



OUTDOORCHEF

MANUAL BBQ

THE ELECTRO KETTLE BARBECUE



CITY ELECTRO 420

www.outdoorchef.com



THE BARBECUE COMPANY



Item #: 18.211.25



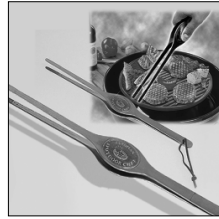
Item #: 18.211.29



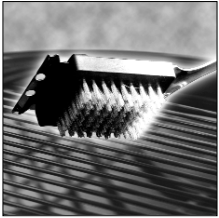
Item #: 14.112.36



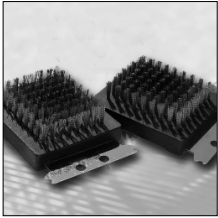
Item #: 14.112.35



Item #: 14.112.23



Item #: 14.421.12



Item #: 14.421.10



Item #: 14.421.10



Item #: 18.211.52



Item #: 14.491.10



Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



Item #: 18.221.08



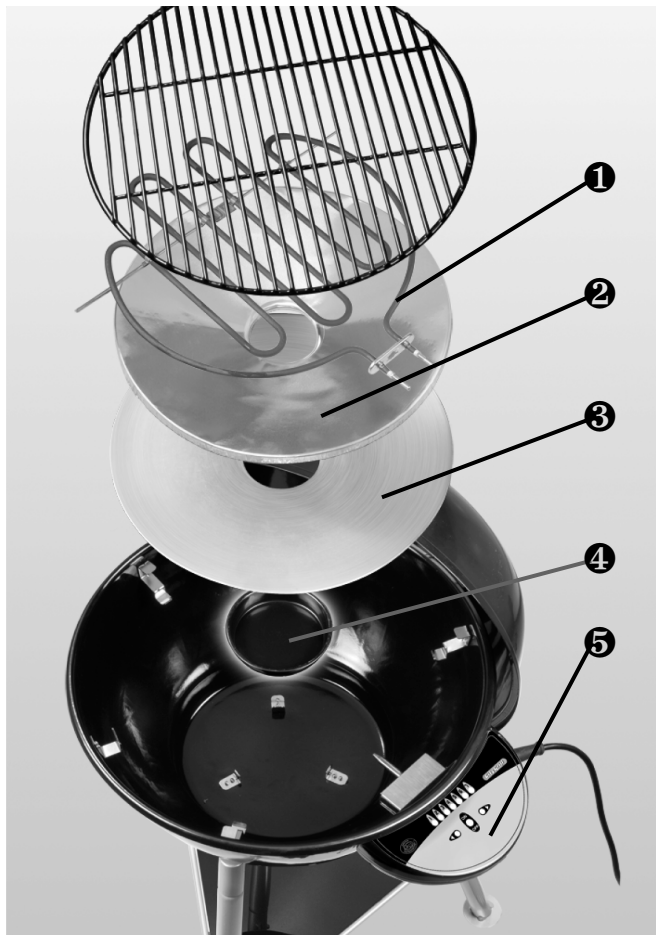


de	Bedienungsanleitung	4
	Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Elektro-Kugelgrill in Betrieb nehmen.	
en	User Guide	9
	Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Electric Kettle Barbecue	
fr	Mode d'emploi	14
	Avant la première mise en service de votre barbecue sphérique électrique OUTDOORCHEF, lisez les informations suivantes attentivement.	
nl	Gebruiksaanwijzing	19
	Lees deze handleiding zorgvuldig door vooraleer u uw OUTDOORCHEF elektrische kogelbarbecue in gebruik neemt.	
it	Istruzioni per l'uso	24
	Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il barbecue sferico elettrico OUTDOORCHEF.	
es	Guía del usuario	29
	Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa eléctrica redonda OUTDOORCHEF.	
pt	Manual do utilizador	34
	Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador esférico eléctrico OUTDOORCHEF.	
dk	Bruksanvisning	39
	Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF elektro-kuglegrillen i brug.	
no	Brugsanvisning	44
	Les denne bruksanvisningen grundig før du tar i bruk elektriske kulegrillen OUTDOORCHEF	
sv	Bruksanvisning	49
	Läs de här enkla instruktionerna innan du börjar använda den här grillen – annars kanske du aldrig kommer underfund med hur duktig du är på att grilla.	





CITY ELECTRO 420



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



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

Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Das Gerät muss über einen Fehlerstrom Schutzschalter mit einem Nennfehler Betriebsstrom (Fi-Schalter) von maximal 30mA angeschlossen werden.

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

Bedienungsanleitung

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



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

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

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie für diesen Grill keine Holzkohle oder andere brennbare Kraftstoffe. Dieser Grill ist nicht für die Verwendung mit Holzkohle oder anderen brennbaren Kraftstoffen ausgelegt und kann sonst einen Brand verursachen. Das Feuer kann zu einer unsicheren Beschaffenheit des Grills führen und ihn beschädigen.
- Der Grill ist ausschliesslich für den Gebrauch im Freien vorgesehen.
- Verhindern Sie einen Kontakt mit entflammaren Materialien, wie Papier, Trennwände, Vorhänge, Tücher, Chemikalien usw.
- Das Gerät nur gemäss Angaben auf dem Typenschild anschliessen und betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Netzkabel, die Steckdose und das Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen.
- Schliessen Sie immer das Heizelement an den Temperaturregler an, bevor Sie das Netzkabel an der Steckdose anschliessen. **Das Zeichen «UP» am Heizelement muss dabei lesbar sein.**
- **Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschliessen.**
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Steckdose beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass im gleichen Stromkreis keine weiteren Geräte mit hohem Leistungsverbrauch angeschlossen sind, wenn der Grill in Betrieb ist.

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

Vorteile des OUTDOORCHEF Elektro-Kugelgrills

- Ihr OUTDOORCHEF Kugelgrill ist eine Innovation im Bereich der Elektrogrills. Ein Hitzereflektor sorgt für eine gleichmässige Hitzeverteilung und ermöglicht bei Bedarf ein Grillen auf hohen Temperaturen bis zu 300° C.
- Herabtropfendes Fett und Marinaden verdunsten auf der Alu-Schutzfolie und verleihen dem Grillgut den typischen Grillgeschmack.
- Eine austauschbare Alu-Schutzfolie schützt den Reflektor vor herabtropfender Grillflüssigkeit.
- Die herabtropfende Flüssigkeit des Grillguts wird in der Fettauffangschale gesammelt
- Die stufenlose Wärmeregulierung ermöglicht auch das Garen von Speisen auf niedrigen Temperaturen (Roastbeef, Braten, etc.).

Betriebs

- Nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt.
- Lassen Sie den Outdorchef-Elektrogrill nie unbeaufsichtigt, wenn er in Gebrauch ist.
- Alle von Hersteller gelieferten Originalteile dürfen nicht verändert werden.
- Jegliche Veränderung am Grill kann zu Gefahren führen.



- Führen Sie vor dem Betrieb eine Sichtprüfung von Kabel, Stecker und Heizelementregler auf Beschädigungen und Abnutzung durch.
- Bei erstmaliger Verwendung des Grills kann ein leichter Brandgeruch auftreten. Dabei verbrennen im Heizelement verbliebene Schmiermittel. Die Sicherheit Ihres Grills wird dadurch nicht beeinträchtigt
- Um einen Brand oder elektrischen Schlag zu vermeiden, müssen Sie neue Elektrokreise oder Steckdosen immer von einem zugelassenen Elektriker verlegen lassen.
- Fehlerhaft geerdete Steckdosen können einen elektrischen Schlag verursachen.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird nicht empfohlen. Falls die Verwendung eines Verlängerungskabels unabwendbar ist, verwenden Sie das kürzest mögliche Verlängerungskabel. Schliessen Sie niemals 2 oder mehr Verlängerungskabel zusammen. Halten Sie Anschlüsse vom Boden fern und trocken. Lassen Sie das Kabel nicht über Ecken der Tischplatte hängen, sodass jemand über das Kabel stolpern kann oder Kinder an dem Kabel ziehen können. Verwenden Sie ausschliesslich Verlängerungskabel, die für den Gebrauch im Freien ausgewiesen sind.
- Reinigen Sie den Grillrost und die Grillkammer nach jedem Gebrauch.
- Stellen Sie Ihren Elektro-Kugelgrill auf eine ebene, stabile Fläche, so dass er nicht umstürzen kann. **WICHTIG:** Gerät nicht auf, unter oder in die Nähe von wärmeempfindlichen oder leicht entflammaren Gegenständen stellen.
- OUTDOORCHEF-Elektrogrills sind nicht für die Montage auf Freizeitfahrzeugen, Wohnwagen und/oder Booten vorgesehen!
- Die gesamte Grillkammer erwärmt sich beim Gebrauch stark. Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt. Entfernen Sie alle brennbaren Materialien im Umkreis von 60 cm.
- Prüfen Sie bei der Fettauffang-Schale vor jeder Verwendung, ob sich Fett abgelagert hat. Entfernen Sie das Fett, damit keine Stichflamme entstehen kann.
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen Sie Stecker, Kabel, Heizelement und Temperaturregler **NIE-MALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Die gesamte Grillkammer erwärmt sich bei Gebrauch stark. Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Elektrokabel von allen heissen flächen fern.
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammaren Gasen und Flüssigkeiten, wie z.B. Benzin, Alkohol usw., und anderen brennbaren Materialien.
- In Gebrauch muss der Grill auf einem ebenen und stabilen Untergrund ohne brennbare Materialien in der Nähe stehen.
- Ziehen Sie das Netzkabel vor der Verwendung vollständig auseinander. Verhindern Sie einen Kontakt des Kabels mit der Grillkammer oder -deckel.
- Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

- Bewegen Sie den Outdoorchef-Elektrogrill nicht, wenn Sie grillen oder wenn der Grill heiss ist.

Inbetriebnahme

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

Vor dem Grillen

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

Bedienung des Grills

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

Grillen, Braten und Garen

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

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

Grillen

- mit und ohne Deckel
- Grillrost oder Gusseisenplatte

Bei fettigem Grillgut (z.B. Hähnchen) empfehlen wir Ihnen, eine Alu-Grillschale zu benutzen, um die Rauchentwicklung zu vermindern.

Kochen

- mit Deckel
- Universalpfanne

Hinweis: Beim Benutzen der Gusseisenplatte sowie der Universalpfanne, entfernen Sie den Grillrost und setzen Sie den beigelegten Stützring ein.

Nach dem Grillen

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

Reinigung

- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, schalten Sie den Temperaturregler auf «OFF».
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Grillgerät komplett abkühlen.

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

Unterhalt

- Das Netzkabel muss regelmässig auf Anzeichen einer Beschädigung überprüft werden. Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Kabel verwendet werden.
- Ersetzen Sie die Alu-Schutzfolie auf dem Hitzereflektor regelmässig, damit genügend Unterhitze gewährleistet ist und das Fett bzw. Rückstände besser abfließen können.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.
- Für eine Verlängerung der Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir den zusätzlichen Schutz durch die passende OUTDOORCHEF Abdeckhülle.

Lagerung und/oder Nichtgebrauch

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

Entsorgung

Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur fachgerechten Entsorgung kostenlos abgegeben werden. Geräte mit gefährlichem defekt sofort entsor-



gen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.

Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz).

Garantie

OUTDOORCHEF übernimmt die Garantie für Mängel im Hinblick auf die Einzelteile und die Fabrikations- und Verarbeitungsqualität für folgenden Zeitraum:

- 3 Jahre auf die emaillierte Kugel (Unterteil und Deckel)
- 2 Jahre auf alle restlichen Teil

ab Kaufdatum (Datum des Kaufbeleges).

Garantieansprüche können nur zusammen mit dem Kaufbeleg beim entsprechenden Händler geltend gemacht werden. Die Garantie bei Schäden der Emaillierung ist nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100 % gewährleistet. Sie gilt nur bei Neugeräten, die noch nicht benutzt wurden.

OUTDOORCHEF hat das Recht, bei defekten Komponenten des Grills, zwischen Reparatur und Ersatz zu entscheiden; oder wenn die Funktion des Grills wegen des Defekts nicht beeinflusst wird, eine Preisminderung vorzunehmen.

Ausgeschlossen von der Garantieleistung sind folgende Punkte:

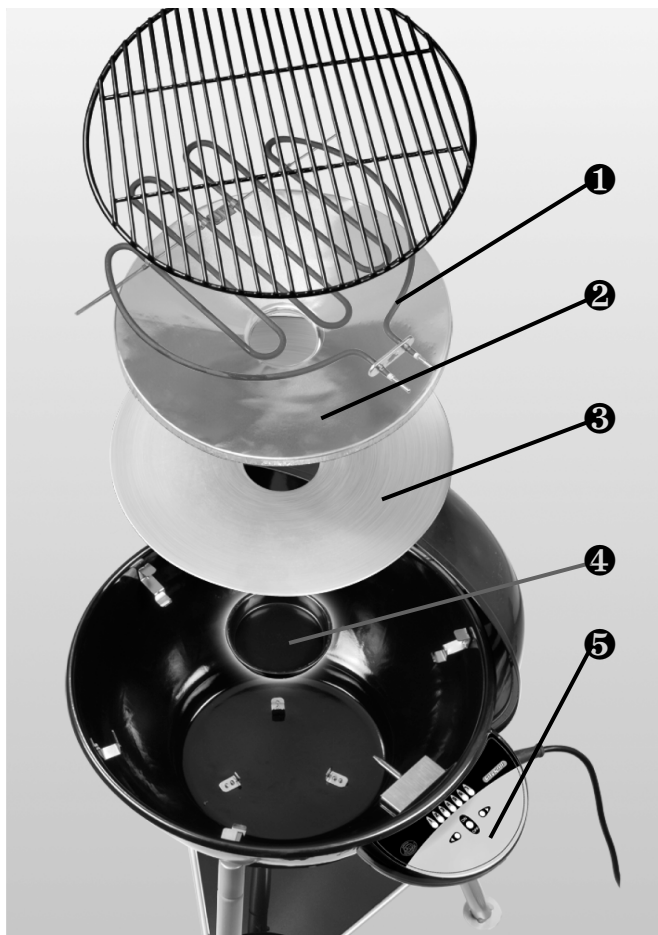
- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung
- Defekte aufgrund einer falschen bzw. fahrlässigen Benutzung sowie unsachgemässer Installation
- Veränderung der Farbe sowie Bildung von Korrosion und Flugrost aufgrund von Witterungseinflüssen oder unsachgemäßem Einsatz von Chemikalien
- Defekte aufgrund von Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung
- Defekte aufgrund von unsachgemässer Wartungs- und Reparaturarbeit
- Schäden aufgrund einer Nichtausführung der routinemässigen Wartung
- Schäden, welche beim Transport entstanden sind
- Schäden aufgrund von höherer Gewalt
- Normaler Verschleiss bei Grillrost, Heizelement, Reflektor und Alu-Schutzfolie
- mit der Garantiegewährleistung in Zusammenhang stehende Montage- und Transportkosten
- Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)

Wenden Sie sich für Ersatzteilbestellungen an den für Sie zuständigen Händler. Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter www.outdoorchef.com.

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

en

CITY ELECTRO 420



- ❶ Heating coil
- ❷ Replaceable aluminium protective foil
- ❸ Heat reflector
- ❹ Drip pan
- ❺ Temperature control

**WARNING:** Electric shock

The following nominal values apply to this appliance:

230 volts – 50/60 Hz

Power rating: 2000 W

The appliance must be connected to an earthed mains socket.

