



CHARCOAL MANUAL

CHELSEA 480 C | CHELSEA 570 C | KENSINGTON 570 C

 de	BEDIENUNGSANLEITUNG	4
<hr/>		
<p>Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Holzkohle-Kugelgrill in Betrieb nehmen.</p>		
 en	USER GUIDE	9
<hr/>		
<p>Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF charcoal kettle barbecue.</p>		
 fr	MODE D'EMPLOI	14
<hr/>		
<p>Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue sphérique à charbon OUTDOORCHEF.</p>		
 it	ISTRUZIONI PER L'USO	19
<hr/>		
<p>Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il barbecue sferico a carbonella OUTDOORCHEF.</p>		
 nl	BEDIENINGSHANDLEIDING	24
<hr/>		
<p>Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw OUTDOORCHEF houtskool-kogelbarbecue in gebruik neemt.</p>		
 da	BRUGSANVISNING	29
<hr/>		
<p>Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din OUTDOORCHEF trækulskuglegrill i brug.</p>		
 sv	BRUKSANVISNING	34
<hr/>		
<p>Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF-tråkolsklotgrill för första gången.</p>		
 no	BRUKSANVISNING	39
<hr/>		
<p>Les denne bruksanvisningen nøye før du tar i bruk din OUTDOORCHEF kulegrill for trekull.</p>		
 fi	KÄYTTÖOHJE	44
<hr/>		
<p>Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat OUTDOORCHEF-hiilipallogrillin käyttöön.</p>		
 is	NOTKUNARLEIÐBEININGAR	49
<hr/>		
<p>Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOORCHEF kúlugrillið fyrir viðarkol er tekið í notkun.</p>		
 bg	ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	54
<hr/>		
<p>Прочетете внимателно тази инструкция преди да пуснете в експлоатация вашето OUTDOORCHEF сферично барбекю на дървени въглища.</p>		
 hr	UPUTE ZA UPOTREBU	59
<hr/>		
<p>Molimo pažljivo pročitajte ovu uputu prije nego što počnete koristiti Vašu roštilj-kuglu na drveni ugljen OUTDOORCHEF.</p>		

 el	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	64
<p>Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά κάρβουνου OUTDOORCHEF.</p>		
 cs	NÁVOD K OBSLUZE	69
<p>Před uvedením Vašeho kotlového grilu na dřevěné uhlí OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.</p>		
 hu	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	74
<p>Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mielőtt üzembe helyezi az OUTDOORCHEF faszenes gömbgrillt.</p>		
 pl	INSTRUKCJA OBSŁUGI	79
<p>Przed rozpoczęciem użytkowania grilla kulistego na węgiel drzewny OUTDOORCHEF należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.</p>		
 pt	MANUAL DE UTILIZAÇÃO	84
<p>Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue oval a carvão OUTDOORCHEF.</p>		
 ro	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	89
<p>Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu bazin sferic cu mangal, tip OUTDOORCHEF.</p>		
 sr	UPUTSTVO ZA UPOTREBU	94
<p>Pažljivo pročitajte uputstvo, pre nego što stavite u rad vaš OUTDOORCHEF kuglasti roštilj na ćumur.</p>		
 sk	NÁVOD NA OBSLUHU	99
<p>Pred uvedením vášho guľového grilu na drevené uhlie OUTDOORCHEF do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod.</p>		
 sl	NAVODILA ZA UPORABO	104
<p>Preden začnete uporabljati vaš okrogli žar OUTDOORCHEF na oglje, si pozorno preberite ta navodila.</p>		
 es	GUÍA DEL USUARIO	109
<p>Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de carbón vegetal OUTDOORCHEF.</p>		
 tr	KULLANMA KILAVUZU	114
<p>OUTDOORCHEF mangal kömürü kazanlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.</p>		

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

SERIAL NO.

WICHTIG:

Sie finden die Seriennummer Ihres Grills auf der Rückseite der beiliegenden Mappe „Manual & Inspiration“. Je nach Grillmodell finden Sie die Nummer zusätzlich auf dem **Datensticker**, welcher sich entweder am Grillgestell oder auf der Bodenplatte befindet.

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. Bitte notieren Sie die Seriennummer Ihres Grills im vorgesehenen Feld oben „Serial No.“.

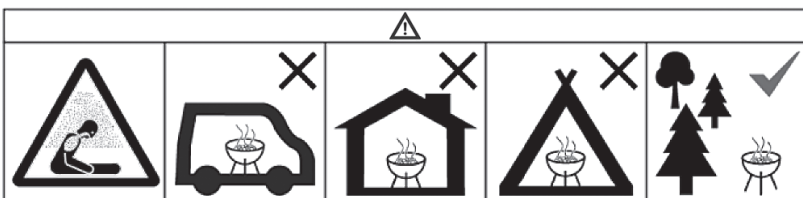
Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

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

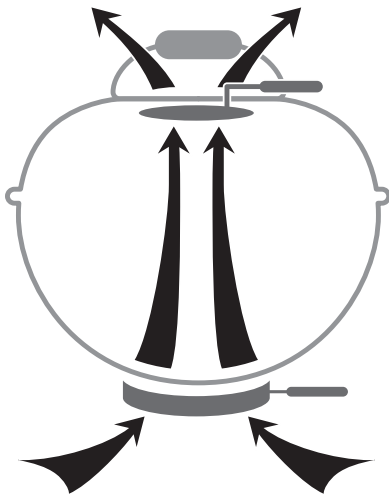
SICHERHEITSHINWEISE

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



- **Nicht in geschlossenen Räumen 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.
- OUTDOORCHEF 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

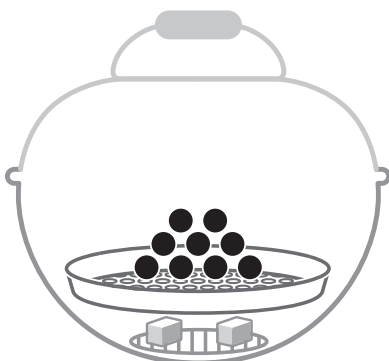
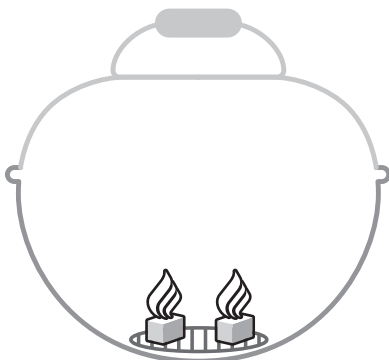


- Stellen Sie den OUTDOORCHEF Holzkohle-Kugelgrill auf einen geraden und sicheren Untergrund.
- Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass die Aschenschale richtig eingelegt ist und alle Lüftungsschlitze geöffnet sind.
Die Position der unteren Lüftungsöffnungen ist durch eine Anzeige an der Aschenschale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

 480	1'000 Gramm	
 570	1'500 Gramm	

Die passende Holzkohle oder Briketts finden Sie bei Ihrem OUTDOORCHEF 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.“**

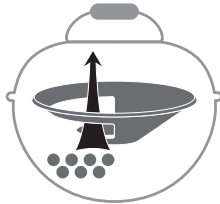
ZWEI GRILLS IN EINEM: DANK DEM EINZIGARTIGEN EASY SLIDE TRICHTER-SYSTEM



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

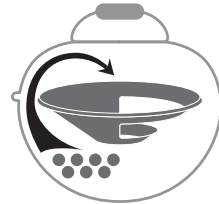


Direktes Grillen und Kochen



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

INDIREKTE HITZE

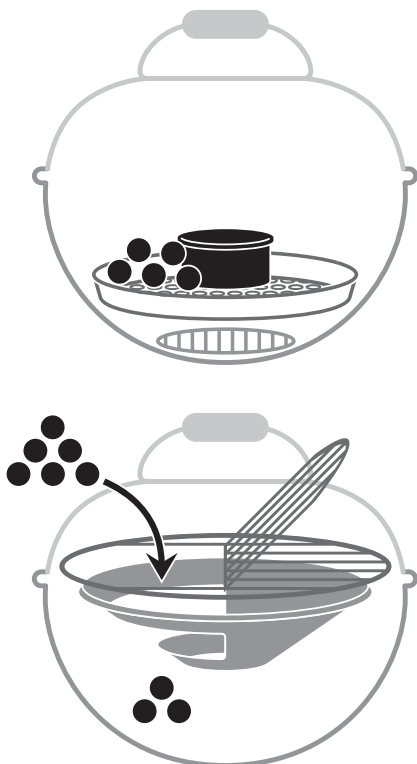


Beim indirekten Grillen, Kochen und Backen



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 **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK-** das Kerntemperatur-Messgerät für perfekte Ergebnisse.

Mit direkter Hitze

- Kleinere Fleischstücke wie Steaks, Koteletts und Würste: Das Grillgut wird auf den vorgeheizten Grillrost über dem offenen EASY SLIDE positioniert und bei geöffnetem Deckel kurz angebraten. Drehen Sie den EASY SLIDE so, dass danach das Grillgut nicht mehr über der glühenden Kohle zu liegen kommt und braten Sie mit geschlossenem Deckel fertig.
- Damit Sie ein optimales Ergebnis für Kurzgebratenes erzielen, empfehlen wir den **2 TEILIGEN GUSSEISENROST** von **OUTDOORCHEF**.
- Legen Sie den heissen Grilldeckel nicht auf den Rasen. Benutzen Sie bei Modellen ohne Deckelscharnier bzw. Deckelhalter den Haken, der sich an der Innenseite des Deckels befindet, um diesen am Rand der unteren 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**)
- **OUTDOORCHEF** empfiehlt, den Deckel während des Grillens zu schliessen. Durch die Luftzirkulation im Innern des Grills verkürzt sich die Grillzeit bis zu einem Drittel.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen stets Grillhandschuhe. Gebrauchen Sie zum Wenden des Grillguts anstelle einer Gabel eine gute und genügend lange Fleischzange, damit das Fleisch nicht angestochen werden muss und saftig bleibt.
- Mit dem richtigen Zubehör macht Ihr **OUTDOORCHEF** noch mehr Spass. Ob Grillen, Kochen oder Backen: Lassen Sie Ihrer Kreativität und Experimentierfreude freien Lauf.
- Alle Zubehörprodukte für Ihren Grill finden Sie unter OUTDOORCHEF.COM

REINIGUNG UND UNTERHALT

- Wenn Sie nach dem Grillen die Kohle ersticken wollen, setzen Sie den Deckel auf und schliessen Sie alle Lüftungsöffnungen. Verwenden Sie kein Wasser.
- Entfernen Sie vor dem nächsten Grillen immer sämtliche Aschenrückstände.
- Reinigen Sie die verschiedenen Roste mit einer Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel. Waschen Sie die Fettauffangschale mit Seifenwasser aus oder reinigen Sie diese mit dem OUTDOORCHEF CHEF-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 OUTDOORCHEF Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

WICHTIG: Der Grill darf während der Verwendung des OUTDOORCHEF 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: Der OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER darf nicht auf pulverbeschichteten Flächen verwendet werden.

VERBRAUCHER-GARANTIE

Für detaillierte Informationen zur Verbrauchergarantie / Gewährleistung verweisen wir gerne auf die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB's) unter <https://www.outdoorchef.com/agb>

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**).

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

SERIAL NO.

IMPORTANT:

You can find the serial number of your barbecue on the back of the enclosed „Manual & Inspiration“ folder. Depending on the barbecue model, you will also find the serial number on the **data sticker** that is either attached to the barbecue frame or the base plate.

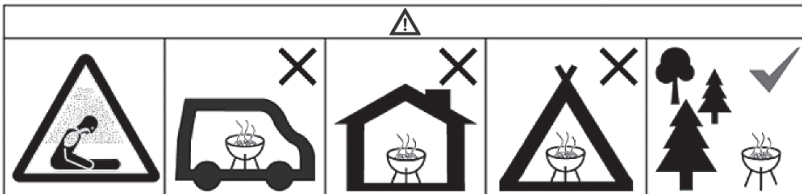
The serial number and item number are important to allow smooth processing of enquiries, orders for spare parts and any warranty claims. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance. Please make a note of the serial number of your barbecue in the „Serial No.“ field above.

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

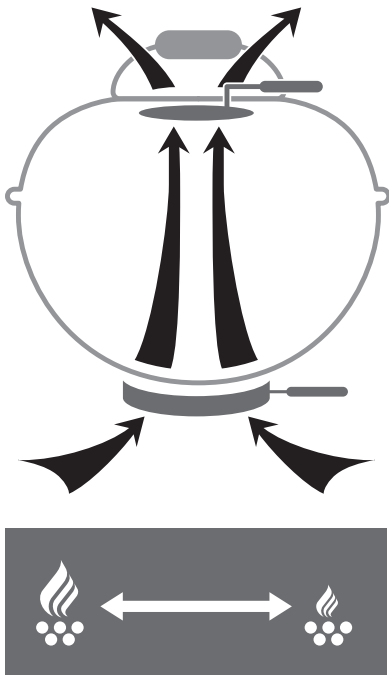
SAFETY INFORMATION

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.
- OUTDOORCHEF 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

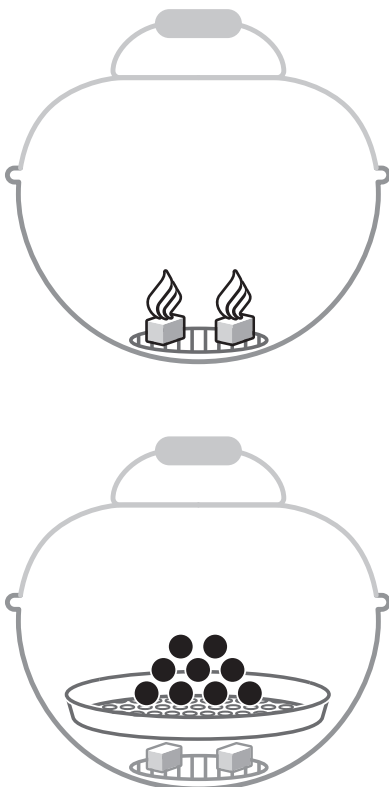


- Place your **OUTDOORCHEF** charcoal kettle barbecue on a level, firm surface.
- Before lighting the charcoal, make sure that the ash tray is inserted correctly and that all ventilation slots are open.
The position of the ventilation openings at the bottom is illustrated clearly by an indicator on the ash tray.
- The heat can be regulated easily by opening and closing the ventilation openings: opening increases the temperature and closing reduces it.
- OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF** charcoal or briquettes. Store these in a dry place.
- Use the following starting quantities to fill your **OUTDOORCHEF** charcoal kettle barbecue:

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

 480	1,000 grams	
 570	1,500 grams	

LIGHTING CHARCOAL BARBECUES WITH A LIGHTING GRATE



- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- "Do not cook before the fuel has a coating of ash."**

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

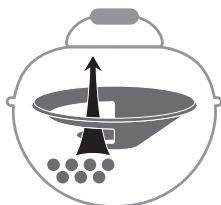


A handy tip for charcoal: pour it in at just one side. This means it is possible to work with different temperature zones on the same barbecue.

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



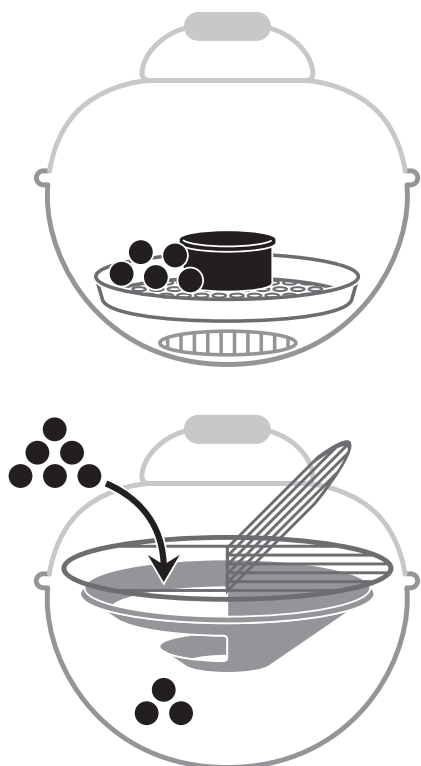
For indirect grilling, cooking and baking



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



- 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:
 - Optimum air supply to support maximum development of heat and
 - 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**)
- Now place the juice tray in the middle of the charcoal grate and fill it with the required liquid.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF 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**)
- OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF CHEF-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 OUTDOORCHEF 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 CHEF-CLEANER

IMPORTANT: the barbecue must not be operated while using the OUTDOORCHEF 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 / GUARANTEE

For detailed information on the Consumer Warranty/Guarantee, please refer to the General Terms and Conditions (T&Cs) at <https://www.outdoorchef.com/agb>

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**).

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

SERIAL NO.

IMPORTANT :

Vous trouverez le numéro de série de votre barbecue sur le verso du dossier fourni „Manual & Inspiration“. En fonction du modèle, vous trouverez également le numéro sur **l'étiquette adhésive** située sur le châssis du barbecue ou sur la plaque de fond.

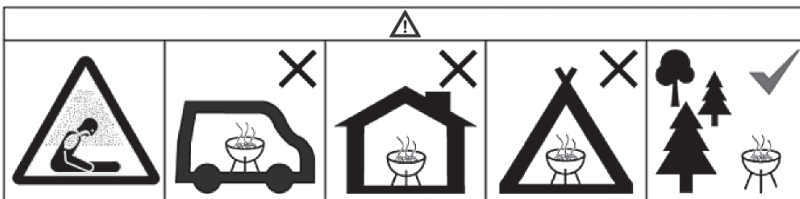
Le numéro de série et le code d'article sont indispensables au bon déroulement de toutes vos demandes ultérieures, de vos commandes de pièces de rechange ou d'éventuelles demandes liées à la garantie. Veuillez conserver le mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien. Veuillez noter le numéro de série de votre barbecue dans le champ prévu à cet effet et situé en haut „Serial No.“.

Veillez 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 OUTDOORCHEF comme source de chaleur.

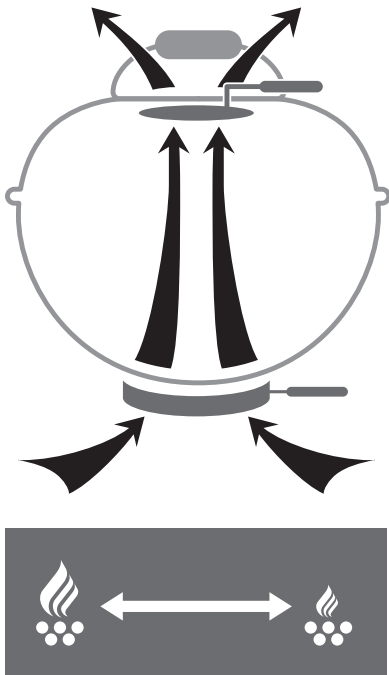
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Le non-respect des consignes de sécurité et des mesures de précaution peut entraîner de graves blessures. 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.
- OUTDOORCHEF recommande que le grill 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 grill 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

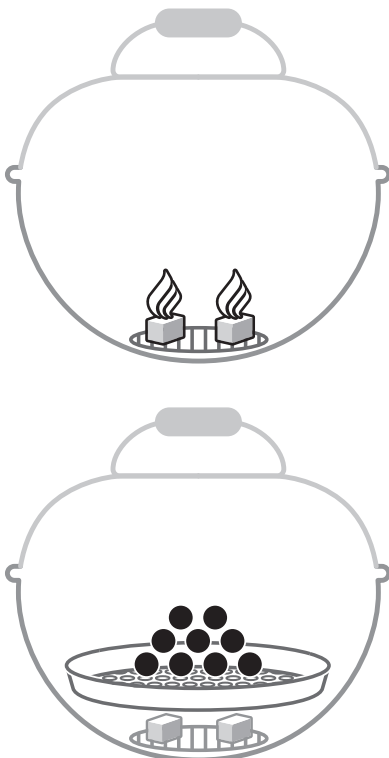


- Veuillez installer le barbecue OUTDOORCHEF sphérique à charbon sur un sol plat et sûr.
- Avant d'allumer le charbon, vérifiez que le réceptacle de cendres est correctement installé et que toutes les aérations sont ouvertes.
La position des ouvertures d'aération inférieures est indiquée sur le réceptacle 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.
- OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF. Stockez-le dans un endroit sec.
- Pour démarrer votre barbecue sphérique à charbon OUTDOORCHEF, veuillez utiliser les quantités suivantes :

 480	1'000 grammes	
 570	1'500 grammes	

Vous trouverez le charbon ou les briquettes adaptés chez votre revendeur OUTDOORCHEF.

