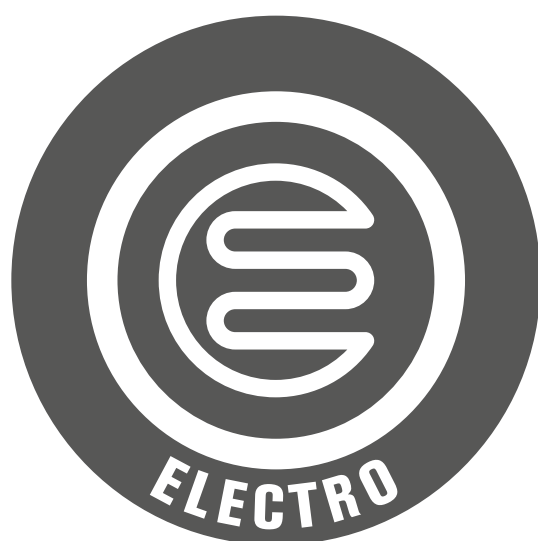




ELECTRO MANUAL

Bedienungsanleitung | User Manual

CITY 420 E | CHELSEA 420 E | MINICHEF 420 E



BEDIENUNGSANLEITUNG

4

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Elektro-Kugelgrill in Betrieb nehmen.



USER GUIDE

12

Read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Electric Kettle Barbecue.



MODE D'EMPLOI

20

Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue sphérique à gaz OUTDOORCHEF.



ISTRUZIONI PER L'USO

28

Leggere attentamente le presenti istruzioni in tutte le loro parti prima di mettere in funzione il barbecue sferico elettrico OUTDOORCHEF.



INHALTSVERZEICHNIS

1.	DIE SERIENNUMMER IHRES GRILLS UND WESHALB DIESE WICHTIG IST	5
2.	DIE BETRIEBSANLEITUNG	5
2.1	Aufbewahrung der Bedienungsanleitung	
3.	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	6
4.	DER ELEKTRO KUGELGRILL	7
5.	VORTEILE DES OUTDOORCHEF ELEKTRO-KUGELGRILLS	8
6.	BETRIEB	8
6.1	Inbetriebnahme	
6.2	Vor dem Grillen	
6.3	Der Temperatur Regulator	
6.4	Bedienung des Grills	
6.5	Tipps und Tricks	
6.6	Nach dem Grillen	
7.	REINIGUNG	10
8.	UNTERHALT	11
9.	LAGERUNG UND/ODER NICHTGEBRAUCH	11
10.	VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG	11
11.	ERSATZTEILE	11
12.	ABFALLENTSORGUNG	11

1. DIE SERIENNUMMER IHRES GRILLS UND WESHALB DIESE WICHTIG IST



SERIAL NO.

WICHTIG:

Sie finden die Seriennummer Ihres Grills je nach Grillmodell auf dem Datensticker, welcher sich entweder am Grillgestell oder auf der Bodenplatte befindet.

Die Seriennummer und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt. Bitte notieren Sie die Seriennummer Ihres Grills im vorgesehenen Feld oben „Serial No.“.

2. DIE BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Grill in Betrieb nehmen.

2.1 AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Hinweis für den Verbraucher: Diese Bedienungsanleitung muss vom Verbraucher aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein. Sämtliche Bedienungsanleitungen sind auch unter www.outdoorchef.com abrufbar.

Hinweis für den Installateur: Diese Bedienungsanleitung muss beim Verbraucher verbleiben.

3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG:

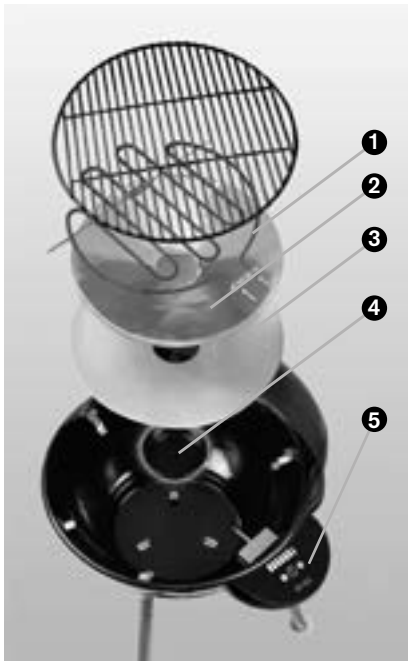
- Nur für den Haushaltsgebrauch.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind beaufsichtigt.
- Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten.
- Verwenden Sie für diesen Grill keine Holzkohle oder andere brennbare Kraftstoffe. Dies kann sonst einen Brand verursachen. Das Feuer kann zu einer unsicheren Beschaffenheit des Grills führen und ihn beschädigen.
- Der Grill ist ausschliesslich für den Gebrauch im Freien vorgesehen.
- Verhindern Sie einen Kontakt mit entflammenden Materialien, wie Papier, Tücher, Chemikalien usw. am Grill, sowie positionieren Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht brennbaren Gegenständen wie Vorhängen, Trennwänden, Holz, Heu, trockenen Sträuchern etc.
- Das Gerät nur gemäss Angaben auf dem Typenschild anschliessen und betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Netzkabel, die Steckdose und das Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen. Schliessen Sie immer das Heizelement an den Temperaturregler an, bevor Sie das Netzkabel an der Steckdose anschliessen. Das Zeichen „UP“ am Heizelement muss dabei lesbar sein.

ACHTUNG:

- Netzkabel nicht einklemmen oder an scharfen Kanten scheuern und von Zeit zu Zeit überprüfen.
- Das Netzkabel dieses Gerätes kann nicht ersetzt werden. Bei Beschädigung des Netzkabels ist das Gerät zu entsorgen.
- Stellen Sie immer sicher, dass an der verwendeten Steckdose die richtige Spannung anliegt (220-240 V). Die Steckdose muss ausserdem für eine Anlage mit einem Leistungsverbrauch von 1800-2200 Watt geeignet sein.
- Verwenden Sie den Grill nicht mit einem Temperaturregler mit defektem Kabel oder Stecker.
- Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschliessen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Steckdose beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass im gleichen Stromkreis keine weiteren Geräte mit hohem Leistungsverbrauch angeschlossen sind, wenn der Grill in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall heraus. Am Stecker ziehen und nicht am Netzkabel.
- Halten Sie das Netzkabel von heissen Teilen fern.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie den Grill ausschliesslich auf einer waagrechten und stabilen Fläche.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Teile des Grills können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern und Haustieren.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Das Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände auf den Grill zu legen, es besteht Brandgefahr.
- Halten Sie den Grill mit einem Mindestabstand von 3 m zu Wasserbecken, wie Pools oder Teiche, damit der Grill nicht nass gespritzt wird oder ins Wasser fallen kann.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei Regen, da dieser Grill ein elektrisches Gerät ist.
- Um Gefahren zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät, nur durch den Kundendienst von offiziellen Handels- oder Service-Partnern vorgenommen werden
- Alle vom Hersteller gelieferten Originalteile dürfen nicht verändert werden.
- Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel für min. 10 A (230 V) Stromstärke verwenden (Kabelquerschnitt min. 1.5 mm) und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät umgestossen werden kann.
- Verwenden Sie ein möglichst kurzes Verlängerungskabel.
- Schliessen Sie niemals 2 oder mehr Verlängerungskabel zusammen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über Wegbereiche.
- Grillgerät, Heizelemente und Netzkabel zum Reinigen niemals in Wasser oder Flüssigkeit tauchen: Verletzungs-, Feuer- und Stromschlag-Gefahr.
- Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Bevor Sie das Heizelement aus dem Grill ausbauen, zuerst den Netzstecker herausziehen.
- Schalten Sie den Temperaturregler und den Hauptschalter auch während kürzerer Zeiträume der Nichtbenutzung auf , „O“.
- Während des Grillens muss die Fettauffangschale immer im Grill eingesetzt sein.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale regelmässig.
- Bewahren Sie den Grill nicht im Freien auf.

- Lassen Sie nach dem Grillen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen bzw. verstauen.
- Verwenden Sie den Elektrogrill nicht als Heizgerät oder zum Trocknen nasser Kleidungsstücke.
- Verwenden Sie den Grill nicht im Haus oder zum herkömmlichen Kochen.
- Falls eine Stichflame auftritt, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Schalten Sie den Grill aus. Ziehen Sie das Netzkabel heraus und warten Sie, bis der Grill ausgekühlt ist.
- Verwenden Sie den Grill ausschliesslich so, wie in dieser Anleitung beschrieben wird. Alle anderen, nicht in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungen können einen Brand, elektrische Schläge oder andere Verletzungen und Beschädigungen verursachen.
- Dieses Gerät entspricht den technischen Standards sowie den Sicherheitsbestimmungen für elektrische Geräte.
- Wenden Sie sich für einen Ersatz-Temperaturregler an Ihren Händler. Der Temperaturregler ist speziell für diesen Grill konzipiert.

4. DER ELEKTRO KUGELGRILL



1. Heizschlange
2. austauschbare Alu-Schutzfolie
3. Hitzereflektor
4. Fettauffangschale
5. Temperaturregler
6. Hauptschalter



⚠ ACHTUNG: Elektrischer Schlag

Für dieses Gerät gelten folgende Nennwerte: 220-240 V 50/60Hz

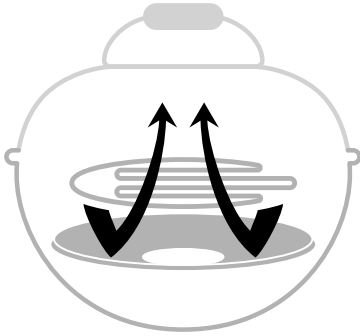
Leistungsangabe: 1800-2200 W

IPX4



5. VORTEILE DES OUTDOORCHEF ELEKTRO-KUGELGRILLS

- Ihr OUTDOORCHEF Kugelgrill ist eine Innovation im Bereich der Elektrogrills. Die EASY REFLECT Folie sorgt für eine gleichmässige Hitzeverteilung und ermöglicht bei Bedarf ein Grillen auf hohen Temperaturen bis zu 300° C.