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

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

User guide

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



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

Safety instructions

- Do not use any charcoal or other combustible fuels for this barbecue. This barbecue is not designed to be used with charcoal or other combustible fuels and can otherwise cause a fire. The fire may render the barbecue unsafe and damage it.
- The barbecue is intended for outdoor use only.
- Take care to ensure that it is kept away from combustible materials such as paper, partitions, curtains, cloths, chemicals, etc.
- The appliance must only be connected and operated in accordance with the details on the model nameplate.
- Do not use the appliance if the power cable, the mains socket or the appliance show any sign of damage. Check these every time before the appliance is used.
- Always connect the heating element to the temperature control before you connect the power cable to the mains socket. **The «UP» symbol on the heating element must be legible.**
- **The appliance must only be connected to an earthed mains socket.**
- Do not use the appliance if the socket is damaged.
- Make sure that no other appliances with high power consumption are connected in the same electric circuit when the barbecue is in use.
- Always pull out the plug after each use, or if there is a fault. **WARNING:** Pull on the plug itself, and not on the power cable.

(en)

- **WARNING:** Do not allow the power cable to become trapped or rub on any sharp edges, and check it periodically.
- Keep the power cable away from any hot parts.
- Do not touch the mains plug with wet hands
- The barbecue must only be operated on a horizontal, stable surface.
- Do not move the barbecue while it is in operation.
- Never leave the appliance unattended while in operation.
- **WARNING:** Some parts of the barbecue can become very hot. For this reason, you should keep the barbecue out of the reach of small children and pets.
- Wear protective gloves whenever you touch any hot parts.
- The appliance will remain hot for some time after being switched off. Take care that you do not burn yourself on it and do not place any objects on the barbecue, as there is a risk of fire.
- Do not use the electric kettle barbecue near any easily combustible objects such as curtains, partitions, wood, hay, dry bushes, etc.
- To prevent the barbecue from being splashed or falling into water, always ensure that it is used at a minimum distance of 3 m away from the vicinity of water such as pools and ponds.
- Never use the barbecue in the rain, since this barbecue is an electrical appliance.
- To prevent risks, any repairs to the appliance (such as the replacement of a heating element) must only be carried out by the customer service department of official dealerships and service partners.
- None of the original parts supplied by the manufacturer must be modified.
- If necessary, use only earthed extension cables rated for a minimum of 10 A (230 V) (min. 1.5 mm cable cross-section) and ensure that it does not become a tripping hazard, and that the appliance cannot be tipped over.
- The extension cable used should be as short as possible.
- Never connect two or more extension cables together.
- Do not lay the power cable across a path.
- Never immerse the barbecue, the heating element or the power cable in water or liquid for cleaning purposes: risk of injury, fire and electric shock.
- If the appliance becomes damp or wet, the mains plug must be pulled out immediately. Do not reach into the water.
- Before you remove the heating element from the barbecue, first pull out the mains plug.
- Even when the appliance is out of use for short periods, switch the temperature control to «OFF».
- The drip pan must always be inserted in the barbecue while barbecuing.
- Clean the drip pan regularly.
- Do not store the barbecue out of doors.
- Allow the appliance to cool down completely after use, before you clean it or put it away.
- Do not use the electric barbecue as a heater or for drying wet clothes.
- Never use the barbecue indoors or for conventional cooking.
- If there are flames, do not extinguish the fire with water. Switch the barbecue off. Pull out the power cable and wait until the barbecue has cooled down.
- Always ensure that the mains socket used has the correct voltage (230 V). The mains socket must also be suitable for equipment with a power consumption of 2200 watts.
- Only use the barbecue as described in these instructions. All other uses not described in this guide may cause a fire, electric shocks or other injuries and damage.
- This appliance complies with the technical standards and the safety provisions for electrical appliances.
- Do not use the barbecue with a temperature control that has a faulty cable or plug. Contact your dealer for a replacement temperature control. The temperature control is designed specifically for this barbecue.

Advantages of the OUTDOORCHEF electric kettle barbecue

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

Use

- This appliance is not intended to be used by children.
- Never leave the OUTDOORCHEF electric kettle barbecue unattended when in use.
- None of the original parts supplied by the manufacturer may be modified.
- Any modifications made to the barbecue can result in danger.
- Prior to using the barbecue, be sure to inspect the cable, plug and heating element control for any signs of damage or wear.
- When using the barbecue for the first time, you may notice a slight burning smell. This is due to left-over lubricant in the heating element being burnt off. This

does not impair the safety of your barbecue in any way.

- To prevent fires and electric shocks, you should only have new electric circuits and sockets installed by a certified electrician.
- Incorrectly earthed sockets can cause an electric shock.
- The use of an extension cable is not recommended. If the use of an extension cable cannot be avoided, try to use the shortest cable possible. Never connect two or more extension cables together. Keep the connections dry and off the ground. Do not allow the cable to dangle over corners of the table top, such that it presents a trip hazard or invites children to pull on the cable. Only use extension cables that are approved for outdoor use.
- Clean the grill and the barbecue kettle after every use.
- Place your electric kettle barbecue on a level, stable surface, in such a way that it cannot fall over. **IMPORTANT:** Do not place the appliance on, under or near to any heat-sensitive or easily combustible objects.
- OUTDOORCHEF electric barbecues are not intended for installation on/in leisure vehicles, caravans and/or boats!
- The entire barbecue kettle becomes very hot when in use. Never leave the barbecue unattended. Remove all combustible materials from within a radius of 60 cm.
- Check the drip pan before every use to ensure that there are no grease deposits. Remove the grease so that it will not catch fire and produce flames.
- To avoid electric shocks, you should NEVER immerse the plug, cable, heating element or temperature control in water or other liquids.
- The entire barbecue kettle becomes very hot when in use. Never leave the barbecue unattended.
- Keep the electric cable away from all hot surfaces.
- Do not allow the grilling surface to come into contact with combustible gases and liquids such as petrol, alcohol, etc., and other combustible materials.
- When in use, the barbecue should stand on a level and stable surface at a safe distance away from all combustible materials.
- Pull out the power cable completely before use. Do not allow the cable to come into contact with the barbecue kettle or lid.
- Clean all parts that come into contact with food.
- Do not move the OUTDOORCHEF electric kettle barbecue when grilling or while it is still hot.

Initial operation

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

- This OUTDOORCHEF electric barbecue is not intended for commercial use.

Before using the barbecue

- Clean the grill before using the barbecue for the first time.
- Take care to ensure that the power cable is not connected to the mains.
- Take care to ensure that the cable does not come into contact with the hot grill or the lid of the barbecue.
- Place the drip pan in the intended position in the kettle barbecue.
- Fit the aluminium protective foil to the reflector and insert the grill.
- Replace the protective foil on the reflector if it is coated with greasy residues.
- Insert the heating element. It must be possible to read the «UP» symbol, which is located on the heating element. Ensure that the cross struts of the heating element are located in the appropriate recesses.
- Insert the grill.
- Place the lid on top.

Operating the barbecue

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

Instructions for the temperature control

- When the light is flashing, the barbecue is heating up.
- When the light stops flashing, the barbecue has reached the desired temperature.
- Wind and weather may make it necessary to adjust the temperature control in order to maintain the correct barbecue temperature.
- OFF / ON position = Switching the barbecue on and off.

(en)

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

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

Grilling

- with the lid on or off
- grill or cast-iron griddle

In the case of greasy barbecue food (such as chicken) we recommend the use of an aluminium grill tray to minimise the generation of smoke.

Cooking

- mit Deckel
- Universalpfanne

Hinweis:

- with the lid on
- universal pan

Tip: When using the cast-iron plate and the universal pan, take off the cooking grid and insert the enclosed support ring.

After grilling

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

Cleaning

- Switch the temperature control to «OFF» before you start cleaning.
- Pull the plug out of the mains socket and allow the barbecue to cool down completely.
- **WARNING:** Never immerse the barbecue and heating element with the power cable in water, or clean them under running water. Avoid all contact between electrical components and water.
- Only wipe the heating element with a damp cloth and then dry it with a soft, dry cloth. **IMPORTANT:** Do not use any caustic or abrasive cleaning agents

or solvents for cleaning the electric kettle barbecue.

- Clean the grill with a grill brush with brass bristles (not steel bristles). Do not use any sharp objects or abrasive cleaning agents.
- Wash the drip pan out with soapy water.
- Most of the grease vaporises or drips onto the aluminium protective foil and is thus diverted to the drip pan. For this reason, you should replace the aluminium protective foil on the heat reflector at regular intervals, but at latest when it is coated with greasy residues. **IMPORTANT:** A clean aluminium protective film considerably improves the heating from below, thus delivering better barbecue results!
- For all other parts and for more thorough cleaning, use a nylon pot sponge and soapy water to remove all loose residues. An oven cleaner may also be used. **IMPORTANT:** After every thorough cleaning you should allow the barbecue to dry out (burn off) properly on level 6, as most oven cleaners have rather a strong smell.

Maintenance

- The power cable must be checked at regular intervals for signs of damage. The appliance must not be used with a damaged cable.
- Replace the aluminium protective foil on the heat reflector regularly to ensure that there is adequate heat from below and that grease and residues can drain away.
- In order to prevent corrosion, you should oil all the metal components before storing the barbecue for any length of time.
- To extend the life of your barbecue, we recommend the additional protection of the appropriate OUTDOORCHEF cover.

Storage and/or non-use

When you are not using the OUTDOORCHEF electric kettle barbecue, switch the temperature control to «OFF». Unplug the power cable from the socket and store it indoors

Disposal

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

Do not dispose of appliances with the household rubbish (environmental protection).

Warranty

OUTDOORCHEF offers a guarantee covering defects

in parts and the quality of workmanship and finish for the following period:

- 3 years on the enamelled kettle (base and lid)
- 2 years on all other parts from the original purchase date (as shown on the receipt).

Warranty claims must be taken to the authorised dealer where the barbecue was purchased, along with proof of purchase. Any claim for damage to the enamel finish must be submitted within 30 days of purchase to be covered 100% by the warranty. This only applies to new appliances, which have not been used. In the event that the barbecue has any defective components, OUTDOORCHEF reserves the right to decide whether to repair or replace the barbecue, or if the operation of the barbecue is not affected by the defect, to offer a price reduction.

The following items are not covered by this warranty:

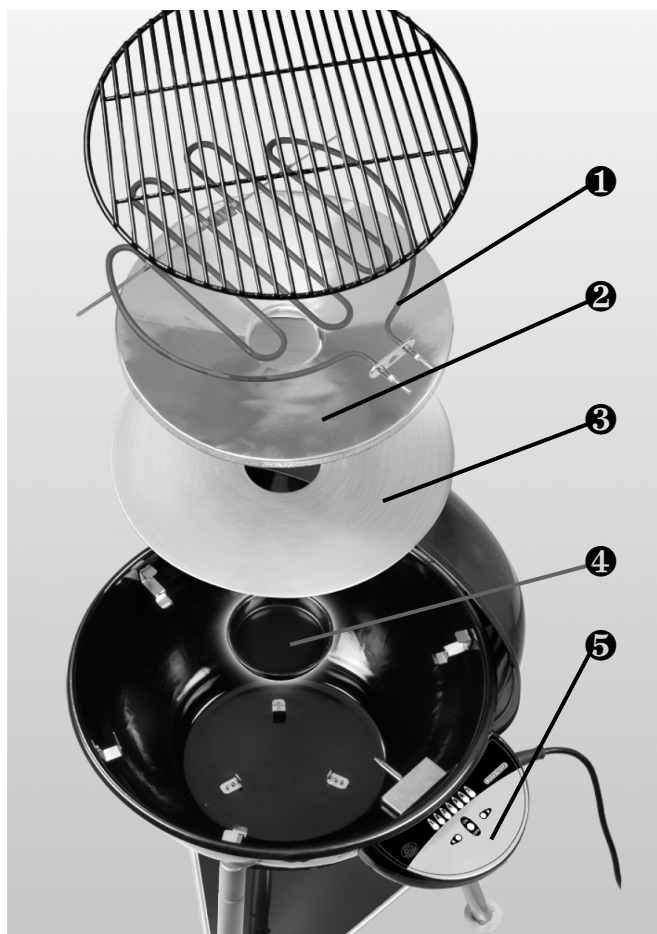
- Unevenness, minimal imperfections and colour variations in the enamelling.
- Damage resulting from incorrect or negligent use, as well as improper assembly
- Changes in colour and the formation of corrosion or rust as a result of weathering or the improper use of chemicals.
- Defects resulting from modifications, use of the product for purposes other than that for which it is intended, or wilful damage
- Defects resulting from improper maintenance or repairs
- Damage resulting from the absence of routine maintenance
- Damage that has occurred in transit
- Damage resulting from acts of God
- Normal wear and tear to the grill, the heating element, the reflector and the aluminium protective foil
- Any assembly and transport costs associated with a warranty claim
- Damage resulting from wear and tear associated with professional use (hotels, restaurants, organised events, etc.)

To order spare parts, please contact your authorised dealer. A list of dealers can be found on our website at www.outdoochef.com.

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

fr

CITY ELECTRO 420



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



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

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

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

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

Mode d'emploi

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



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

Instructions de sécurité

- N'utilisez pas le barbecue avec du charbon de bois ou tout autre combustible. Ce barbecue n'est pas adapté pour s'utiliser avec du charbon de bois ou d'autres combustibles, au risque de provoquer un incendie. Le feu peut altérer la qualité du barbecue et endommager l'appareil.
- Le barbecue est prévu uniquement pour un usage à l'extérieur.
- Evitez tout contact avec des matériaux inflammables comme le papier, les cloisons, les rideaux, les torchons, les produits chimiques etc.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications présentes sur la plaque signalétique.
- N'utilisez l'appareil qu'en l'absence d'endommagement au niveau du câble secteur, de la prise et de l'appareil. Vérifiez avant utilisation.
- Branchez toujours l'élément chauffant sur le thermostat avant de brancher le câble secteur à la prise. **Le symbole «UP» sur l'élément de chauffe doit être bien lisible.**
- **Branchez l'appareil uniquement sur une prise reliée à la terre.**
- N'utilisez pas l'appareil si la prise est endommagée.
- Assurez-vous qu'aucun autre appareil à forte consommation électrique n'est raccordé au même endroit que le barbecue.

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

Avantages du barbecue sphérique électrique OUTDOORCHEF

- Votre barbecue sphérique OUTDOORCHEF constitue une innovation dans le domaine des barbecues électriques. Un réflecteur de chaleur garantit une répartition homogène de la chaleur et permet au besoin une cuisson à températures élevées pouvant atteindre 300° C.
- La graisse et les marinades s'égouttent sur le film de protection aluminium et confèrent à l'aliment tout son goût typique de grillade.
- Un film de protection aluminium pouvant être remplacé protège le réflecteur des liquides qui s'égouttent.
- Le liquide qui s'égoutte du barbecue est collecté dans le bac récupérateur de graisse
- La régulation progressive de la chaleur permet également de faire mijoter les plats à basses températures (roast-beef, rôtis, etc.).

