

The Gourmet's Choice!

The only charcoal grill with
the patented Funnel Cooking System

MANUAL OUTDOORCHEF Charcoal Grills



Distribution:

Sales: Outdoor Chef International AG
Neuhaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tel. +41 444 33 40
Fax +41 440 79 78
E-mail: info@outdoorchef.ch
www.outdoorchef.ch
www.outdoorchef.com

Serial number



THE BARBECUE COMPANY

(ART.No:19.100.02) CHARCOAL-MANUAL/ 21.11.2005



THE BARBECUE COMPANY

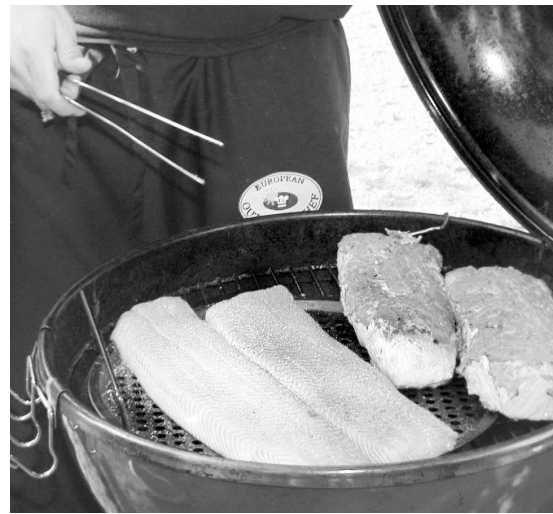
Outdoor Chef International Ltd • Neuhaltenring 1 • CH-6030 Ebikon
Phone +41 41 444 33 44 • Fax +41 41 440 84 88 • info@outdoorchef.ch



(ART. No: 14.112.17)



NOMEX (ART. No: 14.491.13)



GOURMET-CHECK(ART. No: 14.491.15)



(eng) Manual

1

The only charcoal grill with the patented Funnel Cooking System

(deu) Bedienungsanleitung

4

Der einzige Holzkohlegrill mit dem patentierten Trichter-Kochsystem

(fra) Manuel

8

L'unique grill à charbon de bois avec le système de cuisson entonnoir patenté Funnel

(ita) Manuale

11

L'unico grill a carbone con un sistema di cottura a spargifiamma Tunnel brevettato

(spa) Instrucciones de uso

14

La única barbacoa de carbón vegetal con el sistema patentado de cocción de embudo Funnel

(dan) Brugsanvisning

17

Den eneste kulgrill med det patenterede Funnel grillsystem

(nld) Gebruiksaanwijzing

20

De enige houtskool grill met het unieke gepatenteerde Funnel kook systeem



THE BARBECUE COMPANY

(eng) Table of content

1. Advantages of OUTDOORCHEF Charcoal Grills
2. Safety Instructions
3. Preparations before use
4. Lighting the barbecue
5. Useful Instructions and Tips
6. Maintenance
7. Warranty

Please see the serial number located on the trolley and make a note of it on the last page of this manual. Always indicate the serial number when contacting your retail outlet in any case of inquiry or guarantee claim. Keep this manual safe. It contains important instructions for safety, operation and maintenance.

1. Advantages of OUTDOORCHEF Charcoal Barbecues

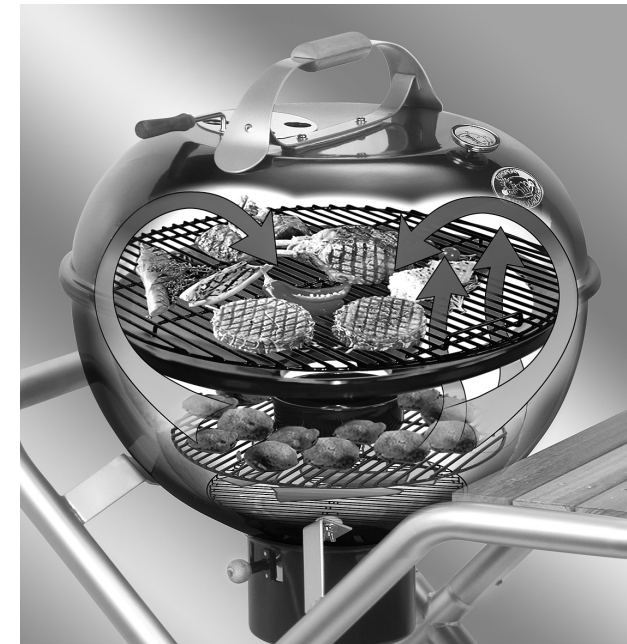
- The OUTDOORCHEF Charcoal Barbecue is an innovation in charcoal barbecuing.
- Unlike standard kettle grills it is equipped with the patented Funnel System® and with an integrated fat catcher. This advancement in grilling technology guarantees top quality grilling without unpleasant and harmful flare ups.
- The cooking grid and the funnel are connected so both parts can easily be turned as a unit. You can rotate the cooking grid and open funnel system as one unit without having to change any parts on the barbecue. This allows you to cook direct and indirect.
- The hinged cooking grid and the opening in the funnel make the refilling process of charcoal briquettes easy and safe!
- An additional edge on the grid avoids charcoal briquettes from falling into the bowl.
- The heat can be easily regulated by opening or closing the vent holes on the ash catcher. Closing the holes reduces the air and heat. Opening the holes increases air and heat.
- Convection heat can be produced by closing the lid.

- To prevent the meat from drying out, water can be filled in the drip pan/steamer pan. This evaporates during the cooking process. By adding wine, fruit juices or woodchips such as apple, hickory or mesquite delicious flavours can be created.

2. Safety instructions

NON-OBSERVANCE OF THESE SAFETY INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS CAN LEAD TO SERIOUS INJURY. THEREFORE PLEASE READ ALL FOLLOWING INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR BARBECUE.

- This barbecue may only be used outdoors, never in closed rooms.
- Before using the barbecue, position it out of the wind as much as possible.
- Only use commercial barbecue firelighters and follow the instructions on its packaging.
- When using barbecue lighter fluid distribute the fluid evenly over the charcoal briquettes, let it soak into the charcoal briquettes for a few minutes, then carefully light the charcoal briquettes. Take special care that it does not accumulate in the bottom of the bowl. If so use a lighted match to ignite the fluid in order to burn it off before starting to cook.
- Do not use fluids such as petrol or similar highly flammable spirits to light or re-light the barbecue!
- Do not add lighter fluids or charcoal briquettes, impregnated with barbecue lighter fluid to hot or warm charcoal briquettes.
- Keep a secure distance of 1.5 meters from combustible materials.
- Always keep children and pets away from the barbecue.
- Do not move the barbecue while hot.
- Do not remove ashes until all charcoal briquettes are completely burned out and fully extinguished.
- Always wear heat resistant mitts when grilling or adjusting the vent holes.
- Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the barbecue.



3. Preparations before use

- Place the barbecue on level and safe ground at all times.
- Ensure the ash catcher is in place and the upper and lower vent holes are fully open before starting the charcoal briquettes.
- To light the charcoal briquettes we recommend that you use chimney charcoal lighter and standard firelighters with paper rather than barbecue lighter fluid.
- For a cooking time of around 1.5 hrs you need around 1.5–2 kg of normal charcoal or around 0.5–1 kg of charcoal briquettes.
- OUTDOORCHEF recommends using quality charcoal briquettes rather than normal charcoal and to store them dry.
- When turning meat during cooking never pierce it with skewers or forks as this will result in a loss of meat juices and will dry the meat out!

4. Lighting the barbecue

1. Remove the inner parts from the barbecue (charcoal grid, cooking grid, drip pan and funnel) before starting the charcoal briquettes.
2. Place the firelighters on the booster grid and light them. Never use fluids such as petrol or similar highly flammable spirits to light or re-light the barbecue! Do not add lighter fluids or charcoal briquettes impregnated with barbecue lighter fluid to hot or warm charcoal briquettes.
3. Insert the charcoal grid and distribute the charcoal briquettes over it. Never put them directly in the bottom of the bowl to avoid harming the porcelain finish!
4. Wait approximately 30–45 minutes until the charcoal briquettes are covered with a light coating of grey ashes.
5. Now distribute the hot charcoal briquettes on the charcoal grid so that only one part is covered and the drip pan can be placed in the center. The other half of the charcoal grid shall stay uncovered to:
 - reach optimum air flow and to maximum heat.
 - switch from direct to indirect cooking by rotating the the cooking grid.
 - a. **Indirect:** Cook over the closed funnel part; not directly over glow so fatty meat is protected from flare ups. For example i.e. duck, chicken, marinated meat or for slow cooking.

- b. **Direct:** Cook directly over the open funnel and the glow: Preferable for less fatty meat which creates less flare ups, sauté or for fast cooking.
6. Place the drip pan in the centre of the charcoal grid and fill with the desired liquid.
 7. Now insert the funnel and the cooking grid. Ensure the opening in the grid is matching with the opening in the funnel and the two brackets underneath the cooking grid match with the two corresponding holes in the funnel!
 8. Now you are ready to cook! Have an eye on the temperature development in the barbecue before adding more charcoal briquettes. Take care the temperatures do not reach more than 350° Celsius/675 F. Overheating can deform barbecue parts!
 9. To refill charcoal briquettes during cooking turn the grid so that the opening of the funnel is over the place you want to add the charcoal briquettes. Close carefully and keep an eye on the temperature.

5. Useful Instructions and Tips

OUTDOORCHEF recommends using good quality charcoal briquettes rather than normal charcoal to develop high and constant heat. Store them in a dry place!

For a cooking time of around 1.5 hrs you need around 1.5–2 kg of normal charcoal or around 0.5–1 kg of charcoal briquettes.

Your barbecue is ready for cooking when you notice a grey layer of ash on the outside of the charcoal briquettes.

Keep the lid vents open during cooking so smoke can escape.

When turning meat during cooking never pierce it with skewers or forks as this will result in a loss of meat juices and will dry the meat out!

Empty the ashes only when they are completely cold.

Clean the grill with a brass brush or barbecue cleaner suitable for porcelainized surfaces.

NEVER use steel brushes or corrosive cleaning products! Never clean any parts with sharp objects.

Clean the drip pan with hot water and detergent.

6. Maintenance

- If you wish to extinguish the charcoal briquettes, place the lid on the bowl and close all air vents. Do not use water.
- Always remove ashes before grilling again.
- Clean the grill with a brass/copper brush or barbecue cleaner suitable for porcelainized surfaces. The drip pan may be cleaned with soap water. NEVER use steel brushes, aggressive detergents or sharp objects!
- To preserve the appearance of your grill and to enjoy using it for as long as possible we recommend that you treat all wooden parts once a year with a wood oil – this will help to prevent them from distorting.
- To extend the life of your barbecue we recommend the additional protection of an OUTDOORCHEF cover.

7. Warranty

This warranty covers defects in parts and workmanship for a period of 24 months from the original purchase date. Any damage claim regarding the Enamelling must be submitted within 30 days of purchase to be covered by the warranty

The following conditions are NOT covered by this warranty:

- Unevenness and colour variations in the enamelling
- Damage caused by improper assembly or disregard of the manual.
- Spare parts not supplied by OUTDOORCHEF or one of its distribution partners.
- Damage caused by improper maintenance or repairs by an unauthorised person.
- Damages occurring in transport or shipping and handling costs.
- Acts of god.
- Normal wear and tear.

Satisfactory Proof of Purchase must be submitted to your dealer with any claim.

OUTDOORCHEF operates a policy of continuous product development and improvement. As such we reserve the right to alter product design and or specification without giving any prior notice

Information for temperature indicator:
A tolerance of +/- 10% is possible.