- Herabtropfendes Fett und Marinaden verdunsten auf der Alu-Schutzfolie und verleihen dem Grillgut den typischen Grillgeschmack.
- Eine austauschbare Alu-Schutzfolie schützt den EASY REFLECT vor herabtropfender Grillflüssigkeit.
- Die herabtropfende Flüssigkeit des Grillguts wird in der Fettsauffangschale gesammelt.
- Die Wärmeregulierung ermöglicht auch das Garen von Speisen auf niedrigen Temperaturen (Roastbeef, Braten, etc.).

6. BETRIEB

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

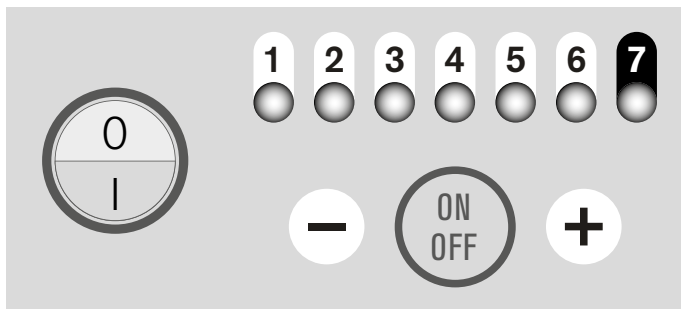
6.1 INBETRIEBNAHME

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschliessen, kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Netzstecker in eine geerdete Steckdose einstecken (220-240 V). **WICHTIG:** Netzkabel nicht einklemmen. Kabel nicht herunterhängen lassen und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Dieser OUTDOORCHEF-Elektrogrill ist nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen.

6.2 VOR DEM GRILLEN

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

6.3 DER TEMPERATUR REGULATOR



- : Hauptschalter Position 0 / I = Ein- und Ausschalten des Grills
- : Temperaturregler: Position OFF / ON
- : Funktionswahl-Tasten
- : Funktionswahl-Tasten

- Position 1: 70–90° C
- Position 2: 150–170° C
- Position 3: 170–190° C
- Position 4: 230–250° C
- Position 5: 250–280° C
- Position 6: 280–310° C
- Position 7: 310–350° C

⚠ ACHTUNG: Die Funktion „7“ ist lediglich zum Scharfanbraten und nur OHNE DECKEL zu verwenden. Bei geschlossenem Deckel kann es zu Überhitzungen kommen.

- : Kontrolllämpchen:
 - a. Bei blinkendem Kontrolllämpchen heizt der Grill auf.
 - b. Leuchtet das Kontrolllämpchen konstant hat der Grill die gewünschte Temperatur erreicht.

6.4 BEDIENUNG DES GRILLS

1. Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement richtig eingesetzt ist.
2. Den Netzstecker in eine geerdete Steckdose stecken.
3. **⚠ ACHTUNG:** Das Gerät muss über einen Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) mit einem Nennfehler von maximal 30mA angeschlossen werden.
4. Den Hauptschalter auf „I“ stellen.
5. Den Temperaturregler auf „ON“ stellen.
6. Das Kontrolllämpchen auf Stufe 1 beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass das Heizelement aufgeheizt wird.
7. Die gewünschten Temperaturen am Temperaturregler mittels Pfeil-Tasten > oder < nach Bedarf von Stufe 1–6 wählen und mit geschlossenem Deckel aufheizen lassen, bis das Kontrolllämpchen konstant leuchtet und damit anzeigt, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist. Das Aufheizen dauert ca. 10–15 Minuten; je nach Stufe, Wind und Wetter.
8. Auf der Stufe 7 heizt der Grill kontinuierlich. **⚠ ACHTUNG:** Auf dieser Position NUR MIT GEÖFFNETEM DECKEL grillen.
9. Wind und Wetter erfordern möglicherweise eine Anpassung mit Hilfe des Temperaturreglers, um die richtige Grilltemperatur zu halten.

6.5 TIPPS UND TRICKS

Mit dem Elektro Kugelgrill von OUTDOORCHEF können Sie Grillen (mit und ohne Deckel) und Kochen (mit Deckel).

- **HINWEIS:** Um eine Überhitzung zu vermeiden darf dieses Gerät nicht mit festen oder flexiblen Materialien wie z.B. Aluminiumschalen, Aluminiumfolien oder anderen hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden. Die Verwendung solcher Gegenstände oder Materialien auf dem Grillrost würde die Sicherheit des Produktes vermindern und könnte zu einer starken Beschädigung des Produktes führen.
- Mit dem richtigen Zubehör macht Ihr OUTDOORCHEF noch mehr Spass. Ob Grillen oder Kochen: Lassen Sie Ihrer Kreativität und Experimentierfreude freien Lauf.
- Alle Zubehörprodukte für Ihren Grill finden Sie unter OUTDOORCHEF.COM

6.6 NACH DEM GRILLEN

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

7. REINIGUNG

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

8. UNTERHALT

- Das Netzkabel muss regelmässig auf Anzeichen einer Beschädigung überprüft werden. Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Kabel verwendet werden.
- Ersetzen Sie die Alu-Schutzfolie auf dem Hitzereflektor regelmässig, damit genügend Unterhitze gewährleistet ist und das Fett bzw. Rückstände besser abfliessen können.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.
- Für eine Verlängerung der Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen.
- Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

9. LAGERUNG UND/ODER NICHTGEBRAUCH

Wenn Sie den OUTDOORCHEF Elektro-Kugelgrill nicht verwenden, schalten Sie den Hauptschalter auf „0“. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lagern Sie in im Haus.

10. VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

Für detaillierte Informationen zur Verbrauchergarantie / Gewährleistung verweisen wir gerne auf die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB's) unter <https://www.outdoorchef.com/agb>

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

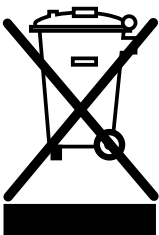
* Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter OUTDOORCHEF.COM

** Die Seriennummer sowie die Artikelnummer können Sie dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen (siehe dazu den ersten Abschnitt dieser **BEDIENUNGSANLEITUNG**).

11. ERSATZTEILE

Ersatzteile können beim Fachhandel bezogen werden.

12. ABFALLENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt und die enthaltenen Batterien in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Entsorgung von Abfällen zu vermeiden, recyceln Sie diese verantwortungsbewusst. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für ein umweltverträgliches Recycling verwenden.

1.	YOUR BARBECUE'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT	13
2.	USER GUIDE	13
2.1	Storage of the User Guide	
3.	IMPORTANT SAFETY INFORMATION	14
4.	THE ELECTRIC KETTLE BARBECUE	15
5.	ADVANTAGES OF THE OUTDOORCHEF ELECTRIC KETTLE BARBECUE	16
6.	OPERATION	16
6.1	Taking into operation	
6.2	Bevor grilling	
6.3	The temperatur regulator	
6.4	Operating the barbecue	
6.5	Tips and tricks	
6.6.	After grilling	
7.	CLEANING	18
8.	MAINTENANCE	19
9.	STORAGE AND/OR NON-USE	19
10.	CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE	19
11.	REPLACEMENT PARTS	19
12.	WASTE DISPOSAL	19

1. YOUR BARBECUE'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT



SERIAL NO.

IMPORTANT:

You can find the serial number of your grill depending on the model on the data sticker, which is located either on the grill frame or on the base plate.

The serial number and item number are important to allow smooth processing of enquiries, orders for spare parts and any warranty claims. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance. Please make a note of the serial number of your barbecue in the „Serial No.“ field above.

2. USER GUIDE

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF barbecue.

2.1 STORAGE OF THE USER GUIDE

Note to the consumer:

This User Guide must be kept by the consumer and be close at hand at all times.

All operating manuals are also available at www.outdoorchef.com.

Note for the installer:

This User Guide must remain with the consumer.

3. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

WARNING:

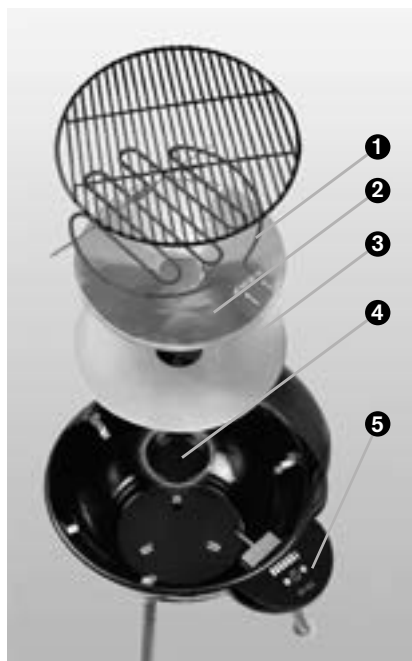
- Household use only.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Accessible parts may be very hot. Keep children away.
- Do not use any charcoal or other flammable fuels for this barbecue. Otherwise, a fire could be caused. The fire can result in an unsafe condition of the barbecue and damage it.
- The barbecue is exclusively intended for outdoor use.
- Avoid contact with flammable materials such as paper, towels, chemicals, etc. on the barbecue. Also, do not position the barbecue in the vicinity of flammable objects such as curtains, partition walls, wood, hay, dry grass, etc.
- Only connect and operate the device according to the information on the rating plate.
- Only use the device if the power cord, socket outlet and the device itself are undamaged. Check before each use. Always connect the heating element to the temperature regulator before you connect the power cord to the socket outlet. „UP“ symbol on the heating element must be legible.

