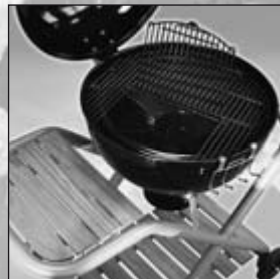




OUTDOORCHEF

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



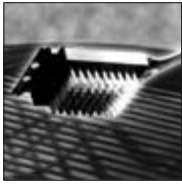
Item #: 14.112.36



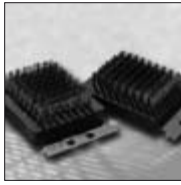
Item #: 14.112.33



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



City Grill

Item #: 14.112.34



City Grill

Item #: 18.221.08



THE BARBECUE COMPANY



KLOTGRILLEN FÖR TRÄKOL!

Bruksanvisning

VIKTIGT: Notera ditt serienummer vilket befinner sig på kontrollpanelens undersida. Vid frågor eller garantianspåk, ange alltid grillens serienummer.



Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information gällande säkerheten, användandet och underhållet av din klotgrill. Varning: Klotgrillen från OUTDOORCHEF får ej användas som eldstad!

Fördelar med OUTDOORCHEF Träkolsgrill

- OUTDOORCHEF Träkolsgrill är en ny innovation vad gäller kolgrillning. Den är den mest avancerade produkten i sin kategori på marknaden idag.
- Olika traditionella klotgrillar, är den nya OUTDOORCHEF Träkolsgrill utrustad med det patenterade trattsystemet. Trattsystemet är ett välprövat grillsystem, exklusivt för OUTDOORCHEFgrillar. Systemet har använts med stor succé i flera år i alla OUTDOORCHEF gasgrillar och har fått många lovord.
- Vi har gjort det väldigt enkelt att fylla på kol med hjälp av vår sinnrika trattsystemdesign. Det betyder att det gångjärnsförsedda grillgallret kan rotera hela 360° i kombination med trattsystemet. Det gör det också enkelt att fylla på mer kol under grillningen.
- Med trattgrillsystemet kan du grilla fett kött t ex anka, kyckling och marinerat kött utan fettbrand, genom att grilla över trattsystemsektionen. Normalt mindre fett och svårlagat kan grillas direkt över grillkolen. Trattgrillsystemet ger en stor variation i grillningen genom att systemet tillåter direkt och indirekt grillning utan att behöva byta delar eller annat på grillen medan du använder den!
- För att förhindra att köttet blir torrt under grillningen, kan vatten hällas i droppskålen. Vattnet avdunstar under grillningen. Om man vill ha olika smaker, tillsätter man vin eller fruktjuicer i stället för vattnet. För att få fram en utsökt rökt smak kan träflis av t ex äppelträ eller vinstock också placeras i droppskålen. Träet börjar glöda och ger rök under grillningen.

Säkerhetsinstruktioner

Att inte läsa eller ta del av följande text kan medföra att grillen inte monteras riktigt och då inte kan anses helt säker. Därför ber vi er att läsa genom följande instruktioner noggrant innan du börjar grilla.

