

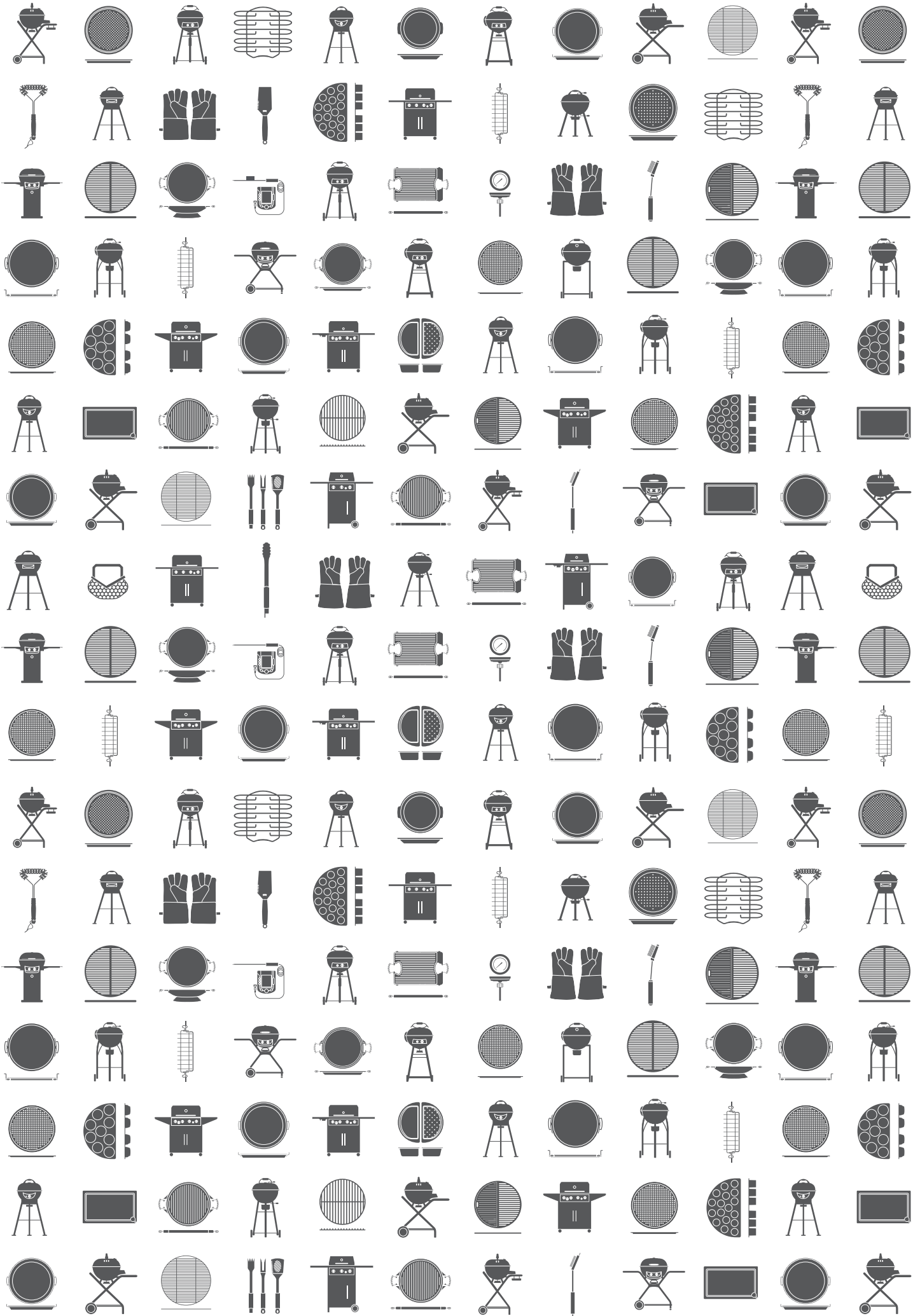
OUTDOORCHEF

SWISS GRILL INNOVATION



DUALCHEF MANUAL

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



 ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ 4


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

 NÁVOD K OBSLUZE 20

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

 HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 36

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

 INSTRUKCJA OBSŁUGI 52

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

 INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE 68


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

 UPUTA ZA UPORABU 84

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete s uporabom plinskog roštilja **OUTDOORCHEF**.

 NAVODILA ZA UPORABO 100

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

 KULLANMA KILAVUZU 116

OUTDOORCHEF gazlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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

CE0063 2019	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 ψησταριάς σας, τον οποίο θα βρείτε στο οπισθόφυλλο αυτών των οδηγιών χρήσης. Ανάλογα με το μοντέλο της ψησταριάς, θα βρείτε τον αριθμό στην **ετικέτα δεδομένων**, που θα βρίσκεται είτε στον σκελετό της ψησταριάς είτε στην πλάκα της βάσης.

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

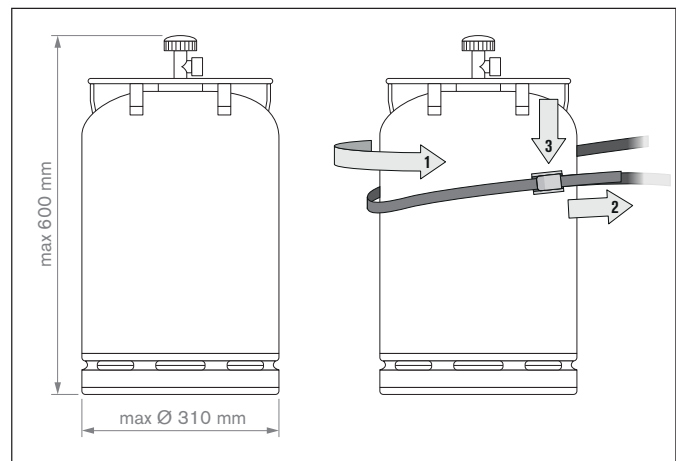
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

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

ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Παρακαλούμε ακολουθήστε πρωτίστως τις υποδείξεις ασφαλείας και τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της φιάλης υγραερίου. Πάνω στην πλάκα της βάσης επιτρέπεται να τοποθετούνται μόνο φιάλες υγραερίου με μέγιστο καθαρό βάρος 11 kg. Τοποθετήστε τη φιάλη στην προβλεπόμενη θέση, ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης. Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά. Πριν από κάθε νέα χρήση και μετά από κάθε αλλαγή φιάλης υγραερίου, να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένες σε θερμοκρασίες πάνω από 50° C και δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύονται σε κλειστό ή σε υπόγειο χώρο. Να τηρείτε και να ακολουθείτε τις προδιαγραφές ασφαλείας που βρίσκονται τυπωμένες στις φιάλες υγραερίου που χρησιμοποιείτε.






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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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


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

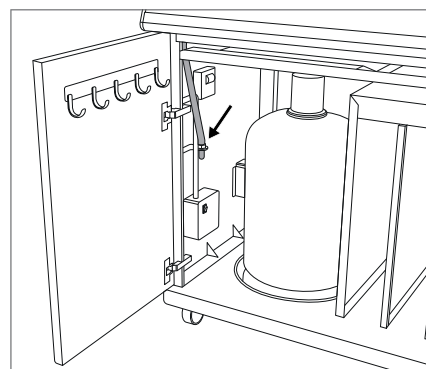
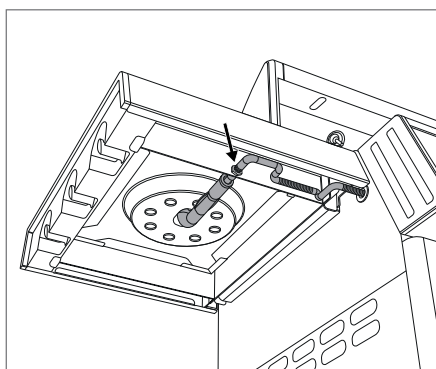
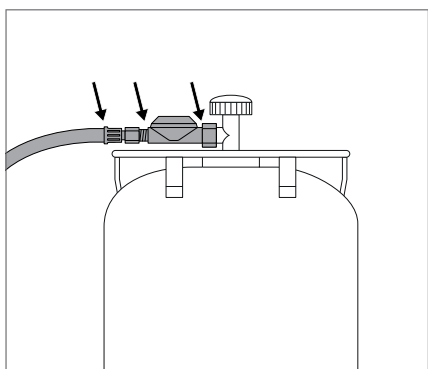
- «Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους.»
- «Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών.»
- **«ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά.»
- «Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά.»
- «Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.»
- «Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.»
- Μην ψήνετε ποτέ κάτω από υπόστεγο.
- Μην σπρώχνετε συσκευές που είναι εξοπλισμένες με τροχούς πάνω σε ανώμαλα εδάφη ή σκαλοπάτια.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, να φροντίζετε το συρτάρι και ο δίσκος συλλογής λιπών να είναι πάντα τελείως κλειστά και ασφαλισμένα.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν πιάνετε τα ζεστά σημεία.
- Μετά το ψήσιμο να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και να κλείνετε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.
- Κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου, προσέχετε ο διακόπτης ελέγχου του αερίου να βρίσκεται στη θέση  και να είναι κλειστή η παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου. **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Δεν πρέπει να υπάρχει κοντά στιδήποτε μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη.
- Μετά τη σύνδεση της νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Αν υποψιάζεστε ότι κάποια μέρη δεν εφαρμόζουν ερμητικά, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου για να ελέγξει τα εξαρτήματα στην παροχή του αερίου.
- Αν υπάρχουν ζημιές ή φθορές χρήσης στο λάστιχο παροχής αερίου, πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως. Στο λάστιχο δεν πρέπει να υπάρχουν ούτε τσακίσματα (γωνιές), ούτε σχισίματα. Μην ξεχνάτε να κλείνετε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και την παροχή αερίου πριν αποσυνδέσετε το λάστιχο.
- Αλλάξτε το λάστιχο και τον ρυθμιστή της πίεσης του αερίου μετά την πάροδο 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Ελέγξτε ότι ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου και το λάστιχο πληρούν τα αντίστοιχα πρότυπα EN (ρυθμιστή EN 16129 / λάστιχο EN 16436).
- Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο της παροχής αερίου είναι μεταξύ 90 εκ. και 150 εκ. και δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο.
- Μην φράζετε ποτέ τις σχισμές αναρρόφησης αέρα στο περιβλήμα, ούτε τις σχισμές για τον αέρα στο σκέπασμα. Τα ανοίγματα εξαερισμού στον χώρο φύλαξης των φιαλών υγραερίου δεν πρέπει ποτέ να κλείνουν ή να σκεπάζονται.
- «Μην κάνετε καμία αλλαγή στη συσκευή.» Αν υποψιάζεστε ότι κάτι δεν λειτουργεί σωστά, απευθυνθείτε σε ειδικό.
- Η ψησταριά παραδίδεται μαζί με λάστιχο και ρυθμιστή πίεσης του αερίου. Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.
- Το λάστιχο και ο ρυθμιστής πίεσης καλύπτουν τις εθνικές προδιαγραφές και τα πρότυπα EN (ρυθμιστή EN 16129 / λάστιχο EN 16436).
- Αν δεν επιτυγχάνετε πλήρη απόδοση και υποψιάζεστε ότι κάτι φράζει την παροχή του αερίου, απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου.
- Να χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο τοποθετημένη πάνω σε σταθερό και ασφαλές έδαφος. Ποτέ μην τοποθετείτε την αναμμένη ψησταριά πάνω σε δάπεδο από ξύλο ή άλλο εύφλεκτο υλικό. Απομακρύνετε κάθε εύφλεκτο υλικό από την ψησταριά.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ την ψησταριά κοντά σε εύφλεκτα υγρά ή υλικά.
- Αν αποθηκεύσετε την ψησταριά σε κλειστό χώρο για τον χειμώνα, θα πρέπει οπωσδήποτε να αποσυνδέσετε τη φιάλη υγραερίου. Η συσκευή θα πρέπει να αποθηκεύεται στο ύπαιθρο, σε σημείο με καλό εξαερισμό, όπου δεν έχουν πρόσβαση τα παιδιά.
- Πριν ξεκινήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται η ψησταριά, θα πρέπει, αφού κρυώσει εντελώς, να προστατεύεται με ένα κάλυμμα από την επίδραση του περιβάλλοντος. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από ισχυρή βροχή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον εάν το ηλεκτρικό καλώδιο, η πρίζα και η συσκευή δεν παρουσιάζουν φθορές. Ελέγχετε πριν από κάθε χρήση.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνον σε μία κατάλληλα γειωμένη πρίζα.
- Αποσυνδέετε το φως μετά από κάθε χρήση ή εάν παρουσιαστεί κάποιο σφάλμα. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τραβάτε από το φως και όχι από το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Κρατάτε το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από τα θερμά μέρη.
- Μην αγγίζετε το ηλεκτρικό φως με βρεγμένα χέρια.
- Μην μετακινείτε την ψησταριά όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η ψησταριά παραμένει θερμή για αρκετή ώρα μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε και μην αφήνετε αντικείμενα επάνω στην ψησταριά, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε βροχή ή σε χιονόπτωση, επειδή αυτή διαθέτει ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μόνον γειωμένα καλώδια προέκτασης για ρεύμα 10Α (230V) τουλάχιστον (ελάχιστη διατομή καλωδίου 1,5 mm). Φροντίστε ώστε το καλώδιο προέκτασης να μην δημιουργεί κίνδυνο σκοντάμματος ή ανατροπής της ψησταριάς.
- Χρησιμοποιήστε όσο το δυνατόν πιο κοντό καλώδιο προέκτασης και μη συνδέετε ποτέ 2 ή περισσότερα καλώδια προέκτασης μεταξύ τους.
- Μην περνάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο επάνω από σημεία που βαδίζουν άνθρωποι

ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη. Απαγορεύεται οπωσδήποτε το κάπνισμα.

Ποτέ μην ελέγχετε τη στεγανότητα με αναμμένο 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 σαπουνό-νερο που θα ετοιμάσετε από 50 % υγρό σαπουνί και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.
3. Η δημιουργία φυσαλίδων στο σαπουνόνερο δείχνει τα σημεία όπου υπάρχουν διαρροές. **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο αφού επισκευαστούν όλα τα σημεία διαρροών. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Επισκευάστε τα σημεία διαρροών με σφίξιμο στις ενώσεις, εφόσον είναι δυνατό, ή αντικαταστήστε τα χαλασμένα εξαρτήματα.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2.
6. Αν δεν μπορείτε να σφραγίσετε τα σημεία διαρροών, απευθυνθείτε στον προμηθευτή του υγραερίου.

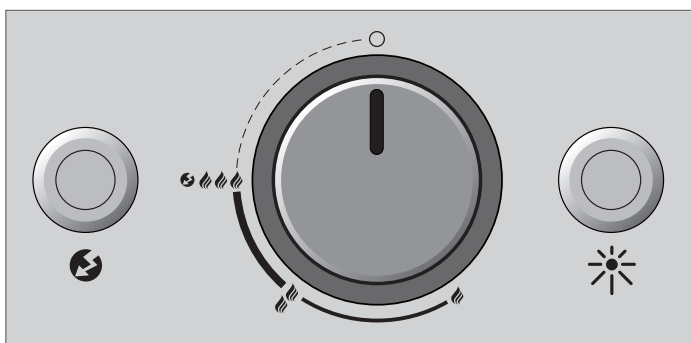









ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

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


ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη



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

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
2. Ελέγξτε κάθε μέρος της παροχής αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Κάντε τον έλεγχο ακόμη και αν παραλάβετε την ψησταριά συναρμολογημένη από τον προμηθευτή σας.
3. Βάλτε την ψησταριά να κάψει επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα .
4. Προσέξτε το σουτάρκι και ο δίσκος συλλογής λίπους να έχουν τοποθετηθεί μέχρι το τέρμα. Η οδηγία αυτή ισχύει και για το συνηθισμένο ψήσιμο.







ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

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

ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΕΝΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ







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

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

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις του λάστιχου, του ρυθμιστή πίεσης του αερίου και της φιάλης υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά. (Ακολουθήστε τις οδηγίες στο Κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη στο ηλεκτρικό κουτί (ON = η κόκκινη λυχνία ελέγχου του κύριου διακόπτη ανάβει).
3. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.
4. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
5. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου του DGS® TWIN BURNER που θέλετε να θέσετε σε λειτουργία και περιστρέψτε τον αριστερό-στροφα, στη βαθμίδα     . Πατήστε το κουμπί ανάφλεξης και κρατήστε το πατημένο μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο.
6. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 3 δευτερόλεπτα, αυξήστε την παροχή με τον διακόπτη ελέγχου του αερίου . Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε τα βήματα 4 ως 5.
7. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

ΑΝΑΜΜΑ ΤΗΣ ΠΛΑΪΝΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

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

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις του λάστιχου, του ρυθμιστή πίεσης του αερίου και της φιάλης υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά. (Ακολουθήστε τις οδηγίες στο Κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη στο ηλεκτρικό κουτί (ON = η κόκκινη λυχνία ελέγχου του κύριου διακόπτη ανάβει).
3. Ανοίξτε την πλάκα καλύμματος της πλαϊνής εστίας του DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την πλαϊνή εστία όταν η πλάκα καλύμματος είναι κλειστή.
4. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
5. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου με την επιγραφή SIDE BURNER και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα     . Πατήστε το κουμπί ανάφλεξης και κρατήστε το πατημένο μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο.
6. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 3 δευτερόλεπτα, αυξήστε την παροχή με τον διακόπτη ελέγχου του αερίου . Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε τα βήματα 4 ως 5.
7. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την πλαϊνή εστία μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).
8. Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη < 160 mm και > 270 mm στην πλευρική περιοχή μαγειρέματος.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΛΕΥΡΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΑΡΙΣΤΕΡΑ

(ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΠΛΑΪΝΗ ΕΣΤΙΑ)

Επέκταση με υπέρυθρη πλαϊνή εστία BLAZING ZONE (Ισχύει μόνο για μοντέλα Dualchef με πλαϊνή εστία)

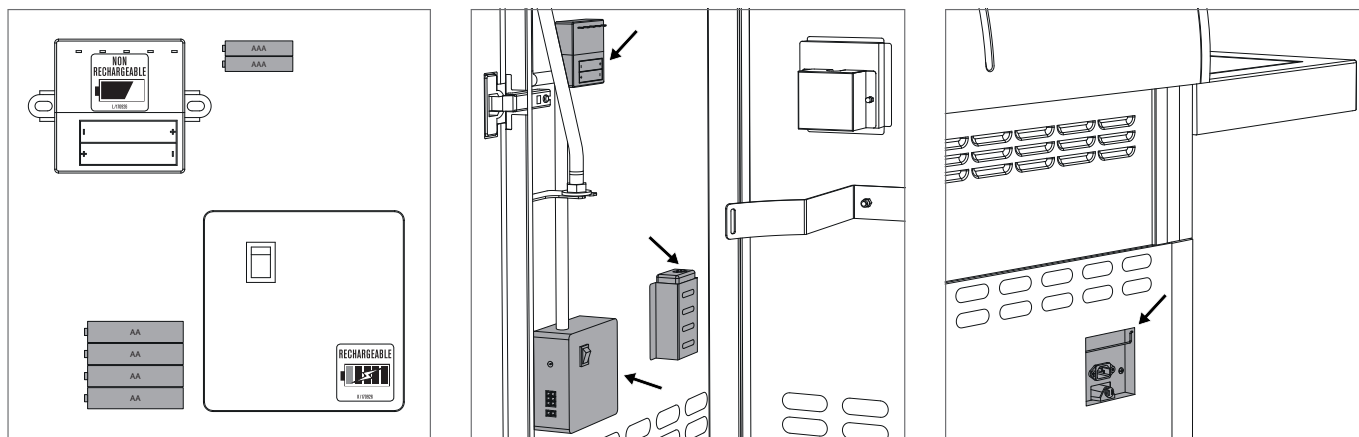
Εάν διαθέτετε μοντέλο Dualchef με πλαϊνή εστία, τότε η πλευρική εστία στο αριστερό πλευρικό τραπέζι μπορεί να αφαιρεθεί και να αντικατασταθεί από OUTDOORCHEF BLAZING ZONE (υπέρυθρη πλαϊνή εστία).

