

| | | |
|-------------------------------|----------------------|--|
| CE0063 2016 | FIN 0063 BP 3505 | DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 26, 8052 Zurich |
| Typ: | Serial No.: | |
| Article No.: | <input type="text"/> | |
| <small>Made in China</small> | | |
| Butane / Propane G30 / G31 | 30/37 mbar | Cal. I Cal. I ₅₀ ** |
| Total rate 5.0m* | | |

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Καταγράψτε καταρχήν τον αριθμό σειράς της σφαιρικής ψησταριάς, τον οποίο θα βρείτε στο οπισθόφυλλο αυτών των οδηγιών χρήσης. Ανάλογα με το μοντέλο της ψησταριάς, θα βρείτε τον αριθμό στην **ετικέτα δεδομένων**, που θα βρίσκεται είτε στον σκελετό της ψησταριάς είτε στην πλάκα της βάσης.



Ο αριθμός τεμαχίου και η επωνυμία της σφαιρικής ψησταριάς υγραερίου βρίσκονται στην κάρτα καλωσορίσματος **Welcome Card**, την οποία θα βρείτε στον φάκελο των εγγράφων της.

Ο αριθμός σειράς και ο αριθμός τεμαχίου είναι απαραίτητοι για την απρόσκοπτη παροχή διευκρινίσεων, την παραγγελία ανταλλακτικών και για κάθε είδους αξίωση εγγύησης. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

Όποιος χειρίζεται την ψησταριά, πρέπει να γνωρίζει και να ακολουθεί με ακρίβεια τη σωστή διαδικασία για να την ανάψει. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούν την ψησταριά.

Οι υποδείξεις σύνδεσης στις οδηγίες συναρμολόγησης πρέπει να ακολουθούνται με ακρίβεια. Αν οι συνδέσεις δεν γίνουν με τον σωστό τρόπο, μπορεί να υπάρξουν επικίνδυνες συνέπειες.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα υγρά και υλικά ή ανταλλακτικές φιάλες υγραερίου κοντά στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε ποτέ την ψησταριά ή τις φιάλες υγραερίου σε κλειστούς χώρους που δεν εξαερίζονται.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά υγραερίου. Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους και πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 1,5 μ. από εύφλεκτα αντικείμενα.

ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ




- Πάνω στην πλάκα της βάσης επιτρέπεται να τοποθετούνται μόνο φιάλες υγραερίου με μέγιστο καθαρό βάρος 7,5 κ. Τοποθετήστε τη φιάλη στην προβλεπόμενη θέση, βλ. **ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**. (Στην πλάκα της βάσης του μοντέλου **Kensington 480 G** δεν επιτρέπεται να τοποθετηθεί φιάλη υγραερίου.)
- Για τη στερέωση χρησιμοποιήστε είτε τη ζώνη ασφαλείας που έχετε παραλάβει με την ψησταριά, είτε την προβλεπόμενη στήριξη της φιάλης υγραερίου. Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά. **(εικ. 2A)**
- Πριν από κάθε νέα χρήση και μετά από κάθε αλλαγή φιάλης υγραερίου, να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένες σε θερμοκρασίες πάνω από 50 °C και δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύονται σε κλειστό ή σε υπόγειο χώρο.
- Να τηρείτε και να ακολουθείτε τις προδιαγραφές ασφαλείας που βρίσκονται τυπωμένες στις φιάλες υγραερίου που χρησιμοποιείτε.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ο χρήστης πρέπει να φυλάξει τις παρούσες οδηγίες χρήσης και να έχει άμεση πρόσβαση σε αυτές.


Βάλτε την ψησταριά σε λειτουργία ακολουθώντας το κεφάλαιο **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ**.

- «Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους.»
- «Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών.»
- **«ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά.»
- «Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά.»