(fr)

Utilisation

- Inadapté à l'utilisation par des enfants.
- Ne laissez jamais le barbecue électrique OUTDOORCHEF sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Les pièces d'origine fournies par le fabricant ne doivent pas être changées.
- Toute modification apportée au barbecue est potentiellement dangereuse.
- Avant utilisation, examinez le câble, la prise et le thermostat pour repérer la présence éventuelle de détériorations ou d'usure.
- Une légère odeur de brûlé peut se dégager lors de la première utilisation du grill. Elle résulte de la combustion du reliquat de lubrifiant dans l'élément de chauffe et ne porte pas atteinte à la sécurité du barbecue.
- Pour éviter un incendie ou un choc électrique, vous devez toujours confier la pose de nouveaux circuits électriques ou de nouvelles prises à un électricien agréé.
- Les prises électriques mal reliées à la terre peuvent entraîner un choc électrique.
- L'utilisation d'un câble de rallonge n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge s'impose, optez pour le câble le plus court possible. Ne reliez jamais 2 câbles de rallonge ou plus. Placez les raccordements en hauteur et au sec. Ne suspendez pas le câble sur les coins de table, de telle sorte que personne ne risque de trébucher ou que les enfants ne tirent pas dessus. Utilisez exclusivement des câbles de rallonge certifiés pour l'utilisation à l'extérieur.
- Nettoyez la grille et le bac récupérateur de graisse après chaque utilisation.
- Posez le barbecue sphérique électrique sur une surface plane et stable de sorte qu'il ne puisse pas basculer. **IMPORTANT:** Ne placez jamais le barbecue sur, sous ou à proximité d'objets sensibles à la chaleur ou facilement inflammables.
- Les barbecues électriques OUTDOORCHEF ne sont pas prévus pour être montés sur des véhicules de loisir, caravanes et/ou bateaux!
- L'ensemble du foyer du barbecue peut chauffer fortement lors de l'utilisation. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance. Retirez les matériaux inflammables dans un périmètre de 60 cm.
- Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de graisse dans le bac récupérateur. Retirez la graisse afin qu'aucune flamme haute ne puisse apparaître.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez JAMAIS la prise, le câble, l'élément de chauffe et le thermostat dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'ensemble du foyer du barbecue chauffe fortement lors de l'utilisation. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.
- Eloignez le câble électrique de toutes les surfaces chaudes.
- Laissez le grill à distance de gaz ou de liquides

inflammables comme l'essence, l'alcool etc. et de tout autre matériau inflammable.

- Pendant l'utilisation, le barbecue doit reposer sur une surface plane et stable, à l'écart des matériaux inflammables.
- Déroulez le câble dans sa totalité avant utilisation. Evitez tout contact du câble avec le foyer ou le couvercle du barbecue.
- Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.
- Ne déplacez pas le barbecue électrique OUTDOORCHEF pendant la cuisson ou quand la grille est chaude.

Mise en service

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

Avant utilisation

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

Utilisation du barbecue

- Assurez-vous que l'élément de chauffe est correctement placé.
- Insérez la fiche de secteur dans la prise reliée à la terre.
- **ATTENTION: L'appareil doit être raccordé via un disjoncteur de protection différentielle (disjoncteur FI) avec une erreur nominale de 30 mA max.**
- Positionnez le thermostat sur «ON». La lampe de contrôle verte sur la position 1 commence à clignoter,

indiquant ainsi que l'élément de chauffe est chaud.

- Sélectionnez les températures souhaitées sur le thermostat à l'aide des touches fléchées > ou < selon le besoin sur les positions 1 à 7 et laissez chauffer, couvercle fermé, jusqu'à ce que la lampe de contrôle verte s'allume en continue, indiquant ainsi que la température souhaitée est atteinte. La montée en chaleur dure env. 10 à 15 minutes, selon la position, le vent et les conditions météorologiques.
- Sur la position 7, le barbecue chauffe en continu. Sur cette position, faites chauffer **UNIQUEMENT AVEC LE COUVERCLE OUVERT**.

Indications concernant le thermostat

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

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

Griller

- Avec et sans couvercle
- Grille ou plaque en fonte

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

Cuire

- Avec couvercle
- Poêle universelle

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

Après la cuisson

- Placez le thermostat sur la position «OFF».

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

Nettoyage

- Avant de commencer le nettoyage, placez le thermostat sur la position «OFF».
- Retirez la fiche de la prise de secteur et laissez complètement refroidir le barbecue.
- **ATTENTION:** Ne plongez jamais dans l'eau, ni ne nettoyez sous l'eau courante le barbecue et les éléments de chauffe avec le câble de secteur. Evitez tout contact entre les composants électriques et l'eau.
- Epongez les éléments de chauffe uniquement avec un chiffon doux, puis essuyez avec un chiffon doux et sec. **IMPORTANT:** N'utilisez aucun nettoyant ni solvant fort ou agressif pour le nettoyage du barbecue sphérique électrique.
- Nettoyez la grille à l'aide d'une brosse en laiton (pas de brosse d'acier) N'utilisez aucun objet pointu ou nettoyant agressif.
- Nettoyez le bac récupérateur de graisse à l'eau savonneuse.
- La plupart des graisses s'évaporent ou gouttent sur le film de protection aluminium et sont ainsi acheminées jusqu'au bac de récupération. Remplacez donc régulièrement le film de protection aluminium sur le réflecteur, au plus tard quand il est recouvert de dépôts de graisses. **IMPORTANT:** Un film de protection aluminium propre favorise considérablement la chauffe par-dessous et permet ainsi d'atteindre de meilleurs résultats de cuisson!
- Pour les autres pièces ainsi que pour un nettoyage en profondeur, utilisez une éponge à récurer en nylon et de l'eau savonneuse pour retirer tout les dépôts libres. Utilisez également un produit nettoyant pour le four. **IMPORTANT:** Laissez bien sécher le barbecue après chaque nettoyage en profondeur sur la position 6 (éteint) étant donné que la plupart des produits nettoyants pour four dégagent une odeur forte.

Entretien

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

(fr)

- Pour accroître la durée de vie de votre barbecue, nous recommandons d'utiliser une protection supplémentaire adaptée au barbecue OUTDOORCHEF.

Stockage et/ou inutilisation

Si vous n'utilisez pas le barbecue sphérique électrique OUTDOORCHEF, positionnez l'interrupteur thermostatique sur «ARRET». Tirez le câble secteur de la prise et conservez-le dans votre habitation.

Elimination

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

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

Garantie

OUTDOORCHEF applique la garantie pour les défauts présents sur les différentes pièces et ceux en lien avec la qualité de fabrication et de finition pour les périodes suivantes:

- 3 ans sur la sphère en acier émaillé (partie inférieure et couvercle)
- 2 ans sur le reste des pièces

à compter de la date d'achat (date figurant sur le justificatif d'achat).

Les invocations de garantie ne peuvent être effectuées que sur présentation de la preuve d'achat auprès du revendeur concerné. La garantie en cas de dommage de l'émail s'applique à 100 % uniquement dans un délai de déclaration de 30 jours à compter de la date d'achat. Elle concerne uniquement les nouveaux appareils encore inutilisés.

OUTDOORCHEF se réserve le droit de décider d'effectuer des travaux de réparation, de procéder à un remplacement des composants défectueux, ou de procéder à une réduction du prix si le fonctionnement du barbecue en soi n'est pas altéré par le défaut.

Sont exclus de la garantie les points suivants:

- Aspérités, zones de défaut minimales et différences de couleur de l'émail
- Dommages en raison d'une utilisation incorrecte ou négligée, ainsi que d'une installation inappropriée
- Altération de la couleur et formation de corrosion et d'une couche de rouille en raison des influences météorologiques ou d'une utilisation inadaptée de produits chimiques
- Dommages provoqués par des changements, utilisation autre que l'usage prévu ou endommagement volontaire
- Dommages en raison de travaux inadaptés de maintenance et de réparation

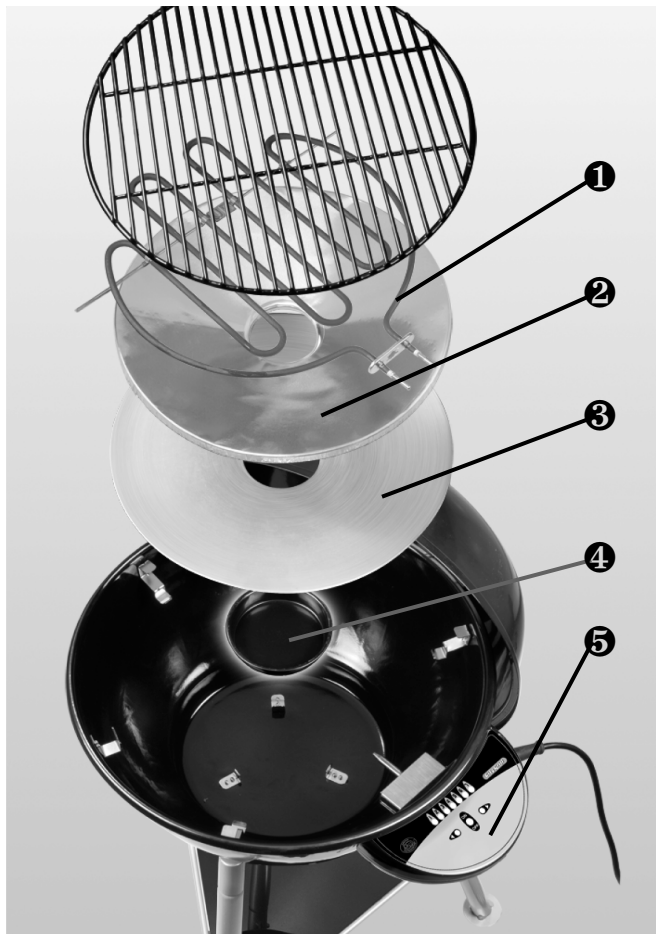
- Dommages en raison de l'absence d'une maintenance régulière
- Dommages consécutifs au transport
- Dommages résultant d'un cas de force majeure
- Usure normale au niveau de la grille, de l'élément de chauffe, du réflecteur et du film de protection aluminium
- Frais de montage et de transport en lien avec la prestation de garantie
- Dommages résultants d'une usure consécutive à une utilisation professionnelle (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)

Pour toute commande de pièce de rechange, veuillez vous adresser à votre revendeur compétent. Vous trouverez des informations sur les revendeurs sur notre site Internet sous www.outdoochef.com.

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



CITY ELECTRO 420



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



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

Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten.

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

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

Gebruiksaanwijzing

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



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

Veiligheidsinstructies

- Gebruik voor deze barbecue geen houtskool of andere brandbare stoffen. Deze barbecue is niet bestemd voor gebruik met houtskool of andere brandbare stoffen en kan brand veroorzaken indien deze producten gebruikt worden. Brand kan afbreuk doen aan de kwaliteit van de barbecue en deze beschadigen.
- De barbecue is uitsluitend bestemd voor gebruik in de open lucht.
- Voorkom contact met brandbare materialen, zoals papier, scheidingswanden, gordijnen, doeken, chemicaliën enz.
- Het apparaat mag alleen volgens de gegevens op het typeplaatje worden aangesloten en gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen als het netsnoer, de contactdoos en het apparaat geen beschadigingen vertonen. Controleer dat voor elk gebruik.
- Sluit het verwarmingselement altijd op de temperatuurregelaar aan, voordat u het netsnoer op de contactdoos aansluit. **Daarbij moet het teken «UP» op het verwarmingselement leesbaar zijn.**
- **Sluit het apparaat alleen op een geaarde contactdoos aan.**
- Gebruik het apparaat niet als de contactdoos is beschadigd.
- Controleer of binnen dezelfde stroomkring geen andere apparaten met een hoog energieverbruik zijn aangesloten als de barbecue in gebruik is.

(nl)

- De stekker na elk gebruik of bij storingen uit de contactdoos trekken. **LET OP:** Trek daarbij aan de stekker, niet aan het netsnoer.
- **LET OP:** Klem het netsnoer nergens tussen, laat het niet langs scherpe randen schuren en controleer het regelmatig.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van hete onderdelen.
- Raak de netstekker nooit met natte handen aan.
- Gebruik de barbecue alleen op een horizontaal en stabiel oppervlak.
- Verplaats de barbecue niet terwijl hij in gebruik is.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- **LET OP:** Onderdelen van de barbecue kunnen zeer heet worden. Houd de barbecue daarom buiten het bereik van kleine kinderen en huisdieren.
- Draag beschermende handschoenen wanneer u hete onderdelen vastpakt.
- Het apparaat blijft na het uitschakelen nog langere tijd heet. Zorg ervoor dat u zich niet brandt en leg geen voorwerpen op de barbecue, omdat daardoor brandgevaar ontstaat.
- Gebruik de elektrische barbecue niet in de buurt van licht brandbare objecten, zoals gordijnen, scheidingswanden, hout, hooi, droog struikgewas e.d.
- Plaats de barbecue op een afstand van minimaal 3 m ten opzichte van waterreservoirs, zoals zwembaden of vijvers, zodat hij niet door spatwater geraakt wordt of in het water kan vallen.
- De barbecue is een elektrisch apparaat en mag daarom niet worden gebruikt als het regent.
- Om risico's te voorkomen, mogen reparaties aan het apparaat (bijv. vervangen van een beschadigd verwarmingselement) alleen door de klantenservice van officiële handels- of servicepartners worden uitgevoerd.
- Alle door de fabrikant geleverde originele onderdelen mogen niet worden veranderd.
- Gebruik indien nodig alleen geaarde verlengsnoeren voor min. 10 A (230 V) stroomsterkte (snoerdiameter min. 1,5 mm) en let erop dat niemand erover kan struikelen of dat het apparaat kan worden omgestoten.
- Gebruik een zo kort mogelijk verlengsnoer.
- Sluit nooit 2 of meer verlengsnoeren op elkaar aan.
- Leg het netsnoer nooit over een weg of pad.
- Dompel barbecue, verwarmingselementen en netsnoeren om te reinigen nooit in water of vloeistoffen: gevaar voor verwondingen, brand en elektrische schokken.
- Haal bij een vochtig of nat geworden apparaat direct de netstekker uit het contact. Steek de handen niet in het water.
- Trek de netstekker los, voordat u het verwarmingselement uit de barbecue verwijdert.
- Zet de temperatuurregelaar ook gedurende kortere periode waarin het apparaat niet worden gebruikt op «OFF».
- Tijdens het barbecueën, moet altijd de vetopvangbak in de barbecue worden geplaatst.

- Maak de vetopvangbak regelmatig schoon.
- Berg de barbecue nooit buiten op.
- Laat het apparaat na het barbecueën volledig afkoelen voordat u het reinigt resp. opbergt.
- Gebruik de elektrische barbecue nooit als verwarmingsapparaat of voor het drogen van natte kledingstukken.
- Gebruik de barbecue niet in huis of voor traditioneel koken.
- Als er een steekvlam ontstaat, mag het vuur niet met water worden geblust. Schakel dan de barbecue uit. Ontkoppel het netsnoer en wacht tot de barbecue is afgekoeld.
- Controleer altijd of de gebruikte contactdoos op de juiste spanning is aangesloten (230V). De contactdoos dient bovendien voor apparatuur met een stroomverbruik van 2200 watt geschikt te zijn.
- U dient de barbecue uitsluitend te gebruiken zoals dat in deze handleiding wordt beschreven. Elk ander, niet in deze handleiding beschreven gebruik kan brand, elektrische schokken of andere verwondingen en beschadigingen veroorzaken.
- Dit apparaat voldoet aan de technische normen en de veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparatuur.
- Gebruik de barbecue niet met een temperatuurregelaar met een defect snoer of defecte stekker. Neem voor een vervangende temperatuurregelaar contact op met uw dealer. De temperatuurregelaar is speciaal voor deze barbecue.