(deu) Inhaltsverzeichnis

1. Vorteile des OUTDOORCHEF Charcoal Grills
2. Sicherheitshinweise
3. Massnahmen vor dem Einheizen
4. Einheizen
5. Nützliche Hinweise und Tipps
6. Pflege des Grills
7. Garantie

Wichtig: Notieren Sie die Seriennummer, welche sich auf dem Fahrgestell befindet, unverzüglich auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Bei Rückfragen und allfälligen Garantieansprüchen ist die Seriennummer Ihrer Verkaufsstelle immer anzugeben. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

1. Vorteile des OUTDOORCHEF Charcoal Grills

- Ihr Outdoor Chef Charcoal Grill ist eine Innovation im Bereich Holzkohlengrills und somit das vortgeschrittenste Produkt seiner Kategorie.
- Im Gegensatz zu herkömmlichen Kugelgrills ist er mit dem patentierten Trichtersystem® und einem integrierten Aschenbehälter ausgestattet. Dieser Durchbruch in der Grilltechnologie garantiert hervorragende Grillqualität ohne gesundheitsschädigende und lästige Fettbrände.
- Der Grillrost und der Trichter bilden eine Einheit und können somit während des Grillens mit einem Handgriff einfach gedreht werden. Das Grillgut kann wahlweise indirekt oder direkt über der Glut gegrillt werden ohne einen Wechsel am Grill vorzunehmen.
- Zum bequemen Nachfüllen von Kohle ist der Grillrost aufklappbar und der Trichter mit einer Aussparung versehen.
- Ein zusätzlicher Ring am Holzkohlenrost verhindert, dass die Kohle in die Kugel fällt!

- Einfaches Regulieren der Hitze durch Öffnen und Schliessen der Ventilationsschieber; öffnen erhöht die Temperatur und schliessen verringert sie.
- Durch das Schliessen des Deckels erzeugen Sie Umluft und können somit auch backen.
- Um das Fleisch vom Austrocknen zu schützen, kann Wasser in die Saftschale gegeben werden, das während des Grillens verdunstet. Anstelle von Wasser können auch Fruchtsäfte und aromatische Hölzer wie Rebholz, Apfelholz, Hickory, Mesquite etc. verwendet und somit köstliche Geschmäcker erzeugt werden.

2. Sicherheitshinweise

NICHTBEACHTEN DIESER SICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN KANN ZU ERNSTHAFTEN VERLETZUNGEN FÜHREN. LESEN SIE DESHALB VOR INBETRIEBNAHME DES GRILLS ALLE IN DIESER ANLEITUNG ENTHALTENEN HINWEISE.

- Verwenden Sie Ihren neuen Grill nur im Freien, nie in geschlossenen Räumen.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Verwenden Sie ausschliesslich handelsübliche Grillanzünder und beachten Sie die Hinweise auf der Packung.
- Falls Sie Anzündflüssigkeit benutzen, achten Sie darauf, dass sich unten in der Kugel keine Anzündflüssigkeit ansammelt. Flüssigkeit auf der Kohle verteilen, einige Minuten einziehen lassen, danach an mehreren Stellen anzünden.
- Keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus etc. zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden.
- Niemals Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle nachgeben.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von 1.5 Meter zu brennbaren Materialien.
- Kinder und Haustiere dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Grills aufhalten.
- Der Grill ist in heissem Zustand nur mit Vorsicht zu verschieben.
- Asche erst entfernen, wenn diese komplett erkaltet ist.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen stets Grillhandschuhe.
- Tragen Sie entsprechende Kleidung! Lange lose Ärmel fangen schnell Feuer!



3. Massnahmen vor dem Einheizen

- Stellen Sie den Outdoor Chef Grill auf einen geraden und sicheren Untergrund.
- Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass die Aschenschale platziert ist und alle Ventilationsschieber geöffnet sind.
- Wir empfehlen zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Anzündwürfel und Papier zu verwenden.
- Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfiehlt OUTDOORCHEF den Gebrauch von qualitativ hochwertigen Holzkohlenbriquettes anstelle von gewöhnlicher Holzkohle. Lagern Sie diese an einem trockenen Platz!
- Für eine Grillzeit von ca. 1.5 h benötigen Sie ca. 1.5–2 kg handelsübliche Kohlebriketts oder ca. 0.5–1 kg Cocochef Briketts.
- Benutzen Sie zum Wenden des Grillguts lieber eine Grillzange anstelle einer Gabel, da das Fleisch sonst den Saft verliert und austrocknet.



4. Einheizen

1. Entfernen Sie vor dem Einfeuern das gesamte Innenleben (Grillrost, Trichter, Saftschale, Kohlenrost) des Grills, damit genügend Luft und somit eine optimale Brennleistung gewährleistet ist.
2. Setzen Sie den kleinen Anzündrost ein, belegen ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln und entfachen diese. Verwenden Sie jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare Flüssigkeiten. Niemals Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle geben.
3. Legen Sie nun den Kohlenrost ein und bedecken diesen vorzugsweise mit Briketts.
4. Lassen Sie die Kohle mit geöffnetem Deckel ca. 30–45 Minuten brennen, bis diese gleichmässig glühen und von einer weissen Schicht umgeben sind. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen!
5. Verteilen Sie die Kohle nun so, dass 1/2 des Rostes belegt ist und die Saftschale in der Mitte eingesetzt werden kann. 1/2 des Rostes soll frei bleiben, damit Sie während des Grillens:
 - a. eine optimale Luftzufuhr und somit eine maximale Hitzentwicklung erreichen.
 - b. einfach und schnell durch drehen des Rostes zwischen indirektem und direktem Grillen wählen können.

5

- **Indirekt:** Grillgut über dem geschlossenen Trichterteil (indirekt) braten, um ungesunde Fettbrände zu vermeiden! Eher für fettiges Fleisch wie Hähnchen, Ente, mariniertes Fleisch ect.
 - **Direkt:** Direkt über der Trichteröffnung und der heissen Kohle. Eher für fettarmes Fleisch oder zum Anbraten!
6. Setzen Sie nun die Saftschale in die Mitte des Kohlenrostes und füllen diese nun mit der gewünschten Flüssigkeit.
 7. Erst dann den Trichter und den Grillrost einlegen. Achten Sie darauf, dass der klappbare Rostteil über der Trichteröffnung steht und die beiden Nocken unter dem Grillrost in die dafür vorgesehenen Löcher im Trichter sitzen.
 8. Nun kann mit dem Grillen begonnen werden! Beobachten Sie stets die Hitzentwicklung im Grill, bevor Sie weitere Kohle nachgeben. Dosieren Sie vorsichtig, da den Temperaturen gegen oben kaum Grenzen gesetzt sind. Um das Grillgut sowie den Grill zu schützen, sollten nicht höhere Temperaturen als 350°C erzeugt werden. Höhere Temperaturen können zu Deformationen der Grillteile führen!
 9. Um während dem Grillen Kohle nachzufüllen, drehen Sie den Grillrost so, dass die Trichteröffnung über die Stelle des Kohlenrostes steht, wo die Kohle platziert werden soll.

5. Nützliche Hinweise und Tipps

- Legen Sie den heissen Grilldeckel nicht auf den Rasen! Benutzen Sie bei Modellen ohne Deckelscharnier bzw. Deckelhalter den Hacken, der sich an der Innenseite des Deckels befindet um diesen an den Rand der unteren Grillkugel zu hängen.
- Achten Sie darauf, dass sich immer Flüssigkeit in der Fettauffangschale befindet.
- Die Hitze kann durch Öffnen und Schliessen des unteren Luftschiebers am Aschenbehälter reguliert werden. Beim Schliessen der Löcher wird die Hitze reduziert. Der Luftschieber am Deckel hingegen muss während des Grillens immer offen bleiben.
- Outdoor Chef empfiehlt den Deckel während des Grillens zu schliessen. Durch die Luftzirkulation im Innern des Grills verkürzt sich die Grillzeit bis zu einem Drittel gegenüber einem konventionellen Backofen.
- Gebrauchen Sie zum Wenden des Grillguts eine gute und genügend lange Fleischzange, da es so nicht angestochen werden muss und saftig bleibt.

6. Pflege des Grills

- Falls Sie Anzündflüssigkeit benutzen, achten Sie darauf, dass sich unten in der Kugel keine Anzündflüssigkeit ansammelt. Flüssigkeit auf Briketts verteilen, einige Minuten einziehen lassen, danach an mehreren Stellen anzünden.
- Entfernen Sie vor dem Anzünden Grillrost, Trichter und Fettauffangschale. Legen Sie Holzkohle/Briketts immer auf den unteren Holzkohlerost und nie direkt in die Grillkugel. Öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungslöcher. Wichtig!
- Outdoor Chef empfiehlt Holzkohle/Briketts von guter Qualität zu verwenden und diese trocken aufzubewahren.
- Für eine Grillzeit von ca. 1.5 h benötigen Sie ca. 1.5–2 kg handelsübliche Holzkohlebriketts oder ca. 0.5–1 kg Cocochef Briketts.
- Nach 30–45 Minuten sind die Holzkohle/Briketts mit einer dünnen grauen Schicht bedeckt. Erst dann sollten Sie mit dem Grillen beginnen.
- Ziehen Sie Grillhandschuhe an, und verteilen Sie die Holzkohle mit einem Grillwerkzeug auf dem äusseren Bereich des unteren Rostes. Setzen Sie die Fettauffangschale in die Mitte des unteren Rostes und verteilen Sie die Holzkohle um sie herum.
- Füllen Sie die Fettauffangschale mit Wasser oder anderer Flüssigkeit. Verleihen Sie dem Grillgut einen speziellen Geschmack durch Beigabe von anderen Flüssigkeiten wie Ananassaft, Orangensaft etc. Beachten Sie: wenn die Holzkohle nicht direkt an der Schale anliegt, verdampft die Flüssigkeit langsamer.
- Geben Sie Trichter und Grillrost in die Kugel. Achten Sie darauf, dass die beiden Nocken unten am Grillrost richtig in die dafür vorgesehenen Löcher am Trichter sitzen.
- Durch Drehen von Grillrost und Trichter können Holzkohle oder Briketts unter dem Trichter kontrolliert oder nachgefüllt werden. Das Grillgut kann wahlweise indirekt oder direkt über der Glut gegrillt werden.
- Achten Sie darauf, dass sich immer Flüssigkeit in der Fettauffangschale befindet.
- Die Hitze kann durch Öffnen und Schliessen des unteren Luftschiebers am Aschenbehälter reguliert werden. Beim Schliessen des Aschenbehälters mit einer Rechts-Drehung wird die Hitze reduziert und mit einer Links-Drehung erhöht. Der Luftschieber am Deckel hingegen muss während des Grillens immer offen bleiben.
- Gebrauchen Sie zum Wenden des Grillguts eine gute und genügend lange Fleischzange, da es

6

so nicht angestochen werden muss und saftig bleibt. Tragen Sie Grillhandschuhe um Verbrennungen zu vermeiden. Wir empfehlen Ihnen den speziellen Outdoor Chef Nomex® Handschuh, der vor Hitze wirksam schützt.

