OUTDOORCHEF
SWISS GRILL INNOVATION

CHARCOAL

CHARCOAL MANUAL

CHELSEA 480 C I CHELSEA 570 C
KENSINGTON 570 C

de BEDIENUNGSANLEITUNG 4

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

en USER GUIDE 10

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

fr MODE D'EMPLOI 16

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

it ISTRUZIONI PER L'USO 22

Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il barbecie sferico a carbonella OUTDOOR**CHEF**.

nl BEDIENINGSHANDLEIDING 28

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

da BRUGSANVISNING 34

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

sv BRUKSANVISNING 40

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

no BRUKSANVISNING 46

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

fi KÄYTTÖOHJE 52

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

is NOTKUNARLEIÐBEININGAR 58

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

bg ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ 64

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

hr UPUTE ZA UPOTREBU 70

Molimo pažljivo pročitajte ovu uputu prije nego što počnete koristiti Vašu roštilj-kuglu na drveni ugljen OUTDOOR**CHEF**.

el ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ 76

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

cs NÁVOD K OBSLUZE 82

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

hu HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 88

Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mielőtt üzembe helyezi az OUTDOOR**CHEF** faszenes gömbgrillt.

pl INSTRUKCJA OBSŁUGI 94

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

pt MANUAL DE UTILIZAÇÃO 100

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

ro INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE 106

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

sr UPUTSTVO ZA UPOTREBU 112

Pažljivo pročitajte uputstvo, pre nego što stavite u rad vaš OUTDOOR**CHEF** kuglasti roštilj na ćumur.

sk NÁVOD NA OBSLUHU 118

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

sl NAVODILA ZA UPORABO 124

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

es GUÍA DEL USUARIO 130

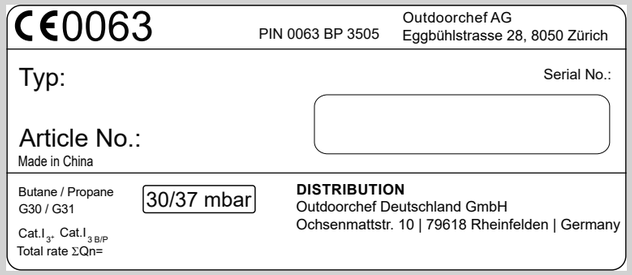
Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de carbón vegetal OUTDOOR**CHEF**.

tr KULLANMA KILAVUZU 136

OUTDOOR**CHEF** mangal kömürü kazanlı mangalınızı işletime almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.

BEDIENUNGSANLEITUNG

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



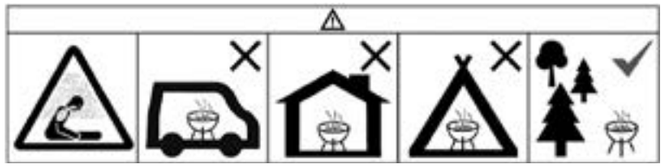
WICHTIG:
Notieren Sie als Erstes die Seriennummer Ihres Holzkohle-Kugelgrills auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Sie finden die Nummer auf dem Fahrgestell Ihres Grills und auf der Verpackung. Die Seriennummer ist wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen.
Die 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.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 OUTDOOR**CHEF** darf nicht als Feuerstelle verwendet werden.

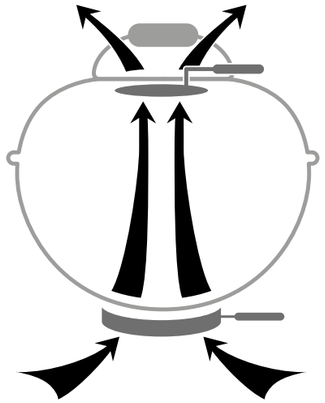
SICHERHEITSHINWEISE

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

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



MASSNAHMEN VOR DEM EINHEIZEN



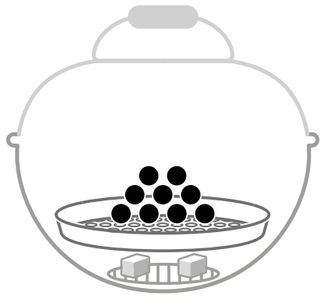
- Stellen Sie den OUTDOOR**CHEF** Holzkohle-Kugelgrill auf einen geraden und sicheren Untergrund.
- Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass die Aschenschale richtig eingelegt ist und alle Lüftungsschlitze geöffnet sind.
  Die Position der unteren Lüftungsöffnungen ist durch eine Anzeige an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

480	1‘000 Gramm
570	1‘500 Gramm

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

EINHEIZEN FÜR HOLZKOHLE-GRILLS MIT ANZÜNDROST

1. Entfernen Sie vor dem Einfeuern das gesamte Innenleben (Grillrost, Trichter, Saftschale, Kohlenschale) des Grills, damit genügend Luft vorhanden und somit eine optimale Brennleistung gewährleistet ist.
2. Setzen Sie den kleinen Anzündrost ein, belegen Sie ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln und entfachen diese. Verwenden Sie jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen. Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle.

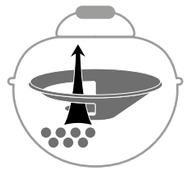


3. Legen Sie nun die Kohlenschale ein und bedecken Sie diese mit Holzkohle / Briketts (siehe dazu Startfüllmenge aus Kapitel **MASSNAHMEN VOR DEM EINHEIZEN**).
   Achten Sie darauf, dass keine Briketts an der Kugel anliegen.
4. Lassen Sie die Kohle mit geöffnetem Deckel ca. 30–45 Minuten brennen, bis sie gleichmässig glüht und von einer weissen Schicht umgeben ist.
   Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.
5. **„Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.“**

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

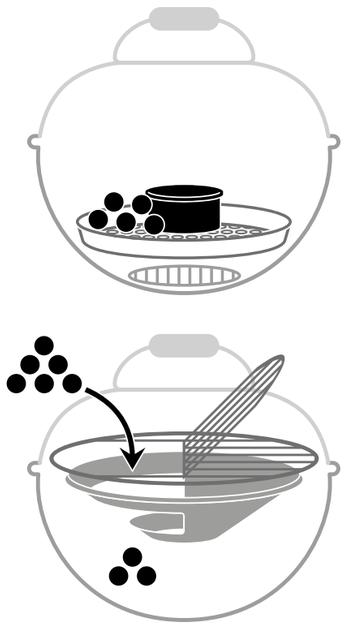
EASY SLIDE Trichter so in Position bringen, dass die Öffnung über der Kohle liegt. Grillgut direkt über der Öffnung verteilen.

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 der Kohlenschale belegt ist und die Saftschale in der Mitte eingesetzt werden kann. Die zweite Hälfte der Schale 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 OUTDOOR**CHEF** 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 OUTDOOR**CHEF**.
- Legen Sie den heissen Grilldeckel nicht auf den Rasen. Benutzen Sie bei Modellen ohne Deckelscharnier bzw. Deckelhalter den Haken, der sich an der Innenseite des Deckels befindet, um diesen am Rand der unteren Grillkugel einzuhängen.
- 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**)
- OUTDOOR**CHEF** 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 OUTDOOR**CHEF** noch mehr Spass. Ob Grillen, Kochen oder Backen: Lassen Sie Ihrer Kreativität und Experimentierfreude freien Lauf.
- Alle Zubehörprodukte für Ihren Grill finden Sie unter OUTDOORCHEF.COM

REINIGUNG UND UNTERHALT

- Wenn Sie nach dem Grillen die Kohle ersticken wollen, setzen Sie den Deckel auf und schliessen Sie alle Lüftungsöffnungen. Verwenden Sie kein Wasser.
- Entfernen Sie vor dem nächsten Grillen immer sämtliche Aschenrückstände.
- Reinigen Sie die verschiedenen Roste mit einer Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel. Waschen Sie die Fettauffangschale mit Seifenwasser aus oder reinigen Sie diese mit dem OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.
- Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem Grill erfreuen können, empfehlen wir Ihnen folgendes:
  Schützen Sie ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden OUTDOOR**CHEF** 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 OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER nicht in Betrieb sein.
Den Händen zuliebe Handschuhe und möglichst Brille tragen. Den Grill oder das Zubehör in noch leicht warmem Zustand gründlich einsprühen und 15–30 Min. einwirken lassen. Verschmutzte Flächen nochmals einsprühen, gründlich mit Wasser abspülen und trocknen lassen.
ACHTUNG: Der OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER darf nicht auf pulverbeschichteten Flächen verwendet werden.

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

WICHTIG: der Grill darf während der Verwendung des OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER nicht in Betrieb sein.
Zum Schutz Handschuhe und Brille tragen. Den Grill oder das Zubehör in noch leicht warmem Zustand einsprühen und 10 Minuten einwirken lassen, bis sich der Schaum aufgelöst hat.
Bei Bedarf mit einer geeigneten Grillbürste oder einem Nylonschwamm nachreinigen. Danach gründlich mit Wasser abspülen und trocknen.
ACHTUNG: Nicht geeignet für holz-, kunststoff- sowie pulverbeschichtete und lackierte Oberflächen.

VERBRAUCHER-GARANTIE

1. Garantie und Verhältnis zu sonstigen Rechten des Käufers
Mit dem Kauf dieses OUTDOOR**CHEF** Produktes bei einem autorisierten Händler erhalten Sie als privater Endkunde (Verbraucher) eine Herstellergarantie von Outdoorchef AG („OC“).

Die Herstellergarantie gewährt Ihnen Garantieansprüche gegen den Garantiegeber nach Maßgabe dieser Vereinbarung. Die Garantieansprüche bestehen dabei neben Ihren sonstigen vertraglichen oder gesetzlichen Rechten. Diese sonstigen Rechte werden durch diese Garantie nicht ausgeschlossen oder eingeschränkt. Sie können daher auch Ihre sonstigen vertraglichen oder gesetzlichen Ansprüche gegenüber dem jeweils Verpflichteten geltend machen. So werden bspw. Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz durch diese Garantie nicht berührt.
Als Käufer bleibt es Ihnen insbesondere auch möglich, vertragliche Gewährleistungsansprüche gegen Ihren Verkäufer geltend zu machen. So kann beispielsweise eine mögliche Rückabwicklung des Kaufvertrages nur gegenüber dem Verkäufer, nicht aber im Rahmen dieser Garantie gegenüber OC verfolgt werden.

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

3. Umfang
Die Garantie gilt ab Kaufdatum und wird in folgenden Fällen gewährt, sofern kein Ausschlusstatbestand nach Ziffer 4 vorliegt:
- 3 Jahre auf die emaillierte Kugel (Unterteil und Deckel) gegen Durchrosten.
- 3 Jahre auf den emaillierten Grillrost gegen Durchrosten oder Durchbrennen.
- 3 Jahre auf alle Edelstahlteile gegen Durchrosten oder Durchbrennen.
- Fehler der Emaillierung vor erstmaliger Benutzung
- 2 Jahre auf alle restlichen Herstellungs- / Materialfehler

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

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

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

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter OUTDOORCHEF.COM
** Die Seriennummer sowie die Artikelnummer können Sie dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen (siehe dazu den ersten Abschnitt dieser **BEDIENUNGSANLEITUNG**).

en

USER GUIDE

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:

Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar

Cat.I_3, Cat.$I_{3B/P}$

Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

IMPORTANT:

First of all, make a note of the serial number of your charcoal kettle barbecue on the back of this User Guide. You can find the number under the trolley of your barbecue and on the packaging. The serial number is important to allow smooth processing of enquiries, orders for spare parts and any warranty claims.

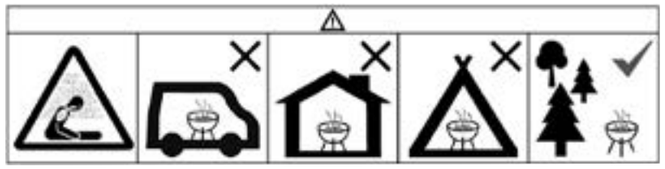
The serial number and item number are important to allow smooth processing of enquiries, orders for spare parts and any warranty claims. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance.

Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance. **WARNING:** Do not use the OUTDOOR**CHEF** charcoal kettle barbecue as a fireplace.

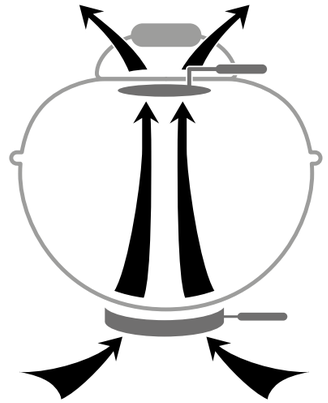
SAFETY INFORMATION

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

- "**Do not use indoors!**"
- "**WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!**"
- "**WARNING! Keep children and pets away!**"
- "**WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!**"
- Never leave the barbecue unattended while in use.
- Select a location protected as much as possible from the wind before lighting the barbecue.
- Use only standard barbecue lighters and follow the instructions on the packaging.
- Never add firelighting fluid or charcoal soaked in firelighting fluid to hot or warm charcoal.
- Keep a safety clearance of 1.5 m from flammable materials.
- Do not push appliances with castor wheels over uneven surfaces or steps!
- Do not remove the ash until it has cooled down completely.
- Always wear barbecue gloves when barbecuing and adjusting the ventilation openings.
- Wear appropriate clothing. Long, loose-fitting sleeves can quickly catch fire.
- OUTDOOR**CHEF** recommends heating the barbecue and allowing the fuel to burn for at least 30 minutes before using it for the first time.
- **For open and closed grills and also for permanently installed grills:** "Do not operate the grill in closed and/or habitable rooms, Buildings, tents, caravans, motor homes, boats. There is a danger of life due to carbon monoxide poisoning"



PREPARATION BEFORE LIGHTING THE BARBECUE



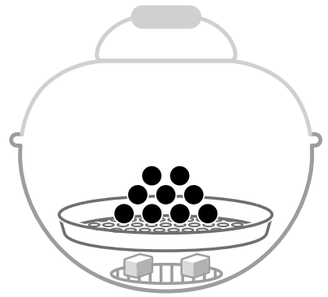
- Place your OUTDOOR**CHEF** charcoal kettle barbecue on a level, firm surface.
- Before lighting the charcoal, make sure that the ash tray is inserted correctly and that all ventilation slots are open.
  The position of the ventilation openings at the bottom is illustrated clearly by an indicator on the ash tray.
- The heat can be regulated easily by opening and closing the ventilation openings: opening increases the temperature and closing reduces it.
- OUTDOOR**CHEF** recommends: Use standard firelighter blocks and paper to light your barbecue instead of firelighting fluid.
- For obtaining a constantly high temperature, we recommend using the high-quality OUTDOOR**CHEF** charcoal or briquettes. Store these in a dry place.
- Use the following starting quantities to fill your OUTDOOR**CHEF** charcoal kettle barbecue:

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

480	1,000 grams
570	1,500 grams

LIGHTING CHARCOAL BARBECUES WITH A LIGHTING GRATE

1. Before lighting, remove all the internal parts (barbecue grid, funnel, juice tray, charcoal basket) from the barbecue to ensure sufficient air and consequently burning performance.
2. Insert the small lighting grate, cover it with standard firelighter blocks and ignite them. Do not use any liquids such as petrol, spirits or similar firelighting fluids. Never add firelighting fluid or charcoal soaked in firelighting fluid to hot or warm charcoal.

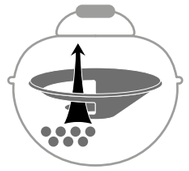


3. Now insert the charcoal basket and cover it with charcoal/briquettes (refer to the starting fill quantities indicated in the chapter **PREPARATION BEFORE LIGHTING THE BARBECUE**). Make sure no briquettes are in contact with the kettle.
4. Leave the lid open and allow the charcoal to burn for around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

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

A handy tip for charcoal: pour it in at just one side. This means it is possible to work with different temperature zones on the same barbecue.
The EASY SLIDE funnel system allows you to move food from direct to indirect heat with a single movement. A valve opening in the lid and on the underside of the kettle allow optimum heat regulation.
The folding barbecue grid allows you to conveniently add more charcoal while barbecuing.

DIRECT HEAT



Direct grilling and cooking

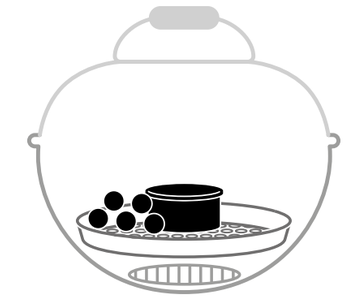
Position the EASY SLIDE funnel with the opening located above the charcoal.
Place the food directly above the opening.

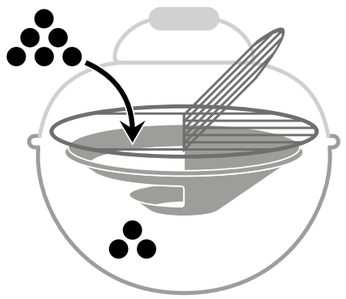
INDIRECT HEAT

For indirect grilling, cooking and baking

Rotate the opening of the EASY SLIDE funnel away from the charcoal and close the lid.
The entire grill surface can now be used for indirect grilling

INSTRUCTIONS FOR USING THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE





1. Now distribute the charcoal so that just half of the basket is covered and the juice tray can be placed in the middle. Keep the other half of the basket free to ensure the following while barbecuing:
   a. Optimum air supply to support maximum development of heat and
   b. Quick and easy change from indirect to 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 should you insert the funnel and barbecue grid. Make sure that the folding part of the grid is above the funnel opening to allow the two projections under the barbecue grid to be easily inserted in the corresponding holes in the funnel.
4. Turn the funnel opening to position it above the burning charcoal. This will ensure optimum air circulation. Only now are you ready to start barbecuing.
5. Always monitor the temperature of your barbecue before adding more charcoal. Add any additional quantities carefully to keep the increase in temperature under control. To protect the food to be grilled and the barbecue itself, do not allow the barbecue to reach temperatures in excess of 300°C (626°F). Excessive temperatures may deform parts of the barbecue.
6. The folding barbecue grid makes it easier to add charcoal during barbecuing. Turn the barbecue grid so the part that is folded up is above the funnel opening. Replenish the briquettes and wait for around 5 to 10 minutes with the lid open to allow them to start glowing fully.

TIPS AND TRICKS

With indirect heat

- Relatively large roasting joints or whole chickens: Thanks to the EASY SLIDE funnel, you no longer need to turn large pieces of meat while barbecuing. The heat from the burning charcoal rises up the insides of the barbecue kettle and is distributed evenly throughout the kettle.
- Place the food to be grilled on the preheated barbecue grid above the closed part of the EASY SLIDE funnel and close the lid. Always leave a slight space between pieces of meat.
- Closing the lid allows food to be browned evenly on all sides, while ensuring the juices stay in the meat.
- For extra peace of mind when cooking larger joints of meat, we recommend using the OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK digital meat thermometer to ensure perfect results.

With direct heat

- Smaller cuts of meat such as steaks, chops and sausages: Position the food to be grilled on the preheated barbecue grid above the open EASY SLIDE, and grill briefly to seal with the lid open. Turn the EASY SLIDE so that the food is then no longer above the burning charcoal, and finish cooking it with the lid closed.
- For optimal flash-grilling, we recommend the OUTDOOR**CHEF** CAST-IRON TWO-PART BARBECUE GRID.
- Do not place the hot barbecue lid on grassy surfaces. In models without a lid hinge or lid holder, use the hook on the inside of the lid to hang it from the edge of the lower half of the barbecue kettle.
- Make sure there is always liquid in the drip pan.
- **TIP:** To stop meat drying out, you can add water to the juice tray. This will then evaporate as you barbecue. Instead of water, you could also add fruit juices and aromatic woods, such as vine wood or apple wood, to impart a delicious flavour.
- The position of the ventilation openings at the bottom is illustrated clearly by an indicator on the ash tray. **WARNING:** The ventilation slide on the lid must always be left open when grilling, however (see also **INSTRUCTIONS FOR USING THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE**)
- OUTDOOR**CHEF** recommends closing the lid while barbecuing. Air circulation inside the barbecue reduces the grilling time by up to one third.
- Always wear barbecue gloves when barbecuing and adjusting the ventilation openings. Instead of using a fork to turn food on the barbecue, use good quality, sufficiently long meat tongs to avoid puncturing the meat and make sure it stays juicy.
- The right accessories will make your OUTDOOR**CHEF** even more fun. Whether grilling, cooking or baking: give free rein to your creativity and flair for experimentation.
- You can find a full range of accessories for your barbecue at OUTDOORCHEF.COM

CLEANING AND MAINTENANCE

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

USING THE OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

IMPORTANT: the barbecue must not be operated while using the OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.
Wear gloves to protect your hands and, if possible, glasses to shield your eyes. Spray the barbecue or accessories thoroughly while they are still slightly warm and leave the product to work for 15-30 minutes. Spray stained surfaces again, rinse thoroughly with water and leave to dry.
WARNING: Do not use the OUTDOOR**CHEF** Barbecue Cleaner on powder-coated surfaces.

USING THE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANT: the barbecue must not be operated while using the OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER.
Wear gloves and glasses for protection. Spray the barbecue or accessory while still slightly warm and leave the product to work for 10 minutes until the foam has dissolved.
If required, clean off any remaining residue using a suitable barbecue brush or a nylon sponge. Then rinse thoroughly with water and dry.
WARNING: Not suitable for wood, plastic, powder coated or varnished surfaces.

CONSUMER WARRANTY

1. Warranty and relation to other rights of the purchaser

As a private end user (consumer) purchasing this OUTDOOR**CHEF** product from an authorized dealer, you are eligible to receive a manufacturer's warranty from Outdoorchef AG ("OC").

The manufacturer's warranty entitles you to assert warranty claims against the warranty provider in accordance with this agreement. The warranty claims exist in addition to your other contractual or statutory rights. These other rights are not excluded or restricted by this warranty. Therefore, you can also assert other contractual or statutory claims against the respective obligated parties. Thus for example, claims asserted under the Product Liability Act are not affected by this guarantee. As the purchaser, you may in particular also assert contractual warranty claims against the seller. The reversal of the purchase contract, for example, can only be be pursued against the seller, but not against OC under this warranty.

2. Participants and warranty conditions

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

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

3. Scope

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

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

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

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

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

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

4. Exclusion

The warranty shall not apply in the following cases:

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

5. Processing of warranty claims

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

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

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

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

MODE D'EMPLOI

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:

Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar

Cat.I_3, Cat.$I_{3B/P}$

Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

IMPORTANT :

Veuillez avant tout noter le numéro de série de votre barbecue sphérique à charbon figurant au verso de ce mode d'emploi. Le numéro figure sur la structure mobile de votre barbecue et sur l'emballage. Le numéro de série est indispensable au bon déroulement de toutes vos demandes ultérieures, de commandes de pièces de rechange ou d'éventuels demandes liées à la garantie.

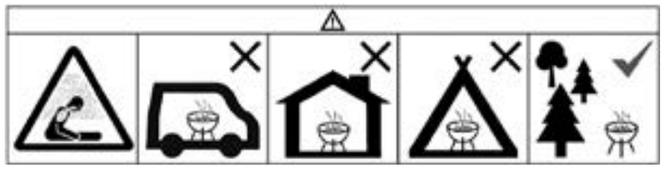
Le numéro de série et la référence sont indispensables au bon déroulement de toutes vos demandes ultérieures, de commandes de pièces de rechange ou d'éventuels demandes liées à la garantie. Veuillez conserver ce mode d'emploi dans un endroit sûr. Elle contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien.

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

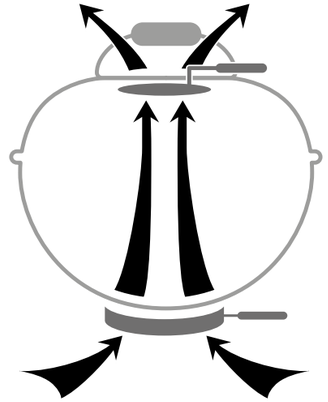
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- **« ATTENTION ! ne pas utiliser dans des locaux fermés »**
- **« ATTENTION ! ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. »**
- **« ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. »**
  « ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas déplacer pendant son utilisation. »
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.
- Veuillez utiliser exclusivement des allume-feux courants et respecter les consignes indiquées sur l'emballage.
- Veuillez ne jamais ajouter d'allume-feu liquide ou de charbon imprégné d'allume-feu liquide sur du charbon brûlant ou chaud.
- Veuillez respecter une distance de sécurité de 1.5 m avec tout matériau inflammable.
- Ne jamais pousser les appareils équipés de roulettes sur un sol irrégulier ou des paliers !
- Veuillez n'enlever les cendres que lorsqu'elles ont complètement refroidi.
- Pendant l'utilisation du barbecue et le réglage des ouvertures d'aération, portez toujours des gants spéciaux.
- OUTDOOR**CHEF** recommande que le gril soit chauffé avant la première utilisation et que le carburant soit au moins 30 minutes embrasés.
- Portez des vêtements adaptés. Des manches amples et longues sont susceptibles de prendre feu facilement.
- **Pour les grilles ouvertes et fermées et aussi pour les grilles installées en permanence:** « Ne pas utiliser le gril dans des pièces fermées et/ou habitables, Bâtiments, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Il y a danger de vie en raison de l'empoisonnement au monoxyde de carbone »



PRÉCAUTIONS AVANT L'ALLUMAGE



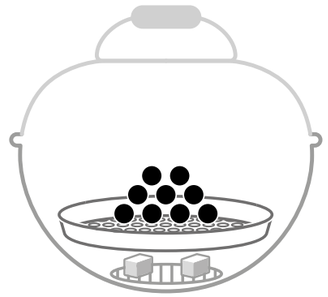
- Veuillez installer le barbecue OUTDOOR**CHEF** sphérique à charbon sur un sol plat et sûr.
- Avant d'allumer le charbon, vérifiez que le réceptacle de cendres est correctement installé et que toutes les aérations sont ouvertes.
  La position des ouvertures d'aération inférieures est indiquée sur le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

480	1'000 grammes
570	1'500 grammes

Vous trouverez le charbon ou les briquettes adaptés chez votre revendeur OUTDOOR**CHEF**.

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 à jus, panier à charbon) afin que l'air puisse circuler et garantir ainsi une combustion optimale.
2. Placez la petite grille d'allumage, disposez des cubes allume-feux conventionnels dessus et allumez-les. Veuillez n'utiliser aucun liquide comme de l'essence, de l'alcool ou tout autre allume-feu liquide. Veuillez ne jamais ajouter d'allume-feu liquide ou de charbon imprégné d'allume-feu liquide sur du charbon brûlant ou chaud.

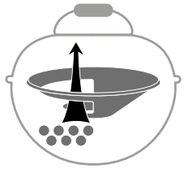


3. Installez le panier à charbon et recouvrez-le avec du charbon de bois / des briquettes (voir les quantités pour démarrer un barbecue, dans le chapitre **PRÉCAUTIONS AVANT L'ALLUMAGE**). Veillez à ce qu'aucune briquette ne soit en contact avec la sphère.
4. Laissez brûler le charbon pendant environ 30 à 45 minutes avec le couvercle ouvert jusqu'à ce qu'il y ait une couche homogène de braises recouvertes d'une couche blanche.
   Vous pouvez maintenant commencer à griller vos aliments.
5. **« Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible..»**

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

Astuce pour le charbon : le remplissage ne s'effectue que d'un seul côté. On obtient ainsi différentes zones de température sur un même barbecue.
Grâce au système d'entonnoir EASY SLIDE, on peut déplacer les grillades de la chaleur directe à la chaleur indirecte en un seul geste. 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 à chaleur directe

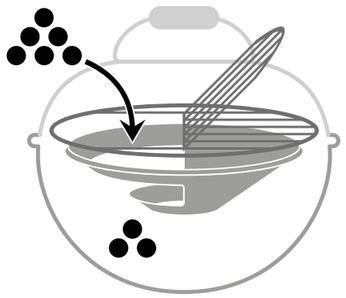
Placer l'entonnoir EASY SLIDE de manière à ce que l'ouverture soit au-dessus du charbon. Répartir les grillades directement au-dessus de l'ouverture.

CHALEUR INDIRECTE

Pour griller, cuire et mijoter à chaleur indirecte

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 à chaleur indirecte.

MODE D'EMPLOI POUR LE BARBECUE SPHÉRIQUE À CHARBON



1. Répartissez le charbon uniquement sur la moitié du panier à charbon et placez le réceptacle à jus au milieu. L'autre moitié du panier doit rester vide pendant la cuisson pour garantir :
   a. l'air circule de manière optimale et qu'un maximum de chaleur soit généré.
   b. vous puissiez choisir entre une chaleur directe et indirecte par une rotation simple et rapide de la grille (voir **DEUX BARBECUES EN UN : GRÂCE AU SYSYÈME D'ENTONNOIR UNIQUE EASY SLIDE**)
2. Placez maintenant le réceptacle à jus au milieu de la grille à charbon et remplissez-le avec le liquide de votre choix.
3. Installez seulement après 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. Vérifiez toujours la chaleur de votre barbecue avant d'ajouter du charbon. Il faut doser avec précaution le charbon afin de garder la température sous contrôle. Pour protéger les grillades et le barbecue, il ne faut pas dépasser une température de 300 °C (626 °F). Des températures trop élevées peuvent déformer certains éléments du barbecue.
6. La grille rabattable facilite l'ajout de charbon pendant la cuisson. Tournez la grille de manière à ce que la partie rabattable soit au-dessus de l'ouverture de l'entonnoir. Ajoutez les briquettes et attendez environ 5 à 10 minutes avec le couvercle ouvert, jusqu'à ce qu'elles se soient transformées en braises.

CONSEILS ET ASTUCES

Cuisson à chaleur indirecte

- Pour les gros morceaux de viande ou poulets entiers : grâce à l'entonnoir EASY SLIDE, plus besoin de retourner les gros morceaux de viande pendant la cuisson. La chaleur du charbon brûlant remonte le long des parois intérieures 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 toujours un peu d'espace entre les morceaux de viande.
- En fermant le couvercle, vous obtenez une cuisson homogène, la viande est grillée de tous les côtés et garde son jus.
- Afin de réussir la cuisson des gros morceaux de viande à tous les coups, nous vous recommandons CHECK GOURMET OUTDOOR**CHEF** – un thermomètre qui mesure la température au cœur de la viande et garantit un résultat parfait.

Cuisson à chaleur directe

- Pour les petits morceaux de viande comme les steaks, les côtelettes et les saucisses : disposez les grillades sur la grille préchauffée au-dessus du EASY SLIDE ouvert et saisissez-les à feu vif avec le couvercle ouvert. Tournez l'EASY SLIDE de 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 EN 2 PARTIES de OUTDOOR**CHEF**.
- 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 demi-sphère inférieure du barbecue.
- Veillez à ce que la lèchefrite ne soit jamais vide.
- **ASTUCE :** afin d'éviter que la viande 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 des ouvertures d'aération inférieures est indiquée sur le réceptacle de cendres. **ATTENTION :** le clapet d'aération sur le couvercle doit rester ouvert pendant la cuisson (voir également **MODE D'EMPLOI POUR LE BARBECUE SPHÉRIQUE À CHARBON**)
- OUTDOOR**CHEF** 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 OUTDOOR**CHEF**. Faire griller, cuire ou mijoter : laissez parler votre créativité et testez quelques expérimentations.
- Vous trouverez tous les accessoires pour votre barbecue sur OUTDOORCHEF.COM

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

UTILISATION DU BARBECUE CLEANER OUTDOORCHEF

IMPORTANT : le barbecue ne doit pas être allumé lorsque vous utilisez le BARBECUE CLEANER OUTDOOR**CHEF**.
Porter des gants pour protéger vos mains et, si possible, des lunettes. Appliquer soigneusement le produit sur la grille ou les accessoires encore légèrement chauds et laisser agir 15 à 30 minutes. Vaporiser à nouveau les surfaces encrassées, rincer abondamment à l'eau et les laisser sécher.
ATTENTION : ne pas utiliser le détergent pour barbecue d'OUTDOOR **CHEF** sur des surfaces dotées d'un revêtement par poudre.

UTILISATION DU CHEF CLEANER OUTDOORCHEF

IMPORTANT : le barbecue ne doit pas être mis en marche pendant le nettoyage avec le CHEF CLEANER D'OUTDOOR**CHEF**.
Porter des gants et des lunettes de protection. Pulvériser le barbecue ou l'accessoire encore légèrement chaud et laisser agir pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la mousse ait disparu.
Si nécessaire, frotter avec une brosse pour barbecue adaptée ou une éponge en nylon. Ensuite, rincer abondamment avec de l'eau et sécher.
ATTENTION : ne convient pas pour les surfaces en bois, plastique, protégées avec une revêtement par poudre ou laquées.

GARANTIE CONSOMMATEUR

1. Garantie et autres droits de l'acheteur
En achetant ce produit OUTDOOR**CHEF** chez un revendeur agréé, vous bénéficiez en tant que client final privé (consommateur) de la garantie fabricant Outdoorchef AG (« OC »).

La garantie fabricant assure des droits à la garantie vis-à-vis du garant et conformément aux conditions de cet accord. Les droits à la garantie s'appliquent parallèlement à vos autres droits contractuels et légaux. Ces autres droits ne sont pas exclus ni limités par cette garantie. Vous pouvez donc également faire valoir vos autres droits contractuels ou légaux face aux parties engagées. En conséquence, les droits définis par la loi sur la responsabilité des produits restent valables.
En tant qu'acheteur, vous pouvez également faire valoir vos droits de garantie vis-à-vis du vendeur. Vous pouvez notamment demander la résiliation du contrat d'achat exclusivement auprès du vendeur et non auprès de OC dans le cadre de cette garantie.

2. Parties et conditions d'application de la garantie
Le garant est OC. Tout client final ayant acheté un produit neuf chez un revendeur agréé à des fins personnelles peut bénéficier de la garantie.
Pour justifier de l'achat, il faut présenter une preuve d'achat. On parle d'achat à des fins personnelles quand un produit est acheté par une personne physique et quand l'usage du produit reste majoritairement privé et donc ne pouvant être attribué ni à une activité commerciale ni à une activité professionnelle indépendante.
Si un cas de garantie se présente, toute réclamation doit être présentée au garant dans la limite de deux mois. Sinon, toute réclamation sera refusée. En cas de défaut apparent, le délai de forclusion commence à compter de la date d'achat du produit. OC vous conseille donc de bien vérifier le produit au moment de l'achat.

3. Étendue
La garantie est valable dès la date d'achat et s'applique dans les cas suivants, à condition qu'il n'existe aucun cas d'exclusion comme défini au point 4 :
- 3 ans pour la sphère émaillée (partie inférieure et couvercle) contre la corrosion.
- 3 ans pour la grille émaillée contre la corrosion et les brûlures.
- 3 ans pour les pièces en acier contre la corrosion et les brûlures.
- Défaut de l'émaillage avant la première utilisation.
- 2 années sur tous les autres défauts de fabrication ou de matériaux.

Ne sont pas considérés comme défauts, les inégalités raisonnables pour vous, client, et qui n'impactent pas le fonctionnement, les différences de couleur de l'émaillage ou les petits défauts qui résultent de la production comme les points d'appui sur le bord inférieur du couvercle ou sur les suspensions.
En cas demande de garantie, OC se réserve le droit de remplacer ou d'échanger soit la pièce défectueuse ou abîmée soit la totalité du produit. Si vous, client, estimez que cela est raisonnable, il est également possible que le produit soit échangé contre un produit similaire d'une nouvelle série, comme par exemple un modèle plus récent. Si le fonctionnement du produit n'est pas entravé par un défaut constaté et qu'il reste raisonnable pour vous, client, il est possible qu'une compensation financière adaptée vous soit proposée à la place d'une réparation.
Pendant le traitement de la garantie (vérification et échange éventuel), OC n'est pas tenu de vous fournir un produit de remplacement ni de vous verser tout dédommagement. Le recours à la garantie n'implique en aucun cas un rallongement de la garantie ni un renouvellement de sa durée. Les pièces échangées deviennent la propriété de OC. Si le produit est échangé, la durée de la garantie est renouvelée.
Cette garantie ne permet aucun autre recours contre le garant. Ceci n'exclue pas ni ne limite les droits basés sur d'autres motifs juridiques (voir point 1).

4. Exclusions de garantie
La garantie est exclue dans les cas suivants :
- Une usure normale en cas d'utilisation conforme, en particulier en ce qui concerne les pièces d'usure comme l'entonnoir, le toitures anti-flammes, les brûleurs, le thermomètre, l'allumage et la batterie, les électrodes, le câble d'allumage, le tuyau de gaz, le régleur de pression du gaz, l'élément de chauffe, le réflecteur, la plaque de protection en aluminium, la grille ou la grille à charbon et le panier à charbon, la grille d'allumage ainsi que le réceptacle pour les graisses des barbecues à charbon.
- Les dommages subis par l'émaillage lors de l'utilisation des appareils, quand ceux-ci n'ont pas été constatés avant la première utilisation.
- Défauts et/ou dommages liés à une utilisation non conforme ou inexacte, en particulier en cas de non-respect du mode d'emploi, des consignes de sécurité ou des consignes d'utilisation et de maintenance (utilisation d'appareils destinés à l'extérieur en intérieur, dommages liés à un montage erronés, à un nettoyage non conforme de la surface émaillée de l'entonnoir ou de la grille, à la non réalisation d'un test d'étanchéité comme recommandé dans le monde d'emploi, à l'utilisation de produits chimiques nocifs, à une utilisation abusive, etc.).
- Défauts et/ou dommages suite à une intervention ou une réparation réalisée par une personne non autorisée par OC.
- Défauts et/ou dommages dus à des intempéries dévastatrices (comme la grêle ou la foudre).
- Défauts et/ou dommages liés à une dégradation volontaire ou à un acte délibéré ou de négligence non imputable à OC.
- Défauts et/ou dommages causés lors de la livraison à l'acheteur, à condition que le garant ne se soit pas chargé du transport.
- Défauts et/ou dommages dus à un cas de force majeure.
- Défauts et/ou dommages liés à une utilisation professionnelle à des fins commerciales (utilisation dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration par exemple).

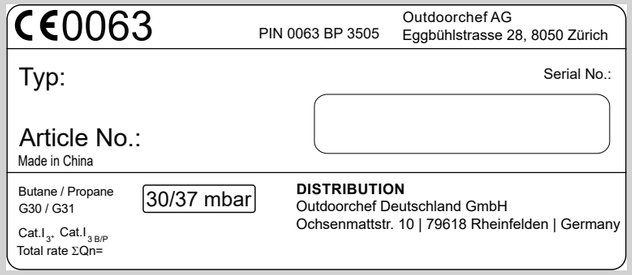
5. Prise en charge
En cas de réclamation, veuillez-vous adresser le plus tôt possible à nos collaborateurs ou à nos revendeurs agréés (liste des revendeurs disponible sur www.outdoorchef.com) et indiquez votre adresse ainsi que, dans la mesure du possible, le produit/la pièce concerné, la preuve d'achat,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

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web OUTDOORCHEF.COM
** Vous trouverez le numéro de série ainsi que la référence sur l'autocollant situé sur votre barbecue (voir première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare il barbecue sferico a carbonella OUTDOOR**CHEF**, leggere attentamente le presenti istruzioni.



IMPORTANTE:
Per prima cosa annotate il numero di serie del vostro barbecue sferico a carbonella sulla controcopertina di queste istruzioni. Questo numero si trova sul telaio su ruote del barbecue e sulla confezione. Il numero di serie è importante per consentirci un rapido disbrigo in caso di richieste di informazioni, ordini sostitutivi e richieste di garanzia.

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.

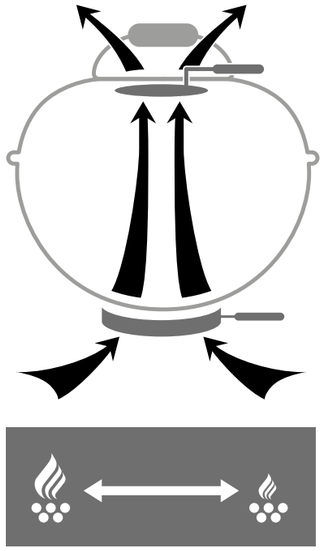
Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione.
ATTENZIONE: il barbecue sferico a carbonella di OUTDOOR**CHEF** non deve essere utilizzato come focolare.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

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

- **"Non utilizzarlo in ambienti chiusi"**
- **"ATTENZIONE! Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma. Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!"**
- **"ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici"**
- **"ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento"**
- Non lasciare mai il grill incustodito durante l'uso.
- Prima della messa in funzione, sistemare il grill per quanto possibile al riparo dal vento.
- Utilizzare esclusivamente accendini per barbecue reperibili in commercio e seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- Non aggiungere mai liquido infiammabile o carbonella bagnata con liquido infiammabile sulla carbonella calda.
- Mantenere una distanza di sicurezza di 1,5 m da materiali infiammabili.
- Non spostare gli apparecchi dotati di ruote sterzanti su superfici non piane o con gradini.
- Attendere che la cenere sia completamente fredda prima di rimuoverla.
- Indossare sempre i guanti protettivi durante l'uso della griglia e per regolare le aperture di ventilazione.
- Indossare vestiti adatti. Le maniche lunghe e larghe prendono fuoco rapidamente.
- OUTDOOR**CHEF** consiglia di preriscaldare il grill per il primo utilizzo, facendo sì che il combustibile bruci per almeno 30 minuti.
- **Per griglie aperte e chiuse e anche per griglie permanentemente installate:** "Non utilizzare la griglia in ambienti chiusi e/o abitabili, Edifici, tende, roulottes, case mobili, barche. C'è un pericolo di vita a causa di avvelenamento da monossido di carbonio"

OPERAZIONI PRELIMINARI



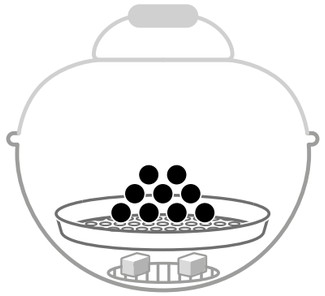
- Posizionare il barbecue sferico a carbonella OUTDOOR**CHEF** su una superficie piana e sicura.
- Prima di accendere la carbonella assicurarsi che la bacinella raccoglicenere sia posizionata correttamente e che tutte le aperture di ventilazione siano aperte.
  La posizione delle aperture di ventilazione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

480	1000 grammi
570	1500 grammi

Fate riferimento al vostro rivenditore OUTDOOR**CHEF** per indicazioni sui tipi di bricchetti e carbonella adatti.

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. Non utilizzare liquidi come benzina, alcol o analoghi liquidi infiammabili. Non aggiungere mai liquido infiammabile o carbone imbevuto di liquido infiammabile sulla carbonella calda.

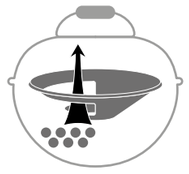


3. A questo punto inserire il braciere e ricoprirlo con carbonella/bricchetti (vedi quantità iniziale di riempimento nel capitolo **OPERAZIONI PRELIMINARI**). I bricchetti non devono essere a contatto con il corpo sferico.
4. Lasciar bruciare la carbonella a coperchio aperto per circa 30-45 minuti. Quando sarà uniformemente incandescente e coperta da uno strato bianco, si potrà iniziare a grigliare i cibi.
5. **"Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere"**

DUE BARBECUE IN UNO: GRAZIE ALL'ESCLUSIVO SISTEMA EASY SLIDE

Ecco qual è il trucco per la carbonella: va inserita solo su di un lato. In questo modo è possibile utilizzare la stessa griglia con zone di temperatura differenti.
Grazie al sistema ad imbuto EASY SLIDE, è possibile spostare il cibo dal calore diretto a quello indiretto con un solo semplice movimento della mano. Il calore può essere regolato in maniera ottimale per mezzo di un'apertura di aerazione sul coperchio e sulla parte inferiore della sfera. La griglia apribile verso l'alto consente di aggiungere carbonella anche durante la cottura.

CALORE DIRETTO



Cottura diretta e grigliate

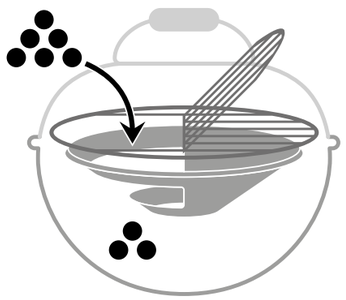
Posizionare l'imbuto EASY SLIDE in modo che l'apertura si trovi sopra la carbonella. Distribuire il cibo direttamente sopra l'apertura.

CALORE INDIRETTO

Nel caso della cottura indiretta

Allontanare l'apertura dell'imbuto EASY SLIDE dalla carbonella e chiudere il coperchio. È ora possibile utilizzare l'intera piastra del grill per la cottura indiretta.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL BARBECUE SFERICO A CARBONELLA



1. Distribuire la carbonella solo su metà del braciere, in modo da poter inserire al centro il recipiente dei liquidi. La seconda metà del braciere deve rimanere libera per consentire quanto segue 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 BARBECUE 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. Controllare sempre l'intensità del calore nel grill prima di aggiungere altra carbonella. È necessario dosare con cautela la carbonella per poter tenere sotto controllo l'aumento di temperatura. Per evitare di bruciare la carne e di rovinare il grill, non si dovrebbero raggiungere temperature superiori a 300 °C. Temperature eccessive possono deformare parti del barbecue.
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 i bricchetti e attendere circa 5-10 minuti a coperchio aperto, finché non diventano incandescenti.