Η BLAZING ZONE πωλείται ξεχωριστά στα εξειδικευμένα καταστήματα με είδη ψησταριών. Πρόκειται για κεραμική εστία που παράγει υπέρυθρη ακτινοβολία στην επιφάνεια και παρέχει έντονη θερμότητα μεγέθους πάνω από 900 βαθμούς Κελσίου στο φαγητό, φροντίζοντας για την τέλεια κρούστα στις μπιριζόλες σας.

Πλευρικό Τραπέζι Αριστερά (Ισχύει μόνο για μοντέλα Dualchef με πλαϊνή εστία)

Για την εξασφάλιση της σταθερότητας του πλευρικού τραπεζιού αριστερά (σε μοντέλα με πλαϊνή εστία ή BLAZING ZONE) και της ασφάλειας, το πλευρικό τραπέζι αριστερά δεν κλείνει.

ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΟΥΤΙ





Το ηλεκτρικό κουτί περιλαμβάνει τα εξής:

- 4 μπαταρίες NiMH (τύπου AA, 1,2 V/2400 mAh) για το Safety Light System (SLS)
- 2 μπαταρίες (τύπου AAA, 1,5 V) για την ηλεκτρική ανάφλεξη
- 1 κύριος διακόπτης για τη διακοπή της ηλεκτρικής τροφοδοσίας προς τα επιμέρους εξαρτήματα και την αποτροπή αποφόρτισης των μπαταριών
- 1 βάση φόρτισης μπαταριών: Στα μοντέλα DUALCHEF S 325 G και DUALCHEF S 425 G η βάση φόρτισης μπαταριών μπορεί να συνδεθεί με μία πρίζα μέσω του συνοδευτικού ηλεκτρικού καλωδίου και της υποδοχής σύνδεσης στο πίσω μέρος. Κατά τη σύνδεση του συνοδευτικού ηλεκτρικού καλωδίου οι 4 τοποθετημένες μπαταρίες φορτίζονται αυτόματα, όταν ο κύριος διακόπτης είναι ενεργοποιημένος. Κατά τη διαδικασία φόρτισης ανάβει η φωτεινή δίοδος στη βάση φόρτισης μπαταριών μόνιμα με πορτοκαλί χρώμα (χρόνος φόρτισης έως και 12 ώρες κατά προσέγγιση). Σε άλλες ψησταριές DUALCHEF, το ηλεκτρικό καλώδιο δεν περιλαμβάνεται στο αντικείμενο παράδοσης. Η λειτουργία φόρτισης των μπαταριών είναι όμως διαθέσιμη. Μπορείτε να προμηθευτείτε ένα κατάλληλο ηλεκτρικό καλώδιο από το εξειδικευμένο εμπόριο ή από ένα κατάστημα ηλεκτρολογικού εξοπλισμού.

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

ΤΟ SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

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

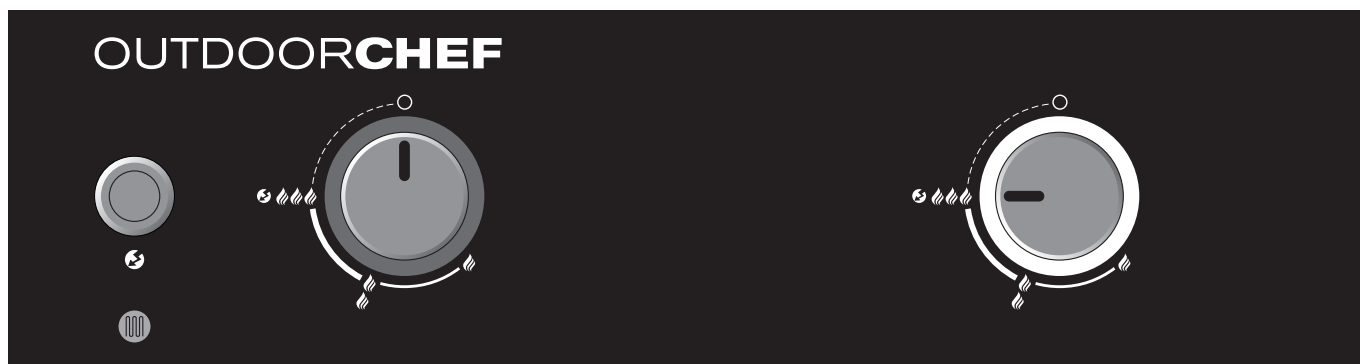
Ο ελατρωτός δακτύλιος γύρω από το διακόπτη πεταλούδας θα σας ενημερώσει επίσης από απόσταση αν ένας ή περισσότεροι καυστήρες έχουν ενεργοποιημένη την παροχή αερίου.

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

Η ρύθμιση αερίου λειτουργεί και με άδειες τις μπαταρίες.

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

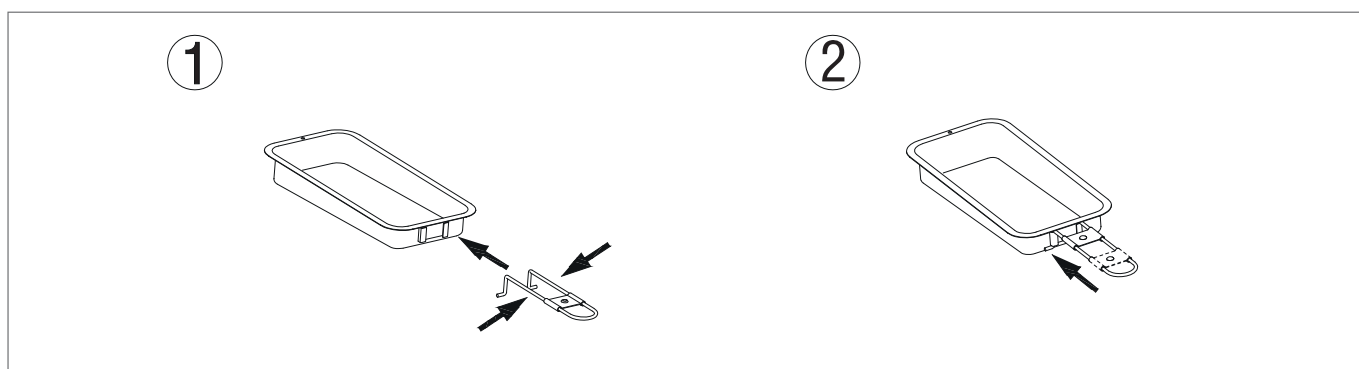
Στην κονσόλα χειρισμού υπάρχει ένας αισθητήρας φωτός. Αυτός μετρά την ένταση του φωτός του περιβάλλοντος και προσαρμόζει ανάλογα τη φωτεινότητα του SLS. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Για να εξασφαλιστεί αυτή η λειτουργία, θα πρέπει το κρύσταλλο επάνω από τον αισθητήρα να είναι καθαρό και να μην καλύπτεται.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ DUALCHEF

Είναι πολύ απλό:

1. Όταν δεν ψήνετε πολλά τρόφιμα, χρησιμοποιήστε μόνον μία ή δύο εστίες και μη διαχωρίζετε την απαιτούμενη ζώνη ψησίματος με το DGS® ZONE DIVIDER προκειμένου να αυξηθεί η αποδοτικότητα (βλέπε κεφάλαιο **TO DGS® ZONE DIVIDER**). Το ψήσιμο με κλειστό καπάκι μειώνει τον χρόνο ψησίματος και την κατανάλωση αερίου.
2. Προθερμάνετε την ψησταριά με κλειστό καπάκι περίπου 10 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.
3. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Μετά το ψήσιμο, να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○. Μετά κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
5. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει τελείως πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε μετά το ψήσιμο.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Στα μοντέλα DUALCHEF S 325 G και DUALCHEF S 425 G που διαθέτουν φωτιζόμενο χώρο ψησίματος (λαμπτήρες αλογό-νου), μπορεί να προκληθούν ζημιές στον φωτισμό εάν εκτεθούν σε κραδασμούς όσο η ψησταριά είναι ακόμα θερμή.
6. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ο δίσκος συλλογής λιπών επιτρέπεται να αφαιρεθεί για το άδειασμα και τον καθαρισμό, μόνο αφού κρυώσει. Τα θερμά λίπη μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Ο δίσκος συλλογής λιπών επιτρέπεται να αφαιρεθεί μόνο με τη χρήση της συνοδευτικής λαβής!



ΤΟ DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

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

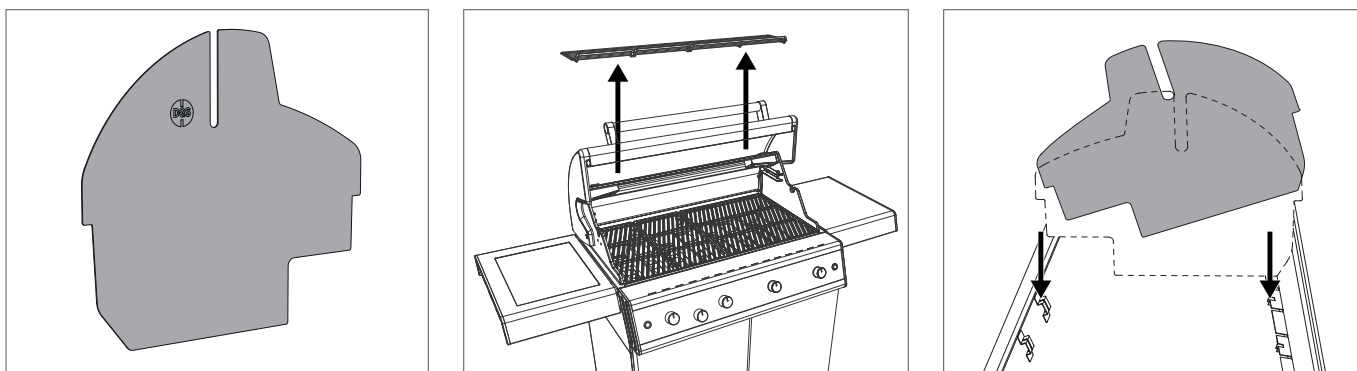
Η καρδιά του DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) είναι το DGS® ZONE DIVIDER, το οποίο διαχωρίζει την ψησταριά DUALCHEF σε 2 ζώνες ψησίματος. Αυτός ο διαχωρισμός ζωνών προσφέρει νέες δυνατότητες ψησίματος, είτε για την ταυτόχρονη παρασκευή διαφόρων τροφίμων είτε για την αποφυγή ανταλλαγής γεύσεων και οσμών μεταξύ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

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

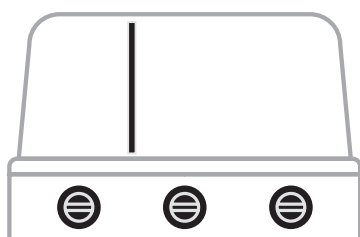
Το πρόγραμμα πρόσθετου εξοπλισμού DGS® σας βοηθά να εκμεταλλευθείτε στο έπακρο τις ζώνες και σας υποστηρίζει στην επίτευξη άριστων αποτελεσμάτων στο ψήσιμο.

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

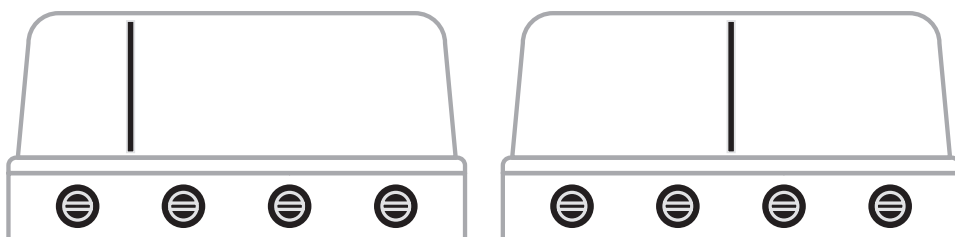
 TO DGS® ZONE DIVIDER



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



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

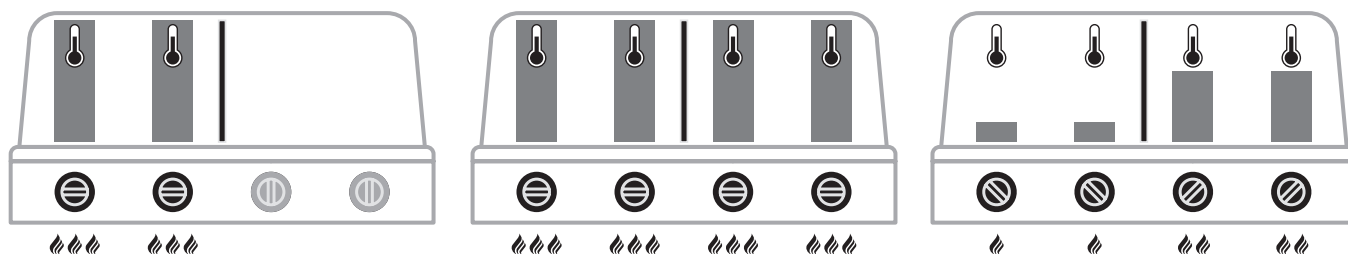


Τα μοντέλα DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G και DUALCHEF S 425 G διαθέτουν δύο θέσεις για τον διαχωρισμό ζωνών.

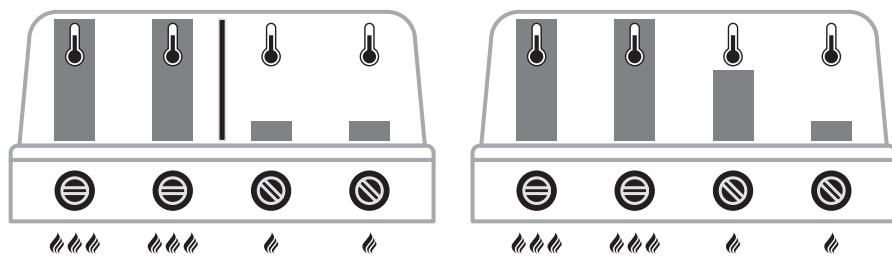
ΜΕ ΤΟΝ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΖΩΝΕΣ, ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΠΙΟ ΕΥΚΟΛΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΔΟΤΙΚΕΣ ΟΙ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΧΡΗΣΕΙΣ:

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

ΠΙΘΑΝΕΣ ΖΩΝΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΕ ΤΟ DGS® ZONE DIVIDER



ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΖΩΝΩΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ DGS® ZONE DIVIDER



ME TO DGS® ZONE DIVIDER

ΧΩΡΙΣ TO DGS® ZONE DIVIDER

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

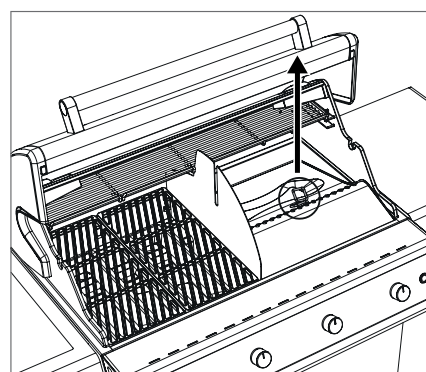
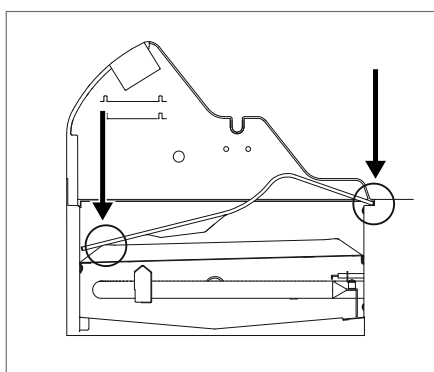
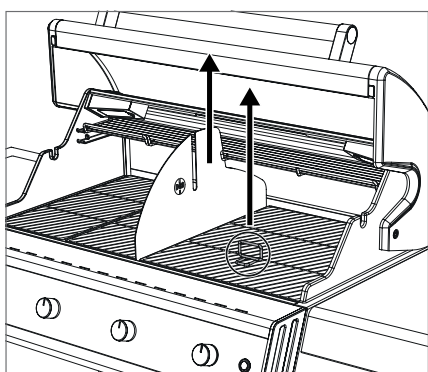
- Το DGS® ZONE DIVIDER υποστηρίζει τη σωστή κατανάλωση αερίου. Εάν θέλετε να ψήσετε μια μικρή ποσότητα τροφίμων, χρησιμοποιήστε το DGS® ZONE DIVIDER για να απομονώσετε τη ζώνη ψησίματος που δεν θα χρησιμοποιήσετε. Με τη μείωση του χώρου ψησίματος του DUALCHEF αυξάνεται η αποδοτικότητα της χρησιμοποιούμενης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

TO DGS® HEAT DIFFUSER

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

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

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



Έτσι θα χρησιμοποιήσετε το DGS® HEAT DIFFUSER:

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

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

Η ΡΥΘΜΙΖΟΜΕΝΗ ΣΕ ΥΨΟΣ ΣΧΑΡΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

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

ΟΙ ΣΧΑΡΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ

ΧΡΗΣΗ

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο με νερό. Αγγίζετε τις σχάρες μόνον με γάντια όταν τις χρησιμοποιείτε στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε τις θερμές σχάρες ψησίματος επάνω σε εύφλεκτες ή ευαίσθητες στη θερμότητα επιφάνειες. Για την εύκολη αφαίρεση των σχαρών ψησίματος από χυτοσίδηρο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Grid Lifter.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αφήστε τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο επάνω στην ψησταριά για περίπου 10 λεπτά, σε πλήρη απόδοση
- Χρησιμοποιήστε μία βούρτσα με τρίχες από μπρούντζο (μη χρησιμοποιείτε βούρτσες με ασαλότριχα)
- Αφήστε μετά τις σχάρες να κρυώσουν
- Σε σκληρή βρωμιά: Χρησιμοποιήστε το **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** για συστηματικό καθαρισμό

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μετά τον καθαρισμό λαδώστε ελαφρά τις σχάρες με μαγειρικό λάδι.

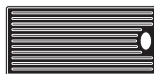
Ο ΠΡΟΣΘΕΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ DGS®

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



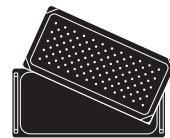
ΣΕΤ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕ- ΝΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ DGS®

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



ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ DGS®

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



ΣΕΤ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ DGS®

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



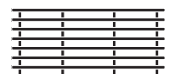
ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ DGS®

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



ΣΧΑΡΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ DGS® ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ

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



ΣΧΑΡΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ DGS® ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ

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



ΣΧΑΡΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ DGS®

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

ΤΡΟΠΟΣ ΑΜΕΣΟΥ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ DUALCHEF

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΔΙΑΦΟΡΑ;

ΤΡΟΠΟΣ ΑΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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

ΤΡΟΠΟΣ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

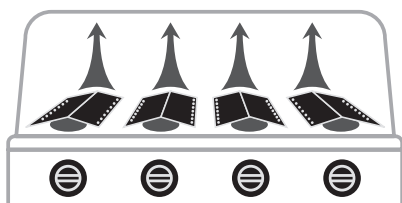
Στο έμμεσο ψήσιμο, η θερμότητα περιβάλλει το τρόφιμο που ψήνεται. Με το κάλυμμα κλειστό, η ψησταριά μετατρέπεται σε έναν φούρνο ψησίματος με αέρα.

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

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

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

ΑΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ



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

ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

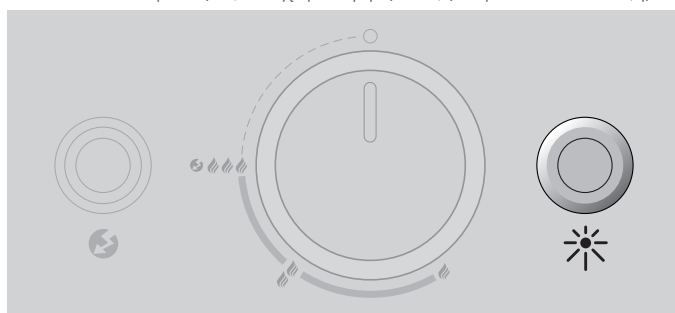


Για ψήσιμο στη σχάρα, μαγείρεμα και ψήσιμο – με έμμεση θέρμανση: Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο, κλείστε το καπάκι και ανάψτε μόνον τις δύο εξωτερικές εστίες.


ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΧΩΡΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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



ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

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

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

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

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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

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

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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

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

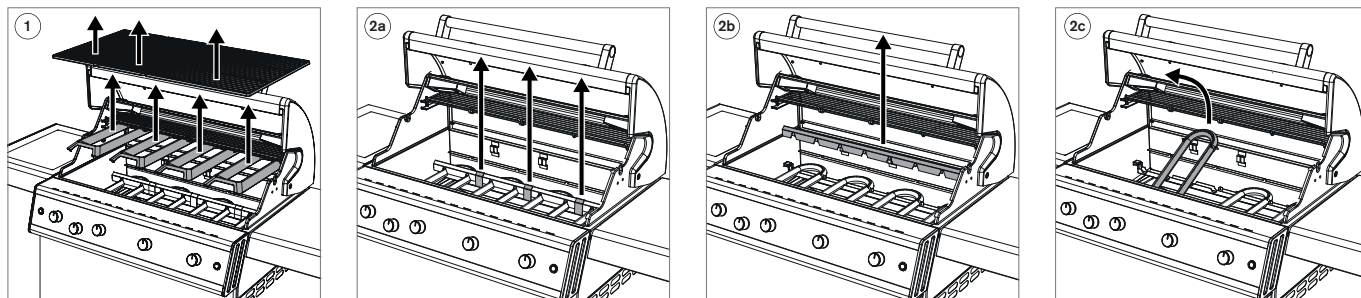
Φορέστε γάντια και γυαλιά προστασίας. Ψεκάστε την ψησταριά ή τον πρόσθετο εξοπλισμό όσο είναι ακόμα ζεστά και αφήστε να δράσει για 10 λεπτά, μέχρι να διαλυθεί ο αφρός.

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

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ DGS® TWIN BURNER

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



1. Αφαιρέστε πρώτα τις σχάρες από χυτοσίδηρο και τα DGS® PROTECTION BARS από την ψησταριά DUALCHEF.
- 2a. Αφαιρέστε μετά τα άγκιστρα ασφαλείας από το στήριγμα εστίας.
- 2b. Αφαιρέστε το επάνω στήριγμα εστίας.
- 2c. Μετά τραβήξτε προς τα επάνω τις εστίες από τον χώρο ψησίματος.
3. Καθαρίστε την εστία με μία επίπεδη βούρτσα ή σύρμα.
4. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε ξανά τα εξαρτήματα με την αντίθετη σειρά στον χώρο ψησίματος και θέστε τα σε λειτουργία σύμφωνα με την ενότητα «ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΕΝΤΡΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ».

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση της ψησταριάς DUALCHEF εξασφαλίζει την άψογη λειτουργία της. Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από παρατεταμένα διαστήματα μη χρήσης. Οι αράχνες και άλλα έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση. Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, να ελέγχετε τακτικά αν παραμένουν σφιχτές όλες οι βίδες.

Αν δεν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Για κάθε απορία που ενδεχομένως έχετε, απευθυνθείτε στον ειδικό για θέματα υγραερίου ή στον προμηθευτή σας.

Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε πριν από κάθε μεγάλη περίοδο αποθήκευσης όλα τα μεταλλικά μέρη. Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά σε κάθε σεζόν ψησίματος, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.

Για να απολαύσετε την ψησταριά σας για όσο το δυνατόν περισσότερο, φροντίστε να την σκεπάζετε, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα **OUTDOORCHEF** για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος. Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν δεν ανάβει η εστία:

- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
 - Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό αέριο στη φιάλη.
 - Ελέγξτε αν φτάνουν οι σπίθες από το ηλεκτρόδιο μέχρι την εστία.
- ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αυτός ο έλεγχος επιτρέπεται να γίνει μόνον με κλειστή παροχή αερίου!

Αν δεν υπάρχει σπίθα:

- Βεβαιωθείτε ότι οι μπαταρίες είναι σωστά τοποθετημένες και φορτισμένες.
- Η απόσταση μεταξύ εστίας και ηλεκτροδίου πρέπει να είναι το πολύ 4–6 χιλ.
- Ελέγξτε αν τα καλώδια στην ηλεκτρική ανάφλεξη και το ηλεκτρόδιο βρίσκονται στη θέση τους και αν είναι καλά σφιγμένα.
- Τοποθετήστε 2 νέες μπαταρίες (τύπου AAA, 1,5 V) στην ηλεκτρική ανάφλεξη.

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

Το SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) δεν λειτουργεί:

- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στους διακόπτες ρύθμισης αερίου. (με κλειστή βαλβίδα στη φιάλη αερίου)
- Βεβαιωθείτε ότι οι μπαταρίες για το SLS είναι σωστά τοποθετημένες και φορτισμένες.
- Εάν οι μπαταρίες είναι αποφορτισμένες, μπορείτε, ανάλογα με το μοντέλο,
 - να συνδέσετε το συνοδευτικό ηλεκτρικό καλώδιο για να ενεργοποιήσετε τη διαδικασία φόρτισης (στα μοντέλα DUALCHEF S 325 G και DUALCHEF S 425 G)
 - να προμηθευτείτε ένα κατάλληλο ηλεκτρικό καλώδιο και να το συνδέσετε απευθείας στο ηλεκτρικό κουτί για να ενεργοποιήσετε τη διαδικασία φόρτισης (στα μοντέλα DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G / DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G)
 - να τοποθετήσετε νέες μπαταρίες

Φωτισμός χώρου ψησίματος

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

ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

1. Εγγύηση και αναφορά σε λοιπά δικαιώματα του αγοραστή

Με την αγορά του προϊόντος OUTDOORCHEF από κάποιον εξουσιοδοτημένο έμπορο, λαμβάνετε ως ιδιώτης τελικός πελάτης (καταναλωτής) μια εγγύηση από την OUTDOORCHEF AG («OC»).

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

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

2. Συμβαλλόμενοι και προϋποθέσεις για την εγγύηση

Πάροχος της εγγύησης είναι η OC. Δικαιούχος της εγγύησης είναι κάθε τελικός πελάτης που προμηθεύεται μέσω εξουσιοδοτημένου αντιπροσώπου ένα καινούργιο προϊόν για ιδιωτική χρήση. Η αγορά αποδεικνύεται με προσκόμιση της απόδειξης αγοράς. Η αγορά προορίζεται για ιδιωτική χρήση όταν το προϊόν έχει αγοραστεί από φυσικό πρόσωπο και χρησιμοποιείται για σκοπούς μη εμπορικής ή επαγγελματικής φύσεως. Αν διαπιστωθεί περίπτωση που καλύπτεται από την εγγύηση, η αξίωση πρέπει να γνωστοποιηθεί στον πάροχο της εγγύησης μέσα σε δύο μήνες. Διαφορετικά οι αξιώσεις για εγγύηση δεν ισχύουν. Για οφθαλμοφανή ελαττώματα, η προθεσμία αρχίζει από την παραλαβή του προϊόντος. Επομένως, η OC συνιστά να εξετάζετε λεπτομερώς το προϊόν κατά την παραλαβή του για τυχόν ελαττώματα.

3. Πεδίο εφαρμογής

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

ΠΕΡΙΒΛΗΜΑ ΑΠΟ ΧΥΤΟ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ & ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ	10 έτη	Από σκουριά
DGS® TWIN BURNER	5 έτη	Από σκουριά ή από φωτιά
ΣΧΑΡΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	3 έτη	Από σκουριά ή από φωτιά
ΕΠΙΣΜΑΛΤΩΜΕΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ	3 έτη	Από σκουριά και αστοχίες στην επισμάλτωση πριν από την πρώτη χρήση
DGS® ZONE DIVIDER / DGS® HEAT DIFFUSER / DGS® PROTECTION BARS	3 έτη	Από σκουριά ή από φωτιά
ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΜΕΡΗ	2 έτη	Για όλες τις άλλες αστοχίες κατασκευής ή υλικού

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

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

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

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

4. Εξαιρέσεις από την εγγύηση

Δεν παρέχεται εγγύηση για τις εξής περιπτώσεις:

- Συνήθης φθορά σε ορθή χρήση και ειδικότερα σε εξαρτήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά όπως το θερμόμετρο, η ανάφλεξη και η μπαταρία, τα ηλεκτρόδια, το καλώδιο της ανάφλεξης, το λάστιχο υγραερίου, ο ρυθμιστής πίεσης αερίου, οι λαμπτήρες αλογόνου, ο δίσκος συλλογής λιπών.
- Βλάβες στην 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 σειριακό αριθμό και τον αριθμό τεμαχίου (θα τα βρείτε και τα δύο στην ετικέτα δεδομένων της συσκευής, βλ. και πρώτο μέρος των οδηγιών χρήσης). Περιγράψτε μας τη ζημιά, συμπεριλαμβάνοντας εφόσον μπορείτε και μια φωτογραφία. Για τον έλεγχο της εφαρμογής της εγγύησης παρακαλούμε να παραδώσετε τη συσκευή στην εταιρεία μας ή τον αντιπρόσωπό μας (εγγύηση προσκόμισης). Σε δικαιολογημένες περιπτώσεις εγγύησης θα αναλάβουμε και τα απαραίτητα έξοδα μεταφοράς και αποστολής, διαφορετικά σας θα σας επιστρέψουμε το προϊόν με δικά σας έξοδα.

Η κατατεθειμένη επωνυμία **OUTDOORCHEF** εκπροσωπείται από την επιχείρηση
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

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

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

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

DUALCHEF 315 G

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

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

DUALCHEF 325 G / S 325 G

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

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

DUALCHEF 415 G

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

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

DUALCHEF 425 G / S 425 G

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

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

ΠΛΑΪΝΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

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

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

I3_{B/P} (30 mbar)

I3_{B/P} (50 mbar)

I3₊ (28/30/37 mbar)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ / SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

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

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

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

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

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

ΙΣΤΟΤΟΠΟΣ

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



NÁVOD K OBSLUZE

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

CE0063 2019		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=			

DŮLEŽITÉ:

Jako první si poznamenejte sériové číslo svého plynového grilu na zadní stranu tohoto návodu k obsluze. V závislosti na modelu grilu naleznete číslo na **samolepce s údaji**, která se nachází na stojanu grilu nebo na spodní desce.

Sériové číslo a číslo výrobku je důležité pro bezproblémový průběh při dotazech, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby.

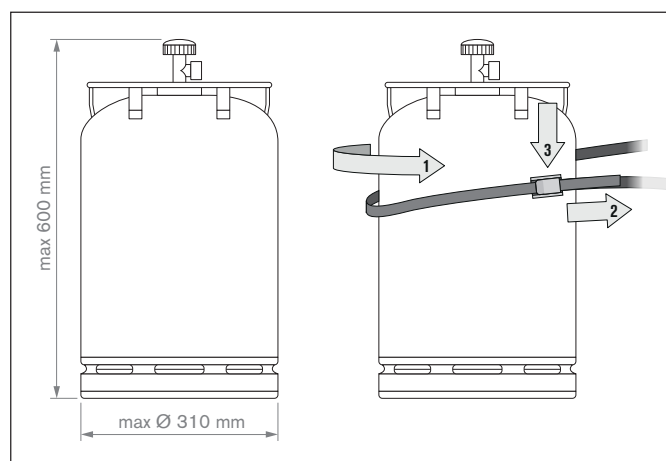
Před uvedením spotřebiče do provozu si přečtete tento návod k obsluze. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby.

DŮLEŽITÉ PRO VAŠI BEZPEČNOST

Každá osoba obsluhující gril musí znát a dodržovat přesný postup při zapalování. Děti gril ovládat nesmí. Je nutno přesně dodržovat montážní pokyny uvedené v návodu k instalaci. Neodborná montáž může mít nebezpečné následky. Neumisťujte do blízkosti grilu hořlavé kapaliny a materiály nebo náhradní plynové láhve. Nikdy neumisťujte gril nebo plynové láhve do uzavřených prostor, které nejsou odvětrávány. Před uvedením Vašeho plynového 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




Dbejte prosím v první řadě na bezpečnostní pokyny a návod k obsluze od výrobce plynové láhve. Na spodní desku se smí umísťovat jen plynové láhve o maximální hmotnosti náplně 11 kg. Umístěte láhve na určené místo, viz návod k instalaci. Dbejte prosím na to, aby veškeré šroubové spoje byly těsně utaženy. 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 jsou tlakový regulační ventil a plynová láhev homologovány pro řádný provoz ve Vaší zemi. Používejte jen plynové láhve odpovídající normě příslušného státu. Z důvodu různých těsnících systémů tlakových regulačních ventilů a plynových láhví 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 láhev upravit nebo nechat upravit podle předpisů platných v příslušné zemi.


BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

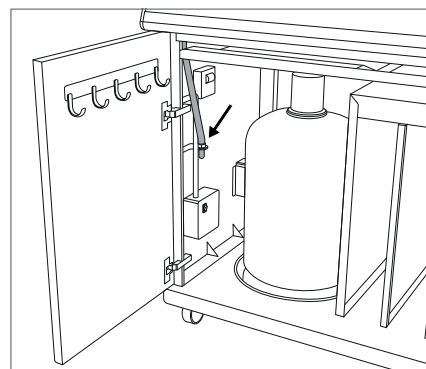
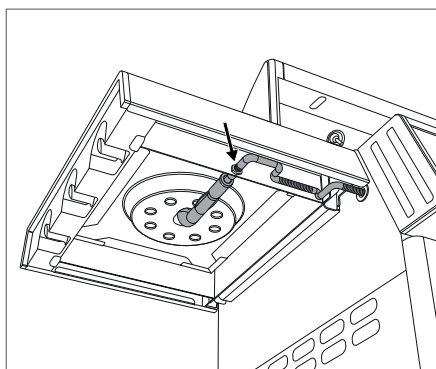
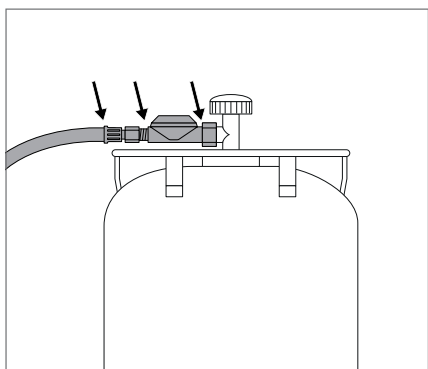
Majitel musí tento návod k obsluze uschovat, aby jej měl kdykoli po ruce. Uvedte gril do provozu dle kapitoly **NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ**.

- „Používejte pouze ve venkovním prostředí“
- „Před uvedením spotřebiče do provozu si přečtěte návod k obsluze“
- **„POZOR: Přístupné části mohou být velmi horké. Chraňte před dětmi“**
- „Tento spotřebič musí být během provozu umístován mimo dosah hořlavých materiálů“
- „Během provozu spotřebičem nepohybovat“
- „Po použití uzavřít přívod paliva na láhvi na plyn“
- Nikdy nepoužívejte gril pod stříškou.
- Netlačte spotřebič vybavený otočnými kolečky po nerovném podkladu nebo přes výstupky.
- Ujistěte se, že záchytný plech a záchytná miska na tuk jsou během provozu vždy zcela zasunuté a zajištěné.
- Dotýkáte-li se horkých částí grilu, používejte ochranné rukavice.
- Po ukončení grilování nastavte 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 aby byl uzavřen přívod plynu na plynové láhvi.
DŮLEŽITÉ: V blízkosti nesmí být žádný zdroj, který by mohl způsobit zapálení.
- Po připojení nové plynové láhve zkontrolujte spoj podle návodu **KONTROLA TĚSNOSTI**.
- Máte-li podezření, že jsou některé díly netěsné, nastavte knoflík k regulaci množství plynu do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. Díly vedoucí plyn nechejte zkontrolovat 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 / hadice EN 16436).
- Doporučená délka plynové hadice je 90 cm a nesmí překročit 150cm.
- Nikdy neblokujte nasávací štěrbinu pro přívod vzduchu v plášti 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.“ Máte-li podezření, že některá funkce není v pořádku, obraťte se na odborníka.
- Gril se dodává s plynovou hadicí 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 vedením pro hadici, uchycena v tomto vedení.
- Hadice a regulátor odpovídají příslušným místním předpisům a normám EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / hadice EN 16436).
- Pokud gril nedosahuje plného výkonu a je podezření, že je ucpaný přívod plynu, obraťte se na specializovaný obchod s plynovými spotřebiči.
- Gril používejte jen na pevném a bezpečném podkladu. Nikdy neumísťujte gril za provozu na dřevěný podklad nebo jiné hořlavé plochy. Gril nesmí být v blízkosti hořlavých materiálů.
- Gril neskladujte v blízkosti snadno zápalných kapalin nebo materiálů.
- Je-li gril přes zimu umístěn v místnosti, musí být bezpodmínečně demontována 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 pokud možno 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.
- Za účelem předcházení hromadění vlhkosti sejměte po silném dešti víko.
- Používejte spotřebič jen tehdy, pokud není poškozen síťový kabel, zásuvka nebo samotný přístroj. Kontrolujte přístroj před každým použitím.
- Přístroj připojujte pouze k uzemněné zásuvce.
- Po každém použití nebo při výskytu poruchy vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. **POZOR:** Tahejte za zástrčku a ne za síťový kabel.
- Síťový kabel udržujte mimo dosah horkých součástí.
- Síťové zástrčky se nedotýkejte mokřýma rukama.
- Během provozu grilem nepohybujte.
- Během provozu nenechávejte gril nikdy bez dozoru.
- Gril zůstává i po vypnutí ještě delší dobu horký. Dbejte na to, abyste se nespálili a nepokládejte na gril žádné předměty. Existuje nebezpečí požáru.
- Vzhledem k tomu, že tento gril obsahuje elektrické součástky, nepoužívejte jej při dešti nebo sněžení.
- Pokud je to nutné, používejte pouze prodlužovací kabely pro min. proudové zatížení 10 A (230 V) (průřez kabelu min. 1,5 mm) a dbejte na to, aby se kabel nestal příčinou zakopnutí nebo aby nebylo možno přístroj převrátit.
- Používejte pokud možno krátký prodlužovací kabel a nikdy nespojujte 2 nebo více prodlužovacích kabelů dohromady.
- Síťové kabely nikdy nepokládejte v místech, kudy procházejte.

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 kontrolu vždy provádějte venku.

1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být nastaven do polohy .
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 také sprej na vyhledávání úniku plynu.
3. Vznik bublin mýdlového roztoku ukazuje netěsná místa. **DŮLEŽITÉ:** Gril se smí používat teprve po odstranění všech netěsností. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Pokud je to možné, odstraňte netěsnosti dotažením spojů, nebo vyměňte vadné díly.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na svého specializovaného prodejce plynových spotřebičů.

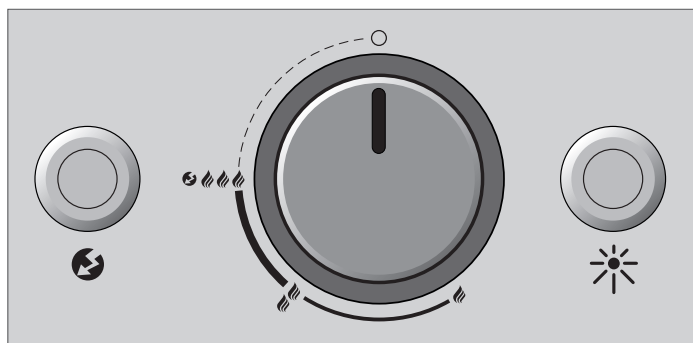









UPOZORNĚNÍ:

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


VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍM PANELU

Stupně tepla a zapalování



-  : Vypnuto
-  : Nízký výkon
-  : Střední výkon
-  : Vysoký výkon
-  : Zapalování
-  : Zapalovač
-  : Vypínač světla pro osvětlení grilovací komory
DUALCHEF S 325 G & DUALCHEF S 425 G

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, pokud byl Váš plynový gril dodán prodejcem ve smontovaném stavu.
3. Vypalujte gril po dobu asi 20–25 minut na stupni .
4. Dbejte na to, aby byly záchytný plech a záchytná miska na tuk zasunuty až na doraz. To platí i při normálním grilování.






NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ: Nemusí se používat vždy všechny hořáky. To závisí na druhu přípravy i na množství.