- Outdoor Chef empfiehlt den Deckel während des Grillens zu schliessen. Durch die Luftzirkulation im Innern des Grills verkürzt sich die Grillzeit bis zu einem Drittel gegenüber einem konventionellen Backofen.
- Entleeren Sie Asche erst, wenn sie komplett erkaltet ist. Entfernen Sie die restliche Asche stets aus der Kugel, und reinigen die Roste mit einer Kupfer-, Messing- oder Chromstahlbürste. Die Fettauffangschale reinigen Sie mit Seifenwasser. Reinigen Sie Grillteile nie mit scharfen Gegenständen. Verwenden Sie keine Stahlbürsten und aggressive Reinigungsmittel. Es darf auch Backofenreiniger benutzt werden.
- Entfernen Sie vor dem nächsten Grillen immer sämtliche Ascherückstände.

7. Garantiebestimmungen

OUTDOORCHEF übernimmt die Garantie für Mängel im Hinblick auf Einzelteile und die Fabrikations- und Verarbeitungsqualität für den Zeitraum von 24 Monaten ab Datum des Kaufbeleges. Diese erstreckt sich auf Material- und Verarbeitungsfehler sämtlicher Teile des Produktes. Die Garantie bei Schäden der Emaillierung werden nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Datum des Kaufbeleges zu 100% gewährleistet.

Nicht als Garantiefall zu betrachten sind die folgenden Punkte:

- Unebenheiten und Farbunterschiede der Emaillierung
- Defekte, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, falschen Gebrauch oder Fahrlässigkeit entstanden sind
- Ersatzteile, die nicht durch OUTDOORCHEF oder dessen Vertragspartner geliefert wurden, sowie entstandene Schäden daraus
- Reparaturen, die nicht durch autorisierte Personen durchgeführt wurden.
- Schäden sowie Transportkosten, die beim Transport zum entsprechenden Händler entstanden sind.
- höhere Gewalt
- normaler Verschleiss

Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung beim entsprechenden Händler geltend gemacht werden.

European OUTDOORCHEF Produkte unterstehen einer kontinuierlichen Weiterentwicklung. Änderungen können ohne vorherige Ankündigungen vorgenommen werden.

Hinweis zur Temperaturanzeige:
Die Anzeigeabweichung vom Thermometer kann +/- 10% betragen.

(fra) Tables des matières

1. Avantages des grils à charbon de bois d'OUTDOORCHEF
2. Instructions de sécurité
3. Mesures à adopter avant l'allumage
4. Allumage
5. Instructions et conseils utiles
6. Entretien du gril
7. Garantie

Important: Notez immédiatement le numéro de série qui se trouve sur le chariot au dos de ce mode d'emploi. Pour toutes questions et demandes concernant le droit à la garantie, vous devez toujours fournir le numéro de série et votre lieu d'achat. Conservez le mode d'emploi dans un lieu sûr. Il contient des informations importantes concernant la sécurité, le fonctionnement et l'entretien.

1. Avantages des grils à charbon de bois d'OUTDOORCHEF

- Votre gril Charcoal d'Outdoor Chef est une innovation dans le secteur des grils à charbon de bois et est ainsi le produit le plus progressiste de sa catégorie.
- Contrairement aux grils traditionnels de forme sphérique, il est équipé du système® entonnoir breveté et d'un bac récupérateur de cendres. Cette percée dans la technologie de gril garantit une qualité de gril remarquable sans feu de graisse inconfortable et nocif pour la santé.
- La grille et l'entonnoir forment une unité qui peut être retournée en un tour de main. Les aliments à griller peuvent être grillés indirectement ou directement sur les braises sans devoir modifier quoique ce soit sur le gril.
- Pour faciliter le remplissage du charbon, la grille rabattable peut être soulevée et l'entonnoir est doté d'un évidement.
- Un anneau supplémentaire sur la grille à charbon empêche le charbon de tomber dans la sphère!
- Régulation simple de la chaleur par l'ouverture et la fermeture des fenêtres de ventilation.

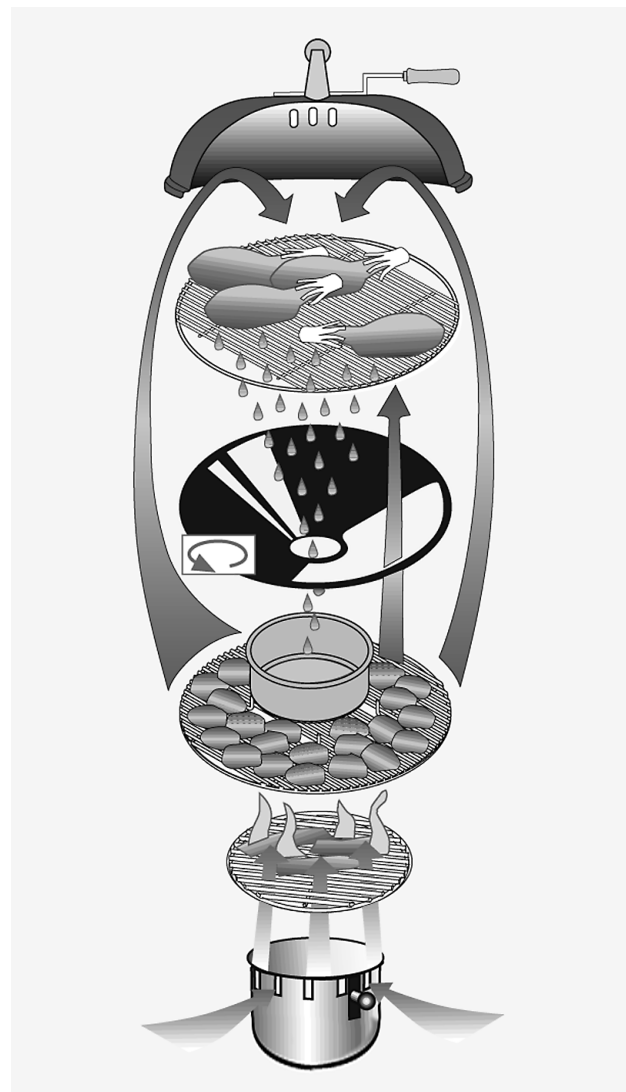
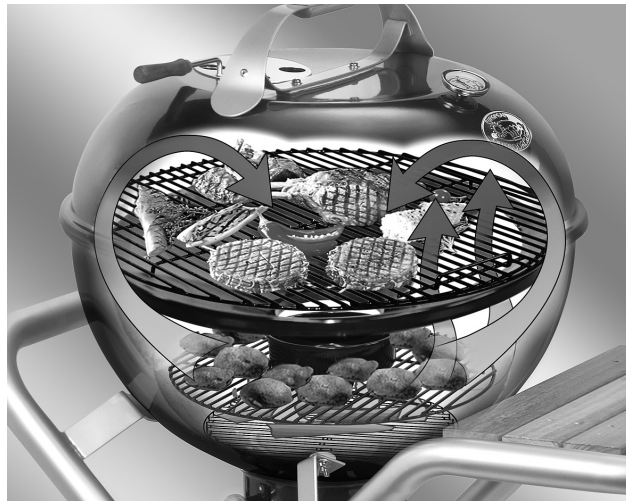
L'ouverture augmente la température et la fermeture la diminue.

- Lorsque vous fermez le couvercle, vous produisez une circulation d'air qui vous permet également de cuire.
- Pour éviter à la viande de se dessécher, il vous suffit simplement d'ajouter de l'eau dans le bac à jus qui s'évapore pendant la grillade. Vous pouvez également remplacer l'eau en utilisant des jus de fruits et des bois aromatiques comme du bois de vigne, du bois de pomme, d'hickory, de mesquites etc. pour obtenir des saveurs délicieuses.

2. Instructions de sécurité

LE MANQUE D'OBSERVATION DE CES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET DE CES MESURES DE PRÉCAUTION PEUT PROVOQUER DES BLESSURES CORPORELLES SÉRIEUSES. C'EST POURQUOI, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MODE D'EMPLOI AVANT LA MISE EN SERVICE DU GRIL.

- N'utilisez votre nouveau gril qu'en plein air et jamais dans des locaux fermés.
- Placez le gril avant la mise en service si possible à l'abri du vent.
- N'utilisez que les allumeurs pour gril traditionnels et observez les instructions sur l'emballage.
- Dans le cas où vous utiliseriez un liquide d'allumage, il faut faire attention à ce qu'aucun liquide d'allumage ne s'accumule sur le fond, à l'intérieur de la sphère. Répartissez le liquide sur le charbon, laissez tirer quelques minutes, puis allumez à plusieurs endroits.
- Ne jamais utiliser des liquides tels que de l'essence, des spiritueux etc... pour l'allumage ou le réallumage.
- Ne jamais ajouter du liquide d'allumage ou du charbon de bois imbibé de liquide d'allumage sur du charbon de bois brûlant ou chaud.
- Maintenez une distance de sécurité de 1,5 mètre des matériaux inflammables.
- Les enfants et animaux domestiques ne doivent pas se tenir à proximité du gril sans surveillance.
- Le gril, lorsqu'il est encore chaud, ne doit être déplacé qu'avec infiniment de précaution.
- N'enlevez les cendres que lorsqu'elles sont complètement refroidies.
- Portez toujours des gants de protection, lors de la grillade et lors du réglage des fenêtres de ventilation.
- Portez des vêtements adéquats! Des manches longues et amples prennent rapidement feu!



3. Mesures à respecter avant l'allumage

- Placez le gril Outdoor Chef sur une surface plane et sûre.
- Avant l'allumage du charbon, veillez à ce que le bac récupérateur de cendres soit correctement placé et que les fenêtres de ventilation soient ouvertes.

- Pour l'allumage, nous recommandons d'utiliser des dés d'allumage et papier traditionnels à la place de liquide d'allumage.
- Pour atteindre une chaleur correcte et constante, OUTDOORCHEF recommande l'utilisation des briquettes de charbon de bois d'excellente qualité à la place du charbon de bois traditionnel. Stockez-les dans un endroit sec!
- Pour un temps de grillades d'env. 1 heure et demie, vous n'aurez besoin que d'environ 1,5-2 kg de briquettes traditionnelles de charbon de bois ou env. 0,5-1 kg de briquettes Cocochef.
- Pour retourner les aliments à griller, utilisez une pince pour gril au lieu d'une fourchette car, si la viande est piquée, elle perd son jus et se dessèche.

4. Allumage

1. Avant l'allumage, enlevez tous les accessoires à l'intérieur du gril (grille, entonnoir, bac récupérateur de jus, grille à charbon) pour permettre d'obtenir suffisamment d'air afin de garantir une puissance d'allumage idéale.
2. Installez la petite grille d'allumage, étalez les dés conventionnels d'allumage et allumez-les. Toutefois, n'utilisez jamais de liquide comme de l'essence, des spiritueux ou de liquides semblables. Ne jamais ajouter de liquide d'allumage ou de charbon imbibé sur du charbon brûlant ou chaud.
3. Maintenant positionnez la grille à charbon et recouvrez-la de préférence de briquettes.
4. Laissez brûler le charbon env. 30-45 minutes avec le couvercle ouvert, jusqu'à ce qu'il brûle régulièrement et qu'il se recouvre d'une fine couche blanche. Et ce n'est qu'à partir de ce moment que vous pouvez commencer à griller.
5. Répartissez le charbon de manière à ce qu'uniquement la grille soit recouverte pour pouvoir installer le bac à jus au centre. L'autre moitié de la grille doit rester libre, pour que pendant la grillade vous puissiez:
 - a. Avoir une circulation d'air idéale et atteindre un développement de chaleur maximum.
 - b. Choisir de griller de manière indirecte ou directe rapidement et simplement en retournant la grille.
 - **Indirecte:** griller (indirectement) les aliments à griller sur la partie de l'entonnoir fermé pour éviter les poussées de flammes malsaines! Conseillé pour les viandes grasses comme le canard, le poulet, les viandes marinées etc...
 - **Directe:** Directement sur l'ouverture de l'entonnoir et le charbon brûlant. Conseillé pour les viandes maigres ou pour faire revenir la viande etc...!

