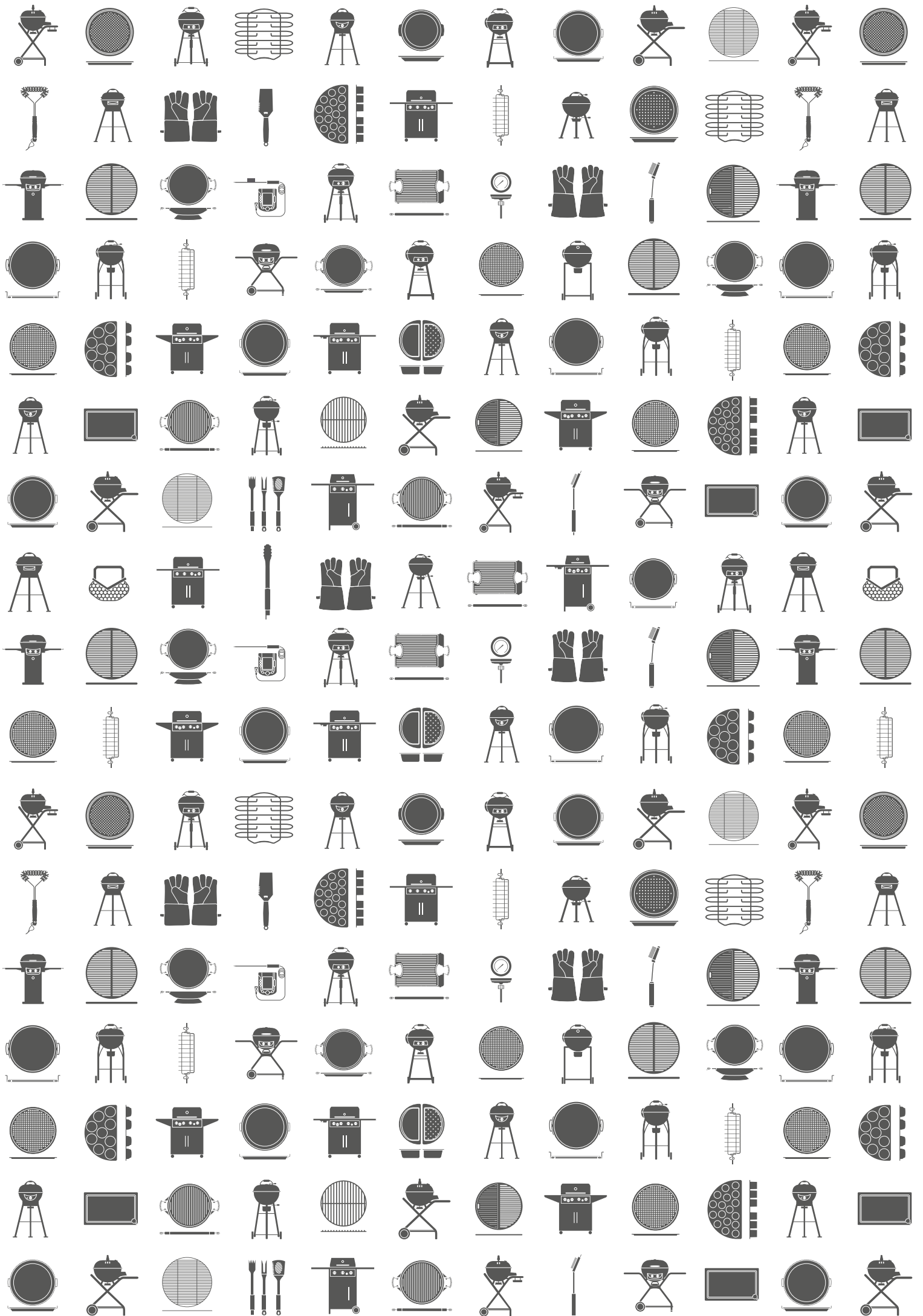


OUTDOORCHEF

SWISS GRILL INNOVATION



GAS KETTLE MANUAL LUGANO 570 G EVO





ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF.

CE0063 Outdoorchef AG
PIN 0063 BP 3505 Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ: _____ Serial No.: _____
Article No.: _____

Made in China

Butane / Propane
230V / 0V
Cat. I, Cat. II, III

30/37 mbar

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79616 Rheinfelden | Germany

small kettle burner Q_{net}=1.2kW (4097h)
large kettle burner Q_{net}=3.5kW (10297h)
side burner Q_{net}=3.2kW (22297h)
Total rate overall Q_{net}=8.2kW (17407h)

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.



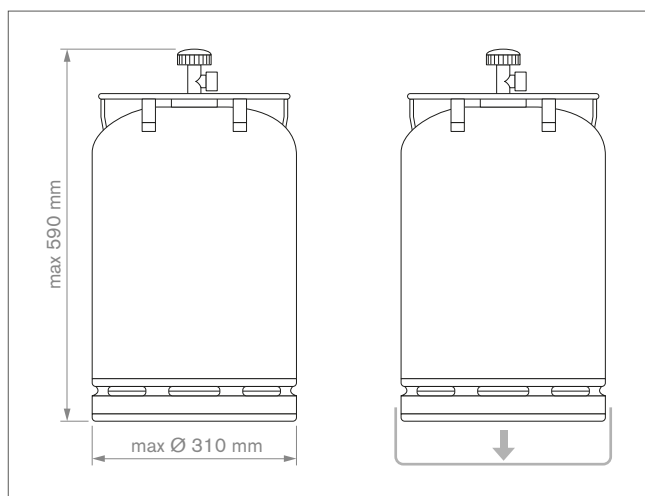
Ο αριθμός σειράς και ο αριθμός τεμαχίου είναι απαραίτητοι για την απρόσκοπτη παροχή διευκρινίσεων, την παραγγελία ανταλλακτικών και για κάθε είδους αξίωση εγγύησης. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση.

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 την(τις) φιάλη(ες) 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 11 kg. Τοποθετήστε τη φιάλη στην προβλεπόμενη θέση (**εικ. 2A**).






- Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά.
- 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.
- **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Ελέγξτε αν στη χώρα σας επιτρέπεται η νόμιμη χρήση ρυθμιστών πίεσης και φιαλών υγραερίου. Να χρησιμοποιείτε μόνο φιάλες υγραερίου που συμμορφώνονται με τα πρότυπα της χώρας σας. Λόγω των διαφορετικών συστημάτων σφράγισης, σε περίπτωση απόκλισης του ρυθμιστή πίεσης και της φιάλης υγραερίου δεν μπορεί να εξασφαλιστεί η σωστή σφράγιση. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη διαρροή αερίου και την άμεση ανάφλεξή του όταν έρθει σε επαφή με την ανοιχτή φωτιά ή τα κάρβουνα. Για λόγους ασφαλείας και ευθύνης, σας συνιστούμε να ελέγχετε πάντα την ψησταριά υγραερίου κατά την αγορά και όταν είναι απαραίτητο, να συμμορφώνετε τον ρυθμιστή πίεσης και τη φιάλη υγραερίου στους τοπικούς κανονισμούς.

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.»
- Μην ψήνετε ποτέ κάτω από υπόστεγο.
- Μην 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 ο διακόπτης ελέγχου του αερίου να βρίσκεται 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 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 τοακίσματα (γωνιές), 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 (ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16139 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).
- 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 καμία αλλαγή στη συσκευή». Αν υποψιάζεστε ότι κάτι δεν λειτουργεί σωστά, απευθυνθείτε σε ειδικό.
- 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 πληρούν τους αντίστοιχους εθνικούς κανονισμούς καθώς και τα πρότυπα EN (ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16139 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).
- Αν δεν επιτυγχάνετε πλήρη απόδοση και υποψιάζεστε 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.
- 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.
- Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η ψησταριά παραμένει θερμή για αρκετή ώρα μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε και μην αφήνετε αντικείμενα επάνω στην ψησταριά, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον εάν το ηλεκτρικό καλώδιο, η πρίζα και η συσκευή δεν παρουσιάζουν φθορές. Ελέγχετε πριν από κάθε χρήση.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνον σε μία κατάλληλα γειωμένη πρίζα.
- Αποσυνδέετε το φις μετά από κάθε χρήση ή εάν παρουσιαστεί κάποιο σφάλμα. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τραβάτε από το φις και όχι από το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Κρατάτε το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από τα θερμά μέρη.
- Μην αγγίζετε το ηλεκτρικό φις με βρεγμένα χέρια.
- Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε βροχή ή σε χιονόπτωση, επειδή αυτή διαθέτει ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μόνον γειωμένα καλώδια προέκτασης για ρεύμα 10Α (230V) τουλάχιστον (ελάχιστη διατομή καλωδίου 1,5 mm). Φροντίστε ώστε το καλώδιο προέκτασης να μην δημιουργεί κίνδυνο σκοντάμματος ή ανατροπής της ψησταριάς.
- Χρησιμοποιήστε όσο το δυνατόν πιο κοντό καλώδιο προέκτασης και μη συνδέετε ποτέ 2 ή περισσότερα καλώδια προέκτασης μεταξύ τους.
- Μην περνάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο επάνω από σημεία που βαδίζουν άνθρωποι.

