

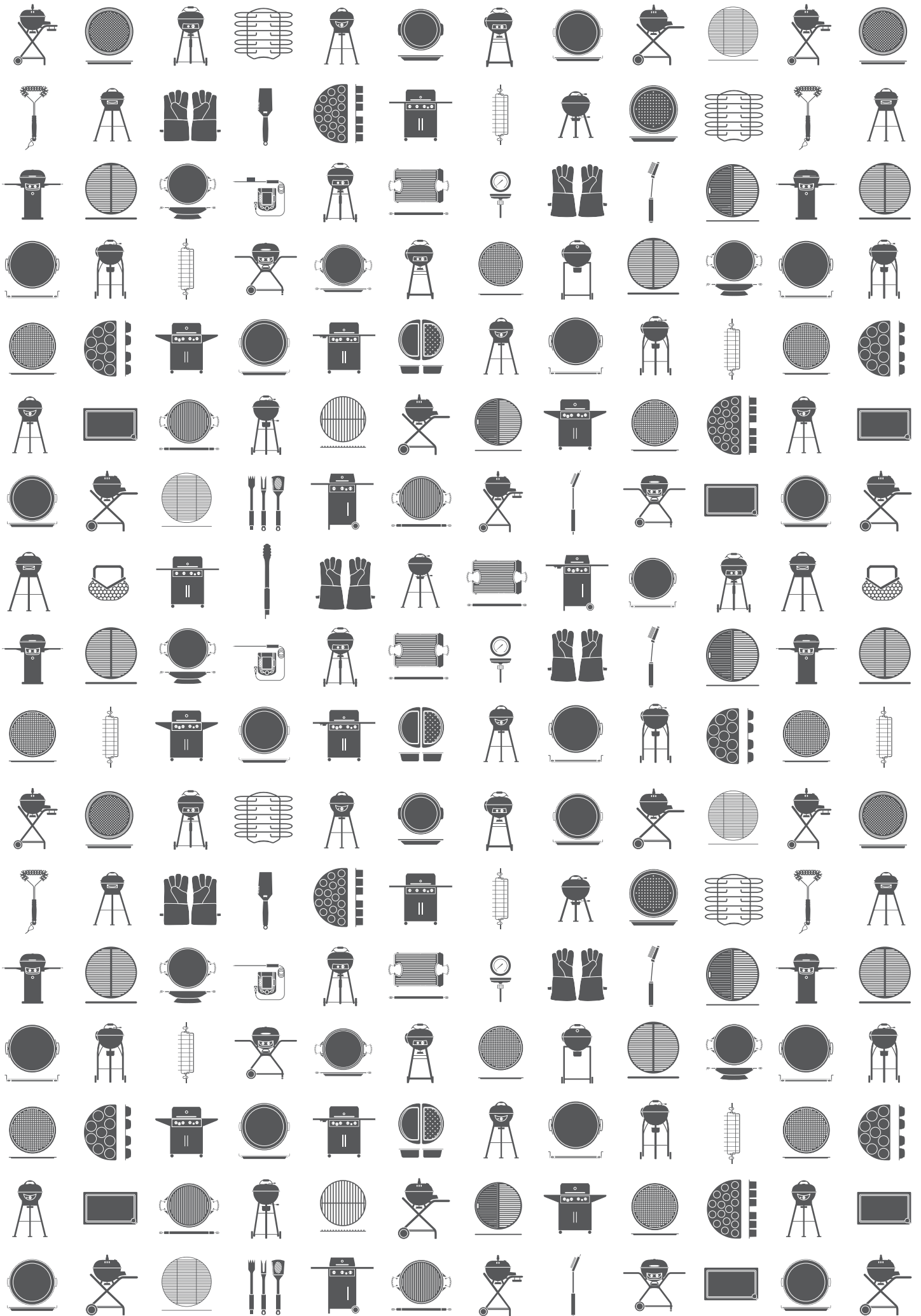
OUTDOORCHEF

SWISS GRILL INNOVATION



DUALCHEF MANUAL

DUALCHEF 315 G | DUALCHEF 325 G | DUALCHEF S 325 G
DUALCHEF 415 G | DUALCHEF 425 G | DUALCHEF S 425 G





ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

4

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



NÁVOD K OBSLUZE

20

Před uvedením Vašeho plynového grilu **OUTDOORCHEF** do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

36

Figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, mielőtt használatba venné az **OUTDOORCHEF** gázgrillt.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

52

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla gazowego **OUTDOORCHEF** należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

68

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz **OUTDOORCHEF**.

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

CE 0063 2019 PIN 0063 BP 3505 Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich	
Typ: <input type="text"/> Serial No.: <input type="text"/>	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Καταγράψτε καταρχήν τον αριθμό σειράς της ψησταριάς σας, 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.
Article No.: <input type="text"/> Made in China Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar Cat. I, Cat. II, gas Total rate 1.0m³/h	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmatstr. 10 79618 Rheinfelden Germany

Ο αριθμός τεμαχίου και η επωνυμία της 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.

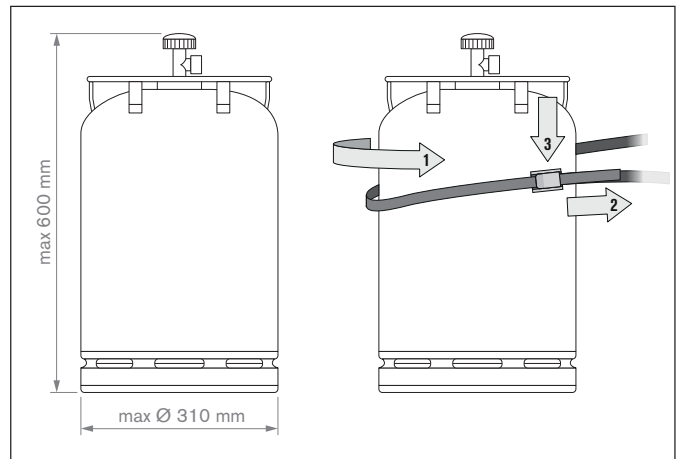
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση.

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 την 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

Παρακαλούμε ακολουθήστε πρωτίστως τις υποδείξεις ασφαλείας και τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της φιάλης υγραερίου. Πάνω στην πλάκα της βάσης επιτρέπεται να τοποθετούνται μόνο φιάλες υγραερίου με μέγιστο καθαρό βάρος 11 kg. Τοποθετήστε τη φιάλη στην προβλεπόμενη θέση, ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης. 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**.