Voordelen van de elektrische barbecue van OUTDOORCHEF

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

Gebruik

- Niet bestemd voor gebruik door kinderen.
- Laat de elektrische barbecue van Outdoorchef nooit zonder toezicht achter als deze in gebruik is.
- Alle door de fabrikant geleverde originele onderdelen mogen niet worden veranderd.
- Elke wijziging van de barbecue kan tot gevaarlijke situaties leiden.

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

- Reinig alle onderdelen die met voedingsmiddelen in aanraking komen.
- Verplaats de elektrische barbecue van Outdoorchef niet als u barbecuet of als de barbecue heet is.

Ingebruikname

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

Voor het barbecueën

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

Bediening van de barbecue

- Controleer of het verwarmingselement juist geplaatst is.
- Steek de netstekker in een geaarde contactdoos.
- **Let op: het apparaat moet via een aardlekschakelaar (differentiaalschakelaar) met een lekstroom van maximaal 30 mA worden aangesloten.**
- Zet de temperatuurregelaar op «ON». Het groene controlelampje op stand 1 begint te knipperen en geeft daarmee aan dat het verwarmingselement wordt verwarmd.
- De gewenste temperaturen op de temperatuurregelaar met pijltoetsen > of < naar behoefte op stand 1–7 instellen en met gesloten deksel laten opwarmen tot

(nl)

het groene controlelampje blijft branden en daarmee aangeeft dat de gewenste temperatuur bereikt is. Het opwarmen duurt ca. 10–15 minuten; afhankelijk van stand, wind en weer.

- Op stand 7 verwarmt de barbecue voortdurend. Op deze stand ALLEEN MET GEOPENDE DEKSEL barbecueën.

Informatie over de temperatuurregelaar

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

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

Barbecueën

- met en zonder deksel
- barbecuerooster of gietijzeren plaat

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

Koken

- met deksel
- universele pan

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

Na het barbecueën

- Zet de temperatuurregelaar op «OFF».
- Als de barbecue niet wordt gebruikt altijd de netsstekker loskoppelen. Het apparaat is pas van het stroomnet gescheiden als de stekker uit de contact-

doos gehaald is. Trek bij het uithalen altijd aan de stekker en niet aan het snoer.

- Reinig het barbecuerooster en de vetopvangbak na elk gebruik. Laat de barbecue voordat u hem reinigt, volledig afkoelen.

Reiniging

- Voordat u met het schoonmaken begint, de temperatuurregelaar op «OFF» zetten.
- Trek de netsstekker uit de contactdoos en laat de barbecue volledig afkoelen.
- **LET OP:** Barbecue en verwarmingselementen nooit in water dompelen of onder stromend water reinigen. Voorkom altijd dat de elektrische componenten met water in contact komen.
- Veeg verwarmingselementen alleen met een licht vochtige doek af en droog ze af met een zachte, droge doek. **BELANGRIJK:** Gebruik geen agressieve of schurende reinigings- of oplosmiddelen om de elektrische kogelbarbecue te reinigen.
- Gebruik voor het schoonmaken van het barbecuerooster een barbecueborstel met messing draden (geen staalborstel). Gebruik geen scherpe voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Was de vetopvangbak af met zeepsop.
- Het meeste vet verdampt of druppelt op de alu-beschermingsfolie en wordt daardoor naar de vetopvangbak geleid. Vervang de alu-beschermingsfolie op de reflector daarom regelmatig, echter uiterlijk als deze met vetresten is bedekt. **BELANGRIJK:** Een schone alu-beschermingsfolie verhoogt de onderhitte aanzienlijk, zodat er betere barbecueresultaten worden bereikt!
- Voor de overige onderdelen, en voor een grondige schoonmaak, kunt u een nylon pannenspons en zeepsop gebruiken om alle losse resten te verwijderen. Ook het gebruik van een ovenreiniger is toegestaan. **BELANGRIJK:** Laat de barbecue na elke grondige reiniging op stand 6 grondig drogen (laten branden), omdat de meeste ovenreinigers een nogal sterke geur hebben.

Onderhoud

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

Opslag en/of niet-gebruik

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

Verwijdering

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

Apparaten niet met het huishoudelijk afval meegeven (milieubescherming).

Garantie

OUTDOORCHEF aanvaardt de garantie voor gebreken ten aanzien van de afzonderlijke onderdelen en de fabricage- en afwerkingskwaliteit voor de volgende tijdsduur:

- 3 jaar op de geëmailleerde kogel (onderste deel en deksel)
- 2 jaar op alle overige onderdelen

vanaf aankoopdatum (datum op aankoopbewijs).

Garantieaanspraken kunnen alleen met het aankoopbewijs bij de desbetreffende dealer worden ingediend. De garantie bij schade aan de emaillering wordt alleen binnen een meldperiode van 30 dagen vanaf de aankoopdatum voor 100 % gegarandeerd. Deze geldt alleen voor nieuwe apparaten die nog niet zijn gebruikt.

OUTDOORCHEF heeft het recht bij defecte onderdelen van de barbecue, te beslissen tussen reparatie en vervanging; of indien de functie van de barbecue vanwege het defect niet wordt beïnvloed, een prijsverlaging toe te kennen.

De volgende punten zijn uitgesloten van garantie:

- oneffenheden, minimale foutjes en kleurverschillen in de emaillaag
- defecten op grond van een verkeerd, resp. onachtzaam gebruik en ondeskundige installatie
- verandering van de kleur en vorming van corrosie en oppervlakteroest door weersinvloeden of ondeskundig gebruik van chemicaliën
- defecten door aanpassingen, ondoelmatig gebruik of moedwillige beschadiging
- defecten door ondeskundige onderhouds- en reparatiewerkzaamheden
- schade door het achterwege laten van routinematig onderhoud
- schade die tijdens het transport is ontstaan
- schade door overmacht
- normale slijtage van barbecuerooster, verwarmingselement, reflector en alu-beschermingsfolie
- uit de garantieaanspraken voortvloeiende montage- en transportkosten

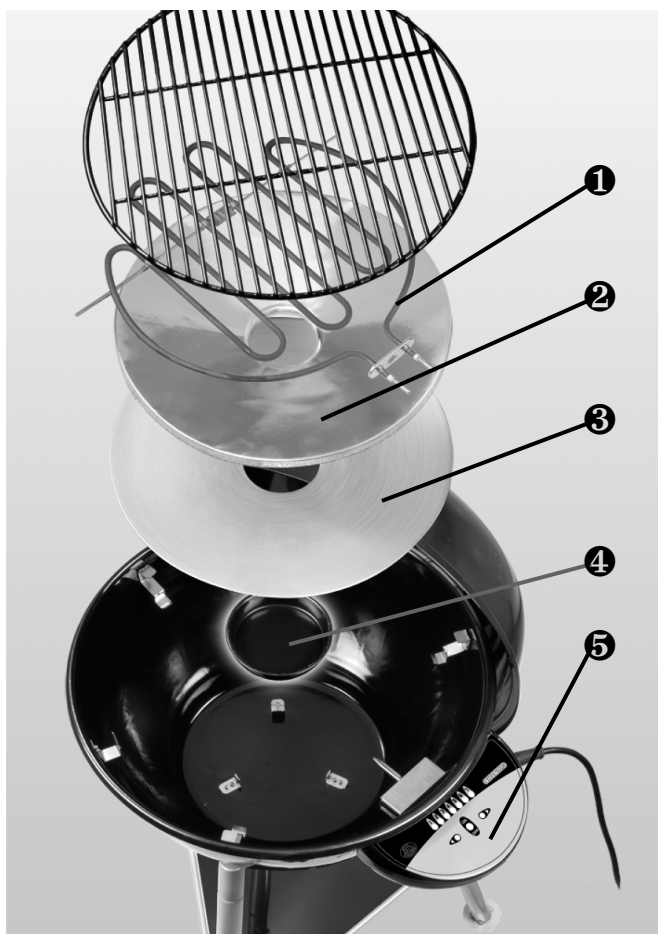
- schade door slijtage bij professioneel gebruik (hotelbranche, gastronomie, evenementen etc.)

Neem voor het bestellen van reserveonderdelen contact op met de voor u verantwoordelijke dealer. Een lijst met dealers vindt u op onze website op www.outdoorchef.com.

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

it

CITY ELECTRO 420



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



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

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

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

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

Istruzioni d'uso

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



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

Indicazioni di sicurezza

- Non utilizzare carbonella o altri combustibili su questo grill. Questo grill non è progettato per l'utilizzo con carbonella o altri combustibili, che possono causare un incendio. Il fuoco può danneggiare il grill e renderlo inadatto all'uso.
- Il grill è destinato esclusivamente a un utilizzo all'aperto.
- Evitare il contatto con materiali infiammabili come carta, pareti divisorie, tende, tessuti, sostanze chimiche ecc.
- Collegare e far funzionare il grill conformemente alle indicazioni riportate sulla targhetta del modello.
- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danneggiamenti del cavo elettrico, della presa di corrente o dell'apparecchio stesso. Verificarne l'integrità prima di ogni utilizzo.
- Collegare sempre l'elemento riscaldante al termoregolatore, prima di collegare il cavo elettrico alla presa di corrente. **La sigla «UP» sull'elemento riscaldante deve essere leggibile.**
- **Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra.**
- Non mettere in funzione l'apparecchio se la presa risulta danneggiata.
- Verificare che allo stesso circuito elettrico non siano collegati altri apparecchi a elevato consumo di potenza quando il grill è in funzione.

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

Vantaggi del barbecue sferico elettrico OUTDOORCHEF

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

Funzionamento

- Non adatto a essere utilizzato da parte di bambini.
- Non lasciare mai il barbecue elettrico Outdoorchef incustodito quando è in funzione.
- È vietato manomettere qualsiasi componente originale fornito dal produttore.

(it)

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

- Non spostare il barbecue elettrico Outdoorchef mentre si sta grigliando o quando il grill è caldo.

Messa in funzione

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

Prima di grigliare

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

Uso del barbecue

- Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia installato correttamente.
- Inserire la spina in una presa elettrica con messa a terra.
- **Attenzione: l'apparecchio deve essere collegato a un interruttore di protezione contro la corrente di guasto (interruttore FI) con valore di disinnesto massimo di 30mA.**
- Posizionare il termoregolatore su «ON». La spia di controllo verde sul livello 1 inizia a lampeggiare e indica che l'elemento riscaldante è stato riscaldato.
- Impostare le temperature desiderate con i tasti freccia > o < dal livello 1 a 7 sul termoregolatore e lasciare riscaldare con coperchio chiuso fino a quando la spia di controllo verde non resta accesa, indicando che è stata raggiunta la temperatura desiderata. Il riscaldamento dura circa 10/15 minuti in base a livello, vento e condizioni climatiche.
- Al livello 7, il grill riscalda continuamente. Grigliare in questa posizione SOLO CON IL COPERCHIO APERTO.

Informazioni relative al termoregolatore

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

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

Grigliare

- con e senza coperchio
- griglia o piastra di ghisa

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

Cottura

- con coperchio
- padella universale

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

Al termine della grigliata

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

Pulizia

- Prima di iniziare la pulizia, posizionare il termoregolatore su «OFF».
- Estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente il barbecue.

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

Manutenzione

- Controllare regolarmente la presenza di eventuali danneggiamenti sul cavo elettrico. L'apparecchio non deve essere utilizzato con un cavo danneggiato.
- Sostituire regolarmente la pellicola di alluminio sul riflettore termico per garantire un calore inferiore sufficiente e che grasso e/o residui possano essere eliminati.
- Per prevenire danni da corrosione, ungere tutti i componenti metallici prima di un lungo immagazzinamento.
- Per prolungare la vita utile del barbecue, si raccomanda di proteggerlo ulteriormente utilizzando l'apposita copertura OUTDOORCHEF.

Immagazzinamento e/o inutilizzo

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

(it)

Smaltimento

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

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

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

Garanzia

OUTDOORCHEF concede la garanzia per difetti riguardanti i singoli componenti e problemi di produzione e lavorazione nel seguente arco di tempo:

- 3 anni per il contenitore sferico smaltato (fondo e coperchio)
- 2 anni per i restanti componenti dalla data di acquisto (data della ricevuta).

Le richieste di garanzia verranno considerate valide presso il relativo rivenditore esclusivamente in presenza della prova di acquisto. La garanzia per danni allo smalto viene riconosciuta al 100% esclusivamente previa comunicazione entro 30 giorni dalla data di acquisto. Viene applicata esclusivamente a nuovi apparecchi ancora inutilizzati.

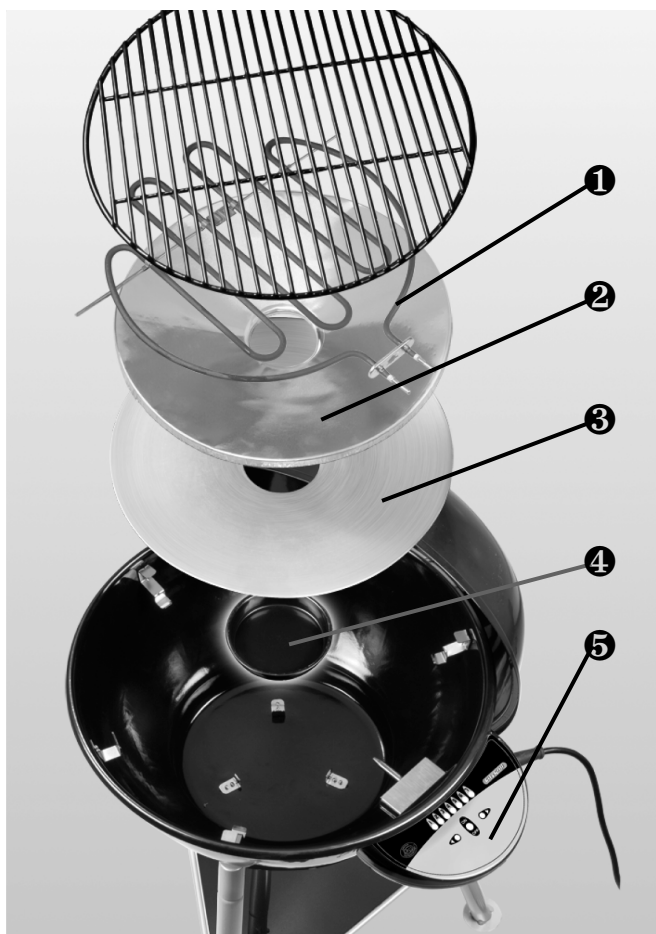
OUTDOORCHEF ha la facoltà di decidere, in caso di componenti difettosi del barbecue, se provvedere alla riparazione o alla sostituzione, oppure se applicare una riduzione del prezzo nel caso in cui il difetto non pregiudichi il funzionamento del barbecue.

Quanto segue non è coperto da garanzia:

- Irregolarità, piccole imperfezioni e differenze cromatiche dello smalto
- Difetti dovuti a un uso errato e/o negligente come pure a un'installazione impropria
- Variazione del colore e formazione di corrosione e ruggine dovuti all'azione degli agenti atmosferici o a un uso improprio di sostanze chimiche.
- Difetti dovuti a modifiche, interventi di terzi o danneggiamento intenzionale
- Difetti dovuti a interventi di manutenzione e riparazione impropri
- Danni causati dalla mancata esecuzione della manutenzione ordinaria
- Danni di trasporto
- Danni per cause di forza maggiore
- Normale usura di griglia, elemento riscaldante, riflettore e pellicola di alluminio
- Montaggio e costi di trasporto correlati alla garanzia
- Danni dovuti a usura derivanti da uso professionale (hotel, gastronomia, eventi, ecc.)

