

MANUAL BBQ

THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE

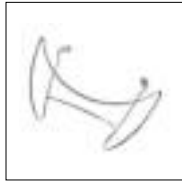


City Charcoal 420
Easy Charcoal 480
Rover 480
Easy Charcoal 570
Rover 570
Classic Charcoal 570MX





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 #: 18.211.52



Item #: 14.112.18



Item #: 14.112.23



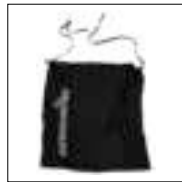
Item #: 14.491.10



Item #: 14.421.16



Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



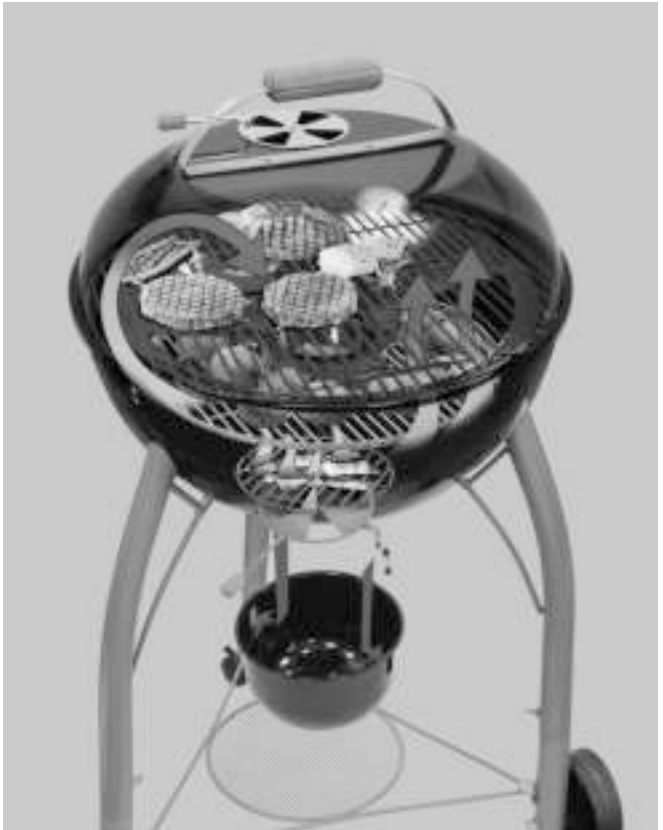
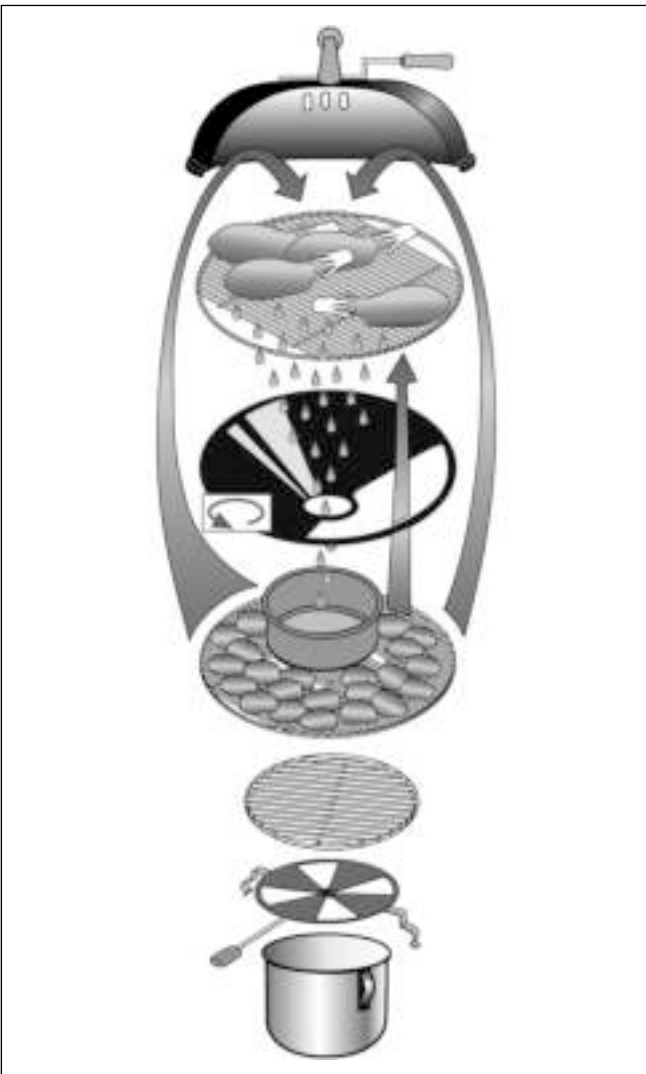
Item #: various