CONSIGLI PRATICI

Con calore indiretto

- Grossi tagli di carne da arrostire 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 del TERMOMETRO DIGITALE OUTDOOR**CHEF**, lo strumento 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 arrostire 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 OUTDOOR**CHEF**.
- Non appoggiare il coperchio caldo sull'erba. Con i modelli privi di cerniera sul coperchio o supporto per coperchio, utilizzare il gancio all'interno del coperchio per agganciarlo al bordo della metà inferiore della sfera di cottura.
- Accertarsi che ci sia sempre del liquido nel recipiente raccogli grassi.
- **SUGGERIMENTO:** per evitare che la carne si secchi, è possibile versare dell'acqua nel recipiente dei liquidi. Durante la cottura questa evaporerà. Al posto dell'acqua è possibile utilizzare succhi di frutta e legni aromatici come quello 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 raccoglicenere. **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**)
- OUTDOOR**CHEF** 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, servirsi di una pinza da carne invece che di una forchetta per non pungere la carne e mantenerla succosa all'interno.
- Con l'accessorio giusto, si prova ancora più soddisfazione ad utilizzare OUTDOOR**CHEF**. Non importa di quale tipo di cottura si tratti: date via libera alla creatività e alla voglia di sperimentare.
- Trovate tutti gli accessori per il vostro barbecue all'indirizzo 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 detergenti aggressivi. Lavare il recipiente raccogli grassi con acqua saponata o pulirlo con il detergente OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.
- Consigliamo di seguire il seguente suggerimento per utilizzare a lungo il grill con immutata soddisfazione:
  Proteggere il grill contro gli agenti atmosferici coprendolo con l'apposita copertina OUTDOOR**CHEF**, una volta raffreddato completamente.
  Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina dopo un'esposizione alla pioggia.
  Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

UTILIZZO DEL PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF

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

UTILIZZO DEL PULITORE PER CHEF OUTDOORCHEF

IMPORTANTE: il barbecue non deve essere in funzione durante l'applicazione del PULITORE PER CHEF OUTDOOR**CHEF**.
Indossare guanti e occhiali per proteggersi. Spruzzare il detergente sul barbecue o sull'accessorio utilizzato ancora caldo e lasciarlo agire per 10 minuti, fino alla scomparsa della schiuma.
Se necessario, ripassare con una spazzola apposita o una spugna in nylon. In seguito, sciacquare accuratamente con acqua e asciugare.
ATTENZIONE: non adatto per superfici in legno o plastica, laccate o verniciate a polvere.

GARANZIA PER IL CONSUMATORE

1. Garanzia e indicazioni su altri diritti dell'acquirente
Con l'acquisto di questo prodotto OUTDOOR**CHEF** presso un rivenditore autorizzato, il cliente finale privato (consumatore) ottiene una garanzia del produttore di Outdoorchef SA ("OC").

Questa garanzia le assicura i diritti qui contemplati nei confronti del produttore. I diritti di garanzia si sommano ai diritti aggiuntivi contrattuali e legali. Questa garanzia non limita o esclude alcuni di questi diritti aggiuntivi. Potrà quindi applicare i suoi diritti contrattuali o legali. In questo modo, non vengono intaccati i diritti stabiliti nella Legge federale sulla responsabilità per danno da prodotti.
In particolare, in qualità di acquirente avrà la possibilità di far valere i suoi diritti contrattuali di garanzia rispetto al venditore. Ad esempio, nell'ambito di questa garanzia potrà far valere un eventuale annullamento del contratto d'acquisto solo verso il venditore e non verso OC.

2. Parti coinvolte e condizioni preliminari
Il responsabile della garanzia è OC. Ha diritto a garanzia qualsiasi cliente finale che acquista un prodotto nuovo a uso privato attraverso un canale di vendita autorizzato. L'acquisto deve essere provato esibendo la fattura. L'acquisto a uso privato ha luogo se il prodotto viene acquistato da una persona naturale a scopi non riconducibili prevalentemente alla relativa attività commerciale o professionale.
Nel caso in cui venga riconosciuto il ricorso alla garanzia, la richiesta deve essere fatta pervenire al responsabile della garanzia entro due mesi. In caso contrario, qualsiasi rivendicazione di garanzia è esclusa. In caso di difetti evidenti, questo periodo di prescrizione ha inizio con il ritiro del prodotto da parte del consumatore. OC consiglia perciò di verificare la presenza di difetti immediatamente dopo aver preso possesso del prodotto.

3. Periodi di garanzia
Questa garanzia è valida a partire dalla data d'acquisto e viene applicata nei casi seguenti, salvo in caso di applicazione della clausola di esclusione della responsabilità secondo il par. 4:
- 3 anni per la sfera smaltata (parte inferiore e coperchio), contro la ruggine.
- 3 anni per la griglia smaltata, contro ruggine o segni di bruciatura.
- 3 anni per tutti i componenti in acciaio, contro ruggine o segni di bruciatura.
- Difetti di smaltatura al primo utilizzo
- 2 anni per tutti gli altri difetti di fabbricazione o di materiale

Non sono considerati come difetti irregolarità, differenze cromatiche dello smalto e piccole imperfezioni, come ad esempio punti di contatto sul bordo inferiore del coperchio o sulle sospensioni dovuti a motivi tecnici di produzione.
In caso di applicazione della garanzia, OC sceglie se sostituire i componenti danneggiati o difettosi oppure l'intero prodotto. Se accettabile per il cliente, il prodotto può essere sostituito anche con un modello simile di fabbricazione più recente, ad esempio la nuova versione dello stesso. Se il funzionamento del prodotto non è stato compromesso da un difetto di funzionamento e previo assenso del cliente, in sostituzione della riparazione può essere offerto un rimborso finanziario adeguato.
Per la durata della procedura di garanzia (verifica ed eventuale sostituzione), non è previsto di poter beneficiare di un prodotto sostitutivo di OC o di un risarcimento di qualsiasi tipo. Le prestazioni di garanzia non comportano la proroga della validità né un nuovo inizio della garanzia stessa. Le parti sostituite passano di proprietà a OC. Solo l'eventuale sostituzione del prodotto determina un nuovo inizio della garanzia.
Questa garanzia non dà diritto ad alcun altro diritto rispetto al suo responsabile. Tuttavia, non si esclude o limita il diritto alla rivendicazione di altri diritti (fare riferimento anche al paragrafo 1).

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

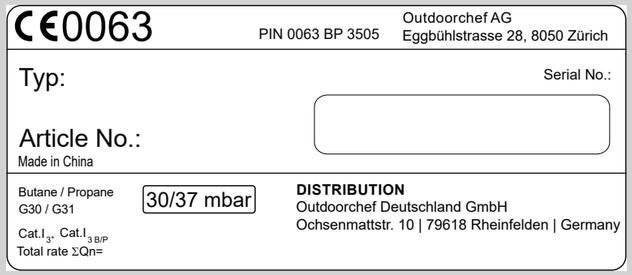
5. Procedura di garanzia
Nei casi nei quali si applica la garanzia, rivolgersi il più presto possibile a OC o a un rivenditore autorizzato (elenco dei rivenditori su www.outdoorchef.com), riportando, oltre al proprio nominativo, il prodotto/componente, la fattura d'acquisto, il numero di serie e il codice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

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* L'elenco dei rivenditori è reperibile sul nostro sito all'indirizzo OUTDOORCHEF.COM
** Il numero di serie e il codice articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul grill (vedere il primo paragrafo di queste **ISTRUZIONI PER L'USO**).

BEDIENINGSHANDLEIDING

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



BELANGRIJK

Noteer als eerste het serienummer van uw houtskool-kogelbarbecue op de achterzijde van deze bedieningshandleiding. U vindt dit nummer op het onderstel van uw barbecue en op de verpakking. Dit serienummer is belangrijk voor een probleemloze afwikkeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken.

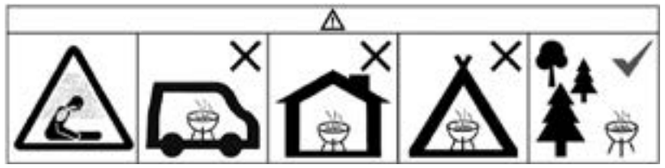
Het serienummer en het artikelnummer zijn belangrijk voor een probleemloze afwikkeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken. Bewaar deze bedieningshandleiding op een veilige plaats. Ze bevat belangrijke informatie over de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.

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

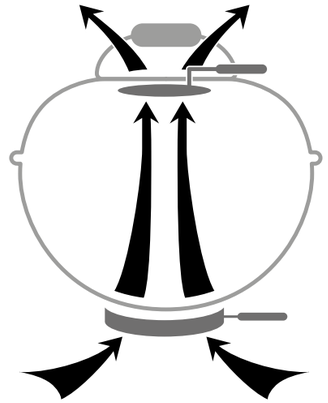
VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

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



VOORBEREIDINGEN VOOR HET AANSTEKEN



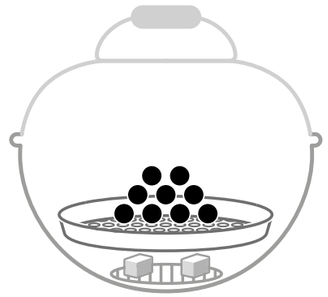
- Plaats de OUTDOOR**CHEF** houtskool-kogelbarbecue op een vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de asschaal op zijn plaats zit en dat de bovenste en onderste verluchtingsspleten volledig open staan voordat u de kolen aansteekt.
  De positie van de onderste verluchtingsopeningen is door een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

480	1‘000 gramm
570	1‘500 gramm

De passende houtskool of briketten vindt u bij uw OUTDOOR**CHEF** handelaar.

AANSTEKEN VAN HOUTSKOOL-BARBECUES MET AANMAAKROOSTER

1. Verwijder voor het aansteken de gehele binnenzijde van de barbecue (grillrooster, trechter, sapschaal, koolschaal), zodat er genoeg lucht beschikbaar is en een optimale brandprestatie wordt gegarandeerd.
2. Plaats het kleine aanmaakrooster, leg er standaard aanmaakblokjes op en steek deze aan. Gebruik echter nooit vloeistoffen zoals benzine, spiritus of vergelijkbare aanmaakvloeistoffen. Voeg geen aanmaakvloeistof of met aanmaakvloeistof doordrenkte kolen toe aan al hete of warme kolen.

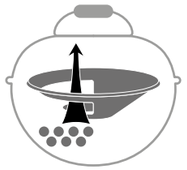


3. Plaats nu de koolschaal en bedek deze met houtskool / briketten (zie hiertoe de beginhoebveelheid in hoofdstuk **VOORBEREIDINGEN VOOR HET AANSTEKEN**). Let erop dat er geen briketten tegen de kogel aanliggen.
4. Laat de kolen met geopend deksel ongeveer 30 – 45 minuten branden tot ze gelijkmatig gloeien en bedekt zijn met een witte laag. Begin dan pas met barbecueën.
5. **“Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd”**

TWEE BARBECUES IN ÉÉN DANKZIJ HET UNIEKE EASY SLIDE TRECHTERSYSTEEM

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

DIRECT GRILLEN



Direct grillen en koken

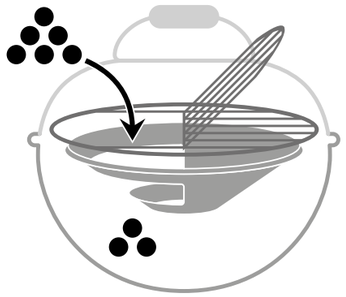
Plaats de EASY SLIDE trechter met de opening boven de kolen.
Verdeel het grillgoed direct boven de opening.

INDIRECT GRILLEN

Bij het indirecte grillen, koken en bakken

Draai de opening van de EASY SLIDE trechter weg van de kolen en sluit het deksel.
Het hele kookoppervlak kan nu voor indirect grillen worden gebruikt.

BEDIENINGSHANDLEIDING VOOR DE HOUTSKOOL-KOGELBARBECUE



1. Verspreid vervolgens de hete kolen zodanig op het houtskoolrooster, dat slechts één helft van de koolschaal bedekt is en de sapschaal in het midden kan worden geplaatst. De tweede helft van de schaal moet onbedekt blijven, zodat u tijdens het barbecueën:
   a. een optimale luchtstroming en maximale hitte verkrijgt en
   b. eenvoudig en snel kunt switchen tussen direct en indirect barbecueën, door het rooster te verdraaien (zie hiertoe **TWEE BARBECUES IN ÉÉN: DANKZIJ HET UNIEKE EASY SLIDE TRECHTERSYSTEEM**)
2. Plaats nu de sapschaal in het midden van het kolenrooster en vul het met de gewenste vloeistof.
3. Plaats dan pas de trechter en het grillrooster. Zorg ervoor dat het opklapbare deel van het rooster boven de trechteropening staat, zodat de beide nokken onder het grillrooster probleemloos in de hiervoor bestemde gaten in de trechter passen.
4. Draai de trechteropening zodanig dat deze boven de brandende kolen staat. Hierdoor bereikt u een optimale luchtcirculatie. Begin dan pas met barbecueën.
5. Controleer doorlopend de hitteontwikkeling in uw barbecue voordat u kolen toevoegt. Doseer voorzichtig zodat de temperatuurstijging onder controle kan worden gehouden. Om het grillgoed en de barbecue te beschermen, mag de temperatuur niet hoger dan 300 °C (626 °F) zijn. Door te hoge temperaturen kunnen onderdelen van de barbecue vervormen.
6. Dankzij het scharnierende grillrooster en de opening in de trechter kunt u tijdens het barbecueën makkelijk houtskool bijvullen Draai het grillrooster 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 gloeien.

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 kolen stijgt aan de binnenkanten van de kogelbarbecue en verdeelt zich gelijkmatig over de hele kogel.
- Leg het grillgoed op het voorverwarmde grillrooster boven het gesloten deel van de EASY SLIDE trechter en sluit de deksel. Laat wat meer afstand tussen de individuele stukken vlees.
- Door het deksel te sluiten, wordt het grillgoed aan alle kanten gelijkmatig gebruind en blijft het sappig.
- Om bij grotere stukken niets aan te toeval over te laten, raden we de OUTDOOR**CHEF** KERN TEMPERATUURMETER 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 boven de geopende EASY SLIDE gepositioneerd en bij geopend deksel kort aangebraden. Draai de EASY SLIDE zodanig dat het grillgoed daarna niet meer boven de gloeiende kolen ligt en braadt met gesloten deksel tot het grillgoed gereed is.
- Om een optimaal resultaat voor kort gebraden grillgoed te behalen, raden we het 2-DELIGE GIETIJZEREN ROOSTER aan van OUTDOOR**CHEF**.
- Leg de hete grilldeksel niet op het gras. Gebruik bij modellen zonder dekselscharnier of dekselhouder de haak die aan de binnenkant van de deksel is aangebracht. Deze wordt aan de rand van de onderste kogelbarbecue opgehangen.
- Let erop, dat er altijd vloeistof in de vetopvangbak aanwezig is.
- **TIP:** Om te voorkomen dat het vlees uitdroogt, kunt u de sapschaal vullen met water. Tijdens het barbecueën verdampt dit water. In plaats van water kunt u ook vruchtensappen of aromatische houtsoorten zoals druivenhout of appelhout gebruiken, zodat er heerlijke aroma's ontstaan.
- De positie van de onderste verluchtingsopeningen is door een aanduiding op de asschaal eenvoudig te zien. **LET OP:** De schuifknop voor verluchting op de deksel moet tijdens het barbecueën altijd open blijven (zie ook **BEDIENINGSHANDLEIDING VOOR DE HOUTSKOOL-KOGELBARBECUE**)
- OUTDOOR**CHEF** raadt aan de deksel tijdens het barbecueën te sluiten. Door de luchtcirculatie binnen in de barbecue wordt de bereidingstijd met een derde verkort.
- Draag altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u aan het barbecueën bent of de verluchtingsopeningen wilt verstellen. Gebruik voor het draaien van de etenswaren in plaats van een vork een voldoende lange vleestang, zodat niet in het vlees geprikt hoeft te worden en het sappig blijft.
- Met de juiste accessoires hebt u nog meer plezier met uw OUTDOOR**CHEF**. Of nu bij het indirect grillen, koken en bakken: geef uw creativiteit en passie voor experimenten de vrije teugel.
- Alle accessoires voor uw barbecue vindt u op OUTDOORCHEF.COM

REINIGING EN ONDERHOUD

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

GEBRUIK VAN DE OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

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

GEBRUIK VAN DE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

BELANGRIJK: de barbecue mag tijdens het gebruik van de OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER niet in gebruik zijn.
Draag handschoenen en een bril ter bescherming. Sproei de barbecue of de accessoires in nog lichtjes warme toestand in en laat dit 10 minuten inwerken totdat het schuim is opgelost.
Indien nodig nog reinigen met een geschikte grillborstel of een nylonspons. Daarna grondig met water afspoelen en drogen.
OPGELET: Niet geschikt voor oppervlakken van hout, kunststof, oppervlakken met poedercoating of gelakte oppervlakken.

CONSUMENTENGARANTIE

1. Garantie en verhouding ten opzichte van andere rechten van de koper
Met de aankoop van dit OUTDOOR**CHEF** product bij een erkende handelaar krijgt u als private eindklant (consument) een fabrieksgarantie van Outdoorchef AG (“OC”).

De fabrieksgarantie verleent u garantieclaims tegen de garantiegever in overeenstemming met deze overeenkomst. De garantieclaims bestaan hierbij naast uw overige contractuele of wettelijke rechten. Deze overige rechten worden door deze garantie niet uitgesloten of beperkt. Daarom kunt u ook uw andere contractuele of wettelijke claims tegen de desbetreffende verplichte partij indienen. Zo worden bijvoorbeeld claims overeenkomstig de productaansprakelijkheidswet door deze garantie niet aangetast.
Als koper is het voor u ook mogelijk om contractuele garantieclaims tegen uw verkoper in te dienen. Zo kan bijvoorbeeld een mogelijke terugtrekking van de koopovereenkomst alleen tegenover de verkoper en niet in het kader van deze garantie tegenover OC worden ingediend.

2. Betrokkenen en garantievoorwaarden
OC is de garantiegever. Elke eindklant die een nieuw product in de erkende handel voor private doeleinden aanschaft, heeft recht op garantie.
De aankoop wordt aangetoond door overleggen van de aankoopbon. Er is sprake van aankoop voor privégebruik wanneer het product wordt gekocht door een natuurlijke persoon voor doeleinden die overwegend worden geassocieerd met noch commerciële noch zelfstandige beroepsactiviteiten.
Bij garantiegevallen moeten garantieclaims binnen twee maanden bij de garantiegever worden ingediend. Anders zijn garantieclaims uitgesloten. Voor duidelijke gebreken begint deze vervaltermijn met de ontvangst van het product. OC raadt daarom aan het product na ontvangst direct op gebreken te controleren.

3. Omvang van de garantie
De garantie geldt vanaf de aankoopdatum en wordt in de volgende gevallen verstrekt voor zover er geen uitsluiting zoals beschreven bij punt 4 is:
- 3 jaar op de geëmailleerde kogel (onderdeel en deksel) tegen doorroesten.
- 3 jaar op het geëmailleerde grillrooster tegen doorroesten of doorbranden.
- 3 jaar op alle roestvrijstalen delen tegen doorroesten of doorbranden.
- Defect aan de emaillering voor het eerste gebruik
- 2 jaar op alle overige fabricage- /materiaalfouten

Niet als gebreken gelden hierbij voor de functie onbelangrijke en voor u als klant te accepteren oneffenheden, kleurverschillen in de emaillering kleinere fouten zoals door de productie veroorzaakte oneffenheden aan de onderste dekselrand of aan de ophangingen.
Bij een garantiegeval zal OC naar eigen goeddunken de beschadigde of defecte onderdelen of het gehele product vervangen. Indien akkoord door de klant kan vervanging ook tegen een vergelijkbaar model van een nieuwer type of een opvolgend model plaatsvinden. Voor zover een gebrek de functionaliteit van het product niet beïnvloed en voor zover dit voor u als klant acceptabel is, kan u in plaats van een reparatie een passende financiële compensatie worden aangeboden.
Voor de duur van de garantieafhandeling (controle en eventuele vervanging) kan er van OC geen vervangend product of een andere schadevergoeding worden verlangd. De uitvoering van de garantieprestaties veroorzaakt geen verlenging of nieuw begin van de garantietijd. Vervangen onderdelen worden eigendom van OC. Alleen bij vervanging van het product begint de garantieperiode opnieuw.
Verdere vorderingen tegen de garantiegever worden niet gedekt door deze garantie. Uw claims op basis van overige rechtsgronden worden hierdoor echter niet uitgesloten of beperkt (zie ook hierboven bij 1.).

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

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

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Op onze website vindt u onder OUTDOORCHEF.COM een lijst van handelaren.
** Het serienummer en het artikelnummer vindt u op de gegevenssticker op uw barbecue (zie hiertoe de eerste paragraaf van deze **BEDIENINGSHANDLEIDING**).

BRUGSANVISNING

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar

Cat.I_3+ Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

VIGTIGT:
Du bedes straks skrive serienummer på din elektriske trækulskuglegrill på bagsiden af denne brugsanvisning. Nummeret står under stellet og på emballagen. Du skal bruge serienummeret, hvis du har spørgsmål, hvis du skal bestille reservedele eller hvis du vil gøre garantikrav

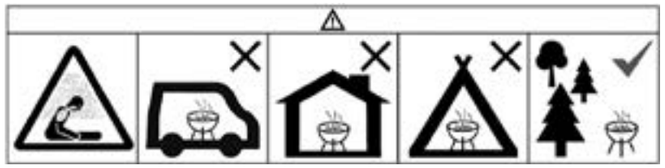
Du skal bruge serienummeret og artikelnummeret, hvis du har spørgsmål, hvis du skal bestille reservedele eller hvis du vil gøre garantikrav gældende. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse.

Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse.
ADVARSEL: Trækulskuglegrillen fra OUTDOOR**CHEF** må ikke bruges som bålplads.

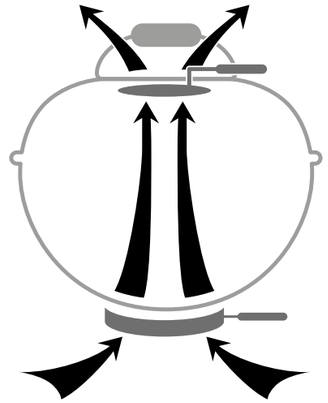
SIKKERHEDSANVISNINGER

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

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



DET SKAL DU GØRE INDEN OPTÆNDINGEN



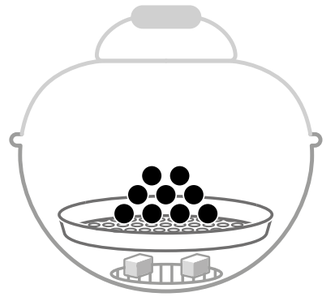
- Sæt OUTDOOR**CHEF** trækulskuglegrillen på en jævn og stabil flade.
- Inden kullene tændes, skal askebeholderen være korrekt isat og alle ventilationshullerne skal være åbne.
  Positionen på de nederste ventilationshuller ses nemt på en visning på askebeholderen.
- Varmen kan nemt reguleres ved at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

480	1000 g	
570	1500 g	

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

OPTÆNDING AF TRÆKULSGRILLEN MED GRILLRISTEN

1. Fjern inden optændingen grillens indmad (grillrist, tragt, væskeskål, kulbakke), således at der er ilt nok og ydeevnen en optimal.
2. Isæt den lille grillrist, læg gængse optændingsblokke på og tænd dem. Brug ikke væsker som benzin, spiritus eller anden sammenlignelig flydende antændingshjælp. Hæld aldrig tændvæske eller kul, der er gennemvædet med tændvæske, på de opvarmede kul.

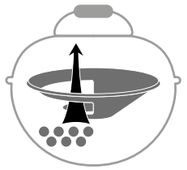


3. Isæt nu kulbakken, og dæk den med briketter (se startmængden i kapitlet **DET SKAL DU GØRE INDEN OPTÆNDINGEN**). Vær opmærksom på, at ingen briketter rører ved kuglelåget.
4. Lad kullene brænde ved åbent låg i ca. 30-45 minutter, indtil der er jævn glød, og de er omgivet af et hvidt askelag.
   Begynd først derefter at grille.
5. **”Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske”**

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. Med EASY SLIDE tragtsystemet 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.

DIREKTE VARME



Ved direkte grillning og stegning

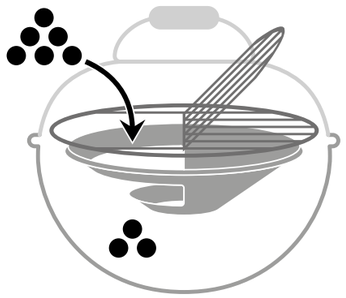
Placér EASY SLIDE tagten således, at åbningen er over kullene.
Fordel grillmaden direkte over åbningen.

INDIREKTE VARME

Ved indirekte grillning, stegning og bagning

Drej EASY SLIDE tragtens åbning 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 kulbakken og at væskeskålen kan sættes i midten. Der må ikke ligge noget på den anden halvdel af bakken, således at du under grilningen:
   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 væskeskålen i midten af kulristen og fyld den med den ønskede væske.
3. Sæt først derefter tragten 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 tragten.
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 deforme.
6. Den opklappelige grillrist letter efterfyldning af trækul under grillningen. 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 tragten 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 tragten 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 OUTDOOR**CHEF** GOURMET-TJEK TERMOMETER, 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 korttidsstegt kød anbefaler vi den TODELTE STØBEJERNSRIST fra OUTDOOR**CHEF**.
- Læg ikke det varme grilllåg på græsplænen. Ved modeller uden hængslet låg eller lågholder brug krogen på lågets indersiden til at hænge det på kanten af grillkuglens nederste halvdel.
- Vær opmærksom på, at der altid er væske i drypbakken.
- **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. **ADVARSEL:** Ventilationshullet i låget skal dog altid være åben, mens du griller (se også **BRUGSANVISNING TIL TRÆKULSKUGLEGRIL**)
- OUTDOOR**CHEF** 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 rigtige tilbehør har du endnu mere glæde af din OUTDOOR**CHEF**. Uanset, om du griller, steger eller bager: Kun din fantasi sætter grænsen.
- Alle tilbehørsprodukter til din grill finder du på OUTDOORCHEF.COM

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

BRUG AF OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VIGTIGT: Grillen må ikke være i brug, når du bruger OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER.
Brug handsker og briller for at beskytte hænder og øjne. Spray grillen eller tilbehøret, mens delene stadig er varme, og lad skummet virke i 10 minutter, indtil det er forsvundet.
Ved behov kan der efterrenses med en egnet grillbørste eller en nylonsvamp. Skyl derefter grundigt med vand, og tør af.
ADVARSEL: Ikke egnet til dele af træ eller kunststof eller overflader, der er pulverlakerede eller lakerede.

FORBRUGERGARANTI

1. Garanti og forhold til købers øvrige rettigheder.
Med købet af dette OUTDOOR**CHEF**-produkt hos en autoriseret forhandler får du som privat slutkunde ("forbruger") en producentgaranti fra Outdoorchef AG ("OC").

Producentgarantien sikrer dine garantikrav over for garantiyderen iht. denne aftale. Garantikravene gælder ud over dine øvrige kontraktlige eller lovmæssige rettigheder. Disse øvrige rettigheder udelukkes eller begrænses ikke af denne garanti. Du kan derfor ligeledes gøre dine øvrige kontraktlige eller lovmæssige krav gældende over for den forpligtede part. Således berøres eksempelvis krav iht. loven om produktansvar ikke af denne garanti.
Som køber vil det desuden navnlig fortsat være mulig at gøre kontraktlige mangelsbeføjelser gældende over for sælgeren. Således kan eksempelvis en eventuel ophævelse af købskontrakten kun gøres gældende over for sælgeren, og ikke som et led i denne garanti over for OC.

2. Parterne og garantiforudsætninger
OC er garantiyder. Enhver slutkunde, der har købt et nyt produkt hos en autoriseret forhandler til private formål, er garantiberettiget. Købet skal dokumenteres ved fremvisning af kvitteringen. Der er tale om køb til private formål, hvis produktet er købt af en naturlig person til formål, der i overvejende grad ikke kan tilordnes personens erhvervsmæssige aktivitet.
Hvis der opstår et garantikrav, skal du inden for to måneder gøre det gældende over for garantiyderen. Ellers er det ikke muligt at gøre garantikrav gældende. For åbenlyse mangler starter denne udelukkelsesfrist ved køb af produktet. OC anbefaler, at du efter købet straks kontrollerer produktet for mangler.

3. Omfang
Garantien gælder fra købsdatoen og ydes i følgende tilfælde, såfremt der ikke foreligger en udelukkelsesgrund iht. afsnit 4:
- 3 år på den emaljerede kugle (underdel og låg) mod gennemrustning.
- 3 år på den emaljerede grillrist mod gennemrustning eller gennembrænding.
- 3 år ved alle dele i rustfrit stål mod rust eller smeltning.
- Fejl i emaljen inden første ibrugtagning.
- 2 år ved alle andre produktions-/materielle fejl

Følgende, der er uden betydning for funktionen og med rimelighed må kunne accepteres af dig som kunde, gælder ikke som mangler: Ujævnheder, farveafvigelser på emaljen samt mindre fejl (f.eks. produktionsrelaterede støttepunkter på nederst lågkant eller på ophængningsdele).
Ved et garantikrav udskifter og erstatter OC efter eget valg de beskadigede eller mangelfulde dele eller hele produktet. For så vidt det med rimelighed må kunne accepteres af dig som kunde, kan produktet også udskiftes til en sammenlignelig og nyere model, f.eks. en efterfølgende model. For så vidt, at produktets funktion ikke forringes af en mangel og det med rimelighed må kunne accepteres af for dig som kunde, kan du i stedet for en reparation også tilbydes en rimelig økonomisk erstatning.
I garantiens afviklingsperiode (kontrol og eventuel udskiftning) kan der over for OC ikke gøres krav på et erstatningsprodukt eller anden form for erstatning. En udførelse af ydelser iht. garantibestemmelserne medfører ikke, at garantiperioden forlænges, eller at en ny garantiperiode træder i kraft. Udskiftede dele tilhører OC. Kun hvis et defekt produkt byttes til et nyt, påbegyndes en ny garantiperiode.
Der kan inden for rammerne af denne garanti ikke gøres yderligere krav gældende mod garantiyderen. Dine krav på grundlag af øvrige retsgrundlag udelukkes eller indskrænkes dog ikke herved (se også afsnit 1).

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

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

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Se en forhandlerliste på vores hjemmeside på OUTDOORCHEF.COM
** Serienummeret og artikelnummeret står på datamærkaten på din grill (se første afsnit i denne **BRUGSANVISNING**).

BRUKSANVISNING

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar
Cat.I_{3+} Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

VIKTIGT:
Skriv allra först ner träkolklotgrillens serienummer på baksidan av denna bruksanvisning. Numret sitter på grillens underrede samt på förpackningen. Serienumret är viktigt för en problemfri hantering om frågor uppstår, vid beställningar av reservdelar samt vid eventuella garantianspråk.

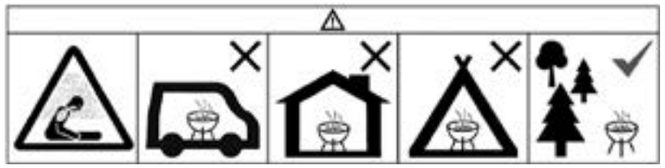
Serienumret och artikelnumret är viktiga för en problemfri hantering om frågor uppstår, vid beställningar av reservdelar samt vid eventuella garantianspråk. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll.

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

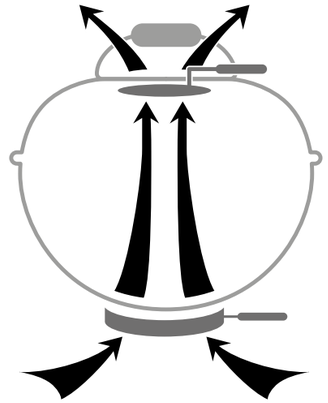
SÄKERHETSANVISNINGAR

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

- **”Får inte användas i slutna utrymmen!”**
- **”VARNING: Använd inte sprit eller bensin vid tändning eller återtändning! Använd endast tändhjälp som uppfyller normen EN 1860-3!”**
- **”VARNING: Håll barn och husdjur på säkert avstånd!”**
- **”VARNING: Denna grill blir mycket het och får inte förflyttas när den är i bruk”**
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den är tänd.
- Innan du använder grillen ska den placeras på en så vindskyddad plats som möjligt.
- Använd endast i handeln tillgängliga braständare, och beakta instruktionerna på förpackningen.
- Häll aldrig tändvätska på tänd kol och fyll aldrig heller på kol som indränkts med tändvätska på redan glödande eller varm kol.
- Håll minst 1,5 m säkerhetsavstånd till brännbara material.
- Om din grill har hjul, rulla den då inte över ojämn mark eller kanter!
- Avlägsna askan först när den har svalnat helt.
- Använd alltid grillvantar när du grillar eller när du justerar ventilationsöppningarna.
- Bär lämplig klädsel. Långa, löst sittande ärmar kan lätt fatta eld.
- OUTDOOR**CHEF** rekommenderar att grillen värms upp före första användning, och att bränslet får glöda i minst 30 minuter.
- **För öppna och stängda grillar och även för permanent installerade grillar:** ”Använd inte grillen i slutna och / eller beboeliga rum, Byggnader, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Det finns risk för liv på grund av kolmonoxidförgiftning”



ÅTGÄRDER FÖRE ANVÄNDNING



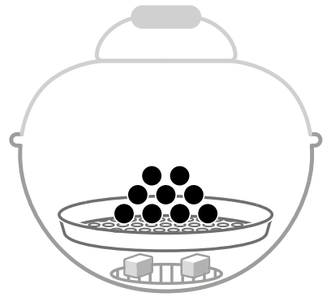
- Placera din OUTDOOR**CHEF**-träkolsklotgrill på en plan och stabil grund.
- Innan du tänder eld på kolen, kontrollera att askbehållaren sitter rätt och att alla ventilationsspringor är öppna.
  De nedre ventilationsöppningarnas läge syns tydligt på askbehållaren.
- Värmen kan enkelt regleras genom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

480	1 000 gram	
570	1 500 gram	

Lämpligt träkol/lämpliga briketter finns hos din OUTDOOR**CHEF**-återförsäljare.

ANVÄNDNING AV TRÄKOLSGRILL MED TÄNDGALLER

1. Avlägsna de inre delarna från grillen (grillgaller, tratt, droppskål, kolbehållare) innan den hettas upp så att det finns tillräckligt med luft för att garantera en optimal bränneffekt.
2. Lägg i det lilla tändgallret, lägg på vanliga braständare och tänd på dessa. Använd aldrig tändvätskor som bensin, sprit eller andra liknande, brännbara vätskor. Häll aldrig tändvätska på tänd kol, och fyll heller aldrig på kol som dränkts med tändvätska ovanpå redan glödande eller varm kol.

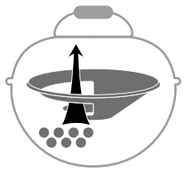


3. Lägg nu i kolbehållaren och täck denna med träkol / briketter (se startmängderna i kapitlet **ÅTGÄRDER FÖRE ANVÄNDNING**). Se till att inga briketter vidrör klotet.
4. Låt kolen brinna med öppet lock ca 30-45 minuter tills den glöder och är täckt av ett tunt, vitt skikt.
   Nu kan du börja grilla.
5. **”Lägg inte på maten som skall gillas förrän bränslet är täckt med ett lager av aska”**

TVÅ GRILLAR I EN: TACK VARE DET UNIKA EASY SLIDE-TRATTSYSTEMET

Tricket med kolen: Kol fylls bara på från en sida. På så sätt kan man arbeta med olika temperaturzoner i samma grill.
Tack vare trattsystemet EASY SLIDE kan man med en enda handrörelse flytta maten från den direkta till den indirekta värmen.
Genom en ventilöppning i locket och på klotets undersida kan värmen regleras optimalt.
Det uppfällbara grillgallret gör det möjligt att fylla på kol även under grillningen.

DIREKT VÄRME



Direkt grillning och kokning

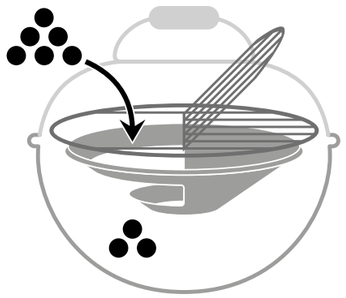
Placera EASY SLIDE-tratten så att öppningen befinner sig ovanför kolen.
Fördela maten över öppningen.

INDIREKT VÄRME

Vid indirekt grillning, kokning och bakning

Vrid öppningen på EASY SLIDE-tratten bort från kolen, och stäng locket.
Hela grillytan kan nu användas för indirekt grillning.

BRUKSANVISNING FÖR TRÄKOLSKLOTGRILLEN



1. Fördela nu kolen så att bara ena hälften av kolbehållaren täcks och droppskålen kan placeras i mitten. Den andra hälften av behållaren ska hållas fri, så att du under grillningens gång kan:
   a. uppnå en optimal lufttillförsel och därmed en maximal värmeutveckling, samt
   b. genom att vrida på gallret snabbt och enkelt kan välja mellan indirekt och direkt värme (se **TVÅ GRILLAR I EN: TACK VARE DET UNIKA EASY SLIDE-TRATTSYSTEMET**)
2. Placera nu vätskebehållaren i mitten av kolgallret, och fyll på med önskad vätska.
3. Lägg först därefter i tratt och grillgaller. Se till att gallrets uppfällbara del befinner sig över trattöppningen, så att de båda flikarna under grillgallret utan problem kan föras in i avsedda öppningar i tratten.
4. Vrid på trattöppningen så att denna befinner sig över den brinnande kolen. Därigenom får du en optimal luftcirkulation. Nu kan du börja grilla.
5. Iaktta hela tiden värmeutvecklingen i grillen innan du tillfogar ytterligare kol. En försiktig dosering är nödvändig för att hålla temperaturökningen under kontroll. För att skydda maten och grillen bör temperaturen inte överstiga 300 °C (626 °F). Överhettning kan leda till att grilldelarna deformeras.
6. Det uppfällbara grillgallret underlättar påfyllnaden av träkol under grillning. Vrid på grillgallret så att den uppfällbara delen befinner sig ovanför trattöppningen. Fyll på med briketter och vänta cirka 5-10 minuter med öppet lock, tills briketterna glöder helt.

TIPS OCH TRICKS

Med indirekt värme

- Större köttstycken eller hela kycklingar: Tack vare EASY SLIDE-tratten behöver du inte längre vända större köttstycken under grillning. Värmen från den glödande kolen stiger uppåt på grillklotets insidor och fördelas jämnt i hela klotet.
- Lägg maten på det förvärmda grillgallret över den stängda delen av EASY SLIDE-tratten, och stäng locket. Lämna alltid lite plats mellan köttbitarna.
- När du stänger locket bryns maten jämnt från alla sidor, och saften blir kvar inne i köttet.
- För att du inte ska behöva lämna något åt slumpen när du grillar större köttbitar, rekommenderar vi OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK – mätaren som perfekt känner av köttets innertemperatur.

Med direkt värme

- Mindre köttstycken som biffar, kotletter och korvar: Maten läggs på det förvärmda grillgallret ovanför den öppna EASY SLIDE, och grillas under en kort stund med locket öppnat. Vrid EASY SLIDE så att grillgallret inte längre ligger ovanför de glödande kolen, och grilla färdigt under stängt lock.
- För att uppnå ett optimalt resultat för kött som endast ska stekas snabbt, rekommenderar vi det 2-DELADE GJUTJÄRNSGALLRET FRÅN OUTDOOR**CHEF**.
- Lägg aldrig det varma grillocket på gräset. På alla modeller som inte har lock med gångjärn eller lockhållare, kan du använda kroken som sitter på insidan av locket för att hänga upp locket på kanten på grillens nedre del.
- Se till att det alltid finns vätska i fettansamlingsbehållaren.
- **TIPS:** I syfte att skydda köttet mot uttorkning kan vatten fyllas på i vätskebehållaren. Vattnet avdunstar sedan under grillningen. Istället för vatten kan även fruktsafter eller aromatiskt trä som vinranka, äppelträ osv. användas, vilket ger en utsökt smak.
- De nedre ventilationsöppningarnas läge syns tydligt på askbehållaren. **OBSERVERA:** Ventilationshålet på locket måste däremot alltid vara öppet när du grillar (se även **BRUKSANVISNING FÖR TRÄKOLSKLOTGRILLEN**)
- OUTDOOR**CHEF** rekommenderar att locket hålls stängt i samband med grillning. Genom luftcirkulationen i grillens inre förkortas grilltiden med upp till en tredjedel.
- Använd alltid grillvantar när du grillar eller när du justerar ventilationsöppningarna. När köttet vänds är det bättre att använda en bra och tillräckligt lång grilltång än en gaffel, så att köttet förblir saftigt.
- Med rätt tillbehör får du ännu mer glädje av din OUTDOOR**CHEF**. Grilla, koka eller baka: Släpp din kreativitet och experimentlusta fri!
- Alla tillbehörsprodukter för din grill finns på OUTDOORCHEF.COM

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

SÅ HÄR ANVÄNDER DU OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

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

SÅ HÄR ANVÄNDER DU OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VIKTIGT: grillen får inte användas under tiden du rengör den med OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER.
Använd handskar och glasögon som skydd. Spraya grillen eller tillbehören när grillen fortfarande är lite varm, och låt det verka i 10 minuter tills det att skummet har lösts upp.
Efterrengör vid behov med en passande grillborste eller en nylonsvamp. Skölj sedan grundligt med vatten och torka av.
VARNING: Inte lämpat för trä-, plast- eller pulverbelagda och lackerade ytor.

KONSUMENTGARANTI

1. Garanti och förhållande till köparens andra rättigheter
Med köpet av denna OUTDOOR**CHEF**-produkt hos en auktoriserad återförsäljare erhåller du som privat slutkund (konsument) en tillverkargaranti från Outdoorchef AG (”OC”).

Tillverkarens garanti ger dig garantianspråk gentemot garanten i enlighet med detta avtal. Garantianspråken består utöver de andra avtalsenliga eller juridiska rättigheterna. Dessa andra rättigheter hävs eller begränsas inte av denna garanti. Därför kan du även göra dina andra avtals eller rättsliga anspråk mot respektive gäldenär. Så berörs t.ex. anspråk i enlighet med produktansvarslagen ej av denna garanti.
Som köpare har du framför allt möjlighet att göra kontraktsbundna garantianspråk gentemot din säljare. Så kan t.ex. ett eventuellt upphävande av köpeavtalet endast bedrivas mot säljaren, men inte under denna garanti mot OC.

2. Deltagande och garantivillkor
Garant är OC. Garantiberättigade är alla slutanvändare som köper en ny produkt för privat bruk i den auktoriserade handeln. Köpet skall intygas med hjälp av kvitto. Ett köp för privat bruk föreligger om produkten köps av en fysisk person för användning som huvudsakligen inte utgörs av vare sig kommersiellt bruk eller självständigt yrkesutövande.
Om ett garantifall skulle uppstå, måste garantianspråk göras hos garanten inom två månader. Annars hävs samtliga garantianspråk. För uppenbara defekter börjar preklutionsfristen i och med mottagandet av produkten. OC rekommenderar att du omedelbart vid mottagandet kontrollerar om produkten uppvisar defekter.

3. Tillämpningsområde
Garantin gäller från inköpsdatum och beviljas i följande fall, förutsatt att ingen uteslutning av fakta föreligger i enlighet med punkt 4:
- 3 år mot genomrostning av det emaljerade klotet (underdel och lock).
- 3 år mot genomrostning eller genombränning av det emaljerade grillgallret.
- 3 år mot genomrostning eller genombränning av alla rostfria delar.
- Fel på emaljen före första användning
- 2 år på alla återstående tillverknings-/materialfel

Som defekt betraktas ej fel och brister som är betydelselösa för funktionen, samt heller ej för dig som kund rimliga ojämnheter, färgskillnader i emaljen eller mindre fel, såsom produktionsrelaterade stödpunkter på den nedre kanten av locket eller på upphängningarna.
I garantifall kommer OC att efter eget tycke helt byta ut skadade och defekta delar, eller ersätta hela produkten. Så långt det är rimligt för dig som kund kan ett byte göras mot en jämförbar modell av nyare design, t.ex. i form av en efterföljande modell. Så länge produktens funktionalitet inte påverkas och i den mån det är rimligt för dig som kund, kan en adekvat ekonomisk ersättning erbjudas dig i stället för reparation.
Under den tid garantin behandlas (kontroll och eventuellt utbyte) består inget anspråk om rätt till ersättningsprodukt eller annan ersättning gentemot OC. Utförande av tjänsterna under denna garanti kommer inte att förlänga garantitiden eller starta den på nytt. Utbytta delar tillfaller OCs egendom. Bara om produkten byts ut börjar garantitiden på nytt.
Eventuella ytterligare krav gentemot garanten omfattas inte av denna garanti. Dina anspråk baserade på andra rättsliga grunder utesluts eller begränsas härmed inte (se även ovan under ”1.”).