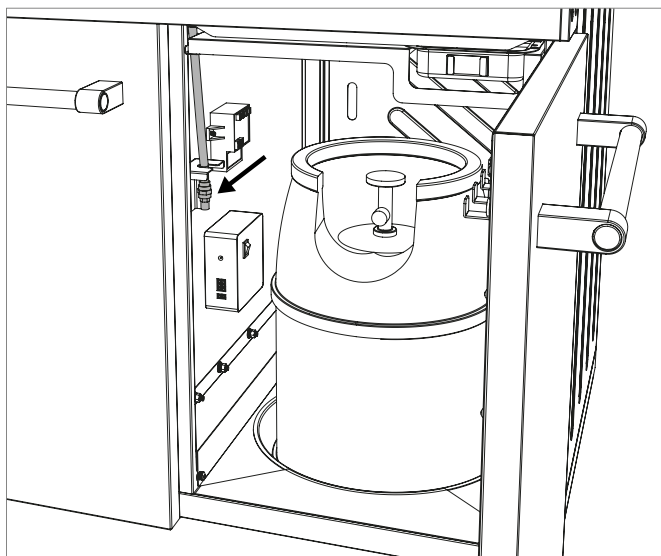
ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

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 σπρίτο ή άλλη φλόγα και πάντοτε να κάνετε τον έλεγχο στο ύπαιθρο.

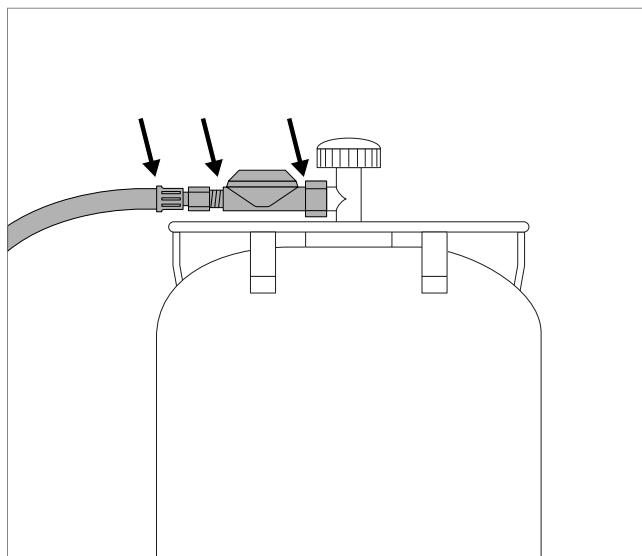
1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση με τη βαλβίδα) με σαπουνόνερο που θα ετοιμάσετε από 50 % υγρό σαπουνιού και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών. **(βλέπε εικ. 2A και 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. Επισκευάστε 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.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: 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.

ΕΙΔΙΚΗ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ LUGANO 570 G EVO



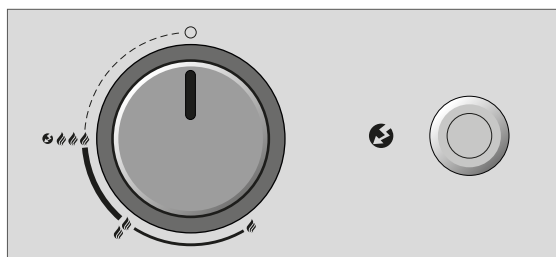
Εικ. 2A



Εικ. 2B

ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη

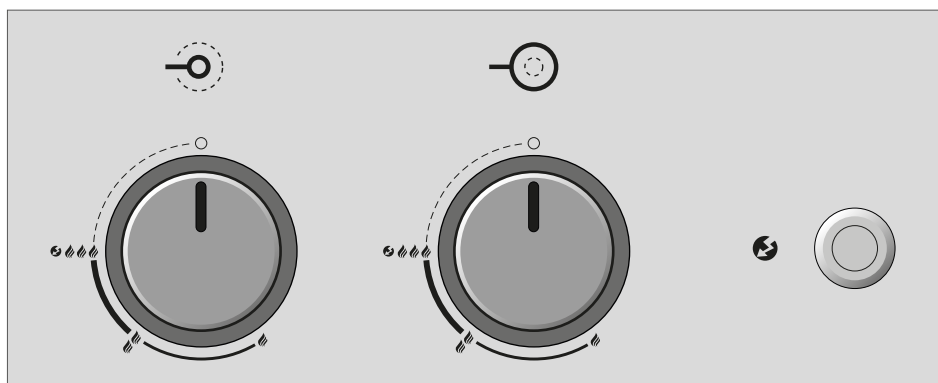


- : Κλειστό
- 🔥 : Χαμηλή απόδοση
- 🔥🔥 : Μεσαία απόδοση
- 🔥🔥🔥 : Υψηλή απόδοση
- 🔥🔥🔥⚡ : Ανάφλεξη
- ⚡ : Εξάρτημα ανάφλεξης

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΣΤΙΩΝ

ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

Συστήματα γκριλ με δύο κυκλικές εστίες

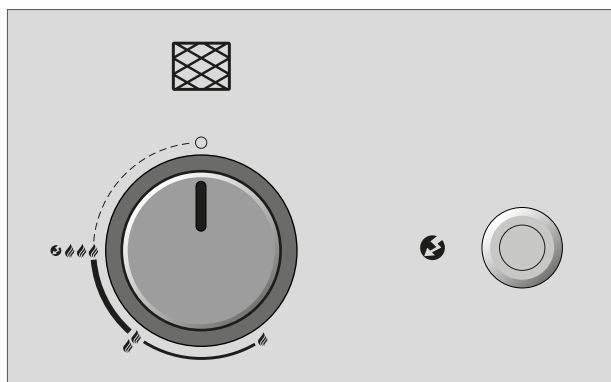


Η κυκλική εστία φτάνει τη μέγιστη απόδοσή της στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥. Είναι σχεδιασμένη για χρήση στην περιοχή των μεσαίων έως υψηλών θερμοκρασιών.

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

STEAKHOUSE BURNER

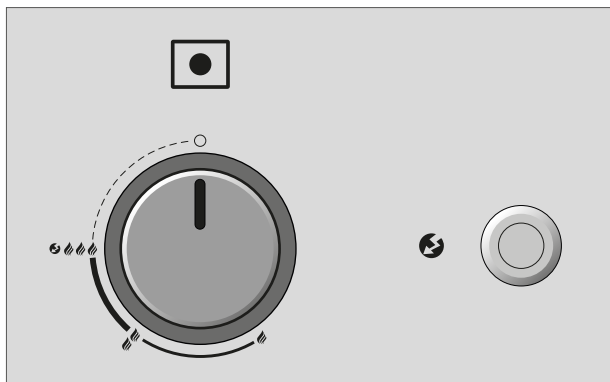
Σύστημα εστίας στην πρόσθετη επιφάνεια ψησίματος στο μοντέλο LUGANO 570 G EVO



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

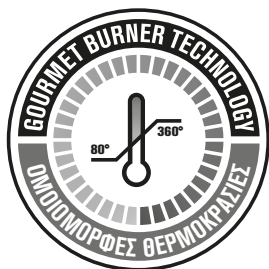
ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

Σύστημα εστίας στην πρόσθετη πλευρική εστία στο μοντέλο LUGANO 570 G EVO



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

GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Το μοντέλο LUGANO 570 G EVO διαθέτει την τελευταία γενιά εστιών, γεγονός που σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε συνεχείς, αδιάλειπτες θερμοκρασίες 80 - 360 βαθμών. Αυτό σας παρέχει εντελώς νέες δυνατότητες όσον αφορά τη χρήση της ψησταριάς σας, εφόσον μπορείτε να ψήνετε ή να μαγειρεύετε σε όλες τις θερμοκρασίες.

Θερμοκρασίες / Χρήση:

	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	ΜΙΚΡΗ ΕΣΤΙΑ	ΜΕΓΑΛΗ ΕΣΤΙΑ
ελάχ.	περ. 80*		○
μεσαία	περ. 120*		○
μέγ.	περ. 170*		○
ελάχ.	περ. 170*	○	
μεσαία	περ. 240*	○	
μέγ.	περ. 300*	○	
απόλυτη μέγ.	περ. 360*		

* τιμές αναφοράς χωρίς την επιρροή καιρικών συνθηκών

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ:

Σιγανό μαγείρεμα (80 - 130 βαθμοί):

Ρυθμίστε την ψησταριά σας σε θερμοκρασία 80 βαθμούς, δημιουργείτε τέλειες συνθήκες για να σιγοψήσετε το κρέας ή τα ψάρια στους 80 βαθμούς ή για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό (χοάνη σε βασική θέση).

Στο εύρος θερμοκρασίας 110 - 130 βαθμών, μπορείτε να μαγειρέψετε τέλεια κλασσικά πιάτα μπάρμπεκιου, όπως μοσχαρίσιο στήθος, σιγομαγειρεμένο χοιρινό ή παϊδάκια (χοάνη σε βασική θέση).

Γκριλ, μαγείρεμα, ψήσιμο (130 - 220 βαθμοί):

Στο εύρος θερμοκρασίας μεταξύ 130 - 220 βαθμών μπορείτε να ψήσετε τέλεια και ομοιόμορφα το κρέας, ψάρια και τα συναφή (χοάνη σε βασική θέση). Ιδιαίτερα κατάλληλο για μεγάλα κομμάτια κρέατος. Επίσης οι εν λόγω θερμοκρασίες είναι ιδανικές για μαγείρεμα ή ψήσιμο.

Υψηλή θερμοκρασία (220 - 360 βαθμοί):

Με μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας έως 360 βαθμούς μπορείτε να έχετε τέλεια καλοψημένες μπριζόλες, σε έντονη φωτιά. Επιπλέον, η μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας είναι ιδανική για να ετοιμάσετε τραγανή πίτσα ή πίτα (χοάνη σε βασική θέση).

ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ-GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Το μοντέλο LUGANO 570 G EVO είναι εξοπλισμένο με το καινοτόμο σύστημα GAS SAFETY SYSTEM (GSS), το οποίο περιλαμβάνει τα εξής χαρακτηριστικά:

FLAME GUARD

Το FLAME GUARD είναι ένα κλειστό σύστημα που αποτελείται από ανάφλεξη και φλόγα. Μόλις ανοίξετε τη βάνα αερίου και πιέσετε την ανάφλεξη, το εν λόγω σύστημα ανάβει. Το FLAME GUARD προστατεύει τη φλόγα από τις καιρικές συνθήκες όπως οι ισχυροί άνεμοι και διασφαλίζει ότι οι εστίες θα ανάψουν ξανά αυτόματα από μόνες τους σε περίπτωση που σβήσουν μία φορά*. Οι αναμμένες εστίες λειτουργούν έτσι αξιόπιστα κάτω από διάφορες καιρικές συνθήκες (π.χ. άνεμοι).



Τα πλεονεκτήματα:

- Οι αναμμένες εστίες προστατεύονται με τον καλύτερο δυνατό τρόπο από τις καιρικές συνθήκες.
- Ψήσιμο στο γκριλ με πολύ χαμηλές θερμοκρασίες από 80 βαθμούς, ακόμη και όταν έχει αέρα.
- Αποφυγή διαρροής, μη αναφλεγόμενου αερίου.

* **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Δεν υπάρχει εκατό τοις εκατό εγγύηση ότι δε θα σβήσουν οι εστίες σε περίπτωση ακραίων καιρικών συνθηκών. Όταν χρησιμοποιείτε αέριο, βεβαιωθείτε ότι δεν αφήνετε ποτέ την ψησταριά χωρίς επίβλεψη. Όλα τα τεστ έχουν πραγματοποιηθεί υπό εργαστηριακές συνθήκες.

SAFETY LIGHT

Αποδεδειγμένη ασφάλεια που φαίνεται.

Το SAFETY LIGHT της ψησταριάς LUGANO 570 G EVO ενεργοποιείται, μόλις ο διακόπτης ελέγχου του αερίου περιστραφεί από τη θέση  αριστερόστροφα προς τη θέση  και ενεργοποιηθεί με αυτόν τον τρόπο η παροχή αερίου.

Ο φωτιζόμενος δακτύλιος του διακόπτη ελέγχου αερίου σας δείχνει, ακόμα και από απόσταση, εάν έχει ενεργοποιηθεί η παροχή αερίου σε μία ή περισσότερες εστίες.

Η τροφοδοσία ενέργειας του SAFETY LIGHT εξασφαλίζεται από τις 4 συνοδευτικές μπαταρίες. Εάν το επίπεδο φόρτισης των μπαταριών πέσει στο 20% περίπου, θα αρχίσει να αναβοσβήνει το SAFETY LIGHT υποδηλώνοντας ότι χωρίς τη φόρτιση των μπαταριών η ένδειξη του SAFETY LIGHT θα σβήσει σύντομα.

Η ρύθμιση αερίου λειτουργεί και με άδειες τις μπαταρίες.

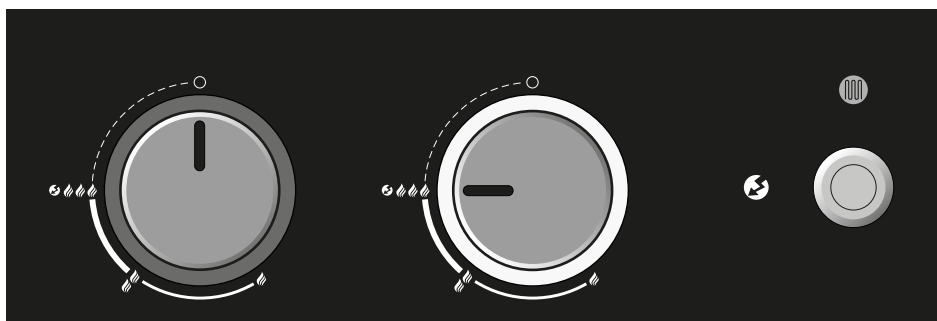
Η ψησταριά LUGANO 570 G EVO διαθέτει ενσωματωμένο φορτιστή μπαταριών (βλέπε κεφάλαιο **ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΟΥΤΙ ΚΑΙ ΚΟΥΤΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ**).

Στην κονσόλα χειρισμού υπάρχει ένας αισθητήρας φωτός. Αυτός μετρά την ένταση του φωτός του περιβάλλοντος και προσαρμόζει ανάλογα τη φωτεινότητα του SAFETY LIGHT. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Για να εξασφαλιστεί αυτή η λειτουργία, θα πρέπει το κρύσταλλο επάνω από τον αισθητήρα να είναι καθαρό και να μην καλύπτεται.

Το πλεονέκτημα:

- Το Safety Light σας υπενθυμίζει ότι η βαλβίδα είναι ακόμα ανοικτή και ότι υπάρχει ροή αερίου.*

* **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Να θυμάστε να κλείνετε πάντα μετά το ψήσιμο την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου και να σφίγγετε τη βάνα αερίου.



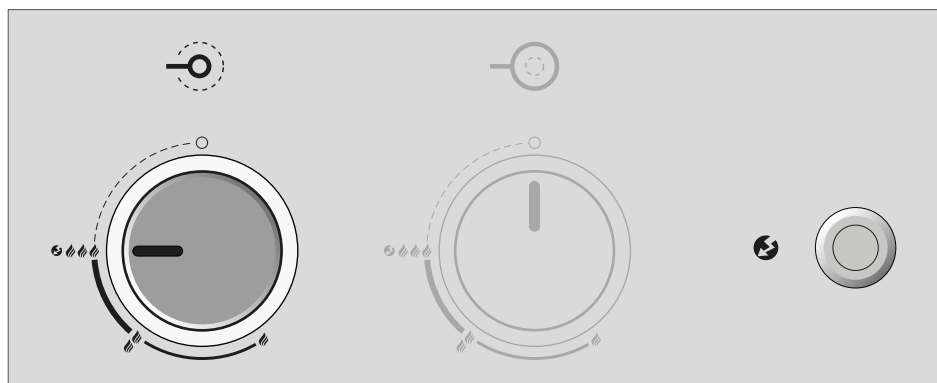
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ


1. Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
2. Ελέγξτε κάθε μέρος της παροχής αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
Κάντε τον έλεγχο ακόμη και αν παραλάβετε το μοντέλο LUGANO 570 G EVO συναρμολογημένο από τον προμηθευτή σας.
3. Βάλτε την ψησταριά να κάψει επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ








ΣΦΑΙΡΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

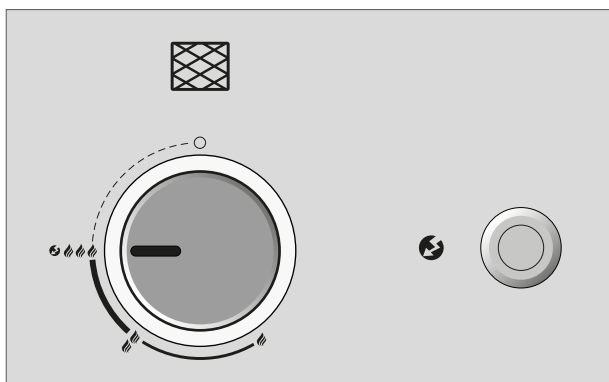
1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφικτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη στο ηλεκτρικό κουτί (ON = η κόκκινη λυχνία ελέγχου του κύριου διακόπτη ανάβει).
3. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.
4. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
5. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για τη μεγάλη κυκλική εστία και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα 🔥🔥🔥🔥. Πατήστε το 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 κουμπί ανάφλεξης και κρατήστε το πατημένο μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο.




6. 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 5.
7. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).










STEAKHOUSE BURNER

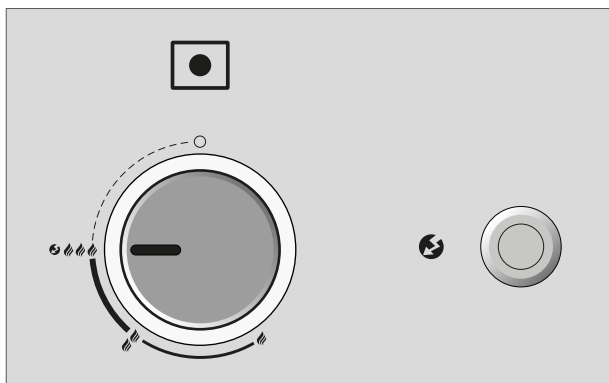
1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη στο ηλεκτρικό κουτί (ON = η κόκκινη λυχνία ελέγχου του κύριου διακόπτη ανάβει).
3. Αφαιρέστε το πλαστικό σκέπασμα της πρόσθετης επιφάνειας ψησίματος, το οποίο χρησιμεύει και ως επιφάνεια κοπής (στη συνέχεια θα αναφέρεται ως επιφάνεια κοπής XXL Lugano). **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ανάβετε ποτέ την ψησταριά εάν είναι σκεπασμένη με την επιφάνεια κοπής XXL Lugano.
4. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
5. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για το Steakhouse Burner και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα       . Πατήστε το κουμπί ανάφλεξης και κρατήστε το πατημένο μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο.