- «Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.»
- «Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.»
- Μη ψήνετε ποτέ κάτω από υπόστεγο.
- Μη σπρώχνετε συσκευές που είναι εξοπλισμένες με τροχούς πάνω σε ανώμαλα εδάφη ή σκαλοπάτια.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν πιάνετε τα ζεστά σημεία.
- Μετά το ψήσιμο να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και να κλείνετε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.
- Κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου, προσέχετε να βρίσκεται ο διακόπτης ελέγχου του αερίου στη θέση  και να είναι κλειστή η παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου. **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη.
- Μετά τη σύνδεση της νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Αν υποψιάζεστε ότι κάποια μέρη που δεν εφαρμόζουν ερμητικά, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου για να ελέγξει τα εξαρτήματα στην παροχή του αερίου.
- Αν υπάρχουν ζημιές ή φθορές χρήσης στο λάστιχο παροχής αερίου, πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως. Στο λάστιχο δεν πρέπει να υπάρχουν ούτε τσακίσματα (γωνίες), ούτε σχισίματα. Μην ξεχνάτε να κλείνετε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και την παροχή αερίου πριν αποσυνδέσετε το λάστιχο.
- Αλλάξτε το λάστιχο και τον ρυθμιστή της πίεσης του αερίου μετά την πάροδο 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Ελέγξτε ότι ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου και το λάστιχο πληρούν τα αντίστοιχα πρότυπα EN. Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο της παροχής αερίου είναι μεταξύ 90 εκ. και 150 εκ. και δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο.
- Ποτέ μη φράζετε το μεγάλο στρογγυλό άνοιγμα αναρρόφησης αέρα στη βάση της λεκάνης, ούτε τις σχισμές αερισμού στο καπάκι. Τα ανοίγματα εξαερισμού στον χώρο φύλαξης των φιαλών υγραερίου δεν πρέπει ποτέ να κλείνουν ή να σκεπάζονται.
- Μην κάνετε καμιά αλλαγή στη συσκευή.
- Η ψησταριά πωλείται μαζί με το κατάλληλο λάστιχο και τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου. Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.
- Το λάστιχο και ο ρυθμιστής πίεσης καλύπτουν τις εθνικές προδιαγραφές και τα πρότυπα EN.
- Αν δεν επιτυγχάνετε πλήρη απόδοση και υποψιάζετε ότι κάτι φράζει την παροχή του αερίου, απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου.
- Να χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο τοποθετημένη πάνω σε σταθερό και ασφαλές έδαφος. Ποτέ μην τοποθετείτε την αναμμένη ψησταριά πάνω σε δάπεδο από ξύλο ή άλλο εύφλεκτο υλικό. Απομακρύνετε κάθε εύφλεκτο υλικό από την ψησταριά.
- Σε συσκευές με πλάκες από γρανίτη, φροντίστε να αποφύγετε την απότομη μεταβολή θερμοκρασίας στην πλάκα.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ την ψησταριά κοντά σε εύφλεκτα υγρά ή υλικά.
- Αν αποθηκεύσετε την ψησταριά σε κλειστό χώρο για τον χειμώνα, θα πρέπει οπωσδήποτε να αποσυνδέσετε τη φιάλη υγραερίου. Η συσκευή θα πρέπει να αποθηκεύεται στο ύπαιθρο, σε σημείο με καλό εξαερισμό, όπου δεν έχουν πρόσβαση τα παιδιά.
- Πριν ξεκινήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται η ψησταριά, θα πρέπει, αφού κρυώσει εντελώς, να προστατεύεται με ένα κάλυμμα από την επίδραση του περιβάλλοντος. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από ισχυρή βροχή.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

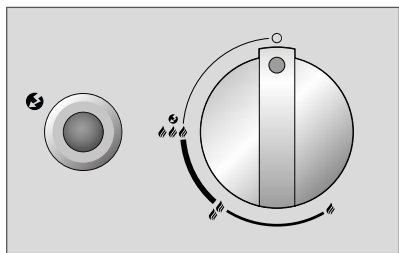
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη. Απαγορεύεται οπωσδήποτε το κάπνισμα. Ποτέ μην ελέγχετε τη στεγανότητα με αναμμένο σπέρτο ή άλλη φλόγα και πάντοτε να κάνετε τον έλεγχο στο ύπαιθρο.

1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση με τη βαλβίδα) με σαπουνόνερο που θα ετοιμάσετε από 50 % υγρό σαπούνι και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών. **(εικ. 2B)**
3. Η δημιουργία φυσαλίδων στο σαπουνόνερο δείχνει τα σημεία όπου υπάρχουν διαρροές. **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο αφού επισκευαστούν όλα τα σημεία διαρροών. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Επισκεύαστε τα σημεία διαρροών με σφίξιμο στις ενώσεις, εφόσον είναι δυνατό, ή αντικαταστήστε τα χαλασμένα εξαρτήματα.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2.
6. Αν δεν μπορείτε να σφραγίσετε τα σημεία διαρροών, απευθυνθείτε στον προμηθευτή του υγραερίου.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** μετά από κάθε σύνδεση ή αλλαγή φιάλης υγραερίου, καθώς και την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε ξανά την αποθηκευμένη ψησταριά.

ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη



- : Κλειστό
- 🔥 : χαμηλή απόδοση
- 🔥🔥 : μεσαία απόδοση
- 🔥🔥🔥 : υψηλή απόδοση
- 🔥🔥🔥⚡ : Ανάφλεξη
- ⚡ : Εξάρτημα ανάφλεξης

Τοποθέτηση της κολόνας EASY FLIP



- Άμεση θέση της κολόνας EASY FLIP
- Έμμεση θέση της κολόνας EASY FLIP

ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΣΤΙΩΝ ΤΗΣ ΣΦΑΙΡΑΣ

Μοντέλα με μία κυκλική εστία (εικ. 1Α)

Η κυκλική εστία φτάνει τη μέγιστη απόδοσή της στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥.

Μοντέλα με δύο κυκλικές εστίες (εικ. 1Β)

Η κυκλική εστία φτάνει τη μέγιστη απόδοσή της στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥. Είναι σχεδιασμένη για χρήση στην περιοχή των μεσαίων έως υψηλών θερμοκρασιών.

Η μικρή κυκλική εστία είναι κατάλληλη για σιγοψήσιμο σε χαμηλότερες θερμοκρασίες και προσφέρει μικρή δυνατότητα ρύθμισης. Η διαφορά μεταξύ 🔥🔥🔥 και 🔥 δεν είναι ορατή. Η μικρή κυκλική εστία φτάνει θερμοκρασίες μεταξύ 100° και 120 °C περίπου.