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 brique 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..»**

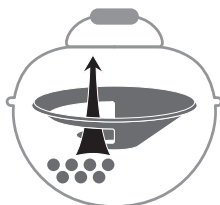
DEUX BARBECUES EN UN : GRÂCE AU SYSTÈME D'ENTONNOIR UNIQUE EASY SLIDE



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

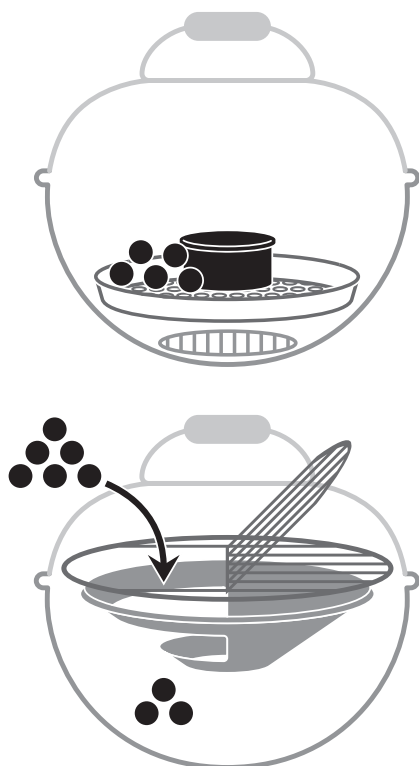


Pour griller, cuire et mijoter à chaleur indirecte



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 SYSTÈME 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'enclenchent 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 OUTDOORCHEF – 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 OUTDOORCHEF.
- Ne jamais poser le couvercle de la grille chaud sur la pelouse. Pour les modèles sans charnière de couvercle ou sans porte couvercle, utilisez le crochet situé à l'intérieur du couvercle afin de l'accrocher au bord de la 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**)
- OUTDOORCHEF recommande de fermer le couvercle pendant la cuisson. Grâce à la circulation de l'air à l'intérieur du barbecue, le temps de cuisson est réduit d'un tiers au maximum.
- Pendant l'utilisation du barbecue et le réglage des ouvertures d'aération, portez toujours des gants spéciaux. Pour ne pas abîmer la viande et qu'elle garde son jus, utilisez une pince à viande suffisamment longue pour la retourner plutôt qu'une fourchette.
- Avec les bons accessoires, vous apprécierez encore plus votre OUTDOORCHEF. Faire griller, cuire ou 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 CHEF CLEANER OUTDOORCHEF.
- 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 OUTDOORCHEF 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 CHEF CLEANER OUTDOORCHEF

IMPORTANT : le barbecue ne doit pas être mis en marche pendant le nettoyage avec le CHEF CLEANER D'OUTDOORCHEF.

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 un revêtement par poudre ou laquées.

GARANTIE CONSOMMATEUR

Pour des informations détaillées sur la garantie consommateur / prestation de garantie, consultez les Conditions Générales de Vente (CGV) sur <https://www.outdoorchef.com/agb>

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**).

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

SERIAL NO.

IMPORTANTE:

Il numero di serie del barbecue si trova sul retro della cartella „Manual & Inspiration” allegata. In base al modello del barbecue, **l'etichetta adesiva** con i numeri e i codici è applicata in aggiunta sul telaio del grill oppure sulla base d'appoggio.

Il numero di serie e il numero articolo sono importanti per consentirci un rapido disbrigo in caso di richieste di informazioni, ordini sostitutivi e richieste di garanzia. Conservare le presenti istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione. Annotare il numero di serie del proprio barbecue nell'apposito campo „Serial No.” in alto.

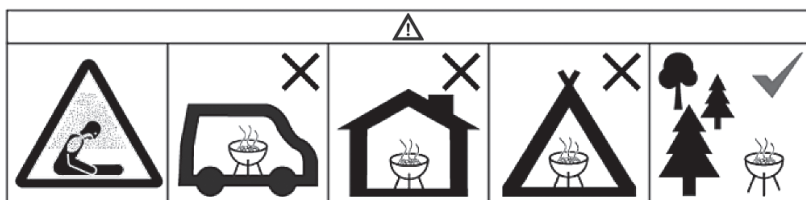
Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione.

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

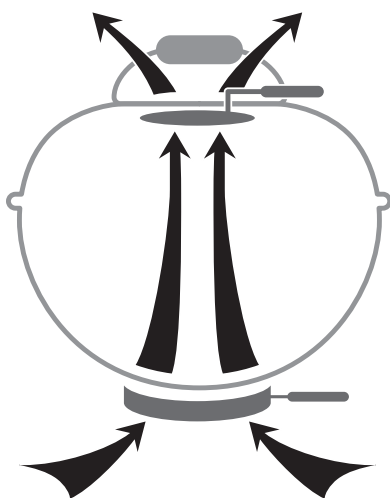
INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

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



- **“Non 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.
- OUTDOORCHEF 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, roulotte, case mobili, barche. C'è un pericolo di vita a causa di avvelenamento da monossido di carbonio”



OPERAZIONI PRELIMINARI

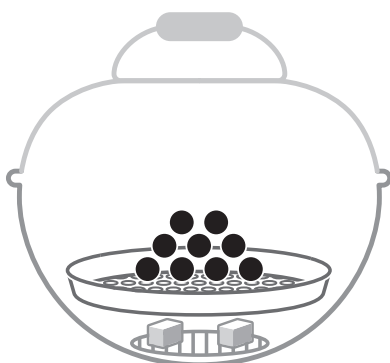
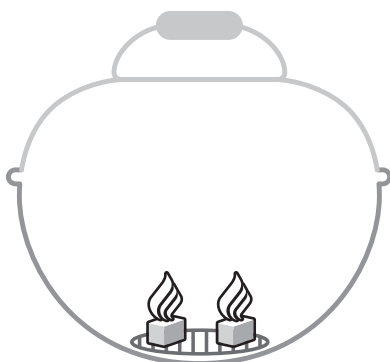


- Posizionare il barbecue sferico a carbonella **OUTDOORCHEF** su una superficie piana e sicura.
- Prima di accendere la carbonella assicurarsi che la bacinella raccogličenere sia posizionata correttamente e che tutte le aperture di ventilazione siano aperte.
La posizione delle aperture di ventilazione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

 480	1000 grammi	
 570	1500 grammi	

Fate riferimento al vostro rivenditore **OUTDOORCHEF** 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”**

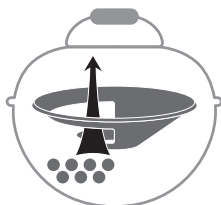
DUE BARBECUE IN UNO: GRAZIE ALL'ESCLUSIVO SISTEMA EASY SLIDE



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

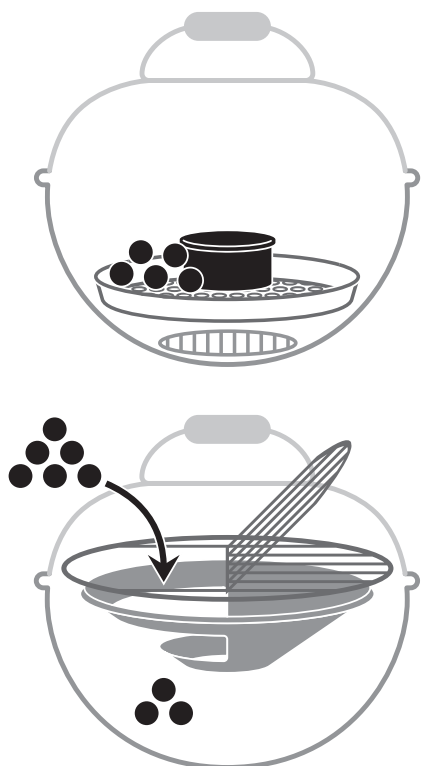


Nel caso della cottura indiretta



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 raccogli cenere. **ATTENZIONE:** la presa d'aria sul coperchio deve invece rimanere sempre aperta durante la cottura (vedi anche **ISTRUZIONI D'USO DEL BARBECUE SFERICO A CARBONELLA**)
- 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 PULITORE PER CHEF OUTDOOR**CHEF**.
- 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 PER CHEF OUTDOOR**CHEF**

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 / GARANZIA

Per informazioni dettagliate sulla garanzia / garanzia del consumatore, fare riferimento ai termini e condizioni generali (CGC) sotto <https://www.outdoorchef.com/agb>

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**).

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

SERIAL NO.

BELANGRIJK

U vindt het serienummer van uw barbecue op de achterkant van de bijgevoegde „Manual & Inspiration“-map. Afhankelijk van het barbecuemodel vindt u het nummer ook op het **typeplaatje** dat zich ofwel op het barbecueonderstel of op de bodemplaat bevindt.

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. Noteer het serienummer van uw barbecue in de daarvoor bestemde ruimte boven „Serial No.“.

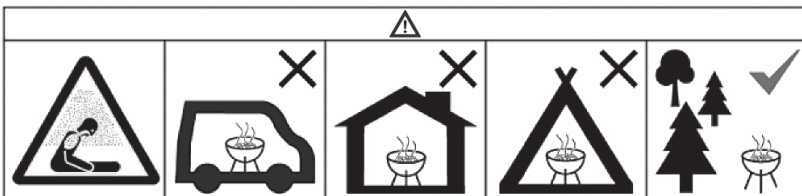
Bewaar deze bedieningshandleiding op een veilige plaats. Ze bevat belangrijke informatie over de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.

LET OP: De houtskool-kogelbarbecue van **OUTDOORCHEF** mag niet als stookplaats worden gebruikt.

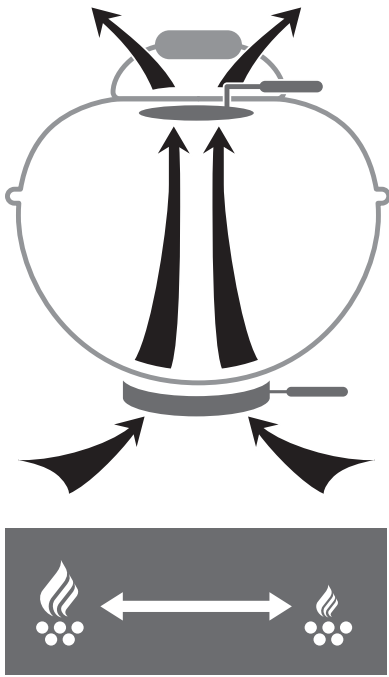
VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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.
- **OUTDOORCHEF** 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

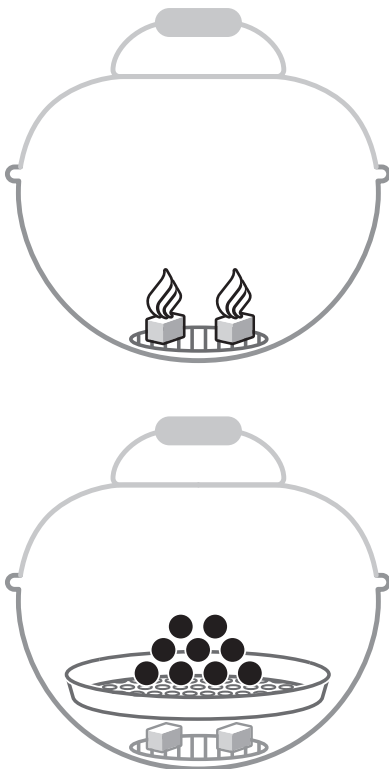


- Plaats de OUTDOORCHEF houtskool-kogelbarbecue op een vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de asschaal op zijn plaats zit en dat de bovenste en onderste verluchtungspleten volledig open staan voordat u de kolen aansteekt. De positie van de onderste verluchtungsopeningen is door een aanduiding op de asschaal eenvoudig te zien.
- De warmte kan probleemloos worden geregeld door de verluchtungsopeningen open of dicht te schuiven: openen verhoogt de temperatuur en het sluiten verlaagt deze.
- OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF houtskool of briketten aan. Bewaar deze op een droge plaats.
- Gebruik voor uw OUTDOORCHEF houtskool-kogelbarbecue de volgende beginhoeveelheden:

 480	1'000 gramm	
 570	1'500 gramm	

De passende houtskool of briketten vindt u bij uw OUTDOORCHEF handelaar.

AANSTEKEN VAN HOUTSKOOL-BARBECUES MET AANMAAKROOSTER



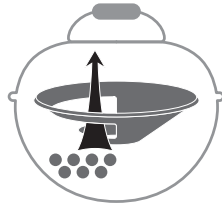
1. Verwijder voor het aansteken de gehele binnenzijde van de barbecue (grillrooster, trechter, sapschaal, koalschaal), zodat er genoeg lucht beschikbaar is en een optimale brandprestatie wordt gegarandeerd.
2. Plaats het kleine aanmaakrooster, leg er standaard aanmaakblokjes op en steek deze aan. Gebruik 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 koalschaal en bedek deze met houtskool / briketten (zie hiertoe de beginhoeveelheid 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

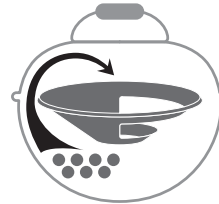


Direct grillen en koken



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

INDIRECT GRILLEN

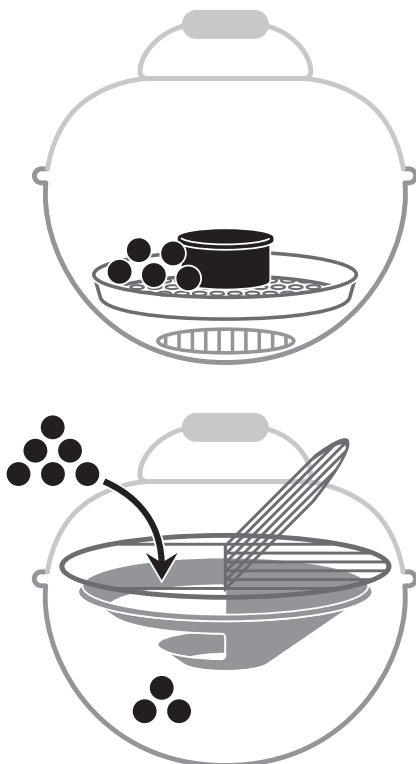


Bij het indirecte grillen, koken en bakken



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 voorverwarmede 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 gebruikt en blijft het sappig.
- Om bij grotere stukken niets aan te toeval over te laten, raden we de **OUTDOORCHEF 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 voorverwarmede 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 **OUTDOORCHEF**.
- 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**)
- **OUTDOORCHEF** raadt aan de deksel tijdens het barbecueën te sluiten. Door de luchtcirculatie binnen in de barbecue wordt de bereidings-tijd 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 **OUTDOORCHEF**. 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 **OUTDOORCHEF CHEF-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 **OUTDOORCHEF** 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 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. Spreek 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 nylon spons. Daarna grondig met water afspoelen en drogen.

OPGELET: Niet geschikt voor oppervlakken van hout, kunststof, oppervlakken met poedercoating of gelakte oppervlakken.

CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE

Voor gedetailleerde informatie over de consumentengarantie / garantie verwijzen wij naar de algemene voorwaarden op <https://www.outdoorchef.com/agb>

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**).

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

SERIAL NO.

VIGTIGT:

Serienummeret på din grill finder du på bagsiden af den medfølgende mappe „Manual & Inspiration”. Nummeret står også på **datamærkat**en, der afhængig af grillmodellen befinder sig på grillstellet eller på gulvpladen.

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. Skriv venligst serienummeret på din grill i feltet foroven under „Serial No.”.

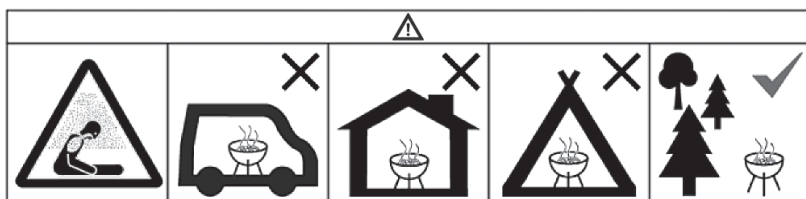
Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse.

ADVARSEL: Trækulskuglegrillen fra OUTDOORCHEF må ikke bruges som bålplads.

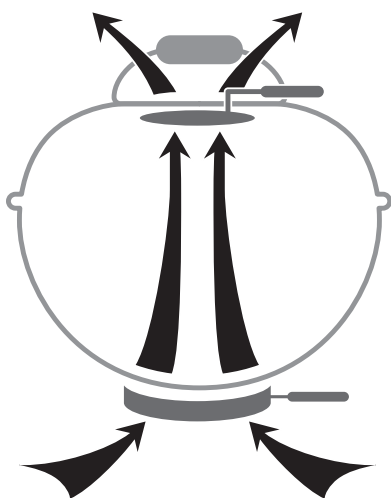
SIKKERHEDSANVISNINGER

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 kull!
- 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.
- OUTDOORCHEF anbefaler, at grillen opvarmes, inden den tages i brug første gang, og at briketterne gennemglødes 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

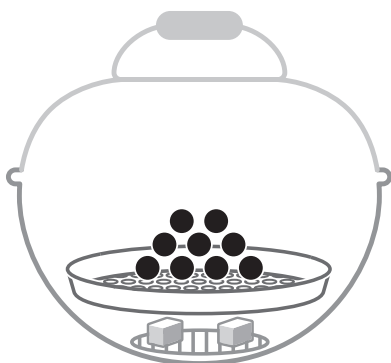
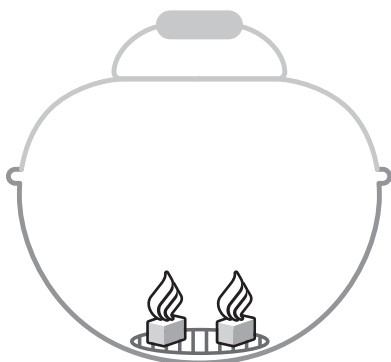


- Sæt **OUTDOORCHEF** trækulskuglegrillen på en jævn og stabil flade.
- Inden kullene tændes, skal askebeholderen være korrekt isat og alle ventilationshullerne skal være åbne.
Positionen på de nederste ventilationshuller ses nemt på en visning på askebeholderen.
- Varmen kan nemt reguleres ved at åbne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

 480	1000 g	
 570	1500 g	

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

OPTÆNDING AF TRÆKULSGRILLEN MED GRILLRISTEN



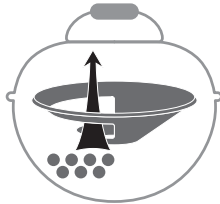
1. Fjern inden optændingen grillens indmad (grillrist, tragt, væskeskål, kulbakke), således at der er ilt nok og ydeevnen er optimal.
2. Isæt den lille grillrist, læg gængse optændingsblokke på og tænd dem. Brug ikke væsker som benzin, spiritus eller anden sammenlignelig flydende antændingshjælp. Hæld 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 tragtssystemet kan du med en enkelt håndbevægelse skubbe grillmaden fra direkte til indirekte varme. En ventilåbning i låget og i kuglens underside regulerer varmen optimalt. På grund af den opklappelige grillrist er det nemt at lægge yderligere kul på grillen, også mens du griller.

DIREKTE VARME

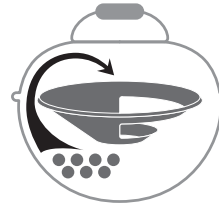


Ved direkte grillning og stegning



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

INDIREKTE VARME

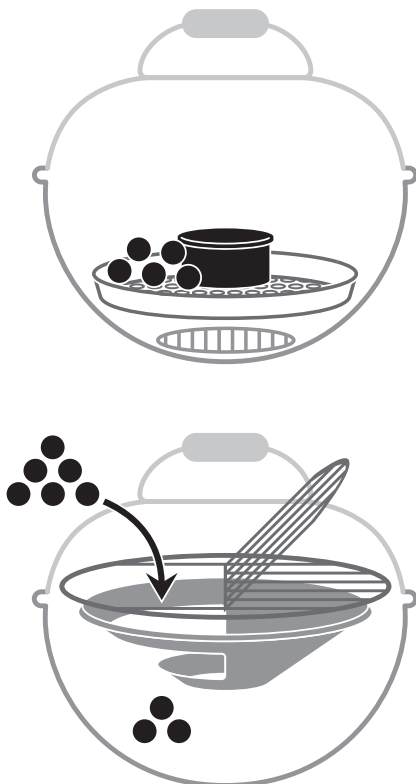


Ved indirekte grillning, stegning og bagning



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 tagten og grillristen på plads. Vær opmærksom på, at ristens opklappelige del befinder sig over tagtåbningen, således at de to knaster under grillristen uden problemer kan passes ind i de dertil beregnede huller i tagten.
4. Drej tagtåbningen 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 tagtåbningen. 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 OUTDOORCHEF GOURMET-TJEK TERMOMETER, som er et stegetermometer, der måler kødets kerntemperatur.

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 OUTDOORCHEF.
- Læg ikke det varme grillåg på græsplænen. Ved modeller uden hængslet låg eller lågholder brug kroge 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**)
- OUTDOORCHEF anbefaler at lukke låget, mens du griller. Luftcirkulationen i grillen afkorter grilltiden med op til en tredjedel.
- Brug altid grillhandsker, når du griller og når du justerer ventilationshullerne. Brug i stedet for en gaffel en god og tilstrækkelig lang grilltang, så der ikke skal prikkes i kødet og det forbliver saftigt.
- Med det rigtige tilbehør har du endnu mere glæde af din OUTDOORCHEF. 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 stålborster). Brug ikke skarpe genstande eller aggressive rengøringsmidler. Vask drypbakken med sæbevand eller rens den med OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER.
- 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 OUTDOORCHEF.
For at undgå fugtighed fra støv, skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

BRUG AF OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

VIGTIGT: Grillen må ikke være i brug, når du bruger OUTDOORCHEF 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 / GARANTI

For detaljerede oplysninger om forbrugergarantien/garantien henviser vi til vores generelle forretningsbetingelser på <https://www.outdoorchef.com/agb>

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**).

Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF-träkolsklotgrill för första gången.

SERIAL NO.

VIKTIGT:

Du hittar grillens serienummer på baksidan av den bifogade mappen „Manual & Inspiration”. Allt efter grillmodell finns numret också på **dataetiketten**, som antingen befinner sig på grillstativet eller på bottenplattan.

Serienummer och artikelnummer är viktiga för en problemfri hantering om frågor för att problemfritt kunna besvara frågor vid reservdelar samt vid eventuella garantianspråk. Spara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll. Skriv ner grillens serienummer i det härför avsedda fältet ovan, „Serial No.”.

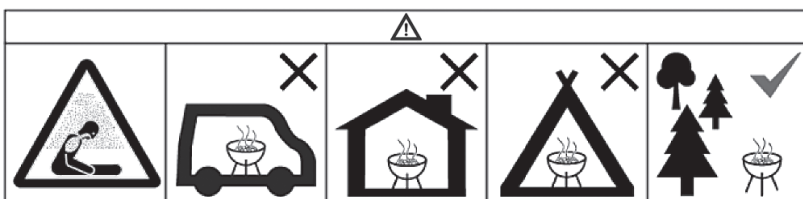
Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll.

OBSERVERA: Träkolsklotgrillen från OUTDOORCHEF får ej användas som eldstad.

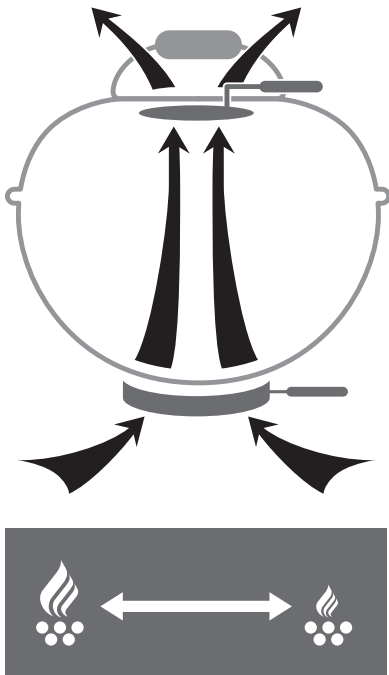
SÄKERHETSANVISNINGAR

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 vindsyddad plats som möjligt.
- Använd endast i handeln tillgängliga braständare, och beakta instruktionerna på förpackningen.
- Håll 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.
- OUTDOORCHEF 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

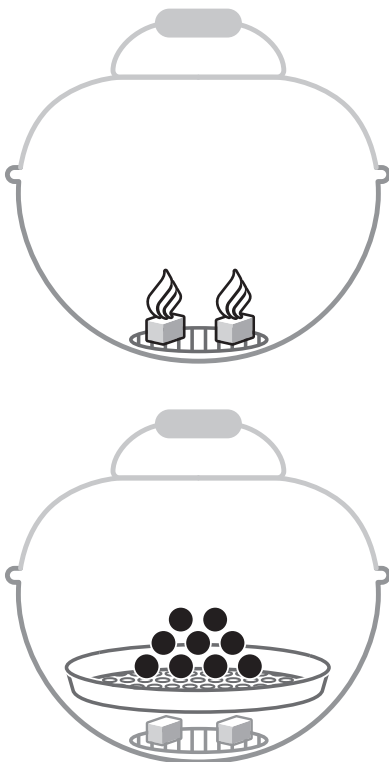


- Placera din OUTDOORCHEF-träkolsklotgrill på en plan och stabil grund.
- Innan du tänd er eld på kolen, kontrollera att askbehållaren sitter rätt och att alla ventilationsöppningar är öppna.
De nedre ventilationsöppningarnas läge syns tydligt på askbehållaren.
- Värmen kan enkelt regleras genom att öppna respektive stänga ventilationsöppningarna: Öppnar du ventilationsöppningarna så stiger temperaturen, stänger du dem så sjunker den.
- OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF:s högkvalitativa träkol eller briketter. Förvara dessa på ett torrt ställe.
- Använd följande startmängder för din OUTDOORCHEF-träkolsklotgrill:

 480	1 000 gram	
 570	1 500 gram	

Lämpligt träkol/lämpliga briketter finns hos din OUTDOORCHEF-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 tändgalleret, lägg på vanliga braständare och tänd på dessa. Använd aldrig tändvätskor som bensin, sprit eller andra liknande, brännbara vätskor. Håll 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



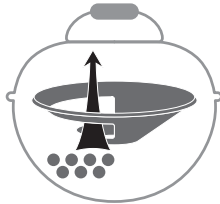
Tricket med kolen: Kol fylls bara på från en sida. På så sätt kan man arbeta med olika temperaturzoner i samma grill.

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

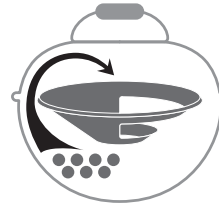


Direkt grillning och kokning



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

INDIREKT VÄRME

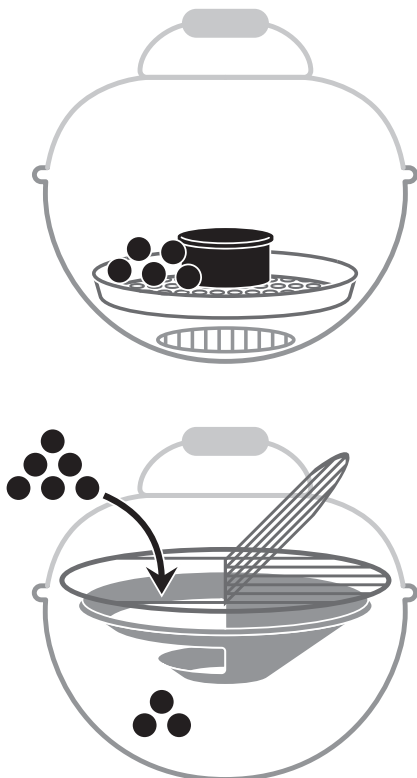


Vid indirekt grillning, kokning och bakning



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 förvärmade 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 OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – mätaren som perfekt känner av köttets innertemperatur.

Med direkt värme

- Mindre köttstycken som biffar, kotletter och korvar: Maten läggs på det förvärmade 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 OUTDOORCHEF.
- Lägg aldrig det varma grilllocket 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**)
- OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF. 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 tvålatten eller rengör den med OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER.
- 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 OUTDOORCHEF.
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 CHEF-CLEANER

VIKTIGT: grillen får inte användas under tiden du rengör den med OUTDOORCHEF 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 / GARANTI

För detaljerad information om konsumentgarantin/garantin hänvisar vi till de allmänna villkoren (AGB) under <https://www.outdoorchef.com/agb>

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 OUTDOORCHEF kulegrill for trekull.

SERIAL NO.

VIKTIG:

Du finner serienummeret til grillen din på baksiden av den medfølgende mappen "Manual & Inspiration". Alt etter grillmodell, finner du nummeret også på **dataklistermerket**, som befinner seg enten på grillrammen eller på bunnplaten.

Serie- og artikkelnummeret forenkler behandlingen av eventuelle spørsmål, reservedelsbestillinger og eventuelle garantikrav. Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold. Merk deg serienummeret til grillen din i det tiltenkte feltet oppe "Serial No".

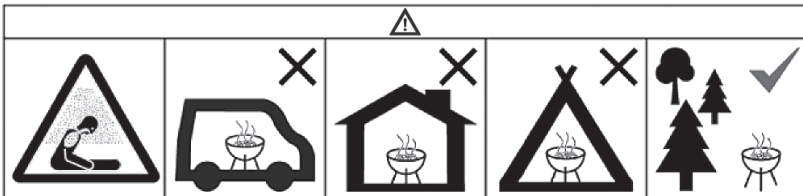
Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold.

FORSIKTIG: Kulegrillen for trekull fra OUTDOORCHEF må ikke brukes som ildsted.

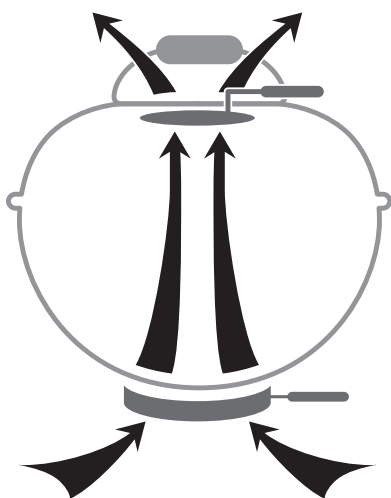
SIKKERHETSMERKNADER

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





- **"Må ikke brukes i lukkede rom!"**
- **"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 avsatter!
- 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.
- OUTDOORCHEF 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

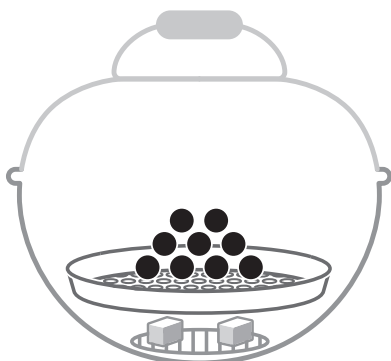
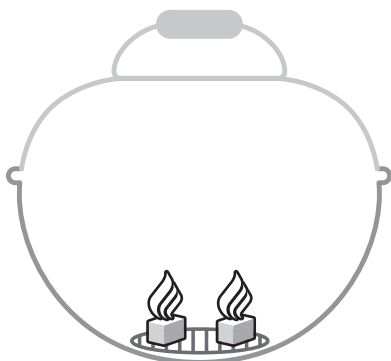


- Plasser **OUTDOORCHEF** kulegrill for trekull på et jevnt og sikkert underlag.
- Før kullet tennes må du påse at askeskålen er satt korrekt inn og at alle ventilasjonsåpninger er åpnet.
Posisjonen til den nedre ventilasjonsåpningen er lett synlig med anvisning på askeskålen.
- Varmen kan problemfritt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

 480	1000 gram	
 570	1500 gram	

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

TENNING FOR TREKULLGRILLER MED TENNRIST



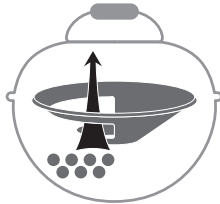
1. Fjern alt innvendig før tenning av grillen (grillrist, trakt, saftskål, kullskål) slik at det er nok luft tilgjengelig så det kan sikres en optimal brenneeffekt.
2. Sett inn den lille tennristen, legg vanlige tennbriketter på den og tenn på disse. Ikke bruk væsker som bensin, sprit eller lignende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

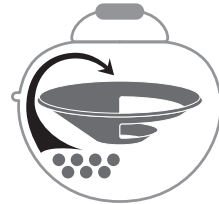


Direkte grilling og matlaging



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

INDIREKTE VARME

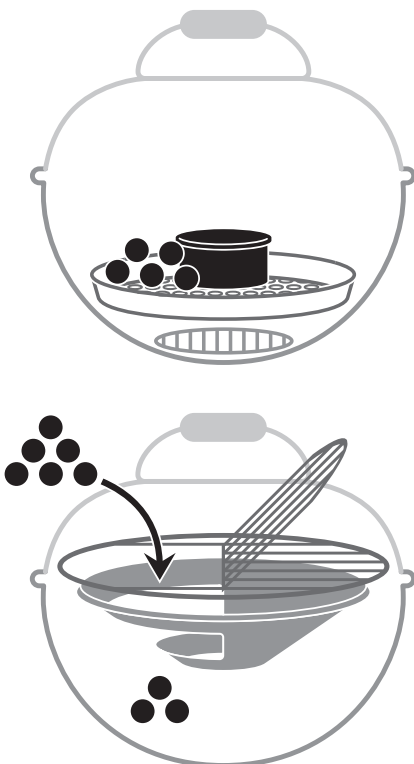


Ved indirekte grilling, koking og baking



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 halvdel 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 **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK**-kjernetemperaturmåleren for perfekt resultat.

Med direkte varme

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

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 fettoppsamlings-skålen med såpevann, eller rengjør denne med **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER**.
- Vi anbefaler følgende for å sikre at du får glede av grillen lengst mulig:
Dekk over den avkjølte grillen med et egnet **OUTDOORCHEF**-trekk for å beskytte den mot vær og vind.
Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.

BRUKE OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

VIKTIG: grillen må ikke benyttes mens **OUTDOORCHEF 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 / GARANTI

For detaljert informasjon om forbrukergaranti/garanti henviser vi til de generelle forretningsbetingelsene under <https://www.outdoorchef.com/agb>

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 OUTDOORCHEF-hiilipallogrillin käyttöön.

SERIAL NO.

TÄRKEÄÄ:

Grillin sarjanumero löytyy toimitukseen sisältyvän kansion „Manual & Inspiration” takaosasta. Grillin mallista riippuen numero löytyy lisäksi **tarrasta**, joka sijaitsee joko grillin rungossa tai pohjalevyssä.

Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä joustavassa neuvonnassa, varaosatilauksissa ja takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta. Kirjaa grillin sarjanumero kenttään „Serial No.”.

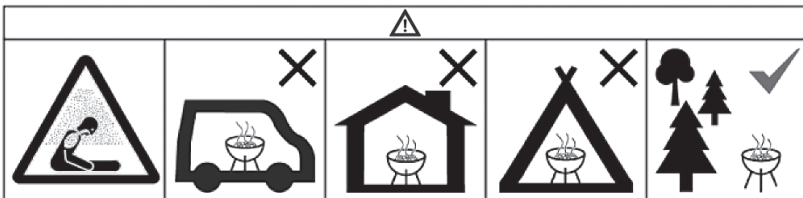
Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta.

HUOMIO: OUTDOORCHEF-hiilipallogrillia ei saa käyttää tulisijana.

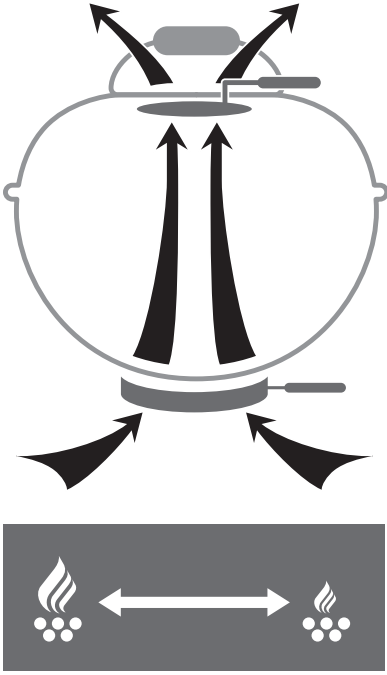
TURVAOHJEET

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



- **”Grilliiä ei saa käyttää sisätiloissa.”**
- **”VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkiin 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 sytytetynä 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 turvallisuuksietäisyys 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 grillilaukseen sopivaa vaatetusta. Pitkät, väljät hihat sytyvät helposti palamaan.
- OUTDOORCHEF 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 grilliä suljetuissa ja / tai asumattomissa huoneissa, Rakennukset, teltat, asuntovaunut, moottorikelat, veneet. Elämä on vaarassa hiilimonoksidimyrkytyksen vuoksi!”



TOIMENPITEET ENNEN LÄMMITYSTÄ

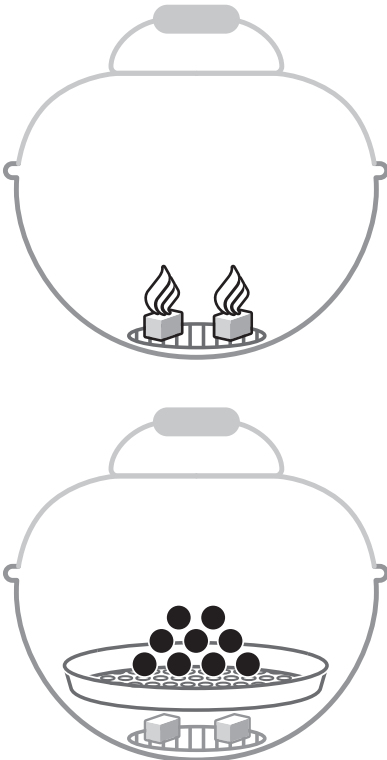


- Aseta OUTDOORCHEF-hiilipallogrilli tasaiselle ja tukevalle alustalle.
- Tarkista ennen hiilien sytyttämistä, että tuhka-astia on asetettu oikein paikalleen ja kaikki tuuketusaukot ovat auki. Alempien tuuletusaukkojen sijainti on merkitty selkeästi tuhka-astiaan.
- Lämpöä voidaan säätää helposti tuuletusaukkoja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

 480	1 000 g	
 570	1 500 g	

Sopivat puuhiilet ja briketit löydät OUTDOORCHEF-jälleenmyyjältä.

HIILIPALLOGRILLIN LÄMMITYS SYTYTYSRITILÄN AVULLA



1. Poista grillistä kaikki sisällä sijaitsevat osat (grilliritilä, suppilo, nesteastia, hiiliaastia), 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 sytytysnestettä kuten bensiiniä, spriiä tai vastaavia nestemäisiä sytytysaineita. Älä koskaan lisää sytytysnestettä tai sillä käsiteltyä hiiltä kuumille tai lämpimille hiilille.
3. Laita sitten hiiliaastia 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

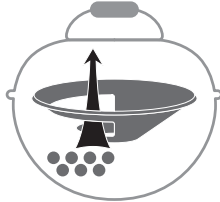


Täyttöohje: Hiilet asetetaan vain grillin toiselle puolelle. Näin grilliin muodostuu erilämpöisiä vyöhykkeitä.

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



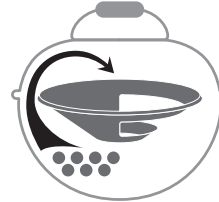
Suora grillaus ja kypsennys



Aseta EASY SLIDE -suppilo sellaiseen asentoon, jossa aukko sijaitsee suoraan hiilien yläpuolella.

Levitä grillattava aukon päälle.

EPÄSUORA LÄMPÖ

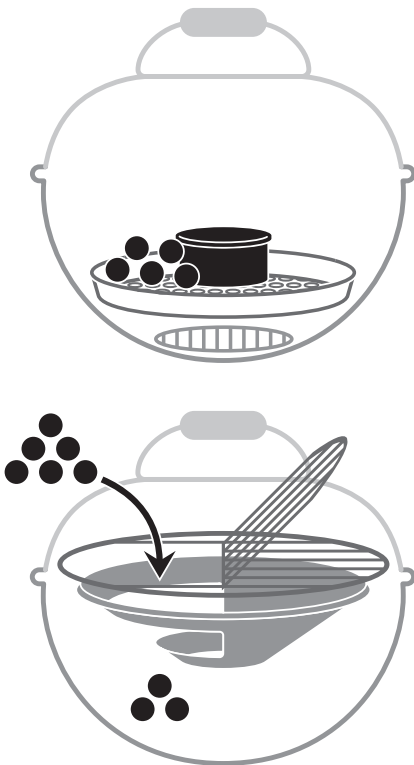


Epäsuora grillaus, kypsennys ja leivonta



Käännä EASY SLIDE -suppilon aukko hiilistä pois päin 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 briquetit 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 sisäisivuilta 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 OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF: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 koukua 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 hedelmämehua 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**)
- OUTDOORCHEF suosittelee kannen sulkemista grillauksen ajaksi. Ilman kiertäminen grillin sisällä lyhentää grillausaikaa kolmanneksella.
- Käytä grillikintaita aina grillatessasi ja tuuletusaukkoja sääteäessäsi. Käytä grillattavan kääntämiseen tarpeeksi pitkiä grillipihtejä haarukan sijasta, jotta liha pysyy mehukkaana.
- Oikein varustettuna OUTDOORCHEF-grillistä on vielä enemmän iloa. Mitä grillaukseen, kokkaamiseen tai leipomiseen tulee: Anna luovuu-dellesi 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 OUTDOORCHEF CHEF CLEANER -puhdistusaineella.
- Jotta voit nauttia grillistä niin kauan kuin mahdollista, suosittelemme seuraavaa:
Kun grilli on täysin jäähtynyt, suojaa sitä ympäristövaikutuksia vastaan sopivalla OUTDOORCHEF-suojapeitteellä.
Poista suoja sateen jälkeen kosteuden kertymisen estämiseksi. Suojapeitteen voit ostaa grillikauppihaltasi.

OUTDOORCHEF CHEF CLEANER -PUHDISTUSAINEN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: grilli ei saa olla käytössä, kun puhdistat sitä OUTDOORCHEF 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. Huuhtelee sen jälkeen huolellisesti vedellä ja kuivaa.

HUOMIO: Ei sovellu puu-, muovi- tai jauhepäällystetyille ja lakatuille pinnoille.

KULUTTAJAN TAKUU

Yksityiskohtaiset tiedot kuluttajan takuusta löytyvät Yleisistä käyttöehdoista osoitteessa <https://www.outdoorchef.com/agb>

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).