6. 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 5.
7. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία το Steakhouse Burner μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).
8. Αφού κρυώσει εντελώς η πρόσθετη επιφάνεια ψησίματος, σκεπάστε την με την επιφάνεια κοπής XXL Lugano (σκέπασμα).

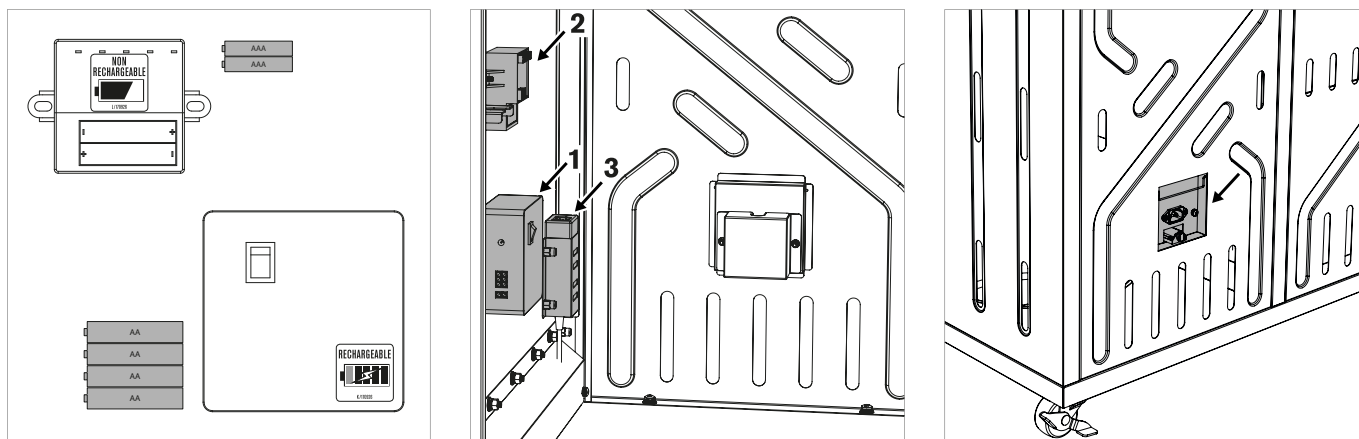
ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

1. 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**).
2. Ενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη στο ηλεκτρικό κουτί (ON = η κόκκινη λυχνία ελέγχου του κύριου διακόπτη ανάβει).
3. Αφαιρέστε το πλαστικό σκέπασμα της πρόσθετης επιφάνειας ψησίματος, το οποίο χρησιμεύει και ως επιφάνεια κοπής (στη συνέχεια θα αναφέρεται ως επιφάνεια κοπής XXL Lugano). **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ανάβετε ποτέ την ψησταριά εάν είναι σκεπασμένη με την επιφάνεια κοπής XXL Lugano.
4. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
5. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου της πλευρικής εστίας και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα         . Πατήστε το κουμπί ανάφλεξης και κρατήστε το πατημένο μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο.



6. 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 5.
7. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την πλευρική εστία μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).
8. Αφού κρυώσει εντελώς η πρόσθετη επιφάνεια ψησίματος, σκεπάστε την με την επιφάνεια κοπής XXL Lugano (σκέπασμα).

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΟΥΤΙ ΚΑΙ ΚΟΥΤΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ



Το ηλεκτρικό κουτί περιλαμβάνει τα εξής:

- 4 μπαταρίες NiMH (τύπου AA, 1,2 V/2400 mAh) για το Safety Light **(1)**
- 2 μπαταρίες (τύπου AAA, 1,5 V) για την ηλεκτρική ανάφλεξη **(2)**
- 1 κύριος διακόπτης για τη διακοπή της ηλεκτρικής τροφοδοσίας προς τα επιμέρους εξαρτήματα και την αποτροπή αποφόρτισης των μπαταριών
- 1 βάση φόρτισης μπαταριών **(3)**: Η βάση φόρτισης μπαταριών μπορεί να συνδεθεί με μία πρίζα μέσω του συνοδευτικού ηλεκτρικού καλωδίου και της υποδοχής σύνδεσης στο πίσω μέρος. Κατά τη σύνδεση του συνοδευτικού ηλεκτρικού καλωδίου οι 4 τοποθετημένες μπαταρίες φορτίζονται αυτόματα, όταν ο κύριος διακόπτης είναι ενεργοποιημένος. Κατά τη διαδικασία φόρτισης ανάβει η φωτεινή δίοδος στη βάση φόρτισης μπαταριών μόνιμα με πορτοκαλί χρώμα (χρόνος φόρτισης έως και 12 ώρες κατά προσέγγιση).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι συνοδευτικές μπαταρίες για την ψησταριά LUGANO 570 G EVO μπορούν να φορτιστούν στη βάση φόρτισης του ηλεκτρικού κουτιού. Οι μπαταρίες **ΔΕΝ** επιτρέπεται να αντικατασταθούν από κοινές, μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες. Εάν τοποθετήσετε μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες και συγχρόνως συνδέσετε την ψησταριά στο ρεύμα με το ηλεκτρικό καλώδιο, η συσκευή θα προσπαθήσει να φορτίσει τις μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρές ζημιές και στην πρόκληση φωτιάς!

ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΧΟΑΝΗΣ

Στο γκριλ, το μαγείρεμα και το ψήσιμο, το μοναδικό σύστημα χοάνης της **OUTDOORCHEF** φροντίζει για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στη σφαιρική ψησταριά και αποτρέπει το επιβλαβές κάψιμο των λιπών, καθώς οι εστίες απομονώνονται τελείως.

Τα λίπη που στάζουν δεν καίγονται αλλά μεταφέρονται προς τον δίσκο συλλογής μέσω της χοάνης με την επισφάλωση πορσελάνης. Ως οικοδεσπότης, μπορείτε να αφοσιωθείτε στους καλεσμένους σας, καθώς οι σπεσιαλιτέ σας ψήνονται άψογα χωρίς να χρειάζεται να τις γυρίζετε.

Το κρέας, το ψάρι, τα λαχανικά κ.ά. παραμένουν ζουμερά, τρυφερά και τραγανά. Επειδή ένα μέρος των λιπών και των υγρών του κρέατος που φτάνουν στη χοάνη εξατμίζεται, το κρέας, το ψάρι και τα λαχανικά αποκτούν ένα ασύγκριτο άρωμα.

Με θερμοκρασία έως και 360 βαθμούς, μπορείτε να ψήσετε πίτσες, πίτες και ψωμί σε ποιότητα πέτρινου φούρνου. Όταν χρησιμοποιείτε τη μικρή εστία, το φαγητό σας θα ψηθεί πολύ ωραία σε χαμηλές θερμοκρασίες περίπου στους 80 βαθμούς - οι καλύτερες συνθήκες για XL κομμάτια κρέατος που λιώνουν στο στόμα, όπως το ροσμπίφ, οι μπριζόλες Tomahawk ή Rib-Eye.

Περιστρέφοντας τη χοάνη στη θέση Vulkan, μπορείτε να ψήσετε με πολύ δυνατή και εστιασμένη θερμότητα από την κάτω πλευρά (μέχρι τους 500 βαθμούς). Είναι ιδανική για τη χρήση με τον πρόσθετο εξοπλισμό **OUTDOORCHEF** όπως το Barbecue Wok, το τηγάνι αρώματος ή η πλάκα από χυτοσίδηρο.

Αλλά και ο καθαρισμός γίνεται χωρίς κόπο, καθώς ο εσωτερικός χώρος της σφαιρικής ψησταριάς υγραερίου παραμένει καθαρός χάρη στη χοάνη.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Για τον καθαρισμό της χοάνης συστήνουμε να θερμάνετε την ψησταριά στην υψηλότερη βαθμίδα για 10 λεπτά (βασική θέση). Στη συνέχεια μπορείτε να καθαρίσετε εύκολα τη χοάνη με μία βούρτσα με τρίχες από μπρούντζο. Για αυτήν την εργασία σας συστήνουμε τη βούρτσα χοάνης **OUTDOORCHEF**.

Περισσότερες πληροφορίες για τον πρόσθετο εξοπλισμό: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ΒΑΣΙΚΗ ΘΕΣΗ



Η βασική θέση είναι ιδανική για τις περισσότερες εφαρμογές γκριλ και φροντίζει για την ομοιόμορφη κυκλοφορία της θερμότητας μέσα στη σφαιρική ψησταριά. Τα τρόφιμα ψήνονται ομοιόμορφα χωρίς να χρειάζεται να τα γυρίσετε. Το κρέας, το ψάρι, τα λαχανικά κ.ά. παραμένουν ζουμερά, τρυφερά και τραγανά.

Η βασική θέση είναι ιδανική για κάθε είδος κρέατος, ήπιο ψήσιμο ψαριών, ογκρατέν, τραγανά λαχανικά, αλλά και για το ψήσιμο πίτσας, πίτας ή ψωμιού.

ΘΕΣΗ VULKAN



Περιστρέφοντας τη χοάνη στη θέση Vulkan, μπορείτε να ψήσετε με πολύ δυνατή και εστιασμένη θερμότητα από την κάτω πλευρά. Είναι ιδανική για τη χρήση με τον πρόσθετο εξοπλισμό **OUTDOORCHEF** όπως το Barbecue Wok, το τηγάνι αρώματος ή η πλάκα από χυτοσίδηρο.

