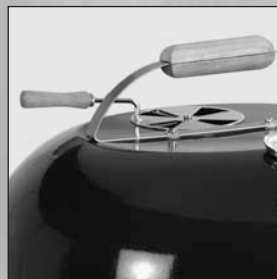




OUTDOORCHEF

MANUAL BBQ

THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE



City Charcoal 420
Easy Charcoal 480
Rover 480
Easy Charcoal 570
Rover 570
Classic Charcoal 570MX





Item #: 18.291.07
Item #: 18.291.08



Item #: 18.291.05



Item #: 14.112.35



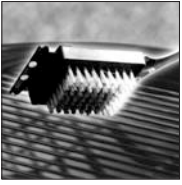
Item #: 14.112.36



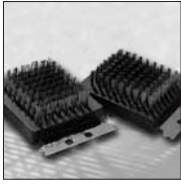
Item #: 14.112.33



Item #: 18.211.34



Item #: 14.421.12



Item #: 14.421.13



Item #: 14.421.10



Item #: 14.112.18



Item #: 14.112.23



Item #: 14.491.10



Item #: 14.491.12



Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



Item #: 18.221.06



Item #: 14.520.02



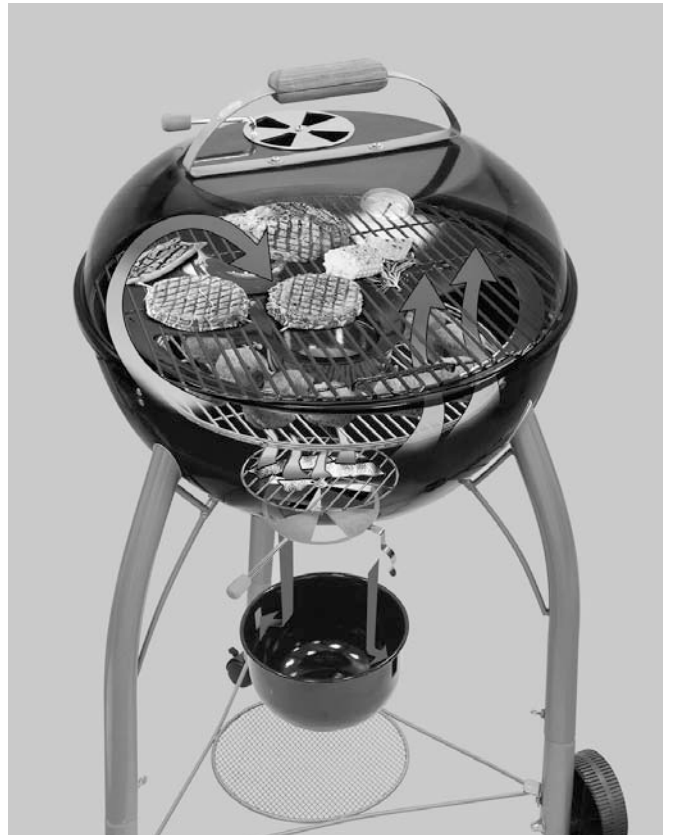
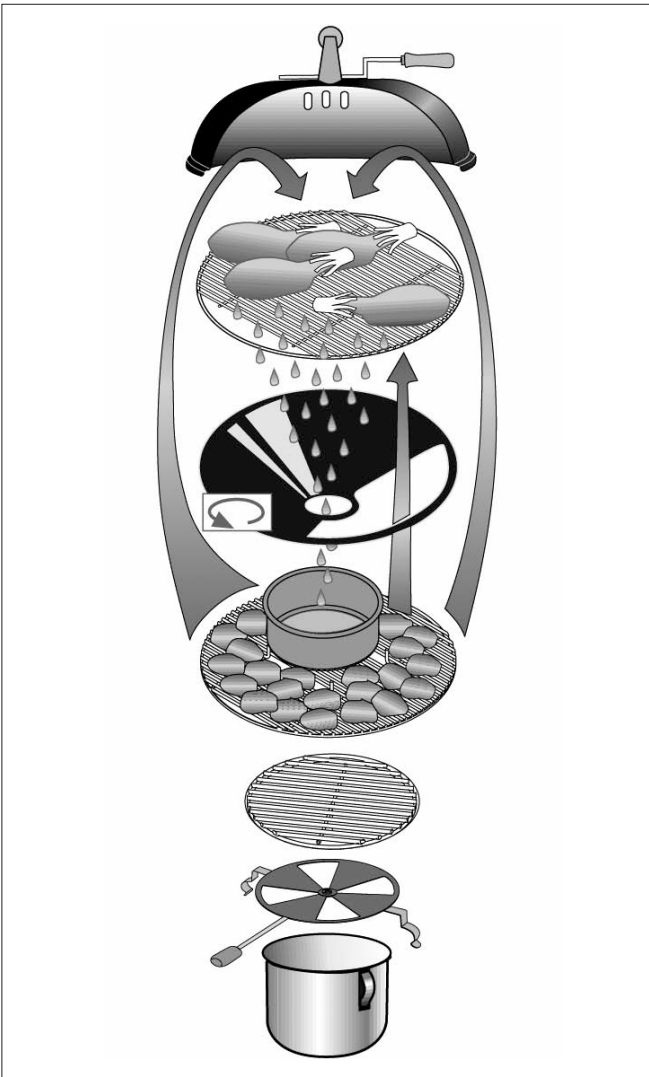
Item #: 14.112.34