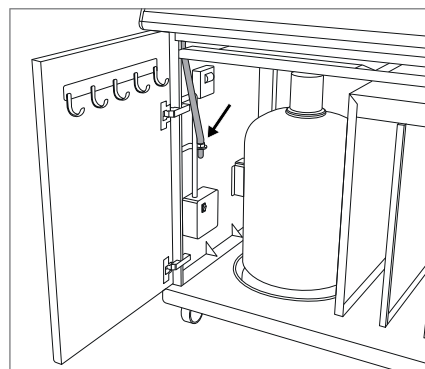
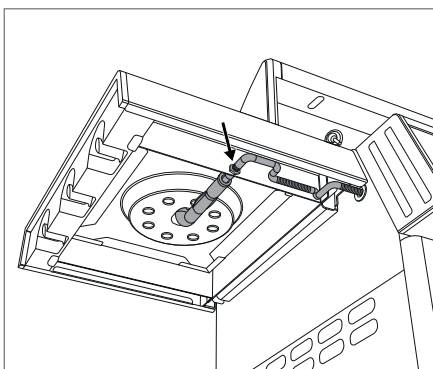
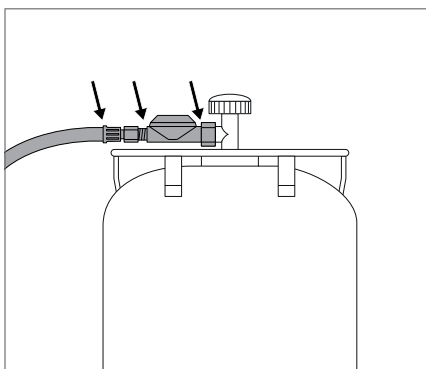
- «Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους.»
- «Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών.»
- **«ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά.»
- «Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά.»
- «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.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, να φροντίζετε το συρτάρι και ο δίσκος συλλογής λιπών να είναι πάντα τελείως κλειστά και ασφαλισμένα.
- 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 τσακίσματα (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.
- Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο της παροχής αερίου είναι μεταξύ 90 εκ. και 150 εκ. και δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο.
- Μην φράζετε ποτέ τις σχισμές αναρρόφησης αέρα στο περιβλήμα, ούτε τις σχισμές για τον αέρα στο σκέπασμα. 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 παραδίδεται μαζί με λάστιχο και 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 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.
- 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 μετακινείτε την ψησταριά όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- 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.
- 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 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 σαπουνό-νερο που θα ετοιμάσετε από 50 % υγρό σαπούνι και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.
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.

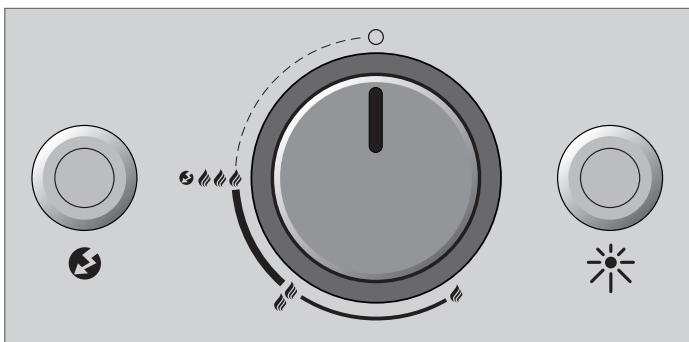









ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

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.


ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη



-  : κλειστό
-  : χαμηλή απόδοση
-  : μεσαία απόδοση
-  : υψηλή απόδοση
-  : ανάφλεξη
-  : εξάρτημα ανάφλεξης
-  : διακόπτης φωτός για τον φωτισμό του χώρου ψησίματος
DUALCHEF S 325 G & DUALCHEF S 425 G

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 την ψησταριά συναρμολογημένη από τον προμηθευτή σας.
3. Βάλτε την ψησταριά να κάψει επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα .
4. Προσέξτε το συρτάρι και ο δίσκος συλλογής λίπους να έχουν τοποθετηθεί μέχρι το τέρμα. Η οδηγία αυτή ισχύει και για το συνηθισμένο ψήσιμο.





ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Δεν είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε όλες τις εστίες. Εξαρτάται από το είδος της παρασκευής και την ποσότητα του φαγητού.

ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΕΝΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ





DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G

DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G

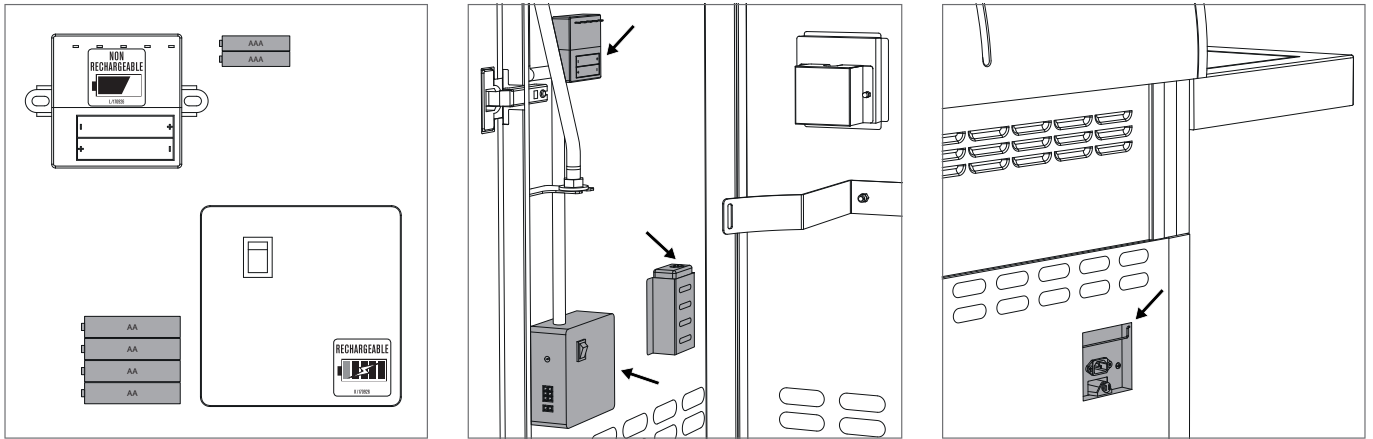
1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις του λάστιχου, του ρυθμιστή πίεσης του αερίου και της φιάλης υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά. (Ακολουθήστε τις οδηγίες στο Κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη στο ηλεκτρικό κουτί (ON = η κόκκινη λυχνία ελέγχου του κύριου διακόπτη 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 αερίου του DGS® TWIN BURNER που θέλετε να θέσετε σε λειτουργία και περιστρέψτε τον αριστερό-στροφα, στη 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 τα βήματα 4 ως 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**).

