



Bedienungsanleitung

WICHTIG: Notieren Sie als Erstes die Seriennummer Ihres Holzkohle-Kugelgrills auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Sie finden die Nummer auf dem Fahrgestell Ihres Grills und auf der Verpackung. Die Seriennummer ist 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. **ACHTUNG: Der Holzkohle-Kugelgrill von OUTDOORCHEF darf nicht als Feuerstelle verwendet werden.**

Vorteile des OUTDOORCHEF Holzkohle-Kugelgrills

- Ihr OUTDOORCHEF Kugelgrill ist eine Innovation im Bereich der Holzkohlegrills und somit das fortgeschrittenste Produkt seiner Kategorie.
- Im Gegensatz zu herkömmlichen Kugelgrills ist er mit dem patentierten Trichtersystem® und einem integrierten Aschenbehälter ausgestattet. Dieser Durchbruch in der Grilltechnologie garantiert eine hervorragende Grillqualität ohne gesundheitsschädigende und lästige Fettbrände.
- Der Grillrost und der Trichter bilden eine Einheit und können somit während des Grillens mit einem Handgriff einfach gedreht werden. Das Grillgut kann wahlweise indirekt oder direkt über der Glut gegrillt werden, ohne dass ein Wechsel am Grill vorgenommen werden muss.
- Der aufklappbare Grillrost erleichtert das Nachfüllen der Kohle vor und während des Grillens.
- Ein zusätzlicher Ring am Holzkohlenrost verhindert, dass die Kohle in die Kugel fällt.
- Die Hitze kann durch das Öffnen und Schliessen der Lüftungsöffnungen problemlos reguliert werden: Öffnen erhöht die Temperatur und Schliessen verringert sie.
- Durch das Schliessen des Deckels wird Umluft erzeugt, weshalb auch gebacken werden kann.
- Um das Fleisch vor dem Austrocknen zu schützen, kann Wasser in die Saftschale gegeben werden, das während des Grillens verdampft. Anstelle von Was-

ser können auch Fruchtsäfte und aromatische Hölzer wie Rebholz oder Apfelholz etc. verwendet werden, die einen köstlichen Geschmack erzeugen.

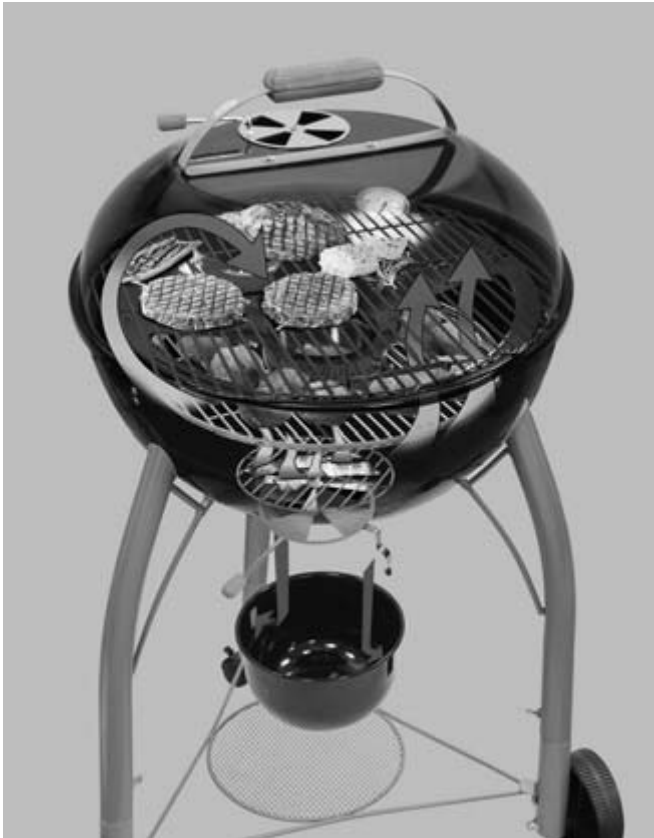
Sicherheitshinweise

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmassnahmen kann zu ernsthaften Verletzungen führen. Lesen Sie deshalb vor Inbetriebnahme Ihres Grills alle in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise genau durch.

- Verwenden Sie Ihren Grill nur im Freien, nie in geschlossenen Räumen.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Verwenden Sie ausschliesslich handelsübliche Grillanzünder und beachten Sie die Hinweise auf der Packung.
- Verwenden Sie keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus etc. zum Anzünden oder Wiederanzünden.
- Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle nach.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von 1,5 m zu brennbaren Materialien.
- Kinder und Haustiere dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Grills aufhalten.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn diese komplett erkaltet ist.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen stets Grillhandschuhe.
- Tragen Sie entsprechende Kleidung. Lange lose Ärmel fangen schnell Feuer.