CAUTION:

- Do not trap the power cord or pull it around sharp edges; check the power cord from time to time.
- The power cord of this device cannot be renewed. Dispose of the device if the power cord is damaged.
- Always make sure that the socket outlet used, offers the correct voltage (220-240 V). In addition, the socket outlet must be suitable for a system that draws a power of 1800-2200 W.
- Do not use the barbecue with a temperature regulator which has a defective cable or plug.
- Only connect the device to an earthed socket outlet.
- Do not operate the device if the socket outlet is damaged.
- Make sure that no other devices with a high power consumption are connected to the same circuit when the barbecue is operating.
- Disconnect the plug after each use, or in case of a fault. Pull the plug, not the power cord.
- Keep the power cord away from hot parts.
- Do not touch the mains plug if your hands are wet.
- Only operate the barbecue on a horizontal and stable surface.
- Do not move the barbecue while it is operating.
- Never leave the device unsupervised during operation.
- Parts of the barbecue can get very hot. As a result, keep the barbecue out of the reach of small children and pets.
- Wear protective gloves when you touch hot parts.
- The device remains hot for quite some time after being switched off. Make sure you do not burn yourself or place any objects on the barbecue; danger of burns.
- Keep the barbecue at least 3 m away from bodies of water such as pools or ponds so that the barbecue will not be splashed or fall into the water.
- Do not use the barbecue when it is raining, because this barbecue is an electrical device.
- To avoid damage, repairs are only allowed to be carried out on the device by the customer service of official retailers or service partners
- None of the genuine parts supplied by the manufacturer are allowed to be modified.
- If it is necessary to use an extension cable, it must be earthed and suitable for a current of at least 10 A / 230 V, with a cable cross-section of at least 1.5 mm². Make sure that the cable does not represent a trip hazard or a potential means of the device being knocked over.
- If using an extension cable, keep it as short as possible.
- Never connect 2 or more extension cables together.
- Do not run the power cord over paths.
- Never immerse the barbecue, heating elements and power cord in water or fluid for cleaning: danger of injury, fire and electric shock.
- Immediately pull out the mains plug if the device gets damp or wet. Do not reach into the water.
- Pull out the mains plug first before you remove the heating element from the barbecue.
- Even during relatively short periods without use, turn the temperature regulator and the master switch to , „O“.
- The drip pan must always be placed in the barbecue when grilling.
- Clean the drip pan regularly.
- Do not store the barbecue outdoors.
- After grilling, allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.
- Do not use the electric barbecue as a heater or for drying wet clothing.
- Do not use the barbecue in the house or for conventional cooking.
- If a darting flame arises, do not put out the fire with water. Switch the barbecue off. Disconnect the power cord and wait for the barbecue to cool down.

- Exclusively use the barbecue as described in this guide. All other uses not described in this guide can result in a fire, electric shocks or other injuries and damage.
- This device corresponds to the technical standards and safety regulations for electrical devices.
- Contact your retailer for a replacement temperature regulator. The temperature regulator is specifically designed for this barbecue.

4. THE ELECTRIC KETTLE BARBECUE



1. Heating coil
2. Exchangeable aluminium protection foil
3. Heat reflector
4. Drip pan
5. Temperature regulator
6. Master switch



⚠ CAUTION: Electric shock

The rated values of this device are as follows: 220-240 V 50/60Hz

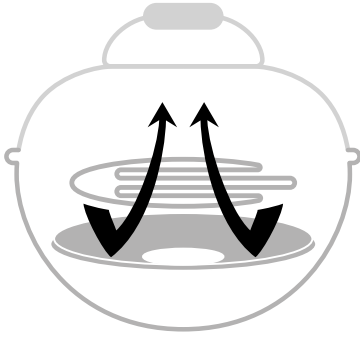
Power rating: 1800-2200 W

IPX4



5. ADVANTAGES OF THE OUTDOORCHEF ELECTRIC KETTLE BARBECUE

- Your OUTDOORCHEF electric barbecue is an innovation in the area of electric barbecuing. The EASY REFLECT foil ensures even heat distribution and permits grilling at high temperatures up to 300 °C if required.



- Fat and marinades which drip out evaporate on the aluminium protection foil, giving the food to be grilled that typical barbecue flavour.
- An exchangeable aluminium protection foil protects the EASY REFLECT against barbecue liquid which drips out.
- The liquid dripping from the food to be grilled is collected in the drip pan.
- The heat regulation makes it possible to cook food at low temperatures as well (roast beef, joints, etc.).

6. OPERATION

- Never leave the OUTDOORCHEF electric barbecue unsupervised when it is in use.
- None of the genuine parts supplied by the manufacturer are allowed to be modified.
- Any modification to the barbecue can give rise to dangers.
- Before operation, visually inspect the cable, plug and heating element regulator for damage and wear.
- Use of an extension cable is not recommended. If using an extension cable is unavoidable, use the shortest possible extension cable. Keep the connections dry and away from the ground. Do not allow the cable to hang over corners of the tabletop, since this represents a danger of people tripping over the cable or children pulling the cable. Exclusively use an extension cable that is suitable for use outdoors.
- Clean the grilling rack and the grilling chamber after each use.
- A slight smell of fire may be noticed when the barbecue is used for the first time. This is caused by lubricant burning off the heating element. The safety of your barbecue is not impaired by this.
- To avoid a fire or electric shock, always have new electric circuits or sockets installed by a registered electrician.
- Incorrectly earthed sockets can cause an electric shock.
- Place your electric kettle barbecue on a level, stable surface so that it cannot fall over. **IMPORTANT:** Do not place the device under or close to objects that are sensitive to heat or could easily catch fire.
- OUTDOORCHEF electric barbecues are not intended for installation in leisure vehicles, caravans and/or boats!
- The entire grilling chamber heats up strongly during use. Never leave the barbecue unsupervised. Remove all flammable materials within a radius of 60 cm.
- Before each use, check the drip pan to see whether it contains fat. Remove the fat in order to avoid a darting flame being formed.
- To avoid electric shocks, NEVER immerse the plug, cable, heating element and temperature regulator in water or other liquids.
- Keep electric cables away from all hot surfaces.
- Keep the grilling area free from flammable gases and liquids such as petrol, spirits, etc. as well as other flammable materials.
- When in use, the barbecue must be standing on a level and stable base, without any flammable materials in the vicinity.
- Pull the power cord completely apart before use. Prevent any contact between the cable and the grilling chamber or lid.
- Clean all parts that come into contact with foodstuffs.
- Do not move the OUTDOORCHEF electric barbecue while you are grilling or if the barbecue is hot.

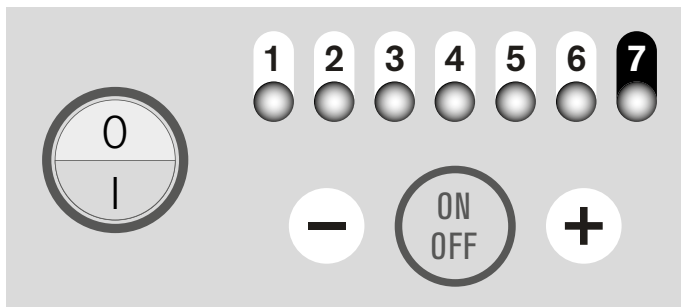
6.1 TAKING INTO OPERATION

- Before you connect the device to the mains, check that the mains voltage matches the specification on the rating plate.
- Connect the main plug to an earthed socket outlet (220-240V). **IMPORTANT:** Do not trap the power cord. Do not allow the cable to hang down, and make sure that it does not represent a potential trip hazard.
- This OUTDOORCHEF electric barbecue is not intended for commercial use.

6.2 BEVOR GRILLING

- Clean the grilling rack before grilling for the first time.
- Make sure that the power cord is not connected to the electrical circuit.
- Make sure that the cable does not touch the hot barbecue or barbecue lid.
- Place the drip pan in the intended position within the kettle.
- Put the aluminium protection foil onto the EASY REFLECT and insert in the barbecue.
- Replace the protection foil on the EASY REFLECT when it is covered with fat residues.
- Insert the heating element; the „UP“ plate on the heating element must be legible. Make sure that the cross-struts of the heating element engage within the corresponding recesses, and that the heating element has engaged fully.
- Insert the grilling rack.
- Put on the lid.

6.3 THE TEMPERATUR REGULATOR



: Master switch O / I position = Switching the barbecue on and off

: Temperature regulator: OFF / ON position

: Function select keys

: Function select keys

Position 1: 70–90° C

Position 2: 150–170° C

Position 3: 170–190° C

Position 4: 230–250° C

Position 5: 250–280° C

Position 6: 280–310° C

Position 7: 310–350° C

⚠ CAUTION: Function „7“ must only be used for searing and WITHOUT THE LID. Overheating can occur if the lid is closed.

: Checklamp:

- a. The checklamp flashes to indicate when the barbecue is heating up.
- b. When the checklamp is permanently lit, the barbecue has reached the desired temperature..

6.4 OPERATING THE BARBECUE

1. Make sure that the heating element is inserted correctly.
2. Connect the mains plug to an earthed socket outlet.
3. **⚠ CAUTION:** The device must be connected via a residual-current circuit breaker (RCCB) with a rated trip current of maximum 30 mA.
4. Set the master switch to „I“.
5. Set the temperature regulator to „ON“.
6. The checklamp for stage one starts to flash, indicating that the heating element is heating up.
7. Select the desired temperatures on the temperature regulator using the arrow keys > or < as required from stage 1–6, and allow the barbecue to heat up with the lid closed until the checklamp is permanently lit, thereby indicating that the desired temperature has been reached. Heating up requires about 10–15 minutes depending on the level, wind and weather.
8. In stage 7, the barbecue heats continuously. **⚠ CAUTION: ONLY GRILL WITH THE LID OPEN IN THIS POSITION.**
9. Wind and weather may make it necessary to adjust the temperature regulator in order to maintain the correct grilling temperature.

