



NÁVOD NA OBSLUHU

87

Pred uvedením vášho plynového guľového grilu **OUTDOORCHEF** do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod.



NAVODILA ZA UPORABO

96

Preden začnete uporabljati vaš okrogli plinski žar **OUTDOORCHEF**, si pozorno preberite ta navodila.



GUÍA DEL USUARIO

105

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de gas **OUTDOORCHEF**.



KULLANMA KILAVUZU

114

OUTDOORCHEF gazlı kazanlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.



ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

CE0063

PIN 0063 BP 3505

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Тип:

Serial No.:

Article No.:

Made in China

Butane / Propane
G30 / G31**30/37 mbar**Cat. I₃ - Cat. I₃ ВР
Total rate ΣQ_n =**DISTRIBUTION**Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany**ВАЖНО:**

Запишете си най-напред серийния номер на вашето газово сферично барбекю на гърба на тази инструкция за експлоатация. В зависимост от модела на барбекюто ще откриете номера на **стикера с данни**, който се намира на стойката на барбекюто или върху основата.

Серийният номер и артикулният номер са важни за лесното разрешаване на въпроси, при поръчка на резервни части и при всички случаи на гаранционни претенции. Съхранявайте инструкцията за работа на безопасно място. Тя съдържа важна информация относно безопасност, работа и поддръжка.

ВАЖНО ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

Всяко лице, което работи с барбекюто, трябва да познава и да съблюдава точния процес на запалване. Деца не могат да работят с барбекюто. Да се спазват точно инструкциите за монтаж в ръководството за монтаж. Неправилният монтаж може да има опасни последици. В близост до барбекюто не оставяйте възпламеняеми течности и материали или резервни газови бутилки. Не поставяйте барбекюто или газовата бутилка/и в затворени помещения без проветряване. Прочетете внимателно тази инструкция преди да пуснете в експлоатация вашето газово сферично барбекю. Барбекюто може да се използва само на открито и трябва да се спазва безопасно разстояние от минимум 1,5 m от лесно запалими предмети.

ГАЗОВИ БУТИЛКИ




- Върху основата могат да се поставят само газови бутилки с максимално тегло 8 кг. Поставете бутилката върху указаното място, вижте **РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ**.
- За закрепване служи доставеният ремък за бутилката или предвидената стойка за газовата бутилка. Обърнете внимание да няма неуплътнени винтови съединения. (фиг. 2А)
- Преди пускане в експлоатация и след смяна на всяка газова бутилка извършвайте **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
- Газовите бутилки не бива да се излагат на температура повече от 50 °C и да се съхраняват в затворено помещение или в маза (сутерен).
- Спазвайте и съблюдавайте предписанията за безопасност, които са отбелязани върху използваните газови бутилки.
- УКАЗАНИЕ:** Проверете дали регулатора на налягането и газовата бутилка са одобрени за експлоатация в съответната държава. Използвайте само газови бутилки, съответстващи на националните действащи стандарти. Поради наличието на различни системи за уплътняване е възможно при производството да е възникнало слабо отклонение в регулатора на налягането и системата на газовата бутилка. Ако възникне изтичане на газ, съществува риск от възпламеняването му при влизане в контакт с открит пламък или искра. От гледна точка осигуряване на вашата сигурност и безопасност, препоръчваме да следите за изтичане на газ през решетката на грила и при необходимост да регулирате или пренастроите регулатора на налягането и газопровода съобразно местните разпоредби.

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Тази инструкция за експлоатация трябва да се съхранява от притежателя и да е достъпна по всяко време.


Пуснете барбекюто в експлоатация съгласно глава **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕ**.

- "Използвайте само на открито"
- "Прочетете инструкцията за експлоатация преди пускане в експлоатация на уреда"

- **“ВНИМАНИЕ:** достъпните части могат да са много горещи. Не допускате деца”
- “По време на работа уредът да е далеч от запалими материали”
- “По време на работа уредът да не се мести”
- “След употреба затворете притока на газ на газовата бутилка”
- Никога не използвайте барбекюто под козирка.
- Не бутайте уреди с колелца по неравни терени и площадки.
- Носете предпазни ръкавици, когато хващате горещи части.
- След печенето на грил поставете регулиращото копче за газ на позиция  и затворете притока на газ на газовата бутилка.
- При смяна на газовата бутилка внимавайте копчето за регулиране на газ да е на позиция  и да е затворен притокът на газ на газовата бутилка. **ВАЖНО:** в близост да не се намират източници на запалване.
- След свързването на нова газова бутилка проверете свързващите части съгласно инструкция **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ.**
- Ако има съмнение за неуплътнени части, поставете копчето за регулиране на газ на позиция  и затворете притока на газ на газовата бутилка. Дайте за проверка в специализиран магазин частите, през които протича газта.
- Ако газовият маркуч има повреди или признаци за износване, той трябва незабавно да се смени. По маркуча не трябва да има прегъвания и пукнатини. Преди да свалите маркуча не забравяйте да затворите копчето за регулиране на газ и подаването на газ.
- След 3 години употреба, считано от датата на покупката, сменете маркуча и регулатора на налягането на газта. Обърнете внимание дали регулаторът на налягане на газта и маркучът отговарят на съответните EN стандарти (Регулатор на налягането на газ EN 16129 / Газов маркуч EN 16436).
- Препоръчителната дължина на газовия маркуч е 90 cm и не трябва да надвишава 150 cm.
- Никога не блокирайте големия кръгъл вентилационен отвор на дъното на съда или отворите за въздух на капака. Отворите за вентилация на камерата за газовата бутилка в никакъв случай да не се затварят или покриват.
- Не извършвайте промени по уреда.
- Барбекюто се доставя с подходящия газов маркуч в комплект с регулатор за налягането на газта. Газовият маркуч трябва задължително да се държи далеч от горещите външни повърхности на барбекюто. Маркучът не трябва да се усуква. При моделите с водач за маркуча той трябва задължително да се фиксира в него.
- Маркучът и регулаторът отговарят на съответните държавни наредби и на EN стандартите (Регулатор на налягането на газ EN 16129 / Газов маркуч EN 16436).
- Ако не се постига пълната мощност и има съмнение за запушване на притока на газ, обърнете се към специализиран пункт за газ.
- Използвайте барбекюто само върху твърда и сигурна основа. По време на работа не поставяйте барбекюто върху дървена основа или други запалими повърхности. Дръжте надалеч барбекюто от лесно запалими материали.
- При уреди с гранитни плочи избягвайте температурен шок на плочата.
- Не съхранявайте барбекюто в близост до лесно възпламеняеми течности или материали.
- Ако съхранявате през зимата барбекюто в помещение, непременно свалете газовата бутилка. Тя трябва да се съхранява винаги на открито на място с добра вентилация, до което децата нямат достъп.
- Преди пускане в експлоатация разположете барбекюто на място, защитено от вятър.
- Когато барбекюто не се използва, след като напълно е изстинало, трябва да се покрие с покривало за предпазване от атмосферни влияния. Можете за закупите покривало от дистрибутора на барбекюта.
- За да предотвратите овлажняване, след силен дъжд свалете покривалото.

ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ

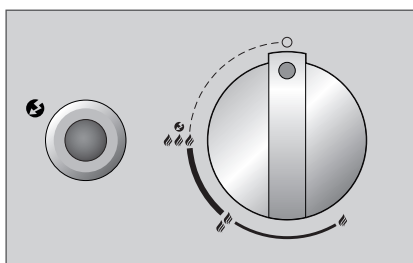
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При проверката за уплътняване в близост да не се намират източници на запалване. Това се отнася и за пушенето. Не проверявайте уплътняването със запалена клечка кибрит или открит пламък и извършвайте проверката винаги на открито.

1. Регулиращото копче за газ трябва да е на позиция .
2. Отворете притока на газ на бутилката и намажете с четка всички части, през които протича газ (връзката на газовата бутилка / регулатора на налягането на газта / газовия маркуч / входа за газ / връзката при клапана) със сапунен разтвор от 50% течен сапун и 50% вода. Можете да използвате също специален спрей за откриване на течове. **(фиг. 2B)**
3. Ако сапуненият разтвор образува мехурчета, означава, че има течове. **ВАЖНО:** барбекюто може да се използва само след отстраняването на местата с течове. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Отстранете местата с течове чрез допълнително завинтване на съединенията, ако е възможно, или сменете дефектните части.
5. Повторете стъпки 1 и 2.
6. Ако местата с течове не се отстранят, обърнете се към специализиран магазин за газови устройства.

УКАЗАНИЕ: Извършвайте **ПРОВЕРКАТА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ** след всяко свързване или всяка смяна на газовата бутилка както и в началото на грил сезона.

ЗНАЧЕНИЕ НА СИМВОЛИТЕ ВЪРХУ ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ

Степени на загреване и запалване



- : позиция "Изкл."
- 🔥 : ниска мощност
- 🔥🔥 : средна мощност
- 🔥🔥🔥 : висока мощност
- 🔥🔥🔥🔥 : запалване
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : запалващ механизъм

Поставяне на EASY FLIP фунията



- Директна позиция на EASY FLIP фунията
- Индиректна позиция на EASY FLIP фунията

СИСТЕМА ОТ ГОРЕЛКИ НА СФЕРАТА

Модел с кръгла горелка (фиг. 1А)




Кръглата горелка работи с максимална мощност на степен 🔥🔥🔥 и с минимална мощност на степен 🔥.

Модел с две кръгли горелки (фиг. 1В)






















Голямата кръгла горелка работи с максимална мощност на степен 🔥🔥🔥 и с минимална мощност на степен 🔥. Тя е създадена за работа на средна и висока температура.

Малката кръгла горелка е създадена за готвене на ниска температура и се регулира в ограничени граници. Разликата между 🔥🔥🔥 и 🔥 не се забелязва. Малката кръгла горелка постига температура около 100° до 120 °С.






ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Почистете всички части, които влизат в контакт с хранителни продукти.
2. Проверете всички газови части както е описано в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**. Направете тази проверка дори в случай, че газовото сферично барбекю ви е доставено в монтирано състояние.
3. В продължение на около 20-25 минути пуснете барбекюто да работи на степен   .

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО

1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са завинтени добре (действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
УКАЗАНИЕ: При използване на барбекю MINICHEF 420 G страничните части трябва да бъдат отворени, докато използвате грила за печене.
2. Отворете капака на барбекюто. **ВНИМАНИЕ:** никога не запалвайте барбекюто със затворен капак.
3. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
- 4а. Модели с една кръгла горелка:
Натиснете регулиращото копче за газ и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен     Натиснете черния бутон за запалване и го задръжте докато прескочи искра и газта се запали. (фиг. 1C)
- 4б. Модели с две кръгли горелки и отделен бутон за запалване:
Натиснете регулиращото копче на голямата кръгла горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен    .
Натиснете черния бутон за запалване и го задръжте докато прескочи искра и газта се запали.
Или натиснете регулиращото копче за газ на малката кръгла горелка (лявото копче) и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен    . Натиснете черния бутон за запалване и го задръжте докато прескочи искра и газта се запали. (фиг. 1D)
- 4в. Модели с две кръгли горелки без отделен бутон за запалване:
Натиснете регулиращото копче на голямата кръгла горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен    .
Задръжте с натиск регулиращото копче за газ докато прескочи искра и газта се запали. (фиг. 1E)
Или натиснете регулиращото копче за газ на малката кръгла горелка (лявото копче) и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен    . Задръжте с натиск регулиращото копче за газ докато прескочи искра и газта се запали.
5. Ако газта не се запали в продължение на 3 секунди, поставете регулиращото копче на . Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 4.
6. Ако не е възможно да пуснете барбекюто в експлоатация след 3 опита, търсете причините (както е описано в глава **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО CITY 420 G

1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са завинтени добре. (Действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
2. Отворете капака на барбекюто. **ВНИМАНИЕ:** никога не запалвайте барбекюто със затворен капак.
3. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
4. Натиснете регулиращото копче за газ и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен    . Задействайте няколко пъти червения бутон за запалване, докато газта се запали. (фиг. 1F)
5. Ако газта не се запали в продължение на 3 секунди, поставете регулиращото копче на . Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 4.
6. Ако не е възможно да пуснете барбекюто в експлоатация след 3 опита, търсете причините (както е описано в глава **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

СИСТЕМАТА EASY FLIP ФУНИЯ ПРАВИ ОТ ЕДНО БАРБЕКЮ ДВЕ



Най-значимият компонент на газовото сферично барбекю OUTDOORCHEF е EASY FLIP фунията и олицетворява иновативните умения на инженерите на OUTDOORCHEF.

EASY FLIP фунията ви дава възможност за секунди да промените разпределянето на топлината от директна на индиректна. Същевременно като интелигентен защитен екран тя предотвратява изгаряне поради запалване на мазнината и възникване на неприятен пушек. Достатъчна е само една манипулация, за да се премине от директно на индиректно печене на грил, готвене и печене: просто завъртете EASY FLIP фунията.

ДИРЕКТНА ТОПЛИНА



При директно печене на грил и готвене



работете на висока температура, която се концентрира върху скарата. Така например за хубав отпечатък на скарата върху стена

ИНДИРЕКТНА ТОПЛИНА



При индиректно печене на грил, готвене и печене



топлината се разпределя равномерно в затворената грил-сфера. Идеално е например за задушаването на зеленчуци или за бавно печене на месо на ниска температура.

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА ЗА ГАЗОВОТО СФЕРИЧНО БАРБЕКЮ

Ето колко е лесно за употреба:

1. Поставете EASY FLIP фунията в желаната позиция. **ВНИМАНИЕ:** в процеса на печене използвайте термоустойчиви ръкавици, за да промените позицията на фунията. **УКАЗАНИЕ:** При директно печене на грил или готвене на степен оставете капака отворен. Само на степен – може да се работи и при директно печене на грил със затворен капак.
2. Ако е необходимо, изберете съответния ансесоар.
3. Загрейте предварително барбекюто при затворен капак за около 10-15 минути на степен .
4. След печенето на грил поставяйте регулиращото копче за газ винаги на позиция . След това затворете притока на газ на газовата бутилка. И при празни бутилки кранчето на бутилката трябва да е затворено.

СЪВЕТИ И НАПЪТСТВИЯ

С индиректна топлина




По-големи парчета за печене или цели пилета: благодарение на EASY FLIP фунията не е необходимо да се обръщат по-големите парчета месо при печенето на грил. Топлината на газовата горелка се изкачва по вътрешните стени на грил-сферата и се разпределя равномерно в цялата сфера. Поставете продукта върху нагрятата скара и затворете капана. Оставете малко разстояние между отделните парчета месо. При затворен капак продуктът се изпича равномерно от всички страни, а соковете остават в него.

За да не оставяме нищо на случайността, когато печем по-големи парчета и да постигнем перфектен резултат, препоръчваме OUTDOORCHEF GOURMET CHECK - термометъра за измерване на температурата във вътрешността на продукта.

С директна топлина



По-малки парчета месо като стекове, котлети и наденици: продуктът се поставя в средата върху нагрятата скара и се запича за кратко при отворен капак. След това поставете продукта навън, намалете топлината на  и печете до готовност при затворен капак.

За да постигнете оптимален резултат при краткото запичане, препоръчваме чугунената плоча на OUTDOORCHEF.

С правилните аксесоари вашият OUTDOORCHEF е още по-забавен. Печене на грил, готвене или печене: дайте воля на своята креативност и експериментирайте с радост.


Всички аксесоари за вашето барбекю ще намерите на OUTDOORCHEF.COM

Таблица с времената за печене на грил OUTDOORCHEF за отделните печива ще намерите на OUTDOORCHEF.COM

ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ ВЪРХУ ДОПЪЛНИТЕЛНАТА ПОВЪРХНОСТ

Загрейте предварително барбекюто на максимална степен    за около 10 минути. Поставете продуктите за печене върху скарата и регулирайте температурата по желание    .

СЛЕД ПЕЧЕНЕТО НА ГРИЛ

1. Поставете регулиращото копче за газ на всяка горелка на .
2. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
3. Изчакайте барбекюто да изстине напълно и го почистете.
4. Покрийте барбекюто с подходящото покривало.

ПОЧИСТВАНЕ

Между отделните случаи на печене на грила е нужно незначително почистване, тъй като повечето мазнина или се изпарява, или се отвежда в събирателната тава.

При по-голямо замърсяване загрейте барбекюто за около 10 минути на максимална степен. За почистването на фунията и на скарата използвайте четка с месингов носъм (не стоманен).

За по-основно почистване използвайте OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER. По желание можете да използвате найлонова гъба за съдове и сапунен разтвор, за да отстраните всички остатъци след печенето.

ВАЖНО: след всяко основно почистване оставете барбекюто на степен    за пълно изсъхване (обгаряне).

УПОТРЕБА НА OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

ВАЖНО: докато прилагате OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER барбекюто не трябва да работи.

За предпазване на ръцете носете ръкавици, а по възможност използвайте и очила. Още докато са леко топли напръскайте добре барбекюто или аксесоарите и оставете препарата да действа 15-30 минути. Напръскайте още веднъж замърсените места, измийте старателно с вода и оставете да изсъхнат. **ВНИМАНИЕ:** да не се прилага OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER върху прахово боядисани повърхности.

УПОТРЕБА НА OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

ВАЖНО: Докато прилагате OUTDOORCHEF CHEF CLEANER барбекюто не трябва да работи.

За защита носете ръкавици и очила. Още докато са леко топли напръскайте барбекюто или аксесоарите и оставете препарата да

действа 10 минути, докато пяната изчезне.

При необходимост почистете допълнително с подходяща четка за барбекю или найлонова гъба. След това измийте старателно с вода и изсушете.

ВНИМАНИЕ: Не е подходящ за дървени, пластмасови, както и прахово боядисани и лакирани повърхности.

ПОДДРЪЖКА

Редовната поддръжка на барбекюто гарантира безупречното му функциониране.

- Поне два пъти годишно проверявайте всички части, през които протича газта и всеки път след по-продължително складиране. Паяци и други насекоми могат да са причина за запушвания, които преди употреба трябва да се отстранят.
- Ако редовно премествате барбекюто по неравен терен, проверявайте от време на време дали всички винтове са завинтени докрай.
- Ако не използвате барбекюто по-продължително време, преди следващата употреба извършете **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**. Ако имате някакви съмнения, обърнете се към вашия доставчик на газ или към търговския обект.
- За да предотвратите повреди поради корозия, смажете всички метални части преди по-продължително складиране.
- След по-продължително складиране и поне веднъж по време на грил-сезона проверявайте газовия маркуч за пукнатини, прегънати места и други повреди. Ако газовият маркуч е повреден, трябва веднага да се смени както е описано в глава **УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**.
- Веднъж годишно третирайте всички дървени части с масло за дърво - това предотвратява напукването.
- Предпазвайте вашето барбекю от атмосферните условия като го покривате след пълното му изстиване с подходящо **OUTDOORCHEF** покривало.
- За да предотвратите овлажняване, след дъжд свалете покривалото. Можете за закупите покривало от дистрибутора на барбекюта.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

Горелката не се запалва:

- Проверете дали е отворен притокът на газ на газовата бутилка.
- Уверете се, че има достатъчно газ в бутилката.
- Проверете дали прескачат искри от електрода върху горелката.

Няма искра:

- Уверете се, че батерията е поставена правилно (при барбекюта с електрическо запалване).
- Разстоянието между горелката и електрода трябва да е само 5–8 мм.
- Проверете дали кабелите при устройството за електрическо запалване и електрода са поставени и дали не са се разхлабили.
- Поставете нова батерия (тип AAA, LR03, 1,5 V) в устройството за електрическо запалване (при барбекюта с електрическо запалване).

Ако с помощта на посочените действия не можете да пуснете барбекюто в експлоатация, обърнете се към търговския обект.

ГАРАНЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

1. Гаранция и връзка с други права на купувача

С покупката на този **OUTDOORCHEF** продукт от оторизиран дистрибутор получавате като потребител гаранция на производителя от Outdoorchef AG („ОС“).

Гаранцията на производителя ви дава гаранционни права спрямо производителя по силата на това споразумение. Гаранционните права съществуват наред с вашите договорни или законни права. Гаранцията не изключва и не ограничава другите права. Ето защо можете да предявявате и другите свои договорни или законни претенции спрямо съответната задължена страна. Така например тази гаранция не засяга претенции съгласно закона за гаранция за продукта.

Като купувач имате възможност да предявявате договорни претенции за гаранция спрямо продавача. Така например евентуално отказване от договора за покупка може да се извърши само спрямо продавача, но не и в рамките на тази гаранция спрямо ОС.

2. Участващи страни и гаранционни условия

Гарант е ОС. Право на гаранция има всеки краен клиент, който закупува нов продукт за лични цели в оторизиран търговски обект. Покупката се завежда чрез оригинал на касова бележка. Покупка за лични цели е налице, когато продуктът се закупи от физическо лице за цели, които не са свързани с търговската или самостоятелната професионална дейност на лицето.

При възникване на гаранционно събитие трябва да предявите пред гаранта гаранционните си претенции в рамките на два месеца.

В противен случай гаранционните претенции се изключват. При очевидни дефекти този срок на изключване започва с получаване на продукта. Ето защо ОС препоръчва след получаване веднага да проверите продукта за дефекти.

3. Покритие на гаранцията

Гаранцията е в сила от датата на покупката и се дава в следните случаи, ако няма изключващи обстоятелства съгласно точка 4:

- 3 години за емайлираната сфера (долна част и капак) против ръждясване.
- 3 години за емайлираната решетка на грила против ръждясване или изгаряне.
- 3 години за всички стоманени части против ръждясване или изгаряне.
- дефекти на емайловото покритие преди първата употреба
- 2 години за всички останали производствени дефекти / дефекти на материала

Не се смятат за дефект незначителни по отношение на функцията и приемливи за вас като клиент грапавини, разлики в цвета на емайловото покритие или малки дефекти като свързани с производството контактни точки по долния ръб на капака или по окачващите компоненти.

При настъпване на гаранционно събитие ОС избира дали да смени повредените, респ. дефектни части или да замени продукта изцяло. Ако за вас като клиент е приемливо, може да се извърши замяна и срещу подобен модел от по-нова серия, например от следващ модел на продукта. Ако даден дефект не нарушава функционалността на продукта и ако за вас като клиент е приемливо, вместо ремонт може да ви бъде предложено съответно финансово обезщетение.

В периода на изпълнение на гаранцията (проверка и евентуална замяна) не може да се претендира спрямо ОС за заменящ продукт или друго обезщетение. Извършването на гаранционни услуги не оказва влияние нито за удължаване, нито за започване отново на гаранционния срок. Сменените части стават собственост на ОС. Гаранционният срок започва отново само при замяна на продукта.

Тази гаранция не дава основания за други претенции спрямо гаранта. Това обаче не изключва нито ограничава вашите претенции поради други правни основания (вижте по-горе точка 1).

4. Изключване

В следните случаи гаранцията се изключва:

- Нормално износване при целесъобразна употреба, особено на бързо износващите се части като фуния, горелка, капак, термометър, запалване и батерия, електрод, кабел на запалването, газов маркуч, регулатор на газовото налягане, нагревател, рефлектор, алуминиево защитно фолио, грил или скара и съд за дървени въглища, както и съд за въглища и събиране на мазнината.
- повреди на емайлираното покритие при използвани уреди, ако дефектът не е бил доказано наличен още преди първата употреба.
- дефекти и/или повреди въз основа на неправилна или не по предназначение употреба, особено въз основа на неспазване на инструкцията за експлоатация, на указанията за безопасност или на инструкциите за работа и поддръжка (например използване на уредите за употреба на открито в затворени помещения, повреди поради неправилен монтаж, вследствие на неправилно почистване на емайлираната повърхност на фунията или на решетката на грила, поради не извършване на проверка за уплътняване, ако се препоръчва в инструкцията за експлоатация, поради употреба на вредни химикали, поради употреба за други цели и т.н.).
- дефекти и/или повреди, ако те са възникнали вследствие намеса или ремонти от страна на лица, които не са оторизирани от ОС.
- дефекти и/или повреди вследствие на разрушителни атмосферни влияния (например градушка или гръм).
- дефекти и/или повреди въз основа на злонамерено повреждане или въз основа на предумишлено, или по невнимание повреждане, доколкото не са причинени от ОС.
- дефекти и/или повреди, които са възникнали по време на транспортирането до купувача, доколкото транспортът не е възложен от гаранта.
- дефекти и/или повреди въз основа на форсмажорни обстоятелства.
- дефекти и/или повреди въз основа на износване при професионална употреба за търговски цели (напр. използване в хотелиерство или гастрономия).

5. Изпълнение на гаранцията

В случай на настъпване на гаранционно събитие, моля, незабавно се обърнете към нас или към някой от нашите оторизирани дистрибутори (списък на дистрибуторите ще откриете на адрес www.outdoorchef.com) и посочвайте наред с вашия адрес по възможност продукта/ частта от продукта, касова бележка, сериен номер и артикулен номер (ще намерите и двата върху стикера с данни на вашето барбекю; вижте за целта първа глава на инструкцията за експлоатация). Опишете ни дефекта и по възможност приложете снимка. За проверка на гаранционното събитие предайте продукта на дистрибутора или на нас (bring-in гаранция). В случай на основателни гаранционни претенции плащаме необходимите транспортни и спедиторски разходи, в противен случай връщаме продукта за ваша сметка.

Регистрираната марка OUTDOORCHEF се представлява от следната фирма

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

* Списък на дистрибуторите ще намерите на нашата уеб страница на OUTDOORCHEF.COM

** Можете да вземете серийния номер и артикулен номер от стикера с данни върху барбекюто (вижте първа глава на тази **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ**).

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

СЕ	0063
Газ	пропан/бутан 30/31
Мощност	
- малка горелка	1,20 kW
- голяма горелка	8,50 kW
Разход на газ	702 g/h
Дюзи (28–30/37 mbar)	
- дюза малка горелка	0,55 мм/маркировка: BF
- дюза голяма горелка	1,47 мм/маркировка: BT
Дюзи (50 mbar)	
- дюза малка горелка	0,48 мм/маркировка: AF
- дюза голяма горелка	1,27 мм/маркировка: AT
Налягане на газта	бутан 28 mbar пропан 37 mbar

LEON 570 G

СЕ	0063
Газ	пропан/бутан 30/31
Мощност	8,50 kW
Разход на газ	612 g/h
Дюза (28–30/37 mbar)	1,47 мм / маркировка: BT
Дюза (50 mbar)	1,27 мм / маркировка: AT
Налягане на газта	бутан 28 mbar пропан 37 mbar

AMBRI 480 G

СЕ	0063
Газ	пропан/бутан 30/31
Мощност	5,40 kW
Разход на газ	389 g/h
Дюза (28–30/37 mbar)	1,15 мм / маркировка: BN
Дюза (50 mbar)	1,02 мм / маркировка: AN
Налягане на газта	бутан 28 mbar пропан 37 mbar

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

СЕ	0063
Газ	пропан/бутан 30/31
Мощност	5,60 kW
Разход на газ	397 g/h
Дюза (28–30/37 mbar)	1,15 мм / маркировка: BN
Дюза (50 mbar)	1,02 мм / маркировка: AN
Налягане на газта	бутан 28 mbar пропан 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

СЕ	0063
Газ	пропан/бутан 30/31
Мощност	4,30 kW
Разход на газ	315 g/h
Дюза (28–30/37 mbar)	1,02 мм / маркировка: BL
Дюза (50 mbar)	0,88 мм / маркировка: AH
Налягане на газта	бутан 28 mbar пропан 37 mbar

Категории

I3_{B/P} (30 mbar)
I3_{B/P} (50 mbar)
I3₊ (28/30/37 mbar)

Електрическо запалващо устройство

За функционирането на устройството за електрическо запалване ви е необходима една батерия (тип AAA, LR03, 1,5 V).

Указание за температурния индикатор

Отклонението в показанията на термометъра може да е +/- 10%.

Уеб страница

Допълнителна информация, съвети и напътствия, рецепти и всичко важно за продуктите OUTDOORCHEF ще намерите на OUTDOORCHEF.COM



UPUTE ZA UPORABU

CE0063	PIN 0063 BP 3505	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I ₃ - Cat. I ₃ B/P Total rate ΣQ_n		

VAŽNO:

Zabilježite kao prvo serijski broj svog okruglog roštilja na stražnjoj strani ove upute za uporabu. Ovisno o modelu roštilja, broj možete pronaći na naljepnici s podacima **koja se nalazi ili na postolju roštilja ili podnoj ploči.**

Serijski broj i broj artikla bitni su za rješavanje povratnih pitanja, narudžbe zamjenskih dijelova bez poteškoća i za moguće ostvarivanje prava iz garancije. Čuvajte ove upute za uporabu na sigurnom mjestu. One sadrže bitne informacije vezane za sigurnost, rad i održavanje.

VAŽNO ZA VAŠU SIGURNOST

Svaka osoba koja upotrebljava roštilj mora poznavati i slijediti točan postupak paljenja. Djeca ne smiju rukovati roštiljem.

Nužno je slijediti upute za montažu navedene u uputama za instalaciju. Nestručna montaža može imati opasne posljedice.

Ne postavljajte nikakve zapaljive tekućine ni zapaljiv materijal ili zamjenske plinske boce u blizinu roštilja. Nikad ne stavljajte roštilj ili plinske boce u zatvorene prostore bez ventilacije.

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete s korištenjem okruglog plinskog roštilja. Dozvoljeno je korištenje roštilja samo na otvorenom, a potrebno je držati sigurnosni razmak od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta.

PLINSKE BOCE

- Dozvoljeno je postavljanje punih plinskih boca maksimalne težine 8 kg na podnu ploču. Postavite bocu na za to predviđeno mjesto, pogledajte **UPUTE ZA MONTAŽU.**
- Za pričvršćivanje služi zajedno s isporukom dostavljeni remen za boce ili za to predviđeni držač za boce. Molimo pripazite da ne postoje propusni vijčani spojevi. **(Slika 2A)**
- Prije korištenja i nakon svake zamjene plinske boce provedite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI.**
- Plinske boce ne smiju biti izložene temperaturi iznad 50 °C niti se smiju čuvati u zatvorenom prostoru ili suterenu.
- Poštujte i slijedite sigurnosne propise koji su zabilježeni na korištenim plinskim bocama.
- NAPOMENA:** Provjerite jesu li tlačni regulator i plinska boca dozvoljeni za propisnu uporabu u vašoj državi. Koristite se samo plinskim bocama odgovarajućeg državnog standarda. Zbog različitih brtvenih sustava ne mogu se uspostaviti nepropusni vijčani spojevi u slučaju odstupanja sustava tlačnog regulatora i plinske boce. Takva propusnost može dovesti do situacije da se plin koji izlazi automatski može zapaliti otvorenom vatrom ili iskrama. Iz razloga sigurnosti i odgovornosti preporučujemo da svakako provjerite plinske roštilje u prodaji i po potrebi prilagodite odn. date prilagoditi tlačni regulator i plinsko crijevo državnim propisima.

SIGURNOSNE NAPOMENE

Ove upute za uporabu vlasnik mora čuvati te uvijek moraju biti na dohvata ruke.

Roštilj puštajte u rad sukladno poglavlju **UPUTE ZA PALJENJE**

- "Upotrebljavati samo na otvorenom"
- "Prije puštanja uređaja u rad pročitajte upute za uporabu"
- "POZOR:** Dostupni dijelovi mogu biti izrazito vrući. Pazite da djeca nisu u blizini"
- "Uređaj za vrijeme rada treba držati podalje od zapaljivih materijala"
- "Uređaj za vrijeme rada nemojte pomicati"

- "Nakon uporabe zatvorite dovod plina na plinskoj boci"
 - Ne upotrebljavajte roštilj nikad ispod nadstrešnice.
 - Ne gurajte nikad uređaje koji su opremljeni upravljačkim kotačićima po neravnim podovima ili pukotinama.
 - Nosite zaštitne rukavice kada dirate vruće dijelove.
 - Nakon roštiljanja gumb za regulaciju plina uvijek postavite na poziciju ○ i zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
 - Pripazite kod zamjene plinske boce da je gumb za regulaciju plina postavljen na poziciju ○ i da je dovod plina na plinskoj boci zatvoren.
- VAŽNO:** U blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja.
- Provjerite spojeve nakon priključivanja nove plinske boce sukladno uputi **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.
 - Ako postoji sumnja da su neki dijelovi propusni, gumb za regulaciju plina postavite na poziciju ○ i zatvorite dovod plina na plinskoj boci. Provjerite plinske vodove kod ovlaštenog stručnjaka za plin.
 - Ako su na plinskom crijevu vidljiva oštećenja ili naznake istrošenosti, potrebno ga je odmah zamijeniti. Crijevo se ne smije savijati ni sadržavati pukotine. Ne zaboravite zatvoriti gumb za regulaciju plina i dovod plina prije nego što odvojite crijevo.
 - Zamijenite crijevo i regulator plinskog pritiska nakon trogodišnje uporabe od datuma kupnje. Pripazite da su regulator plinskog pritiska i crijevo u skladu s odgovarajućim EN standardima (regulator tlaka plina EN 16129 / crijevo za plin EN 16436).
 - Preporučena duljina plinskog crijeva iznosi 90 cm i ne smije prelaziti 150 cm.
 - Ne blokirajte nikad veliki okrugli otvor za usisavanje zraka na dnu posude ili zračni otvor na poklopcu. Otvori za ventilaciju prostora plinske boce nipošto se ne smiju zatvoriti ili prekriti.
 - Ne provodite nikakve preinake na uređaju.
 - Roštilj se isporučuje s odgovarajućim plinskim crijevom uključujući i regulator plinskog pritiska. Plinsko se crijevo svakako mora držati podalje od vrućih vanjskih površina roštilja. Crijevo se ne smije presavijati. Kod modela roštilja kod kojih postoji vodilica za crijevo, crijevo svakako mora biti fiksirano u toj vodilici.
 - Crijevo i regulator odgovaraju važećim propisima dotične zemlje i EN standardima (regulator tlaka plina EN 16129 / crijevo za plin EN 16436).
 - Ako se ne dostigne potpuni učinak te postoji sumnja da je dovod plina začepljen, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.
 - Upotrebljavajte roštilj samo na čvrstoj i sigurnoj podlozi. Dok roštilj radi, nikada ga ne postavljajte na drvene podloge ili druge zapaljive površine. Pazite da zapaljivi materijali nisu u blizini.
 - Kod uređaja s granitnom pločom izbjegavajte temperaturni šok ploče.
 - Ne čuvajte roštilj u blizini lako zapaljivih tekućina ili materijala.
 - Ako čuvate roštilj preko zime u zatvorenom prostoru, obavezno uklonite plinsku bocu. Plinska boca bi se trebala uvijek čuvati na otvorenom i prozračnom mjestu kojem djeca nemaju pristup.
 - Prije uporabe roštilj postavite na mjesto zaštićeno od vjetra.
 - Dok se roštilj ne upotrebljava trebao bi se, nakon što se u potpunosti ohladi, prekriti zaštitnim prekrivačem radi zaštite od utjecaja okoliša. Zaštitni prekrivači dostupni su kod vašeg trgovca roštiljem.
 - Kako bi se izbjegla akumulacija vlage, nakon jake kiše uklonite zaštitni prekrivač.

ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI

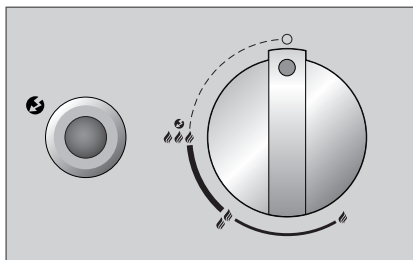
OPREZ: Za vrijeme ispitivanja nepropusnosti u blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja. To vrijedi i za pušenje. Ne ispitujte nikad nepropusnost gorućom šibicom ili otvorenom vatrom, a ispitivanje uvijek provodite na otvorenom.

1. Gumb za regulaciju plina mora stajati na poziciji ○.
2. Otvorite dovod plina na boci i premažite sve plinske vodove (spoj na plinskoj boci, regulator plinskog pritiska, plinsko crijevo, izlaz plina, spoj na ventilu) otopinom sapuna od 50 % tekućeg sapuna i 50 % vode. Možete upotrijebiti i sprej za otkrivanje pukotina. **(Slika 2B)**
3. Stvaranje mjehura na otopini sapuna upućuje na pukotinu. **VAŽNO:** Roštilj se smije upotrebljavati tek kada su uklonjene sve pukotine. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Uklonite pukotine dodatnim zatezanjem spojeva, ako je to moguće, ili zamijenite neispravne dijelove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ako se pukotine ne mogu ukloniti, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.

NAPOMENA: Provedite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** nakon svakog priključivanja ili zamjene plinske boce te na početku sezone roštiljanja.

TUMAČENJE ZNAKOVA NA UPRAVLJAČKOJ PLOČI

Razine topline i paljenje



- : Isključena pozicija
- 🔥 : slab učinak
- 🔥🔥 : srednji učinak
- 🔥🔥🔥 : visoki učinak
- 🔥🔥🔥🔥 : Paljenje
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Upaljač

Postavljanje EASY FLIP ljevka



- Izravna pozicija EASY FLIP ljevka
- Neizravna pozicija EASY FLIP ljevka

SUSTAV PLAMENIKA NA KUGLI

Modeli s okruglim plamenikom (Slika 1A)

Okrugli plamenik dostiže najveći učinak na razini 🔥🔥🔥, a najniži učinak na razini 🔥.

Modeli s dva okrugla plamenika (Slika 1B)























Veliki okrugli plamenik dostiže najveći učinak na razini 🔥🔥🔥, a najniži učinak na razini 🔥. Izrađen je za uporabu u području srednje do visoke temperature.

Mali okrugli plamenik predviđen je za kuhanje na niskim temperaturama te se samo neznatno može regulirati. Razlika između 🔥🔥🔥 i 🔥 nije vidljiva. Mali okrugli plamenik dostiže temperaturu od približno 100 °C do 120 °C.







PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

1. Očistite sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom.
2. Ispitajte sve plinske vodove kao što je opisano u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Učinite to i ako je vaš plinski okrugli roštilj prilikom dostave već bio montiran.
3. Zapalite roštilj u trajanju od približno 20–25 minuta na stupnju   

UPUTE ZA PALJENJE

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte sukladno uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
NAPOMENA: Ako imate MINICHEF 420 G, bočne police moraju biti zaklopljene tijekom cijelog postupka roštiljanja.
2. Otvorite poklopac roštilja. **POZOR:** Nikada ne palite roštilj dok je poklopljen.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
- 4a. Modeli s okruglim plamenikom:
Pritisnite gumb za regulaciju plina i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu     .
Pritisnite crni gumb za paljenje i držite ga dok se ne pojavi iskra i zapali plin. **(Slika 1C)**
- 4b. Modeli s dva okrugla plamenika i zasebnim gumbom za paljenje:
Pritisnite gumb za regulaciju plina velikog okruglog plamenika i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    . Pritisnite crni gumb za paljenje i držite ga dok se ne pojavi iskra i zapali plin.
Ili pritisnite gumb za regulaciju plina malog okruglog plamenika (lijevi gumb) i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    . Pritisnite crni gumb za paljenje i držite ga dok se ne pojavi iskra i zapali plin. **(Slika 1D)**
- 4c. Modeli s dva okrugla plamenika bez zasebnog gumba za paljenje:
Pritisnite gumb za regulaciju plina velikog okruglog plamenika i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se ne pojavi iskra i zapali plin. **(Slika 1E)**
Ili pritisnite gumb za regulaciju plina malog okruglog plamenika (lijevi gumb) i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu    . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se ne pojavi iskra i zapali plin.
5. Ako se plin ne zapali u roku od 3 sekunde, namjestite gumb za regulaciju plina na . Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 4.
6. Ako nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

UPUTA ZA PALJENJE MODELA CITY 420 G

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti. (Postupajte sukladno uputama iz poglavlja **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite poklopac roštilja. **POZOR:** Nikada ne palite roštilj dok je poklopljen.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Pritisnite gumb za regulaciju plina i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu     . Pritisnite crveni gumb za paljenje nekoliko puta dok se plin ne zapali. **(Slika 1F)**
5. Ako se plin ne zapali u roku od 3 sekunde, namjestite gumb za regulaciju plina na . Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 4.
6. Ako nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

SUSTAV LIJEVKA EASY FLIP OD JEDNOG ROŠTILJA ČINI DVA



Središnji dio OUTDOORCHEF plinskog okruglog roštilja zove se EASY FLIP lijevak i inovacija je OUTDOORCHEF inženjera.

Lijevak EASY FLIP vam omogućava da u roku nekoliko sekundi promijenite raspodjelu topline s izravnog na neizravni način. Kao pametni zaštitni štiti istovremeno sprječava štetno gorenje masnoće i nepoželjno stvaranje dima.

Jedan zahvat rukom je dovoljan kako biste zamijenili izravno roštiljanje, kuhanje i pečenje neizravnim: jednostavno okrenite EASY FLIP-lijevak.

IZRAVNA VRUĆINA



Kod izravnog roštiljanja i kuhanja:



primijenite visoku temperaturu koja je usmjerena prema rešetkama. Na primjer, za lijep uzorak roštilja na odresku.

NEIZRAVNA VRUĆINA









Kod neizravnog roštiljanja, kuhanja i pečenja:



vrućina će se ravnomjerno raspodijeliti pod zatvorenim poklopcem. Idealno, na primjer, za dinstanje povrća ili lagano pečenje pečenja.

UPUTE ZA UPORABU PLINSKOG OKRUGLOG ROŠTILJA

Jednostavno je:

1. Postavite EASY FLIP-lijevak na željenu poziciju. **POZOR:** Poziciju lijevka promijenite tijekom roštiljanja samo s rukavicama otpornim na vrućinu. **NAPOMENA:** Ako izravno roštiljate i kuhate na razini , ostavite poklopac otvoren. Samo na razini  –  smijete izravno roštiljati uz zatvoren poklopac.
2. Odaberite, ako je potrebno, odgovarajuću opremu.
3. Zagrijte roštilj sa zatvorenim poklopcem otprilike 10-15 minuta na razini  – .
4. Nakon roštiljanja gumb za regulaciju plina uvijek postavite na poziciju . Zatvorite nakon toga dovod plina na plinskoj boci. Ventil na boci mora biti zatvoren i kod praznih boca.

SAVJETI

Kod neizravne topline



Veći komadi pečenja ili cijelo pile: Zahvaljujući EASY FLIP-lijevku nije više potrebno okretanje većih komada mesa tijekom roštiljanja. Vrućina plamenika podiže se na unutarnjim stranama te se ravnomjerno raspodjeljuje unutar cijele kugle. Jelo stavite na prethodno zagrijane rešetke i zatvorite poklopac. Ostavite uvijek malo mjesta između pojedinih komada mesa. Zatvaranjem poklopca jelo na roštilju ravnomjerno tamni sa svih strana, a sok ostaje u pečenju.

Kako kod velikih komada mesa ne biste ništa prepustili slučaju, preporučujemo OUTDOORCHEFGOURMET CHECK - mjerač središnje temperature za savršene rezultate.

Kod izravne topline



Manji komadi mesa kao što su odresci, kotleti i kobasice: Postavite jelo na prethodno zagrijanu rešetku u sredinu i kratko zapecite s otvorenim poklopcem. Stavite jelo nakon toga na vanjski dio rešetke, smanjite temperaturu na 🔥 i do kraja ispecite sa zatvorenim poklopcem.

Kako biste dobili optimalno kratko pečeno jelo, preporučujemo ploču od lijevanog željeza branda OUTDOORCHEF.

S pravom opremom vaš OUTDOORCHEF još je zabavniji. Kada roštiljate, kuhate ili pečete: Dajte maha svojoj kreativnosti i sklonosti eksperimentiranju.

Sve dijelove opreme za svoj roštilj možete pronaći na OUTDOORCHEF.COM

OUTDOORCHEF-Tablicu s prikazom vremena pečenja za pojedine komade mesa za roštiljanje možete pronaći na OUTDOORCHEF.COM

ROŠTILJANJE NA DODATNOJ PLOČI

Zagrijte roštilj na najvećoj temperaturi 🔥🔥🔥 približno 10 minuta. Jelo stavite na rešetke i regulirajte temperaturu po vlastitoj želji 🔥🔥🔥.

NAKON ROŠTILJANJA

1. Postavite gumb za regulaciju plina kod svih plamenika na ○.
2. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
3. Ostavite roštilj da se u potpunosti ohladi te ga očistite.
4. Pokrijte roštilj s odgovarajućim zaštitnim prekrivačem.

ČIŠĆENJE

Potrebno je vrlo kratko čišćenje između rešetaka roštilja jer većina masnoće ili isparava ili se slijeva u posudu za skupljanje masnoće.

U slučaju jačih zaprljanja zagrijte roštilj otprilike 10 minuta na najvećoj temperaturi. Za čišćenje lijevka i rešetke upotrijebite četku za roštilj s čekinjama od mjedi (ne od čelika).

Za temeljitije čišćenje upotrebljavajte OUTDOORCHEFBARBECUE-CLEANER. Možete upotrijebiti i spužvicu za pranje suđa od najlona i sapunicu kako biste otklonili sve ostatke.

VAŽNO: Nakon svakog temeljitog čišćenja ostavite da se roštilj potpuno osuši (gori) na razini 🔥🔥🔥.

PRIMJENA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

VAŽNO: roštilj se ne smije koristiti tijekom procesa čišćenja sredstvom OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER.

Poželjno je nositi rukavice pa i naočale. Roštilj i sav pribor još u lagano toplom stanju temeljito pošpricati sredstvom i ostaviti da djeluje 15-30 minuta. Zaprljane površine pošpricati ponovno te temeljito isprati vodom i osušiti.

POZOR: OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER ne smije se upotrebljavati na površinama koje su posute prahom.

PRIMJENA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VAŽNO: roštilj ne smije biti uključen tijekom upotrebe sredstva za čišćenje OUTDOORCHEF CHEF CLEANER.

Za zaštitu nositi rukavice i naočale. Poprskati roštilj i pribor dok su još topli i ostaviti sredstvo da djeluje 10 minuta, dok se pjena ne rastopi.