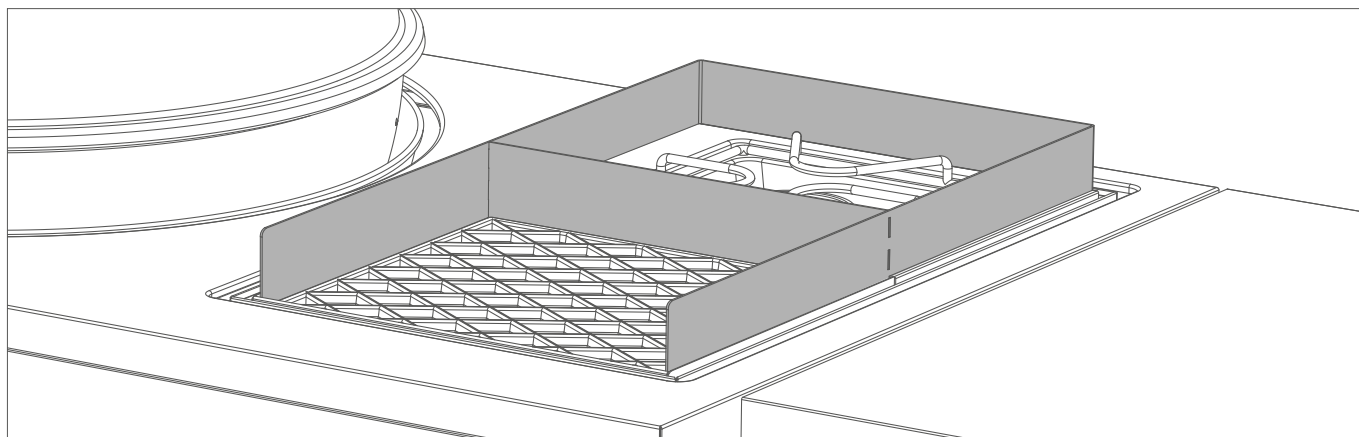
Έτσι, η θέση Vulkan είναι ιδανική για τρόφιμα που απαιτούν σύντομο ψήσιμο όπως φιλέτο τόνου, χτένια ή λαχανικά στο Wok.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

1. Τοποθετήστε τη χοάνη στη θέση που επιθυμείτε (βασική θέση ή θέση Vulkan).
ΠΡΟΣΟΧΗ: Να φοράτε πυράντοχα γάντια αν προσπαθήσετε να αλλάξετε τη θέση της χοάνης κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Όταν ψήνετε ή μαγειρεύετε σε θέση Vulkan σε βαθμίδα 🔥🔥🔥 να αφήνετε ανοιχτό το καπάκι. Μόνο στη βαθμίδα 🔥 – 🔥🔥 μπορείτε να ψήσετε με άμεση θέρμανση και κλειστό καπάκι.
2. Διαλέξτε, αν χρειάζεται, τον κατάλληλο εξοπλισμό.
3. Προθερμάνετε την ψησταριά με κλειστό καπάκι περίπου 10 - 15 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.
4. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. 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.
6. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα θερμά λίπη που συλλέγονται στον δίσκο συλλογής λιπών μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Αφήστε να κρυώσουν τελείως τα λίπη προτού αφαιρέσετε τον δίσκο συλλογής λιπών.
Ο δίσκος συλλογής λιπών επιτρέπεται να αφαιρεθεί μόνο με τη χρήση της συνοδευτικής λαβής (**βλέπε εικ. 3**)!
7. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει τελείως πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε μετά το ψήσιμο.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ STEAKHOUSE BURNER (ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)

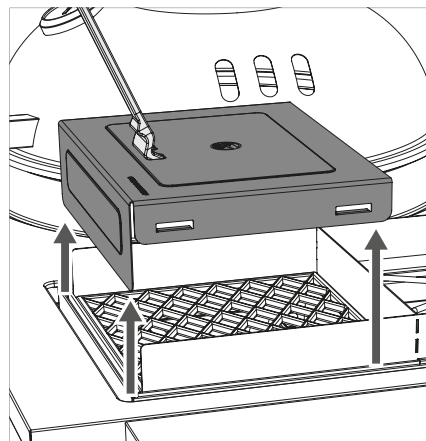
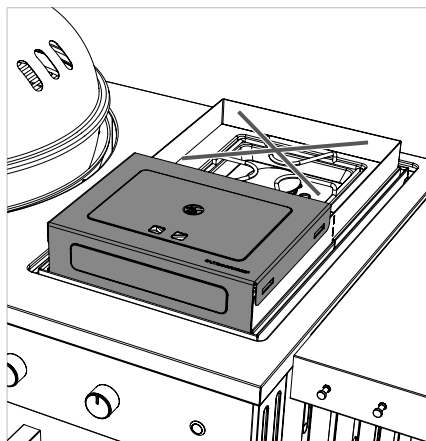
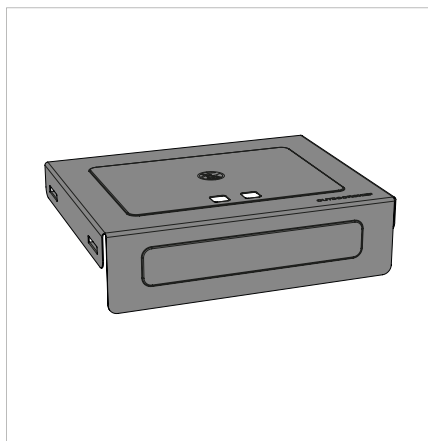
1. Πριν από τη θέση σε λειτουργία απομακρύνετε οπωσδήποτε την επιφάνεια κοπής XXL Lugano, η οποία χρησιμεύει ως σκέπασμα της επιφάνειας ψησίματος. Μπορεί να υποστεί ζημιά από τη θερμότητα.
2. Τοποθετήστε επάνω στην επιφάνεια ψησίματος το συνοδευτικό προστατευτικό αέρα και σταγόνων. Αυτό αποτρέπει την απώλεια θερμότητας από τον αέρα και προστατεύει την ψησταριά από τις σταγόνες λιπών.



3. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ 🔥 – 🔥🔥🔥.
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.
5. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα θερμά λίπη που συλλέγονται στον δίσκο συλλογής λιπών μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Αφήστε να κρυώσουν τελείως τα λίπη προτού αφαιρέσετε τον δίσκο συλλογής λιπών.
Ο δίσκος συλλογής λιπών επιτρέπεται να αφαιρεθεί μόνο με τη χρήση της συνοδευτικής λαβής (**βλέπε εικ. 3**)!
6. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει τελείως πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε μετά το ψήσιμο.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΤΟΥ STEAKHOUSE BURNER

Το κάλυμμα για το Steakhouse-Burner χρησιμοποιείται πολύ εύκολα με τη βοήθεια της λαβίδας σχάρας που παρέχεται.



Το κάλυμμα παρέχει τα ακόλουθα πλεονεκτήματα:

- Γρηγορότερο ζέσταμα της επιφάνειας ψησίματος και της σχάρας ψησίματος από χυτοσίδηρο
- Καλύτερη προστασία από τις καιρικές συνθήκες όπως π.χ. από τον αέρα
- Ιδανικό για το γκρατινάρισμα του φαγητού (π.χ. για να λιώσει το τυρί πάνω στο μπιφτέκι)
- Πρόσθετη προστασία από σταγόνες λιπών

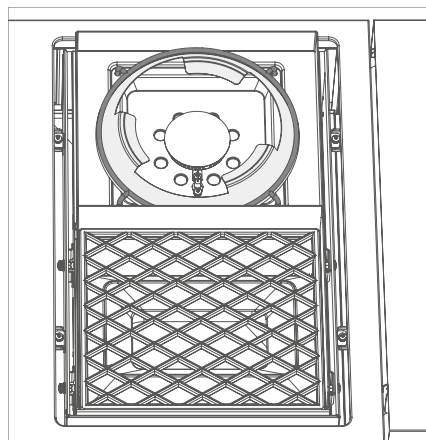
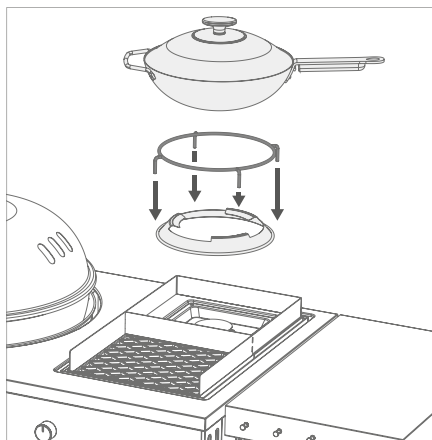
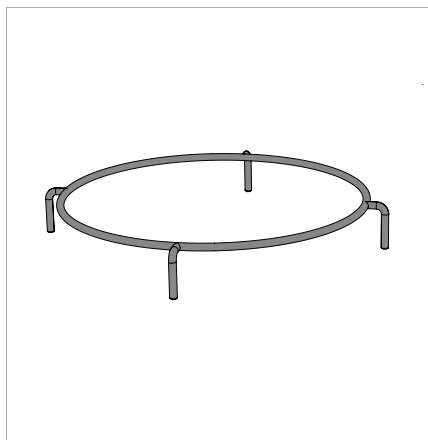
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ: Η χρήση του καλύμματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε συνδυασμό με την πλάκα ψησίματος Lugano (πωλείται ξεχωριστά ως αξεσουάρ).