6. Installez le bac à jus au centre de la grille à charbon, puis le remplir de liquide.
7. Ce n'est que maintenant que vous pouvez installer l'entonnoir et la grille. Veillez à ce que la partie rabattable de la grille soit positionnée sur l'ouverture de l'entonnoir et que les deux comes sous la grille soient positionnées dans les trous prévus pour l'entonnoir.
8. Et ce n'est que maintenant que vous pouvez commencer vos grillades! Observez constamment le développement de la chaleur dans le gril avant de rajouter du charbon. Dosez avec précaution car la température peut rapidement s'élever et devenir trop chaude. Pour protéger les aliments à griller ainsi que le gril lui-même, des températures plus élevées que 350°C ne devraient pas être atteintes. Des températures plus élevées peuvent déformer des parties du gril.
9. Pour rajouter du charbon pendant la grillade, tournez la grille de manière à ce que l'ouverture se trouve sur la grille à charbon où le charbon doit être placé.

5. Instructions et conseils utiles

- Ne posez pas le couvercle chaud sur le gazon! Utilisez pour les modèles sans charnière sur le couvercle, le support pour couvercle qui se trouve à l'intérieur du couvercle pour pouvoir le suspendre au bord de la sphère inférieure du gril.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours du liquide dans le bac récupérateur de graisse.
- La chaleur peut être régulée en ouvrant et fermant les fenêtres de ventilation inférieures se trouvant sur le bac à cendres. Si vous fermez l'ouverture, la chaleur se réduira. La fenêtre de ventilation du couvercle par contre doit toujours restée ouverte pendant la grillade.
- Outdoor Chef recommande de fermer le couvercle pendant la grillade. Grâce à la circulation d'air à l'intérieur, le temps de la grillade est raccourci d'un tiers par rapport à un four conventionnel.
- Pour retourner les aliments à griller, utilisez une pince à viande suffisamment longue pour que la viande ne soit pas piquée et qu'elle reste bien juteuse.

6. Entretien du gril

- Lorsque vous avez terminé vos grillades et que vous voulez éteindre le charbon, placez le couvercle sur le gril et fermez toutes les ouvertures d'aération. Ne jamais utiliser de l'eau.
- Eliminez toujours tous les résidus de cendres avant la prochaine grillade.

- Nettoyez la grille au moyen d'une brosse en laiton ou en cuivre. Nettoyez le bac récupérateur de graisse avec de l'eau savonneuse. Ne jamais nettoyer les parties du gril au moyen d'objet tranchant. Ne jamais utiliser de brosse en acier et des produits de nettoyage agressifs.
- Pour que l'apparence de votre gril soit toujours comme neuf, nous vous recommandons de traiter une fois par année toutes les parties en bois avec de l'huile pour bois. Cela agit contre les fissures et les torsions.
- Pour prolonger la durée de vie, nous vous recommandons de recouvrir votre gril avec la housse de protection d'Outdoor Chef.

7. Conditions de garantie

OUTDOORCHEF offre une garantie en cas de défauts concernant les pièces individuelles et la qualité de la fabrication et des finitions pour une période de 24 mois à compter de la date d'achat indiquée sur la facture ou le reçu original. Cette garantie s'applique aux défauts de matériau ou de fabrication de toutes les pièces du produit.

Concernant les dommages de l'émaillage, la garantie n'est appliquée à 100 % que durant un délai de déclaration de 30 jours à compter de la date d'achat indiquée sur la facture.

La présente garantie ne couvre pas les points suivants:

- les inégalités ou les différences de couleur de l'émaillage
- les dommages causés par négligence et par une utilisation incorrecte ou non conforme aux indications du mode d'emploi
- les pièces de rechange qui n'ont pas été fournies par OUTDOORCHEF ou leurs partenaires contractuels, ainsi que les dommages qu'elles peuvent causer
- les réparations effectuées par des personnes non autorisées
- les dommages et les frais de transport occasionnés lors du transport chez le revendeur concerné
- les cas de force majeure
- l'usure normale

Les droits à une garantie ne sont reconnus que sur présentation de la preuve d'achat auprès du vendeur correspondant.

La politique d'OUTDOORCHEF est de continuellement développer et d'améliorer ses produits. C'est pourquoi, nous nous réservons le droit de changer la conception des produits et ou des spécifications sans information au préalable.

C'est possible d'avoir une tolérance de +/- 10 % sur les indications du thermomètre.

(ita) Il contenuto

1. I vantaggi dei grill a carbonella
2. Istruzioni di sicurezza
3. Messa in funzione
4. Riscaldare
5. Consigli utili e istruzioni
6. Mantenimento del grill
7. Garanzia

IMPORTANTE: Notare immediatamente il no di serie del vostro grill sul vostro manuale. Il no di serie si trova sul retro del carrello del grill. Per eventuali difetti o problemi comunicate sempre il no. di serie presso il vostro rivenditore. Conservate la vostra istruzione per l'uso, essa contiene informazioni importanti riguardanti la sicurezza, il funzionamento e la manutenzione del vostro grill.

1. I vantaggi dei grill OUTDOORCHEF

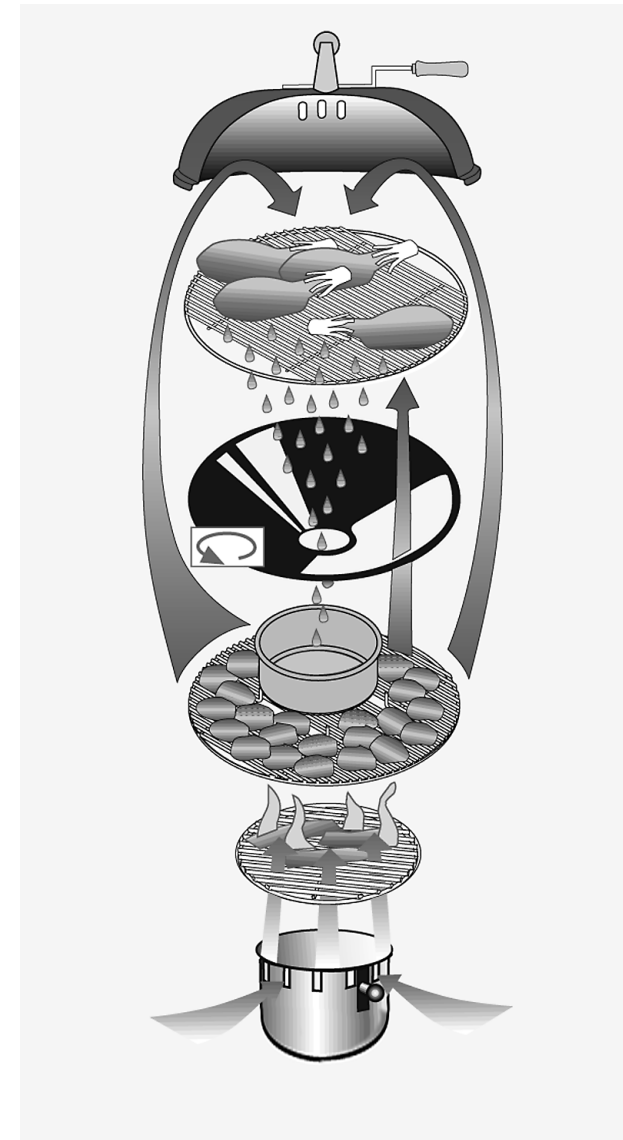
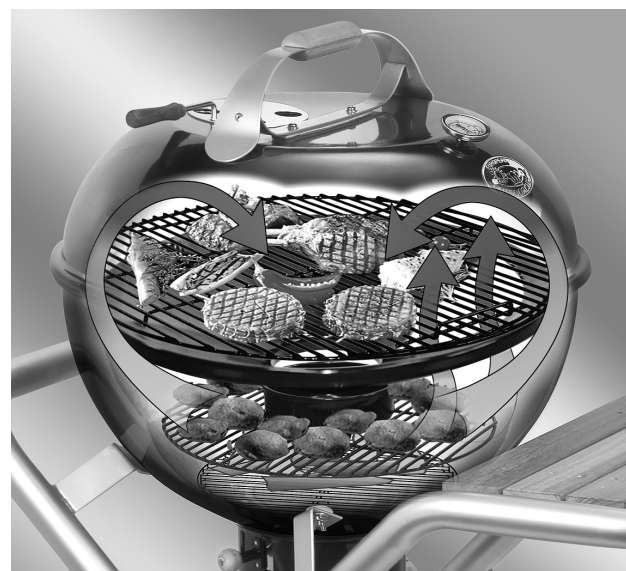
- Il vostro grill Charcoal d'Outdoor Chef è un'innovazione nel settore dei grill a carbonella ed è anche il prodotto più evoluto nella sua categoria.
- L'Outdoor Chef è l'unico dei grill tradizionali di forma sferica che ha il sistema d'imbuto patentato e un ricuperatore di cenere. Questo sistema vi garantisce un'ottima cottura senza fumo o fiamme nocive per la salute.
- L'alimento può essere cotto sul fuoco o sulla brace senza dovere modificare il vostro grill.
- Per aggiungere carbonella si può aprire la graticola.
- Un anello supplementare sulla griglia impedisce al carbone di cadere nella sfera.
- Per regolare il calore si regola l'afflusso dell'aria tramite la serranda. Chiudendo il coperchio il vostro grill si trasforma in forno.
- Per evitare che l'arrosto o pollo diventi secco potete aggiungere dell'acqua nell'apposito pentolino. Con questo sistema si forma dell'umidità che circola nella sfera.

- Per ottenere un sapore delizioso potete rimpiazzare l'acqua con succo di frutta, o aggiungere del legno di vite, mela, Hickory...

2. Prescrizioni di sicurezza

PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE IL VOSTRO GRILL VOGLIATE LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO.

- Usate il vostro nuovo grill sempre all'aria aperta e mai in un locale chiuso.
- Mettere il grill al riparo dal vento
- Usate sempre accendini comuni).
- Se usate sostanze liquide per accendere il fuoco fate attenzione che non rimanga niente nel fondo della sfera. Distribuire l'accenditore liquido sulla carbonella, attendere qualche secondo e quindi accendere la carbonella in diversi posti. MAI usare benzina spirito da ardere per accendere il fuoco .
- MAI aggiungere liquido infiammabile o carbonella bagnata con liquido infiammabile Tenete i prodotti infiammabili ad una distanza di sicurezza di 1.50 m .
- Non lasciare i bambini e animali domestici incustoditi vicino al grill. Spostare il grill caldo solo con la massima prudenza.
- Togliere la cenere solo quando è completamente fredda.
- Portate sempre dei guanti di protezione
- Attenzione maniche lunghe possono infiammarsi facilmente.



3. Messa in funzione

- Mettere il grill su una superficie piana.
- Prima di accendere controllare che il portacenere sia al posto giusto che la ventilazione sia aperta.
- Per accendere vi consigliamo dei appositi dadi o della carta.
- Per ottenere una temperatura invariata l'outdoor Chef vi consiglia degli briquette di carbonella Per un tempo di cottura di 1 1/2 ora usate circa 1.5-2 kg di bricchette di carbonella tradizionale, con le bricchette COCOHEF ca. 0.5-1 kg

4. Riscaldare

1. Prima di accendere svuotate completamente la sfera (griglia, l'imbuto, il pentolino, la griglia per il carbone) per ottenere una buona circolazione d'aria e garantire una buona fiamma.