Item #: 14.520.02



Item #: 18.221.08





dig 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 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 barbecueën.

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.

- Controleer voor het ontsteken van de houtskool of de asopvangschaal correct is geplaatst en alle ventilatieopeningen geopend zijn. De positie van de onderste ventilatieopeningen is door een markering op de asopvangschaal duidelijk.
- 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 barbecueën.
- 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. U kunt ook gebruik maken van de OUTDOORCHEF BARBECUEREINIGER.
- 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.
- Voor een langere levensduur van uw barbecue, raden wij u aan, nadat de barbecue is afgekoeld, om deze met een passende hoes van OUTDOORCHEF te beschermen tegen invloeden van buitenaf. Om een hoge luchtvochtigheid te voorkomen, raden wij u aan de hoes na een regenbui te verwijderen.
- *Afdekhoezen kunt u aanschaffen via uw dealer.*

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Gebruik:

Draag handschoenen en indien mogelijk een bril. De barbecue of het accessoire in nog lichtjes warme toestand grondig inspuiten, 15–30 minuten laten inwerken. Erg vuile oppervlakken een tweede maal inspuiten, grondig met water afspoelen en vervolgens afdrogen.

Garantiebepalingen

1. Garantie

Met de koop van een OUTDOORCHEF-product bij een geautoriseerde dealer heeft u behalve het product een productgarantie van 3 jaar verworven van DKB Household Switzerland AG ("DKB") conform deze bepalingen.

De garantie geldt uitsluitend voor de reparatie van gebreken die bij reglementair gebruik aantoonbaar tot materiaal- en/of fabricagefouten kunnen worden herleid.

2. Werkwijze

Controleer het product direct na ontvangst op gebreken en functionaliteit. Mocht er onverwacht een defect zijn aan het verworven product, dient u de volgende stappen te volgen (Bring-In-garantie):

- Neem binnen 30 dagen na ontdekking van het gebrek contact op met uw dealer* en neem het volgende mee: product / productonderdeel, aankoopbon, serie- en artikelnummer**.
- Beschrijf de kwestie aan de hand van het defecte product / productonderdeel of een foto.
- Na een controle van het gebrek door de dealer of DKB komt de kosteloze garantievergoeding conform punt 3 van kracht (onder voorbehoud van transport- en verzendkosten aan de eerste particuliere koper).

3. Omvang van de garantie

De productgarantie van DKB geldt vanaf de aankoopdatum en geldt voor de eerste particuliere koper. Er kan alleen op vertoon van de originele aankoopbon aanspraak op de garantie worden gemaakt.

De garantievergoeding is alleen mogelijk na beoordeling van DKB in de vorm van reparatie, vervanging van gebrekkige onderdelen, vervanging van het product of, wanneer de functionaliteit van het product niet wordt beïnvloed, door een korting op de prijs. Het zich terugtrekken uit het koopcontract op grond van garantieaanspraken is uitgesloten. Voor de duur van de reparatie bestaat geen aanspraak op een vervangend product.

De garantietermijn wordt na het toekennen van garantie niet verlengd en begint niet opnieuw te lopen. De vervangen onderdelen worden eigendom van DKB. Bij een productvervanging begint de garantietermijn opnieuw.