ZAPÁLENÍ HLAVNÍCH HOŘÁKŮ






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

DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 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. Zapněte hlavní vypínač na elektrické skříňce (ON = červená kontrolka hlavního vypínače svítí).
3. Otevřete víko grilu. **POZOR:** Gril nikdy nezapaluje s uzavřeným víkem.
4. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
5. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu na DGS® TWIN BURNERS, který chcete uvést do provozu, a otáčejte jím proti směru chodu hodinových ručiček na stupeň    . Stiskněte zapalovací knoflík a držte jej stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn.
6. Když se plyn během 3 vteřin nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na . Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte body 4 až 5.
7. Nemá-li možné gril po 3 pokusech zapálit, zkontrolujte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

ZAPALOVÁNÍ BOČNÍHO HOŘÁKU

DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 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. Zapněte hlavní vypínač na elektrické skříňce (ON = červená kontrolka hlavního vypínače svítí).
3. Otevřete krycí desku u bočního hořáku modelu DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **POZOR:** Nikdy nezapaluje boční hořák se zavřenou krycí deskou.
4. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
5. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu s nápisem SIDE BURNER a otáčejte jím proti směru chodu hodinových ručiček na stupeň    . Stiskněte zapalovací knoflík a držte jej stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn.
6. Když se plyn během 3 vteřin nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na . Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte body 4 až 5.
7. Nemá-li možné boční hořák po 3 pokusech zapálit, zkontrolujte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).
8. Na boční varnou plochu nepoužívejte nádoby na vaření < 160 mm a > 270 mm..

INFORMACE K POSTRANNÍMU STOLKU VLEVO (PLATÍ POUZE PRO MODELY S BOČNÍM HOŘÁKEM)

Rozšíření o jednotku BLAZING ZONE infračervený boční hořák (platí pouze pro modely Dualchef s bočním hořákem)

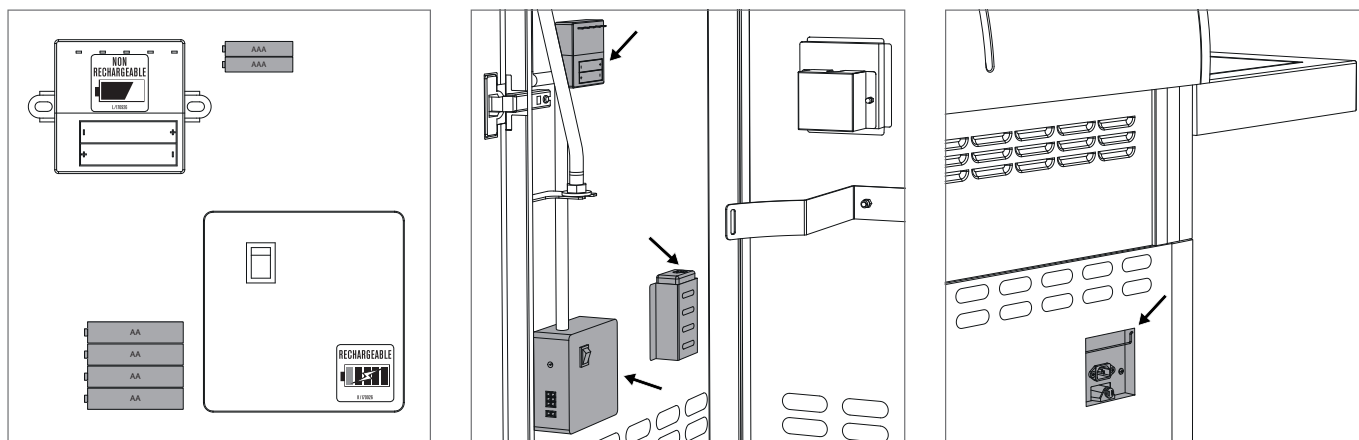
Pokud vlastníte model Dualchef s bočním hořákem, můžete boční varnou plochu na levém postranním stolku odstranit a nahradit jednotkou OUTDOORCHEF BLAZING ZONE (infračervený boční hořák).

BLAZING ZONE je k dostání samostatně jako příslušenství ve Vašem specializovaném obchodě s grily. Jedná se přitom o keramický hořák, který vytváří na povrchu infračervené záření a na grilovaný pokrm z něho vychází intenzivní žár přes 900 stupňů Celsia. Díky tomu bude mít Váš steak perfektní kůrčičku.

Postranní stůlek vlevo (platí pouze pro modely Dualchef s bočním hořákem)

Kvůli stabilitě postranního stolku vlevo (u modelů s bočním hořákem nebo BLAZING ZONE) a bezpečnosti nelze postranní stůlek vlevo sklopit.

ELEKTRICKÁ SKŘÍŇKA





Elektrická skříňka obsahuje následující součásti:

- 4 NiMH akumulátorové baterie (typ AA, 1,2 V/2400 mAh) pro Safety Light System (SLS)
- 2 baterie (typ AAA, 1,5 V) pro elektrické zapalování
- 1 hlavní vypínač pro přerušení napájení jednotlivých součástí a zamezení vybití akumulátorových baterií
- 1 akumulátorová nabíjecí stanice: Akumulátorovou nabíjecí stanicí lze u modelů DUALCHEF S 325 G a DUALCHEF S 425 G propojit pomocí dodaného síťového kabelu přes přípojnou krabici na zadní straně se zásuvkou. Při připojení přiloženého síťového kabelu se budou 4 zabudované akumulátorové baterie automaticky nabíjet, pokud je zapnutý hlavní vypínač. V průběhu nabíjení svítí trvale oranžová LED kontrolka na akumulátorové nabíjecí stanici (přibližná doba nabíjení je až 12 hodin). U jiných grilů značky DUALCHEF, není součástí dodávky síťový kabel. Akumulátorová nabíjecí stanice je však také součástí dodávky. Odpovídající síťový kabel lze koupit ve specializovaném obchodě a v každém obchodě s elektronikou.

POZOR: Dodávané akumulátorové baterie pro Váš gril DUALCHEF lze nabíjet v zabudované akumulátorové nabíjecí stanici v elektrické skříňce. **NESMÍ** se nahrazovat běžnými, nenabíjecími bateriemi. Pokud byste přece jen použili nenabíjecí baterie a současně propojili gril přes síťový kabel s přívodem proudu, bude se přístroj snažit nenabíjecí baterie i přesto nabít. To může vést ke vzniku závažných škod a požárů!

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) Vašeho grilu DUALCHEF se aktivuje, když se knoflík k regulaci množství plynu otočí z polohy  ve směru proti chodu hodinových ručiček  a tím se otevře přívod plynu k DGS® TWIN BURNER.

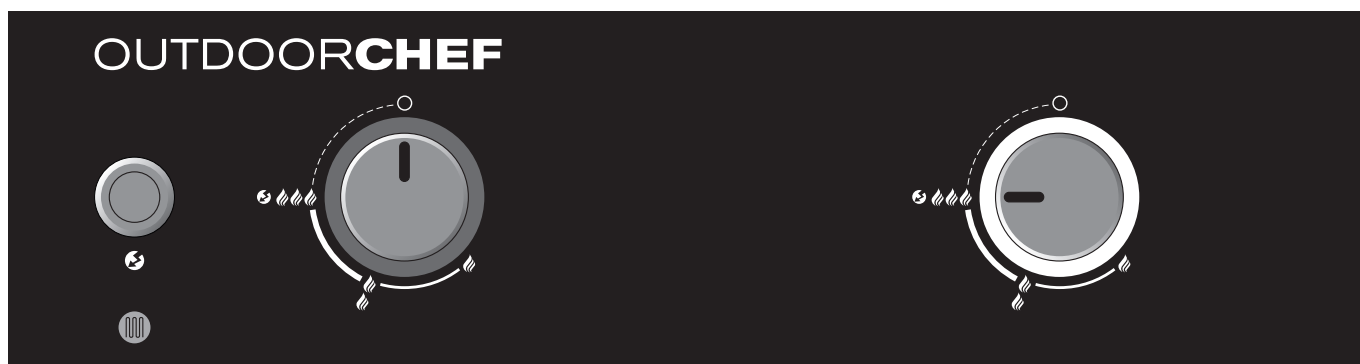
Světelný kroužek kolem knoflíku škrticí klapky vám také na dálku řekne, zda má jeden nebo více hořáků povolen přívod plynu.

Zásobování SLS energií je zaručeno prostřednictvím 4 dodaných akumulátorových baterií. Klesne-li nabití akumulátorových baterií na kapacitu ve výši cca 20 %, začne SLS blikat a signalizovat, že bez nabití akumulátorových baterií displej SLS brzo zhasne.

Regulace plynu funguje, i když jsou akumulátorové baterie prázdné.

Grily DUALCHEF disponují zabudovanou akumulátorovou nabíječkou (viz kapitola **ELEKTRICKÁ SKŘÍŇKA**).

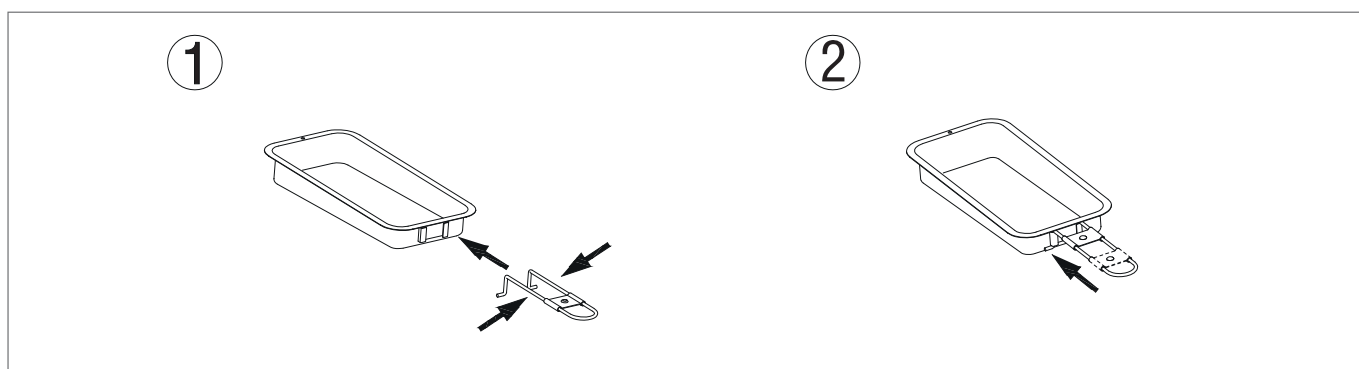
V ovládacím panelu se nachází světelný senzor. Ten měří intenzitu světla v okolí a upravuje podle toho sílu svítivosti SLS. **UPOZORNĚNÍ:** Pro zaručení této funkce musí být sklo nad senzorem čisté a volné.



NÁBOD K OBSLUZE SPOTŘEBIČŮ DUALCHEF

Snadnější už to být nemůže:

1. V případě malého množství grilovaných potravin používejte pouze jeden nebo dva hořáky a nepotřebnou grilovací zónu oddělte pomocí DGS® ZONE DIVIDER pro zvýšení účinnosti (viz kapitola **DGS® ZONE DIVIDER**). Grilování se zavřeným víkem snižuje dobu grilování a spotřebu plynu.
2. Předehřívejte gril s uzavřeným víkem po dobu asi 10 minut na stupni 🔥🔥🔥.
3. Položte potraviny určené ke grilování na grilovací rošt a teplotu si plynule regulujte dle svého přání v rozsahu 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Po grilování otočte 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.
5. Než budete gril po grilování posouvat, hýbat s ním nebo jej čistit, nechte jej nejprve kompletně vychladnout.
POZOR: U modelů DUALCHEF S 325 G a DUALCHEF S 425 G, které mají osvětlení grilovací komory (halogenová světla), může dojít k poškození tohoto světla, pokud je v horkém stavu vystavováno větším otřesům.
6. **POZOR:** Záchytnou miskou na tuk lze kvůli vyprázdnění a čištění vyjmát pouze ve studeném stavu. Zachycený horký tuk může způsobit popáleniny. Záchytnou miskou na tuk lze vyjmát pouze pomocí dodaného držáku!



DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

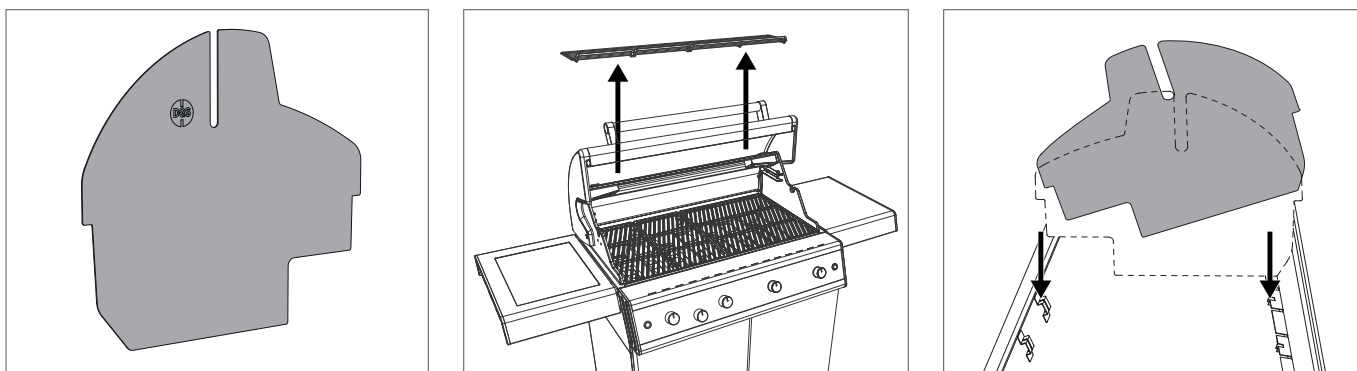
DUALCHEF Vám kromě klasických grilovacích metod (viz kapitola **PŘÍMÁ A NEPŘÍMÁ GRILOVACÍ METODA**) nabízí také jedinečný DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

Srdcem DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) je DGS® ZONE DIVIDER, který rozdělí Váš DUALCHEF na 2 grilovací zóny. Toto rozdělení zón otevírá nové možnosti při grilování, ať už při přípravě různých pokrmů současně nebo pro zamezení přenosu chutí a vůní v případě různých grilovaných pokrmů.

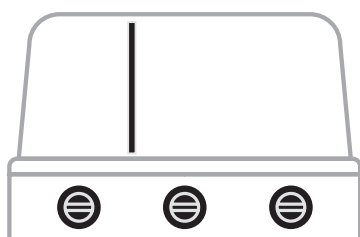
Kromě oddělení grilovací komory máte navíc také kompletní teplotní kontrolu nad jednotlivými grilovacími zónami. Lze je řídit a kontrolovat zcela nezávisle. Oba teploměry Vám ukazují odpovídající teploty jednotlivých zón.

Sortiment příslušenství DGS® Vám pomůže při ideálním využívání zón a podpoří Vás při dosahování perfektního grilovacího výsledku.

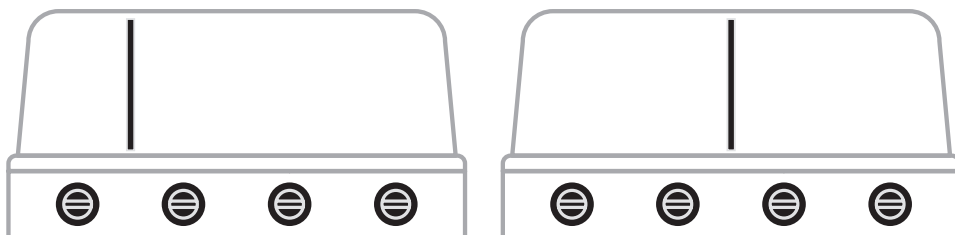
V následujících odstavcích se seznámíte s jednotlivými prvky DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).



DGS® ZONE DIVIDER rozdělí efektivně hořákovou komoru na dvě odděleně kontrolované grilovací zóny.



Modely DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G a DUALCHEF S 325 G disponují jedním místem pro rozdělení zón.

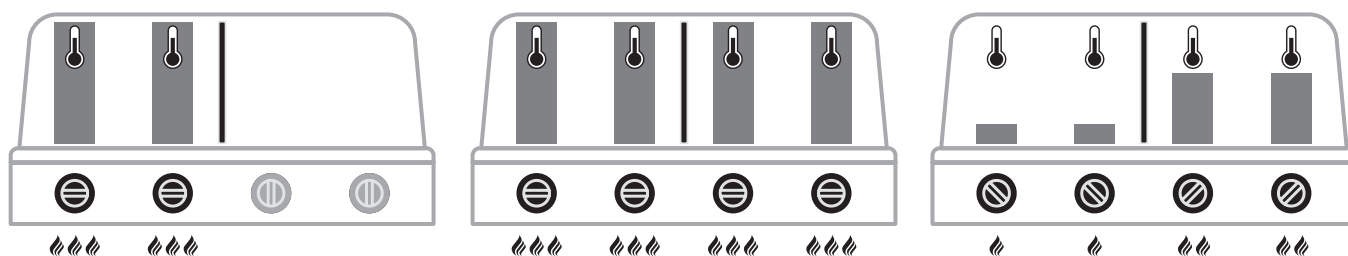


Modely DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G a DUALCHEF S 425 G disponují dvěma místy pro rozdělení zón.

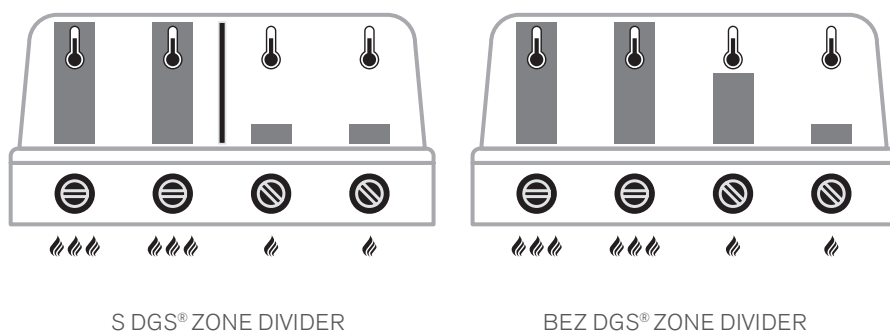
ROZDĚLENÍM GRILOVACÍ KOMORY NA RŮZNÉ ZÓNY SE ULEHČÍ A ZEFEKTIVNÍ NÁSLEDUJÍCÍ POUŽÍVÁNÍ:

1. Prostřednictvím DGS® ZONE DIVIDER Vašeho grilu DUALCHEF máte možnost připravovat různé pokrmy současně. Vzájemně oddělené a tudíž bez přenosu vůně a chutí!
2. Jednotlivé zóny lze díky DGS® ZONE DIVIDER individuálně řídit, neboť vytvářené teplo DGS® TWIN BURNER roste v rámci hořákové komory a DGS® ZONE DIVIDER zamezí velkému přenosu tepla do jiné grilovací zóny. Díky tomuto rozdělení můžete pod grilovacím víkem grilu DUALCHEF pracovat u svých pokrmů s různými teplotami.

MOŽNÉ TEPLOTNÍ ZÓNY POMOCÍ DGS® ZONE DIVIDER



ROZDÍL TEPLOTNÍCH ZÓN S POUŽITÍM NEBO BEZ POUŽITÍ DGS® ZONE DIVIDER



S DGS® ZONE DIVIDER

BEZ DGS® ZONE DIVIDER

Můžete připravovat například na pravé straně grilu lahodnou pečení pomocí funkce DGS® HEAT DIFFUSER (viz kapitola DGS® HEAT DIFFUSER) a současně na levé straně pizzu nebo steaky dělané na prudkém ohni.