NOTKUNARLEIÐBEININGAR

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOORCHEF kúlugrillið fyrir viðarkol er tekið í notkun.

SERIAL NO.

MIKILVÆGT:

Þú getur fundið raðnúmerið á grillinu þínu aftan á meðfylgjandi möppu „Manual & Inspiration“. Staðsetning númersins fer eftir gerð grillsins og er auk þess að finna á **upplýsingalímmiðanum**, sem er annaðhvort á fótastelli grillsins eða botnplötu þess.

Mikilvægt er að hafa raðnúmerið og vörunúmerið við höndina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á vísam stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald. Vinsamlegast skrifaðu niður raðnúmerið á grillinu þínu í svæðinu hér að ofan „Serial No.“.

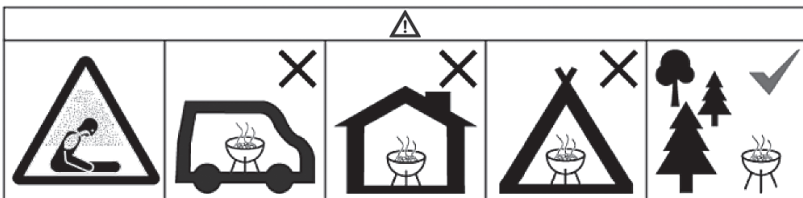
Geymið notkunarleiðbeiningarnar á öruggum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald.

VARÚÐ: Viðarkolagrillið frá OUTDOORCHEF má ekki nota sem eldstæði.

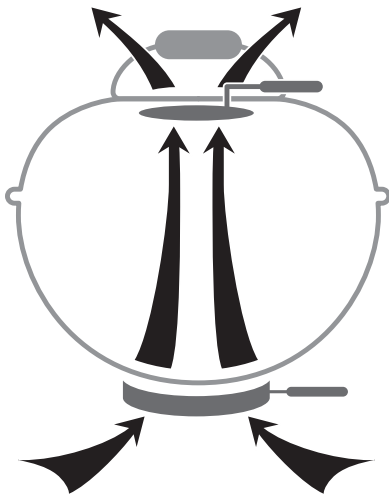
ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

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.
- OUTDOORCHEF 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 búrúmunum, Byggingar, tjöld, hjólhýsi, bifreiðar, bátar. Það er hættu á líf vegna kolmónoxíðs eitrunar"



RÁÐSTAFANIR FYRIR HITUN

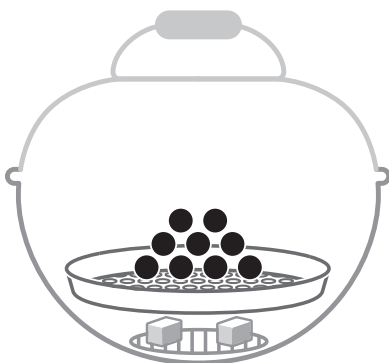
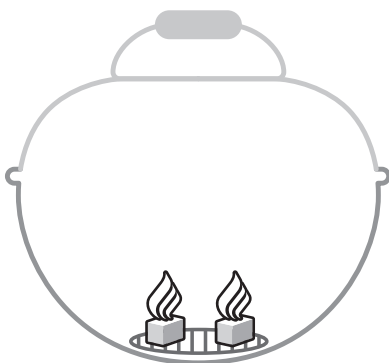


- Komið **OUTDOORCHEF** kúlugrillinu fyrir viðarkol fyrir á sléttu og traustu undirlagi.
- Áður en kveikt er upp í kolunum skal ganga úr skugga um að öskuskálin sitji rétt og að öll loftgöt séu opin.
Auðvelt er að athuga stöðu loftgatanna að neðan með því að skoða vísinn á öskuskálinni.
- Hægt er að 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.
- **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF**. Geymið þá á þurrum stað.
- Til að byrja með skal nota eftirfarandi magn fyrir **OUTDOORCHEF** kúlugrill fyrir viðarkol:

 480	1000 grömm	
 570	1500 grömm	

Hentug viðarkol og -kubbar fást hjá söluaðilum **OUTDOORCHEF**.

HITUN Á VIÐARKOLAGRILLI MEÐ KVEIKIGRIND



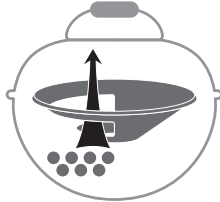
1. Fjarlægjið alla innri hluta grillsins (grillgrind, trekt, safaskál, kolaskál) áður en kveikt er upp í grillinu svo nægilegt loft sé til staðar og sem bestur árangur náist við brunann.
2. Setjið litlu kveikigrindina í, setjið venjulega kveikikubba í hana og kveikið í þeim. Ekki nota neina vökva á borð 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 liggji yfir kolum. Dreifið matnum beint fyrir ofan opið.

ÓBEINN HITI

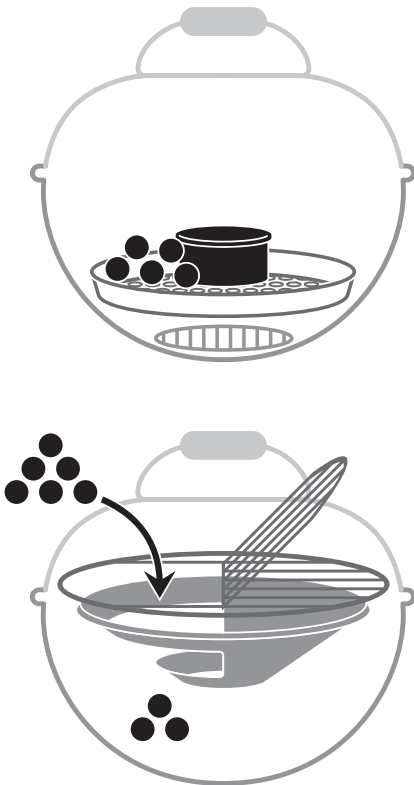


Við óbeina grillun, matreiðslu og bakstur



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

NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR VIÐARKOLAGRILL



- Dreifið kolum þannig að aðeins helmingur kolaskálarinnar sé þakinn og hægt sé að setja safaskálinu í miðjuna. Hinn helmingur skálarinnar á að vera laus við kol til að hægt sé að tryggja eftirfarandi meðan grillað er:
 - Ákjósanlegt loftstreymi og þar með hámarkshitamyndun og
 - 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**)
- Þá er safaskálin sett í miðju kolagrindarinnar og hún fyllt með vökva að eigin vali.
- Leggið svo trektina og grillgrindina í. Gætið þess að láta opanlega hluta grindarinnar sitja yfir opi trektarinnar til að hægt sé að koma báðum kömbunum undir grillgrindinni inn í viðkomandi göt á trektinni.
- Snúið opi trektarinnar þannig að það sé fyrir ofan brennandi kolin. Þannig næst hámarksnýting loftstreymis. Þá fyrst má byrja að grilla.
- 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.
- 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-trekarinnar og setjið lokið á. Gætið þess að hafa alltaf dálítið bil á milli kjötstykka.
- Þegar grillað er með lokið á brúnast maturinn jafnt á öllum hliðum og safinn helst í honum.
- Við mælum með **OUTDOORCHEF 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 **OUTDOORCHEF** 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 þurr 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**)
- OUTDOORCHEF** 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 safu sínum og hann leki ekki út þegar stungið er í það.
- OUTDOORCHEF**-grillið er enn betra með réttum aukabúnaði. Hvort sem ætlunin er að grilla, elda eða baka: Fáid 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.
- Fjarlægjið allar öskuleifar fyrir næstu notkun.
- Hreinsið grindurnar með grillbursta með messinghárum (ekki stálbursta). Ekki má nota neina hvassa hluti eða sterk hreinsiefni. Þrifið fitubakkann með sápuvatni eða hreinsið hann með **CHEF CLEANER** frá **OUTDOORCHEF**.
- Til að lengja líftíma grillsins eins og hægt er mælum við með:
Að hlífa grillinu fyrir umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá **OUTDOORCHEF** 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 CHEF CLEANER

MIKILVÆGT: Ekki má vera kveikt á grillinu meðan það er þrifið með **OUTDOORCHEF 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.

Þrifið því næst, eftir þörfum, með hentugum grillbursta eða nælonsvampi. Skolið síðan vandlega með vatni og þerrið.

VARÚÐ: Hentar ekki á viðar-, plast- né duftúðaða og lakkaða fleti.

NOTENDAÁBYRGÐ / ÁBYRGÐ

Fyrir nánari upplýsingar um neytendaábyrgðina / ábyrgðina, vinsamlegast vísaðu til almennra skilmála og skilyrða undir <https://www.outdoorchef.com/agb>

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**).

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

SERIAL NO.

ВАЖНО:

Ще намерите серийния номер на Вашето барбекю на гърба на приложената папка „Manual & Inspiration“. В зависимост от модела на барбекюто ще откриете номера също така и на **стикера с данни**, който се намира на стойката на барбекюто или върху основата.

Серийният номер и каталожният 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. Моля, запишете серийния номер на Вашето барбекю в предвиденото по-горе за целта поле „Serial No.“

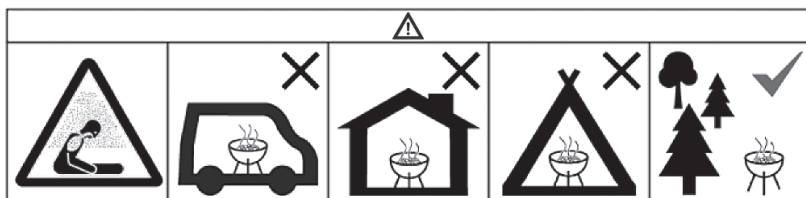
Съхранявайте инструкцията за работа на безопасно място. Тя съдържа важна информация относно безопасност, работа и поддръжка.

ВНИМАНИЕ: Сферичното барбекю на дървени въглища на OUTDOORCHEF не може да се използва като място за огън.

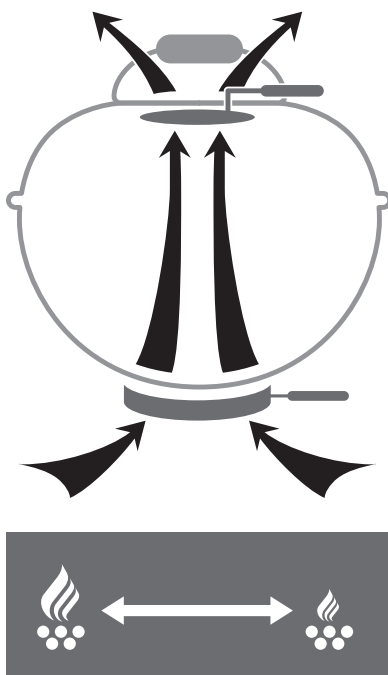
УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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.
- OUTDOORCHEF 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

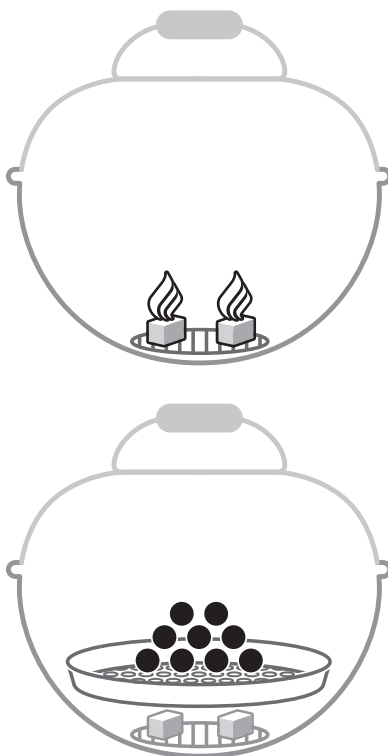


- Поставете **OUTDOORCHEF** сферичното барбекю на дървени въглища върху равна и стабилна основа.
- Преди запалването на въглищата внимавайте тавата за пепелта да е поставена правилно и да са отворени всички вентилационни отвори. Позицията на долните вентилационни отвори се вижда лесно, тъй като е указана 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.
- **OUTDOORCHEF** препоръчва: вместо запалителна течност използвайте за запалване 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 **OUTDOORCHEF**. Съхранявайте ги на сухо място.
- Използвайте за вашето **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF** 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 кубчетата 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“**

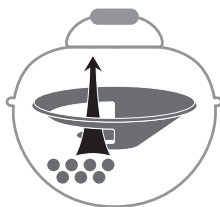
ДВЕ БАРБЕКЮТА В ЕДНО: БЛАГОДАРЕНИЕ НА ЕДИНСТВЕНАТА ПО РОДА СИ СИСТЕМА EASY SLIDE ФУНИЯ



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 преместваме 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-скарата позволява удобно добавяне на въглища и по време на печенето на грил.

ДИРЕКТНА ТОПЛИНА



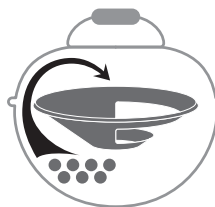
Директно печене и готвене



Поставете EASY SLIDE фунията така, че отворът да се намира над въглищата.

Разпределете продукта за печене директно над отвора.

ИНДИРЕКТНА ТОПЛИНА



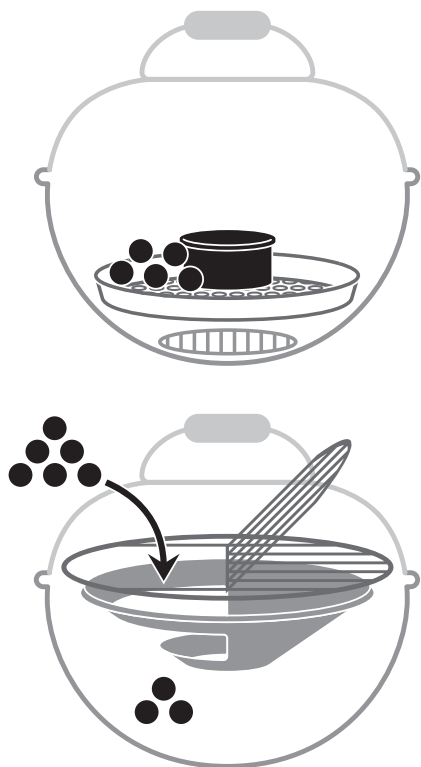
При индиректно печене на грил, готвене и печене



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 пхнат 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-скарата 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. Оставете 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 OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – термометъра за измерване на температурата във вътрешността на продукта за перфектни резултати.

С директна топлина

- По-малки парчета месо като стенове, 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 СКАПА ОТ 2 ЧАСТИ на OUTDOORCHEF.
- Не поставяйте горещия капак на барбекюто на тревата. При модели без шарнир на капака или поставка за капака използвайте куната, 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**)
- OUTDOORCHEF 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 остане сочно.
- С правилните аксесоари вашият OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF CHEF-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 OUTDOORCHEF покривало.
За да предотвратите овлажняване, след дъжд свалете покривалото. Можете за закупите покривала от вашия дистрибутор на барбекюта.

УПОТРЕБА НА OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

ВАЖНО: Докато прилагате OUTDOORCHEF 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

За подробна информация относно гаранцията за потребителя правим препратка към Общите условия (AGB) под <https://www.outdoorchef.com/agb>

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 стинера с данни върху барбекюто (вижте първия раздел на тази **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ**).

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

SERIAL NO.

VAŽNO:

Serijski broj svog roštilja pronaći ćete na stražnjoj stranici priložene mape „Manual & Inspiration“. Ovisno o modelu roštilja, broj možete pronaći i na **naljepnici s podacima**, koja se nalazi ili na postolju roštilja ili podnoj ploči.

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. Zabilježite serijski broj svog roštilja u za to predviđeno gornje polje „Serial No.“.

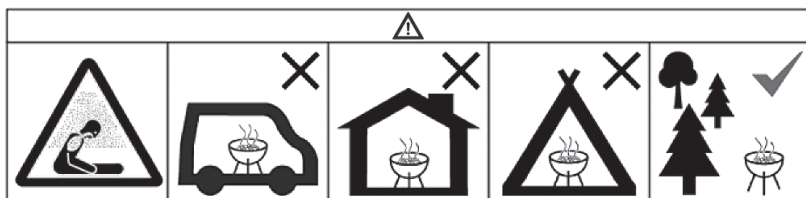
Ovu uputu za uporabu spremite na sigurno mjesto. Ona sadrži važne informacije o sigurnosti, rukovanju i održavanju.

POZOR: Roštilj-kugla na drveni ugljen OUTDOORCHEF ne smije se upotrebljavati kao ložište.

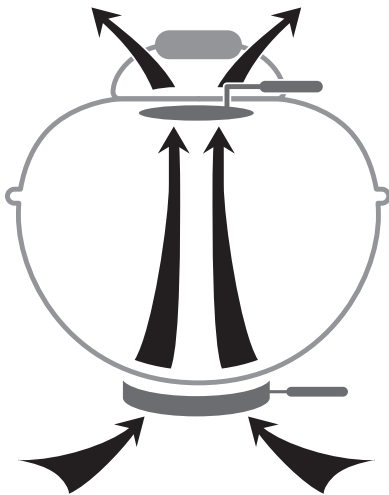
SIGURNOSNE UPUTE

Nepoštovanje 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!
- Pepee 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.
- OUTDOORCHEF 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

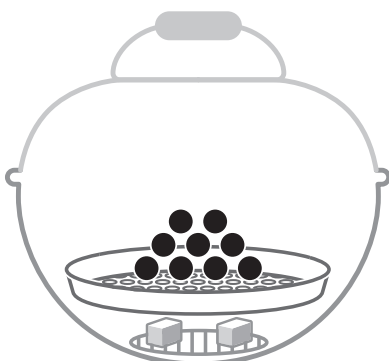
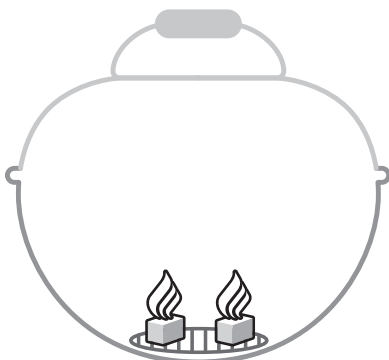


- Postavite Vašu roštilj-kuglu na drveni ugljen **OUTDOORCHEF** na ravnu i sigurnu podlogu.
- Prije potpale ugljena pripazite da je spremnik pepela pravilno umetnut te da su otvoreni svi ventilacijski otvori.
Položaj donjih ventilacijskih otvora jednostavno se može provjeriti putem indikatora na spremniku pepela.
- Toplina se može regulirati otvaranjem i zatvaranjem ventilacijskih otvora bez ikakvih problema: Otvaranjem povišujemo temperaturu, a zatvaranjem snizujemo.
- **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF** drvenog ugljena i briketa. Čuvajte ih na suhom mjestu.
- Za Vašu roštilj-kuglu na drveni ugljen **OUTDOORCHEF** upotrebljavajte sljedeće početne doze punjenja:

 480	1'000 grama	
 570	1'500 grama	

Odgovarajući drveni ugljen ili brikete pronaći ćete kod distributera Vašeg **OUTDOORCHEF-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!“**

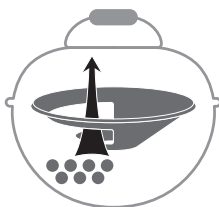
DVA ROŠTILJA U JEDNOM: ZAHVALJUJUĆI JEDINSTVENOM LJEVKASTOM SISTEMU „EASY SLIDE“



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 jednim 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



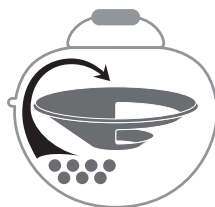
Direktno roštiljanje i kuhanje



postavite lijevak „EASY SLIDE“ u takav položaj da otvor leži iznad ugljena.

Hranu za roštiljanje rasporedite direktno iznad otvora.

INDIREKTNA TOPLINA



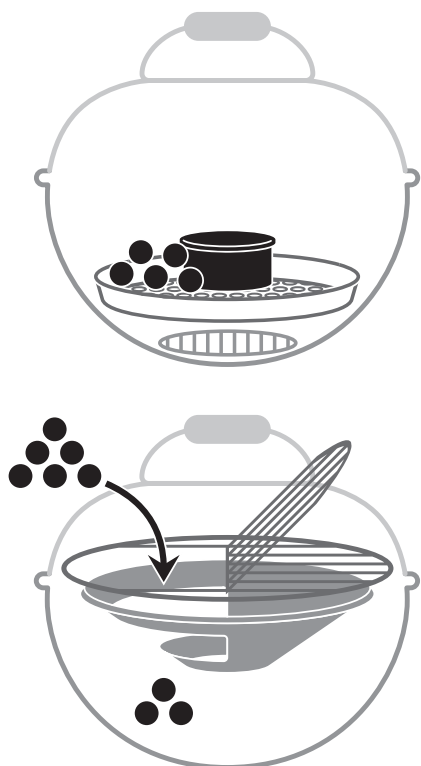
Pri indirektnom roštiljanju, kuhanju i pečenju



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



- 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:
 - postići optimalan dotok zraka i maksimalan razvoj topline te
 - zakretanjem rešetke jednostavno i brzo odabrati između direktne i indirektno topline (vidi **DVA ROŠTILJA U JEDNOM: ZAHVALJUJUĆI JEDINSTVENOM LJEVKASTOM SISTEMU „EASY SLIDE“**)
- U sredinu rešetke za ugljen potom postavite posudu za sok te ju napunite željenom tekućinom.
- 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.
- Otvor za lijevak okrenite tako da stoji iznad gorućeg ugljena. Tako ćete postići optimalno kruženje zraka. Tek tada možete započeti s roštiljanjem.
- 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.
- 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 TRIKOVİ

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 unutarnjih 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 smečkastu 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 LIJEVANOŽELJEZA.
- Vrući poklopac roštilja ne stavljajte na travu. Kod modela bez spojnice odnosno držača poklopca upotrijebite kuku koja se nalazi na unutarnjoj 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** priuštiti 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 na OUTDOORCHEF.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** CHEF-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 OUTDOOR**CHEF** 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 / GARANCIJA

Za detaljne informacije o jamstvu za potrošače/garanciji pogledajte Opće uvjete poslovanja (AGB's) pod <https://www.outdoorchef.com/agb>

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**).