2. Quindi montate la piccola griglia, mettete ora i dadi accendi fuoco e accendeteli.
3. Mettete ora la griglia per il carbone e copritela di bricchette.
4. Appena le bricchette hanno uno strato bianco potete iniziare a grigliare (Durata ca. 30-45 min.).
5. Distribuite il carbone in modo che la metà della griglia sia coperta e possiate riporre il pentolino nel centro. L'altra metà della griglia deve rimanere libera affinché durante la cottura:
 - a. si formi un'ottima circolazione d'aria e si raggiunga una massima produzione di calore.
 - b. facile scelta tra grigliare direttamente o indirettamente.
 - **INDIRETTAMENTE:** Grigliare il cibo sopra la parte dell'imbuto chiuso (indirettamente) per evitare le fiamme e il fumo (specialmente adatto per pollame, carne marinata).
 - **DIRETTAMENTE:** Grigliare il cibo sopra la parte dell'imbuto aperto e il carbone (specialmente adatto per carne magra o arrostita).
6. Riempite il pentolino con il liquido desiderato (succo di frutta, legno di vite, mela, Hickory...) e mettelo nel centro della griglia che contiene il carbone.
7. Quindi mettete l'imbuto e la griglia per grigliare. Fate attenzione che la parte apribile della griglia sia situata sopra l'apertura dell'imbuto e le due linguette siano inserite negli appositi fori dell'imbuto.
8. Ora potete cominciare a grigliare. Controllate sempre la temperatura prima di aggiungere carbonella. Non oltrepassare la temperatura di 350° C, onde evitare di bruciare la carne e danneggiare il grill.
9. Per aggiungere carbonella durante la cottura girate la griglia in modo che l'apertura dell'imbuto sia situata sopra la griglia del carbone.

5. Consigli utili e istruzioni

- Non appoggiate il coperchio caldo sull'erba. Utilizzate il supporto per coperchio che si trova all'interno dello stesso per appenderlo sotto la sfera del grill.
- Fate attenzione che ci sia sempre del liquido nel pentolino.
- Il calore si regola con il sistema di ventilazione che si trova sul raccoglitore della cenere. Il regolatore d'aria sul coperchio deve rimanere sempre aperto.
- L'OUTDOORCHEF raccomanda di grigliare sempre con il coperchio chiuso. Attraverso la circolazione dell'aria all'interno del grill si riduce il tempo di cottura di ca. un terzo.

- Per girare la carne prendete una pinza e non una forchetta, affinché la carne non perda il suo succo.

6. Cura del grill

- Per spegnere la carbonella al termine della grigliata mettete il coperchio sul grill e chiudete tutte le aperture dell'aria. Mai adoperare acqua.
- Prima della prossima grigliata togliete sempre tutta la cenere.
- Pulire le griglie con una spazzola di rame o ottone. Pulite il pentolino con acqua e sapone. Non pulite mai il grill con degli oggetti di metallo o detersivi aggressivi.
- Per una lunga durata vi consigliamo di trattare le parti in legno una volta all'anno con un apposito olio.
- Coprite il vostro grill con l'apposita coperta Outdoor Chef.

7. Condizioni di garanzia

OUTDOORCHEF garantisce i propri prodotti per un periodo di 24 mesi a decorrere dalla data indicata sulla ricevuta d'acquisto, relativamente a difetti di singoli componenti e alla qualità di fabbricazione e lavorazione. La presente garanzia copre altresì difetti di materiale e di lavorazione di tutti i componenti del prodotto. Per danni alla smaltatura, il prodotto è garantito al 100% per un periodo di soli 30 giorni a decorrere dalla data indicata sulla ricevuta di acquisto.

Quanto segue non è coperto dalla presente garanzia:

- Errori di planarità e difformità di colore nella smaltatura.
- Difetti derivanti da mancato rispetto delle istruzioni d'uso, uso errato o negligenza.
- Parti di ricambio non fornite da OUTDOORCHEF o dai suoi partner contrattuali, nonché danni da esse derivanti.
- Riparazioni effettuate da persone non autorizzate.
- Danni nonché costi di trasporto derivanti dal trasporto fino al relativo distributore.
- Eventi di forza maggiore.
- Regolare usura.

Le richieste di garanzia possono essere avanzate solamente al relativo distributore, mostrando la ricevuta d'acquisto.

I prodotti di European OUTDOORCHEF sono sottovolti ad un sviluppo e miglioramento continuo. Come tali riserviamo il diritto di alterare la progettazione senza dare alcuna informazione in anticipo.

Informazione per il uso del termometro
Una tolleranza del +/- 10% e possibile.

(spa) Indice

1. Ventajas de los asadores de carbón de OUTDOORCHEF
2. Instrucciones de seguridad
3. Preparativos antes del uso
4. Encendido de la barbacoa
5. Consejos e instrucciones prácticas
6. Mantenimiento
7. Garantía

Por favor, consulte el número de serie que figura en el carrito y anótelos en la última página de este manual. Indique siempre el número de serie cuando contacte con el responsable de su punto de venta en caso de consulta o reclamación de garantía. Guarde este manual en un lugar seguro. Contiene importantes instrucciones de seguridad, funcionamiento y mantenimiento.

1. Ventajas de los asadores de carbón de OUTDOORCHEF

- Los asadores de carbón de OUTDOORCHEF es una innovación en su campo.
- A diferencia de las parrillas convencionales, ésta equipada con el sistema de embudo patentado (Funnel System®) y con una bandeja integrada para la grasa. Este avance tecnológico garantiza una alta calidad de asado evitando desagradables y peligrosas llamaradas.
- La parrilla de cocción y el embudo están conectados de forma que ambas partes pueden girarse fácilmente como si fueran una unidad. Usted puede girar la parrilla y abrir el sistema de embudo como una unidad sin tener que cambiar ninguna pieza de la barbacoa. Esto le permite cocinar de forma directa o indirecta.
- La parrilla asegurada con bisagras y la apertura del embudo permiten reponer de forma fácil y segura las briquetas de carbón.
- Un reborde adicional en la parrilla evita que las briquetas de carbón caigan dentro del recipiente.
- La temperatura puede regularse fácilmente abriendo o cerrando los orificios de ventilación del recogecenizas. Al cerrar los orificios, el aire y la temperatura disminuyen. Al abrirlos, aumentan.
- Se puede producir calor por convección cerrando la tapa.

- Para evitar que la carne se seque, se puede llenar la bandeja de goteo/vapor con agua. Ésta se evapora durante el proceso de cocción. Si se le añade vino, zumos de frutas o astillas de manzano, nogal o acacia, por ejemplo, se pueden crear sabores deliciosos.

2. Instrucciones de seguridad

EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PUEDE PRODUCIR GRAVES LESIONES. POR ESTE MOTIVO, LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU ASADOR.

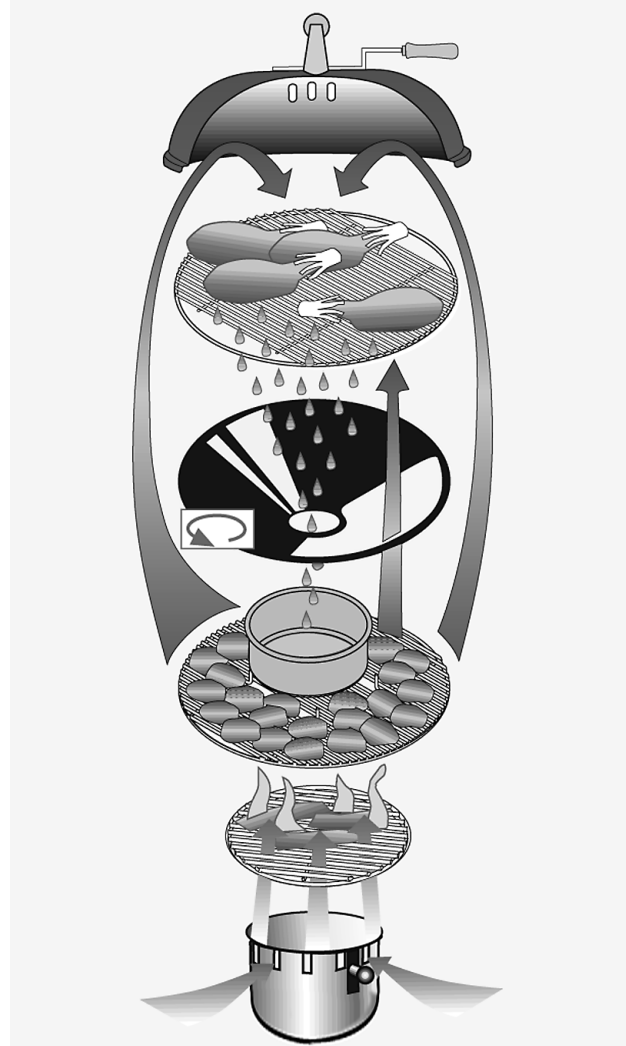
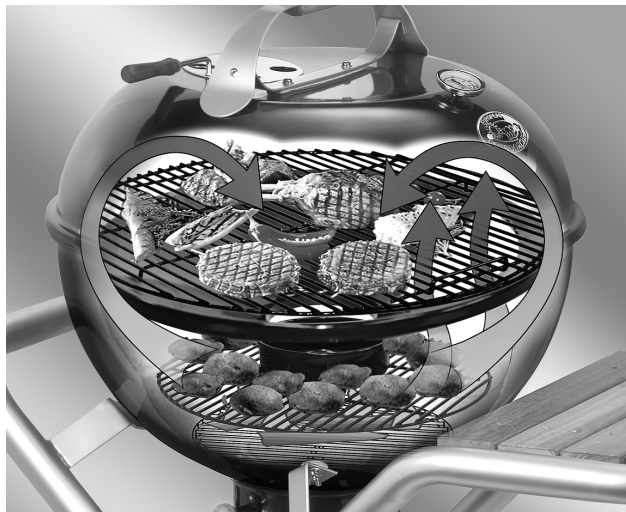
- Este asador sólo puede utilizarse en el exterior, nunca en espacios cerrados.
- Antes de utilizar el asador, colóquela lo más lejos posible del viento.
- Utilice únicamente productos comerciales para encender asadores y siga las instrucciones que figuran en su envase.
- Si utiliza líquido especial para encender el asador, distribúyalo de modo uniforme sobre las briquetas de carbón, deje que éstas lo absorban durante unos minutos y sólo a continuación enciéndalas con cuidado. Preste especial atención a que el líquido no se acumule en el fondo del recipiente. Si esto sucede, utilice un fósforo encendido para prender fuego al líquido a fin de que éste se queme antes de empezar a cocinar.
- No utilice líquidos como gasolina o alcoholes altamente inflamables para encender o volver a encender la barbacoa.
- No añada líquido de encendido o briquetas de carbón impregnadas con líquido de encendido a briquetas calientes o muy calientes.
- Manténgase a una distancia de seguridad de 1,5 metros del material combustible.
- Mantenga siempre alejados del asador a niños y animales.
- No desplace la barbacoa mientras esté caliente.
- No recoja las cenizas hasta que las briquetas de carbón estén completamente quemadas y extinguidas.
- Utilice siempre manoplas resistentes al calor mientras esté cocinando o ajustando los orificios de ventilación.
- No utilice prendas con mangas holgadas mientras encienda o utilice el asador.

3. Preparativos antes del uso

- Coloque siempre el asador sobre un terreno llano y seguro.
- Asegúrese de que el recogecenizas esté colocado correctamente y que los orificios de venti-

lación superiores e inferiores estén completamente abiertos antes de encender las briquetas de carbón.