Σύστημα εστίας στην πρόσθετη επιφάνεια ψησίματος στο μοντέλο VENEZIA 570 G (εικ. 1Γ)

Οι δύο εστίες είναι ολόιδιες. Φτάνουν στη μέγιστη απόδοσή τους στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥. Είναι σχεδιασμένες για χρήση στην περιοχή των μεσαίων έως υψηλών θερμοκρασιών.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Ελέγξτε κάθε μέρος της παροχής αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Κάντε τον έλεγχο ακόμη και αν παραλάβετε τη σφαιρική ψησταριά συναρμολογημένη από τον προμηθευτή σας.
- Βάλτε την ψησταριά να κάψει επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

- Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.
- Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.

4α. Μοντέλα με μία κυκλική εστία:





Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    .

Πατήστε το μαύρο κουμπί ανάφλεξης και κρατήστε το πατημένο μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο. **(εικ. 1Δ)**





4β. Μοντέλα με δύο κυκλικές εστίες και ξεχωριστό κουμπί ανάφλεξης:

Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για τη μεγάλη κυκλική εστία και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    .





Πατήστε το μαύρο κουμπί ανάφλεξης και κρατήστε το πατημένο μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο.


Εναλλακτικά, πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για τη μικρή κυκλική εστία (αριστερό κουμπί) και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    . Πατήστε το μαύρο κουμπί ανάφλεξης και κρατήστε το πατημένο μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο. **(εικ. 1Ε)**

4γ. Μοντέλα με δύο κυκλικές εστίες χωρίς ξεχωριστό κουμπί ανάφλεξης:






Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για τη μεγάλη κυκλική εστία και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    .

Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου της πίεσης αερίου μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο. **(εικ. 1ΣΤ)**






Εναλλακτικά, πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για τη μικρή κυκλική εστία (αριστερό κουμπί) και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    . Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου της πίεσης αερίου μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο.

- Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 3 δευτερόλεπτα, αυξήστε την παροχή με τον διακόπτη ελέγχου του αερίου . Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 4.
- Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΜΟΝΤΕΛΟΥ P-420 G / P-420 G MINICHEF

- Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις του λάστιχου, του ρυθμιστή πίεσης του αερίου και της φιάλης υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά. (Ακολουθήστε τις οδηγίες στο Κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.
- Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    . Πιέστε αρκετές φορές το κόκκινο κουμπί ανάφλεξης μέχρι να ανάψει το αέριο. **(εικ. 1ΣΤ)**
- Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 3 δευτερόλεπτα, αυξήστε την παροχή με τον διακόπτη ελέγχου του αερίου . Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 4.
- Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΗΣ ΠΡΟΣΘΕΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ VENEZIA 570 G

- Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
- Αφαιρέστε το σκέπασμα από γρανίτη της πρόσθετης επιφάνειας ψησίματος και τοποθετήστε το κάτω από το πλευρικό ράφι, στην ειδική υποδοχή του. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το σκέπασμα από γρανίτη είναι κλειστό.
- Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Πιέστε τον δεξιό ή τον αριστερό διακόπτη ελέγχου του αερίου και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    . Πατήστε το κουμπί ανάφλεξης και κρατήστε το πατημένο μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο. **(εικ. 1Η)**
- Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 3 δευτερόλεπτα, αυξήστε την παροχή με τον διακόπτη ελέγχου του αερίου . Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 4.
- Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία τις εστίες της πρόσθετης επιφάνειας ψησίματος μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).
- Για να ανάψετε τη δεύτερη εστία ακολουθήστε το βήμα 4.
- Αφού κρυώσει εντελώς η πρόσθετη επιφάνεια ψησίματος, σκεπάστε την με το σκέπασμα από γρανίτη.

ΜΕ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΟΛΟΝΑΣ EASY FLIP ΕΧΕΤΕ ΔΥΟ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΑΝΤΙ ΓΙΑ ΜΙΑ



Η καρδιά της σφαιρικής ψησταριάς OUTDOORCHEF είναι η κολόνα EASY FLIP που αντανακλά την πρωτοποριακή τεχνολογία των μηχανικών της OUTDOORCHEF.

Η κολόνα EASY FLIP σας επιτρέπει να μεταβάλετε μέσα σε δευτερόλεπτα την κατανομή της θερμοκρασίας από άμεση σε έμμεση. Ταυτόχρονα λειτουργεί σαν έξυπνη ασπίδα που εμποδίζει το επιβλαβές κάψιμο των λιπών από φλόγες και την ανεπιθύμητη δημιουργία καπνού.

Αρκεί μία και μόνο κίνηση για να περάσετε από άμεσο σε έμμεσο γκριλ, μαγείρεμα και ψήσιμο: χρειάζεται απλώς η αναστροφή της κολόνας EASY FLIP.

ΑΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

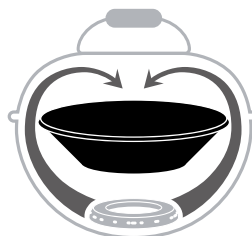


Για ψήσιμο στη σχάρα και μαγείρεμα – με άμεση θέρμανση



Εργαστείτε με υψηλή θερμοκρασία που εστιάζεται στη σχάρα. Είναι π.χ. ιδανική για ομοιόμορφο ψήσιμο του κρέατος.

ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ





Για ψήσιμο στη σχάρα, μαγείρεμα και ψήσιμο — με έμμεση θέρμανση



Η θερμότητα κατανέμεται ομοιόμορφα στην κλειστή σφαιρική ψησταριά. Είναι π.χ. ιδανική για το σοτάρισμα λαχανικών ή την ολοκλήρωση του μαγειρέματος των ψητών.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Είναι πολύ απλό:

1. Τοποθετήστε την κολόνα EASY FLIP στη θέση που θέλετε. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Να φοράτε πυράντοχα γάντια αν προσπαθήσετε να αλλάξετε τη θέση της κολόνας κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
2. Διαλέξτε, αν χρειάζεται, τον κατάλληλο εξοπλισμό.
3. Προθερμάνετε την ψησταριά με κλειστό καπάκι περίπου 10–15 λεπτά στη βαθμίδα .
4. Μετά το ψήσιμο, να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση . Μετά κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ

Με έμμεση θέρμανση




Μεγάλα κομμάτια κρέας ή ολόκληρα κοτόπουλα: Χάρη στην κολόνα EASY FLIP δεν χρειάζεται να γυρίζετε τα μεγάλα κομμάτια κρέας κατά το ψήσιμό τους. Η θερμότητα της εστίας αερίου ανεβαίνει στα εσωτερικά τοιχώματα της σφαιρικής ψησταριάς και κατανέμεται ομοιόμορφα σε ολόκληρη τη σφαίρα. Τοποθετήστε ότι θέλετε να ψήσετε πάνω στην προθερμασμένη σχάρα και κλείστε το καπάκι. Να αφήνετε πάντα λίγη απόσταση μεταξύ των ξεχωριστών κομματιών κρέατος. Με το κλείσιμο του καπακιού, τα κρέατα που ψήνετε παίρνουν ομοιόμορφο χρώμα από όλες τις πλευρές και το ψητό κρατάει τους χυμούς του.

Για να μην αφήνετε τίποτα στην τύχη όταν έχετε μεγάλα κομμάτια κρέας, συνιστούμε το **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** – το θερμόμετρο για το εσωτερικό του κρέατος.

Με άμεση θέρμανση



Μικρά κομμάτια κρέας όπως μπριζόλες, παιδάκια και αλλαντικά: Τοποθετήστε τα κομμάτια για ψήσιμο στο κέντρο της προθερμασμένης σχάρας και ψήστε τα για λίγο με ανοιχτό καπάκι. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα κρεατικά προς τα έξω, χαμηλώστε τη θερμότητα στο  και ολοκληρώστε το ψήσιμο με κλειστό καπάκι.








Για βέλτιστα αποτελέσματα στα κρεατικά που δεν χρειάζονται πολύ ψήσιμο, συνιστούμε την πλάκα από χυτοσίδηρο της **OUTDOORCHEF**.

Με τα κατάλληλα εξαρτήματα, η ψησταριά **OUTDOORCHEF** θα σας προσφέρει ακόμη μεγαλύτερο κέφι. Για γκριλ, για μαγείρεμα και για ψήσιμο: Αφήστε ελεύθερη τη δημιουργικότητα και τη χαρά σας για πειραματισμούς.


Όλα τα εξαρτήματα για την ψησταριά σας θα τα βρείτε στον ιστότοπο OUTDOORCHEF.COM

Ένας πίνακας της **OUTDOORCHEF** με τους χρόνους ψησίματος για κάθε κρεατικό ξεχωριστά βρίσκεται επίσης στον ιστότοπο OUTDOORCHEF.COM

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗΝ ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Προθερμάνετε την ψησταριά σας στη μέγιστη θερμοκρασία    για περίπου 10 λεπτά. Τοποθετήστε ότι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας    .

ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ




1. Κλείστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου σε όλες τις εστίες .
2. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
3. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε την μετά.
4. Σκεπάστε την ψησταριά με το κατάλληλο κάλυμμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Μεταξύ ψησιμάτων δεν χρειάζεται παρά ελάχιστος καθαρισμός, καθώς το περισσότερο λίπος είτε εξατμίζεται είτε διοχετεύεται στο συρτάρι συλλογής των λιπών.

Αν η ψησταριά έχει λερωθεί πολύ, προθερμάνετε την περίπου για 10 λεπτά στην πλήρη απόδοση. Για τον καθαρισμό της κολόνας και της σχάρας, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα για ψησταριά με τρίχες από μπρούντζο (όχι βούρτσες με ασαλότριχα).