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

SERIAL NO.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Τον σειριακό αριθμό της ψησταριάς σας θα τον βρείτε στην πίσω πλευρά του συμπεριλαμβανόμενου φακέλου „Manual & Inspiration“. Ανάλογα με το μοντέλο της ψησταριάς, θα βρείτε τον αριθμό και στην **ετικέτα δεδομένων**, που θα βρίσκεται είτε στον σκελετό της ψησταριάς είτε στην πλάκα της βάσης.

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. Παρακαλούμε σημειώστε τον σειριακό αριθμό της ψησταριάς σας στο προβλεπόμενο πεδίο „Serial No.“.

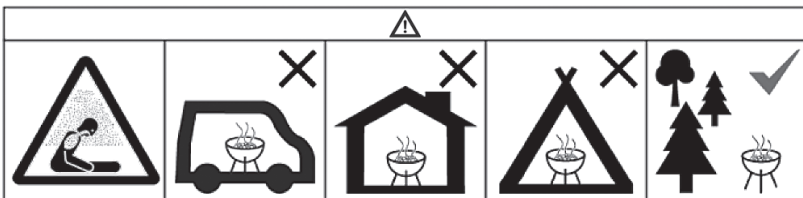
Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η σφαιρική ψησταριά κάρβουνου της OUTDOORCHEF δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται ως εστία μαγειρικής.

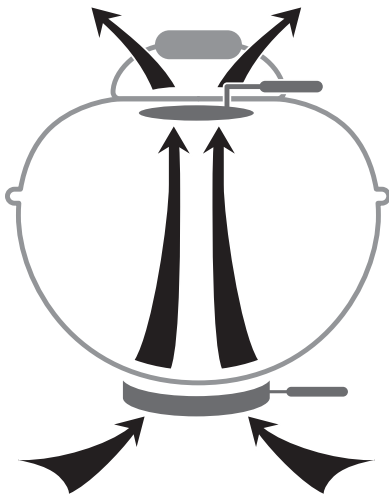
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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 OUTDOORCHEF 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

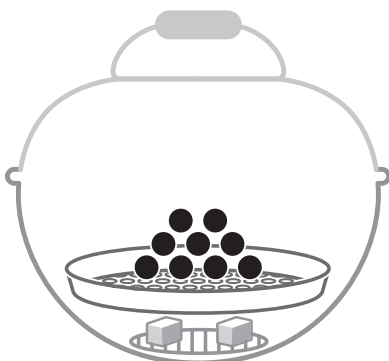
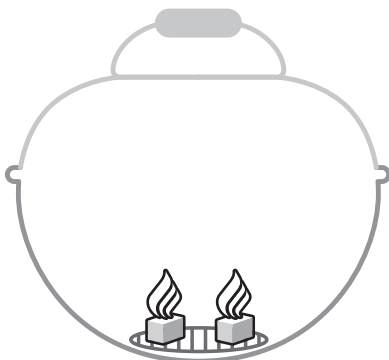


- Τοποθετήστε τη σφαιρική ψησταριά κάρβουνου **OUTDOORCHEF** πάνω σε ομοιόμορφο και σταθερό έδαφος.
- Πριν ανάψετε τα κάρβουνα, προσέξτε να έχει τοποθετηθεί σωστά το συρτάρι της στάχτης και να είναι ανοιχτές όλες οι σχισμές αερισμού.
Η θέση των κάτω ανοιγμάτων αερισμού διακρίνεται εύκολα χάρη στην ένδειξη 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 **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF**. Να τα αποθηκεύετε σε ξηρό μέρος.
- Για την ψησταριά κάρβουνου **OUTDOORCHEF** να χρησιμοποιείτε τις παρακάτω ποσότητες αρχικού γεμίσματος:

 480	1.000 γραμμάρια	
 570	1.500 γραμμάρια	

Κατάλληλα ξυλοκάρβουνα ή μπρικέτες θα βρείτε στον προμηθευτή της **OUTDOORCHEF**.

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

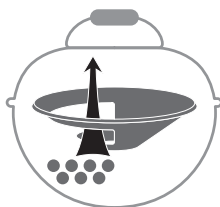


Το κόλπο με το κάρβουνο: Γεμίζετε μόνο από τη μία πλευρά. Έτσι μπορείτε να εργάζεστε στην ίδια ψησταριά με διαφορετικές ζώνες θερμοκρασίας.

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

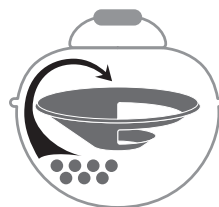


Για ψήσιμο στη σχάρα και μαγείρεμα — με άμεση θέρμανση:



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



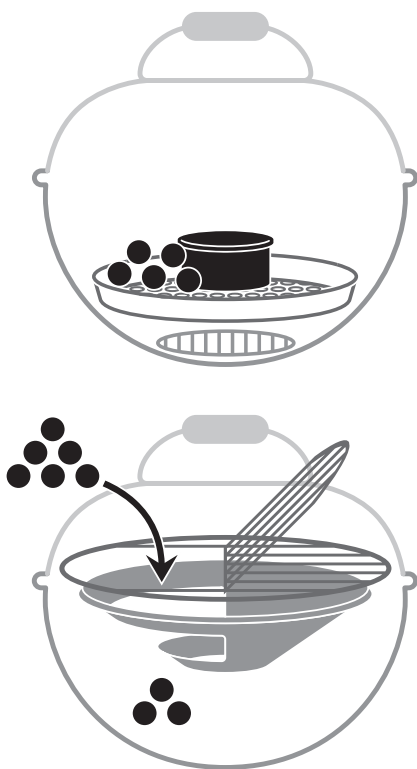
Για ψήσιμο στη σχάρα, μαγείρεμα και ψήσιμο — με έμμεση θέρμανση



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 μπου 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 OUTDOORCHEF 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 βέλπιστα αποτελέσματα στα κρεατικά που δεν χρειάζονται πολύ ψήσιμο, συνιστούμε τη ΣΧΑΡΑ 2 ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ της OUTDOORCHEF.
- 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. κληματοσίδες 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 OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF θα σας προσφέρει ακόμη μεγαλύτερο κέφι. Για γκριλ, για μαγείρεμα και για ψήσιμο: Αφήστε ελεύθερη τη δημιουργικότητα και τη χαρά σας για πειρατισμούς.
- 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 ατσάλινα). Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, ούτε επιθετικά καθαριστικά. Να πλένετε το συρτάρι συλλογής των λιπών με σαπουνάδα ή το καθαρίζετε με το καθαριστικό OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER.
- Για να απολαμβάνετε στο έπακρο την ψησταριά σας, σας συνιστούμε τα εξής:
Σκεπάστε την ψησταριά σας, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOORCHEF 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 CHEF-CLEANER

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη χρήση του καθαριστικού OUTDOORCHEF 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 νάilon. 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 / ΕΓΓΥΗΣΗ

Για λεπτομερείς πληροφορίες αναφορικά με την εγγύηση για τον καταναλωτή / εγγύηση παραπέμπουμε στους γενικούς όρους συναλλαγών (ΓΟΣ) στο <https://www.outdoorchef.com/agb>

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**).

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

SERIAL NO.

DŮLEŽITÉ:

Sériové číslo Vašeho grilu najdete na zadní straně přiložené složky „Manual & Inspiration“. V závislosti na modelu grilu naleznete navíc číslo na **samolepce s údaji**, která se nachází na stojanu grilu nebo na spodní desce.

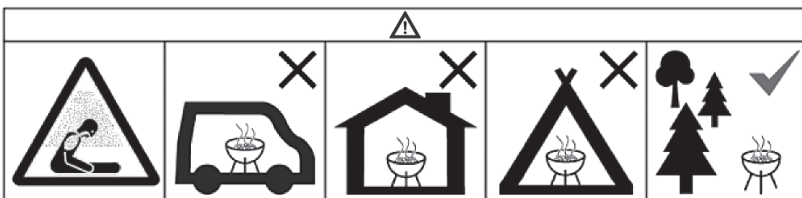
Sériové číslo a číslo výrobku je důležité pro bezproblémový průběh při dotazech, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby. Poznamenejte si sériové číslo Vašeho grilu do určeného pole nahoře „Serial No.“.

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

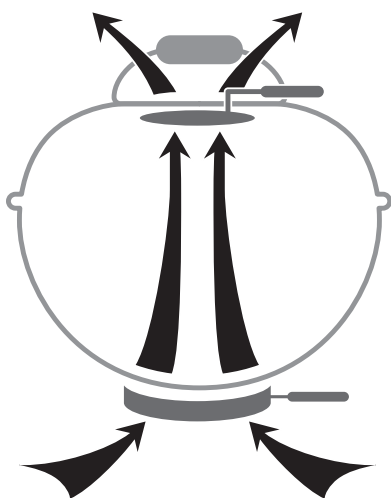
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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.
- OUTDOORCHEF 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

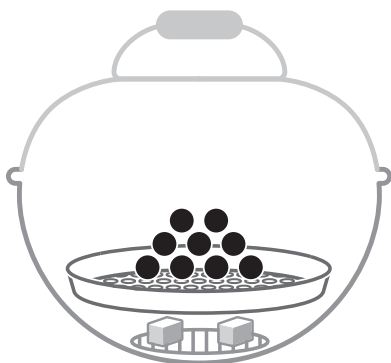
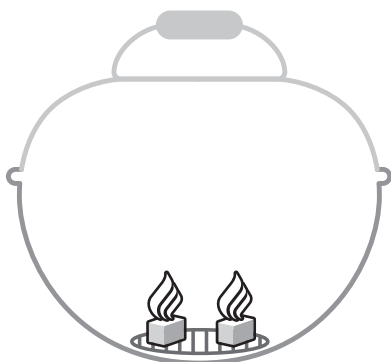


- Postavte kotlový gril na dřevěné uhlí **OUTDOORCHEF** na rovný a stabilní podklad.
- Před zapálením uhlí zkontrolujte, zda je správně vložena miska na popel a zda jsou otevřené všechny ventilační štěrby. Poloha spodních ventilačních otvorů je snadno viditelná podle ukazatele na misce na popel.
- Žár lze bez problémů regulovat otevíráním a zavíráním ventilačních otvorů: Otevřením se teplota zvýší a zavřením se sníží.
- **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF**. Ty skladujte na suchém místě.
- Při prvním použití svůj gril **OUTDOORCHEF** na dřevěné uhlí naplňte tímto množstvím:

 480	1'000 gramů	
 570	1'500 gramů	

Vhodné dřevěné uhlí nebo brikety naleznete u svého prodejce **OUTDOORCHEF**.

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



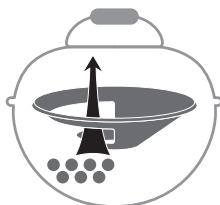
V čem spočívá trik s uhlím: Plní se jen z jedné strany. Tak můžete na jednom grilu pracovat s více teplotními zónami.

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



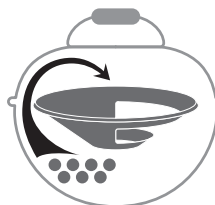
Přímé grilování a vaření



Nastavte trychtýř EASY SLIDE tak, aby otvor ležel nad uhlím.

Grilované potraviny rozložte přímo nad otvorem.

NEPŘÍMÝ ŽÁR



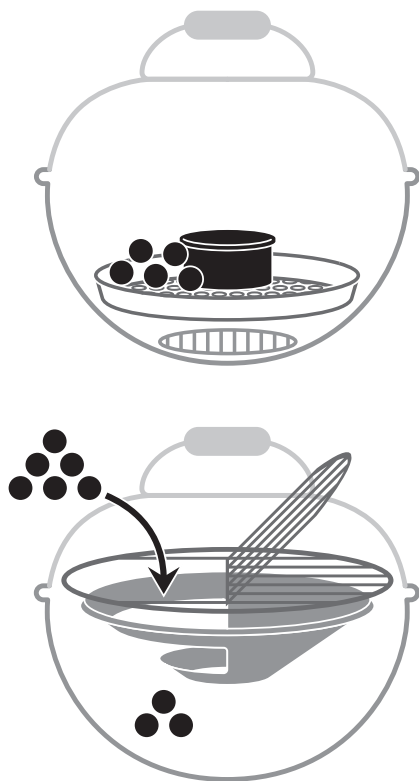
Při nepřímém grilování, vaření a pečení



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 žářem (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 zářáčky 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. Doplněte brikety a vyčkejte po dobu 5–10 minut při otevřeném víku, dokud nebudou zcela rozžhavené.

TIPY A TRIKY

S nepřímým žářem

- 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 rozehrátý grilovací rošt nad uzavřenou část trychtýře EASY SLIDE a zavřete víko. Mezi jednotlivými kusy 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 OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – teploměr k měření teploty uvnitř masa.

S přímým žářem

- Menší kusy masa jako steaky, kotlety a klobásy: Grilované maso se umístí na přehřátý 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 OUTDOORCHEF.
- 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 jablono 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**)
- OUTDOORCHEF 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 nenapíchlí a aby zůstalo šťavnaté.
- Se správným příslušenstvím je grilování s Vaším OUTDOORCHEF ještě zábavnější. Ať už grilujete, vaříte nebo pečete: Nechejte volný průběh své kreativity 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, nasadte 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 OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER.
- Pro co nejdelší potěšení z Vašeho grilu doporučujeme následující:
Chraňte svůj gril po úplném vychladnutí vhodným víkem OUTDOORCHEF před povětrnostními vlivy.
Pro zabránění hromadění vlhkosti víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

POUŽITÍ ČISTICÍHO PROSTŘEDKU OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

DŮLEŽITÉ: Gril nesmí být během použití čisticího prostředku OUTDOORCHEF 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 potěšenou 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 / ODPOVĚDNOST ZA VADY

Podrobné informace o spotřebitelské záruce / odpovědnosti za vady najdete ve Všeobecných obchodních podmínkách (VOP) na <https://www.outdoorchef.com/agb>

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](http://www.outdoorchef.com).
- ** Výrobní číslo a také číslo výrobku naleznete na nálepce s údaji na Vašem grilu.
(viz první oddíl tohoto **NÁVODU K OBSLUZE**).

Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mielőtt üzembe helyezi az OUTDOORCHEF faszenes gömbgrillt.

SERIAL NO.

FONTOS:

A mellékelt „Manual & Inspiration“ mappa hátoldalán megtalálja a grill sorozatszámát. Grillmodelltől függően a szám az adatkímkén is szerepelhet, amely az állványon vagy a padlólapon kerül elhelyezésre.

A sorozatszám és a cikkszám a tudakozás, az alkatrészrendelés és a garanciális ügyintézés során fontos információ. Tartsa biztonságos helyen az útmutatót, mivel fontos biztonsági, használati és karbantartási információkat tartalmaz. Kérjük, jegyezze fel a grill sorozatszámát a felül megadott „Serial No.” mezőbe.

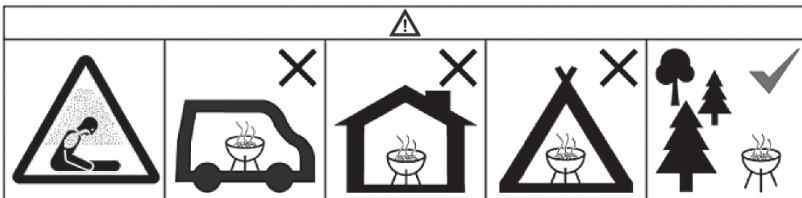
Biztonságos helyen tartsa az útmutatót, mert fontos biztonsági, használati és gondozási információkat tartalmaz.

FIGYELEM: Az OUTDOORCHEF faszenes gömbgrill nem használható tűzrakó helyként.

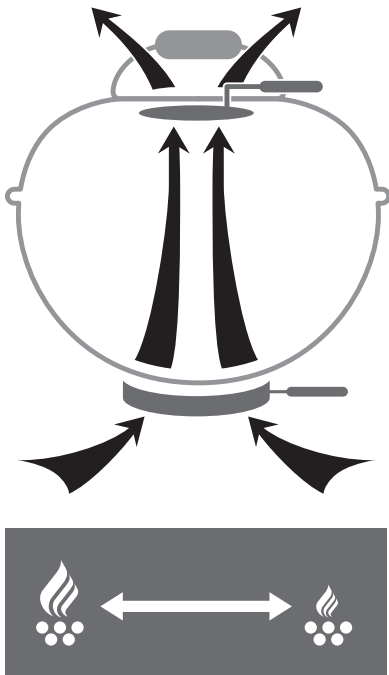
BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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 egyetlen 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 OUTDOORCHEF 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 grillt zárt és /vagy lakható helyiségekben, Épületek, sátrak, lakókocsik, motorházak, csónakok. A szénmonoxid mérgezés miatt életveszély áll fenn,„



FELFŰTÉS ELŐTTI FELADATOK

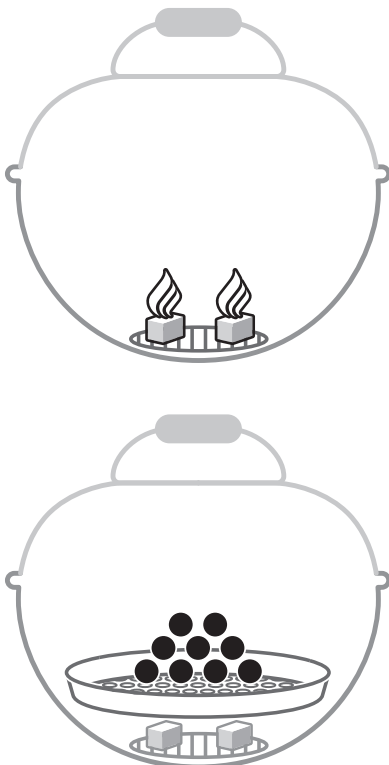


- Vízszintes, stabil aljzatra helyezze az OUTDOORCHEF faszenes gömbgrillt.
- A szén meggyújtása előtt ügyeljen rá, hogy helyesen be legyen rakva a hamugyújtó és minden szellőzőnyílás nyitva legyen.
Az alsó szellőzőnyílások helye a hamugyújtó jelzésével jól látható.
- A hő a szellőzőnyílások nyitásával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

 480	1'000 gramm	
 570	1'500 gramm	

Megfelelő faszén vagy brikett az OUTDOORCHEF kereskedőtől szerezhető be.

GYÚJTÓRÁCSOS, FASZENES GRILL FELFŰTÉSE



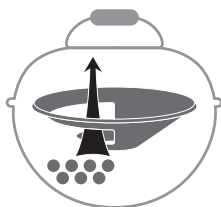
1. Felfűtés előtt távolítsa el a grill összes tartozékát (grillrács, tölcser, csepegtető tál, széntartó tál), hogy elég legyen a levegő és biztosított legyen az optimális égés.
2. Rakja be a kis gyújtórácsot, tegye rá a kereskedelemben kapható gyújtókockákat és gyújtsa meg. Ne használjon hozzá benzint, 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 / briketttel 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 szénél: 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 szelepnilyáson át és a gömb alsó oldalán optimálisan szabályozható a hő. A felhajtható grillrács grillezés közben is lehetővé teszi a szén kényelmes berakását.

KÖZVETLEN HŐ

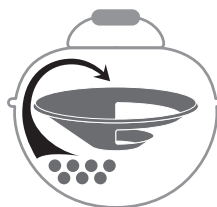


Közvetlen grillezés és főzés



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

KÖZVETETT HŐ

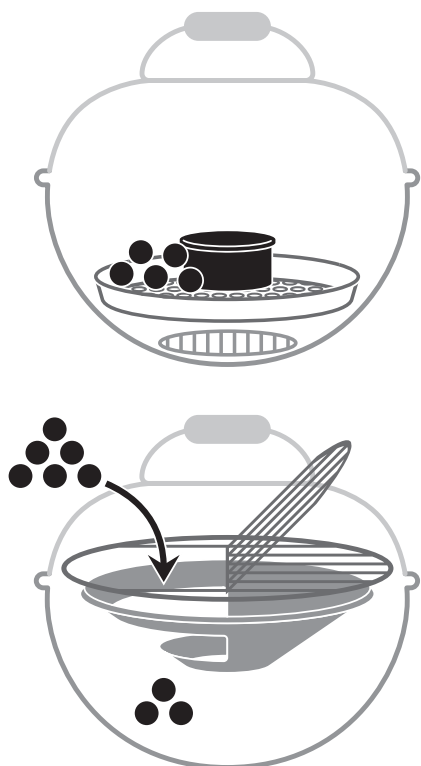


Közvetett grillezéskor, főzéskor és sütéskor



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

FASZENES GÖMBGILL 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 középre 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 véletlenül múljon, az OUTDOORCHEF GOURMET CHECK maghőmérséklet mérő használatát javasoljuk a tökéletes eredmény elérésére.