City Grill



Item #: 18.221.08

City Grill



Gebruiksaanwijzing

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



Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Hij bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud. **LET OP: de houtskoolkogelbarbecue van OUTDOORCHEF mag niet als stoofplaats worden gebruikt.**

Voordelen van OUTDOORCHEF houtskoolkogelbarbecue

- De OUTDOORCHEF houtskoolkogelbarbecue is een innovatie op het gebied van houtskoolbarbecuen en daarmee het meest geavanceerde product in zijn klasse.
- In tegenstelling tot standaard kogelbarbecues is de OUTDOORCHEF uitgerust met het gepatenteerde trechtersysteem® en met een geïntegreerd vetopvangreservoir. Deze innovatie in barbecuetechniek staat garant voor barbecuen op het allerhoogste niveau, zonder schadelijk en vervelend opvlammend vet.
- Het grillrooster en de trechter vormen een eenheid, en kunnen daarom tijdens het barbecuen met een handgreep eenvoudig worden gedraaid. Het te barbecuen voedsel kan naar keuze indirect of direct worden gebarbecued zonder dat u iets aan de barbecue hoeft te veranderen.
- Dankzij het scharnierende grillrooster en de opening in de trechter kunt u voor en tijdens het barbecuen makkelijk houtskoolbriketten bijvullen.
- Een extra rand aan het rooster voorkomt dat er briketten in de kogel vallen.
- De warmte kan probleemloos worden geregeld, door de luchtgaten in de asopvangbak open of dicht te schuiven: openen verhoogt de temperatuur en het sluiten verlaagt deze.
- Door het sluiten van de deksel ontstaat er luchtcirculatie en kunt u daarom ook bakken.

- Om te voorkomen dat het vlees uitdroogt, kunt u het lekbakje/stoombakje vullen met water. Tijdens het barbecuen verdampt dit water. In plaats van water kunt u ook vruchtensappen of aromatische houtsoorten als druivenhout, appelhout, hickory of mesquite toevoegen, zodat er heerlijke aroma's ontstaan.

Veiligheidsinstructies

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

- Deze barbecue mag alleen buiten worden gebruikt, nooit in gesloten ruimtes.
- Laat de barbecue tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Plaats de barbecue zo veel mogelijk uit de wind voordat u hem gaat gebruiken.
- Gebruik alleen speciale barbecueaanmaakblokjes en volg de instructies op de verpakking.
- 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 nooit een barbecue wanneer deze in gebruik is.
- Verwijder as pas wanneer deze volledig afgekoeld is.
- Draag altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u aan het grillen bent of de luchtschuif wilt verstellen.
- Draag passende kleding. Los wapperende mouwen vatten snel vlam!