Per gli ordini dei ricambi rivolgersi al rivenditore di competenza. L'elenco dei rivenditori è riportato nel nostro sito web su www.outdoochef.com.

es CITY ELECTRO 420



- ❶ Serpentin calorífico
- ❷ Film protector intercambiable de aluminio
- ❸ Reflector calorífico
- ❹ Bandeja de recogida de grasa
- ❺ Regulador de temperatura



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

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

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

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

Guía del usuario

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



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

Instrucciones de seguridad

- Para esta barbacoa, no utilice carbón vegetal ni otros combustibles inflamables. Esta barbacoa no está diseñada para usar con carbón vegetal ni otros combustibles inflamables, lo que podría provocar un incendio. El fuego puede derivar en un estado inseguro de la barbacoa y provocarle daños.
- La barbacoa está prevista para su uso únicamente en exteriores.
- Evite el contacto con materiales inflamables, como papel, tabiques, cortinas, paños, productos químicos, etc.
- El equipo debe conectarse y usarse únicamente conforme a los datos de la placa de características.
- Utilice el equipo sólo si el cable de red, la toma de corriente y el equipo no muestran ningún daño. Revíselos antes de cada uso.
- Conecte siempre el elemento calorífico al regulador de temperatura antes de conectar el cable de red a la toma de corriente. **La señal «UP» del elemento calorífico debe ser legible.**
- **Conecte el equipo únicamente a una toma de corriente puesta a tierra.**
- No utilice nunca el equipo si la toma de corriente está dañada.
- Asegúrese de que en el mismo circuito eléctrico no haya conectado ningún otro equipo con un elevado consumo de potencia cuando use la barbacoa.

(es)

- Tras cada uso o en caso de avería, retire el enchufe. **ATENCIÓN:** Tire del enchufe y no del cable de red.
- **ATENCIÓN:** No estrangule el cable de red ni lo roce contra bordes afilados; revíselo de vez en cuando.
- Mantenga el cable de red alejado de piezas calientes.
- No toque el enchufe de red con las manos húmedas.
- Utilice la barbacoa únicamente sobre una superficie horizontal y estable.
- No mueva la barbacoa mientras se está usando.
- Durante su uso, no pierda nunca de vista el equipo.
- **ATENCIÓN:** Algunas partes de la barbacoa pueden calentarse mucho. Por ello, mantenga la barbacoa fuera del alcance de niños y animales.
- Utilice manoplas protectoras cuando agarre piezas calientes.
- El equipo se mantiene caliente mucho tiempo tras su apagado. Por ello, tenga cuidado de no quemarse ni de colocar objetos en la parrilla, pues existe peligro de incendio.
- No utilice la barbacoa eléctrica redonda cerca de objetos fácilmente inflamables, como cortinas, tabiques, madera, heno, arbustos secos, etc.
- Para que la barbacoa no se moje ni caiga al agua, utilícela a una distancia mínima de 3 m de las zonas de agua, como piscinas o estanques.
- No utilice la barbacoa si llueve, pues se trata de un equipo eléctrico.
- Para evitar peligros, las reparaciones del equipo (p. ej. sustitución de un elemento calorífico dañado) sólo deben ser llevadas a cabo por el servicio al cliente del distribuidor oficial o por socios de servicio técnico.
- Las piezas originales suministradas por el fabricante no deben ser modificadas.
- En caso necesario, utilice únicamente un cable alargador a tierra de mín. 10 A (230 V) de intensidad de corriente (diámetro del cable mín. 1,5 mm) y procure que no constituya un obstáculo con el que tropezar ni que se pueda volcar el equipo.
- Utilice un cable alargador corto si es posible.
- No empalme nunca 2 o más cables alargadores.
- No extienda el cable de red sobre zonas transitadas.
- Para su limpieza, nunca sumerja la parrilla, los elementos caloríficos ni el cable de red en agua o líquido: peligro de lesión, incendio y descarga eléctrica.
- Si el equipo se humedece o se moja, retire el enchufe de inmediato. No lo agarre si está en el agua.
- Antes de desmontar el elemento calorífico de la barbacoa, retire el enchufe primero.
- Coloque en «OFF» el regulador de temperatura, incluso durante períodos breves de no utilización.
- Durante la cocción, la bandeja de recogida de grasa debe estar siempre en la barbacoa.
- Limpie periódicamente la bandeja de recogida de grasa.
- No guarde la barbacoa en espacios exteriores.
- Tras la cocción, deje enfriar por completo el equipo antes de limpiarlo y guardarlo.
- No utilice la barbacoa eléctrica como equipo de calefacción ni para secar ropa húmeda.

- No utilice la barbacoa en casa ni para la cocción convencional.
- Si aparece una llamarada, no apague el fuego con agua. Apague la barbacoa. Retire el cable de red y espere a que la parrilla se enfríe.
- Asegúrese siempre de que la toma de corriente usada tenga el voltaje correcto (230 V). Además, la toma de corriente debe ser apta también para un equipo que consuma 2.200 vatios.
- Utilice la barbacoa únicamente tal como se describe en este manual. Cualquier otro uso no descrito en esta guía puede provocar un incendio, una descarga eléctrica u otras lesiones y daños.
- Este equipo cumple los estándares técnicos y las disposiciones de seguridad para equipos eléctricos.
- No utilice la barbacoa con un regulador de temperatura cuyo cable o enchufe esté defectuoso. Para obtener un regulador de temperatura de recambio, diríjase a su proveedor. El regulador de temperatura es específico para esta barbacoa.

Ventajas de la barbacoa eléctrica redonda OUTDOORCHEF

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

Uso

- No apta para su uso por parte de niños.
- Nunca deje desatendida la barbacoa eléctrica Outdoorchef durante su uso.
- Las piezas originales suministradas por el fabricante no deben ser modificadas.
- Cualquier modificación de la barbacoa puede suponer un riesgo.
- Antes de su utilización, compruebe visualmente si el cable, enchufe y regulador del elemento calorífico presentan daños y desgaste.

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

Puesta en marcha

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

Antes de su utilización

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

Funcionamiento de la barbacoa

- Asegúrese de que el elemento calorífico esté bien introducido.
- Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con puesta a tierra.
- **Atención: El equipo debe estar conectado a través de un interruptor de corriente de defecto para un fallo nominal de 30 mA como máximo.**
- Coloque el regulador de temperatura en «ON». El piloto de control verde empieza a parpadear en el nivel 1 e indica así que el elemento calorífico se está calentando.
- Elija las temperaturas que desee entre los niveles 1–7 en el regulador de temperatura con las teclas de flechas > o < según se necesite, y deje calentar con la tapa cerrada hasta que el piloto de control verde se quede iluminado de forma constante y muestre así que se ha alcanzado la temperatura deseada. La fase de calentamiento dura aprox. 10–15 minutos, según el nivel, el viento y el tiempo.
- En el nivel 7, la parrilla se calienta continuamente. En esta posición, **COCINE ÚNICAMENTE CON LA TAPA ABIERTA.**

(es)

Indicaciones sobre el regulador de temperatura

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

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

Asar

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

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

Cocinar

- con tapa
- sartén universal

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

Después de su utilización

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

Limpieza

- Antes de empezar con la limpieza, ajuste el regulador de temperatura en «OFF».

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

Mantenimiento

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

Almacenamiento y/o no uso

Cuando no utilice la barbacoa eléctrica redonda OUTDOORCHEF, ajuste el regulador de temperatura en «OFF». Extraiga el cable de red de la toma de corriente y guarde el equipo en casa.

Eliminación

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

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

Garantía

OUTDOORCHEF asume la garantía por defectos de fabricación y calidad de piezas sueltas durante los siguientes plazos de tiempo:

- 3 años para la esfera esmaltada (parte inferior y tapa)
 - 2 años para el resto de piezas
- desde la fecha de compra (fecha del comprobante de compra).

Sólo se atenderán las reclamaciones de garantía si estas están acompañadas del comprobante de compra correspondiente de su proveedor. La garantía para desperfectos del esmaltado de la porcelana sólo será válida al 100% durante los primeros 30 días tras la compra y en barbacoas que no se hayan utilizado y estén completamente nuevas.

En caso de componentes defectuosos de la barbacoa, OUTDOORCHEF tiene derecho a elegir entre la reparación y la sustitución, o cuando la función de la barbacoa no se vea afectada por tal defecto, a reducir el precio.

Los siguientes puntos quedan excluidos de la garantía:

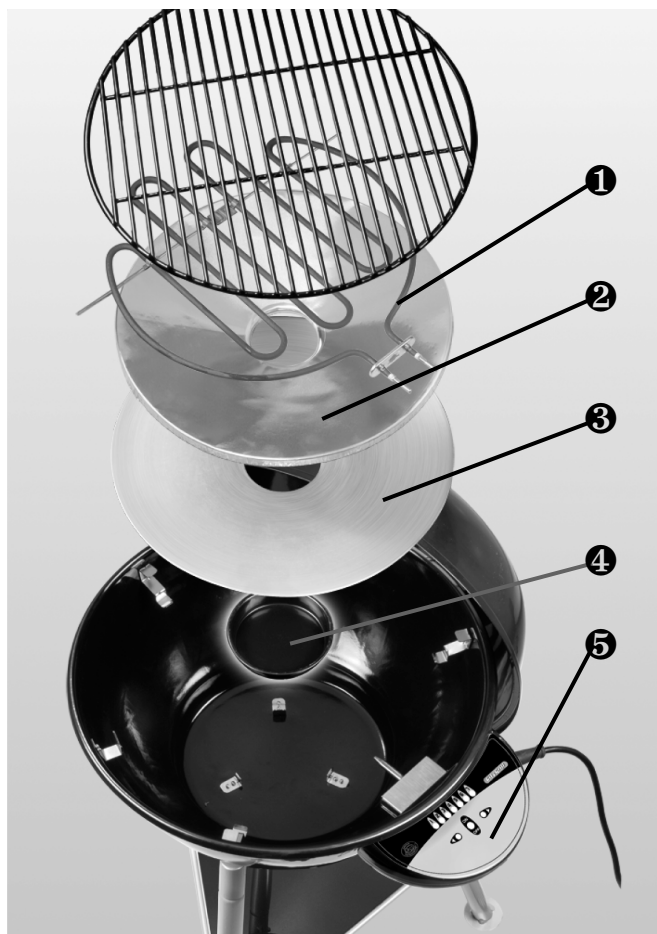
- Irregularidades, pérdida parcial del color del esmaltado o defectos mínimos.
- Defectos producidos por un mal uso o montaje inadecuado.
- Cambio del color o corrosión debido al clima o uso inapropiado de productos químicos.
- Defectos por deterioro, mal uso o alteraciones.
- Defectos causados por un mal mantenimiento o reparaciones inapropiadas.
- Problemas causados por no realizar el mantenimiento rutinario del equipo.
- Problemas causados por el transporte del equipo.
- Problemas causados por fuerza mayor.
- Desgaste normal de la rejilla de la parrilla, elemento calorífico, reflector y film protector de aluminio.
- Costes de montaje y transporte relacionados con la garantía.
- Daños o problemas causados debido a un uso profesional (hostelería, gastronomía, uso en grandes eventos, etc.).

Para solicitar recambios, diríjase a su proveedor habitual. En nuestra página web www.outdoochef.com puede localizar a los proveedores.

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



CITY ELECTRO 420



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



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

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

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

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

Manual do Utilizador

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



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

Instruções de segurança

- Não utilize carvão vegetal ou outros combustíveis inflamáveis. Este grelhador não é adequado para a utilização com carvão vegetal ou outros combustíveis inflamáveis, podendo assim causar incêndio. O fogo pode alterar as propriedades de segurança do grelhador, danificando o seu funcionamento.
- O grelhador só deve ser utilizado ao ar livre.
- Evite o contacto com materiais inflamáveis como papel, paredes divisórias, cortinados, toalhas, produtos químicos, etc.
- Ligue e utilize o aparelho sempre em conformidade com as especificações na placa de características.
- Utilize apenas o aparelho se o cabo eléctrico, a ficha e o aparelho não apresentarem danos. Verifique o aparelho antes de cada utilização.
- Ligue sempre primeiro a resistência ao regulador da temperatura, antes de ligar o cabo eléctrico à tomada. **A indicação «UP» (para cima) na resistência tem de estar legível.**
- **Ligue o aparelho unicamente a uma tomada de terra.**
- Não coloque o aparelho em funcionamento se a tomada eléctrica estiver danificada.
- Quando o grelhador estiver em funcionamento, certifique-se de que nenhum outro aparelho com elevado consumo de potência esteja ligado ao mesmo circuito eléctrico.

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

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

Vantagens do grelhador esférico eléctrico OUTDOORCHEF

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

Funcionamento

- Não deve ser utilizado por crianças.
- Mantenha o grelhador eléctrico sob vigilância sempre que esteja a ser utilizado.
- Todas as peças originais fornecidas pelo fabricante não devem ser alteradas.

(pt)

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

- Puxe o cabo da rede, expondo-o por completo, antes da utilização. Evite o contacto do cabo com o interior ou com a tampa do grelhador.
- Limpe todas as peças que estiverem em contacto com os alimentos.
- Não mova o grelhador eléctrico Outdoorchef quando estiver a grelhar ou quando o grelhador estiver aquecido.

Utilização

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

Antes de grelhar

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

Utilização do grelhador

- Certifique-se de que a resistência está correctamente colocada.
- Insira a ficha numa tomada eléctrica de terra.
- **Cuidado: O aparelho tem de ser ligado através de um interruptor de corrente diferencial residual com uma corrente nominal de defeito máxima de 30mA.**
- Coloque o regulador da temperatura na posição «ON» (ligada). A luz-piloto verde na potência 1 começa a piscar, indicando que a resistência está a aquecer.
- Selecione as temperaturas desejadas no regulador da temperatura através dos botões de setas > ou <.

potência 1–7, e deixe o grelhador aquecer com a tampa colocada até a luz-piloto verde acender de forma contínua, indicando que a temperatura desejada foi atingida. A fase de aquecimento dura cerca de 10–15 minutos, dependendo da potência escolhida, do vento e das condições atmosféricas.

- Na potência 7, o grelhador aquece continuamente. Nesta posição, deve grelhar-se **EXCLUSIVAMENTE COM A TAMPA ABERTA**.

Indicações sobre o regulador da temperatura

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

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

Grelhar

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

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

Cozinhar

- Com tampa
- Frigideira universal

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

Após a utilização

- Coloque o regulador da temperatura na posição «OFF» (desligada).
- Se não estiver a utilizar o grelhador, retire sempre a ficha da tomada. O aparelho só fica desligado da

corrente quando a ficha é retirada da tomada eléctrica. Para retirar a ficha, agarre sempre na mesma e não no cabo.

- Limpe a grelha e o colector de gordura após cada utilização. Deixe o grelhador arrefecer completamente antes de o limpar.

Limpeza

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

Manutenção

- O cabo eléctrico deve ser verificado regularmente em relação a danos. O aparelho não deve ser utilizado com um cabo danificado.
- Substitua a folha de protecção de alumínio no reflector de calor, para garantir uma geração de calor inferior suficiente e que a gordura ou resíduos escorrem mais facilmente.
- Antes de um armazenamento prolongado, aplique um produto anticorrosivo em todas as partes metálicas, a fim de evitar a corrosão.

(pt)

- Para aumentar o tempo de vida do grelhador, recomenda-se, também, a utilização da capa de protecção OUTDOORCHEF adequada.