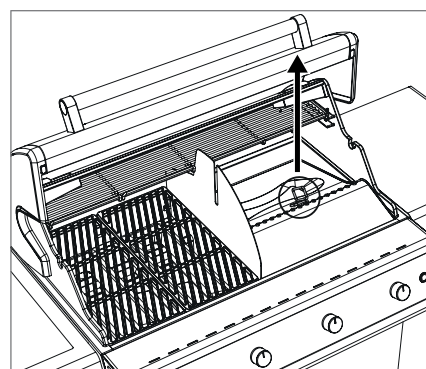
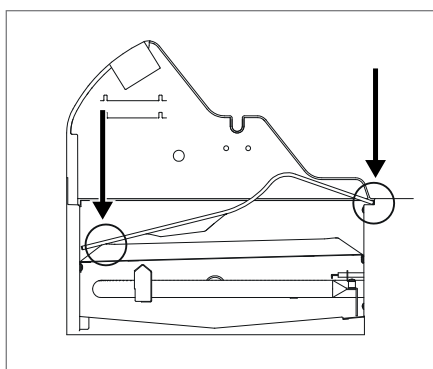
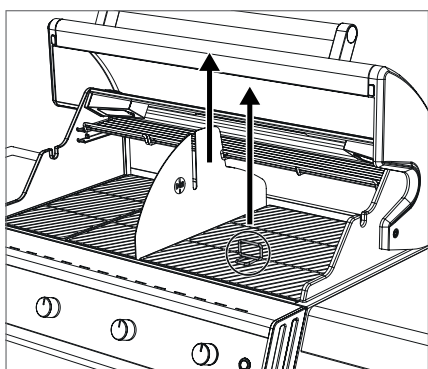
3. DGS® ZONE DIVIDER podporuje kromě toho také optimální spotřebu plynu. Chcete-li grilovat pouze malé množství pokrmů, použijte DGS® ZONE DIVIDER pro oddělení nepotřebné grilovací plochy. Zmenšením grilovací komory grilu DUALCHEF se zvýší efektivnost používání grilovací plochy a hořáků, které jsou v provozu. Možnosti rozdělení zón vidíte na obrázcích nahoře.
4. DGS® ZONE DIVIDER dovoluje přímé grilování v jedné grilovací zóně a současně šetrné vaření v jiné zóně.

DGS® HEAT DIFFUSER

Potřebné teplo pro přípravu pokrmů pomocí otočného koše se obvykle generuje prostřednictvím zadního hořáku. Stoupající teplo zadního hořáku a pečeně uložená před ním potřebují pro dosažení potřebného výsledku velké množství plynu. Současně je velmi omezená regulace teploty.

DGS® HEAT DIFFUSER vede potřebné teplo DGS® TWIN BURNER přímo na grilované potraviny v otočném koši.

Tímto polohováním lze připravit pečení za použití pouze jednoho hořáku nastaveného na polohu 1. Díky kombinaci DGS® TWIN BURNER s DGS® ZONE DIVIDER a DGS® HEAT DIFFUSER se snižuje spotřeba plynu a zvyšuje se teplotní rozsah.



Nasaďte DGS® HEAT DIFFUSER takto:

1. Vyměňte grilovací rošt na pravé straně z grilu pomocí zvedáku roštu.
2. Umístěte DGS® HEAT DIFFUSER podle obrázku nahoře.
3. Položte potraviny určené ke grilování do SADY OTOČNÝCH KOŠŮ OUTDOORCHEF DGS® (není součástí dodávky, v nabídce jako příslušenství).
4. Otočný koš zasuněte do motorového bloku (součást DGS® SADY OTOČNÝCH KOŠŮ). Nyní položte protilehlou stranu na zařízení DGS® ZONE DIVIDER.
5. Poté uveďte gril DUALCHEF do provozu a tepelně upravujte pečení při požadované teplotě.
6. Použijte zvedák roštu pro opětovné vyjmutí DGS® HEAT DIFFUSER.

DGS® PROTECTION BARS a DGS® HEAT DIFFUSER chrání DGS® TWIN BURNER před odkapávajícím tukem a zamezují jeho vzplanutí. Přebytečný tuk je kontrolovaným způsobem odváděn speciálně vyvinutým tvarem DGS® HEAT DIFFUSER mezi DGS® TWIN BURNER. Díky grilovacím zónám můžete ve volné grilovací zóně připravovat i další pokrmy.

VÝŠKOVĚ NASTAVITELNÝ ROŠT UDRŽUJÍCÍ TEPLO

Rošt udržující teplo Vám poslouží jako dodatečná grilovací plocha s vlastní teplotní zónou. Podle velikosti grilovaných potravin můžete tento rošt udržující teplo umístit do 2 různých poloh. Rošt udržující teplo lze používat také při přípravě pečeně za použití DGS® HEAT DIFFUSER a DGS® ZONE DIVIDER. Zde však pouze v jedné poloze!

LITINOVÉ GRILOVACÍ ROŠTY

POUŽITÍ

Litínové grilovací rošty očistěte před prvním použitím vodou. Během používání na grilu se dotýkejte roštů pouze v grilovacích rukavicích. Nepokládejte litínové grilovací rošty v horkém stavu na hořlavé nebo choulostivé povrchy. Pro snazší sundání litinových roštů můžete použít zvedák roštů.

ČIŠTĚNÍ

- Nechejte litínové grilovací rošty vypálit na grilu při plném výkonu po dobu asi 10 minut
- Používejte kartáč s mosaznými drátky (ne s ocelovými drátky)
- Pak jej nechejte vychladnout
- Při odolném znečištění: Použijte **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** pro řádné vyčištění

UPOZORNĚNÍ

Po vyčištění potřete lehce jedlým olejem.

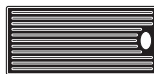
DGS® PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používáním funkce DGS® ZONE DIVIDER Vám nabízí gril DUALCHEF téměř neomezené možnosti přípravy pokrmů. Pro perfektní optimalizaci různorodé přípravy pokrmů vyvinula pro Vás značka OUTDOORCHEF vhodné příslušenství pro grilování, vaření a pečení, abyste si mohli svůj gril DUALCHEF užívat ještě lépe. Nechte se inspirovat a ponořte se do světa DGS® PŘÍSLUŠENSTVÍ.



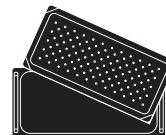
DGS® SADA OTOČNÝCH KOŠŮ

DGS® SADA OTOČNÝCH KOŠŮ zajistí rovnoměrně propečené maso. Díky tvaru koše se potraviny určené ke grilování nenapichují a tak se neztratí ani kapička lahodné šťávy. Ideální pro křupavá kuřátka, šťavnatě nedělní pečeně a křehký rostbif.



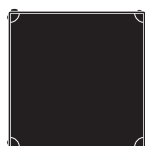
DGS® GRILOVACÍ DESKA

DGS® GRILOVACÍ DESKA z litiny akumuluje teplo optimálním a rovnoměrným způsobem. Oboustranná grilovací deska má žebrovanou a hladkou stranu a nabízí tak nespočet možností přípravy. Hladká strana se hodí perfektně pro lívance, palačinky nebo vaječné pokrmy, žebrovaná strana pro krátké pečení.



DGS® SADA NA VAŘENÍ

DGS® SADA NA VAŘENÍ je multifunkční pomocník v DGS® příslušenství. Ať už jde o vaření tekutin, dušení zeleniny, gratinování nákypů nebo pošírování ryb – s touto sadou můžete připravit jakýkoli pokrm. Sadu na vaření lze vložit místo grilovacího roštu přímo do grilu. Díky těžkému tvarovanému madlům lze nádobu jednoduše zavěsit a bezpečně přenášet.



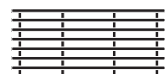
DGS® PIZZA KÁMEN

Nový DGS® PIZZA KÁMEN garantuje křupavý požitek z pizzy připravené na grilu. Stojan z ušlechtilé nerezové oceli umožňuje zvýšenou polohu při pečení a zaručuje perfektní kombinaci spodního a horního tepla.



DGS® LITINOVÉ GRILOVACÍ ROŠTY

Vysoce kvalitní DGS® LITINOVÉ GRILOVACÍ ROŠTY garantují díky svému kosočtvercovému vzhledu perfektní otisk grilovací mřížky na šťavnatých steacích nebo plátcích ryby. Vzhledem k tomu, že litina akumuluje optimálním způsobem teplo a přenáší je na položené potraviny určené ke grilování, používá se sada se 2 grilovacími rošty vždy v případech, kdy jsou zapotřebí vysoké teploty.



DGS® GRILOVACÍ ROŠT Z NEREZOVÉ OCELI

Perfektní vedení tepla a hezký otisk grilovací mřížky na všech grilovaných pokrmech garantuje DGS® GRILOVACÍ ROŠT Z NEREZOVÉ OCELI. Kvalitní rošt z nerezové oceli s vysokou hustotou mřížek zamezuje usazování zbytků pokrmů a umožňuje snadné čištění.



DGS® ROŠT NA ZELENINU

O jednoduchou a zdravou přípravu zeleniny, ryb nebo hamburgerů se postará DGS® ROŠT NA ZELENINU. Porcelánový smalt a speciální děrování roštu garantují grilování na malém množství tuku a zamezuje přichytávání grilovaných potravin. Pro nekomplikovaný požitek z grilování s garantovaným úspěchem.

PŘÍMÉ A NEPŘÍMÉ GRILOVACÍ METODY S GRILEM DUALCHEF

V ČEM JE ROZDÍL?

PŘÍMÁ GRILOVACÍ METODA

Jak již název napovídá, leží při přímé grilovací metodě grilované potraviny přímo nad tepelným zdrojem.

Tato metoda je vhodná pro krátké pečení. Díky vysoké teplotě se na steaku vytvoří pěkná křusta nebo perfektní otisk grilovací mřížky.

NEPŘÍMÁ GRILOVACÍ METODA

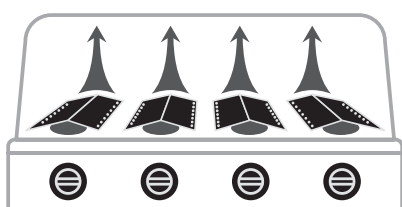
Při nepřímé grilovací metodě cirkuluje teplo kolem grilovaných potravin. Díky zavřenému víku se gril promění v horkovzdušnou troubu.

Tato grilovací metoda je ideální pro velké kusy masa, které se tepelně upravují při nízkých teplotách, pro šetrně připravovanou rybu nebo pizzu upečenou do křupava.

V případě GRILOVACÍHO SYSTÉMU PLYNOVÝCH GRILOVACÍCH STANIC lze obratem ruky přejít z přímého grilování na nepřímé.

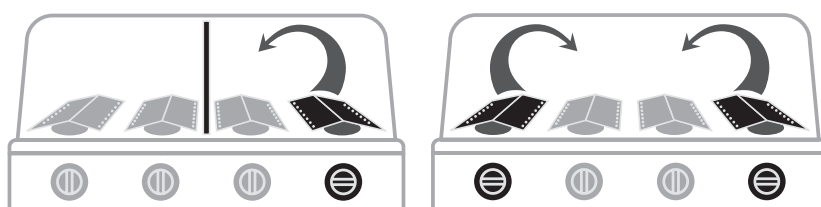
Pro nepřímé grilování, vaření a pečení umístěte grilované potraviny doprostřed roštu a zapalte pouze oba vnější hořáky.

PŘÍMÝ ŽÁR



Pro přímé grilování a vaření: Umístěte potraviny určené ke grilování nad zapnutý hořák.

NEPŘÍMÝ ŽÁR

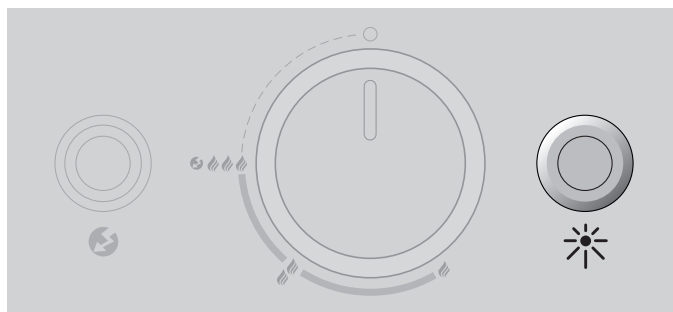


Pro nepřímém grilování, vaření a pečení: Umístěte potraviny určené ke grilování doprostřed, zavřete víko a zapalte pouze oba vnější hořáky.


OSVĚTLENÍ GRILOVACÍ KOMORY

Modely DUALCHEF S 325 G a DUALCHEF S 425 G disponují osvětlením grilovací komory. Halogenové lampy (G9, 12 V, 10 W) jsou provozovány prostřednictvím dodaného síťového kabelu, který se zasouvá na zadní straně grilu. Vypínání a zapínání se nachází na ovládací konzole vpravo.

POZOR: Osvětlení grilovací komory se může poškodit, pokud je v horkém stavu vystavováno větším otřesům.



PO GRILOVÁNÍ

1. Nastavte knoflík k regulaci množství plynu každého hořáku na .
2. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
3. Vypněte hlavní vypínač elektrické skříňky.
4. Nechejte gril úplně vychladnout a vyčistěte jej.
5. Zakryjte gril vhodným víkem.

POZOR: Než budete s grilem DUALCHEF po grilování hýbat, nechte jej nejprve zcela vychladnout. Modely DUALCHEF S 325 G a DUALCHEF S 425 G disponují halogenovým osvětlením grilovací komory, které se může poškodit, pokud je v horkém stavu vystavováno velkým otřesům.

POZOR: Záchytnou misku na tuk lze kvůli vyprázdnění a čištění vyjímat pouze ve studeném stavu. Zachycený horký tuk může způsobit popálení. Záchytnou misku na tuk lze vyjímat pouze pomocí dodaného držáku!

ČIŠTĚNÍ

Mezi jednotlivým grilováním je zapotřebí jen velmi malé čištění, protože většina tuku se buď odpaří nebo odteče do záchytné misky. K čištění grilovacího roštu používejte kartáč na čištění grilu s mosaznými drátky (nepoužívejte ocelové drátky).

K důkladnému čištění hořákové komory použijte OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. Můžete použít i houbu k umývání hrnců z nylonu a mýdlový roztok, abyste odstranili všechny volné zbytky. Nakonec můžete vytáhnout záchytnou misku a vyčistit ji pomocí čisticího prostředku OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. Komponenty z nerezové oceli se mohou čistit běžným čisticím prostředkem na nerezovou ocel nebo leštící houbičkou, která je k dostání v hobby marketech.

DOPORUČENÍ: DGS® HEAT DIFFUSER a DGS® PROTECTION BARS vyčistěte po každém použití, aby se zamezilo připekání a vzplanutí tuku.

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 plochy.

POUŽITÍ ČISTICÍHO PROSTŘEDKU OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

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

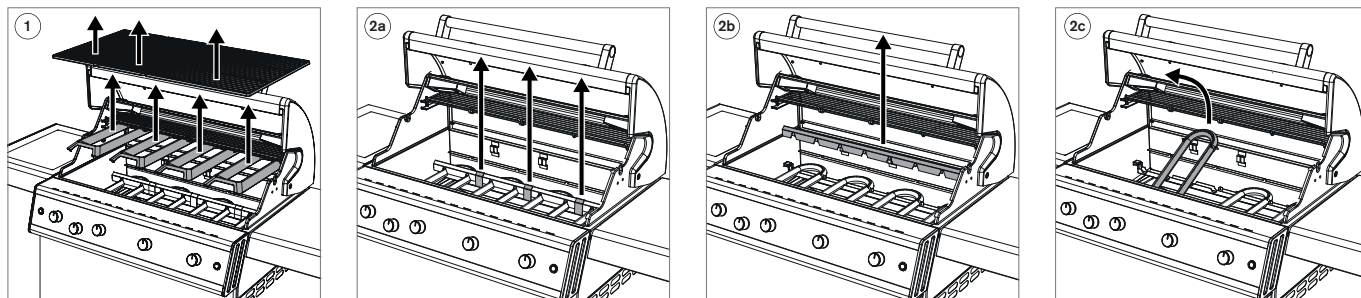
Pro vaši ochranu používejte rukavice a brýle. Grill nebo příslušenství postříkejte ještě za mírné teploty a nechte přípravek působit 10 minut, než se rozpustí pěna.

V případě potřeby dočistěte pomocí k tomu určeného kartáče na gril nebo nylonovou houbou. Pak řádně opláchněte vodou a nechte oschnout.

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

ÚDRŽBA DGS® TWIN BURNER

Hořáky se mohou ucpat hmyzem. To může způsobit pokles výkonu nebo zpětný šleh plamene. Pro kontrolu hořáků a jejich čištění v pravidelných intervalech je třeba dodržovat následující kroky:



1. Nejprve sejměte litinové grilovací rošty a DGS® PROTECTION BARS z grilu DUALCHEF.
- 2a. Potom odstraňte bezpečnostní závlačky uchycení hořáku.
- 2b. Nyní odstraňte horní uchycení hořáku.
- 2c. Potom vyjměte hořáky z hořákové komory směrem nahoru.
3. Hořák vyčistěte tenkým kartáčkem na čištění láhvi nebo drátem.
4. Po úspěšném vyčištění namontujte zpět jednotlivé součásti v obráceném pořadí do hořákové komory a dle oddílu „ZAPALOVÁNÍ HLAVNÍCH HOŘÁKŮ“ je znovu zprovozněte.

DŮLEŽITÉ: Pokud použijete pro čištění čisticí prostředky, musíte nechat gril po vyčištění dobře vyschnout. Pro urychlení schnutí můžete gril zapnout a nechat jej na stupni 🔥🔥🔥 několik minut vypalovat při otevřeném víku.

ÚDRŽBA

Pravidelná péče o Váš gril DUALCHEF garantuje jeho bezvadné fungování. Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším nepoužívání. Pavouci a jiný hmyz mohou způsobit ucpaní, které se musí před použitím odstranit. Pokud se grilem pravidelně požívá na nerovném terénu, zkontrolujte občas, zda jsou všechny šrouby ještě pevně dotaženy.

Pokud gril delší dobu nepoužíváte, měli byste před novým použitím provést **KONTROLU TĚSNOSTI**. Máte-li jakékoli pochybnosti, obraťte se prosím na Vašeho dodavatele plynu nebo na prodejce.

Pro zabránění 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 plynová hadice se musí ihned vyměnit, jak je popsáno v kapitole **BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**.

Abyste se mohli ze svého grilu radovat pokud možno co nejdéle, chraňte gril po jeho úplném vychladnutí vhodným krycím víkem OUTDOORCHEF před povětrnostními vlivy. Pro zabránění 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 v láhvi dostatečné množství plynu.
 - Zkontrolujte, zda jiskry z elektrody přeskakují na hořák.
- POZOR:** Tato kontrola se smí provádět pouze s uzavřeným přívodem plynu!

Jiskra nepřeskakuje:

- Ujistěte se, zda jsou baterie správně vloženy a nabitě.
- Vzdálenost mezi hořákem a elektrodou smí být jen 4-6 mm.
- Zkontrolujte, zda je zastrčený kabel v elektrickém zapalování a elektrodě a pevně drží.
- Vložte 2 nové baterie (typ AAA, 1,5 V) do elektrického zapalování.

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

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je otevřen přívod plynu na knoflíčích k regulaci množství plynu (při uzavřeném ventilu plynové láhve).
- Zajistěte, aby byly akumulátorové baterie pro SLS správně vložené a nabité.
- Pokud by byly akumulátorové baterie prázdné, můžete dle modelu
 - zasunout dodaný síťový kabel pro aktivaci procesu nabíjení (u modelů DUALCHEF S 325 G a DUALCHEF S 425 G)
 - obstarat si odpovídající síťový kabel a zasunout jej přímo do elektrické skříňky pro aktivaci procesu nabíjení (u modelů DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G / DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G)
 - použít nové akumulátorové baterie

Osvětlení grilovací komory

- Zkontrolujte, zda nejsou obě halogenová osvětlovací tělesa G9 (12 V / 10 W) defektní.

SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA

1. Záruka a vztahy k ostatním právům kupujícího

Nákupem tohoto produktu OUTDOORCHEF u autorizovaného prodejce jste získali jako soukromý koncový zákazník (spotřebitel) 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. Tato ostatní práva nejsou touto zárukou vyloučena ani 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 případné odstoupení od kupní smlouvy jen vůči prodejci, nikoliv však v rámci této záruky vůči OC.

2. Účastníci a podmínky záruky

Poskytovatelem záruky je OC. Na záruku má nárok 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 nastane záruční případ, musí být záruční nároky uplatněny v průběhu dvou měsíců u poskytovatele záruky. V opačném případě 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:

HLINÍKOVÁ TLAKOVÁ LITINA & KRYT Z NEREZOVÉ OCELI	10 let	Proti prorezavění
DGS® TWIN BURNER	5 let	Proti prorezavění nebo propálení
GRILOVACÍ ROŠTY	3 roky	Proti prorezavění nebo propálení
SMALTOVANÁ VÍKA	3 roky	Proti prorezavění a vadám smaltu před prvním použitím
DGS® ZONE DIVIDER / DGS® HEAT DIFFUSER / DGS® PROTECTION BARS	3 roky	Proti prorezavění nebo propálení
OSTATNÍ DÍLY	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 smaltu nebo malá vadná místa jako například výrobou podmíněná styčná místa na spodním okraji víka nebo na závěsech.