4. Hävande
Garantin gäller inte i följande fall:
- Normalt slitage vid avsedd användning, särskilt på vanliga slitagedelar såsom tratt, flammtak, brännare, termometer, tändning och batteri, elektrod, tändkabel, gasolslang, gastrycksregulator, värmeelement, reflektor, aluminiumskyddsfolie, grill- eller kolgaller och -behållare, tändningsgaller och kol-fettansamlingsbehållaren.
- Skador på emaljen på använda apparater, om det inte kan bevisas att felet existerade redan före den första användningen.
- Defekter och/eller skada på grund av missbruk, felaktig användning, framför allt på grund av att inte följa bruksanvisningen, säkerhetsanvisningarna eller drifts-/underhållsanvisningarna (till exempel användning av utrustning för utomhusbruk inomhus, skador till följd av felaktig montering, felaktig rengöring av den emaljerade ytan av tratten eller grillgallret, genom icke utfört täthetskontroll om så rekommenderas i bruksanvisningen, genom användning av skadliga kemikalier, genom missbruk etc).
- Defekter och/eller skador som uppstått som ett resultat av ingrepp eller reparationer utförda av personer ej godkända av OC.
- Defekter och/eller skador förorsakade av väder (t.ex. hagel eller blixtnedslag).
- Defekter och/eller skador på grund av vandalism eller på grund av avsiktlig eller oavsiktlig skada som inte orsakats av OC.
- Defekter och/eller skador, som uppstått under transport till köparen, såvida transporten inte genomfördes av garanten.
- Defekter och/eller skador förorsakade av force majeure.
- Defekter och/eller skador förorsakade av nötning vid professionell användning för kommersiella ändamål (t.ex. användning inom hotell eller restaurang).

5. Garantibehandling
I garantiärenden, vänd dig så fort som möjligt till oss eller till någon av våra auktoriserade återförsäljare (återförsäljarlista finns på www.outdoorchef.com) och ange utöver din adress (om möjligt) även produkt/produktdel, kvitto, serie- och artikelnummer (båda anges på dataetiketten på din grill, se första avsnittet i bruksanvisningen). Beskriv gärna felet med foto. För att garantiärendet ska kunna prövas, överlämna produkten till återförsäljaren eller till oss (bring-in-garanti). I berättigade garantifall kommer vi att ersätta nödvändiga och erforderliga transport- och fraktkostnader, i annat fall kommer vi att skicka tillbaka produkten på din bekostnad.

Det registrerade varumärket OUTDOORCHEF representeras av följande företag
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* En lista över återförsäljare hittar du på vår webbplats på OUTDOORCHEF.COM
** Serie- och artikelnummer finns på dataetiketten på din grill (se första avsnittet i denna **BRUKSANVISNING**).

BRUKSANVISNING

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar

Cat.I_3+ Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

VIKTIG:
Noter ned serienummeret for kulegrillen for trekull på baksiden av denne bruksanvisningen. Du finner nummeret på grillens understell og på emballasjen. Serienummeret forenkler behandlingen av eventuelle spørsmål, reservedelsbestillinger og garantireklamasjoner.

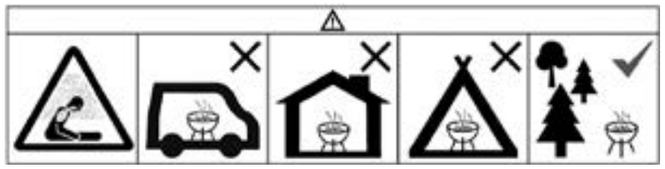
Serie- og artikkelnummeret forenkler behandlingen av eventuelle spørsmål, reservedelsbestillinger og garantireklamasjoner. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold.

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

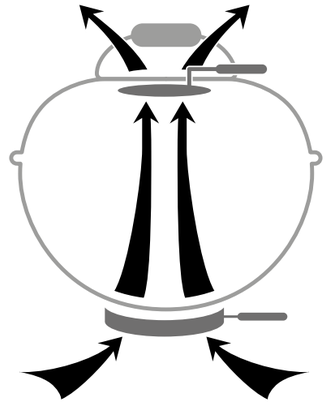
SIKKERHETSMERKNADER

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

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



TILTAK FØR TENNING



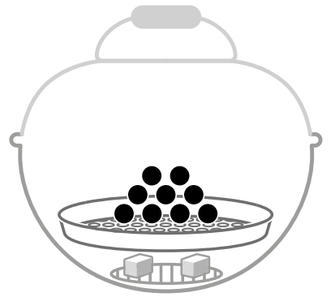
- Plasser OUTDOOR**CHEF** kulegrill for trekull på et jevnt og sikkert underlag.
- Før kullet tennes må du påse at askeskålen er satt korrekt inn og at alle ventilasjonsåpninger er åpnet.
  Posisjonen til den nedre ventilasjonsåpningen er lett synlig med anvisning på askeskålen.
- Varmen kan problemfritt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

480	1000 gram	
570	1500 gram	

Egnet trekull eller briketter finner du hos din OUTDOOR**CHEF** -forhandler.

TENNING FOR TREKULLGRILLER MED TENNRIST

1. Fjern alt innvendig før tenning av grillen (grillrist, trakt, saftskål, kullskål) slik at det er nok luft tilgjengelig så det kan sikres en optimal brenneffekt.
2. Sett inn den lille tennristen, legg vanlige tennbriketter på den og tenn på disse. Ikke bruk væsker som bensin, sprit eller lignende væsker til tenning. Ha aldri tennvæske eller kull som er dynket i tennvæske på varmt eller glødende kull.

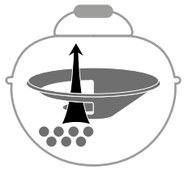


3. Legg nå inn kullskålen og dekk den fortrinnsvis med trekull / briketter (se mengde ved tenning i kapittelet **TILTAK FØR TENNING**). Pass på at det ikke ligger noen briketter mot kulen.
4. La kullet brenne med åpent lokk i ca. 30-45 minutter til det gløder jevnt og er omgitt av et hvitt belegg.
   Først da kan du begynne å grille.
5. **"Ikke legg mat på grillen før brenselet er dekket av et askebelegg"**

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 et ventilasjonsåpning i lokket og på undersiden av kulen.
Den oppfellbare grillristen muliggjør også en bekvem etterfylling av kull under grilling.

DIREKTE VARME



Direkte grilling og matlaging

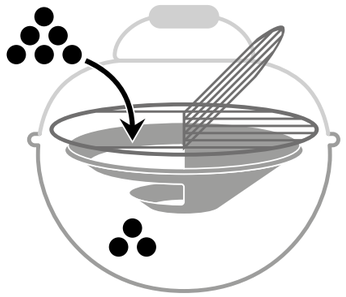
Før EASY SLIDE-trakten i posisjon slik
at åpningen ligger over kullet.
Fordel grillmaten direkte over åpningen.

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 for indirekte grilling

BRUKSANVISNING FOR KULEGRILLEN FOR TREKULL



1. Fordel kullet slik at kun én halvdel av kullskålen er belagt med kull og saftskålen kan settes inn i midten. Den andre halvdelen av skålen 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 OUTDOOR**CHEF** 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 OUTDOOR**CHEF**.
- Ikke legg det varme grillokket 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 fettoppsamlingsskålen.
- **TIPS:** For å beskytte kjøttet mot uttørking kan du helle litt vann i saftskålen. Dette vil da fordampe under grilling. Istedenfor vann kan det også brukes fruktsafter 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**)
- OUTDOOR**CHEF** 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 OUTDOOR**CHEF**. Slipp løs kreativiteten og eksperimenteringsgleden enten du griller, koker eller baker.
- Alle tilbehørsprodukter for grillen din finner du på OUTDOORCHEF.COM

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

BRUKE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VIKTIG: grillen må ikke benyttes mens OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER er i bruk.
Bruk hansker og briller for å beskytte deg. Spray grillen eller tilbehøret mens den/det ennå har litt varme i seg, og la virke i 10 minutter til skummet har løst seg opp.
Ved behov kan du etterrengjøre med en egnet grillbørste eller en nylonsvamp. Skyll deretter grundig med vann og tørk delene.
FORSIKTIG: Ikke egnet for overflater av tre eller plast eller pulverlakkerte overflater

FORBRUKERGARANTI

1. Garanti og forbindelse til kjøpers andre rettigheter
Ved kjøp av dette OUTDOOR**CHEF** -produktet hos en autorisert forhandler får du som privat sluttkunde (forbruker) en produsentgaranti fra Outdoorchef AG ("OC").

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

2. Deltakende og garantivilkår
Garantisten er OC. Garantien er gjeldende for alle sluttbrukere som kjøper et nytt produkt hos autorisert forhandler til private formål. Kjøpet bekreftes med fremlegging av kjøpskvittering. Et kjøp til privat bruk foreligger når produktet er kjøpt av en fysisk person til formål som hovedsakelig verken er knyttet til kommersiell eller selvstendig yrkesaktivitet.
Hvis et garantikrav anerkjennes du må legge frem et garantikrav hos garantisten innen to måneder. Hvis ikke, blir ethvert garantikrav foreldet. For åpenbare feil starter denne foreldelsesfristen når produktet mottas. OC anbefaler derfor å kontrollere produktet grundig for feil når det mottas.

3. Omfang
Garantien gjelder fra kjøpsdatoen og garanteres i følgende tilfeller, med mindre det foreligger noen faktiske eksklusjoner i henhold til punkt 4:
- 3 års garanti mot gjennomrusting for den emaljerte kulen (underdel og lokk).
- 3 års garanti mot gjennomrusting/smelting for den emaljerte grillristen.
- 3 års garanti mot gjennomrusting/smelting for deler i rustfritt stål.
- Feil på emaljen før første gangs bruk
- 2 års garanti mot alle andre produksjons- og materialfeil

Rimelige uregelmessigheter, fargeforskjeller i emaljen eller mindre feil som produksjonsrelaterte støttepunkter på nedre kant av lokket eller på oppheng som ikke er av betydning for funksjonen og for deg som kunde, regnes ikke som en defekt.
I en garantisak vil OC etter eget valg skifte ut og erstatte de skadede eller defekte delene eller hele produktet. Så sant det er rimelig for deg som kunde, kan produktet også bli byttet ut med en tilsvarende grill av nyere modell, f.eks. en etterfølger-modell. Så sant funksjonaliteten til produktet ikke blir påvirket av en feil, og i den grad det er rimelig for deg som kunde, kan du bli tilbudt tilstrekkelig økonomisk kompensasjon i stedet for reparasjon.
Det består ikke noe krav på erstatning eller annen kompensasjon mot OC for varigheten av garantiperioden (kontroll og eventuell erstatning). Utførelse av garantiytelser gir ikke forlenget eller ny garantitid. Erstattede deler beholdes av OC. Hvis produktet byttes, starter garantitiden på nytt. Eventuelle ytterligere krav mot garantisten dekkes ikke av denne garantien. Dine krav på annet rettsgrunnlag blir imidlertid dermed ikke utelukket eller begrenset (se også ovenfor 1).

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

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

Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende firma:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Du finner forhandlerdokumentasjon på nettsiden vår OUTDOORCHEF.COM.
** Serie- og artikkelnummeret er angitt på klistremerket på grillen (se det første avsnittet i denne **BRUKSANVISNINGEN**).

KÄYTTÖOHJE

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar
Cat.I_{3+} Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

TÄRKEÄÄ:
Kirjoita ensin ylös hiilipallogrillin sarjanumero tämän käyttöohjeen kääntöpuolelta. Numero löytyy grillin alustasta ja pakkauksesta. Sarjanumeroa tarvitaan tiedustelujen nopeassa käsittelyssä, varaosien tilauksissa ja mahdollisissa takuutapauksissa.

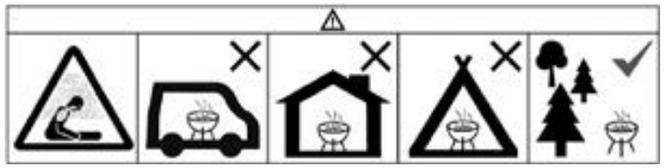
Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä joustavassa neuvonnassa, varaosatilauksissa ja takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta.

Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta.
HUOMIO: OUTDOOR**CHEF**-hiilipallogrilliä ei saa käyttää tulisijana.

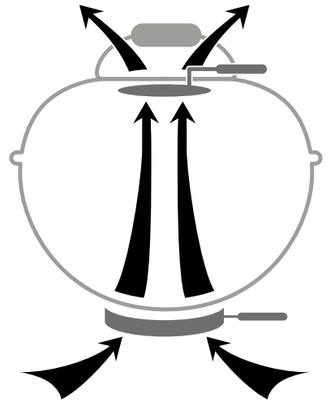
TURVAOHJEET

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

- **”Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.”**
- **”VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spriitä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.”**
- **”VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.”**
- **”VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.”**
- Älä koskaan jätä sytytettynä olevaa grilliä vartioimatta.
- Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaiseen paikkaan.
- Käytä ainoastaan tavanomaisia grillin sytytysaineita ja noudata pakkauksessa olevia ohjeita.
- Älä koskaan lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä käsiteltyä hiiltä kuumille tai lämpimille hiilille.
- Pidä 1,5 m:n turvallisuusetäisyys palaviin materiaaleihin.
- Älä työnnä laitteita, joissa on ohjauspyörät, epätasaisten pintojen tai portaiden yli!
- Poista tuhka vasta sitten, kun se on täysin jäähtynyt.
- Käytä grillikintaita aina grillatessasi ja tuuletusaukkoja säätäessäsi.
- Käytä grillaukseen sopivaa vaatetusta. Pitkät, väljät hihat syttyvät helposti palamaan.
- OUTDOOR**CHEF** suosittelee, että grilli lämmitetään ennen ensimmäistä käyttöä ja että polttoaineen annetaan palaa vähintään 30 minuutin ajan.
- **Avoimille ja suljetuille grilleille sekä myös pysyvästi asennetuille grilleille:** ”Älä käytä grilli suljetuissa ja / tai asumattomissa huoneissa, Rakennukset, teltat, asuntovaunut, moottorikelat, veneet. Elämä on vaarassa hiilimonoksidimyrkytyksen vuoksi”



TOIMENPITEET ENNEN LÄMMITYSTÄ



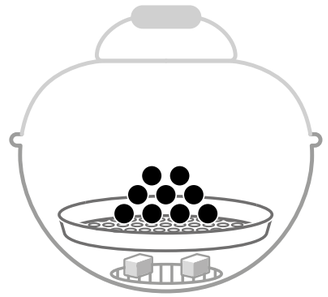
- Aseta OUTDOOR**CHEF**-hiilipallogrilli tasaiselle ja tukevalle alustalle.
- Tarkista ennen hiilien sytyttämistä, että tuhka-astia on asetettu oikein paikalleen ja kaikki tuuketusaukot ovat auki. Alempien tuuletusaukkojen sijainti on merkitty selkeästi tuhka-astiaan.
- Lämpöä voidaan säätää helposti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

480	1 000 g	
570	1 500 g	

Sopivat puuhiilet ja briketit löydät OUTDOOR**CHEF**-jälleenmyyjältä.

HIILIPALLOGRILLIN LÄMMITYS SYTYTYSRITILÄN AVULLA

1. Poista grillistä kaikki sisällä sijaitsevat osat (grilliritilä, suppilo, nesteastia, hiiliastia), jotta sisällä on riittävästi ilmaa ja grillin sytyttäminen onnistuu hyvin.
2. Laita pieni sytytysritilä paikoilleen, aseta sille tavanomaisia sytytyspaloja ja sytytä ne. Älä käytä kuitenkaan mitään sytytysnesteitä kuten bensiiniä, spriitä tai vastaavia nestemäisiä sytytysaineita. Älä koskaan lisää sytytysnestettä tai sillä käsiteltyä hiiltä kuumille tai lämpimille hiilille.

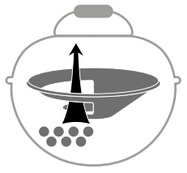


3. Laita sitten hiiliastia paikoilleen ja peitä se hiilillä tai briketeillä (tarkista täyttömäärä kappaleesta **TOIMENPITEET ENNEN LÄMMITYSTÄ**). Tarkista, että mikään briketeistä ei ole tippunut hiiliritilältä.
4. Anna hiilien palaa kannen auki ollessa n. 30-45 minuuttia, kunnes ne hehkuvat tasaisesti ja niiden pinnalle on muodostunut valkoinen kerros.
   Aloita vasta nyt grillaaminen.
5. **”Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.”**

KAKSI GRILLIÄ YHDESSÄ: AINUTLAATUISEN EASY SLIDE -SUPPILON ANSIOSTA

Täyttöohje: Hiilet asetetaan vain grillin toiselle puolelle. Näin grilliin muodostuu erilämpöisiä vyöhykkeitä.
EASY SLIDE -suppilon ansiosta grillattava voidaan siirtää yhdellä kädenliikkeellä suorasta epäsuoraan lämpöön. Lämpöä säädetään optimaalisesti kannessa ja grillin alaosassa sijaitsevan venttiiliaukon avulla.
Auki kääntyvä grilliritilä mahdollistaa hiilien lisäämisen myös grillattaessa.

SUORA LÄMPÖ



Suora grillaus ja kypsennys

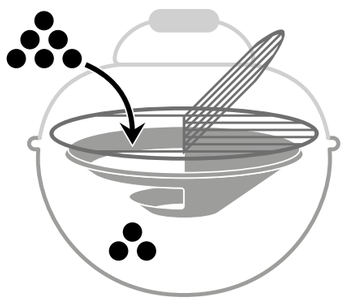
Aseta EASY SLIDE -suppilo sellaiseen asentoon, jossa aukko sijaitsee suoraan hiilien yläpuolella. Levitä grillattava aukon päälle.

EPÄSUORA LÄMPÖ

Epäsuora grillaus, kypsennys ja leivonta

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

HIILIPALLOGRILLIN KÄYTTÖOHJE



1. Levitä hiilet vain hiiliastian toiselle puolelle niin, että nesteastia voidaan asettaa keskelle. Astian toinen puoli jätetään tyhjäksi, jotta grillauksen aikana:
   a. ilmansyöttö toimii hyvin ja grilli lämpenee tehokkaasti sekä
   b. ritilää kääntämällä voidaan valita epäsuoran ja suoran lämmön väliltä helposti ja nopeasti (katso kappale **KAKSI GRILLIÄ YHDESSÄ: AINUTLAATUISEN EASY SLIDE -SUPPILON ANSIOSTA)**
2. Aseta sitten nesteastia hiiliritilän keskelle ja täytä se haluamallasi nesteellä.
3. Aseta vasta nyt suppilo ja grilliritilä paikoilleen. Huomioi, että ritilän auki kääntyvä puoli sijaitsee suppilon aukon yllä, jotta grilliritilän alla sijaitsevat nokat voidaan sovittaa vaivatta yhteen suppilossa oleviin aukkoihin.
4. Käännä suppilon aukkoa niin, että se sijaitsee palavien hiilien yläpuolella. Näin grilliin muodostuu optimaalinen ilmanvaihto. Aloita vasta nyt grillaaminen.
5. Seuraa aina ensin grillin lämpenemistä, ennen kuin lisäät hiiliä. Varovainen annostelu on tarpeen, jotta lämpötilan nousua pystytään valvomaan. Grillattavan ja grillin suojaamiseksi lämpötila ei saisi nousta yli 300 °C:seen (626 °F). Liian korkea lämpötila voi vääristää grillin osia.
6. Auki kääntyvä grilliritilä helpottaa hiilien lisäämistä grillauksen aikana. Käännä grilliritilää niin, että aukeneva osa sijaitsee suppilon aukon yläpuolella. Lisää briketit ja odota kannen ollessa auki n. 5-10 minuuttia, kunnes ne hehkuvat kauttaaltaan.

OHJEITA JA VINKKEJÄ

Epäsuora lämpö

- Isommat paistit tai kokonainen kana: EASY FLIP-suppilon ansiosta sinun ei enää tarvitse kääntää lihapaloja grillauksen aikana. Hehkuvien hiilien lämpö nousee grillipallon sisäsivuilta ylös ja leviää tasaisesti koko pallon sisälle.
- Aseta grillattava lämpimälle grilliritilälle EASY SLIDE -suppilon suljetun puolen yläpuolelle ja sulje kansi. Sijoita yksittäiset lihakappaleet hieman etäälle toisistaan.
- Kun kansi on suljettu, grillattava ruoka ruskistuu joka puolelta tasaisesti ja paisti säilyy mehukkaana.
- Jotta suuremmat palat eivät jäisi sattuman varaan, suosittelemme OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK -lihalämpömittaria erinomaista lopputulosta ajatellen.

Suora lämpö

- Pienemmät lihapalat, kuten pihvit, kyljykset ja makkarat: Grillattava asetetaan lämpimälle grilliritilälle avoimen EASY SLIDE -suppilon ylle ja paistetaan lyhyesti kannen ollessa auki. Käännä suppilo sitten niin, että grillattava ei ole enää hehkuvien hiilien yllä ja kypsennä se valmiiksi kannen ollessa suljettuna.
- Suosittelemme OUTDOOR**CHEF**in KAKSIOSAISTA VALURAUTARITILÄÄ, jotta saavutat parhaan tuloksen nopeasti grillattavan ruoan valmistuksessa.
- Älä laita kuumaa grillikantta ruohikolle. Malleissa, joissa ei ole kansisaranaa tai kannen pidikettä, käytä kannen sisäpinnassa sijaitsevaa koukkua kannen ripustamiseen grillin alaosan reunaan.
- Pidä huolta, että rasvankeruuastiassa on aina nestettä.
- **VINKKI:** Jotta liha ei pääse kuivumaan grillattaessa, täytä nesteastia vedellä, joka haihtuu grillauksen aikana. Veden sijasta voidaan käyttää myös hedelmämehuja ja aromaattisia esim. viiniköynnöksestä tai omenapuusta valmistettuja puulastuja, joista saadaan hyvä maku grillattavaan.
- Alempien tuuletusaukkojen sijainti on merkitty selkeästi tuhka-astiaan. **HUOMIO:** Kannessa sijaitsevan tuuletussäätimen täytyy olla aina grillattaessa auki (katso myös **HIILIPALLOGRILLIN KÄYTTÖOHJE**)
- OUTDOOR**CHEF** suosittelee kannen sulkemista grillauksen ajaksi. Ilman kiertäminen grillin sisällä lyhentää grillausaikaa kolmanneksella.
- Käytä grillikintaita aina grillatessasi ja tuuletusaukkoja säätäessäsi. Käytä grillattavan kääntämiseen tarpeeksi pitkiä grillipihtejä haarukan sijasta, jotta liha pysyy mehukkaana.
- Oikein varustettuna OUTDOOR**CHEF**-grillistä on vielä enemmän iloa. Mitä grillaukseen, kokkaamiseen tai leipomiseen tulee: Anna luovuudellesi ja kokeilunhalullesi vapaat kädet.
- Grillin kaikki lisätarvikkeet löydät osoitteesta OUTDOORCHEF.COM

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

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

OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER -PUHDISTUSAINEEN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: grilli ei saa olla käytössä, kun puhdistat sitä OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER -puhdistusaineella.
Käytä käsien vuoksi suojakäsineitä ja mahdollisesti suojalaseja. Ruiskuta grilli tai lisätarvikkeet vielä vähän lämpimässä tilassa huolellisesti ja anna vaikuttaa 15-30 min. Ruiskuta likaiset pinnat vielä, huuhdo ne huolellisesti ja anna kuivua.
HUOMIO: OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER -puhdistusainetta ei saa käyttää pulverimaalatuille pinnoille.

OUTDOORCHEF CHEF CLEANER -PUHDISTUSAINEEN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: grilli ei saa olla käytössä, kun puhdistat sitä OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER -puhdistusaineella.
Käytä suojakäsineitä ja -laseja. Ruiskuta grilli tai varusteet vielä, kun ne ovat lämpöisiä ja anna vaikuttaa 10 minuuttia, kunnes vaahto on hajonnut. Puhdista tarvittaessa sopivalla grilliharjalla tai nailonsienellä. Huuhtele sen jälkeen huolellisesti vedellä ja kuivaa.
HUOMIO: Ei sovellu puu-, muovi- tai jauhepäällystetyille ja lakatuille pinnoille.

TAKUU

1. Takuu ja kuluttajan muut lailliset oikeudet
Ostaessasi tämän OUTDOOR**CHEF**-tuotteen valtuutetulta jälleenmyyjältä Outdoorchef AG (OC) myöntää sinulle yksityisasiakkaalle (kuluttajalle) tarkoitetun takuun.

Valmistajan takuulla voit esittää takuuvaateita takuun antajaa kohtaan näiden sopimusehtojen mukaan. Takuuvaateiden ohella käytössäsi on myös sopimukseen liittyviä ja laillisia oikeuksia. Takuu ei sulje pois eikä rajoita näitä oikeuksia. Voit siis esittää muita sopimukseen liittyviä tai laillisia vaateita takuun antajaa kohtaan. Näin esimerkiksi tämä takuu ei vaikuta tuotevastuulain mukaisiin vaateisiin.
Ostajana voit esittää sopimukseen liittyviä takuuvaateita erityisesti myös tuotteen myyjää kohtaan. Näin esimerkiksi kauppasopimus on mahdollista purkaa myyjän kanssa, mutta ei kuitenkaan OC:n kanssa tämän takuun yhteydessä.

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

3. Takuun laajuus
Takuu alkaa ostopäivästä ja myönnetään seuraavissa tapauksissa, jos kyseessä ei ole jokin kohdassa 4 luetelluista poissulkemissyistä:
- 3 vuoden takuu emaloidulle pallolle (alaosa ja kansi) läpiruostumista vastaan.
- 3 vuoden takuu emaloidulle grilliritilälle läpiruostumista ja -palamista vastaan.
- 3 vuoden takuu kaikille ruostumattomasta teräksestä valmistetuille osille läpiruostumista ja -palamista vastaan.
- Emalointivirheille ennen ensimmäistä käyttöä.
- 2 vuoden takuu kaikille muille valmistus- ja materiaalivirheille.

Puutteina ei pidetä grillin toimintaan vaikuttamattomia ja asiakkaalle kohtuullisia epätasaisuuksia, emalipinnan sävyeroja tai pieniä virheitä kuten valmistuksesta johtuvia tukipisteitä kannen alareunassa tai kiinnityksissä.
Takuutapauksessa OC vaihtaa vaurioituneet tai puutteelliset osat uusiin tai korvaa koko tuotteen uudella valintansa mukaan. Jos asiakkaan kannalta pidetään kohtuullisena, puutteellinen tuote voidaan vaihtaa myös samantyyppiseen malliin esim. mallin uudempaan versioon. Jos puute ei heikennä tuotteen toiminnallisuutta ja asiakkaan kannalta on kohtuullista, tuotteen korjauksen asemesta voidaan tarjota myös sopivaa rahallista korvausta.
Takuutapauksen aikana (tarkistus ja mahdollinen vaihto) OC ei ole velvollinen toimittamaan korvaavaa tuotetta tai muuta hyvitystä. Takuusuoritus ei pidennä takuuaikaa eikä aloita sitä uudestaan alusta. Vaihdetut osat kuuluvat OC:n omaisuuteen. Vain tuotteen vaihdossa takuuaika alkaa uudestaan.
Tämä takuu ei oikeuta lisävaateisiin takuun antajaa kohtaan. Tämä ei kuitenkaan sulje pois tai rajoita muita laillisia oikeuksiasi (katso myös kohta 1).

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

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

Rekisteröityä tuotemerkkiä OUTDOORCHEF edustaa seuraava yritys:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Jälleenmyyjäluettelo löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta OUTDOORCHEF.COM
** Sarjanumero ja tuotenumero löytyvät grillistä olevasta tarrasta (tarkista tämän **KÄYTTÖOHJEEN** ensimmäisestä kappaleesta).

is

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ:

Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+} Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

MIKILVÆGT:
Skráið hjá ykkur raðnúmer viðarkolagrillsins á bakhlið þessara notkunarleiðbeininga. Númerið stendur á fótastelli grillsins og umbúðunum. Mikilvægt er að hafa raðnúmerið við hendina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur.

Mikilvægt er að hafa raðnúmerið og vörunúmerið við hendina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á öruggum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald.

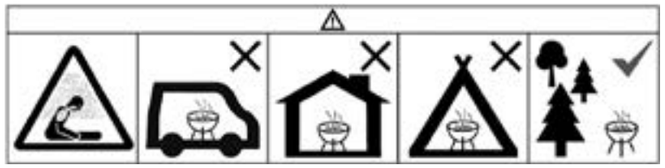
Geymið notkunarleiðbeiningarnar á öruggum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald.

VARÚÐ: Viðarkolagrillið frá OUTDOOR**CHEF** má ekki nota sem eldstæði.

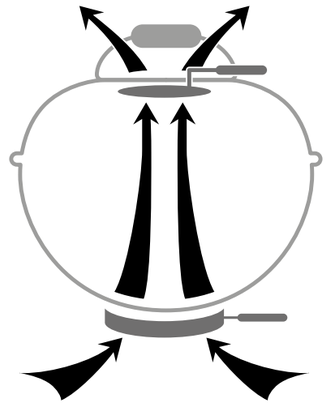
ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

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

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



RÁÐSTAFANIR FYRIR HITUN



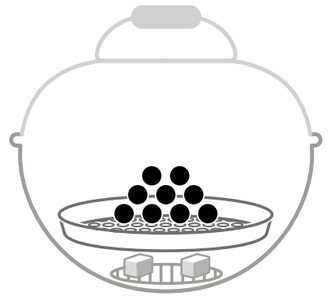
- Komið OUTDOOR**CHEF** kúlugrillinu fyrir viðarkol fyrir á sléttu og traustu undirlagi.
- Áður en kveikt er upp í kolunum skal ganga úr skugga um að öskuskálin sitji rétt og að öll loftgöt séu opin.
  Auðvelt er að athuga stöðu loftgatanna að neðan með því að skoða vísinn á öskuskálinni.
- Hægt er að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

480	1000 grömm
570	1500 grömm

Hentug viðarkol og -kubbar fást hjá söluaðilum OUTDOOR**CHEF**.

HITUN Á VIÐARKOLAGRILLI MEÐ KVEIKIGRIND

1. Fjarlægið alla innri hluta grillsins (grillgrind, trekt, safaskál, kolaskál) áður en kveikt er upp í grillinu svo nægilegt loft sé til staðar og sem bestur árangur náist við brunann.
2. Setjið litlu kveikigrindina í, setjið venjulega kveikikubba í hana og kveikið í þeim. Ekki nota neina vökva á borð við bensín, spritt eða svipaðan kveikilög. Setjið aldrei kveikilög eða kol sem hafa verið dreypt með slíkum vökva ofan á heit eða volg kol.

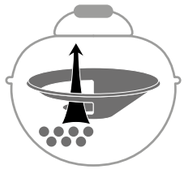


3. Leggið kolaskálina í og fyllið hana með viðarkolum / kubbum (sjá upphafsmagn í kaflanum **RÁÐSTAFANIR FYRIR HITUN**). Gætið þess að engir kubbar liggi upp við kúluna.
4. Látið kolin brenna í u.þ.b. 30–45 mínútur með lokið opið þar til þau glóa jafnt og hvítt lag hefur sest á þau.
   Þá fyrst má byrja að grilla.
5. **Setjið ekki grillmatinn á fyrr en öskulag sést á kolunum**

TVÖ GRILL Í EINU: MEÐ EINSTAKA EASY SLIDE-TREKTARKERFINU

Ábending fyrir kolin: Þau eru aðeins sett í öðrum megin. Þannig er hægt að vinna með mismunandi hitasvæði á sama grillinu. EASY SLIDE-trektarkerfið gerir kleift að færa grillmatinn af beinum hita á óbeinan með einu handtaki. Hægt er að stjórna hitastiginu með ventilopi í lokinu og á neðri hluta kúlunnar.
Hægt er að opna grillgrindina sem gerir kleift að bæta kolum á grillið með þægilegum hætti á meðan það er í notkun.

BEINN HITI



Fyrir beina grillun og matreiðslu

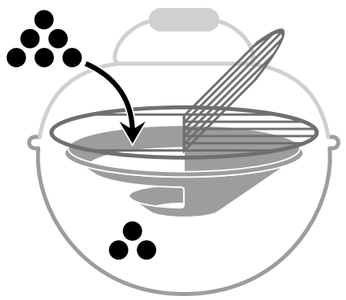
Komið EASY SLIDE-trektinni fyrir þannig
að opið liggi yfir kolunum.
Dreifið matnum beint fyrir ofan opið.

ÓBEINN HITI

Við óbeina grillun, matreiðslu og bakstur

Snúið opinu á EASY SLIDE-trektinni
frá kolunum og setjið lokið á.
Þá er hægt að nota allan grillflötinn fyrir óbeina grillun.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR VIÐARKOLAGRILL



1. Dreifið kolunum þannig að aðeins helmingur kolaskálarinnar sé þakinn og hægt sé að setja safaskálina í miðjuna. Hinn helmingur skálarinnar á að vera laus við kol til að hægt sé að tryggja eftirfarandi meðan grillað er:
   a. Ákjósanlegt loftstreymi og þar með hámarkshitamyndun og
   b. að hægt sé að skipta fljótt á milli beins og óbeins hita með því einfaldlega
   að snúa grindinni (sjá **TVÖ GRILL Í EINU: MEÐ EINSTAKA EASY SLIDE-TREKTARKERFINU**)
2. Þá er safaskálin sett í miðju kolagrindarinnar og hún fyllt með vökva að eigin vali.
3. Leggið svo trektina og grillgrindina í. Gætið þess að láta opnanlega hluta grindarinnar sitja yfir opi trektarinnar til að hægt sé að koma báðum kömbunum undir grillgrindinni inn í viðkomandi göt á trektinni.
4. Snúið opi trektarinnar þannig að það sé fyrir ofan brennandi kolin. Þannig næst hámarksnýting loftstreymis. Þá fyrst má byrja að grilla.
5. Ávallt skal fylgjast með hitamynduninni í grillinu áður en fleiri kolum er bætt við. Skammta verður kolum í hófi þannig að hægt sé að stjórna hitanum og koma í veg fyrir að hann hækki um of. Hitastigið ætti ekki að fara yfir 300 °C til að hindra að grillmaturinn eða grillið skemmist. Of hátt hitastig getur aflagað hluta grillsins.
6. Hægt er að opna grillgrindina og er því auðvelt að bæta viðarkolum á grillið meðan það er í notkun. Snúið grillgrindinni þannig að opni hlutinn sé yfir opi trektarinnar. Fyllið á kubbana og bíðið í um það bil 5–10 mínútur með lokið opið þar til þeir glóa í gegn.

ÁBENDINGAR

Við óbeinan hita

- Stærri kjötstykki eða heilir kjúklingar: Með EASY SLIDE-trektinni þarf ekki lengur að snúa stórum kjötbitum meðan grillað er. Hitinn frá glóandi kolunum stígur upp með innri hliðum grillkúlunnar og dreifist jafnt um hana.
- Setjið matinn á forhituðu grillgrindina yfir lokaða hluta EASY SLIDE-trektarinnar og setjið lokið á. Gætið þess að hafa alltaf dálítið bil á milli kjötstykkja.
- Þegar grillað er með lokið á brúnast maturinn jafnt á öllum hliðum og safinn helst í honum.
- Við mælum með OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK-kjarnhitamælinum til að ná sem bestum árangri þegar grilla á stærri kjötstykki.

Við beinan hita

- Minni kjötstykki svo sem steikur, kótelettur og pylsur: Maturinn er settur á forhitaða grillgrindina yfir opnu EASY SLIDE-trektinni og steiktur í stuttan tíma með opið lok. Snúið EASY SLIDE þannig að grillmaturinn sé ekki lengur yfir glóandi kolunum og ljúkið við að grilla hann með lokið á.
- Við mælum með TVÍSKIPTU STEYPUJÁRNSGRINDINNI frá OUTDOOR**CHEF** til að ná sem bestum árangri þegar grillað er á stuttum tíma.
- Leggið ekki heitt grilllokið á grasflötina. Notið krókinn sem er innan í lokinu til að hengja það á brúnina á neðri hluta grillkúlunnar á gerðum sem eru ekki með lok á hjörum eða sér festingu fyrir lok.
- Gætið þess að vökvi sé alltaf til staðar í fitubakkanum.
- **ATHUGIÐ:** Til að koma í veg fyrir að kjötið verði þurrt má bæta vatni við í safaskálina sem gufar upp meðan grillað er. Í stað vatns er einnig hægt að nota ávaxtasafa og viðarspæni á borð við vínvið eða eplatré sem framkalla ljúffengt bragð.
- Auðvelt er að athuga stöðu loftgatanna að neðan með því að skoða vísinn á öskuskálinni. **VARÚÐ:** Loftgatið á lokinu verður alltaf að vera opið meðan grillað er (sjá einnig **NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR VIÐARKOLAGRILL**)
- OUTDOOR**CHEF** mælir með því að hafa lokið á meðan grillað er. Hægt er að stytta grilltímann um allt að þriðjung með því að nýta lofthringrásina inni í grillinu.
- Notið alltaf grillhanska við notkun og þegar loftgötin eru stillt. Notið gjarnan góða og nógu langa grilltöng til að snúa grillmatnum í stað gaffals svo kjötið haldi safa sínum og hann leki ekki út þegar stungið er í það.
- OUTDOOR**CHEF**-grillið er enn betra með réttum aukabúnaði. Hvort sem ætlunin er að grilla, elda eða baka: Fáið útrás fyrir tilraunastarfsemi og sköpunargleði.
- Finna má alla fylgihluti fyrir grillið á OUTDOORCHEF.COM

ÞRIF OG VIÐHALD

- Setjið lokið á grillið og lokið öllum loftgötum á grillinu ef kæfa á kolin eftir notkun. Ekki nota vatn.
- Fjarlægið allar öskuleifar fyrir næstu notkun.
- Hreinsið grindurnar með grillbursta með messinghárum (ekki stálbursta). Ekki má nota neina hvassa hluti eða sterk hreinsiefni. Þrífið fitubakkann með sápuvatni eða hreinsið hann með BARBECUE CLEANER frá OUTDOOR**CHEF**.
- Til að lengja líftíma grillsins eins og hægt er mælum við með:
  Að hlífa grillinu fyrir umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá OUTDOOR**CHEF** sem sett er á eftir að grillið hefur kólnað að fullu.
  Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir rigningu. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

NOTKUN OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

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

NOTKUN OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

MIKILVÆGT: Ekki má vera kveikt á grillinu meðan það er þrifið með OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER.
Klæðist hönskum og gleraugum sem hlífðarbúnaði. Úðið á grillið eða fylgihlutina á meðan þau eru enn heit og látið vinna í 10 mínútur, þar til froðan er horfin.
Þrífið því næst, eftir þörfum, með hentugum grillbursta eða nælonsvampi. Skolið síðan vandlega með vatni og þerrið.
VARÚÐ: Hentar ekki á viðar-, plast- né dufthúðaða og lakkaða fleti.

NOTENDAÁBYRGÐ

1. Ábyrgð og tenging við önnur réttindi kaupanda
Með kaupum á þessari OUTDOOR**CHEF** vöru hjá viðurkenndum söluaðila færð þú sem kaupandi (notandi) hennar afhenta ábyrgð framleiðandans Outdoorchef AG („OC“).

Ábyrgð framleiðanda gefur þér færi á að leggja fram kröfur á hendur ábyrgðarveitanda í samræmi við ákvæði þessa samnings. Ábyrgðarkröfur gilda, auk annarra samningsbundinna eða lagalegra réttinda þinna. Þessi ábyrgð útilokar ekki eða takmarkar önnur réttindi. Þar af leiðandi getur þú einnig lagt fram aðrar samningsbundnar eða lagalegar kröfur á hendur viðkomandi ábyrgðaraðilum hverju sinni. Þannig hefur þessi ábyrgð til dæmis ekki áhrif á kröfur sem lagðar eru fram samkvæmt lögum um skaðsemisábyrgð.
Sem kaupandi hefurðu einnig sérstakan möguleika á að leggja fram samningsbundnar ábyrgðarkröfur gagnvart seljandanum. Þá er til dæmis hægt að rifta kaupsamningnum aðeins gagnvart seljandanum en ekki gagnvart OC innan ramma þessarar ábyrgðar.

2. Samningsaðilar og ábyrgðarskilmálar
Ábyrgðarveitandi er OC. Rétt á ábyrgð eiga allir kaupendur sem kaupa nýja vöru til einkanota í viðurkenndri verslun. Leggja skal fram sölukvittun til sönnunar á kaupum. Kaup til einkanota eru þegar varan er keypt af einstaklingi yfirleitt í þeim tilgangi að nota hana án þess að það sé í atvinnuskyni eða í tengslum við sjálfstæðan atvinnurekstur.
Ef nýta á ábyrgðina verður að leggja fram ábyrgðarkröfuna fyrir ábyrgðarveitanda innan tveggja mánaða frá því ágalli kemur í ljós. Að öðrum kosti er ekki hægt að leggja fram ábyrgðarkröfur. Ef um augljósa galla er að ræða hefst fresturinn við móttöku vörunnar. OC mælir með því að skoða vöruna vegna galla strax við móttöku.

3. Gildissvið
Ábyrgðin gildir frá kaupdegi og er veitt í eftirfarandi tilvikum, að því tilskildu að engin útilokun sé til staðar samkvæmt 4. tölulið:
- 3 ár fyrir gegnumryð á gljábrenndu kúlunni (neðri hluti og lok).
- 3 ár fyrir ryð eða bruna í gegn á gljábrenndu grillgrindinni.
- 3 ár fyrir ryð eða bruna í gegn á öllum hlutum úr ryðfríu stáli.
- Galli í emaleringu fyrir fyrstu notkun.
- 2 ár fyrir alla aðra framleiðslu-/efnisgalla.

Til galla teljast ekki smávægilegar ójöfnur, litamismunur á emaleringu eða minniháttar útlitsgallar eins og á stoðpunktum á neðri brún loksins eða festingum, sem hafa ekki áhrif á virkni vörunnar.
Ef um ábyrgðartilvik er að ræða mun OC annaðhvort skipta um skemmda eða gallaða hluti eða skipta út vörunni í heild sinni, að eigin vali. Að því marki sem telst sanngjarnt fyrir þig sem viðskiptavin getur einnig hugsast að vörunni verði skipt út fyrir sambærilega vöru af nýrri gerð, t.d. fyrir aðra tegund. Svo framarlega sem virkni vörunnar er ekki skert vegna gallans og að því marki sem telst sanngjarnt fyrir þig sem viðskiptavin getur einnig hugsast að þér verði boðnar fullnægjandi fébætur í stað viðgerðar.
Á meðan úrvinnsla ábyrgðarinnar fer fram (skoðun og hugsanlega skipti á vöru) er ekki hægt að leggja fram kröfu gegn OC um nýja vöru eða frekari bætur. Úrbætur vegna galla lengja hvorki ábyrgðartímann né endurnýja hann. Hlutir sem skipt hefur verið út verða eign OC. Aðeins þegar skipt hefur verið um alla vöruna hefst ábyrgðartíminn að nýju.
Allar frekari kröfur á hendur ábyrgðarveitanda falla ekki undir þessa ábyrgð. Kröfur af öðrum lagalegum ástæðum eru þó ekki útilokaðar eða takmarkaðar (sjá einnig hér að framan í kafla 1).

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

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

Eftirfarandi fyrirtæki er fulltrúi fyrir skráða vörumerkið OUTDOORCHEF
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Listi yfir söluaðila er á vefsíðunni okkar undir OUTDOORCHEF.COM
** Raðnúmer og vörunúmer eru á upplýsingalímmiðanum á grillinu (sjá fyrsta kafla í þessum **NOTKUNARLEIÐBEININGUM**).

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar
Cat.I_3, Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

ВАЖНО:
Запишете си най-напред серийния номер на вашето сферично барбекю на дървени въглища на гърба на тази инструкция за експлоатация. Ще намерите номера на шасито на вашето барбекю и върху опаковката. Серийният номер е важен за лесното разрешаване на въпроси, при поръчка на резервни части и при всички случаи на гаранционни претенции.

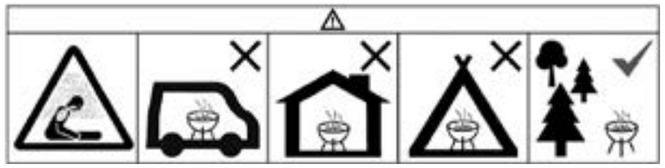
Серийният номер и артикулният номер са важни за лесното разрешаване на въпроси, при поръчка на резервни части и при всички случаи на гаранционни претенции. Съхранявайте инструкцията за работа на безопасно място. Тя съдържа важна информация относно безопасност, работа и поддръжка.

Съхранявайте инструкцията за работа на безопасно място. Тя съдържа важна информация относно безопасност, работа и поддръжка.
ВНИМАНИЕ: Сферичното барбекю на дървени въглища на OUTDOOR**CHEF** не може да се използва като място за огън.

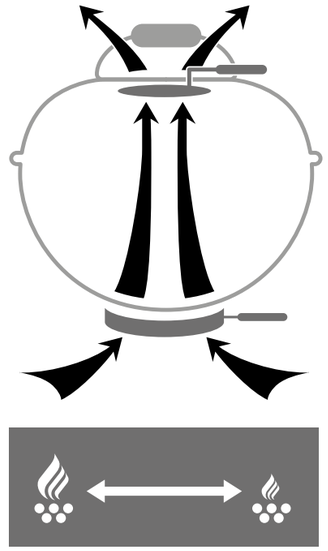
УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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



ДЕЙСТВИЯ ПРЕДИ ЗАПАЛВАНЕТО



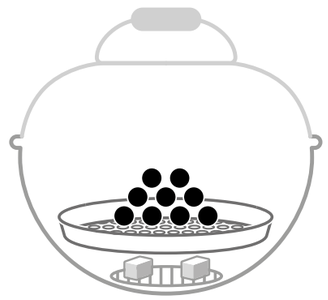
- Поставете OUTDOOR**CHEF** сферичното барбекю на дървени въглища върху равна и стабилна основа.
- Преди запалването на въглищата внимавайте тавата за пепелта да е поставена правилно и да са отворени всички вентилационни отвори.
  Позицията на долните вентилационни отвори се вижда лесно, тъй като е указана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

480	1‘000 грама
570	1‘500 грама

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

ЗАПАЛВАНЕ НА БАРБЕКЮТО НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА СЪС СКАРА ЗА ЗАПАЛВАНЕ

1. Преди запалването отстранете вътрешното оборудване (скара, фуния, тава за сок, съд за въглища) на барбекюто, за да има достатъчно въздух и така да се осигури оптимална мощност на горене.
2. Използвайте малката скара за запалване, поставете кубчета за запалване и ги запалете. Не използвайте течности като бензин, спирт или други подобни запалителни течности. Не добавяйте запалителна течност или въглища, напоени с такава, към горещи или топли въглища.