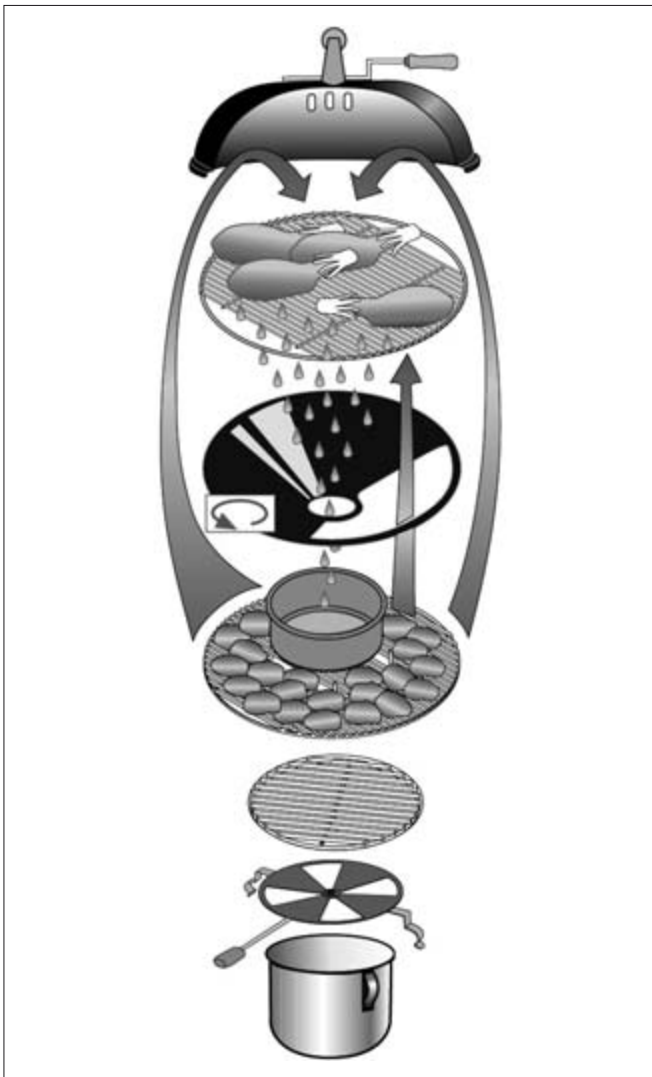
- Den här grillen skall bara användas utomhus.
- Använd inte vätskor som bensen eller andra brandfarliga vätskor etc för att tända eller för att tända om en slocknad grill! Använd bara vanlig tändvätska eller braständare och följ instruktionerna på flaskan.
- Håll aldrig tändvätska på tänd kol eller briketter. Fyll aldrig på med briketter eller kol, som det tillsatts tändvätska på, på redan glödande bädd.
- Håll barn och husdjur borta från grillen.
- Töm aldrig grillen medan den fortfarande är varm.
- Grillen bör inte placeras i närheten av brandfarligt material.
- Bär inte kläder som kan lättantändas.
- Tag bort askan när grillen har kallnat helt.
- Ställ grillen så att den är skyddad från blåst.

Förberedelser före användning

- Placera alltid grillen på ett jämnt och stabilt underlag.
- Se till att askuppsamlaren är på sin plats och att de nedre och undre ventilerna är helt öppna innan kolbriketterna antänds.
- För att antända kolbriketterna rekommenderas en braständare eller vanliga cigarettändare och papper framför användandet av tändvätska.
- För att grilla ca 1,5–2 timmar behövs ca 1,5–2 kg vanligt grillkol eller 0,5–1kg kolbriketter.
- OUTDOORCHEF rekommenderar användandet av högkvalitativa kolbriketter framför användandet av vanligt grillkol, samt att kolbriketterna förvaras på ett torrt ställe.

Tändning av grillen

1. Avlägsna de inre delarna från grillen (grillbrikettgallret, grillgallret, droppskålen samt
2. Placera grilltändarna på booster-gallret och tänd på. Använd aldrig tändvätskor eller andra brännbara vätskor och återtänd aldrig grillen! Håll aldrig på brännbara vätskor eller grillbriketter som är indränkta i grilltändvätskor på heta eller varma grillbriketter.
3. Sätt i grillbrikettgallret och fördela grillbriketterna på det. Lägg aldrig briketterna direkt på grillens botten eller sidor för att undvika skador på porslinsytan!
4. Vänta i ungefär 30–45 minuter tills grillbriketterna är täckta med ett tunt täcke av grå aska.



5. Fördela sedan de heta grillbriketterna på grillbrikettgallret så att endast halva gallret är täckt och så att droppskålen kan placeras i mitten. Den andra halvan av grillbrikettgallret skall ej vara täckt:
 - a) Uppnå optimalt luftflöde och maximal temperatur
 - b) Ändra från direkt till indirekt matlagning genom att rotera grillgallret

Indirekt: grilla över den stängda delen av tratten, ej direkt över glöden så att fett från köttet inte fattar eld. Rekommenderas t ex för: anka, kyckling, marinerat kött eller för långsam grillning.

Direkt: Grilla direkt över den öppna tratten och glöden: rekommenderas för magrare kött som inte orsakar grillantändning, för sauté eller snabb grillning.