6.5 TIPS AND TRICKS

- Using the OUTDOORCHEF electric kettle barbecue, you can grill (with and without lid) and cook (with lid).
- **NOTE:** To avoid overheating, do not cover this device with solid or flexible materials such as aluminium trays, aluminium foil or other heat-resistant materials. Use of such objects or materials on the grilling rack would impair the safety of the product, and could lead to severe damage to the product.
- The right accessories make your OUTDOORCHEF even more enjoyable. Whether grilling or cooking: give free rein to your creativity and flair for experimentation.
- You can find all the accessory products for your barbecue at OUTDOORCHEF.COM

6.6 AFTER GRILLING

- Switch the temperature regulator „OFF“.
- Set the master switch to „O“.
- Always disconnect the mains plug when not in use. The device is only disconnected from the mains if the mains plug has been unplugged. When unplugging, always grip the plug rather than the cable.
- Clean the grilling rack and the drip pan after each use. Let the barbecue cool down completely before you clean it.

7. CLEANING

- Set the temperature regulator to „OFF“ before you start cleaning.
- Set the master switch to „O“.
- Disconnect the mains plug from the socket outlet and allow the barbecue to cool down completely.
- **⚠ CAUTION:** Never immerse the barbecue and heating element with power cord in water, and never clean them under running water either. Avoid any contact between electric components and water.
- Only wipe down heating elements with a slightly damp cloth, and always dry with a soft, dry cloth.
- **IMPORTANT:** Do not use any sharp or abrasive cleaning utensils or solvents for cleaning the electric kettle grill.
- Clean the rack with a barbecue brush that has brass bristles (not steel bristles). Do not use sharp objects or aggressive cleaning agents.
- Wash out the drip pan with soapy water.
- Most of the fat evaporates or drips onto the aluminium protection foil, from where it is channelled into the drip pan. As a result, renew the aluminium protection foil on the EASY REFLECT regularly, at the latest when it is covered with fat residues.
- **IMPORTANT:** A clean aluminium protection foil is significantly more favourable for lower heat, which makes for improved grilling results!
- For the other parts, as well as for more thorough cleaning, use a nylon kitchen sponge and soapy water in order to remove all loose residues. The use of oven cleaner is also permitted.
- **IMPORTANT:** Allow the barbecue to dry thoroughly at stage 6 following each thorough cleaning (burn out), since most oven cleaners have a pungent smell.

8. MAINTENANCE

- The power cord must be checked regularly for signs of damage. Do not use the device if its cable is damaged.
- Regularly replace the aluminium protection foil on the heat reflector so that sufficient lower heat will be assured and the fat or residues can flow away better.
- To prevent damage due to corrosion, oil all metal parts before lengthy storage.
- In order to extend the service life of your barbecue, we recommend covering it with a suitable OUTDOORCHEF cover once the barbecue has cooled down completely, as protection against environmental influences. Remove the cover after rain in order to prevent condensation build-up.
- Covers can be purchased from your barbecue retailer.

9. STORAGE AND/OR NON-USE

When you are not using your OUTDOORCHEF electric kettle barbecue, turn the master switch „O“. Disconnect the power cord from the socket and store it indoors.

The axle is jammed:

To prevent the axle from jamming, we recommend you remove any dust, dirt and pollen from behind the wheels at least once a year to ensure they glide as smoothly as possible.

Please contact the retailer if you are still unable to operate the barbecue after carrying out the actions listed above.

10. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE

For detailed information on the Consumer Warranty/Guarantee, please refer to the General Terms and Conditions (T&Cs) at <https://www.outdoorchef.com/agb>

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich, Switzerland | www.outdoorchef.com

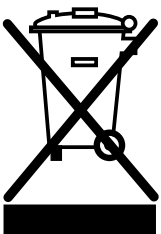
* A dealer directory can be found on our website at OUTDOORCHEF.COM.

** The serial number and item number can be found on the information sticker on your barbecue (see the first section of this **USER GUIDE**).

11. REPLACEMENT PARTS

Spare parts can be obtained from specialist retailers.

12. WASTE DISPOSAL



This label indicates that this product and the batteries it contains may not be disposed of with household waste throughout the EU. To avoid possible damage to the environment or health due to uncontrolled disposal of waste, recycle it responsibly. To return your used appliance, please use the return and collection system or contact the retailer from whom the product was purchased. This product is suitable for environmentally friendly recycling.

1.	LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE BARBECUE ET POURQUOI IL EST IMPORTANT	21
2.	LE MODE D'EMPLOI	21
2.1	Conservation du mode d'emploi	
3.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	22
4.	LE BARBECUE SPHÉRIQUE ELECTRIQUE	23
5.	AVANTAGE DU BARBECUE SPHÉRIQUE ÉLECTRIQUE OUTDOORCHEF	24
6.	UTILISATION	24
6.1	Mis en service	
6.2	Avant de commencer les grillades	
6.3	Le thermostat	
6.4	Utilisation du barbecue	
6.5	Conseils et astuces	
6.6	Après des grillades	
7.	NETTOYAGE	26
8.	ENTRETIEN	27
9.	STOCKAGE ET/OU IMMOBILISATION	27
10.	GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE	27
11.	PIÈCES DE RECHANGE	27
12.	ÉLIMINATION DES DÉCHETS	27

1. LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE BARBECUE ET POURQUOI IL EST IMPORTANT



SERIAL NO.

IMPORTANT :

Vous trouverez le numéro de série de votre barbecue selon le modèle sur l'autocollant de données, situé soit sur le châssis du barbecue, soit sur la plaque de base.

Le numéro de série et le code d'article sont indispensables au bon déroulement de toutes vos demandes ultérieures, de vos commandes de pièces de rechange ou d'éventuelles demandes liées à la garantie. Veuillez conserver le mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien. Veuillez noter le numéro de série de votre barbecue dans le champ prévu à cet effet et situé en haut „Serial No.“.

2. LE MODE D'EMPLOI

Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue OUTDOORCHEF.

2.1 CONSERVATION DU MODE D'EMPLOI

Note à l'attention des consommateurs : ce mode d'emploi doit être conservé par le propriétaire du barbecue et toujours être à disposition.

Tous les modes d'emploi sont également disponibles sur www.outdoorchef.com.

Remarque pour l'installateur : ce mode d'emploi doit rester chez le consommateur.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT :

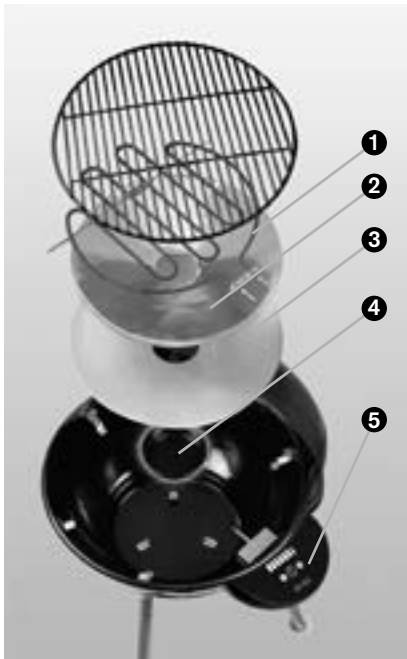
- Pour un usage domestique exclusivement.
- Ces appareils peuvent tout à fait être utilisés par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires à un usage sûr de l'appareil et qu'ils aient compris les risques liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont sous surveillance.
- Des parties facilement accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- N'utilisez pas de charbon de bois ou tout autre combustible avec ce barbecue. Cela risquerait de provoquer un incendie.
- Le feu peut altérer la qualité du barbecue et endommager l'appareil.
- Le barbecue est prévu exclusivement pour une utilisation en extérieur.
- Évitez tout contact avec des matériaux inflammables comme du papier, des torchons ou des produits chimiques et installez-le loin de tout objet facilement inflammable comme des rideaux, des cloisons, du bois, du foin ou des buissons secs.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- N'utilisez l'appareil que si le câble secteur, la prise de courant et l'appareil sont en parfait état. Vérifiez-les avant chaque utilisation. Branchez toujours l'élément chauffant sur le thermostat avant de brancher le câble secteur à la prise de courant. Le symbole « UP » doit être lisible sur l'élément chauffant.