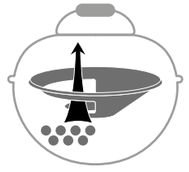


3. Поставете съда за въглища и го покрийте с дървени въглища/брикети (за целта вижте първоначално количество за зареждане от глава **ДЕЙСТВИЯ ПРЕДИ ЗАПАЛВАНЕТО**). Внимавайте да няма брикети до сферата.
4. Оставете въглищата да горят при отворен капак около 30-45 минути, докато образуват равномерна жар и около тях се образува бял слой.
   Чак след това започнете да печете на грил.
5. **„Преди започване на печенето, изчакайте горивото да се покрие със слой пепел“**

ДВЕ БАРБЕКЮТА В ЕДНО: БЛАГОДАРЕНИЕ НА ЕДИНСТВЕНАТА ПО РОДА СИ СИСТЕМА EASY SLIDE ФУНИЯ

Важно за въглищата: те се пълнят само от една страна. Така може да се работи с различни температурни зони на едно и също барбекю.
Благодарение на системата EASY SLIDE фуния премесваме продукта за печене с едно движение на ръката от директната към индиректната топлина. Топлината може да се регулира оптимално чрез отвора на клапана в капака и на долната страна на сферата. Отварящата се грил-скара позволява удобно добавяне на въглища и по време на печенето на грил.

ДИРЕКТНА ТОПЛИНА



Директно печене и готвене

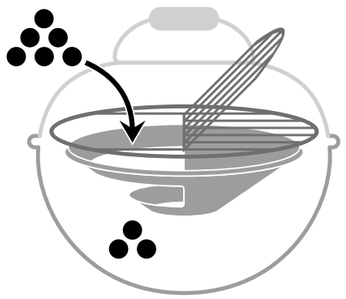
Поставете EASY SLIDE фунията така, че отворът да се намира над въглищата.
Разпределете продукта за печене директно над отвора.

ИНДИРЕКТНА ТОПЛИНА

При индиректно печене на грил, готвене и печене

Завъртете отвора на EASY SLIDE фунията настрани от въглищата и затворете капака.
Цялата грил-повърхност може да се използва за индиректно печене на грил.

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА НА СФЕРИЧНО БАРБЕКЮ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА



1. Разпределете въглищата така, че само едната половина на съда за въглища да е покрита, а тавата за сок да може да се постави в средата. Втората половина на тавата трябва да остане свободна, за да може по време на печенето на грил:
   а. да се постигне оптимален приток на въздух и съответно максимална топлина и
   Б. лесно и бързо чрез въртене скарата да се избира между индиректна и директна топлина (виж **ДВЕ БАРБЕКЮТА В ЕДНО: БЛАГОДАРЕНИЕ НА ЕДИНСТВЕНАТА ПО РОДА СИ СИСТЕМА EASY SLIDE ФУНИЯ**)
2. Поставете тавата за сока в средата на скарата за въглища и налейте в нея желаната течност.
3. Чак след това поставете фунията и грил-скарата. Вземете под внимание, че отварящата се част на скарата трябва да се намира над отвора на фунията, за да могат двата палеца под грил-скарата да се пъхнат безпроблемно в предвидените за това отвори във фунията.
4. Завъртете отвора на фунията така, че да застане над горящите въглища. Така постигате оптимална циркулация на въздуха. Чак след това започнете да печете на грил.
5. Наблюдавайте постоянно покачването на температурата на барбекюто, преди да добавите още въглища. Необходимо е внимателно дозиране, за да се държи под контрол покачването на температурата. За предпазване на продукта за печене и на барбекюто, не трябва да се достигат по-високи температури от 300 °C (626 °F). Твърде високи температури могат да деформират части на барбекюто.
6. Отварящата се грил-скара улеснява допълването на въглища по време на печенето на грил. Завъртете грил-скарата така, че отворената част да застане над отвора на фунията. Допълнете брикетите и изчакайте около 5-10 минути при отворен капак, докато те се нажежат напълно.

СЪВЕТИ И НАПЪТСТВИЯ

С индиректна топлина

- По-големи парчета за печене или цели пилета: благодарение на EASY SLIDE фунията не е необходимо да се обръщат по-големите парчета месо при печенето на грил. Топлината на нагорещените въглища се изкачва по вътрешните стени на грил-сферата и се разпределя равномерно в цялата сфера.
- Поставете продукта върху нагрятата грил-скара над затворената част на EASY SLIDE фунията и затворете капака. Оставяйте малко разстояние между отделните парчета месо.
- При затворен капак месото се изпича равномерно от всички страни, а соковете остават в него.
- За да не оставяме нищо на случайността, когато печем по-големи парчета, препоръчваме OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK – термометъра за измерване на температурата във вътрешността на продукта за перфектни резултати.

С директна топлина

- По-малки парчета месо като стекове, котлети и наденици: продуктът се поставя върху нагрятата грил-скара над отворената EASY SLIDE и се запича за кратко при отворен капак. Завъртете EASY SLIDE така, че продуктът вече да не е над нагорещените въглища и допечете до готовност при затворен капак.
- За да постигнете оптимален резултат при краткото запичане, препоръчваме ЧУГУНЕНАТА СКАРА ОТ 2 ЧАСТИ на OUTDOOR**CHEF**.
- Не поставяйте горещия капак на барбекюто на тревата. При модели без шарнир на капака или поставка за капака използвайте куката, която се намира на вътрешната страна на капака, за да го окачвате на ръба на долната сфера на барбекюто.
- Внимавайте винаги да има течност в тавата за оттичане на мазнина.
- **СЪВЕТ:** за да предпазите месото от изсушаване, налейте вода в тавата за сок и по време на печенето тя ще се изпарява. Вместо вода могат да се използват също плодови сокове и ароматни дърва като лозова или ябълкова дървесина и др., които придават прекрасен вкус на продуктите.
- Позицията на долните вентилационни отвори се вижда лесно, тъй като е указана върху тавата за пепелта. **ВНИМАНИЕ:** вентилационният шибър на капака винаги трябва да е отворен по време на печенето на грил (виж също **РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА НА СФЕРИЧНО БАРБЕКЮ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА**)
- OUTDOOR**CHEF** препоръчва да затваряте капака по време на печенето на грил. Времето за печене на грил се съкращава до една трета благодарение на циркулацията на въздуха във вътрешността на барбекюто.
- При печенето на грил и при регулирането на вентилационните отвори носете винаги предпазни ръкавици. Вместо вилица използвайте за обръщането на продуктите върху грила достатъчно дълги щипки, за да не дупчите месото и то да остава сочно.
- С правилните аксесоари вашият OUTDOOR**CHEF** е още по-забавен. Печене на грил, готвене или печене: дайте воля на своята креативност и експериментирайте с радост.
- Ще намерите всички аксесоари за барбекюто на OUTDOORCHEF.COM

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

УПОТРЕБА НА OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

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

УПОТРЕБА НА OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

ВАЖНО: Докато прилагате OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER барбекюто не трябва да работи.
За защита носете ръкавици и очила. Още докато са леко топли напръскайте барбекюто или аксесоарите и оставете препарата да действа 10 минути, докато пяната изчезне.
При необходимост почистете допълнително с подходяща четка за барбекю или найлонова гъба. След това измийте старателно с вода и изсушете.
ВНИМАНИЕ: Не е подходящ за дървени, пластмасови, както и прахово боядисани и лакирани повърхности.

ГАРАНЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

1. Гаранция и връзка с други права на купувача
С покупката на този OUTDOOR**CHEF** продукт от оторизиран дистрибутор получавате като потребител гаранция на производителя от Outdoorchef AG („OC“).

Гаранцията на производителя ви дава гаранционни права спрямо производителя по силата на това споразумение. Гаранционните права съществуват наред с вашите договорни или законни права. Гаранцията не изключва и не ограничава другите права. Ето защо можете да предявявате и другите свои договорни или законни претенции спрямо съответната задължена страна. Така например тази гаранция не засяга претенции съгласно закона за гаранция за продукта.
Като купувач имате възможност да предявявате договорни претенции за гаранция спрямо продавача. Така например евентуално отказване от договора за покупка може да се извърши само спрямо продавача, но не и в рамките на тази гаранция спрямо OC.

2. Участващи страни и гаранционни условия
Гарант е OC. Право на гаранция има всеки краен клиент, който закупува нов продукт за лични цели в оторизиран търговски обект. Покупката се завежда чрез оригинал на касова бележка. Покупка за лични цели е налице, когато продуктът се закупи от физическо лице за цели, които не са свързани с търговската или самостоятелната професионална дейност на лицето.
При възникване на гаранционно събитие трябва да предявите пред гаранта гаранционните си претенции в рамките на два месеца.
В противен случай гаранционните претенции се изключват. При очевидни дефекти този срок на изключване започва с получаване на продукта. Ето защо OC препоръчва след получаване веднага да проверите продукта за дефекти.

3. Покритие на гаранцията
Гаранцията е в сила от датата на покупката и се дава в следните случаи, ако няма изключващи обстоятелства съгласно точка 4:
- 3 години за емайлираната сфера (долна част и капак) против ръждясване.
- 3 години за емайлираната решетка на грила против ръждясване или изгаряне.
- 3 години за всички стоманени части против ръждясване или изгаряне.
- дефекти на емайловото покритие преди първата употреба
- 2 години за всички останали производствени дефекти / дефекти на материала

Не се смятат за дефект незначителни по отношение на функцията и приемливи за вас като клиент грапавини, разлики в цвета на емайловото покритие или малки дефекти като свързани с производството контактни точки по долния ръб на капака или по окачващите компоненти.
При настъпване на гаранционно събитие OC избира дали да смени повредените, респ. дефектни части или да замени продукта изцяло. Ако за вас като клиенти е приемливо, може да се извърши замяна и срещу подобен модел от по-нова серия, например от следващ модел на продукта. Ако даден дефект не нарушава функционалността на продукта и ако за вас като клиенти е приемливо, вместо ремонт може да ви бъде предложено съответно финансово обезщетение.
В периода на изпълнение на гаранцията (проверка и евентуална замяна) не може да се претендира спрямо OC за заменящ продукт или друго обезщетение. Извършването на гаранционни услуги не оказва влияние нито за удължаване, нито за започване отново на гаранционния срок. Сменените части стават собственост на OC. Гаранционният срок започва отново само при замяна на продукта.
Тази гаранция не дава основания за други претенции спрямо гаранта. Това обаче на изключва нито ограничава вашите претенции поради други правни основания (вижте по-горе точка 1).

4. Изключване
В следните случаи гаранцията се изключва:
- Нормално износване при целесъобразна употреба, особено на бързо износващите се части като фуния, горелка, капак, термометър, запалване и батерия, електрод, кабел на запалването, газов маркуч, регулатор на газовото налягане, нагревател, рефлектор, алуминиево защитно фолио, грил или скара и съд за дървени въглища, както и съд за въглища и събиране на мазнината.
- повреди на емайлираното покритие при използвани уреди, ако дефектът не е бил доказано наличен още преди първата употреба.
- дефекти и/или повреди въз основа на неправилна или не по предназначение употреба, особено въз основа на неспазване на инструкцията за експлоатация, на указанията за безопасност или на инструкциите за работа и поддръжка (например използване на уредите за употреба на открито в затворени помещения, повреди поради неправилен монтаж, вследствие на неправилно почистване на емайлираната повърхност на фунията или на решетката на грила, поради не извършване на проверка за уплътняване, ако се препоръчва в инструкцията за експлоатация, поради употреба на вредни химикали, поради употреба за други цели и т.н.).
- дефекти и/или повреди, ако те са възникнали вследствие намеса или ремонти от страна на лица, които не са оторизирани от OC.
- дефекти и/или повреди вследствие на разрушителни атмосферни влияния (например градушка или гръм).
- дефекти и/или повреди въз основа на злонамерено повреждане или въз основа на предумишлено, или по невнимание повреждане, доколкото не са причинени от OC.
- дефекти и/или повреди, които са възникнали по време на транспортирането до купувача, доколкото транспортът не е възложен от гаранта.
- дефекти и/или повреди въз основа на форсмажорни обстоятелства.
- дефекти и/или повреди въз основа на износване при професионална употреба за търговски цели (напр. използване в хотелиерство или гастрономия).

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

Регистрираната марка OUTDOORCHEF се представлява от следната фирма
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Списък на дистрибуторите ще намерите на нашата уеб страница на OUTDOORCHEF.COM
** Можете да вземете серийния номер и артикулния номер от стикера с данни върху барбекюто (вижте първия раздел на тази **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ**).

UPUTA ZA UPORABU

Molimo pažljivo pročitajte ovu uputu prije nego što počnete koristiti Vašu roštilj-kuglu na drveni ugljen OUTDOOR**CHEF**.

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane
G30 / G31
30/37 mbar
Cat.I_3, Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

VAŽNO:
Odmah po kupovini zapišite serijski broj Vaše roštilj-kugle na drveni ugljen na poleđinu ove upute za uporabu. Broj ćete pronaći na podvozju Vašeg roštilja kao i na pakiranju. Serijski broj je važan za uspješno rješavanje naknadnih pitanja, narudžbi zamjenskih dijelova te eventualnih jamstvenih zahtjeva.

Serijski broj i broj artikla su važni za uspješno rješavanje naknadnih pitanja, narudžbi zamjenskih dijelova te eventualnih jamstvenih zahtjeva. Ovu uputu za uporabu spremite na sigurno mjesto. Ona sadrži važne informacije o sigurnosti, rukovanju i održavanju.

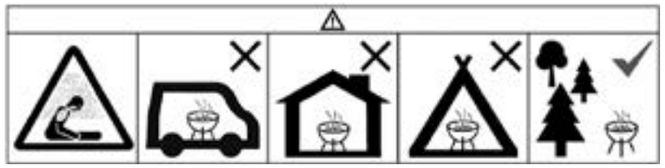
Ovu uputu za uporabu spremite na sigurno mjesto. Ona sadrži važne informacije o sigurnosti, rukovanju i održavanju.

POZOR: Roštilj-kugla na drveni ugljen OUTDOOR**CHEF** ne smije se upotrebljavati kao ložište.

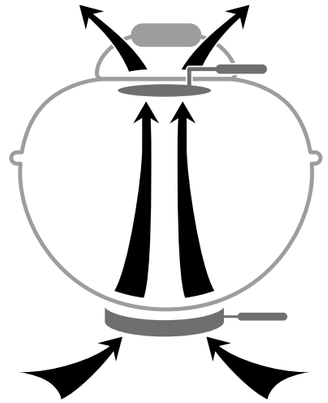
SIGURNOSNE UPUTE

Nepoštivanje ovih sigurnosnih uputa i mjera opreza može dovesti do ozbiljnih povreda. Stoga prije upotrebe Vašeg roštilja pažljivo pročitajte sve napomene koje sadrži ova uputa.

- **“Ne upotrebljavati u zatvorenim prostorima!”**
- **“UPOZORENJE! Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu! Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s normom EN 1860-3!”**
- **“UPOZORENJE! Držati izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca!”**
- **“UPOZORENJE! Ovaj roštilj postat će jako vruć, ne pomicati ga za vrijeme rada!”**
- Roštilj koji je u pogonu nikad ne ostavljajte bez nadzora.
- Prije korištenja roštilj pozicionirajte na mjesto zaštićeno od vjetra.
- Upotrebljavajte isključivo uobičajena trgovačka sredstva za potpalu roštilja i pridržavajte se uputa na pakiranju.
- Na vrući ili topli ugljen nemojte nikada dodavati nikakve tekućine za paljenje ili njima natopljen ugljen.
- Držite sigurnosni razmak od 1,5 m od zapaljivih materijala.
- Uređaje koji su opremljeni kotačićima nemojte gurati na neravnim podlogama ili uzvisinama!
- Pepeo uklonite tek kad se posve ohladi.
- Pri roštiljanju i podešavanju ventilacijskih otvora trebali biste gotovo uvijek nositi rukavice za roštiljanje.
- Nosite odgovarajuću odjeću. Dugački opušteni rukavi vrlo se lako mogu zahvatiti vatrom.
- OUTDOOR**CHEF** preporuča da se uređaj za roštiljanje prije prve upotrebe zapali i da se gorivo usije najmanje 30 minuta.
- **Za otvorene i zatvorene rešetke i za trajno ugrađene roštilje:** “Nemojte rukovati roštiljem u zatvorenim i / ili useljivim sobama, Zgrade, šatori, kamp prikolice, motorne kuće, brodovi. Postoji opasnost života zbog trovanja ugljičnim monoksidom “



MJERE PRIJE PALJENJA VATRE



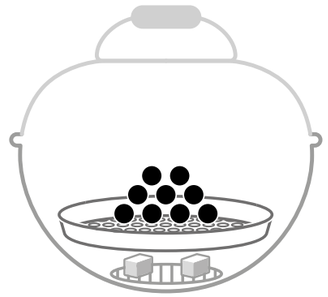
- Postavite Vašu roštilj-kuglu na drveni ugljen OUTDOOR**CHEF** na ravnu i sigurnu podlogu.
- Prije potpale ugljena pripazite da je spremnik pepela pravilno umetnut te da su otvoreni svi ventilacijski otvori.
  Položaj donjih ventilacijskih otvora jednostavno se može provjeriti putem indikatora na spemniku pepela.
- Toplina se može regulirati otvaranjem i zatvaranjem ventilacijskih otvora bez ikakvih problema: Otvaranjem povisujemo temperaturu, a zatvaranjem snizujemo.
- OUTDOOR**CHEF** preporučuje: Upotrebljavajte uobičajene trgovačke kocke za potpalu i papir umjesto tekućine za potpalu kako biste zapalili svoj roštilj.
- Da biste postigli visoku i ujednačenu temperaturu, preporučujemo upotrebu kvalitetnog OUTDOOR**CHEF** drvenog ugljena i briketa. Čuvajte ih na suhom mjestu.
- Za Vašu roštilj-kuglu na drveni ugljen OUTDOOR**CHEF** upotrebljavajte sljedeće početne doze punjenja:

480	1‘000 grama	
570	1‘500 grama	

Odgovarajući drveni ugljen ili brikete pronaći ćete kod distributera Vašeg OUTDOOR**CHEF-A.**

PALJENJE VATRE KOD ROŠTILJA NA DRVENI UGLJEN S REŠETKOM ZA POTPALU

1. Prije potpale uklonite s roštilja sve unutarnje elemente (rešetku za roštiljanje, lijevak, posudu za umak, spremnik za ugljen) kako biste osigurali dovoljno zraka, a time ujedno i optimalnu snagu gorenja.
2. Umetnite malu rešetku za potpalu, obložite ju uobičajenim trgovačkim kockama za potpalu te ih zapalite. Pritom nemojte koristiti nikakve tekućine poput benzina, alkohola ili sličnih tekućih sredstava za paljenje. Na vrući ili topli ugljen nemojte nikada dodavati nikakve tekućine za paljenje ili njima natopljen ugljen.

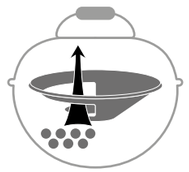


3. Potom umetnite spremnik za ugljen i obložite ga drvenim ugljenom / briketima (vidi početne doze punjenja u poglavlju **MJERE PRIJE ZAGRIJAVANJA**). Pripazite da briketi ne zaostanu na kugli.
4. Ostavite neka ugljen uz otvoren poklopac gori otprilike 30-45 minuta, sve dok se podjednako ne zažari i ne okruži bijelim slojem.
   Tek tada možete započeti s roštiljanjem.
5. **„Ne peći prije nego što se na gorivu stvori sloj pepela!“**

DVA ROŠTILJA U JEDNOM: ZAHVALJUJUĆI JEDINSTVENOM LJEVKASTOM SISTEMU „EASY SLIDE“

Posebnost pri postavljanju ugljena: Puni se samo na jednoj strani. Na taj način možete na istom roštilju raditi s različitim temperaturnim zonama.
Ljevkasti sistem „EASY SLIDE“ omogućuje Vam da tek jednim jedinim pokretom ruke premjestite hranu na roštilju s direktne na indirektnu toplinu. Toplinu možete optimalno regulirati putem ventilacijskog otvora na poklopcu i donjoj strani kugle.
Pomična rešetka za roštiljanje omogućuje praktično nadopunjavanje ugljena čak i tijekom samog roštiljanja.

DIREKTNA TOPLINA



Direktno roštiljanje i kuhanje

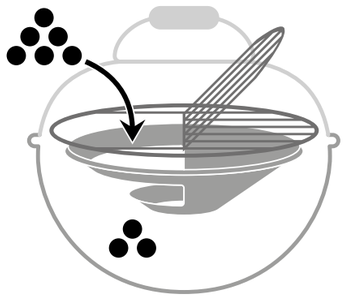
postavite lijevak „EASY SLIDE“ u takav položaj
da otvor leži iznad ugljena.
Hranu za roštiljanje rasporedite direktno iznad otvora.

INDIREKTNA TOPLINA

Pri indirektnom roštiljanju, kuhanju i pečenju

Otvor lijevka „EASY SLIDE“ okrenite
od ugljena i zatvorite poklopac.
Tako se čitava površina za roštiljanje može
koristiti za indirektno roštiljanje.

UPUTA ZA UPORABU ROŠTILJ-KUGLE NA DRVENI UGLJEN



1. Ugljen rasporedite tako da je samo jedna polovica spremnika za ugljen pokrivena ugljenom kako bi se posuda za sok mogla umetnuti u sredinu. Druga polovica spremnika neka ostane slobodna kako biste tijekom roštiljanja mogli:
   a. postići optimalan dotok zraka i maksimalan razvoj topline te
   b. zakretanjem rešetke jednostavno i brzo odabrati između direktne i indirektne topline (vidi **DVA ROŠTILJA U JEDNOM: ZAHVALJUJUĆI JEDINSTVENOM LJEVKASTOM SISTEMU „EASY SLIDE“**)
2. U sredinu rešetke za ugljen potom postavite posudu za sok te ju napunite željenom tekućinom.
3. Tek tada umetnite lijevak i rešetku za roštiljanje. Pazite na to da pomični dio rešetke postavite iznad otvora za lijevak kako biste oba grebena ispod rešetke za roštiljanje uspješno umetnuli u odgovarajuće rupice na lijevku.
4. Otvor za lijevak okrenite tako da stoji iznad gorućeg ugljena. Tako ćete postići optimalno kruženje zraka. Tek tada možete započeti s roštiljanjem.
5. Obratite često pažnju na razvoj topline na Vašem roštilju, prije nego što dodate još ugljena. Potrebno je oprezno dozirati ugljen kako biste povećanje temperature mogli držati pod kontrolom. Kako biste zaštitili hranu i sam roštilj, temperature ne bi trebale biti veće od 300° C (626° F). Previsoke temperature mogle bi izobličiti dijelove roštilja.
6. Pomična rešetka za roštiljanje omogućuje praktično nadopunjavanje ugljena čak i tijekom samog roštiljanja. Rešetku za roštiljanje okrenite tako da pomični dio stoji iznad ljevkastog otvora. Napunite potom briketima i uz otvoren poklopac pričekajte otprilike 5-10 minuta, sve dok se briketi u potpunosti ne zažare.

SAVJETI I TRIKOVI

Uz indirektnu toplinu

- Veći komadi pečenja ili čitavo pile: Zahvaljujući ljevkastom sistemu „EASY SLIDE“ veće komade mesa više ne morate okretati tijekom roštiljanja. Toplina užarenog ugljena raste uzduž nutarnjih stranica roštilj-kugle te se ravnomjerno raspoređuje po cijeloj kugli.
- Hranu za roštiljanje položite preko zatvorenog dijela lijevka „EASY SLIDE“ na prethodno zagrijanu rešetku za roštiljanje i zatvorite poklopac. Između pojedinih komada mesa ostavite uvijek malo razmaka.
- Zatvaranje poklopca omogućuje da hrana sa svih strana dobije ravnomjernu smećkastu boju i da sok ostane u pečenju.
- Kako kod većih komada ipak ništa ne bismo prepustili slučaju i kako bismo postigli savršene rezultate, preporučujemo upotrebu uređaja koji mjeri središnju temperaturu- OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK.

Uz direktnu toplinu

- Manji komadi mesa poput odrezaka, kotleta i kobasica: Hranu za roštiljanje postavite preko otvorenog dijela lijevka „EASY SLIDE“ na prethodno zagrijanu rešetku za roštiljanje te uz otvoreni poklopac kratko popecite. „EASY SLIDE“ zakrenite tako da hrana za roštiljanje nakon toga više ne leži iznad užarenog ugljena te ispecite do kraja uz zatvoreni poklopac.
- Kako biste postigli optimalan rezultat za brza pečenja, preporučujemo upotrebu OUTDOOR**CHEF** DVODIJELNE REŠETKE OD LIJEVANOG ŽELJEZA.
- Vrući poklopac roštilja ne stavljajte na travu. Kod modela bez spojnice odnosno držača poklopca upotrijebite kuku koja se nalazi na nutarnjoj strani poklopca kako biste ga objesili na rub donje roštilj-kugle.
- Pripazite da se u posudi za prihvat masti uvijek nalazi tekućina.
- **SAVJET:** Kako biste meso zaštitili od isušivanja, u posudu za sok možete dodati vodu koja će tijekom roštiljanja isparavati. Pored vode možete upotrijebiti i voćne sokove i aromatične štapiće poput onih od drveta vinove loze ili jabuke itd., koji će proizvesti vrhunsku aromu.
- Položaj donjih ventilacijskih otvora jednostavno se može provjeriti putem indikatora na spemniku pepela. **POZOR:** Pomični ventilacijski otvor na poklopcu mora tijekom roštiljanja uvijek biti otvoren (vidi **UPUTU ZA UPORABU ROŠTILJ-KUGLE NA DRVENI UGLJEN**).
- OUTDOOR**CHEF** preporuča zatvaranje poklopca tijekom roštiljanja. Kruženjem zraka u unutrašnjosti roštilja skraćuje se vrijeme roštiljanja za trećinu.
- Pri roštiljanju i podešavanju ventilacijskih otvora trebali biste gotovo uvijek nositi rukavice za roštiljanje. Pri okretanju hrane na roštilju umjesto vilice radije koristite kvalitetnu i dovoljno dugačku hvataljku za meso kako meso ne biste morali bosti i kako bi ono ostalo sočno.
- Vaš OUTDOOR**CHEF** priuštit će Vam uz pravi pribor još više zabave. Pri roštiljanju, kuhanju ili pak pri pečenju: Prepustite se vlastitoj kreativnosti i radosti eksperimentiranja.
- Sav pribor i dodatne proizvode za Vaš roštilj naći ćete naOUTDOORCHEF.COM

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Kada nakon roštiljanja želite pogasiti ugljen, postavite poklopac na roštilj i zatvorite sve njegove otvore. Ne upotrebljavajte vodu.
- Prije sljedećeg roštiljanja obavezno uklonite sve ostatke pepela.
- Sve rešetke očistite mjedenom četkom za čišćenje roštilja (ne čeličnom). Pritom ne upotrebljavajte oštre predmete ili agresivna sredstva za čišćenje. Posudu za prihvat masti operite sapunicom ili ju očistite sredstvom za čišćenje OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.
- Kako biste dugo vremena uživali u svom roštilju, preporučujemo Vam sljedeće:
  Nakon što se Vaš roštilj potpuno ohladi, zaštitite ga od vanjskih utjecaja odgovarajućim poklopcem za pokrivanje OUTDOOR**CHEF**.
  Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac za pokrivanje. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.

PRIMJENA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

VAŽNO: roštilj se ne smije koristiti tijekom procesa čišćenja sredstvom OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.
Poželjno je nositi rukavice pa i naočale. Roštilj i sav pribor još u lagano toplom stanju temeljito pošpricati sredstvom i ostaviti da djeluje 15-30 minuta. Zaprljane površine pošpricati ponovno te temeljito isprati vodom i osušiti.
POZOR: OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER ne smije se upotrebljavati na površinama koje su posute prahom.

PRIMJENA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VAŽNO: roštilj ne smije biti uključen tijekom upotrebe sredstva za čišćenje OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER.
Za zaštitu nositi rukavice i naočale. Poprskati roštilj i pribor dok su još topli i ostaviti sredstvo da djeluje 10 minuta, dok se pjena ne rastopi.
Po potrebi dodatno očistiti prikladnom četkom za roštilj ili najlonskom spužvom. Zatim temeljito isprati vodom i osušiti.
POZOR: Nije prikladno za površine presvučene drvom ili plastikom te plastificirane i lakirane površine.

JAMSTVO ZA POTROŠAČE

1. Jamstvo i odnos prema ostalim pravima kupca
Kupnjom ovog proizvoda tvrtke OUTDOOR**CHEF** kod ovlaštenog trgovca vi kao privatni krajnji kupac (potrošač) dobivate jamstvo proizvođača društva Outdoorchef AG („OC“).

Jamstvo proizvođača daje vam prava za ispunjenje jamstva od strane davatelja jamstva kao što je utvrđeno u ovom ugovoru. Pritom prava za ispunjenje jamstva vrijede uz vaša ostala ugovorna ili zakonska prava. Ta se ostala prava ovim jamstvom ne isključuju niti ograničavaju. Stoga od dotičnog obveznika možete zahtijevati i ispunjenje svojih ostalih ugovornih ili zakonskih prava. Na taj način ovo jamstvo, primjerice, ne utječe na prava u skladu sa Zakonom o odgovornosti za proizvode (Produkthaftungsgesetz).
Kao kupac prije svega imate mogućnost zahtijevati ispunjenje ugovornih prava iz jamstva od strane svoga prodavača. Tako se, primjerice, raskid kupoprodajnog ugovora može izvršiti samo u odnosu na prodavača, a ne i u okviru ovog jamstva u odnosu na OC.

2. Sudionici i uvjeti jamstva
Davatelj jamstva je OC. Pravo na jamstvo ima svaki krajnji kupac koji je u ovlaštenoj trgovini kupio novi proizvod za privatnu upotrebu. Kupovina se treba izvršiti uz predočenje računa. Kupovina za privatne upotrebe izvršena je kad je proizvod kupila fizička osoba, i to za potrebe koje se većinom ne mogu uvrstiti u njezinu obrtničku ni samostalnu poslovnu djelatnost.
Ako se utvrdi slučaj pokriven jamstvom, prava za ispunjenje jamstva trebate ostvariti kod davatelja jamstva u roku od dva mjeseca. U suprotnom se vaša prava za ispunjenje jamstva isključuju. Rok isključenja za vidljive nedostatke počinje od trenutka primitka proizvoda. Stoga OC preporučuje da se odmah po primitku proizvoda provjeri ima li na njemu nedostataka.

3. Opseg
Jamstvo vrijedi od datuma kupnje i daje se u sljedećim slučajevima ako ne postoji uvjet za isključenje u skladu s brojem 4:
- 3 godine za emajliranu kuglu (donji dio i poklopac) za slučaj prohrđavanja.
- 3 godine za emajliranu rešetku roštilja za slučaj prohrđavanja ili pregorijevanja.
- 3 godine za dijelove od plemenitog čelika za slučaj prohrđavanja ili pregorijevanja.
- Pogreška u emajliranju prije prvog korištenja
- 2 godine za sve preostale pogreške u proizvodnji/materijalu

Pritom se nedostacima ne smatraju neravnine, razlike u boji emajliranja ili manje pogreške poput u okviru proizvodnje nastalih mjesta polaganja na donjem rubu poklopca ili na ovjesima koje ne utječu na funkciju te su za vas kao kupca prihvatljive.
U slučaju pokrivenim jamstvom OC će prema vlastitom izboru zamijeniti oštećene ili manjkave dijelove ili cjelokupni proizvod. Ako je to za vas kao kupca prihvatljivo, moguća je i zamjena za sličan model novije izvedbe, primjerice za sljedeći noviji model. Ako nedostatak ne ugrožava funkcionalnost proizvoda i ako je to za vas kao kupca prihvatljivo, umjesto popravka može vam se ponuditi i primjerena novčana naknada.
Za vrijeme obrade jamstva (provjere i eventualno zamjene) od OC-a nije moguće zatražiti zamjenski proizvod ili sličnu odštetu. Ispunjenje jamstva ne rezultira ni produljenjem ni novim početkom jamstvenog roka. Zamijenjeni dijelovi prelaze u vlasništvo OC-a. Samo u slučaju zamjene proizvoda jamstveni se rok računa ispočetka.
Ovo jamstvo ne pokriva dodatne zahtjeve prema davatelju jamstva. Međutim, vaša prava koja proizlaze iz ostalih pravnih razloga time se ne isključuju niti ograničavaju (također vidi prethodno 1.).

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

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

Registrirani brend OUTDOORCHEF zastupa sljedeće poduzeće
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Popis trgovaca možete pronaći na našoj web stranici OUTDOORCHEF.COM
** Serijski broj i broj artikla pronaći ćete na naljepnici s podacima na Vašem roštilju (za više informacija vidi prvi dio ovih **UPUTA ZA UPOTREBU**).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar
Cat.I$_{3+}$ Cat.I$_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:
Καταγράψτε καταρχήν τον αριθμό σειράς της σφαιρικής ψησταριάς κάρβουνου, τον οποίο θα βρείτε στο οπισθόφυλλο αυτών των οδηγιών χρήσης. Θα βρείτε τον αριθμό επίσης στον σκελετό της ψησταριάς και στη συσκευασία. Ο αριθμός σειράς είναι απαραίτητος για την απρόσκοπτη παροχή διευκρινίσεων, την παραγγελία ανταλλακτικών και για κάθε είδους αξίωση εγγύησης.

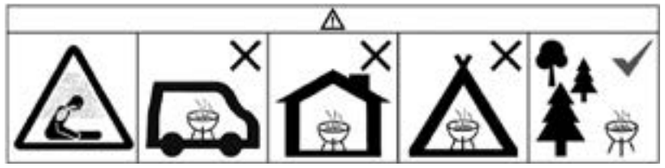
Ο αριθμός σειράς και ο αριθμός τεμαχίου είναι απαραίτητοι για την απρόσκοπτη παροχή διευκρινίσεων, την παραγγελία ανταλλακτικών και για κάθε είδους αξίωση εγγύησης. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση.

Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Η σφαιρική ψησταριά κάρβουνου της OUTDOOR**CHEF** δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται ως εστία μαγειρικής.

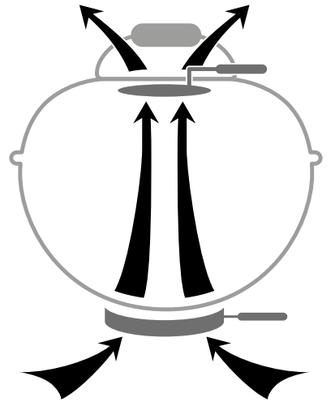
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

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



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΑΝΑΨΕΤΕ ΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ



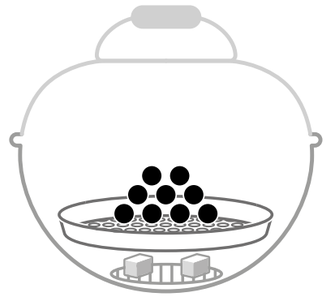
- Τοποθετήστε τη σφαιρική ψησταριά κάρβουνου OUTDOOR**CHEF** πάνω σε ομοιόμορφο και σταθερό έδαφος.
- Πριν ανάψετε τα κάρβουνα, προσέξτε να έχει τοποθετηθεί σωστά το συρτάρι της στάχτης και να είναι ανοιχτές όλες οι σχισμές αερισμού.
  Η θέση των κάτω ανοιγμάτων αερισμού διακρίνεται εύκολα χάρη στην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

480	1.000 γραμμάρια
570	1.500 γραμμάρια

Κατάλληλα ξυλοκάρβουνα ή μπρικέτες θα βρείτε στον προμηθευτή της OUTDOOR**CHEF**.

Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΑΝΑΜΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΑΨΕΤΕ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ

1. Πριν από το άναμμα, αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα (σχάρα ψησίματος, χωνί, τάσι χυμών, τάσι κάρβουνου) της ψησταριάς, για να υπάρχει αρκετός αέρας και να εξασφαλίζεται η βέλτιστη απόδοση στην καύση.
2. Τοποθετήστε τη μικρή σχάρα προσανάμματος, καλύψτε την με κύβους προσανάμματος του εμπορίου και ανάψτε τους. Μη χρησιμοποιήσετε όμως εύφλεκτα υγρά όπως βενζίνη, οινόπνευμα ή άλλα ανάλογα υγρά προσανάμματα. Ποτέ μην ρίχνετε υγρό προσάναμμα ή κάρβουνα βρεγμένα με υγρό προσάναμμα πάνω σε καυτά ή ζεστά κάρβουνα.

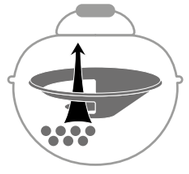


3. Τοποθετήστε τώρα το τάσι κάρβουνου και σκεπάστε το με κάρβουνα/μπρικέτες (δείτε τις ποσότητες αρχικού γεμίσματος στο κεφάλαιο **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΑΝΑΨΕΤΕ ΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ**).Προσέξτε να μην ακουμπούν οι μπρικέτες στη σφαίρα.
4. Αφήστε τα κάρβουνα να κάψουν επί περίπου 30–45 λεπτά με ανοιχτό το καπάκι, μέχρι να πυρώσουν ομοιόμορφα και να περιβάλλονται από ένα λευκό στρώμα.
   Τότε μπορείτε να αρχίσετε το ψήσιμο.
5. **«Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε μόνο αφού τα κάρβουνα σκεπαστούν από ένα στρώμα στάχτης.»**

ΔΥΟ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΣΕ ΜΙΑ: ΧΑΡΗ ΣΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΧΩΝΙΟΥ EASY SLIDE

Το κόλπο με το κάρβουνο: Γεμίζετε μόνο από τη μία πλευρά. Έτσι μπορείτε να εργάζεστε στην ίδια ψησταριά με διαφορετικές ζώνες θερμοκρασίας.
Χάρη στο σύστημα χωνιού EASY SLIDE είναι εύκολο, με μια κίνηση του χεριού, να μεταφέρετε ό,τι ψήνετε από την άμεση στην έμμεση θερμότητα. Με το άνοιγμα μιας βαλβίδας στο καπάκι και μιας άλλης στην κάτω πλευρά μπορείτε να ρυθμίζετε τη θερμότητα με τον βέλτιστο τρόπο.
Η αναδιπλούμενη σχάρα ψησίματος επιτρέπει τη συμπλήρωση με κάρβουνο ακόμη και κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

ΑΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ



Για ψήσιμο στη σχάρα και μαγείρεμα – με άμεση θέρμανση:

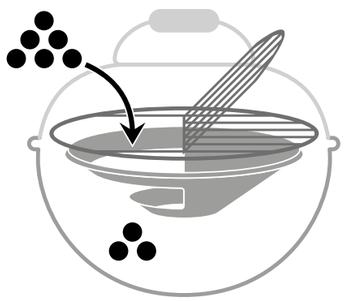
Τοποθετήστε το χωνί EASY SLIDE έτσι ώστε το άνοιγμα να βρίσκεται πάνω από τα κάρβουνα. Απλώστε ό,τι θέλετε να ψήσετε ακριβώς πάνω από το άνοιγμα.

ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για ψήσιμο στη σχάρα, μαγείρεμα και ψήσιμο — με έμμεση θέρμανση

Περιστρέψτε το άνοιγμα του χωνιού EASY SLIDE για να το απομακρύνετε από τα κάρβουνα και κλείστε το καπάκι.
Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ολόκληρη την επιφάνεια του ψησίματος για ψήσιμο με έμμεση θέρμανση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ



1. Απλώστε τώρα τα κάρβουνα έτσι ώστε να είναι σκεπασμένο μόνο το μισό τάσι και να μπορείτε να τοποθετήσετε στο κέντρο το τάσι χυμών. Το υπόλοιπο μισό τάσι πρέπει να μείνει κενό έτσι ώστε κατά τη διάρκεια του ψησίματος:
   α. να εξασφαλίζεται η βέλτιστη μεταφορά του αέρα για να επιτυγχάνεται η μέγιστη ανάπτυξη θερμότητας και
   β. να μπορείτε να επιλέξετε απλά και γρήγορα με περιστροφή της σχάρας μεταξύ άμεσης και έμμεσης θερμότητας (δείτε το **ΔΥΟ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΣΕ ΜΙΑ: ΧΑΡΗ ΣΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΧΩΝΙΟΥ EASY SLIDE**)
2. Τοποθετήστε τώρα το τάσι χυμών στο μέσο της σχάρας κάρβουνου και γεμίστε το με το υγρό που προτιμάτε.
3. Μετά τοποθετήστε το χωνί και τη σχάρα ψησίματος. Προσέξτε ώστε το αναδιπλούμενο τμήμα της σχάρας να βρίσκεται πάνω από το άνοιγμα του χωνιού, για να μπορούν να μπουν χωρίς πρόβλημα στις αντίστοιχες τρύπες του χωνιού οι δύο προεξοχές του κάτω μέρους της σχάρας.
4. Περιστρέψτε το άνοιγμα του χωνιού έτσι ώστε να βρίσκεται πάνω από τα κάρβουνα που καίνε. Έτσι επιτυγχάνετε τη βέλτιστη κυκλοφορία του αέρα. Τότε μπορείτε να αρχίσετε το ψήσιμο.
5. Να παρατηρείτε συνέχεια την εξέλιξη της θερμοκρασίας στην ψησταριά πριν προσθέσετε κι άλλα κάρβουνα. Χρειάζεται προσοχή στις προστιθέμενες ποσότητες, ώστε να μπορείτε να κρατάτε υπό έλεγχο την άνοδο της θερμοκρασίας. Για να προστατεύετε την ψησταριά αλλά και τα τρόφιμα, η θερμοκρασία δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 300 °C. Σε υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να παραμορφωθούν μέρη της ψησταριάς.
6. Η αναδιπλούμενη σχάρα ψησίματος διευκολύνει το γέμισμα του κάρβουνου κατά το ψήσιμο. Περιστρέψτε τη σχάρα ψησίματος έτσι ώστε το αναδιπλούμενο τμήμα να βρίσκεται πάνω από το άνοιγμα του χωνιού. Προσθέστε τις μπρικέτες και περιμένετε περίπου 5–10 λεπτά μέχρι να πυρώσουν εντελώς.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ

Με έμμεση θέρμανση

- Μεγάλα κομμάτια κρέας ή ολόκληρα κοτόπουλα: Χάρη στο χωνί EASY SLIDE δεν χρειάζεται να γυρίζετε τα μεγάλα κομμάτια κρέας κατά το ψήσιμό τους. Η θερμότητα των πυρωμένων κάρβουνων ανεβαίνει στα εσωτερικά τοιχώματα της σφαιρικής ψησταριάς και κατανέμεται ομοιόμορφα σε ολόκληρη τη σφαίρα.
- Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στην προθερμασμένη σχάρα ψησίματος, πάνω από το κλειστό τμήμα του χωνιού EASY SLIDE και κλείστε το καπάκι. Να αφήνετε πάντα λίγη απόσταση μεταξύ των ξεχωριστών κομματιών κρέατος.
- Με το κλείσιμο του καπακιού, τα κρέατα που ψήνετε παίρνουν ομοιόμορφο χρώμα από όλες τις πλευρές και το ψητό κρατάει τους χυμούς του.
- Για να μην αφήνετε τίποτα στην τύχη όταν έχετε μεγάλα κομμάτια κρέας, συνιστούμε το OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK – το θερμόμετρο για το εσωτερικό του κρέατος.