ΠΡΟΣΟΧΗ:


- Το κάλυμμα αναπτύσσει πολύ υψηλή θερμοκρασία (κίνδυνος εγκαύματος). Χρησιμοποιείτε το κάλυμμα μόνο με την παρεχόμενη λαβίδα σχάρας και μην το τοποθετείτε ποτέ πάνω σε ευαίσθητα υλικά όπως πλαστικό ή ξύλο, διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο υλικό.
- Χρησιμοποιείτε το κάλυμμα αποκλειστικά για το Steakhouse Burner, μην τοποθετείτε το κάλυμμα πάνω στην πλευρική εστία (πίσω από το Steakhouse Burner).

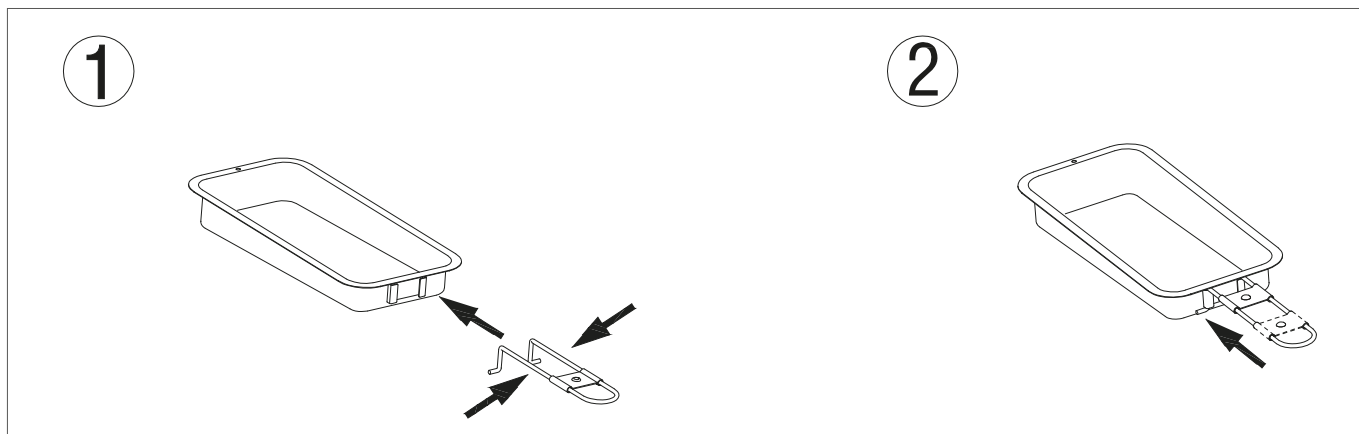
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

1. Πριν από τη θέση σε λειτουργία απομακρύνετε οπωσδήποτε την επιφάνεια κοπής XXL Lugano, η οποία χρησιμεύει ως σκέπασμα της επιφάνειας ψησίματος. Μπορεί να υποστεί ζημιά από τη θερμότητα.
2. Πριν από τη θέση σε λειτουργία της πλευρικής εστίας τοποθετήστε το συνοδευτικό εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού.
3. Επιλέξτε τον κατάλληλο πρόσθετο εξοπλισμό ή το τηγάνι και τοποθετήστε το επάνω στο εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού. Για να χρησιμοποιήσετε το **OUTDOORCHEF BBQ WOK** (πωλείται ξεχωριστά ως αξεσουάρ) χρησιμοποιήστε τον βραχίονα WOK που περιλαμβάνεται.



4. Ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ 🔥 – 🔥🔥🔥
5. Μετά από σύντομο ζέσταμα του πρόσθετου εξοπλισμού ή του τηγανιού προσθέστε τα τρόφιμα και μαγειρέψτε τα.

6. Μετά το μαγείρεμα, 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.
7. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα θερμά λίπη που συλλέγονται στον δίσκο συλλογής λιπών μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Αφήστε να κρυώσουν τελείως τα λίπη προτού αφαιρέσετε τον δίσκο συλλογής λιπών.
Ο δίσκος συλλογής λιπών επιτρέπεται να αφαιρεθεί μόνο με τη χρήση της συνοδευτικής λαβής (**βλέπε εικ. 3**)!
8. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει τελείως πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε μετά το ψήσιμο.



Εικ. 3

ΟΙ ΣΧΑΡΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ

ΧΡΗΣΗ

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο με νερό. Αγγίζετε τις σχάρες μόνον με γάντια όταν τις χρησιμοποιείτε στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε τις θερμές σχάρες ψησίματος επάνω σε εύφλεκτες ή ευαίσθητες στη θερμότητα επιφάνειες.

Για την εύκολη αφαίρεση των σχαρών ψησίματος από χυτοσίδηρο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Grid Lifter.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αφήστε τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο επάνω στην ψησταριά για περίπου 10 λεπτά, σε πλήρη απόδοση
- Χρησιμοποιήστε μία βούρτσα **με** τρίχες από μπρούντζο (μη χρησιμοποιείτε βούρτσες με ατσάλινα τρίχια)
- Αφήστε στη συνέχεια την σχάρα και τη βούρτσα να κρυώσουν τελείως
- Σε σκληρή βρωμιά: Χρησιμοποιήστε το **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** για συστηματικό καθαρισμό
- Μετά τον καθαρισμό λαδώστε ελαφρά τη σχάρα με μαγειρικό λάδι.

ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ/ΤΗΓΑΝΙΟΥ

ΧΡΗΣΗ

Αγγίζετε το εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού όταν το χρησιμοποιείτε στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε το θερμό εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού επάνω σε εύφλεκτες ή ευαίσθητες στη θερμότητα επιφάνειες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Το εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων. Για τη σκληρή βρωμιά μπορεί να χρησιμοποιηθεί το **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**.

ΠΡΟΣΟΧΗ

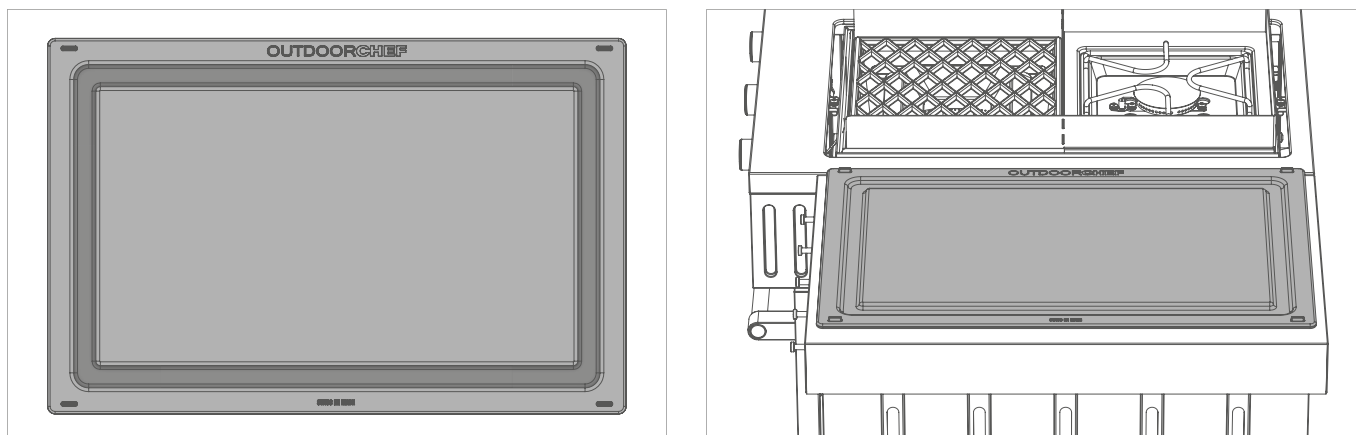
Μην τοποθετείτε την επιφάνεια κοπής XXL Lugano, η οποία χρησιμεύει και ως σκέπασμα, ποτέ επάνω στη θερμή σχάρα (Steakhouse Burner)

ή στο θερμό εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού (πλευρική εστία). Η σχάρα και το εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού πρέπει να έχει κρυώσει τελείως.

ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΚΟΠΗΣ XXL LUGANO / ΣΚΕΠΑΣΜΑ ΠΡΟΣΘΕΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Η παρεχόμενη επιφάνεια κοπής XXL Lugano χρησιμεύει και ως σκέπασμα για το Steakhouse Burner.