Po potrebi dodatno očistiti prikladnom četkom za roštilj ili najlonskom spužvom. Zatim temeljito isprati vodom i osušiti.

POZOR: Nije prikladno za površine presvučene drvom ili plastikom te plastificirane i lakirane površine.

ODRŽAVANJE

Redovito održavanje vašeg roštilja garantira besprijekoran rad.

- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci i drugi kukci mogu prouzročiti začepljenja koja se prije uporabe moraju ukloniti.
- Ako roštilj često pomičete na neravnim površinama provjerite s vremena na vrijeme jesu li svi vijci još uvijek učvršćeni.
- Ako roštilj duže vrijeme ne upotrebljavate, trebali biste prije ponovne upotrebe provesti **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Ako u bilo što sumnjate obratite se svom dostavljaču plina ili prodajnom mjestu.
- Kako biste izbjegli štete od korozije, nauljite sve metalne dijelove roštilja prije nego što ga pohranite na dulje vrijeme.
- Nakon dužeg čuvanja i najmanje jednom u sezoni roštiljanja trebali biste provjeriti postoje li na plinskom crijevu pukotine, pregibi ili druga oštećenja. Oštećeno se plinsko crijevo odmah mora zamijeniti kako je opisano u poglavlju **SIGURNOSNE NAPOMENE**.
- Tretirajte sve drvene dijelove jednom godišnje uljem za drvo - to djeluje protiv stvaranja pukotina.
- Nakon što se u potpunosti ohladio, zaštitite svoj roštilj od utjecaja okoliša odgovarajućim **OUTDOORCHEF** zaštitnim prekrivačem.
- Kako bi se izbjegla akumulacija vlage, uklonite zaštitni prekrivač nakon jake kiše. Zaštitni prekrivači dostupni su kod vašeg trgovca roštiljem.

OTKLANJANJE KVAROVA

Plamenik ne pali:

- Provjerite je li dovod plina na plinskoj boci otvoren.
- Osigurajte da u boci ima dovoljno plina.
- Provjerite skaču li iskre s elektrode na plamenik.

Nema iskre:

- Osigurajte da je baterija ispravno umetnuta (kod roštilja s električnim paljenjem).
- Razmak između plamenika i elektrode smije iznositi samo 5-8 mm.
- Provjerite jesu li kablovi kod električnog paljenja i elektrode utaknuti i sa čvrstim dosjedom.
- Umetnite novu bateriju (tip AA, LR03, 1,5 volt) u električno paljenje (kod roštilja s električnim paljenjem).

Ako roštilj na temelju gore navedenih mjera ne možete pustiti u rad, kontaktirajte prodajno mjesto.

JAMSTVO ZA POTROŠAČE

1. Jamstvo i odnos prema ostalim pravima kupca

Kupnjom ovog proizvoda tvrtke **OUTDOORCHEF** kod ovlaštenog trgovca kao privatni krajnji kupac (potrošač) dobivate jamstvo proizvođača društva Outdoorchef AG ("OC").

Jamstvo proizvođača daje vam prava za ispunjenje jamstva od strane davatelja jamstva kao što je utvrđeno u ovom ugovoru. Pritom prava za ispunjenje jamstva vrijede uz vaša ostala ugovorna ili zakonska prava. Ta se ostala prava ovim jamstvom ne isključuju niti ograničavaju. Stoga od dotičnog obveznika možete zahtijevati i ispunjenje svojih ostalih ugovornih ili zakonskih prava. Na taj način ovo jamstvo, primjerice, ne utječe na prava u skladu sa Zakonom o odgovornosti za proizvode (Produkthaftungsgesetz).

Kao kupac prije svega imate mogućnost zahtijevati ispunjenje ugovornih prava iz jamstva od strane svoga prodavača. Tako se, primjerice, raskid kupoprodajnog ugovora može izvršiti samo u odnosu na prodavača, a ne i u okviru ovog jamstva u odnosu na OC.

2. Sudionici i uvjeti jamstva

Davatelj jamstva je OC. Pravo na jamstvo ima svaki krajnji kupac koji je u ovlaštenoj trgovini kupio novi proizvod za privatnu upotrebu. Kupovina se treba izvršiti uz predočenje računa. Kupovina za privatne upotrebe izvršena je kad je proizvod kupila fizička osoba, i to za potrebe koje se većinom ne mogu uvrstiti u njezinu obrtničku ni samostalnu poslovnu djelatnost.

Ako se utvrdi slučaj pokriven jamstvom, prava za ispunjenje jamstva trebete ostvariti kod davatelja jamstva u roku od dva mjeseca. U suprotnom se vaša prava za ispunjenje jamstva isključuju. Rok isključenja za vidljive nedostatke počinje od trenutka primitka proizvoda. Stoga OC preporučuje da se odmah po primitku proizvoda provjeri ima li na njemu nedostataka.

3. Opseg

Jamstvo vrijedi od datuma kupnje i daje se u sljedećim slučajevima ako ne postoji uvjet za isključenje u skladu s brojem 4:

- 3 godine za emajliranu kuglu (donji dio i poklopac) za slučaj prohrđavanja.
- 3 godine za emajliranu rešetku roštilja za slučaj prohrđavanja ili pregorijevanja.
- 3 godine za dijelove od plemenitog čelika za slučaj prohrđavanja ili pregorijevanja.
- Pogreška u emajliranju prije prvog korištenja.
- 2 godine za sve preostale greške u proizvodnji/materijalu.

Pritom se nedostacima ne smatraju neravnine, razlike u boji emajliranja ili manje pogreške poput u okviru proizvodnje nastalih mjesta polaganja na donjem rubu poklopca ili na ovjesima koje ne utječu na funkciju te su za vas kao kupca prihvatljive.

U slučaju pokrivenim jamstvom OC će prema vlastitom izboru zamijeniti oštećene ili manjkave dijelove ili cjelokupni proizvod. Ako je to za vas kao kupca prihvatljivo, moguća je i zamjena za sličan model novije izvedbe, primjerice za sljedeći noviji model. Ako nedostatak ne ugrožava funkcionalnost proizvoda i ako je to za vas kao kupca prihvatljivo, umjesto popravka može vam se ponuditi i primjerena novčana naknada.

Za vrijeme obrade jamstva (provjere i eventualno zamjene) od OC-a nije moguće zatražiti zamjenski proizvod ili sličnu odštetu. Ispunjenje jamstva ne rezultira ni produljenjem ni novim početkom jamstvenog roka. Zamijenjeni dijelovi prelaze u vlasništvo OC-a. Samo u slučaju zamjene proizvoda jamstveni se rok računa ispočetka.

Ovo jamstvo ne pokriva dodatne zahtjeve prema davatelju jamstva. Međutim, vaša prava koja proizlaze iz ostalih pravnih razloga time se ne isključuju niti ograničavaju (također vidi prethodno 1.).

4. Isključenje

Jamstvo je isključeno u sljedećim slučajevima:

- Uobičajeno trošenje uslijed propisne upotrebe, osobito na uobičajenim dijelovima trošenja poput lijevka, pokrova za zaštitu plamena, plamenika, termometra, paljenja i baterije, elektrode, startnog kabela, crijeva za plin, regulatora plinskog tlaka, grijača, reflektora, aluminijske zaštitne folije, rešetke i spremnika za roštilj ili ugljen, rešetke za paljenje kao i posude za skupljanje ugljena i masnoće.
- Oštećenja emajliranja kod upotrijebljenih uređaja ako se ne može dokazati da je pogreška postojala već prije prve upotrebe.
- Nedostaci i/ili oštećenja zbog nestručne ili nepropisne upotrebe, osobito zbog nepridržavanja uputa za upotrebu, sigurnosnih napomena ili napomena o pogonu/održavanju (primjerice korištenje uređajima za vanjsku upotrebu u unutarnjim prostorijama, oštećenja nastala neispravnom montažom, nestručnim čišćenjem emajlirane površine lijevka ili rešetke za roštilj, neprovedenom provjerom zabrtvljenosti ako se ista preporučuje u uputama za upotrebu, korištenjem štetnim kemikalijama, nenamjenskom primjenom itd.)
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala zahvatima ili popravcima koje nisu izvele od OC-a ovlaštene osobe.
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala uništavajućim vremenskim utjecajima (primjerice tučom ili udarom groma).
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala zbog obijesnog, namjernog ili nemarnog stvaranja štete ako za to ne odgovara OC.
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala prilikom transporta do kupca ako transport nije naredio davatelj jamstva.
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala zbog utjecaja više sile.
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala zbog trošenja uslijed stručne upotrebe u obrtničke svrhe (primjerice prilikom upotrebe u hotelijerstvu ili gastronomiji).

5. Obrada jamstva

U slučaju pokrivenim jamstvom po mogućnosti se odmah obratite nama ili jednom od naših ovlaštenih trgovaca (popis trgovaca na web stranici www.outdoorchef.com) te nam uz svoju adresu po mogućnosti navedite proizvod / dio proizvoda, potvrdu o kupnji, serijski broj i broj artikla (oboje možete pronaći na naljepnici s podacima na svom roštilju; za više informacija vidi prvi dio uputa za upotrebu). Nedostatak nam slobodno opišite i uz pomoć fotografije. Proizvod radi provjere slučaja pokrivenog jamstvom predajte trgovcu ili nama ("bring in" jamstvo). Za opravdane slučajeve pokriveno jamstvom nadoknadit ćemo vam potrebne i nužne troškove za transport i otpremu, a u suprotnom ćemo proizvod na vaš trošak poslati natrag.

Registrirani brand OUTDOORCHEF zastupa sljedeće poduzeće

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

* Popis trgovaca možete pronaći na našoj web stranici OUTDOORCHEF.COM

** Serijski broj kao i broj artikla možete pronaći na naljepnici s podacima koja se nalazi na vašem roštilju (za više informacija pogledajte prvi dio ovih **UPUTA ZA UPORABU**).

TEHNIČKE INFORMACIJE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Učinak	
- mali plamenik	1,20 kW
- veliki plamenik	8,50 kW
Potrošnja plina	702 g/h
Sapnice (28-30/37 mbara)	
- Sapnica malih plamenika	0,55 mm/oznaka: BF
- Sapnica velikih plamenika	1,47 mm/oznaka: BT
Sapnice (50 mbara)	
- Sapnica malih plamenika	0,48 mm/oznaka: AF
- Sapnica velikih plamenika	1,27 mm/oznaka: AT
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

LEON 570 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Snaga	8,50 kW
Potrošnja plina	612 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	1,47 mm/oznaka: BT
Sapnica (50 mbara)	1,27 mm/oznaka: AT
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

AMBRI 480 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Snaga	5,40 kW
Potrošnja plina	389 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	1,15 mm / oznaka: BN
Sapnica (50 mbara)	1,02 mm / oznaka: AN
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

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

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Snaga	5,60 kW
Potrošnja plina	397 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	1,15 mm / oznaka: BN
Sapnica (50 mbara)	1,02 mm / oznaka: AN
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Snaga	4,30 kW
Potrošnja plina	315 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	1,02 mm / oznaka: BL
Sapnica (50 mbara)	0,88 mm / oznaka: AH
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

Kategorije

I_B/P (30 mbara)
I_B/P (50 mbara)
I₊ (28/30/37 mbara)

Električno paljenje

Za rad električnog paljenja potrebna vam je baterija (tip AA, LR03, 1,5 volt).

Napomena uz prikaz temperature

Odstupanja prikaza od termometra mogu iznositi +/-10 %.

Web stranica

Dodatne informacije, savjete, recepte i sve što o OUTDOORCHEF proizvodima trebate znati možete pronaći na OUTDOORCHEF.COM



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

CE0063	PIN 0063 BP 3505	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat.I ₃ Cat.I ₃ BP Total rate ΣQn=		

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:
Καταγράψτε καταρχήν τον αριθμό σειράς της σφαιρικής ψησταριάς, τον οποίο θα βρείτε στο οπισθοφύλλο 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 σειράς και ο αριθμός τεμαχίου είναι απαραίτητοι για την απρόσκοπτη παροχή διευκρινίσεων, την παραγγελία ανταλλακτικών και για κάθε είδους αξίωση εγγύησης. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

Όποιος χειρίζεται την ψησταριά, πρέπει να γνωρίζει και να ακολουθεί με ακρίβεια τη σωστή διαδικασία για να την ανάψει. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούν την ψησταριά. Οι υποδείξεις σύνδεσης στις οδηγίες συναρμολόγησης πρέπει να ακολουθούνται με ακρίβεια. Αν οι συνδέσεις δεν γίνουν με τον σωστό τρόπο, μπορεί να υπάρξουν επικίνδυνες συνέπειες. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα υγρά και υλικά ή ανταλλακτικές φιάλες υγραερίου κοντά στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε ποτέ την ψησταριά ή τις φιάλες υγραερίου σε κλειστούς χώρους που δεν εξαερίζονται. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά υγραερίου. Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους και πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 1,5 μ. από εύφλεκτα αντικείμενα.

ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ




- Πάνω στην πλάκα της βάσης επιτρέπεται να τοποθετούνται μόνο φιάλες υγραερίου με μέγιστο καθαρό βάρος 8 κ. Τοποθετήστε τη φιάλη στην προβλεπόμενη θέση, βλ. **ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**.
- Για τη στερέωση χρησιμοποιήστε είτε τη ζώνη ασφαλείας που έχετε παραλάβει με την ψησταριά, είτε την προβλεπόμενη στήριξη της φιάλης υγραερίου. Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά. **(εικ. 2A)**
- Πριν από κάθε νέα χρήση και μετά από κάθε αλλαγή φιάλης υγραερίου, να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένες σε θερμοκρασίες πάνω από 50 °C και δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύονται σε κλειστό ή σε υπόγειο χώρο.
- Να τηρείτε και να ακολουθείτε τις προδιαγραφές ασφαλείας που βρίσκονται τυπωμένες στις φιάλες υγραερίου που χρησιμοποιείτε.
- **ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Ελέγξτε αν στη χώρα σας επιτρέπεται η νόμιμη χρήση ρυθμιστών πίεσης και φιάλων 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.»
- Μη ψήνετε ποτέ κάτω από υπόστεγο.
- Μη σπρώχνετε συσκευές που είναι εξοπλισμένες με τροχούς πάνω σε ανώμαλα εδάφη ή σκαλοπάτια.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν πιάνετε τα ζεστά σημεία.
- Μετά το ψήσιμο να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και να κλείνετε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.
- Κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου, προσέχετε να βρίσκεται ο διακόπτης ελέγχου του αερίου στη θέση  και να είναι κλειστή η παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου. **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη.
- Μετά τη σύνδεση της νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Αν υποψιάζεστε ότι κάποια μέρη που δεν εφαρμόζουν ερμητικά, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου για να ελέγξει τα εξαρτήματα στην παροχή του αερίου.
- Αν υπάρχουν ζημιές ή φθορές χρήσης στο λάστιχο παροχής αερίου, πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως. Στο λάστιχο δεν πρέπει να υπάρχουν ούτε τσακίσματα (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 πίεσης αερίου EN 16129 / σωλήνας 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.
- Η ψησταριά πωλείται μαζί με το κατάλληλο λάστιχο και τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου. Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.
- Το λάστιχο και ο ρυθμιστής πίεσης καλύπτουν τις εθνικές προδιαγραφές και τα πρότυπα EN (Ρυθμιστής πίεσης αερίου EN 16129 / σωλήνας 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.
- Σε συσκευές με πλάκες από γρανίτη, φροντίστε να αποφύγετε την απότομη μεταβολή θερμοκρασίας στην πλάκα.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ την ψησταριά κοντά σε εύφλεκτα υγρά ή υλικά.
- Αν αποθηκεύσετε την ψησταριά σε κλειστό χώρο για τον χειμώνα, θα πρέπει οπωσδήποτε να αποσυνδέσετε τη φιάλη υγραερίου. Η συσκευή θα πρέπει να αποθηκεύεται στο ύπαιθρο, σε σημείο με καλό εξαερισμό, όπου δεν έχουν πρόσβαση τα παιδιά.
- Πριν ξεκινήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται η ψησταριά, θα πρέπει, αφού κρυώσει εντελώς, να προστατεύεται με ένα κάλυμμα από την επίδραση του περιβάλλοντος. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από ισχυρή βροχή.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

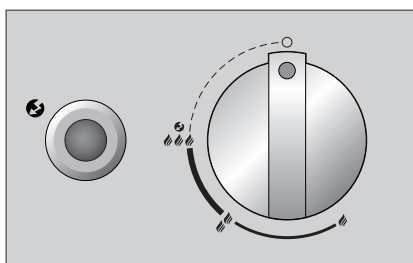
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη. Απαγορεύεται οπωσδήποτε το κάπνισμα. Ποτέ μην ελέγχετε τη στεγανότητα με αναμμένο σπίρτο ή άλλη φλόγα και πάντοτε να κάνετε τον έλεγχο στο ύπαιθρο.

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 σαπουνί και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών. **(εικ. 2B)**
3. Η δημιουργία φυσαλίδων στο σαπουνόνερο δείχνει τα σημεία όπου υπάρχουν διαρροές. **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο αφού επισκευαστούν όλα τα σημεία διαρροών. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. 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.

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

ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη



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

Τοποθέτηση της κολόνας EASY FLIP



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

ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΣΤΙΩΝ ΤΗΣ ΣΦΑΙΡΑΣ

Μοντέλα με μία κυκλική εστία (εικ. 1A)

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

Μοντέλα με δύο κυκλικές εστίες (εικ. 1B)

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

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

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



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

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

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

ΑΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ



Για ψήσιμο στη σχάρα και μαγείρεμα – με άμεση θέρμανση



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

ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ



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



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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Είναι πολύ απλό:

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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ

Με έμμεση θέρμανση



Μεγάλα κομμάτια κρέας ή ολόκληρα κοτόπουλα: Χάρη στην κολόνα EASY FLIP δεν χρειάζεται να γυρίζετε τα μεγάλα κομμάτια κρέας κατά το ψήσιμό τους. Η θερμότητα της εστίας αερίου ανεβαίνει στα εσωτερικά τοιχώματα της σφαιρικής ψησταριάς και κατανέμεται ομοιόμορφα σε ολόκληρη τη σφαίρα. Τοποθετήστε 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 ψητό κρατάει τους χυμούς του.

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

Με άμεση θέρμανση



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

Για βέλτιστα αποτελέσματα στα κρεατικά που δεν χρειάζονται πολύ ψήσιμο, συνιστούμε την πλάκα από χυτοσίδηρο της OUTDOORCHEF. Με τα κατάλληλα εξαρτήματα, η ψησταριά OUTDOORCHEF θα σας προσφέρει ακόμη μεγαλύτερο κέφι. Για γκριλ, για μαγείρεμα και για ψήσιμο: Αφήστε ελεύθερη τη δημιουργικότητα και τη χαρά σας για πειραματισμούς.

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

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

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗΝ ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

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

ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

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

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

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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟΥ OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη χρήση του καθαριστικού OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER, η ψησταριά δεν πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία.

Χρησιμοποιήστε γάντια για την προστασία των χεριών σας και, αν είναι δυνατόν, φορέστε προστατευτικά γυαλιά. Ψεκάστε σχολαστικά την ψησταριά ή τα εξαρτήματα όσο είναι ακόμη λίγο ζεστά και αφήστε το καθαριστικό να δράσει για 15–30 λεπτά. Ψεκάστε ξανά όποιες επιφάνειες παραμένουν λερωμένες, ξεπλύνετε τις προσεκτικά με νερό και αφήστε τις να στεγνώσουν.

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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟΥ OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη χρήση του καθαριστικού OUTDOORCHEF CHEF CLEANER η ψησταριά δεν πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία.

Φοράτε γάντια και προστατευτικά γυαλιά. Ψεκάστε σχολαστικά την ψησταριά ή τα εξαρτήματα όσο είναι ακόμη λίγο ζεστά και αφήστε το καθαριστικό να δράσει για 10 λεπτά, μέχρι να διαλυθεί ο αφρός.

Αν χρειάζεται, καθαρίστε επιπλέον με κατάλληλη βούρτσα σχάρας ή με σφουγγάρι από νάilon. Στη συνέχεια ξεπλύνετε προσεκτικά με νερό και στεγνώστε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ακατάλληλο για επιφάνειες με ξύλινη ή πλαστική επένδυση, με ηλεκτροστατική βαφή πούδρας και για βερνικωμένες επιφάνειες.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση της ψησταριάς εγγυάται την άψογη λειτουργία της.

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν δεν ανάβει η εστία:

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

Αν δεν υπάρχει σπίθα:

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

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

ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

1. Εγγύηση και αναφορά σε λοιπά δικαιώματα του αγοραστή

Με την αγορά του προϊόντος OUTDOORCHEF από κάποιον εξουσιοδοτημένο έμπορο, λαμβάνετε ως ιδιώτης τελικός πελάτης (καταναλωτής) μια εγγύηση από τον κατασκευαστή Outdoorchef AG («η 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 αναίρεση 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 επισμάλτωση πριν από την πρώτη χρήση.
- 2 έτη για όλες τις άλλες αστοχίες κατασκευής ή υλικού.

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

Σε περίπτωση ισχύος της εγγύησης, η 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 κολόνα, οι φλογοκαλύπτρες, ο καυστήρας, το θερμόμετρο, η ανάφλεξη και η μπαταρία, τα ηλεκτρόδια, το καλώδιο της ανάφλεξης, το λάστιχο υγραερίου, ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου, το θερμαντικό στοιχείο, ο ανακλαστήρας, το προστατευτικό φύλλο αλουμινίου, η σχάρα ψησίματος, η σχάρα για τα κάρβουνα και το τάσι για τα κάρβουνα, η σχάρα προσανάμματος και το συρτάρι συλλογής απανθρακωμένων και μη λιπών.
- Βλάβες στην επισμάλτωση χρησιμοποιημένων συσκευών, εφόσον δεν μπορεί να αποδειχτεί ότι η αστοχία προϋπήρχε πριν από την πρώτη χρήση.
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας εσφαλμένης ή ακατάλληλης χρήσης και ειδικότερα λόγω μη τήρησης των οδηγιών χρήσης, των προφυλάξεων ασφαλείας και των οδηγιών για τη λειτουργία και τη συντήρηση (π.χ. χρήση συσκευών εξωτερικών χώρων σε εσωτερικούς χώρους, ζημιές από εσφαλμένη συναρμολόγηση, εσφαλμένος τρόπος καθαρισμού της επισμαλτωμένης επιφάνειας της κολόνας ή της σχάρας ψησίματος, αμέλεια ελέγχου της στεγανότητας όπως συνιστάται στις οδηγίες χρήσης, χρήση επιβλαβών χημικών ουσιών, σκόπιμα διαφορετική χρήση κ.ο.κ.).
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας παρεμβάσεων ή επισκευών που έγιναν από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την 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 αριθμό σειράς και τον αριθμό τεμαχίου (θα τα βρείτε και τα δύο στην ετικέτα δεδομένων της συσκευής, βλ. και πρώτο μέρος των οδηγιών χρήσης). Περιγράψτε μας τη ζημιά, 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

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	
- μικρή εστία	1,20 kW
- μεγάλη εστία	8,50 kW
Κατανάλωση αερίου	702 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	
- Ακροφύσιο μικρής εστίας	0,55 χιλ. / Ένδειξη: BF
- Ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1,47 χιλ. / Ένδειξη: BT
Ακροφύσιο (50 mbar)	
- Ακροφύσιο μικρής εστίας	0,48 χιλ. / Ένδειξη: AF
- Ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1,27 χιλ. / Ένδειξη: AT
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	8,50 kW
Κατανάλωση αερίου	612 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,47 χιλ. / Ένδειξη: BT
Ακροφύσιο (50 mbar)	1,27 χιλ. / Ένδειξη: AT
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	5,40 kW
Κατανάλωση αερίου	389 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,15 χιλ. / Ένδειξη: BN
Ακροφύσιο (50 mbar)	1,02 χιλ. / Ένδειξη: AN
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

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

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	5,60 kW
Κατανάλωση αερίου	397 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,15 χιλ. / Ένδειξη: BN
Ακροφύσιο (50 mbar)	1,02 χιλ. / Ένδειξη: AN
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Αέριο	Προπάνιο/Βουτάνιο 30/31
Απόδοση	4,30 kW
Κατανάλωση αερίου	315 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,02 χιλ. / Ένδειξη: BL
Ακροφύσιο (50 mbar)	0,88 χιλ. / Ένδειξη: AH
Πίεση αερίου	Βουτάνιο 28 mbar Προπάνιο 37 mbar

Κατηγορίες

I_{B/P} (30 mbar)
I_{B/P} (50 mbar)
I₊ (28/30/37 mbar)

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



NÁVOD K OBSLUZE

CE0063	PIN 0063 BP 3505	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I ₃ Cat. I ₃ BP Total rate ΣQ_n		

DŮLEŽITÉ:

Jako první věc si zapište sériové číslo svého plynového kulového grilu na zadní straně tohoto Návodu k obsluze. V závislosti na modelu grilu najdete číslo na **datovém štítku**, který se nachází buď na podstavci grilu nebo na dnové desce.

Sériové číslo a číslo výrobku je důležité pro bezproblémovou komunikaci v případě dotazů, objednávání náhradních dílů a případných garančních nároků. Návod k obsluze uschovejte na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace ohledně bezpečnosti, provozu a údržby.

DŮLEŽITÉ PRO VAŠI BEZPEČNOST

Každá osoba, které obsluhuje gril, musí znát a dodržovat přesný postup při zapalování. Děti nesmí gril ovládat. Je nutno přesně dodržovat pokyny k montáži uvedené v návodu k instalaci. Neodborná montáž může mít nebezpečné následky. Neumísťujte do blízkosti grilu hořlavé kapaliny a materiály nebo náhradní plynové láhve. Nikdy neumísťujte gril nebo plynové láhve do uzavřených prostor, které nejsou odvětrávány. Před uvedením Vašeho plynového kotlového grilu do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod. Gril se smí používat výhradně venku a musí se dodržovat bezpečná vzdálenost minimálně 1,5 m od hořlavých předmětů.

PLYNOVÉ LÁHVE




- Na spodní desku se smí umisťovat jen plynové láhve o maximální hmotnosti náplně 8 kg. Umístěte láhev na k tomu určené místo, viz **NÁVOD K INSTALACI**.
- K připevnění slouží dodaný popruh k upevnění láhve nebo k tomu určený držák plynové láhve. Dbejte prosím na to, aby veškeré šroubové spoje byly těsně utaženy. (**Obr. 2A**)
- Před uvedením do provozu a po každé výměně láhve proveďte **KONTROLU TĚSNOSTI**.
- Plynové láhve se nesmí vystavovat teplotě vyšší než 50° C a nikdy se nesmí skladovat v uzavřené místnosti nebo ve sklepě.
- Respektujte a dodržujte bezpečnostní předpisy, které jsou uvedeny na použitých plynových láhvích.
- UPOZORNĚNÍ:** Zkontrolujte, jestli je tlakový regulační ventil a plynová lahev homologován pro řádný provoz ve Vaší zemi. Používejte jen plynové lahve odpovídající normě příslušného státu. Z důvodu různých těsnících systémů tlakových regulačních ventilů a plynových lahví není možné provedení těsného šroubení. Tato netěsnost může způsobit, že unikající plyn může být zapálen otevřeným plamenem nebo jiskrou. Z bezpečnostních důvodů a z důvodů ručení Vám doporučujeme v každém případě zkontrolovat plynové grily, které se dostanou do prodeje a, pokud je to nutné, tlakový regulační ventil a plynovou lahev upravit nebo nechat upravit podle předpisů platných v příslušné zemi.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Majitel musí tento návod k obsluze uschovat, aby jej měl kdykoli po ruce.


Gril uveďte do provozu podle kapitoly **NÁVOD PRO SPUŠTĚNÍ GRILU DO PROVOZU**.

- „Používat pouze ve venkovním prostředí“
- „Před použitím spotřebiče přečíst návod“
- „**UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být velmi horké. Zamezte přístupu dětí“
- „Tento spotřebič musí být umístován mimo dosah hořlavých materiálů“
- „Během provozu spotřebičem nepohybovat“
- „Po použití uzavřít přívod paliva na lahvi na plyn“
- Nikdy nepoužívejte gril pod stříškou.

- Netlačte spotřebič vybavený otočnými kolečky na nerovném podkladu nebo přes výstupky.
- Používejte ochranné rukavice, když se dotýkáte horkých částí grilu.
- Po ukončení grilování umístěte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
- Při výměně plynové láhve dbejte na to, aby byl knoflík k regulaci množství plynu v poloze  a byl uzavřen přívod plynu na plynové láhvi.
DŮLEŽITÉ: V blízkosti nesmí být žádný zdroj, který by mohl způsobit zapálení.
- Zkontrolujte po připojení nové plynové láhve spoj podle návodu **KONTROLA TĚSNOSTI**.
- Máte-li podezření, že jsou některé díly netěsné, umístěte knoflík k regulaci množství plynu do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. Nechejte zkontrolovat díly vedoucí plyn ve specializovaném obchodě s plynovými spotřebiči.
- Je-li plynová hadice poškozená nebo opotřebená, musí se ihned vyměnit. Hadice nesmí být ohnutá ("zalomená") a nesmí mít praskliny. Nezapomeňte před odstraněním hadice uzavřít knoflík k regulaci množství plynu a přívod plynu.
- Vyměňte hadici a regulátor tlaku plynu po 3 letech používání od data nákupu. Dbejte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadice odpovídaly příslušným normám EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadice EN 16436).
- Doporučená délka plynové hadice je 90cm a nesmí překročit 150 cm.
- Nikdy nezahrazujte velký kulatý otvor k nasávání vzduchu na spodní straně nádoby nebo štěrbinu pro přívod vzduchu ve víku. Otvory pro přívod vzduchu v prostoru, kde je umístěna plynová láhev, se nesmí v žádném případě uzavírat nebo zakrývat.
- „Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné“
- Neprovádějte žádné úpravy na plynovém kohoutku, zabezpečení zapalování, na hořáku nebo na dalších částech grilu. Máte-li podezření, že některá funkce není v pořádku, obraťte se na odborníka.
- Gril se dodává s vhodnou plynovou hadicí a včetně regulátoru tlaku plynu. Plynová hadice nesmí v žádném případě přijít do styku s horkými vnějšími plochami grilu. Hadice nesmí být zkroucená. Hadice musí být u modelů grilů, které jsou vybaveny vedeními pro hadici, uchycena v tomto vedení.
- Hadice a regulátor odpovídá příslušným místním předpisům a normám EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadice EN 16436).
- Pokud gril nedosahuje plný výkon a je podezření, že je ucpán přívod plynu, obraťte se na specializovaný obchod s plynovými spotřebiči.
- Gril používejte jen na pevném a bezpečném podkladu. Neumisťujte gril za provozu nikdy na dřevěný podklad nebo jiné hořlavé plochy. Gril nesmí být v blízkosti hořlavých materiálů.
- U grilů se žulovými deskami nevystavujte tyto desky teplotním šokům.
- Gril neskladujte v blízkosti snadno zápalných kapalin nebo materiálů.
- Je-li gril přes zimu umístěn v místnosti, musí se bezpodmínečně demontovat plynová láhev. Měla by se vždy skladovat venku na dobře větraném místě, kam nemají přístup děti.
- Gril před uvedením do provozu umístěte tak, aby byl chráněn před větrem.
- Když se gril nepoužívá, měl by se, po úplném vychladnutí, chránit víkem před povětrnostními vlivy. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.
- Abyste předcházeli hromadění vlhkosti, sejměte po silném dešti víko.

KONTROLA TĚSNOSTI

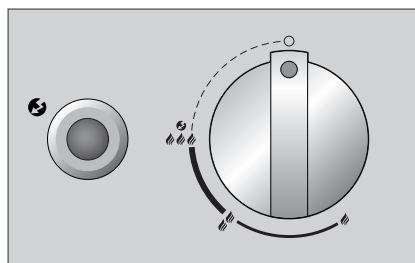
VAROVÁNÍ: Během kontroly těsnosti nesmí být v blízkosti žádné zdroje, které by mohly způsobit zapálení. To platí i pro kouření. Nikdy nekontrolujte těsnost hořící zápalkou nebo otevřeným plamenem a vždy ji provádějte venku.

1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být v poloze .
2. Otevřete přívod plynu na láhvi a potřete všechny díly vedoucí plyn (připojení k plynové láhvi / regulátor tlaku plynu/ plynovou hadici / vstup plynu / spoj na ventilu) pomocí štětce mýdlovým roztokem z 50 % tekutého mýdla a 50 % vody. Můžete použít i sprej k vyhledávání netěsností. **(Obr. 2B)**
3. Vznik bublin mýdlového roztoku ukazuje netěsná místa. **DŮLEŽITÉ:** Gril se smí používat teprve tehdy, když se odstranily všechny netěsnosti. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Odstraňte netěsnosti dotážením spojů, když to je možné nebo vyměňte vadné díly.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na Vašeho specializovaného prodejce plynových spotřebičů.

POKYN: Provádějte **KONTROLU TĚSNOSTI** po každém připojení nebo výměně plynové láhve a také na začátku grilovací sezóny.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍ KONZOLE

Stupně tepla a zapalování



- : Z polohy
- 🔥 : nízký výkon
- 🔥🔥 : střední výkon
- 🔥🔥🔥 : plný výkon
- 🔥🔥🔥 ⚡ : Zapalování
- ⚡ : Zapalovač

Poloha kuželového nástavce EASY FLIP



- Přímá poloha kuželového nástavce EASY FLIP
- Nepřímá poloha kuželového nástavce EASY FLIP

SYSTÉM HOŘÁKŮ KOTLE

Modely s jedním kruhovým hořákem (Obr. 1A)


Kruhový hořák dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximální výkon a na 🔥 nejnižší výkon.

Modely se dvěma kruhovými hořáky (Obr. 1B)






















Velký kruhový hořák dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximální výkon a na 🔥 nejnižší výkon. Je dimenzován pro používání při středních až vysokých teplotách.

Malý kruhový hořák je koncipován pro (do)vaření při nízkých teplotách a dá se jen málo regulovat. Rozdíl mezi 🔥🔥🔥 a 🔥 není patrný. Malý kruhový hořák dosahuje teplotu od asi 100 do 120° C.






PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vyčistěte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami.
2. Zkontrolujte všechny díly vedoucí plyn, jak je popsáno v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**. Udělejte to i tehdy, když byl Váš plynový kotlový gril dodán prodejcem ve smontovaném stavu.
3. Vypalujte gril po dobu asi 20–25 minut na stupni .

NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ

1. Zajistěte, aby byly všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví pevně našroubovány. (Postupujte podle pokynů v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
UPOZORNĚNÍ: U typů MINICHEF 420 G musí být boční odkládací plochy během celého grilování vyklopeny.
2. Otevřete víko grilu. **POZOR:** Gril nikdy nezapaluje s uzavřeným víkem.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
- 4 a. Modely s jedním kruhovým hořákem:
Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu a otáčejte jim proti směru hodinových ručiček na stupeň    . Stiskněte černý zapalovací knoflík a držte jej stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn. **(Obr. 1C)**
- 4 b. Modely se dvěma kruhovými hořáky a samostatným zapalovacím knoflíkem:
Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu velkého kruhového hořáku a otáčejte jim proti směru hodinových ručiček na stupeň    .
Stiskněte černý zapalovací knoflík a držte jej stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn.
Nebo stiskněte knoflík k regulaci množství plynu malého kruhového hořáku (levý knoflík) a otáčejte jim proti směru hodinových ručiček na stupeň    . Stiskněte černý zapalovací knoflík a držte jej stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn. **(Obr. 1D)**
- 4 c. Modely se dvěma kruhovými hořáky bez samostatného zapalovacího knoflíku:
Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu velkého kruhového hořáku a otáčejte jim proti směru hodinových ručiček na stupeň    .
Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn. **(Obr. 1E)**
Nebo stiskněte knoflík k regulaci množství plynu malého kruhového hořáku (levý knoflík) a otáčejte jim proti směru hodinových ručiček na stupeň    . Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn.
5. Když se plyn během 3 vteřin nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na . Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 4.
6. Nemá-li možné gril po 3 pokusech zapálit, zkontrolujte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ CITY 420 G

1. Zajistěte, aby byly všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví pevně našroubovány. (Postupujte podle pokynů v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
2. Otevřete víko grilu. **POZOR:** Gril nikdy nezapaluje s uzavřeným víkem.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu a otáčejte jim proti směru hodinových ručiček na stupeň    . Několikrát ovládejte červený zapalovací knoflík, dokud se plyn nezapálí. **(Obr. 1F)**
5. Když se plyn během 3 vteřin nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na . Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 4.
6. Nemá-li možné gril po 3 pokusech zapálit, vyhledejte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

SYSTÉM KUŽELOVÉHO NÁSTAVCE EASY FLIP UDĚLÁ Z JEDNOHO GRILU DVA



Nejdůležitější část plynového kotlového grilu OUTDOORCHEF se nazývá kuželový nástavec EASY FLIP a odráží inovační schopnosti inženýrů, kteří konstruují OUTDOORCHEF.

Kuželový nástavec EASY FLIP Vám umožňuje během několika vteřin změnit rozdělení tepla z přímého na nepřímé. Současně zabraňuje jako inteligentní ochranný štít škodlivému vzplanutí tuku a nežádoucímu vzniku kouře.

Jediným pohybem ruky změňte přímé grilování, vaření a pečení na nepřímé: jednoduše otočíte kuželový nástavec EASY FLIP.

PŘÍMÝ ŽÁR



Při přímém grilování a vaření



pracujete s vysokou teplotou, která se soustřeďuje na rošt. Například pro vytvoření pěkného grilovacího vzoru na steaku

NEPŘÍMÝ ŽÁR



Při nepřímém grilování, vaření a pečení



se rozděluje teplo rovnoměrně v uzavřeném kotli grilu. Ideální např. k dušení zeleniny nebo prudkému osmahnutí při vysoké teplotě a následnému dopečení pečeně při nižší teplotě.

NÁVOD K OBSLUZE PRO PLYNOVÝ KOTLOVÝ GRIL

Tak je to snadné:

1. Umístěte kuželový nástavec EASY FLIP do požadované polohy. **POZOR:** Během grilování měňte polohu kuželového nástavce jen s rukavicemi chránícími před vysokou teplotou. **UPOZORNĚNÍ:** U přímého grilování a vaření na stupni nechejte víko otevřené. Při přímém grilování můžete víko zavřít jen na stupni - .
2. Vyberte, když je potřeba, odpovídající příslušenství.
3. Předehřívajte gril s uzavřeným víkem po dobu asi 10–15 minut na stupni .
4. Po grilování umístěte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy . Potom uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. I při prázdné láhvi se musí kohoutek na láhvi uzavřít.

TIPY A TRIKY

S přímým teplem




Velké kusy pečeně nebo celá kuřata: Díky kuželovému nastavci EASY FLIP se již nemusí větší kusy masa během grilování obracet. Žár z plynového hořáku stoupá podél vnitřních stěn kotlového grilu a rozděluje se rovnoměrně v celém kotli. Položte potraviny, které chcete grilovat, na předehřátý grilovací rošt a uzavřete víko. Mezi jednotlivými kusy masa nechejte vždy menší mezery. Po uzavření víka se grilované maso osmahne stejnoměrně ze všech stran a šťáva zůstane uvnitř

Aby se u větších kusů nic neponechalo náhodě, doporučujeme pro dosažení perfektních výsledků OUTDOORCHEF GOURMET CHECK-
teploměr k měření teploty uvnitř masa.

S přímým teplem



Menší kusy masa, jako steaky, kotlety a klobásy: Grilované maso se umístí doprostřed předehřátého grilovacího roštu a krátce se osmahne s otevřeným víkem. Potom položte grilované maso na vnější stranu, snižte teplotu na  a dopečte s uzavřeným víkem.





Abyste docílili optimální výsledky při prudkém osmahnutí, doporučujeme litinovou desku od OUTDOORCHEF

Se správným příslušenstvím je grilování s Vaším OUTDOORCHEF ještě zábavnější. Ať už grilujete, vaříte nebo pečete: Nechejte své kreativitě a potěšení z experimentování volný průběh.


Všechny druhy příslušenství pro Váš gril naleznete na OUTDOORCHEF.COM

Tabulku délky grilování pro OUTDOORCHEF pro grilování různých druhů masa naleznete na OUTDOORCHEF.COM

GRILOVÁNÍ NA POSTRANNÍM PŘÍMÉM GRILU

Předehříváte Váš gril při plném výkonu    asi 10 minut. Položte grilované maso na grilovací rošt a nastavte teplotu podle Vašeho přání    .

PO GRILOVÁNÍ


1. Umístěte knoflík k regulaci množství plynu každého hořáku na .
2. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
3. Nechejte gril úplně vychladnout a vyčistěte jej.
4. Zakryjte gril vhodným víkem.

ČIŠTĚNÍ

Mezi jednotlivými grilováními je potřebné jen velmi malé čištění, protože většina tuku se buď odpaří nebo odteče do záchytné misky.

Při silnějším znečištění zahříváte gril asi po dobu 10 minut při plném výkonu. K čištění kuželových nastavců a roštu používejte kartáč na čištění grilu s mosaznými drátky (nepoužívejte ocelové drátky).

K důkladnému čištění použijte OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. Můžete použít i houbu k umývání hrnců z nylonu a mýdlový roztok, abyste odstranili všechny volné zbytky.

DŮLEŽITÉ: Gril po každém důkladném čištění nechejte na stupni    dobře vysušit (vypálit).

POUŽITÍ ČISTICÍHO PROSTŘEDKU OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

DŮLEŽITÉ: Gril nesmí být během používání čisticího prostředku OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER v provozu.

Na ochranu rukou používejte rukavice, pokud možno mějte nasazené i brýle. Gril nebo příslušenství v ještě mírně teplém stavu důkladně postříkejte a nechejte působit 15–30 minut. Znečištěné plochy postříkejte ještě jednou, důkladně opláchněte vodou a nechejte oschnout.

POZOR: OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER se nesmí používat na práškově lakované povrchy.

POUŽITÍ ČISTICÍHO PROSTŘEDKU OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

DŮLEŽITÉ: Gril nesmí být během použití čisticího prostředku OUTDOORCHEF CHEF CLEANER v provozu.

Používejte pro ochranu rukavice a brýle. Gril nebo příslušenství ještě v mírně zahřátém stavu postříkejte a nechte prostředek působit 10 minut, dokud se pěna nerozpustí.

V případě potřeby znečištěnou plochu vyčistěte vhodným kartáčem na gril nebo nylonovou houbou. Potom gril nebo příslušenství důkladně omyjte vodou a osušte.

POZOR: Prostředek není vhodný na dřevěné, plastové, práškově stříkané a lakované povrchy.

ÚDRŽBA

Pravidelná údržba Vašeho grilu zaručuje bezvadnou funkci.

- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci a jiný hmyz může způsobit ucpání, které se musí před použitím odstranit.
- Pokud se grilem pravidelně požívá na nerovném terénu, zkontrolujte občas, zda jsou všechny šrouby ještě pevně dotaženy.
- Když gril delší dobu nepoužíváte, měly byste před novým použitím provést **KONTROLU TĚSNOSTI**. Máte-li jakékoli pochybnosti, obraťte se prosím na Vašeho dodavatele plynu nebo na prodejnu.
- Abyste zabránili poškození korozi, namažte před delším skladováním všechny kovové součástky olejem.
- Po delším skladování a minimálně jednou během grilovací sezóny byste měli zkontrolovat, zda nejsou na plynové hadici praskliny, ohnutá („zalomená“) místa a jiná poškození. Poškozená hadice se musí ihned vyměnit, jak je popsáno v kapitole **BEZPEČNOSTNÍ POYKYNY**.
- Abyste se mohli z Vašeho gril těšit co nejdéle, doporučujeme následující:
- Natřete všechny dřevěné části jednou ročně olejem na ošetřování dřeva – toto působí proti vzniku prasklin.
- Chraňte Váš gril, po úplném vychladnutí, vhodným víkem **OUTDOORCHEF** před povětrnostními vlivy.
- Abyste zabránili hromadění vlhkosti, víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Hořák se nezapálí:

- Zkontrolujte, zda je otevřen přívod plynu na plynové láhvi.
- Zajistěte, aby bylo dost plynu v láhvi.
- Zkontrolujte, zda jiskry z elektrody přeskakují na hořák.

Jiskra nepřeskakuje:

- Zajistěte, aby byla správně vložena baterie (u grilů s elektrickým zapalováním).
- Vzdálenost mezi hořákem a elektrodou smí být jen 5–8 mm.
- Zkontrolujte, zda je zastrčený kabel v elektrickém zapalování a elektrodě a pevně drží.
- Vložte novou baterii (typ AAA, LR03, 1.5 voltu) do elektrického zapalování (u grilů s elektrickým zapalováním).

Nepodaří-li se Vám gril pomocí výše uvedených opatření uvést do provozu, spojte se prosím s Vaším prodejním místem.

SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA

1. Záruka a vztahy k ostatním právům kupujícího

Nákupem tohoto produktu **OUTDOORCHEF** u autorizovaného prodejce jste získali jako privátní zákazník záruku výrobce Outdoorchef AG („OC“).

Záruka výrobce Vám zajišťuje záruční nároky vůči poskytovateli záruky podle pravidel této dohody. Záruční nároky jsou platné současně s Vašimi smluvními nebo zákonnými právy. Ostatní práva nejsou touto zárukou vyloučena nebo omezena. Proto můžete proti příslušnému povinnému uplatnit i Vaše ostatní smluvní nebo zákonné nároky. Tato záruka se tak nedotýká např. nároků podle zákona o odpovědnosti za produkt.

Jako kupujícímu je Vám zvláště umožněno uplatňovat smluvní záruční nároky vůči Vašemu prodejci. Tak můžete například realizovat možné odstoupení od kupní smlouvy jen vůči prodejci, nikoliv ji však v rámci záruky sledovat vůči OC.

2. Účastníci a podmínky záruky

Poskytovatelem záruky je OC. K záruce oprávněným je každý koncový zákazník, který zakoupí v autorizovaném obchodě nový produkt pro soukromé účely. Zakoupení se prokazuje dokladem o nákupu. O zakoupení pro soukromé účely se jedná tehdy, jestliže produkt zakoupí fyzická osoba k účelům, které není možno přiřadit převážně k podnikatelským činnostem ani k činnostem samostatně výdělečným.