Közvetlen hővel

- Kisebb hússok, 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 OUTDOORCHEF KÉTRÉSZES ÖNTÖTTVAS RÁCSÁT.
- Ne tegye a forró grilltetőt a fűre. A tetőzsánér, 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 OUTDOORCHEF 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 maradjon.
- A megfelelő tartozékokkal még több öröme lesz az OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER-rel tisztítsa meg.
- Ahhoz, hogy hosszú ideig a készülékkel a grillezés örömeit, a következőket javasoljuk:
Teljes kihűlés után megfelelő OUTDOORCHEF 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 CHEF-CLEANER ALKALMAZÁSA

FONTOS: Az OUTDOORCHEF 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 percre 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 / JÓTÁLLÁS

A fogyasztói garanciával / jótállással kapcsolatos részletes információkat az alábbi általános szerződési feltételek (AGB-k) tartalmazzák a következő címen: <https://www.outdoorchef.com/agb>

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).

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

SERIAL NO.

WAŻNE:

Numer seryjny grilla znajduje się na odwrocie dołączonej teczki „Manual & Inspiration”. Numer ten jest podany dodatkowo na **naklejce z danymi**, która w zależności od modelu grilla znajduje się na jego ramie lub na płycie dolnej.

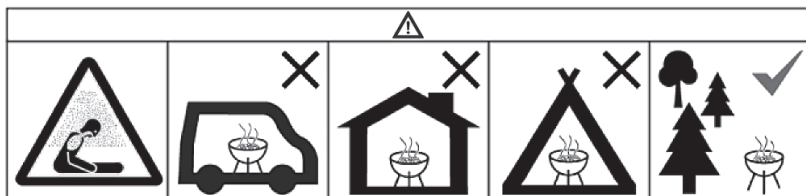
Numer seryjny i numer artykułu istotnie ułatwiają uzyskanie szybkiej i dokładnej odpowiedzi na zadane pytanie, zamówienie części zamiennych lub zgłoszenie reklamacji gwarancyjnej. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji urządzenia. Należy wpisać numer seryjny swojego grilla w odpowiednim polu u góry „Serial No.”.

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

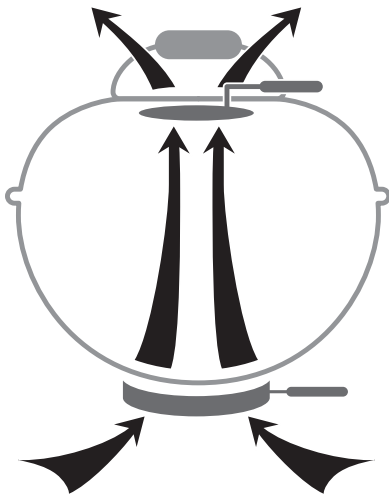
PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

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


- **„Nie używać w pomieszczeniach zamkniętych!”**
- **„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 zbliżyć 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.
- OUTDOORCHEF 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

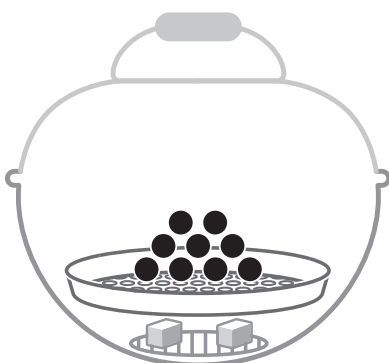
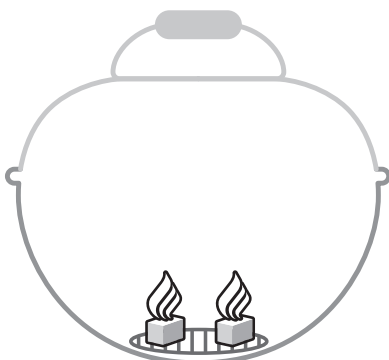


- Ustawić grill kulisty na węgiel drzewny **OUTDOORCHEF** na równym i bezpiecznym podłożu.
- Przed podpaleniem węgla upewnić się, że szuflada na popiół jest prawidłowo włożona, a wszystkie otwory wentylacyjne są otwarte. Położenie dolnych otworów wentylacyjnych jest widoczne poprzez wskaźnik na szufladzie na popiół.
- Temperaturę można bez problemu regulować poprzez otwieranie i zamykanie otworów wentylacyjnych. Otwieranie zwiększa temperaturę, a zamykanie zmniejsza ją.
- **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF**. Należy go przechowywać w suchym miejscu.
- W grillu kulistym na węgiel drzewny **OUTDOORCHEF** należy stosować następujące ilości początkowe:

 480	1'000 gramów	
 570	1'500 gramów	

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

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 **CZYNNOSCI PRZED ROZPALENIEM**). Upewnić się, że brykiety nie przylega do kuli grilla.
4. Pozostawić palący się węgiel i otwarty grill przez ok. 30-45 minut, aż będzie się równomiernie żarzyć i widoczna stanie się biała otoczka. Dopiero wówczas przystąpić do grillowania.
5. **„Żywność przeznaczoną do grillowania kłaść na grilla dopiero wtedy, gdy paliwo pokryje się warstwą popiołu”**

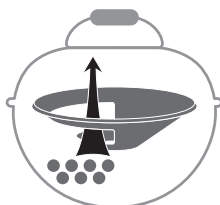
DWA GRILLE W JEDNYM: DZIĘKI JEDYNYMU W SWOIM RODZAJU UKŁADOWI LEJA EASY SLIDE



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

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

Tryb grzania bezpośredniego



Bezpośrednie grillowanie i gotowanie



lej EASY SLIDE ustawić w taki sposób, aby otwór znajdował się nad węglem.

Rozłożyć grillowaną żywność bezpośrednio nad otworem.

Tryb grzania pośredniego



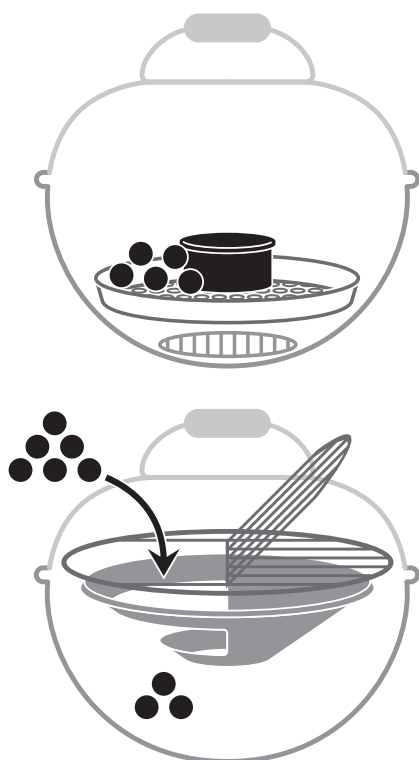
Przy grillowaniu, gotowaniu i pieczeniu w trybie grzania pośredniego



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

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 OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF.
- Nie odkładać gorącej pokrywy grilla na trawniku. W modelach bez zawiasu pokrywy lub bez uchwyty na pokrywę korzystać z haka, który znajduje się w wewnętrznej części pokrywy, w celu zawieszenia pokrywy na krawędzi dolnej 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**)
- OUTDOORCHEF zaleca zamykanie pokrywy podczas grillowania. W wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz grilla czas grillowania zmniejsza się do jednej trzeciej.
- Przy grillowaniu i przy nastawie otworów wentylacyjnych stale mieć założone rękawice grillowe. Do przewracania grillowanych produktów zamiast widelca stosować odpowiednie i wystarczająco długie szczypce do mięsa, aby mięso nie zostało przebite i pozostało soczyste.
- Wybór odpowiedniego wyposażenia dodatkowego OUTDOORCHEF pozwala uzyskać więcej przyjemności z grillowania. Podczas grillowania, gotowania czy pieczenia – mogą Państwo dać ujście własnej kreatywności i przyjemności eksperymentowania!
- Wszystkie akcesoria do grilla można znaleźć na stronie OUTDOORCHEF.COM

CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

- W celu stłumienia palącego się węgla po grillowaniu podnieść pokrywę i zamknąć wszystkie otwory wentylacyjne. Nie stosować wody.
- Przed kolejnym grillowaniem zawsze wyjmować wszystkie pozostałości popiołu.
- Oczyszczyć różne ruszty szczotką do grilla z mosiężnym włosiem (nie włosiem stalowym). Nie stosować ostrych przedmiotów ani agresywnych środków czyszczących. Umyć szufladę na tłuszcz wodą z mydłem lub oczyścić ją środkiem OUTDOORCHEF CHEF-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 OUTDOORCHEF
Po silnych opadach deszczu należy otworzyć pokrywę w celu zapobiegania zbieraniu się wilgoci. Pokrywę można nabyć w sklepach sprzedających grille.

STOSOWANIE PREPARATU OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

WAŻNE: Podczas czyszczenia preparatem OUTDOORCHEF 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 słucać wodą i osuszyć.

UWAGA: Preparat nie nadaje się do czyszczenia powierzchni drewnianych, z tworzyw sztucznych, a także malowanych proszkowo i lakierowanych.

GWARANCJA KONSUMENCKA / RĘKOJMIA

Szczegółowe informacje dotyczące gwarancji konsumenckiej / rękojmi zawierają nasze Ogólne Warunki Handlowe (OWH) pod adresem <https://www.outdoorchef.com/agb>

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**).

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue oval a carvão OUTDOORCHEF.

SERIAL NO.

IMPORTANTE:

Encontrará o número de série do seu barbecue na parte de trás da pasta "Manual & Inspiration" em anexo. Dependendo do modelo de barbecue, poderá encontrar o número adicionalmente no **autocolante com as características técnicas** afixado ou à estrutura do barbecue, ou à placa base.

Tanto o número de série, quanto o número de artigo são importantes para um processamento correto em caso de dúvidas, para a encomenda de peças sobressalentes e eventuais reivindicações de garantia. Guarde este manual num lugar seguro. Ele contém informações relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção. Por favor, registe o número de série do seu barbecue no campo previsto em cima "Serial No."

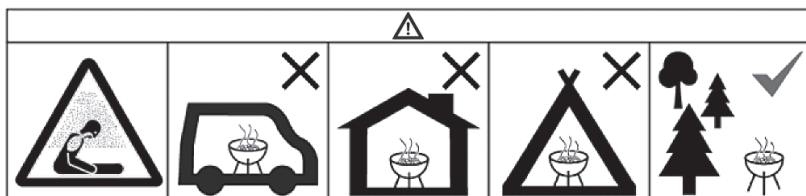
Guarde este manual do utilizador num lugar seguro. Este contém informações relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção.

Atenção: O barbecue oval a carvão da OUTDOORCHEF não pode ser utilizado como lareira.

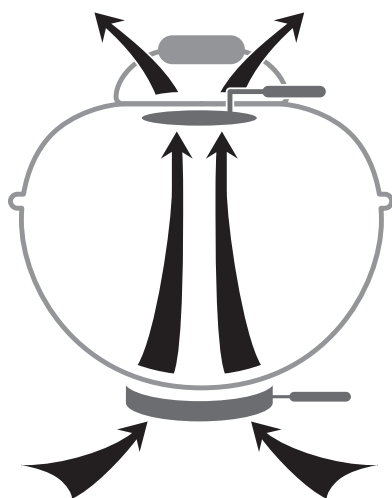
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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 OUTDOORCHEF 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

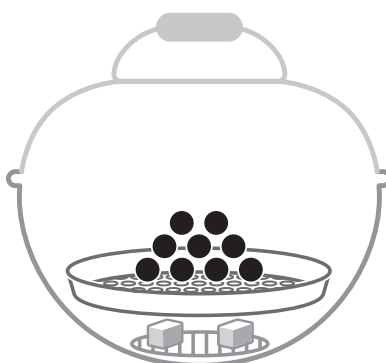
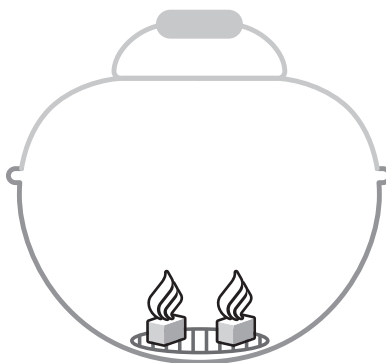


- Coloque o churrasqueiro oval a carvão **OUTDOORCHEF** sobre uma base plana e segura.
- Antes de incendiar o carvão, certifique-se de que o coletor de cinzas está devidamente colocado e que todas as grelhas de ventilação estão abertas. A posição das aberturas de ventilação inferiores é facilmente visível 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 **OUTDOORCHEF** recomenda: Utilize acendalhas comuns e papel acender o fogo do seu churrasqueiro, em vez de um líquido.
- Para atingir um nível de calor elevado e constante, recomendamos o uso de carvão vegetal ou briquetes **OUTDOORCHEF** de alta qualidade. Armazene-os num local seco.
- Utilize as seguintes quantidades iniciais para o seu churrasqueiro oval a carvão **OUTDOORCHEF**:

480	1'000 gramas	
570	1'500 gramas	

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

ACENDER O FOGO DO BARBECUE A CARVÃO COM GRELHA



- 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.
- 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.
- 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 churrasqueiro.
- 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.
- “Colocar os alimentos apenas quando o carvão estiver coberto de uma camada de cinza”**

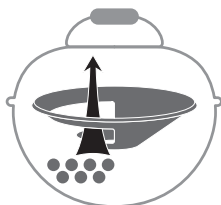
DOIS BARBECUES EM UM: GRACAS AO SISTEMA DE CRIVO UNICO EASY SLIDE



O truque com o carvão: Sô foram enchidos num lado. Assim pode trabalhar no mesmo barbecue com diferentes zonas de temperatura.

Grças ao sistema de crivo EASY SLIDE, os alimentos podem ser deslocados com apenas um movimento de mão do calor direto para o calor indireto. Atrvés 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



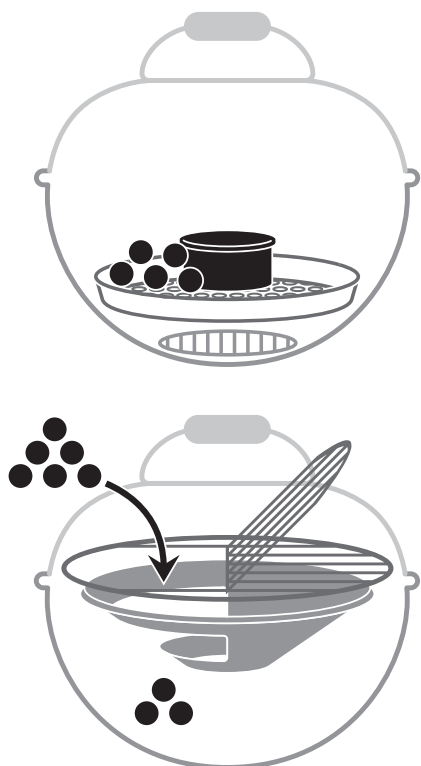
Ao grelhar, cozinhar e assar indiretamente



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 líquido no meio da grelha de carvão e enche-a com o líquido 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, OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF.
- 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 líquido na bacia coletora de gordura.
- **SUGESTÃO:** Para evitar que a carne seque muito, pode encher água na bacia de líquido 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**).
- OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF. 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 grelhar, 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 OUTDOORCHEF CHEF-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 OUTDOORCHEF 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 CHEF-CLEANER

IMPORTANTE: o grelhador não deve estar em funcionamento durante a aplicação do produto de limpeza OUTDOORCHEF 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 / GARANTIA

Para informações detalhadas sobre a garantia do consumidor / garantia, remetemos para os termos e condições gerais (AGB `s) em <https://www.outdoorchef.com/agb>

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 OUTDOORCHEF.

SERIAL NO.

IMPORTANT:

Veți găsi numărul de serie al grătarului dvs. pe spatele dosarului „Manual & Inspirație” (Manual și inspirație) atașat. În funcție de modelul de grătar puteți găsi, de asemenea, numărul pe **eticheta cu specificații tehnice**, care se află fie pe rama grătarului, fie pe placa de la bază.

Numărul de serie și codul articolului sunt importante pentru a nu avea probleme la obținerea de informații, la comandarea pieselor de schimb și în cazul cererilor de garanție. Păstrați instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur. Acestea conțin informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea. Vă rugăm să înregistrați numărul de serie al grătarului dvs. în spațiul de mai sus „Serial No.” (Număr de serie).

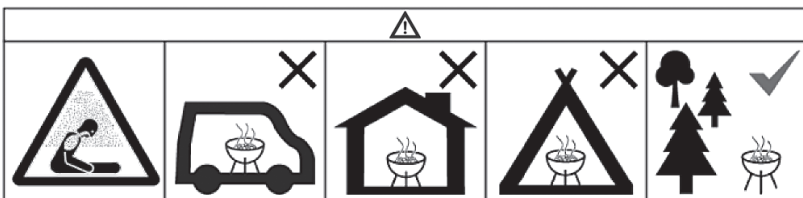
Păstrați manualul de utilizare într-un loc sigur. Acesta conține informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea.

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

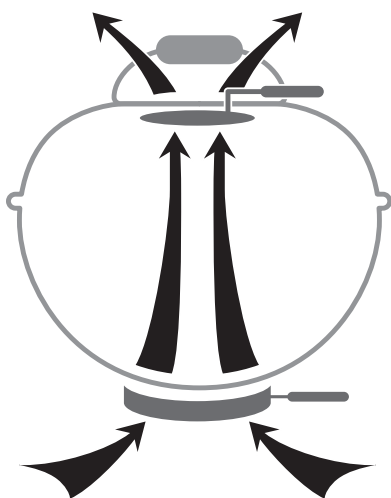
INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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





- **„Nu-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 fierbinte, 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 roțile nu vor fi deplasate pe suprafețe denivelate sau peste praguri!
- Îndepărtați cenușa numai după ce s-a răcit complet.
- În timpul prăjirii și la reglarea deschiderilor pentru aer, purtați întotdeauna mănuși de grătar.
- Purtați haine corespunzătoare. Mânele lungi și largi iau foc repede.
- OUTDOORCHEF 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

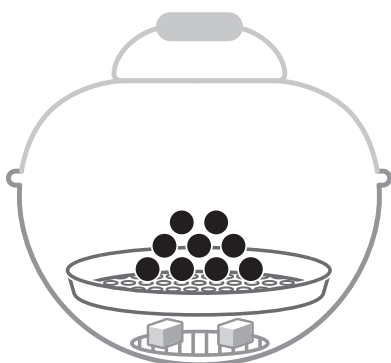
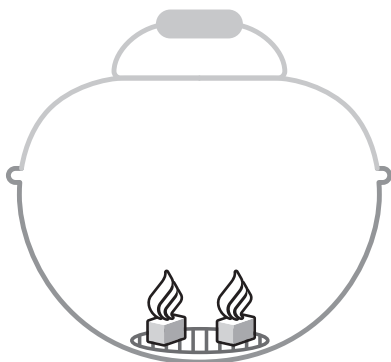


- Așezați grătarul cu bazin sferic cu mangal **OUTDOORCHEF** pe o bază dreaptă și sigură.
- Înainte de aprinderea cărbunelui, aveți grijă de cuva pentru cenușă să fie introdusă corect și toate fantele de aerisire să fie deschise.
Poziția deschiderilor de aerisire inferioare se poate vedea printr-o indicație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

 480	1.000 grame	
 570	1.500 grame	

Cărbunile sau brichetele potrivite pot fi găsite la distribuitorul dvs. **OUTDOORCHEF**.

ÎNCĂLZIREA PENTRU GRĂTARE CU CĂRBUNE CU GRĂTAR DE APRINDERE



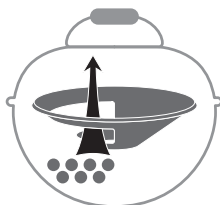
1. Înainte de aprinderea focului, îndepărtați tot ce este în interiorul grătarului (grilajul, pâlnia, cuva de zeamă, recipientul pentru cărbune) pentru a exista suficient aer și, astfel, să se asigure o putere optimă de ardere.
2. Introduceți micul grilaj de aprindere, încărcați-l cu mici cuburi de aprindere din comerț 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 cărbunile 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 cărbunile 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. Distribuți produsul de prăjit direct peste deschidere.