Για πιο συστηματικό καθαρισμό, να χρησιμοποιείτε το **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Για να καθαρίσετε όποια υπολείμματα έχουν παραμείνει, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα νάιλον σφουγγαράκι της κουζίνας και σαπουνάδα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μετά από κάθε συστηματικό καθαρισμό, αφήστε την ψησταριά στη βαθμίδα    να στεγνώσει (να σβήσει) σωστά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΡΟΣΘΕΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ VENEZIA 570 G

Μεταξύ ψησιμάτων δεν χρειάζεται παρά ελάχιστος καθαρισμός, καθώς το περισσότερο λίπος είτε εξατμίζεται είτε διοχετεύεται στο συρτάρι συλλογής των λιπών. Για τον καθαρισμό της σχάρας και της πλάκας ψησίματος, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα για ψησταριά με τρίχες από μπρούντζο (όχι βούρτσες με ασαλότριχα). Το τελευταίο βήμα είναι να βγάλετε το συρτάρι συλλογής των λιπών και να το καθαρίσετε με το καθαριστικό **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν χρησιμοποιείτε καθαριστικό μέσο, θα πρέπει μετά τον καθαρισμό να αφήνετε την ψησταριά να στεγνώσει εντελώς. Για να επιταχυνθεί το στέγνωμα, μπορείτε να ανάψετε την ψησταριά και να την αφήσετε να κάψει επί λίγα λεπτά στην υψηλότερη βαθμίδα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟΥ OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη χρήση του καθαριστικού OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER η ψησταριά δεν πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία. Χρησιμοποιήστε γάντια για την προστασία των χεριών σας και, αν είναι δυνατόν, φορέστε προστατευτικά γυαλιά. Ψεκάστε σχολαστικά την ψησταριά ή τα εξαρτήματα όσο είναι ακόμη λίγο ζεστά και αφήστε το καθαριστικό να δράσει για 15–30 λεπτά. Ψεκάστε ξανά όποιες επιφάνειες παραμένουν λερωμένες, ξεπλύνετε τις προσεκτικά με νερό και αφήστε τις να στεγνώσουν.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Δεν επιτρέπεται η χρήση του καθαριστικού OUTDOORCHEF σε επιφάνειες με ηλεκτροστατική βαφή.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση της ψησταριάς εγγυάται την άψογη λειτουργία της.

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες και άλλα έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, να ελέγχετε τακτικά αν παραμένουν σφιχτές όλες οι βίδες.
- Αν δεν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Για κάθε απορία που ενδεχομένως έχετε, απευθυνθείτε στον ειδικό για θέματα υγραερίου ή στον προμηθευτή σας.
- Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε πριν από κάθε μεγάλη περίοδο αποθήκευσης όλα τα μεταλλικά μέρη.
- Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά σε κάθε σεζόν ψησίματος, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.
- Περιποιηθείτε όλα τα ξύλινα μέρη μια φορά τον χρόνο με λάδι για ξύλο – έτσι τα προστατεύετε και δεν δημιουργούνται σχισίματα.
- Σκεπάστε την ψησταριά σας, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOORCHEF για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν δεν ανάβει η εστία:

- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό αέριο στη φιάλη.
- Ελέγξτε αν φτάνουν οι σπίθες από το ηλεκτρόδιο μέχρι την εστία.

Αν δεν υπάρχει σπίθα:

- Βεβαιωθείτε ότι η μπαταρία είναι τοποθετημένη σωστά (σε ψησταριές με ηλεκτρική ανάφλεξη).
- Η απόσταση μεταξύ εστίας και ηλεκτροδίου πρέπει να είναι το πολύ 5–8 χιλ.
- Ελέγξτε αν τα καλώδια στην ηλεκτρική ανάφλεξη και το ηλεκτρόδιο βρίσκονται στη θέση τους και αν είναι καλά σφιγμένα.
- Τοποθετήστε μια νέα μπαταρία (τύπου AAA, LR03, 1,5 Volt) στην ηλεκτρική ανάφλεξη (ισχύει για ψησταριές με ηλεκτρική ανάφλεξη).

Αν δεν μπορείτε να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά με τις ανωτέρω ενέργειες, επικοινωνήστε με τον έμπορο που σας την προμήθευσε.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

1. Εγγύηση και αναφορά σε λοιπά δικαιώματα του αγοραστή

Με την αγορά του προϊόντος OUTDOORCHEF από κάποιον εξουσιοδοτημένο έμπορο, λαμβάνετε ως ιδιώτης τελικός πελάτης (καταναλωτής) μια εγγύηση από τον κατασκευαστή DKB Household Switzerland AG («η DKB»).

Η εγγύηση του κατασκευαστή διασφαλίζει τις αντίστοιχες αξιώσεις σας από τον πάροχο σύμφωνα με το παρόν. Οι αξιώσεις εγγύησης που προκύπτουν από το παρόν έγγραφο ισχύουν παράλληλα με τα υπόλοιπα συμβατικά ή νόμιμα δικαιώματά σας. Τα δικαιώματα αυτά δεν αποκλείονται ούτε περιορίζονται από την παρούσα εγγύηση. Επομένως, μπορείτε να ενεργοποιήσετε και τις υπόλοιπες συμβατικές ή νόμιμες αξιώσεις σας απέναντι στα αντίστοιχα υπεύθυνα μέρη. Για παράδειγμα, τυχόν αξιώσεις που προκύπτουν από τη νομοθεσία περί ευθύνης λόγω ελαττωματικών προϊόντων δεν θίγονται από την παρούσα εγγύηση.

Πιο συγκεκριμένα, ως αγοραστής διατηρείτε τη δυνατότητα να ενεργοποιήσετε και τις τυχόν συμβατικές αξιώσεις εγγύησης από τον έμπορο που σας προμήθευσε το προϊόν. Επομένως, μπορείτε για παράδειγμα να επιδιώξετε την αναίρεση της σύμβασης πώλησης έναντι του πωλητή, αλλά όχι εναντίον της DKB στο πλαίσιο της παρούσας εγγύησης.