Pokud je zřejmý případ, na který se záruka vztahuje, musí být záruční nároky uplatněny v průběhu dvou měsíců u poskytovatele záruky. Jinak jsou Vaše nároky plynoucí ze záruky vyloučeny. Pro zjevné vady začíná běžet tato vylučovací lhůta okamžikem obdržení produktu. OC proto doporučuje zkontrolovat možné závady produktu ihned po obdržení.

3. Rozsah

Záruka platí od data zakoupení a poskytuje se v následujících případech, pokud neexistuje žádná okolnost pro vyloučení podle bodu 4:

- 3 roky na smaltovanou kouli (spodní část a víko) proti prorezavění
- 3 roky na smaltovaný grilovací rošt proti prorezavění nebo propálení
- 3 roky na všechny díly z nerezové oceli proti prorezavění nebo propálení
- vady emailu před prvním použitím
- 2 roky na všechny zbývající výrobní / materiálové vady

Za závady se přitom nepovažují pro funkci nepodstatné a pro Vás jako zákazníka únosné nerovnosti, barevné odchylky emailu nebo malá vadná místa, jako výrobou podmíněná styčná místa na spodním okraji víka nebo na závěsech.

V případě uplatnění záruky OC poškozené nebo vadné díly nebo celý produkt podle svého uvážení vymění nebo nahradí. Pokud je to pro Vás jako zákazníka únosné, je možno provést také výměnu srovnatelného modelu za model novější konstrukce, např. za model následující. Pokud závada negativně neovlivňuje funkčnost produktu a pokud je to pro Vás jako zákazníka únosné, může Vám být místo opravy nabídnuto také přiměřené finanční vyrovnání.

Po dobu trvání vyřízení záručního případu (kontrola a eventuální výměna) není OC povinná poskytovat náhradní produkt nebo jiné odškodnění. Provedení záručního plnění neprodlužuje záruku a záruka nezačne ani běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví OC. Pouze při výměně produktu začíná záruční doba od začátku.

Další nároky vůči poskytovateli záruky nejsou touto zárukou opodstatněny. Vaše nároky z ostatních zákonných důvodů tím však nejsou vyloučeny nebo omezeny (viz také 1. výše).

4. Vyloučení

Záruka je vyloučena v následujících případech:

- Běžné opotřebení při řádném užívání, zvláště běžných spotřebních dílů jako trychtýře, stříšky na ochranu proti plamenům, hořáky, teploměry, zapalování a baterie, elektrody, zapalovací kabely, plynové hadice, plynový tlakový regulátor, topný prvek, reflektor, hliníková ochranná fólie, grilovací rošt nebo rošt na uhlí, zapalovací rošt nebo miska na zachycení tuku.
- Poškození emailu u použitých přístrojů, pokud poškození prokazatelně neexistovalo již při prvním použití.
- Závady a/nebo škody z důvodu používání v rozporu s určením, zvláště nedodržování návodu k obsluze nebo pokynů k provozu/údržbě (jako například používání venkovních přístrojů v interiéru, poškození chybnou montáží nebo neodborným čištěním smaltovaného povrchu kuželového nástavce nebo grilovacího roštu, neprovádění kontroly těsnosti, pokud je doporučena v návodu k obsluze, použitím škodlivých chemikálií, použití k jinému než určenému účelu atd.).
- Závady a/nebo škody, pokud tyto zásahy nebo opravy nebyl provedeny osobami autorizovanými OC.
- Závady a/nebo škody způsobené ničivými povětrnostními vlivy (například kroupy nebo zásah blesku).
- Závady a/nebo škody způsobené úmyslným poškozením nebo záměrným nebo nedbalým poškozením, pokud za to není odpovědná OC.
- Závady a/nebo škody, které vznikly při přepravě ke kupujícímu, pokud byla přeprava zadána poskytovatelem záruky.
- Závady a/nebo škody z důvodu vyšší moci.
- Závady a/nebo škody způsobené opotřebením při profesionálním používání k podnikatelským účelům (např. použití v hotelech nebo gastronomii).

5. Vyřízení záručního případu

V případě uplatnění záruky se prosím co nejdříve obraťte na našeho autorizovaného prodejce (ověření obchodního zástupce na www.outdoorchef.com) a spolu s Vaší adresou podle možnosti uveďte produkt/část produktu, doklad o zakoupení, sériové číslo a číslo artiklu (obojí najdete na typovém štítku nalepeném na Vašem grilu; viz první oddíl návodu k obsluze). Popište nám závadu, budeme rádi, když přiložíte také fotografii. Ke kontrole záručního případu předejte produkt obchodnímu zástupci nebo nám (záruka Bring-In). V oprávněných případech Vám uhradíme nutné a nezbytné náklady na přepravu a odeslání, jinak produkt zašleme na Vaše náklady zpět.

Registrovaná značka OUTDOORCHEF je zastupována následujícím podnikem

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

* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce OUTDOORCHEF.COM.

** Výrobní číslo a také číslo výrobku naleznete na nálepce s údaji na Vašem grilu (k tomu viz první oddíl **NÁVODU K OBSLUZE**).

TECHNICKÉ INFORMACE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Výkon	
- malý hořák	1.20 kW
- velký hořák	8.50 kW
Spotřeba plynu	702 g/hod.
28–30/37 mbar	
- Tryska malý hořák	0.55 mm/označení: BF
- Tryska velký hořák	1.47 mm/označení: BT
50 mbar	
- Tryska malý hořák	0.48 mm/označení: AF
- Tryska velký hořák	1.27 mm/označení: AT
Tlak plynu	butan 28 mbar propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Výkon	8.50 kW
Spotřeba plynu	612 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1.47 mm/označení: BT
Tryska (50 mbar)	1.27 mm/označení: AT
Tlak plynu	butan 28 mbar propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Výkon	5.40 kW
Spotřeba plynu	389 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1.15 mm/označení: BN
Tryska (50 mbar)	1.02 mm/označení: AN
Tlak plynu	butan 28 mbar. propan 37 mbar

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

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Výkon	5.60 kW
Spotřeba plynu	397 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1.15 mm/označení: BN
Tryska (50 mbar)	1.02 mm/označení: AN
Tlak plynu	butan 28 mbar. Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Výkon	4.30 kW
Spotřeba plynu	315 g/hod.
Tryska (28–30/37 mbar)	1.02 mm/označení: BL
Tryska (50 mbar)	0.88 mm/označení: AH
Tlak plynu	butan 28 mbar propan 37 mbar

Kategorie

I_{B/P} (30 mbar)
I_{B/P} (50 mbar)
I₊ (28/30/37 mbar)

Elektrické zapalování

Pro provoz elektrického zapalování potřebujete baterii (typ AAA, LR03, 1.5 voltu).

Pokyn k ukazateli teploty

Odchylka ukazatele od teploměru může být +/- 10 %.

Webová stránka

Další informace, tipy a triky, recepty a všechny důležité informace k produktům OUTDOORCHEF naleznete na OUTDOORCHEF.COM



KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

CE0063

PIN 0063 BP 3505

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Made in China

Butane / Propane
G30 / G31**30/37 mbar**Cat. I₃ - Cat. I₃ BP
Total rate ΣQ_n =**DISTRIBUTION**Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany**FONTOS:**

Először jegyezze fel a gáz-gömbgrillnek a használati útmutató hátoldalán feltüntetett sorozatszámát. Grillmodellől függően a szám az **adat-táblán** is lehet, amely az állványon vagy a padlólapra kerül elhelyezésre.

A sorozatszám és a cikkszám kérdés, alkatrészrendelés és garanciális ügyintézés során fontos információ. Biztonságos helyen tartsa az útmutatót, mert fontos biztonsági, használati és gondozási információkat tartalmaz.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A grillkészüléket használó személy ismerje és tartsa be a begyújtás pontos menetét. Gyermekek nem használhatják a készüléket. Pontosan kövesse az útmutatóban leírt összeszerelési folyamatot. A szakkerületlen összeszerelés veszélyes következményekkel járhat. Ne tegyen gyúlékony folyadékot, egyéb anyagokat és tartályok gázpalackot a grill közelébe. Ne használja a grillt és a gázpalackot szellőzés nélküli, zárt helyiségben.

Gondosan olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba veszi a gáz-gömbgrillt. A grill csak kültéren, éghető tárgyaktól legalább 1,5 m biztonsági távolságban használható.

GÁZPALACKOK

- Legfeljebb 8 kg töltő súlyú gázpalack tehető a padlólapra. Állítsa a palackot az előírt helyre, lásd az **ÖSSZESZERELÉSI ÚTMUTATÓT**.
- Rögzítésre a mellékelt palackheveder vagy a gázpalack tartó szolgál. Kérjük, ügyeljen rá, hogy ne legyen tömítetlen csavarkötés a palackon. **(2A ábra)**
- Használatba vétel előtt és minden csere után **ELLENŐRIZZE A GÁZPALACK TÖMÍTETTSÉGÉT**.
- Ne tegye a gázpalackot 50 °C hőmérséklet feletti helyre, zárt helyiségbe, és ne tárolja pincében.
- Vegye figyelembe és tartsa be a gázpalackon feltüntetett biztonsági előírásokat.
- FIGYELMEZTETÉS:** Ellenőrizze, hogy a nyomákszabályzó és a gázpalack rendeltetésszerű használatra engedélyezve van-e az Ön országában. Csak az adott országban érvényes szabványoknak megfelelő gázpalackok használhatók. Az eltérő tömítési rendszerek miatt a nyomákszabályzó és a gázpalack közti eltérések esetén nem szabad szoros csavarkötést alkalmazni. A tömítetlenség oda vezethet, hogy a kiáramló gáz minden további nélkül nyílt láng vagy szikra hatására begyulladhat. Biztonsági és garanciális okokból javasoljuk, hogy minden esetben ellenőrizze a megvásárolt gázgrillt és szükség esetén alakítsa át a nyomákszabályzót és a gáztömlőt a helyi előírásoknak megfelelően.

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A készülék tulajdonosa őrizze meg és tartsa mindenkor elérhető helyen a használati útmutatót.

A **BEGYÚJTÁSI ÚTMUTATÓ** fejezet szerint vegye használatba a grillt.

- „Csak kültéri használatra”
- „Olvassa el a használati előírást a készülék használatba vétele előtt”
- „**FIGYELEM:** a hozzáférhető részek nagyon forróak lehetnek. A kisgyermeket tartsuk távol tőle.”
- „A készülék használata során az éghető anyagokat tartsuk távol!”
- „Ne mozdítsa el a készüléket használat közben.”

- „Használat után zárja el a gázpalackot.”
 - Ne használja a grillt elötető alatt.
 - Ne tolja a vezetőgörgős készüléket egyenetlen talajon vagy aljazaton.
 - Viseljen védőkesztyűt, ha forró részekhez ér.
 - Grillezés után állítsa a gázszabályozó gombot pozícióba és zárja el a gázpalack gázadagolóját.
 - Gázpalackcsere közben ügyeljen arra, hogy a gázszabályozó gomb pozícióban álljon és zárva legyen a gázpalack gázadagolója.
- FONTOS:** Tilos gyújtóforrást tartani a közelben.
- Az új gázpalack csatlakoztatása után ellenőrizze a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** úmutató szerint a csatlakozó részeket.
 - Ha tömítetlenség gyanúja áll fenn, állítsa a gázszabályozó gombot pozícióba és zárja el a gázpalack gázadagolóját. Ellenőriztesse a szaküzletben a gázvezető részeket.
 - Ha sérült vagy elkopott a gázvezeték, azonnal ki kell cserélni. A vezeték nem törhet meg és nem lehet rajta repedés. A vezeték eltávolítása előtt ne feleddje elzárni a gázszabályozó gombot és a gázadagolót.
 - A vásárlást követő 3 év használat után mindenképp cserélje ki a vezetéket és a gáznyomás-szabályozót. Ügyeljen rá, hogy a gáznyomás-szabályozó és a vezeték megfeleljen a vonatkozó EN szabványoknak (gáznyomás-szabályozó EN 16129 / gáztömlő EN 16436).
 - A gázvezeték ajánlott hossza 90 cm, de 150 cm-nél semmiképp ne legyen több.
 - Ne zárja el a padlótacla nagy, kerek légbeszívó nyílását vagy a tető levegőztető nyílását. A gázpalackot tároló helyiség szellőzőnyílásait semmi esetre sem szabad lezárni vagy letakarni.
 - „A készüléken végzett mindenfajta módosítás veszélyes lehet.”
 - A grillt megfelelő, hozzávaló gázvezetékekkel és gáznyomás-szabályozóval szállítjuk. A gázvezetéket feltétlenül távol kell tartani a grill külső felületeitől. Tilos a vezetéket megcsavarni. A vezetéket a tömlővezetővel rendelkező grillmodelleken a vezetékben kötelező rögzíteni.
 - A vezeték és a szabályozó feleljen meg országa előírásainak és az EN szabványoknak (gáznyomás-szabályozó EN 16129 / gáztömlő EN 16436).
 - Ha nem érhető el a teljes teljesítmény és a gázadagoló eltömődésének gyanúja merül fel, kérjük, forduljon gázzakülethez.
 - Csak stabil, biztonságos aljazaton használja a grillt. Ne állítsa használat közben fapadlóra és más éghető felületre. Gyúlékony anyagoktól tartsa távol.
 - Vigyázzon, hogy ne érje hősokk, azaz hirtelen hőváltozás a gránitlapos készüléket.
 - Ne tartsa a grillt gyúlékony folyadék és más gyúlékony anyag közelében.
 - Ha a készüléket télre zárt helyiségbe teszi, csatlakoztassa le róla a gázpalackot. Tartsa a palackot kültérben, jól szellőző helyen, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.
 - Használatba vétel előtt lehetőleg szélétől védett helyre tegye a grillt.
 - Ha használaton kívül helyezi a készüléket, teljes lehűlése után takarja le, hogy ne érje környezeti hatás. A grillkereskedőtől szerezhető be megfelelő takarótető.
 - A nedvesség feltorlódásának elkerülése céljából erős esőzés után vegye le a takarótetőt.

TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE

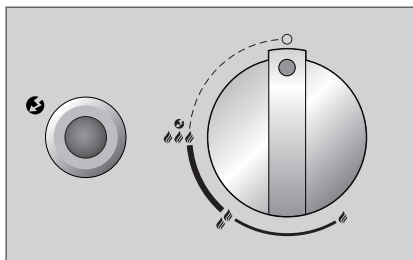
FIGYELMEZTETÉS: A tömítettség ellenőrzése közben nem lehet a közelben gyújtóforrás. Ez a dohányzásra is érvényes. Tilos égő gyufával vagy nyílt lánggal ellenőrizni a tömítettséget. A tömítettséget mindig a szabadban vizsgálja.

1. A gázszabályozó gombnak pozícióban kell lennie.
2. Nyissa meg a gázpalack csapját és minden gázvezető helyet (a gázpalackon / a gáznyomás szabályozón / a gázvezetéken / a gázbelépés helyén / a szelepcsatlakozón) ecsettel kenjen be fele rész folyékony szappant és fele rész vizet tartalmazó oldattal. Használhat szivárgáskezeső spray-t is. **(2B ábra)**
3. Ha szappanbuborék jelenik meg, az a gázszivárgás jele. **FONTOS:** Csak a szivárgás megszüntetése után szabad használni a grillt. Zárja el a gázpalack gázadagolóját.
4. Ha lehetséges, a kötések meghúzásával szüntesse meg a szivárgást, vagy cserélje ki a hibás alkatrészeket.
5. Ismétlje meg az 1. és a 2. lépést.
6. Ha nem tudja megszüntetni a szivárgást, forduljon gázzakülethez.

FIGYELMEZTETÉS: A gázpalack csatlakoztatása vagy cseréje után, valamint a grillszezon kezdetén mindig **ELLENŐRIZZE TÖMÍTETTSÉGÉT.**

A KEZELŐKONZOL JELZÉSEINEK MAGYARÁZATA

Hőfokokozatok és gyújtás



- : Ebből a pozícióból:
- 🔥 : alacsony teljesítmény
- 🔥🔥 : közepes teljesítmény
- 🔥🔥🔥 : nagy teljesítmény
- 🔥🔥🔥⚡ : Gyújtás
- ⚡ : Gyújtó

Az EASY FLIP tölcser elhelyezése



Az EASY FLIP tölcser közvetlen elhelyezése

Az EASY FLIP tölcser közvetett elhelyezése

A GÖMB ÉGŐRENDSZERE

Egy körégős modellek (1A ábra)



A körégő 🔥🔥 fokozaton éri el legnagyobb teljesítményét és 🔥 fokozaton a legalacsonyabbat.

Két körégős modellek (1B ábra)

A nagy körégő 🔥🔥 fokozaton éri el legnagyobb teljesítményét és 🔥 fokozaton a legalacsonyabbat. Közepes és magas hőmérsékletekre méretezett.

A kis körégő alacsony hőmérsékleten párolásra tervezett és csak csekély mértékben szabályozható. Nem látható a 🔥🔥 és a 🔥 közötti különbség. A kis körégő kb. 100° - 120 °C hőmérsékletet ér el.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Tisztítsa meg minden részt, amely élelmiszerhez érhet.
2. Ellenőrizzen minden gázvezető alkatrészt a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet szerint. Akkor is végezzen ellenőrzést, ha a gáz-gömbg-rillt a kereskedő teljesen összeállítva szállította le.
3. Kb. 20–25 percen keresztül   fokozaton égesse ki a készüléket.

ÚTMUTATÓ A BEGYÚJTÁSHOZ

1. Biztosítsa, hogy a gázvezeték, a gáznyomás szabályozó és a gázpalack közötti összes csatlakozás fixen össze legyen csavarozva (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet szerint járjon el).

FIGYELMEZTETÉS: A MINICHEF 420 G esetén az oldalpalcokat a teljes grillezési folyamat során kihajtva kell tartani.




2. Nyissa ki a grill tetejét. **FIGYELEM:** Ne gyújtsa be a grillt a tető eltávolítása előtt.
3. Nyissa ki a gázpalack gázadagolóját.




4a. Egy körégős modellek

Nyomja meg a gáznyomás-szabályozó gombot és fordítsa az óramutató járásával ellentétesen    fokozatra.




Nyomja meg a fekete gombot és tartsa nyomva addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt. **(1C ábra)**




4b. Két körégős, külön gyújtógombos modellek:


Nyomja meg a nagy körégő gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban    fokozatra. Nyomja meg a fekete gyújtógombot és tartsa nyomva addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt.

Vagy nyomja meg a kis körégő gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban    fokozatra. Nyomja meg a fekete gyújtógombot és tartsa nyomva addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt. **(1D ábra)**

4c. Két körégős, külön gyújtógomb nélküli modellek:

Nyomja meg a nagy körégő gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban    fokozatra. Tartsa nyomva a gázszabályozó gombot addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt. **(1E ábra)**

Vagy nyomja meg a kis körégő gázszabályozó gombját (bal gomb) és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban    fokozatra. Tartsa nyomva a gázszabályozó gombot addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt.

5. Ha nem gyullad meg 3 másodpercen belül, állítsa a gázszabályozó gombot  pozícióba. Várjon 2 percet, hogy eltávozzon a nem elégett gáz. Utána ismétlje meg a 4. pontot.
6. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni a grillt, keresse meg az okát (a **HIBAEZHÁRÍTÁS** fejezet szerint).


ÚTMUTATÓ A CITY 420 G BEGYÚJTÁSÁHOZ

1. Biztosítsa, hogy a gázvezeték, a gáznyomásszabályozó és a gázpalack közötti összes csatlakozás stabilan össze legyen csavarozva. (A **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet útmutatása szerint járjon el).

2. Nyissa ki a grill tetejét. **FIGYELEM:** Ne gyújtsa be a grillt a tető eltávolítása előtt.

3. Nyissa ki a gázpalack gázadagolóját.

4. Nyomja meg a gázszabályozó gombot és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban    fokozatra. Nyomja meg még egyszer a gyújtógombot, hogy meggyulladjon a gáz. **(1F ábra)**

5. Ha nem gyullad meg 3 másodpercen belül, állítsa a gázszabályozó gombot  pozícióba. Várjon 2 percet, hogy eltávozzon a nem elégett gáz. Utána ismétlje meg a 4. pontot.

6. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni a grillt, keresse meg az okát (a **HIBAEZHÁRÍTÁS** fejezet szerint).

AZ EASY FLIP TÖLCSÉRRENDSZERREL EGY GRILLEZŐBŐL KETTŐ LESZ



Az OUTDOORCHEF gáz-gömbgrill legfontosabb része az EASY FLIP tölcser, amely az OUTDOORCHEF mérnökeinek innovációs tudását tükrözi.

Az EASY FLIP tölcser lehetővé teszi, hogy a hőeloszlást másodperceken belül közvetlenről közvetetre változtassa. Ezzel egyidejűleg intelligens védőpajzsként megakadályozza a zsírgyulladás okozta káros égést és a nem kívánt füstképződést.

Egyetlen kézmozdulat elég ahhoz, hogy a közvetlenről közvetett grillezésre, főzésre és sütésre váltson: egyszerűen fordítsa el az EASY FLIP tölcserét.

KÖZVETLEN HŐ



Közvetlen grillezéskor és főzéskor



dolgozzon a rácra összpontosuló magas hőmérséklettel. Például megfelelően grillezett steakhez

KÖZVETETT HŐ



Közvetett grillezéskor, főzéskor és sütéskor



a hő egyenletesen oszlik el a zárt grillgömbben. Ideális például zöldségek párolására vagy sültetek lassú sütésére.

GÁZ-GÖMBGRILL HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Ilyen egyszerű:

1. Helyezze az EASY FLIP tölcserét a kívánt pozícióba. **FIGYELEM:** Grillezés közben csak hőálló kesztyűvel változtassa a tölcser állását.
2. Ha szükséges, válassza ki a megfelelő tartozékot. **FIGYELMEZTETÉS:** A 🔥 fokozaton történő közvetlen grillezés és főzés esetén a fedelet nyitva kell hagyni. A fedelet csak 🔥 – 🔥 fokozaton történő közvetlen grillezés esetén szabad zárva tartani.
3. Kb. 10-15 percen át fűtse a grillt zárt tető mellett 🔥 fokozaton.
4. Grillezés után állítsa a gázsabályozó gombot ○ pozícióba. Majd zárja el a gázpalack gázadagolóját. Az üres palack csapját is el kell zárni.

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

Közvetett hővel



Nagyobb hússzeletek vagy egész csirke: Az EASY FLIP tölcsér segítségével nem kell grillezés közben megfordítani a nagyobb hússzeleteket. A gázégő hője a grillgömb belsejében felemelkedik és az egész gömbben egyenletesen eloszlatja a hőt. Tegye a húst a felforrósodott grillrácsra és zárja le a fedelet. Mindig hagyjon kevés helyet a hússzeletek között. A tető lezárásával a hús minden oldala egyenletesen sül és a benne marad a szaft.

Ahhoz, hogy a nagyobb darabok sütése se a véletlenen múljon, az OUTDOORCHEF GOURMET CHECK maghőmérsékletmérő használatát javasoljuk a tökéletes eredmény eléréséhez.

Közvetlen hővel



Kisebb hússok, pl. steak, karaj, kolbász: Tegye a húst a felforrósodott grillrács közepére és nyitott tető mellett hirtelen süsse meg. Majd tegye ki, csökkentse le a hőmérsékletet 🔥 fokra és zárt tető mellett fejezze be a sütést.

A hirtelensültek optimális elkészítéséhez javasoljuk az OUTDOORCHEF öntöttvas lap használatát.

A megfelelő tartozékokkal még több öröme lesz az OUTDOORCHEF használatában. Legyen szó grillezésről, főzésről vagy sütésről, engedje szabadjára kreativitását és kísérletező kedvét.

Grillkészüléke összes tartozékát megtalálja az OUTDOORCHEF.COM oldalon.

Az OUTDOORCHEF grillezési idő táblázatok az OUTDOORCHEF.COM címen találhatóak.

GRILLEZÉS AZ KIEGÉSZÍTŐ FELÜLETEN

Forrósítsa a grillt a 🔥🔥🔥 legnagyobb teljesítményen kb. 10 percen át. Tegye az ételmezert a grillrácsra és igény szerint szabályozza a hőmérsékletet 🔥🔥🔥.

GRILLEZÉS UTÁN

1. Állítsa a gázszabályozó gombot ○ pozícióba.
2. Zárja el a gázpalack gázadagolóját.
3. Hagyja teljesen lehűlni a grillt, majd tisztítsa meg.
4. A megfelelő tetővel takarja le.

TISZTÍTÁS

Csak nagyon kevés tisztítás szükséges a grillrések között, mert a zsír legnagyobb része elpárolog vagy a felfogótálcára kerül.

Erős szennyeződésnél kb. 10 percen át teljes teljesítményen fűtse a grillt. A tölcsér és a rács tisztításához használjon rézsörtés grilltisztító keféket (ne acélsörtés keféket).

Alapos tisztításra használja az OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANERT. Használhat esetleg műanyag edénytisztító szivacsot és szappanos oldatot is a laza maradványok eltávolítására.

FONTOS: Minden alapos tisztítás után 🔥🔥🔥 fokozaton hagyja teljesen megszáradni (kiégetéssel).

AZ OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER ALKALMAZÁSA

FONTOS: a grillt az OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER használata közben nem szabad üzemeltetni.

Keze védelmére használjon kesztyűt, szeme védelmére pedig lehetőleg viseljen szemüveget. A grillt vagy tartozékait még langyos állapotban alaposan permetezze be és 15-30 percig hagyja hatni a szert. Az erősen szennyezett felületeket újból permetezze be, majd vízzel gondosan öblítse le és hagyja megszáradni.

FIGYELEM: Az OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANERT nem szabad porfestett felületre használni.

AZ OUTDOORCHEF CHEF CLEANER ALKALMAZÁSA

FONTOS: Az OUTDOORCHEF CHEF CLEANER használata közben nem szabad üzemeltetni a grillt.

Viseljen védőkesztyűt és szemüveget. A grillt és a tartozékait még meleg állapotban permetezze be és 10 percig hagyja hatni, amíg feloldódik a hab.

Szükség esetén megfelelő grillkefével vagy szivaccsal segítse a tisztítást. Majd vízzel alaposan öblítse le és szárítsa meg.

FIGYELEM: Nem alkalmas fa-, műanyag-, porfestett- és festett felületekre.

KARBANTARTÁS

A grill rendszeres karbantartása a kifogástalan működés garanciája.

- Évente legalább kétszer, hosszabb tárolás után pedig minden alkalommal ellenőrizze a gázvezető elemeket. A pókok és más rovarok eltömődést okozhatnak, amit használat előtt meg kell szüntetni.
- Ha a grillt rendszeresen egyenetlen felületen használja, időről időre ellenőrizze a csavarok megfelelő szorosságát.
- Ha hosszabb időn át nem használja a grillt, minden újabb használat előtt **ELLENŐRIZZE TÖMÍTETTSÉGÉT**. Ha kétely merülne fel, kérjük, forduljon a gázszállítóhoz vagy a vásárlás helyéhez.
- A korróziókárok megelőzésére hosszabb tárolás előtt minden fémrészt olajozzon be.
- Hosszabb tárolás után és a grillszezon alatt legalább egyszer ellenőrizze, hogy nincs-e repedés, törés vagy egyéb sérülés a gáztömlőn. A sérült gáztömlőt a **BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK** fejezetben leírtak szerint azonnal ki kell cserélni
- Repedésképződés ellen évente egyszer kezelje a farészeket faápoló olajjal.
- Teljes kihűlés után megfelelő **OUTDOORCHEF** takarótetővel letakarva védje a grillt a környezet hatásaitól.
- A nedvességtorlódás kiküszöbölésére eső után vegye le a takarótetőt. A grillkereskedőtől szerezhető be megfelelő takarótető.

HIBAELHÁRÍTÁS

Nem gyullad meg az égő.

- Ellenőrizze, hogy nyitva van-e a gázpalack csapja.
- Biztosítsa, hogy legyen elég gáz a palackban.
- Ellenőrizze, hogy ad-e szikrát az elektróda az égőnek.

Nincs szikra:

- Biztosítsa, hogy helyesen legyen berakva az elem (elektrodagyújtós grillnél).
- Az égő és az elektróda közötti távolság legfeljebb 5-8 mm lehet.
- Ellenőrizze, hogy elektromos gyújtásnál a kábel és az elektróda stabilan csatlakoztatva legyen.
- Tegyen új elemet (AAA, LR03 típus, 1,5 Volt) az elektromos gyújtóba (elektrodagyújtós grillnél).

Ha nem sikerül üzembe helyezni a grillt a fenti műveletek segítségével, kérjük, forduljon az értékesítőhelyhez.

FOGYASZTÓI GARANCIA

1. Garancia és a vevő egyéb jogaihoz való viszony

Az **OUTDOORCHEF** elnevezésű termék engedélyezett kereskedőnél végzett vásárlásával Ön végvevőként (fogyasztóként) a Outdoorchef AG („OC”) gyártói garanciáját kapja.

A garanciaadóval szembeni gyártói garancia a jelen megállapodás szerint biztosítja Önnek a garanciális igényeket. A garanciális igényekhez tartoznak még az egyéb szerződéses vagy törvényi jogok is. Az egyéb jogokat a jelen garancia nem zárja ki és nem korlátozza. Ezért egyéb, szerződéses vagy törvény által biztosított, a mindenkor kötelezettrel szembeni igényeit is érvényesítheti. Így pl. a termékfelelősségi törvény szerint a jelen garancia által biztosított igényeket a fenti rendelkezések nem érintik.

Vevőként Ön mindenekelőtt az eladóval szembeni, szerződéses szavatossági igényeit érvényesítheti. Például az adásvételi szerződés csak az eladóval szemben vonható vissza, azonban a jelen garancia keretében a OC-val szemben nem.

2. Érdekeltek és a garancia feltételei

A garancia adója a OC. A garancia jogosultja az a végvevő, aki az új terméket az engedéllyel rendelkező kereskedelmi egységben magáncélra megszerzi. A termék megszerzését a vásárlási bizonylat igazolja. Magáncélra történő szerzésről beszélünk, ha a terméket természetes személy olyan célra szerzi be, amely sem iparüzési, sem önálló foglalkozási tevékenységhez nem rendelhető hozzá.

Ha garanciális eset jelentkezik, Önnek garanciaigényét két hónapon belül kell érvényesítenie a garanciaadónál. Minden egyéb garanciális igény kizárt. A látható hiányosságokra a kizárási határidő a termék átvételével kezdődik. Ezért a OC azt ajánlja, hogy a terméket kézhezvétel után haladéktalanul ellenőrizze.

3. Tartalom

A garancia a vásárlás dátumától érvényes, és a következő esetekben biztosított, amennyiben nem áll fenn a 4. pont szerinti kizárás tényállása:

- 3 év a zománcbevonatú gömb (alsó rész és tető) rozsdásodására.
- 3 év a zománcbevonatú grillrács rozsdásodására vagy elégésére.
- 3 év minden nemesacél alkatrész rozsdásodására vagy elégésére.
- Első használat előtti zománchiba.
- 2 év minden egyéb gyártási- és anyaghibára.

Nem tekinthetők hiányosságnak a funkció szempontjából nélkülözhetetlen és a vevő számára ésszerű egyenetlenség, zománcbevonati színkülönbségek látszó eltérések vagy kisebb hibák, pl. gyártás közben kialakuló zománchiány a fedő alsó szélén vagy a felfüggesztéseken. Garancia esetén a OC joga eldönteni, hogy a hibás vagy hiányos anyagot, terméket visszacseréli vagy visszaveszi. Ha a vevő elfogadja az újabb gyártási típusú, összehasonlítható modellt, pl. következő modell is szóba jöhet csereként. Amennyiben a hiányosság nem csökkenti a termék használhatóságát és a vevő számára ez megfelelő, javítás helyett méltányos pénzügyi ellentételezés is felkínálható. A garanciaügyintézés (vizsgálat és esetleg csere) idejére a OC-val szemben nem tarthat igényt helyettesítő termékre vagy más egyéb kártalanításra. A garanciális teljesítések végrehajtása nem eredményezi a garanciális idő meghosszabbodását vagy újratekésítését. A kicserélt anyagok a OC tulajdonába mennek át. Csak termékcseré esetén kezdődik újra a garanciális idő. Garanciaadóval szembeni további igényeket a jelen garancia nem alapoz meg. Azonban egyéb jogcímen fennálló igényeit nem zárja ki és nem korlátozza (lásd a fenti 1. pontot).

4. Kizárás

A garancia a következő esetekben kizárt:

- Szokásos elhasználódás rendeltetészerű használatból, különösen az általánosan kopó részekben, pl. tölcsér, lángfedő, égő, hőmérő, gyújtó, elem, elektróda, gyújtókábel, gázvezeték, gáznyomás-szabályozó, fűtőelem, reflektor, alumínium védőfólia, grill- vagy szénrács, tál, gyújtórács, valamint szén- és zsírfelfogó tálca.
- Használt készülékek zománchiái, ha nem igazolható, hogy a hiba már az első használat előtt fennállt.
- Meghibásodott és/vagy szakszerűtlen vagy nem rendeltetészerű használat által előidézett károk, különösen a kezelési útmutató, a biztonsági előírások vagy az üzemeltetési és karbantartási utasítások figyelmen kívül hagyása (például kültéri készülékek használata beltérben, hibás összeszerelés, tölcsér vagy a grillrács zománcozott felületének szakszerűtlen tisztítása által okozott sérülések, tömítettség ellenőrző teszt elmulasztása, amennyiben javasolja a kezelési útmutató, kárt okozó vegyszerek használata, eltulajdonítás stb. következtében).
- Meghibásodások és/vagy károk, amennyiben ezek a OC által nem engedélyezett személyek beavatkozásától vagy javításától keletkeztek.
- Rendkívüli időjárás által okozott meghibásodások és/vagy károk (pl. jégeső vagy villámcsapás).
- Szándékos rongálás vagy gondatlanság okozta meghibásodások és/vagy károk esetén, feltéve, hogy a OC-nak nem róható fel.
- A vevőhöz végzett szállítás közben keletkező meghibásodások és/vagy károk, feltéve, hogy a szállítást nem a garanciaadó intézte.
- Vis maior meghibásodások és/vagy károk.
- Iparüzési célra, hivatásos használat során felmerülő kopás okozta meghibásodások és/vagy károk (pl. szálloda- és vendéglátóiparban vagy vendéglátásban történő használat).

5. Garanciális ügyintézés

Garancia esetén kérjük, a lehető leghamarabb forduljon hozzánk vagy általunk engedélyezett kereskedőhöz (engedélyezett kereskedők listája: www.outdoorchef.com), és címe mellett adja meg részünkre a termék/alkatrész nevét, a vásárlási nyugta azonosító számát, a cikkszámot és a sorozatszámot (ezt a két számot a grill típus tábláján találja; lásd még az üzemeltetési útmutató 1. fejezetét). Ha mód van rá, a meghibásodás leírásához mellékeljen fotót is. A garanciális eset kivizsgálására kérjük, adja át a terméket a kereskedőnek vagy vállalatunknak (személyes eljuttatás a gyártóhoz). Indokolt garanciális esetben megtérítjük a szükséges szállítási költségeket, egyéb esetekben az Ön költségén küldjük vissza a terméket.

Az OUTDOORCHEF bejegyzett márkanevet a következő vállalat képviseli:

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

* Termékeink kereskedőit honlapunkon is megtalálja: OUTDOORCHEF.COM

** A sorozatszámot, valamint a cikkszámot a grill típus tábláján találja (lásd az **ÜZEMELTETÉSI ÚTMUTATÓ** első fejezetét is).

MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Teljesítmény	
- kisebb égő	1,20 kW
- nagyobb égő	8,50 kW
Gázfogyasztás	702 g/h
Fűvókák (28–30/37 mbar)	
- kisebb égőfűvókák	0,55 mm/jelölés: BF
- nagyobb égőfűvókák	1,47 mm/jelölés: BT
Fűvókák (50 mbar)	
- kisebb égőfűvókák	0,48 mm/jelölés: AF
- nagyobb égőfűvókák	1,27 mm/jelölés: AT
Gáznyomás	Bután: 28 mbar. Propán: 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Teljesítmény	8,50 kW
Gázfogyasztás	612 g/h
Fűvóka (28–30/37 mbar)	1,47 mm/jelölés: BT
Fűvóka (50 mbar)	1,27 mm / jelölés: AT
Gáznyomás	Bután: 28 mbar Propán: 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Teljesítmény	5,40 kW
Gázfogyasztás	389 g/h
Fűvóka (28–30/37 mbar)	1,15 mm / jelölés: BN
Fűvóka (50 mbar)	1,02 mm / jelölés: AN
Gáznyomás	Bután: 28 mbar Propán: 37 mbar

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

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Teljesítmény	5,60 kW
Gázfogyasztás	397 g/h
Fűvóka (28–30/37 mbar)	1,15 mm / jelölés: BN
Fűvóka (50 mbar)	1,02 mm / jelölés: AN
Gáznyomás	Bután: 28 mbar Propán: 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Teljesítmény	4,30 kW
Gázfogyasztás	315 g/h
Fűvóka (28–30/37 mbar)	1,02 mm / jelölés: BL
Fűvóka (50 mbar)	0,88 mm / jelölés: AH
Gáznyomás	Bután: 28 mbar Propán: 37 mbar

Kategóriák

I₃_{B/P} (30 mbar)
I₃_{B/P} (50 mbar)
I₃₊ (28/30/37 mbar)

Elektromos gyújtás

Az elektromos gyújtó használatához elem szükséges (AAA, LR03 típusú, 1,5 V).

Tudnivalók a hőmérséklet-kijelzőről

A hőmérő kijelzése +/- 10%-ban térhet el.

Weboldal

További információk, tippek, trükkök, receptek és tudnivalók az OUTDOORCHEF termékekről az OUTDOORCHEF.COM oldalon található.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

CE0063	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
PIN 0063 BP 3505	
Typ:	Serial No.:
Article No.:	<input type="text"/>
Made in China	
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar
Cat. I ₃ - Cat. I ₃ B/P Total rate ΣQ_n	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany

WAŻNE:

Najpierw należy zanotować sobie numer seryjny gazowego grilla kulowego, który można znaleźć z tyłu tej instrukcji obsługi. W zależności od modelu grilla numer ten można znaleźć również na **etykiecie znamionowej**, umieszczonej albo na podstawie grilla lub na jego dnie.

Numer seryjny i numer artykułu są ważne, aby zapewnić bezproblemową obsługę w przypadku jakichkolwiek pytań, podczas zamawiania części zamiennych oraz w przypadku korzystania z jakichkolwiek roszczeń gwarancyjnych. Instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, eksploatacji i konserwacji urządzenia.

WAŻNE DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKÓW

Osoby obsługujące grill muszą dokładnie zapoznać się ze sposobem rozpalania i postępować zgodnie z nim. Zabrania się obsługi grilla dzieciom. W czasie podłączenia należy postępować dokładnie ze wskazówkami montażu. Niewłaściwy montaż może być przyczyną niebezpiecznych następstw. W pobliżu grilla nie należy stawiać palnych cieczy, materiałów lub zapasowych butli z gazem. Prosimy nigdy nie stawiać grilla lub butli z gazem w zamkniętych pomieszczeniach bez wentylacji. Przed uruchomieniem gazowego grilla kulistego prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją. Grill można użytkować tylko na zewnątrz pomieszczeń, zachowując co najmniej 1.5 m odstęp bezpieczeństwa od palnych przedmiotów.

BUTLE Z GAZEM




- Na płycie dolnej można stawiać butle z gazem o ciężarze netto do 8 kg. Prosimy ustawić butlę w odpowiednim miejscu, patrz **INSTRUKCJA MONTAŻU**.
- Do przymocowania służy znajdujący się w zestawie pas do butli lub przewidziane zamocowanie butli gazowej. Prosimy zwrócić uwagę, czy wszystkie złącza są szczelne. **(Rys. 2A)**
- Każdorazowo przed użyciem lub po każdej wymianie butli należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**.
- Butli gazowych nie można wystawiać na działanie temperatury powyżej 50° C, ani przechowywać w zamkniętych pomieszczeniach czy piwnicach.
- Należy zapoznać się z przepisami bezpieczeństwa wskazanymi na wykorzystywanych butlach gazowych i postępować zgodnie z nimi.
- WSKAZÓWKA:** Skontrolować, czy regulator ciśnienia i butla gazowa są dopuszczone do prawidłowej eksploatacji na terenie kraju użytkownika. Stosować tylko butle gazowe zgodne z odpowiednią normą krajową. Ze względu na różne systemy uszczelnienia wykonanie szczelnego złącza śrubowego w przypadku niezgodności systemów regulacji ciśnienia i butli gazowej może nie być możliwe. Nieszczelność ta może doprowadzić do zapłonu wyciekającego gazu przez otwarty ogień lub iskry. Za względów bezpieczeństwa i w celu zachowania gwarancji zalecamy zawsze sprawdzenie grilla gazowego, który trafił do sprzedaży, i w razie konieczności dostosowanie lub zlecenie dostosowania regulatora ciśnienia i węża gazu do wymagań przepisów krajowych.

PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Instrukcję bezpieczeństwa należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu.


Grill należy uruchomić zgodnie z informacjami w rozdziale **INSTRUKCJA ZAPALANIA GRILLA**.

- „Stosować tylko na wolnej przestrzeni“
- „Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia“
- „**OSTRZEŻENIE:** dostępne części urządzenia mogą być bardzo gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia“
- „Stosować z dala od materiałów łatwopalnych“

- „Nie przesuwaj urządzenia w trakcie jego działania“
- „Po użyciu należy zakręcić zawór na butli z gazem“
- Nie użytkować grilla pod zadaszeniem.
- Urządzeń wyposażonych w krążki kierujące nie przesuwaj po nierównych podłożach lub ustępkach.
- Prosimy zakładać rękawice ochronne, jeżeli dotykają Państwo rozgrzane części.
- Po zakończeniu grillowania zawsze należy ustawić przycisk regulacyjny gazu w pozycji  i zamknąć dopływ gazu przy butli.
- W czasie zmiany butli gazowej, należy zwrócić uwagę, czy przycisk regulacyjny gazu ustawiony jest w pozycji  i zamknięty został dopływ gazu przy butli. **WAŻNE** W pobliżu nie mogą znajdować się żadne źródła zapłonu.
- Po podłączeniu nowej butli gazowej, należy sprawdzić części przyłączy zgodnie z instrukcją **KONTROLI SZCZELNOŚCI**.
- W przypadku podejrzenia nieszczelnych części przyłączy, należy ustawić przycisk regulacyjny gazu w pozycji  i zamknąć dopływ gazu przy butli. Części przewodzące gaz należy sprawdzić w specjalistycznym serwisie gazowym.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub objawów zużycia węża gazowego, należy go natychmiast wymienić. Wąż gazowy nie może wykazywać załamań, ani pęknięć. Przed odłączeniem węża gazowego należy pamiętać o zakręceniu gałki regulacji gazu oraz dopływu gazu.
- Wąż oraz regulator ciśnienia gazu należy wymienić po 3 latach użytkowania od daty zakupu. Należy zwrócić uwagę, czy regulator ciśnienia gazu oraz wąż, spełniają odpowiednie standardy EN (regulator ciśnienia gazu EN 16129 / wąż gazowy EN 16436).
- Zalecana długość węża gazowego wynosi 90 cm i nie może przekraczać 150 cm.
- Nigdy nie zasłaniać dużego, okrągłego otworu zasysania powietrza na dnie urządzenia, ani szczelin napowietrzania w pokrywie. Nie zamykać, ani nie zakrywać otworów wentylacyjnych pomieszczenia butli gazowej.
- „Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia“
- Nie należy dokonywać żadnych zmian przy kurku gazowym, przy bezpieczniku zapalnika, przy palniku, ani przy innych częściach grilla. W przypadku podejrzenia wadliwego działania, należy skontaktować się ze specjalistą.
- Grill dostarczany jest w zestawie z dopasowanym węzem gazowym wraz z regulatorem ciśnienia gazu. Wąż gazowy w żadnym wypadku nie może dotykać rozgrzanych części zewnętrznych grilla. Nie dopuszczać do skręcenia węża. W modelach wyposażonych w korytka na węże, wąż należy zamocować w tych miejscach.
- Wąż i regulator spełniają odpowiednie przepisy krajowe oraz standardy EN (regulator ciśnienia gazu EN 16129 / wąż gazowy EN 16436).
- W przypadku, gdy nie można uzyskać pełnej mocy i istnieje podejrzenie zapchania dopływu gazu, należy skontaktować się z serwisem specjalistycznym.
- Grill używać wyłącznie na twardym i pewnym podłożu. Nigdy nie stawiać włączonego grilla na podłogach drewnianych lub innych palnych podłożach. Należy zachować bezpieczną odległość pomiędzy grillem i materiałami palnymi.
- W przypadku urządzeń z płytą granitową, należy unikać szoku termicznego płyty.
- Nie przechowywać grilla w pobliżu cieczy i materiałów łatwopalnych.
- W przypadku składowania na zimę grilla w pomieszczeniu, należy koniecznie odłączyć butlę gazową. Butle gazowe należy przechowywać zawsze na zewnątrz, w dobrze napowietrzonych miejscach, do których dzieci nie mają dostępu.
- Przed włączeniem grilla, ustawić go w miejscu dobrze osłoniętym od wiatru.
- Jeżeli grill nie jest używany, należy, po całkowitym ochłodzeniu, zamknąć go pokrywą w celu ochrony przed oddziaływaniem warunków atmosferycznych. Pokrywę można nabyć w sklepach sprzedających grille.
- Po silnych opadach deszczu należy otworzyć pokrywę w celu zapobiegania zbieraniu się wilgoci.