ΑΝΑΜΜΑ ΤΗΣ ΠΛΑΪΝΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425

1. 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**).
2. Ενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη στο ηλεκτρικό κουτί (ON = η κόκκινη λυχνία ελέγχου του κύριου διακόπτη ανάβει).
3. Ανοίξτε την πλάκα καλύμματος της πλαϊνής εστίας του DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την πλαϊνή εστία όταν η πλάκα καλύμματος είναι κλειστή.
4. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
5. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου με την επιγραφή SIDE 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 τα βήματα 4 ως 5.
7. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την πλαϊνή εστία μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΟΥΤΙ







Το ηλεκτρικό κουτί περιλαμβάνει τα εξής:

- 4 μπαταρίες NiMH (τύπου AA, 1,2 V/2400 mAh) για το Safety Light System (SLS)
- 2 μπαταρίες (τύπου AAA, 1,5 V) για την ηλεκτρική ανάφλεξη
- 1 κύριος διακόπτης για τη διακοπή της ηλεκτρικής τροφοδοσίας προς τα επιμέρους εξαρτήματα και την αποτροπή αποφόρτισης των μπαταριών
- 1 βάση φόρτισης μπαταριών: Στα μοντέλα DUALCHEF S 325 G και DUALCHEF S 425 G 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). Σε άλλες ψησταριές DUALCHEF, το ηλεκτρικό καλώδιο δεν περιλαμβάνεται στο αντικείμενο παράδοσης. Η λειτουργία φόρτισης των μπαταριών είναι όμως διαθέσιμη. Μπορείτε να προμηθευτείτε ένα κατάλληλο ηλεκτρικό καλώδιο από το εξειδικευμένο εμπόριο ή από ένα κατάστημα ηλεκτρολογικού εξοπλισμού.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι συνοδευτικές μπαταρίες για την ψησταριά DUALCHEF 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!

ΤΟ SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

Το SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) της ψησταριάς DUALCHEF ενεργοποιείται όταν ο διακόπτης ελέγχου του αερίου περιστραφεί από τη θέση  αριστερόστροφα προς τη θέση  -  και ενεργοποιηθεί με αυτόν τον τρόπο η παροχή αερίου προς το DGS® TWIN BURNER.

Ο φωτιζόμενος δακτύλιος του διακόπτη ελέγχου αερίου και η φωτεινή δίοδος στο κέντρο της θέσης , σας δείχνουν, ακόμα και από απόσταση, εάν έχει ενεργοποιηθεί η παροχή αερίου σε μία ή περισσότερες εστίες.

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

Η ρύθμιση αερίου λειτουργεί και με άδειες τις μπαταρίες.

Οι ψησταριές DUALCHEF διαθέτουν ενσωματωμένο φορτιστή μπαταριών (βλέπε κεφάλαιο **ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΟΥΤΙ**).

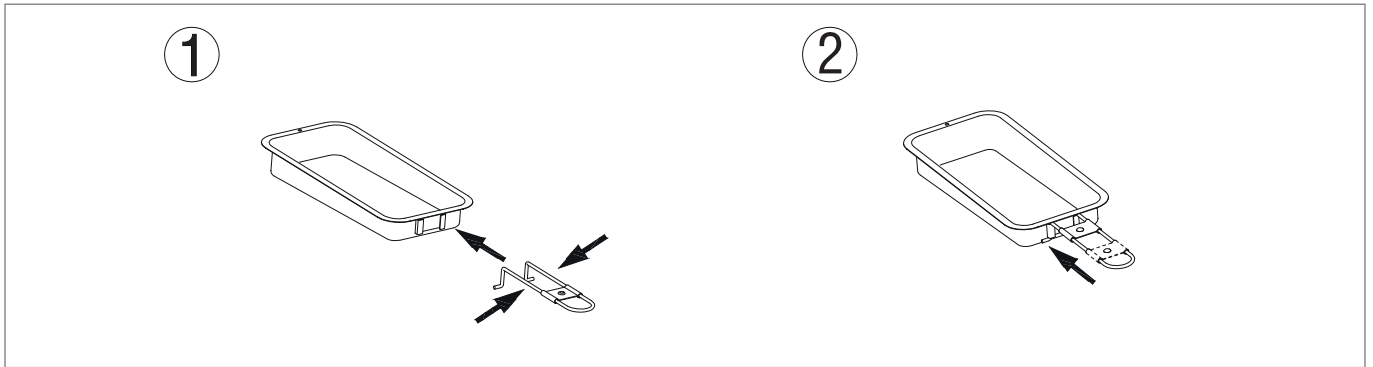
Στην κονσόλα χειρισμού υπάρχει ένας αισθητήρας φωτός. Αυτός μετρά την ένταση του φωτός του περιβάλλοντος και προσαρμόζει ανάλογα τη φωτεινότητα του SLS. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Για να εξασφαλιστεί αυτή η λειτουργία, θα πρέπει το κρύσταλλο επάνω από τον αισθητήρα να είναι καθαρό και να μην καλύπτεται.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ DUALCHEF

Είναι πολύ απλό:

1. Όταν δεν ψήνετε πολλά τρόφιμα, χρησιμοποιήστε μόνον μία ή δύο εστίες και μη διαχωρίζετε την απαιτούμενη ζώνη ψησίματος με το DGS® ZONE DIVIDER προκειμένου να αυξηθεί η αποδοτικότητα (βλέπε κεφάλαιο **ΤΟ DGS® ZONE DIVIDER**). Το ψήσιμο με κλειστό καπάκι μειώνει τον χρόνο ψησίματος και την κατανάλωση αερίου.
2. Προθερμάνετε την ψησταριά με κλειστό καπάκι περίπου 10 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.
3. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε 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. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει τελείως πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε μετά το ψήσιμο.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Στα μοντέλα DUALCHEF S 325 G και DUALCHEF S 425 G που διαθέτουν φωτιζόμενο χώρο ψησίματος (λαμπτήρες αλογό-νου), μπορεί να προκληθούν ζημιές στον φωτισμό εάν εκτεθούν σε κραδασμούς όσο η ψησταριά είναι ακόμα θερμή.
6. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ο δίσκος συλλογής λιπών επιτρέπεται να αφαιρεθεί για το άδειασμα και τον καθαρισμό, μόνο αφού κρυώσει. Τα θερμά λίπη μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Ο δίσκος συλλογής λιπών επιτρέπεται να αφαιρεθεί μόνο με τη χρήση της συνοδευτικής λαβής!



ΤΟ DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

Η ψησταριά DUALCHEF, εκτός από τους κλασικούς τρόπους ψησίματος (βλέπε κεφάλαιο **ΤΡΟΠΟΣ ΑΜΕΣΟΥ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**) σας προσφέρει και το μοναδικό DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

Η καρδιά του DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) είναι το DGS® ZONE DIVIDER, το οποίο διαχωρίζει την ψησταριά DUALCHEF σε 2 ζώνες ψησίματος. Αυτός ο διαχωρισμός ζωνών προσφέρει νέες δυνατότητες ψησίματος, είτε για την ταυτόχρονη παρασκευή διαφόρων τροφίμων είτε για την αποφυγή ανταλλαγής γεύσεων και οσμών μεταξύ των διαφόρων τροφίμων.