2. Συμβαλλόμενοι και προϋποθέσεις για την εγγύηση

Πάροχος της εγγύησης είναι η DKB. Δικαιούχος της εγγύησης είναι κάθε τελικός πελάτης που προμηθεύεται μέσω εξουσιοδοτημένου αντιπροσώπου ένα καινούργιο προϊόν για ιδιωτική χρήση. Η αγορά αποδεικνύεται με προσκόμιση της απόδειξης αγοράς. Η αγορά προορίζεται για ιδιωτική χρήση όταν το προϊόν έχει αγοραστεί από φυσικό πρόσωπο και χρησιμοποιείται για σκοπούς μη εμπορικής ή επαγγελματικής φύσεως.

Αν διαπιστωθεί περίπτωση που καλύπτεται από την εγγύηση, η αξίωση πρέπει να γνωστοποιηθεί στον πάροχο της εγγύησης μέσα σε δύο μήνες. Διαφορετικά οι αξιώσεις για εγγύηση δεν ισχύουν. Για οφθαλμοφανή ελαττώματα, η προθεσμία αρχίζει από την παραλαβή του προϊόντος. Επομένως, η DKB συνιστά να εξετάζετε λεπτομερώς το προϊόν κατά την παραλαβή του για τυχόν ελαττώματα.

3. Πεδίο εφαρμογής

Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς και είναι έγκυρη στις παρακάτω περιπτώσεις και εφόσον δεν υφίσταται καμία περίπτωση αποκλεισμού σύμφωνα με το άρθρο 4 του παρόντος:

- 3 έτη για την επισμαλτωμένη σφαίρα (κάτω μέρος και καπάκι) ως προς το ενδεχόμενο φθοράς από σκουριά.
- 3 έτη για την επισμαλτωμένη σχάρα ψησίματος ως προς το ενδεχόμενο φθοράς από σκουριά ή από τη φωτιά.
- 3 έτη για κάθε μέρος από ανοξείδωτο χάλυβα ως προς το ενδεχόμενο φθοράς από σκουριά ή από τη φωτιά.
- Αστοχίες στην επισμάλτωση πριν από την πρώτη χρήση.
- 2 έτη για όλες τις άλλες αστοχίες κατασκευής ή υλικού.

Σύμφωνα με τα ανωτέρω, δεν θεωρούνται ως αστοχίες τυχόν ανωμαλίες που δεν επηρεάζουν τη λειτουργία και είναι ανεκτές για τον πελάτη, τυχόν χρωματικές διαφορές στην επισμάλτωση ή άλλες μικρές αστοχίες που οφείλονται σε παράγοντες κατασκευής στα σημεία στήριξης στο κάτω μέρος της περιμέτρου του καπακιού ή στα σημεία ανάρτησης.

Σε περίπτωση ισχύος της εγγύησης, η DKB μπορεί κατ' επιλογή της να αντικαταστήσει ή να αλλάξει τα χαλασμένα ή προβληματικά μέρη ή ολόκληρο το προϊόν. Εφόσον είναι ανεκτό για τον πελάτη, η ανταλλαγή μπορεί να γίνει και με ανάλογο μοντέλο νεότερης κατασκευής ή με διάδοχο μοντέλο. Εφόσον δεν επηρεάζεται από ελάττωμα η λειτουργικότητα του προϊόντος και εφόσον είναι ανεκτό για τον πελάτη, μπορεί να προσφερθεί αντί για επισκευή μια αρμόζουσα οικονομική αποζημίωση.

Όσο διαρκεί η διαδικασία της εγγύησης (εξέταση και ενδεχόμενη αντικατάσταση) δεν υφίσταται δικαίωμα αξίωσης από την DKB για ανταλλακτικό προϊόν ή άλλου είδους αποζημίωση. Η εκτέλεση υποχρεώσεων από την εγγύηση δεν επιφέρει ούτε επέκταση ούτε επανέναρξη της διάρκειας της εγγύησης. Τα εξαρτήματα που αντικαθίστανται από ανταλλακτικά περνούν στην ιδιοκτησία της DKB. Ο χρόνος εγγύησης επανεκκινείται μόνο στην περίπτωση αντικατάστασης του προϊόντος.

Η παρούσα εγγύηση δεν δικαιολογεί περαιτέρω αξιώσεις από τον πάροχο της εγγύησης. Ωστόσο, οι αξιώσεις των πελατών με βάση άλλες νομικές αιτιολογήσεις δεν αποκλείονται ούτε περιορίζονται από την παρούσα εγγύηση (βλ. και ανωτέρω, άρθρο 1.).