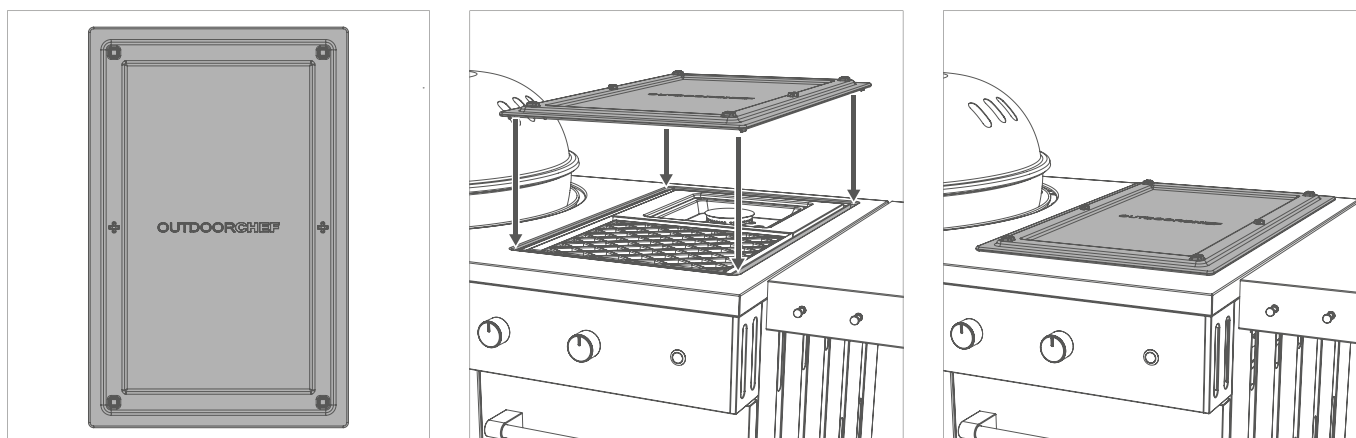
ΧΡΗΣΗ ΩΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΚΟΠΗΣ



Η επιφάνεια κοπής XXL Lugano ξεχωρίζει με το μέγεθός της, όπως υποδηλώνει και η ονομασία της. Σε αυτήν την πλαστική επιφάνεια κοπής υψηλής ποιότητας χωρούν ακόμα και πολύ μεγάλα κομμάτια κρέατος. Στο μεγάλο αυλάκι συλλέγονται τα υγρά κατά την κοπή του κρέατος χωρίς να λερώνεται ο γύρω χώρος.

Πληροφορία: Η επιφάνεια κοπής XXL Lugano διατίθεται και χωριστά ως πρόσθετος εξοπλισμός.

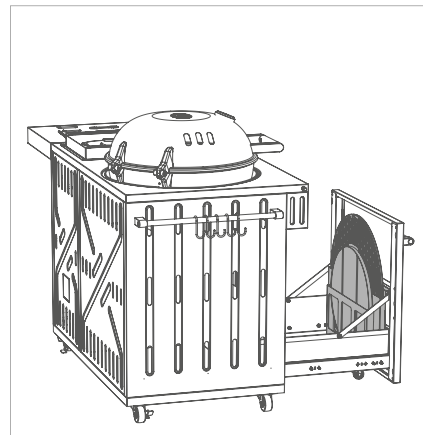
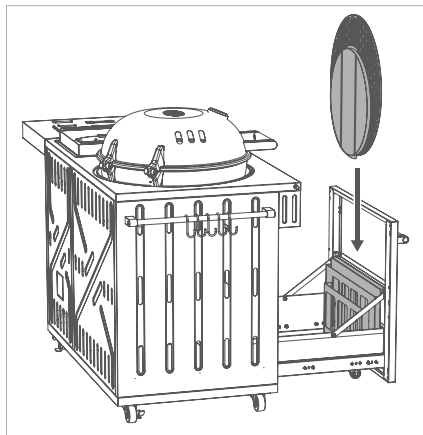
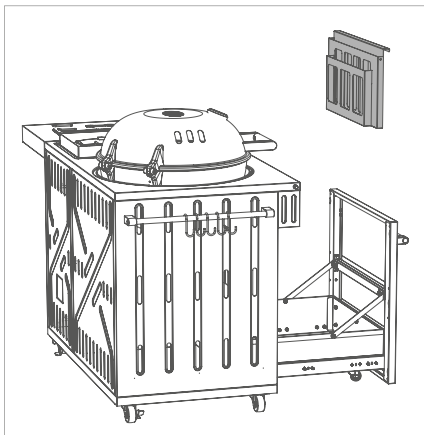
ΧΡΗΣΗ ΩΣ ΣΚΕΠΑΣΜΑ



Η επιφάνεια κοπής XXL Lugano χρησιμεύει και ως πρακτικό σκέπασμα για το Steakhouse Burner και προστατεύει την επιφάνεια ψησίματος από τις σκόνες και άλλους ρύπους. Οι κόμποι στο πλάι συγκρατούν την επιφάνεια κοπής στη θέση της, επάνω στην πρόσθετη επιφάνεια ψησίματος. Η επιφάνεια κοπής τοποθετείται με τέτοιο τρόπο επάνω στην πρόσθετη επιφάνεια ψησίματος, ώστε οι κόμποι να βρίσκονται στο διάκενο ανάμεσα στην πλάκα καλύμματος και την περιοχή ψησίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αφήνετε πάντα την επιφάνεια ψησίματος να κρυώσει και αφαιρείτε το συνοδευτικό προστατευτικό αέρα προτού σκεπάσετε το Steakhouse Burner.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ LUGANO 570 G EVO



Η ψησταριά LUGANO 570 G EVO διαθέτει έναν μεγάλο αποθηκευτικό χώρο με σύστημα Stop. Στο μεγάλο συρτάρι αριστερά έχει ενσωματωθεί μία αφαιρούμενη διάταξη στην οποία μπορείτε, εκτός από την πρόσθετη σχάρα ψησίματος, να αποθηκεύσετε κατακόρυφα και άλλον πρόσθετο εξοπλισμό **OUTDOORCHEF** όπως π.χ. την πλάκα για πίτσα.

Πληροφορία: Η πλάκα για πίτσα δεν περιλαμβάνεται στο αντικείμενο παράδοσης και διατίθεται χωριστά.

Περισσότερες πληροφορίες για τον πρόσθετο εξοπλισμό: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Σταθερή θέση

Μεγάλα κομμάτια κρέατος (π.χ. φιλέτο, σπαλομπριζόλες, παϊδάκια ή ολόκληρο κοτόπουλο): Χάρη στο μοναδικό σύστημα χοάνης δεν χρειάζεται να γυρίζετε τα μεγάλα κομμάτια κρέατος κατά το ψήσιμό τους. Η θερμότητα της εστίας αερίου ανεβαίνει στα εσωτερικά τοιχώματα της σφαιρικής ψησταριάς και κατανέμεται ομοιόμορφα σε ολόκληρη τη σφαίρα. Τοποθετήστε ό,τι 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 κρέας κρατάει τους χυμούς του.

Για να μην αφήσετε τίποτα στην τύχη όταν ψήνετε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος, συστήνουμε τη χρήση των συσκευών μέτρησης θερμοκρασίας, όπως π.χ. το **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – το θερμόμετρο για το εσωτερικό του κρέατος για τέλεια αποτελέσματα και εύκολο έλεγχο μέσω της επίσημης εφαρμογής **OUTDOORCHEF**.

Στην κανονική θέση μπορείτε να μαγειρέψετε για την οικογένεια και τους φίλους σας, π.χ. μια σπιτική πίτσα από την πλάκα για πίτσα **OUTDOORCHEF**, η οποία ταιριάζει άψογα στη σφαιρική ψησταριά. Ζεστάνετε την πλάκα για πίτσα για 20 λεπτά στη μεγαλύτερη βαθμίδα προτού ψήσετε την πίτσα – η εκπληκτικά τραγανή ζύμη θα σας καταπλήξει.

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

Περισσότερες πληροφορίες για τον πρόσθετο εξοπλισμό και την εφαρμογή μας θα βρείτε στο: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Θέση Vulkan

Ιδανική για τη χρήση με τα εξαρτήματα της **OUTDOORCHEF**, όταν απαιτείται έντονη θερμότητα στο κάτω μέρος, η οποία μεταφέρεται σωστά στον πρόσθετο εξοπλισμό όπως π.χ. η πλάκα από χυτοσίδηρο **OUTDOORCHEF** ή το **OUTDOORCHEF Barbecue Wok**.

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΤΟ STEAKHOUSE BURNER

Η ψησταριά **OUTDOORCHEF LUGANO 570 G EVO** διαθέτει μια αποδοτική πρόσθετη επιφάνεια ψησίματος, το **STEAKHOUSE BURNER**. Τα πλεονεκτήματα του **STEAKHOUSE BURNER** συμπληρώνουν τα πλεονεκτήματα της σφαιρικής ψησταριάς υγραερίου.

Το **STEAKHOUSE BURNER** εξελίχθηκε ειδικά για το άμεσο, κλασικό ψήσιμο με θερμότητα από κάτω και είναι κατάλληλο για ψητά που απαιτούν λίγο ψήσιμο όπως μπριζόλες, λουκάνικα, λαχανικά. π.χ. πιπεριές, κολοκυθάκια ή μελιτζάνες (για την προετοιμασία ορεκτικών).

Με τις υψηλές θερμοκρασίες που προσφέρει το **STEAKHOUSE BURNER**, θα δώσετε εξαιρετικά αρώματα και μία όμορφη εικόνα ψησίματος στα τρόφιμά σας.

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Η ψησταριά LUGANO 570 G EVO, με τον συνδυασμό του STEAKHOUSE BURNER και της σφαιρικής ψησταριάς, σάς επιτρέπει να επωφεληθείτε από τα πλεονεκτήματα του κλασικού άμεσου ψησίματος και τα μοναδικά πλεονεκτήματα του έμμεσου ψησίματος επάνω στην σφαιρική ψησταριά.

Έτσι μπορείτε για παράδειγμα να ψήσετε μικρά και μεγάλα κομμάτια κρέατος, δημιουργώντας αρχικά ένα όμορφο σχέδιο ψησίματος και δίνοντας έντονα αρώματα, προτού ολοκληρώσετε το ψήσιμο στη σφαιρική ψησταριά με χαμηλότερη θερμοκρασία.