KONTROLA SZCZELNOŚCI

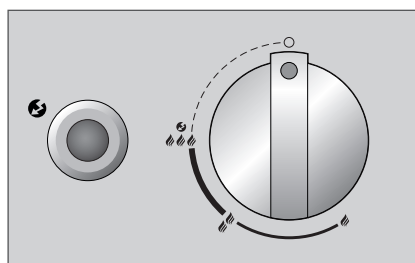
OSTRZEŻENIE W czasie sprawdzania szczelności, w pobliżu nie mogą znajdować się źródła zapalne. Dotyczy to także palenia papierosów. Nie sprawdzać szczelności przy pomocy płonącej zapalniczki lub innego otwartego płomienia. Kontrolę przeprowadzać zawsze na zewnątrz.

1. Przycisk regulacyjny gazu należy ustawić w pozycji .
2. W tym celu należy otworzyć dopływ gazu w butli, a następnie nanieść pędzlem roztwór 50 % płynnego mydła i 50 % wody na wszystkie części przewodzące (łącze butli gazowej / regulator ciśnienia gazu / wąż gazowy / wpust gazu / łącze przy wentylu). Można zastosować także Aerosol do wyszukiwania nieszczelności. **(Rys. 2B)**
3. Tworzenie pęcherzyków powietrza roztworu mydła wskazuje nieszczelne miejsca. **WAŻNE:** Grill jest gotowy do użytkowania dopiero po usunięciu wszystkich nieszczelnych miejsc. W tym celu należy zamknąć dopływ gazu przy butli.
4. Nieszczelne miejsca w miarę możliwości należy usunąć poprzez dociągnięcie łączny lub wymianę uszkodzonych części.
5. Należy powtórzyć krok 1 i 2.
6. W przypadku braku możliwości usunięcia nieszczelnych miejsc, należy skontaktować się z gazowym serwisem specjalistycznym.

UWAGA: KONTROLĘ SZCZELNOŚCI należy przeprowadzać po każdym podłączeniu lub wymianie butli gazowej oraz przed rozpoczęciem sezonu grillowego.

OBJAŚNIENIE OZNACZEŃ NA KONSOLI OBSŁUGI

Stopnie grzewcze i zapalnik



- : panela Z pozycji
- 🔥 : niska moc
- 🔥🔥 : średnia moc
- 🔥🔥🔥 : pełna moc
- 🔥🔥🔥🔥 : Zapłon
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Zapalnik

Ustawienie tuby EASY FLIP



Pozycja bezpośrednia tuby EASY FLIP

Pozycja pośrednia tuby EASY FLIP

SYSTEM PALNIKÓW KULI

Modele z palnikiem pierścieniowym (Rys. 1A)




Palnik pierścieniowy osiąga maksymalną moc na ustawieniu 🔥🔥🔥, a najniższą moc na ustawieniu 🔥.

Modele z dwoma palnikami pierścieniowymi (Rys. 1B)






















Duży palnik pierścieniowy osiąga maksymalną moc na ustawieniu 🔥🔥🔥, a najniższą moc na ustawieniu 🔥. Jest on przeznaczony do użytkowania w zakresie średnich i wysokich temperatur.

Mały palnik pierścieniowy jest przeznaczony do wolnego gotowania w zakresie niskich temperatur i posiada ograniczone możliwości regulacji. Różnice pomiędzy 🔥🔥🔥 i 🔥 nie są widoczne. Mały palnik pierścieniowy osiąga temperaturę od ok. 100 do 120° C.






PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

1. Należy umyć wszystkie części, które mają kontakt z produktami spożywczymi.
2. Należy sprawdzić wszystkie części przewodzące gaz zgodnie z opisem rozdziału **KONTROLA SZCZELNOŚCI**. Kontrolę należy przeprowadzić również wtedy, gdy zakupiony został już złożony gazowy grill kulisty.
3. Należy włączyć grill na ok. 20–25 minut na ustawieniu   .

INSTRUKCJA ROZPALANIA

1. Należy upewnić się, że wszystkie połączenia pomiędzy węzłem gazowym, regulatorem ciśnienie gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone. (Dalej postępować zgodnie z instrukcją rozdziału **KONTROLA SZCZELNOŚCI**)
WSKAZÓWKA: W przypadku MINICHEF 420 G półka boczna musi być rozłożona przez cały czas grillowania.
2. Otworzyć pokrywę grilla. **UWAGA:** Nigdy nie rozpalać grilla przy zamkniętej pokrywie.
3. Otworzyć dopływ gazu na butli.
- 4 a. Modele z jednym palnikiem pierścieniowym:
Nacisnąć przycisk regulacji gazu i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia    . Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu. **(Rys. 1C)**
- 4 b. Modele z dwoma palnikami pierścieniowymi i oddzielnym przyciskiem zapalania:
Nacisnąć przycisk regulacji gazu dużego palnika pierścieniowego i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia    . Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu.
Lub nacisnąć przycisk regulacji gazu małego palnika pierścieniowego (lewy przycisk) i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia    . Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu. **(Rys. 1D)**
- 4 c. Modele z dwoma palnikami pierścieniowymi bez oddzielnego przycisku zapalania:
Nacisnąć przycisk regulacji gazu dużego palnika pierścieniowego i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia    . Przytrzymać przycisk regulacji gazu do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu. **(Rys. 1E)**
Lub nacisnąć przycisk regulacji gazu małego palnika pierścieniowego (lewy przycisk) i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia    . Przytrzymać przycisk regulacji gazu do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu.
5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 3 sekund, należy ustawić przycisk regulacji gazu . Począkać 2 minuty w celu ulotnienia niespalonego gazu. Następnie powtórzyć punkt 4.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia grilla mimo 3 prób, należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem rozdziału **USUWANIE WAD**).

INSTRUKCJA ROZPALANIA MODELU CITY 420 G

1. Należy upewnić się, że wszystkie połączenia pomiędzy węzłem gazowym, regulatorem ciśnienie gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone. (Należy postępować zgodnie z instrukcją rozdziału **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Otworzyć pokrywę grilla. **UWAGA:** Nigdy nie zapalać grilla przy zamkniętej pokrywie.
3. Otworzyć dopływ gazu na butli.
4. Nacisnąć przycisk regulacji gazu i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara do ustawienia    . Nacisnąć kilkakrotnie czerwony przycisk zapalania do momentu zapalenia się gazu. **(Rys. 1F)**
5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 3 sekund, należy ustawić przycisk regulacji gazu na pozycję . Poczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć punkt 4.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia grilla mimo 3 prób, należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem rozdziału **USUWANIE WAD**).

SYSTEM TUBY EASY FLIP Z JEDNEGO GRILLA ROBI DWA



Najważniejszym urządzeniem gazowego grilla kulistego OUTDOORCHEF jest tuba EASY FLIP, ukazująca innowacyjność inżynierów OUTDOORCHEF.

Tuba EASY FLIP umożliwia w czasie zaledwie kilku sekund dokonanie zmiany rozkładu grzania z trybu bezpośredniego na pośredni. Jednocześnie pełni ona funkcję inteligentnej zapory ochronnej przed szkodliwym wzniesieniem płomieni z tłuszczu i niepożądanym tworzeniem dymu.

Jeden ruch ręki - prosty obrót tuby EASY FLIP - wystarcza do przestawienia z trybu bezpośredniego na pośredni funkcji grillowania, gotowania lub opiekania.

Tryb grzania bezpośredniego



Grillowanie, gotowanie i pieczenie w trybie grzania bezpośredniego



Użytkowanie przy wysokich temperaturach, które koncentrują się na ruszcie. Na przykład w celu uzyskania ładnego wzoru rusztu na steku

Tryb grzania pośredniego








Grillowanie, gotowanie i pieczenie w trybie grzania pośredniego



temperatura rozkłada się równomiernie w zamkniętym grillu kulistym. Idealne do np. duszenia warzyw lub lekkiego garowania pieczenia.

INSTRUKCJA OBSŁUGI GAZOWEGO GRILLA KULISTEGO

Obsługa jest naprawdę prosta:

1. Należy umieścić tubę EASY FLIP w odpowiedniej pozycji. **UWAGA:** Podczas grillowania zmianę pozycji tuby wykonywać w ogniotrwałych rękawicach. **WSKAZÓWKA:** Podczas bezpośredniego grillowania i gotowania na stopniu  należy otworzyć pokrywę. Tylko na stopniu  -  można pracować przy zamkniętej pokrywie również podczas bezpośredniego grillowania.
2. W przypadku zapotrzebowania, skorzystać z wyposażenia dodatkowego.
3. Przy zamkniętej pokrywie podgrzać grill przez ok. 10-15 minut na ustawieniu .
4. Po zakończeniu grillowania przycisk regulacji gazu należy ustawić zawsze w pozycji . Następnie należy zamknąć dopływ gazu przy butli. Kurek butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.

WSKAZÓWKI I PORADY

W trybie podgrzewania pośredniego



większe porcje pieczeni lub całe kurczaki: Dzięki tubie EASY FLIP podczas grillowania nie ma potrzeby obracania większych kawałków mięsa. Temperatura palnika gazowego podnosi się wewnątrz grilla kulistego do góry i rozkłada równomiernie w całej przestrzeni kuli. Umieścić produkty na podgrzany ruszcie grilla i zamknąć pokrywę. Pomiedzy poszczególnymi porcjami mięsa należy pozostawić odstępy. Dzięki zamknięciu pokrywy, produkty są opiekane równomiernie z każdej strony, a pieczeń pozostaje soczysta. W celu uzyskania znakomych wyników i pełnej kontroli w przypadku większych kawałków mięsa zalecamy stosowanie OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – urządzenia do pomiaru temperatury wewnętrznej.

W trybie podgrzewania bezpośredniego



Mniejsze porcje mięsa, takie jak steki, kotlety i kielbasy: Ułożyć produkty na podgrzany ruszcie grilla po środku, a następnie krótko przyrumienić przy otwartej pokrywie. Następnie obrócić grillowane mięso, zmniejszyć temperaturę (rycina 1 włączanie płomienia) i zakończyć opiekanie przy zamkniętej pokrywie.

W celu uzyskania optymalnych wyników przy krótkim grillowaniu, zalecamy stosowanie płyty żeliwnej OUTDOORCHEF.

Wybór odpowiedniego wyposażenia dodatkowego OUTDOORCHEF pozwala uzyskać więcej przyjemności z grillowania. Podczas grillowania, gotowania czy pieczenia – mogą Państwo dać ujście własnej kreatywności i przyjemności eksperymentowania!

Całość dodatkowego wyposażenia znajdują Państwo w internecie, na OUTDOORCHEF.COM

Zamieszczona jest m. in. tabela czasów grillowania OUTDOORCHEF dla poszczególnych produktów.

GRILLOWANIE NA POWIERZCHNI DODATKOWEJ

Rozgrzewać grill przez ok. 10 minut na pełnym płomieniu . Ułożyć produkty na ruszcie grilla i ustawić Temperaturę zgodnie z własnymi preferencjami .

PO ZAKOŃCZENIU GRILLOWANIA

1. Ustawić przycisk regulacyjny gazu każdego palnika na
2. Należy zamknąć dopływ gazu przy butli.
3. Poczekać na całkowite ochłodzenie grilla, a następnie wyczyścić.
4. Przykryć grill odpowiednią pokrywą.

CZYSZCZENIE

Ponieważ tłuszcz albo odparowuje, albo spływa do miski zbiorczej, to pomiędzy kolejnymi sesjami grillowania konieczne jest jedynie podstawowe oczyszczenie.

W przypadku większych zabrudzeń należy podgrzać grill na pełnej mocy przez ok. 10 minut. Do czyszczenia tuby oraz rusztu używać szczotki z drutami mosiężnymi (a nie stalowymi).

Do gruntownego czyszczenia należy używać OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. Opcjonalnie, w celu usunięcia luźnych pozostałości, można używać nylonowej gąbki kuchennej oraz mieszanki wody i mydła.

WAŻNE: Po każdym gruntownym czyszczeniu należy dobrze osuszyć (rozgrzać) grill, ustawiając pozycję .

STOSOWANIE PREPARATU OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

WAŻNE: Podczas stosowania środka czyszczącego OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER grill nie może być rozgrzany.

Dbając o zdrowie dłoni, założyć rękawice, w miarę możliwości także okulary. Należy gruntownie spryskać jeszcze lekko ciepły grill i pozostawić na 15-30 minut. Zabrudzone miejsca ponownie spryskać, po czym gruntownie spłukać wodą i osuszyć.

UWAGA: Środka OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER nie wolno używać na powierzchniach powlekanych proszkowo.

STOSOWANIE PREPARATU OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

WAŻNE: Podczas czyszczenia preparatem OUTDOORCHEF CHEF CLEANER grill nie może być rozgrzany.

Należy używać rękawic i okularów ochronnych. Spryskać grill lub akcesoria, dopóki są jeszcze ciepłe, i odczekać 10 minut, aż preparat zacznie działać, a piana opadnie.

W razie potrzeby doczyścić odpowiednią szczotką do grilla lub gąbką nylonową. Następnie dokładnie spłukać wodą i osuszyć.

UWAGA: Preparat nie nadaje się do czyszczenia powierzchni drewnianych, z tworzyw sztucznych, a także malowanych proszkowo i lakierowanych.

KONSERWACJA

Regularna konserwacja grilla gwarantuje jego bezawaryjne działanie.

- Wszystkie części przewodzące gaz należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku oraz każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki i inne owady mogą powodować zatkanie części grilla, które należy usunąć przed użytkowaniem.
- Jeżeli grill regularnie jest przestawiany na nierównym podłożu, należy od czasu do czasu sprawdzić, czy wszystkie śruby są dokręcone.
- Jeżeli grill przez dłuższy czas nie jest używany, przed ponownym uruchomieniem należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, należy zwrócić się do dostawcy gazu lub serwisu sprzedaży.
- W celu zapobiegania uszkodzeniom na skutek korozji, wszystkie części metalowe przed dłuższym składowaniem należy naoliwić.
- Po dłuższym okresie składowania, a także podczas sezonu grillowego, należy sprawdzić, czy wąż gazowy nie posiada spękań, załamania lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem wskazówek **BEZPIECZEŃSTWA**.
- Aby mogli Państwo długo cieszyć się niezawodnością grilla, zalecamy następujące czynności pielęgnacyjne:
- Coroczna konserwacja wszystkich części drewnianych przy pomocy oleju do drewna – przeciwdziała tworzeniu się spękań.
- Ochrona grilla przed czynnikami zewnętrznymi odpowiednią pokrywą **OUTDOORCHEF**, gdy grill jest chłodny.
- Po silnych opadach deszczu należy otworzyć pokrywę w celu zapobiegania zbieraniu się wilgoci. Pokrywę można nabyć w sklepach sprzedających grille.

USUWANIE WAD

Nie można rozpalić palnika:

- Należy sprawdzić, czy został otwarty dopływ gazu z butli.
- Należy upewnić się, że w butli znajduje się wystarczająca ilość gazu.
- Należy sprawdzić, czy iskra z elektrody przeskakuje do palnika.

Brak iskry:

- Należy upewnić się, czy właściwie została włożona bateria (dotyczy urządzeń z rozpalaniem elektrycznym).
- Odstęp pomiędzy palnikiem i elektrodą powinien wynosić 5–8 mm.
- Należy sprawdzić, czy kable rozpalania elektrycznego i elektrody zostały dobrze włożone do gniazd.
- Należy wymienić nową baterię (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt) w zapalniku elektrycznym (dotyczy urządzeń z rozpalaniem elektrycznym).

W przypadku trudności z rozruchem grilla mimo zastosowania się do powyższych wskazówek, należy się skontaktować z punktem sprzedaży.

GWARANCJA KONSUMENCKA

1. Gwarancja i stosunek do pozostałych praw nabywcy

Wraz z nabyciem niniejszego produktu **OUTDOORCHEF** u autoryzowanego sprzedawcy, klient, jako nabywca końcowy (konsument), otrzymuje gwarancję producenta od Outdoorchef AG („OC”).

Gwarancja producenta zapewnia nabywcy zaspokojenie roszczeń gwarancyjnych przeciwko gwarantowi stosownie do ustaleń niniejszego porozumienia. Roszczenia gwarancyjne utrzymane są przy tym w mocy obok pozostałych praw nabywcy wynikających z umowy lub obowiązującego prawa. Niniejsza gwarancja nie wyłącza ani nie ogranicza pozostałych praw. Nabywca może zatem dochodzić przeciwko danemu zobowiązanemu również pozostałych swoich praw, wynikających z umowy lub obowiązującego prawa. Niniejsza gwarancja nie narusza na przykład roszczeń wynikających z ustawy o odpowiedzialności cywilnej za produkt. Klient jako nabywca ma w szczególności również możliwość wysuwania przeciwko sprzedawcy roszczeń umownych z tytułu rękojmi. Możliwe anulowanie umowy kupna-sprzedaży na przykład, może być realizowane wyłącznie wobec sprzedawcy, jednak nie w ramach niniejszej gwarancji wobec OC.

2. Strony i warunki gwarancji

Gwarantem jest OC. Uprawnionym do korzystania z gwarancji jest każdy klient końcowy, nabywający dla celów prywatnych nowy produkt w handlu autoryzowanym. Nabycie należy przeprowadzić za wydaniem dowodu kupna. Nabycie dla celów prywatnych występuje wtedy, kiedy produkt nabywa osoba fizyczna dla celów, które w większości nie mogą być przypisane jej działalności gospodarczej ani też samodzielnej działalności zawodowej. Roszczeń gwarancyjnych należy dochodzić u gwaranta w ciągu dwóch miesięcy od wystąpienia przypadku objętego gwarancją. W przeciwnym razie są one wykluczone. Dla wad jawnych okres wykluczenia zaczyna biec w momencie otrzymania produktu. OC zaleca zatem zbadanie produktu pod względem wad i usterek natychmiast po jego otrzymaniu.

3. Zakres

Gwarancja obowiązuje od daty nabycia i udzielana jest w następujących przypadkach, o ile nie dojdzie do wykluczenia zgodnie z punktem 4:

- 3 lata na rdzę emaliowanych części kuli (część spodnia i pokrywa)
- 3 lata na rdzę lub przepalenie emaliowanego rusztu grilla

- 3 lata na rdzę lub przepalenie wszystkich elementów ze stali nierdzewnej
- wady emalii przed pierwszym użyciem
- 2 lata na wszystkie pozostałe wady produkcyjne i materiałowe

Wadami nie są przy tym nierówności, różnice w kolorze emalii lub mniejsze usterki, takie jak uwarunkowane produkcją punkty oparcia na dolnej krawędzi pokryw lub zawieszonych, które są bez znaczenia dla funkcjonowania i możliwe do przyjęcia dla klienta.

W przypadku gwarancji OC według własnego uznania wymieni i zastąpi uszkodzone lub wadliwe części albo cały produkt. Jeśli jest do przyjęcia dla klienta, produkt może być również wymieniony na podobny model nowszego typu lub na kolejny model serii. O ile wada nie narusza funkcjonalności produktu i jeżeli jest to do przyjęcia dla klienta, zamiast naprawy nabywcy można zaoferować również stosowne odszkodowanie finansowe. W czasie realizacji roszczeń gwarancyjnych (badanie i ewentualna wymiana) nabywca nie ma prawa wymagać od OC udostępnienia produktu zastępczego ani też żadnego innego odszkodowania. Udzielenie świadczeń gwarancyjnych nie wpływa na przedłużenie, bądź ustanowienie nowego okresu gwarancji. Wymienione części produktów przechodzą na własność OC. Okres gwarancji naliczany jest od nowa tylko w przypadku wymiany produktu. Niniejsza gwarancja nie uzasadnia dalej idących roszczeń względem gwaranta. Nie wyklucza to jednak ani nie ogranicza roszczeń nabywcy wynikających z innych podstaw prawnych (patrz również powyżej punkt 1).

4. Wykluczenie

Wyklucza się gwarancję w następujących przypadkach:

- Typowe zużycie przy zastosowaniu zgodnym z przeznaczeniem, w szczególności występujące na częściach podlegających zużyciu takich jak lejek, daszki do płomieni, palnik, termometr, zapłon i bateria, elektroda, kabel zapłonu, przewód gazowy, regulator ciśnienia gazu, element grzewczy, reflektor, aluminiowa folia ochronna, ruszt grilla lub węglowy i pojemnik na węgiel, ruszt zapłonowy i pojemnik na tłuszcz.
- wady emalii w przypadku urządzeń używanych, o ile nie można udowodnić, że wada istniała już przed pierwszym użyciem.
- wady i/lub uszkodzenia na skutek użycia nieodpowiedniego lub niezgodnego z przeznaczeniem, szczególnie wskutek nieprzestrzegania instrukcji obsługi, wskazówek dotyczących bezpieczeństwa lub wskazań dotyczących eksploatacji/konserwacji (na przykład użytkowanie urządzeń przeznaczonych do używania na zewnątrz w pomieszczeniach zamkniętych, uszkodzenia powstałe wskutek błędnego montażu, nieodpowiedniego czyszczenia powierzchni emaliowanej lejka lub rusztu grilla, nieprzeprowadzenia testu szczelności, o ile zalecany jest on w instrukcji obsługi, wskutek używania szkodliwych chemikaliów, wykorzystania do innych celów itd.).
- wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek ingerencji lub napraw przez osoby nieautoryzowane przez OC.
- wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek niszczącego oddziaływania warunków atmosferycznych (np. grad lub uderzenie pioruna).
- wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek umyślnego uszkodzenia lub wskutek uszkodzenia zamierzonego albo spowodowanego nieuwagą, o ile odpowiedzialności za nie nie ponosi OC.
- wady i/lub uszkodzenia powstałe podczas transportu do klienta, o ile transport nie został zorganizowany przez gwaranta.
- wady i/lub uszkodzenia powstałe na skutek działania siły wyższej.
- wady i/lub uszkodzenia powstałe na skutek zużycia podczas profesjonalnego użytkowania w celach gospodarczych (np. użytkowanie w hotelarstwie lub gastronomii).

5. Realizacja roszczeń gwarancyjnych

W przypadku objętym gwarancją prosimy zwrócić się możliwie natychmiast do nas lub jednego z naszych autoryzowanych punktów sprzedaży (wykaz punktów sprzedaży na www.outdoorchef.com) i podać obok swoich danych adresowych, jeśli to możliwe, również nazwę produktu/jego części, paragon kasowy, numer serii i numer artykułu (dane można znaleźć na opisie danych na grillu; patrz również pierwsza część instrukcji obsługi). Prosimy opisać wadę, zdjęcie mile widziane. Prosimy przekazać produkt do punktu sprzedaży lub bezpośrednio nam (gwarancja w przypadku dostarczenia) dla zbadania przypadku gwarancji. W uzasadnionym przypadku gwarancji zwracamy konieczne i wymagane koszty transportu i wysyłki, w innym przypadku odesłamy produkt na koszt klienta.

Zarejestrowana marka OUTDOORCHEF reprezentowana jest przez następujące przedsiębiorstwo:

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

* Lista naszych punktów sprzedaży znajduje się na naszej stronie internetowej OUTDOORCHEF.COM

** Numer seryjny oraz numer artykułu znajduje się na opisie danych zamieszczonym na grillu (patrz pierwsza część niniejszej **INSTRUKCJI OBSŁUGI**).

INFORMACJE TECHNICZNE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	
- mały palnik	1.20 kW
- duży palnik	8.50 kW
Zużycie gazu	702 g/h
28–30/37 mbar	
- dysza mały palnik	0.55 mm/oznaczenie: BF
- dysza duży palnik	1.47 mm/oznaczenie: BT
50 mbar	
- dysza mały palnik	0.55 mm/oznaczenie: AF
- dysza duży palnik	1.47 mm/oznaczenie: AT
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	8.50 kW
Zużycie gazu	612 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1.47 mm/Oznaczenie: BT
Dysza (50 mbar)	1.27 mm/Oznaczenie: AT
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	5.40 kW
Zużycie gazu	389 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1.15 mm / Oznaczenie: BN
Dysza (50 mbar)	1.02 mm / Oznaczenie: AN
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

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

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	5.60 kW
Zużycie gazu	397 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1.15 mm / Oznaczenie: BN
Dysza (50 mbar)	1.02 mm / Oznaczenie: AN
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Moc	4.30 kW
Zużycie gazu	315 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	1.02 mm / Oznaczenie: BL
Dysza (50 mbar)	0.88 mm / Oznaczenie: AH
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

Kategorie

I₃_{B/P} (30 mbar)
I₃_{B/P} (50 mbar)
I₃₊ (28/30/37 mbar)

Zapalnik elektryczny

Działanie urządzeń wyposażonych w zapalnik elektryczny wymaga zastosowania baterii (Typ AAA, LR03, 1.5 Volt).

Uwaga dotycząca wskaźnika temperatur

Zakres błędu wskaźnika termometru wynosi +/- 10 %.

Strona internetowa

Dalsze informacje, wskazówki i porady, przepisy i inne interesujące wiadomości na temat produktów OUTDOORCHEF znajdują Państwo na OUTDOORCHEF.COM

C€0063		Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
PIN 0063 BP 3505		
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmatstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat.I ₃ Cat.I ₃ BP Total rate ΣQn=		

IMPORTANTE:

Comece por tomar nota do número de série do barbecue na contracapa deste manual. Dependendo do modelo de barbecue poderá encontrar este número no **autocolante com as características técnicas** afixado ou à estrutura do barbecue, ou à placa base.

Tanto o número de série, quanto o número de artigo são importantes para um processamento correto em caso de dúvidas, para a encomenda de peças sobressalentes e eventuais reivindicações de garantia. Guarde este manual num lugar seguro. Este contém informações relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção.

IMPORTANTE PARA A SUA SEGURANÇA

Todas as pessoas responsáveis pela utilização do barbecue devem conhecer e seguir com exatidão o respetivo processo de ignição. Mantenha o barbecue afastado do alcance das crianças. As instruções de montagem incluídas no manual correspondente devem ser rigorosamente cumpridas. Uma montagem incorreta pode ter consequências perigosas.

Não coloque líquidos, materiais inflamáveis ou botijas de gás suplentes junto ao barbecue. Nunca coloque o barbecue ou a(s) botija(s) de gás dentro de espaços fechados sem ventilação. Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue oval a gás. O barbecue apenas deve ser utilizado ao ar livre e deve ser mantido a uma distância de segurança de, pelo menos, 1.5 m de objetos inflamáveis.

BOTIJAS DE GÁS




- Sobre a placa de fundo apenas devem ser colocadas botijas de gás com um máximo de 8 kg. Posicione a botija no local previsto para o efeito, consulte o **MANUAL DE MONTAGEM**.
- Para a sua fixação pode utilizar a correia fornecida para a botija ou o suporte previsto para as botijas de gás. Certifique-se de que não existem uniões roscadas com fugas. (**Fig. 2A**)
- Antes de cada colocação em funcionamento e após cada substituição da botija de gás efetue um **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**.
- As botijas de gás não devem ser expostas a uma temperatura superior a 50° C nem devem ser guardadas num espaço fechado ou numa cave.
- Tenha em atenção e siga as normas de segurança que se encontram assinaladas nas botijas de gás usadas.
- **INDICACIÓN:** Compruebe si el regulador de presión y la bombona de gas están autorizados para su uso en su país. Utilice únicamente bombonas de gas que cumplan las normas del país. Es posible que debido a los diferentes sistemas de obturación no se produzca un unión roscada estanca si se utilizan sistemas de presión y de regulador de presión diferentes. Esta inestabilidad puede provocar que el gas saliente pueda encenderse con una llama abierta o con chispas. Por motivos de seguridad y de responsabilidad, le recomendamos probarlo cuando realice la compra del grill de gas y, si es necesario, adaptar o encargar la adaptación del regulador de presión y del tubo de goma para gas a las normas vigentes del país.

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA

Este manual do utilizador deve ser guardado pelo proprietário e deve estar sempre acessível.


Coloque o barbecue em funcionamento tal como descrito na secção **INSTRUÇÕES PARA ACENDER**.

- „Utilizar apenas no exterior “
- „Consultar o manual de instruções antes da utilização“
- **„ATENÇÃO:** existem partes acessíveis que podem estar quentes. Afastar as crianças “
- „Este aparelho deve estar afastado dos materiais inflamáveis durante a utilização“

- „Não deslocar o aparelho durante a utilização“
- „Fechar a alimentação de gás depois do uso“
- Nunca utilize o barbecue sob um alpendre.
- Não manobre os aparelhos que estejam equipados com rodízios sobre pavimentos desnivelados ou degraus.
- Use luvas de proteção para tocar nas peças quentes.
- De acordo com o modelo do barbecue, coloque sempre o botão de regulação na posição  e feche a alimentação de gás na botija de gás.
- Ao substituir a botija de gás, certifique-se de que o botão de regulação do gás se encontra na posição  e de que a alimentação de gás está fechada na botija de gás. **IMPORTANTE:** Não devem encontrar-se fontes de ignição nas proximidades.
- Após a ligação de uma botija de gás nova efetue um controlo das peças de ligação conforme a instrução **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**.
- Se existir a suspeita de peças com fugas, coloque então o botão de regulação do gás na posição  e feche a alimentação de gás na botija de gás. As peças condutoras de gás devem ser inspecionadas por uma loja especializada em aparelhos a gás.
- Se o tubo de gás apresentar danos ou marcas de desgaste, o mesmo deve ser substituído imediatamente. O tubo não deve apresentar dobras nem fissuras. Não se esqueça de fechar o botão de regulação do gás e a alimentação de gás, antes de remover o tubo.
- Substitua o tubo e o regulador da pressão de gás após um período de utilização de 3 anos a partir da data de compra. Certifique-se de que o regulador da pressão de gás e o tubo estão em conformidade com as respetivas normas EN (regulador de pressão de gás EN 16129 / mangueira de gás EN 16436).
- O comprimento recomendado do tubo de gás é de 90cm, não devendo exceder os 150 cm.
- Nunca obstrua o orifício de admissão de ar grande redondo no fundo da base ou as ranhuras de ventilação na tampa. As aberturas de ventilação para a câmara da botija de gás não devem, independentemente das circunstâncias, ser fechadas nem cobertas.
- „Não modificar o aparelho“
- Não efetue quaisquer alterações à torneira do gás, ao dispositivo de segurança contra ignição, ao queimador ou a outras partes do barbecue. Se existir a suspeita de uma avaria, entre em contacto com um técnico qualificado.
- O barbecue é fornecido com o respetivo tubo de gás, incluindo o regulador da pressão de gás. É imprescindível que o tubo de gás seja afastado das superfícies exteriores quentes do barbecue. O tubo não deve ser dobrado. Nos modelos de barbecue com uma guia de tubos, é obrigatório que o tubo seja fixado na mesma.
- O tubo e o regulador estão em conformidade com a respetiva legislação do país e as normas EN (regulador de pressão de gás EN 16129 / mangueira de gás EN 16436).
- Se a potência total não for alcançada e houver uma suspeita de obstrução da alimentação de gás, entre em contacto com uma loja especializada em aparelhos a gás .
- Apenas utilize o barbecue sobre uma base fixa e segura. Durante o funcionamento do barbecue, não coloque o mesmo sobre um pavimento de madeira ou outras superfícies inflamáveis. Mantenha o barbecue afastado de materiais inflamáveis!
- Nos aparelhos com placas de granito evite um choque térmico da placa.
- Não guarde o barbecue nas proximidades de líquidos ou materiais facilmente inflamáveis.
- Se o barbecue for mantido num espaço fechado durante os meses de inverno, é imprescindível que a botija de gás seja removida. O mesmo deve ser sempre guardado ao ar livre, num local bem ventilado, sem qualquer possibilidade de acesso por parte das crianças.
- Antes de colocar o barbecue em funcionamento, proteja-o o melhor possível contra o vento.
- Se não pretender usar novamente o barbecue, o mesmo, após o seu arrefecimento, deve ser protegido com uma capa protetora contra as influências climáticas. As capas protetoras podem ser adquiridas junto do distribuidor de barbecues.
- Remova a capa protetora após uma forte chuva para evitar a acumulação de humidade.

ENSAIO DE ESTANQUEIDADE

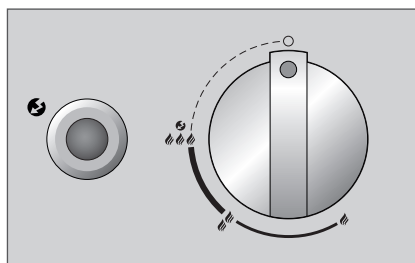
AVISO: Durante o ensaio de estanquidade não devem existir fontes de ignição nas proximidades. Também é proibido fumar. Nunca verifique a estanquidade com um fósforo aceso nem com chamas nuas, e faça-o sempre ao ar livre.

1. O botão de regulação do gás tem de estar na posição .
2. Abra a alimentação de gás na botija e, utilizando uma solução saponácea constituída por 50 % de sabão líquido e 50 % de água, pincele todas as peças condutoras de gás (a ligação na botija de gás / o regulador da pressão de gás / o tubo de gás / a entrada de gás / a ligação na válvula). Também é possível utilizar um spray detetor de fugas. **(Fig. 2B)**
3. A formação de bolhas da solução saponácea indica pontos de fuga. **IMPORTANTE:** O barbecue apenas deve ser utilizado se todos os pontos de fuga tiverem sido eliminados. Feche a alimentação de gás na botija de gás.
4. Elimine os pontos de fuga, mediante o aperto das ligações, se tal for possível, ou substitua as peças com defeito.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se não for possível eliminar os pontos de fuga, entre em contacto com o distribuidor de gás.

NOTA: Efetue o **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE** após cada ligação ou substituição da botija de gás, assim como também no início da época dos grelhados.

EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS NA CONSOLA DE COMANDO

Níveis de aquecimento e ignição



- : A partir da posição
- 🔥 : potência mínima
- 🔥🔥 : potência média
- 🔥🔥🔥 : hohe Leistung
- 🔥🔥🔥🔥 : Ignição
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Botão de ignição

Posicionamento do funil EASY FLIP



- Posição direta do funil EASY FLIP
- Posição indireta do funil EASY FLIP

SISTEMA DE QUEIMADORES DO BARBECUE OVAL

Modelo com um queimador circular (Fig. 1A)




O queimador circular alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥.

Modelo com dois queimadores circulares (Fig. 1B)






















O queimador circular grande alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥. Este está concebido para utilizações num intervalo de temperaturas médias a elevadas.

O queimador circular pequeno está concebido para cozinhar a baixas temperaturas e apenas pode ser regulado ligeiramente. A diferença entre 🔥🔥🔥 e 🔥 não é perceptível. O queimador circular pequeno alcança temperaturas entre aprox. 100 e 120° C.






ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Limpe todas as peças que possam entrar em contacto com os alimentos.
2. Verifique todas as peças condutoras de gás, conforme descrito no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**. Faça também isto se o barbecue oval a gás tiver sido fornecido pelo comerciante.
3. Ligue o barbecue durante aprox. 20–25 minutos no nível   .

INSTRUÇÕES PARA ACENDER

1. Verifique todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador da pressão de gás e a botija de gás quanto ao aperto firme. (proceda de acordo com as instruções no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**)
INDICACIÓN: Con MINICHEF 420 G deben estar desplegadas las bodegas laterales mientras se está utilizando el grill.
2. Abra a tampa do barbecue. **ATENÇÃO:** Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação de gás na botija de gás.
- 4 a. Modelo com um queimador circular:
Pressione o botão de regulação do gás e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    . Pressione o botão de ignição preto e mantenha-o pressionado, até a faísca surgir e o gás arder. **(Fig. 1C)**
- 4 b. Modelos com dois queimadores circulares e botão de ignição separado:
Prima o botão de regulação do gás para o queimador circular grande e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    
Prima o botão de ignição preto e mantenha-o premido, até a faísca produzida incendiar o gás e acender o queimador.
Ou prima o botão de regulação do gás para o queimador circular pequeno (botão esquerdo) e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    . Prima o botão de ignição preto e mantenha-o premido, até a faísca produzida incendiar o gás e acender o queimador. **(Fig. 1D)**
- 4 b. Modelos com dois queimadores circulares sem botão de ignição separado:
Prima o botão de regulação do gás para o queimador circular grande e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    
Mantenha o botão da regulação de gás premido, até a faísca produzida incendiar o gás e acender o queimador. **(Fig. 1E)**
Ou prima o botão de regulação do gás para o queimador circular pequeno (botão esquerdo) e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    . Mantenha o botão da regulação de gás premido, até a faísca produzida incendiar o gás e acender o queimador.
5. Se o gás não acender dentro de 3 segundos, coloque o botão da regulação de gás em . Aguarde 2 minutos para que o gás não ardido possa volatilizar-se. A seguir, repita o ponto 4.
6. Se, após 3 tentativas, não for possível colocar o barbecue em funcionamento, verifique as causas (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

INSTRUÇÕES PARA ACENDER O GÁS NO MODELO CITY 420 G

1. Verifique todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador da pressão de gás e a botija de gás quanto ao aperto firme. (proceda de acordo com as instruções descritas no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**).
2. Abra a tampa do barbecue. **ATENÇÃO:** Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação de gás na botija de gás.
4. Pressione o botão de regulação do gás e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    . Acione várias vezes o botão de ignição vermelho até o gás se acender. **(Fig. 1F)**
5. Se o gás não acender dentro de 3 segundos, coloque o botão da regulação de gás em . Aguarde 2 minutos para que o gás não ardido possa volatilizar-se. A seguir, repita o ponto 4.
6. Se, após 3 tentativas, não for possível colocar o barbecue em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

SISTEMA DE FUNIL EASY FLIP QUE PERMITE DUAS OPÇÕES NUM SÓ BARBECUE



A peça central do barbecue oval a gás OUTDOORCHEF é o funil EASY FLIP que reflete a tecnologia inovadora desenvolvida pelos engenheiros daOUTDOORCHEF.

O funil EASY FLIP permite, num espaço de alguns segundos, mudar o aquecimento para uma distribuição direta ou indireta. Ao mesmo tempo, e enquanto placa de proteção inteligente evita o desencadear de chamas perigosas e a formação indesejável de fumo.

Com somente um movimento de mão é fácil passar de um aquecimento direto para um grelhar, cozinhar e assar indiretos; basta apenas virar o funil EASY FLIP.

AQUECIMENTO DIRETO



Ao grelhar e cozinhar diretamente



trabalha com altas temperaturas que se concentram na grelha. Por exemplo, para que um bife fique com as marcas de um bom grelhado,

AQUECIMENTO INDIRETO



Ao grelhar, cozinhar e assar indiretamente



o calor é distribuído uniformemente pelo barbecue oval fechado. Ideal, p. ex., para cozer legumes ou assar uma porção de carne.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PARA O BARBECUE OVAL A GÁS

Tão fácil de usar:

1. Coloque o funil EASY FLIP na posição pretendida. **ATENÇÃO:** Ao grelhar apenas altere a posição do funil mediante a utilização de luvas resistentes ao calor. **INDICACIÓN:** Cuando se está cocinando a la barbacoa o cociendo directamente en el nivel 🔥🔥🔥, deje abierta la tapa. Solo en el nivel 🔥 – 🔥🔥 también es posible cocinar directamente con la tapa cerrada.
2. Se necessário, seleccione o respetivo acessório.
3. Feche a tampa e aqueça o barbecue durante aprox. 10-15 minutos no nível 🔥🔥🔥.
4. Após cozinhar, coloque sempre o botão da regulação de gás na posição ○. A seguir, feche a alimentação de gás na botija de gás. A torneira da botija também deve ser fechada mesmo se a botija estiver vazia.

SUGESTÕES E TRUQUES

Com aquecimento indireto



Porção grande de carne para assar ou frango inteiro: Graças ao funil EASY FLIP deixa de ser necessário virar as porções maiores de carne durante o respetivo tempo de cozedura. O calor do queimador a gás aumenta nos lados interiores do barbecue oval, distribuindo-se uniformemente pelo mesmo. Coloque os alimentos sobre a grelha pré-aquecida e feche a tampa. Deixe sempre alguma distância entre cada uma das porções de carne. Ao fechar a tampa, os alimentos são cozinhados uniformemente por todos os lados e os sucos permanecem no assado.

Para não deixar que as porções maiores sejam cozinhadas ao acaso, recomendamos a utilização do aparelho de medição da temperatura central, OUTDOORCHEF GOURMET CHECK, para obter resultados perfeitos.

Com aquecimento direto



Porções de carne mais pequenas como bifes, costeletas e salsichas: Os alimentos são posicionados centralmente na grelha pré-aquecida e são cozinhados por breves momentos com a tampa aberta. Afaste em seguida os alimentos para as bordas da grelha, reduza o calor (inserir a chama 1 do gráfico) e termine de cozinhar com a tampa fechada.

Para obter um resultado ideal em termos da cozedura rápida, recomendamos a utilização do prato em ferro fundido da OUTDOORCHEF. Com o acessório certo é possível tirar mais partido do seu barbecue OUTDOORCHEF. Grelhar, cozinhar ou assar: Dê asas à sua criatividade e faça novas experiências.

Todos os acessórios do barbecue estão disponíveis em OUTDOORCHEF.COM. Encontra a tabela OUTDOORCHEF relativa aos tempos para os grelhados em OUTDOORCHEF.COM

GRELHAR SOBRE A SUPERFÍCIE SUPLEMENTAR

Aqueça o barbecue durante aprox. 10 minutos em potência máxima de aquecimento . Coloque os alimentos sobre a grelha e regule a temperatura conforme pretendido .

APÓS GRELHAR

1. Coloque o botão de regulação do gás de cada queimador em .
2. Feche a alimentação de gás na botija de gás.
3. Deixe o barbecue arrefecer completamente e limpe-o.
4. Cubra o barbecue com a capa protetora adequada.

LIMPEZA

Apenas é necessário limpar um pouco entre as passagens do barbecue, porque a maior parte da gordura evapora ou é recolhida no tabuleiro de recolha. Em caso de uma sujidade mais acentuada, aqueça o barbecue durante aprox. 10 minutos em potência de aquecimento máxima. Para a limpeza do funil e da grelha utilize uma escova para grelha com cerdas de latão.

Para uma limpeza bem feita, utilize o OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. Opcionalmente, pode utilizar um esfregão de nylon e água com sabão para remover todas as incrustações soltas.

IMPORTANTE: Após cada limpeza profunda, o barbecue deve ser colocado no nível para uma secagem correta (combustão).

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO DE LIMPEZA OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

IMPORTANTE: o barbecue não deve encontrar-se em funcionamento durante a aplicação do produto de limpeza OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. Usar luvas de proteção nas mãos e, se possível, óculos de proteção. Aplique o produto no barbecue ou nos acessórios, estando estes ainda ligeiramente quentes, e deixe atuar durante 15–30 min. Aplique novamente o produto nas superfícies sujas, lave completamente com água e deixe secar.

ATENÇÃO: O OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER não pode ser utilizado em superfícies com revestimento pulverizado.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO DE LIMPEZA OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANTE: o grelhador não deve estar em funcionamento durante a aplicação do produto de limpeza OUTDOORCHEF CHEF CLEANER. Para sua proteção, utilize luvas e óculos. Aplique o produto no grelhador ou nos acessórios, estando estes ainda ligeiramente quentes, e deixe atuar durante 10 min. até a espuma desaparecer.

Em caso de necessidade, utilize uma escova própria para grelhadores ou um esfregão de nylon. Enxague depois bem com água e deixe secar.

ATENÇÃO: não adequado para componentes com revestimento em madeira, plástico e tinta pulverizada.

MANUTENÇÃO

Uma manutenção regular do barbecue assegura um funcionamento perfeito.

- Inspeccione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. As aranhas e outros insetos podem causar obstruções, que devem ser eliminadas antes de utilizar o barbecue.
- Se o barbecue for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos estão apertados.
- Se não utilizar o barbecue durante um longo período de tempo, deve efetuar um **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE** antes de o utilizar novamente. Em caso de dúvidas, entre em contacto com o seu fornecedor de gás ou ponto de venda.
- Para evitar danos de corrosão, aplique óleo em todas as peças metálicas antes de um armazenamento prolongado.
- Após um armazenamento prolongado e, pelo menos, uma vez durante a época dos grelhados, deve verificar o tubo de gás quanto a fissuras, dobras e outros danos. O tubo de gás danificado deve ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo **INDICAÇÕES DE SEGURANÇA**.
- Para que possa desfrutar do seu barbecue durante muito tempo, recomendamos o seguinte:
- Uma vez por ano aplique óleo para madeira em todos os componentes de madeira – isto evita a formação de fissuras.
- Após o seu arrefecimento completo, cubra o barbecue com uma capa protetora **OUTDOORCHEF** adequada contra influências climatéricas.
- Para evitar a acumulação de humidade, remova a capa protetora após uma forte chuva. As capas protetoras podem ser adquiridas junto do distribuidor de barbecues.

RESOLUÇÃO DE ERROS

O queimador não acende:

- Verifique se a alimentação de gás da botija de gás está aberta.
- Certifique-se de que existe gás suficiente na botija.
- Verifique se surgem faíscas a partir do eletrodo no queimador.

Sem faíscas:

- Certifique-se de que a bateria está inserida corretamente (nos barbecues com ignição elétrica).
- A distância entre o queimador e o eletrodo deve ser apenas de 5–8 mm.
- Verifique se os cabos na ignição elétrica e no eletrodo estão inseridos e apertados firmemente.
- Insira uma bateria nova (tipo AAA, LR03, 1.5 Volt) na ignição elétrica (nos barbecues com ignição elétrica).

Se não conseguir colocar o barbecue em funcionamento de acordo com as medidas mencionadas em cima, entre em contacto com o ponto de venda.

GARANTIA AO CONSUMIDOR

1. Garantia e relação com outros direitos do comprador

Com a compra deste produto **OUTDOORCHEF** junto de um distribuidor autorizado, receberá como cliente final particular (consumidor) uma garantia por parte do fabricante Outdoorchef AG ("OC").