4. Εξαιρέσεις από την εγγύηση

Δεν παρέχεται εγγύηση για τις εξής περιπτώσεις:

- Συνήθης φθορά λόγω ορθής χρήσης και ειδικότερα σε εξαρτήματα εκτεθειμένα σε φθορά όπως η κολόνα, ο καυστήρας, το θερμόμετρο, η ανάφλεξη και η μπαταρία, τα ηλεκτρόδια, το καλώδιο της ανάφλεξης, το λάστιχο υγραερίου, ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου, το θερμαντικό στοιχείο, ο ανακλαστήρας, το προστατευτικό φύλλο αλουμινίου, η σχάρα ψησίματος και η σχάρα για τα κάρβουνα, η σχάρα προσανάματος και ο δίσκος συλλογής απανθρακωμένων και μη λιπών.
- Βλάβες στην επισμάλτωση χρησιμοποιημένων συσκευών, εφόσον δεν μπορεί να αποδειχτεί ότι η αστοχία προϋπήρχε πριν από την πρώτη χρήση.
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας εσφαλμένης ή ακατάλληλης χρήσης και ειδικότερα λόγω μη τήρησης των οδηγιών χρήσης, των προφυλάξεων ασφαλείας και των οδηγιών για τη λειτουργία και τη συντήρηση (π.χ. χρήση συσκευών εξωτερικών χώρων σε εσωτερικούς χώρους, ζημιές από εσφαλμένη συναρμολόγηση, εσφαλμένος τρόπος καθαρισμού της επισμαλτωμένης επιφάνειας της κολόνας ή της σχάρας ψησίματος, αμέλεια ελέγχου της στεγανότητας όπως συνιστάται στις οδηγίες χρήσης, χρήση επιβλαβών χημικών ουσιών, σκόπιμα διαφορετική χρήση κ.ο.κ.).
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας παρεμβάσεων ή επισκευών που έγιναν από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την DKB.
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας καταστροφικών μετεωρολογικών φαινομένων (όπως π.χ. χαλάζι ή κεραυνός).
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας δόλιας ζημίας ή εξαιτίας σκόπιμης ζημίας ή ζημίας από αμέλεια που δεν οφείλεται στην DKB.
- Ζημιές και/ή βλάβες που προκλήθηκαν κατά τη μεταφορά προς τον αγοραστή, εφόσον η μεταφορά δεν έγινε με ευθύνη του παρόχου της εγγύησης.
- Ζημιές και/ή βλάβες λόγω ανωτέρας βίας.
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας της φθοράς λόγω επαγγελματικής χρήσης για επιχειρηματικό σκοπό (π.χ. χρήση σε ξενοδοχεία ή σε χώρους εστίασης).

5. Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για περιπτώσεις εγγύησης, απευθυνθείτε αμέσως στην εταιρεία μας ή σε εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό μας (στοιχεία αντιπροσώπων θα βρείτε στη διεύθυνση www.outdoorchef.com) και δηλώστε μας τη διεύθυνσή σας, το προϊόν ή το εξάρτημα, την απόδειξη αγοράς, τον αριθμό σειράς και τον αριθμό τεμαχίου (θα τα βρείτε και τα δύο στην ετικέτα δεδομένων της συσκευής, βλ. και πρώτο μέρος των οδηγιών χρήσης). Περιγράψτε μας τη ζημιά, συμπεριλαμβανόντας εφόσον μπορείτε και μια φωτογραφία. Για τον έλεγχο της εφαρμογής της εγγύησης παρακαλούμε να παραδώσετε τη συσκευή στην εταιρεία μας ή τον αντιπρόσωπό μας (εγγύηση προσκόμισης). Σε δικαιολογημένες περιπτώσεις εγγύησης θα αναλάβουμε και τα απαραίτητα έξοδα μεταφοράς και αποστολής, διαφορετικά σας θα σας επιστρέψουμε το προϊόν με δικά σας έξοδα.

Η κατατεθειμένη επωνυμία OUTDOORCHEF εκπροσωπείται από την επιχείρηση

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Schweiz | www.dkbrands.com

* Πίνακας εξουσιοδοτημένων αντιπροσώπων υπάρχει στον ιστότοπό μας, στη διεύθυνση OUTDOORCHEF.COM

** Ο αριθμός σειράς (Seriennummer) και ο αριθμός είδους (Artikelnummer) βρίσκονται και τα δύο στην ετικέτα των στοιχείων της συσκευής σας, βλ. και πρώτο μέρος στις παρούσες **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / PARIS DELUXE 570 G / VENEZIA 570 G / GENEVA 570 G

| | |
|---|--|
| CE | 0063 |
| Αέριο | Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31 |
| Απόδοση | |
| - μικρή εστία | 1,20 kW |
| - μεγάλη εστία | 8,50 kW |
| Κατανάλωση αερίου | 702 γρ./ώρα |
| Ακροφύσια (28–30/37 mbar) | |
| - Ακροφύσιο μικρής εστίας | 0,55 χιλ. / Ένδειξη: BF |
| - Ακροφύσιο μεγάλης εστίας | 1,47 χιλ. / Ένδειξη: BT |
| Ακροφύσια (50 mbar) | |
| - Ακροφύσιο μικρής εστίας | 0,48 χιλ. / Ένδειξη: AF |
| - Ακροφύσιο μεγάλης εστίας | 1,27 χιλ. / Ένδειξη: AT |
| Πίεση αερίου | Βουτάνιο 28 mbar, Προπάνιο 37 mbar |
| συνιστώμενες φιάλες υγραερίου | Βουτανίου μέγ. 13 κ. Προπανίου μέγ. 10,5 κ. |
| Κατά μέγιστο επιτρεπόμενες φιάλες υγραερίου πάνω στον σκελετό της ψησταριάς | Βουτανίου μέγ. 7,5 κ. Προπανίου μέγ. 7,5 κ. |