Massnahmen vor dem Einheizen

- Stellen Sie den OUTDOORCHEF Grill auf einen geraden und sicheren Untergrund.
- Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass die Aschenschale richtig eingelegt ist und alle Lüftungsschlitze geöffnet sind.
- Wir empfehlen, zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Anzündwürfel und Papier zu verwenden.
- Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfiehlt OUTDOORCHEF den Gebrauch von qualitativ hochwertigen Holzkohle-Briketts anstelle von gewöhnlicher Holzkohle. Lagern Sie diese an einem trockenen Ort.
- Für eine Grillzeit von ca. 1½ Stunden benötigen Sie ca. 1,5–2 kg handelsübliche Kohlebriketts oder ca. 0,5–1 kg COCOCHEF Briketts.



Einheizen

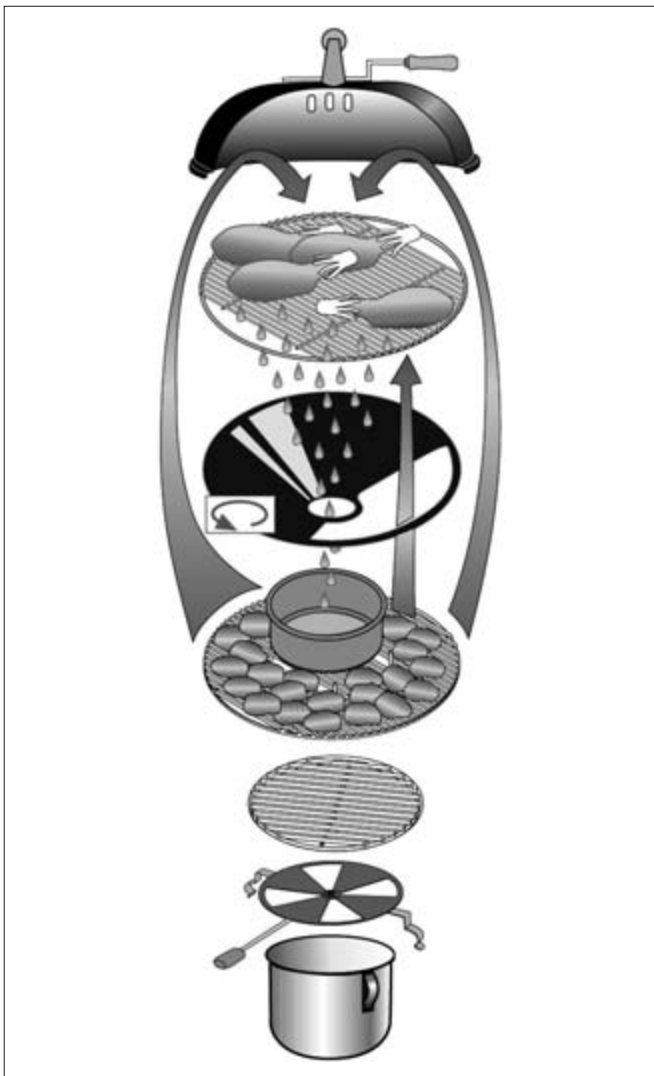
1. Entfernen Sie vor dem Einfeuern das gesamte Innenleben (Grillrost, Trichter, Saftschale, Kohlenrost) des Grills, damit genügend Luft vorhanden und somit eine optimale Brennleistung gewährleistet ist.
2. Setzen Sie den kleinen Anzündrost ein, belegen Sie ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln und entfachen diese. Verwenden Sie jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen. Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heiße oder warme Kohle.
3. Legen Sie nun den Kohlenrost ein und bedecken Sie ihn vorzugsweise mit Briketts. Achten Sie darauf, dass keine Briketts an der Kugel anliegen.
4. Lassen Sie die Kohle mit geöffnetem Deckel ca. 30–45 Minuten brennen, bis sie gleichmässig glüht und von einer weissen Schicht umgeben ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.
5. Verteilen Sie die Kohle nun so, dass nur eine Hälfte des Rostes belegt ist und die Saftschale in der Mitte eingesetzt werden kann. **Die zweite Hälfte des Rostes soll frei bleiben**, damit Sie während des Grillens:

- a) eine optimale Luftzufuhr und somit eine maximale Hitzeentwicklung erreichen und
- b) einfach und schnell durch Drehen des Rostes zwischen indirektem und direktem Grillen wählen können.

Indirekt: Grillgut über dem geschlossenen Trichterteil (indirekt) braten, um ungesunde Fettbrände zu vermeiden. Eher geeignet für fettiges Fleisch wie Hähnchen, Ente und mariniertes Fleisch etc.

Direkt: Direkt über der Trichteröffnung und der heißen Kohle. Eher geeignet für fettarmes Fleisch oder zum Anbraten.