Armazenamento e/ou não utilização

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

Eliminação

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

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

Garantia

A presente garantia cobre todos os defeitos de materiais e fabrico durante o seguinte período:

- 3 anos para a estrutura redonda esmaltada (base e tampa)
- 2 anos para os restantes componentes a contar da data de aquisição (data do comprovativo de compra).

As reclamações durante o período de garantia devem ser feitas ao revendedor autorizado em que o grelhador foi adquirido, apresentando também a prova de compra. Quaisquer reclamações sobre problemas no esmalte devem ser efectuadas nos 30 dias seguintes à data da compra para que possam usufruir de uma garantia a 100%. Esta condição aplica-se a barbecues novos, que nunca tenham sido utilizados.

No caso de componentes do grelhador com defeito, a OUTDOORCHEF tem o direito de optar entre a reparação ou a substituição ou, nos casos em que o funcionamento do grelhador não seja afectado pelo defeito, de realizar um desconto no preço.

A presente garantia não cobre:

- Irregularidades e variações de cor no esmalte
- Danos causados por uma utilização incorrecta ou negligente, assim como a não aplicação das instruções do manual
- Alterações da cor, assim como ocorrência de corrosão e ferrugem devido aos efeitos adversos do tempo ou utilização incorrecta de produtos químicos
- Danos decorrentes de modificações, utilização indevida ou danos intencionais
- Danos causados por uma manutenção incorrecta ou por reparações efectuadas por pessoal não autorizado

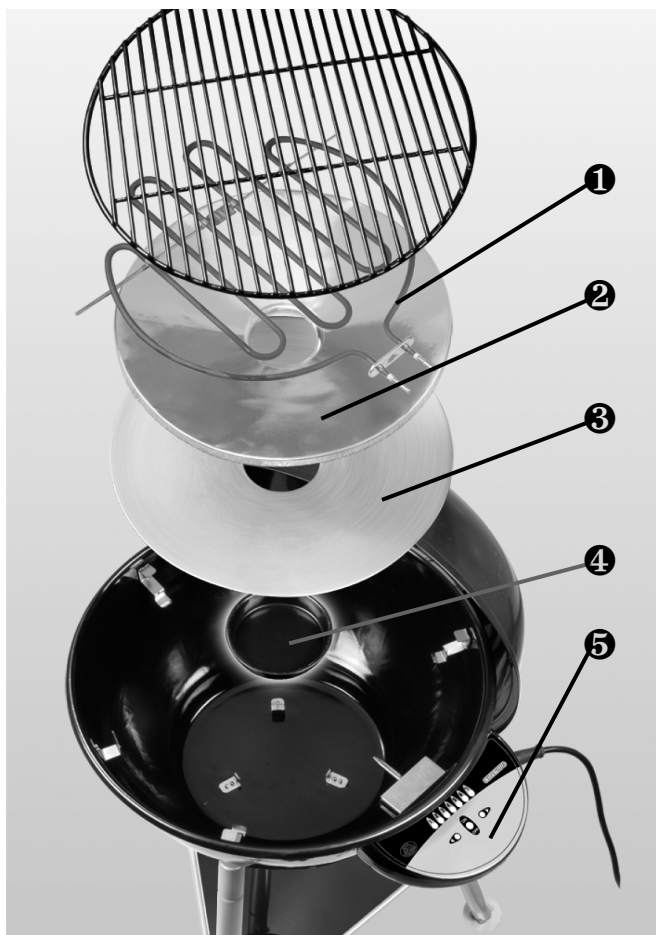
- Danos decorrentes da não realização das medidas de manutenção de rotina
- Danos decorrentes do transporte
- Danos decorrentes de casos de força maior
- Desgaste normal da grelha, resistência e folha de protecção de alumínio
- Custos de montagem e transporte incorridos no âmbito da prestação da garantia
- Danos decorrentes de uso industrial (hotéis, restaurantes, eventos organizados, etc.)

Para a encomenda de peças sobresselentes deve dirigir-se ao revendedor da sua área. Pode encontrar uma lista dos revendedores no nosso website www.outdoorchef.com.

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



CITY ELECTRO 420



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



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

Apparatet skal være tilkoblet en stikdåse med jord.

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

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

Bedienungsanleitung

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



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

Sikkerhedshenvisninger

- Brug aldrig trækul eller andre brændbare kraftstoffer til denne grill. Denne grill er ikke beregnet til brug af trækul eller andre brændbare kraftstoffer og kan ellers forårsage brand. Ilden kan føre til en usikker tilstand i grillen og beskadige den.
- Grillen er udelukkende beregnet til udendørs brug.
- Du skal forhindre kontakt med brændbare materialer så som papir, skillevægge, forhæng, stofstykker, kemikalier osv.
- Grillen må kun tilsluttes og anvendes i henhold til angivelserne på typepladen.
- Du må kun benytte grillen, hvis der ikke er tegn på skader ved ledningen, stikdåsen eller selve apparatet. Dette skal kontrolleres hver gang inden brug.
- Sørg altid for, at varmeelementet er sluttet til temperaturregulatoren, inden du sætter ledningen i stikket. **Tegnet «UP» på varmeelementet skal kunne aflæses.**
- **Grillen må kun tilsluttes stikdåser med jord.**
- Undgå at tage apparatet i drift, hvis stikdåsen er beskadiget.
- Kontrollér, at der ikke er tilsluttet yderligere apparater med et højt effektbehov til den samme strømkreds, mens grillen er i drift.
- Stikket skal altid trækkes ud efter brug eller i tilfælde af fejl. **BEMÆRK:** Træk i selve stikket og undgå dermed at rive i ledningen.
- **BEMÆRK:** Kontrollér jævnligt, at ledningen ikke er



- kommet i klemme eller ligger og gnider mod skarpe kanter.
- Ledningen må ikke komme i berøring med varme dele.
 - Berør ikke stikket til ledningen med våde hænder.
 - Grillen skal altid stå på en vandret og stabil flade ved brug.
 - Udgå at flytte på grillen, mens den er i brug.
 - Grillen skal hele tiden være under opsyn, mens den er i brug.
 - **BEMÆRK:** Nogle af grillens dele kan blive meget varme. Hold derfor grillen uden for små børns og husdyrs rækkevidde.
 - Bær beskyttelseshandsker, når du rører ved varme dele.
 - Grillen vedbliver med at være varm længe efter, den er slukket. Undgå at brænde dig på grillen, og læg ikke genstande på grillen, da der derved opstår brandfare.
 - Elektro-kuglegrillen må ikke benyttes i nærheden af let antændelige genstande og materialer såsom: forhæng, skillevægge, træ, hø, tørre buske etc.
 - For at udgå, at der sprøjter vand på grillen, skal den placeres med en minimumsafstand på 3 m til vandkanter så som svømmebassiner eller vandbassiner.
 - Grillen må ikke anvendes i regn, da denne grill er et elektrisk apparat.
 - Af sikkerhedsårsager må reparationer på grillen (fx udskiftning af et beskadiget varmeelement) kun foretages af kundeservicen hos den officielle handels- eller servicepartner.
 - Der må ikke ændres på nogen af de originale dele, som er leveret fra fabrikanten.
 - Hvis det er nødvendigt, så brug kun forlængerledning med jord til mindst 10 A (230 V) (kabeltykkelse mindst 1,5 mm) og sørg for, at man ikke kan falde over ledningen, eller at grillen er placeret således, at den ikke kan væltes omkuld.
 - Brug et så kort forlængerledning som muligt.
 - Tilslut aldrig 2 eller flere forlængerledninger.
 - Læg ikke ledningen i gå-områder.
 - Dyp aldrig grillen, varmeelementer eller ledningen i vand eller andre væsker for at rengøre disse: Det medfører risiko for personskader, ildebrand og elektrisk stød.
 - Hvis grillen er blevet våd eller fugtig, skal ledningen omgående trækkes ud af stikket. Undgå berøring med vand.
 - Inden du tager varmeelementet ud af grillen, skal stikket først være trukket ud.
 - Indstil temperaturregulatoren på «OFF», selvom grillen kun står ubenyttet hen i kort tid.
 - Mens der grilles, skal fedtbakken være sat ind i grillen.
 - Rengør fedtbakken med jævne mellemrum.
 - Opbevar ikke grillen udendørs.
 - Lad grillen køle helt af, inden du rengør den hhv. stiller den til side.
 - Brug ikke elektrogrillen som varmeapparat eller til at tørre vådt tøj.

- Brug ikke grillen indenfor i huset, eller til normal madlavning.
- Hvis en stikflamme slår ud, må du ikke slukke ilden med vand. Sluk derimod for grillen. Træk ledningen ud og vent, indtil grillen er kølet af.
- Kontrollér altid, at grillen tilsluttes en stikdåse med den korrekte spænding (230V). Derudover skal stikdåsen være egnet til et apparat med en effekt på 2200 watt.
- Anvend kun grillen således, som det er beskrevet i denne brugsanvisning. Al anden brug, som ikke er beskrevet i denne brugsanvisning, kan medføre ildbrand, elektriske stød og andre skader på ting og personer.
- Denne grill lever op til sikkerhedsbestemmelserne og de tekniske standarder for elektriske apparater.
- Brug ikke grillen med en temperaturregulator med defekt kabel eller stik.
- Henvend dig til din faghandel for at få en ekstra-temperaturregulator. Temperaturregulatoren er specielt til denne grill.

Fordele ved OUTDOORCHEF elektro-kuglegrillen

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

Brug

- Ikke beregnet til brug via børn.
- Lad aldrig din Outdorchef-elektrogrill stå uden opsyn, mens den er i brug.
- Ingen af de leverede originaldele fra producenten må ændres.
- Enhver ændring af grillen kan medføre fare.
- Inden drift skal du foretage en visuel kontrol for skader og slid på kabler, stik og varmeelementregulator.
- Ved førstegangsb brug af grillen kan der forekomme en let brændt lugt. Derved brænder tiloversblevne smøremidler i varmeelementet. Dette indskrænker ikke sikkerheden ved din grill.
- For at forhindre brand eller elektrisk stød skal elektrokredse eller stikdåser altid lægges af en autoriseret elektriker.

- Stikdåser, der er forkeret jordet, kan forårsage elektrisk stød.
- Brug af et forlænger-kabel anbefales ikke. Hvis et forlænger-kabel ikke kan undværes, skal du bruge det kortest mulige forlænger-kabel. Forbind aldrig 2 eller flere forlænger-kabler med hinanden. Hold tilslutninger tørre og væk fra jorden. Lad ikke kablet hænge over hjørner eller bordpladen, så man kan falde over kablet, eller børn kan trække i kablet. Brug kun forlænger-kabler, der er godkendt til uden-dørs brug.
- Rengør grillristen og grillkammeret hver gang efter brug.
- Placér din elektro-kuglegrill på en jævn, stabil flade, så den ikke vælter. **VIGTIGT:** Placér ikke apparatet på, under eller i nærheden af varmfølsomme eller let antændelige genstande.
- OUTDOORCHEF-elektrogriller er ikke beregnet til montering på fritidsfartøjer, campingvogne og/eller både!
- Hele grillkammeret opvarmes stærkt under brug. Lad aldrig grillen stå uden opsyn. Fjern alle brændbare materialer i en omkreds på 60 cm.
- Kontrollér, om der har samlet sig fedt i fedtbakken hver gang inden brug. Fjern fedtet, så der ikke opstår stikflammer.
- For at forhindre elektriske stød, må stik, kabler, varmeelement og temperaturregulator ALDRIG dypes i vand eller andre væsker.
- Hele grillkammeret opvarmes stærkt under brug. Lad aldrig grillen stå uden opsyn.
- Der skal være god afstand mellem el-kablerne og de varme flader.
- Hold grillområdet frit for antændelige gasser og væsker som fx benzin, alkohol osv. og andre brændbare materialer.
- Under anvendelse skal grillen stå på en flad og stabil undergrund uden brændbare materialer i nærheden.
- Træk netkablet helt fra hinanden inden brug. Du skal forhindre kontakt mellem kablet og grillkammeret eller -låget.
- Rens alle de dele, der kommer i kontakt med fødevarer.
- Bevæg ikke Outdoorchef-elektrogrillen, mens du griller, eller når grillen er varm.

Ibrugtagning

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

Inden der grilles

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

Betjening af grillen

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

Anvisninger til temperaturregulatoren

- Så længe kontrollampen blinker, varmer grillen op.
- Når kontrollampen lyser konstant, har grillen nået den ønskede temperatur.
- Vind og vejr kan muligvis gøre det nødvendigt at bruge temperaturregulatoren for at holde den rette grilltemperatur.
 - Position OFF / ON = tænder og slukker for grillen
 - > = Funktionsvalg-knapper
 - < = Funktionsvalg-knapper
 - Position 1 = 70–90° C
 - Position 2 = 150–170° C
 - Position 3 = 170–190° C
 - Position 4 = 230–250° C
 - Position 5 = 250–280° C
 - Position 6 = 280–310° C
 - Position 7 = 310–350° C



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

Grillning

- med og uden låg
- grillrist eller støbejernsplade

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

Madlavning

- med låg
- universalpande

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

Når du er færdig med at grille

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

Rengøring

- Inden du påbegynder rengøringen, skal temperaturregulatoren stilles på «OFF».
- Træk ledningen ud af stikdåsen og lad grillen køle fuldstændigt af.
- **Bemærk:** dyp aldrig grill og varmeelementer med ledningen i vand og rengør aldrig disse med rindende vand. Undgå enhver form for kontakt mellem elektriske komponenter og vand.
- Varmeelementerne må kun tørres af med en let fugtig klud og tørres efter med et blødt, tørt stykke stof. **VIGTIGT:** Anvend ikke stærke eller kradsende rengørings- eller opløsningsmidler til rengøring af elektrogrillen.
- Rengør risten med en grillbørste med messingbørster (ingen stålbørster). Brug ikke skarpe genstande eller aggressive rengøringsmidler.
- Vask fedtbakken af med sæbevand.
- Det meste fedt fordamper eller drypper ned i alu-beskyttelsesfolien og bliver på den måde ledt ned i fedtbakken. Udskift derfor alu-beskyttelsesfolien på varmereflektoren regelmæssigt, senest når den er dækket af fedtrest. **VIGTIGT:** En ren alu-beskyttelsesfolie styrker undervarmen betydeligt og sørger dermed for bedre resultater.
- Brug en grydesvamp af nylon og sæbevand til resten af grillens dele såvel som til en særlig grundig rengøring for at fjerne alle løstsiddende rester. Der må også bruges ovnrens. **VIGTIGT:** Lad grillen tørre grundigt

(brænde ud) på position 6 efter hver grundig rengøring, da de fleste ovnrensere har en stærk lugt.

Vedligeholdelse

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

Når grillen oplagres og/eller ikke anvendes

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

Bortskaffelse

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

Garanti

OUTDOORCHEF giver følgende garanti på enkeltdele og fabriktions- og forarbejdningskvalitet:

- 3 år for den emaljerede kugle (underdel og låg)
- 2 år for alle øvrige dele fra købsdatoen (dato for købsbilag).

Garantikrav kan kun gøres gældende ved forelægelse af kvittering for købet hos den pågældende forhandler. Der gives kun 100 % garanti for skader på emaljeringen inden for 30 dage fra købsdatoen. Garantien gælder kun for nye enheder, som endnu ikke har været i brug.

I tilfælde af defekte komponenter ved grillen har OUTDOORCHEF ret til at bestemme, hvorvidt grillen skal repareres eller erstattes helt. Hvis grillens funktion ikke er nedsat af defekten, kan OUTDOORCHEF også vælge at give afslag i prisen.