A garantia do fabricante concede-lhe direito a reivindicações de garantia contra o emitente da garantia, em conformidade com o presente acordo. As reivindicações de garantia são aplicáveis juntamente com outros direitos contratuais ou legais do consumidor. Tais outros direitos não são excluídos nem limitados por esta garantia. Portanto, o consumidor também pode fazer valer as suas outras reivindicações contratuais ou legais contra os respetivos devedores. Assim, por exemplo, reivindicações ao abrigo da Lei de Responsabilidade do Produto não são afetadas por esta garantia. Enquanto comprador, o consumidor também tem a possibilidade, em particular, de fazer reclamações de garantia contratuais contra o vendedor. Assim, por exemplo, uma possível rescisão do contrato de compra apenas pode ser intentada contra o vendedor, mas não contra OC, no âmbito desta garantia.

2. Participantes e condições de garantia

O emitente da garantia é a OC. O beneficiário da garantia é qualquer cliente final que adquira um novo produto num distribuidor autorizado, para fins privados. A aquisição é realizada mediante a apresentação do comprovativo de compra. Uma aquisição para fins privados ocorre quando o produto é adquirido por uma pessoa singular para fins que essencialmente não podem estar associados à sua atividade comercial nem à sua atividade profissional independente. Se for reconhecido um caso de garantia, o consumidor deve fazer valer as reivindicações da garantia, no prazo de dois meses, junto do emitente da garantia. Caso contrário, as reivindicações de garantia serão excluídas. Para defeitos óbvios, esta limitação do período começa no momento de receção do produto. A OC recomenda ao consumidor que verifique o produto quanto a defeitos imediatamente após a sua receção.

3. Âmbito

A garantia é válida a partir da data da compra e é concedida nos seguintes casos, desde que não existam factos de exclusão, nos termos do n.º 4:

- 3 anos para a cafeteira esmaltada (base e tampa) contra ferrugem.
- 3 anos para a grelha esmaltada contra corrosão ou queimadura.
- 3 anos para todas as peças de aço inoxidável contra corrosão ou queimadura.
- falha do esmalte antes da primeira utilização.
- 2 anos para todas as restantes anomalias de fabrico/material.

Irregularidades, diferenças de cor do esmalte ou defeitos mínimos insignificantes para o funcionamento e razoáveis para o consumidor enquanto cliente, tais como pontos de apoio relacionados com a produção na borda inferior da tampa ou nas pegas, não são considerados defeitos.

Num caso de garantia, a OC substituirá, por sua própria escolha, as peças danificadas ou defeituosas na totalidade, ou o produto. Na medida do razoável para o consumidor enquanto cliente, pode-se efetuar a substituição por um modelo comparável de tipo de construção mais novo, por exemplo, por um modelo sucessor. Se a funcionalidade do produto não for afetada por um defeito e, na medida do razoável para o consumidor enquanto cliente, também pode ser oferecida uma compensação financeira adequada em vez da reparação.

Durante o período de duração do processamento da garantia (verificação e eventual substituição), não há qualquer direito de reivindicar à OC um produto de substituição ou outra compensação. A execução da garantia ativa não causa um prolongamento nem um reinício do período de garantia. As peças trocadas passam a ser propriedade da OC. Apenas em caso de substituição do produto, o período de garantia é reiniciado. Quaisquer outras reivindicações contra o emitente da garantia não são cobertas por esta garantia. No entanto, as reivindicações do consumidor com base noutros fundamentos jurídicos, não são excluídas nem limitadas (ver também o n.º 1 acima).

4. Exclusão

A garantia é excluída nos seguintes casos:

- Desgaste normal sob condições normais de utilização, especialmente para peças gerais de desgaste, como funil, tocha, termómetro, ignição e bateria, elétrodo, cabo de ignição, mangueira de gás, regulador de pressão do gás, aquecedor, refletor, película protetora de alumínio, grelhador ou grelha e tabuleiro do carvão, grelha de ignição e tabuleiro coletor de carvão e gordura.
- Danos no esmalte durante a utilização de aparelhos, desde que se comprove que os danos não existiam antes da primeira utilização.
- Defeitos e/ou danos devido a uma utilização incorreta ou não conforme as prescrições, em particular devido à inobservância do manual, de utilização, das instruções de segurança ou das instruções de operação/manutenção (por exemplo, utilização de aparelhos ao ar livre em espaços fechados, danos resultantes de instalação incorreta, limpeza inadequada da superfície esmaltada do funil ou do grelhador, pela não realização de um teste de estanqueidade, desde que recomendado nas instruções de utilização, por utilização de substâncias químicas nocivas, por utilização abusiva, etc.).
- Defeitos e/ou danos que tenham sido feitos por meio de intervenções ou reparações por pessoas não autorizadas pela OC.
- Defeitos e/ou danos causados por influências meteorológicas destrutivas (por exemplo, granizo ou relâmpagos).
- Defeitos e/ou danos devidos a atos de vandalismo ou devido a dano intencional ou negligente, desde que não sejam atribuíveis à OC.
- Defeitos e/ou danos ocorridos durante o transporte para o comprador, nos casos em que o transporte não tenha sido providenciado pelo emitente da garantia.
- Defeitos e/ou danos por razões de força maior.
- Defeitos e/ou danos devido ao desgaste por utilização profissional para fins comerciais (por exemplo, utilização na hotelaria ou restauração).

5. Processamento da garantia

Em caso de garantia, entre em contato o mais breve possível connosco ou com um dos nossos distribuidores autorizados (comprovativo de registo comercial disponível em www.outdoorchef.com) e, além do seu endereço, indique se possível, o produto/a peça do produto, o recibo de compra, o número de série e o número de artigo (ambos podem ser encontrados no autocolante com as características técnicas do seu grelhador; para tal, consulte a primeira seção do manual de utilização). Descreva-nos o defeito incluindo também uma foto. Para verificar o caso de garantia, entregue o produto ao distribuidor ou à OC (garantia de entrega). Nos casos de garantia válidos, reembolsamos os custos de transporte e envio necessários e exigidos, caso contrário, enviaremos o produto às suas custas.

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pelo seguinte grupo empresarial

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

* Encontra uma lista de distribuidores no nosso website em OUTDOORCHEF.COM.

** Poderá consultar o número de série, bem como o número de artigo, no autocolante com as características técnicas que está afixado ao grelhador (para tal, leia a primeira secção deste **MANUAL DE UTILIZAÇÃO**).

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	
- Queimador pequeno	1.20 kW
- Queimador grande	8.50 kW
Consumo de gás	702 g/h
28–30/37 mbar	
- Bico do queimador pequeno	0.55 mm/marcação: BF
- Bico do queimador grande	1.47 mm/marcação: BT
50 mbar	
- Bico do queimador pequeno	0.48 mm/marcação: AF
- Bico do queimador grande	1.27 mm/marcação: AT
Pressão do gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	8.50 kW
Consumo de gás	612 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1.47 mm/marcação: BT
Bico (50 mbar)	1.27 mm/marcação: AT
Pressão do gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	5.40 kW
Consumo de gás	389 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1.15 mm/marcação: BN
Bico (50 mbar)	1.02 mm/marcação: AN
Pressão do gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

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

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	5.60 kW
Consumo de gás	397 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1.15 mm/marcação: BN
Bico (50 mbar)	1.02 mm/marcação: AN
Pressão do gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	4.30 kW
Consumo de gás	315 g/h
Bico (28–30/37 mbar)	1.02 mm/marcação: BL
Bico (50 mbar)	0.88 mm/marcação: AH
Pressão do gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

Categorias

I₃_{B/P} (30 mbar)
I₃_{B/P} (50 mbar)
I₃₊ (28/30/37 mbar)

Ignição elétrica

Para a operação da ignição elétrica é necessária uma bateria (tipo AAA, LR03, 1.5 Volt).

Nota sobre a indicação de temperatura

A diferença em termos de indicação do termómetro pode ser de +/- 10 %.

Página de Internet

Encontra outras informações, sugestões e truques, receitas e dados interessantes sobre os produtos **OUTDOORCHEF** em OUTDOORCHEF.COM

CE0063		Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
PIN 0063 BP 3505		
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmatstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I ₃ Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n =$		

IMPORTANT:

Prima dată notați numărul de serie al grill-ului sferic cu gaz de pe partea din spate a acestui manual de utilizare. În funcție de modelul de grill, găsiți numărul pe **eticheta autocolantă de date**, care se găsește ori pe cadrul grill-ului ori pe placa de fund.

Numărul de serie și numărul de articol sunt importante pentru o desfășurare fără probleme în cazul întrebărilor, la comandarea de piese de schimb și la eventualele reclamații de garanție. Păstrați manualul de utilizare într-un loc sigur. El conține informații importante referitoare la siguranță, funcționare și întreținere.

IMPORTANT PENTRU SIGURANȚĂ

Persoanele care utilizează grătarul trebuie să cunoască și să respecte procedura exactă de aprindere. Copiii nu au voie să folosească grătarul. Instrucțiunile de asamblare trebuie respectate cu strictețe. Asamblarea necorespunzătoare poate avea consecințe periculoase.

Nu amplasați grătarul în apropierea lichidelor și materialelor inflamabile sau a buteliilor de gaz de rezervă. Nu așezați grătarul sau butelia (buteliile) în spații închise, fără ventilație. Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu bazin sferic cu gaz. Grătarul se va utiliza numai în exterior și trebuie să se păstreze o distanță de siguranță de cel puțin 1.5 m față de obiectele inflamabile.

BUTELIILE DE GAZ

- Pe placa de la bază se vor așeza numai butelii de gaz cu greutate netă de maxim 8 kg. Amplasați butelia în spațiul special prevăzut, consultați **INSTRUCȚIUNILE DE MONTAJ**.
- Pentru fixare sunt incluse chingi pentru butelie sau un suport special pentru butelia de gaz. Asigurați-vă că racordurile sunt etanșe. (**Fig. 2A**)
- Efectuați, înainte de punerea în funcțiune și după fiecare schimbare a buteliei de gaz, **TESTUL DE ETANȘEITATE**.
- Buteliile de gaz nu vor fi expuse la o temperatură mai mare de 50° C și nu vor fi depozitate într-o încăpere închisă sau la subsol.
- Respectați și urmați instrucțiunile de siguranță marcate pe buteliile de gaz folosite.
- RECOMANDARE:** Pentru buna funcționare, verificați dacă regulatorul de presiune și butelia sunt aprobate în țara dvs. Utilizați numai butelii conforme cu normativele naționale. Din cauza diferitelor sisteme de etanșare este posibil să fie realizată o înșurubare neetanșă, la o deviere a sistemelor de reglare a gazului sau de butelie. Această lipsă a etanșeității poate provoca degajarea gazului, care se poate aprinde la foc deschis sau scânteii. Vă recomandăm, din motive de securitate și de răspundere, să verificați întotdeauna grătarele cu gaz din comerț și, dacă este necesar, să adaptați regulatorul de gaz și butelia de gaz la prevederile naționale.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Proprietarul trebuie să păstreze acest manual și să îl aibă la îndemână în orice moment.

Puneți în funcțiune grill-ul conform capitolului **INSTRUCȚIUNI PENTRU APRINDERE**.

- „A se utiliza numai în exterior”
- „A se citi instrucțiunile înainte de utilizare”
- „ATENȚIE: Părțile accesibile pot fi calde. A se ține copiii mici departe”
- „Acest aparat, în timpul utilizării, trebuie ținut departe de materiale inflamabile”
- „A nu se deplasa aparatul în timpul utilizării”
- „Închideți robinetul buteliei după utilizare”
- Nu folosiți niciodată grătarul sub o copertină.

- Aparatele care sunt echipate cu roțile nu vor fi deplasate pe suprafețe denivelate sau pe trepte.
 - La manipularea pieselor fierbinți purtați mănuși de protecție.
 - Întotdeauna după frigere rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ○ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
 - La schimbarea buteliei de gaz, aveți grijă ca butonul de reglare a gazului să fie în poziția ○ și alimentarea cu gaz de la butelie să fie oprită.
- IMPORTANT:** În apropiere nu trebuie să existe surse de aprindere.
- După conectarea unei noi butelii cu gaz, verificați racordurile conform instrucțiunilor din **TESTELE DE ETANȘEITATE**.
 - Dacă suspectați că anumite piese au scurgeri, rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ○ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Duceți piesele prin care trece gazul la un magazin de profil, pentru a fi verificate.
 - În cazul în care furtunul de gaz dă semne de deteriorare sau uzură, acesta trebuie înlocuit imediat. Furtunul nu trebuie să fie îndoit și nu trebuie să prezinte crăpături. Nu uitați să opriți butonul de reglare a gazului și alimentarea cu gaz înainte să scoateți furtunul.
 - Înlocuiți furtunul și regulatorul de presiune a gazului după o durată de viață de 3 ani de la data cumpărării. Asigurați-vă că regulatorul de presiune a gazului și furtunul respectă standardele EN relevante (regulator de presiune gaz EN 16129 / furtun de gaz EN 16436).
 - Lungimea recomandată a furtunului de gaz este de 90 cm și nu trebuie să depășească 150 cm.
 - Nu blocați orificiul mare, rotund de aspirație a aerului din partea de jos a bazinului sau fantele de aerisire din capac. Orificiile de ventilare pentru butelia de gaz nu trebuie să fie în nici un caz închise sau acoperite.
 - „Nu modificați aparatul”
 - Nu faceți nicio modificare la robinetul de gaz, siguranța de aprindere, arzător sau la alte părți ale grătarului. În cazul în care suspectați o defecțiune, contactați un specialist.
 - Grătarul este livrat împreună cu furtunul potrivit de gaz și cu regulatorul integrat de presiune a gazului. Furtunul de gaz trebuie să fie ținut întotdeauna departe de suprafețele exterioare fierbinți ale grătarului. Furtunul nu trebuie să fie răsucit. La modelele de grătar prevăzute cu ghidaj pentru furtun, furtunul trebuie să fie bine fixat în acest ghidaj.
 - Furtunul și regulatorul corespund tuturor legilor locale și Standardelor EN (regulator de presiune gaz EN 16129 / furtun de gaz EN 16436).
 - Dacă nu se ajunge la capacitatea maximă și suspectați că alimentarea cu gaz este blocată, contactați un magazin de profil.
 - Folosiți grătarul numai pe o bază solidă și sigură. În timpul funcționării, nu așezați grătarul pe pardoseli din lemn sau pe alte suprafețe inflamabile. Țineți grătarul departe de materialele inflamabile.
 - În cazul aparatelor cu blat din granit, evitați supunerea blatului la un șoc termic.
 - Nu depozitați grătarul în apropierea lichidelor sau materialelor ușor inflamabile.
 - În cazul în care grătarul este depozitat pe timpul iernii într-o cameră, butelia de gaz trebuie scoasă. Întotdeauna grătarul trebuie depozitat în aer liber, într-un loc bine ventilat, la care copiii să nu poată ajunge.
 - Înainte de utilizare, așezați grătarul, pe cât posibil, într-un loc ferit de vânt.
 - Când grătarul nu este în uz, după ce s-a răcit suficient, trebuie protejat cu o husă împotriva intemperiilor. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.
 - Pentru a preveni acumularea umezelii, îndepărtați husa după ploaie.

TESTUL DE ETANȘEITATE

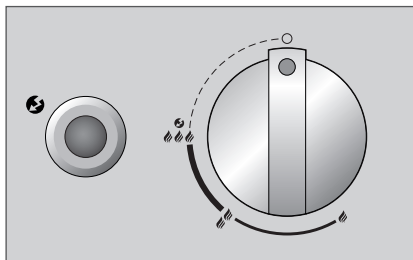
ATENȚIE: În timpul testului de etanșeitate, în apropiere nu trebuie să se afle surse de aprindere. Acest lucru este valabil și pentru fumat. Nu verificați etanșeitatea cu un chibrit aprins sau cu alt tip de flacără deschisă și faceți întotdeauna testul în aer liber.

1. Butonul de reglare a gazului trebuie să fie în poziția ○.
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie și aplicați cu peria, pe toate piesele prin care trece gazul (racordul la butelia de gaz/regulatorul de presiune a gazului/furtunul de gaz/supapa de admisie a gazului/racordul la supapă) o soluție de săpun lichid 50% și apă 50%. Puteți folosi, de asemenea, un spray de detectare a scurgerilor. **(Fig. 2B)**
3. Apariția bulelor de săpun indică scurgeri. **IMPORTANT:** Grătarul trebuie folosit numai atunci când toate scurgerile au fost eliminate. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Eliminați scurgerile prin strângerea racordurilor, dacă este posibil, sau înlocuiți piesele defecte.
5. Repetați pașii 1 și 2.
6. Dacă scurgerile nu pot fi rezolvate, consultați distribuitorul specializat.

RECOMANDARE: Efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE** după fiecare conexiune sau înlocuire a buteliei de gaz, precum și la începutul sezonului de grătare.

EXPLICAREA DESENELOR DE PE CONSOLA DE OPERARE

Niveluri de întreținere și aprindere



- : Din poziția
- 🔥 : putere mică
- 🔥🔥 : putere medie
- 🔥🔥🔥 : putere maximă
- 🔥🔥🔥 ⚡ : Aprindere
- ⚡ : Electrode de aprindere

Poziționarea pâniilor EASY FLIP



- Poziția directă a pâniilor EASY FLIP
- Poziția indirectă a pâniilor EASY FLIP

SISTEMUL DE ARZĂTOR SFERIC

Modele cu un arzător circular (Fig. 1A)




Arzătorul circular ajunge la puterea maximă 🔥🔥🔥 cel mai mic consum fiind 🔥.

Modele cu două arzătoare circulare (Fig. 1B)






















Arzătorul circular ajunge la puterea maximă 🔥🔥🔥, cel mai mic consum fiind 🔥. Acesta este conceput pentru a fi utilizat în intervale de temperatură, de la valori medii la înalte.

Arzătorul circular mic este proiectat pentru gătit la temperaturi scăzute și poate fi reglat foarte puțin. Diferența dintre 🔥🔥🔥 și 🔥 nu este vizibilă. Arzătorul mic ajunge la o temperatură de la aproximativ 100 până la 120° C.






ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Curățați toate piesele care vin în contact cu produsele alimentare.
2. Verificați toate piesele prin care trece gazul, așa cum este descris în capitolul **TESTUL DE ETANȘEITATE**. Faceți acest lucru, chiar dacă grătarul dvs. cu bazin sferic cu gaz a fost livrat gata montat de către distribuitor.
3. Lăsați grătarul să ardă aproximativ 20–25 de minute, la nivelul   .

INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse. (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
RECOMANDARE: În cazul MINICHEF 420 G, rafturile laterale trebuie să fie extinse pe tot parcursul procesului de frigere.
2. Deschideți capacul grătarului. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
3. Porniți alimentarea cu gaz de la butelie.
- 4 a. Modelele cu un arzător circular:
Apăsați butonul de reglare a gazului și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul    . Apăsați butonul negru de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scânteie și se aprinde gazul. (**Fig. 1C**)
- 4 b. Modelele cu două arzătoare circulare și buton de aprindere separat:
Apăsați butonul de reglare a gazului pentru arzătorul circular mare și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul    .
Apăsați butonul negru de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scânteie și se aprinde gazul.
Sau apăsați butonul de reglare a gazului pentru arzătorul circular mic (butonul din stânga) și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul    .
Apăsați butonul negru de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scânteie și se aprinde gazul. (**Fig. 1D**)
- 4 c. Modelele cu două arzătoare circulare, fără buton de aprindere separat:
Apăsați butonul de reglare a gazului pentru arzătorul circular mare și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul    .
Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când face scânteie și gazul se aprinde. (**Fig. 1E**)
Sau apăsați butonul de reglare a gazului pentru arzătorul circular mic (butonul din stânga) și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul    .
Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când face scânteie și gazul se aprinde.
5. Dacă gazul nu se aprinde în 3 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la . Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a grătarului după 3 încercări, verificați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE PENTRU CITY 420 G

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse. (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți capacul grătarului. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
3. Porniți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Apăsați butonul de reglare a gazului și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, la nivelul    . Apăsați butonul roșu de aprindere de mai multe ori, până când gazul se aprinde. (**Fig. 1F**)
5. Dacă gazul nu se aprinde în 3 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la . Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a grătarului după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

SISTEMUL CU PÂLNIE EASY FLIP FACE DOUĂ GRĂTARE DIN UNUL SINGUR



Piesa centrală a grătarului cu bazin sferic cu gaz OUTDOORCHEF se numește Pâlnia EASY FLIP și reflectă arta de inovare a inginerilor OUTDOORCHEF.

Pâlnia EASY FLIP vă permite, în câteva secunde, să schimbați sistemul de distribuție a căldurii din direct în indirect. În același timp, printr-un ecran de protecție inteligent, împiedică izbucnirea nedorită a unui incendiu din cauza grăsimii și propagarea fumului.

O metodă simplă pentru schimbarea sistemului, de la direct la indirect, în modurile Frigere, Fierbere și Coacere: activați, pur și simplu, pâlnia EASY FLIP.

CĂLDURĂ DIRECTĂ



La frigere și fierbere directă



lucrați cu temperaturi mai mari, care se concentrează pe grilaj. De exemplu, pentru un frumos model de grătar pe friptură

CĂLDURĂ INDIRECTĂ



La frigere, fierbere și coacere indirectă



căldura este distribuită uniform în sfera închisă a grătarului. Ideal, de ex., pentru fierberea la abur a legumelor sau gătitul la foc mic al fripturii.

MANUAL DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU GAZ CU BAZIN SFERIC

Modul de funcționare:

1. Aduceți pâlnia EASY FLIP în poziția dorită. **ATENȚIE:** În timpul frigerei schimbați poziția pâlniei numai cu mănuși rezistente la căldură. **RE-COMANDARE:** La frigere și fierbere directă, lăsați capacul deschis la faza 🔥🔥🔥. Puteți lucra cu capacul închis, chiar și la frigere directă, numai la faza 🔥 – 🔥🔥.
2. Selectați, dacă este necesar, accesoriile adecvate.
3. Preîncălziți grătarul, cu capacul închis, aproximativ 10–15 de minute, la nivelul 🔥🔥🔥.
4. După frigere, rotiți întotdeauna butonul de reglare a gazului în poziția ○. Apoi opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Chiar dacă butelia este goală, supapa buteliei trebuie închisă.

RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI

Cu căldură indirectă



Bucăți de friptură mai mari sau pui întregi: Datorită pâlniei EASY FLIP, bucățile mai mari de carne nu mai trebuie să fie întoarse în timpul frigerei. Căldura de la arzătoarele cu gaz se ridică pe părțile laterale ale grătarului cu bazin sferic și se distribuie uniform pe toată sfera. Așezați mâncarea pregătită pentru grătar pe grilajul preîncălzit al grătarului și închideți capacul. Lăsați întotdeauna un spațiu între bucățile separate de carne. Prin închiderea capacului, mâncarea pregătită este uniform rumenită pe toate laturile și sucul rămâne în friptură

Pentru a nu lăsa nimic la întâmplare în ceea ce privește bucățile mai mari, vă recomandăm **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK** – aparatul de măsură pentru temperatura din mijlocul cărnii, pentru rezultate perfecte.

Cu căldură directă



Bucăți de carne mai mici, cum sunt biftecul, cotletul și cărnații: Mâncarea pregătită pentru grătar se așază pe grilajul preîncălzit al grătarului, în mijloc și se prăjește cu capacul deschis. Apoi introduceți mâncarea preparată, din exterior, reduceți gradul de căldură la (inșerați imaginea cu 1 flacăra) și frigeți carnea cu capacul închis.

Pentru a obține rezultate optime pentru alimentele prăjite, vă recomandăm placa de fontă de la **OUTDOORCHEF**

Cu accesoriile potrivite, **OUTDOORCHEF** este și mai distractiv. Indiferent dacă este vorba despre frigere, gătire sau coacere: Lăsați creativitatea și pasiunea pentru experimentare să zburde libere.

Găsiți toate accesoriile pentru grătar pe OUTDOORCHEF.COM

Tabelul cu timpul de preparare **OUTDOORCHEF** pentru diferite moduri de preparare îl puteți găsi la OUTDOORCHEF.COM

FRIGEREA PE SUPRAFAȚA SUPPLEMENTARĂ

Preîncălziți grătarul la temperatura maximă 🔥🔥🔥 timp de aproximativ 10 minute. Așezați mâncarea preparată pe grilajul grătarului și reglați temperatura după cum doriți 🔥🔥🔥.

DUPĂ GRĂTAR

1. Rotiți butonul de reglare a gazului, pentru fiecare dintre arzătoare, la ○.
2. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
3. Lăsați grătarul să se răcească complet și curățați-l.
4. Acoperiți grătarul cu capacul aferent.

CURĂȚAREA

Sunt necesare lucrări reduse de curățare, în spațiile dintre barele grătarului, deoarece cea mai mare parte a grăsimii fie se evaporă, fie cade în tavă. În cazul în care murdăria este mai persistentă, încălziți grătarul aproximativ 10 minute, la putere maximă. Pentru curățarea pâlniei și a grătarului, folosiți o perie pentru grătar cu peri din alamă (nu cu peri din oțel). Pentru o curățare temeinică, folosiți produsul **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**. Alternativ, puteți folosi un burete de bucătărie din nylon și apă cu săpun, pentru a îndepărta toate resturile.

IMPORTANT: După fiecare curățare completă, lăsați grătarul să se usuce (ardă) în mod corespunzător, la nivelul 🔥🔥🔥.

APLICAREA OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

IMPORTANT: Grătarul nu trebuie să funcționeze în timpul curățării cu **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**.

De dragul mâinilor, purtați mănuși și, eventual, ochelari. Pulverizați bine produsul pe grătarul sau accesoriile călduțe și lăsați-l să acționeze timp de 15-30 de minute. Mai pulverizați o dată pe suprafețele murdare, clătiți bine cu apă și lăsați să se usuce.

ATENȚIE: Produsul **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** nu trebuie folosit pentru curățarea suprafețelor grunjoase.

APLICAREA OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANT: Grătarul nu trebuie să funcționeze în timpul utilizării **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER**.

Purtați mănuși și ochelari de protecție adecvați. Stropiți grătarul sau accesoriile când sunt ușor calde și lăsați să reacționeze timp de 10 minute, până când spuma se dizolvă.

Dacă este necesar, utilizați o perie de grătar adecvată sau un burete de nailon. Apoi clătiți bine cu apă și uscați.

ATENȚIE: Produsul nu este potrivit pentru suprafețe din lemn, plastic, acoperite cu pudră sau vopsite.

ÎNȚREȚINEREA

Întreținerea regulată a grătarului asigură funcționarea corespunzătoare.

- Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe an și de fiecare dată după o depozitare prelungită. Păianjenii și alte insecte pot genera blocaje care trebuie îndepărtate înainte de utilizare.
- Dacă grătarul este mutat în mod regulat pe un teren accidentat, controlați din când în când dacă sunt strânse toate șuruburile.
- Dacă nu folosiți grătarul pentru o perioadă mai lungă de timp, ar trebui să efectuați un **TEST DE ETANȘEITATE** înainte de reutilizare. Dacă aveți orice îndoială, contactați furnizorul dvs. de gaze naturale sau punctul de vânzare.
- Pentru a evita deteriorările prin coroziune, înainte de o depozitare mai îndelungată, ungeți cu ulei toate piesele din metal.
- După o depozitare îndelungată și, cel puțin o dată, în timpul sezonului de grătare, ar trebui să verificați furtunul de gaz pentru a nu avea crăpături, zgârieturi și alte semne de deteriorare. Un furtun de gaz deteriorat trebuie înlocuit imediat, așa cum este descris în capitolul **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**.
- Pentru a vă bucura cât se poate de mult de grătarul dvs., vă recomandăm următoarele:
- Tratați toate componentele din lemn, o dată pe an, cu un ulei pentru lemn - acesta previne formarea de fisuri.
- Protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu un capac **OUTDOORCHEF** potrivit, împotriva intemperiilor.
- Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

DEPANARE

Arzătorul nu se aprinde:

- Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butelie.
- Asigurați-vă că există gaz suficient în butelie.
- Verificați dacă că scânteia de la electrod ajunge la arzător.

Nu există scânteie:

- Asigurați-vă că acumulatorul este introdus corect (la grătarele cu aprindere electrică).
- Distanța dintre arzător și electrod trebuie să fie între 5 și 8 mm.
- Verificați dacă acele cabluri pentru aprindere electrică și electrodul sunt conectate și sunt bine fixate.
- Introduceți un acumulator nou (Tip AAA, LR03, 1.5 Volți) în sistemul de aprindere electrică (la grătarele cu aprindere electrică).

Dacă nu puteți pune în funcțiune grătarul după ce ați încercat măsurile menționate mai sus, contactați punctul dvs. de vânzare.

GARANȚIE PENTRU CONSUMATOR

1. Garanție și raport cu privire la diversele drepturi ale cumpărătorului

Prin achiziționarea acestui produs **OUTDOORCHEF** de la un distribuitor autorizat, în calitate de client final privat (consumator) veți primi o garanție de producător de la Outdoorchef („OC”).

Garanția producătorului vă asigură dreptul de a solicita garanție de la garant, în conformitate cu prezentul acord. Dreptul de solicitare a garanției se adaugă la celelalte drepturi contractuale sau legale. Aceste drepturi suplimentare nu sunt excluse sau limitate prin această garanție. Prin urmare, vă puteți exercita celelalte drepturi contractuale sau legale în fața respectivei persoane răspunzătoare. Așadar, de exemplu cerințele conforme cu legea privind răspunderea pentru produse nu sunt afectate de această garanție. În calitate de cumpărător, aveți posibilitatea, în mod special, să ridicați pretenții de garanție contractuală împotriva vânzătorului. De exemplu, este posibilă rezilierea contractului de vânzare-cumpărare, dar numai cu vânzătorul, nu și a contractului cu OC, în baza acestei garanții.

2. Părțile și condiții de oferire a garanției

Garantul este OC. Beneficiarul garanției este orice client final, care cumpără un produs nou de la comerciantul autorizat, în scopuri personale. Dovada achiziției se face prin prezentarea chitanței. Achiziție în scop personal înseamnă că produsul este cumpărat de o persoană fizică, în scopuri care, în principal, nu sunt asociate cu activități comerciale sau cu activități profesionale independente. În cazul unei cereri de garanție identificabile, trebuie să revendicați garanția în termen de două luni, de la garant. În caz contrar, nu veți beneficia de garanție. Pentru defectele evidente, această perioadă limitată începe de la primirea produsului. Prin urmare, OC recomandă să examinați produsul pentru defecte, imediat după primire.

3. Domeniu

Garanția este valabilă de la data cumpărării și se acordă în următoarele cazuri, cu condiția să nu fie o situație exceptată, în conformitate cu alineatul 4:

- 3 ani pentru sfera emailată (partea inferioară și capacul) pentru corodare.
- 3 ani pentru grilajul emailat al grătarului, pentru corodare sau deteriorare prin ardere.
- 3 ani pentru toate piesele din oțel inoxidabil pentru corodare sau deteriorare prin ardere.

- Defecte ale emailului, înainte de prima utilizare
- 2 ani pentru toate defectele de fabricație/materiale

Nu este considerat defect de funcționare sau defect semnificativ pentru dvs., în calitate de client, neregularitățile rezonabile, diferențele cromatice ale emailului sau defecțiunile minore, precum punctele de sprijin folosite în timpul producției pe marginea inferioară a capacului sau pe elementele de suspendare.

Într-un caz de garanție, OC va înlocui, la propria discreție, piesele deteriorate sau defecte sau produsul integral. În măsura în care acest lucru este rezonabil pentru dvs., în calitate de client, un model poate fi înlocuit cu o variantă mai nouă, de exemplu cu modelul ulterior. În măsura în care defectul nu afectează funcționalitatea produsului și în măsura în care acest lucru este rezonabil pentru dvs., în locul reparațiilor vi se pot oferi compensații financiare adecvate.

Pe durata procesării garanției (verificare și o eventuală înlocuire), OC nu este obligat să ofere un produs de schimb sau alte compensații. Efectuarea lucrărilor de garanție nu are ca efect nici prelungirea, nici reînnoirea perioadei de garanție. Piesele înlocuite trec în proprietatea firmei OC. Numai în cazul înlocuirii produsului, perioada de garanție se reînnoiește.

Orice alte pretenții față de garant nu sunt acoperite de această garanție. Prin urmare, pretențiile dvs. din alte motive nu sunt excluse sau limitate (consultați și punctul 1 de mai sus).

4. Neacordarea garanției

Garanția nu se acordă în următoarele cazuri:

- Uzura normală în condiții normale de utilizare, în special pentru piesele de uzură generale, cum ar fi pâlnia, protecția împotriva flăcărilor, arzătorul, termometrul, aprinderea electrică și bateria, electrodul, cablul de aprindere, furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului, radiatorul, reflectorul, folia de protecție din aluminiu, grilajul grătarului sau grilajul și recipientul pentru cărbune, grilajul de aprindere, precum și tava de colectare a grăsimii.
- Defecte ale emailului la dispozitivele uzate, cu condiția să se demonstreze că defectul era acolo înainte de prima utilizare.
- Defecte și/sau pagube din cauza utilizării incorecte, a utilizării necorespunzătoare, în special ca urmare a nerespectării instrucțiunilor de utilizare, a instrucțiunilor de siguranță sau a instrucțiunilor de operare/întreținere (de exemplu, utilizarea de echipamentelor de exterior în spații interioare, daunele cauzate de instalarea greșită, de curățarea necorespunzătoare a suprafeței emailate a pâlniei sau a grilajului de grătar, de neefectuarea unui test de etanșeitate, în măsura în care acesta este recomandat în instrucțiunile de utilizare, de utilizarea unor substanțe chimice nocive, de utilizarea în alt scop).
- Defecte și/sau pagube generate de intervenția sau reparațiile efectuate de către persoane neautorizate de OC.
- Defectele și/sau pagubele cauzate de condiții meteorologice distructive (de exemplu, grindină sau fulgere).
- Defectele și/sau pagubele provocate de vandalism sau prin deteriorarea intenționată sau din neglijență, în măsura în care acestea nu sunt cauzate de OC.
- Defectele și/sau pagubele apărute în timpul transportului către cumpărător, cu excepția cazului în care transportul a fost organizat de către garant.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a evenimentelor de forță majoră.
- Defectele și/sau pagubele din cauza utilizării în mod profesional, în scopuri comerciale (de exemplu, utilizarea la hotel sau restaurant).

5. Procesarea garanției

În caz de solicitare de garanție sunați-ne cât mai curând posibil sau contactați unul dintre distribuitorii noștri autorizați (lista cu distribuitori o găsiți la www.outdoorchef.com) și comunicați-ne, pe lângă adresa dvs., dacă este posibil, produsul/piesa produsului, chitanța de achiziționare, numărul de serie și numărul articolului (ambele pot fi găsite pe autocolantul de pe grătar; în acest scop, consultați prima secțiune a instrucțiunilor de utilizare). Descrieți-ne defectul, prin intermediul unei fotografii. Pentru verificarea situației de garanție, aduceți produsul la distribuitor sau la noi (garanție bring-in). În cazul în care este un caz de acordare a garanției, vă vom rambursa costurile de transport și transport maritim necesar și obligatoriu, în caz contrar vă vom trimite produsul înapoi, pe cheltuiala dvs.

Marca înregistrată OUTDOORCHEF este reprezentată de următoarea companie

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

* O listă de parteneri comerciali puteți găsi pe siteul nostru web, la adresa OUTDOORCHEF.COM

** Numărul de serie, precum și codul articolului, le găsiți pe eticheta cu specificații tehnice de pe grătarul dvs. (a se consulta în acest sens prima secțiune a acestor **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**).

INFORMAȚII TEHNICE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	
- arzătorul mai mic	1.20 kW
- arzătorul mai mare	8.50 kW
consum de gaz	702 g/h
28–30/37 mbar	
- duză arzătorul mai mic	0.55 mm/marcaj: BF
- duză arzătorul mai mare	1.47 mm/marcaj: BT
50 mbari	
- duză arzătorul mai mic	0.48 mm/marcaj: AF
- duză arzătorul mai mare	1.27 mm/marcaj: AT
Presiune gaz	Butan 28 mbari Propan 37 mbari

LEON 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	8.50 kW
consum de gaz	612 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1.47 mm/marcaj: BT
Duză (50 mbari)	1.27 mm/marcaj: AT
Presiune gaz	Butan 28 mbari Propan 37 mbari

AMBRI 480 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	5.40 kW
consum de gaz	389 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1.15 mm/marcaj: BN
Duză (50 mbari)	1.02 mm/marcaj: AN
Presiune gaz	Butan 28 mbari Propan 37 mbari

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

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	5.60 kW
consum de gaz	397 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1.15 mm/marcaj: BN
Duză (50 mbari)	1.02 mm/marcaj: AN
Presiune gaz	Butan 28 mbari Propan 37 mbari

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	4.30 kW
consum de gaz	315 g/h
Duză (28–30/37 mbari)	1.02 mm/marcaj: BL
Duză (50 mbari)	0.88 mm/marcaj: AH
Presiune gaz	Butan 28 mbari Propan 37 mbari

Categorii

I₃_{B/P} (30 mbar)
I₃_{B/P} (50 mbar)
I₃₊ (28/30/37 mbar)

Aprindere electrică

Pentru funcționarea aprinderii electrice, aveți nevoie de un acumulator (tip AAA, LR03, 1.5 Volți).

Recomandări pentru afișarea temperaturii

Eroarea afișată de termometru poate fi de +/- 10%.

Pagină de web

Mai multe informații, Recomandări și trucuri, rețete și toate lucrurile pe care trebuie să le cunoașteți despre produsul **OUTDOORCHEF**, le puteți găsi la adresa OUTDOORCHEF.COM



UPUTSTVO ZA UPOTREBU

CE0063	PIN 0063 BP 3505	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I ₃ · Cat. I ₃ BP Total rate ΣQ_n		

VAŽNO:

Pre svega, zapišite serijski broj vašeg loptastog roštilja na gas na poleđini ovog priručnika. Zavisno od modela roštilja, broj ćete naći na **nalepnici sa podacima**, koja se nalazi na postolju roštilja ili na podnoj ploči.

Serijski broj i broj artikla su važni radi lakšeg rešavanja vaših upita, naručivanja rezervnih delova i ostvarivanja bilo kakvih prava na garanciju. Čuvajte uputstvo za upotrebu na sigurnom mestu. Ono sadrži važne informacije o bezbednosti, rukovanju i održavanju.

VAŽNO ZA VAŠU BEZBEDNOST

Svaka osoba koja radi sa roštiljem mora da bude upoznata sa postupkom paljenja i da ga se pridržava. Deca ne smeju da rade sa roštiljem.

Instrukcije za montažu iz uputstva za montažu se moraju doslovno slediti. Nepravilna montaža može imati opasne posledice.

Ne stavljajte zapaljive tečnosti i materijale ili rezervne boce sa gasom u blizini roštilja. Nikada ne ostavljajte roštilj ili bocu(e) sa gasom u zatvorenim prostorijama bez ventilacije.

Pre upotrebe pažljivo pročitajte ovo uputstvo za loptasti roštilj na gas. Roštilj sme da se koristi samo na otvorenom, pri čemu se mora poštovati bezbednosno rastojanje od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta.

BOCE ZA GAS

- Na dno smeju da se postave boce za gas sa maksimalnom težinom punjenja od 8 kg. Bocu sa gasom postavite na za to predviđeno mesto, pogledajte **UPUTSTVO ZA MONTAŽU**.
- Za pričvršćivanje služi isporučena traka za bocu ili predviđeni držač za bocu sa gasom. Vodite računa o tome da nema priključaka koji ne zaptivaju. (sl. 2A)
- Pre svakog korišćenja i posle svake zamene boce za gas, izvršite **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**.
- Boce sa gasom ne smeju biti izložene temperaturi iznad 50 °C i nikada se ne smeju čuvati u zatvorenoj prostoriji ili podrumu.
- Pridržavajte se i sledite uputstva o bezbednosti koja su navedena na bocama za gas koje se koriste.
- NAPOMENA:** Prekontrolišite da li su regulator pritiska i boca sa plinom odobreni za pravilan rad u vašoj zemlji. Koristite samo plinske boce u skladu sa standardima zemlje. Ako zbog različitih zaptivnih sistema regulator pritiska i sistemi za plinske boce odstupaju, onda nije moguće uspostaviti navojni spoj koji neće propuštati. Ovo propuštanje može dovesti do toga da isticureli gas može lako da se zapali otvorenim plamenom ili varnicom. Preporučujemo da zbog bezbednosti i garantnih uslova roštilje na gas koji se nalaze u prodaji u svakom slučaju proverite i da po potrebi prilagodite, odnosno naložite prilagođavanje regulatora pritiska i creva za gas.

SIGURNOSNA UPUTSTVA

Vlasnik mora da čuva ovo uputstvo za upotrebu tako da mu u svakom trenutku bude pri ruci.

Pustite roštilj u rad u skladu sa poglavljem **UPUTSTVO ZA PALJENJE**.

- „Upotrebljavati samo na otvorenom“
- „Pročitajte uputstvo za upotrebu pre puštanja uređaja u rad“
- „**PAŽNJA:** Pristupačni delovi mogu biti veoma vrući. Udaljite decu“
- „Ovaj uređaj mora da se udalji prilikom rada sa zapaljivim materijalima“
- „Ne pomerajte uređaj tokom rada“

- „Nakon upotrebe zatvorite dovod gasa na boci za gas“
- Nikada ne koristite roštilj pod nadstrešnicom.
- Uređaje opremljene točkicama nemojte gurati preko izbočina i udubljenja.
- Ako dodirujete vruće delove, nosite zaštitne rukavice.
- Nakon roštiljanja, dugme za regulaciju gasa uvek postavite u položaj ○ i zatvorite dovod gasa na boci za gas.
- Prilikom zamene boce za gas vodite računa o tome da se dugme za regulaciju gasa nalazi u položaju ○ i da je dovod gasa na boci za gas zatvoren. **VAŽNO:** U blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja.
- Nakon priključenja nove boce za gas, proverite priključke u skladu sa poglavljem **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**.
- Ako postoji sumnja da neki delovi ne zaptivaju, postavite dugme za regulaciju gasa u položaj ○ i zatvorite dovod gasa na boci za gas. Delove koji provode gas proverite u prodavnici za gasnu opremu.
- Ako je crevo za gas oštećeno ili pokazuje znakove istrošenosti, mora se odmah zameniti. Crevo ne sme biti savijeno niti imati pukotine na sebi. Ne zaboravite da zavrnete dugme za regulaciju gasa i dovod gasa pre nego što uklonite crevo.
- Zamenite crevo i regulator pritiska gasa nakon 3 godine korišćenja, počevši od datuma kupovine. Vodite računa o tome da regulator pritiska gasa i crevo budu u skladu sa odgovarajućim EN standardima (regulator pritiska gasa EN 16129 / gasno crevo EN 16436).
- Preporučena dužina creva za gas iznosi 90 cm i ne sme biti preko 150 cm.
- Nikada ne blokirajte veliki okrugli otvor za dotok vazduha na dnu posude ili proreze za vazduh na poklopcu. Otvori za ventilaciju prostora boce za gas ne smeju se ni u kom slučaju zatvarati ili pokrivati.
- Na uređaju se ne smeju vršiti izmene.
- Roštilj se isporučuje sa odgovarajućim crevom za gas zajedno sa regulatorom pritiska gasa. Crevo za gas se obavezno mora držati dalje od vrućih spoljnih strana roštilja. Crevo ne sme da se uvija. Kod modela roštilja koji poseduju vođicu za crevo, ono mora obavezno da bude pričvršćeno u toj vođici.
- Crevo i regulator su u skladu sa odgovarajućim lokalnim propisima i EN standardima (regulator pritiska gasa EN 16129 / gasno crevo EN 16436).
- Ukoliko ne može da se postigne puna snaga i sumnja se da je dovod gasa zapušten, obratite se prodavnici za gasnu opremu.
- Koristite roštilj samo na čvrstoj i sigurnoj podlozi. Tokom rada, roštilj nikada ne postavljajte na drveni pod ili drugu zapaljivu površinu. Držite roštilj dalje od zapaljivih materijala.
- Kod uređaja sa granitnom pločom, izbegavajte da dođe do temperaturnog šoka ploče.
- Ne skladištite roštilj u blizini lako zapaljivih tečnosti i materijala.
- Ako roštilj tokom zime ostavljate u nekoj prostoriji, obavezno morate skinuti bocu sa gasom. Ona uvek treba da se čuva na otvorenom i dobro provetrenom mestu, van domašaja dece.
- Ukoliko postoji mogućnost, pre puštanja u rad, roštilj postavite na mesto zaštićeno od vetra.
- Ukoliko roštilj ne koristi, nakon što potpuno ohladi, poklopcem ga treba zaštititi od uticaja okolne sredine. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.
- Da biste izbegli nagomilavanje vlage, poklopac skinite nakon obilnih padavina.

KONTROLA ZAPTIVENOSTI

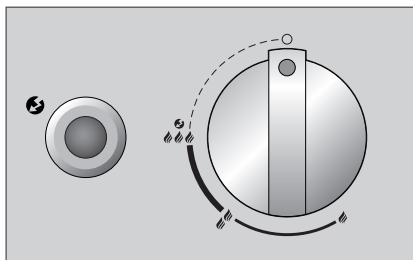
UPOZORENJE: Tokom kontrole zaptivenosti u blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja. To važi i za pušenje. Nikada ne kontrolišite zaptivenost upaljenom šibicom ili otvorenim plamenom i uvek to obavljajte na otvorenom.

1. Dugme za regulaciju gasa uvek mora stajati u položaju ○.
2. Otvorite dovod gasa na boci i namažite sve delove koji provode gas (spoj na boci za gas / regulator pritiska gasa / crevo za gas / ulaz gasa / spoj na ventilu) rastvorom sapunice sa 50 % tečnog sapuna i 50 % vode. Takođe možete koristiti sprej za otkrivanje propuštanja. **(sl. 2B)**
3. Pojava mehura u rastvoru sapunice ukazuje na mesto koje propušta. **VAŽNO:** Roštilj sme da se koristi tek kada se uklone nedostaci sa svih mesta koja propuštaju. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Eliminirajte mesta koja propuštaju pritezanjem spojeva, ukoliko je to moguće, ili zamenite neispravne delove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ukoliko ne uspete da popravite mesta koja propuštaju, obratite se prodavcu gasne opreme.

NAPOMENA: Sprovedite **KONTROLU ZAPTIVENOSTI** posle svakog priključivanja ili zamene boce za gas, kao i pre početka sezone roštiljanja.