CĂLDURĂ INDIRECTĂ

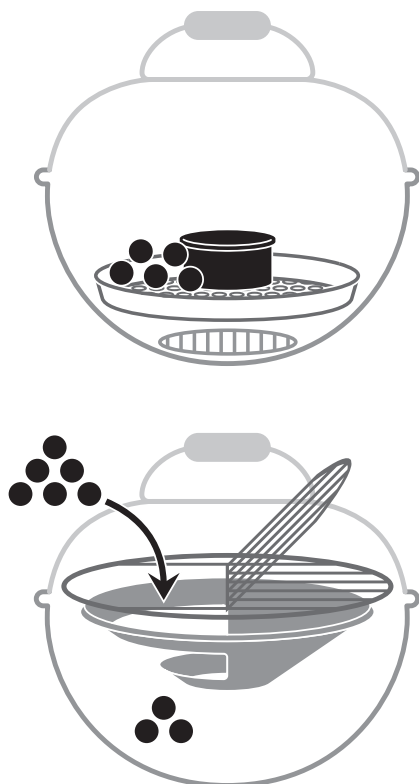


La frigere, fierbere și coacere indirectă



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

MANUAL DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU CĂRBUNE CU BAZIN SFERIC



1. Împrăștiati cărbunele astfel încât să fie acoperită numai o jumătate a 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 de lichid.
3. Abia apoi introduceți pâlnia și grilajul grătarului. Aveți grijă ca partea rabatabilă a grilajului să stea deasupra deschiderii pâlniei, astfel încât cele două came de sub grilajul grătarului să poată fi introduse fără probleme în găurile din pâlnie prevăzute pentru ele.
4. Rotiți deschiderea pâlniei astfel încât să stea deasupra cărbunelui care arde. Astfel obțineți o circulație optimă a aerului. Abia acum începeți prăjirea.
5. Supravegheați permanent dezvoltarea căldurii în grătarul dvs. înainte de a mai completa cu cărbune. Este necesară o dozare atentă pentru a putea ține sub control creșterea temperaturii. Pentru a proteja produsul de prăjit și grătarul, nu trebuie atinse temperaturi mai mari de 300 °C (626 °F). Temperaturile prea mari pot deforma piesele grătarului.
6. Grilajul rabatabil al grătarului 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 OUTDOORCHEF GOURMET CHECK– aparatul de măsură pentru temperatura din mijlocul cărnii, pentru rezultate perfecte.

Cu căldură directă

- Bucăți de carne mai mici, cum sunt biftecul, 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 OUTDOORCHEF.
- Nu așezați capacul fierbinte al grătarului pe gazon. La modelele fără balama pentru capac, resp. fără suport pentru capac, folosiți cârligul care se găsește pe partea interioară a capacului pentru a-l agăța de marginea jumătății inferioare a 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**)
- OUTDOORCHEF recomandă să închideți capacul în timpul prăjirii. Prin circulația aerului în interiorul grătarului, timpul de prăjire se scurtează până la o treime.
- În timpul prăjirii și la reglarea deschiderilor 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, OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF CHEF-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 OUTDOORCHEF potrivit, împotriva intemperiilor.
Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

APLICAREA OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

IMPORTANT: Grătarul nu trebuie să funcționeze în timpul utilizării OUTDOORCHEF 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 / GARANȚIE CONTRACTUALĂ

Pentru informații detaliate privind garanția pentru consumator/garanția contractuală, vă rugăm să consultați Termenii și condițiile generale (AGB) la <https://www.outdoorchef.com/agb>

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 **OUTDOORCHEF** kuglasti roštilj na ćumur.

SERIAL NO.

VAŽNO:

Serijski broj vašeg uređaja naći ćete na zadnjoj strani priložene fascikle „Manual & Inspiration“. Zavisno od modela roštilja, broj ćete dodatno naći na **nalepnici sa podacima**, koja se nalazi na postolju roštilja ili na podnoj ploči.

Serijski broj i broj artikla su važni radi lakšeg rešavanja vaših upita, naručivanja rezervnih delova i ostvarivanja bilo kakvih prava na garanciju. Ono sadrži važne informacije o bezbednosti, rukovanju i održavanju. Čuvajte uputstvo za upotrebu na sigurnom mestu. Zabeležite serijski broj vašeg roštilja u predviđeno polje „Serial No.“.

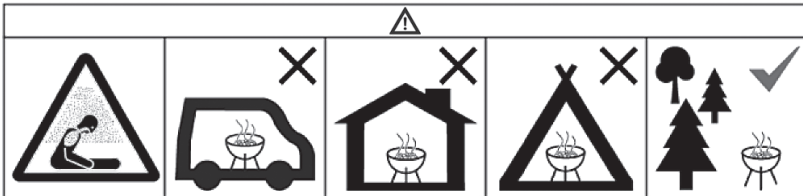
Držite uputstvo za upotrebu na bezbednom mestu. Ono sadrže važne informacije o sigurnosti, radu i održavanju.

PAŽNJA: Kuglasti roštilj na ćumur od **OUTDOORCHEF**, ne sme se koristiti kao ognjište.

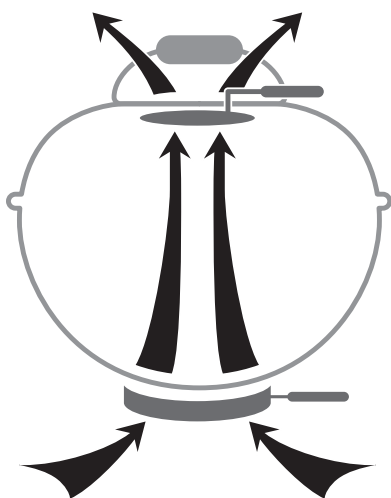
BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Nepoštovanje ovih bezbednosnih uputstava i upozorenja može dovesti do ozbiljnih povreda. 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 natopljen sa zapaljivom tečnosti na toplo ili topao ugalj.
- Držite bezbednu udaljenost od 1,5 m od zapaljivih materijala.
- Uređaje koji su opremljeni sa točkicama, 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.
- **OUTDOORCHEF** 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

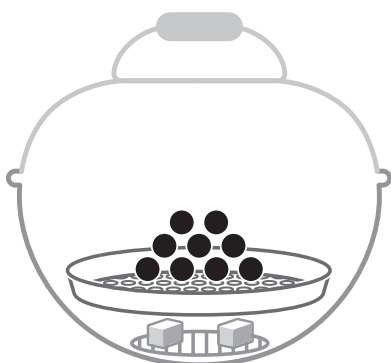
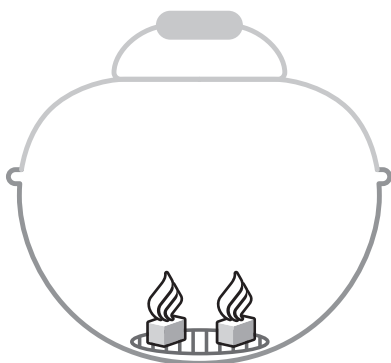


- Postavite **OUTDOORCHEF** kuglasti roštilj na čumur na ravnu i sigurnu podlogu.
- Pred paljenje uglja pripremite na to, da je posuda za pepeo pravino postavljena i da su otvoreni svi prerezi za provetranje. Položaj donjih otvora za provetranje je vidljiv kroz prikaz na posudi za pepeo.
- Toplota se može bez problema regulisati otvaranjem i zatvaranjem otvora za provetranje: Otvaranje povećava temperaturu i zatvaranje je smanjuje.
- **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF** čumura ili briketa. Držite na suvom mestu.
- Koristite za vaš **OUTDOORCHEF** kuglasti roštilj na čumur sledeće početne količine punjenja:

 480.	1'000 grama	
 570.	1'500 grama	

Odgovarajući čumur ili brikete možete naći kod vašeg **OUTDOORCHEF** prodavača.

ZAGREVANJE ZA ROŠTILJE NA ČUMUR SA REŠETKOM ZA PALJENJE



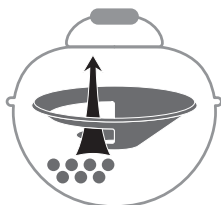
1. Uklonite sve iznutra pre zapaljenja (rešetka za roštiljanje, levak, posuda za kapljevinu, posuda za uglj) unutar roštilja, tako da se osigura dovoljno vazduha i tako optimalna snaga sagorevanja.
2. Postavite malu rešetku za paljenje, postavite je sa običim kuglama za podpaljivanje i zapalite ih. Ne koristite tečnosti kao što su bezin, alkohol ili slične tečnosti za potpaljivanje. Nikada ne dajte tečnost za potpaljivanje ili natopljeni uglj na vrući ili topli uglj.
3. Sada postavite posudu za uglj i pokrijte je sa drvenim ugljem/ briketima (za to videti startnu početnu količinu iz poglavlja **MERE PRE ZAGREVANJA**). Pripremite na to, da nema briketa na kugli.
4. Dozvolite da uglj 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 indirektno 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

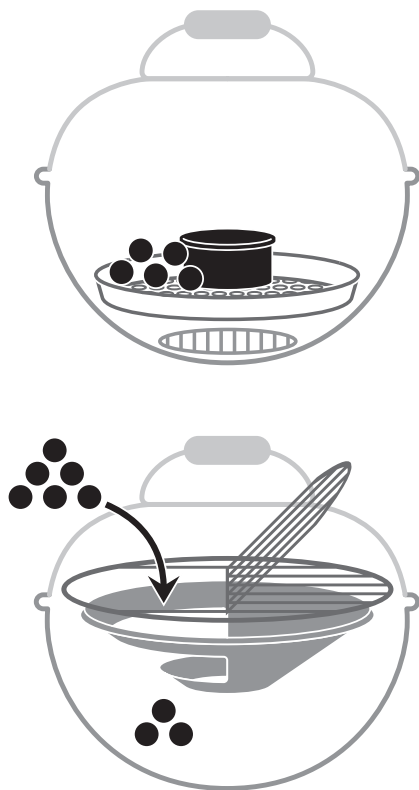


Kod indirektnog roštiljanja kuvanja i pečenja



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 uglj tako da je samo polovina posude za uglj obložena, a posuda za kapanje se može postaviti u sredini. Druga polovina posude za uglj 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 indirektno 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 tečnom.
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 zapaljenog 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 otvora, 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 OUTDOORCHEF 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 predgrijanoj 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 peče se zatvorenim poklopcem.
- Tako da postignete optimalni rezultat za kratko pečenje, preporučujemo 2 DELNU REŠETKU OD GUSANOG ČELIKA od OUTDOORCHEF.
- 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 ivcu 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 posudi 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 ČUMUR**)
- OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF 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

ČIŠĆENJE 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 OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER.
- Tako da po mogućnosti se možete što duže radovati vašem roštilju, preporučujemo sledeće:
Zaštite vaš roštilj, nakon što se ohladio, sa odgovarajućom OUTDOORCHEF poklopcem od utecaja okoline.
Da izbegnete vlagu, uklonite poklopac nakon kiše. Poklopce možete nabaviti kod vašeg prodavača.

UPOTREBA OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

VAŽNO: Prilikom korišćenja sredstva OUTDOORCHEF 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 / GARANCIJA

Za detaljne informacije o garanciji za kupca/garanciji, pogledajte Opšte uslove poslovanja (OUP) na <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrovanoj marki 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**).

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

SERIAL NO.

DÔLEŽITÉ:

Sériové číslo grilu nájdete na zadnej strane priloženej zložky „Manual & Inspiration“. V závislosti od modelu grilu nájdete toto číslo aj na **nalepenom štítku**, ktorý sa nachádza buď na ráme grilu alebo na spodnej platni.

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. Poznačte si sériové číslo grilu do horného políčka „Serial No.“.

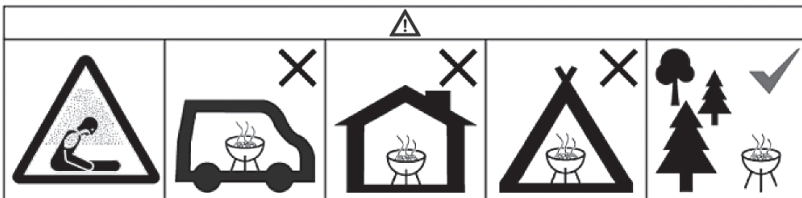
Odložte si návod na obsluhu na bezpečné miesto. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, prevádzky a údržby.

POZOR: Guľový gril na drevené uhlie od spol. **OUTDOORCHEF** sa nesmie používať ako kozub.

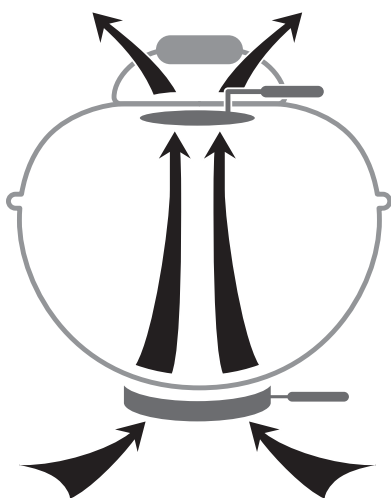
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Výsledkom nerespektovania 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 zapalovanie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte len pomôcky na zapalovanie 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. **OUTDOORCHEF** 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

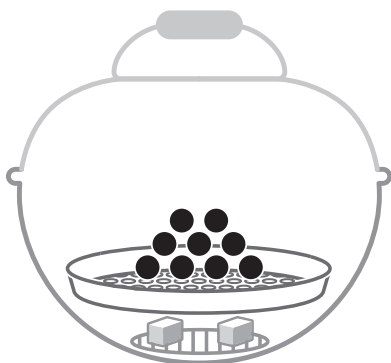


- Postavte guľový gril na drevené uhlie **OUTDOORCHEF** na rovný a bezpečný podklad.
- Pred zapálením uhlia dbajte na správne založenie zásobníka na popol a otvorenie ventilačných štrbín.
Poloha spodných ventilačných otvorov je zrejma podľa ukazovateľa na zásobníku na popol.
- Sálavé teplo môžete vez problémov regulovať otváraním a zatváraním ventilačných otvorov: Pri otvorení docielite zvýšenie teploty a po zatvorení jej zníženie.
- Spol. **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF**. Skladujte ich na suchom mieste.
- Vo vašom guľovom grile na drevené uhlie **OUTDOORCHEF** používajte nasledujúce iniciačné náplne:

 480	1 000 g	
 570	1 500 g	

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

ZAKÚRENIE V GRILOCH NA DREVENÉ UHLIE SO ZAPAĽOVACÍM ROŠTOM



1. Pred zakúrením odstráňte všetky vnútorné súčasti grilu (grilovací rošt, kužeľový nadstavec, zbernú misku na štavu, 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 rozduchajte 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 KUŽELOVÉHO NADSTAVCA EASY SLIDE

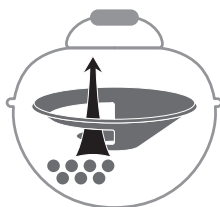


Trik s uhlím: Naplníte ho iba na jednu stranu. Takto môžete v jednom grile vytvoriť rôzne tepelné zóny.

Vďaka systému kuželového 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 kuželový nadstavec EASY SLIDE tak, aby sa otvor nachádzal nad uhlím.

Grilované potraviny rozložte priamo nad otvorom.

NEPRIAMY OHREV

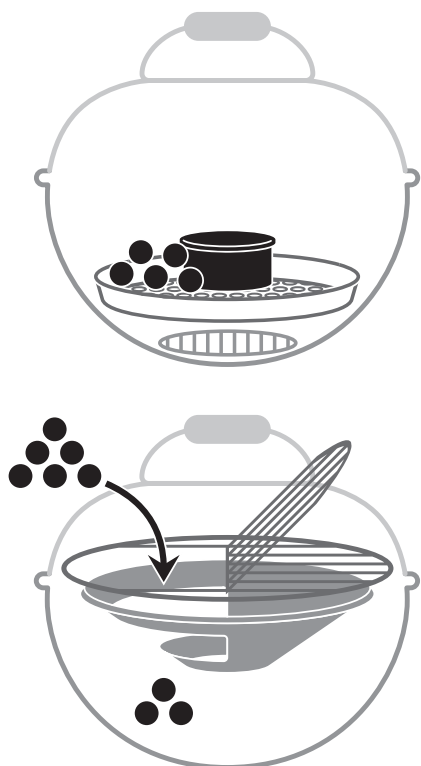


Pri nepriamom grilovaní, varení a pečení



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

NÁVOD NA OBSLUHU GULOVÉHO GRILU NA DREVENÉ UHLIE



- Rozložte uhlie tak, aby ste ním pokryli iba polovicu vaničky na uhlie a aby ste do stredu mohli umiestniť zbernú misku na štavu. Druhú polovicu vaničky nechajte voľnú, aby ste počas grilovania:
 - dosiahli optimálny prívod vzduchu a teda maximálny účinok sálavého tepla a
 - mohli otáčaním roštu jednoducho a rýchlo voliť medzi nepriamym a priamym ohrevom (bližšie informácie pozri v časti **DVA GRILY V JEDNOM: VĎAKA JEDINEČNÉMU SYSTÉMU KUŽELOVÉHO NADSTAVCA EASY SLIDE**)
- Teraz umiestnite do stredu roštu na uhlie misku na štavu a naplňte ju želanou tekutinou.
- Až potom vložte kuželový nadstavec a grilovací rošt. Dbajte na to, aby sa výklopná časť roštu nachádzala nad otvorom kuželového nadstavca, aby sa oba dorazy pod grilovacím roštom dali bez problémov zasúvať do určených otvorov v kuželovom nadstavci.
- Otočte otvor kuželového nadstavca tak, aby sa nachádzal nad horiacim uhlím. Dosiahnete tak optimálnu cirkuláciu vzduchu. Následne začnite s grilovaním.
- 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 k zdeformovaniu častí grilu.
- Výklopný grilovací rošt vám uľahčí dopĺňanie dreveného uhlia počas grilovania. Otočte grilovací rošt tak, aby sa vyklopená časť nachádzala nad otvorom kuželového nadstavca. Doplníte brikety a počkajte cca 5 – 10 minút pri otvorenom veku na ich kompletne rozpálenie.

TIPY A TRIKY

S nepriamym ohrevom

- Väčšie kusy pečeného mäsa alebo celé kurčatá: Vďaka kuželovému nastavcu 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 kuželového nastavcu 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 používať teplomer na meranie teploty vo vnútri mäsa OUTDOORCHEF GOURMET CHECK.

S priamym ohrevom

- Menšie kusy mäsa, ako sú steaky, kotlety a klobásy: Umiestnite grilované potraviny na predhriaty grilovací rošt nad otvorený nastavac EASY SLIDE a krátko ich opečte pri otvorenom veku. Otočte nastavac 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. **OUTDOORCHEF**.
- Neukladajte horúce veko grilu na trávnik. Na zavesenie na okraj spodnej grilovacej gule použijete 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 zrejماً podľa ukazovateľa na zásobníku na popol. **POZOR:** Ventilačné šupátka vo veku musí zostať naproti tomu počas celého grilovania otvorené (pozri aj **NÁVOD NA OBSLUHU PRE GULOVÝ GRIL NA DREVENÉ UHLIE**)
- Spol. **OUTDOORCHEF** odporúča zatvorenie veka počas grilovania. Vďaka cirkulácii vzduchu vo vnútri grilu sa doba grilovania skrúti 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. **OUTDOORCHEF** 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 nasadte 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 ocelovými). Nepoužívajte žiadne ostré predmety alebo agresívne čistiace prostriedky. Poumývajte misku na odkvapkávanie tuku mydlovou vodou alebo ju vyčistite čistiacim prostriedkom OUTDOORCHEF CHEF-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. **OUTDOORCHEF**.
Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.

POUŽÍVANIE ČISTIACEHO PROSTRIEDKU OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

DÔLEŽITÉ: Počas aplikácie čistiaceho prostriedku OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER nesmie byť gril zapálený.

Na ochranu si nasadte 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/ZODPOVEDNOSŤ ZA VADY

Podrobnejšie informácie o spotrebiteľskej záruke/zodpovednosti za vady nájdete vo všeobecných obchodných podmienkach (VOP) na stránke <https://www.outdoorchef.com/agb>

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**).

Preden začnete uporabljati vaš okrogli žar OUTDOORCHEF na oglje, si pozorno preberite ta navodila.

SERIAL NO.

POMEMBNO:

Serijsko številko vašega žara najdete na hrbtni strani priložene mape „Manual & Inspiration“. Odvisno od modela žara, najdete številko dodatno na **nalepki s podatki**, ki se nahaja na okviru žara ali na podstavku.

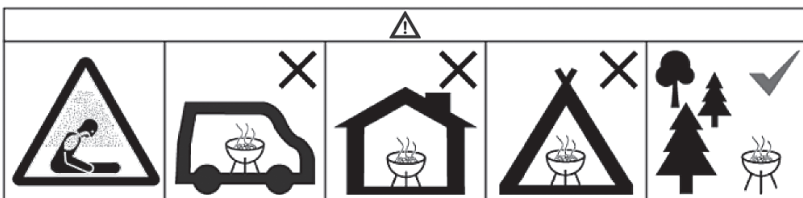
Serijska številka in številka izdelka sta pomembni za neproblematično izvajanje poizvedb, naročanja rezervnih delov in v primeru raznih reklamacij. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem. Zabeležite si serijsko številko vašega žara v za to predvideno polje „Serial No.“.