ATTENTION :

- ne pincez pas le câble secteur, ne le frottez pas contre des bords pointus et vérifiez-le régulièrement.
- Le câble secteur de cet appareil ne peut être remplacé. Si le câble secteur est endommagé, il faut jeter l'appareil.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée présente toujours la bonne tension (220-240 V). La prise de courant doit en outre être adaptée pour une installation d'une puissance électrique de 1800-2200 watts.
- Si le câble ou la prise du thermostat sont défectueux, n'utilisez pas le barbecue.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise de courant est endommagée.
- Assurez-vous qu'aucun autre appareil à forte consommation électrique ne soit raccordé sur le même circuit électrique que le barbecue.
- Après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement, retirez la prise. Tirez directement la prise, pas le câble secteur.
- Tenez le câble secteur éloigné des pièces chaudes.
- Ne manipulez pas la prise secteur avec les mains mouillées.
- Utilisez le barbecue exclusivement sur une surface horizontale et stable.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- des parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez par conséquent le barbecue hors de la portée des jeunes enfants et des animaux domestiques.
- Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.
- L'appareil reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et ne posez aucun petit objet sur le barbecue à cause du risque d'incendie.
- Respectez une distance minimale de 3 m entre le barbecue et toute étendue d'eau, comme une piscine ou un étang par exemple, afin d'éviter que le barbecue ne soit éclaboussé ou qu'il tombe à l'eau.
- N'utilisez jamais ce barbecue quand il pleut car c'est un appareil électrique.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil doivent être effectuées exclusivement à la demande du service clientèle et par des revendeurs ou des partenaires du service après-vente.
- Les pièces d'origine fournies par le fabricant ne doivent pas être modifiées.
- Si nécessaire, utilisez uniquement une rallonge reliée à la terre d'une intensité de 10 A (230 volts) min. (section de câble de 1,5 mm min.) et veillez à ce qu'elle ne provoque pas de chute ou que l'appareil ne puisse pas être renversé.
- Utilisez un câble de préférence assez court.
- Ne reliez jamais 2 ou plusieurs rallonges ensemble.
- Ne posez pas le câble secteur sur des allées piétonnes.
- Ne plongez jamais le barbecue, les éléments chauffants et le câble secteur dans l'eau ou tout autre liquide pour les nettoyer : risque de blessure, d'incendie et de décharge électrique.
- Si l'appareil est humide ou mouillé, retirez immédiatement la prise secteur. Ne prenez pas l'appareil s'il est dans de l'eau.
- Avant de démonter l'élément chauffant du barbecue, débranchez la prise secteur.
- Veuillez mettre le thermostat et l'interrupteur principal sur  „O“ même pendant de courtes interruptions.
- Pendant la cuisson, le réceptacle pour les graisses doit toujours être placé sur le barbecue.
- Nettoyez régulièrement le réceptacle pour les graisses.

- Ne stockez pas le barbecue en extérieur.
Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- N'utilisez pas le barbecue électrique comme chauffage ou pour sécher des vêtements mouillés.
- N'utilisez pas le barbecue dans la maison ou comme ustensile de cuisine conventionnel.
- S'il y a un jet de flamme, n'éteignez en aucun cas le feu avec de l'eau. Éteignez le barbecue. Débranchez le câble secteur et attendez que le barbecue refroidisse.
- Respectez exclusivement les consignes de cette notice pour utiliser le barbecue. Toutes les autres utilisations non décrites dans la présente notice peuvent provoquer un incendie, des décharges électriques et d'autres dommages corporels ou matériels.
- Cet appareil est conforme aux standards techniques ainsi qu'aux dispositions de sécurité relatives aux appareils électriques.
- Adressez-vous à votre revendeur pour obtenir un thermostat de rechange. Le thermostat est spécifique à ce barbecue.

4. LE BARBECUE SPHÉRIQUE ELECTRIQUE



1. Serpentin de chauffe
2. Plaque de protection en aluminium, remplaçable
3. Réflecteur de chaleur
4. Récupérateur de graisse
5. Thermostat
6. Interrupteur principal



⚠ ATTENTION : décharge électrique

Les valeurs nominales suivantes s'appliquent à cet appareil : 220-240 volts – 50/60 Hz

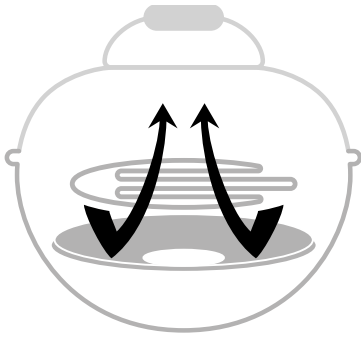
Indication de puissance : 1800-2200 W

IPX4



5. AVANTAGE DU BARBECUE SPHÉRIQUE ÉLECTRIQUE OUTDOORCHEF

- Votre barbecue sphérique OUTDOORCHEF représente une réelle innovation dans le domaine des barbecues électriques. La plaque EASY REFLECT assure une répartition homogène de la chaleur et permet, si nécessaire, de griller à haute température, au-dessus de 300° C.



- La graisse et les marinades s'égouttent sur la plaque de protection en aluminium et confèrent aux aliments son goût typique de grillade.
- La plaque de protection en aluminium remplaçable protège le réflecteur EASY REFLECT contre les différents liquides qui s'égouttent.
- Les liquides qui s'égouttent s'écoulent dans le récupérateur de graisse.
- La régulation de la chaleur permet également de faire mijoter les plats à basses températures (rosbif, rôtis, etc.).

6. UTILISATION

- Ne laissez jamais le barbecue électrique OUTDOORCHEF sans surveillance pendant son utilisation.
- Les pièces d'origine fournies par le fabricant ne doivent pas être modifiées.
- Toute modification du barbecue est potentiellement dangereuse.
- Avant chaque utilisation, vérifiez l'état du câble, de la prise et du thermostat en les examinant visuellement.
- L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée. Si vous n'avez pas d'autre choix que d'utiliser une rallonge, veuillez choisir le câble le plus court possible. Placez les raccordements en hauteur et au sec. Ne suspendez pas le câble au-dessus d'un coin de table pour éviter quelqu'un ne se prenne les pieds dedans ou que des enfants ne tirent dessus. Utilisez exclusivement une rallonge prévue pour un usage en extérieur.
- Lors de la première utilisation, une légère odeur de brûlé peut se dégager. Ce sont les restes de lubrifiant de l'élément de chauffe qui brûlent. Cela n'entrave en rien la sécurité de votre barbecue.
- Pour éviter un incendie ou un choc électrique, vous devez toujours confier la pose de nouveaux circuits électriques ou de nouvelles prises à un électricien agréé.
- Les prises électriques mal reliées à la terre peuvent provoquer un choc électrique.
- Nettoyez la grille et le bac après chaque utilisation.
- Installez votre barbecue sphérique électrique sur une surface plane et stable afin d'éviter qu'il ne bascule. **IMPORTANT** : n'installez jamais le barbecue au-dessous, au-dessous ou à proximité d'objets facilement inflammables.
- Les barbecues électriques OUTDOORCHEF n'ont pas été conçus pour être installés dans véhicules de loisir, des caravanes et/ou des bateaux.
- L'ensemble du bac du barbecue chauffe fortement pendant son utilisation. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance. Retirez tous les matériaux inflammables situés à 60 m aux alentours.
- Avant chaque utilisation, vérifiez s'il y a de la graisse dans le récupérateur. Retirez la graisse afin d'éviter un jet de flamme.
- Afin d'éviter les chocs électriques, vous ne devez JAMAIS plonger la prise, le câble, l'élément de chauffe et le thermostat dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Éloignez le câble électrique de toute surface chaude.
- Éloignez le barbecue des gaz ou liquides comme le carburant ou l'alcool par exemple et de tous matériaux inflammables.
- Pendant son utilisation, le barbecue doit être posé sur une surface plane et stable, éloigné des matériaux inflammables.
- Déroulez la totalité du câble avant utilisation. Évitez tout contact du câble avec le bac ou le couvercle du barbecue.
- Nettoyez toutes les pièces en contact avec des aliments.
- Ne déplacez pas le barbecue électrique OUTDOORCHEF pendant les grillades ou tant qu'il est encore chaud.

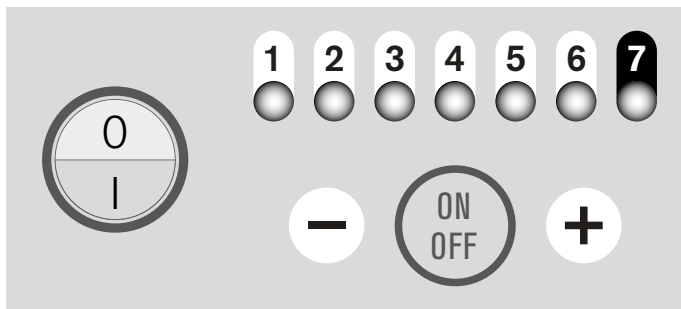
6.1 MIS EN SERVICE

- Avant de brancher l'appareil au secteur, contrôlez que la tension du secteur corresponde aux indications présentes sur la plaque signalétique.
- Insérez la prise secteur dans la prise reliée à la terre (220-240 volts). **IMPORTANT** : ne pincez pas le câble secteur. Ne laissez pas pendre le câble et veillez à ce qu'il ne provoque pas de chute.
- Ce barbecue électrique OUTDOORCHEF n'a pas été prévu pour un usage commercial.

6.2 AVANT DE COMMENCER LES GRILLADES

- Nettoyez la grille avant la première utilisation.
- Veillez à ce que le câble secteur ne soit pas branché au circuit électrique.
- Veuillez à ce que le câble ne soit pas en contact avec le barbecue chaud ou avec son couvercle.
- Placez le récupérateur de graisse dans la place prévue à cet effet dans la sphère.
- Posez la plaque de protection en aluminium sur le réflecteur EASY REFLECT et placez le tout dans le barbecue.
- Remplacez la plaque de protection du réflecteur EASY REFLECT lorsque celle-ci est recouverte de graisse.
- Insérez l'élément de chauffe, le symbole „UP“ (en haut) qui se trouve sur l'élément de chauffe doit être visible. Veillez à ce que les entretoises verticales de l'élément de chauffe se trouvent bien dans les trous correspondants et que l'élément de chauffe soit correctement enclenché.
- Installez la grille du barbecue.
- Installez le couvercle.

6.3 LE THERMOSTAT



 : Position O / I de l'interrupteur principal = allumer ou éteindre le barbecue

 : Thermostat : position OFF / ON

 : sélecteurs de fonction

 : sélecteurs de fonction

Position 1 = 70–90° C

Position 2 = 150–170° C

Position 3 = 170–190° C

Position 4 = 230–250° C

Position 5 = 250–280° C

Position 6 = 280–310° C

Position 7 = 310–350° C

⚠ ATTENTION : la fonction „7 “ est prévue exclusivement pour la cuisson forte et SANS COUVERCLE. Des surchauffes peuvent survenir si le couvercle est fermé.