OBJAŠNENJE SIMBOLA NA KONZOLI ZA RUKOVANJE

Stepeni toplote i paljenje



- : Položaj „isključeno“
- 🔥 : mala snaga
- 🔥🔥 : srednja snaga
- 🔥🔥🔥 : velika snaga
- 🔥🔥🔥🔥 : Paljenje
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Upaljač

Postavljanje EASY FLIP levka



- Direktni položaj EASY FLIP levka
- Indirektni položaj EASY FLIP levka

SISTEM GORIONIKA SA LOPTOM

Modeli sa prstenastim gorionikom (sl. 1A)




Prstenasti gorionik postiže najveću jačinu na nivou 🔥🔥🔥, a najmanju jačinu na nivou 🔥.

Modeli sa dva prstenasta gorionika (sl. 1B)






















Veliki prstenasti gorionik postiže najveću jačinu na nivou 🔥🔥🔥, a najmanju jačinu na nivou 🔥. Namenjen je za upotrebu na srednjim i visokim temperaturama.

Mali prstenasti gorionik je osmišljen za kuvanje na nižim temperaturama i može se neznatno regulisati. Razlika između 🔥🔥🔥 i 🔥 nije vidljiva. Mali prstenasti gorionik dostiže temperaturu od oko 100° do 120 °C.






PRE PRVE UPOTREBE

1. Očistite sve delove koji dolaze u dodir sa namirnicama.
2. Ispitajte sve delove koji provode gas, kao što je opisano u poglavlju **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**. Učinite to i onda kada je prodavac isporučio namontirani loptasti roštilj.
3. Podesite roštilj na nivo    i obgorite ga u trajanju od oko 20–25 minuta.

UPUTSTVO ZA PALJENJE

1. Uverite se da su svi spojevi između creva za gas, regulatora pritiska gasa i boce za gas čvrsto zategnuti (postupite u skladu sa uputstvima iz poglavlja **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**).
NAPOMENA: Kod proizvoda MINICHEF 420 G, bočne ploče moraju biti rasklopljene za sve vreme roštiljanja.
2. Otvorite poklopac roštilja. **PAŽNJA:** Nikada ne palite roštilj sa zatvorenim poklopcem.
3. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
- 4.a. Modeli sa prstenastim gorionikom:
Pritisnite dugme za regulaciju gasa okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    
Pritisnite crno dugme za paljenje i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori. **(sl. 1C)**
- 4.b. Modeli sa dva prstenasta gorionika i posebnim dugmetom za paljenje:
Pritisnite dugme za regulaciju gasa velikog prstenastog gorionika i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    . Pritisnite crno dugme za paljenje i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori.
Ili pritisnite dugme za regulaciju gasa malog prstenastog gorionika (levo dugme) i okrenite ga suprotno od okretanja kazaljke na satu, na nivo    . Pritisnite crno dugme za paljenje i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori. **(sl. 1D)**
- 4.c. Modeli sa dva prstenasta gorionika bez posebnog dugmeta za paljenje:
Pritisnite dugme za regulaciju gasa velikog prstenastog gorionika i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori. **(sl. 1E)**
Ili pritisnite dugme za regulaciju gasa malog prstenastog gorionika (levo dugme) i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa i držite ga pritisnutim dok ne skoči varnica i gas počne da gori.
5. Ako gas ne počne da gori u roku od 3 sekunde, podesite dugme za regulaciju gasa na . Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 4.
6. Ukoliko posle 3 pokušaja nije moguće pustiti roštilj u rad, potražite uzroke (kao što je to opisano u poglavlju **OTKLANJANJE KVAROVA**).

UPUTSTVO ZA PALJENJE CITY 420 G

1. Uverite se da su sve veze između creva za gas, regulatora pritiska gasa i boce za gas čvrsto zategnute. (Postupite prema uputstvima iz poglavlja **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**).
2. Otvorite poklopac roštilja. **PAŽNJA:** Nikada ne palite roštilj sa zatvorenim poklopcem.
3. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Pritisnite dugme za regulaciju gasa i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo    . Pritisnite crveno dugme više puta, sve dok se gas ne upali. **(sl. 1F)**
5. Ako gas ne počne da gori u roku od 3 sekunde, podesite dugme za regulaciju gasa na . Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 4.
6. Ukoliko posle 3 pokušaja nije moguće pustiti roštilj u rad, potražite uzroke (kao što je to opisano u poglavlju **OTKLANJANJE KVAROVA**).

EASY FLIP SISTEM SA LEVKOM JEDAN ROŠTILJ PRETVARA U DVA



Centralni deo OUTDOORCHEF loptastog roštilja na gas se zove EASY FLIP levak i u njemu se ogleda inovativna umetnost OUTDOORCHEF inženjera.

EASY FLIP levak vam omogućava da za par sekundi raspodelu toplote iz direktne promenite u indirektnu. Istovremeno, kao inteligentni štit sprečava štetno paljenje masnoće i neželjen nastanak dima.

Jedan jedini zahvat rukom je dovoljan da direktno roštiljanje, kuvanje i pečenje promenite u indirektno: jednostavno okrenite EASY FLIP levak.

DIREKTNA TOPLOTA



Kod direktnog roštiljanja i kuvanja



radite sa visokom temperaturom, koja se koncentriše na rešetku. Na primer, da biste dobili lepu šaru na bifteku.

INDIREKTNA TOPLOTA



Kod indirektnog roštiljanja i kuvanja



u zatvorenom loptastom roštilju toplota se ravnomerno raspoređuje. na primer, idealno za pripremanje povrća na pari ili pečenje na niskoj temperaturi.

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE LOPTASTOG ROŠTILJA

To je tako jednostavno:

1. Postavite EASY FLIP levak u željeni položaj. **PAŽNJA:** Položaj levka tokom roštiljanja menjajte samo sa rukavicama otpornim na toplotu. **NAPOMENA:** Kod direktnog roštiljanja i kuvanja na 🔥🔥🔥, poklopac ostaviti otvoren. Direktno roštiljanje sa zatvorenim poklopcem je moguće samo kada se koristi 🔥 – 🔥🔥.
2. Ako je potrebno, odaberite odgovarajući pribor.
3. Podesite nivo 🔥🔥🔥 i zagrevajte roštilj sa zatvorenim poklopcem oko 10-15 minuta.
4. Nakon roštiljanja, dugme za regulaciju gasa uvek postavite u položaj ○. Nakon toga zatvorite dovod gasa na boci za gas. Čak i kod praznih boca, ventil na boci mora biti zatvoren.

SAVETI I TRIKOVİ

Sa indirektnom toplotom



Veći komadi za pečenje ili celo pile: Zahvaljujući EASY FLIP levku, veći komadi mesa se za vreme roštiljanja više ne moraju okretati.


Toplota sa gorionika na gas se preko unutrašnje strane loptastog roštilja penje na gore i ravnomerno se raspoređuje po celoj lopti.

Stavite hranu za roštiljanje na prethodno zagrejanu rešetku roštilja i zatvorite poklopac. Uvek ostavite malo prostora između svakog komada mesa. Zatvaranjem poklopca hrana za roštiljanje će ravnomerno porumeneti sa svih strana, a pečenje će ostati sočno.

Da kod većih komada ništa ne bi prepustili slučaju, preporučujemo vam OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – instrument za merenje temperature unutrašnjosti kojim ćete ostvariti savršene rezultate.

Sa direktnom toplotom



Manji komadi mesa kao što su biftek, šnicle i kobasice: Hranu za roštiljanje položite na sredinu prethodno zagrejane rešetke roštilja i sa otvorenim poklopcem se kratko zapecite. Zatim pomerite hranu za roštiljanje ka spoljašnjoj strani, smanjite toplotu na  i sa zatvorenim poklopcem dovršite pečenje.

Da bi ostvarili optimalne rezultate kod hrane koja se kratko peče, preporučujemo vam OUTDOORCHEF ploču od livenog gvožđa.

Sa odgovarajućim priborom, OUTDOORCHEF će vam doneti još više zabave. Bilo da se radi o roštiljanju, kuvanju ili pečenju: Slobodno budite kreativni i eksperimentišite do mile volje.


Svu dodatnu opremu za vaš roštilj možete naći na OUTDOORCHEF.COM

OUTDOORCHEF-Tabelu sa vremenima za roštiljanje pojedinih vrsta roštilja naći ćete na OUTDOORCHEF.COM

ROŠTILJANJE NA DODATNOJ POVRŠINI

Zagrejte roštilj na maksimalnu temperaturu    oko 10 minuta. Stavite hranu za roštiljanje na rešetku roštilja i podesite temperaturu po vašoj želji    .

NAKON ROŠTILJANJA

1. Podesite dugme za regulaciju gasa svakog gorionika na .
2. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
3. Ostavite roštilj da se potpuno ohladi i očistite ga.
4. Pokrijte roštilj odgovarajućim poklopcem.

ČIŠĆENJE

U periodu između roštiljanja potrebno je minimalno čišćenje, jer veći deo masnoće ili ispari ili se odvede u posudu za sakupljanje.

Ako je jako zaprljan, zagrejte roštilj na najveću jačinu oko 10 minuta. Za čišćenje levka i rešetke koristite četku za roštilj sa mesinganim vlaknima (ne sa čeličnim).

Za temeljnije čišćenje upotrebljavajte OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER. Po želji, za uklanjanje manjih ostataka možete koristiti najlonski kuhinjski sunđer i rastvor sapunice.

VAŽNO: Nakon svakog temeljnog čišćenja ostavite roštilj na nivo    da se dobro osuši (obgoreti ga).

UPOTREBA OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

VAŽNO: roštilj ne sme biti u pogonu u toku upotrebe sa OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER.

Zbog ruku najbolje nosite rukavice i po mogućnosti naočale. Roštilj ili pribor i lagano toplom stanju temeljno pošpricati i dozvoliti da deluje 15–30 min. Isprljane površine opet pošpricati, pravilno sa vodom saprati i osušiti.

PAŽNJA: OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER ne sme da se koristi na površinama sa pulverom.

UPOTREBA OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VAŽNO: Prilikom korišćenja sredstva OUTDOORCHEF CHEF CLEANER, roštilj ne sme biti u funkciji.

Nositi rukavice i naočare radi zaštite. Naprskati roštilj ili pribor dok je u još blago toplom stanju i ostaviti da deluje 10 minuta dok se pena ne razgradi.

Po potrebi dodatno očistiti odgovarajućom četkom za roštilj ili najlonskim sunđerom. Posle toga temeljno isprati vodom i osušiti.

PAŽNJA: Nije pogodno za površine od drveta, plastike, kao ni za plastificirane i lakirane površine.

ODRŽAVANJE

Redovno održavanje vašeg roštilja garantuje njegovo besprekorno funkcionisanje.

- Kontrolišite delove koji provode gas najmanje dva puta godišnje, i svaki put posle dužeg skladištenja. Pauci i drugi insekti mogu prouzrokovati začepljenja, koja se pre upotrebe moraju otkloniti.
- Ukoliko se roštilj često pomera po neravnom terenu, s vremena na vreme treba da proverite da li su svu zavrtnji zategnuti.
- Ako niste koristili roštilj tokom dužeg vremenskog perioda, pre ponovne upotrebe morate sprovesti **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**. U slučaju bilo kakve nedoumice, obratite se distributeru gasa ili prodajnom centru.
- Da bi sprečili oštećenja od korozije, pre dužeg skladištenja nauljite sve metalne delove.
- Nakon dužeg skladištenja i najmanje jednom u toku sezone roštiljanja treba proveriti da li je crevo za gas ispucalo, savijeno ili na drugi način oštećeno. Oštećeno crevo za gas se mora odmah zameniti, kao što je to opisano u poglavlju **SIGURNOSNA UPUTSTVA**.
- Tretirajte sve drvene delove jednom godišnje uljem za drvo – time se sprečava nastanak pukotina.
- Kada se potpuno ohladi, zaštitite vaš roštilj odgovarajućim **OUTDOORCHEF** poklopcem od uticaja okolne sredine.
- Da biste izbegli nagomilavanje vlage, skinite poklopac nakon kiše. Poklopac se može kupiti kod distributera roštilja.

OTKLANJANJE KVAROVA

Gorionik se ne pali:

- Proverite da li je dovod gasa na boci za gas otvoren.
- Uverite se da ima dovoljno gasa u boci.
- Proverite da li varnica sa elektrode preskače na gorionik.

Nema varnice:

- Uverite se da je baterija ispravno postavljena (kod roštilja sa električnim paljenjem).
- Rastojanje između gorionika i elektrode sme da bude samo 5–8 mm.
- Proverite da li su kablovi električnog paljenja i elektrode priključeni i pričvršćeni.
- Postavite novu bateriju (tip AAA, LR03, 1,5 volti) u električno paljenje (kod roštilja sa električnim paljenjem).

Ukoliko na osnovu gore navedenih mera ne uspete da pustite roštilj u rad, obratite se prodajnom centru.

GARANCIJA ZA KUPCA

1. Garancija i odnos prema ostalim pravima kupca

Kupovinom ovog **OUTDOORCHEF** proizvoda od ovlašćenog prodavca, stičete pravo da, kao privatni krajnji korisnik (kupac), dobijete fabričku garanciju kompanije Outdoorchef AG („OC“).

Fabrička garancija Vam omogućava da od davaoca garancije tražite garantna prava u skladu sa ovim sporazumom. Garantno pravo važi uz Vaša ostala ugovorna i zakonska prava. Ova ostala prava se ne isključuju niti ograničavaju ovom garancijom. To znači da Vaša potraživanja od obavezane strane mogu biti uvažena u skladu sa ugovorom ili zakonom. Na primer, ova garancija ne umanjuje Vaša prava na osnovu Zakona o zaštiti potrošača.

Vi, kao kupac, imate pravo da ispunjenje ugovorenih garantnih uslova zahtevate od prodavca. Na primer, u skladu sa ovom garancijom, u slučaju eventualnog raskida kupoprodajnog ugovora, ispunjenje uslova garancije možete zahtevati od prodavca, ali ne i od kompanije OC.

2. Ugovorne strane i garantni uslovi

Davalac garancije je kompanija OC. Pravo na garanciju ima svaki krajnji kupac koji novi proizvod kupi u ovlašćenoj prodavnici za sopstvene potrebe. Kupovina se dokazuje prilaganjem fiskalnog računa. Kupovina za sopstvene potrebe predstavlja kupovinu proizvoda od strane fizičkog lica u svrhe koje pretežno nisu povezane sa njegovim komercijalnim niti profesionalnim samostalnim delatnostima.

Da bi Vam se priznalo pravo na reklamaciju, svoje reklamacione zahteve morate da podnesete davaocu garancije u roku od dva meseca.

U suprotnom, Vaša garantna prava neće biti uvažena. Za očigledne nedostatke, ovaj rok za reklamaciju započinje od trenutka prijema proizvoda. Zato kompanija OC preporučuje da po prijemu proizvoda odmah proverite da li postoje nedostaci.

3. Obim garancije

Ova garancija važi od datuma kupovine i daje se za sledeće slučajeve (ukoliko ne dođe do zastarevanja kako je navedeno pod tačkom 4):

- 3-godišnja garancija na rupičastu koroziju za emajlirano loptasto kućište (donji deo i poklopac).
- 3-godišnja garancija na rupičastu koroziju ili progorevanje za emajliranu roštilj rešetku.
- 3-godišnja garancija na rupičastu koroziju ili progorevanje za delove od nerđajućeg čelika.
- Greška na emajlu pre prvog korišćenja.
- 2-godišnja garancija na sve ostale greške u proizvodnji- / materijalu.

Manja odstupanja u funkcionalnosti i za Vas, kao kupca, prihvatljive nepravilnosti, razlike u boji emajla ili manji nedostaci, kao što su mesta za vešanje na donjoj ivici poklopcu ili na vešanjima, pri tom se ne smatraju nedostacima.

U slučaju reklamacije, OC će po sopstvenom izboru zameniti oštećeni deo ili deo sa nedostatkom, ili će zameniti kompletan proizvod. Ukoliko je to za Vas, kao kupca, prihvatljivo, može se izvršiti zamena odgovarajućim modelom novije proizvodnje, npr. narednim modelom. Ukoliko nedostatak ne utiče na funkcionalnost proizvoda i ukoliko je kupac saglasan sa tim, umesto popravke mu može biti ponuđena odgovarajuća novčana nadoknada.

Za vreme rešavanja reklamacionog zahteva (provera i eventualna zamena), OC nema obavezu da obezbedi zamenski proizvod niti pruži bilo kakvo obeštećenje. Postupanja po osnovu garancije neće dovesti do produženja niti obnavljanja garantnog roka. Zamenjeni delovi prelaze u vlasništvo kompanije OC. Garancija se obnavlja samo u slučaju zamene proizvoda.

U skladu sa uslovima ove garancije, sva ostala potraživanja od davaoca garancije neće biti opravdana. Ovim se ne isključuju niti ograničavaju Vaši zahtevi zasnovani na drugim pravnim osnovama (takođe pogledajte navedeno pod 1).

4. Odbacivanje odgovornosti

Garancija neće važiti u sledećim slučajevima:

- Uobičajeno habanje pod normalnim uslovima upotrebe, a naročito potrošnih delova opšte namene, kao što su levak, pokrivači plamena, gorionik, termometar, sistem za paljenje i baterija, elektroda, kabl za paljenje, crevo za gas, regulator pritiska gasa, grejač, aluminijumska zaštitna folija, roštilj rešetka ili rešetka za ćumur i posuda za ugalj, rešetka za paljenje, kao i posuda za ćumur/sakupljanje masti.
- Oštećenje emajla kod korišćenih uređaja, ukoliko takav kvar nije bio primećen pri prvom korišćenju.
- Kvarovi i/ili oštećenja do kojih je došlo usled nepravilne ili nenamenske upotrebe, a posebno u slučaju nepoštovanja uputstva za upotrebu, bezbednosnih uputstava ili uputstava za rukovanje ili održavanje (na primer, korišćenje Outdoor uređaja u zatvorenim prostorijama, oštećenja zbog pogrešne montaže, nepravilno čišćenje emajliranih površina levka ili roštilj rešetke, neizvršavanje provere zaptivenosti ukoliko je preporučena u uputstvu za upotrebu, korišćenje štetnih hemikalija, zbog zloupotrebe itd.).
- Kvarovi i/ili oštećenja ukoliko su nastala prilikom intervencija ili popravki od strane osoba koje nije ovlastio OC.
- Kvarovi i/ili oštećenja izazvana razornim vremenskim uslovima (npr. grad ili munja).
- Kvarovi i/ili oštećenja do kojih je došlo usled vandalizma ili namernog ili nemarnog oštećenja, ukoliko to nije krivica kompanije OC.
- Kvarovi i/ili oštećenja do kojih je došlo tokom transporta do kupca, osim u slučaju da je transport organizovao davalac garancije.
- Kvarovi ili oštećenja do kojih je došlo usled više sile.
- Kvarovi ili oštećenja do kojih je došlo usled habanja pri profesionalnoj upotrebi u komercijalne svrhe (npr. upotreba u hotelima ili restoranima).

5. Postupak u slučaju reklamacije

Ako imate reklamaciju, obratite se nama ili našem ovlašćenom prodavcu (informacije o prodavcima ćete naći na www.outdoorchef.com) što je moguće pre i uz svoju adresu dostavite, po mogućstvu, proizvod/deo proizvoda, fiskalni račun, serijski broj i broj artikla (oba ćete naći na nalepnici sa podacima na roštilju; u vezi sa tim, pogledajte prvi odeljak uputstva za upotrebu. Opišite nam nedostatak, a bilo bi dobro da priložite i fotografiju istog. U slučaju reklamacije, odnesite proizvod prodavcu ili nam vratite proizvod (Bring-In garancija) radi provere. Ako se radi o opravdanom reklamacionom zahtevu, nadoknadićemo neophodne i opravdane troškove transporta i slanja; u suprotnom, proizvod ćemo Vam vratiti sa troškovima na Vaš račun.

Registrovanu marku OUTDOORCHEF zastupa sledeća kompanija:

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

* Informacije o prodavcima možete naći na našoj internet stranici OUTDOORCHEF.COM

** Serijski broj, kao i broj artikla, možete naći na nalepnici sa podacima o proizvodu (u vezi sa tim, pogledajte prvi odeljak ovog UPUTSTVA ZA UPOTREBU).

TEHNIČKE INFORMACIJE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	
- mali gorionik	1,20 kW
- veliki gorionik	8,50 kW
Potrošnja gasa	702 g/h
Dizne (28–30/37 mbar)	
- Dizna manjeg gorionika	0,55 mm/Oznaka: BF
- Dizna većeg gorionika	1,47 mm/Oznaka: BT
Dizne (50 mbar)	
- Dizna manjeg gorionika	0,48 mm/Oznaka: AF
- Dizna većeg gorionika	1,27 mm/Oznaka: AT
Pritisak gasa	Butan 28 mbar. Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	8,50 kW
Potrošnja gasa	612 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,47 mm/Oznaka: BT
Dizna (50 mbar)	1,27 mm/Oznaka: AT
Pritisak gasa	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	5,40 kW
Potrošnja gasa	389 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,15 mm / Oznaka: BN
Dizna (50 mbar)	1,02 mm / Oznaka: AN
Pritisak gasa	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

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

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	5,60 kW
Potrošnja gasa	397 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,15 mm / Oznaka: BN
Dizna (50 mbar)	1,02 mm / Oznaka: AN
Pritisak gasa	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Snaga	4,30 kW
Potrošnja gasa	315 g/h
Dizna (28–30/37 mbar)	1,02 mm / Oznaka: BL
Dizna (50 mbar)	0,88 mm / Oznaka: AH
Pritisak gasa	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategorije

I_{B/P} (30 mbar)
I_{B/P} (50 mbar)
I₊ (28/30/37 mbar)

Električno paljenje

Za napajanje električnog paljenja potrebna vam je jedna baterija (tip AAA, LR03, 1,5 volti).

Napomena o pokazivaču temperature

Odstupanje temperature prikazane na termometru može iznositi +/- 10%.

Internet stranica

Dodatne informacije, savete, trikove, recepte i sve što treba znati o OUTDOORCHEF proizvodima možete naći na OUTDOORCHEF.COM



NÁVOD NA OBSLUHU

CE0063	PIN 0063 BP 3505	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I ₃ Cat. I ₃ BP Total rate ΣQ_n		

DÔLEŽITÉ:

Ako prvé si na zadnú stranu tohto návodu na obsluhu zapíšte sériové číslo vášho plynového guľového grilu. V závislosti od modelu grilu nájdete toto číslo na **nalepenom štítku**, ktorý sa nachádza buď na ráme grilu alebo na spodnej platni.

Sériové číslo a číslo položky sú údaje dôležité na bezproblémové spracovanie otázok, pri objednávaní náhradných dielov a pri uplatňovaní prípadných záručných nárokov. Odložte si návod na obsluhu na bezpečné miesto. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, prevádzky a údržby.

DÔLEŽITÉ PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

Každá osoba obsluhujúca gril musí poznať postup pri zapalovaní a musí ho dodržiavať. Deti nesmú obsluhovať gril.

Dôsledne dodržiavajte montážne pokyny uvedené v návode na montáž. Neodborná montáž môže mať nebezpečné následky.

Do blízkosti grilu neumiestňujte žiadne horľavé kvapaliny a materiály ani náhradné plynové fľaše. Gril alebo plynovú (-é) fľašu (-e) nikdy neumiestňujte do uzavretých priestorov bez vetrania.

Pred uvedením vášho plynového guľového grilu do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod. Gril sa smie používať iba v exteriéri pri dodržaní bezpečnostnej vzdialenosti od horľavých predmetov minimálne 1,5 m.

PLYNOVÉ FĽAŠE




- Na spodnú platňu sa smú umiestňovať iba plynové fľaše s hmotnosťou náplne maximálne 8 kg. Umiestnite fľašu na určené miesto, pozri **NÁVOD NA MONTÁŽ**.
- Na upevnenie slúži pribalený popruh na fľaše alebo určený držiak na plynové fľaše. Dbajte na to, aby boli všetky skrutkové spoje tesné. (**Obr. 2A**)
- Pred každým uvedením do prevádzky a po každej výmene plynovej fľaše **SKONTROLUJTE TESNOSŤ**.
- Nevystavujte plynové fľaše teplotám vyšším ako 50 °C a nikdy ich neskladujte v uzatvorených priestoroch alebo v pivnici.
- Rešpektujte a dodržiavajte bezpečnostné predpisy, ktoré sú uvedené na plynových fľašiach.
- UPOZORNENIE:** Skontrolujte, či sú regulátor tlaku a plynová fľaša schválené vo vašej krajine na náležitú prevádzku. Používajte len plynové fľaše, ktoré sú v súlade s príslušnou vnútroštátnou normou. Na základe rôznych tesniacich systémov nie je možné pri odchýlke systémov regulátorov tlaku a plynových fliaš vytvoriť tesný skrutkový spoj. Táto netesnosť môže viesť k tomu, že unikajúci plyn môže byť ľahko zapálený otvoreným ohňom alebo iskrami. Z bezpečnostných a záručných dôvodov vám odporúčame v každom prípade skontrolovať plynové grily uvedené do obehu a v prípade potreby regulátor tlaku a plynovú hadicu prispôsobiť, respektívne nechať prispôsobiť vnútroštátnym predpisom.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Používateľ si musí uschovať tento návod na obsluhu a musí ho mať kedykoľvek k dispozícii.


Gril uvádzajte do prevádzky podľa kapitoly **NÁVOD NA ZAPALOVANIE**.

- „Používajte iba v exteriéri!“
- „Pred uvedením zariadenia do prevádzky si prečítajte návod na obsluhu!“
- „**POZOR:** Prístupné diely môžu byť veľmi horúce. Udržiavajte deti v bezpečnej vzdialenosti!“
- „Zariadenie musí byť počas prevádzky v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov!“
- „Nepohybujte so zariadením počas prevádzky!“

- „Po použití zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši!“
- Nikdy nepoužívajte gril pod prístreškami.
- Nepresúvajte zariadenia vybavené otočnými kolieskami po nerovných podkladoch alebo schodoch.
- Ak sa dotýkate horúcich dielov, noste ochranné rukavice.
- Po grilovaní prepnite regulačný gombík plynu vždy do polohy  a zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
- Pri výmene plynovej fľaše dbajte na to, aby bol regulačný gombík plynu prepnutý do polohy  a aby bol zatvorený prívod plynu na plynovej fľaši. **DÔLEŽITÉ:** V blízkosti sa nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia.
- Po pripojení novej plynovej fľaše skontrolujte prípojné diely podľa návodu **KONTROLA TESNOSTI**.
- Pri podozrení na netesné diely prepnite regulačný gombík plynu do polohy  a zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši. Nechajte skontrolovať diely vedúce plyn v špecializovanej predajni plynových spotrebičov.
- Ak zistíte na plynovej hadici poškodenia alebo známky opotrebenia, musíte ju okamžite vymeniť. Hadica nesmie byť zalomená a musí byť bez trhlín. Pred odstraňovaním hadice nezabudnite zatvoriť regulačný gombík plynu a prívod plynu.
- Po 3 rokoch používania od dátumu kúpy vymeňte hadicu a regulátor tlaku plynu. Dbajte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadica vyhovovali príslušným normám STN EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadica EN 16436).
- Odporúčaná dĺžka plynovej hadice je 90 cm a nesmie byť dlhšia ako 150 cm.
- Nikdy neblokujte veľký, kruhový nasávací otvor vzduchu na dne nádoby alebo vetracie štrbiny vo veku. V žiadnom prípade nezatvárajte a nezaokrývajte ventilačné otvory priestoru na plynovú fľašu.
- Nevykonávajte žiadne zmeny na zariadení.
- Gril sa dodáva s vhodnou plynovou hadicou, vrátane regulátora tlaku plynu. Bezpodmienečne zabráňte kontaktu plynovej hadice s horúcimi vonkajšími plochami grilu. Hadica sa nesmie skrútiť. Na modeloch grilov, ktoré sú vybavené vedením hadice, musí byť hadica bezpodmienečne zafixovaná v tomto vedení.
- Hadica a regulátor zodpovedajú príslušným národným predpisom a normám STN EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadica EN 16436).
- Ak nedosiahnete plný výkon a máte podozrenie na upchatie prívodu plynu, obráťte sa na špecializovanú predajňu plynových spotrebičov.
- Gril používajte iba na pevnom a bezpečnom podklade. Počas prevádzky neumiestňujte gril na drevené podlahy alebo iné horľavé plochy. Gril sa nesmie dostať do kontaktu s horľavými materiálmi.
- Na zariadeniach so žulovými doskami nevystavujte tieto dosky teplotným šokom.
- Neskladujte gril v blízkosti ľahko horľavých kvapalín alebo materiálov.
- Pri ukladaní grilu na zimu do miestnosti musíte bezpodmienečne odstrániť plynovú fľašu. Vždy by ste ju mali skladovať v exteriéri na dobre vetranom mieste, ktoré je neprístupné deťom.
- Pred uvedením do prevádzky umiestnite gril podľa možnosti na miesto chránené pred vetrom.
- Pri nepoužívaní grilu by ste ho po úplnom vychladnutí mali chrániť pred poveternostnými vplyvmi ochranným krytom. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.
- Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po intenzívnom daždi.

KONTROLA TESNOSTI

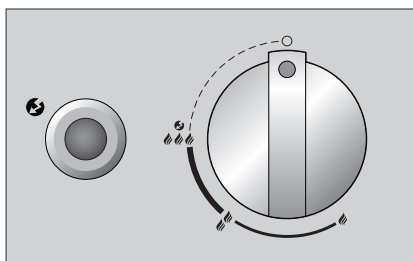
VAROVANIE: Počas kontroly tesnosti sa v blízkosti nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia. Platí to aj pre fajčenie. Tesnosť nikdy nekontrolujte zapálenou zápalkou alebo otvoreným plameňom. Kontrolu vykonávajte vždy v exteriéri.

1. Regulačný gombík plynu musí byť prepnutý do polohy .
2. Otvorte prívod plynu na fľaši a natrite štetcom všetky diely vedúce plyn (spoj na plynovej fľaši/regulátor tlaku plynu/plynovú hadicu/vstup plynu/spojku na ventile) mydlovým roztokom z 50 % tekutého mydla a 50 % vody. Môžete použiť aj sprej na vyhľadávanie netesností. **(Obr. 2B)**
3. Tvorba bubliniek v mydlovom roztoku poukazuje na netesnosti. **DÔLEŽITÉ:** Gril smiete používať až po odstránení všetkých netesností. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Odstráňte netesnosti dotiahnutím spojov, ak je to možné, nahradte chybné diely.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Ak nedokázate netesnosti odstrániť, obráťte sa na vášho špecializovaného predajcu plynových spotrebičov.

UPOZORNENIE: Po každom pripojení alebo výmene plynovej fľaše, ako aj na začiatku grilovacej sezóny vykonajte **KONTROLU TESNOSTI**.

VYSVETLIVKY SYMBOLOV NA OVLÁDACEJ KONZOLE

Teplotné stupne a zapalovanie



- : poloha VYPNUTÉ
- 🔥 : nízky výkon
- 🔥🔥 : stredný výkon
- 🔥🔥🔥 : vysoký výkon
- 🔥🔥🔥🔥 : zapalovanie
- 🔥🔥🔥🔥 : zapalovač

Umiestnenie kužeľového nastavca EASY FLIP



- Priama poloha kužeľového nastavca EASY FLIP
- Nepriama poloha kužeľového nastavca EASY FLIP

SYSTÉM HORÁKOV GULE

Modely s jedným kruhovým horákom (obr. 1A)




Kruhový horák dosiahne na prvom stupni 🔥🔥🔥 najvyšší výkon a na stupni 🔥 najnižší výkon.

Modely s dvomi kruhovými horákmi (obr. 1B)

Veľký kruhový horák dosiahne na stupni 🔥🔥🔥 najvyšší výkon a na stupni 🔥 najnižší výkon. Je navrhnutý na použitie v strednom až vysokom rozsahu teplôt.

Malý kruhový horák je navrhnutý na tepelnú úpravu potravín pri nízkych teplotách a dá sa regulovať iba obmedzene. Rozdiel medzi stupňom 🔥🔥🔥 a 🔥 nie je zrejмый. Malý kruhový horák dosahuje teplotu cca 100 °C až 120 °C.

























PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyčistite všetky diely, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami.
2. Skontrolujte všetky diely vedúce plyn podľa kapitoly **KONTROLA TESNOSTI**. Kontrolu vykonajte aj po dodaní plynového guľového grilu, ktorý vám zmontoval predajca.
3. Vypaľujte gril cca 20 – 25 minút na stupni   .

NÁVOD NA ZAPAĽOVANIE

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté (postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI**).

UPOZORNENIE: Pri typoch MINICHEF 420 G musia byť bočné panely počas celého procesu grilovania vyklopené.

2. Otvorte veko grilu. **POZOR:** Nikdy nezapaľujte gril so zatvoreným vekom.
3. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
- 4 a. Modely s jedným kruhovým horákom:
Stlačte regulačný gombík plynu a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň                        

SYSTÉM KUŽELOVÉHO NADSTAVCA EASY FLIP UROBÍ Z JEDNÉHO GRILU DVA

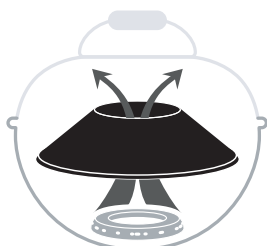


Srdcom plynového guľového grilu spol. OUTDOORCHEF je kuželový nadstavec EASY FLIP a odráža inovačné umenie inžinierov spol. OUTDOORCHEF.

Kuželový nadstavec EASY FLIP vám obratom ruky umožní zmenu rozdeľovania tepla z priameho na nepriame. Súčasne ako inteligentný ochranný štít eliminuje škodlivé plamene zapalované kvapkajúcim tukom a neželanú tvorbu dymu.

Na prechod z priameho na nepriame grilovanie, varenie a pečenie stačí jeden úkon: Jednoducho otočte kuželový nadstavec EASY FLIP.

PRIAMY OHREV



Pri priamom grilovaní a varení



pracujete s vysokou teplotou koncentrovanou na rošt. Napríklad na dosiahnutie pekného prepečenia steaku

NEPRIAMY OHREV



Pri nepriamom grilovaní, varení a pečení



sa teplo v zatvorenej grilovacej guľi rozdeľuje rovnomerne. Ideálne riešenie napr. na dusenie zeleniny alebo na prudké opečenie pri vysokej teplote a následné dopekávanie pri nižšej teplote.

NÁVOD NA OBSLUHU PLYNOVÉHO GUĽOVÉHO GRILU

Je to také jednoduché:

1. Umiestnite kuželový nadstavec EASY FLIP do želanej polohy. **POZOR:** Počas grilovania meňte polohu kuželového nadstavca iba v teplovzdorných rukaviciach. **UPOZORNENIE:** Pri priamom grilovaní a varení na stupni 🔥🔥🔥 nechajte veko otvorené. Len na stupni 🔥 – 🔥🔥 sa dá aj pri priamom grilovaní pracovať so zatvoreným vekom.
2. V prípade potreby zvolte vhodné príslušenstvo.
3. Predhrievajte gril pri zatvorenom veku cca 10 – 15 minút na stupni 🔥🔥🔥.
4. Po grilovaní prepnite regulačný gombík plynu vždy do polohy ○. Následne zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši. Kohút fľaše musíte zatvoriť aj na prázdnych fľašiach.

TIPY A TRIKY

S nepriamym ohrevom




Väčšie kusy pečeného mäsa alebo celé kurčatá: Vďaka kuželovému nastavcu EASY FLIP už počas grilovania nemusíte otáčať veľké kusy mäsa. Teplota z plynového horáka stúpa po vnútorných stenách grilovacej gule nahor a rozdeľuje sa v rámci celého kužela rovnomerne. Umiestnite grilované potraviny na predhriaty grilovací rošt a zatvorte veko. Medzi dvoma kusmi mäsa vždy nechajte medzeru. Po zatvorení veka sa grilované potraviny opečú rovnomerne zo všetkých strán a pečené mäso si zachová svoju štavu.

Aby ste sa pri veľkých kusoch nemuseli spoliehať na náhodu, odporúčame na dosiahnutie perfektných výsledkov používať teplomeru na meranie teploty vo vnútri mäsa **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK**.

S priamym ohrevom



Menšie kusy mäsa, ako sú steaky, kotlety a klobásky: Umiestnite grilované potraviny na predhriaty grilovací rošt do stredu a krátko ich opečte pri otvorenom veku. Následne premiestnite grilované potraviny na vonkajší okraj, znížte teplotu na stupeň  a dopečte ich pri zatvorenom veku.

Na dosiahnutie optimálneho výsledku pri prudkom opekaní odporúčame liatinovú platňu od spol. **OUTDOORCHEF**.

Správne príslušenstvo od spol. **OUTDOORCHEF** vám prinesie ešte viac zábavy. Nezáleží na tom, či budete grilovať, variť alebo piecť:

Popustite uzdu svojej kreativite a chuti experimentovať.

Všetko príslušenstvo pre váš gril nájdete na internetovej stránke OUTDOORCHEF.COM


Tabuľku s grilovacími časmi spol. **OUTDOORCHEF** na grilovanie jednotlivých druhov mäsa nájdete na internetovej stránke OUTDOORCHEF.COM

GRILOVANIE NA PRÍDAVNEJ PLOCHE

Predhrievajte gril pri plnom výkone na stupni    cca 10 minút. Umiestnite grilované potraviny na grilovací rošt a nastavte želanú teplotu

 -   

PO GRILOVANÍ

1. Prepnete regulačný gombík plynu každého horáka do polohy .
2. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
3. Nechajte gril úplne vychladnúť a vyčistite ho.
4. Zakryte gril vhodným ochranným krytom.

ČISTENIE

Medzi grilovačkami postačuje iba minimálne čistenie, pretože väčšina tuku sa buď odparí alebo odtečie do zbernej misky.

Pri intenzívnom znečistení vypalujte gril cca 10 minút pri plnom výkone. Na čistenie kuželového nastavca a roštu používajte kefu na grily s mosadznými štetinami (nie s ocelovými).

Na dôkladnejšie vyčistenie použite čistiaci prostriedok **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Na odstránenie všetkých voľných zvyškov môžete alternatívne použiť hubu na umývanie hrncov z nylonu a mydlovú vodu.

DÔLEŽITÉ: Po každom dôkladnom čistení nechajte gril dôsledne vysušiť (vypáliť) na stupni   .

POUŽÍVANIE ČISTIACEHO PROSTRIEDKU OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

DÔLEŽITÉ: Počas aplikácie čistiaceho prostriedku **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** nesmie byť gril zapálený.

Na ochranu rúk použite rukavice a podľa možnosti noste okuliare. Dôkladne postriekajte ešte trochu teplý gril alebo príslušenstvo a nechajte pôsobiť 15 – 30 minút. Znovu postriekajte znečistené plochy, dôkladne ich opláchnite vodou a nechajte ich vyschnúť.

POZOR: Čistiaci prostriedok **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** sa nesmie používať na plochy s práškovou povrchovou úpravou.

POUŽÍVANIE ČISTIACEHO PROSTRIEDKU OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

DÔLEŽITÉ: Počas aplikácie čistiaceho prostriedku **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** nesmie byť gril zapálený.

Na ochranu si nasadte rukavice a okuliare. Nastriekajte na gril alebo príslušenstvo, ktoré sú ešte v mierne teplom stave, a nechajte pôsobiť 10 minút, kým sa pena nerozpustí.

V prípade potreby dočistite vhodnou kefou na gril alebo nylonovou špongiou. Potom dôkladne opláchnite vodou a vysušte.

POZOR: Nevhodné na drevené a plastové povrchy, povrchy s práškovým nástrekom a lakované povrchy.

ÚDRŽBA

Pravidelná údržba vášho grilu je zárukou jeho bezchybného fungovania.

- Všetky diely vedúce plyn kontrolujte minimálne dvakrát ročne a vždy po dlhšom uskladnení. Pavúky a iný hmyz môžu spôsobiť upchatie, ktoré musíte pred používaním odstrániť.
- Pri pravidelnom presúvaní grilu po nerovných povrchoch skontrolujte z času na čas pevné dotiahnutie všetkých skrutiek.
- Po dlhšom nepoužívaní grilu by ste pred opätovným používaním mali vykonať **KONTROLU TESNOSTI**. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na svojho dodávateľa plynu alebo predajcu.
- Na vylúčenie poškodení koróziou naolejujte všetky kovové diely pred dlhším skladovaním.
- Po dlhšom skladovaní a minimálne raz za grilovaciu sezónu by ste mali skontrolovať trhliny, lomy a iné poškodenia na plynovej hadici. Poškodenú plynovú hadicu musíte vymeniť okamžite podľa opisu v kapitole **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**.
- Raz ročne ošetríte všetky drevené súčasti drevným olejom – zabráňuje pukaniu dreva.
- Chráňte gril po úplnom vychladnutí vhodným ochranným krytom proti poveternostným vplyvom od spol. **OUTDOORCHEF**.
- Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete kúpiť u vášho predajcu grilov.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Horák sa nezapáli:

- Skontrolujte, či je prívod plynu z plynovej fľaše otvorený.
- Uistite sa, že fľaša obsahuje dostatok plynu.
- Skontrolujte, či z elektródy preskakujú na horák iskry.

Žiadna iskra:

- Skontrolujte správne založenie batérie (na griloch s elektrickým zapáľovaním).
- Vzdialenosť medzi horákom a elektródou smie byť iba 5 – 8 mm.
- Skontrolujte riadne zasunutie a upevnenie kábla na elektrickom zapáľovaní a na elektróde.
- Založte novú batériu (typ AAA, LR03, 1,5 V) do elektrického zapáľovania (na griloch s elektrickým zapáľovaním).

Ak sa vám gril nepodarí uviesť do prevádzky vyššie uvedenými opatreniami, kontaktujte, prosím, vášho predajcu.

SPOTREBITEĽSKÁ ZÁRUKA

1. Záruka a vzťah k iným právam kupujúceho

Kúpou tohto výrobku spol. **OUTDOORCHEF** u autorizovaného predajcu získavate ako súkromný koncový zákazník (spotrebiteľ) záruku výrobcu od spol. Outdoorchef AG („OC“).

Záruka výrobcu vám poskytuje nárok na záruku u poskytovateľa záruky v súlade s touto dohodou. Nárok na záruku vám vzniká navyše k ostatným zmluvným alebo zákonným právam. Tieto ostatné práva nie sú vylúčené alebo obmedzené touto zárukou. Voči povinnej osobe môžete uplatniť aj vaše ďalšie zmluvné alebo zákonné nároky. Touto zárukou nie sú dotknuté napr. nároky podľa zákona o zodpovednosti za škodu spôsobenú chybným výrobkom.

Ako kupujúci máte tiež možnosť uplatniť si voči svojmu predajcovi zmluvné nároky na poskytnutie záruky. Napríklad k prípadnému zrušeniu kúpnej zmluvy môže dôjsť len vo vzťahu k predajcovi, nie však v rámci tejto záruky voči spoločnosti OC.

2. Zúčastnené strany a podmienky záruky

Poskytovateľom záruky je spoločnosť OC. Nárok na záruku má každý koncový zákazník, ktorý si u autorizovaného predajcu zakúpi nový výrobok na súkromné účely. Nárok na záruku získava po predložení dokladu o kúpe. Kúpa na súkromné účely znamená, že fyzická osoba si výrobok zakúpila na účely, ktoré prevažne nemožno priradiť k jej komerčnej ani samostatnej zárobkovej činnosti.

V prípade vzniku nároku na uplatnenie záruky si záruku musíte uplatniť u poskytovateľa záruky do dvoch mesiacov. Inak nemáte nárok na uplatnenie záruky. Pri zjavných nedostatkoch začína lehota na vylúčenie plynúť nadobudnutím výrobku. Spol. OC preto odporúča preskúmať prípadné nedostatky výrobku ihneď po jeho zakúpení.

3. Rozsah záruky

Záruka platí od dátumu kúpy a poskytuje sa v nasledujúcich prípadoch za predpokladu, že nejde o vylúčenie podľa bodu 4:

- 3 roky na smaltovaný guľový gril (spodnú časť a veko) proti prehrdzaveniu,
- 3 roky na smaltovaný grilovací rošt proti prehrdzaveniu alebo prepáleniu,
- 3 roky na všetky diely z nerezovej ocele proti prehrdzaveniu alebo prepáleniu,
- chyby smaltovania pred prvým použitím,
- 2 roky na všetky ostatné výrobné chyby/chyby materiálu.

Za chyby sa pritom nepovažujú nedostatky, ktoré nemajú vplyv na fungovanie a sú pre vás ako zákazníka nepodstatné, rozdiely vo farbe glazúry alebo drobné chyby, ako sú oporné body na spodnom okraji veka alebo na závesoch spôsobené výrobou.

Spoločnosť OC v prípade vzniku nároku na uplatnenie záruky podľa vlastného uváženia vymení a nahradí poškodené alebo chybné časti alebo celý výrobok. Ak je to pre vás ako zákazníka prijateľné, je možná aj výmena za porovnateľný model novej série, resp. výmena za nový model. Pokiaľ nie je v dôsledku chyby narušená funkčnosť výrobku a pokiaľ je to pre vás ako zákazníka prijateľné, môže vám byť namiesto opravy ponúknuté aj primerané finančné vyrovnanie.

Počas doby trvania realizácie záruky (kontroly a prípadnej výmeny) nevzniká voči spoločnosti OC žiaden nárok na poskytnutie náhradného výrobku alebo iného odškodnenia. Vykonávanie záručného servisu nepredstavuje predĺženie ani nový začiatok záručnej doby. Vymenené diely sa stávajú majetkom spoločnosti OC. Záručná doba začína znovu plynúť iba v prípade výmeny výrobku.

Táto záruka nezakladá žiadne ďalšie nároky voči poskytovateľovi záruky. Vaše nároky vyplývajúce z iných právnych dôvodov však týmto nie sú vylúčené alebo obmedzené (pozri tiež vyššie bod 1.).