V případě uplatnění záruky společnost 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 za srovnatelný 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 společnost OC povinna poskytovat náhradní produkt ani jiné odškodnění. Provedení záručního plnění neprodlužuje záruku a záruka nezačne běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví OC. Záruční doba začíná běžet od začátku pouze při výměně produktu.

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

4. Vyloučení

Záruka je vyloučena v následujících případech:

- Běžné opotřebení při řádném užívání, zvláště u běžných spotřebních dílů, jako jsou teploměry, zapalování a baterie, elektroda, zapalovací kabel, plynová hadice, plynový tlakový regulátor, halogenové osvětlovací těleso, záchytný plech a záchytná miska na tuk.
- Poškození smaltu 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, bezpečnostních pokynů 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, použití škodlivých chemikálií, použití k jinému než určenému účelu atd.).
- Závady a/nebo škody, pokud byly způsobeny zásahy nebo opravami, které provedly osoby bez oprávnění společnosti 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 společnost OC.
- Závady a/nebo škody, které vznikly při přepravě ke kupujícímu, pokud tato přeprava nebyla 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 obraťte pokud možno co nejdříve na nás nebo 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 výrobku (obojí najdete na samolepce s údaji nalepené na Vašem grilu; viz první oddíl návodu k obsluze). Popište nám závadu a 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.

Zapsanou značku **OUTDOORCHEF** prezentuje následující společnost
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce OUTDOORCHEF.COM

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

TECHNICKÉ INFORMACE

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Celkový výkon	12 kW
Spotřeba plynu	870 g/hod
Tryska (28–30/37 mbar)	0,98 mm / označení: BK
Tryska (50 mbar)	0,84 mm / označení: AR
Tlak plynu	butan 28 mbar propan 37 mbar

Maximální přípustná hmotnost
náplně plynové láhve na
stojanu grilu 11 kg

DUALCHEF 325 G / S 325 G

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Celkový výkon	15,4 kW
Spotřeba plynu	1120 g/hod
Tryska (28–30/37 mbar)	0,98 mm / označení: BK
Tryska (50 mbar)	0,84 mm / označení: AR
Tlak plynu	butan 28 mbar propan 37 mbar

Maximální přípustná hmotnost
náplně plynové láhve na
stojanu grilu 11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Celkový výkon	16 kW
Spotřeba plynu	1160 g/hod
Tryska (28–30/37 mbar)	0,98 mm / označení: BK
Tryska (50 mbar)	0,84 mm / označení: AR
Tlak plynu	butan 28 mbar propan 37 mbar

Maximální přípustná hmotnost
náplně plynové láhve na
stojanu grilu 11 kg

DUALCHEF 425 G / S 425 G

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Celkový výkon	19,4 kW
Spotřeba plynu	1410 g/hod
Tryska (28–30/37 mbar)	0,98 mm / označení: BK
Tryska (50 mbar)	0,84 mm / označení: AR
Tlak plynu	butan 28 mbar propan 37 mbar

Maximální přípustná hmotnost
náplně plynové láhve na
stojanu grilu 11 kg

BOČNÍ HOŘÁK

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

CE	0063
Plyn	propan/butan 30/31
Výkon	3,4 kW
Spotřeba plynu	250 g/hod
Tryska (28–30/37 mbar)	0,88 mm / označení: AH
Tryska (50 mbar)	0,76 mm / označení: AK
Tlak plynu	butan 28 mbar propan 37 mbar

I₃_{B/P} (30 mbar)

I₃_{B/P} (50 mbar)

I₃₊ (28/30/37 mbar)

ELEKTRICKÉ ZAPALOVÁNÍ / SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

Pro provoz elektrického zapalování potřebujete 2 baterie (typ AAA, 1,5 V) a pro SAFETY LIGHT SYSTEM potřebujete NiMH akumulátorové baterie (typ AA, 1,2 V/2400 mAh).

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

Pro provoz osvětlení grilovací komory potřebujete halogenové osvětlovací těleso G9 (12 V / 10 W).

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 najdete na webové stránce OUTDOORCHEF.COM



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

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

CE0063 2019		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 ΣQn=			

FONTOS:

Jegyezze fel a gázgrill sorozatszámát, melyet a használati útmutató hátoldalán talál feltüntetve. Grillmodellől függően a szám az **adattáblán** is szerepelhet, amely az állványon vagy a padlóra kerül elhelyezésre.

A sorozatszám és a cikkszám a tudakozás, az alkatrészrendelés és a garanciális ügyintézés során fontos információ. Tartsa biztonságos helyen az útmutatót, mivel fontos biztonsági, használati és karbantartási információkat tartalmaz.

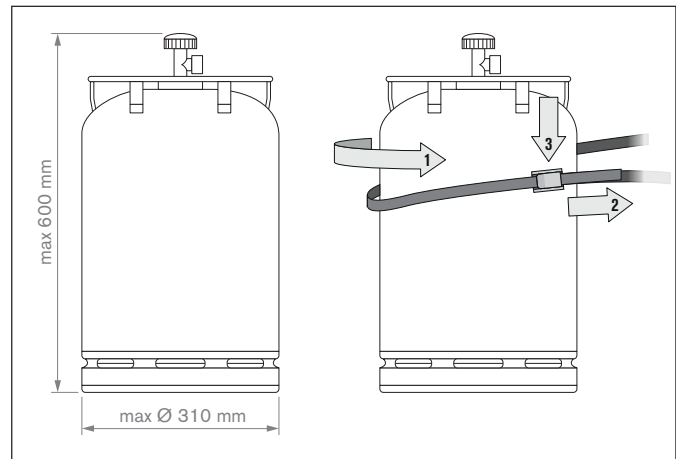
A készülék használatba vétele előtt olvassa el az útmutatót. Tartsa biztonságos helyen az útmutatót, mivel fontos biztonsági, használati és karbantartási információkat tartalmaz.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A grillkészüléket használó személy ismerje és tartsa be a begyűjtés pontos menetét. Gyermekek nem használhatják a készüléket. Pontosan kövesse az útmutatóban leírt összeszerelési folyamatot. A szakszerűtlen összeszerelés veszélyes következményekkel járhat. Ne tároljon gyúlékony folyadékokat, egyéb anyagokat és tartályok gázpalackot a grill közelében. Ne használja a grillt és a gázpalackot szellőzés nélküli, zárt helyiségben. Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba venné a gázgrillt. A grill csak kültéren, éghető tárgytól legalább 1,5 m biztonsági távolságban használható.

GÁZPALACKOK

Feltétlenül tartsa be a gázpalack gyártójának biztonsági utasításait és használati útmutatójában foglaltakat. Legfeljebb 11 kg töltő súlyú gázpalack helyezhető a padlóra. Állítsa a palackot az előírt helyre az összeszerelési útmutató szerint. Kérjük, ügyeljen arra, hogy ne legyen tömítetlen csavarkötés a palackon. 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.






ÚTMUTATÁS: Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályzó és a gázpalack rendeltetésszerű használatra engedélyezve van-e az Ön országában. Csak az adott országban érvényes szabványoknak megfelelő gázpalackok használhatók. Ha eltér egymástól a nyomásszabályzó és a gázpalack tömítési rendszere vagy csavarmenete, a csavarkötés tömörtelen lesz. A tömörtelenség helyén kiáramló gáz nyílt láng vagy szikra hatására könnyen begyulladhat. Biztonsági és garanciális okokból javasoljuk, hogy minden esetben ellenőrizze a megvásárolt gázgrillt, és szükség esetén alakítsa át a nyomásszabályzót és a gáztömlőt a helyi előírásoknak megfelelően.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK


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

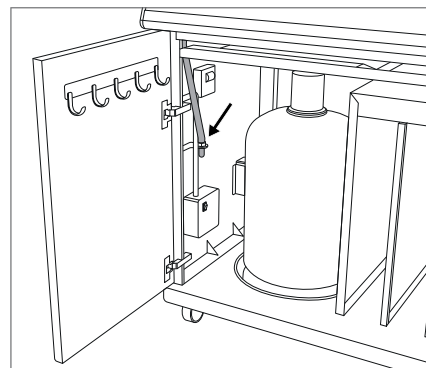
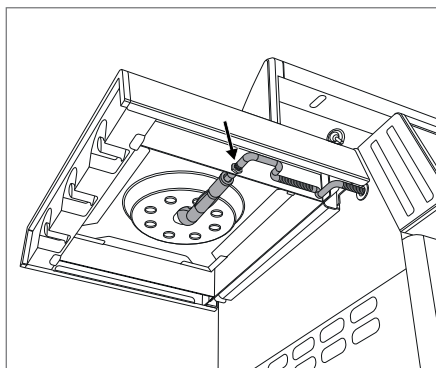
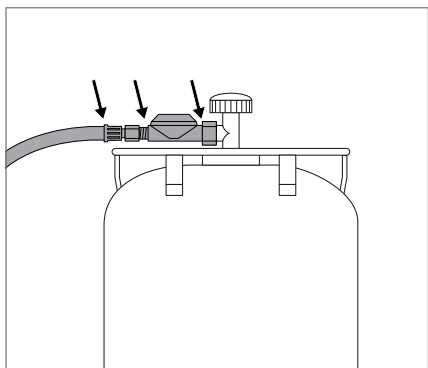
A **BEGYÚJTÁSI ÚTMUTATÓ** című fejezet szerint helyezze üzembe a grillkészüléket.

- „Csak kültéri használatra”
- „A készülék használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót”
- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek nagyon forróak lehetnek. A kisgyermeket tartsuk távol tőlük.”
- „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 előtető alatt.
- Ne tolja a vezetőgörgős készüléket egyenetlen talajon vagy padlón.
- Gondoskodjon arról, hogy a zsírfelfogó tálca és a csepegtető tál használat közben mindig teljesen be legyen tolvá és reteszelve.
- Ha forró részekhez nyúl, viseljen védőkesztyűt.
- Grillezés után állítsa a gázszabályozó gombot  helyzetbe, és zárja el a gázpalack csapját.
- Palackcsere közben ügyeljen arra, hogy a gázszabályozó gomb  helyzetben álljon, és zárva legyen a gázpalack csapja. **FONTOS:** Tilos gyújtóforrást tartani a közelben.
- Új gázpalack csatlakoztatása után ellenőrizze a csatlakozási helyeket a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** útmutatása szerint.
- Ha tömítetlenség gyanúja áll fenn, állítsa a gázszabályozó gombot  helyzetbe, és zárja el a gázpalack csapját. Ellenőriztesse szakemberrel a gázvezető részeket.
- Ha a gáztömlő sérült vagy elkopott, azonnal ki kell cserélni. A tömlő nem törhet meg, és nem lehet rajta repedés. A tömlő eltávolítása előtt ne feledje elzárni a gázszabályozó gombot és a gázpalack csapját.
- A vásárlástól számított 3 év használat után mindenképp cserélje ki a tömlőt és a reduktort. Ügyeljen arra, hogy a reduktor és a tömlő megfeleljen a vonatkozó EN szabványoknak (szabályozó EN 16129 / tömlő EN 16436).
- A gáztömlő ajánlott hossza 90 cm, de 150 cm-nél semmiképp ne legyen több.
- Ne zárja el a légbeszívó nyílásokat a házon vagy a levegőző nyílásokat a tetőn. A gázpalacktól szellőzőnyílásait semmi esetre sem szabad lezárni vagy letakarni.
- „Ne végezzen módosítást a készüléken.” Ha hibás működés gyanúja áll fenn, forduljon szakemberhez.
- A grillt gáztömlővel és reduktorral szállítjuk. A gáztömlőt feltétlenül távol kell tartani a grill forró külső felületeitől. A tömlőt tilos megcsavarni. A tömlővezetővel rendelkező grillmodellek esetében a tömlőt kötelező a vezetőben rögzíteni.
- A tömlő és a szabályozó feleljen meg országa előírásainak és az EN szabványoknak (szabályozó EN 16129 / tömlő EN 16436).
- Ha nem érhető el a teljes teljesítmény, és feltételezhető, hogy eltömődött a gázút, kérjük, forduljon gázszervezhez.
- Csak stabil, biztonságos talajon vagy padlózatán használja a grillt. Használat közben ne álljon fapadlón vagy más éghető felületen. A gyúlékony anyagoktól tartsa távol.
- Ne tartsa a grillt gyúlékony folyadék vagy anyag közelében.
- Ha a készüléket tétre zárt helyiségbe teszi, kösse le róla a gázpalackot. A palackot kültéren, jól szellőző helyen tárolja, 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. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.
- A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett erős eső után vegye le a takarótetőt.
- Csak akkor használja a készüléket, ha nem található sérülés a hálózati kábelben, a csatlakozóaljzaton és a készüléken. Minden használat előtt ellenőrizze ezeket.
- Kizárólag földelt csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket.
- Minden használat után vagy hiba esetén húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját. **FIGYELEM:** A csatlakozódugót ne a hálózati kábelnél, hanem a dugónál fogva húzza ki.
- Tartsa távol a hálózati kábelt a forró részekről.
- Ne érintse meg nedves kézzel a hálózati kábel csatlakozódugóját.
- Ne mozdítsa el működés közben a grillkészüléket.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a grillt.
- Kikapcsolása után még hosszú ideig forró marad a grillkészülék. Ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát, és ne tegyen semmilyen tárgyat a grillkészülékre, mivel tűzveszély állhat fenn.
- Ne használja esőben vagy havazáskor a grillkészüléket, mivel elektromos alkatrészei is vannak.
- Szükség esetén kizárólag legalább 10 A (230 V) terhelhetőségű (minimum 1,5 mm keresztmetszetű) földelt hosszabbítókábelt használjon, és ügyeljen arra, hogy ne képezzen útakadályt vagy botlásveszélyt, illetve ne vonszolhassa a készüléket.
- Lehetőleg rövid hosszabbítókábelt használjon, és soha ne használjon 2 vagy több hosszabbítókábelt.
- A hálózati kábelt ne vezesse keresztül közlekedési úton.

A 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  állásban kell lennie.
2. Nyissa meg a gázpalack csapját és minden csatlakozási helyet (gázpalack/reduktor/tömlő/gázbelépési hely/gázcsap) ecsettel kenjen be 50% folyékony szappant és 50% vizet tartalmazó oldattal. Használhat szivárgáskereső spray-t is.
3. Ha buborék jelenik meg, az gázszivárgást jelez. **FONTOS:** Csak a szivárgás megszüntetése után szabad használni a grillt. Zárja el a gázpalack csapját.
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 gázszervezhez.

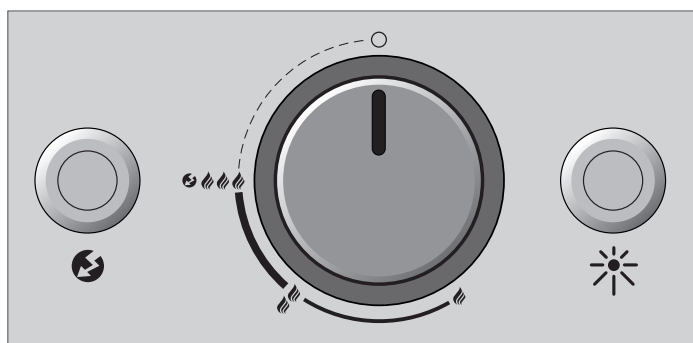









ÚTMUTATÁS:

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


A KEZELŐKONZOL JELZÉSEINEK MAGYARÁZATA

Hőfokozatok és begyújtás



-  : kikapcsolva
-  : kis teljesítmény
-  : közepes teljesítmény
-  : nagy teljesítmény
-  : gyújtás
-  : gyújtó
-  : a grillkamra világításkapcsolója
DUALCHEF S 325 G és DUALCHEF S 425 G

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Tisztítsa meg minden részt, amely ételmeztérhez érhet.
2. Ellenőrizzen minden gázvezető alkatrészt a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezet szerint. Akkor is végezze el az ellenőrzést, ha a grillt a kereskedő teljesen összeállítva szállította le.
3. Kb. 20-25 percen keresztül  fokozaton égesse ki a készüléket.
4. Ügyeljen arra, hogy a zsírfelfogó tálca és a csepegtető tál ütközésig be legyen tolva. Ez a hagyományos grillekre is érvényes.



ÚTMUTATÓ A BEGYÚJTÁSHOZ

ÚTMUTATÁS: Nem kell minden égőt egyszerre használnia. Ezt inkább az ételkészítés módjától és az étel mennyiségétől tegye függővé.

A FŐÉGŐ BEGYÚJTÁSA



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

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

1. Húzza meg jól a tömlő, a reduktor és a gázpalack közötti összes csavarcsatlakozást. (Járjon el a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezet útmutatása szerint).
2. Kapcsolja be az elektromos egység főkapcsolóját (BE = világít a főkapcsoló piros ellenőrzőlámpája).
3. Nyissa fel a grill tetejét. **FIGYELEM:** A tető eltávolítása előtt soha ne gyújtsa be a grillt.
4. Nyissa ki a gázpalack csapját.
5. Nyomja meg az üzembe helyezni kívánt DGS® TWIN BURNERS gázsabályozó gombját, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban a  fokozatra. Nyomja meg a gyújtógombot, és tartsa nyomva addig, amíg a szikra meg nem gyújtja a gázt.
6. Ha a gáz nem gyullad meg 3 másodpercen belül, állítsa a gázsabályozó gombot  helyzetbe. Várjon 2 percet, hogy eltávozzon az el nem égett gáz. Ezután ismétlje meg a 4-5. lépést.
7. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni a grillt, ellenőrizze a lehetséges okokat (a **HIBAE LHÁRÍTÁS** című fejezet szerint).

AZ OLDALÉGŐ BEGYÚJTÁSA

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

1. Húzza meg jól a tömlő, a reduktor és a gázpalack közötti összes csavarcsatlakozást. (Járjon el a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezet útmutatása szerint).
2. Kapcsolja be az elektromos egység főkapcsolóját (BE = világít a főkapcsoló piros ellenőrzőlámpája).
3. Nyissa ki a DUALCHEF 325 G/DUALCHEF S 325 G/DUALCHEF 425 G/DUALCHEF S 425 G oldalégőnél található fedőlapot. **FIGYELEM:** Ne gyújtsa be a fedőlap eltávolítása nélkül az oldalégőt.
4. Nyissa ki a gázpalack csapját.
5. Nyomja meg a SIDE BURNER feliratú gázsabályozó gombot, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban a  fokozatra. Nyomja meg a gyújtógombot, és tartsa nyomva addig, amíg a szikra meg nem gyújtja a gázt.
6. Ha a gáz nem gyullad meg 3 másodpercen belül, állítsa a gázsabályozó gombot  helyzetbe. Várjon 2 percet, hogy eltávozzon az el nem égett gáz. Ezután ismétlje meg a 4-5. lépést.
7. Ha az oldalégőt 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni, keresse meg az okát (a **HIBAE LHÁRÍTÁS** című fejezetben leírtak szerint).
7. Ne használjon <160 mm és >270 mm főzőedényeket az oldalsó főzési területen.

A BAL OLDALI OLDALSÓ ASZTALLAL KAPCSOLATOS INFORMÁCIÓK (CSAK OLDALÉGŐVEL SZERELT MODELLEKRE VONATKOZIK)

BLAZING ZONE infravörös oldalégővel történő bővítés (csak oldalégővel szerelt Dualchef modellekre vonatkozik)

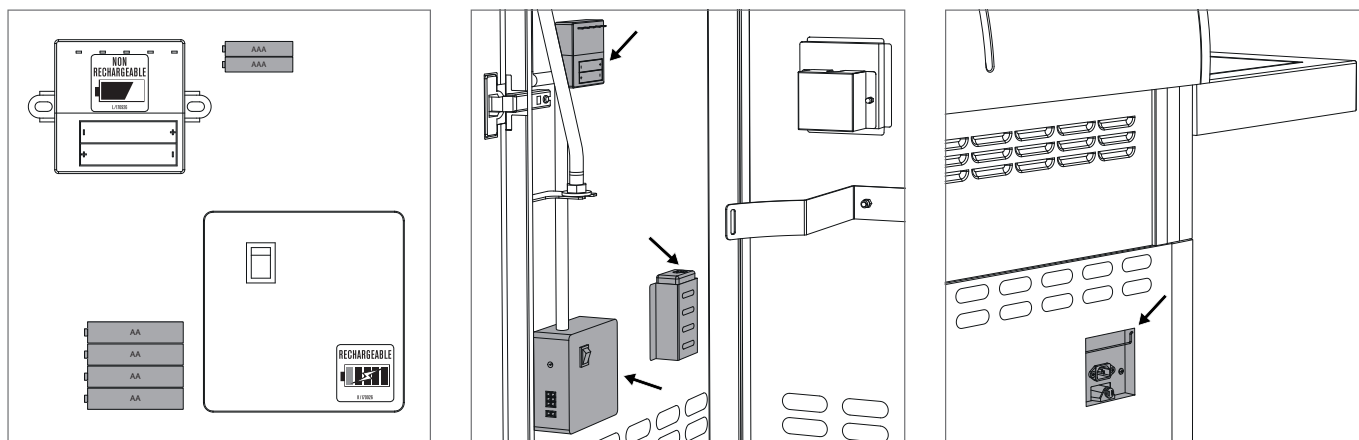
Amennyiben Ön egy oldalégővel szerelt Dualchef-moddal rendelkezik, úgy a bal oldali oldalsó asztalon lévő oldalsó tűzhely eltávolítható és egy OUTDOORCHEF BLAZING ZONE eszközzel (infravörös oldalégővel) helyettesíthető.