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

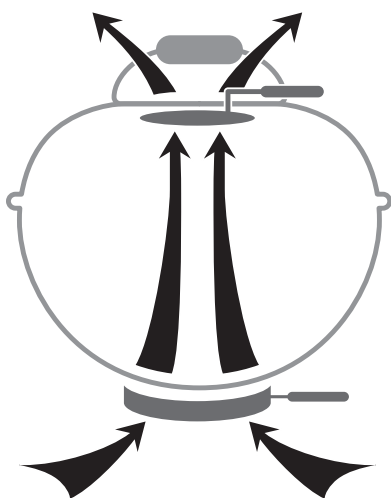
VARNOSTNI NAPOTKI

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 kolesčki, 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 OUTDOORCHEF** 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

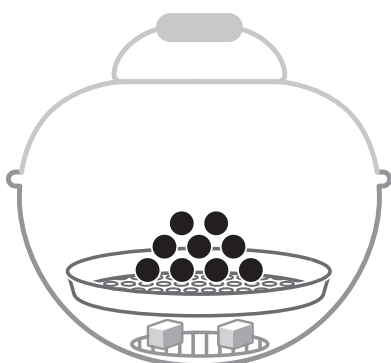
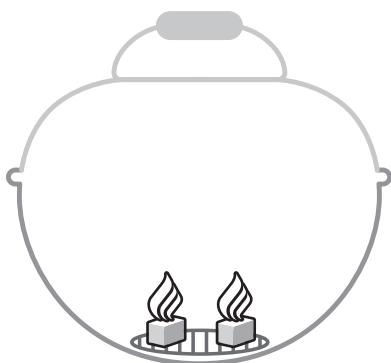


- Okrogli žar **OUTDOORCHEF** na oglje postavite na ravno in varno podlago.
- Pred vžigom oglja poskrbite, da je pladenj za pepel pravilno vložen in so vse prezračevalne reže odprte.
Položaj spodnjih prezračevalnih odprtin je enostavno viden na prikazu pladnja za pepel.
- Stopnjo vročine lahko brez težav uravnate z odpiranjem in zapiranjem prezračevalnih odprtin: temperaturo lahko povečate z odpiranjem in zmanjšate z zapiranjem.
- Podjetje **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF**. Shranjujte jih v suhem prostoru.
- Za vaš okrogli žar **OUTDOORCHEF** na oglje uporabite naslednje začetne količine:

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

 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 zenetite. 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



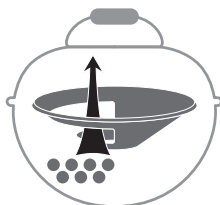
Trik z ogljem: Polnite ga samo z ene strani. Tako je mogoče znotraj enega žara delati z različnimi temperaturami.

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

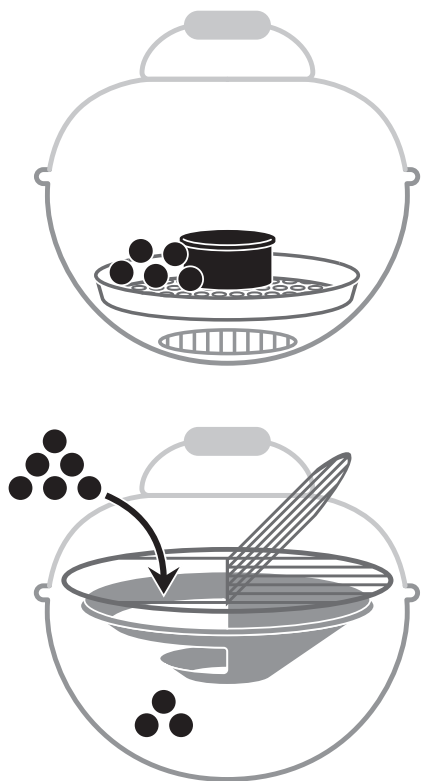


Pečenje na žaru, kuhanje in peka nad posredno vročino



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 zeleno 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 zanj 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 OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF.
- 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 odprtih 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 OUTDOORCHEF 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 odprtih vedno uporabljajte rokavice za žar. Pri obračanju hrane namesto vilic uporabljajte dobre in dovolj dolge kleščice za meso, da ne prebadate mesa, ki tako ostane sočno.
- S pravo dodatno opremo je z OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF CHEF-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 OUTDOORCHEF.
Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrov lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

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 / JAMSTVO

Za podrobne informacije o garanciji za uporabnika/jamstvu glejte splošne pogoje poslovanja (AGB) na strani <https://www.outdoorchef.com/agb>

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**).

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

SERIAL NO.

IMPORTANTE:

Encontrará el número de serie de su barbacoa en la contraportada de la carpeta adjunta „Manual & Inspiration“. En función del modelo de barbacoa, el número también puede encontrarse en el **adhesivo de identificación**, que se encuentra en el bastidor de la barbacoa o en la placa de la base.

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. Por favor, anote el número de serie de su barbacoa en el espacio previsto arriba e identificado por „Serial No.“.

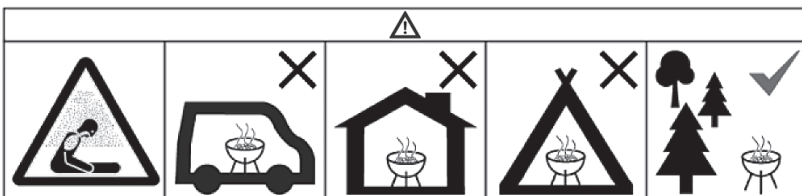
Conserve la Guía del usuario en un lugar seguro. Contiene información importante relativa a la seguridad, el uso y la conservación.

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

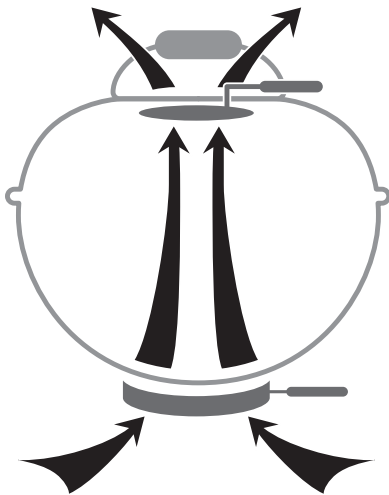
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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





- **iNo utilizar en locales cerrados!**
- **iATENCIÓN! iNo use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego!**
Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.
- **iATENCIÓN! iNo deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!**
- **iATENCIÓN! iEsta 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 enciendofuegos 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.
- iNunca 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.
- **OUTDOORCHEF** 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

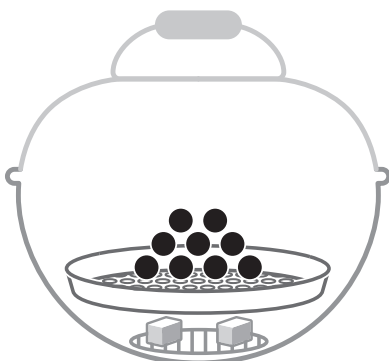
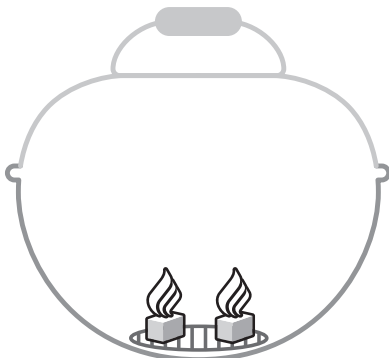


- Coloque la barbacoa redonda de carbón vegetal **OUTDOORCHEF** sobre un suelo llano y estable.
- Antes de encender el carbón, compruebe que el recipiente para cenizas esté correctamente colocado y que todas las ranuras de ventilación estén abiertas. Gracias a una indicación en el recipiente para cenizas, puede saber fácilmente la posición de las aberturas de aireación inferiores.
- El calor puede regularse fácilmente abriendo y cerrando las aberturas de aireación: al abrir, aumenta la temperatura y al cerrar, disminuye.
- OUTDOORCHEF** recomienda: utilizar para encender su barbacoa pastillas de encendido y papel de venta habitual en comercios, en lugar de líquido de encendido.
- Para alcanzar una temperatura alta y constante, le recomendamos que use el carbón vegetal de gran calidad **OUTDOORCHEF** o las briquetas. Guárdelas en un lugar seco.
- Utilice para su barbacoa redonda de carbón vegetal **OUTDOORCHEF** las siguientes cantidades iniciales:

 480	1000 gramos	
 570	1500 gramos	

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

ENCENDIDO DE LA BARBACOA DE CARBÓN VEGETAL CON REJILLA DE ENCENDIDO



- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- «**Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas**»

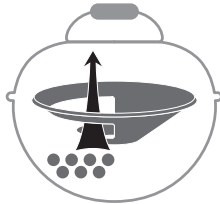
DOS BARBACOAS EN UNA: GRACIAS AL EXCLUSIVO SISTEMA DE CONO EASY SLIDE



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



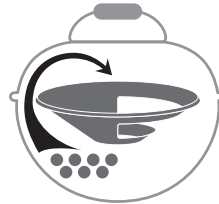
Asar a la parrilla directamente y cocer



Colocar el cono EASY SLIDE de forma que la abertura quede sobre el carbón.

Distribuir los alimentos directamente sobre la abertura.

CALOR INDIRECTO



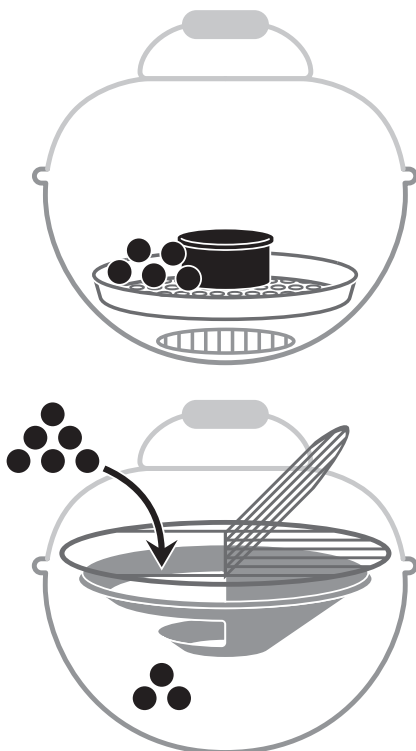
Para asar a la parrilla indirectamente, cocer y hornear



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 OUTDOORCHEF, nuestro termómetro de sonda para obtener unos resultados perfectos.

Con calor directo

- Piezas de carne pequeñas, como bistecs, chuletas y embutidos para barbacoa: Sitúe los alimentos en la parrilla previamente calentada, sobre el EASY SLIDE abierto, y cocine rápidamente con la tapa abierta. Gire el EASY SLIDE para que los alimentos dejen de estar sobre las ascuas y ase con la tapa cerrada.
- Para conseguir un resultado óptimo con los alimentos de cocinado rápido, le recomendamos utilizar la REJILLA DE HIERRO FUNDIDO DE 2 PIEZAS OUTDOORCHEF.
- No coloque la tapa de la barbacoa caliente sobre el césped. En el caso de los modelos sin bisagra ni asa en la tapa, utilice el gancho que se encuentra en la cara interior de la tapa para colgarla en el borde de la 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**).
- OUTDOORCHEF recomienda cerrar la tapa durante el cocinado. Gracias a la circulación de aire en el interior de la barbacoa, se reduce hasta en un tercio el tiempo de cocinado.
- Utilice siempre guantes para barbacoa al manipular la barbacoa y ajustar las aberturas de aireación. Para dar la vuelta a los alimentos, utilice, en lugar de un tenedor, unas buenas pinzas para carne suficientemente largas para no pinchar la carne y que mantenga su jugo.
- Con los accesorios idóneos, su OUTDOORCHEF le dará aún más satisfacciones. Ya se trate de cocinar a la parrilla, cocer o asar: dé rienda suelta a su creatividad y sus ganas de experimentar.
- Encontrará todos los accesorios disponibles para su barbacoa en OUTDOORCHEF.COM.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

- Cuando quiera apagar el carbón después del cocinado, coloque la tapa y cierre todas las aberturas de aireación. No utilice agua.
- Antes de preparar la siguiente barbacoa retire siempre cualquier residuo de ceniza.
- Limpie las distintas 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 OUTDOORCHEF CHEF-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 OUTDOORCHEF 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 CHEF-CLEANER

IMPORTANTE: La barbacoa no debe estar en funcionamiento en ningún momento durante el uso del OUTDOORCHEF 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 agua y seque.

ATENCIÓN: No es apto para superficies de madera, plástico o bien con recubrimiento de polvo o esmaltadas.

GARANTÍA PARA EL CONSUMIDOR / CONDICIONES DE GARANTÍA

Para obtener una información detallada acerca de la garantía para el consumidor / condiciones de garantía, consulte las condiciones comerciales generales (AGB, por sus siglas en alemán) que encontrará en <https://www.outdoorchef.com/agb>

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**).

SERIAL NO.

ÖNEMLİ:

Mangalınızın seri numarasını ekteki "Manual & Inspiration" (Kılavuz ve İlham) klasörünün arka tarafında bulabilirsiniz. Mangal modeline göre numarayı ayrıca, mangal şaşisinde ya da zemin plakasında bulunan veri etiketinde de bulabilirsiniz.

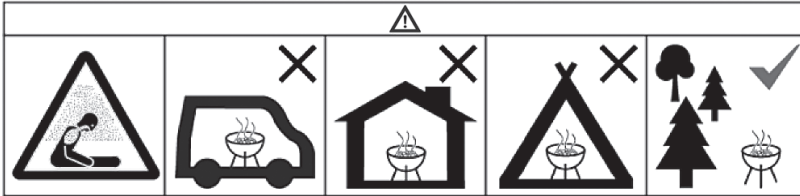
Seri numarası ve ürün numarası soru durumlarında, yedek parça siparişlerinde ve olası bir garanti hizmeti talebinde sorunsuz işlemler için önemlidir. Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir. Lütfen mangalınızın seri numarasını yukarıda öngörülen "Serial No." (Seri no.) alanına not edin.

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

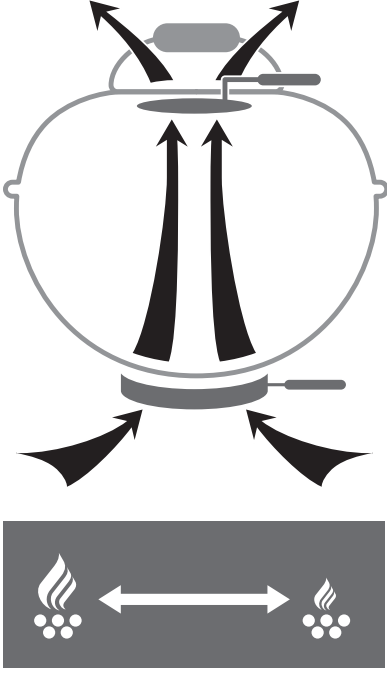
GÜVENLİK BİLGİLERİ

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 ıspirto veya benzin kullanmayın! Sadece EN 1860-3'e uygun tutuşturma yardımcıları 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 işleme alma öncesinde mümkün olduğunca ızgara karşı korunacak bir şekilde konumlandırın.
- Sadece piyasada bulunan mangal kavrarını 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.
- OUTDOORCHEF, 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:** "Izgaraı kapalı ve / veya yaşanabilir odalarda çalıştırmayın, Binalar, çadırlar, karavanlar, motorlu deniz taşıtları, tekneler. Karbon monoksit zehirlenmesine bağlı yaşam tehlikesi var"



YAKMA ÖNCESİ ÖNLEMLER

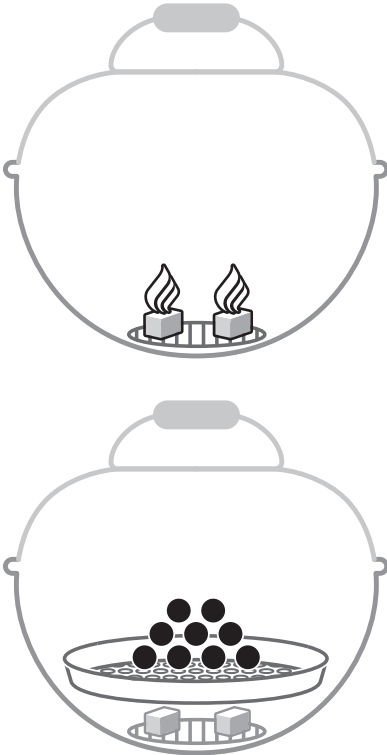


- **OUTDOORCHEF** mangal kömürlü küresel mangalı düz ve güvenli bir zemin üzerine koyun.
- Kömürü tutuşturmadan önce küllüğü doğru yerleştirmeye ve tüm havalandırma kanallarının açık olmasına dikkat edin.
Alt havalandırma deliklerinin konumu küllüğün bir konumu ile kolayca görülebilmektedir.
- Havalandırma deliklerini açarak ve kapatılarak sıcak sorunsuzca ayarlanabilir: Açılması sıcaklığı artırır ve kapatılması sıcaklığı azaltır.
- **OUTDOORCHEF**'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 **OUTDOORCHEF** kömür ve briketleri kullanmanızı öneririz. Bunları kuru bir yerde depolayın.
- **OUTDOORCHEF** mangal kömürlü küresel mangalınız için aşağıdaki başlangıç dolum miktarlarını kullanın:

 480	1'000 gram	
 570	1'500 gram	

Uygun mangal kömürlerini veya briketleri **OUTDOORCHEF** satıcınızda bulabilirsiniz.

MANGAL KÖMÜRLÜ MANGALLAR İÇİN ATEŞLEME IZGARASI İLE YAKMA



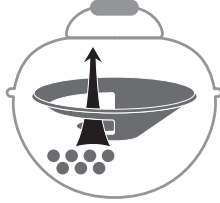
1. Yeterince havanın mevcut olması ve böylece en iyi yanma kapasitesinin sağlanması için mangalın tüm iç parçalarını (mangal ızgarası, huni, meyve kasesi, kömür kasesi) tutuşturma işleminden önce çıkarın.
2. Küçük ateşleme ızgarasını yerleştirin, piyasada bulunan briketlerle doldurun ve bunları tutuşturun. 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 ipuçtu: 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 dolayı 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

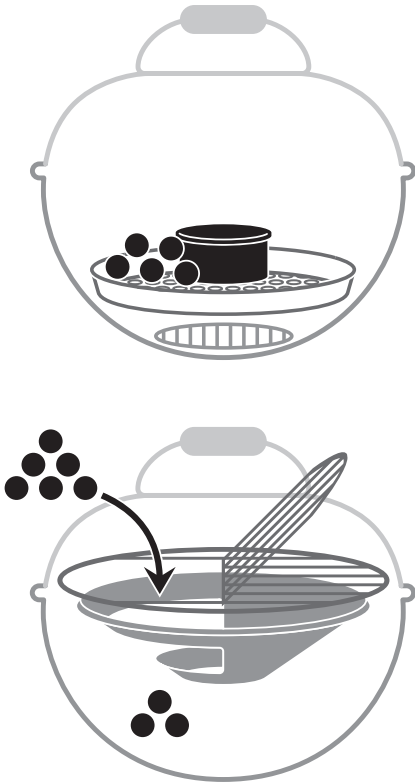


Dolaylı mangal, pişirme ve kızartma sırasında



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 yapabilmemiz için kasesinin 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 mangalınızdaki 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 OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – ana sıcaklık ölçüm cihazını tavsiye ediyoruz.

Doğrudan ısı ile

- Biftek, pizola ve sosis gibi daha küçük et parçaları: Mangal ürünü önceden ısıtılmış mangal ızgarası üzerinde açık EASY SLIDE üzerinden konumlandırılır ve kapak açikken 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 OUTDOORCHEF 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**)
- OUTDOORCHEF, mangal işlemi esnasında kapağın kapatılmasını tavsiye etmektedir. Mangal içerisindeki hava sirkülasyonu sayesinde mangal süresi üçte birine kadar kısılır.
- 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.
- OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER ile temizleyin.
- Mümkün olduğunca uzun süre mangalınızdan memnun kalabilmeniz için size aşağıdaki önerileri sunuyoruz:
Mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOORCHEF örtme başlığı aracılığıyla çevre etkilerine karşı koruyun.
Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER KULLANIMI

ÖNEMLİ: Mangal, OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER kullanımı sırasında işletimde olmamalıdır.

Koruma amaçlı eldiven ve gözlük kullanın. Mangala ya da aksesuara hafif sıcak durumdayken püskürtün ve köpük dağılına 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 / SORUMLULUK

Tüketici garantisi / sorumluluk ile ilgili detaylı bilgiler için <https://www.outdoorchef.com/agb> sayfasındaki Genel Çalışma Koşullarına (GÇK) bakmanızı rica ediyoruz

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).



outdoorchef



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Databankweg 26 | 3821 AL Amersfoort | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Handelskai 94-96 / 23rd & 24th Floor Millennium Tower | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No.19.100.29