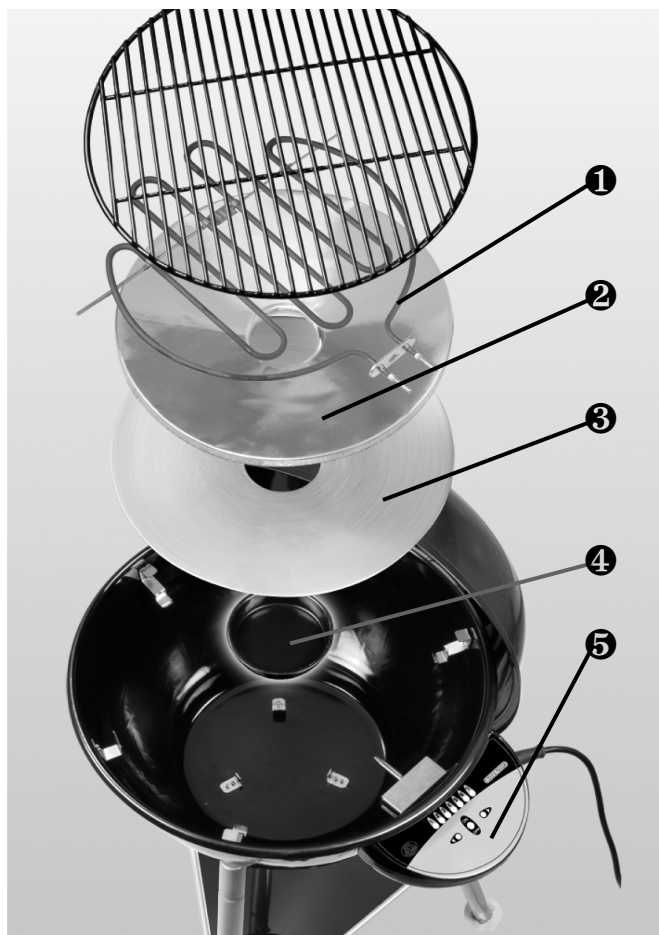
Følgende punkter er ikke omfattet af garantien:

- Ujævnheder, minimale fejl og farveforskelle i emaljeringen

- Defekter på grund af forkert eller uagtsom benyttelse samt ukorrekt installation
- Farveændringer samt dannelse af korrosion og flyverust på grund af vejrligspåvirkning eller forkert anvendelse af kemikalier
- Defekter på grund af ændringer, anvendelse til andre formål end det tiltænkte og bevidst beskadigelse
- Defekter på grund af ukorrekt vedligeholdelses- eller reparationsarbejde
- Skader, som skyldes, at den rutinemæssige vedligeholdelse ikke er udført
- Transportskader
- Skader, som skyldes force majeure
- Normalt slid på grillrist, varmeelement, reflektor og alu-beskyttelsesfolie
- Montage- og transportomkostninger i forbindelse med garantien
- Skader som følge af slid ved professionel brug (hotelvirksomhed, gastronomi, arrangementer etc.)

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

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

**CITY ELECTRO 420**

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

**ADVARSEL:** Elektrisk støt

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

Grillen må kobles til en jordet stikkontakt.

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

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

Bruksanvisning

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



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

Sikkerhetsregler

- Ikke bruk trekull eller andre brennbare drivstoffer til denne grillen. Denne grillen er ikke egnet til bruk med trekull eller andre brennbare drivstoffer og kan ellers forårsake brann. Brann kan føre til en usikker tilstand i grillen og skade den.
- Grillen er kun beregnet til bruk utendørs.
- Unngå kontakt med brennbare materialer som papir, skillevegger, forheng, stoffstykker, kjemikalier osv.
- Grillen skal kun kobles til strømmen og betjenes som angitt på typeskiltet.
- Bruk kun grillen når strømkabelen, støpselet og grillen selv ikke har synlige tegn på skade. Sjekk dette ved hver bruk.
- Koble alltid varmeelementet til termostaten, før du setter i stikkontakten. **Visningen «UP» må samtidig være leselig på varmeelementet.**
- **Grillen skal kun brukes med en jordet stikkontakt.**
- Ikke ta grillen i bruk hvis stikkontakten er skadet.
- Kontroller at det ikke er koblet flere kontakter med høyt effektbehov til den samme strømkretsen mens grillen er i drift.
- Trekk ut støpselet etter hver bruk eller ved feil. **ADVARSEL:** Trekk alltid i støpselet og ikke i strømkabelen.
- **ADVARSEL:** Sørg for at strømkabelen ikke er i klem eller gnisser mot skarpe kanter, og sjekk den fra tid til annen.
- Hold strømkabelen unna varme deler.

- Ikke ta på støpselet med våte hender.
- Grillen skal kun betjenes på et helt flatt og stabilt underlag.
- Ikke flytt på grillen når den er i bruk.
- Hold alltid oppsyn med grillen.
- **ADVARSEL:** Deler av grillen kan bli ekstremt varme. Grillen skal også være utenfor rekkevidde fra barn og dyr.
- Bruk beskyttelseshansker når du berører varme deler.
- Grillen fortsetter å være varm en stund etter at den er slått av. Vær forsiktig slik at du ikke brenner deg og ikke legg gjenstander på grillen – det kan oppstå brannfare.
- Ikke bruk den elektriske grillen i nærheten av lett brennbare gjenstander slik som forheng, skillevegger, treverk, høy, tørre busker, etc.
- For å unngå at det sprutes vann på grillen, skal den plasseres med en minsteavstand på tre meter til vannkanter som svømmebasseng eller tjern.
- Grillen skal ikke brukes i regn fordi denne grillen er et elektrisk apparat.
- For å unngå fare skal reparasjon av grillen (f.eks. bytte av skadete varmeelementer) kun foretas av kundeservice ved en offisiell forhandler eller servicepartner.
- Ingen originaldeler må modifiseres.
- Dersom det er nødvendig med en forlengeskabel, skal det kun benyttes en jordet kabel med min. 10A (230 V) strømstyrke (diametere på kablet skal være på minst 1.5 mm) og pass på at man ikke kan snuble over kablet eller trekke den med seg slik at grillen faller.
- Bruk kortest mulig forlengeskabel.
- To eller flere forlengeskabler skal aldri settes sammen.
- La ikke strømkablet ligge fremme i områder hvor folk går.
- Ved rengjøring av grillen, skal varmeelementer og strømkabel aldri senkes ned i vann eller væske: Fare for skader, brann og elektrisk støt.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten med en gang dersom grillen utsettes for fuktighet eller vann. Ikke putt hendene dine vann.
- Før du fjerner varmeelementet fra grillen må du trekke ut støpselet.
- Vri termostaten til «OFF», selv når grillen ikke benyttes for kortere tid.
- Dryppannen skal alltid være montert i grillen under grilling.
- Rengjør dryppannen regelmessig.
- Oppbevar ikke grillen utendørs.
- Gi grillen tid til å nedkjøles fullstendig før den rengjøres eller settes vekk.
- Ikke bruk den elektriske grillen som varmeapparat eller for å tørke våte klær.
- Ikke benytt grillen innendørs eller til vanlig matlagning.
- Dersom det oppstår en stikkflamme skal denne ikke slukkes med vann. Skru av grillen. Trekk strømkablet ut og vent til grillen er helt nedkjølt.

- Sørg alltid for at stikkontakten som brukes har riktig strømspenning (230 V). Stikkontakten må i tillegg være egnet for et strømforbruk på 2200 Watt.
- Bruk grillen bare slik det som er beskrevet i denne bruksanvisningen. Enhver bruk som ikke er beskrevet i denne bruksanvisningen kan medføre fare for brann, elektrisk støt eller skader på person og utstyr.
- Denne grillen er i overensstemmelse med tekniske standarder og sikkerhetsbestemmelser som gjelder for elektriske apparater.
- Bruk ikke grillen med en termostat som har defekt kabel eller støpsel. Kontakt forhandleren din for reservetermostater. Termostaten er spesielt utviklet for denne grillen.

Fordeler ved OUTDOORCHEF elektrisk grill

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

Drift

- Ikke beregnet til bruk av barn.
- La aldri din Outdoorchef-elektrogrill stå uten oppsyn mens den er bruk.
- Ingen av de leverte originaldelene fra produsenten må endres.
- Enhver endring av grillen kan medføre fare.
- Før du tar grillen i bruk, skal den kontrolleres visuelt for skader og slitasje på kabler, støpsler og varmeelementregulatoren.
- Første gang grillen brukes, kan det oppstå en lett brannlukt. Dette skyldes at rester av smøremidler i varmeelementet forbrennes. Dette reduserer ikke grillens sikkerhet.
- For å forhindre brann eller elektrisk støt skal strømkretser eller stikkontakter alltid legges av en autorisert elektriker.
- Stikkontakter med feil jording kan gi elektriske støt.
- Det anbefales å unngå bruk av skjøteledninger. Hvis en skjøteledning ikke kan unngås, bør du bruke en skjøteledning som er så kort som mulig. To eller flere skjøteledninger må aldri forbindes. Hold tilkoblinger tørre og vekk fra bakken. Ikke la kablet henge over hjørnene på bordplaten, slik at noen

(no)

kan snuble i den, eller barn kan trekke i kabelen. Bruk kun skjøteledninger som er godkjent for utendørs bruk.

- Rengjør grillristen og grillkammeret hver gang etter bruk.
- Elektrogrillen skal plasseres på en jevn og stabil flate, slik at den ikke velter. **VIKTIG:** Plasser ikke apparatet på, under eller i nærheten av varmekfølsomme eller lett antenkelige gjenstander.
- OUTDOORCHEF-elektrogriller er ikke beregnet for montering på fritidskjøretøy, campingvogner og/eller båter!
- Hele grillkammeret varmes opp til høye temperaturer under bruk. La aldri grillen stå uten oppsyn. Fjern alle brennbare materialer i en omkrets på 60 cm.
- Kontroller om det har samlet seg fett i dryppannen etter bruk. Fjern fett for å unngå at det oppstår stikkflammer.
- For å forhindre elektriske støt skal støpsel, kabler og varmelement og termostat ALDRI dyppes i vann eller annen væske.
- Hele grillkammeret varmes opp til høye temperaturer under bruk. La ikke grillen stå uten oppsyn.
- Hold strømkabelen unna alle varme flater.
- Hold grill flaten fri for antenkelige gasser og væsker, som for eksempel bensin, alkohol osv., og andre brennbare materialer.
- Når grillen er i bruk, skal den stå på et flatt og stabilt underlag uten brennbare materialer i nærheten.
- Trekk strømkabelen helt ut før bruk. Sørg for at kabelen ikke kommer i kontakt med grillkammeret eller grilllokket.
- Rengjør alle deler som er i berøring med maten.
- Ikke flytt Outdoorchef-grillen mens du griller eller når grillen er varm.

Bruksinstruks

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

Før grilling

- Rengjør grillristen før første grilling.
- Pass på at strømkabelen ikke er tilkoblet.
- Pass på at kabelen ikke kommer i berøring med den varme grillen eller grilllokket.
- Plasser dryppannen på angitt sted i kulen.

- Legg beskyttelsesfolie i aluminium på reflektoren og plasser denne i grillen.
- Bytt ut beskyttelsesfolien på reflektoren når den er full av fett.
- Sett inn varmeelementet. Visningen «UP» (opp) på varmeelementet skal være leselig. Pass på at tverravstivningen til varmeelementet plasseres i de tilsvarende sporene på innsiden av grillen.
- Sett inn grillristen.
- Sett lokket på.

Betjening av grillen

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

Anvisning for bruk av termostaten

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

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

Grilling

- Med og uten lokk
- Grillrist eller stekeplate

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

Koking

- Med lokk
- universalpanne

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

Etter grilling

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

Rengjøring

- Før rengjøringen begynner, vri termostaten til «OFF».
- Trekk støpselet ut av stikkontakten og la grillen nedkjøles helt.
- **ADVARSEL:** Rengjør aldri grillen og varmeelementene med strømkabel ved å senke dem ned i eller holde dem under rennende vann. Sørg for å unngå at alle elektriske komponenter unngår kontakt med vann.
- Varmeelementer skal kun tørkes av med en fuktig klut og ettertørkes med en myk, tørr klut. **VIKTIG:** Harde rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler med skrubbeeffekt skal ikke brukes til rengjøring av grillen.
- Bruk en grillbørste med messingbust (ikke stålbust) ved rengjøring av risten. Skarpe gjenstander og aggressive rengjøringsmidler skal ikke benyttes.
- Vask dryppannen med såpevann.
- Mesteparten av fett fordunster eller drypper ned på beskyttelsesfolien i aluminium, og renner deretter ned i dryppannen. Bytt derfor beskyttelsesfolien på varmerefektoren regelmessig, og senest når den er tildekket med fettrester. **VIKTIG:** En ren beskyttelsesfolie er gunstig for undervarmen og du oppnår dermed bedre grillresultat!
- For de øvrige delene, samt ved en grundigere rengjøring, bruk en grytesvamp i nylon og såpevann for å bli kvitt alle løse rester. Et middel for ovnrengjøring kan også brukes. **VIKTIG:** La grillen tørke skikkelig ut etter hver grundige rengjøring ved å varme den opp til nivå 6 (utbrenning) i det de fleste ovnrengjørere har en sterk lukt.

Vedlikehold

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

Lagring og/eller når grillen ikke er i bruk

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

Avhending

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

Ikke kast grillen i vanlig søppel (miljøvern).

Garanti

OUTDOORCHEF garanterer for mangler på enkeltdele samt produksjons- og bearbeidingskvalitet i følgende tidsrom:

- 3 år for den emaljerte kulen (underdel og lokk)
- 2 år for øvrige deler

fra kjøpsdato (dato på kvitteringen).

Krav i henhold til garantien kan kun gjøres gjeldende sammen med kjøpskvitteringen fra forhandleren hvor grillen ble kjøpt. Det blir kun innrømmet 100% garanti dekning ved skader på emaljen dersom det meldes fra om skaden innen en periode på 30 dager fra kjøpsdato. Garantien gjelder kun for nye apparater, som ennå ikke har vært tatt i bruk.

OUTDOORCHEF har, ved defekte komponenter i grillen, retten til å bestemme om komponenten(e) skal repareres eller byttes; eller gi en prisreduksjon når grillen ikke påvirkes av defekten.