Με άμεση θέρμανση

- Μικρά κομμάτια κρέας όπως μπριζόλες, παϊδάκια και αλλαντικά: Τοποθετήστε τα κομμάτια για ψήσιμο στην προθερμασμένη σχάρα πάνω από το ανοιχτό EASY SLIDE και ψήστε τα για λίγο με ανοιχτό καπάκι. Περιστρέψτε το EASY SLIDE έτσι ώστε αυτά που ψήνετε να μην βρίσκονται πια πάνω από τα πυρωμένα κάρβουνα και ολοκληρώστε το ψήσιμο με κλειστό καπάκι.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα στα κρεατικά που δεν χρειάζονται πολύ ψήσιμο, συνιστούμε τη ΣΧΑΡΑ 2 ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ της OUTDOOR**CHEF**.
- Μην ακουμπάτε το ζεστό καπάκι της ψησταριάς πάνω στο γρασίδι. Σε μοντέλα όπου το καπάκι δεν διπλώνει ή δεν υπάρχει σύστημα για τη συγκράτησή του, χρησιμοποιήστε τον γάντζο στο εσωτερικό του καπακιού για να το κρεμάσετε από την άκρη της κάτω τμήματος της σφαιρικής ψησταριάς.
- Φροντίστε να υπάρχει πάντα υγρό στο συρτάρι συλλογής των λιπών.
- **ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Για να προστατέψετε το κρέας και να μη στεγνώσει, μπορείτε να βάζετε στο τάσι χυμών νερό που θα εξατμίζεται κατά το ψήσιμο. Αντί για νερό μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε χυμούς φρούτων και αρωματικά ξύλα, π.χ. κληματσίδες ή ξύλο μηλιάς, που δίνουν εξαιρετική νοστιμιά.
- Η θέση των κάτω ανοιγμάτων αερισμού διακρίνεται εύκολα χάρη στην ένδειξη που βρίσκεται στο συρτάρι της στάχτης.
  ΠΡΟΣΟΧΗ: Αντίθετα, ο σύρτης αερισμού στο καπάκι πρέπει να παραμένει πάντοτε ανοιχτός κατά το ψήσιμο (βλ. και **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ**)
- Η OUTDOOR**CHEF** συνιστά να κλείνετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Με την κυκλοφορία αέρα στο εσωτερικό της ψησταριάς μειώνεται ο χρόνος του ψησίματος έως και κατά το ένα τρίτο.
- Κατά το ψήσιμο και κατά τη ρύθμιση των ανοιγμάτων αερισμού να φοράτε πάντα γάντια ψήστη. Για να γυρίσετε τα κρεατικά, να χρησιμοποιείτε αντί για πιρούνι μια καλή και αρκετά μεγάλη λαβίδα κρεατικών, ώστε να μην πρέπει να τρυπάτε το κρέας και να το αφήνετε να διατηρεί τους χυμούς του.
- Με τα κατάλληλα εξαρτήματα, η ψησταριά OUTDOOR**CHEF** θα σας προσφέρει ακόμη μεγαλύτερο κέφι. Για γκριλ, για μαγείρεμα και για ψήσιμο: Αφήστε ελεύθερη τη δημιουργικότητα και τη χαρά σας για πειραματισμούς.
- Όλα τα εξαρτήματα και τα σχετικά προϊόντα για την ψησταριά σας θα τα βρείτε στον ιστότοπο OUTDOORCHEF.COM

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟΥ OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟΥ OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη χρήση του καθαριστικού OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER η ψησταριά δεν πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία. Φοράτε γάντια και προστατευτικά γυαλιά. Ψεκάστε σχολαστικά την ψησταριά ή τα εξαρτήματα όσο είναι ακόμη λίγο ζεστά και αφήστε το καθαριστικό να δράσει για 10 λεπτά, μέχρι να διαλυθεί ο αφρός.
Αν χρειάζεται, καθαρίστε επιπλέον με κατάλληλη βούρτσα σχάρας ή με σφουγγάρι από νάιλον. Στη συνέχεια ξεπλύνετε προσεκτικά με νερό και στεγνώστε.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Ακατάλληλο για επιφάνειες με ξύλινη ή πλαστική επένδυση, με ηλεκτροστατική βαφή πούδρας και για βερνικωμένες επιφάνειες.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

1. Εγγύηση και αναφορά σε λοιπά δικαιώματα του αγοραστή
Με την αγορά του προϊόντος OUTDOOR**CHEF** από κάποιον εξουσιοδοτημένο έμπορο, λαμβάνετε ως ιδιώτης τελικός πελάτης (καταναλωτής) μια εγγύηση από τον κατασκευαστή Outdoorchef AG («η ΟC»).

Η εγγύηση του κατασκευαστή διασφαλίζει τις αντίστοιχες αξιώσεις σας από τον πάροχο σύμφωνα με το παρόν. Οι αξιώσεις εγγύησης που προκύπτουν από το παρόν έγγραφο ισχύουν παράλληλα με τα υπόλοιπα συμβατικά ή νόμιμα δικαιώματά σας. Τα δικαιώματα αυτά δεν αποκλείονται ούτε περιορίζονται από την παρούσα εγγύηση. Επομένως, μπορείτε να ενεργοποιήσετε και τις υπόλοιπες συμβατικές ή νόμιμες αξιώσεις σας απέναντι στα αντίστοιχα υπεύθυνα μέρη. Για παράδειγμα, τυχόν αξιώσεις που προκύπτουν από τη νομοθεσία περί ευθύνης λόγω ελαττωματικών προϊόντων δεν θίγονται από την παρούσα εγγύηση.
Πιο συγκεκριμένα, ως αγοραστής διατηρείτε τη δυνατότητα να ενεργοποιήσετε και τις τυχόν συμβατικές αξιώσεις εγγύησης από τον έμπορο που σας προμήθευσε το προϊόν. Επομένως, μπορείτε για παράδειγμα να επιδιώξετε την αναίρεση της σύμβασης πώλησης έναντι του πωλητή, αλλά όχι εναντίον της ΟC στο πλαίσιο της παρούσας εγγύησης.

2. Συμβαλλόμενοι και προϋποθέσεις για την εγγύηση
Πάροχος της εγγύησης είναι η ΟC. Δικαιούχος της εγγύησης είναι κάθε τελικός πελάτης που προμηθεύεται μέσω εξουσιοδοτημένου αντιπροσώπου ένα καινούργιο προϊόν για ιδιωτική χρήση. Η αγορά αποδεικνύεται με προσκόμιση της απόδειξης αγοράς. Η αγορά προορίζεται για ιδιωτική χρήση όταν το προϊόν έχει αγοραστεί από φυσικό πρόσωπο και χρησιμοποιείται για σκοπούς μη εμπορικής ή επαγγελματικής φύσεως.
Αν διαπιστωθεί περίπτωση που καλύπτεται από την εγγύηση, η αξίωση πρέπει να γνωστοποιηθεί στον πάροχο της εγγύησης μέσα σε δύο μήνες. Διαφορετικά οι αξιώσεις για εγγύηση δεν ισχύουν. Για οφθαλμοφανή ελαττώματα, η προθεσμία αρχίζει από την παραλαβή του προϊόντος. Επομένως, η ΟC συνιστά να εξετάζετε λεπτομερώς το προϊόν κατά την παραλαβή του για τυχόν ελαττώματα.

3. Πεδίο εφαρμογής
Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς και είναι έγκυρη στις παρακάτω περιπτώσεις και εφόσον δεν υφίσταται καμία περίπτωση αποκλεισμού σύμφωνα με το άρθρο 4 του παρόντος:
- 3 έτη για την επισμαλτωμένη σφαίρα (κάτω μέρος και καπάκι) ως προς το ενδεχόμενο φθοράς από σκουριά.
- 3 έτη για την επισμαλτωμένη σχάρα ψησίματος ως προς το ενδεχόμενο φθοράς από σκουριά ή από τη φωτιά.
- 3 έτη για κάθε μέρος από ανοξείδωτο χάλυβα ως προς το ενδεχόμενο φθοράς από σκουριά ή από τη φωτιά.
- Αστοχίες στην επισμάλτωση πριν από την πρώτη χρήση.
- 2 έτη για όλες τις άλλες αστοχίες κατασκευής ή υλικού.

Σύμφωνα με τα ανωτέρω, δεν θεωρούνται ως αστοχίες τυχόν ανωμαλίες που δεν επηρεάζουν τη λειτουργία και είναι ανεκτές για τον πελάτη, τυχόν χρωματικές διαφορές στην επισμάλτωση ή άλλες μικρές αστοχίες που οφείλονται σε παράγοντες κατασκευής στα σημεία στήριξης στο κάτω μέρος της περιμέτρου του καπακιού ή στα σημεία ανάρτησης.
Σε περίπτωση ισχύος της εγγύησης, η ΟC μπορεί κατ' επιλογή της να αντικαταστήσει ή να αλλάξει τα χαλασμένα ή προβληματικά μέρη ή ολόκληρο το προϊόν. Εφόσον είναι ανεκτό για τον πελάτη, η ανταλλαγή μπορεί να γίνει και με ανάλογο μοντέλο νεότερης κατασκευής ή με διάδοχο μοντέλο. Εφόσον δεν επηρεάζεται από ελάττωμα η λειτουργικότητα του προϊόντος και εφόσον είναι ανεκτό για τον πελάτη, μπορεί να προσφερθεί αντί για επισκευή μια αρμόζουσα οικονομική αποζημίωση.

Όσο διαρκεί η διαδικασία της εγγύησης (εξέταση και ενδεχόμενη αντικατάσταση) δεν υφίσταται δικαίωμα αξίωσης από την ΟC για ανταλλακτικό προϊόν ή άλλου είδους αποζημίωση. Η εκτέλεση υποχρεώσεων από την εγγύηση δεν επιφέρει ούτε επέκταση ούτε επανέναρξη της διάρκειας της εγγύησης. Τα εξαρτήματα που αντικαθίστανται από ανταλλακτικά περνούν στην ιδιοκτησία της ΟC. Ο χρόνος εγγύησης επανεκκινείται μόνο στην περίπτωση αντικατάστασης του προϊόντος.
Η παρούσα εγγύηση δεν δικαιολογεί περαιτέρω αξιώσεις από τον πάροχο της εγγύησης. Ωστόσο, οι αξιώσεις των πελατών με βάση άλλες νομικές αιτιολογήσεις δεν αποκλείονται ούτε περιορίζονται από την παρούσα εγγύηση (βλ. και ανωτέρω, άρθρο 1.).

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

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

Η κατατεθειμένη επωνυμία OUTDOORCHEF εκπροσωπείται από την επιχείρηση
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Πίνακας εξουσιοδοτημένων αντιπροσώπων υπάρχει στον ιστότοπό μας, στη διεύθυνση OUTDOORCHEF.COM
** Ο αριθμός σειράς (Seriennummer) και ο αριθμός τεμαχίου (Artikelnummer) βρίσκονται στην ετικέτα δεδομένων της ψησταριάς (σχετικά βλ. και πρώτο μέρος στις παρούσες **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**).

NÁVOD K OBSLUZE

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ:

Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane
G30 / G31
30/37 mbar

Cat.I_3. Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

DŮLEŽITÉ:
Ihned si na zadní stranu tohoto návodu k obsluze poznamenejte výrobní číslo svého kotlového grilu na dřevěné uhlí. Toto číslo naleznete na podstavci grilu a na obalu. Výrobní číslo je důležité pro bezproblémový průběh při dotazech, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku.

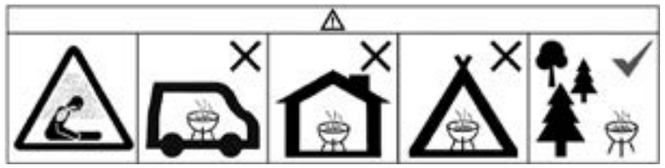
Výrobní číslo a číslo výrobku je důležité pro bezproblémový průběh při dotazech, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informaci týkající se bezpečnosti, provozu a údržby.

Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informaci týkající se bezpečnosti, provozu a údržby. **POZOR:** Kotlový gril na dřevěné uhlí OUTDOOR**CHEF** nelze používat jako ohniště.

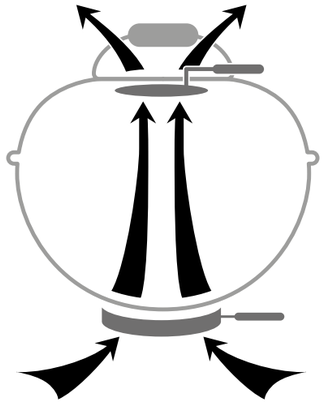
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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



OPATŘENÍ PŘED PODPÁLENÍM



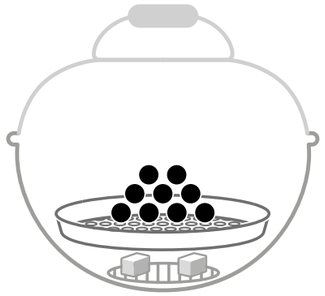
- Postavte kotlový gril na dřevěné uhlí OUTDOOR**CHEF** na rovný a stabilní podklad.
- Před zapálením uhlí zkontrolujte, zda je správně vložena miska na popel a zda jsou otevřené všechny ventilační štěrbiny.
  Poloha spodních ventilačních otvorů je snadno viditelná podle ukazatele na misce na popel.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

480	1‘000 gramů
570	1‘500 gramů

Vhodné dřevěné uhlí nebo brikety naleznete u svého prodejce OUTDOOR**CHEF**.

PODPÁLENÍ GRILU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ S PODPALOVACÍM ROŠTEM

1. Před zapálením odstraňte kompletní vnitřní vybavení grilu (grilovací rošt, trychtýř, misku na šťávu, rošt na uhlí), abyste zajistili dostatečné množství vzduchu a tím optimální hoření.
2. Vložte do grilu malý podpalovací rošt, položte na něj běžné podpalovací kostky a zapalte je. Nepoužívejte však jako pomůcku žádné kapaliny jako benzín, alkohol nebo podobně. Nikdy nedávejte tekutý podpalovač ani jím namočené uhlí na horké nebo studené uhlí.

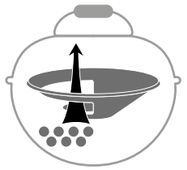


3. Nyní do grilu nasuňte rošt na uhlí a pokryjte jej dřevěným uhlím/briketami (viz počáteční plnění v kapitole **OPATŘENÍ PŘED ZAPÁLENÍM**). Dávejte pozor, aby žádné brikety neležely přímo na kotli.
4. Nechejte uhlí hořet s otevřeným víkem po dobu cca 30–45 minut, dokud nebude rovnoměrně žhavé a nebude obklopeno bílou vrstvou.
   Teprve poté můžete začít grilovat.
5. **„Potraviny připravovat až na žhavých uhlících s vrstvou popela“**

DVA GRILY V JEDNOM: DÍKY JEDINEČNÉMU SYSTÉMU TRYCHTÝŘE EASY SLIDE

V čem spočívá 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 potraviny jediným pohybem ruky z přímého do nepřímého žáru.
Ventilačním otvorem ve víku a na spodní straně kotle lze žár optimálně regulovat.
Vyklopitelný grilovací rošt umožňuje pohodlné doplňování uhlí také během grilování.

PŘÍMÝ ŽÁR



Přímé grilování a vaření

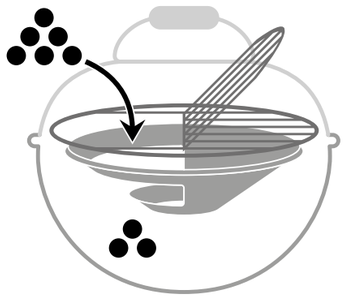
Nastavte trychtýř EASY SLIDE tak,
aby otvor ležel nad uhlím.
Grilované potraviny rozložte přímo nad otvorem.

NEPŘÍMÝ ŽÁR

Při nepřímém grilování, vaření a pečení

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

NÁVOD K OBSLUZE PRO KOTLOVÝ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ



1. Nyní rozložte uhlí tak, aby byla pokryta jen polovina misky na uhlí, a misku na šťávu bylo možné vložit doprostřed. Druhá polovina misky na uhlí má zůstat volná, abyste během grilování:
   a. zajistili optimální přísun vzduchu a tím dosáhli maximálního žáru a
   b. mohli otáčením roštu snadno a rychle volit mezi nepřímým a přímým žárem (viz **DVA GRILY V JEDNOM: DÍKY JEDINEČNÉMU SYSTÉMU TRYCHTÝŘE EASY SLIDE**)
2. Nyní nasuňte do středu roštu na uhlí misku na šťávu a naplňte ji požadovanou kapalinou.
3. Teprve pak vložte trychtýř a grilovací rošt. Dejte pozor, aby vyklopitelný díl roštu ležel nad otvorem pro trychtýř tak, aby obě zarážky pod grilovacím roštem bez problémů zapadly do příslušných otvorů v trychtýři.
4. Otočte otvor pro trychtýř tak, aby se nacházel nad hořícím uhlím. Tím dosáhnete optimální cirkulace vzduchu. Teprve poté můžete začít grilovat.
5. Před přiložením nového uhlí vždy sledujte žár. Je potřeba dávkovat opatrně, abyste měli stále pod kontrolou zvyšování teploty. K zajištění ochrany grilovaných potravin a samotného grilu by nemělo být dosaženo teploty 300 °C (626 °F). Příliš vysoké teploty mohou způsobit deformaci součástí grilu.
6. Vyklopitelný grilovací rošt usnadňuje doplňování uhlí během grilování. Otočte grilovací rošt tak, aby se jeho vyklopitelná část nacházela nad otvorem pro trychtýř. Doplňte brikety a vyčkejte po dobu 5–10 minut při otevřeném víku, dokud nebudou zcela rozžhavené.

TIPY A TRIKY

S nepřímým žárem

- Velké kusy pečeně nebo celá kuřata: Díky trychtýři EASY SLIDE se již nemusí větší kusy masa během grilování obracet. Žár ze žhavých uhlíků stoupá podél vnitřních stěn kotlového grilu a rozděluje se rovnoměrně v celém kotli.
- Položte potraviny, které chcete grilovat, na předem rozehřátý grilovací rošt nad uzavřenou část trychtýře EASY SLIDE a zavřete víko. Mezi jednotlivými kousky masa nechejte vždy menší mezery.
- Po uzavření víka se grilované maso osmahne stejnoměrně ze všech stran a šťáva zůstane uvnitř.
- Neponechejte nic náhodě! Pro dosažení perfektních výsledků doporučujeme OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK – teploměr k měření teploty uvnitř masa.

S přímým žárem

- Menší kousky masa jako steaky, kotlety a klobásy: Grilované maso se umístí na předehřátý grilovací rošt nad otevřený trychtýř EASY SLIDE a krátce se osmahne s otevřeným víkem. Otočte trychtýř EASY SLIDE tak, aby grilované potraviny neležely nad žhavým uhlím, a dogrilujte je se zavřeným víkem.
- Pro docílení optimálního výsledku při prudkém osmahnutí doporučujeme DVOUDÍLNÝ LITINOVÝ ROŠT od OUTDOOR**CHEF**.
- Když je víko grilu horké, nepokládejte je na trávník. U modelů bez kloubového závěsu na víko, popř. držáku víka používejte hák, který se nachází na vnitřní straně víka – za tento hák zavěste víko na okraj spodní poloviny grilu.
- Dávejte pozor na to, aby v misce na zachycování tuku byla vždy tekutina.
- **TIP:** Abyste zabránili vysušení masa, můžete do misky na šťávu přidat vodu, která se při grilování bude odpařovat. Místo vody můžete také použít ovocné šťávy či aromatické dřevo, jako např. révu nebo jabloň atd., které jídlu dodají lepší chuť.
- Poloha spodních ventilačních otvorů je snadno viditelná podle ukazatele na misce na popel. **POZOR:** Posuvný ovladač ventilace na víku musí po celou dobu grilování zůstat otevřený (viz také **NÁVOD K OBSLUZE PRO KOTLOVÝ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ**)
- 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 nasazené grilovací rukavice. K otáčení grilovaných potravin používejte místo vidličky dobré a dostatečně dlouhé kleště na maso, abyste maso nenapíchli a aby zůstalo šťavnaté.
- Se správným příslušenstvím je grilování s Vaším OUTDOOR**CHEF** ještě zábavnější. Ať už grilujete, vaříte nebo pečete: Nechejte volný průběh své kreativitě a potěšení z experimentování.
- Všechny druhy příslušenství pro Váš gril naleznete na adrese OUTDOORCHEF.COM

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Když chcete po grilování nechat uhlí udusit, nasaďte víko a zavřete všechny ventilační otvory. Nepoužívejte vodu.
- Před dalším grilováním vždy odstraňte všechny zbytky popela.
- K čištění jednotlivých roštů používejte kartáč na čištění grilu s mosaznými drátky (nepoužívejte ocelové drátky). Nepoužívejte ostré předměty ani agresivní čisticí prostředky. Misku na zachycování tuku čistěte mýdlovou vodou nebo čističem OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.
- Pro co nejdelší potěšení z Vašeho grilu doporučujeme následující:
  Chraňte svůj gril po úplném vychladnutí vhodným víkem OUTDOOR**CHEF** před povětrnostními vlivy.
  Pro zabránění hromadění vlhkosti víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

POUŽITÍ ČISTICÍHO PROSTŘEDKU OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

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

POUŽITÍ ČISTICÍHO PROSTŘEDKU OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

DŮLEŽITÉ: Gril nesmí být během použití čisticího prostředku OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER v provozu.
Používejte pro ochranu rukavice a brýle. Gril nebo příslušenství ještě v mírně zahřátém stavu postříkejte a nechte prostředek působit 10 minut, dokud se pěna nerozpustí.
V případě potřeby znečištěnou plochu vyčistěte vhodným kartáčem na gril nebo nylonovou houbou. Potom gril nebo příslušenství důkladně omyjte vodou a osušte.
POZOR: Prostředek není vhodný na dřevěné, plastové, práškově stříkané a lakované povrchy.

SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA

1. Záruka a vztahy k ostatním právům kupujícího
Nákupem tohoto produktu OUTDOOR**CHEF** u autorizovaného prodejce jste získali jako soukromý koncový zákazník (spotřebitel) záruku výrobce Outdoorchef AG („OC“).

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

2. Účastníci a podmínky záruky
Poskytovatelem záruky je OC. Na záruku má nárok každý koncový zákazník, který zakoupí v autorizovaném obchodě nový produkt pro soukromé účely. Zakoupení se prokazuje dokladem o nákupu. O zakoupení pro soukromé účely se jedná tehdy, jestliže produkt zakoupí fyzická osoba k účelům, které není možno přiřadit převážně k podnikatelským činnostem ani k činnostem samostatně výdělečným.
Pokud nastane záruční případ, musí být záruční nároky uplatněny v průběhu dvou měsíců u poskytovatele záruky. V opačném případě jsou Vaše nároky plynoucí ze záruky vyloučeny. Pro zjevné vady začíná běžet tato vylučovací lhůta okamžikem obdržení produktu. OC proto doporučuje zkontrolovat možné závady produktu ihned po obdržení.

3. Rozsah
Záruka platí od data zakoupení a poskytuje se v následujících případech, pokud neexistuje žádná okolnost pro vyloučení podle bodu 4:
- 3 roky na smaltovaný kotel (spodní část a víko) proti prorezavění
- 3 roky na smaltovaný grilovací rošt proti prorezavění nebo propálení
- 3 roky na všechny díly z nerezové oceli proti prorezavění nebo propálení
- vady smaltu před prvním použitím
- 2 roky na všechny zbývající výrobní/materiálové vady

Za závady se přitom nepovažují pro funkci nepodstatné a pro Vás jako zákazníka únosné nerovnosti, barevné odchylky smaltu nebo malá vadná místa, jako například výrobou podmíněná styčná místa na spodním okraji víka nebo na závěsech.
V případě uplatnění záruky OC poškozené nebo vadné díly nebo celý produkt podle svého uvážení vymění nebo nahradí. Pokud je to pro Vás jako zákazníka únosné, je možno provést také výměnu za srovnatelný model novější konstrukce, např. za model následující. Pokud závada negativně neovlivňuje funkčnost produktu a pokud je to pro Vás jako zákazníka únosné, může Vám být místo opravy nabídnuto také přiměřené finanční vyrovnání.
Po dobu trvání vyřízení záručního případu (kontrola a eventuální výměna) není OC povinna poskytovat náhradní produkt ani jiné odškodnění. Provedení záručního plnění neprodlužuje záruku a záruka nezačne běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví OC. Záruční doba začíná od začátku pouze při výměně produktu.
Další nároky vůči poskytovateli záruky nejsou touto zárukou opodstatněny. Vaše nároky z ostatních zákonných důvodů tím však nejsou vyloučeny ani omezeny (viz také bod 1. výše).

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

Závady a/nebo škody způsobené opotřebením při profesionálním používání k podnikatelským účelům (např. použití v hotelech nebo gastronomii).

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

Registrovaná značka OUTDOORCHEF je zastupována následujícím podnikem:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce outdoorchef.com.
** Výrobní číslo a také číslo výrobku naleznete na nálepce s údaji na Vašem grilu. (viz první oddíl tohoto **NÁVODU K OBSLUZE**).

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mielőtt üzembe helyezi az OUTDOOR**CHEF** faszenes gömbgrillt.

CE0063 PIN 0063 BP 3505

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Made in China

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_3. Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

FONTOS:

Először jegyezze fel a faszenes gömbgrillnek a használati útmutató hátoldalán feltüntetett sorozatszámát. A grill állványán és a csomagoláson találja a számot. A sorozatszám fontos információ, ha kérdezni kíván, alkatrészt rendel és garanciális igény esetén.

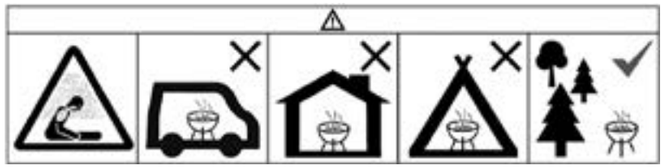
A sorozatszám és a cikkszám kérdés, alkatrészrendelés és garanciális ügyintézés során fontos információ. Biztonságos helyen tartsa az útmutatót, mert fontos biztonsági, használati és gondozási információkat tartalmaz.

Biztonságos helyen tartsa az útmutatót, mert fontos biztonsági, használati és gondozási információkat tartalmaz.
FIGYELEM: Az OUTDOOR**CHEF** faszenes gömbgrill nem használható tűzrakó helyként.

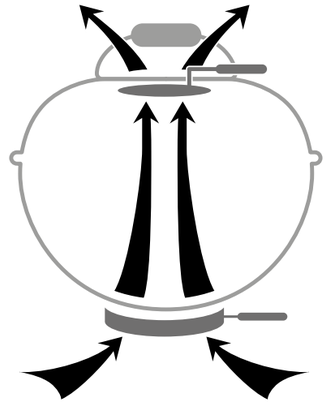
BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A biztonsági utasítások és óvintézkedések figyelmen kívül hagyása súlyos sérülést okozhat. Ezért a grillkészülék használata előtt figyelmesen olvassa el az útmutató utasításait.

- **„Tilos zárt térben használni!"**
- **„FIGYELEM! Tilos a gyújtáshoz illetve az újragyújtáshoz bármilyen alkoholt vagy benzint használni! Csak az EN 1860-3 szabvány követelményeinek eleget tevő gyújtós használata engedélyezett!"**
- **„FIGYELEM! Gyermekektől és háziállatoktól távol tartandó."**
- **„FIGYELEM! A grillsütő forró, ezért sütés alatt azt tilos mozgatni."**
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a grillezőt!
- Használatba vétel előtt lehetőleg széltől védett helyre tegye a grillt.
- Kizárólag kereskedelemben kapható grillgyújtót használjon és kövesse a csomagoláson található utasításokat.
- Soha ne öntsön gyújtófolyadékot vagy gyújtófolyadékkal átitatott szenet forró vagy meleg szénre.
- Gyúlékony anyagoktól tartson 1,5 méter biztonsági távolságot.
- Ne tolja a vezetőgörgős készüléket egyenetlen talajon vagy aljzaton!
- Csak akkor távolítsa el a hamut, ha teljesen kihűlt.
- Grillezés és a szellőzőnyílások beállítása közben viseljen mindig grillkesztyűt.
- Viseljen megfelelő ruházatot. A hosszú ujjú ruha gyorsan tüzet fog.
- **Az** OUTDOOR**CHEF** javasolja, hogy a grillkészüléket első használat előtt fűtsék fel és a tüzelőanyagot legalább 30 percen át hagyják izzani.
- **Nyitott és zárt grillekhez és állandóan beépített grillekhez is:** „Ne működtesse a grillet zárt és / vagy lakható helyiségekben, Épületek, sátrak, lakókocsik, motorházak, csónakok. A szénmonoxid mérgezés miatt életveszély áll fenn„



FELFŰTÉS ELŐTTI FELADATOK



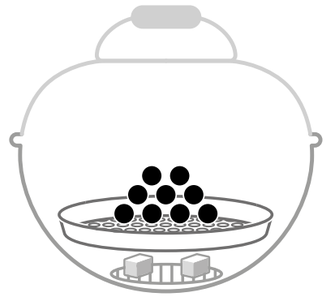
- Vízszintes. stabil aljzatra helyezze az OUTDOOR**CHEF** faszenes gömbgrillt.
- A szén meggyújtása előtt ügyeljen rá, hogy helyesen be legyen rakva a hamugyűjtő és minden szellőzőnyílás nyitva legyen.
  Az alsó szellőzőnyílások helye a hamugyűjtő jelzésével jól látható.
- A hő a szellőzőnyílások nyitásával és zárásával gond nélkül szabályozható: Ha kinyitja, növekszik a hőmérséklet, ha bezárja, csökken.
- Az OUTDOOR**CHEF** javaslata: Gyújtófolyadék helyett használjon kereskedelemben kapható gyújtókockát és papírt a grill meggyújtására.
- A tartósan magas hőmérséklet eléréséhez kiváló minőségű OUTDOOR**CHEF** faszén vagy brikett használatát javasoljuk. A faszenet tárolja száraz helyen.
- Az OUTDOOR**CHEF** faszenes gömbgrilljéhez kezdéskor a következő mennyiségeket használja:

480	1'000 gramm	
570	1'500 gramm	

Megfelelő faszén vagy brikett az OUTDOOR**CHEF** kereskedőtől szerezhető be.

GYÚJTÓRÁCSOS, FASZENES GRILL FELFŰTÉSE

1. Felfűtés előtt távolítsa el a grill összes tartozékát (grillrács, tölcsér, csepegtető tál, széntartó tál), hogy elég legyen a levegő és biztosított legyen az optimális égés.
2. Rakja be a kis gyújtórácsot, tegye rá a kereskedelemben kapható gyújtókockákat és gyújtsa meg. Ne használjon hozzá benzint, spirituszt vagy hasonló, folyékony, gyulladást segítő folyadékot! Soha ne öntsön gyújtófolyadékot vagy gyújtófolyadékkal átitatott szenet a forró vagy meleg szénre.

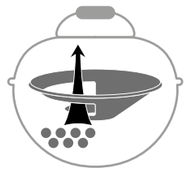


3. Tegye be a széntartó tálat és faszénnel / brikettel borítsa be (lásd a **FELFŰTÉS ELŐTTI FELADATOK**) fejezet kezdő töltőmennyiségét). Ügyeljen rá, hogy ne legyen brikett a gömbön.
4. Nyitott tető mellett kb. 30-45 percig égesse a szenet addig, hogy egyenletesen izzon és fehér réteg legyen rajta.
   Csak ekkor kezdje el a grillezést.
5. **„Csak akkor helyezze fel a grillezni való ételt, ha a tüzelőanyagot hamuréteg borítja."**

KETTŐ AZ EGYBEN GRILL: AZ EGYEDÜLÁLLÓ EASY SLIDE TÖLCSÉRRENDSZERNEK KÖSZÖNHETŐEN

A trükk a szénnel: Csak az egyik oldalra tegyen szenet. Így egy grillel különböző hőmérsékleti zónák hozhatók létre.
Az EASY SLIDE tölcsérrendszernek köszönhetően egyetlen mozdulattal a grillezésre váró élelmiszer a közvetlen hőtől a közvetett hőre tolható. A tetőn lévő szelepnyíláson át és a gömb alsó oldalán optimálisan szabályozható a hő.
A felhajtható grillrács grillezés közben is lehetővé teszi a szén kényelmes berakását.

KÖZVETLEN HŐ



Közvetlen grillezés és főzés

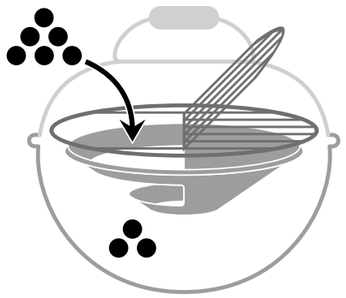
Az EASY SLIDE tölcsért úgy helyezze el, hogy nyílása a szén fölött legyen. A grillezendő ételt a nyílás fölött terítse szét.

KÖZVETETT HŐ

Közvetett grillezéskor, főzéskor és sütéskor

Az EASY SLIDE tölcsér nyílását fordítsa el a széntől és zárja be a tetőt. Az egész grillfelület most közvetett grillezésre használható.

FASZENES GÖMBGRILL HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



1. Úgy terítse szét a szenet, hogy az csak széntartó tál egyik fele alatt legyen és a csöpögtető tálat középre helyezhesse. A tál másik fele maradjon üresen, hogy grillezés közben:
   a. optimális legyen a levegő adagolása, így maximális hőfejlődést érjen el, és
   b. a rács könnyű, gyors elfordításával választhasson a közvetett és a közvetlen hő között (lásd **KETTŐ AZ EGYBEN GRILL: AZ EGYEDÜLÁLLÓ EASY SLIDE TÖLCSÉRRENDSZERNEK KÖSZÖNHETŐEN**)
2. Most helyezze a csöpögtető tálat a szénrács közepére és öntse bele a kívánt folyadékot.
3. Csak ezután tegye be a tölcsért és a grillrácsot. Ügyeljen rá, hogy a rács felhajtható része a tölcsérnyílás fölött legyen, hogy a grillrács alatti két bütyköt gond nélkül legyen beilleszthesse a tölcsér megfelelő nyílásaiba.
4. Úgy fordítsa a tölcsér nyílását, hogy az égő szén fölé kerüljön. Így optimális lesz a levegő keringése. Csak ekkor kezdje el a grillezést.
5. Folyamatosan figyelje a grill hőjének változását, mielőtt szenet ad hozzá. Azért szükséges az óvatos adagolás, hogy kontroll alatt tarthassa a hőmérséklet növekedését. Az étel és a grillkészülék védelmére ne legyen a hőmérséklet 300° C-nál (626° F) magasabb. A túl magas hőmérséklet deformálhatja a grill alkatrészeit.
6. A felhajtható grillrács megkönnyíti a szén berakását grillezés közben. Fordítsa a grillrácsot úgy, hogy a felhajtható rész a tölcsér nyílása fölé kerüljön. Tegyen be szenet, majd várjon kb. 5-10 percet nyitott tető mellett, hogy a szén izzó állapotba kerüljön.

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

Közvetett hővel

- Nagyobb hússzeletek vagy egész csirke: Az EASY SLIDE tölcsér segítségével nem kell grillezés közben forgatni a nagyobb hússzeleteket. Az izzó szén hője a grillgömb belsejében felemelkedik és az egész gömbben egyenletesen eloszlik a hő.
- Helyezze az élelmiszert a forró grillrácsra az EASY SLIDE tölcsér zárt része fölé, majd csukja be a tetőt. Mindig hagyjon kevés helyet a hússzeletek között.
- A tető lezárásával a hús minden oldala egyenletesen sül és a benne marad a szaft.
- Ahhoz, hogy a nagyobb darabok sütése se a véletlenen múljon, az OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK maghőmérséklet mérő használatát javasoljuk a tökéletes eredmény elérésére.

Közvetlen hővel

- Kisebb húsok, pl. steak, karaj, kolbász: Tegye a húst a forró grillrács közepére, helyezze el nyitott EASY SLIDE felett és nyitott tető mellett hirtelen süsse meg. Fordítsa az EASY SLIDE tölcsért úgy, hogy ne kerüljön a hús az izzó szén fölé, hanem zárt tető mellett süsse készre.
- Ahhoz, hogy optimálisan megsüljön a hirtelensült, javasoljuk az OUTDOOR**CHEF** KÉTRÉSZES ÖNTÖTTVAS RÁCSÁT.
- Ne tegye a forró grilltetőt a fűre. A tetőzsanér, ill. tetőtartó nélküli modelleknél használja a tető belső oldalán található, az alsó grillgömb szélére beakasztáshoz szükséges horgot.
- Ügyeljen rá, hogy mindig legyen folyadék a csepegtető tálban.
- **JAVASLAT:** Ahhoz, hogy megvédje a húst a kiszáradástól, tegyen vizet a tálba, ahonnan grillezés közben elpárolog. Víz helyett gyümölcslé vagy aromás tűzifa, pl. almafa vagy szőlővenyige is használható, amelytől különleges íze lesz az ételnek.
- Az alsó szellőzőnyílások helye a hamugyűjtő jelzésével jól látható. **FIGYELEM:** A tetőn lévő szellőzőtolózár grillezés közben mindig maradjon nyitva (lásd **FASZENES GÖMBGRILL HASZNÁLATI ÚTMUTATÓJA**)
- Az OUTDOOR**CHEF** azt javasolja, hogy grillezés közben zárják le a tetőt. A grill belsejében keringő levegő akár 1/3-ára csökkenti le a grillezéshez szükséges időt.
- Grillezés és a szellőzőnyílások beállítása közben viseljen mindig grillkesztyűt. A sült megfordításához villa helyett használjon megfelelő hosszúságú húsfogót, hogy ne kelljen megszúrni a húst és szaftos maradhasson.
- A megfelelő tartozékokkal még több öröme lesz az OUTDOOR**CHEF** használatában. Legyen szó grillezésről, főzésről vagy sütésről, engedje szabadjára kreativitását és kísérletező kedvét.
- A grillhez gyártott valamennyi tartozékot megtalálja az OUTDOORCHEF.COM oldalon.

TISZTÍTÁS ÉS GONDOZÁS

- Ha grillezés után el akarja fojtani a szenet, tegye fel a tetőt és zárja el az összes szellőzőnyílást. Ne használjon vizet.
- A következő grillezés előtt távolítsa el az előző hamut.
- Rézsörtés (és nem acélsörtés!) grillkefével tisztítsa meg a rácsokat. Ne használjon éles tárgyat vagy agresszív súrolószert. Szappanos vízzel mossa el a csepegtető tálcát vagy OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER-rel tisztítsa meg.
- Ahhoz, hogy hosszú ideig a készülékkel a grillezés örömeit, a következőket javasoljuk:
  Teljes kihűlés után megfelelő OUTDOOR**CHEF** takarótetővel letakarva védje a grillt a környezet hatásaitól.
  A nedvességtorlódás kiküszöbölésére eső után vegye le a takarótetőt. A grillkereskedőtől szerezhető be megfelelő takarótető.

AZ OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER ALKALMAZÁSA

FONTOS: a grillt az OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER használata közben nem szabad üzemeltetni.
Keze védelmére használjon kesztyűt, szeme védelmére pedig lehetőleg viseljen szemüveget. A grillt vagy tartozékait még langyos állapotban alaposan permetezze be és 15-30 percig hagyja hatni a szert. Az erősen szennyezett felületeket újból permetezze be, majd vízzel gondosan öblítse le és hagyja megszáradni.
FIGYELEM: Az OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANERt nem szabad porfestett felületre használni.

AZ OUTDOORCHEF CHEF CLEANER ALKALMAZÁSA

FONTOS: Az OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER használata közben nem szabad üzemeltetni a grillt.
Viseljen védőkesztyűt és szemüveget. A grillt és a tartozékait még meleg állapotban permetezze be és 10 percig hagyja hatni, amíg feloldódik a hab. Szükség esetén megfelelő grillkefével vagy szivaccsal segítse a tisztítást. Majd vízzel alaposan öblítse le és szárítsa meg.
FIGYELEM: Nem alkalmas fa-, műanyag-, porfestett- és festett felületekre.

FOGYASZTÓI GARANCIA

1. Garancia és a vevő egyéb jogaihoz való viszony
Az OUTDOOR**CHEF** elnevezésű termék engedélyezett kereskedőnél végzett vásárlásával Ön végvevőként (fogyasztóként) a Outdoorchef AG („OC") gyártói garanciáját kapja.

A garanciaadóval szembeni gyártói garancia a jelen megállapodás szerint biztosítja Önnek a garanciális igényeket. A garanciális igényekhez tartoznak még az egyéb szerződéses vagy törvényi jogok is. Az egyéb jogokat a jelen garancia nem zárja ki és nem korlátozza. Ezért egyéb, szerződéses vagy törvény által biztosított, a mindenkori kötelezettel szembeni igényeit is érvényesítheti. Így pl. a termékfelelősségi törvény szerint a jelen garancia által biztosított igényeket a fenti rendelkezések nem érintik.
Vevőként Ön mindenekelőtt az eladóval szembeni, szerződéses szavatossági igényeit érvényesítheti. Például az adásvételi szerződés csak az eladóval szemben vonható vissza, azonban a jelen garancia keretében a OC-val szemben nem.

2. Érdekelt felek és a garancia feltételei
A garancia adója a OC. A garancia jogosultja az a végvevő, aki az új terméket az engedéllyel rendelkező kereskedelmi egységben magáncélra megszerzi. A termék megszerzését a vásárlási bizonylat igazolja. Magáncélra történő szerzésről beszélünk, ha a terméket természetes személy olyan célra szerzi be, amely sem iparűzési, sem önálló foglalkozási tevékenységhez nem rendelhető hozzá.
Ha garanciális eset jelentkezne, Önnek garanciaigényét két hónapon belül kell érvényesítenie a garanciaadónál. Minden egyéb garanciális igény kizárt. A látható hiányosságokra a kizárási határidő a termék átvételével kezdődik. Ezért a OC azt ajánlja, hogy a terméket kézhezvétel után haladéktalanul ellenőrizzék.

3. Tartalom
A garancia a vásárlás dátumától érvényes, és a következő esetekben biztosított, amennyiben nem áll fenn a 4. pont szerinti kizárás tényállása:
- 3 év a zománcbevonatú gömb (alsó rész és tető) rozsdásodására.
- 3 év a zománcbevonatú grillrács rozsdásodására vagy elégésére.
- 3 év minden nemesacél alkatrész rozsdásodására vagy elégésére.
- Első használat előtti zománchiba
- 2 év minden egyéb gyártási- és anyaghibára

Nem tekinthetők hiányosságnak a funkció szempontjából nélkülözhetetlen és a vevő számára ésszerű egyenetlenség, zománcbevonati színkülönbségek látszó eltérések vagy kisebb hibák, pl. gyártás közben kialakuló zománchiány a fedő alsó szélén vagy a felfüggesztéseken.
Garancia esetén a OC joga eldönteni, hogy a hibás vagy hiányos anyagot, terméket visszacseréli vagy visszaveszi. Ha a vevő elfogadja az újabb gyártási típusú, összehasonlítható modellt, pl. következő modell is szóba jöhet csereként. Amennyiben a hiányosság nem csökkenti a termék használhatóságát és a vevő számára ez megfelelő, javítás helyett méltányos pénzügyi ellentételezés is felkínálható.
A garanciális ügyintézés (vizsgálat és esetleg csere) idejére a OC-val szemben nem tarthat igényt helyettesítő termékre vagy más egyéb kártalanításra. A garanciális teljesítések végrehajtása nem eredményezi a garanciális idő meghosszabbodását vagy újrakezdését. A kicserélt anyagok a OC tulajdonába mennek át. Csak termékcsere esetén kezdődik újra a garanciális idő.
Garanciaadóval szembeni további igényeket a jelen garancia nem alapoz meg. Azonban egyéb jogcímen fennálló igényeit nem zárja ki és nem korlátozza (lásd a fenti 1. pontot).

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

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

Az OUTDOORCHEF bejegyzett márkanevet a következő vállalat képviseli:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Termékeink kereskedőinek nyilvántartását honlapunkon is megtalálja: OUTDOORCHEF.COM
** A sorozatszámot és a cikkszámot a grillkészülék adatlapján találja.
(lásd a **KEZELÉSI ÚTMUTATÓ** első fejezetét).

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:

Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar

Cat.I_3. Cat.$I_{3B/P}$

Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

WAŻNE:

Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji obsługi należy zanotować numer seryjny swojego egzemplarza grilla kulistego na węgiel drzewny. Numer ten znajduje się na podwoziu grilla i na opakowaniu. Numer seryjny jest ważny, aby bezproblemowo uzyskać odpowiedź na pytania, zamówić części zamienne lub przeprowadzić postępowanie gwarancyjne.

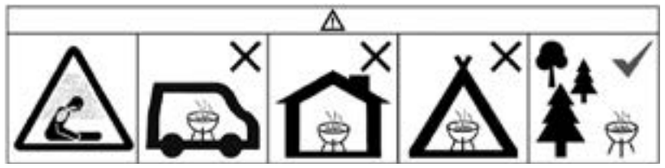
Numer seryjny i numer artykułu są ważne, aby bezproblemowo uzyskać odpowiedź na pytanie, zamówić części zamienne lub przeprowadzić postępowanie gwarancyjne. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji.

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

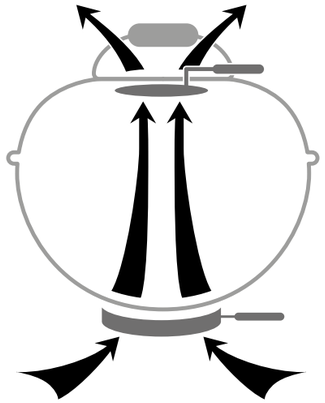
PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

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!"**
- **„UWAGA! Do podpalenia lub ponownego rozpalenia grilla nie stosować spirytusu ani benzyny! Stosować tylko podpałkę do grilla zgodną z normą EN 1860-3!"**
- **„UWAGA! Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny zbliżać się do grilla."**
- **„UWAGA! Grill bardzo się nagrzewa. Nie należy przenosić rozpalonego grilla."**
- Nie zostawiać włączonego grilla bez nadzoru.
- Przed włączeniem grilla, ustawić go w miejscu dobrze osłoniętym od wiatru.
- Stosować wyłącznie standardowe podpałki do grilla i przestrzegać instrukcji zawartych na opakowaniu.
- Nigdy nie 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.
- 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.
- OUTDOOR**CHEF** zaleca, aby przed pierwszym użyciem rozgrzać grill i wyżarzać paliwo co najmniej przez 30 minut.
- **W przypadku otwartych i zamkniętych grzybów, a także na stałe zainstalowane grille:** „Nie wolno obsługiwać grilla w zamkniętych i / lub mieszkalnych pomieszczeniach, Budynki, namioty, przyczepy kempingowe, domy motorowe, łodzie. Istnieje niebezpieczeństwo życia ze względu na zatrucie tlenkiem węgla„



DZIAŁANIA PRZED ROZPALENIEM



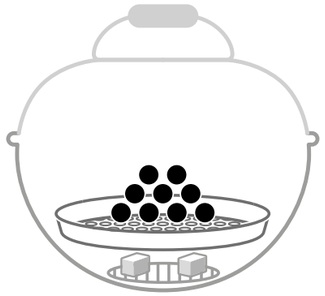
- Ustawić grill kulisty na węgiel drzewny OUTDOOR**CHEF** na równym i bezpiecznym podłożu.
- Przed podpaleniem węgla upewnić się, że szuflada na popiół jest prawidłowo włożona, a wszystkie otwory wentylacyjne są otwarte.
  Położenie dolnych otworów wentylacyjnych jest widoczne poprzez wskaźnik na szufladzie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

480	1'000 gramów
570	1'500 gramów

Odpowiedni węgiel drzewny lub brykiety dostępne są w punkcie sprzedaży OUTDOOR**CHEF**.