6. Setzen Sie nun die Saftschale in die Mitte des Kohlenrostes und füllen Sie sie mit der gewünschten Flüssigkeit.
7. Legen Sie erst dann den Trichter und den Grillrost ein. Achten Sie darauf, dass der aufklappbare Rostteil über der Trichteröffnung steht, damit die beiden Nocken unter dem Grillrost problemlos in die dafür vorgesehenen Löcher im Trichter eingefügt werden können.
8. Drehen Sie die Trichteröffnung so, dass sie über der brennenden Kohle steht. Dadurch erreichen Sie eine optimale Luftzirkulation. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.
9. Beobachten Sie stets die Hitzeentwicklung in Ihrem Grill, bevor Sie weitere Kohle nachgeben. Eine vorsichtige Dosierung ist notwendig, damit der Temperaturanstieg unter Kontrolle gehalten werden kann. Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollten nicht höhere Temperaturen als 300 °C (626 °F) erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.



10. Der aufklappbare Grillrost erleichtert das Nachfüllen der Holzkohle während des Grillens. Drehen Sie den Grillrost so, dass der aufgeklappte Teil über der Trichteröffnung steht. Füllen Sie die Brikketts nach und warten Sie ca. 5–10 Minuten bei geöffnetem Deckel, bis diese vollständig brennen.

Nützliche Hinweise und Tipps

- Legen Sie den heißen Grilldeckel nicht auf den Rasen. Benutzen Sie bei Modellen ohne Deckelscharnier bzw. Deckelhalter den Haken, der sich an der Innenseite des Deckels befindet, um diesen am Rand der unteren Grillhälfte einzuhängen.
- Achten Sie darauf, dass sich immer Flüssigkeit in der Fettauffangschale befindet.
- Die Hitze kann durch Öffnen und Schliessen der unteren Lüftungsöffnungen am Aschenbehälter reguliert werden. Beim Schliessen der Löcher wird die Hitze reduziert. Der Lüftungsschieber am Deckel hingegen muss während des Grillens immer offen bleiben.
- OUTDOORCHEF empfiehlt, den Deckel während des Grillens zu schliessen. Durch die Luftzirkulation im Innern des Grills verkürzt sich die Grillzeit bis zu einem Drittel.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen stets Grillhandschuhe.
- Gebrauchen Sie zum Wenden des Grillguts anstelle einer Gabel eine gute und genügend lange Fleischzange, damit das Fleisch nicht angestochen werden muss und saftig bleibt.

Reinigung und Unterhalt

- Wenn Sie nach dem Grillen die Kohle ersticken wollen, setzen Sie den Deckel auf und schliessen Sie alle Lüftungsöffnungen. Verwenden Sie kein Wasser.
- Entfernen Sie vor dem nächsten Grillen immer sämtliche Aschenrückstände.
- Reinigen Sie die verschiedenen Roste mit einer Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel. Waschen Sie die Fettauffangschale mit Seifenwasser aus.
- Damit Sie sich möglichst lange am Aussehen und am Wert Ihres Grills erfreuen können, empfehlen wir Ihnen, alle Holzbestandteile *einmal jährlich* mit einem Holzöl zu behandeln – dies wirkt Verziehungen und Rissbildungen entgegen.
- Für eine Verlängerung der Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir den zusätzlichen Schutz durch eine passende OUTDOORCHEF Abdeckhülle.

Garantiebestimmungen

OUTDOORCHEF übernimmt die Garantie für Mängel im Hinblick auf die Einzelteile und die Fabrikations- und Verarbeitungsqualität für folgenden Zeitraum:

- 3 Jahre auf die emaillierte Kugel (Unterteil und Deckel) sowie alle Teile aus Edelstahl
- 2 Jahre auf alle restlichen Teil

ab Kaufdatum (Datum des Kaufbeleges). Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung beim entsprechenden Händler geltend gemacht werden. Die Garantie bei Schäden der Emaillierung ist nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100% gewährleistet und gilt nur bei Neugeräten, die noch nicht benutzt wurden.

Ausgeschlossen von der Garantieleistung sind die folgenden Punkte:

- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung
- Defekte aufgrund einer falschen bzw. fahrlässigen Benutzung sowie unsachgemässer Installation
- Veränderung der Farbe sowie Bildung von Korrosion und Flugrost aufgrund von Witterungseinflüssen oder unsachgemäßem Einsatz von Chemikalien
- Defekte aufgrund von Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung
- Defekte aufgrund von unsachgemässer Wartungs- und Reparaturarbeit
- Schäden aufgrund einer Nichtausführung der routinemässigen Wartung
- Schäden, welche beim Transport entstanden sind
- Schäden aufgrund von höherer Gewalt
- normaler Verschleiss bei Kohlenrost, Grillrost, Trichter, Thermometer
- mit der Garantiegewährleistung in Zusammenhang stehende Montage- und Transportkosten
- Schäden aufgrund von Abnutzung bei professionellem Gebrauch (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)

Die Produkte von OUTDOORCHEF werden kontinuierlich weiterentwickelt. Änderungen können deshalb ohne vorherige Ankündigung vorgenommen werden.

Hinweis zur Temperaturanzeige

Die Anzeigenabweichung vom Thermometer kann +/- 10 % betragen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SOLLTE VOM BESITZER AUFBEWAHRT WERDEN UND JEDERZEIT GRIFFBEREIT SEIN.