Følgende punkter er unntatt fra garantien:

- Ujevnheter, minimale feil og fargeforskjeller på emaljen
- Defekter på grunn av feil eller uaktsom bruk, samt feilaktig installasjon
- Forandringer i fargen samt korrosjonsdannelse og flyverust på grunn av værpåvirkning eller feilaktig bruk av kjemikalier
- Defekter som har oppstått på grunn av modifikasjoner, feilbruk eller skade som er påført med hensikt

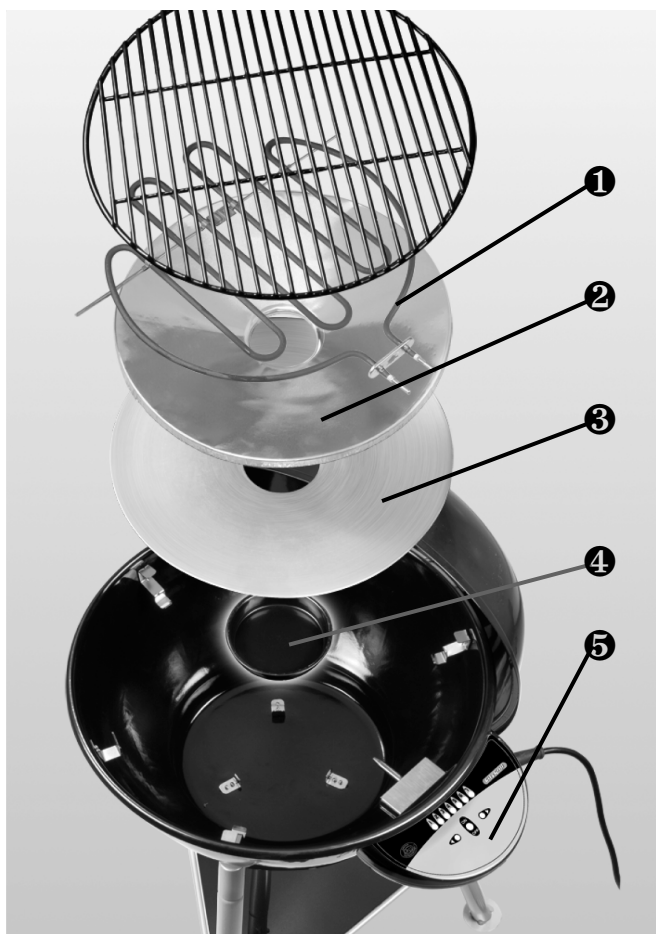
(no)

- Defekter som har oppstått på grunn av feilaktig vedlikeholds- og reparasjonsarbeid
- Skader som oppstår på grunn av mangel på rutinemessig vedlikehold
- Skader som er oppstått ved transport
- Skader som er et resultat av force majeure (tvungende omstendigheter)
- Normal slitasje på grillrist, varmeelement, reflektor og beskyttelsesfolien i aluminium
- Montasje- og transportutgifter som oppstår i sammenheng med garantien
- Skader som oppstår på grunn av slitasje ved profesjonelt bruk (f.eks. på hotell, til catering, ved arrangementer, etc.)

Henvend deg til din forhandler dersom du ønsker å kjøpe reservedeler. En forhandleroversikt finner du på våre hjemmesider www.outdoorchef.com.

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

SV CITY ELECTRO 420



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



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

Apparaten måste anslutas till ett jordat eluttag.

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

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

Bruksanvisning

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



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

Säkerhetsföreskrifter

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

- Grillen är endast avsedd att användas utomhus.
- Undvik kontakt med antändliga material som papper, skiljeväggar, gardiner, dukar/trasor, kemikalier osv.
- Anslut och använd apparaten enbart i enlighet med uppgifterna på typskylten.
- Använd apparaten endast om elkabeln, eluttaget och apparaten inte visar spår av några skador. Kontrollera innan varje användning.
- Anslut alltid värmeelementet till temperaturreglaget innan du sticker i kontakten i eluttaget. **Tecknet «UP» på värmeelementet måste vara synligt när detta sker.**
- **Anslut apparaten enbart till ett jordat eluttag.**
- Ta inte apparaten i drift om eluttaget är skadat.
- Kontrollera att inga andra apparater med hög effektförbrukning är anslutna till samma strömkrets när grillen används.
- Dra ur kontakten efter varje användande eller om ett fel uppstår. **OBS!** Dra i kontakten och inte i elkabeln.
- **OBS!** Elkabeln får inte ligga i kläm eller nötas mot vassa kanter och ska med jämna mellanrum kontrolleras så att den är oskadad.
- Håll elkabeln borta från heta delar.
- Rör inte vid kontakten med våta händer.
- Använd grillen endast på en vågrät och stabil yta.

(sv)

- Flytta inte på grillen medan den är igång.
- Lämna aldrig grillen oövervakad medan den är igång.
- **OBS!** Delar av grillen kan bli mycket heta. Se därför till att hålla grillen utom räckhåll för små barn och husdjur.
- Se till att ha skyddshandskar på när du tar i heta delar.
- Apparaten fortsätter att vara het en längre tid efter det att den stängts av. Se till att du inte bränner dig och att du inte lägger några föremål på grillen, det föreligger brandrisk.
- Använd inte elklotgrillen i närheten av lättantändliga föremål som draperier, skiljeväggar, trä, hö, torra buskar osv.
- Ställ grillen minst 3 m från vattenkanter som pooler eller dammar för att undvika att vatten stänker upp på grillen eller att den trillar i.
- Eftersom grillen är en elektrisk apparat ska den inte användas när det regnar
- För att undvika faror får apparaten enbart repareras (t.ex. utbyte av ett skadat värmeelement) av officiella handels- eller servicepartners kundtjänst.
- Inga originaldelar som levererats av tillverkaren får förändras/göras om.
- Om det är nödvändigt att använda en förlängningskabel måste den vara jordad och vara gjord för minst 10 A (230 V) strömstyrka (kabeldiameter minst 1,5 mm), och man måste se till att ingen kan snubbla och att grillen inte riskerar att vältras.
- Använd en så kort förlängningskabel som möjligt.
- Koppla aldrig ihop 2 eller fler förlängningskablar.
- Lägg inte elkabeln över vägområden.
- Doppa aldrig grill, värmeelement och elkabel i vatten eller vätska för att rengöra dem: Fara för skador, brand och elektriska stötar.
- Om apparaten blivit fuktig eller våt måste sladden genast dras ur. Rör inte vid vattnet.
- Dra ur kontakten innan du monterar ut värmeelementet ur grillen.
- Även om grillen bara står oanvänd under korta pauser ska temperaturreglaget ställas på «OFF».
- Medan man grillar måste fettuppsamlingskålen alltid vara isatt i grillen.
- Rengör fettuppsamlingskålen regelbundet.
- Förvara inte grillen utomhus.
- Låt apparaten svalna helt och hållet efter grillningen innan du rengör och ställer bort den.
- Använd inte elgrillen som element eller för att torka våta kläder.
- Använd aldrig grillen inomhus eller för den vanliga matlagningen.
- Om en eldflicka uppstår, så släck aldrig elden med vatten. Stäng av grillen. Dra ur elkabeln och vänta tills grillen har svalnat.
- Se alltid till att eluttaget du använder har rätt spänning (230V). Eluttaget måste dessutom vara anpassat till anläggningar med en effektförbrukning på 2200 Watt.
- Använd grillen endast på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning. Alla andra användningssätt

som inte beskrivs i denna bruksanvisning kan leda till brand, elektriska stötar eller andra skador på personer och material.

- Denna apparat motsvarar de tekniska standarderna och säkerhetsbestämmelserna för elektriska apparater.
- Använd inte grillen med ett temperaturreglage med defekt kabel eller kontakt. Vänd dig till din återförsäljare om temperaturreglaget måste bytas ut. Temperaturreglaget är särskilt avsett för denna grill.

Fördelar med OUTDOORCHEF-elklotgrill

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

Betrieb

- Grillen är inte avsedd att användas av barn.
- Lämna aldrig elgrillen från Outdoorchef oövervakad när den är igång.
- Inga ändringar får göras på tillverkarens levererade originaldelar.
- Alla ändringar på grillen kan innebära fara.
- Genomför en visuell kontroll av kabeln, kontakten och värmeelementets reglage avseende skador och slitage innan du tar grillen i drift.
- Första gången du använder grillen kan en lätt brandlukt uppstå. Detta beror på att det finns smörjmedel kvar i värmeelementet, något som inte inkräktar på grillens säkerhet
- För att undvika brand eller elektriska stötar måste du låta en kvalificerad elektriker sköta installationen av nya strömkretsar och eluttag.
- Felaktigt jordade eluttag kan orsaka en elektrisk stöt.
- Vi rekommenderar inte att du använder en förlängningskabel. Om en förlängningskabel trots allt är nödvändig ska du använda en så kort förlängningskabel som möjligt. Koppla aldrig ihop två eller flera förlängningskablar med varandra. Håll anslutningarna torra och borta från marken. Låt inte kabeln hänga ned över bordsplattans hörn så att någon kan snubbla över den eller barn dra i den. Använd endast förlängningskablar som är avsedda för utomhusbruk.

- Rengör grillgallret och grillkammaren efter varje användning.
- Ställ din elklotgrill på en jämn och stabil yta så att den inte kan välta. **VIKTIGT:** Apparaten får inte placeras på, under eller i närheten av värmekänsliga eller lättantändliga föremål.
- OUTDOORCHEF-elgrillar är inte konstruerade för att monteras i fritidsfordon, husvagnar och/eller båtar!
- Hela grillkammaren hettas upp starkt vid användning. Lämna aldrig grillen oövervakad. Ta bort allt brännbart material inom en radie på 60 cm.
- Kontrollera före varje användning att inga fettavlagringar finns i fettuppsamlingskålen. Ta bort fett så att inga eldsflammar kan uppstå.
- För att undvika elektriska stötar får du ALDRIG doppa kontakten, kabeln, värmeelementet eller temperaturreglaget i vatten eller andra vätskor.
- Hela grillkammaren hettas upp starkt vid användning. Lämna inte grillen oövervakad.
- Håll elkabeln borta från alla varma ytor.
- Håll grillytan fri från antändliga gaser och vätskor som t.ex. bensin, alkohol osv. samt andra brännbara material.
- När grillen används måste den stå på en jämn och stabil yta utan brännbara material i närheten.
- Dra isär nätkabeln helt före användning. Se till att kabeln inte kommer i kontakt med grillkammaren eller -locket.
- Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
- Flytta inte Outdoorchef-elgrillen under grillning eller när grillen är varm.

Idrifttagning

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

Före grillningen

- Rengör grillgallret före den första grillningen.
- Se till att elkabeln inte är ansluten till elnätet.
- Se till att elkabeln inte kommer i kontakt med den heta grillen eller med grilllocket.
- Placera fettuppsamlingskålen i rätt position i klotet.
- Sätt på aluminiumskyddsfolien på reflektorn och sätt i den i grillen.
- Byt ut skyddsfolien på reflektorn om den är täckt av fettrester.

- Sätt i värmeelementet. Tecknet «UP» (upp) som finns på värmeelementet måste vara synligt. Se till så att värmeelementets tvärså ligger i sina urtag.
- Sätt i grillgallret.
- Sätt på locket.

Användning

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

Anvisningar om temperaturreglaget

- När kontrollampan blinkar håller grillen på att hettas upp.
- När kontrollampan lyser konstant har grillen nått den önskade temperaturen.
- Väder och vind kan möjligtvis göra det nödvändigt att justera temperaturreglaget för att hålla den riktiga grilltemperaturen.
 - Position OFF/ON = slå av och på grillen
 - > = Funktionsvalsknapp
 - < = Funktionsvalsknapp
 - Position 1 = 70–90° C
 - Position 2 = 150–170° C
 - Position 3 = 170–190° C
 - Position 4 = 230–250° C
 - Position 5 = 250–280° C
 - Position 6 = 280–310° C
 - Position 7 = 310–350° C

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

Grillning

- med och utan lock
- Grillgaller eller gjuten grillplatta

SV

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

Matlagning

- med lock
- Universalpanna

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

Efter grillningen

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

Rengöring

- Innan du börjar med rengöringen ska du alltid ställa temperaturreglaget på «OFF».
- Dra ur kontakten ur eluttaget och låt grillen svalna helt och hållet.
- **OBS!** Doppa aldrig grillen och värmeelementet med elkabeln i vatten och håll dem aldrig under rinnande vatten. Se till så att de elektriska komponenterna aldrig kommer i beröring med vatten på något sätt.
- Torka enbart av värmeelementet med en lätt fuktad trasa och torka det sedan torrt med en mjuk, torr trasa. **VIKTIGT:** Använd inga starka eller slipande rengörings- eller lösningsmedel för att rengöra elklotgrillen.
- Rengör gallret med en grillborste med borst i mäsing (inga stålborstar). Använd inga vassa föremål eller aggressiva rengöringsmedel.
- Tvätta ur fettuppsamlingskålen med tvålatten.
- Det mesta av fettets dunstar av eller droppar ner på aluminiumskyddsfolien och leds ner i fettuppsamlingskålen. Byt därför ut aluminiumskyddsfolien med jämna mellanrum. Byt alltid ut den när den är täckt av fettrester. **VIKTIGT:** En ren aluminiumskyddsfolie ger avsevärt bättre undervärme och leder på så vis till bättre grillresultat!
- Till alla andra delar samt för grundlig rengöring använder du en disksvamp av nylon och tvålatten för att få bort alla lösa rester. Även ugnrensmedel får användas. **VIKTIGT:** Låt grillen torka ut ordentligt (bränna ut) på nivå 6 efter varje grundlig rengöring eftersom de flesta ugnrensmedel luktar ganska starkt.

Underhåll

- Elkabeln måste kontrolleras regelbundet så att den inte visar tecken på skador. Apparaten får inte användas om kabeln är skadad.
- Byt regelbundet ut aluminiumskyddsfolien på värmereflektorn så att undervärmen blir tillräcklig och fett och rester kan rinna av bättre.
- Olja in metalldelar för att undvika korrosionsskador innan du lagrar grillen en längre period.
- För att förlänga din grills livstid rekommenderar vi att skydda den ytterligare med OUTDOORCHEFS passande skyddsöverdrag.

Lagring och/eller icke-användning

När du inte använder din OUTDOORCHEF-elklotgrill ska temperaturreglaget ställas på «OFF». Dra ur elkabeln och lagra grillen inomhus.

Återvinning

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

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

Garanti

OUTDOORCHEF accepterar garantianspråk rörande fel som gäller enskilda komponenter och vad gäller tillverknings- och bearbetningskvaliteten under följande tidsperioder:

- 3 år för det emaljerade klotet (underdelen och locket)
- 2 år för alla andra delar från och med inköpsdatum (datumet på köpehandlingen)

Garantianspråk kan enbart göras gällande tillsammans med köpehandling hos motsvarande återförsäljare. Garantin som gäller skador på emaljeringen gäller bara till 100% inom en anmälningsfrist på 30 dagar från och med inköpsdatum. Garantin gäller bara för nya apparater som ännu inte använts.

OUTDOORCHEF har rätt att avgöra om defekta grillkomponenter ska repareras eller bytas ut; eller att göra en prissänkning om grillens funktion inte påverkas av defekten.

Följande punkter omfattas inte av garantin:

- Ojämnheter, minimala fel och färgavvikelse i emaljeringen.
- Defekter som uppstått p.g.a. felaktigt eller oaktsamt användande eller felaktig installation
- Förändringar i färgen och bildandet av korrosion

- och flogrost p.g.a. atmosfäriskt inflytande eller felaktigt användande av kemikalier
- Defekter som uppstått p.g.a. gjorda ändringar, icke ändamålsenligt användande eller avsiktlig skadegörelse
 - Defekter som uppstått p.g.a. felaktigt genomförande av underhåll och reparation
 - Skador som uppstått p.g.a. underlåtenhet att genomföra rutinmässigt underhåll
 - Skador som uppstått under transport
 - Skador som uppstått genom force majeure
 - Normalt slitage på grillgallret, värmeelementet, reflektorn och aluminiumskyddsfolien
 - Montage- och transportkostnader som uppstår i samband med uppfyllande av garantianspråket
 - Skador som uppstått p.g.a. slitage vid professionell användning (hotellbranschen, restaurangbranschen, tillställningar etc.)

Vänd dig till din ansvarige återförsäljare för att beställa reservdelar. Ett register över återförsäljare hittar du på vår hemsida www.outdoochef.com.

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



Note:





Note:



Distribution:

Sales: OUTDOORCHEF International Ltd.
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 41 444 33 44
Fax +41 41 440 84 88
E-mail: info@outdoorchef.com
www.outdoorchef.com

Serial number



THE BARBECUE COMPANY