Vorbereidingen voor het aansteken

- Plaats de OUTDOORCHEF- barbecue altijd op een vlakke en veilige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de asopvangbak op zijn 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 standaard aanmaakblokjes met papier in plaats van aanmaakvloeistof.
- Outdoorchef adviseert hoogwaardige kwaliteitsbriketten te gebruiken in plaats van gewone houtskool om een hoge en constante hitte te bereiken. Bewaar de briketten bovendien op een droge plaats!

- Voor 1½ uur barbecuen hebt u ongeveer 1,5 à 2 kg gewone houtskool of ongeveer 0,5 à 1 kg COCO-CHEF-briketten nodig.

Aansteken van barbecues met aansteekrooster

1. Verwijder de inwendige delen van de barbecue (houtskoolrooster, grillrooster, lekbakje en trechter) zodat er genoeg lucht beschikbaar is en een optimale brandprestatie wordt gegarandeerd
2. Plaats het kleine aansteekrooster, bedek het met standaard aanmaakblokjes op het aansteekrooster en steek ze aan. Gebruik nooit vloeistoffen zoals benzine of soortgelijke licht ontvlambare vloeistoffen. Voeg geen aanmaakvloeistof of met aanmaakvloeistof doordrenkte briketten toe aan briketten die al heet of warm zijn.
3. Plaats nu het kolenrooster en bedek dit bij voorkeur met briketten. Let erop, dat er geen briketten tegen de kogel aanliggen! Begin pas dan met barbecuen!
4. Laat de briketten met geopend deksel ongeveer 30–45 minuten branden tot ze gelijkmatig gloeien en bedekt zijn met een witte laag. Begin dan pas met barbecuen.

Aansteken van barbecues zonder aansteekrooster

1. Verwijder voor het aansteken de volgende inwendige delen van de barbecue (barbecuerooster, trechter en opvangbankje), zodat er genoeg lucht beschikbaar is en een optimale brandprestatie wordt gegarandeerd.
2. Bedek het kolenrooster met standaard aanmaakblokjes en steek ze aan. Gebruik echter nooit vloeistoffen zoals benzine, spiritus of vergelijkbare aanmaakvloeistoffen. Voeg geen aanmaakvloeistof of met aanmaakvloeistof doordrenkte houtskool toe aan al hete of warme houtskool.
3. Bedek de aanmaakblokjes bij voorkeur met briketten. Let erop dat er geen briketten tegen de kogel aanliggen.
4. Laat de kolen met geopend deksel ongeveer 30 - 45 minuten branden tot ze gelijkmatig gloeien en bedekt zijn met een witte laag. Begin dan pas met barbecueën.

Barbecueën

1. Verspreid vervolgens de hete houtskoolbriketten zodanig op het houtskoolrooster, dat slechts één helft van het rooster bedekt is en het lekbakje in het midden kan worden geplaatst. Eén helft van het rooster moet onbedekt blijven, zodat u tijdens het barbecueën:

- a) een optimale luchtstroming en maximale hitte verkrijgt.
- b) eenvoudig en snel kunt switchen tussen direct en indirect barbecueën, door het grillrooster te verdraaien.

Indirect: Grill boven het dichte trechterdeel (indirect), om ongezond verbrandend vet te vermijden! Geschikt voor vrij vet vlees, zoals kip, eend, gemarineerd vlees e.d.

Direct: direct boven de open trechter en hete kolen. Bij voorkeur bij vetarm vlees of aanbraden!