Ακόμα μπορείτε να ψήσετε τα λουκάνικα πρώτα σε έντονη φωτιά και μετά να ολοκληρώσετε το ψήσιμο στη σφαιρική ψησταριά – για άριστα αποτελέσματα.


ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΗΝ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

Η πλευρική εστία της ψησταριάς LUGANO 570 G EVO συμπληρώνει τη λειτουργία της σφαιρικής ψησταριάς υγραερίου (έμμεσο ψήσιμο) καθώς και τη λειτουργία του STEAKHOUSE BURNER (άμεσο ψήσιμο) με μία πρόσθετη λειτουργία (μαγείρεμα). Οι δυνατότητες είναι απεριόριστες, η ψησταριά LUGANO 570 G EVO μπορεί να αντικαταστήσει μια ολόκληρη κουζίνα.

Η πλευρική εστία είναι ιδανική για την προετοιμασία διαφόρων ορεκτικών όπως π.χ. γαρίδες σε ελαιόλαδο, συνοδευτικών όπως λαχανικά ή σαλτσών κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να πετύχει κάθε συνταγή συστήνουμε να χρησιμοποιείτε το τηγάνι αρώματος **OUTDOORCHEF**.

Περισσότερες πληροφορίες για τον πρόσθετο εξοπλισμό θα βρείτε στο: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Φέρτε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου σε όλες τις εστίες στη θέση .
2. α) Κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
β) Απενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη του ηλεκτρικού κουτιού.
3. Αφήστε την ψησταριά να κρυσώσει εντελώς και καθαρίστε την μετά.
4. Απομακρύνετε τον προστατευτικό αέρα.
5. Απομακρύνετε το εξάρτημα τηγανιού.
6. Σκεπάστε την ψησταριά με το κατάλληλο κάλυμμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Μεταξύ χρήσεων 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 για περίπου 10 λεπτά στην πλήρη απόδοση. Για τον καθαρισμό της χόανης και της σχάρας, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα για ψησταριά **με** τρίχες από μπρούντζο (όχι βούρτσες με ασαλότριχα).

Για πιο συστηματικό καθαρισμό χρησιμοποιείτε το **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**. Για να καθαρίσετε όποια υπολείμματα έχουν παραμείνει, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα νάilon 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 LUGANO 570 G EVO

Μεταξύ χρήσεων 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 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: Το OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί σε επιφάνειες με ηλεκτροστατική βαφή.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ OUTDOORCHEF CHEF CLEANER




ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη χρήση του OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER η ψησταριά δεν πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία. Φορέστε γάντια και γυαλιά προστασίας. Ψεκάστε την ψησταριά ή τον πρόσθετο εξοπλισμό όσο είναι ακόμα ζεστά και αφήστε να δράσει για 10 λεπτά, μέχρι να διαλυθεί ο αφρός. Εάν χρειαστεί, καθαρίστε στη συνέχεια με μια κατάλληλη βούρτσα σάκας ή ένα νάιλον σφουγγάρι. Μετά ξεπλύνετε με άφθονο νερό και στεγνώστε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το OUTDOORCHEF CHEF CLEANER δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί σε επιφάνειες με ηλεκτροστατική βαφή.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ LUGANO 570 G EVO STEAKHOUSE BURNER

Η εστία μπορεί να βουλώσει από έντομα. Αυτό μπορεί να έχει ως συνέπεια τη μείωση της απόδοσης ή την αναστροφή της φλόγας. Για να ελέγχετε την εστία και να την καθαρίζετε σε τακτά χρονικά διαστήματα, πρέπει να ακολουθήσετε τα εξής βήματα:

1. Αφαιρέστε πρώτα τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο και την φλογοκαλύπτρα από το LUGANO 570 G EVO.
2. α) Αφαιρέστε μετά τους πείρους ασφαλείας από το στήριγμα εστίας.
β) Μετά ανασηκώστε τις εστίες προς τα επάνω, από τον χώρο ψησίματος.
3. Καθαρίστε την εστία με μία επίπεδη βούρτσα ή σύρμα.
4. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε ξανά τα εξαρτήματα με την αντίθετη σειρά στον χώρο ψησίματος και θέστε τα σε λειτουργία σύμφωνα με την ενότητα «**ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΕΝΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ**».

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν χρησιμοποιείτε καθαριστικό μέσο για τον καθαρισμό, θα πρέπει να αφήνετε την ψησταριά να στεγνώσει εντελώς. Για να επιταχυνθεί το στέγνωμα, μπορείτε να ανάψετε την ψησταριά και να την αφήσετε να κάψει για λίγα λεπτά στη βαθμίδα    με ανοιχτό καπάκι.

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 τυχόν ερωτήσεις, 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.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτός ο έλεγχος επιτρέπεται να γίνει μόνον με κλειστή παροχή αερίου!

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 δύο νέες μπαταρίες (τύπου AAA, LR03, 1,5 V) στην ηλεκτρική ανάφλεξη.

Το SAFETY LIGHT δεν λειτουργεί:

- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στους διακόπτες ρύθμισης αερίου. (με κλειστή βαλβίδα στη φιάλη αερίου).
- Βεβαιωθείτε ότι οι μπαταρίες για το SAFETY LIGHT είναι σωστά τοποθετημένες και φορτισμένες.
- Εάν οι μπαταρίες είναι εκφορτισμένες, μπορείτε να συνδέσετε το συνοδευτικό ηλεκτρικό καλώδιο για να ενεργοποιήσετε τη διαδικασία φόρτισης.

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 Outdoorchef AG («OC»).

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 ανάκληση της σύμβασης πώλησης έναντι του πωλητή, αλλά όχι εναντίον της OC στο πλαίσιο της παρούσας εγγύησης.

2. Συμβαλλόμενοι και προϋποθέσεις για την εγγύηση

Πάροχος της εγγύησης είναι η OC. 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 OC 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 επισμαλτώση 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 OC 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 OC 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 OC. 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 χοάνη, οι φλογοκαλύπτρες, οι εστίες, 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 και ο δίσκος ψησίματος και η σχάρα για τα κάρβουνα, η σχάρα προσανάμματος 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 χοάνης 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 OC.
- 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 OC.
- 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 ανώτερης 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 σειριακό αριθμό 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, συμπεριλαμβάνοντας 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

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.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 παραρτήσεις **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**).

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

LUGANO 570 G

CE	0063 BP 3505
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Βουτάνιο 30mbar / Προπάνιο 37mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Βουτάνιο / Προπάνιο 30mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Βουτάνιο / Προπάνιο 50mbar
Συνολική κατανάλωση αερίου	1320 g/h

ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

Απόδοση	
- μικρή εστία	1,20 kW
Κατανάλωση αερίου	90 g/h
- μεγάλη εστία	8,50 kW
Κατανάλωση αερίου	602 g/h
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

ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

Απόδοση	3,20 kW
Κατανάλωση αερίου	228 g/h
Ακροφύσιο (28 - 30/37 mbar)	0,88 χιλ. / Ένδειξη: AH
Ακροφύσιο (50 mbar)	0,76 χιλ. / Ένδειξη: AK

STEAK-HOUSE BURNER

Απόδοση	5,60 kW
Κατανάλωση αερίου	400 g/h
Ακροφύσιο (28 - 30/37 mbar)	1,16 χιλ. / Ένδειξη: BP
Ακροφύσιο (50 mbar)	1,02 χιλ. / Ένδειξη: BL

LUGANO 570 G EVO

CE	0063 BP 3505
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Βουτάνιο 30mbar / Προπάνιο 37mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Βουτάνιο / Προπάνιο 30mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Βουτάνιο / Προπάνιο 50mbar
Συνολική κατανάλωση αερίου	1314 g/h

ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

Απόδοση	
- μικρή εστία	2,90 kW
Κατανάλωση αερίου	210 g/h
- μεγάλη εστία	6,60 kW
Κατανάλωση αερίου	476 g/h
Ακροφύσια (28 - 30/37 mbar)	
- Ακροφύσιο μικρής εστίας	0,78 χιλ. / Ένδειξη: BD
- Ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1,22 χιλ. / Ένδειξη: BG
Ακροφύσια (50 mbar)	
- Ακροφύσιο μικρής εστίας	0,68 χιλ. / Ένδειξη: AU
- Ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1,06 χιλ. / Ένδειξη: AI

ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

Απόδοση	3,20 kW
Κατανάλωση αερίου	228 g/h
Ακροφύσιο (28 - 30/37 mbar)	0,88 χιλ. / Ένδειξη: AH
Ακροφύσιο (50 mbar)	0,76 χιλ. / Ένδειξη: AK

STEAK-HOUSE BURNER

Απόδοση	5,60 kW
Κατανάλωση αερίου	400 g/h
Ακροφύσιο (28 - 30/37 mbar)	1,16 χιλ. / Ένδειξη: BP
Ακροφύσιο (50 mbar)	1,02 χιλ. / Ένδειξη: BL

Ηλεκτρική ανάφλεξη

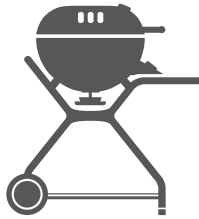
Για τη λειτουργία της ηλεκτρικής ανάφλεξης χρειάζεται μία μπαταρία (τύπου AAA, LR03, 1,5 Volt).

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



OUTDOORCHEF.COM



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top 2 F | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No. 19.110.46