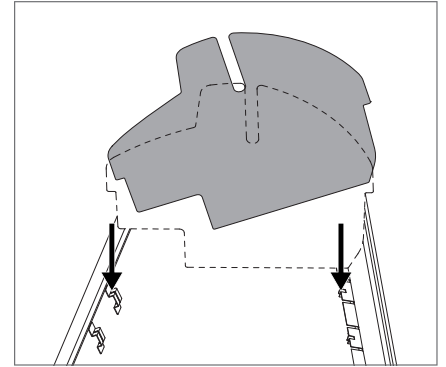
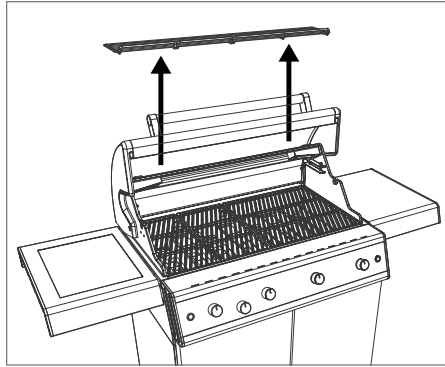
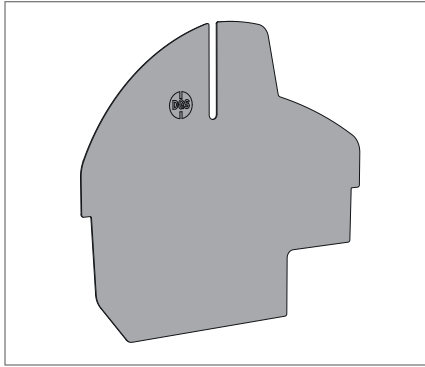
Εκτός από τον διαχωρισμό του χώρου ψησίματος, έχετε τον πλήρη έλεγχο της θερμοκρασίας όλων των ζωνών ψησίματος. Έχετε τη δυνατότητα να τις ρυθμίσετε και να τις ελέγξετε ξεχωριστά. Τα δύο θερμόμετρα σας δείχνουν τις αντίστοιχες θερμοκρασίες στις ζώνες.

Το πρόγραμμα πρόσθετου εξοπλισμού DGS® σας βοηθά να εκμεταλλευθείτε στο έπακρο τις ζώνες και σας υποστηρίζει στην επίτευξη άριστων αποτελεσμάτων στο ψήσιμο.

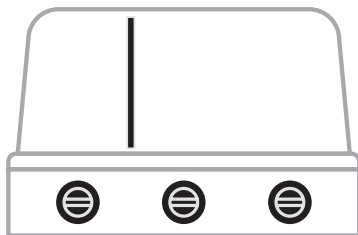
Στις παρακάτω ενότητες θα γνωρίσετε τα επιμέρους στοιχεία του DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).



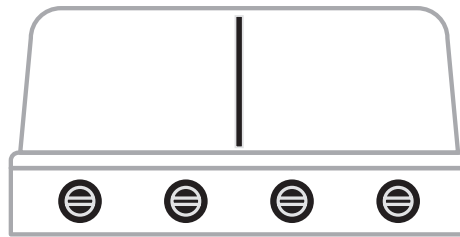
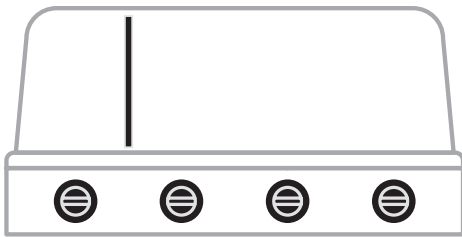
TO DGS® ZONE DIVIDER



Το DGS® ZONE DIVIDER, διαχωρίζει αποτελεσματικά τον χώρο ψησίματος σε δύο ξεχωριστά ελεγχόμενες ζώνες ψησίματος.



Τα μοντέλα DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G και DUALCHEF S 325 G διαθέτουν μια θέση για τον διαχωρισμό ζωνών.

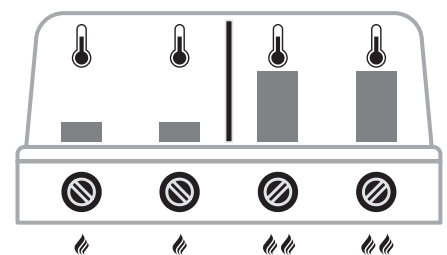
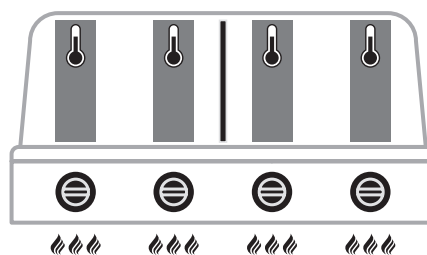
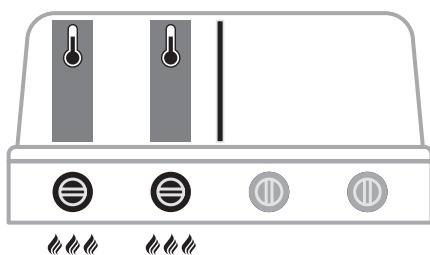


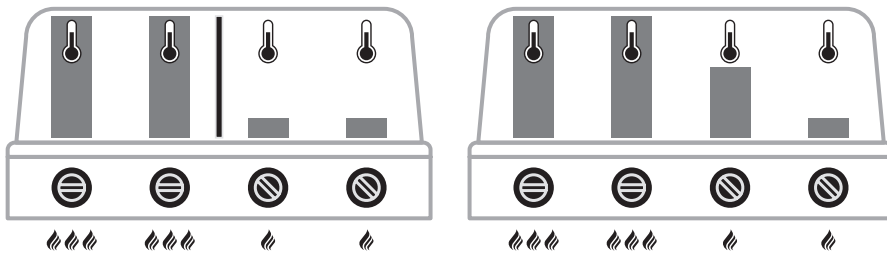
Τα μοντέλα DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G και DUALCHEF S 425 G διαθέτουν δύο θέσεις για τον διαχωρισμό ζωνών.