ROZPALANIE GRILLA NA WĘGIEL DRZEWNY Z RUSZTEM ZAPŁONOWYM

1. Przed rozpaleniem usunąć wszelkie elementy wewnętrzne grilla (ruszt, lej, pojemnik na sok, pojemnik na węgiel), by zagwarantować dopływ odpowiedniej ilości powietrza, a tym samym optymalną wydajność spalania.
2. Włożyć mały ruszt zapłonowy, ułożyć na nim podpałkę i podpalić ją. 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.

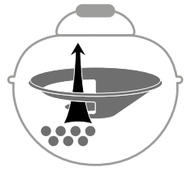


3. Następnie zamontować pojemnik na węgiel i ułożyć w nim węgiel drzewny / brykiety (por. ilość początkową w części **CZYNNOŚCI PRZED ROZPALENIEM**). Upewnić się, że brykiet nie przylega do kuli grilla.
4. Pozostawić palący się węgiel i otwarty grill przez ok, 30-45 minut, aż będzie się równomiernie żarzyć i widoczna stanie się biała otoczka.
   Dopiero wówczas przystąpić do grillowania.
5. **„Żywność przeznaczoną do grillowania kłaść na grilla dopiero wtedy, gdy paliwo pokryje się warstwą popiołu"**

DWA GRILLE W JEDNYM: DZIĘKI JEDYNEMU 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

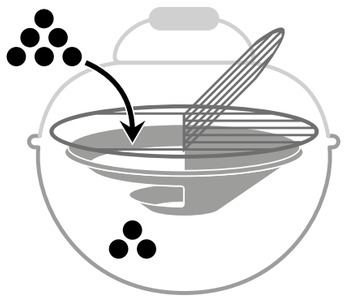
lej EASY SLIDE ustawić w taki sposób, aby otwór znajdował się nad węglem.
Rozłożyć grillowaną żywność bezpośrednio nad otworem.

Tryb grzania pośredniego

Przy grillowaniu, gotowaniu i pieczeniu w trybie grzania pośredniego

Odwrócić otwór leja EASY SLIDE od węgla i zamknąć pokrywę.
Teraz cała powierzchnia grilla może być stosowana dla grillowania w trybie pośrednim.

INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA KULISTEGO NA WĘGIEL DRZEWNY



1. Węgiel należy rozłożyć w taki sposób, by pokrywał tylko połowę pojemnika na węgiel i by można było zamontować na środku pojemnik na sok. Druga połowa pojemnika powinna zostać pusta, by podczas grillowania:
   a. osiągnąć optymalny dopływ powietrza, a tym samym maksymalne gorąco,
   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 brykiet 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. Pomiędzy 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 OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK – urządzenia do pomiaru temperatury wewnętrznej.

W trybie podgrzewania bezpośredniego

- Mniejsze porcje mięsa, takie jak steki, kotlety i kiełbasy: 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, polecamy DWUCZĘŚCIOWY RUSZT ŻELIWNY OUTDOOR**CHEF**.
- Nie odkładać gorącej pokrywy grilla na trawniku. W modelach bez zawiasu pokrywy lub bez uchwytu na pokrywę korzystać z haka, który znajduje się w wewnętrznej części pokrywy, w celu zawieszenia pokrywy na krawędzi dolnej kuli grilla.
- Upewnić się, że w szufladzie na tłuszcz zawsze znajduje się ciecz.
- **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**)
- OUTDOOR**CHEF** 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 OUTDOOR**CHEF** 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 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.
- Oczyścić 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 OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.
- Aby mogli Państwo długo cieszyć się niezawodnością grilla, zalecamy następujące czynności pielęgnacyjne:
  Ochrona grilla, po jego ostygnięciu, przed czynnikami zewnętrznymi za pomocą odpowiedniej pokrywy OUTDOOR**CHEF**
  Po silnych opadach deszczu należy otworzyć pokrywę w celu zapobiegania zbieraniu się wilgoci. Pokrywę można nabyć w sklepach sprzedających grille.

STOSOWANIE PREPARATU OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

WAŻNE: Podczas stosowania środka czyszczącego OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER grill nie może być rozgrzany.
Dbając o zdrowie dłoni, założyć rękawice, w miarę możliwości także okulary. Należy gruntownie spryskać jeszcze lekko ciepły grill i pozostawić na 15-30 minut. Zabrudzone miejsca ponownie spryskać, po czym gruntownie spłukać wodą i osuszyć.
UWAGA: Środka OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER nie wolno używać na powierzchniach powlekanych proszkowo.

STOSOWANIE PREPARATU OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

WAŻNE: Podczas czyszczenia preparatem OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER grill nie może być rozgrzany.
Należy używać rękawic i okularów ochronnych. Spryskać grill lub akcesoria, dopóki są jeszcze ciepłe, i odczekać 10 minut, aż preparat zacznie działać, a piana opadnie.
W razie potrzeby doczyścić odpowiednią szczotką do grilla lub gąbką nylonową. Następnie dokładnie spłukać wodą i osuszyć.
UWAGA: Preparat nie nadaje się do czyszczenia powierzchni drewnianych, z tworzyw sztucznych, a także malowanych proszkowo i lakierowanych.

GWARANCJA KONSUMENCKA

1. Gwarancja i stosunek do pozostałych praw nabywcy
Wraz z nabyciem niniejszego produktu OUTDOOR**CHEF** u autoryzowanego sprzedawcy, klient, jako nabywca końcowy (konsument), otrzymuje gwarancję producenta od Outdoorchef AG („OC").

Gwarancja producenta zapewnia nabywcy zaspokojenie roszczeń gwarancyjnych przeciwko gwarantowi stosownie do ustaleń niniejszego porozumienia. Roszczenia gwarancyjne utrzymane są przy tym w mocy obok pozostałych praw nabywcy wynikających z umowy lub obowiązującego prawa. Niniejsza gwarancja nie wyłącza ani nie ogranicza pozostałych praw. Nabywca może zatem dochodzić przeciwko danemu zobowiązanemu również pozostałych swoich praw, wynikających z umowy lub obowiązującego prawa. Niniejsza gwarancja nie narusza na przykład roszczeń wynikających z ustawy o odpowiedzialności cywilnej za produkt.
Klient jako nabywca ma w szczególności również możliwość wysuwania przeciwko sprzedawcy roszczeń umownych z tytułu rękojmi. Możliwe anulowanie umowy kupna-sprzedaży na przykład, może być realizowane wyłącznie wobec sprzedawcy, jednak nie w ramach niniejszej gwarancji wobec OC.

2. Strony i warunki gwarancji
Gwarantem jest OC. Uprawnionym do korzystania z gwarancji jest każdy klient końcowy, nabywający dla celów prywatnych nowy produkt w handlu autoryzowanym. Nabycie należy przeprowadzić za wydaniem dowodu kupna. Nabycie dla celów prywatnych występuje wtedy, kiedy produkt nabywa osoba fizyczna dla celów, które w większości nie mogą być przypisane jej działalności gospodarczej ani też samodzielnej działalności zawodowej.
Roszczeń gwarancyjnych należy dochodzić u gwaranta w ciągu dwóch miesięcy od wystąpienia przypadku objętego gwarancją. W przeciwnym razie są one wykluczone. Dla wad jawnych okres wykluczenia zaczyna biec w momencie otrzymania produktu. OC zaleca zatem zbadanie produktu pod względem wad i usterek natychmiast po jego otrzymaniu.

3. Zakres
Gwarancja obowiązuje od daty nabycia i udzielana jest w następujących przypadkach, o ile nie dojdzie do wykluczenia zgodnie z punktem 4:
- 3 lata na rdzę emaliowanych części kuli (część spodnia i pokrywa)
- 3 lata na rdzę lub przepalenie emaliowanego rusztu grilla
- 3 lata na rdzę lub przepalenie wszystkich elementów ze stali nierdzewnej
- wady emalii przed pierwszym użyciem
- 2 lata na wszystkie pozostałe wady produkcyjne i materiałowe

Wadami nie są przy tym nierówności, różnice w kolorze emalii lub mniejsze usterki, takie jak uwarunkowane produkcją punkty oparcia na dolnej krawędzi pokrywy lub zawieszeniach, które są bez znaczenia dla funkcjonowania i możliwe do przyjęcia dla klienta.
W przypadku gwarancji OC według własnego uznania wymieni i zastąpi uszkodzone lub wadliwe części albo cały produkt. Jeśli jest do przyjęcia dla klienta, produkt może być również wymieniony na podobny model nowszego typu lub na kolejny model serii. O ile wada nie narusza funkcjonalności produktu i jeżeli jest to do przyjęcia dla klienta, zamiast naprawy nabywcy można zaoferować również stosowne odszkodowanie finansowe.

W czasie realizacji roszczeń gwarancyjnych (badanie i ewentualna wymiana) nabywca nie ma prawa wymagać od OC udostępnienia produktu zastępczego ani też żadnego innego odszkodowania. Udzielenie świadczeń gwarancyjnych nie wpływa na przedłużenie, bądź ustanowienie nowego okresu gwarancji. Wymienione części produktów przechodzą na własność OC. Okres gwarancji naliczany jest od nowa tylko w przypadku wymiany produktu.
Niniejsza gwarancja nie uzasadnia dalej idących roszczeń względem gwaranta. Nie wyklucza to jednak ani nie ogranicza roszczeń nabywcy wynikających z innych podstaw prawnych (patrz również powyżej punkt 1).

4. Wykluczenie
Wyklucza się gwarancję w następujących przypadkach:
- typowe zużycie przy zastosowaniu zgodnym z przeznaczeniem, w szczególności występujące na częściach podlegających zużyciu takich jak lejek, daszki do płomieni, palnik, termometr, zapłon i bateria, elektroda, kabel zapłonu, przewód gazowy, regulator ciśnienia gazu, element grzewczy, reflektor, aluminiowa folia ochronna, ruszt grilla lub węglowy i pojemnik na węgiel, ruszt zapłonowy i pojemnik na tłuszcz.
- wady emalii w przypadku urządzeń używanych, o ile nie można udowodnić, że wada istniała już przed pierwszym użyciem.
- wady i/lub uszkodzenia na skutek użycia nieodpowiedniego lub niezgodnego z przeznaczeniem, szczególnie wskutek nieprzestrzegania instrukcji obsługi, wskazówek dotyczących bezpieczeństwa lub wskazań dotyczących eksploatacji/konserwacji (na przykład użytkowanie urządzeń przeznaczonych do używania na zewnątrz w pomieszczeniach zamkniętych, uszkodzenia powstałe wskutek błędnego montażu, nieodpowiedniego czyszczenia powierzchni emaliowanej lejka lub rusztu grilla, nieprzeprowadzenia testu szczelności, o ile zalecany jest on w instrukcji obsługi, wskutek używania szkodliwych chemikaliów, wykorzystania do innych celów itd.).
- wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek ingerencji lub napraw przez osoby nieautoryzowane przez OC.
- wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek niszczącego oddziaływania warunków atmosferycznych (np. grad lub uderzenie pioruna).
- wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek umyślnego uszkodzenia lub wskutek uszkodzenia zamierzonego albo spowodowanego nieuwagą, o ile odpowiedzialności za nie ponosi OC.
- wady i/lub uszkodzenia powstałe podczas transportu do klienta, o ile transport nie został zorganizowany przez gwaranta.
- wady i/lub uszkodzenia powstałe na skutek działania siły wyższej.
- wady i/lub uszkodzenia powstałe na skutek zużycia podczas profesjonalnego użytkowania w celach gospodarczych (np. użytkowanie w hotelarstwie lub gastronomii).

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

Zarejestrowana marka OUTDOORCHEF reprezentowana jest przez następujące przedsiębiorstwo:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Lista naszych punktów sprzedaży znajduje się na naszej stronie internetowej OUTDOORCHEF.COM
** Numer seryjny oraz numer artykułu znajduje się na opisie danych zamieszczonym na grillu (patrz pierwsza część niniejszej **INSTRUKCJI OBSŁUGI**).

OUTDOORCHEF.COM

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:

Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar

Cat.I_{3+} Cat.$I_{3B/P}$

Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

IMPORTANTE:

Comece por tomar nota do número de série do barbecue oval a carvão na contracapa deste manual de utilização. Esse número encontra-se na estrutura do seu barbecue e na embalagem. O número de série é essencial para resolver facilmente eventuais problemas, para encomendar acessórios ou para validar a garantia.

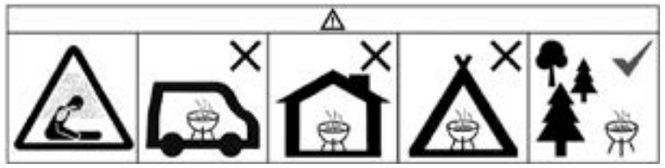
Tanto o número de série, quanto o número de artigo são importantes para um processamento correto em caso de dúvidas, para a encomenda de peças sobressalentes e eventuais reivindicações de garantia. Guarde o manual do utilizador num local seguro. Este contém informações relativas à segurança, ao funcionamento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

Guarde este manual do utilizador num lugar seguro. Este contém informações relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção.
Atenção: O barbecue oval a carvão da OUTDOOR**CHEF** não pode ser utilizado como lareira.

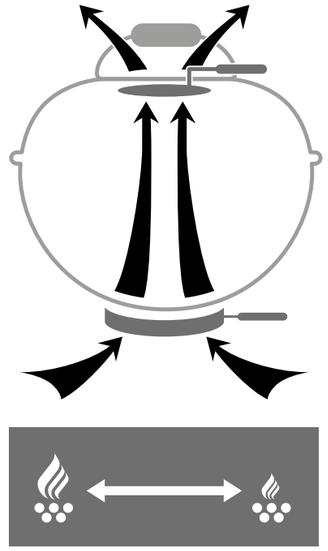
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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



MEDIDAS PARA ACENDER O FOGO



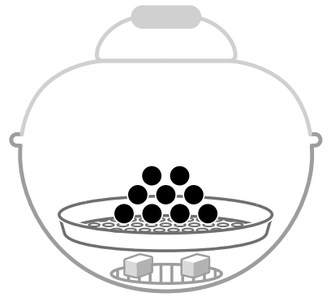
- Coloque o barbecue oval a carvão OUTDOOR**CHEF** sobre uma base plana e segura.
- Antes de incendiar o carvão, certifique-se de que o coletor de cinzas está devidamente colocado e que todas as grelhas de ventilação estão abertas.
  A posição das aberturas de ventilação inferiores é facilmente visível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

480	1‘000 gramas
570	1‘500 gramas

O carvão ou os blocos adequados podem ser encontrados no seu distribuidor OUTDOOR**CHEF**.

ACENDER O FOGO DO BARBECUE A CARVÃO COM GRELHA

1. Antes de acender, retire todo o conteúdo interior (grelha, funil, tabuleiro dos molhos, tabuleiro do carvão) do grelhador, para que exista ar suficiente e, assim, seja garantido um melhor desempenho de combustão.
2. Não coloque a grelha, coloque acendalhas comerciais e acende-os. Não utilize líquidos, como gasolina, álcool ou outros produtos de queima líquidos semelhantes. Nunca deite tais líquidos ou carvão embebido em tais líquidos sobre carvão quente.

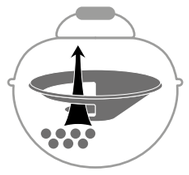


3. Insira então o tabuleiro do carvão e cubra-o com carvão vegetal/briquetes (para tal, consulte a quantidade de enchimento inicial no capítulo **MEDIDAS ANTES DE ACENDER**). Certifique-se de que não ficam blocos assentes no fundo do barbecue.
4. Deixe o carvão com a tampa aberta durante aproximadamente 30-45 minutos, até que incendeiem uniformemente e fiquem cobertos por uma camada branca.
   Comece primeiro por grelhar.
5. **“Colocar os alimentar apenas quando o carvão estiver coberta de uma camada de cinza”**

DOIS BARBECUES EM UM: GRACAS AO SISTEMA DE CRIVO UNICO EASY SLIDE

O truque com o carvão: Sô foram enchidos num lado. Assim pode trabalhar no mesmo barbecue com diferentes zonas de temperatura.
Graças ao sistema de crivo EASY SLIDE, os alimentos podem ser deslocados com apenas um movimento de mão do calor direto para o calor indireto. Através de uma abertura de válvula na tampa e na parte inferior do barbecue oval, o calor pode ser regulado de forma ideal. A grelha dobrável também permite durante o processo de grelhar um reabastecimento confortável do carvão.

AQUECIMENTO DIRETO



Grelhar e cozinhar diretamente

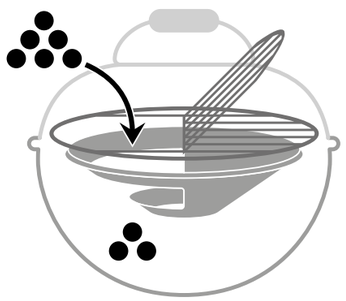
Colocar o funil EASY SLIDE em posição de modo a que a abertura se encontra por cima do carvão. Distribuir os alimentos diretamente por cima da abertura.

AQUECIMENTO INDIRETO

Ao grelhar, cozinhar e assar indiretamente

Rodar a abertura do funil EASY SLIDE fora do carvão e fechar a tampa.
Toda a grelha pode ser utilizada agora para o processo de grelhar indireto.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PARA O BARBECUE OVAL A CARVÃO



1. Distribua o carvão de forma que somente uma metade do respetivo tabuleiro fique ocupada e que o tabuleiro dos molhos possa ser colocado no meio. A segunda metade do tabuleiro deve ficar vazia, de forma que ao grelhar:
   a. atingir uma entrada de ar ideal e assim um desenvolvimento máximo do calor e
   b. selecionar de forma fácil e rápida entre o calor indireto e direto rodando a grelha (veja para isso **DOIS BARBECUES EM UM: GRACAS AO SISTEMA DE CRIVO UNICO EASY SLIDE**)
2. Coloque agora a bacia de liquido no meio da grelha de carvão e enche-a com o liquido desejado.
3. Coloque só depois o funil e a grelha do grelhador. Preste atenção para que a parte dobrável da grelha se encontra por cima da abertura do funil para que os dois cames por baixo da grelha do grelhador possam ser introduzidos sem problemas nos furos do funil previsto para tal.
4. Rode a abertura do funil de modo a que se encontram por cima do carvão a arder. Assim atinge uma circulação de ar ideal. Comece primeiro por grelhar.
5. Observe sempre como o calor se desenvolve no grelhador, antes de adicionar mais carvão. É necessário um doseamento cuidadoso, para que se possa manter sob controlo o aumento da temperatura. Para proteger os alimentos e o barbecue, não devem ser atingidas temperaturas superiores a 300° C (626° F) Temperaturas muito elevadas podem deformar as peças do barbecue.
6. A grelha do grelhador dobrável facilita o reabastecimento do carvão durante o processo de grelhar. Rode a grelha do grelhador de modo a que a parte dobrável se encontra por cima da abertura do funil. Reabasteça os blocos e espere cerca de 5 a 10 minutos para abrir a tampa. Espere até que estejam completamente quentes.

SUGESTÕES E TRUQUES

Com aquecimento indireto

- Para peças de carne com osso ou frangos inteiros: Graças ao funil EASY SLIDE deixa de ser necessário virar as porções maiores de carne durante o respetivo tempo de cozedura. O calor do carvão quente aumenta nos lados interiores do barbecue oval, distribuindo-se uniformemente pelo mesmo.
- Coloque os alimentos em cima da grelha do grelhador por cima da parte fechada do funil EASY SLIDE e feche a tampa. Deixe sempre alguma distância entre cada uma das porções de carne.
- Ao fechar a tampa, os alimentos são cozinhados uniformemente por todos os lados e os sucos permanecem no assado.
- Para não deixar que as porções maiores sejam cozinhadas ao acaso, recomendamos a utilização do aparelho de medição da temperatura central, OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK, para obter resultados perfeitos.

Com aquecimento direto

- Para peças de carne pequenas, como bifes, salsichas: Os alimentos são posicionados por cima do EASY SLIDE aberto e são cozinhados por breves momentos com a tampa aberta. Rode o EASY SLIDE de modo a que os alimentos já não se encontram por cima do carvão quente e coze-os com tampa fechada.
- Para obter um resultado ideal em termos da cozedura rápida, recomendamos a utilização da GRELHA EM FERRO FUNDIDO DE 2 PEÇAS da OUTDOOR**CHEF**.
- Não coloque a tampa do barbecue quente sobre a relva. Nos modelos sem dobradiça na tampa ou suporte da tampa, utilize o gancho que se encontra no interior da tampa, para fixá-la no bordo da metade inferior do barbecue oval.
- Preste atenção para que se encontra sempre liquido na bacia coletora de gordura.
- **SUGESTAO:** Para evitar que a carne seque muito, pode encher água na bacia de liquido que vaporiza durante o processo de grelhar. Em vez de água também pode utilizar sumos de fruta ou madeira aromatizada que criam um sabor delicioso.
- A posição das aberturas de ventilação inferiores é facilmente visível através de uma indicação no coletor de cinzas. **Atenção:** A abertura de ventilação na tampa deve permanecer sempre aberta enquanto os alimentos grelham (consulte também as **INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO BARBECUE OVAL A CARVÃO**).
- OUTDOOR**CHEF** recomenda de fechar a tampa durante a cozedura. A circulação de ar no interior do barbecue reduz o tempo de cozedura a um terço.
- Use sempre luvas ao grelhar e ao ajustar as aberturas de ventilação. Para virar os alimentos, em vez de garfo, use uma boa pinça para a carne com comprimento suficiente, para que a carne não seja perfurada e mantenha-se suculenta.
- Com o acessório certo é possível tirar mais partido do seu barbecue OUTDOOR**CHEF**. Grelhar, cozinhar ou assar: Dê asas à sua criatividade e faça novas experiências.
- Encontra todos os acessórios para o seu barbecue em OUTDOORCHEF.COM

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Caso queira apagar o carvão depois de grelha, coloque a tampa e feche todas as aberturas de ventilação. Não utilize água.
- Antes de voltar a utilizar o barbecue, retire todos os resíduos de cinza.
- Limpe as diferentes grelhas com uma escova apropriada com cerdas de latão (não de aço). Não utilize objetos afiados nem agentes de limpeza agressivos. Lave o tabuleiro coletor de gordura com água e detergente ou limpe-o com o OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.
- Para que possa desfrutar do seu barbecue durante muito tempo, recomendamos o seguinte:
  Após o seu arrefecimento completo, cubra o barbecue com uma capa protetora OUTDOOR**CHEF** adequada contra influências climatéricas. Para evitar a acumulação de humidade, remova a capa protetora após uma forte chuva. As capas protetoras podem ser adquiridas junto do distribuidor de barbecues.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO DE LIMPEZA OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

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

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO DE LIMPEZA OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANTE: o grelhador não deve estar em funcionamento durante a aplicação do produto de limpeza OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER. Para sua proteção, utilize luvas e óculos. Aplique o produto no grelhador ou nos acessórios, estando estes ainda ligeiramente quentes, e deixe atuar durante 10 min. até a espuma desaparecer.
Em caso de necessidade, utilize uma escova própria para grelhadores ou um esfregão de nylon. Enxague depois bem com água e deixe secar.
ATENÇÃO: não adequado para componentes com revestimento em madeira, plástico e tinta pulverizada.

GARANTIA AO CONSUMIDOR

1. Garantia e relação com outros direitos do comprador
Com a compra deste produto OUTDOOR**CHEF** junto de um distribuidor autorizado, receberá como cliente final particular (consumidor) uma garantia por parte do fabricante Outdoorchef AG ("OC").

A garantia do fabricante concede-lhe direito a reivindicações de garantia contra o emitente da garantia, em conformidade com o presente acordo. As reivindicações de garantia são aplicáveis juntamente com outros direitos contratuais ou legais do consumidor. Tais outros direitos não são excluídos nem limitados por esta garantia. Portanto, o consumidor também pode fazer valer as suas outras reivindicações contratuais ou legais contra os respetivos devedores. Assim, por exemplo, reivindicações ao abrigo da Lei de Responsabilidade do Produto não são afetadas por esta garantia.
Enquanto comprador, o consumidor também tem a possibilidade, em particular, de fazer reclamações de garantia contratuais contra o vendedor. Assim, por exemplo, uma possível rescisão do contrato de compra apenas pode ser intentada contra o vendedor, mas não contra OC, no âmbito desta garantia.

2. Participantes e condições de garantia
O emitente da garantia é a OC. O beneficiário da garantia é qualquer cliente final que adquira um novo produto num distribuidor autorizado, para fins privados. A aquisição é realizada mediante a apresentação do comprovativo de compra. Uma aquisição para fins privados ocorre quando o produto é adquirido por uma pessoa singular para fins que essencialmente não podem estar associados à sua atividade comercial nem à sua atividade profissional independente.
Se for reconhecido um caso de garantia, o consumidor deve fazer valer as reivindicações da garantia, no prazo de dois meses, junto do emitente da garantia. Caso contrário, as reivindicações de garantia serão excluídas. Para defeitos óbvios, esta limitação do período começa no momento de receção do produto. A OC recomenda ao consumidor que verifique o produto quanto a defeitos imediatamente após a sua receção.

3. Âmbito
A garantia é válida a partir da data da compra e é concedida nos seguintes casos, desde que não existam factos de exclusão, nos termos do n.º 4:
- 3 anos para a cafeteira esmaltada (base e tampa) contra ferrugem.
- 3 anos para a grelha esmaltada contra corrosão ou queimadura.
- 3 anos para todas as peças de aço inoxidável contra corrosão ou queimadura.
- falha do esmalte antes da primeira utilização
- 2 anos para todas as restantes anomalias de fabrico/material

Irregularidades, diferenças de cor do esmalte ou defeitos mínimos insignificantes para o funcionamento e razoáveis para o consumidor enquanto cliente, tais como pontos de apoio relacionados com a produção na borda inferior da tampa ou nas pegas, não são considerados defeitos.
Num caso de garantia, a OC substituirá, por sua própria escolha, as peças danificadas ou defeituosas na totalidade, ou o produto. Na medida do razoável para o consumidor enquanto cliente, pode-se efetuar a substituição por um modelo comparável de tipo de construção mais novo, por exemplo, por um modelo sucessor. Se a funcionalidade do produto não for afetada por um defeito e, na medida do razoável para o consumidor enquanto cliente, também pode ser oferecida uma compensação financeira adequada em vez da reparação.
Durante o período de duração do processamento da garantia (verificação e eventual substituição), não há qualquer direito de reivindicar à OC um produto de substituição ou outra compensação. A execução da garantia ativa não causa um prolongamento nem um reinício do período de garantia. As peças trocadas passam a ser propriedade da OC. Apenas em caso de substituição do produto, o período de garantia é reiniciado.

Quaisquer outras reivindicações contra o emitente da garantia não são cobertas por esta garantia. No entanto, as reivindicações do consumidor com base noutros fundamentos jurídicos, não são excluídas nem limitadas (ver também o n.º 1 acima).

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

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

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pelo seguinte grupo empresarial
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Encontra uma lista de distribuidores no nosso website em OUTDOORCHEF.COM.
** O número de série e o número de artigo podem ser consultados no autocolante de dados afixado ao barbecue (para isso veja o primeiro parágrafo deste **MANUAL DE UTILIZAÇÃO**).

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar
Cat.I_{3+} Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

IMPORTANT:
Începeți prin a nota numărul de serie al grătarului dvs. cu bazin sferic cu mangal de pe verso, pe acest manual de utilizare. Puteți găsi acest număr pe suportul grătarului și pe ambalaj. Numărul de fabricație este important pentru desfășurarea fără probleme a consultărilor, comenzilor de piese de schimb și a eventualelor cereri de garanție.

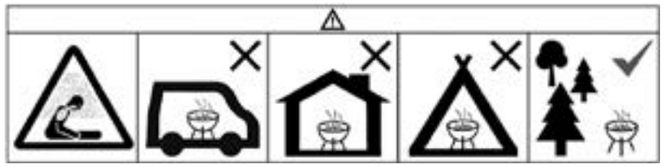
Numărul de serie și codul articolului sunt importante pentru a evita problemele la obținerea de informații, la comandarea pieselor de schimb și în cazul cererilor de garanție. Păstrați manualul de utilizare într-un loc sigur. Acesta conține informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea.

Păstrați manualul de utilizare într-un loc sigur. Acesta conține informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea.
ATENȚIE: Grătarul cu bazin sferic cu mangal OUTDOOR**CHEF** nu trebuie folosit ca și vatră pentru foc.

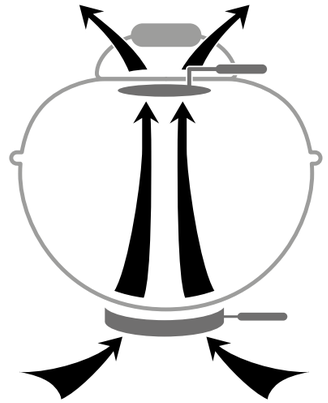
INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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-l utilizați în spații închise"**
- **„ATENȚIE! Nu utilizați alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! Utilizați aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3".**
- **„ATENȚIE! Îndepărtați copiii și animalele de grătarul pentru prăjit"**
- **„ATENȚIE! Grătarul pentru prăjit va fi foarte firbinte, nu-l mutați în timpul funcționării!"**
- Nu lăsați grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Înainte de utilizare, așezați grătarul, pe cât posibil, într-un loc ferit de vânt.
- Folosiți numai substanțe de aprinderea grătarului din comerț și respectați indicațiile de pe ambalaj.
- Nu adăugați niciodată lichid de aprindere sau cărbune îmbibat cu lichide de aprindere peste cărbunele fierbinte sau cald.
- Păstrați o distanță de siguranță de 1,5 m față de materialele inflamabile.
- Aparatele care sunt echipate cu rotile 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. Mânecile lungi și largi iau foc repede.
- OUTDOOR**CHEF** recomandă ca, înainte de prima utilizare, grătarul să fie încălzit și combustibilul să fie aprins cu cel puțin 30 de minute înainte.
- **Pentru grătare deschise și închise, precum și pentru grătare instalate permanent:** „Nu utilizați grătarul în încăperi închise și / sau în locuințe, Clădiri, corturi, rulote, rulote, bărci. Există un pericol de viață din cauza otrăvirii cu monoxid de carbon„



MĂSURI ÎNAINTE DE ÎNCĂLZIRE



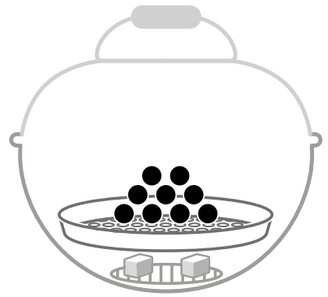
- Așezați grătarul cu bazin sferic cu mangal OUTDOOR**CHEF** pe o bază dreaptă și sigură.
- Înainte de aprinderea cărbunelui, aveți grijă de cuva pentru cenușă să fie introdusă corect și toate fantele de aerisire să fie deschise.
  Poziția deschiderilor de aerisire inferioare se poate vedea printr-o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

480	1.000 grame
570	1.500 grame

Cărbunele sau brichetele potrivite pot fi găsite la distribuitorul dvs. OUTDOOR**CHEF**.

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, recipientul 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 comert și aprindeți-le. Nu folosiți lichide, cum ar fi benzină, spirt sau alte ajutoare de ardere lichide. Nu adăugați niciodată lichid de aprindere sau cărbune îmbibat cu acesta peste cărbunele fierbinte sau cald.

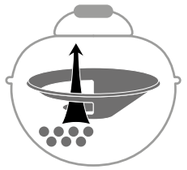


3. Acum așezați recipientul pentru cărbune și acoperiți-l cu cărbuni/brichete (pentru aceasta vezi cantitatea de umplere pentru pornire din capitolul **MĂSURI ÎNAINTE DE ÎNCĂLZIRE**). Aveți grijă ca brichetele să nu stea pe sferă.
4. Lăsați cărbunele să ardă cu capacul deschis cca. 30-45 minute, până când arde incandescent, uniform și este înconjurat de un strat alb.
   Abia acum începeți prăjirea.
5. **„Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil"**

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

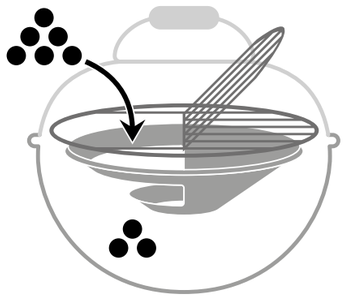
Aduceți pâlnia EASY SLIDE într-o poziție
în care deschiderea să fie deasupra cărbunilor.
Distribuiți produsul de prăjit direct peste deschidere.

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. Împrăștiați cărbunele astfel încât să fie acoperită numai o jumătate a recipientului pentru cărbune, iar cuva de zeamă să poată fi așezată în mijloc. A doua jumătate a recipientului 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 se 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 facilitează 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 frigerii. 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 OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK– aparatul de măsură pentru temperatura din mijlocul cărnii, pentru rezultate perfecte.

Cu căldură directă

- Bucăți de carne mai mici, cum sunt biftecul, cotletul și cârnații: 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 OUTDOOR**CHEF**.
- Nu așezați capacul fierbinte al grătarului pe gazon. La modelele fără balama pentru capac, resp. fără suport pentru capac, folosiți cârligul care se găsește pe partea interioară a capacului pentru a-l agăța de marginea jumătății inferioare a bazinului sferic.
- 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 printr-o indicație pe cuva pentru cenușă. **ATENȚIE:** În schimb, cursorul de ventilație de pe capac trebuie să rămână permanent deschis în timpul prăjirii (vezi și **MANUALUL DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU BAZIN SFERIC CU MANGAL**)
- OUTDOOR**CHEF** 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 pentru aer, purtați întotdeauna mănuși de grătar. Pentru întoarcerea alimentelor nu folosiți furculița, ci un clește pentru carne bun și suficient de lung, pentru a nu trebui să înțepați carnea, iar aceasta să rămână zemoasă.
- Cu accesoriile potrivite, OUTDOOR**CHEF** este și mai distractiv. Indiferent dacă este vorba despre frigere, gătire sau coacere: Lăsați creativitatea și pasiunea pentru experimentare să zburde libere.
- Puteți găsi toate accesoriile pentru grătarul dvs. la OUTDOORCHEF.COM

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

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

APLICAREA OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

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

APLICAREA OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANT: Grătarul nu trebuie să funcționeze în timpul utilizării OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER.
Purtați mănuși și ochelari de protecție adecvați. Stropiți grătarul sau accesoriile când sunt ușor calde și lăsați să reacționeze timp de 10 minute, până când spuma se dizolvă.
Dacă este necesar, utilizați o perie de grătar adecvată sau un burete de nailon. Apoi clătiți bine cu apă și uscați.
ATENȚIE: Produsul nu este potrivit pentru suprafețe din lemn, plastic, acoperite cu pudră sau vopsite.

GARANȚIE PENTRU CONSUMATOR

1. Garanție și raport cu privire la diversele drepturi ale cumpărătorului
Prin achiziționarea acestui produs OUTDOOR**CHEF** de la un distribuitor autorizat, în calitatea dvs. de client final privat (consumator) veți primi o garanție de producător de la Outdoorchef AG („OC“).

Garanția producătorului vă asigură dreptul de a solicita garanție de la garant, în conformitate cu prezentul acord. Dreptul de solicitare a garanției se adaugă la celelalte drepturi contractuale sau legale. Aceste drepturi suplimentare nu sunt excluse sau limitate prin această garanție. Prin urmare, vă puteți exercita celelalte drepturi contractuale sau legale în fața respectivei persoane răspunzătoare. Așadar, de exemplu cerințele conforme cu legea privind răspunderea pentru produse nu sunt afectate de această garanție.
În calitatea dvs. de cumpărător, aveți posibilitatea, în mod special, să ridicați pretenții de garanție contractuală împotriva vânzătorului. De exemplu, este posibilă rezilierea contractului de vânzare-cumpărare, dar numai cu vânzătorul, nu și a contractului cu OC, în baza acestei garanții.

2. Părțile și condiții de oferire a garanției
Garantul este OC. Beneficiarul garanție este orice client final, care cumpără un produs nou de la comerciantul autorizat, în scopuri personale. Dovada achiziției se face prin prezentarea chitanței. Achiziție în scop personal înseamnă că produsul este cumpărat de o persoană fizică, în scopuri care, în principal, nu sunt asociate cu activități comerciale sau cu activități profesionale independente.
În cazul unei cereri de garanție identificabile, trebuie să revendicați garanția în termen de două luni, de la garant. În caz contrar, nu veți beneficia de garanție. Pentru defectele evidente, această perioadă limitată începe de la primirea produsului. Prin urmare, OC recomandă să examinați produsul pentru defecte, imediat după primire.

3. Domeniu
Garanția este valabilă de la data cumpărării și se acordă în următoarele cazuri, cu condiția să nu fie o situație exceptată, în conformitate cu alineatul 4:
- 3 ani pentru sfera emailată (partea inferioară și capacul) pentru corodare.
- 3 ani pentru grilajul emailat al grătarului, pentru corodare sau deteriorare prin ardere.
- 3 ani pentru toate piesele din oțel inoxidabil pentru corodare sau deteriorare prin ardere.
- Defecte ale emailului, înainte de prima utilizare
- 2 ani pentru toate defectele de fabricație/materiale

Nu este considerat defect de funcționare sau defect semnificativ pentru dvs., în calitate de client, neregularitățile rezonabile, diferențele cromatice ale emailului sau defecțiunile minore, precum punctele de sprijin folosite în timpul producției pe marginea inferioară a capacului sau pe elementele de suspendare.
Într-un caz de garanție, OC va înlocui, la propria discreție, piesele deteriorate sau defecte sau produsul integral. În măsura în care acest lucru este rezonabil pentru dvs., în calitate de client, un model poate fi înlocuit cu o variantă mai nouă, de exemplu cu modelul ulterior. În măsura în care defectul nu afectează funcționalitatea produsului și în măsura în care acest lucru este rezonabil pentru dvs., în locul reparațiilor vi se pot oferi compensații financiare adecvate.
Pe durata procesării garanției (verificare și o eventuală înlocuire), OC nu este obligat să ofere un produs de schimb sau alte compensații. Efectuarea lucrărilor de garanție nu are ca efect nici prelungirea, nici reînnoirea perioadei de garanție. Piesele înlocuite trec în proprietatea firmei OC. Numai în cazul înlocuirii produsului, perioada de garanție se reînnoiește.
Orice alte pretenții față de garant nu sunt acoperite de această garanție. Prin urmare, pretențiile dvs. din alte motive nu sunt excluse sau limitate (consultați și punctul 1 de mai sus).

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

- Defectele și/sau pagubele provocate de vandalism sau prin deteriorarea intenționată sau din neglijență, în măsura în care acestea nu sunt cauzate de OC.
- Defectele și/sau pagubele apărute în timpul transportului către cumpărător, cu excepția cazului în care transportul a fost organizat de către garant.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a evenimentelor de forță majoră.
- Defectele și/ sau pagubele din cauza utilizării în mod profesional, în scopuri comerciale (de exemplu,. utilizarea la hotel sau restaurant).

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

Marca înregistrată OUTDOORCHEF este reprezentată de următoarea companie
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* O listă de parteneri comerciali puteți găsi pe siteul nostru web, la adresa OUTDOORCHEF.COM
** Numărul de serie, precum și codul articolului le găsiți pe eticheta cu specificații tehnice de pe grătarul dvs. (a se consulta în acest sens prima secțiune a acestor **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**).

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Pažljivo pročitajte uputstvo, pre nego što stavite u rad vaš OUTDOOR**CHEF** kuglasti roštilj na ćumur.

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar
Cat.I_3, Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

VAŽNO:
Zapišite kao prvu stvar serijski broj Vašeg kuglastog roštilja na ćumur na poleđini ovog uputstva za upotrebu. Broj možete naći na podvozju Vašeg roštilja i na ambalaži. Serijski broj je važan za neproblematično odvijanje upita, naručivanje rezervnih delova te u slučaju bilo kakvih garancijskih potraživanja.

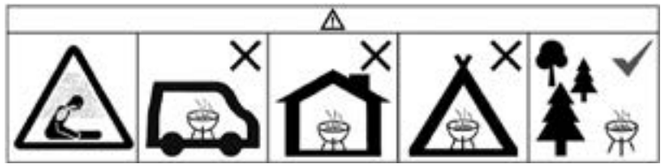
Serijski broj i broj artikla su važni za neproblematično odvijanje upita, naručivanje rezervnih delova te u slučaju bilo kakvih garancijskih potraživanja. Držite uputstvo za upotrebu na bezbednom mestu. Ono sadrže važne informacije o sigurnosti, radu i održavanju.

Držite uputstvo za upotrebu na bezbednom mestu. Ono sadrže važne informacije o sigurnosti, radu i održavanju.
PAŽNJA: Kuglasti roštilj na ćumur od OUTDOOR**CHEF**, ne sme se koristiti kao ognjište.

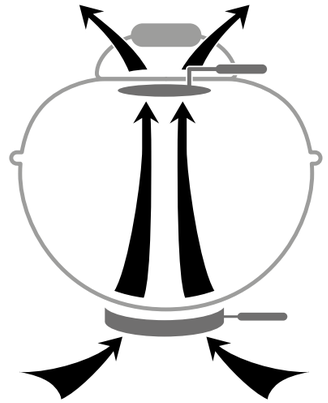
BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Nepoštovanje ovih bezbednosnih uputstava i upozorenja može dovesti do ozbiljnih ppvreda. Molimo pažljivo pročitajte pre upotrebe Vašeg roštilja sva uputstva sadržana u ovom priručniku.

- "**Ne koristiti u zatvorenim prostorijama!**"
- "**PAŽNJA! Za potpaljivanje ili raspaljivanje nemojte da koristite alkohol ili benzin! Koristite samo pomoćna sredstva u skladu sa EN 1860-3!**"
- "**PAŽNJA! Udaljite decu i kućne ljubimce**"
- "**PAŽNJA! Ovaj roštilj se jako zagreva tokom rada i tada ne sme da se pomera**"
- Ne ostavljajte roštilj za vreme rada bez nadzora.
- Postavite roštilj pre puštanja u rad po mogućnosti da bude zaklonjen od vetra.
- Koristite isključivo standardni upaljač za roštilj i pratite uputstva na pakovanju.
- Nikada ne stavljajte zapaljivu tečnost ili ugalj natapljen sa zapaljivom tečnosti na toplo ili topao ugalj.
- Držite bezbednu udaljenost od 1,5 m od zapaljivih materijala.
- Uređaje koji su opremljeni sa točkićima, ne gurajte preko neravnog poda ili odlomaka!
- Uklonite pepeo samo kada je hladan.
- Kod roštiljanja i kod podešavanja otvora za provetravanje nosite rukavice za roštiljanje.
- Nosite odgovarajuću odeću. Dugi labavi rukavi hvataju brzo plamen.
- OUTDOOR**CHEF** preporučuje, da se roštilj pre prve upotrebe zagreje i da se gorivo zagreva najmanje 30 minuta.
- **За отворене и затворене роштиље као и за трајно уграђене роштиље:** "Немојте користити роштиљ у затвореним и / или намјештеним просторијама, Зграде, шатори, каравани, ауто куће, чамци. Постоји опасност од живота због тровања угљен моноксидом"



MERE PRE ZAGREVANJA



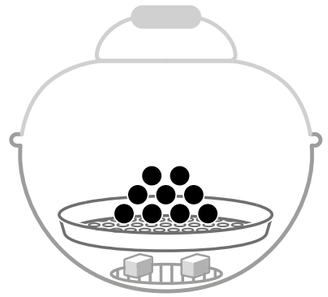
- Postavite OUTDOOR**CHEF** kuglasti roštilj na ćumur na ravnu i sigurnu podlogu.
- Pred paljenje uglja pripazite na to, da je posuda za pepeo pravino postavljena i da su otvoreni svi prorezi za provetravanje.
  Položaj donjih otvora za provetravanje je vidljiv kroz prikaz na posudi za pepeo.
- Toplota se može bez problema regulisati otvaranjem i zatvaranjem otvora za provetravanje: Otvaranje povećava temperaturu i zatvaranje je smanjuje.
- OUTDOOR**CHEF** preporučuje: Koristite obične kocke za potpaljivanje i papir za zagrevanje vašeg roštilja umesto tečnosti za potpaljivanje.
- Da bi se postigla visoka i konstantna toplota, preporučujemo korišćenje visokokvalitetnog OUTDOOR**CHEF** ćumura ili briketa. Držite na suvom mestu.
- Koristite za vaš OUTDOOR**CHEF** kuglasti roštilj na ćumur sledeće početne količine punjenja:

480.	1‘000 grama
570.	1‘500 grama

Odgovarajući ćumur ili brikete možete naći kod vašeg OUTDOOR**CHEF** prodavača.