2. Plaats het lekbakje in het midden van het houtskoolrooster en vul het met de gewenste vloeistof.
3. Plaats dan pas de trechter en het grillrooster. Zorg ervoor dat de opening in het rooster overeenkomt met de opening in de trechter, zodat de twee beugels onder het grillrooster probleemloos in de daarvoor bestemde gaten van de trechter kunnen worden gevoegd.
4. Draai de opening van de trechter over de brandende briketten om zo een betere luchtcirculatie in de barbecue te creëren.
5. U bent nu klaar om te gaan barbecueën! Om de temperatuurontwikkeling onder controle te houden, moet u voorzichtig doseren. Zorg ervoor dat de temperatuur niet hoger wordt dan 300°C (626° F). Door oververhitting kunnen onderdelen van de barbecue vervormen!
6. Met het opklapbaar grillrooster kunt u makkelijk houtskoolbriketten bijvullen tijdens het barbecueën. Draai het rooster zodanig dat het opgeklapte deel zich boven de opening van de trechter bevindt. Voeg briketten toe en wacht ca. 5-10 minuten met geopend deksel totdat de aangevulde briketten geheel branden.

Praktische aanwijzingen en tips

- Leg de hete barbecuedeksel 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.
- OUTDOORCHEF 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.

Reinigen en onderhoud

- Als u de houtskoolbriketten wilt doven, doet u de deksel op de kuip en sluit u alle luchtgaten. Gebruik geen water.
- Verwijder altijd alle asresten voordat u weer gaat barbecuen.
- Maak de barbecue schoon met een messing of koperborstel. Gebruik nooit scherpe voorwerpen (geen staalborstels of agressieve reinigingsmiddelen). Het lekbakje kan worden schoongemaakt met een sopje.
- Om uw barbecue zo mooi mogelijk te houden en zo lang mogelijk te kunnen gebruiken, adviseren we u alle houten delen *één maal per jaar* met houtolie te behandelen. Dit voorkomt kromtrekken en scheuren.
- Om de gebruiksduur van uw barbecue nóg verder te verlengen, adviseren we u uw barbecue extra te beschermen met een OUTDOORCHEF-afdekhoes.

Garantiebepalingen

OUTDOORCHEF biedt een garantie voor gebreken van onderdelen en de productie- en verwerkingskwaliteit, die voor de volgende perioden van toepassing zijn:

- 3 jaar op geëmailleerde kogels (onderste gedeelte en deksel) en onderdelen van roestvrij staal
- 2 jaar op alle overige onderdelen

Garantieaanspraken kunnen alleen, met het aankoopbewijs, worden ingediend bij de desbetreffende dealers. De garantie bij schade aan de emaillering wordt slechts binnen een meldingstermijn van 30 dagen vanaf de aankoopdatum voor 100% aanvaard. Deze garantie geldt alleen voor nieuwe apparaten die nog niet eerder werden gebruikt.

Voor de volgende punten wordt geen garantie gegeven:

- oneffenheden, minimale afwijkingen en kleurverschillen in de emaillering
- defecten, die zijn ontstaan door verkeerd resp. nalatig gebruik alsmede ondeskundige installatie
- kleurveranderingen evenals roestvorming en een roestlaagje als gevolg van weersinvloeden of ondeskundig gebruik van chemische stoffen
- defecten op grond van veranderingen, niet voor het doel bestemd gebruik of moedwillige beschadiging
- defecten, die zijn ontstaan door onvakkundige onderhouds- en/of reparatiewerkzaamheden
- schade als gevolg van het niet uitvoeren van het normale routinematige onderhoud
- schade die tijdens het transport is ontstaan
- schade ontstaan door overmacht

- schade ontstaan door overmacht
- normale slijtage van kolenrooster, grillrooster, thermometer
- met de garantie verband houdende montage- en transportkosten
- schade ontstaan als gevolg van slijtage door professioneel gebruik (hotellerie, gastronomie, bijeenkomsten, enz.)

OUTDOORCHEF werkt voortdurend aan de ontwikkeling en verbetering van zijn producten. OUTDOORCHEF behoudt zich daarom het recht om design en/of productspecificaties te wijzigen voor zonder voorafgaande aankondiging.

Informatie over de temperatuurindicatie

de thermometer kan een afwijking hebben van +/- 10%.

DEZE GEBRUIKSAANWIJZING MOET DOOR DE EIGENAAR VAN DE BARCUE WORDEN BEWAARD, EN OP ELK MOMENT ONDER HANDBEREIK ZIJN!

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