ΜΕ ΤΟΝ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΖΩΝΕΣ, ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΠΙΟ ΕΥΚΟΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΔΟΤΙΚΕΣ ΟΙ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΧΡΗΣΕΙΣ:

1. Με το DGS® ZONE DIVIDER της ψησταριάς DUALCHEF έχετε τη δυνατότητα να προετοιμάσετε ταυτόχρονα διαφορετικά τρόφιμα. Χωριστά και χωρίς μεταφορά οσμών και γεύσεων!
2. Με το DGS® ZONE DIVIDER μπορείτε να ελέγξετε ξεχωριστά τις επιμέρους ζώνες ψησίματος, αφού η παραγόμενη θερμότητα του DGS® TWIN BURNER ανεβαίνει εντός του χώρου ψησίματος και το DGS® ZONE DIVIDER εμποδίζει την εκτεταμένη μεταφορά θερμότητας στην άλλη ζώνη ψησίματος. Με αυτόν τον διαχωρισμό μπορείτε να εργάζεστε με διαφορετικές θερμοκρασίες κάτω από το κάλυμμα ψησίματος του DUALCHEF.

ΠΙΘΑΝΕΣ ΖΩΝΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΕ ΤΟ DGS® ZONE DIVIDER





ΜΕ ΤΟ DGS® ZONE DIVIDER

ΧΩΡΙΣ ΤΟ DGS® ZONE DIVIDER

Στη δεξιά πλευρά της ψησταριάς μπορείτε για παράδειγμα να προετοιμάσετε ένα λαχταριστό ψητό με το DGS® HEAT DIFFUSER (βλέπε κεφάλαιο ΤΟ DGS® HEAT DIFFUSER) και ταυτόχρονα να ψήσετε στην αριστερή πλευρά μια πίτσα ή μπριζόλες.

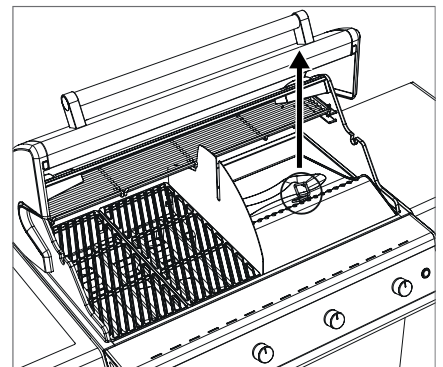
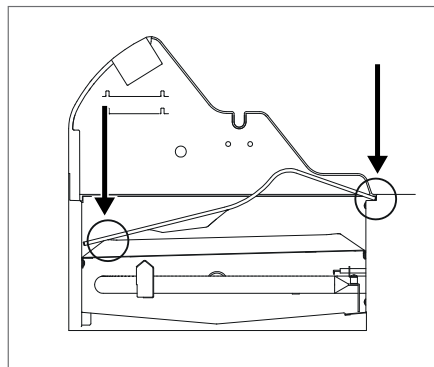
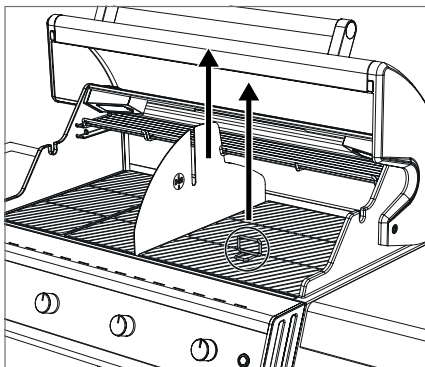
- Το DGS® ZONE DIVIDER υποστηρίζει τη σωστή κατανάλωση αερίου. Εάν θέλετε να ψήσετε μια μικρή ποσότητα τροφίμων, χρησιμοποιήστε το DGS® ZONE DIVIDER για να απομονώσετε τη ζώνη ψησίματος που δεν θα χρησιμοποιήσετε. Με τη μείωση του χώρου ψησίματος του DUALCHEF αυξάνεται η αποδοτικότητα της χρησιμοποιούμενης επιφάνειας ψησίματος και της εστίας που βρίσκεται σε λειτουργία. Στις παραπάνω εικόνες βλέπετε τους τρόπους με τους οποίους μπορείτε να χωρίσετε τις ζώνες.
- Το DGS® ZONE DIVIDER επιτρέπει το απευθείας ψήσιμο στη μία ζώνη ψησίματος και συγχρόνως το σιγοψήσιμο τροφών στην άλλη ζώνη.

ΤΟ DGS® HEAT DIFFUSER

Για την παρασκευή γευμάτων με ένα περιστρεφόμενο καλάθι, η απαιτούμενη θερμότητα παρέχεται συνήθως από την πίσω εστία. Για την αυξανόμενη θερμότητα της πίσω εστίας και για το ψητό που βρίσκεται ακριβώς από μπροστά, απαιτείται μια μεγάλη ποσότητα αερίου για να επιτευχθούν τα επιθυμητά αποτελέσματα. Συγχρόνως, ο έλεγχος θερμοκρασίας είναι περιορισμένος.

Το DGS® HEAT DIFFUSER διοχετεύει την απαιτούμενη θερμότητα του DGS® TWIN BURNER απευθείας στα τρόφιμα που βρίσκονται μέσα στο περιστρεφόμενο καλάθι.

Με αυτήν την τοποθέτηση, μπορείτε να παρασκευάσετε το ψητό σας με μία μόνον εστία στη θέση 1. Συνδυάζοντας το DGS® TWIN BURNER με το DGS® ZONE DIVIDER και το DGS® HEAT DIFFUSER μειώνεται η κατανάλωση αερίου και αυξάνεται το εύρος θερμοκρασίας.



Έτσι θα χρησιμοποιήσετε το DGS® HEAT DIFFUSER:

- Αφαιρέστε τη σχάρα ψησίματος από τη δεξιά πλευρά της ψησταριάς με το Grid Lifter.
- Τοποθετήστε το DGS® HEAT DIFFUSER με τον τρόπο που απεικονίζεται παραπάνω.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο ΣΕΤ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ OUTDOORCHEF DGS® (δεν περιλαμβάνεται στο αντικείμενο παράδοσης, διατίθεται ως πρόσθετος εξοπλισμός).
- Σπρώξτε το περιστρεφόμενο καλάθι στο μπλοκ των μοτέρ (μέρος του ΣΕΤ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ DGS®). Τοποθετήστε τώρα την απέναντι πλευρά στη διάταξη του DGS® ZONE DIVIDER.
- Στη συνέχεια θέστε σε λειτουργία το DUALCHEF και ψήστε τα τρόφιμα στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Χρησιμοποιήστε το Grid Lifter για να αφαιρέσετε πάλι το DGS® HEAT DIFFUSER.

Τα DGS® PROTECTION BARS και το DGS® HEAT DIFFUSER προστατεύουν το DGS® TWIN BURNER από τα λίπη που στάζουν και εμποδίζουν έτσι τη δημιουργία φλόγας από το κάψιμο των λιπών. Χάρη στο ειδικά μελετημένο σχήμα του DGS® HEAT DIFFUSER, τα λίπη διοχετεύονται ελεγχόμενα ανάμεσα στο DGS® TWIN BURNER. Στην ελεύθερη ζώνη ψησίματος μπορείτε να προετοιμάσετε και άλλα τρόφιμα.