ZAGREVANJE ZA ROŠTILJE NA ĆUMUR SA REŠETKOM ZA PALJENJE

1. 1. Uklonite sve iznutra pre zapaljenja (rešetka za roštiljanje, levak, posuda za kapljevinu, posuda za ugalj) unutar roštilja, tako da se osigura dovoljno vazduha i tako optimalna snaga sagorevanja.
2. Postavite malu rešetku za paljenje, postavite je sa običim kuglama za podpaljivanje i zapalite ih. Ne koristite tečnosti kao što su bezin, alkohol ili slične tečnosti za potpaljivanje. Nikada ne dajte tečnost za potpaljivanje ili natopljeni ugalj na vrući ili topli ugalj.

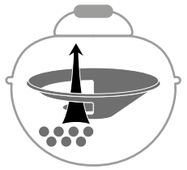


3. Sada postavite posudu za ugalj i pokrijte je sa drvenim ugljem/ briketima (za to videti startnu početnu količinu iz poglavlja **MERE PRE ZAGREVANJA**).
   Pripazite na to, da nema briketa na kugli.
4. Dozvolite da ugalj gori sa otvorenim poklopcem oko 30-45 minuta, sve dok se ravnomerno ne zažari i dok nije zaokružen belim slojem.
   Tek onda počnite sa roštiljanjem:
5. "**Hranu za roštilj stavite tek kada se gorivo pokrije slojem pepela**"

DVA GRILA U JEDNOM: ZAHVALJUJUĆI JEDINSTVENOM SISTEMU LEVKA EASY SLIDE

Trik sa ugljem: Puni se samo na jednoj strani. Tako možemo sa istim roštiljom raditi sa različitim temperaturnim zonama. Zahvaljujući EASY SLIDE sistemu levka pomeramo hranu sa jednim pokrtom ruke od direktne do indirektne toplote. Preko ventilnog otvora u poklopcu i na donjoj strani kugle toplota se može optimalno regulisati.
Preklopiva rešetka roštilja omogućuje i u toku roštiljanja ugodno naknadno punjenje ugljem.

DIREKTNA TOPLOTA



Direktno roštiljanje i kuvanje

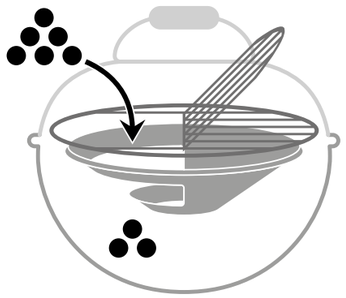
EASY SLIDE levak postavite u položaj,
tako da otvor leži preko uglja.
Hranu za roštilj rasporedite preko otvora.

INDIREKTNA TOPLOTA

Kod indirektnog roštiljanja kuvanja i pečenja

Otvor EASY SLIDE levka okrenite
od uglja i zatvorite poklopac.
Cela površina za roštiljanje sada se može
koristiti za indirektno roštiljanje.

UPUTSTVO ZA KUGLASTI ROŠTILJ NA ĆUMUR



1. Rasporedite ugalj tako da je samo polovina posude za ugalj obložena, a posuda za kapanje se može postaviti u sredini. Druga polovina posude za ugalj treba ostati slobodna, tako da se u toku roštiljanja ostvari:
   a. optimalan protok vazduha i tako postigne maksimalni razvoj toplote i
   b. jednostavno i brzo okretanje rešetke za birati između indirektne i direktne toplote (vidi zato **DVA ROŠTILJA U JEDNOM: ZAHVALJUJUĆI JEDINSTVENOM SISTEMU LEVKA EASY SLIDE**)
2. Postavite posudu za kapljevinu u sredinu rešetke roštilja i napunite sa željenom tečnosti.
3. Tek onda postavite levak i rešetku roštilja. Pripazite na to, da deo rešetke roštilja koji se može preklopiti stoji preko otvora levka, tako da se oba grebena mogu postaviti bez problema ispod rešetke u zato predviđene rupe u levku.
4. Okrenite otvor levka tako, tako da stoji preko zapaljienog uglja. Sa tim se postiže optimalna cirkulacija vazduha. Tek onda počnite sa roštiljanjem:
5. Pripazite na razvoj toplote u vašem roštilju, pre nego što date više uglja. Pažljivo doziranje je potrebno, tako da se podizanje temperature može držati pod kontrolom. Da zaštitite hranu i roštilj, ne trebaju se dostizati temperature više od 300 °C (626 °F). Prevelike temperature mogu da preoblikuju delove roštilja.
6. Preklopiv roštilj olakšava naknadno punjenje ćumura u toku roštiljanja. Okrenite rešetku roštilja tako, tako da preklopivi deo stoji preko otvora levka. Napunite brikete i pričekajte 5 do 10 minuta kod otvorenog tovora, dok potpuno ne svetle.

SAVETI I TRIKOVI

Sa indirektnom toplotom

- Veći komadi pečenja ili celi pilići: Zahvaljujući EASY SLIDE levku ne moraju da se više koriste veći komadi mesa u toku roštiljanja. Toplota usijanog uglja povećava se sa unutrašnjim stranama kugle roštilja i ravnomerno se raspoređuje po celoj kugli.
- Postavite hranu na predgrijanu rešetku roštilja preko zatvorenog dela EASY SLIDE levka i zatvorite poklopac. Obavezno ostavite uvek malo prostora između pojedinih komada mesa.
- Zatvaranjem poklopca hrana se sa svih strana ravnomerno peče i sok ostaje u hrani.
- Da kod većih delova ništa ne ostane prepušteno slučaju, preporučujemo OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK – uređaj za merenje centralne temperature za savršene rezultate.

Sa direktnom toplotom

- Manji komadi mesa kao stekovi, kotleti ili kobasice: Hrana se pozicionira na predgrejanoj rešetki roštilja preko otvorenog EASY SLIDE i kod otvorenog poklopca kratko zagreje. Okrenite EASY SLIDE tako, tako da nakon toga hrana ne prelazi preko zažarenog uglja i pecite sa zatovrenim poklopcem.
- Tako da postignete optimalni rezultat za kratko pečenje, preporučujemo 2 DELNU REŠETKU OD GUSANOG ČELIKA od OUTDOOR**CHEF**.
- Ne stavljajte vrući poklopac roštilja na travu. Koristite kod modela bez šarki poklopca odnosno kuku držača poklopca, koja se nalazi na unutrašnjoj strani poklopca, da okačite na iivcu donje kugle roštilja.
- Pripazite na to, da se uvek nalazi tečnost u posudi za hvatanje masnoće.
- **SAVET:** Da se zaštiti hrana od presušivanja, može se dodati voda posudu za kapljevinu, koja isparava tokom roštiljanja. Umesto vode mogu isto tako mogu se koristiti voćni sokovi i aromatska drva kao vinova loza ili drvo od drveta jabuke itd., koji stvaraju ukusan ukus.
- Položaj donjih otvora za provetravanje je vidljiv kroz prikaz na posudi za pepeo. **PAŽNJA:** Kliznik za ventilaciju na poklopcu za mora u toku roštilja uvek ostati otvoren (vidi isto tako **UPUTSTVO ZA UPOTREBU ZA KUGLASTI ROŠTILJ NA ĆUMUR**)
- OUTDOOR**CHEF** preporučuje, poklopac u toku roštiljanja da zatvorite. Kroz cirkulaciju vazduha u unutrašnjosti roštilja skraćuje se vreme roštiljanja do jedne trećine.
- Kod roštiljanja i kod podešavanja otvora za provetravanje nosite rukavice za roštiljanje. Koristite za okretanje hrane umesto viljuške, dobra i dovoljno duga klešta, tako da se meso ne probija i da ostane sočno.
- Sa pravim priborom vaš OUTDOOR**CHEF** je još zabavniji. Da li roštiljanje, kuhanje ili pečenje: Dozvolite vašoj kreativnosti i slobodu eksperimentisanja na volju.
- Svi pribori za vaš roštilj mogu se naći pod OUTDOORCHEF.COM

ČIŠČENJE I ODRŽAVANJE

- Kada vi nakon roštilja želite da ugušite ugalj, postavite poklopac i zatvorite otvore za provetravanje. Ne koristite vodu.
- Uklonite uvek pre sledećeg roštiljanja sve ostatke pepela.
- Očistite različite rešetke sa četkom za roštilj sa mesinganim čekinjama (ne čelične četke). Ne koristite oštre predmete ili agresivna sredstva. Saperite ostatke masnoće sa sapunom ili pročistite sa OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.
- Tako da po mogućnosti se možete što duže radovati vašem roštilju, preporučujemo sledeće:
  Zaštitite vaš roštilj, nakon što se ohladio, sa odgovarajućom OUTDOOR**CHEF** poklopcem od utecaja okoline.
  Da izbegnete vlagu, uklonite poklopac nakon kiše. Poklopce možete nabavite kod vašeg prodavača.

UPOTREBA OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

VAŽNO: roštilj ne sme biti u pogonu u toku upotrebe sa OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.
Zbog ruku najbolje nosite rukavice ipo mogućnosti naočale. Roštilj ili pribor i lagano toplom stanju temeljno pošpricati i dozvoliti da deluje 15–30 min. Isprljane površine opet pošpricati, pravilno sa vodom saprati i osušiti.
PAŽNJA: OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER ne smije da se koristi na površinama sa pulverom.

UPOTREBA OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VAŽNO: Prilikom korišćenja sredstva OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER, roštilj ne sme biti u funkciji.
Nositi rukavice i naočare radi zaštite. Naprskati roštilj ili pribor dok je u još blago toplom stanju i ostaviti da deluje 10 minuta dok se pena ne razgradi.
Po potrebi dodatno očistiti odgovarajućom četkom za roštilj ili najlonskim sunđerom. Posle toga temeljno isprati vodom i osušiti.
PAŽNJA: Nije pogodno za površine od drveta, plastike, kao ni za plastificirane i lakirane površine.

GARANCIJA ZA KUPCA

1. Garancija i odnos prema ostalim pravima kupca
Kupovinom ovog OUTDOOR**CHEF** proizvoda od ovlašćenog prodavca, stičete pravo da, kao privatni krajnji korisnik (kupac), dobijete fabričku garanciju kompanije Outdoorchef AG („OC“).

Fabrička garancija Vam omogućava da od davaoca garancije tražite garantna prava u skladu sa ovim sporazumom. Garantno pravo važi uz Vaša ostala ugovorna i zakonska prava. Ova ostala prava se ne isključuju niti ograničavaju ovom garancijom. To znači da Vaša potraživanja od obavezane strane mogu biti uvažena u skladu sa ugovorom ili zakonom. Na primer, ova garancija ne umanjuje Vaša prava na osnovu Zakona o zaštiti potrošača.
Vi, kao kupac, imate pravo da ispunjenje ugovorenih garantnih uslova zahtevate od prodavca. Na primer, u skladu sa ovom garancijom, u slučaju eventualnog raskida kupoprodajnog ugovora, ispunjenje uslova garancije možete zahtevati od prodavca, ali ne i od kompanije OC.

2. Ugovorne strane i garantni uslovi
Davalac garancije je kompanija OC. Pravo na garanciju ima svaki krajnji kupac koji novi proizvod kupi u ovlašćenoj prodavnici za sopstvene potrebe. Kupovina se dokazuje prilaganjem fiskalnog računa. Kupovina za sopstvene potrebe predstavlja kupovinu proizvoda od strane fizičkog lica u svrhe koje pretežno nisu povezane sa njegovim komercijalnim niti profesionalnim samostalnim delatnostima.
Da bi Vam se priznalo pravo na reklamaciju, svoje reklamacione zahteve morate da podnesete davaocu garancije u roku od dva meseca.
U suprotnom, Vaša garantna prava neće biti uvažena. Za očigledne nedostatke, ovaj rok za reklamaciju započinje od trenutka prijema proizvoda.
Zato kompanija OC preporučuje da po prijemu proizvoda odmah proverite da li postoje nedostaci.

3. Obim garancije
Ova garancija važi od datuma kupovine i daje se za sledeće slučajeve (ukoliko ne dođe do zastarevanja kako je navedeno pod tačkom 4):
- 3-godišnja garancija na rupičastu koroziju za emajlirano loptasto kućište (donji deo i poklopac).
- 3-godišnja garancija na rupičastu koroziju ili progorevanje za emajliranu roštilj rešetku.
- 3-godišnja garancija na rupičastu koroziju ili progorevanje za delove od nerđajućeg čelika.
- Greška u emajlu pre prvog korišćenja
- 2-godišnja garancija na sve ostale greške u proizvodnji/materijalu

Manja odstupanja u funkcionalnosti i za Vas, kao kupca, prihvatljive nepravilnosti, razlike u boji emajla ili manji nedostaci, kao što su mesta za vešanje na donjoj ivici poklopca ili na vešanjima, pritom se ne smatraju nedostacima.
U slučaju reklamacije, OC će po sopstvenom izboru zameniti oštećeni deo ili deo sa nedostatkom, ili će zameniti kompletan proizvod. Ukoliko je to za Vas, kao kupca, prihvatljivo, može se izvršiti zamena odgovarajućim modelom novije proizvodnje, npr. narednim modelom. Ukoliko nedostatak ne utiče na funkcionalnost proizvoda i ukoliko je kupac saglasan sa tim, umesto popravke mu može biti ponuđena odgovarajuća novčana nadoknada.
Za vreme rešavanja reklamacionog zahteva (provera i eventualna zamena), OC nema obavezu da obezbedi zamenski proizvod niti pruži bilo kakvo obeštećenje. Postupanja po osnovu garancije neće dovesti do produženja niti obnavljanja garantnog roka. Zamenjeni delovi prelaze u vlasništvo kompanije OC. Garancija se obnavlja samo u slučaju zamene proizvoda.
U skladu sa uslovima ove garancije, sva ostala potraživanja od davaoca garancije neće biti opravdana. Ovim se ne isključuju niti ograničavaju Vaši zahtevi zasnovani na drugim pravnim osnovama (takođe pogledajte navedeno pod 1.).

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

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

Registrovanu marku OUTDOORCHEF zastupa sledeća kompanija:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Informacije o prodavcima možete naći na našem veb sajtu na adresi OUTDOORCHEF.COM
** Serijski broj kao i broj artikla možete naći na nalepnici sa podacima na vašem roštilju (pogledajte prvi deo ovog **UPUTSTVA ZA UPOTREBU**).

NÁVOD NA OBSLUHU

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:

Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar

Cat.I_3. Cat.$I_{3B/P}$

Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

DÔLEŽITÉ:

Ako prvé si na zadnú tohto návodu obsluhu zapíšte sériové číslo vášho guľového grilu na drevené uhlie. Toto číslo nájdete na podvozku vášho grilu a na obale. Sériové číslo je údaj dôležitý na bezproblémové spracovanie otázok, pri objednávaní náhradných dielov a pri uplatňovaní prípadných záručných nárokov.

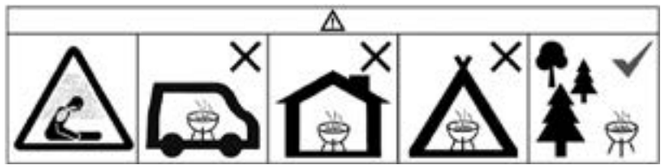
Sériové číslo a číslo položky sú údaje dôležité na bezproblémové spracovanie otázok, pri objednávaní náhradných dielov a pri uplatňovaní prípadných záručných nárokov. Odložte si návod na obsluhu na bezpečné miesto. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, prevádzky a údržby.

Odložte si návod na obsluhu na bezpečné miesto. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, prevádzky a údržby.
POZOR: Guľový gril na drevené uhlie od spol. OUTDOOR**CHEF** sa nesmie používať ako kozub.

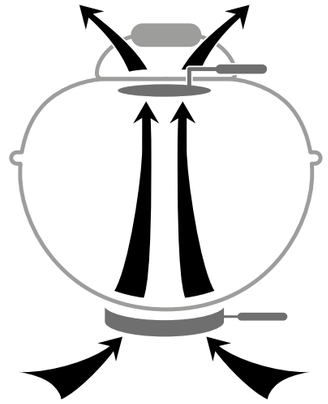
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Výsledkom nerešpektovania týchto bezpečnostných pokynov môžu byť vážne poranenia. Pred uvedením vášho grilu do prevádzky si pozorne prečítajte všetky upozornenia uvedené v tomto návode.

- **„Nepoužívajte v uzatvorených priestoroch!“**
- **„POZOR! Na zapaľovanie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte len pomôcky na zapaľovanie zodpovedajúce norme STN EN 1860-3!“**
- **„POZOR! Deti a domáce zvieratá udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti!“**
- **„POZOR! Tento gril je veľmi horúci a počas prevádzky sa s ním nesmie pohybovať!“**
- Počas prevádzky nenechávajte gril nikdy bez dozoru.
- Pred uvedením do prevádzky umiestnite gril podľa možnosti na miesto chránené pred vetrom.
- Používajte výlučne bežné grilovacie zapaľovače a rešpektujte pokyny uvedené na obale.
- Na horúce alebo teplé uhlie nikdy nepridávajte tekuté zapaľovače alebo nimi nasiaknuté uhlie.
- Dodržiavajte bezpečnostnú vzdialenosť 1,5 m od horľavých materiálov.
- Nepresúvajte zariadenia vybavené ovládanými kolieskami po nerovných podkladoch alebo schodoch!
- Popol odstraňujte až po úplnom vychladnutí.
- Pri grilovaní a nastavovaní ventilačných otvorov noste vždy grilovacie rukavice.
- Noste vhodný odev. Dlhé a voľné rukávy môžu rýchlo vzplanúť.
- Spol. OUTDOOR**CHEF** odporúča pred prvým použitím rozkúrenie grilu a jeho ponechanie s rozžeraveným palivom minimálne 30 minút.
- **Pre otvorené a zatvorené grily a tiež pre trvalo inštalované grily:** „Nepoužívajte gril v uzavretých a/alebo obytných miestnostiach, Budovy, stany, karavany, motorové domy, člny. Existuje nebezpečenstvo života v dôsledku otravy oxidom uhoľnatým„



OPATRENIA PRED ZAKÚRENÍM



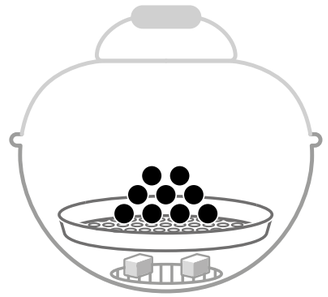
- Postavte guľový gril na drevené uhlie OUTDOOR**CHEF** na rovný a bezpečný podklad.
- Pred zapálením uhlia dbajte na správne založenie zásobníka na popol a otvorenie ventilačných štrbín.
  Poloha spodných ventilačných otvorov je zrejmá podľa ukazovateľa na zásobníku na popol.
- Sálavé teplo môžete vez problémov regulovať otváraním a zatváraním ventilačných otvorov: Pri otvorení docielite zvýšenie teploty a po zatvorení jej zníženie.
- Spol. OUTDOOR**CHEF** odporúča: Na zakúrenie vášho grilu použite namiesto tekutého zapaľovača bežné kocky zapaľovača a papier.
- Na dosiahnutie vysokej a konštantnej teploty odporúčame používanie vysokokvalitného dreveného uhlia alebo brikiet OUTDOOR**CHEF.** Skladujte ich na suchom mieste.
- Vo vašom guľovom grile na drevené uhlie OUTDOOR**CHEF** používajte nasledujúce iniciačné náplne:

480	1 000 g
570	1 500 g

Vhodné drevené uhlie alebo brikety nájdete u vášho špecializovaného predajcu značky OUTDOOR**CHEF**.

ZAKÚRENIE V GRILOCH NA DREVENÉ UHLIE SO ZAPAĽOVACÍM ROŠTOM

1. Pred zakúrením odstráňte všetky vnútorné súčasti grilu (grilovací rošt, kužeľový nadstavec, zbernú misku na šťavu, vaničku na uhlie), aby ste si zaistili dostatok vzduchu a teda optimálny spaľovací výkon.
2. Vložte malý zapaľovací rošt uložte naň bežné kocky zapaľovača a rozdúchajte ich.
   Nepoužívajte ale žiadne kvapaliny, ako benzín, lieh alebo podobné, tekuté iniciátory horenia.
   Na horúce alebo teplé uhlie nikdy nepridávajte tekuté zapaľovače alebo nimi nasiaknuté uhlie.

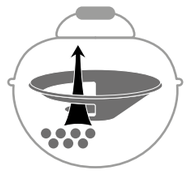


3. Vložte vaničku na uhlie a naplňte ju dreveným uhlím/briketami (bližšie informácie o iniciačnej náplni pozri v časti **OPATRENIA PRED ZAKÚRENÍM**). Dbajte na to, aby sa brikety neopierali o guľu.
4. Nechajte uhlie horieť cca 30 – 45 minút pri otvorenom veku, kým sa rovnomerne nerozpáli a nepokryje sa bielou vrstvou.
   Následne začnite s grilovaním.
5. **„Potraviny pripravené na grilovanie položte až vtedy, keď sa na palive vytvorí vrstva popola!“**

DVA GRILY V JEDNOM: VĎAKA JEDINEČNÉMU SYSTÉMU KUŽEĽOVÉHO NADSTAVCA EASY SLIDE

Trik s uhlím: Naplníte ho iba na jednu stranu. Takto môžete v jednom grile vytvoriť rôzne tepelné zóny.
Vďaka systému kužeľového nadstavca EASY SLIDE posuniete grilované potraviny jediným pohybom ruky z priameho ohrevu do nepriameho. Sálavé teplo dokážete optimálne regulovať ventilačným otvorom vo veku a na spodnej strane gule.
Výklopný grilovací rošt vám umožní komfortné dopĺňanie uhlia aj počas grilovania.

PRIAMY OHREV



Priame grilovanie a varenie:

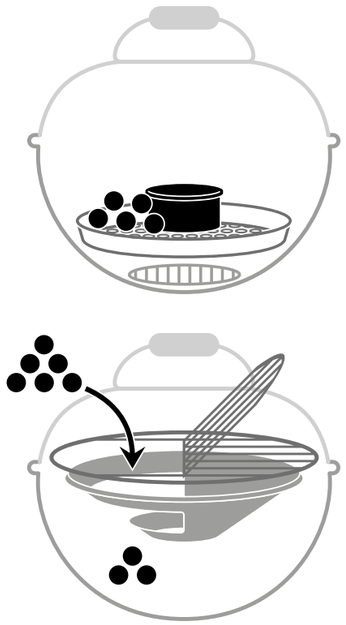
umiestnite kužeľový nadstavec EASY SLIDE tak, aby sa otvor nachádzal nad uhlím. Grilované potraviny rozložte priamo nad otvorom.

NEPRIAMY OHREV

Pri nepriamom grilovaní, varení a pečení

Otočte otvor kužeľového nadstavca EASY SLIDE od uhlia a zatvorte veko. Celá grilovacia plocha sa môže používať iba na nepriame grilovanie.

NÁVOD NA OBSLUHU GUĽOVÉHO GRILU NA DREVENÉ UHLIE



1. Rozložte uhlie tak, aby ste ním pokryli iba polovicu vaničky na uhlie a aby ste do stredu mohli umiestniť zbernú misku na šťavu. Druhú polovicu vaničky nechajte voľnú, aby ste počas grilovania:
   a. dosiahli optimálny prívod vzduchu a teda maximálny účinok sálavého tepla a
   b. mohli otáčaním roštu jednoducho a rýchlo voliť medzi nepriamym a priamym ohrevom (bližšie informácie pozri v časti **DVA GRILY V JEDNOM: VĎAKA JEDINEČNÉMU SYSTÉMU KUŽEĽOVÉHO NADSTAVCA EASY SLIDE**)
2. Teraz umiestnite do stredu roštu na uhlie misku na šťavu a naplňte ju želanou tekutinou.
3. Až potom vložte kužeľový nadstavec a grilovací rošt. Dbajte na to, aby sa výklopná časť roštu nachádzala nad otvorom kužeľového nadstavca, aby sa oba dorazy pod grilovacím roštom dali bez problémov zasúvať do určených otvorov v kužeľovom nadstavci.
4. Otočte otvor kužeľového nadstavca tak, aby sa nachádzal nad horiacim uhlím. Dosiahnete tak optimálnu cirkuláciu vzduchu. Následne začnite s grilovaním.
5. Pred pridávaním ďalšieho uhlia vždy sledujte tvorbu sálavého tepla vo vašom grile. Opatrné dávkovanie je nevyhnutné, aby ste dokázali udržať zvyšovanie teploty pod kontrolou. Na ochranu grilovaných potravín a grilu by ste nemali dosahovať vyššie teploty ako 300 °C (626 °F). Pri príliš vysokých teplotách môže dôjsť j zdeformovaniu častí grilu.
6. Výklopný grilovací rošt vám uľahčí dopĺňanie dreveného uhlia počas grilovania. Otočte grilovací rošt tak, aby sa vyklopená časť nachádzala nad otvorom kužeľového nadstavca. Doplňte brikety a počkajte cca 5 – 10 minút pri otvorenom veku na ich kompletné rozpálenie.

TIPY A TRIKY

S nepriamym ohrevom

- Väčšie kusy pečeného mäsa alebo celé kurčatá: Vďaka kužeľovému nadstavcu EASY SLIDE už počas grilovania nemusíte otáčať veľké kusy mäsa. Teplo z rozžeraveného uhlia stúpa po vnútorných stenách grilovacej gule nahor a rovnomerne sa rozdeľuje v rámci celej gule.
- Umiestnite grilované potraviny na predhriaty grilovací rošt nad zatvorenú časť kužeľového nadstavca EASY SLIDE a zatvorte veko. Medzi dvoma kusmi mäsa vždy nechajte medzeru.
- Po zatvorení veka sa grilované potraviny opečú rovnomerne zo všetkých strán a pečené mäso si zachová svoju šťavu.
- Aby ste sa pri veľkých kusoch nemuseli spoliehať na náhodu, odporúčame na dosiahnutie perfektných výsledkov používanie teplomeru na meranie teploty vo vnútri mäsa OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK.

S priamym ohrevom

- Menšie kusy mäsa, ako sú steaky, kotlety a klobásy: Umiestnite grilované potraviny na predhriaty grilovací rošt nad otvorený nadstavec EASY SLIDE a krátko ich opečte pri otvorenom veku. Otočte nadstavec EASY SLIDE tak, aby sa grilované potraviny následne nenachádzali nad rozžeraveným uhlím a dogrilujte ich pri zatvorenom veku.
- Na dosiahnutie optimálneho výsledku pri prudkom opekaní odporúčame 2-DIELNY LIATINOVÝ ROŠT od spol. **OUTDOOR**CHEF.
- Neukladajte horúce veko grilu na trávnik. Na zavesenie na okraj spodnej grilovacej gule použite na modeloch bez závesu veka, resp. držiaka veka hák, ktorý sa nachádza na vnútornej strane veka.
- Dbajte na to, aby bola miska na odkvapkávanie tuku vždy naplnená kvapalinou.
- **TIP:** Na ochranu mäsa pred vysušením môžete do misky na šťavu naliať vodu, ktorá sa počas grilovania odparí. Namiesto vody môžete použiť aj ovocné šťavy a aromatické druhy dreva, ako drevo z viniča alebo jabloní atď., ktoré dodajú pokrmom príjemnú chuť.
- Poloha spodných ventilačných otvorov je zrejmá podľa ukazovateľa na zásobníku na popol. **POZOR:** Ventilačné šupátko vo veku musí zostať naproti tomu počas celého grilovania otvorené (pozri aj **NÁVOD NA OBSLUHU PRE GUĽOVÝ GRIL NA DREVENÉ UHLIE**)
- Spol. OUTDOOR**CHEF** odporúča zatvorenie veka počas grilovania. Vďaka cirkulácii vzduchu vo vnútri grilu sa doba grilovania skráti až o tretinu.
- Pri grilovaní a nastavovaní ventilačných otvorov noste vždy grilovacie rukavice. Na otáčanie grilovaných potravín používajte namiesto vidlice kvalitné a dostatočne dlhé kliešte na mäso, aby ste nemuseli mäso napichovať, ktoré tak zostane šťavnaté.
- Správne príslušenstvo od spol. OUTDOOR**CHEF** vám prinesie ešte viac zábavy. A je jedno, či budete grilovať, variť alebo piecť: Popustite uzdu svojej kreativite a chuti experimentovať.
- Všetko príslušenstvo pre váš gril nájdete na stránke OUTDOORCHEF.COM

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Na udusenie uhlia po grilovaní nasaďte veko a zatvorte všetky ventilačné otvory. Nepoužívajte vodu.
- Pred nasledujúcim grilovaním odstráňte všetky zvyšky popola.
- Vyčistite rôzne rošty kefou na grily s mosadznými štetinami (nie s oceľovými). Nepoužívajte žiadne ostré predmety alebo agresívne čistiace prostriedky. Poumývajte misku na odkvapkávanie tuku mydlovou vodou alebo ju vyčistite čistiacim prostriedkom OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER.
- Aby ste sa zo svojho grilu mohli tešiť čo najdlhšie, odporúčame nasledovné:
  Chráňte gril po úplnom vychladnutí vhodným ochranným krytom proti poveternostným vplyvom od spol. OUTDOOR**CHEF**.
  Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.

POUŽÍVANIE ČISTIACEHO PROSTRIEDKU OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

DÔLEŽITÉ: Počas aplikácie čistiaceho prostriedku OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER nesmie byť gril zapálený.
Na ochranu rúk použite rukavice a podľa možnosti noste okuliare. Dôkladne postriekajte ešte trochu teplý gril alebo príslušenstvo a nechajte pôsobiť 15 – 30 minút. Znovu postriekajte znečistené plochy, dôkladne ich opláchnite vodou a nechajte ich vyschnúť.
POZOR: Čistiaci prostriedok OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER sa nesmie používať na plochy s práškovou povrchovou úpravou.

POUŽÍVANIE ČISTIACEHO PROSTRIEDKU OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

DÔLEŽITÉ: Počas aplikácie čistiaceho prostriedku OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER nesmie byť gril zapálený.
Na ochranu si nasaďte rukavice a okuliare. Nastriekajte na gril alebo príslušenstvo, ktoré sú ešte v mierne teplom stave, a nechajte pôsobiť 10 minút, kým sa pena nerozpustí.
V prípade potreby dočistite vhodnou kefou na gril alebo nylonovou špongiou. Potom dôkladne opláchnite vodou a vysušte.
POZOR: Nevhodné na drevené a plastové povrchy, povrchy s práškovým nástrekom a lakované povrchy.

SPOTREBITEĽSKÁ ZÁRUKA

1. Záruka a vzťah k iným právam kupujúceho
Kúpou tohto výrobku spol. OUTDOOR**CHEF** u autorizovaného predajcu získavate ako súkromný, koncový zákazník (spotrebiteľ) záruku výrobcu od spol. Outdoorchef AG („OC“).

Záruka výrobcu vám poskytuje nárok na záruku u poskytovateľa záruky v súlade s touto dohodou. Nárok na záruku vám vzniká navyše k ostatným zmluvným alebo zákonným právam. Tieto ostatné práva nie sú vylúčené alebo obmedzené touto zárukou. Voči povinnej osobe si môžete uplatniť aj vaše ďalšie zmluvné alebo zákonné nároky. Touto zárukou nie sú dotknuté napr. nároky podľa zákona o zodpovednosti za škodu spôsobenú chybným výrobkom.
Ako kupujúci máte tiež možnosť uplatniť si voči svojmu predajcovi zmluvné nároky na poskytnutie záruky. Napríklad k prípadnému zrušeniu kúpnej zmluvy môže dôjsť len vo vzťahu k predajcovi, nie však v rámci tejto záruky voči spoločnosti OC.

2. Zúčastnené strany a podmienky záruky
Poskytovateľom záruky je spoločnosť OC. Nárok na záruku má každý koncový zákazník, ktorý si u autorizovaného predajcu zakúpi nový výrobok na súkromné účely. Nárok na záruku získava po predložení dokladu o kúpe. Kúpa na súkromné účely znamená, že fyzická osoba si výrobok zakúpila na účely, ktoré prevažne nemožno priradiť k jej komerčnej ani samostatnej zárobkovej činnosti.
V prípade vzniku nároku na uplatnenie záruky si záruku musíte uplatniť u poskytovateľa záruky do dvoch mesiacov. Inak nemáte nárok na uplatnenie záruky. Pri zjavných nedostatkoch začína lehota na vylúčenie plynúť nadobudnutím výrobku. Spol. OC preto odporúča preskúmať prípadné nedostatky výrobku ihneď po jeho zakúpení.

3. Rozsah záruky
Záruka platí od dátumu kúpy a poskytuje sa v nasledujúcich prípadoch pri predpoklade, že nejde o vylúčenie podľa bodu 4:
- 3 roky na smaltovaný guľový gril (spodnú časť a veko) proti prehrdzaveniu,
- 3 roky na smaltovaný grilovací rošt proti prehrdzaveniu alebo prepáleniu,
- 3 roky na všetky diely z nerezovej ocele proti prehrdzaveniu alebo prepáleniu,
- chyby vzniknuté pri smaltovaní pred prvým použitím,
- 2 roky na všetky ostatné výrobné chyby/chyby materiálu.

Za chyby sa pritom nepovažujú nedostatky, ktoré nemajú vplyv na fungovanie a sú pre vás ako zákazníka nepodstatné, rozdiely vo farbe glazúry alebo drobné chyby, ako sú oporné body na spodnom okraji veka alebo na závesoch nevyhnutné pre výrobu.
Spol. OC v prípade vzniku nároku na uplatnenie záruky podľa vlastného uváženia vymení a nahradí poškodené alebo chybné časti alebo celý výrobok. Ak je to pre vás ako zákazníka prijateľné, je možná aj výmena za porovnateľný model novšej série, resp. výmena za nový model. Pokiaľ nie je v dôsledku chyby narušená funkčnosť výrobku a pokiaľ je to pre vás ako zákazníka prijateľné, môže vám byť namiesto opravy ponúknuté aj primerané finančné vyrovnanie.
Po dobu trvania realizácie záruky (kontroly a prípadnej výmeny) nevzniká voči spol. OC žiaden nárok na poskytnutie náhradného výrobku alebo iného odškodnenia. Vykonávanie záručného servisu nepredstavuje predĺženie ani nový začiatok záručnej doby. Vymenené diely sa stávajú majetkom spol. OC. Záručná doba začína znovu plynúť iba v prípade výmeny výrobku.
Táto záruka nezakladá žiadne ďalšie nároky voči poskytovateľovi záruky. Vaše nároky vyplývajúce z iných právnych dôvodov však týmto nie sú vylúčené alebo obmedzené (pozri tiež vyššie bod 1.).

4. Vylúčenie záruky
Záruka je vylúčená v nasledujúcich prípadoch:
- Bežné opotrebovanie pri používaní v súlade s určením, najmä na bežných dieloch podliehajúcich opotrebeniu, ako sú kužeľový nadstavec, ochrana plameňa pred stekajúcim tukom, horák, teplomer, zapaľovanie a batéria, elektróda, zapaľovací kábel, plynová hadica, regulátor tlaku plynu, vykurovací článok, žiarič, hliníková ochranná fólia, grilovací rošt alebo rošt a vanička na uhlie, grilovacia mriežka, ako aj zberná miska tuku nad uhlím.
- Poškodenie glazúry na používaných zariadeniach pri predpoklade, že chyba preukázateľne neexistovala pred prvým použitím.
- Chyby a/alebo škody spôsobené nesprávnym alebo neodborným používaním, najmä z dôvodu nedodržiavania návodu na obsluhu, bezpečnostných pokynov alebo pokynov na prevádzku/údržbu (napríklad používanie exteriérových zariadení v interiéri, škody v dôsledku nesprávnej montáže, neodborného čistenia smaltovaného povrchu kužeľového nadstavca alebo grilovacieho roštu, nevykonanie kontroly tesnosti v súlade s odporúčaniami uvedenými v návode na obsluhu, používaním škodlivých chemických látok, používanie na iný účel atď.).
- Chyby a/alebo škody, ktoré vznikli zásahom alebo opravou osobami, ktoré nemajú oprávnenie od spol. OC.
- Chyby a/alebo škody spôsobené deštruktívnymi poveternostnými vplyvmi (napríklad krupobitím alebo bleskom).
- Chyby a/alebo škody spôsobené v dôsledku vandalizmu alebo úmyselného poškodenia či poškodenia z nedbanlivosti, pokiaľ neboli spôsobené spol. OC.
- Chyby a/alebo škody, ktoré vznikli počas prepravy k predajcovi, pokiaľ dopravu nezabezpečil poskytovateľ záruky.

- Chyby a/alebo škody spôsobené vyššou mocou.
- Chyby a/alebo škody v dôsledku opotrebenia pri profesionálnom používaní na komerčné účely (napr. používanie v hotelierstve alebo gastronómii).

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

Registrovanú ochrannú známku OUTDOORCHEF zastupuje nasledujúca spoločnosť
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Zoznam predajcov nájdete na našej internetovej stránke OUTDOORCHEF.COM
** Sériové číslo a číslo položky nájdete na nalepenom štítku umiestnenom na vašom grile (pozri tiež prvý odsek tohto **NÁVODU NA OBSLUHU**).

NAVODILA ZA UPORABO

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

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane
G30 / G31
30/37 mbar
Cat.I_3, Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

POMEMBNO:
Najprej si zabeležite serijsko številko vašega okroglega žara na lesno oglje, ki je na zadnji strani teh navodil za uporabo. Številko najdete na ogrodju vašega žara in na embalaži. Serijska številka je pomembna za neproblematično izvajanje poizvedb, naročanja rezervnih delov in v primeru raznih reklamacij.

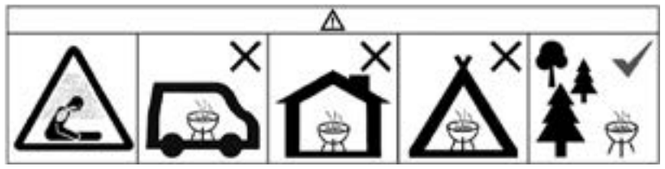
Serijska številka in številka izdelka sta pomembni za neproblematično izvajanje poizvedb, naročanja rezervnih delov in v primeru raznih reklamacij. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem.

Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem. **POZOR:** Okrogli žar OUTDOOR**CHEF** na oglje ne smete uporabljati kot kurišče.

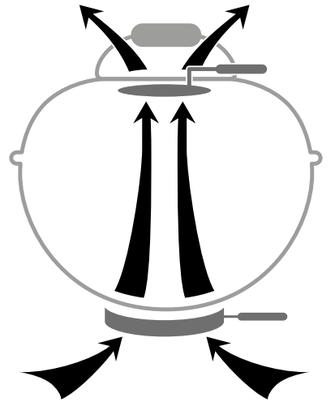
VARNOSTNI NAPOTKI

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

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



UKREPI, KI JIH MORATE IZVESTI, PREDEN ZAKURITE



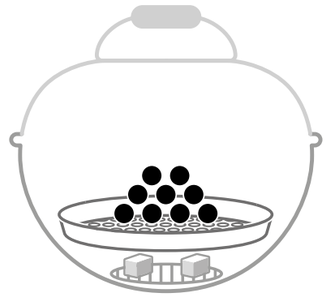
- Okrogli žar OUTDOOR**CHEF** na oglje postavite na ravno in varno podlago.
- Pred vžigom oglja poskrbite, da je pladenj za pepel pravilno vložen in so vse prezračevalne reže odprte.
  Položaj spodnjih prezračevalnih odprtin je enostavno viden na prikazu pladnja za pepel.
- Stopnjo vročine lahko brez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

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

480	1‘000 gram
570	1‘500 gram

KURJENJE ŽARA NA OGLJE Z NETILNO REŠETKO

1. Pred kurjenjem iz žara odstranite vse notranje dele (rešetko za žar, lijak, posodo za sok, posodo za oglje), da bo dovolj zraka za optimalno gorenje.
2. Vstavite majhno netilno rešetko, nanjo položite običajne vžigalne kocke, ki so na voljo v prodajalnah in jih zanetite. Vendar pri tem ne uporabljajte tekočin, kot so bencin, špirit ali drugih podobnih tekočih sredstev za zgorevanje. Nikoli ne dajte vžigalnih tekočin ali z njimi prepojenega oglja na vroče ali toplo oglje.

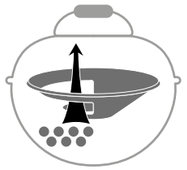


3. Sedaj vstavite še posodo za oglje in jo po možnosti prekrijte z briketi (v zvezi s tem si oglejte uporabljeno količino v poglavju **UKREPI, KI JIH MORATE IZVESTI PREDEN ZAKURITE**). Pazite, da se nobena briketa ne dotika okroglega kotla.
4. Pustite, da oglje gori približno 30 – 45 minut pri odprtem pokrovu, dokler ne zažari enakomerno in je obdano z belo plastjo pepela.
   Šele nato začnite s pečenjem na žaru.
5. **»Žar naložite šele, ko je gorivo prekrito s plastjo pepela.«**

DVA ŽARA V ENEM: ZAHVALJUJOČ EDINSTVENEMU LIJAČNEMU SISTEMU EASY SLIDE

Trik z ogljem: Polnite ga samo z ene strani. Tako je mogoče znotraj enega žara delati z različnimi temperaturami.
Zahvaljujoč lijačnemu sistemu EASY SLIDE lahko hrano za žar z enim samim gibom prestavite z neposredne na posredno vročino.
Z uporabo odprtine ventila na pokrovu in na spodnji strani kotla lahko optimalno regulirate vročino.
Zložljiva rešetka za žar omogoča enostavno dodajanje oglja tudi med pečenjem na žaru.

NEPOSREDNA VROČINA



Pečenje na žaru in kuhanje nad neposredno vročino

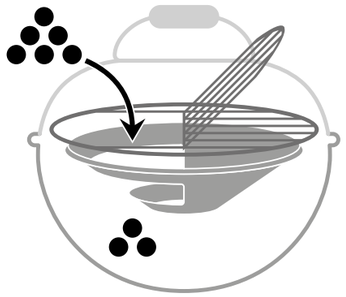
Lijak EASY SLIDE postavite tako,
da je odprtina nad ogljem.
Hrano za pečenje na žaru razporedite
neposredno nad odprtino.

POSREDNA VROČINA

Pečenje na žaru, kuhanje in peka nad posredno vročino

Odprtino lijaka EASY SLIDE obrnite stran
od oglja in zaprite pokrov.
Sedaj lahko celotno površino za pečenje na žaru
uporabite za pečenje s posredno vročino.

NAVODILA ZA UPORABO OKROGLEGA ŽARA NA OGLJE



1. Sedaj oglje razporedite tako, da je prekrita samo polovica posode za oglje in da lahko na sredino vstavite posodo za sok. Druga polovica posode naj ostane prosta, da lahko med pečenjem:
   a. optimalni dovod zraka in tako tudi maksimalno kapaciteto vročine ter
   b. preprost in hiter prehod med neposredno in posredno vročino z obračanjem rešetke (v zvezi s tem si oglejte **DVA ŽARA V ENEM: ZAHVALJUJOČ EDINSTVENEMU LIJAČNEMU SISTEMU EASY SLIDE**)
2. Sedaj na sredino rešetke za oglje vstavite posodo za sok in jo napolnite z želeno tekočino.
3. Šele nato vstavite lijak in rešetko za žar. Pazite, da je zložljivi del rešetke postavljen nad odprtino lijaka, tako da lahko oba nastavka pod rešetko za žar enostavno vstavite v zanju namenjeni odprtini na lijaku.
4. Odprtino lijaka obrnite tako, da stoji nad gorečim ogljem. Na ta način dosežete optimalno kroženje zraka. Šele nato začnite s pečenjem na žaru.
5. Preden dodate več premoga, vedno opazujte stopnjevanje vročine v vašem žaru. Previdnost pri doziranju je nujna, saj lahko tako dvig temperature ohranite pod nadzorom. Za zaščito hrane in žara ne smete preseči temperature 300 °C (626 °F). Pri previsokih temperaturah lahko pride do deformacije delov žara.
6. Zložljiva rešetka za žar olajšuje dodajanje oglja med pečenjem na žaru. Rešetko za žar obrnite tako, da je dvignjeni pregibni del nad odprtino lijaka. Dodajte brikete in pri odprtem pokrovu počakajte približno 5 - 10 minut, da celotni briketi pričnejo žareti.

NASVETI IN TRIKI

S posredno vročino

- Večje kose pečenke ali cele piščance: Zahvaljujoč lijačnemu sistemu EASY SLIDE večjih kosov mesa ni več treba obračati med pečenjem na žaru. Vročina žarečega olja se dviga po notranji strani okroglega kotla žara in se enakomerno porazdeli po celotnem kotlu.
- Hrano za pečenje na žaru položite na segreto rešetko žara nad zaprti del lijaka EASY SLIDE in pokrijte s pokrovom. Med posameznimi kosi mesa vedno pustite nekaj prostora.
- Pri zaprtem pokrovu hrana na žaru z vseh strani enakomerno porjavi, pečenka pa ostane sočna.
- Da pri večjih kosih ne bi prepuščali stvari naključju, vam priporočamo uporabo termometra OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK – termometer za merjenje osrednje temperature za odlične rezultate.