A BLAZING ZONE külön tartozékként érhető el grill-szakkereskedőjénél. Ez egy olyan kerámiaégő, amely infravörös sugárzást hoz létre a felszínen, és 900 Celsius fok feletti intenzív hőt sugároz a grillezni kívánt ételre, és tökéletes kérget biztosít az Ön steakje számára.

Bal oldali oldalsó asztal (csak oldalégővel szerelt Dualchef modellekre vonatkozik)

A bal oldali oldalsóasztal stabilitásának biztosítása érdekében (oldalégővel vagy BLAZING ZONE-nal rendelkező modellek esetén) és a biztonság érdekében a bal oldali oldalsóasztal nem hajtható le.

AZ ELEKTROMOS EGYSÉG





Az elektromos egység a következőkből áll:

- 4 NiMH akkumulátor (AA méretű, 1,2 V/2400 mAh) a Safety Light System (SLS) számára
- 2 akkumulátor (AAA méretű, 1,5 V) az elektromos gyújtás számára
- 1 főkapcsoló az egyes részegységek áramellátásnak megszakítására és az akkumulátorok lemerülésének a megakadályozására
- 1 akkumulátortöltő: A DUALCHEF S 325 G és a DUALCHEF S 425 G modelleknél az akkumulátortöltőt a mellékelt hálózati kábel segítségével lehet a hátdoldali csatlakozójazaton keresztül egy fali csatlakozójazattal összekötni. A mellékelt hálózati kábel csatlakoztatása esetén automatikusan töltődik a 4 beépített akkumulátor, ha be van kapcsolva a főkapcsoló. A töltés során az akkumulátortöltőn található dióda folyamatosan narancssárga fényel világít (a töltés ideje hozzávetőlegesen 12 óra is lehet). Az egyéb típusú DUALCHEF grillkészülékekhez nem mellékelünk hálózati kábelt. Akkumulátortöltési funkcióval azonban ezek is rendelkeznek. A megfelelő hálózati kábel villamossági és elektronikai szaküzletekben szerezhető be.

FIGYELEM: A DUALCHEF grillkészülékhez mellékelt akkumulátorok a beépített akkumulátortöltővel az elektromos egységben tölthetők. Ezeket **TILOS** hagyományos, nem tölthető akkumulátorokra cserélni. Ha ennek ellenére nem tölthető akkumulátorokat helyez a készülékbe, és így csatlakoztatja a grillt hálózati feszültségre, akkor a készülék megpróbálja feltölteni a nem tölthető akkumulátorokat. Ez súlyos sérülést okozhat, és tűzveszélyes!

A SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

A DUALCHEF grillkészülék SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) rendszere akkor kapcsol be, ha a gázsabályozó gombot  állásból az óramutató járásával ellentétesen  irányban elfordítja, és így kinyitja a DGS® TWIN BURNER gázszelepét.

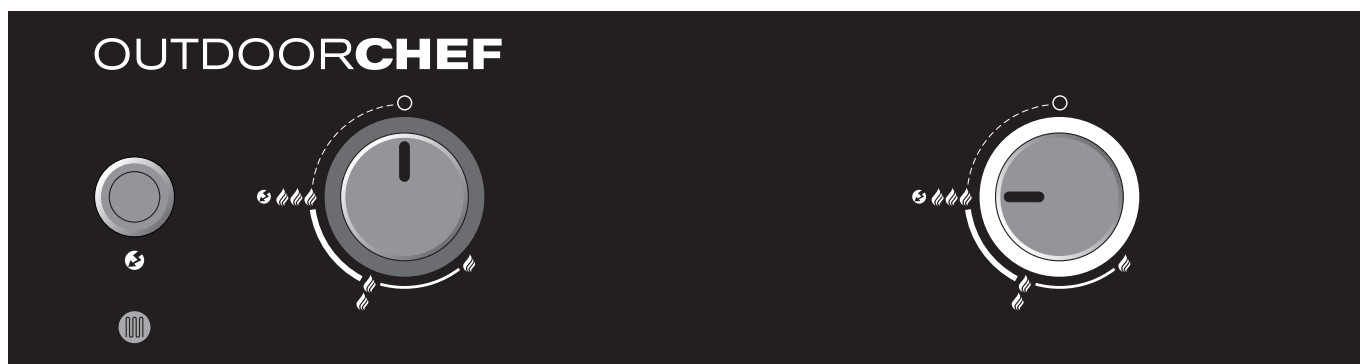
A fajtószelep körül lévő fénygyűrű távolról is elmondja, hogy egy vagy több égő rendelkezik-e gázellátással.

A 4 mellékelt akkumulátor biztosítja az SLS rendszer feszültségellátását. Ha kb. 20%-ra csökken az akkumulátorok töltése, akkor villogással jelzi, hogy az akkumulátorok feltöltése nélkül hamarosan kialszik az SLS fénye.

A gázsabályozó akkor is működik, ha az akkumulátorok már lemerültek.





A DUALCHEF grillkészülék beépített akkumulátortöltővel rendelkezik (lásd **AZ ELEKTROMOS EGYSÉG** című fejezet).

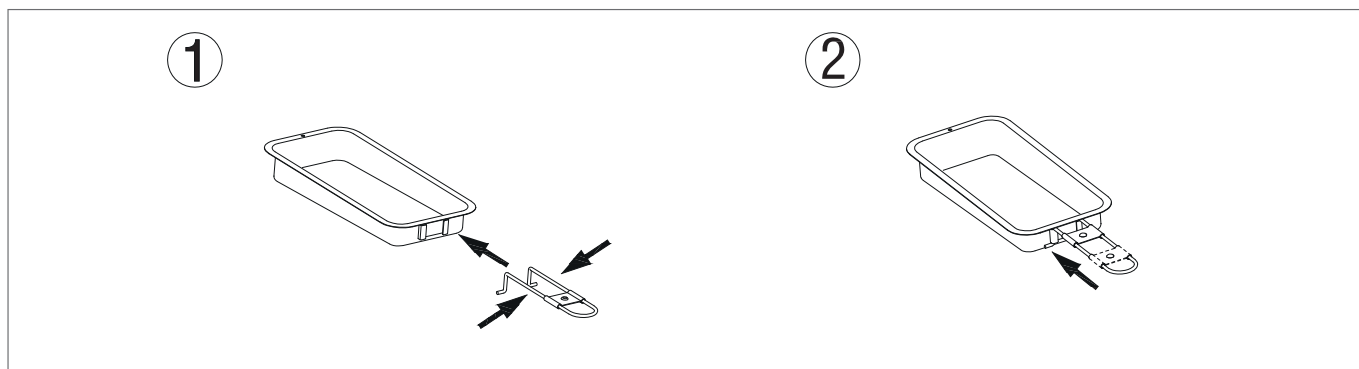
A kezelőpanelben megtalálható egy fényérzékelő. Ez méri a környezet fényerősségét, és ehhez igazítja az SLS rendszer fényerejét. **ÚTMUTATÁS:** A funkció működésének biztosítása érdekében tisztán és szabadon kell tartani az érzékelő feletti üveget.



A DUALCHEF HASZNÁLATI ÚTMUTATÓJA

Ilyen egyszerű:

1. Ha csak kis mennyiségű ételmiszert kíván grillezni, csak egy vagy két égőt használjon, a nem használt grillzónát pedig válassza le a DGS® ZONE DIVIDER funkció segítségével a hatékonyság növelése érdekében (lásd **A DGS® ZONE DIVIDER** című fejezet). Ha zárt tető mellett grillez, csökken a grillezési idő, és kevesebb gázt használ el.
2. Kb. 10 percen át fűtse a grillt zárt tető mellett  fokozaton.
3. Helyezze a grillezni kívánt ételmiszert a grillrácsra, és igény szerint fokozatmentesen szabályozza a hőmérsékletet a  –  fokozatok között.
4. Grillezés után állítsa a gázsabályozó gombot a  helyzetbe. Ezt követően zárja el a gázpalack csapját. Az üres palack csapját is el kell zárni.
5. Hagyja teljesen kihűlni a grillkészüléket, mielőtt grillezés után áthelyezi, mozgatja vagy tisztítja.
FIGYELEM: A DUALCHEF S 325 G és DUALCHEF S 425 G modell felül halogénlángos grillkamra világítással rendelkezik. Ez a világítás károsodhat, ha forró állapotban erős rázkódás éri.
6. **FIGYELEM:** A csepegtető tálat kizárólag hideg állapotban szabad kivenni az ürtéshez és tisztításhoz. A kifreccsenő, forró zsír égési sérüléseket okozhat. A csepegtető tálat kizárólag a mellékelt fogóval szabad kivenni!



A DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

A DUALCHEF a hagyományos grillezési módok mellett (lásd a **KÖZVETLEN ÉS KÖZVETETT GRILLEZÉSI MÓD** című fejezetet) fel van szerelve az egyedülálló DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) rendszerrel is.

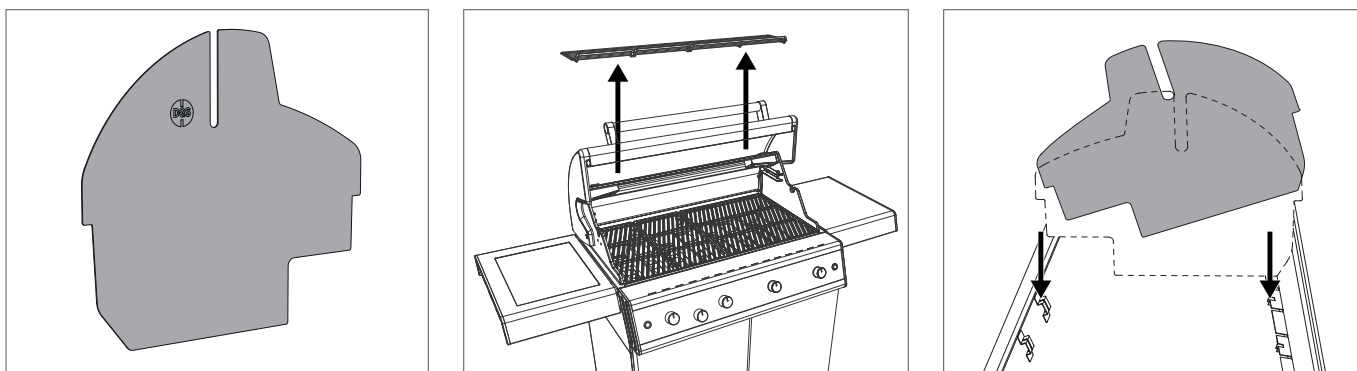
A DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) lelke a DGS® ZONE DIVIDER funkció, amely 2 grillzónára osztja a DUALCHEF készüléket. A grillzónák megosztása új lehetőségeket nyit meg a grillezés terén, legyen szó különböző ételek egyidejű elkészítéséről, vagy éppen a különböző grillezett ételek közötti íz- és szagátvétel megakadályozásáról.

A grillkamrák szétválasztása mellett teljes hőmérséklet-szabályozást is biztosít a grillzónákban. Ezek egymástól függetlenül szabályozhatók és ellenőrizhetők. A két hőmérő a megfelelő zónák hőmérsékletét mutatja.

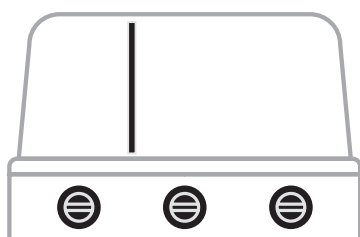
A DGS® tartozékainak egész tárháza segít abban, hogy ideális módon használhassa a zónákat, és hogy elérhesse a tökéletes grillezési eredményt.

A következő részekben részletesen is megismerheti a DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) egyes elemeit.

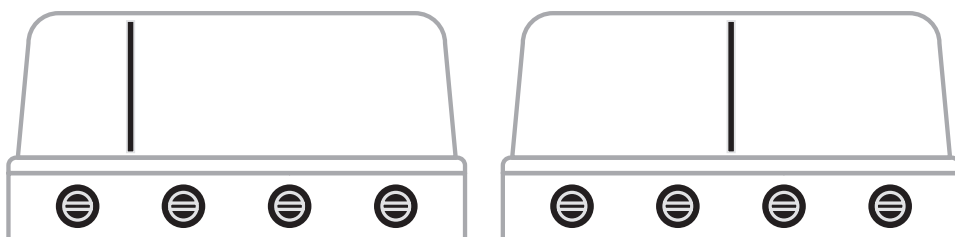
A DGS® ZONE DIVIDER



A DGS® ZONE DIVIDER hatékonyan osztja két egymástól függetlenül vezérelhető grillzónára a grillkamrát.



A DUALCHEF 315 G/DUALCHEF 325 G és DUALCHEF S 325 G modellek egy zónaosztó helyzettel rendelkeznek.

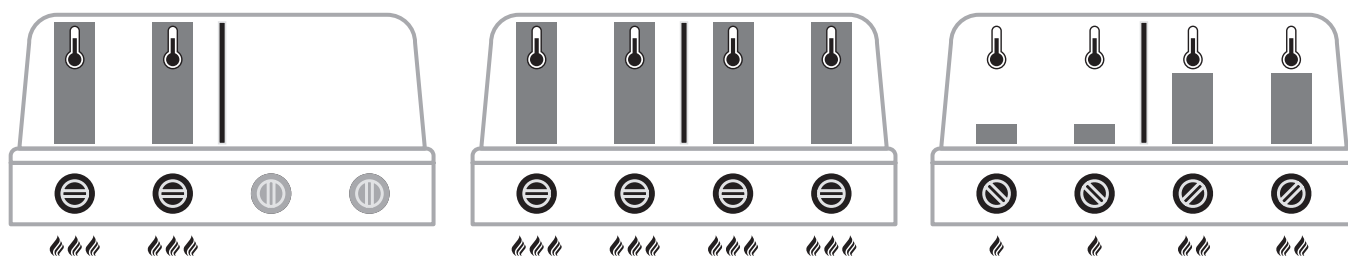


A DUALCHEF 415 G/DUALCHEF 425 G és DUALCHEF S 425 G modellek két zónaosztó helyzettel rendelkeznek.

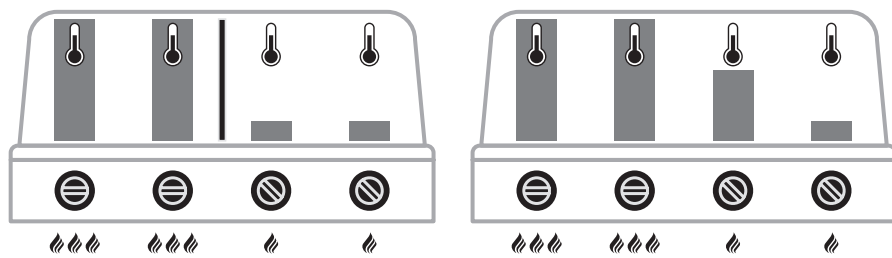
A GRILLKAMRA KÜLÖNBÖZŐ ZÓNÁKRA TÖRTÉNŐ FELOSZTÁSA A KÖVETKEZŐ HASZNÁLATI MÓDOKAT KÖNNYÍTI MEG ÉS TESZI HATÉKONYABBÁ:

1. A DUALCHEF grillkészülék DGS® ZONE DIVIDER funkciójának köszönhetően egyszerre készíthet el különféle ételeket. Különválasztja a zónákat, így megszünteti az íz- és szagátvételt!
2. A DGS® ZONE DIVIDER funkciónak köszönhetően az egyes zónák külön vezérelhetőek, így a DGS® TWIN BURNER által termelt hő a grillkamrán belül marad, a DGS® ZONE DIVIDER pedig megakadályozza a másik grillzónába történő nagy mértékű hőátadást. Az elválasztásnak köszönhetően különböző hőmérsékleten készíthetők el az ételek a DUALCHEF grillfedele alatt.

A DGS® ZONE DIVIDER SEGÍTSÉGÉVEL BEÁLLÍTHATÓ HŐMÉRSÉKLETEK



A HŐMÉRSÉKLETI ZÓNÁK HŐMÉRSÉKLET-KÜLÖNBΣÉGE DGS® ZONE DIVIDER HASZNÁLATÁVAL ÉS ANÉLKÜL



DGS® ZONE DIVIDERREL

DGS® ZONE DIVIDER NÉLKÜL

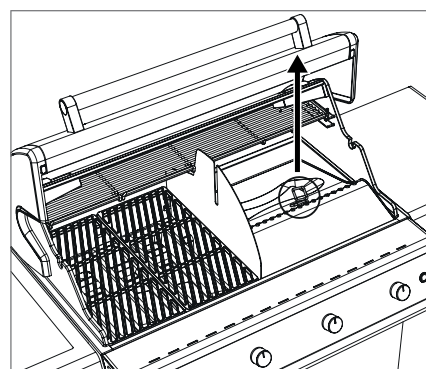
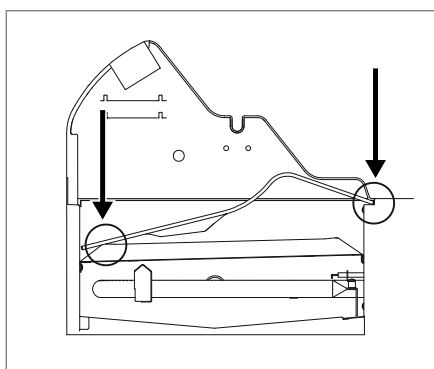
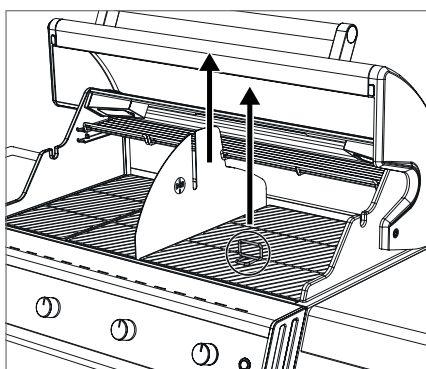
A DGS® HEAT DIFFUSER (lásd A DGS® HEAT DIFFUSER c. fejezetet) segítségével például a grillkészülék jobb oldalán ízletes sültet lehet, míg ezzel egyidejűleg a bal oldalon pizzát vagy jól átsült marhasteaket készíthet.

3. A DGS® ZONE DIVIDER ezenkívül hatékonyabbá teszi a gázfelhasználást is. Ha csak kis mennyiségű ételt szeretne grillezni, akkor állítsa be úgy a DGS® ZONE DIVIDERT, hogy a nem használt grillfelület le legyen választva. A DUALCHEF grillkamrájának csökkentése javítja a használt grillfelület és a működő égő energiahatékonyágát. A fenti ábra azt mutatja, hogy hogyan választhatja el a zónákat.
4. A DGS® ZONE DIVIDER segítségével grillezhet az egyik zónában, és egyszerre kíméletesen süthet a másikban.

A DGS® HEAT DIFFUSER

Az ételek forgatókosárral történő elkészítéséhez szükséges hőt szokásos módon egy hátsó égő állítja elő. A hátsó égő fűtése és az elé helyezett sült sütése nagy gázmennyiséget igényel. Ugyanakkor a hőmérséklet szabályozása rendkívül korlátozott.