Η ΡΥΘΜΙΖΟΜΕΝΗ ΣΕ ΥΨΟΣ ΣΧΑΡΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Η σχάρα διατήρησης της θερμοκρασίας χρησιμεύει ως πρόσθετη επιφάνεια ψησίματος με δική της ζώνη θερμοκρασίας. Μπορείτε να τοποθετήσετε τη σχάρα διατήρησης της θερμοκρασίας σε 2 διαφορετικές θέσεις, ανάλογα με το μέγεθος των τροφίμων που θέλετε να ψήσετε. Η σχάρα διατήρησης της θερμοκρασίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί και κατά το ψήσιμο με το DGS® HEAT DIFFUSER και το DGS® ZONE DIVIDER. Εδώ ωστόσο μόνο σε μία θέση!

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 σαχρών 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 μετά τις σχάρες να κρυώσουν
- Σε σκληρή βρωμιά: Χρησιμοποιήστε το **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** για συστηματικό καθαρισμό

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μετά τον καθαρισμό λαδώστε ελαφρά τις σχάρες με μαγειρικό λάδι.



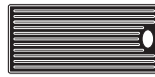
Ο ΠΡΟΣΘΕΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ DGS®

Με τη χρήση του DGS® ZONE DIVIDER η ψησταριά DUALCHEF σας προσφέρει σχεδόν απεριόριστες δυνατότητες στην προετοιμασία γευμάτων. Ως επιστέγασμα, η OUTDOORCHEF προσφέρει τον κατάλληλο πρόσθετο εξοπλισμό για το ψήσιμο και το μαγείρεμα, για να απολαύσετε ακόμα περισσότερο την ψησταριά DUALCHEF. Εμπνευστείτε και μπιείτε στον κόσμο του ΠΡΟΣΘΕΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ DGS®.



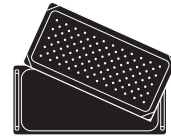
ΣΕΤ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕ- ΝΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ DGS®

Το ΣΕΤ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ DGS® φροντίζει για ομοιόμορφα ψημένο κρέας. Χάρη στο σχήμα του καλαθιού, το κρέας δεν σουβλίζεται και δεν χάνονται οι χυμοί του. Ιδανικό για τραγανό κοτόπουλο, ζουμερά ψητά και μαλακό ροσμίφι.



ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ DGS®

Η ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ DGS® από χυτοσίδηρο αποθηκεύει ομοιόμορφα τη θερμότητα. Η πλάκα ψησίματος διπλής όψης διαθέτει μία λεία και μία χαραγμένη πλευρά και προσφέρει αμέτρητες δυνατότητες ψησίματος. Η λεία πλευρά είναι ιδανική για τηγανίτες, κρέπες ή ομελέτες, η χαραγμένη επιφάνεια ενδείκνυται για ψητά που χρειάζονται λίγο ψήσιμο.



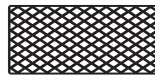
ΣΕΤ ΜΑΓΕΙΡΜΑΤΟΣ DGS®

Το ΣΕΤ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ DGS® είναι το πολύπλευρο ταλέντο στο πρόγραμμα πρόσθετου εξοπλισμού DGS®. Παρασκευή υγρών, μαγείρεμα λαχανικών στον ατμό, συνταγές για γκρατινέ ή ψάρι ποσέ: τα πάντα είναι δυνατά. Το σετ μαγειρέματος μπορεί να τοποθετηθεί απευθείας στην ψησταριά, στη θέση της σχάρας ψησίματος. Οι χειρολαβές επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά και το εύκολο κρέμασμα του δοχείου.



ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ DGS®

Με τη νέα ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ DGS® θα απολαύσετε τραγανές πίτσες, ψημένες στο γκριλ. Η βάση από ανοξείδωτο ατσάλι επιτρέπει την υπερψυγμένη θέση ψησίματος και εγγυάται τον τέλει συνδυασμό επάνω και κάτω θέρμανσης.



ΣΧΑΡΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ DGS® ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ

Οι ποιοτικές ΣΧΑΡΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ DGS® εγγυώνται το άψογο σχέδιο ψησίματος επάνω στις ζουμερές μπριζόλες ή τα φιλέτα ψαριού. Επειδή ο χυτοσίδηρος αποθηκεύει ιδανικά τη θερμότητα και τη μεταφέρει σωστά στα τρόφιμα που ψήνονται, το σετ από 2 σχάρες χρησιμοποιείται πάντοτε όταν απαιτούνται υψηλές θερμοκρασίες ψησίματος.



ΣΧΑΡΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ DGS® ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ

Η ΣΧΑΡΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ DGS® ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ εγγυάται τέλεια μεταφορά της θερμότητας και όμορφο σχέδιο ψησίματος σε όλα τα ψητά. Η ποιοτική σχάρα ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι υψηλής πυκνότητας, αποτρέπει το κόλλημα των τροφών και καθαρίζεται εύκολα.



ΣΧΑΡΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ DGS®

Η ΣΧΑΡΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ DGS® φροντίζει για το εύκολο και υγιεινό μαγείρεμα λαχανικών, ψαριών ή χάμπουργκερ. Η επισιμάλτωση πορσελάνης και οι ειδικές οπές της σχάρας εγγυώνται το ψήσιμο με ελάχιστα λιπαρά και αποτρέπουν το κόλλημα των τροφίμων. Για σίγουρη διασκέδαση στο ψήσιμο και εγγυημένα αποτελέσματα.

ΤΡΟΠΟΣ ΑΜΕΣΟΥ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ DUALCHEF

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΔΙΑΦΟΡΑ;

ΤΡΟΠΟΣ ΑΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Όπως μαρτυρά και η ονομασία, στο άμεσο ψήσιμο τα τρόφιμα βρίσκονται ακριβώς επάνω από την πηγή θερμότητας.

Αυτή η μέθοδος ενδείκνυται για τρόφιμα που απαιτούν σύντομο ψήσιμο. Χάρη στην υψηλή θερμοκρασία, σχηματίζεται μια όμορφη κρούστα ή το τέλειο σχέδιο ψησίματος επάνω στην μπριζόλα.

ΤΡΟΠΟΣ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

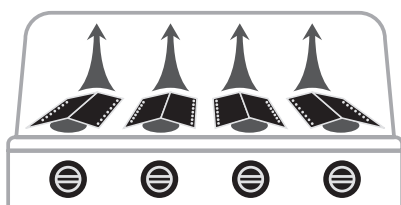
Στο έμμεσο ψήσιμο, η θερμότητα περιβάλλει το τρόφιμο που ψήνεται. Με το κάλυμμα κλειστό, η ψησταριά μετατρέπεται σε έναν φούρνο ψησίματος με αέρα.