- Para encender las briquetas de carbón recomendamos que utilice encendedores de carbón para chimenea y encendedores convencionales con papel en lugar de líquido para barbacoa.
- Para un tiempo de cocción de aprox. 1,5 h necesita alrededor de 1,5–2 kg de carbón normal o 0,5–1 kg de briquetas de carbón.



- OUTDOORCHEF recomienda utilizar briquetas de calidad en lugar de carbón normal y almacenarlas en un lugar seco.
- Cuando dé la vuelta a la carne durante la cocción no lo haga con pinchos o tenedores, ya que esto le hará perder jugo y la dejará seca.

4. Encendido del asador

1. Extraiga las piezas interiores del asador (parrilla de carbón, parrilla de cocción, bandeja de goteo y embudo) antes de encender las briquetas de carbón.
2. Coloque los encendedores en la parrilla y enciéndalos. No utilice nunca líquidos como gasolina o alcoholes altamente inflamables para encender o volver a encender del asador. No añada líquido de encendido o briquetas de carbón impregnadas con líquido de encendido a briquetas calientes o muy calientes.
3. Coloque la parrilla de carbón y distribuya las briquetas de carbón por encima. No las coloque nunca directamente en el fondo del recipiente para evitar que dañen el acabado de porcelana.
4. Espere entre 30 y 45 minutos hasta que las briquetas de carbón estén cubiertas por una fina capa de ceniza gris.
5. Ahora distribuya briquetas de carbón calientes en la parrilla para que sólo quede cubierta una parte y pueda colocarse la bandeja de goteo en el centro. La otra parte de la parrilla deberá permanecer descubierta para:
 - a. alcanzar una óptima circulación de aire y una temperatura máxima.
 - b. cambiar de cocción directa a indirecta girando la parrilla de cocción.
 - **Indirecta:** cocine encima de la parte cerrada del embudo; no directamente sobre las brasas para que la carne con grasa esté protegida de llamaradas. Indicada, por ejemplo, para pato, pollo, carne marinada o para cocción lenta.
 - **Directa:** cocine directamente encima del embudo abierto y las brasas; indicada preferiblemente para carne con menos grasa que crea menos llamarada, para sofritos o cocción rápida.
6. Coloque la bandeja de goteo en el centro de la parrilla de carbón y llénela con el líquido que desee.
7. Ahora coloque el embudo y la parrilla de cocción. Asegúrese de que la apertura de la parrilla coincida con la del embudo y que las abrazaderas de la parte inferior de la parrilla coincidan con los dos orificios correspondientes en el embudo.

8. ¡Ahora puede empezar a cocinar! Controle la temperatura de la barbacoa antes de añadir más briquetas. Preste atención a que la temperatura no alcance más de 350° Celsius/675 F. Un exceso de temperatura puede deformar las piezas de la barbacoa.
9. Para reponer briquetas durante la cocción gire la parrilla para que la apertura del embudo quede por encima del lugar en el que desea colocar las briquetas. Cierre con cuidado y controle la temperatura.

5. Consejos e instrucciones prácticas

- No deje la tapa caliente sobre la hierba. Utilice el gancho situado en el interior de la tapa para colgarla en un lateral de la barbacoa en el modelo 480 o simplemente abra la tapa en el modelo 570 con bisagra.
- Asegúrese de que hay suficiente líquido siempre en el cazo central.
- El calor puede regularse fácilmente abriendo o cerrando los agujeros de ventilación situados en el recoge cenizas. Cerrando los agujeros el aire y el calor disminuyen. La rejilla de ventilación de la tapa siempre tiene que estar abierta mientras se use.
- OUTDOORCHEF recomienda mantener la tapa cerrada mientras se cocina. Esto hace que el calor recircule por convección y disminuye el tiempo de cocción considerablemente.
- Cuando tenga que darle la vuelta a la carne no utilice nunca un tenedor o cualquier utensilio punzante para que no pierda sus jugos y se seque.

6. Mantenimiento

- Si desea apagar las briquetas de carbón, coloque la tapa en el recipiente y cierre todos los orificios de ventilación. No utilice agua.
- Extraiga siempre las cenizas antes de utilizar de nuevo la barbacoa.
- Limpie la parrilla con un cepillo de latón o cobre o con un limpiador para barbacoa adecuado para superficies de porcelana. La bandeja de goteo puede limpiarse con agua y jabón. No utilice NUNCA cepillos de acero, detergentes agresivos u objetos afilados.
- Para conservar el aspecto de su parrilla y disfrutar de ella durante mucho tiempo recomendamos que trate las piezas de madera una vez al año con aceite especial para madera. Esto ayudará a evitar que se deformen.
- Para prolongar la duración de su barbacoa recomendamos que utilice la tapa OUTDOORCHEF como protección adicional.

Información sobre el indicador de temperatura: Puede haber una tolerancia de +/- 10%

7. Disposiciones de garantía

OUTDOORCHEF se compromete a conceder una garantía por defectos en relación con piezas individuales y con la calidad de fabricación y de acabado durante un período de 24 meses a partir de la fecha del comprobante de compra. La garantía se extiende a defectos de material y acabado de todas las piezas del producto. En caso de defectos del esmaltado, sólo se concederá la garantía completa en un plazo de reclamación de 30 días a partir de la fecha del comprobante de compra.

Quedan excluidos de la garantía los siguientes aspectos:

- Irregularidades y divergencias de color en el esmaltado
- Defectos originados por no seguir las instrucciones de uso, por un uso incorrecto o por negligencia
- Piezas de repuesto no suministradas por OUTDOORCHEF o sus socios contractuales, así como daños ocasionados por este motivo
- Reparaciones no realizadas por personal autorizado
- Daños, así como costes de transporte, originados durante el envío al comerciante correspondiente
- Fuerza mayor
- Desgaste normal

La garantía sólo podrá reclamarse presentando el comprobante de compra al respectivo comerciante.

OUTDOORCHEF mantiene una política de desarrollo y mejora continua del producto. Por este motivo se reserva el derecho a modificar el diseño o especificación del mismo sin previo aviso.

Informazione per il uso del termometro
Una tolleranza del +/- 10% e possibile.

(dan) Indholdsfortegnelse

1. Fordelene med OutdoorChef kullgrill
2. Sikkerhetsanvisninger
3. Forberedelser før bruk
4. Tenning av grillen
5. Nyttige råd og tips
6. Vedlikehold / etter bruk
7. Garanti

Under grillen finner du serienummeret. Vennligst noter dette på siste siden i denne bruksanvisningen, da dette nummeret må oppgis ved kontakt med din forhandler i forbindelse med garanti eller andre spørsmål. Studer bruksanvisningen nøye, og oppbevar den på et trygt sted. Den inneholder viktige anvisninger for din egen sikkerhet, bruk og vedlikehold av grillen.

1. Fordelene med OUTDOORCHEF kullgrill

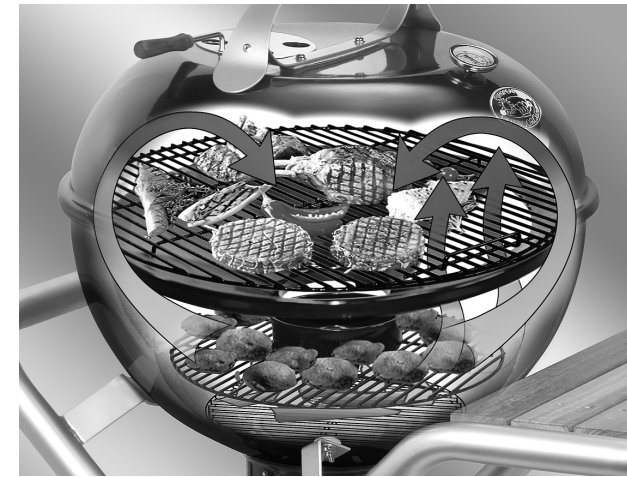
- OUTDOORCHEF kullgrill er en innovasjon når det gjelder grilling med kull.
- I motsetning til standard kullgriller, er den utstyrt med et patentert kokesystem formet som en trakt (Funnel System®) og har en innbygd fettsamler. Fordelen med dette systemet er at grillresultatet blir av topp kvalitet uten ubehagelig og uønsket oppflamming.
- Risten og trakten er koblet sammen slik at begge deler med letthet kan snues som en enhet. Du kan rotere risten og åpne traktesystemet uten å bytte noen deler på grillen. Dette gjør blant annet at du kan steke både direkte og indirekte.
- Den hengslede risten og åpningen i trakten gjør påfylling av grillkull eller briketter enkelt og sikkert!
- En kant på risten forhindrer grillkull eller briketter å falle ned i kulen.
- Varmen kan lett reguleres ved å åpne eller lukke ventilasjonshullene i askeskuffen. Ved å lukke hullene, reduseres lufttilførselen og varmen. Ved å åpne hullene, øker lufttilførselen og varmen.
- Indirekte, reflekterende varme blir produsert ved å lukke lokket.
- For å forhindre at maten tørker ut, kan du fylle vann i dryppskuffen. Dette vil fordampe under

bruk og ved å tilsette litt vin, juice eller biter av tre kan du tilføre maten en ekstra god smak. Trebiter eller flis av hikory, eple eller mesquite setter en god smak på maten, eller du kan prøve deg frem med andre smakstilsetninger.

2. Sikkerhetsanvisninger

VENNLIGST STUDER SIKKERHETSANVISNINGENE NØYE FØR DU TAR GRILLEN I BRUK, OG TA DE FORHOLDSREGLER SOM ANGIS. DERSOM ANVISNINGENE IKKE FØLGES, KAN DET FØRE TIL ALVORLIG SKADE PÅ PERSONER ELLER MATERIELL.

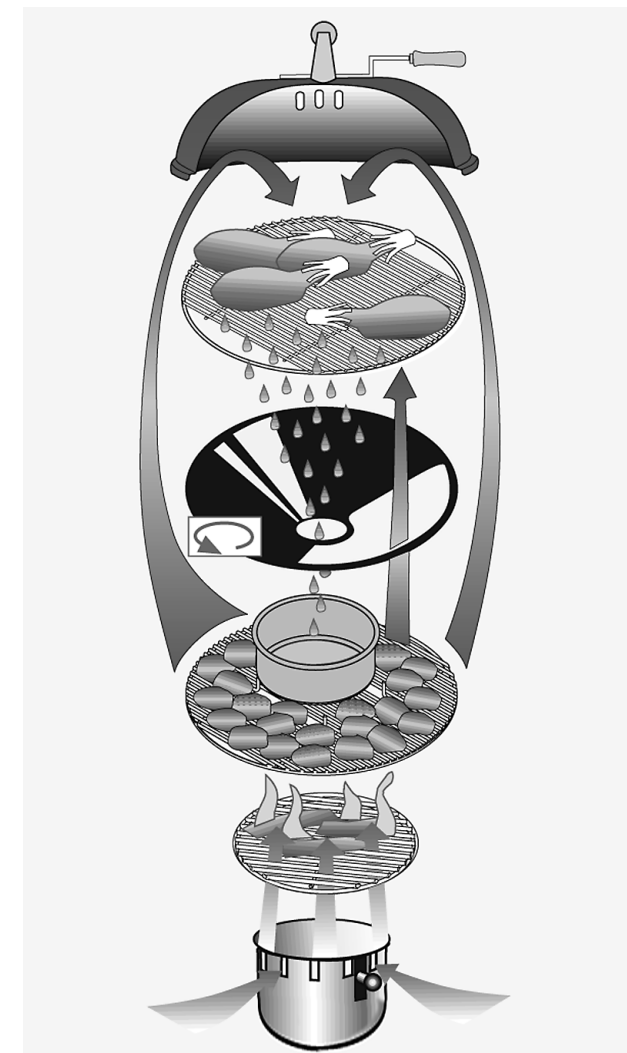
- Grillen er kun for utendørs bruk, sørg for god ventilasjon rundt, og sikker avstand til lettantennelig materialer.
- Skjerm grillen mot vind ved å plassere den så lunt som mulig.
- Bruk flammetennere beregnet på grill og følg anvisningen på emballasjen.
- Ved bruk av tennvæske, spre væsken jevnt over kullet eller brikettene og la det trekke inn noen minutter før du tenner på forsiktig. Forsikre deg om at tennvæsken ikke samler seg opp i bunnen av kulen. I tilfelle, bruk en fyrstikk for å brenne opp væsken før du starter matlagingen.
- Bruk ikke bensin, rødsprit eller andre lettantennelige væsker for å tenne grillen!
- Tilsett ikke tennvæske, grillkull eller briketter som er satt inn med tennvæske etter at grillen er tent eller mens kullet eller brikettene fremdeles er varme.
- Sørg for minimum 1,5 meter avstand til brennbart materiale.
- Enkelte deler kan bli svært varme, hold barn og dyr på betryggende avstand.
- Flytt ikke på grillen mens den fremdeles er varm.
- Fjern ikke asken før grillkullet eller brikettene er fullstendig utbrent og slukket.
- Bruk varmebestandige grillhansker under grillingen eller ved justering av ventilasjonshullene.
- Bruk ikke klær med flagrende ermer eller sjal under tenning eller bruk av grillen da disse lett kan ta fyr.