4. Vylúčenie záruky

Záruka je vylúčená v nasledujúcich prípadoch:

- Bežné opotrebovanie pri používaní v súlade s určením, najmä na bežných dieloch podliehajúcich opotrebeniu, ako sú kužeľový nadstavec, ochrana plameňa pred stekajúcim tukom, horák, teplomer, zapalovanie a batéria, elektróda, zapalovací kábel, plynová hadica, regulátor tlaku plynu, vykurovací článok, žiarič, hliníková ochranná fólia, grilovací rošt alebo rošt a vanička na uhlie, grilovacia mriežka, ako aj zberná miska tuku nad uhlím.
- Poškodenie glazúry na používaných zariadeniach pri predpoklade, že chyba preukázateľne neexistovala pred prvým použitím.
- Chyby a/alebo škody spôsobené nesprávnym alebo neodborným používaním, najmä z dôvodu nedodržania návodu na obsluhu, bezpečnostných pokynov alebo pokynov na prevádzku/údržbu (napríklad používanie exteriérových zariadení v interiéri, škody v dôsledku nesprávnej montáže, neodborného čistenia smaltovaného povrchu kužeľového nadstavca alebo grilovacieho roštu, nevykonanie kontroly tesnosti v súlade s odporúčaniami uvedenými v návode na obsluhu, používaním škodlivých chemických látok, používanie na iný účel atď.).
- Chyby a/alebo škody, ktoré vznikli zásahom alebo opravou osobami, ktoré nemajú oprávnenie od spoločnosti OC.
- Chyby a/alebo škody spôsobené deštruktívnymi poveternostnými vplyvmi (napríklad krupobitím alebo bleskom).
- Chyby a/alebo škody spôsobené v dôsledku vandalizmu alebo úmyselného poškodenia či poškodenia z nedbanlivosti, pokiaľ neboli spôsobené spoločnosťou OC.
- Chyby a/alebo škody, ktoré vznikli počas prepravy k predajcovi, pokiaľ dopravu nezabezpečil poskytovateľ záruky.
- Chyby a/alebo škody spôsobené vyššou mocou.
- Chyby a/alebo škody v dôsledku opotrebovania pri profesionálnom používaní na komerčné účely (napr. používanie v hotelierstve alebo gastronómii).

5. Uplatnenie záruky

V prípade vzniku nároku na uplatnenie záruky čo najskôr kontaktujte nás alebo niektorého z našich autorizovaných predajcov (zoznam predajcov sa nachádza na internetovej stránke www.outdoorchef.com) a okrem vašej adresy uveďte podľa možnosti informácie o výrobku/časti výrobku, predajnom doklade, sériovom čísle a čísle položky (obe sa nachádzajú na štítku umiestnenom na vašom grile; pozri tiež prvý odsek návodu na obsluhu). Opíšte chybu a prípadne priložte aj fotografiu. Na overenie nároku na uplatnenie záruky odovzdajte výrobok predajcovi alebo nám (Bring-In-Garantie). V oprávnených prípadoch vám uhradíme nevyhnutné a potrebné náklady na dopravu a zaslanie, v opačnom prípade vám výrobok zašleme späť na vaše náklady.

Registrovanú ochrannú známku OUTDOORCHEF zastupuje nasledujúca spoločnosť

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

* Zoznam predajcov nájdete na našej internetovej stránke OUTDOORCHEF.COM

** Sériové číslo a číslo položky nájdete na štítku nalepenom na vašom grile (pozri tiež prvý odsek tohto **NÁVODU NA OBSLUHU**).

TECHNICKÉ INFORMÁCIE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	
- malý horák	1,20 kW
- veľký horák	8,50 kW
Spotreba plynu	702 g/h
Dýzy (28 – 30/37 mbarov)	
- dýza malého horáka	0,55 mm/značka: BF
- dýza veľkého horáka	1,47 mm/značka: BT
Dýzy (50 mbarov)	
- dýza malého horáka	0,48 mm/značka: AF
- dýza veľkého horáka	1,27 mm/značka: AT
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

LEON 570 G

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	8,50 kW
Spotreba plynu	612 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,47 mm/značka: BT
Dýza (50 mbarov)	1,27 mm/značka: AT
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

AMBRI 480 G

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	5,40 kW
Spotreba plynu	389 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,15 mm/značka: BN
Dýza (50 mbarov)	1,02 mm/značka: AN
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

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

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	5,60 kW
Spotreba plynu	397 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,15 mm/značka: BN
Dýza (50 mbarov)	1,02 mm/značka: AN
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Plyn	propán/bután 30/31
Výkon	4,30 kW
Spotreba plynu	315 g/h
Dýza (28 – 30/37 mbarov)	1,02 mm/značka: BL
Dýza (50 mbarov)	0,88 mm/značka: AH
Tlak plynu	bután 28 mbarov propán 37 mbarov

Kategórie

I_{B/P} (30 mbarov)
I_{B/P} (50 mbarov)
I₊ (28/30/37 mbarov)

Elektrické zapalovanie

Na prevádzku elektrického zapalovania budete potrebovať batériu (typ AAA, LR03, 1,5 V).

Upozornenie pre ukazovateľ teploty

Odchýlka od teploty ukazovanej teplomerom môže byť +/- 10 %.

Internetová stránka

Ďalšie informácie, tipy a triky, recepty a dôležité informácie o výrobkoch spol. OUTDOORCHEF nájdete na internetovej stránke OUTDOORCHEF.COM



NAVODILA ZA UPORABO

CE0063	PIN 0063 BP 3505	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I ₃ - Cat. I ₃ BP Total rate ΣQn=		

POMEMBNO:

Najprej si zabeležite serijsko številko vašega okroglega plinskega žara, ki je na zadnji strani teh navodil za uporabo. Odvisno od modela žara, najdete številko na **nalepki s podatki**, ki se nahaja na okviru žara ali na podstavku.

Serijska številka in številka izdelka sta pomembni za neproblematično izvajanje poizvedb, naročanja rezervnih delov in v primeru raznih reklamacij. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem.

POMEMBNO ZA VAŠO VARNOST

Vsakdo, ki uporablja žar, mora poznati in upoštevati natančen postopek vžiga. Otroci ne smejo upravljati z žarom.

Navodilom za sestavo morate natančno slediti. Nepravilna sestava ima lahko nevarne posledice.

V bližini žara ne smete postavljati vnetljivih tekočin in materialov ter nadomestnih plinskih jeklenk. Žara ali plinskih jeklenk ne smete nikoli postavljati v zaprte neprežračevane prostore.

Preden začnete uporabljati vaš okrogli plinski žar, si pozorno preberite ta navodila. Žar lahko uporabljate samo na prostem, postaviti pa ga morate na varni razdalji vsaj 1,5 m od vnetljivih predmetov.

PLINSKE JEKLENKE




- Na podstavek lahko postavite samo plinske jeklenke z največjo polno težo 8 kg. Jeklenko postavite na za to določeno mesto, glejte **NAVODILA ZA SESTAVO**.
- Za pritrditev lahko poskrbite z dobavljenim jermenom za jeklenko ali z zato namenjenim držalom za plinsko jeklenko. Prosimo, poskrbite, da ni nobenih netesnih mest privijačenja. **(sl. 2A)**
- Pred uporabo in po vsaki menjavi plinske jeklenke izvedite **PREIZKUS TESNENJA**.
- Plinske jeklenke ne smejo biti izpostavljene temperaturi višji od 50 °C, prav tako jih ne smete odlagati v zaprt ali kletni prostor.
- Upoštevajte in sledite varnostnim predpisom, ki so označeni na plinski jeklenki.
- NAPOTEK:** Preverite, ali je v skladu s predpisi v vaši državi dovoljeno uporabljati regulator tlaka in plinsko jeklenko. Uporabljajte samo plinske jeklenke, ki ustrezajo državnim predpisom. Zaradi različnih sistemov tesnjenja pri odstopanju med sistemi regulatorja tlaka in plinske jeklenke morda ni mogoče zagotoviti tesnih vijačnih povezav. Netesnjenje lahko povzroči, da se izstopajoči plin vžge zaradi odprtega ognja ali iskre. Iz varnostnih razlogov in razlogov za odgovornost vam priporočamo, da plinske žare, ki se prodajajo, na vsak način preverite in po potrebi prilagodite ali naročite prilagoditev regulatorja tlaka in plinske jeklenke.

VARNOSTNI NAPOTKI

Ta navodila za uporabo mora hraniti lastnik in jih mora imeti vedno pri roki.


Žar uporabite v skladu s poglavjem **NAVODILA ZA VŽIG**.

- »Samo za uporabo na prostem«
- »Pred uporabo aparata preberite navodila«
- »**OPOZORILO** : Dostopni deli so lahko zelo vroči. Uporabljajte zunaj dosega otrok«
- »Aparata ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov«
- »Med uporabo aparata ne premikajte«

- »Po uporabi zaprite ventil na plinski jeklenki«
- Žara ne smete uporabljati pod nadstreškom.
- Aparatov, ki so opremljeni s kolesčki, ne smete vleči po neravnih tleh ali tleh s prekinitvami.
- Vročih delov se dotikajte samo z zaščitnimi rokavicami.
- Po pečenju na žaru preklopite gumb za regulacijo plina v položaj  in zaprite ventil na plinski jeklenki.
- Pri menjavi plinske jeklenke pazite, da je gumb za regulacijo plina v položaju  in ventil na plinski jeklenki zaprt. **POMEMBNO:** V bližini se ne smejo nahajati viri vžiga.
- Po priključitvi nove plinske jeklenke preverite, če so povezave priključene v skladu z navodili **PREIZKUS TESNENJA**.
- Če obstaja sum za netesne dele, preklopite gumb za regulacijo plina v položaj  in zaprite ventil na plinski jeklenki. Dele za pretok plina naj preverijo pri specializiranem prodajalcu plina.
- Če je cev za plin poškodovana ali se kažejo znaki obrabe, jo morate takoj zamenjati. Na cevi ne sme biti pregibov in znakov razpok. Preden odstranite cev, ne pozabite priviti gumba za regulacijo plina in ventil.
- Po približno 3 letih od nakupa zamenjajte cev in regulator tlaka plina. Prepričajte se, da regulator tlaka plina in cev izpolnjujeta zahteve ustreznih standardov EN (regulator tlaka plina EN 16129 / plinska cev EN 16436).
- Predpisana dolžina cevi za plin je 90 cm in ne sme biti daljša od 150 cm.
- Ne blokirajte velike okrogle sesalne odprtine na dnu korita ali zračne reže na pokrovu. Zračniki prostora za plinske jeklenke v nobenem primeru ne smejo biti zaprti ali pokriti.
- »Ne spreminjajte aparata.«
- Žar je dobavljen skupaj z ustrežno cevjo za plin z regulatorjem tlaka plina. Cev za plin je treba nujno hraniti proč od vročih zunanjih površin žara. Cev ne sme biti zasakana. Pri modelih žarov, ki imajo vodilo za cev, mora biti cev nujno pritrjena na to vodilo.
- Cev in regulator morata biti v skladu z veljavnimi lokalnimi standardi in standardi EN (regulator tlaka plina EN 16129 / plinska cev EN 16436).
- Če se ne doseže polna zmogljivost in obstaja sum blokirane ventila, se obrnite na specializirano prodajalno plina.
- Žar uporabljajte samo na trdni in varni podlagi. Med uporabo žara ne smete postavljati na lesena tla ali druge vnetljive površine. Žara ne smete imeti blizu gorljivih materialov.
- Pri aparatih z granitnimi ploščami se izogibajte toplotnim udarom plošče.
- Žara ne hranite v bližini lahko vnetljivih tekočin ali materialov.
- Če žar čez zimo shranite v enem prostoru, morate plinsko jeklenko nujno odstraniti. Vedno jo morate hraniti na prostem, dobro prezračenem mestu, do katerega otroci nimajo dostopa.
- Pred začetkom delovanja postavite žar na mesto, ki je dobro zaščiteno pred vetrom.
- Če žar ni v uporabi in je povsem ohlajen, ga morate pred vplivi okolja zaščititi s pokrovom. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po močnem deževju odstranite pokrov.

PREIZKUS TESNENJA

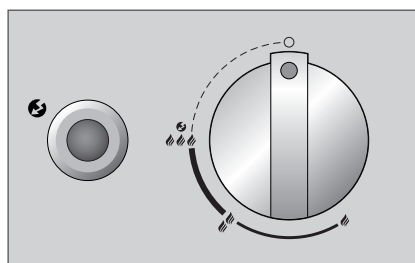
OPOZORILO: Med preverjanjem tesnenja se v bližini ne sme nahajati noben vir vžiga. Prav tako v bližini tudi ne smete kaditi. Preizkusa tesnenja nikoli ne izvajajte z gorečo paličico ali odprtim plamenom in to vedno opravite na prostem.

1. Gumb za regulacijo plina mora biti v položaju .
2. Odprite ventil na jeklenki in s krtačo premažite vse ventile (priključek na plinsko jeklenko/regulator tlaka plina/cev za plin/plinski vhod/priključek na ventil) z milno raztopino s 50% tekočega mila in 50% vode. Uporabite lahko tudi pršilo za odkrivanje mest puščanja. **(sl. 2B)**
3. Če opazite milne mehurčke, to kaže na mesta puščanja. **POMEMBNO:** Žar se lahko uporablja šele, ko odpravite vsa mesta puščanja. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
4. Odpravite mesta puščanja tako, da pritegnete priključke, kolikor je to mogoče, ali zamenjate okvarjene dele.
5. Ponovite koraka 1 in 2.
6. Če mest puščanja ni mogoče odpraviti, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.

NAPOTEK: PREIZKUS TESNENJA izvedite po vsakem priključku ali menjavi plinske jeklenke ter na začetku sezone peke na žaru.

RAZLAGA OZNAK NA UPRAVLJALNI KONZOLI

Stopnje vročine in vžiganje



- : izključenost
- 🔥 : nizka zmogljivost
- 🔥🔥 : srednja zmogljivost
- 🔥🔥🔥 : visoka zmogljivost
- 🔥🔥🔥⚡ : Vžiganje
- ⚡ : Netilo

Namestitev lijaka EASY FLIP



Neposredni položaj lijaka EASY FLIP

Posredni položaj lijaka EASY FLIP

SISTEM GORILNIKA OKROGLEGA DELA

Modeli z obročnim gorilnikom (sl. 1A)


Obročni gorilnik doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost.

Modeli z dvema obročnima gorilnikoma (sl. 1B)

Obročni gorilnik doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost. Namenjen je za uporabo v srednjem do visoko temperaturnem območju.

Manjši obročni gorilnik je zasnovan za kuhanje pri nižjih temperaturah in se lahko manj regulira. Razlika med 🔥🔥🔥 in 🔥 ni opazna. Manjši obročni gorilnik doseže temperaturo od pribl. 100° do 120 °C.

PRED PRVO UPORABO

1. Očistite vse dele, ki prihajajo v stik z živili.
2. Preglejte vse ventile, kot je opisano v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**. To naredite tudi, če vam prodajalec dobavi sestavljen okrogli plinski žar.
3. Žar prižgite za pribl. 20 – 25 minut na stopnji 


NAVODILA ZA VŽIG

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**).

NAPOTEK: Pri žarih MINICHEF 420 G mora biti stranska plošča med celotnim postopkom peke na žaru raztegnjena.


2. Odprite pokrov žara. **POZOR:** Žara nikoli ne vžigajte pri zaprtem pokrovu.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.

4.A. Modeli z enim obročnim gorilnikom:


Pritisnite gumb za regulacijo plina in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo .

Pritisnite črni gumb za vžig in ga držite pritisnjena, dokler ne preskoči iskra in se plin ne vname. **(sl. 1C)**

4.B. Modeli z dvema obročnima gorilnikoma in ločenega gumba za vžig:


Pritisnite gumb za regulacijo plina na velikem obročnem gorilniku in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo .

Pritisnite črni gumb za vžig in ga držite pritisnjena, dokler ne preskoči iskra in se plin ne vname.


Lahko pa pritisnete gumb za regulacijo plina na malem obročnem gorilniku (levi gumb) in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo .

Pritisnite črni gumb za vžig in ga držite pritisnjena, dokler ne preskoči iskra in se plin ne vname. **(sl. 1D)**


4.C. Modeli z dvema obročnima gorilnikoma brez ločenega gumba za vžig:

Pritisnite gumb za regulacijo plina na velikem obročnem gorilniku in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo .



Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler iskra ne preskoči in se plin ne vname. **(sl. 1E)**

Lahko pa pritisnete gumb za regulacijo plina na malem obročnem gorilniku (levi gumb) in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo .

Pritisnite gumb za regulacijo plina in ga držite pritisnjena, dokler ne preskoči iskra in se plin ne vname.

5. Če se plin ne vname po 3 sekundah, prestavite gumb za regulacijo plina na . Počakajte 2 minuti, da lahko nezagoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 4.
6. Če žara ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

NAVODILA ZA VŽIGANJE MODELOV CITY 420 G

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**).
2. Odprite pokrov žara. **POZOR:** Žara nikoli ne vžigajte pri zaprtem pokrovu.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. Pritisnite gumb za regulacijo plina in ga obrnite v obratni smeri urinega kazalca na stopnjo . Večkrat pritisnite rdeči gumb za vžig, dokler se plin ne vname. **(sl. 1F)**
5. Če se plin ne vname po 3 sekundah, prestavite gumb za regulacijo plina na . Počakajte 2 minuti, da lahko nezagoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 4.
6. Če žara ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

Z ENOSTAVNIM PREKLOPNIM SISTEMOM LIJAKA EASY FLIP NAREDITE IZ ENEGA ŽARA DVA



Osrednji del okroglega plinskega gorilnika OUTDOORCHEF se imenuje EASY FLIP in odraža inovacijsko spretnost inženirjev OUTDOORCHEF.

Sistem lijaka EASY FLIP vam omogoča, da lahko v nekaj sekundah spremenite porazdelitev toplote iz neposredne v posredno. Hkrati pa kot inteligentni ščitnik preprečuje nastanek škodljivih plamenov zaradi masti in neželenega nastajanja dima.

Z enim samim ročajem lahko zamenjate z neposrednega na posredno pečenje na žaru, kuhanje in pečenje: samo preklopite lijak EASY FLIP.

NEPOSREDNA VROČINA



Pri neposrednem pečenju na žaru in kuhanju



Uporabljajte visoko temperaturo, ki je osredotočena na rešetko. Na primer za lep vzorec rešetke žara na zrezku,

POSREDNA VROČINA












Pri posrednem pečenju na žaru, kuhanju in pečenju



se mora vročina enakomerno porazdeliti po zaprtem okroglem delu žara. To je idealno za dušenje zelenjave ali počasnem kuhanju pečenke.

NAVODILA ZA UPORABO OKROGLEGA PLINSKEGA ŽARA

Enostavno delovanje:

1. Lijak EASY FLIP postavite na zeleno mesto. **POZOR:** Med pečenjem na žaru spremenite položaj lijaka samo z rokavicami, odpornimi na vročino. **NAPOTEK:** Pri neposredni peki in kuhanju na stopnji    pustite pokrov odprt. Samo na stopnji  –  lahko neposredno pečete z zaprtim pokrovom.
2. Po potrebi izberite ustrezno opremo.
3. Žar segrevajte pri zaprtem pokrovu pribl. 10 – 15 minut na stopnji   .
4. Po pečenju na žaru vedno postavite gumb za regulacijo plina v položaj . Nato zaprite ventil na plinski jeklenki. Tudi pri prazni jeklenki mora biti pipa jeklenke zaprta.

NASVETI IN TRIKI

S posredno vročino




Večje kose pečenke ali cele piščance: Zahvaljujoč sistemu lijaka EASY FLIP večjih kosov mesa med pečenjem na žaru ni treba. Vročina plinskega gorilnika se dviga po notranji strani okroglega žara in se enakomerno porazdeli po celotnem okroglem delu. Postavite hrano na segreto rešetko žara in zaprite pokrov. Med posameznimi kosi mesa vedno pustite nekaj prostora. Pri zaprtem pokrovu hrana na žaru z vseh strani enakomerno porjavi, pečenka pa ostane sočna.

Da pri večjih kosih ne bi prepuščali stvari naključju, vam priporočamo uporabo termometra OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – termometer za merjenje osrednje temperature za odlične rezultate.

Z neposredno vročino



Manjši kosi mesa, kot npr. zrezki, zarebrnice in klobase: Postavite hrano na sredino segrete rešetke žara in jo pri odprtem pokrovu rahlo popecite. Nato položite hrano na zunanjo stran, zmanjšajte jakost vročine na  in ga do konca specite pri zaprtem pokrovu.







Da bi dosegli optimalne rezultate za hitro pečeno hrano, vam priporočamo ploščo iz železne litine za aparat OUTDOORCHEF.

S pravo dodatno opremo je žar OUTDOORCHEF še bolj zabaven. Za žar, kuhanje ali pečenje: Kreativnosti in veselju pri eksperimentiranju dajte proste roke.


Vso dodatno opremo za vaš žar najdete na spletni strani OUTDOORCHEF.COM

Oznako za čas pečenja OUTDOORCHEF za posamezne žare najdete na strani OUTDOORCHEF.COM

PEČENJE NA DODATNI POVRŠINI ŽARA

Predhodno segrejte žar pri polni vročini    pribl. 10 minut. Položite hrano na rešetko za pečenje in nastavite temperaturo po vaših željah   .

PO PEČENJU


1. Nastavite gumb za regulacijo plina vsakega gorilnika na .
2. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
3. Pustite, da se žar popolnoma ohladi in ga očistite.
4. Pokrijte žar z ustreznim pokrovom.

ČIŠČENJE

Med pečenjem na žaru je potrebno zgolj malo čiščenja, ker večina masti izpari ali se odvede v pladenj za odstranjevanje masti.

Pri trdovratni umazaniji segrejte žar pribl. 10 minut pri polni moči. Pri čiščenju lijaka in rešetk uporabite krtačko za čiščenje žara z medeninastimi ščetinami (ne jeklenih ščetin).

Za temeljito čiščenje uporabite čistilno sredstvo OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER. Po izbiri lahko uporabite najlonsko gobico in milnico, da odstranite vse razrahljane ostanke.

POMEMBNO: Po vsakem temeljitem čiščenju pustite žar na stopnji    da se izsuši (izžge).

UPORABA ČISTILNEGA SREDSTVA OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

POMEMBNO: pri uporabi čistilnega sredstva OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER žar ne sme delovati.

Pri tem morate nositi zaščitne rokavice in po možnosti očala. Žar ali še nekoliko toplo opremo temeljito napršite in pustite, da deluje 15 – 30 minut.

Umazane površine še enkrat napršite, jih temeljito sperite z vodo in pustite, da se posušijo.

POZOR: Čistilno sredstvo OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER ne smete uporabljati na površinah prevlečenih s praškom.

UPORABA ČISTILNEGA SREDSTVA OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

POMEMBNO: pri uporabi čistilnega sredstva OUTDOORCHEF CHEF CLEANER žar ne sme delovati.

Za zaščito nosite rokavice in očala. Žar ali pribor napršite še, ko so topli, in počakajte, da učinkuje 10 minut in da se pena stopi.

Če je treba, naknadno očistite s primerno ščetko za žar ali najlonsko gobico. Nato temeljito izperite z vodo in počakajte, da se posuši.

POZOR: Ni primerno za lesene in plastične površine ter površine, premazane s praškom.

VZDRŽEVANJE

Redno vzdrževanje žara zagotavlja pravilno delovanje.

- Vse ventile preverjajte najmanj dvakrat letno in vsakič po daljšem shranjevanju. Pajki in druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti.
- Če žar redno premikate po neravnem terenu, morate od časa do časa preveriti, ali so vsi vijaki tesno priviti.
- Če žara ne uporabljate daljše časovno obdobje, morate pred ponovno uporabo izvesti **PREIZKUS TESNENJA**. Če imate kakršne koli dvome, se obrnite na svojega dobavitelja ali prodajalca plina.
- Da bi se izognili korozijskim poškodbam, pred daljšim shranjevanjem naoljite vse kovinske dele.
- Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano cev za plin morate nemudoma zamenjati, kot je opisano v poglavju **VARNOSTNI NAPOTKI**.
- Enkrat letno premažite vse sestavne lesene dele s tungovim oljem – ta preprečuje nastajanje razpok.
- Ko se popolnoma ohladi, žar zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom **OUTDOORCHEF**.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

ODPRAVLJANJE NAPAK

Gorilnik se ne vžge:

- Preverite, ali je ventil jeklenke odprt.
- Prepričajte se, da je nivo plina v jeklenki zadosten.
- Preverite, ali iskre preskakujejo z elektrode na gorilnik.

Ni iskre:

- Prepričajte se, da je baterija pravilno vstavljena (pri žarih z električnim vžigom).
- Razmak med gorilnikom in elektrodo je lahko 5 – 8 mm.
- Preverite, da sta pri električnem vžigu priključena in dobro povezana kabel in elektroda.
- Vstavite novo baterijo (tip AAA, LR03, 1,5 volta) pri električnem vžigu (pri žarih z električnim vžigom).

Če žara kljub zgoraj omenjenim ukrepom ne morete prižgati, se obrnite na vašega prodajalca.

GARANCIJA ZA UPORABNIKA

1. Garancija in razmerje do drugih pravic kupca

Z nakupom tega izdelka znamke **OUTDOORCHEF** pri pooblaščenem prodajalcu prejmete kot zasebna končna stranka (uporabnik) garancijo proizvajalca Outdoorchef AG (»OC«).

Garancija proizvajalca vam zagotavlja pravice do uveljavljanja garancijskih zahtevkov do izdajatelja garancije v skladu s tem dogovorom. Poleg pravic do uveljavljanja garancijskih zahtevkov imate tudi ostale pogodbene in zakonske pravice. Ta garancija ne izključuje ali omejuje ostalih pravic. Zato lahko uveljavljate tudi druge pogodbene ali zakonske zahtevke do odgovornega. Ta garancija npr. ne vpliva na zahtevke v skladu z Zakonom o odgovornosti za proizvode.

Kot kupec lahko zlasti uveljavljate pogodbene zahtevke v okviru jamstva pri svojem prodajalcu. Tako lahko npr. uveljavljate zahtevke v primeru preklica pogodbe o nakupu le do prodajalca, ne pa v okviru te garancije v razmerju do OC.

2. Udeleženci in garancijski pogoji

Izdajatelj garancije je OC. Upravičenec do garancije je vsaka končna stranka, ki novi izdelek kupi pri pooblaščenem prodajalcu za zasebne namene. Pri nakupu je treba predložiti potrdilo o nakupu. Nakup za zasebne namene pomeni, da izdelek kupi fizična oseba za namene, ki jih pretežno ni mogoče pripisati njihovi poslovni ali samostojni poklicni dejavnosti.

Če pride do garancijskega primera, je treba garancijske zahtevke uveljaviti pri izdajatelju garancije v roku dveh mesecev, sicer garancijski zahtevki niso veljavni. V primeru očitnih pomanjkljivosti, začne ta rok teči z nakupom izdelka. OC zato priporoča, da takoj po nakupu preverite, ali na izdelku morda ni vidnih pomanjkljivosti.

3. Obseg

Garancija velja od datuma nakupa in je priznana v naslednjih primerih, če ne obstaja izključitev v skladu s 4. točko:

- 3 leta na emajlirani polkrožni element (spodnji del in pokrov) pred rjavenjem;
- 3 leta na emajlirani žar pred rjavenjem in pregorevanjem;
- 3 leta na vse dele iz nerjavnega jekla pred rjavenjem in pregorevanjem;
- okvara emajla pred prvo uporabo;
- 2 leti na vse ostale okvare v proizvodnji/materialu.

Kot napake ne veljajo neravnine, razlike v barvi emajla ali manjše napake, npr. podporne točke na spodnjem robu pokrova ali elementih za obešanje, ki niso pomembne za delovanje in so za vas kot stranko sprejemljive.

Če pride do garancijskega primera, OC po lastni presoji zamenja ali nadomesti poškodovane dele ali dele z napako oz. izdelek v celoti. Če se vam kot stranki zdi primerno, se lahko izdelek zamenja tudi s primerljivim novejšim modelom, npr. z naslednikom modela. Če napaka ne zmanjša funkcionalnosti izdelka in se vam kot stranki zdi primerno, vam lahko namesto popravila ponudimo tudi primerno finančno nadomestilo.

V času obravnave garancije (preverjanje in morebitna zamenjava) ne morete uveljavljati zahtevkov do OC za nadomestni izdelek ali drugo odškodnino. Zaradi izvajanja garancijskih storitev se garancijsko obdobje ne podaljša, niti ne začne ponovno teči. Zamenjani deli preidejo v last OC. Garancijsko obdobje začne ponovno teči samo v primeru zamenjave izdelka.

Ta garancija ne utemeljuje nadaljnjih zahtevkov do izdajatelja garancije. Vaši zahtevki iz ostalih pravnih razlogov s tem niso izključeni ali omejeni (glejte 1. točko zgoraj).

4. Izključitev

Garancija je izključena v naslednjih primerih:

- običajna obraba pri pravilni uporabi, zlasti na splošno hitro obrabljivih delov, kot so lij, gorilnik, termometer, element za vžig in baterija, elektroda, vžigalni kabel, plinska cev, regulator plinskega tlaka, grelni element, reflektor, aluminijasta zaščitna folija, rešetka za žar ali oglje, rešetka za vžig in posodica za zbiranje maščobe in oglja.
- poškodbe na emajlu uporabljenih naprav, če ni mogoče dokazati, da je bila napaka prisotna že pred prvo uporabo;
- napake in/ali poškodbe zaradi nepravilne oz. neustrezne uporabe, zlasti zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, varnostnih navodil ali navodil za delovanje/vzdrževanje (npr. uporaba zunanjih naprav v notranjih prostorih, poškodbe zaradi nepravilne montaže, neustreznega čiščenja emajlirane površine lija ali rešetke za žar, neizvedbe testa tesnjenja, če je ta priporočen v navodilih za uporabo, uporabe škodljivih kemikalij, uporabe v neustrezne namene itn.);
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi posegov ali popravil oseb, ki jih ni pooblastilo podjetje OC;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi uničujočih vremenskih razmer (npr. zaradi toče ali udara strele);
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi zlonamerne poškodbe ali namerne oz. poškodbe iz malomarnosti, ki je ne povzroči OC;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo pri prevozu do kupca, če prevoza ni opravil izdajatelj garancije;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi višje sile;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi obrabe pri profesionalni uporabi v komercialne namene (npr. uporaba v hotelirstvu ali gostinstvu).

5. Obravnava garancije

Če pride do garancijskega primera, se čim prej obrnite na nas ali na našega pooblaščenega prodajalca (seznam prodajalcev je na voljo na naslovu www.outdoorchef.com) in nam poleg vašega naslova po možnosti sporočite ime izdelka/dela izdelka, številko računa, serijsko številko in številko artikla (oboje najdete na nalepki s podatki na vašem žaru; glejte prvi del navodil za uporabo). Zaželeno je, da opisu napake dodate fotografijo. Za preverjanje obstoja garancijskega primera izdelek predajte prodajalcu ali nam (garancija bring-in). Če je garancijski primer upravičen, vam nadomestimo potrebne prevozne in poštno stroške, sicer pa vam izdelek pošljemo nazaj na vaše stroške.

Registrirano znamko OUTDOORCHEF zastopa naslednje podjetje:

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

* Seznam prodajalcev je na voljo na naši spletni strani OUTDOORCHEF.COM

** Serijska številka in številka artikla sta na nalepki s podatki na vašem žaru (glejte prvi del teh **NAVODIL ZA UPORABO**).

TEHNIČNE INFORMACIJE

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Moč	
- manjši gorilnik	1,20 kW
- veliki gorilnik	8,50 kW
Poraba plina	702 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	
– šobe manjšega gorilnika	0,55 mm/oznaka: BF
– šobe velikega gorilnika	1,47 mm/oznaka: BT
Šobe (50 mbar)	
– šobe manjšega gorilnika	0,48 mm/oznaka: AF
– šobe velikega gorilnika	1,27 mm/oznaka: AT
Tlak plina	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Moč	8,50 kW
Poraba plina	612 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1,47 mm/oznaka: BT
Šobe (50 mbar)	1,27 mm/oznaka: AT
Tlak plina	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Moč	5,40 kW
Poraba plina	389 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1,15 mm/oznaka: BN
Šobe (50 mbar)	1,02 mm/oznaka: AN
Tlak plina	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

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

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Moč	5,60 kW
Poraba plina	397 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1,15 mm/oznaka: BN
Šobe (50 mbar)	1,02 mm/oznaka: AN
Tlak plina	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Plin	Propan/Butan 30/31
Moč	4,30 kW
Poraba plina	315 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	1,02 mm/oznaka: BL
Šobe (50 mbar)	0,88 mm/oznaka: AH
Tlak plina	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategorije

I₃_{B/P} (30 mbar)
I₃_{B/P} (50 mbar)
I₃₊ (28/30/37 mbar)

Električni vžig

Za delovanje električnega vžiga potrebujete eno baterijo (tip AAA, LR03, 1,5 volta).

Napotek za prikaz temperature

Pri prikazu temperature na termometru lahko pride do odstopanj +/- 10%.

Spletna stran

Dodatne informacije, nasvete in trike, recepte in vse, kar je vredno vedeti o izdelkih OUTDOORCHEF najdete na strani OUTDOORCHEF.COM

CE0063		Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
PIN 0063 BP 3505		
Typ:	Serial No.:	
Article No.:	<input type="text"/>	
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I ₃ - Cat. I ₃ B/P Total rate ΣQn=		

IMPORTANTE:

En primer lugar, anote el número de serie de su barbacoa redonda de gas en la contraportada de esta Guía del usuario. En función del modelo de barbacoa, el número puede encontrarse en el **adhesivo de identificación**, que se encuentra en el bastidor de la barbacoa o en la placa de la base.

El número de serie y la referencia son importantes para la adecuada tramitación de sus consultas, pedidos de recambios o posibles reclamaciones en virtud de la garantía. Conserve la Guía del usuario en un lugar seguro. Contiene información importante relativa a la seguridad, el uso y la conservación.

IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

Todas las personas que utilizan la barbacoa deben conocer y respetar el procedimiento de encendido exacto. La barbacoa no debe ser utilizada por niños. Deben seguirse con exactitud las Instrucciones de montaje de la Guía de instalación. Un montaje incorrecto podría tener consecuencias peligrosas. No sitúe ningún líquido o material inflamable ni las botellas de gas de repuesto cerca de la barbacoa. Nunca coloque la barbacoa ni las botellas de gas en espacios cerrados sin ventilación. Lea con atención estas instrucciones antes de encender su barbacoa redonda de gas. La barbacoa sólo debe ser utilizada al aire libre y debe respetarse una separación de seguridad de al menos 1.5 m con respecto a objetos combustibles.

BOTELLAS DE GAS


- Sólo se permite colocar sobre la placa de la base botellas de gas con una carga máxima de 8 kg. Sitúe la botella en el espacio previsto para ello; consulte la **GUÍA DE INSTALACIÓN**.
- Para sujetarla se utiliza la correa para botellas o el soporte para botellas de gas previsto para ello. Asegúrese de que no exista ninguna conexión que pueda presentar fugas. (**Illust. 2A**)
- Antes de la puesta en funcionamiento y después de cada cambio de botella, realice la **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**.
- Las botellas no deben ser expuestas a temperaturas superiores a los 50° C ni almacenarse en ningún caso en espacios cerrados ni en sótanos.
- Tenga en cuenta y siga las normas de seguridad indicadas en el exterior de las botellas de gas utilizadas.
- **INDICACIÓN:** Compruebe si el regulador de presión y la bombona de gas están autorizados para su uso en su país. Utilice únicamente bombonas de gas que cumplan las normas del país. Es posible que debido a los diferentes sistemas de obturación no se produzca un unión roscada estanca si se utilizan sistemas de presión y de regulador de presión diferentes. Esta inestanchidad puede provocar que el gas saliente pueda encenderse con una llama abierta o con chispas. Por motivos de seguridad y de responsabilidad, le recomendamos probarlo cuando realice la compra del grill de gas y, si es necesario, adaptar o encargar la adaptación del regulador de presión y del tubo de goma para gas a las normas vigentes del país.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

El usuario debe conservar esta Guía del usuario y tenerla siempre a mano.


Encienda la barbacoa de la forma indicada en el capítulo **INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO**.

- "Utilícela únicamente al aire libre"
- "Lea la Guía del usuario antes de la puesta en funcionamiento del aparato"
- **"ATENCIÓN:** Algunas piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños"
- "El aparato debe mantenerse alejado de materiales combustibles durante su uso"

- "No traslade el aparato mientras lo esté utilizando"
- "Tras el uso, cierre el suministro de gas de la botella de gas"
- Nunca utilice la barbacoa en porches ni debajo de aleros.
- Nunca empuje los aparatos dotados con ruedas pivotantes sobre superficies irregulares ni escalones.
- Utilice guantes protectores si tiene que sujetar cualquier pieza caliente.
- Al terminar de usar la barbacoa, sitúe siempre el mando regulador de gas en la posición  y cierre el suministro de gas de la botella.
- Al cambiar la botella de gas, asegúrese de que el mando regulador de gas se encuentre en la posición  y que el suministro de gas de la botella esté cerrado. **IMPORTANTE:** No debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición.
- Después de conectar una nueva botella de gas, compruebe las conexiones de la forma indicada en **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**.
- Si sospecha que alguna pieza puede presentar fugas, sitúe el mando regulador de gas en la posición  y cierre el suministro de gas de la botella. Lleve las piezas de la conducción de gas a un establecimiento especializado en aparatos de gas para su inspección.
- Si la manguera de gas presenta daños o signos de desgaste, es necesario sustituirla de inmediato. La manguera no debe estar doblada ni presentar ningún desgarro o grieta. No olvide cerrar el mando regulador de gas y el suministro de gas antes de desconectar la manguera.
- Sustituya la manguera y el regulador de presión de gas después de un uso de 3 años a partir de la fecha de compra. Asegúrese de que tanto el regulador de presión de gas como la manguera cumplan las normas UNE-EN correspondientes (regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).
- La longitud recomendada para la manguera de gas es de 90 cm; no debe ser en ningún caso de más de 150 cm.
- No obstruya jamás el gran orificio de aspiración de aire del suelo de la cubeta ni las ranuras de ventilación de la tapa. Las aberturas de aireación del compartimento de la botella de gas no deben ser taponadas ni cubiertas en ningún caso.
- "No realice ninguna modificación en el aparato"
- No realice ninguna modificación en la llave de paso de gas, el seguro de encendido, el quemador ni ningún otro componente de la barbacoa. Si sospecha que puede existir un funcionamiento defectuoso, contacte con un establecimiento especializado.
- La barbacoa se suministra con la manguera de gas y el regulador de presión de gas correspondientes. La manguera de gas debe mantenerse alejada en todo momento de las superficies exteriores calientes de la barbacoa. No se debe retorcer la manguera. En el caso de los modelos de barbacoa que disponen de una guía de manguera, la manguera debe sujetarse obligatoriamente a esta guía.
- La manguera y el regulador cumplen las disposiciones nacionales correspondientes, así como las normas UNE-EN (regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).
- Si no se alcanza la potencia máxima y se sospecha de una obstrucción en el suministro de gas, comuníquese con un establecimiento especializado en aparatos de gas.
- Utilice la barbacoa sólo sobre un suelo estable y seguro. Jamás sitúe la barbacoa sobre suelos de madera ni otras superficies combustibles durante el uso. Mantenga la barbacoa alejada de materiales combustibles.
- En los aparatos con encimera de granito, evite los golpes térmicos en la encimera.
- No almacene la barbacoa cerca de líquidos u otros materiales fácilmente inflamables.
- Si se deja la barbacoa en un espacio cerrado para la temporada invernal, es imprescindible retirar la botella de gas. Esta debe almacenarse siempre al aire libre, en un lugar bien ventilado al que no tengan acceso los niños.
- Antes de la puesta en funcionamiento, sitúe la barbacoa en un lugar que ofrezca la máxima protección posible contra el viento.
- Para proteger su barbacoa de las inclemencias climatológicas cuando ya no vaya a utilizarla, cúbrala con una cubierta protectora después de dejar que se enfríe. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.
- Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de producirse lluvias abundantes.

VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD

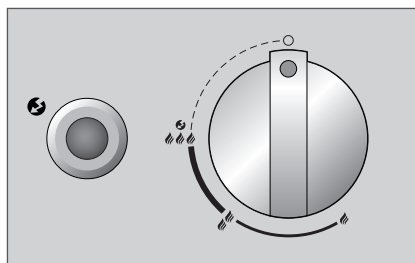
ADVERTENCIA: Durante la verificación de la estanquidad, no debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición. Tampoco debe hacerse mientras se fuma. Realice la verificación de la estanquidad al aire libre y jamás utilice una cerilla encendida ni ninguna llama abierta para la verificación.

1. El mando regulador de gas debe estar en la posición .
2. Abra el suministro de gas de la botella y aplique una solución jabonosa (compuesta de un 50 % de jabón líquido y un 50 % de agua) con un pincel en los componentes de la conducción de gas (la conexión a la botella de gas / el regulador de presión de gas / la manguera de gas / la entrada de gas / la conexión a la válvula). También puede utilizar spray detector de fugas. **(Ilust. 2B)**
3. La formación de burbujas en la solución jabonosa indica la existencia de una fuga. **IMPORTANTE:** La barbacoa sólo debe utilizarse una vez eliminadas todas las fugas. Cierre el suministro de gas de la botella de gas.
4. Si es posible, elimine las fugas reapretando las conexiones, o bien sustituya las piezas defectuosas.
5. Repita los pasos 1 y 2.
6. Si no es posible eliminar las fugas, comuníquese con su establecimiento especializado en aparatos de gas.

NOTA: Realice la **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD** después de cada conexión o sustitución de la botella de gas, así como al principio de la temporada de barbacoas.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS DE LA CONSOLA DE MANDOS

Niveles de calor y encendido



- : Posición apagada
- 🔥 : potencia baja
- 🔥🔥 : potencia media
- 🔥🔥🔥 : potencia máxima
- 🔥🔥🔥🔥 : encendido
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : encendedor

Posicionamiento del cono EASY FLIP



- Posición directa del cono EASY FLIP
- Posición indirecta del cono EASY FLIP

SISTEMA DE QUEMADOR DE LA BARBACOA REDONDA

Modelos con quemador de anillo (Illust. 1A)


El quemador alcanza la máxima potencia en la posición 🔥🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥.

Modelos con dos quemadores de anillo (Illust. 1B)

El quemador grande alcanza la máxima potencia en la posición 🔥🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥. Está concebido para usos con un nivel de temperatura medio o alto.

El quemador de anillo pequeño está concebido para la cocción a fuego lento a baja temperatura y sólo puede regularse levemente. La diferencia entre 🔥🔥🔥 y 🔥 no es apreciable. El quemador de anillo pequeño alcanza una temperatura de aproximadamente 100–120° C.






ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie todas las piezas que estarán en contacto con los alimentos.
2. Verifique todos los componentes del conducto de gas, de la forma descrita en el capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**. Hágalo también si su barbacoa redonda de gas se suministra montada ya por el establecimiento.
3. Encienda la barbacoa durante aproximadamente 20–25 minutos en el nivel 

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

1. Asegúrese de que todas las conexiones entre la manguera de gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén bien apretadas. (Siga las instrucciones del capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**).
INDICACIÓN: Con MINICHEF 420 G deben estar desplegadas las bodegas laterales mientras se está utilizando el grill.
2. Abra la tapa de la barbacoa. **ATENCIÓN:** Nunca encienda la barbacoa con la tapa cerrada.
3. Abra el suministro de gas de la botella de gas.
- 4 a. Modelos con quemador de anillo
Presione el mando regulador de gas y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición    . Presione el botón de encendido de color negro y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y se encienda el gas. **(Ilust. 1C)**
- 4 b. Modelos con dos quemadores de anillo y botón de encendido separado:
Presione el mando regulador de gas del quemador de anillo grande y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición    .
Presione el botón de encendido de color negro y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y se encienda el gas.
O bien presione el mando regulador de gas del quemador de anillo pequeño (mando izquierdo) y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición    .
Presione el botón de encendido de color negro y manténgalo presionado hasta que salte la chispa y se encienda el gas. **(Ilust. 1D)**
- 4 c. Modelos con dos quemadores de anillo sin botón de encendido separado:
Presione el mando regulador de gas del quemador de anillo grande y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición    .
Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que salte la chispa y se encienda el gas. **(Ilust. 1E)**
O bien presione el mando regulador de gas del quemador de anillo pequeño (mando izquierdo) y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición    . Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que salte la chispa y se encienda el gas.
5. Si el gas no se enciende en menos de 3 segundos, sitúe el mando regulador de gas en la posición . Espere 2 minutos para que el gas no quemado pueda disiparse. A continuación, repita el punto 4.
6. Si no es posible poner en funcionamiento la barbacoa después de 3 intentos, averigüe la causa (de la forma descrita en la sección **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**).

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DEL CITY 420 G

1. Asegúrese de que todas las conexiones entre la manguera de gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén bien apretadas. (Siga las instrucciones del capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**).
2. Abra la tapa de la barbacoa. **ATENCIÓN:** Nunca encienda la barbacoa con la tapa cerrada.
3. Abra el suministro de gas de la botella de gas.
4. Presione el mando regulador de gas y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición    . Accione repetidamente el botón de encendido de color rojo hasta que se encienda el gas. **(Ilust. 1F)**
5. Si el gas no se enciende en menos de 3 segundos, sitúe el mando regulador de gas en la posición . Espere 2 minutos para que el gas no quemado pueda disiparse. A continuación, repita el punto 4.
6. Si no es posible poner en funcionamiento la barbacoa después de 3 intentos, averigüe la causa (de la forma descrita en la sección **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**).

SISTEMA DE CONO EASY FLIP: DOS BARBACOAS EN UNA



El corazón de la barbacoa redonda de gas OUTDOORCHEF es el cono **EASY FLIP**, que refleja el carácter innovador de los ingenieros de OUTDOORCHEF.