Αυτή η μέθοδος ψησίματος είναι ιδανική για μεγάλες μερίδες κρέατος που πρέπει να ψηθούν σε χαμηλή θερμοκρασία, για ψάρια ή για τραγανή πίτσα.

Το ΣΥΣΤΗΜΑ ΓΚΡΙΛ των ΨΗΣΤΑΡΙΩΝ ΑΕΡΙΟΥ επιτρέπει τη μετάβαση από το άμεσο στο έμμεσο ψήσιμο με μία μόλις κίνηση.

Για το έμμεσο ψήσιμο και το μαγείρεμα, τοποθετήστε τα τρόφιμα στη μέση της σχάρας και ανάψτε μόνον τις δύο εξωτερικές εστίες.

ΑΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ



Για ψήσιμο στη σχάρα και μαγείρεμα – με άμεση θέρμανση: Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω από τις αναμμένες εστίες.

ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

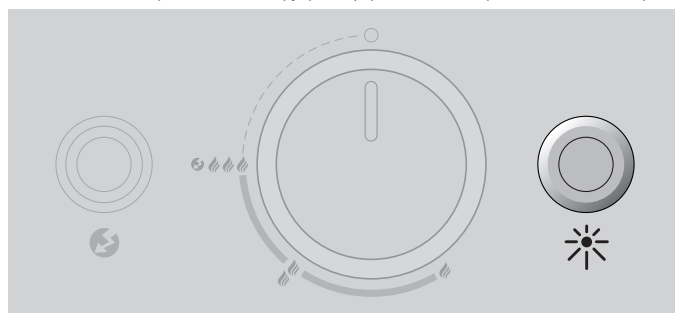


Για ψήσιμο στη σχάρα, μαγείρεμα και ψήσιμο – με έμμεση θέρμανση: Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο, κλείστε το καπάκι και ανάψτε μόνο τις δύο εξωτερικές εστίες.


ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΧΩΡΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τα μοντέλα DUALCHEF S 325 G και DUALCHEF S 425 G διαθέτουν φωτιζόμενο χώρο ψησίματος. Οι λαμπτήρες αλογόνου (G9, 12 V, 10 W) λειτουργούν με τη χρήση του συνοδευτικού ηλεκτρικού καλωδίου, το οποίο συνδέεται στην πίσω πλευρά της ψησταριάς. Ο διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης βρίσκεται στην κονσόλα ελέγχου δεξιά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο φωτισμός του χώρου ψησίματος μπορεί να υποστεί ζημιά εάν εκτεθεί σε δυνατούς κραδασμούς όταν βρίσκεται σε θερμή κατάσταση.



ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Φέρτε τον διακόπτη ελέγχου αερίου κάθε εστίας στη θέση .
2. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
3. Απενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη του ηλεκτρικού κουτιού.
4. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε την μετά.
5. Σκεπάστε την ψησταριά με το κατάλληλο κάλυμμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αφήστε την ψησταριά DUALCHEF να κρυώσει τελείως πριν τη μετακινήσετε μετά το ψήσιμο. Τα μοντέλα DUALCHEF S 325 G και DUALCHEF S 425 G διαθέτουν φωτισμό αλογόνου στον χώρο ψησίματος, στον οποίο μπορεί να προκληθούν ζημιές εάν εκτεθεί σε κραδασμούς όσο η ψησταριά είναι ακόμα θερμή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο δίσκος συλλογής λιπών επιτρέπεται να αφαιρεθεί για το άδειασμα και τον καθαρισμό, μόνο αφού κρυώσει. Τα θερμά λίπη μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Ο δίσκος συλλογής λιπών επιτρέπεται να αφαιρεθεί μόνο με τη χρήση της συνοδευτικής λαβής!

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Μεταξύ ψησιμάτων δεν χρειάζεται παρά ελάχιστος καθαρισμός, καθώς το περισσότερο λίπος είτε εξατμίζεται είτε διοχετεύεται στον δίσκο συλλογής των λιπών. Για τον καθαρισμό της σχάρας χρησιμοποιήστε μια βούρτσα για ψησταριά με τρίχες από μπρούντζο (όχι βούρτσες με ασαλότριχα).

Για πιο συστηματικό καθαρισμό του χώρου ψησίματος, χρησιμοποιήστε το OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER. Για να καθαρίσετε όποια υπολείμματα έχουν παραμείνει, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα νάιλον σφουγγαράκι της κουζίνας και σαπουνάδα. Τέλος, μπορείτε να βγάλετε τον δίσκο συλλογής λιπών και να το καθαρίσετε με το OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER. Τα ανοξείδωτα μέρη μπορείτε να τα καθαρίσετε με κοινό καθαριστικό για ανοξείδωτα μέταλλο ή με ένα στιλβωτικό σφουγγάρι.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Καθαρίστε το DGS® HEAT DIFFUSER και τα DGS® PROTECTION BARS μετά από κάθε χρήση, για να αποφύγετε τον σχηματισμό κρούστας και τη δημιουργία φλόγας από το κάψιμο των λιπών.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη χρήση του καθαριστικού OUTDOOR**CHEF** 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 OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί σε επιφάνειες με ηλεκτροστατική βαφή.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη χρήση του OUTDOOR**CHEF** 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.

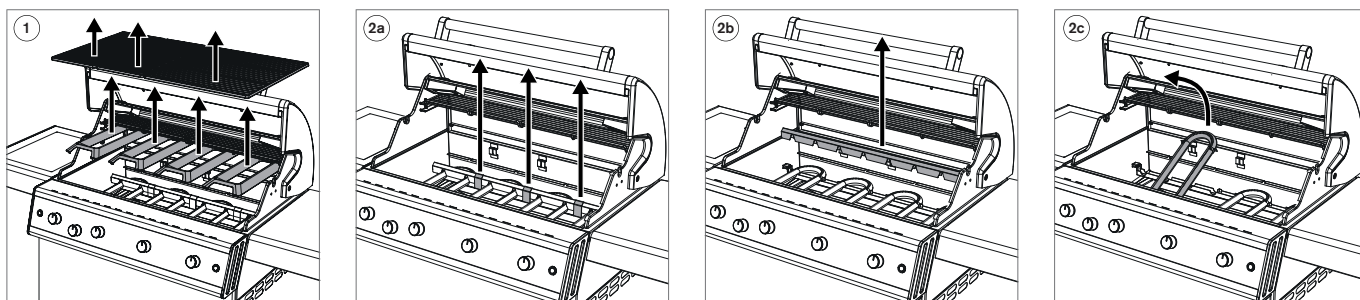
Εάν χρειαστεί, καθαρίστε στη συνέχεια με μια κατάλληλη βούρτσα σχάρας ή ένα νάιλον σφουγγάρι. Μετά ξεπλύνετε με άφθονο νερό και στεγνώστε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί σε επιφάνειες με ηλεκτροστατική βαφή.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ DGS® TWIN BURNER

Οι εστίες μπορεί να βουλώσουν από έντομα. Αυτό μπορεί να έχει ως συνέπεια τη μείωση της απόδοσης ή την αναστροφή της φλόγας.