- For å tenne kullet eller brikettene anbefaler vi en flammetenner som er beregnet på dette, eller spesialtennere med papir fremfor tennvæske.
- For en grilltid på omkring 1,5 time trenger du 1,5- 2 kg grillkull eller omtrent 0,5 – 1kg briketter.
- OUTDOORCHEF anbefaler bruk av grillbriketter av god kvalitet fremfor tradisjonelt grillkull da dette gir jevnere varme. Husk å oppbevare brikettene på et tørt sted.
- Dersom du skal snu maten under grillingen, unngå å stikke hull i den med en gaffel eller lignende, da dette fører til tap av matsaft og uttørring.

4. Tenning av grillen

1. Fjern delene i grillen (grillkullristen, grillristen, dryppskuffen og trakten) før du starter med grillkullet eller brikettene.
2. Plasser flammetennerne på hurtigrillen og tenn dem. Bruk ikke bensin, rødsprit eller annen høyantennelig væske for å tenne opp eller ettertenne grillen. Tilsett ikke tennvæske eller grillkull som er innsatt med tennvæske på varmt grillkull eller briketter.
3. Plasser grillkullristen og spre grillkull eller briketter på risten. Plasser aldri grillkull eller briketter på selve bunnen da dette vil ødelegge finishen på grillen.
4. Vent omtrent 30–45 minutter til grillkullet eller brikettene er dekket av et tynt lag grå aske.
5. Spre så grillkullet eller brikettene på grillkullristen slik at bare den ene delen er dekket og dryppskuffen kan plasseres i midten. Den andre halvdel av grillkullristen skal ikke være dekket slik at du kan:
 - a. Oppnå optimal lufttilførsel og maksimal varme.
 - b. Veksle mellom direkte og indirekte grilling ved å snu på grillristen.
 - **Indirekte:** Grill over den lukkede delen av trakten, ikke direkte over glørne slik at fettholdig mat ikke flammer opp. Dette er ideelt for eksempelvis and, kylling, marinert kjøtt eller mat som skal tilberedes sakte over lenger tid.
 - **Direkte:** Grill over den åpne delen av trakten og direkte over glørne. Dette er ideelt for magert kjøtt med mindre oppflamming, sauté eller for rask grilling.
6. Plasser dryppskuffen i senter av grillkullristen og fyll den med ønsket væske, gjerne med smakstilsetning (se avsnittet om fordelene med OUTDOORCHEF kullgrill).
7. Plasser nå trakten og grillristen, og forsikre deg om at åpningen i risten passer overens med trak-



3. Forberedelser før bruk

- Plasser grillen slik at den står støtt på et fast og rett underlag hele tiden.
- Forsikre deg om at askeskuffen er plassert riktig og at de øvre og nedre ventilasjonshullene er helt åpne før du starter med grillkullet eller brikettene.

ten og at de to brakettene under passer overens med de tilsvarende hullene i trakten.

- Nå er du klar til grillingen. Hold et øye med temperaturutviklingen i grillen før du tilsetter mer kull eller briketter. Sørg for at temperaturen ikke overstiger 350 °C / 675 F. Overoppheting ødelegger ikke bare maten, men kan skade deler på selve grillen!
- For å etterfylle grillkull eller briketter under grillingen, snu risten så åpningen av trakten er over der du ønsker å etterfylle. Lukk forsiktig og hold øye med temperaturen.

5. Nyttig informasjon og tips

- Legg ikke et varmt lokk på plenen. Bruk den innbygde kroken på innsiden av lokket på 480 modellen til å henge den på siden, eller den spesialkonstruerte lokkholderen på 570 modellen.
- Sørg for at det alltid er nok væske i dryppskuffen slik at maten ikke tørker ut.
- Varmen lar seg lett regulere ved å åpne eller lukke ventilasjonshullene på askeskuffen. Lukker du hullene, reduseres ventilasjonen og varmen vil synke. Åpner du hullene, øker ventilasjonen og varmen vil stige. Ventilasjonshullene i lokket må ikke tildekkes under bruk!
- OUTDOORCHEF anbefaler å ha lokket på under grillingen. Dette gir indirekte varme og reduserer grilltiden med opptil en tredjedel.
- Dersom du skal snu maten under grillingen, unngå å stikke hull i den med en gaffel eller lignende da dette fører til tap av matsaft og uttørring.
- Temperaturindikatoren er ment som en veiledning. En toleranse på +/- 10% er mulig. Bruk gjerne et egnet steketermometer for eksakt temperatur.

6. Vedlikehold / etter bruk

- Skal du slukke grillen, plasser lokket på grillen, steng alle ventilasjonshull og vent til den slukker av seg selv. Bruk ikke vann for å slukke grillen!
- Fjern alltid asken før du skal grille igjen. Sørg for at det ikke finnes glør igjen før du fjerner asken.
- Rengjør grillen med en egnet grillbørste i messing/kobber eller grillrens som er egnet for porselensbelagte overflater. Dryppskuffen kan rengjøres i varmt såpevann. Bruk ALDRI stålbørste, etsende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander for rengjøringen.

- For å bevare grillen slik at du har glede av den så lenge som mulig, anbefales det å sette inn delene av tre med en egnet olje en gang i året.
- For å beskytte grillen og forlenge levetiden, anbefales å bruke et egnet OUTDOORCHEF grilltrekk. Sørg for at grillen er helt avkjølt før du dekker den til!

7. Garantibestemmelser

OUTDOORCHEF garanterer at produktet er fritt for mangler med hensyn til enklideler så vel som fabrikkasjons- og konstruksjonsfeil i en periode på 24 måneder fra kjøpskitteringens dato. Garantien omfatter material- og fabrikkasjonsfeil på alle komponenter produktet omfatter. Skader på emaljeringsen omfattes bare fullt ut av garantien dersom skadene meldes innenfor en periode på 30 dager fra kjøpskitteringens dato.

Følgende tilfeller vil ikke bli regnet som å omfattes av garantien:

- Ujevnheter og fargeforskjeller ved emaljeringsen
- Defekter som skyldes manglende overholdelse av bruksanvisningen, feil bruk eller skjødesløs behandling
- Mangler ved reservedeler eller utstyr som ikke er levert av OUTDOORCHEF eller dennes forhandler, i tillegg til skader slike deler har forårsaket
- Reparasjoner som er foretatt av ikke-autoriserte personer
- Skader og transportkostnader som har oppstått ved transport til eller fra forhandler
- Force majeure
- Normal slitasje

Garantikrav kan bare fremmes overfor den aktuelle forhandleren, med forevisning av gyldig kjøpskittering.

OUTDOORCHEF foretar en kontinuerlig produktutvikling og forbedring, og forbeholder seg retten til å endre produktdesign eller spesifikasjoner uten varsel.

Hänvisning betr. temperaturangivelse:
Termometern har en tolerans av +/- 10% av visad temperatur.

(nld) Inhoudsopgave

- Voordelen van OUTDOORCHEF Houtskoolbarbecues
- Veiligheidsinstructies
- Vorbereidingen
- De barbecue aansteken
- Praktische aanwijzingen en tips
- Onderhoud
- Garantie

Noteer het serienummer van de barbecue op de laatste pagina van deze gebruiksaanwijzing. Vermeld altijd het serienummer wanneer u met het verkooppunt contact opneemt voor vragen of opmerkingen, bijvoorbeeld bij een garantieclaim. Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed. Er staan belangrijke aanwijzingen in op het gebied van veiligheid, bediening en onderhoud.

1. Voordelen van OUTDOORCHEF Houtskoolbarbecues

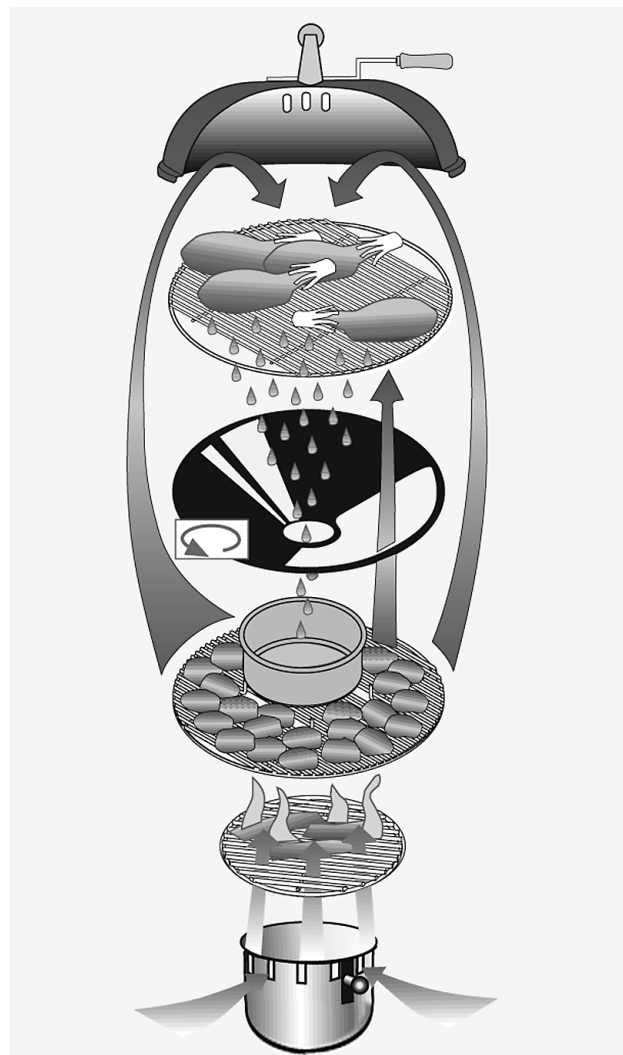
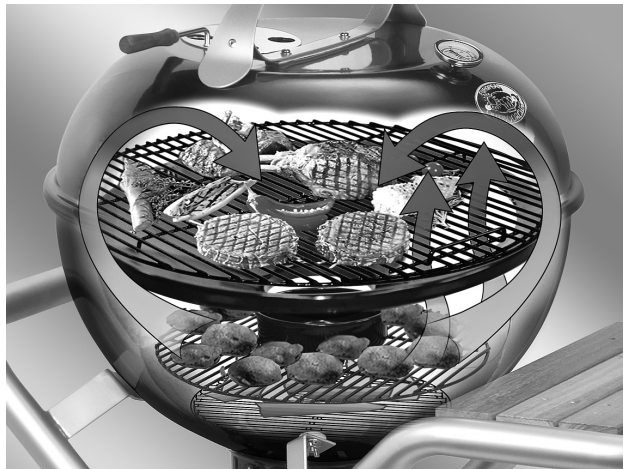
- De OUTDOORCHEF Houtskoolbarbecue is een innovatie op het gebied van houtskoolbarbecues.
- In tegenstelling tot standaard kogelbarbecues is de OUTDOORCHEF uitgerust met het gepatenteerde Funnel System® en met een geïntegreerde vetopvangbak. Deze innovatie in grilltechniek staat garant voor barbecuen op het allerhoogste niveau, zonder vervelend en schadelijk opvlammen.
- Het grillrooster en de trechter zijn met elkaar verbonden, zodat beide onderdelen als één geheel kunnen worden gedraaid. U kunt het grillrooster en open trechtersysteem als één geheel draaien, zonder dat u iets aan onderdelen van de barbecue hoeft te veranderen. Hierdoor kunt u direct en indirect grillen.
- Dankzij het scharnierende grillrooster en de opening in de trechter kunt u snel en veilig houtskoolbriketten bijvullen!
- Een extra rand aan het rooster voorkomt dat er briketten in de kuip vallen.