LEON 570 G

| | |
|---|--|
| CE | 0063 |
| Αέριο | Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31 |
| Απόδοση | 8,50 kW |
| Κατανάλωση αερίου | 612 γρ./ώρα |
| Ακροφύσιο (28–30/37 mbar) | 1,47 χιλ. / Ένδειξη: BT |
| Ακροφύσιο (50 mbar) | 1,27 χιλ. / Ένδειξη: AT |
| Πίεση αερίου | Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar |
| Συνιστώμενες φιάλες υγραερίου | Βουτανίου μέγ. 13 κ. Προπανίου μέγ. 10,5 κ. |
| Κατά μέγιστο επιτρεπόμενες φιάλες υγραερίου πάνω στον σκελετό της ψησταριάς | Βουτανίου μέγ. 7,5 κ. Προπανίου μέγ. 7,5 κ. |

AMBRI 480 G

| | |
|---|--|
| CE | 0063 |
| Αέριο | Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31 |
| Απόδοση | 5,40 kW |
| Κατανάλωση αερίου | 389 γρ./ώρα |
| Ακροφύσιο (28–30/37 mbar) | 1,15 χιλ. / Ένδειξη: BN |
| Ακροφύσιο (50 mbar) | 1,02 χιλ. / Ένδειξη: AN |
| Πίεση αερίου | Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar |
| Συνιστώμενες φιάλες υγραερίου | Βουτανίου μέγ. 13 κ. Προπανίου μέγ. 10,5 κ. |
| Κατά μέγιστο επιτρεπόμενες φιάλες υγραερίου πάνω στον σκελετό της ψησταριάς | Βουτανίου μέγ. 7,5 κ. Προπανίου μέγ. 7,5 κ. |

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| CE | 0063 |
| Αέριο | Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31 |
| Απόδοση | 5,60 kW |
| Κατανάλωση αερίου | 397 γρ./ώρα |
| Ακροφύσιο (28–30/37 mbar) | 1,15 χιλ. / Ένδειξη: BN |

| | |
|-------------------------------|--|
| Ακροφύσιο (50 mbar) | 1,02 χιλ. / Ένδειξη: AN |
| Πίεση αερίου | Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar |
| Συνιστώμενες φιάλες υγραερίου | Βουτανίου μέγ. 13 κ. Προπανίου μέγ. 10,5 κ. |

P-420 G / P-420 G MINICHEF

| | |
|-------------------------------|--|
| CE | 0063 |
| Αέριο | Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31 |
| Απόδοση | 4,30 kW |
| Κατανάλωση αερίου | 315 γρ./ώρα |
| Ακροφύσιο (28–30/37 mbar) | 1,02 χιλ. / Ένδειξη: BL |
| Ακροφύσιο (50 mbar) | 0,88 χιλ. / Ένδειξη: AH |
| Πίεση αερίου | Βουτάνιο 28 mbar, Προπάνιο 37 mbar |
| Συνιστώμενες φιάλες υγραερίου | Βουτανίου μέγ. 13 κ. Προπανίου μέγ. 10,5 κ. |

Πλαϊνές εστίες

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| CE | 0063 |
| Αέριο | Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31 |
| Απόδοση | 3,80 kW |
| Κατανάλωση αερίου | 276 γρ./ώρα |
| Ακροφύσιο (28–30/37 mbar) | 0,98 χιλ. / Ένδειξη: BK |
| Ακροφύσιο (50 mbar) | 0,85 χιλ. / Ένδειξη: AG |
| Πίεση αερίου | Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar |

Πρόσθετη επιφάνεια γκριλ VENEZIA 570 G

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| CE | 0063BT3928 |
| Αέριο | Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31 |
| Απόδοση | 8,60 kW |
| Κατανάλωση αερίου | 630 γρ./ώρα |
| Ακροφύσιο (28–30/37 mbar) | 0,98 χιλ. / Ένδειξη: BK |
| Ακροφύσιο (50 mbar) | 0,88 χιλ. / Ένδειξη: AH |
| Πίεση αερίου | Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar |

Κατηγορίες

| | |
|---|----------------------------|
| I ₃ _{B/P} (30 mbar) | DK, FI, NL, NO, SE, LU |
| I ₃ _{B/P} (50 mbar) | CH, AT, DE |
| I ₃ ₊ (28/30/37 mbar) | BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT |

Ηλεκτρική ανάφλεξη

Για τη λειτουργία της ηλεκτρικής ανάφλεξης χρειάζεται μία μπαταρία (τύπου AAA, LRO3, 1,5 Volt).

Συμβουλή για την ένδειξη της θερμοκρασίας

Η απόκλιση της ένδειξης του θερμομέτρου μπορεί να φτάνει το +/- 10%.

Ιστότοπος

Περισσότερες πληροφορίες, συμβουλές, συνταγές και ό,τι πρέπει να ξέρετε για τα προϊόντα OUTDOORCHEF θα βρείτε στον ιστότοπο OUTDOORCHEF.COM