Για να ελέγχετε τις εστίες και να τις καθαρίζετε σε τακτά χρονικά διαστήματα, πρέπει να ακολουθήσετε τα εξής βήματα:



1. Αφαιρέστε πρώτα τις σχάρες από χυτοσίδηρο και τα DGS® PROTECTION BARS από την ψησταριά DUALCHEF.
- 2a. Αφαιρέστε μετά τα άγκιστρα ασφαλείας από το στήριγμα εστίας.
- 2b. Αφαιρέστε το επάνω στήριγμα εστίας.
- 2c. Μετά τραβήξτε προς τα επάνω τις εστίες 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 DUALCHEF εξασφαλίζει την άψογη λειτουργία της. Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από παρατεταμένα διαστήματα μη χρήσης. 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**.

Για να απολαύσετε την ψησταριά σας για όσο το δυνατόν περισσότερο, φροντίστε να την σκεπάζετε, 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 οι μπαταρίες είναι σωστά τοποθετημένες και φορτισμένες.
- Η απόσταση μεταξύ εστίας και ηλεκτροδίου πρέπει να είναι το πολύ 4–6 χιλ.
- Ελέγξτε αν τα καλώδια στην ηλεκτρική ανάφλεξη και το ηλεκτρόδιο βρίσκονται στη θέση τους και αν είναι καλά σφιγμένα.
- Τοποθετήστε 2 νέες μπαταρίες (τύπου AAA, 1,5 V) στην ηλεκτρική ανάφλεξη.

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

Το SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) 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 SLS είναι σωστά τοποθετημένες και φορτισμένες.
- Εάν οι μπαταρίες είναι αποφορτισμένες, μπορείτε, ανάλογα με το μοντέλο,
 - να συνδέσετε το συνοδευτικό ηλεκτρικό καλώδιο για να ενεργοποιήσετε τη διαδικασία φόρτισης (στα μοντέλα DUALCHEF S 325 G και DUALCHEF S 425 G)
 - να προμηθευτείτε ένα κατάλληλο ηλεκτρικό καλώδιο και να το συνδέσετε απευθείας στο ηλεκτρικό κουτί για να ενεργοποιήσετε τη διαδικασία φόρτισης (στα μοντέλα DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G / DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G)
 - να τοποθετήσετε νέες μπαταρίες

Φωτισμός χώρου ψησίματος

- Ελέγξτε εάν οι δύο λαμπτήρες αλογόνου G9 (12V/10W) έχουν βλάβη.

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 την 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:

ΠΕΡΙΒΛΗΜΑ ΑΠΟ ΧΥΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ & ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ	10 έτη	Από σκουριά
DGS® TWIN BURNER	5 έτη	Από σκουριά ή από φωτιά
ΣΧΑΡΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	3 έτη	Από σκουριά ή από φωτιά
ΕΠΙΣΜΑΛΤΩΜΕΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ	3 έτη	Από σκουριά και αστοχίες στην επισμάλτωση πριν από την πρώτη χρήση
DGS® ZONE DIVIDER / DGS® HEAT DIFFUSER / DGS® PROTECTION BARS	3 έτη	Από σκουριά ή από φωτιά
ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΜΕΡΗ	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 σε ορθή χρήση και ειδικότερα σε εξαρτήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά όπως το θερμόμετρο, η ανάφλεξη και η μπαταρία, τα ηλεκτρόδια, το καλώδιο της ανάφλεξης, το λάστιχο υγραερίου, ο ρυθμιστής πίεσης αερίου, οι λαμπτήρες αλογόνου, ο δίσκος συλλογής λιπών.
- Βλάβες στην επισφάλωση 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 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 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 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 παρούσες **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**).

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Συνολική απόδοση	12 kW
Κατανάλωση αερίου	870 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,98 χιλ. / Ένδειξη: BK
Ακροφύσιο (50 mbar)	0,84 χιλ. / Ένδειξη: AR
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

Μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος πλήρωσης της φιάλης αερίου στον σκελετό της ψησταριάς 11 kg

DUALCHEF 325 G / S 325 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Συνολική απόδοση	15,4 kW
Κατανάλωση αερίου	1120 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,98 χιλ. / Ένδειξη: BK
Ακροφύσιο (50 mbar)	0,84 χιλ. / Ένδειξη: AR
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

Μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος πλήρωσης της φιάλης αερίου στον σκελετό της ψησταριάς 11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Συνολική απόδοση	16 kW
Κατανάλωση αερίου	1160 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,98 χιλ. / Ένδειξη: BK
Ακροφύσιο (50 mbar)	0,84 χιλ. / Ένδειξη: AR
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

Μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος πλήρωσης της φιάλης αερίου στον σκελετό της ψησταριάς 11 kg

DUALCHEF 425 G / S 425 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Συνολική απόδοση	19,4 kW
Κατανάλωση αερίου	1410 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,98 χιλ. / Ένδειξη: BK
Ακροφύσιο (50 mbar)	0,84 χιλ. / Ένδειξη: AR
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

Μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος πλήρωσης της φιάλης αερίου στον σκελετό της ψησταριάς 11 kg

ΠΛΑΪΝΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

(DUALCHEF 325 G / S 325 G / 425 G / S 425 G)

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	3,4 kW
Κατανάλωση αερίου	250 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,88 χιλ. / Ένδειξη: AH
Ακροφύσιο (50 mbar)	0,76 χιλ. / Ένδειξη: AK
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

I₃_{B/P} (30 mbar)

I₃_{B/P} (50 mbar)

I₃₊ (28/30/37 mbar)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ / SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

Για τη λειτουργία της ηλεκτρικής ανάφλεξης θα χρειαστείτε 2 μπαταρίες (τύπος AAA, 1,5 V) και για το SAFETY LIGHT SYSTEM μπαταρίες NiMH (τύπος AA, 1,2 V/2400 mAh).

ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΑΛΟΓΟΝΟΥ (DUALCHEF S 325 G / S 425 G)

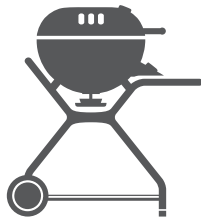
Για τη λειτουργία του φωτισμού του χώρου ψησίματος θα χρειαστείτε λαμπτήρες αλογόνου G9 (12V/10W)

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

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

ΙΣΤΟΤΟΠΟΣ

Περισσότερες πληροφορίες, συμβουλές και τεχνάσματα, 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.19.120.21