El cono EASY FLIP le permite modificar la distribución de calor de directo a indirecto en cuestión de segundos. Al mismo tiempo, actúa como escudo protector inteligente para prevenir la dañina combustión de las grasas y la producción de humo no deseada.

Un solo mando basta para cambiar entre el modo directo y el indirecto para cocinar a la parrilla, cocer y asar: basta con dar la vuelta al cono EASY FLIP.

CALOR DIRECTO



Para asar a la parrilla directamente y cocer



Utilice la temperatura mayor, concentrada en la parrilla. Por ejemplo para realizar un bonito dibujo de parrilla en la pieza de carne

CALOR INDIRECTO








Para asar a la parrilla indirectamente, cocer y hornear



El calor se distribuye uniformemente dentro de la barbacoa redonda cerrada. Por ejemplo para preparar verduras al vapor o asar a baja temperatura.

INSTRUCCIONES DE MANEJO DE LA BARBACOA REDONDA DE GAS

Es así de sencillo:

1. Sitúe el cono EASY FLIP en la posición deseada. **ATENCIÓN:** Utilice siempre guantes resistentes al calor para cambiar la posición del cono cuando la barbacoa está encendida. **INDICACIÓN:** Cuando se está cocinando a la barbacoa o cocinando directamente en el nivel  deje abierta la tapa. Solo en el nivel  -  también es posible cocinar directamente con la tapa cerrada.
2. En caso necesario, seleccione los accesorios correspondientes.
3. Caliente la barbacoa con la tapa cerrada durante 10-15 minutos en la posición .
4. Después del uso de la barbacoa, sitúe siempre el mando regulador de gas en la posición . A continuación, cierre el suministro de gas de la botella de gas. Es necesario cerrar la llave de paso de gas incluso si la botella está vacía.

SUGERENCIAS Y TRUCOS

Con calor indirecto




Piezas de carne grandes o pollos enteros: Gracias al cono EASY FLIP, ya no es necesario dar la vuelta constantemente a las piezas de carne grandes durante su cocinado. El calor del quemador de gas asciende por la cara interior de la esfera de la barbacoa y se distribuye uniformemente por la totalidad de la esfera. Coloque los alimentos a cocinar sobre la parrilla previamente calentada y cierre la tapa. Deje siempre cierta distancia entre las distintas piezas de carne. Al cerrar la tapa, los alimentos se doran uniformemente por todos los lados y conservan todo su jugo.

Para no dejar nada al azar en el caso de las piezas más grandes, les recomendamos el OUTDOORCHEF GOURMET CHECK, nuestro termómetro de sonda para obtener unos resultados perfectos.

Con calor directo



Piezas de carne pequeñas, como bistecs, chuletas y embutidos para barbacoa: Sitúe los alimentos sobre el centro de la parrilla previamente calentada y cocine rápidamente con la tapa abierta. A continuación, desplace los alimentos hacia el exterior, reduzca el calor a la posición  y ase con la tapa cerrada.



Para conseguir un resultado óptimo con los alimentos de cocinado rápido, le recomendamos utilizar la placa de hierro fundido OUTDOORCHEF.

Con los accesorios idóneos, su OUTDOORCHEF le dará aún más satisfacciones. Ya se trate de cocinar a la parrilla, cocer o asar: dé rienda suelta a su creatividad y sus ganas de experimentar.


Encontrará todos los accesorios disponibles para su barbacoa en OUTDOORCHEF.COM

La tabla de tiempos de parrilla para las distintas cantidades de alimentos se pueden consultar en OUTDOORCHEF.COM


USO DE LA PARRILLA ADICIONAL

Caliente su parrilla con el calor máximo  durante aproximadamente 10 minutos. Coloque los alimentos a cocinar sobre la parrilla y regule la temperatura según sus preferencias, .

DESPUÉS DE USAR LA BARBACOA

1. Sitúe el mando regulador de gas de cada quemador en .
2. Cierre el suministro de gas de la botella de gas.
3. Deje que la barbacoa se enfríe completamente y límpiela.
4. Cubra la barbacoa con la cubierta protectora correspondiente.

LIMPIEZA

Sólo se requiere una rápida limpieza entre las barras de la parrilla, dado que la mayor parte de la grasa se evapora o es conducida hacia el recipiente de recogida. En caso de suciedad persistente, caliente la barbacoa durante 10 minutos a la máxima potencia. Para la limpieza del cono y de la parrilla, utilice un cepillo para barbacoas con cerdas de latón (no utilice cerdas de acero). Para realizar una limpieza más exhaustiva, utilice el producto OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. Si lo desea, puede utilizar un estropajo de nailon y agua jabonosa para eliminar cualquier resto aislado. **IMPORTANTE:** Después de una limpieza exhaustiva, seque completamente la barbacoa en la posición  (encendida).

UTILIZACIÓN DEL OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

IMPORTANTE: La barbacoa no debe estar en funcionamiento en ningún momento durante el uso del OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. Utilice guantes para protegerse las manos y, si es posible, utilice gafas. Pulverice toda la superficie de la barbacoa y los accesorios, aún ligeramente calientes, y deje actuar al producto durante 15–30 minutos. Pulverice nuevamente las superficies más sucias, aclare bien con agua y deje secar.

ATENCIÓN: El OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER no debe utilizarse en las superficies pintadas con pintura en polvo.

UTILIZACIÓN DEL OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANTE: La barbacoa no debe estar en funcionamiento en ningún momento durante el uso del OUTDOORCHEF CHEF CLEANER.

Póngase guantes y gafas protectoras. Pulverice toda la superficie de la barbacoa y los accesorios, aún ligeramente calientes, y deje actuar el producto durante 10 minutos hasta que la espuma se haya disuelto.

Si fuera necesario, cepille después con un cepillo para barbacoas o esponja de nailon adecuados. A continuación, enjuague a fondo con agua y seque.

ATENCIÓN: No es apto para superficies de madera, plástico o bien con recubrimiento de polvo o esmaltadas.

CONSERVACIÓN

Una conservación regular de su barbacoa garantizará su perfecto funcionamiento.

- Inspeccione los componentes del conducto de gas al menos dos veces al año y después de cada periodo de almacenamiento prolongado. Las arañas y otros insectos pueden provocar obstrucciones que deben ser eliminadas antes del uso.
- Si empuja regularmente la barbacoa sobre terrenos irregulares, compruebe cada cierto tiempo si todos los tornillos están bien apretados.
- Si no utiliza la barbacoa durante un periodo prolongado, antes de utilizarla nuevamente debe realizar una **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**. Si tiene cualquier duda, contacte con su proveedor de aparatos de gas o con el punto de venta en el que adquirió la barbacoa.
- Para evitar daños por corrosión, lubrique con aceite todas las piezas metálicas antes de un almacenamiento prolongado.
- Después de un almacenamiento prolongado y al menos una vez durante la temporada de barbacoas, debe inspeccionar la manguera de gas para detectar posibles desgarros, grietas, dobleces y otros daños. Cualquier manguera de gas que presente daños debe sustituirse inmediatamente, tal como se describe en el capítulo **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**.
- Para que pueda disfrutar de su barbacoa durante mucho tiempo, le recomendamos lo siguiente:
- Impregne todas las piezas de madera una vez al año con aceite para madera para evitar la aparición de fendas.
- Para proteger su barbacoa de las inclemencias climatológicas, cúbrala con la cubierta protectora **OUTDOORCHEF** adecuada después de dejar que se enfríe.
- Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de las lluvias. Encontrará estas cubiertas protectoras en su establecimiento especializado en barbacoas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El quemador no se enciende:

- Compruebe si el suministro de gas de la botella de gas está abierto.
- Asegúrese de que la botella contenga una cantidad suficiente de gas.
- Compruebe si saltan chispas del electrodo al quemador.

No hay chispa:

- Asegúrese de que la pila esté colocada correctamente (en las barbacoas con encendido eléctrico).
- La separación entre el quemador y el electrodo debe ser de tan solo 5–8 mm.
- Compruebe si los cables del encendido eléctrico y del electrodo están conectados y firmes.
- Coloque una nueva pila (de tipo AAA, LR03, 1,5 voltios) en el encendido eléctrico (en las barbacoas con encendido eléctrico).

Si no es posible poner en funcionamiento la barbacoa mediante las medidas mencionadas arriba, contacte con el punto de venta.

GARANTÍA PARA EL CONSUMIDOR

1. Garantía y relación con otros derechos del comprador

Con la compra de este producto **OUTDOORCHEF** a través de un establecimiento autorizado, usted adquiere en calidad de cliente final privado (consumidor) una garantía de fabricante de Outdoorchef AG (en adelante, «OC»).

La garantía de fabricante le otorga derechos de garantía respecto del otorgante de la garantía de conformidad con las estipulaciones del presente acuerdo. Los derechos de garantía son complementarios a cualesquiera otros derechos contractuales o legales que le asistan. La presente garantía no supone exclusión ni limitación alguna de tales otros derechos. Por tanto, usted puede ejercer también cualesquiera otros derechos contractuales y legales que le asistan frente a la parte responsable en cada caso. Por ejemplo, los derechos derivados de la Ley alemana de responsabilidad sobre producto no se ven afectados por la presente garantía. En particular, en su calidad de comprador usted tiene derecho a ejercer sus derechos contractuales de garantía frente a su vendedor. Por ejemplo, una posible rescisión del contrato de compraventa deberá ejercerse únicamente frente al vendedor, pero no frente a OC en el marco de la presente Garantía.

2. Partes contratantes y condiciones de la garantía

El otorgante de la garantía es OC. El receptor de la garantía es cualquier cliente final que adquiera un producto nuevo para usos privados en un establecimiento autorizado. La adquisición deberá hacerse constar mediante una prueba de compra. Se considera que existe adquisición para uso privado cuando el producto es adquirido por una persona física para fines que, predominantemente, no pueden atribuirse a un trabajo ni a una actividad profesional autónoma. En el supuesto de que se identificase un defecto cubierto por la garantía, el derecho a la garantía deberá ejercerse ante el otorgante de la garantía dentro de un plazo máximo de dos meses. En otro caso, se rechazará la reclamación en virtud de la garantía. Para los defectos claramente visibles, este plazo de exclusión comienza en el momento de la recepción del producto. Por tanto, OC recomienda examinar el producto en el momento de la recepción para detectar cualquier defecto.

3. Alcance

La garantía entra en vigor en la fecha de compra y cubre los siguientes supuestos, siempre y cuando no se produzca exclusión alguna en virtud del párrafo 4:

- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación en la esfera esmaltada (parte inferior y tapa).
- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación o perforación por combustión en la parrilla esmaltada.
- 3 años de garantía contra la perforación por oxidación o perforación por combustión en los componentes de acero inoxidable.
- Defectos del esmaltado antes del primer uso.
- 2 años de garantía en cualquier otro defecto de fabricación o materiales.

A estos efectos, no se considerarán como defectos aquellas irregularidades, diferencias de color del esmaltado o pequeños defectos superficiales, tales como por ejemplo los puntos de apoyo asociados al proceso de fabricación en el borde inferior de la tapa o puntos de suspensión, considerados como leves o que le resulten aceptables en su calidad de cliente.

En caso de una reclamación de garantía, OC podrá, según OC considere oportuno, sustituir y reemplazar las piezas dañadas o defectuosas, o bien la totalidad del producto. Siempre y cuando usted en su calidad de cliente lo considere aceptable, el producto se podrá sustituir por un modelo comparable de una construcción más reciente o por un modelo de nueva generación. Siempre y cuando un defecto no perjudique a la funcionalidad del producto y usted en su calidad de cliente lo considere aceptable, en lugar de la reparación se le podrá ofrecer también una compensación económica razonable.

Durante el periodo de tramitación de la reclamación en garantía (evaluación y en su caso sustitución), OC rechaza toda obligación de ofrecer un producto de sustitución o cualesquiera otras reclamaciones por daños y perjuicios. La ejecución de las prestaciones de la garantía no supondrá la prolongación ni el reinicio del periodo de garantía. Los componentes sustituidos pasarán a ser propiedad de OC. Únicamente en caso de sustituirse el producto, el periodo de garantía comenzará de nuevo.

La presente garantía no constituye base legal alguna para reclamaciones adicionales por parte del otorgante de la garantía. No obstante, el presente documento no supone exclusión ni restricción alguna de cualesquiera otros derechos que le asistan (véase también la cláusula 1 anterior).

4. Exclusiones de la garantía

Se excluye la garantía en los siguientes supuestos:

- Desgaste normal con un manejo correcto, en especial en las piezas de desgaste en general, tales como conos, cobertores de parrillas, quemador, termómetro, encendido y pila, electrodo, cable de encendido, manguera de gas, regulador de presión de gas, elemento calefactor, reflector, lámina protectora de aluminio, parrilla o rejilla de carbón y para la barbacoa, rejilla de encendido o recipiente recoge grasas para carbón.
- Daños en el esmaltado de los aparatos usados, siempre y cuando no se demuestre que el defecto ya estaba presente antes del primer uso.
- Defectos y/o daños debidos a un uso indebido o no acorde con las instrucciones, en especial los debidos a hacer caso omiso de la Guía del usuario, las advertencias de seguridad o las instrucciones de manejo/mantenimiento (por ejemplo utilización de aparatos para exteriores dentro de espacios cerrados, daños causados por un montaje defectuoso, limpieza inadecuada de la superficie esmaltada del cono o de la parrilla, omisión de verificación de estanquidad si esta se recomienda en la Guía del usuario, utilización de productos químicos dañinos, utilización para fines no previstos, etc.).
- Defectos y/o daños, siempre y cuando se deban a intervenciones o reparaciones realizadas por personas no autorizadas por OC.
- Defectos y/o daños causados a fenómenos atmosféricos dañinos (tales como granizo o impacto de rayos).
- Defectos y/o daños debidos a acciones deliberadas o dolosas, o bien negligencia, siempre y cuando no sean imputables a OC.
- Defectos y/o daños causados por el transporte hasta el comprador, siempre y cuando el transporte no fuera contratado por el otorgante de la garantía.
- Defectos y/o daños debidos a causas de fuerza mayor.
- Defectos y/o daños debidos al desgaste por el uso profesional para fines de negocio (por ejemplo uso en hostelería o restauración).

5. Proceso de reclamación en garantía

En caso de una reclamación en garantía, comuníquese a la mayor brevedad posible con nosotros o un establecimiento autorizado (encontrará una relación de establecimientos en www.outdoorchef.com), haciéndonos llegar además de su dirección si es posible el producto/parte del producto, comprobante de compra, número de serie y referencia (ambos datos aparecen en el adhesivo de identificación de su barbacoa; consulte también a este respecto la primera sección de la Guía del usuario). Descríbanos el defecto, adjuntando también una fotografía si así lo desea. Para la verificación de la reclamación en garantía, entregue el producto o bien al establecimiento o a nosotros (garantía sujeta a la entrega). En el supuesto de que la reclamación de garantía fuera aceptada, cubriremos los gastos imprescindibles y necesarios de transporte y envío; en caso contrario, le remitiremos el producto a portes debidos.

La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente compañía:

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

* Encontrará una relación de establecimientos en nuestra web OUTDOORCHEF.COM

** El número de serie y la referencia se encuentran en el adhesivo de identificación de su barbacoa (véase asimismo la primera sección de esta **GUÍA DEL USUARIO**).

TECHNICAL INFORMATION

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	
- Quemador pequeño	1.20 kW
- Quemador grande	8.50 kW
Consumo de gas	702 g/h
28-30/37 mbar	
- Boquilla de quemador pequeño	0.55 mm/identificación: BF
- Boquilla de quemador grande	1.47 mm/identificación: BT
50 mbar	
- Boquilla de quemador pequeño	0.48 mm/identificación: AF
- Boquilla de quemador grande	1.27 mm/identificación: AT
Presión de gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	8.50 kW
Consumo de gas	612 g/h
Boquilla (28-30/37 mbar)	1.47 mm/identificación: BT
Boquilla (50 mbar)	1.27 mm/identificación: AT
Presión de gas	Butano 28 mbar. Propano 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	5.40 kW
Consumo de gas	389 g/h
Boquilla (28-30/37 mbar)	1,15 mm/identificación: BN
Boquilla (50 mbar)	1.02 mm/identificación: AN
Presión de gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

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

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	5.60 kW
Consumo de gas	397 g/h
Boquilla (28-30/37 mbar)	1,15 mm/identificación: BN
Boquilla (50 mbar)	1.02 mm/identificación: AN
Presión de gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potencia	4.30 kW
Consumo de gas	315 g/h
Boquilla (28-30/37 mbar)	1.02 mm/identificación: BL
Boquilla (50 mbar)	0.88 mm/identificación: AH
Presión de gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

Categorías

I₃_{B/P} (30 mbar)
I₃_{B/P} (50 mbar)
I₃₊ (28/30/37 mbar)

Encendido eléctrico

Para el uso del encendido eléctrico se necesita una pila (tipo AAA, LR03, 1.5 voltios).

Advertencia sobre la indicación de temperatura

Pueden producirse una desviación de +/- 10% en la indicación del termómetro.

Página web

Encontrará más información, sugerencias, trucos, recetas y otras informaciones interesantes acerca de los productos OUTDOORCHEF en OUTDOORCHEF.COM



KULLANMA KILAVUZU

CE0063

PIN 0063 BP 3505

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Made in China

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat. I₃ - Cat. I₃ BP
Total rate ΣQ_n

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

ÖNEMLİ:

İlk olarak gazlı küresel mangalınızın seri numarasını bu kullanma kılavuzunun arka kısmına not edin. Mangal modeline göre numarayı, **veri etiketinde olmak üzere** ya mangal şasisinde ya da zemin plakasında bulabilirsiniz.

Seri numarası ve ürün numarası soru durumlarında, yedek parça siparişlerinde ve olası bir garanti hizmeti talebinde sorunsuz işlemler için önemlidir. Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir.

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN ÖNEMLİ

Mangalı kullanan herkes doğru tutuşturma işlemini bilip buna uymalıdır. Çocuklar mangalı kullanmamalıdır.

Montaj kılavuzundaki montaj talimatlarına tamamen uyulmalıdır. Tekniğine uygunsuz bir montaj işlemi tehlikeli sonuçlara yok açabilir.

Alev alabilir sıvıları ve materyalleri ya da yedek gaz şişelerini mangalın yakınına koymayın. Mangalı ya da gaz şişesini (şişelerini) kesinlikle havalandırmaz alanlara koymayın.

Gazlı kazanlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun. Mangal sadece açık alanda kullanılabilir ve yanıcı nesnelere en az 1,5 m'lik bir güvenlik mesafesi tutulmalıdır.

GAZ ŞİŞELERİ

- Zemin plakasına maksimum 8 kg'lık dolmuş ağırlığına sahip gaz şişeleri koyulabilir. Şişeyi bunun için belirtilen yere koyun, bkz. **MONTAJ KILAVUZU**.
- Sabitlenme için birlikte teslim edilen şişe kayışlarını ya da öngörülen gaz şişesi tutucusunu kullanın. Sızdıran civataların olmamasına dikkat edin. (**Res. 2A**)
- İşleme alma öncesinde ve her gaz şişesi değişiminden sonra **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.
- Gaz şişeleri 50 °C üzerinde bir sıcaklığa maruz bırakılmamalıdır ve hiçbir zaman kapalı bir alanda ya da bir kilerde depolanmamalıdır.
- Kullanılan gaz şişeleri üzerine not edilen güvenlik talimatlarını dikkate alıp bunlara uyun.
- BİLGİ:** Basınç regülatörüne ve gaz tüplerine ülkenizde uygun işletim için izin verilip verilmediğini kontrol edin. Sadece ülke standardına uygun gaz tüpleri kullanın. Farklı conta sistemlerinden dolayı basınç regülatörü ve gaz tüpü sistemlerinde sapma olduğunda sıkı bir vida bağlantısı oluşturulamaz. Bu sızıntı, dışarı sızan gazın doğrudan açık ateş veya kıvılcımlarla tutuşmasına neden olabilir. Satışa sunulan gazlı mangalların güvenlik ve sorumluluk nedenlerinden dolayı mutlaka kontrol etmenizi ve gerekirse basınç regülatörünü ve gaz hortumunu ülke talimatlarına uygun hale getirmenizi ya da getirtmenizi öneriyoruz.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

Kullanma kılavuzu kullanıcı tarafından muhafaza edilip her daim erişilebilir durumda olmalıdır.

Mangalı **TUTUŞTURMA İÇİN KILAVUZ** bölümü uyarınca işleme alın.

- "Sadece açık alanda kullanın"
- "Cihazı işleme almadan önce kullanma kılavuzunu okuyun"
- "DİKKAT:** Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocukları uzak tutun"
- "İşletim esnasında cihaz yanıcı materyallerden uzak tutulmalıdır"
- "İşletim esnasında cihazı hareket ettirmeyin"

- "Kullandıktan sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın"
- Mangalı hiçbir zaman bir tente altında kullanmayın.
- Direksiyonla donatılmış cihazları pürüzlü zeminler ya da çıkıntılar üzerinden itmeyin.
- Sıcak parçalara dokunurken koruyucu eldiven kullanın.
- Mangal sonrasında gaz ayar düğmesini daima konuma alıp gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- Gaz şişesini değiştirirken gaz ayarlama düğmesinin konumunda olmasına ve gaz beslemesinin gaz şişesine bağlı olmasına dikkat edin.
- **ÖNEMLİ:** Yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır.
- Yeni bir gaz şişesinin bağlanmasından sonra bağlantı parçalarını **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** kılavuzu uyarınca kontrol edin.
- Sızdıran parçalar konusunda şüphe duyuluyorsa gaz ayarlama düğmesini konumuna alın ve gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Gaz ileten parçaları gaz mağazasında kontrol ettirin.
- Gaz şişesi hasar ya da aşınma belirtileri sergiliyorsa hemen değiştirilmelidir. Hortum bükülmemelidir ve çatlak sergilememelidir. Hortumu çıkarmadan önce gaz ayarlama düğmesini ve gaz beslemesini kapatmayı unutmayın.
- Hortumu ve gaz basıncı regülatörünü satın alma tarihinden itibaren 3 yıllık bir kullanım süresinden sonra değiştirin. Gaz basıncı regülatörünün ve hortumun ilgili EN standartlarına uymasına dikkat edin (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz hortumu EN 16436).
- Gaz hortumunun tavsiye edilen uzunluğu 90 cm'dir ve 150 cm'yi aşmamalıdır.
- Havzanın zeminindeki büyük yuvarlak hava amme deliğini ya da kapaktaki hava kanalını bloke etmeyin. Gaz şişesi alanlarının havalandırma delikleri kesinlikle kapatılmamalıdır ya da üzeri örtülmemelidir.
- Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın.
- Mangal gaz basınç regülatörü dahil uygun gaz hortumu ile birlikte teslim edilir. Gaz hortumu mutlaka mangalın sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir. Hortum, hortum kılavuzuna sahip mangal modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.
- Hortum ve regülatör ilgili ülke talimatlarına ve EN standartlarına uygundur (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz hortumu EN 16436).
- Tam performans elde edilmezse ve gaz beslemesinin tıkanırdığından şüphe duyuluyorsa bir gaz mağazasına başvurun.
- Mangalı sadece sıkı ve sabit bir zemin üzerinde kullanın. Mangalı işletim sırasında kesinlikle ahşap zemin üzerine ya da başka yanıcı yüzeylere koymayın. Mangalı yanıcı materyallerden uzak tutun.
- Granit plakalı cihazlarda plakanın sıcaklık şokunu önleyin.
- Mangalı yanıcı sıvıların ya da materyallerin yakınında depolamayın.
- Mangal kışı bir odada geçirecekse gaz şişesi mutlaka çıkarılmalıdır. Daima çocukların erişemeyeceği açık ve iyi havalandırılmalı bir alanda depolanmalıdır.
- Mangalı işleme alma öncesinde mümkün olduğunca ızgara karşı korunacak bir şekilde konumlandırın.
- Mangal kullanılmıyacaksa, tamamen soğuduktan sonra bir örtme başlığı aracılığıyla çevre etkilerine karşı korunmalıdır. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.
- Nem oluşumunu önlemek için örtme başlıklarını güçlü yağmur sonrasında çıkarın.

SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL

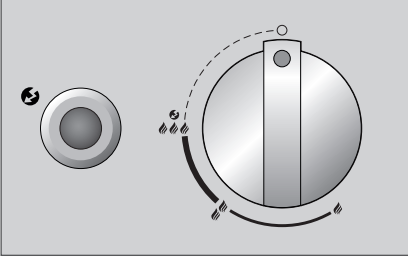
UYARI: Sızdırmazlık yönünden kontrol sırasında yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır. Bu sigara içmek için de geçerlidir. Sızdırmazlığı hiçbir zaman yanıcı kibrit ya da açık bir ateş ile kontrol etmeyin ve bu kontrol işlemini daima açık alanda gerçekleştirin.

1. Gaz ayarlama düğmesi konumunda olmalıdır.
2. Şişedeki gaz beslemesini açın ve gaz ileten tüm parçaları (gaz şişesindeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) % 50'si sıvı sabundan ve % 50'si sudan oluşan bir sabun çözeltisi ile fırçalayın. Bir sızıntı aram spreyi de kullanabilirsiniz. **(Res. 2B)**
3. Sabun çözeltisinde baloncuk oluşması sızıntı olduğu anlamına gelir. **ÖNEMLİ:** Mangal ancak tük sızıntı noktaları giderildikten sonra kullanılabilir. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
4. Mümkünse bağlantıları sıkarak sızıntı noktalarını giderin ya da arızalı parçaları değiştirin.
5. 1 ve 2 adımlarını tekrarlayın.
6. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa gaz mağazasına başvurun.

BİLGİ: Gaz şişesinin her bağlantı ya da değişim işleminden sonra ya da mangal sezonu başlangıcında **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.

KUMANDA KONSOLU ÜZERİNDEKİ SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Isı kademeleri ve ateşleme



- : Kapalı konumu
- 🔥 : Düşük güç
- 🔥🔥 : Orta güç
- 🔥🔥🔥 : Yüksek güç
- 🔥🔥🔥🔥 : Ateşleme
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Ateşleyici

EASY FLIP hunisinin konumlandırılması



EASY FLIP hunisinin doğrudan konumu

EASY FLIP hunisinin dolaylı konumu

KÜRENİN BRÜLÖR SİSTEMİ

Halkalı brülörlü model (res. 1A)




Halkalı brülör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır.

İki halkalı brülörlü modeller (res. 1B)





















Büyük halkalı brülör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır. Orta ila yüksek sıcaklık alanındaki kullanımlar için tasarlanmıştır.

Küçük halkalı brülör düşük sıcaklıklardaki pişirme için tasarlanmıştır ve sadece hafif ayarlanabilir. 🔥🔥🔥 ve 🔥 arasındaki fark görülemez. Küçük halkalı brülör yakl. 100° ila 120 °C'lik bir sıcaklığa ulaşır.





İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

1. Gıda maddesi ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
2. Gaz ileten tüm parçaları **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi kontrol edin. Gazlı küresel mangalınız satıcı tarafından monte edilmiş bir şekilde teslim edilmişse de bu işlemi gerçekleştirin.
3. Mangalı yakl. 20-25 dakika boyunca    kademesinde yakın.

TUTUŞTURMA KILAVUZU

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin**).
BİLGİ: MINICHEF 420 G ürünlerinde yan raflar tüm mangal işlemi boyunca açık olmalıdır.
2. Mangal kapağını açın. **DİKKAT:** Mangalı hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
- 4.a. Halkalı brülörlü modeller:
Gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin.
Siyah tutuşturma düğmesine basıncı ve kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar basılı tutun. (**Res. 1C**)
- 4.b. İki halkalı brülörlü ve ayrı tutuşturma düğmeli modeller:
Büyük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin.
Siyah tutuşturma düğmesine basın ve kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar basılı tutun.
Ya da küçük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine (sol düğme) basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin.
Siyah tutuşturma düğmesine basın ve kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar basılı tutun. (**Res. 1D**)
- 4.b. Ayrı tutuşturma düğmesi olmayan iki halkalı brülörlü modeller:
Büyük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin. Kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun. (**Res. 1E**) Ya da küçük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine (sol düğme) basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin. Kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.
5. Gaz 3 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
6. Mangalı 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

CITY 420 G TUTUŞTURULMASI İÇİN KILAVUZ

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların sıkı vidalı olduğundan emin olun. (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi hareket edin).
2. Mangal kapağını açın. **DİKKAT:** Mangalı hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
4. Gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde     kademesine çevirin. Gaz alev alana kadar kırmızı tutuşturma düğmesine birkaç defa basın. (**Res. 1F**)
5. Gaz 3 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
6. Mangalı 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

EASY FLIP HUNİ SİSTEMİ BİR MANGAL İKİ MANGAL ORTAYA ÇIKARIR

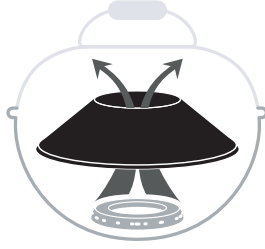


OUTDOORCHEF gazlı küresel mangalın ana parçası EASY FLIP hunidir ve OUTDOORCHEF mühendislerinin yenilik sanatını yansıtır.

EASY FLIP huni size ısı dağılımını saniyeler içerisinde doğrudan ve dolaylı olarak değiştirmeyi sağlar. Aynı zamanda akıllı koruma levhası olarak zararlı yağ alevi yangınlarını ve istenmeyen koku gelişimini önler.

Doğrudan dolaylı mangala, pişirmeye ve kızartmaya geçiş yapmak için tek bir el müdahalesi yeterlidir: EASY FLIP hunisini çevirmeniz yeterli.

DOĞRUDAN ISI



Doğrudan mangal ve pişirme sırasında



ızgarada toplanan yüksek sıcaklık ile çalışın. Örneğin bifttek üzerinde güzel bir mangal örneği için

DOLAYLI ISI



Dolaylı mangal, pişirme ve kızartma sırasında



ısı kapalı mangal küresinde eşit olarak dağılır. Örneğin sebzenin buğuda pişirilmesi ya da bir kızartmanın hafif pişirilmesi için idealdir.

GAZLI KÜRESEL MANGAL İÇİN KULLANMA KILAVUZU

İşte bu kadar kolay:

1. EASY FLIP huniyi istenilen konuma alın. **DİKKAT:** Mangal sırasında huni konumunu sadece ısıya dayanıklı eldivenlerle değiştirin. **BİLGİ:** 🔥🔥🔥 kademesinde doğrudan mangal ve pişirme esnasında kapağı açık bırakın. Sadece 🔥 – 🔥🔥 kademesinde doğrudan mangal- da kapak kapalıyken çalışılabilir.
2. Gerekirse ilgili aksesuarı seçin.
3. Mangalı yakl. 10-15 dakika boyunca kapak kapalı bir şekilde 🔥🔥🔥 kademesinde ısıtın.
4. Mangal işlemi sonrasında gaz ayarlama düğmesini daima ○ konumuna alın. Daha sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

Dolaylı ısı ile




Daha büyük kızartma ürünleri ya da tüm tavuk: EASY FLIP hunisi sayesinde et parçaları mangal sırasında artık çevrilmek zorunda değildir. Gaz brülörünün ısısı mangal küresinin iç kısımlarında yukarı doğru çıkar ve tüm kürede eşit olarak dağılır. Mangal ürününü önceden ısıtılmış mangal ızgarasına koyup kapağı kapatın. Her bir et parçası arasında daima biraz mesafe bırakın. Kapağın kapatılmasıyla mangal ürünü her kısımdan eşit olarak kahveleştirilir ve suyu kızartmada kalır.

Daha büyük parçalarda işi şansa bırakmamak ve kusursuz sonuçlar için OUTDOORCHEF GOURMET CHECK- ana sıcaklık ölçüm cihazını tavsiye ediyoruz.

Doğrudan ısı ile



Biftek, pizola ve sosis gibi daha küçük et parçaları: Mangal ürünü önceden ısıtılmış mangal ızgarası üzerinde ortaları olarak konumlandırılır ve kapak açıkken kısa bir süre kızartılır. Daha sonra mangal ürününü dışa doğru koyun, ısıyı  olarak azaltıp kapak kapalıyken kızartma işlemini sonlandırın.







Kısa süre kızartma için optimum bir sonuç elde etmek için OUTDOORCHEF firmasına ait dökme demir plakayı tavsiye ediyoruz.

OUTDOORCHEF ürününüzü, doğru aksesuar kullanılması durumunda daha eğlenceli olacaktır. Mangal, pişirme ya da kızartma: Yaratıcılığınızı ve deneme isteğinizi çalıştırın.

Mangalınız için tüm aksesuar parçalarını OUTDOORCHEF.COM adresi altında bulabilirsiniz

Mangal etlerine yönelik OUTDOORCHEF mangal zamanı tablosunu OUTDOORCHEF.COM adresi altında bulabilirsiniz.

İLAVE YÜZEY ÜZERİNDE MANGAL

Mangalınızı tam ısıda    yakl. 10 dakika ısıtın. Mangal ürününü mangal ızgarasına koyup sıcaklığı istediğiniz gibi ayarlayın   .

MANGAL SONRASINDA


1. Her brülörün gaz ayarlama düğmesini olarak ayarlayın.
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
3. Mangalı soğutup temizleyin.
4. Mangalı uygun örtme başlığı ile örtün.

TEMİZLİK

Çoğu yağ ya buharlaştığından ya da toplama kabına iletiildiğinden mangal işlemleri arasında ufak bir temizlik işlemi gereklidir.

Daha güçlü kirlerde mangalı yakl. 10 dakika tam güç ile ısıtın. Huni ve ızgara temizliği için pirinç kılı bir mangal fırçası kullanın (çelik kıl olmaz).

Daha detaylı bir temizlik için OUTDOORCHEF BARBEKÜ TEMİZLEYİCİYİ kullanın. Tüm kalıntıları gidermek için isteğe göre naylondan oluşan bir tava süngeri ve sabunlu su kullanabilirsiniz.

ÖNEMLİ: Mangalı her temizlik işlemi sonrasında    kademesinde kurutun (söndürün).

OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER KULLANIMI

ÖNEMLİ: Mangal, OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER kullanıldığında işletimde olmamalıdır.

Ellerinizin zarar görmemesi için eldiven ve mümkünse gözlük kullanın. Mangala ya da aksesuarlara hafif sıcak durumdayken püskürtün ve 15-30 dakika etki etmesini bekleyin. Kirli yüzeylere tekrar püskürtün, tamamen su ile durulayıp kurutun.

DİKKAT: OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER toz kaplamalı yüzeylerde kullanılmamalıdır.

OUTDOORCHEF CHEF CLEANER KULLANIMI

ÖNEMLİ: Mangal, OUTDOORCHEF CHEF CLEANER kullanımı sırasında işletimde olmamalıdır.

Koruma amaçlı eldiven ve gözlük kullanın. Mangala ya da aksesuara hafif sıcak durumdayken püskürtün ve köpük dağılına kadar 10 dakika etki etmesini bekleyin.

Gerekirse uygun bir ızgara fırçası veya bir naylon sünger ile tekrar temizleyin. Ardından tamamen su ile durulayıp kurutun.

DİKKAT: Ahşap, plastik, toz kaplı ve boyalı yüzeyler için uygun değildir.

BAKIM

Mangalınıza düzenli bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler ve diğer böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm civataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Mangalı uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDE KONTROL** gerçekleştirilmelidir. Herhangi bir şüphenez varsa lütfen gaz sevkiyatçınıza ya da satış noktasına başvurun.
- Korozyon hasarlarını önlemek için uzun bir depolama öncesinde tüm metal parçaları yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu **GÜVENLİK BİLGİLERİ** bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Tüm ahşap yapı parçalarını yılda bir defa bir ahşap yağı ile işleyin - çatlak oluşmalarını önler.
- Mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir **OUTDOORCHEF** örtme başlığı aracılığıyla çevre etkilerine karşı koruyun.
- Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını mangal satıcınızdan temin edebilirsiniz.

HATA GİDERME

Brülör tutuşmuyor.

- Gaz şişesinin gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin.
- Şişede yeterli gaz olduğundan emin olun.
- Elektrottan brülöre kıvılcım sıçrayıp sıçramadığını kontrol edin.

Kıvılcım yok:

- Bataryanın doğru yerleştirildiğinden emin olun (elektrikli ateşlemeli mangallarda).
- Brülör ve elektrot arasında mesafe sadece 5-8 mm olmalıdır.
- Elektrikli ateşlemedeki kablunun ve elektrotun takılı olup olmadığını ve sıkı oturup oturmadığını kontrol edin.
- Elektrikli ateşlemeye yeni bir batarya (tip AAA, LR03, 1,5 Volt) yerleştirin (elektrikli ateşlemeli mangallarda).

Mangalı yukarıda belirtilen tedbirler aracılığıyla işleme alamıyorsanız satış noktası ile iletişime geçin.

TÜKETİCİ GARANTİSİ

1. Alıcının garanti ve şartlara yönelik diğer hakları

Bir tüketici olarak **OUTDOORCHEF** ürününü satış yetkisi olan bir satıcıdan almakla, size Outdoorchef AG ("OC") tarafından bir üretici garantisi verilir.

Bu anlaşmaya göre üretici garantisi size garanti verene karşı garanti talep etmenizi sağlar. Bununla beraber garanti talepleri diğer akdi veya yasal haklarınızın yanında devam eder. Söz konusu diğer haklar bu garanti nedeniyle hariç tutulmaz veya kısıtlanmaz. Bu nedenle diğer sözleşmesel veya yasal taleplerinizi yükümlü olan kişiye karşı geçerli hale getirebilirsiniz. Ürün sorumluluğu kanununa göre bu garanti sayesinde örneğin taleplere dokunulmaz.

Bir alıcı olarak satıcınıza karşı özellikle sözleşmesel teminat taleplerini geçerli hale getirme imkanına sahipsiniz. Olası bir satış sözleşmesi iptali bu garanti kapsamında OC'ye karşı değil, sadece satıcıya karşı izlenebilir.

2. Katılımcılar ve garanti koşulları

Garanti veren OC'dir. Yetkili satıcıdan özel amaçlar uğruna yeni bir ürünün edinilmesine yönelik her tüketicinin garanti hakkı vardır. Edinme, satın alma makbuzunun ibraz edilmesiyle gerçekleşir. Ürün bir gerçek kişi tarafından ağırlıklı olarak ne mesleki ne de serbest meslek işine dahil edilemeyen amaçlar için talep ediliyorsa özel amaçlar için bir edinme mevcuttur.

Bir garanti durumu fark edildiğinde, garanti taleplerini iki ay içerisinde garanti veren vasıtasıyla geçerli hale getirmelisiniz. Aksi taktirde garanti talepleriniz geçersiz kılınır. Bilinen özürler için bu iskat edici müddet ürünün ele geçmesiyle başlar. OC, ürünün ele geçmesinden hemen sonra özürlerle yönelik kontrol edilmesini önerir.

3. Kapsam

Bölüm 4 uyarınca iskat edici bir durum bulunmuyorsa, garantisi alındığı tarihten itibaren geçerlidir ve aşağıda belirtilen durumlarda sağlanır:

- Emayeli tabakada 3 yıl (taban ve kapak) paslanarak delinmeye karşı.
- Emayeli ızgara telinde 3 yıl paslanarak delinmeye veya yanmaya karşı.
- Bütün paslanmaz çelik parçalarında 3 yıl paslanarak delinmeye veya yanmaya karşı.
- İlk kullanımdan önce emaye hatası.
- Diğer tüm üretim ve malzeme hatalarında 2 yıl.

Emayenin işlevselliği açısından önemsiz ve siz müşteriler için beklenen pürüzler, renk farklılıkları veya üretim kaynaklı alt kapak kenarında veya askılarda bulunan destek noktaları özür olarak sayılamaz.

Bir garanti hizmeti söz konusu olduğunda OC kendi tercihi üzerine hasarlı veya özürlü parçaları ya da ürünü tamamen değiştirir veya yerine bir başkasını koyar. Siz müşterilerin talebi üzerine karşılaştırılabilir bir model daha yeni bir modelle değiştirilebilir, örneğin bir üst modelle. Hasar nedeniyle ürünün işlevselliğinde bir kısıtlanma yoksa, siz müşterilerin talebi üzerine tamir yerine uygun bir maddi denkleştirme önerisi yapılabilir. Garantinin işleme süresi için (kontrol ve olası bir değiştirme) OC'ye karşı ikame bir ürün veya zararın başka şekilde ödenmesini talep etme hakkı bulunmamaktadır. Garanti hizmetinin yerine getirilmesi, ne sürenin uzatılmasını ne de garanti süresinin yeniden başlatılmasını sağlar. Değiştirilen parçalar OC'nin mülkiyetine geçer. Sadece ürün değişiminde garanti süresi yeniden başlar. Garanti verene karşı devam eden iddialar bu garanti tarafından neden gösterilemez. Yasal haklara yönelik diğer talepleriniz bundan dolayı hariç tutulamaz veya kısıtlanamaz (bkz. ayrıca yukarı 1.).

4. Geçersiz kılma

Garanti aşağıdaki durumlarda geçersiz kılınır.

- Amaca uygun kullanımda normal aşınma gibi özellikle huni, alev çatısı, meme, ısıölçer, ateşleme, batarya, elektrot, buji kablosu, gaz hortumu, basınç regülatörü, ısıtıcı, reflektör, alüminyum koruyucu film, mangal ızgarası veya kömür ızgarası ve kasesi, tutuşturma ızgarası ve kömür damlama tepsisi veya genel kaynak parçaları.
- Kullanılmış aletlerde emayenin hasarlı olması, şayet ilk kullanımdan önce hasarlı olduğu belgelenmişse.
- Uygunsuz veya amacına uygun kullanılmaması nedeniyle aksaklık veya hasarların meydana gelmesi, özellikle kullanma kılavuzunun, güvenlik talimatlarının veya işletme/bakım talimatlarının dikkate alınmaması durumunda (örneğin iç alanlarda dış ünitelerin kullanılması, hatalı montaj nedeniyle hasarların meydana gelmesi, huninin emayeli yüzeyinin veya ızgara telinin uygunsuz temizlenmesi nedeniyle, kullanma kılavuzunda önerildiği halde sızdırmazlık testinin uygulanmaması nedeniyle, zararlı kimyasal maddelerin kullanılması, amaç dışı kullanma vs.).
- OC tarafından yetkilendirilmiş kişilerce müdahale veya tamir edilmemiş aksaklık veya hasarlar.
- Tahrip edici hava koşulları nedeniyle meydana gelen aksaklık veya hasarlar (örneğin dolu veya yıldırım çarpması).
- Sorumluluğu OC tarafından alınmamış kasten veya tasarlayarak yapılan ya da dikkatsizlik nedeniyle meydana gelen aksaklık veya hasarlar.
- Garanti verenin neden olmadığı, müşteriye taşırken meydana gelen aksaklık veya hasarlar.
- Aşırı kaba kuvvet nedeniyle aksaklık veya hasarlar.
- Mesleki amaca yönelik profesyonel olarak kullanmadan kaynaklanan aşınma nedeniyle meydana gelen aksaklık veya hasarlar (örneğin otelcilik veya gastronomide kullanma).

5. Garantinin işlenmesi

Lütfen garanti hizmeti almak için derhal bize veya bir yetkili satıcımıza başvurun (satıcı listesini www.outdoorchef.com adresinden ulaşabilirsiniz) ve adresinizin dışında mümkünse ürün/ürün parçası, satış makbuzu, seri numarası ve eşya numarasını bildirin (her ikisi de ızgaranızın üzerindeki veri etiketinde bulunur; bunun için birinci bölümdeki kullanma kılavuzuna bakın). Özü bir fotoğraf çekerek de tarif edebilirsiniz. Garanti hizmeti talebinin kontrol edilmesi için ürünü satıcıya veya bize teslim edin (garanti kapsamında). Hakkı garanti hizmeti talebi durumunda gerekli taşıma ve gönderme masraflarını karşılarız, aksi halde masrafları karşılamamız üzere ürünü geri göndeririz.

Tescilli marka OUTDOORCHEF aşağıdaki şirket tarafından temsil edilmektedir.

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

* Satıcı listesini OUTDOORCHEF.COM internet sitemizde bulabilirsiniz.

** Seri numarası ve eşya numarası ızgaranızın üzerindeki veri etiketinde yer almaktadır (bunun için bu **KULLANMA KILAVUZUNUN** birinci bölümüne bakın).

TEKNİK BİLGİLER

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Güç	
- Küçük brülör	1,20 kW
- Büyük brülör	1,20 kW
Gaz tüketimi	702 g/s
Memeler (28–30/37 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0,55 mm/işaret: BF
- Büyük brülör memesi	1,47 mm/işaret: BT
Memeler (50 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0,48 mm/işaret: AF
- Büyük brülör memesi	1,27 mm/işaret: AT
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar. Propan 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Güç	8,50 kW
Gaz tüketimi	612 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	1,47 mm/işaret: BT
Meme (50 mbar)	1,27 mm/işaret: AT
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

AMBRI 480 G

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Güç	5,40 kW
Gaz tüketimi	389 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	1,15 mm / işaret: BN
Meme (50 mbar)	1,02 mm / işaret: AN
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

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

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Güç	5,60 kW
Gaz tüketimi	397 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	1,15 mm / işaret: BN
Meme (50 mbar)	1,02 mm / işaret: AN
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Güç	4,30 kW
Gaz tüketimi	315 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	1,02 mm / işaret: BL
Meme (50 mbar)	0,88 mm / işaret: AH
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

Kategoriler

I₃_{B/P} (30 mbar)
I₃_{B/P} (50 mbar)
I₃₊ (28/30/37 mbar)

Elektrikli ateşleme

Elektrikli ateşleme işletimi için bir bataryaya ihtiyacınız var (tip AAA, LR03, 1,5 Volt).

Sıcaklık göstergesi için bilgi

Termometrenin gösterge sapması +/- %10 olabilir.

Web sayfası

OUTDOORCHEF ürünleri ile ilgili diğer bilgileri, ipuçlarını ve püf noktalarını, reçeteleri ve bilinmeye değer her şeyi OUTDOORCHEF.COM adresi altında bulabilirsiniz.