 : Voyant lumineux :

- a. quand le voyant clignote, le barbecue chauffe.
- b. si le voyant est allumé en continu, le barbecue a atteint la température souhaitée.

6.4 UTILISATION DU BARBECUE

1. Veuillez vous assurer que l'élément de chauffe est correctement installé.
2. Branchez la prise secteur sur une prise de courant reliée à la terre.
3. **⚠ ATTENTION** : l'appareil doit être raccordé via un disjoncteur de protection différentielle (disjoncteur FI) avec une erreur nominale maximale de 30 mA.
4. Placez l'interrupteur principal sur la position „ I “.
5. Réglez le thermostat sur „ ON “.
6. Le voyant lumineux sur la position 1 commence à clignoter et indique ainsi que l'élément de chauffe est chaud.
7. À l'aide des touches fléchées > ou <, choisissez selon vos besoins la température souhaitée sur le thermostat entre les positions 1 à 6 et laissez chauffer, couvercle fermé, jusqu'à ce que la lampe de contrôle s'allume en continu, indiquant ainsi que la température souhaitée est atteinte. Selon la position, le vent et les conditions météorologiques, il faut env. 10 à 15 minutes pour que le barbecue chauffe.
8. Sur la position 7, le barbecue chauffe en continu. **⚠ ATTENTION** : sur cette position, ne faites griller qu'avec le COUVERCLE OUVERT.
9. En fonction du vent et du temps, il vous faudra éventuellement adapter la température avec le thermostat afin que le barbecue garde la bonne température.

6.5 CONSEILS ET ASTUCES

- Avec le barbecue sphérique électrique d'OUTDOORCHEF, vous pouvez faire griller (avec ou sans couvercle) et cuire (avec couvercle).
- **REMARQUE** : afin d'éviter une surchauffe, ne recouvrez jamais le barbecue avec des matériaux rigides ou souples comme une plaque en aluminium, du papier aluminium ou tout autre matériau résistant à la chaleur. Si vous utilisez ces matériaux et objets sur la grille du barbecue, vous risquez d'entraver la sécurité de votre produit et de l'endommager considérablement.
- Avec le bon accessoire, votre OUTDOORCHEF vous offrira encore plus de plaisir. Faire griller ou cuire : laissez parler votre créativité et testez quelques expérimentations.
- Vous trouverez les accessoires pour votre barbecue sur OUTDOORCHEF.COM

6.6 APRÈS DES GRILLADES

- Placez le thermostat sur la position „ OFF “.
- Placez l'interrupteur principal sur la position „ O “.
- Débranchez la prise secteur quand vous n'utilisez pas le barbecue. Pour débrancher l'appareil, retirez la prise du secteur. Tirez uniquement sur la prise et non sur le câble.
- Nettoyez la grille et le récupérateur de graisse après chaque utilisation. Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer.

7. NETTOYAGE

- Avant de commencer le nettoyage, placez le thermostat sur la position „ OFF “.
- Placez l'interrupteur principal sur la position „ O “.
- Débranchez la prise secteur de la prise courant et laissez refroidir complètement le barbecue.
- **⚠ ATTENTION** : ne plongez jamais le barbecue et l'élément de chauffe avec son câble secteur dans de l'eau. Ne les nettoyez pas à l'eau courante. Évitez que les composants électriques n'entrent en contact avec de l'eau.
- Épongez les éléments de chauffe uniquement avec un chiffon légèrement humide et essuyez-les avec un chiffon doux et sec.
- **IMPORTANT** : n'utilisez aucun nettoyant ni solvant fort ou agressif pour le nettoyage du barbecue sphérique électrique.
- Nettoyez la grille à l'aide d'une brosse dotée de poils en laiton (pas de poils en acier). N'utilisez aucun objet pointu ou nettoyant agressif.
- Lavez le récupérateur de graisse avec de l'eau savonneuse.
- Une grande partie de la graisse s'évapore ou s'égoutte sur la plaque de protection en aluminium et est ainsi collectée par le récupérateur de graisse. Pensez donc à remplacer régulièrement la plaque de protection du réflecteur EASY REFLECT et au plus tard quand il est recouvert de graisse.
- **IMPORTANT** : une plaque de protection en aluminium propre favorise considérablement la chauffe par-dessous et permet ainsi d'atteindre une cuisson idéale !
- Pour les autres pièces ou pour un nettoyage plus profond, utilisez une éponge à recurer en nylon avec de l'eau savonneuse afin d'éliminer tous les résidus. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant pour le four.
- **IMPORTANT** : laissez bien sécher le barbecue après chaque nettoyage en profondeur sur la position 6 (brûlé) étant donné que la plupart des produits nettoyants pour four dégagent une odeur forte.

8. ENTRETIEN

- Vérifiez régulièrement l'état du câble secteur. N'utilisez jamais le barbecue avec un câble secteur endommagé.
- Remplacez régulièrement la plaque de protection en aluminium du réflecteur de chaleur afin d'assurer une chaleur par en-dessous optimale et de permettre une évacuation optimale de la graisse et des résidus.
- Afin d'éviter la corrosion avant une longue immobilisation, huilez bien toutes les pièces métalliques.
- Pour allonger la durée de vie de votre barbecue, nous vous conseillons d'utiliser une housse OUTDOORCHEF appropriée quand il est complètement refroidi pour le protéger des agressions extérieures. Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule.
- Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

9. STOCKAGE ET/OU IMMOBILISATION

Si vous n'utilisez pas votre barbecue sphérique électrique OUTDOORCHEF, placez l'interrupteur principal sur „O“. Débranchez le câble secteur et stockez le barbecue à l'intérieur.

10. GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

Pour des informations détaillées sur la garantie consommateur / prestation de garantie, consultez les Conditions Générales de Vente (CGV) sur <https://www.outdoorchef.com/agb>

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Case postale | 8050 Zurich-Suisse | www.outdoorchef.com

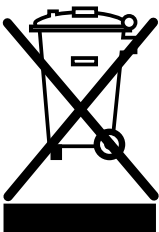
* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web OUTDOORCHEF.COM

** Vous trouverez le numéro de série ainsi que le code d'article sur l'étiquette adhésive située sur votre barbecue (voir première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).

11. PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange peuvent être obtenues auprès des revendeurs spécialisés.

12. ÉLIMINATION DES DÉCHETS



Ce marquage indique que ce produit et la pile qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages environnementaux ou sanitaires dus à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser le système de retour et de collecte ou vous adresser au revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Vous pouvez utiliser ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement



SOMMARIO

1.	IL NUMERO DI SERIE DEL VOSTRO BARBECUE E PERCHÉ È IMPORTANTE	29
2.	ISTRUZIONI PER L'USO	29
2.1	Conservazione delle istruzioni per l'uso	
3.	IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	30
4.	IL BARBECUE SFERICO ELETTRICO	31
5.	VANTAGGI DEL BARBECUE SFERICO ELETTRICO OUTDOORCHEF	32
6.	USO	32
6.1	Messa in funzione	
6.2	Prima dell'utilizzo	
6.3	Il regolatore di temperatura	
6.4	Uso del grill	
6.5	Consigli pratici	
6.6	Al termine della cottura	
7.	PULIZIA	34
8.	MANUTENZIONE	35
9.	CONSERVAZIONE E/O INUTILIZZO	35
10.	GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA	35
11.	PARTI DI RICAMBIO	35
12.	SMALTIMENTO DEI RIFIUTI	35

1. IL NUMERO DI SERIE DEL VOSTRO BARBECUE E PERCHÉ È IMPORTANTE



SERIAL NO.

IMPORTANTE:

Il numero di serie del barbecue si trova, a seconda del modello, sull'etichetta dei dati, che si trova o sul telaio del barbecue o sulla piastra di base.

Il numero di serie e il numero articolo sono importanti per consentirci un rapido disbrigo in caso di richieste di informazioni, ordini sostitutivi e richieste di garanzia. Conservare le presenti istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione. Annotare il numero di serie del proprio barbecue nell'apposito campo "Serial No." in alto.

2. ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare il barbecue OUTDOORCHEF leggere attentamente le presenti istruzioni.

2.1 CONSERVAZIONE DELLE ISTRUZIONI PER L'USO

Nota per l'utente:

Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dall'utente e tenute sempre a portata di mano.
Tutti i manuali d'uso sono disponibili anche su www.outdoorchef.com.

Nota per l'installatore:

Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dall'utente.

3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZA

- Destinato unicamente all'utilizzo privato.
- Questi dispositivi possono essere utilizzati da bambini di età inferiore agli 8 anni, da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o carenza di esperienza e/o conoscenza, a patto che siano sorvegliate, o che siano state informate sull'utilizzo sicuro e che comprendano i rischi ai quali si espongono. I bambini non possono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da parte di bambini non sorvegliati.
- Componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.
- Non utilizzare carbonella o altri combustibili con questo barbecue. Potrebbero causare un incendio.
- Il fuoco può danneggiare il grill e renderlo insicuro per l'uso.
- Il barbecue è destinato esclusivamente a un utilizzo all'aperto.
- Evitare che materiali infiammabili come carta, tovaglioli, prodotti chimici ecc. vengano a contatto con il barbecue. Posizionarlo lontano da oggetti facilmente infiammabili come tendaggi, pareti divisorie, legno, fieno, arbusti secchi ecc.
- Collegare e far funzionare il grill conformemente ai dati riportati sulla targhetta d'identificazione.
- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni al cavo di alimentazione, alla presa di corrente e all'apparecchio stesso. Verificare che tutto sia integro prima dell'uso. Collegare sempre l'elemento riscaldante al regolatore di temperatura prima di collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Il simbolo „UP“ sull'elemento riscaldante deve essere leggibile.