De garantietermijnen zijn als volgt:

- 3 jaar op de geëmailleerde kogel (onderste deel en deksel) tegen doorroesten.
- 3 jaar op de geëmailleerde grillrooster tegen doorroesten en doorbranden.
- 3 jaar op alle onderdelen van roestvrij staal tegen doorroesten en doorbranden.
- 2 jaar op alle overige fabricage-/materiaalfouten.
- De garantie bij schade aan de emailleering wordt alleen binnen een meldperiode van 30 dagen vanaf de aankoopdatum gegarandeerd. Deze geldt alleen voor nieuwe apparaten die nog niet zijn gebruikt.

4. Uitsluiting

Er is in de volgende gevallen geen sprake van een gebrek, dat wil zeggen geen materiaal- of fabricagefout conform deze bepalingen, resp. er kan in de volgende gevallen geen aanspraak worden gemaakt op de garantie:

- Bij normale slijtage bij reglementair gebruik.
- Bij defecten en/of schade door verkeerd, ondeskundig of onreglementair gebruik en op grond van een verkeerde installatie, montage of reparatieopgingen door niet geautoriseerde personen.
- Bij defecten en/of schade op grond van de niet-naleving van de gebruikshandleiding of de gebruik-/onderhoudsinstructies (zoals schade door een verkeerde montage of reiniging van het geëmailleerde oppervlak van de trechter of het rooster, niet-uitvoeren van dichtheidscontroles, enz.).
- Bij oneffenheden, kleurverschillen in de emaille en minimale afwijkingen (zoals productiegerelateerde steunpunten aan de onderste dekselrand of aan de ophangingen).
- Bij verkleuringen en beschadigingen van het product (zoals het gekleurde oppervlak) door weersinvloeden (incl. hagel), een verkeerde (niet tegen weersinvloeden beschermde) opslag van het product of een verkeerde toepassing van chemicaliën.
- Bij vorming van roest en oppervlakteroest door weersinvloeden of een onreglementair gebruik van chemicaliën.
- Bij fouten die het reglementaire gebruik of de waarde van het product niet herkenbaar beperken.
- Algemeen voor slijtageonderdelen zoals grillrooster, trechter, brander, thermometer, ontsteking, elektrode, ontstekingskabel, gas slang, gasdrukregelaar en accu, verwarmingselement, reflector, aluminium beschermfolie of kolenrooster
- Bij defecten en/of schade door aanpassingen, ondoelmatig gebruik of moedwillige beschadiging.
- Bij defecten en/of schade door ondoelmatige onderhouds- en reparatiewerkzaamheden.
- Bij defecten en/of schade door het achterwege laten van routinematig onderhoud.
- Bij defecten en/of schade die tijdens het oorspronkelijke transport zijn ontstaan.
- Bij defecten en/of schade op grond van overmacht.
- Bij defecten en/of schade door slijtage bij professioneel gebruik (hotelbranche, gastronomie, evenementen enz.)

DKB sluit aanspraken die buiten deze garantievoorwaarden vallen uitdrukkelijk uit, mits er geen sprake is van een dwingende, wettelijke verplichting of aansprakelijkheid. Dit geldt met name voor aanspraken op schadevergoeding op grond van wanprestatie, vervolgschade, gedeelde winst en transportschade die niet binnen een termijn van 30 dagen na ontvangst van het product bij de dealer worden gemeld.

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

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door het volgende bedrijf vertegenwoordigd:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
8052 Zürich – Zwitserland
www.dkbrands.com

* Een lijst met dealers vindt u op onze website op www.outdoorchef.com.

** Het serie- en artikelnummer staan vermeld op het typeplaatje van uw barbecue (zie hiervoor de gebruikshandleiding van het product).

Informatie over de temperatuurindicatie

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

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

Gebruiksaanwijzing houtskool-kogelbarbecue
2013_Art-Nr 19.100.18

Distribution:

DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
CH-8052 Zürich

E-Mail: info@outdoorchef.ch
Internet: www.outdoorchef.ch

Serial number