Z neposredno vročino

- Manjši kosi mesa, kot npr. zrezki, zarebrnice in klobase: Postavite hrano na segreto rešetko žara nad odprtim EASY SLIDE in jo pri odprtem pokrovu rahlo popecite. Zavrtite EASY SLIDE tako, da hrana ne leži več nad žarečim ogljem in jo ob zaprtem pokrovu popecite do konca.
- Da bi dosegli optimalne rezultate za hitro pečeno hrano, vam priporočamo DVODELNO LITOŽELEZNO PLOŠČO za aparat **OUTDOOR**CHEF.
- Vročega pokrova za žar ne odlagajte na travo. Pri modelih brez tečaja oz. držala za pokrov uporabite kavlje, ki so na notranji strani pokrova, da ga lahko obesite na spodnji rob okroglega dela.
- Poskrbite, da bo v podstavku za prestrezanje maščobe zmeraj tekočina.
- **NASVET:** Da bi meso obvarovali pred izsušitvijo, lahko v posodo za sok dodate vodo, ki bo med pečenjem na žaru izhlapevala. Namesto vode lahko dodate tudi sadne sokove in aromatični les, kot npr. trtni les ali jablovina, ki bodo mesu dali slasten okus.
- Položaj spodnjih prezračevalnih odprtin je enostavno viden na prikazu pladnja za pepel. **POZOR:** Prezračevalne reže na pokrovu morate med pečenjem na žaru imeti stalno odprte (glejte tudi **NAVODILA ZA UPORABO OKROGLEGA ŽARA NA OGLJE**)
- Podjetje OUTDOOR**CHEF** priporoča, da med pečenjem pokrov zapirate. S kroženjem zraka v notranjosti žara se skrajša čas pečenja na žaru za eno tretjino.
- Pri pečenju na žaru in nastavljanju prezračevalnih odprtin vedno uporabljajte rokavice za žar. Pri obračanju hrane namesto vilic uporabljajte dobre in dovolj dolge klešče za meso, da ne prebadate mesa, ki tako ostane sočno.
- S pravo dodatno opremo je z OUTDOOR**CHEF** še bolj zabavno. Za žar, kuhanje ali pečenje: Kreativnosti in veselju pri eksperimentiranju dajte proste roke.
- Vso dodatno opremo za vaš žar najdete na strani OUTDOORCHEF.COM

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

UPORABA ČISTILNEGA SREDSTVA OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

POMEMBNO: pri uporabi čistilnega sredstva OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER žar ne sme delovati.
Pri tem morate nositi zaščitne rokavice in po možnosti očala. Žar ali še nekoliko toplo opremo temeljito napršite in pustite, da deluje 15 – 30 minut.
Umazane površine še enkrat napršite, jih temeljito sperite z vodo in pustite, da se posušijo.
POZOR: Čistilno sredstvo OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER ne smete uporabljati na površinah prevlečenih s prahom.

UPORABA ČISTILNEGA SREDSTVA OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

POMEMBNO: pri uporabi čistilnega sredstva OUTDOORCHEF CHEF CLEANER žar ne sme delovati.
Za zaščito nosite rokavice in očala. Žar ali pribor napršite še, ko so topli, in počakajte, da učinkuje 10 minut in da se pena stopi.
Če je treba, naknadno očistite s primerno ščetko za žar ali najlonsko gobico. Nato temeljito izperite z vodo in počakajte, da se posuši.
POZOR: Ni primerno za lesene in plastične površine ter površine, premazane s praškom.

GARANCIJA ZA UPORABNIKA

1. Garancija in razmerje do drugih pravic kupca
Z nakupom tega izdelka znamke OUTDOOR**CHEF**pri pooblaščenem prodajalcu prejmete kot zasebna končna stranka (uporabnik) garancijo proizvajalca Outdoorchef AG (»OC«).

Garancija proizvajalca vam zagotavlja pravice do uveljavljanja garancijskih zahtevkov do izdajatelja garancije v skladu s tem dogovorom. Poleg pravic do uveljavljanja garancijskih zahtevkov imate tudi ostale pogodbene in zakonske pravice. Ta garancija ne izključuje ali omejuje ostalih pravic. Zato lahko uveljavljate tudi druge pogodbene ali zakonske zahtevke do odgovornega. Ta garancija npr. ne vpliva na zahtevke v skladu z Zakonom o odgovornosti za proizvode.
Kot kupec lahko zlasti uveljavljate pogodbene zahtevke v okviru jamstva pri svojem prodajalcu. Tako npr. lahko uveljavljate zahtevke v primeru preklica pogodbe o nakupu le do prodajalca, ne pa v okviru te garancije v razmerju do OC.

2. Udeleženci in garancijski pogoji
Izdajatelj garancije je OC. Upravičenec do garancije je vsaka končna stranka, ki novi izdelek kupi pri pooblaščenem prodajalcu za zasebne namene. Pri nakupu je treba predložiti potrdilo o nakupu. Nakup za zasebne namene pomeni, da izdelek kupi fizična oseba za namene, ki jih pretežno ni mogoče pripisati njihovi poslovni ali samostojni poklicni dejavnosti.
Če pride do garancijskega primera, je treba garancijske zahtevke uveljaviti pri izdajatelju garancije v roku dveh mesecev, sicer garancijski zahtevki niso veljavni. V primeru očitnih pomanjkljivosti začne ta rok teči z nakupom izdelka. OC zato priporoča, da takoj po nakupu preverite, ali na izdelku morda ni vidnih pomanjkljivosti.

3. Obseg
Garancija velja od datuma nakupa in je priznana v naslednjih primerih, če ne obstaja izključitev v skladu s 4. točko:
- 3 leta na emajlirani polkrožni element (spodnji del in pokrov) pred rjavenjem;
- 3 leta na emajlirani žar pred rjavenjem in pregorevanjem;
- 3 leta na vse dele iz nerjavnega jekla pred rjavenjem in pregorevanjem;
- napake emajla pred prvo uporabo;
- 2 leti na vse ostale napake v proizvodnji/materialu.

Kot napake ne veljajo neravnine, razlike v barvi emajla ali manjše napake, npr. podporne točke na spodnjem robu pokrova ali elementih za obešanje, ki niso pomembne za delovanje in so za vas kot stranko sprejemljive.
Če pride do garancijskega primera, OC po lastni presoji zamenja ali nadomesti poškodovane dele ali dele z napako oz. izdelek v celoti. Če se vam kot stranki zdi primerno, se lahko izdelek zamenja tudi s primerljivim novejšim modelom, npr. z naslednikom modela. Če napaka ne zmanjša funkcionalnosti izdelka in se vam kot stranki zdi primerno, vam lahko namesto popravila ponudimo tudi primerno finančno nadomestilo.
V času obravnave garancije (preverjanje in morebitna zamenjava) ne morete uveljavljati zahtevkov do OC za nadomestni izdelek ali drugo odškodnino. Zaradi izvajanja garancijskih storitev se garancijsko obdobje ne podaljša niti ne začne ponovno teči. Zamenjani deli preidejo v last OC. Garancijsko obdobje začne ponovno teči samo v primeru zamenjave izdelka.
Ta garancija ne utemeljuje nadaljnjih zahtevkov do izdajatelja garancije. Vaši zahtevki iz ostalih pravnih razlogov s tem niso izključeni ali omejeni (glejte 1. točko zgoraj).

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

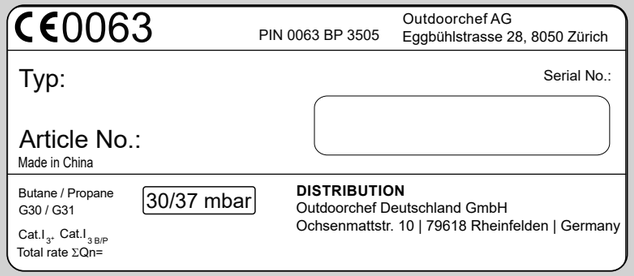
5. Obravnava garancije
Če pride do garancijskega primera, se čim prej obrnite na nas ali na našega pooblaščenega prodajalca (seznam prodajalcev je na voljo na naslovu www.outdoorchef.com) in nam poleg vašega naslova po možnosti sporočite ime izdelka/dela izdelka, številko računa, serijsko številko in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

Registrirano znamko OUTDOORCHEF zastopa naslednje podjetje:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Seznam prodajalcev je na voljo na naši spletni strani OUTDOORCHEF.COM.
** Serijsko številko in številko izdelka lahko najdete na nalepki s podatki, ki je nalepljena na žar. (v zvezi s tem si oglejte prvi del teh **NAVODIL ZA UPORABO**).

GUÍA DEL USUARIO

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



IMPORTANTE:

En primer lugar, anote el número de serie de su barbacoa redonda de carbón vegetal en la contraportada de esta Guía del usuario. Encontrará este número en el armazón de su barbacoa, así como en el embalaje. El número de serie es importante para la adecuada tramitación de sus consultas, pedidos de recambios o posibles reclamaciones en virtud de la garantía.

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

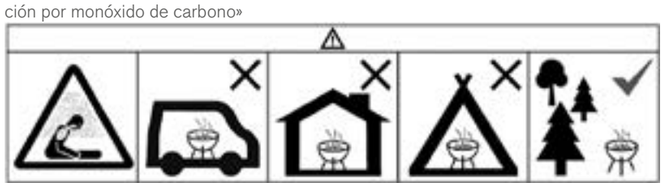
Conserve la Guía del usuario en un lugar seguro. Contiene información importante relativa a la seguridad, el uso y la conservación.

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

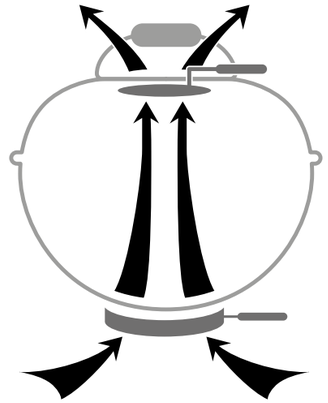
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

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



MEDIDAS PREVIAS AL ENCENDIDO



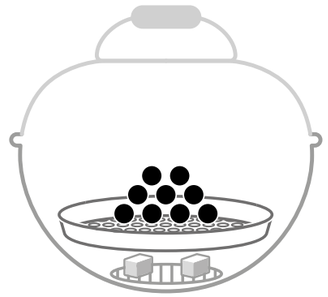
- Coloque la barbacoa redonda de carbón vegetal OUTDOOR**CHEF** sobre un suelo llano y estable.
- Antes de encender el carbón, compruebe que el recipiente para cenizas esté correctamente colocado y que todas las ranuras de ventilación estén abiertas.
  Gracias a una indicación en el recipiente para cenizas, 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.
- OUTDOOR**CHEF** recomienda: utilizar para encender su barbacoa pastillas de encendido y papel de venta habitual en comercios, en lugar de líquido de encendido.
- Para alcanzar una temperatura alta y constante, le recomendamos que use el carbón vegetal de gran calidad OUTDOOR**CHEF** o las briquetas. Guárdelas en un lugar seco.
- Utilice para su barbacoa redonda de carbón vegetal OUTDOOR**CHEF** las siguientes cantidades iniciales:

480	1000 gramos	
570	1500 gramos	

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

ENCENDIDO DE LA BARBACOA DE CARBÓN VEGETAL CON REJILLA DE ENCENDIDO

1. Retire antes del encendido todo lo que haya en el interior de la barbacoa (parrilla, cono, recipiente recoge grasas, bandeja 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. No utilice líquidos con gasolina, alcohol etílico ni enciendefuegos líquidos similares. Nunca eche líquido de encendido ni carbón empapado en líquido de encendido sobre carbón caliente o ardiente.

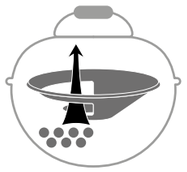


3. A continuación, coloque la bandeja para carbón y recúbrala con carbón vegetal o briquetas (véanse asimismo las cantidades iniciales en el capítulo **MEDIDAS PREVIAS AL ENCENDIDO**). Asegúrese de que las briquetas no estén en contacto con la esfera.
4. Deje arder el carbón con la tapa abierta aprox. 30–45 minutos, hasta que presente un color incandescente uniforme y lo rodee una capa de color blanco.
   A continuación, empiece a asar en la parrilla.
5. **«Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas»**

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

El truco del carbón: solo 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 una apertura de 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



Asar a la parrilla directamente y cocer

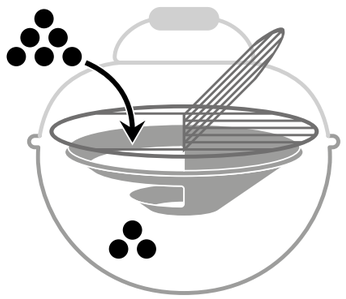
Colocar el cono EASY SLIDE de forma que la abertura quede sobre el carbón.
Distribuir los alimentos directamente sobre la abertura.

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 VEGETAL



1. Distribuya el carbón de forma que solo ocupe una mitad de la bandeja y que el recipiente recoge grasas pueda colocarse en el centro. La otra mitad de la bandeja 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 vegetal 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, le recomendamos el TERMÓMETRO GOURMET OUTDOOR**CHEF**, 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 OUTDOOR**CHEF**.
- No coloque la tapa de la barbacoa caliente sobre el césped. En el caso de los modelos sin bisagra ni asa en la tapa, utilice el gancho que se encuentra en la cara interior de la tapa para colgarla en el borde de la media esfera inferior de la barbacoa.
- 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 VEGETAL**).
- OUTDOOR**CHEF** 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 OUTDOOR**CHEF** le dará aún más satisfacciones. Ya se trate de cocinar a la parrilla, cocer o asar: dé rienda suelta a su creatividad y sus ganas de experimentar.
- Encontrará todos los accesorios disponibles para su barbacoa en OUTDOORCHEF.COM.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

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

UTILIZACIÓN DEL OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

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

UTILIZACIÓN DEL OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANTE: La barbacoa no debe estar en funcionamiento en ningún momento durante el uso del OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER. Póngase guantes y gafas protectoras. Pulverice toda la superficie de la barbacoa y los accesorios, aún ligeramente calientes, y deje actuar el producto durante 10 minutos hasta que la espuma se haya disuelto.
Si fuera necesario, cepille después con un cepillo para barbacoas o esponja de nailon adecuados. A continuación, enjuague a fondo con aguja y seque.
ATENCIÓN: No es apto para superficies de madera, plástico o bien con recubrimiento de polvo o esmaltadas.

GARANTÍA PARA EL CONSUMIDOR

1. Garantía y relación con otros derechos del comprador
Con la compra de este producto OUTDOOR**CHEF** a través de un establecimiento autorizado, usted adquiere en calidad de cliente final privado (consumidor) una garantía de fabricante de Outdoorchef AG (en adelante, «OC»).

La garantía de fabricante le otorga derechos de garantía respecto del otorgante de la garantía de conformidad con las estipulaciones del presente acuerdo. Los derechos de garantía son complementarios a cualesquiera otros derechos contractuales o legales que le asistan. La presente garantía no supone exclusión ni limitación alguna de tales otros derechos. Por tanto, usted puede ejercer también cualesquiera otros derechos contractuales y legales que le asistan frente a la parte responsable en cada caso. Por ejemplo, los derechos derivados de la Ley alemana de responsabilidad sobre producto no se ven afectados por la presente garantía.
En particular, en su calidad de comprador, usted tiene derecho a ejercer sus derechos contractuales de garantía frente a su vendedor. Por ejemplo, una posible rescisión del contrato de compraventa deberá ejercerse únicamente frente al vendedor, pero no frente a OC en el marco de la presente Garantía.

2. Partes contratantes y condiciones de la garantía
El otorgante de la garantía es OC. El receptor de la garantía es cualquier cliente final que adquiera un producto nuevo para usos privados en un establecimiento autorizado. La adquisición deberá hacerse constar mediante una prueba de cobra. Se considera que existe adquisición para uso privado cuando el producto es adquirido por una persona física para fines que, predominantemente, no pueden atribuirse a un trabajo ni a una actividad profesional autónoma.
En el supuesto de que se identificase un defecto cubierto por la garantía, el derecho a la garantía deberá ejercerse ante el otorgante de la garantía dentro de un plazo máximo de dos meses. En otro caso, se rechazará la reclamación en virtud de la garantía. Para los defectos claramente visibles, este plazo de exclusión comienza en el momento de la recepción del producto. Por tanto, OC recomienda examinar el producto en el momento de la recepción para detectar cualquier defecto.

3. Alcance
La garantía entra en vigor en la fecha de compra y cubre los siguientes supuestos, siempre y cuando no se produzca exclusión alguna en virtud del párrafo 4:
- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación en la esfera esmaltada (parte inferior y tapa).
- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación o perforación por combustión en la parrilla esmaltada.
- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación o perforación por combustión en los componentes de acero inoxidable.
- Defectos del esmaltado antes del primer uso
- 2 años de garantía en cualquier otro defecto de fabricación o materiales

A estos efectos, no se considerarán como defectos aquellas irregularidades, diferencias de color del esmaltado o pequeños defectos superficiales, tales como por ejemplo los puntos de apoyo asociados al proceso de fabricación en el borde inferior de la tapa o puntos de suspensión, considerados como leves o que le resulten aceptables en su calidad de cliente.
En caso de una reclamación de garantía, OC podrá, según OC considere oportuno, sustituir y reemplazar las piezas dañadas o defectuosas, o bien la totalidad del producto. Siempre y cuando usted en su calidad de cliente lo considere aceptable, el producto se podrá sustituir por un modelo comparable de una construcción más reciente o por un modelo de nueva generación. Siempre y cuando un defecto no perjudique a la funcionalidad del producto y usted en su calidad de cliente lo considere aceptable, en lugar de la reparación se le podrá ofrecer también una compensación económica razonable.
Durante el periodo de tramitación de la reclamación en garantía (evaluación y en su caso sustitución), OC rechaza toda obligación de ofrecer un producto de sustitución o cualesquiera otras reclamaciones por daños y perjuicios. La ejecución de las prestaciones de la garantía no supondrá la prolongación ni el reinicio del periodo de garantía. Los componentes sustituidos pasarán a ser propiedad de OC. Únicamente en caso de sustituirse el producto, el periodo de garantía comenzará de nuevo.
La presente garantía no constituye base legal alguna para reclamaciones adicionales por parte del otorgante de la garantía. No obstante, el presente documento no supone exclusión ni restricción alguna de cualesquiera otros derechos que le asistan (véase también la cláusula 1 anterior).

4. Exclusiones de la garantía
Se excluye la garantía en los siguientes supuestos:
- Desgaste normal con un manejo correcto, en especial en las piezas de desgaste en general, tales como conos, cobertores de parrillas, quemador, termómetro, encendido y pila, electrodo, cable de encendido, manguera de gas, regulador de presión de gas, elemento calefactor, reflector, lámina protectora de aluminio, parrilla o rejilla de carbón y para la barbacoa, rejilla de encendido o recipiente recoge grasas para carbón.
- Daños en el esmaltado de los aparatos usados, siempre y cuando no se demuestre que el defecto ya estaba presente antes del primer uso.
- Defectos y/o daños debidos a un uso indebido o no acorde con las instrucciones, en especial los debidos a hacer caso omiso de la Guía del usuario, las advertencias de seguridad o las instrucciones de manejo/mantenimiento (por ejemplo utilización de aparatos para exteriores dentro de espacios cerrados, daños causados por un montaje defectuoso, limpieza inadecuada de la superficie esmaltada del cono o de la parrilla, omisión de verificación de estanquidad si esta se recomienda en la Guía del usuario, utilización de productos químicos dañinos, utilización para fines no previstos, etc.).
- Defectos y/o daños, siempre y cuando se deban a intervenciones o reparaciones realizadas por personas no autorizadas por OC.
- Defectos y/o daños causados por fenómenos atmosféricos dañinos (tales como granizo o impacto de rayos).
- Defectos y/o daños debidos a acciones deliberadas o dolosas, o bien negligencia, siempre y cuando no sean imputables a OC.
- Defectos y/o daños causados por el transporte hasta el comprador, siempre y cuando el transporte no fuera contratado por el otorgante de la garantía.
- Defectos y/o daños debidos a causas de fuerza mayor.
- Defectos y/o daños debidos al desgaste por el uso profesional para fines de negocio (por ejemplo, uso en hostelería o restauración).

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

La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente compañía:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Encontrará una relación de establecimientos en nuestra web OUTDOORCHEF.COM
** El número de serie y la referencia se encuentran en el adhesivo de identificación de su barbacoa (véase asimismo la primera sección de esta **GUÍA DEL USUARIO**).

KULLANMA KILAVUZU

OUTDOOR**CHEF** mangal kömürlü küresel mangalınızı işletime almadan önce bu kılavuzu dikkatle okuyun.

CE0063 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: Serial No.:

Article No.:
Made in China

Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar
Cat.I_3, Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

ÖNEMLİ:
İlk olarak mangal kömürlü küresel mangalınızın seri numarasını bu kullanma kılavuzunun arka kısmına not edin. Mangalınızın şasisi ve ambalaj üzerinde numarayı bulabilirsiniz. Seri numarası sorularınızda, yedek parça siparişlerinde ve olası bir garanti hizmeti talebinde sorunsuz işlemler için önemlidir.

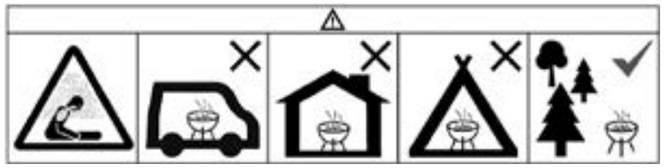
Seri numarası ve ürün numarası soru durumlarında, yedek parça siparişlerinde ve olası bir garanti hizmeti talebinde sorunsuz işlemler için önemlidir. Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir.

Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir. **DİKKAT:** OUTDOOR**CHEF** mangal kömürlü küresel mangal ocak olarak kullanılamaz.

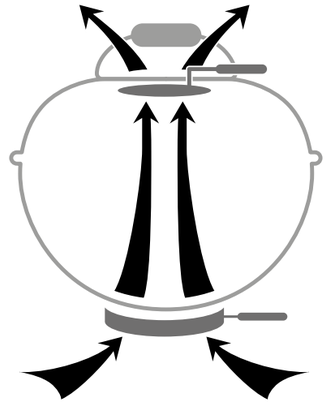
GÜVENLİK BİLGİLERİ

Bu güvenlik uyarılarının ve koruyucu önlemlerin dikkate alınmaması ciddi yaralanmalara neden olabilir. Bu nedenle mangalınızı kullanmadan önce bu talimatta yer alan tüm uyarıları eksiksiz olarak okuyun.

- **“Kapalı ortamlarda kullanmayın’”**
- **“DİKKAT! Tutuşturmak veya tekrar tutuşturmak için ispirto veya benzin kullanmayın! Sadece EN 1860-3’e uygun tutuşturma yardımları kullanın!”**
- **“DİKKAT! Çocuk ve evcil hayvanları uzak tutun”**
- **“DİKKAT! Bu mangal cihazı çok ısınır ve işletim esnasında hareket ettirilmemelidir”**
- İşletim esnasında mangalı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.
- Mangalı işletime alma öncesinde mümkün olduğunca ızgara karşı korunacak bir şekilde konumlandırın.
- Sadece piyasada bulunan mangal kavlarını kullanın ve ambalajındaki uyarıları dikkate alın.
- Ateşleme sıvısı veya ateşleme sıvısına batırılmış kömürü sıcak veya ılık kömürün üzerine kesinlikle koymayın.
- Yanıcı maddelere 1,5 m'lik güvenlik mesafesi koyun.
- Direksiyonla donatılmış cihazları pürüzlü zeminler ya da çıkıntılar üzerinden itmeyin.
- Külü ancak tamamen soğumuşsa temizleyin.
- Mangal yaparken ve havalandırma deliklerini ayarlarken daima mangal eldiveni giyin.
- Uygun kıyafet giyin. Uzun bol kollar hemen alev alır.
- OUTDOOR**CHEF**, mangal cihazının ilk kullanımdan önce ısıtılmasını ve yanma maddesinin en az 30 dakika boyunca kor halinde yanmasını tavsiye etmektedir.
- **Açık ve kapalı ızgaralar için ve kalıcı olarak kurulu ızgaralar için:** “Izgarayı kapalı ve / veya yaşanabilir odalarda çalıştırmayın, Binalar, çadırlar, karavanlar, motorlu deniz taşıtları, tekneler. Karbon monoksit zehirlenmesine bağlı yaşam tehlikesi var“



YAKMA ÖNCESİ ÖNLEMLER



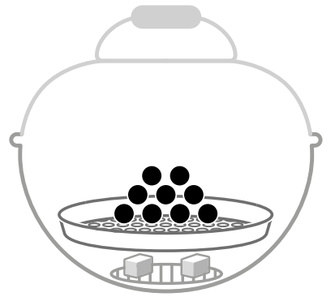
- OUTDOOR**CHEF** mangal kömürlü küresel mangalı düz ve güvenli bir zemin üzerine koyun.
- Kömürü tutuşturmadan önce küllüğü doğru yerleştirmeye ve tüm havalandırma kanallarının açık olmasına dikkat edin.
  Alt havalandırma deliklerinin konumu küllüğün bir konumu ile kolayca görülebilmektedir.
- Havalandırma deliklerini açarak ve kapatarak sıcak sorunsuzca ayarlanabilir: Açılması sıcaklığı arttırır ve kapatılması sıcaklığı azaltır.
- OUTDOOR**CHEF**'in önerisi: Mangalı yakmak için ateş yakma sıvısı yerine piyasada bulacağınız briketleri ve kağıt kullanın.
- Yüksek ve sabit kalan bir ısıya ulaşmak için yüksek kaliteli OUTDOOR**CHEF** kömür ve briketleri kullanmanızı öneririz. Bunları kuru bir yerde depolayın.
- OUTDOOR**CHEF** mangal kömürlü küresel mangalınız için aşağıdaki başlangıç dolum miktarlarını kullanın:

480	1‘000 gram
570	1‘500 gram

Uygun mangal kömürlerini veya briketleri OUTDOOR**CHEF** satıcınızda bulabilirsiniz.

MANGAL KÖMÜRLÜ MANGALLAR İÇİN ATEŞLEME IZGARASI İLE YAKMA

1. Yeterince havanın mevcut olması ve böylece en iyi yanma kapasitesinin sağlanması için mangalın tüm iç parçalarını (mangal ızgarası, huni, meyve kasesi, kömür kasesi) tutuşturma işleminden önce çıkarın.
2. Küçük ateşleme ızgarasını yerleştirin, piyasada bulunan briketlerle doldurun ve bunları tutuşturun. Benzin, ispirto veya benzeri sıvı yakma yardımcı maddelerini kullanmayın. Ateşleme sıvısı veya buna batırılmış kömürü sıcak veya ılık kömürün üzerine kesinlikle koymayın.

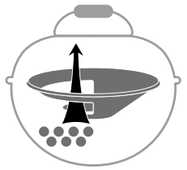


3. Şimdi kömür kasesini yerleştirin ve kömür / briketlerle üzerini örtün (bunun için **TUTUŞTURMA ÖNCESİNDE ALINACAK TEDBİRLER** konusuna bakın).
   Küreye briket temas etmemesine dikkat edin.
4. Kömür eşit şekilde kor haline gelene kadar ve beyaz bir tabaka ile kaplanana kadar kömürü kapak açıkken yaklaşık 30–45 dakika yakın.
   Ancak bunun ardından mangal işlemine başlayın.
5. **“Pişirilecek ürünü ancak yakıt bir kül katmanı ile kaplandıktan sonra yerleştirin”**

İKİ MANGAL BİR ARADA: BENZERSİZ EASY SLIDE HUNİ SİSTEMİ SAYESİNDE

Kömürle ilgili bir ipuçu: Kömür sadece tek tarafta doldurulur. Aynı mangalda farklı sıcaklık bölgeleriyle çalışılabilir.
EASY SLIDE huni sistemi ile mangal ürünü tek bir el hareketi ile doğrudan sıcaklıktan dolaylı sıcaklığa hareket ettirilir. Kapaktaki ve kürenin alt tarafındaki bir vana deliği üzerinden sıcaklık en iyi şekilde ayarlanabilir.
Dışarı açılabilir mangal ızgarası mangal işlemi esnasında da kömürlerin rahatlıkla doldurulmasına imkan sağlar.

DOĞRUDAN ISI



Doğrudan mangal ve pişirme

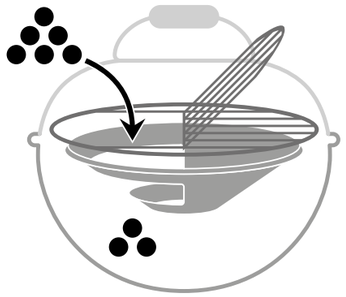
EASY SLIDE hunisini delik kömürün üzerinde olacak konuma getirin.
Mangal ürününü doğrudan deliğin üzerine dağıtın.

DOLAYLI ISI

Dolaylı mangal, pişirme ve kızartma sırasında

EASY SLIDE hunisinin deliğini kömürden uzağa çevirin ve kapağı kapatın.
Tüm mangal yüzeyi artık dolaylı mangal için kullanılabilir.

MANGAL KÖMÜRLÜ KÜRESEL MANGAL İÇİN KULLANMA KILAVUZU



1. Kömürü, kömür kasesinin sadece yarısı dolu olacak şekilde ve meyve kasesi ortaya konulabilecek şekilde dağıtın. Mangal işlemi esnasında aşağıda belirtilenleri yapabilmeniz için kasenin ikinci yarısı boş kalmalıdır:
   a. En iyi hava girişi ve bununla birlikte maksimum sıcaklık artışı sağlamak için ve
   b. Mangalı kolay ve hızlı bir şekilde döndürerek dolaylı ve doğrudan sıcaklık arasında seçim yapabilmek için (bunun için bkz.**İKİ MANGAL BİR ARADA: BENZERSİZ EASY SLIDE HUNİ SİSTEMİ SAYESİNDE**)
2. Şimdi meyve kasesini kömür ızgarasının ortasına yerleştirin ve istediğiniz sıvı ile doldurun.
3. Ancak bunun ardından huniyi ve mangal ızgarasını yerleştirin. Mangal ızgarasının altındaki her iki tırnağın hunide bunun için öngörülen deliklere sorunsuzca takılabilmesi için ızgaranın katlanabilir parçasının huni deliğinin üzerinde durmasına dikkat edin.
4. Huni deliğinin yanan kömür üzerinde duracak şekilde döndürün. Bu sayede en iyi hava sirkülasyonuna ulaşırsınız. Ancak bunun ardından mangal işlemine başlayın.
5. Başka kömür ilave etmeden önce mangalınızdkai sıcaklık gelişimini sürekli takip edin. Sıcaklık artışının kontrol altında tutulabilmesi için dozajın dikkatli bir şekilde ayarlanması gerekmektedir. Mangal ürününü ve mangalı korumak için 300 °C'den (626 °F) daha yüksek sıcaklıklara ulaşılmamalıdır. Çok yüksek sıcaklıklar mangal parçalarını deforme edebilir.
6. Katlanabilir mangal ızgarası mangal işlemi esnasında mangal kömürü ilave edilmesini kolaylaştırmaktadır. Katlanabilir kısım huni ağzının üzerinde duracak şekilde mangal ızgarasını döndürün. Briketleri ilave edin ve tamamen kor haline gelene kadar kapak açıkken yaklaşık 5–10 dakika bekleyin.

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

Dolaylı ısı ile

- Daha büyük kızartma ürünleri ya da tüm tavuk: EASY SLIDE hunisi sayesinde et parçaları mangal sırasında artık çevrilmek zorunda değildir. Kor halindeki kömürün sıcaklığı mangal küresinin iç kısımlarında yukarı doğru çıkar ve tüm kürede eşit olarak dağılır.
- EASY SLIDE hunisinin kapalı kısmı üzerinden mangal malzemesini önceden ısıtılmış mangal ızgarasının üzerine koyun ve kapağı kapatın. Her bir et parçası arasında daima biraz mesafe bırakın.
- Kapağın kapatılmasıyla mangal ürünü her kısımdan eşit olarak kahveleştirilir ve suyu kızartmada kalır.
- Daha büyük parçalarda işi şansa bırakmamak ve kusursuz sonuçlar için OUTDOOR**CHEF** GOURMET CHECK – ana sıcaklık ölçüm cihazını tavsiye ediyoruz.

Doğrudan ısı ile

- Biftek, pirzola ve sosis gibi daha küçük et parçaları: Mangal ürünü önceden ısıtılmış mangal ızgarası üzerinde açık EASY SLIDE üzerinden konumlandırılır ve kapak açıkken kısa süre kızartılır. EASY SLIDE'ı mangal ürünü kor halindeki kömüre temas etmeyecek şekilde döndürün ve kapak kapalıyken tamamen kızartın.
- Kısa süre kızartma için en iyi sonucu elde etmek için OUTDOOR**CHEF** firmasına ait 2 PARÇALI DEMİR DÖKÜM IZGARAYI tavsiye ediyoruz.
- Sıcak mangal kapağını çimlerin üzerine koymayın. Kapak menteşesi veya kapak tutucusu olmayan modellerde kapağın iç kısmında bulunan kancayı alt mangal küresinin kenarına asmak için kullanın.
- Bu esnada yağ toplama kasesinde daima sıvı bulunmasına dikkat edin.
- **İPUCU:** Eti kurumaya karşı korumak için mangal esnasında buharlaşacak olan suyu meyve kasesine koyabilirsiniz. Su yerine meyve suları ve yapay bir tat oluşturan üzüm ahşabı veya elma ahşabı gibi aromatik ahşaplar da kullanılabilir.
- Alt havalandırma deliklerinin konumu küllüğün bir konumu ile kolayca görülebilmektedir. **DİKKAT:** Kapaktaki havalandırma sürgüsü ise mangal işlemi esnasında daima açık kalmalıdır (ayrıca bkz. **MANGAL KÖMÜRLÜ KÜRESEL MANGAL İÇİN KULLANMA KILAVUZU**)
- OUTDOOR**CHEF**, mangal işlemi esnasında kapağın kapatılmasını tavsiye etmektedir. Mangal içerisindeki hava sirkülasyonu sayesinde mangal süresi üçte birine kadar kısalır.
- Mangal yaparken ve havalandırma deliklerini ayarlarken daima mangal eldiveni giyin. Ete cisim batmaması ve sulu kalması adına mangal ürününü ters çevirmek için bir çatal yerine iyi ve yeterli uzunlukta bir et maşası kullanın.
- OUTDOOR**CHEF** ürününüz, doğru aksesuar kullanılması durumunda daha eğlenceli olacaktır. Mangal, pişirme ya da kızartma: Yaratıcılığınızı ve deneme isteğinizi çalıştırın.
- Mangalınız için tüm aksesuar ürünlerini OUTDOORCHEF.COM adlı sayfada bulabilirsiniz

TEMİZLEME VE BAKIM

- Mangal işleminden sonra kömürü söndürmek istiyorsanız kapağı üzerine kapatın ve tüm havalandırma deliklerini kapatın. Su kullanmayın.
- Sonraki mangal işleminden önce tüm kül artıklarını temizleyin.
- Farklı ızgaraları pirinç telli (çelik telli değil) ızgara fırçası ile temizleyin. Keskin cisimler veya aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayın. Yağ toplama kabını sabunlu su ile yıkayın veya bunu OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER ile temizleyin.
- Mümkün olduğunca uzun süre mangalınızdan memnun kalabilmeniz için size aşağıdaki önerileri sunuyoruz:
  Mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOOR**CHEF** örtme başlığı aracılığıyla çevre etkilerine karşı koruyun.
  Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER KULLANIMI

ÖNEMLİ: Mangal, OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER kullanıldığında işletimde olmamalıdır.
Ellerinizin zarar görmemesi için eldiven ve mümkünse gözlük kullanın. Mangala ya da aksesuarlara hafif sıcak durumdayken püskürtün ve 15-30 dakika etki etmesini bekleyin. Kirli yüzeylere tekrar püskürtün, tamamen su ile durulayıp kurutun.
DİKKAT: OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER toz kaplamalı yüzeylerde kullanılmamalıdır.

OUTDOORCHEF CHEF CLEANER KULLANIMI

ÖNEMLİ: Mangal, OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER kullanımı sırasında işletimde olmamalıdır.
Koruma amaçlı eldiven ve gözlük kullanın. Mangala ya da aksesuara hafif sıcak durumdayken püskürtün ve köpük dağılana kadar 10 dakika etki etmesini bekleyin.
Gerekirse uygun bir ızgara fırçası veya bir naylon sünger ile tekrar temizleyin. Ardından tamamen su ile durulayıp kurutun.
DİKKAT: Ahşap, plastik, toz kaplı ve boyalı yüzeyler için uygun değildir.

TÜKETİCİ GARANTİSİ

1. Alıcının garanti ve şartlara yönelik diğer hakları
Bir tüketici olarak OUTDOOR**CHEF** ürününü satış yetkisi olan bir satıcıdan almakla, size Outdoorchef AG (“OC”) tarafından bir üretici garantisi verilir.

Bu anlaşmaya göre üretici garantisi size garanti verene karşı garanti talep etmenizi sağlar. Bununla beraber garanti talepleri diğer akdi veya yasal haklarınızın yanında devam eder. Söz konusu diğer haklar bu garanti nedeniyle hariç tutulmaz veya kısıtlanmaz. Bu nedenle diğer sözleşme veya yasal taleplerinizi yükümlü olan kişiye karşı geçerli hale getirebilirsiniz. Ürün sorumluluğu kanununa göre bu garanti sayesinde örneğin taleplere dokunulmaz.
Bir alıcı olarak satıcınıza karşı özellikle sözleşme teminat taleplerini geçerli hale getirme imkanına sahipsiniz. Olası bir satış sözleşmesi iptali bu garanti kapsamında OC'ye karşı değil, sadece satıcıya karşı izlenebilir.

2. Katılımcılar ve garanti koşulları
Garanti veren OC'dir. Yetkili satıcıdan özel amaçlar uğruna yeni bir ürünün edinilmesine yönelik her tüketicinin garanti hakkı vardır. Edinme, satın alma makbuzunun ibraz edilmesiyle gerçekleşir. Ürün bir gerçek kişi tarafından ağırlıklı olarak ne mesleki ne de serbest meslek işine dahil edilemeyen amaçlar için talep ediliyorsa özel amaçlar için bir edinme mevcuttur.
Bir garanti durumu fark edildiğinde, garanti taleplerini iki ay içerisinde garanti veren vasıtasıyla geçerli hale getirmelisiniz. Aksi taktirde garanti talepleriniz geçersiz kılınır. Bilinen özürler için bu ıskat edici müddet ürünün ele geçmesiyle başlar. OC, ürünün ele geçmesinden hemen sonra özürlere yönelik kontrol edilmesini önerir.

3. Kapsam
Bölüm 4 uyarınca ıskat edici bir durum bulunmuyorsa, garantisi alındığı tarihten itibaren geçerlidir ve aşağıda belirtilen durumlarda sağlanır:
- Emayeli tabakada 3 yıl (taban ve kapak) paslanarak delinmeye karşı.
- Emayeli ızgara telinde 3 yıl paslanarak delinmeye veya yanmaya karşı.
- Bütün paslanmaz çelik parçalarında 3 yıl paslanarak delinmeye veya yanmaya karşı.
- İlk kullanımdan önce emaye hatası
- Diğer tüm üretim ve malzeme hatalarında 2 yıl

Emayenin işlevselliği açısından önemsiz ve siz müşteriler için beklenen pürüzler, renk farklılıkları veya üretim kaynaklı alt kapak kenarında veya askılarda bulunan destek noktaları özür olarak sayılamaz.
Bir garanti hizmeti söz konusu olduğunda OC kendi tercihi üzerine hasarlı veya özürlü parçaları ya da ürünü tamamen değiştirir veya yerine bir başkasını koyar. Siz müşterilerin talebi üzerine karşılaştırılabilir bir model daha yeni bir modelle değiştirilebilir, örneğin bir üst modelle. Hasar nedeniyle ürünün işlevselliğinde bir kısıtlanma yoksa, siz müşterilerin talebi üzerine tamir yerine uygun bir maddi denkleştirme önerisi yapılabilir.
Garantinin işleme süresi için (kontrol ve olası bir değiştirme) OC'ye karşı ikame bir ürün veya zararın başka şekilde ödenmesini talep etme hakkı bulunmamaktadır. Garanti hizmetinin yerine getirilmesi, ne sürenin uzatılmasını ne de garanti süresinin yeniden başlatılmasını sağlar. Değiştirilen parçalar OC'nin mülkiyetine geçer. Sadece ürün değişiminde garanti süresi yeniden başlar.
Garanti verene karşı devam eden iddialar bu garanti tarafından neden gösterilemez. Yasal haklara yönelik diğer talepleriniz bundan dolayı hariç tutulamaz veya kısıtlanamaz (bkz. ayrıca yukarı 1.).

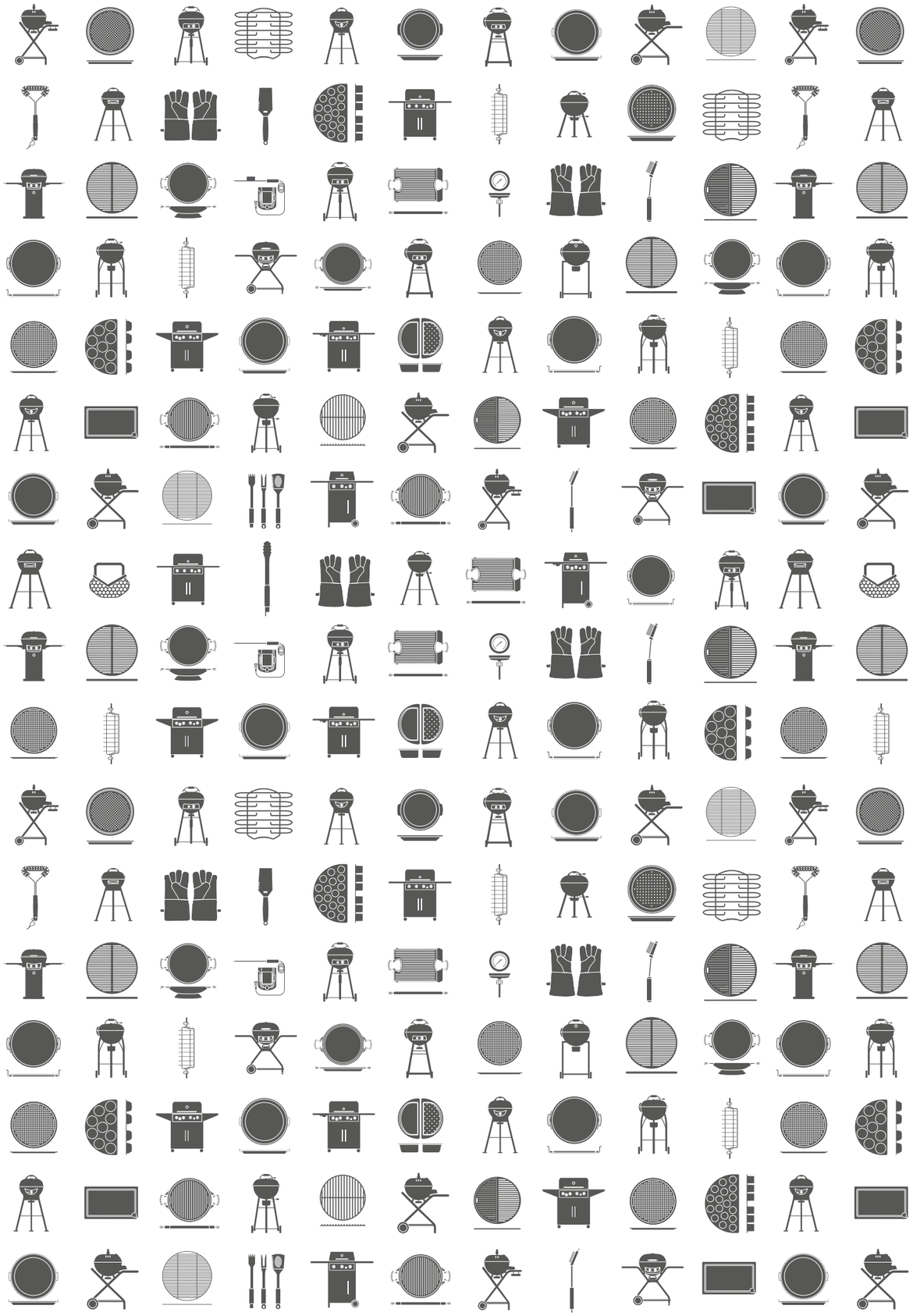
4. Geçersiz kılma
Garanti aşağıdaki durumlarda geçersiz kılınır.
- Amaca uygun kullanımda normal aşınma gibi özellikle huni, alev çatısı, meme, ısıölçer, ateşleme, batarya, elektrot, buji kablosu, gaz hortumu, basınç regülatörü, ısıtıcı, reflektör, alüminyum koruyucu film, mangal ızgarası veya kömür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

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

Tescilli marka OUTDOORCHEF aşağıdaki şirket tarafından temsil edilmektedir.
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Satıcı listesini OUTDOORCHEF.COM internet sitemizde bulabilirsiniz.
** Seri numarasını ve ürün numarasını mangalınızın üzerindeki veri etiketinden alabilirsiniz (bunun için **KULLANMA KILAVUZUNUN** ilk bölümüne bakın).

NOTE



OUTDOORCHEF.COM

OUTDOORCHEF
SWISS GRILL INNOVATION

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top 2 F | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No.19.100.28