6. Placera droppskålen mitt på grillbrikettgallret och fyll den med önskad vätska.
7. Sätt sedan i tratten och grillgallret. Säkerställ att öppningen i gallret matchar öppningen i tratten och att de två konsolerna under grillgallret matchar de motsvarande hålen på tratten!
8. Justera öppningen av tratten över de glödande grillbriketterna för att få bättre luftflöde i grillen
9. Nu kan du börja grilla! Håll ett öga på temperaturutvecklingen i grillen innan du lägger på mer grillbriketter. Se till att temperaturen i grillen inte överstiger 300 °C/626 °F. Överhettning kan leda till deformation av grillens delar!
10. För att fylla på grillbriketter under pågående grillning ska gallret roteras så att trattens öppning hamnar över stället där grillbriketterna skall fyllas på. Vänta i ungefär 5–10 minuter tills de ilagda grillbriketterna glöder helt innan locket stängs igen.

Användbara instruktioner och tips

- Lägg inte locket på gräsmattan. Använd den integrerade lockkroken som är placerad på innerkanten av skålen på 480-modellen eller lockhållaren/hängaren på skålen på 580-modellen.
- Säkerställ att det alltid finns tillräckligt med vatten i droppskålen
- Värmen kan enkelt regleras genom öppning eller stängning av den undre skålens ventilationshål. Stängning av hålen reducerar lufttillförseln och minskar värmen. Öppning av hålen ökar lufttillförseln och värmen stiger. Ventilationshålet på locket måste alltid vara öppet under användning!
- OUTDOORCHEF rekommenderar att locket hålls stängt under grillningen. Detta ökar värmeutvecklingen och minskar grilltiden med upp till en tredjedel.
- När köttet vänds under grillningen ska det ej genomborras av grillspett eller gaffel och dyl, eftersom detta resulterar i förlust av köttsafter och uttorkning av köttet.

Underhåll

- Om Du vill släcka grillbriketterna, placera locket på grillen och stäng igen samtliga ventilationshål. Använd inte vatten.
- Avlägsna alltid aska innan nästa grillning påbörjas.
- Rengör grillen med en mässings-/koppborste eller grillrengörare som är lämplig för porslinsytor. Droppskålen kan rengöras med vatten och tvål. Använd ALDRIG stålborste, starka rengöringsmedel eller vassa föremål!
- För att bevara utseendet på Din grill och för att kunna njuta av den så länge som möjligt rekommenderar vi att Du behandlar alla trädelar en gång per år med träolja – detta kommer att förhindra att delarna deformeras och spricker.
- För att öka livslängden på din grill rekommenderar vi ett ytterligare skydd genom ett OUTDOOR-CHEF-skydd.

Garanti

OUTDOORCHEF ger garanti på brister vad gäller enskilda delar samt på tillverknings- och bearbetningsfel för följande tidsperiod:

- 3 år på emaljerade klot (underdel och lock) liksom på delar i rostfritt stål
- 2 år på alla övriga delar

Garantianspråk kan endast göras gällande ihop med köpekvitto hos respektive återförsäljare. Garantin på skador i emalj kan endast göras gällande till 100% inom 30 dagar från inköpsdatum och gäller endast nya, oanvända grillar.

Garantin gäller ej:

- Ojämnheter, minimala felaktiga ställen och skillnader i färgen i emaljen
- Defekter som orsakats av felaktig eller oaktsam användning samt icke fackmannamässig installation
- Förändring i färg samt rostbildning som orsakats av väderpåverkan eller icke fackmannamässigt använda kemikalier
- Defekter som orsakats av förändringar, användning på andra områden än det tilltänkta samt skadegörelse
- Defekter som orsakats av icke fackmannamässig skötsel och reparationer
- Skador som orsakats av att regelbunden skötsel ej genomförts
- Skador som uppkommit vid transport
- Skador som uppkommit vid användning av våld
- Normalt slitage på kolgaller, grillgaller, tratt, termometer
- Monterings- och transportkostnader som uppstår i samband med garantiarbeten
- Skador som uppkommit pga. slitage i samband med professionell användning (hotell, gastronomi, evenemang etc.)

OUTDOORCHEF jobbar enligt en policy med kontinuerlig produktutveckling och förbättring. På grund av detta reserverar vi oss för ändringar i produktens utseende eller specifikationer utan förvarning.

Information angående temperaturindikatorn:

En tolerans på +/- 10% är möjlig.

FÖRVARA ALLTID DENNA BRUKSANVISNING PÅ ETT STÄLLE DÄR DU ENKELT HITTAR DEN.

Distribution:

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

Serial number



THE BARBECUE COMPANY