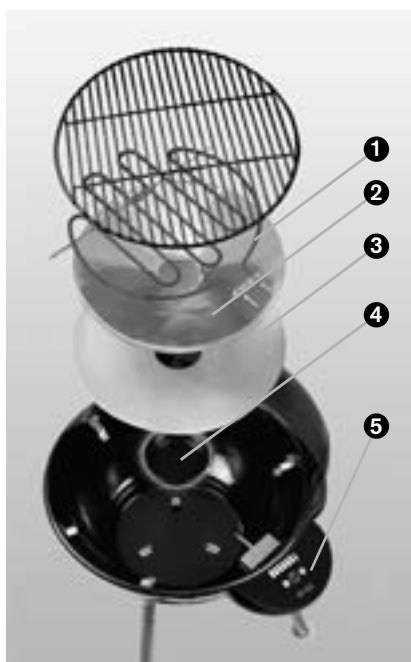
ATTENZIONE:

- non intrappolare il cavo di alimentazione, non sfregarlo contro spigoli vivi e controllarne regolarmente lo stato.
- Il cavo di alimentazione di questo dispositivo non può essere sostituito. Se il cavo di alimentazione si danneggia, è necessario smaltire il dispositivo.
- Assicurarsi sempre che la presa di corrente utilizzata abbia la tensione corretta (220-240 V). Inoltre la presa di corrente deve essere adatta per un impianto con un consumo di 1800-2200 watt.
- Non utilizzare l'apparecchio con un regolatore di temperatura avente il cavo o la spina guasti.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se la presa di corrente è danneggiata.
- Verificare che allo stesso circuito elettrico non siano collegati altri apparecchi con elevato consumo di potenza, quando il barbecue è in funzione.
- Staccare la spina dalla presa dopo ogni utilizzo o in caso di guasto. Estrarre direttamente la spina e non tirare il cavo di alimentazione.
- Tenere lontano il cavo di alimentazione dalle superfici calde.
- Non toccare la spina di alimentazione con le mani bagnate.
- Utilizzare il barbecue esclusivamente su una superficie orizzontale e stabile.
- Non spostare il barbecue mentre è in funzione.
- Non lasciare mai incustodito il grill durante il funzionamento.
- talune parti del grill possono raggiungere temperature molto elevate. Quindi tenere lontani i bambini e gli animali domestici durante l'utilizzo del barbecue.
- Indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.
- L'apparecchio rimane caldo per lungo tempo dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto sul barbecue per non esporsi al pericolo di incendio.
- Tenere il barbecue a una distanza minima di 3 metri da pozze d'acqua come piscine o stagni, onde evitare che degli schizzi d'acqua possano colpire il grill o che lo stesso cada in acqua.
- Come tutti gli apparecchi elettrici, il barbecue non va utilizzato sotto la pioggia.
- Per evitare pericoli, le riparazioni sull'apparecchio possono essere eseguite solo dall'assistenza clienti dei rivenditori ufficiali o dei centri assistenza autorizzati.
- È vietato manomettere qualsiasi pezzo originale fornito dal produttore.
- Se necessario, utilizzare solo prolunghe dotate di messa a terra e adatte per un'intensità di corrente di almeno 10 A (230 V; diametro min. cavo 1,5 mm). Fare attenzione che il cavo non provochi inciampi o il rovesciamento dell'apparecchio.
- Utilizzare prolunghe possibilmente corte.
- Non collegare mai tra loro 2 o più prolunghe.
- Non far passare il cavo di alimentazione nelle zone di transito.
- Il grill, gli elementi riscaldanti e il cavo di alimentazione non vanno mai immersi in acqua o altri liquidi per lavarli: pericolo di lesioni, incendio e

folgorazione.

- Se il dispositivo è inumidito o bagnato, estrarre immediatamente la spina di alimentazione. Evitare il contatto con l'acqua.
- Prima di smontare l'elemento riscaldante dal barbecue, estrarre la spina di alimentazione dalla presa.
- Posizionare il regolatore di temperatura e l'interruttore principale su  „O“ anche durante brevi periodi di non utilizzo del grill.
- Utilizzare sempre il recipiente raccogli grassi durante la cottura.
- Pulire regolarmente il recipiente raccogli grassi.
- Non conservare il barbecue all'aperto.
- Dopo l'uso attendere che l'apparecchio sia completamente freddo prima di pulirlo o di riporlo.
- Non utilizzare il barbecue elettrico come sistema di riscaldamento o per asciugare indumenti bagnati.
- Non utilizzare il barbecue in casa né per cucinare in modo tradizionale.
- Non spegnere eventuali fiammate con l'acqua. Spegnerne l'apparecchio. Estrarre il cavo di alimentazione e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Utilizzare il barbecue esclusivamente nel modo descritto nelle presenti istruzioni d'uso. Qualsiasi altro utilizzo non descritto nelle istruzioni d'uso può causare un incendio, scosse elettriche o altro tipo di lesioni o danni.
- Questo apparecchio corrisponde agli standard tecnici e alle norme di sicurezza previste per apparecchi elettrici.
- Per la sostituzione del regolatore di temperatura rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia. Il regolatore di temperatura è destinato esclusivamente a questo barbecue.

4. IL BARBECUE SFERICO ELETTRICO



1. Serpentina
2. Pellicola di alluminio intercambiabile
3. Riflettore termico
4. Contenitore raccogli grassi
5. Regolatore di temperatura
6. Interruttore principale



⚠ ATTENZIONE: pericolo di folgorazione

Valori nominali per questo apparecchio: 220-240 volt - 50/60 Hz

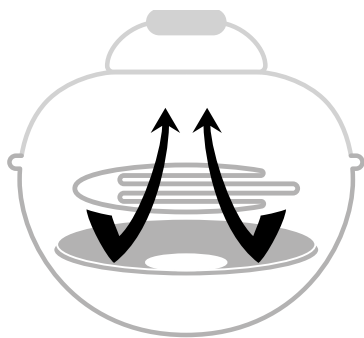
Potenza dichiarata: 1800-2200 W

IPX4



5. VANTAGGI DEL BARBECUE SFERICO ELETTRICO OUTDOORCHEF

- Il barbecue sferico OUTDOORCHEF rappresenta un'innovazione nel settore dei grill elettrici. La pellicola EASY REFLECT assicura una distribuzione uniforme del calore e consente di grigliare a temperature elevate fino a 300° C, se necessario.



- I grassi e le marinade che gocciolano dai cibi evaporano sulla pellicola di alluminio e conferiscono il caratteristico sapore dei cibi alla griglia.
- Una pellicola di alluminio sostituibile protegge l'EASY REFLECT dai succhi di cottura.
- Il succo che gocciola dai cibi viene raccolto nel recipiente raccogli grassi.
- Il calore può essere regolato in modo da permettere di cuocere i cibi anche a basse temperature (roast beef, arrosto, ecc.).

6. USO

- Non lasciare mai incustodito il grill elettrico OUTDOORCHEF quando è in funzione.
- È vietato manomettere qualsiasi pezzo originale fornito dal produttore.
- Qualsiasi modifica apportata al grill può essere fonte di pericoli.
- Prima di usare il grill controllare visivamente che il cavo, la spina e il regolatore dell'elemento riscaldante non siano danneggiati o usurati.
- È sconsigliato l'uso di una prolunga. Nel caso si debba necessariamente usare una prolunga, utilizzare quella più corta possibile. Tenere i collegamenti lontani dal terreno e all'asciutto. Non lasciare mai penzolare il cavo da un tavolo, in modo che qualcuno possa inciampare nel cavo o che i bambini possano tirarlo. Utilizzare esclusivamente prolunghine adatte per l'uso all'aperto.
- Al primo utilizzo si può sprigionare un leggero odore di bruciato. Ciò è dovuto al lubrificante residuo che brucia all'interno dell'elemento riscaldante. Ciò non compromette in alcun modo la sicurezza del grill.
- Per evitare un incendio o scosse elettriche, i nuovi circuiti elettrici o le nuove prese di corrente devono essere posati sempre da un elettricista qualificato.
- Le prese di corrente con una messa a terra difettosa possono causare scosse elettriche.
- Pulire la griglia e la camera di grigliatura dopo ogni utilizzo.
- Posizionare il barbecue sferico elettrico su una superficie stabile in modo che non possa ribaltarsi. **IMPORTANTE:** non posizionare l'apparecchio sopra, sotto o in prossimità di oggetti facilmente infiammabili o sensibili al calore.
- I grill elettrici OUTDOORCHEF non sono destinati al montaggio su veicoli ad uso ricreativo, roulotte e/o barche!
- La camera di grigliatura raggiunge temperature elevate durante l'uso. Non lasciare mai incustodito il grill. Rimuovere tutti i materiali infiammabili nel raggio di 60 cm.
- Prima di ogni utilizzo controllare che nel recipiente raccogli grassi non vi siano depositi di grasso. Rimuovere eventuali residui di grasso per prevenire fiammate.
- Per evitare scosse elettriche non immergere MAI la spina, il cavo, l'elemento riscaldante e il regolatore di temperatura in acqua o in altri liquidi.
- Tenere lontano il cavo elettrico da tutte le superfici calde.
- Mantenere la superficie del grill libera da gas e liquidi infiammabili quali benzina, alcol ecc. e da altri materiali infiammabili.
- Durante l'utilizzo il grill deve stare su una superficie piana e stabile, distante da materiali infiammabili.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso. Il cavo non deve entrare in contatto con la camera del grill né con il coperchio.
- Pulire tutte le parti che vengono a contatto con alimenti.
- Non spostare il barbecue elettrico OUTDOORCHEF mentre si sta grigliando o quando il grill è caldo.