- De warmte kan eenvoudig worden geregeld, door de luchtgaten in de asopvangbak open of dicht te schuiven. Het openen van de gaten vermindert de luchttoevoer en de warmte. Het sluiten van de gaten vergroot de luchttoevoer en de warmte.
- Door het sluiten van de deksel ontstaat convectiewarmte.
- Om te voorkomen dat het vlees uitdroogt, kunt u het lekbakje/stoombakje vullen met water. Tijdens het barbecuen verdampt dit water. Door wijn, vruchtensappen of houtsnippers, bijvoorbeeld appel-, hickory- of mesquitehout, toe te voegen, zorgt u voor heerlijke aroma's.

2. Veiligheidsinstructies

WANNEER U DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN VOORZORGSMAATREGELEN NIET NALEEFT, KAN DIT TOT ERNSTIG LETSEL LEIDEN. LEES DAAROM EERST ALLE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES VOORDAT U DE BARBECUE GEBRUIKT.

- Deze barbecue mag alleen buiten worden gebruikt, nooit in gesloten ruimtes.
- Plaats de barbecue zo veel mogelijk uit de wind voordat u hem gaat gebruiken.
- Gebruik alleen speciale barbecue-aanmaakblokken en volg de instructies op de verpakking.
- Verdeel bij gebruik van aanmaakvloeistof de vloeistof gelijkmatig over de briketten; laat de vloeistof enkele minuten in de briketten intrekken en steek de briketten vervolgens voorzichtig aan. Let er in het bijzonder op dat de vloeistof zich niet ophoopt op de bodem van de kuip. Steek, als dit wel het geval is, een lucifer aan en ontsteek daarmee de vloeistof om het eerst te verbranden voordat u gaat barbecuen.
- Gebruik geen vloeistoffen zoals benzine of soortgelijke licht ontvlambare vloeistoffen voor het aansteken of opnieuw aansteken van de barbecue!
- Voeg geen aanmaakvloeistof of met aanmaakvloeistof doordrenkte briketten toe aan briketten die al heet of warm zijn.
- Plaats de barbecue op een veilige afstand van 1,5 meter van brandbare materialen.
- Houd kinderen en huisdieren altijd uit de buurt van de barbecue.
- Verplaats de barbecue niet wanneer hij heet is.
- Verwijder as pas wanneer alle houtskoolbriketten volledig uitgebrand en gedooft zijn.
- Draag altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u aan het grillen bent of de luchtgaten wilt afstellen.
- Draag geen kleren met los wapperende mouwen wanneer u de barbecue wilt aansteken of gebruiken.



3. Voorbereidingen

- Plaats de barbecue altijd op een vlakke en veilige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de asopvangbak op z'n plaats zit en dat de bovenste en onderste luchtgaten volledig open staan voordat u de houtskoolbriketten aansteekt.
- Voor het aansteken van de houtskoolbriketten adviseren we gebruik te maken van een briket-

tenstarter of van standaard aanmaakblokjes met papier in plaats van barbecue-aanmaakvloeistof.

- Voor 1,5 uur barbecuen hebt u ongeveer 1,5 à 2 kg gewone houtskool of ongeveer 0,5 à 1 kg houtskoolbriketten nodig.
- OUTDOORCHEF adviseert kwaliteitsbriketten te gebruiken in plaats van gewone houtskool. Bewaar de briketten bovendien op een droge plaats.
- Gebruik bij het omdraaien van vlees op het rooster nooit een spies of vork; hierdoor gaan er vleessappen verloren en droogt het vlees uit!

4. De barbecue aansteken

1. Verwijder de inwendige delen van de barbecue (houtskoolrooster, grillrooster, lekbakje en trechter) voordat u de houtskoolbriketten aansteekt.
2. Leg de aanmaakblokjes op het aanjaagrooster en steek ze aan. Gebruik nooit vloeistoffen zoals benzine of soortgelijke licht ontvlambare vloeistoffen voor het aansteken of opnieuw aansteken van de barbecue! Voeg geen aanmaakvloeistof of met aanmaakvloeistof doordrenkte briketten toe aan briketten die al heet of warm zijn.
3. Plaats het houtskoolrooster en verspreid de houtskoolbriketten over het rooster. Leg de briketten nooit rechtstreeks op de bodem van de kuip: dit beschadigt de porseleingeëmailleerde laag!
4. Wacht ongeveer 30 à 45 minuten tot de houtskoolbriketten bedekt zijn met een klein laagje grijze as.
5. Verspreid vervolgens de hete houtskoolbriketten zodanig op het houtskoolrooster, dat slechts één deel bedekt is en het lekbakje in het midden kan worden geplaatst. Laat de andere helft van het houtskoolrooster leeg, zodat u:
 - a. een optimale luchtstroming en maximale hitte verkrijgt.
 - b. kunt switchen tussen direct en indirect grillen, door het grillrooster te verdraaien.
 - **Indirect:** Grill boven het dichte trechterdeel, en niet rechtstreeks boven de gloed, zodat vet vlees beschermd wordt tegen opvlammen. Dit geldt bijvoorbeeld voor eend, kip, gemarineerd vlees of in het geval van langzaam grillen.
 - **Direct:** Grill rechtstreeks boven de open trechter en de gloed: Heeft de voorkeur bij minder vet vlees dat minder opvlammen veroorzaakt, gesauteerd vlees of voor snel grillen.

6. Plaats het lekbakje in het midden van het houtskoolrooster en vul het met de gewenste vloeistof.
7. Plaats vervolgens de trechter en het grillrooster. Zorg ervoor dat de opening in het rooster overeenkomt met de opening in de trechter, en dat de twee beugels onder het grillrooster overeenkomen met de twee daarbij behorende gaten in de trechter!
8. U bent nu klaar om te gaan grillen! Let op de temperatuurontwikkeling in de barbecue voordat u houtskoolbriketten bijvult. Zorg ervoor dat de temperatuur niet hoger wordt dan 350° Celsius (675° F). Door oververhitting kunnen onderdelen van de barbecue vervormen!
9. Als u tijdens het grillen houtskoolbriketten wilt bijvullen, draait u het rooster zodanig dat de opening van de trechter zich bevindt boven de plek waar u de houtskoolbriketten wilt toevoegen. Sluit de opening en blijf op de temperatuur letten.

5. Praktische aanwijzingen en tips

- Leg de hete barbecuedecksel niet op het gazon! Gebruik bij modellen zonder scharnier of steun aan de deksel de haak die aan de binnenkant van de deksel is aangebracht. Deze wordt aan de rand van de onderste barbecueschaal opgehangen.
- Let erop, dat er altijd vloeistof in de vetopvangbak aanwezig is.
- De hitte kan worden gereguleerd door de onderste luchtschuif aan de asopvangbak te openen en te sluiten. Bij het sluiten van de luchtgaten wordt de hitte gereduceerd. De luchtschuif aan de deksel moet tijdens het barbecuen altijd open blijven.
- Outdoor Chef adviseert de deksel tijdens het barbecuen te sluiten. Door de luchtcirculatie in de barbecue is de braadtijd zelfs een derde korter in vergelijking met een conventionele oven.
- Gebruik voor het draaien van vlees, vis, enz. een voldoende lange vleestang, zodat niet in het product geprikt hoeft te worden en het sappig blijft.

6. Onderhoud

- Als u de houtskoolbriketten wilt doven, doet u de deksel op de kuip en sluit u alle luchtgaten. Gebruik geen water.
- Verwijder altijd de as voordat u weer gaat barbecuen.
- Maak de barbecue schoon met een messing-/koperborstel of met een barbecue-reiniger die geschikt is voor porseleingeëmailleerde oppervlakken. Het lekbakje kan worden schoongemaakt met een sopje. Gebruik NOOIT staalborstels, agressieve reinigingsmiddelen en scherpe voorwerpen!
- Om uw barbecue zo mooi mogelijk te houden en zo lang mogelijk te kunnen gebruiken, advi-

seren we u alle houten delen één maal per jaar met houtolie te behandelen: mede hierdoor zal het hout niet kromtrekken.

- Om de gebruiksduur van uw barbecue nóg meer te verlengen, adviseren we u de OUTDOORCHEF extra te beschermen met een hoes. Informatie m.b.t. de opgegeven temperatuur: de temperatuur kan $\pm 10\%$ afwijken.

7. Garantie

OUTDOORCHEF biedt een garantie voor gebreken van onderdelen en de productie- en verwerkingskwaliteit, voor een periode van 24 maanden vanaf de datum van het aankoopbewijs. Deze garantie blijft beperkt tot materiaal- en verwerkingsfouten in alle delen van het product. De garantie bij schade aan de emaillering wordt slechts binnen een meldingstermijn van 30 dagen vanaf de datum van het aankoopbewijs voor 100% aanvaard.

Voor de volgende punten wordt geen garantie gegeven:

- oneffenheden en kleurverschillen in de emaillering
 - defecten, die zijn ontstaan door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, verkeerd gebruik of nalatigheid
 - vervangende onderdelen, die niet door OUTDOORCHEF of diens contractpartners werden geleverd, evenals daaruit voortvloeiende schade
 - reparaties, die niet door geautoriseerde personen werden uitgevoerd.
 - schade en transportkosten, die tijdens het transport naar de desbetreffende dealers zijn ontstaan.
 - force majeure
 - normale slijtage
- Garantieaanspraken kunnen alleen, met het aankoopbewijs, worden ingediend bij de desbetreffende dealers.

OUTDOORCHEF hanteert een beleid van continue productontwikkeling en -verbetering. Als zodanig behouden we ons het recht voor om zonder kennisgeving vooraf de vormgeving en/of specificaties van producten te wijzigen.

OUTDOORCHEF hanteert een beleid van continue productontwikkeling en -verbetering. Als zodanig behouden we ons het recht voor om zonder kennisgeving vooraf de vormgeving en/of specificaties van producten te wijzigen.

Informatie met betrekking tot de thermometer. De thermometer kan een afwijking hebben van $\pm 10\%$