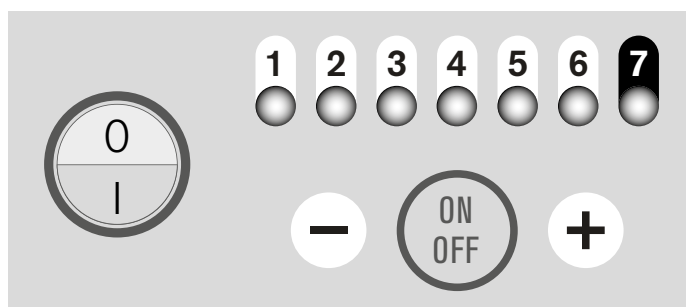
6.1 MESSA IN FUNZIONE

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio.
- Infilare la spina in una presa di corrente con messa a terra (220-240 V). **IMPORTANTE:** non intrappolare il cavo di alimentazione. Non lasciare il cavo penzolante e fare attenzione che non diventi causa di inciampo.
- Questo barbecue elettrico OUTDOORCHEF non è destinato ad un uso commerciale.

6.2 PRIMA DELL'UTILIZZO

- Pulire la griglia prima del primo utilizzo.
- Prima di eseguire questa operazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia collegato alla corrente elettrica.
- Assicurarsi che il cavo non possa entrare in contatto con il grill caldo o con il coperchio del grill.
- Sistemare il recipiente raccogli grassi nell'apposito alloggiamento nel corpo sferico.
- Applicare la pellicola protettiva in alluminio sul riflettore EASY REFLECT e inserire quest'ultimo nel grill.
- Sostituire la pellicola protettiva dell'Easy REFLECT quando è coperta di residui di grasso.
- Inserire l'elemento riscaldante in modo che la targhetta „UP“ (alto) sia leggibile. Assicurarsi che i supporti trasversali dell'elemento riscaldante si trovino negli appositi alloggiamenti e che l'elemento riscaldante sia correttamente scattato in posizione.
- Montare la griglia.
- Applicare il coperchio.

6.3 IL REGOLATORE DI TEMPERATURA



: Interruttore principale posizione O / I = accensione e spegnimento del grill



: Regolatore di temperatura: Posizione OFF / ON



: tasti di selezione funzione



: tasti di selezione funzione

Posizione 1 = 70–90° C

Posizione 2 = 150–170° C

Posizione 3 = 170–190° C

Posizione 4 = 230–250° C

Posizione 5 = 250–280° C

Posizione 6 = 280–310° C

Posizione 7 = 310–350° C

ATTENZIONE: la funzione „7“ va utilizzata solo per cotture violente e solo **SENZA COPERCHIO**. Con il coperchio chiuso si può provocare un surriscaldamento.



: Spia di controllo:

- a. quando lampeggia la spia di controllo significa che il grill sta scaldando.
- b. Se la luce della spia è fissa, il grill ha raggiunto la temperatura desiderata.

6.4 USO DEL GRILL

1. Verificare che l'elemento riscaldante sia montato correttamente.
2. Infilare la spina in una presa di corrente con messa a terra.
3. **⚠ ATTENZIONE:** l'apparecchio deve essere collegato ad un interruttore differenziale (salvavita) con una corrente nominale di intervento non superiore a 30mA.
4. Posizionare l'interruttore principale su „I“.
5. Posizionare il regolatore di temperatura su „ON“.
6. La spia di controllo corrispondente al livello 1 inizia a lampeggiare indicando così che l'elemento riscaldante si sta scaldando.
7. Impostare le temperature desiderate sul regolatore di temperatura mediante i tasti freccia > o < dal livello 1 al livello 6 in base alle esigenze e lasciare riscaldare a coperchio chiuso fino a quando la spia di controllo rimane accesa con luce fissa, indicando così il raggiungimento della temperatura desiderata. La fase di riscaldamento richiede circa 10–15 minuti a seconda del livello selezionato, del vento e delle condizioni atmosferiche.
8. Al livello 7 il grill riscalda continuamente. **⚠ ATTENZIONE:** in questa posizione grigliare SOLO A COPERCHIO APERTO.
9. Vento e condizioni atmosferiche possono richiedere un adeguamento della temperatura mediante l'apposito regolatore per mantenere il grill alla giusta temperatura.

6.5 CONSIGLI PRATICI

- Con il barbecue sferico elettrico di OUTDOORCHEF è possibile grigliare (con e senza coperchio) e cuocere (con coperchio).
- **NOTA:** per prevenire un surriscaldamento, evitare di coprire l'apparecchio con materiali rigidi o flessibili come recipienti di alluminio, pellicole di alluminio o altri materiali resistenti al calore. L'uso di tali oggetti o materiali sulla griglia ridurrebbe la sicurezza del prodotto e potrebbe causare un grave danneggiamento del prodotto stesso.
- Con l'accessorio giusto, si prova ancora più soddisfazione ad utilizzare OUTDOORCHEF. Usalo per grigliare o per cuocere e libera la tua creatività e voglia di sperimentare.
- Trovi tutti gli accessori per il tuo barbecue all'indirizzo OUTDOORCHEF.COM

6.6 AL TERMINE DELLA COTTURA

- Riportare il regolatore di temperatura su „OFF“.
- Posizionare l'interruttore principale su „O“.
- Estrarre sempre la spina quando non si usa più il grill. L'apparecchio è scollegato dall'alimentazione elettrica solo quando la spina è sfilata dalla presa. Estrarre direttamente la spina e non tirare il cavo per staccare la spina.
- Pulire la griglia e il recipiente raccogli grassi dopo ogni utilizzo. Attendere che il grill sia completamente freddo prima di pulirlo.

7. PULIZIA

- Prima di iniziare a pulire il grill, posizionare il regolatore di temperatura su „OFF“.
- Posizionare l'interruttore principale su „O“.
- Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente.
- **⚠ ATTENZIONE:** il grill e gli elementi riscaldanti non vanno mai immersi in acqua né lavati sotto l'acqua corrente con il cavo di alimentazione. Evitare qualsiasi contatto dei componenti elettrici con l'acqua.
- Pulire gli elementi riscaldanti con un panno leggermente inumidito e asciugarli con un panno morbido, asciutto.
- **IMPORTANTE:** non utilizzare detergenti e solventi aggressivi o abrasivi per la pulizia del barbecue sferico elettrico.
- Pulire la griglia usando una spazzola per barbecue con setole in ottone (non in acciaio!). Non usare oggetti appuntiti e nemmeno detergenti aggressivi.
- Lavare il recipiente raccogli grassi con acqua e detersivo.
- Quasi tutto il grasso evapora oppure gocciola sulla pellicola protettiva in alluminio e si raccoglie poi nel recipiente raccogli grassi. Si consiglia quindi di sostituire di tanto in tanto la pellicola protettiva dell'Easy REFLECT o al più tardi quando è coperta di residui di grasso.
- **IMPORTANTE:** una pellicola di alluminio pulita favorisce il mantenimento di temperature di cottura più basse consentendo di ottenere migliori risultati.
- Per tutte le altre parti e per una pulizia più profonda utilizzare una spugna per pentole in nylon e acqua saponata per rimuovere tutti i residui. È possibile usare anche un detergente per forno.
- **IMPORTANTE:** dopo ogni pulizia profonda lasciare asciugare completamente il grill al livello 6, perché la maggior parte dei detergenti per forno emana un odore molto forte.

8. MANUTENZIONE

- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione non presenti tracce di usura. L'apparecchio non deve essere utilizzato con un cavo danneggiato.
- Sostituire regolarmente la pellicola di alluminio del riflettore termico in modo da garantire sufficiente calore dal basso e un miglior scorrimento del grasso o dei residui.
- Prima di riporre il grill per la stagione invernale, ingrassare tutte le parti in metallo per evitare che si corrodano.
- Per prolungare la vita del vostro grill vi consigliamo di proteggerlo dagli agenti atmosferici con una copertura adatta OUTDOORCHEF, da applicare sul grill completamente freddo. Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertura dopo un'esposizione alla pioggia.
- Le coperture adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

9. CONSERVAZIONE E/O INUTILIZZO

Quando il barbecue sferico elettrico OUTDOORCHEF non viene utilizzato, posizionare l'interruttore principale su „O“. Staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e conservarlo in casa.

10. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

Per informazioni dettagliate sulla garanzia / garanzia del consumatore, fare riferimento ai termini e condizioni generali (CGC) su <https://www.outdoorchef.com/agb>

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Casella postale | 8050 Zurigo (Svizzera) | www.outdoorchef.com

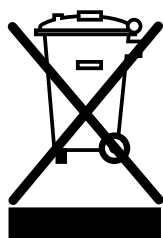
* L'elenco dei rivenditori è reperibile sul nostro sito all'indirizzo OUTDOORCHEF.COM

** Il numero di serie e il numero articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul barbecue (vedere il primo paragrafo di queste **ISTRUZIONI PER L'USO**).

11. PARTI DI RICAMBIO

I pezzi di ricambio possono essere acquistati presso i rivenditori specializzati.

12. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



Questa etichetta indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. Questa regola è valida per tutta l'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, assicurare un loro riciclaggio responsabile. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare il sistema di restituzione e raccolta o rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Il prodotto può essere riciclato in modo eco-compatibile



outdoorchef



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland | info@outdoorchef.com
Outdoorchef Deutschland GmbH | Wicker Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Germany | info@outdoorchef.com

Art.-No.19.140.21