A DGS® HEAT DIFFUSER közvetlenül a forgatókosárban lévő élelmiszerre irányítja a DGS® TWIN BURNER által termelt hőt. Ezzel az elhelyezéssel egyetlen égővel készítheti el a sültet az 1. helyzetben. A DGS® TWIN BURNER, a DGS® ZONE DIVIDER és a DGS® HEAT DIFFUSER kombinációja csökkenti a gázfelhasználást, és növeli a hőmérsékleti tartományt.



Így helyezze be a DGS® HEAT DIFFUSERT:

1. Vegye ki a grillkészülék jobb oldalán található grillrácsot a rácsemelő segítségével.
2. A fenti ábrának megfelelően helyezze el a DGS® HEAT DIFFUSERT.
3. Tegye az élelmiszert az OUTDOORCHEF DGS® FORGATÓKOSÁR KÉSZLETBE (nem tartozik a szállítási terjedelemben, tartozékként kapható).
4. Csúsztassa a forgatókosarat a motorblokkba (a DGS® FORGATÓKOSÁR KÉSZLET része). Ezt követően fektesse az ellentétes oldalát a DGS® ZONE DIVIDER szerkezetére.
5. A DUALCHEF így működésre kész, a sültet pedig elkészítheti a kívánt hőmérsékleten.
6. A rácsemelő segítségével ismét vegye le a DGS® HEAT DIFFUSERT.

A DGS® PROTECTION BARS és a DGS® HEAT DIFFUSER védik a DGS® TWIN BURNERT a lecsepegő zsírtól, és megakadályozzák a zsír meggyulladását. A felesleges zsírt az erre a célra kifejlesztett formájú DGS® HEAT DIFFUSER vezeti el a DGS® TWIN BURNER égők között. A zónákra osztott grill segítségével a szabadon maradt zónában további rostos sült ételeket készíthet.

AZ ÁLLÍTHATÓ MAGASSÁGÚ MELEGEN TARTÓ RÁCS

Az ételeket melegen tartó rács kiegészítő grillfelületként szolgál, mely saját hőmérsékleti zónával rendelkezik. Az elhelyezni kívánt élelmiszer méretétől függően a melegen tartó rácsot 2 különböző helyzetbe állíthatja. A DGS® HEAT DIFFUSER és a DGS® ZONE DIVIDER használatával sült is készíthető a melegen tartó rácson. Itt azonban csak egy pozícióban!

AZ ÖNTÖTTVAS GRILLRÁCS

HASZNÁLATA

Az első használat előtt vízzel tisztítsa meg az öntöttvas grillrácsot. A grillen történő használat során kizárólag grillkesztyűvel fogja meg a rácsot. Ne tegye forró állapotban gyúlékony vagy hőre érzékeny felületekre az öntöttvas grillrácsot. Az öntöttvas grillrács egyszerűbb levételéhez használhatja a rácsemelőt is.

TISZTÍTÁS

- Kb. 10 percen át égesse ki az öntöttvas grillrácsot a grillkészüléken maximális teljesítmény mellett.
- A tisztításhoz sárgaréz sörtés kefével használjon (ne acélsörtéses).
- Ezután hagyja lehűlni a rácsot.
- Makacs szennyeződés esetén: Az alapos tisztításhoz használjon **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANERT**.

FIGYELMEZTETÉS

Tisztítás után enyhén kenje be étolajjal.

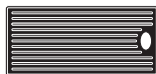
A DGS® TARTOZÉKOK

A DGS® ZONE DIVIDER segítségével a DUALCHEF szinte korlátlan ételkészítési lehetőségeket kínál. A sokoldalú ételkészítési módok megkoronázásaként grillezéshez, főzéshez és sütéshez illeszkedő tartozékokat fejlesztett ki az OUTDOORCHEF, hogy még többféle ételt készíthessen a DUALCHEF segítségével. Fedezze fel a DGS® TARTOZÉKOK világát, és merítsen ötleteket belőlük.



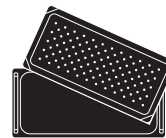
DGS® FORGATÓKOSÁR KÉSZLET

A DGS® FORGATÓKOSÁR KÉSZLET gondoskodik a hús egyenletes sütéséről. A forgatókosárnak köszönhetően nincs felnyársalva az étel-miszer, és nem veszít szaftot a csepegés által. Ideális ropogós csirke, szaftos vasárnapi sült és omlós marhasült készítéséhez.



DGS® GRILLEZŐLAP

Az öntöttvas DGS® GRILLEZŐLAP optimálisan és egyenletesen tárolja a hőt. A forgatható grillezőlap egyik oldala bordázott, míg másik oldala sima, így számtalan lehetőséget kínál az ételek elkészítésére. A sima oldal kiválóan alkalmas palacsinta, francia palacsinta és tojásos ételek elkészítéséhez, míg a bordázott oldalon hirtelen-süteket készíthet.



DGS® FŐZŐKÉSZLET

A DGS® FŐZŐKÉSZLET egy univerzálisan használható, mindentudó DGS® tartozék. Levesfőzésre, zöldségpárolásra, felfűjtak csöben sütésére vagy akár hal sós vagy ecetes vízben főzésére egyaránt használható. Grillrácsra téve közvetlenül a grillkészülékbe helyezhető a főzőkészlet. A főzőedény esztétikusan kialakított fogóinak köszönhetően könnyen felakasztható, ráadásul billenésmentesen hordozható.



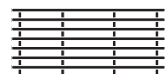
DGS® PIZZAKŐ

Az új DGS® PIZZAKŐ garantálja a grillen készült, ropogós pizza élvezetét. A rozsdamentes nemesacélból készült állvány megemelt sütési helyzetet tesz lehetővé, és garantálja az alsó és felső fűtés tökéletes kombinációját.



DGS® ÖNTÖTTVAS GRILLRÁCS

A kiváló minőségű DGS® ÖNTÖTTVAS GRILLRÁCSOK rombusz alakú kialakításának köszönhetően gondoskodik a szaftos steakek és halszeletek tökéletes grillmintázatáról. Mivel az öntöttvas optimálisan tárolja és vezeti át a hőt a grillre helyezett ételmszerre, a 2 grillrácsból álló készlet mindig jól jön, ha kifejezetten magas hőmérsékletre van szükség.



DGS® NEMESACÉL GRILLRÁCS

A DGS® NEMESACÉL GRILLRÁCS tökéletes hővezetést biztosít, és gyönyörű grillmintázatot varázsol a grillezett ételekre. A kiváló minőségű vastag nemesacél rácsra nem tapad rá az ételmaradék, ezért könnyen tisztítható.



DGS® ZÖLDSÉGRÁCS

A zöldség, a hal vagy éppen a hamburger könnyű és egészséges elkészítéséről a DGS® ZÖLDSÉGRÁCS gondoskodik. A rács porcelánzománcozása és speciális lyukasztása garantálja a zsírszegény grillezést, és megakadályozza az ételmszer letapadását. Az egyszerű grillezés öröme, miközben a siker garantált.

KÖZVETLEN ÉS KÖZVETETT GRILLEZÉSI MÓD A DUALCHEF HASZNÁLATÁVAL

MI A KÜLÖNBSÉG?

KÖZVETLEN GRILLEZÉSI MÓD

Ahogy az elnevezéséből is sejthető, a közvetlen grillezési mód esetén közvetlenül a hőforrás felett kerül elhelyezésre az étel. A módszer kifejezetten alkalmas hirtelensültek készítésére. A magas hőmérsékletnek köszönhetően szép kéreg vagy tökéletes rácsmintázat képződik a marhasteaken.

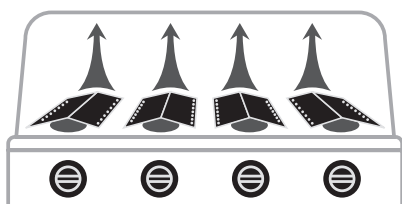
KÖZVETETT GRILLEZÉSI MÓD

A közvetett grillezésnél az étel körül kering a hő. A zárt tetőnek köszönhetően a grillkészülék így keringtetett levegős sütőként működik. Ez a grillezési mód ideális a nagyobb húsdarabok alacsony hőmérsékleten történő elkészítéséhez, a kíméletes halsütéséhez, vagy éppen a pizza ropogásra sütéséhez.

A GÁZFŰTÉSES GRILLEZŐK GRILLRENDSZERE egy mozdulattal átállítható közvetlen fűtésről közvetettre.

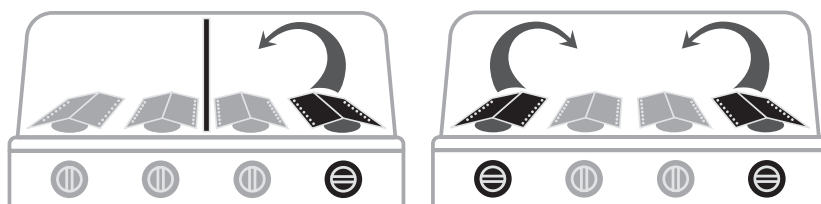
A közvetett grillezéshez, főzéshez és sütéshez tegye az ételt a rács közepére, és csak a két szélső égőt gyújtsa be.

KÖZVETLEN HŐ



Közvetlen grillezéshez és főzéshez: Tegye az ételmezert a bekapcsolt égő fölé.

KÖZVETETT HŐ

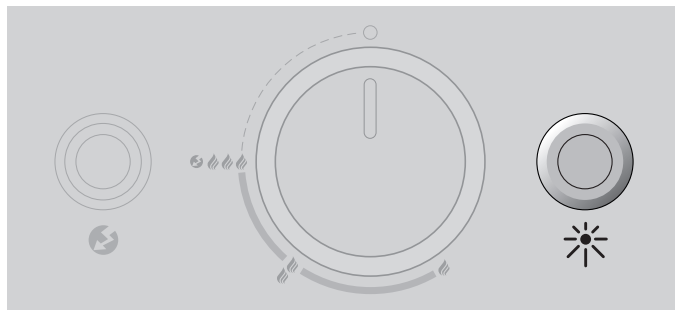


Közvetett grillezéshez, főzéshez és sütéshez: Tegye az ételmezert középre, csukja le a tetőt, és gyújtsa be a két külső égőt.

A GRILLKAMRA VILÁGÍTÁSA

A DUALCHEF S 325 G és DUALCHEF S 425 G modell grillkamra világítással rendelkezik. A halogénlámpák (G9, 12 V, 10 W) a grillkészülék hátlapjához csatlakoztatott hálózati kábelen kapnak feszültséget. A be- és kikapcsoló a kezelőkonzol jobb oldalán található.

FIGYELEM: A grillkamra világítása megsérülhet, ha forró állapotban nagyobb rázkódásnak van kitéve.



GRILLEZÉS UTÁN

1. Fordítsa **O** állásba az összes égő gázsabályozó gombját.
2. Zárja el a gázpalack csapját.
3. Kapcsolja ki az elektromos egység főkapcsolóját.
4. Hagyja teljesen lehűlni a grillt, majd tisztítsa meg.
5. A megfelelő tetővel takarja le.

FIGYELEM: Hagyja teljesen lehűlni a DUALCHEF készüléket, mielőtt a grillkészüléket elmozdítja. A DUALCHEF S 325 G és DUALCHEF S 425 G modellek halogénlámpás grillkamra világítással rendelkeznek, amelyek károsodhatnak, ha forró állapotban nagyobb rázkódásnak vannak kitéve.

FIGYELEM: A csepegtető tálat kizárólag hideg állapotban szabad kivenni az ürtéshez és tisztításhoz. A kifreccsenő, forró zsír égési sérüléseket okozhat. A csepegtető tálat kizárólag a mellékelt fogóval szabad kivenni!

TISZTÍTÁS

Csak nagyon kevés tisztítás szükséges a grillresek között, mivel a zsír legnagyobb része elpárolog vagy a csepegtető tálba kerül. A grillrács tisztításához rézsörtés grilltisztító keféet használjon (ne acélsörtészet).

Az égéstér alapos kitisztításához használjon **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANERT**. A laza maradványok eltávolításához esetleg műanyag edénytisztító szivacsot és mosogatószeret is használhat. Végül húzza ki a csepegtető tálcát, ürtse ki és tisztítsa meg **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANERREL**. A nemesacél alkatrészeket kereskedelmi forgalomban kapható nemesacél tisztítóval vagy építőanyag-szaküzletekben kapható polírszivaccsal tisztítsa meg.

AJÁNLÁS: A kérégek és a zsír meggyulladásának elkerülése érdekében minden használat után tisztítsa meg a DGS® HEAT DIFFUSERT és a DGS® PROTECTION BARS rácsokat.

AZ OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER HASZNÁLATA

FONTOS: Az **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** használata során tilos a grillkészülék üzemeltetése. Kezei védelme érdekében használjon kesztyűt, szeme védelme érdekében pedig lehetőleg viseljen szemüveget. A grillt vagy tartozékait még langyos állapotban alaposan permetezze be, majd 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** tilos porfestésű felületeken alkalmazni.

AZ OUTDOORCHEF CHEF CLEANER HASZNÁLATA

FONTOS: Az **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER** alkalmazása közben nem szabad használni a grillt.

Használjon védőkesztyűt és védő szemüveget. A grillt vagy tartozékait még langyos állapotban permetezze be, majd 10 percig hagyja hatni a szert, amíg a hab fel nem oldódik.

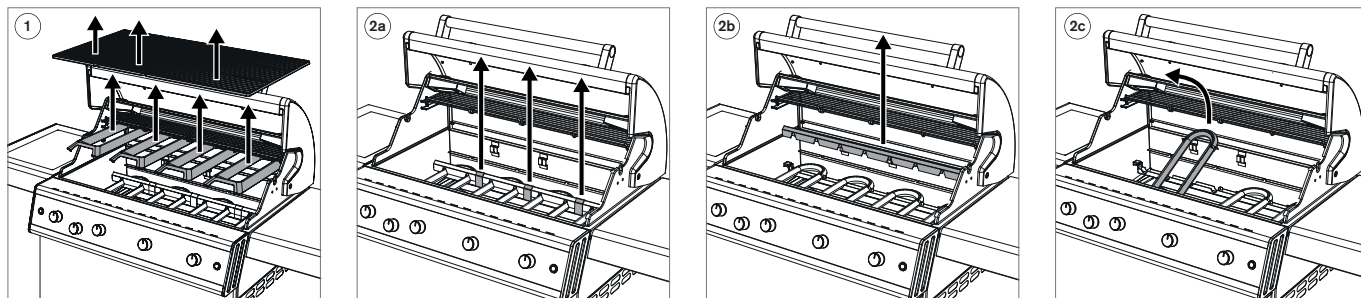
Szükség esetén megfelelő grillkefével vagy műanyag szivaccsal is végezze le a tisztítást. Ezt követően alaposan öblítse le vízzel a grillt, ill. a tartozékot, majd szárítsa meg.

FIGYELEM: Az **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANERT** tilos porfestésű felületeken alkalmazni.


A DGS® TWIN BURNER KARBANTARTÁSA

A rovarok eltömíthetik az égőket. Ez teljesítménycsökkenést vagy lángvisszacsapást okozhat.

A következő lépéseket kell elvégezni az égők ellenőrzése és rendszeres tisztítása során:



1. Első lépésben vegye ki a grillrácsot és a DGS® PROTECTION BARS rácsokat a DUALCHEF grillkészülékből.
- 2a. Ezután távolítsa el az égőrögzítő biztosítókapcsait.
- 2b. Majd távolítsa el a felső égőrögzítőt.
- 2c. Ezt követően emelje ki az égőkamrából az égőket.
3. Vékony üvegtisztító kefével vagy dróttal tisztítsa meg az égőt.
4. A sikeres tisztítást követően fordított sorrendben szerelje vissza az egyes alkatrészeket az égőkamrába, majd a „FŐÉGŐ BEGYÚJTÁSA” című résznek megfelelően helyezze ismét üzembe őket.

FONTOS: Ha a tisztításhoz tisztítószert használ, tisztítás után alaposan szárítsa meg a készüléket. A szárítás gyorsítására kapcsolja be a grillt és  fokozaton pár percig égesse nyitott tető mellett.

KARBANTARTÁS

A DUALCHEF rendszeres karbantartása a kifogástalan működés garanciája. Évente legalább kétszer, hosszabb tárolás után pedig minden alkalommal ellenőrizze a gázvezető elemeket. 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 végezzen **TÖMÍTETTSÉGELLENŐRZÉST**. Kétes esetekben forduljon a gázszolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a grillt vásárolta.

A korróziókárok megelőzése érdekében 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** című fejezetben leírtak szerint azonnal ki kell cserélni.

Ahhoz, hogy minél hosszabb ideig használhassa grillkészülékét, lehűlés után megfelelő **OUTDOORCHEF** takarótetővel védje a környezet hatásai ellen. A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett eső után vegye le a takarótetőt. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.

HIBAELHÁRÍTÁS

Nem gyullad meg az égő.

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

FIGYELEM: Kizárólag elzárt gázhozvezetés esetén végezhető el ez az ellenőrzés!

Nincs szikra:

- Gondoskodjon arról, hogy helyesen legyenek betéve az akkumulátorok, és fel legyenek töltve.
- Az égő és az elektróda közötti távolság legfeljebb 4-6 mm lehet.
- Ellenőrizze, hogy elektromos gyújtásnál a kábel és az elektróda stabilan legyenek csatlakoztatva.
- Helyezzen be 2 új akkumulátort (AAA méretű, 1,5 V) az elektromos gyújtásba.

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

Nem működik a SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS):

- Ellenőrizze, hogy nyitott állásban vannak-e a gázszabályozó gombok. (A gázpalack csapja legyen zárva.)
- Gondoskodjon arról, hogy helyesen legyenek betéve és fel legyenek töltve az SLS akkumulátorai.
- Ha le vannak merülve az akkumulátorok, akkor a modelltől függően,
 - dugja be a mellékelt hálózati kábelt a töltési folyamat elindításához (DUALCHEF S 325 G és DUALCHEF S 425 G modellek esetén)
 - maga gondoskodjon megfelelő hálózati kábelről, majd dugja a csatlakozódugóját az elektromos egységbe a töltési folyamat elindítására (a DUALCHEF 315 G/DUALCHEF 325 G/DUALCHEF 415 G/DUALCHEF 425 G modell esetén)
 - tegyen be új akkumulátorokat.

A grillkamra világítása

- Ellenőrizze, hogy nem hibás-e a két G9 halogén világítóttest (12 V/10 W).

FOGYASZTÓI GARANCIA

1. Garancia és a vevő egyéb jogaihoz való viszony

Az OUTDOORCHEF termék hivatalos kereskedőnél történő megvásárlásával Ön privát végső felhasználóként az OUTDOORCHEF AG gyártói garanciáját is megkapja („OC”).

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 mindenkori kötelezettel szembeni igényeit is érvényesítheti. Így pl. a termékfelelősségi törvény szerinti igények érvényesítését a jelen garancia nem érinti.

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

2. Érdekelte felek és a garancia feltételei

A garancia adója az OC. A garancia jogosultja az a végfelhasználó, 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. Garanciális esemény esetén garanciaigényét két hónapon belül kell érvényesítenie a garanciaadónál. Minden egyéb garanciális igény kizárt. A látható hiányosságok esetén ez a kizárás határidő a termék átvételével kezdődik. Ezért az OC azt ajánlja, hogy a terméket kézhezvétel után haladéktalanul ellenőrizték.

3. Tartalom

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

ALUMÍNIUM PRÉSÖNTÖTT ÉS NEMESACÉL HÁZ	10 év	Átrozsdásodás ellen
DGS® TWIN BURNER	5 év	Átrozsdásodás vagy átégés ellen
GRILLRÁCS	3 év	Átrozsdásodás vagy átégés ellen
ZOMÁNCOZOTT TETŐ	3 év	Első használat előtti átrozsdásodási és zománchiba ellen
DGS® ZONE DIVIDER/DGS® HEAT DIFFUSER/ DGS® PROTECTION BARS	3 év	Átrozsdásodás vagy átégés ellen
MINDEN MÁS ALKATRÉSZ	2 év	Minden egyéb gyártási- és anyaghibára.

Nem tekinthető(k) hiányosságnak a funkció szempontjából jelentéktelen és a vevő számára észszerűen elfogadható egyenetlenségek, zománctbevonati színkülönbségek vagy kisebb hibák, pl. gyártás közben kialakuló zománchiány a tető alsó szélén vagy a felfüggesztéseken.

Garanciális reklamáció esetén az OC dönthet úgy is, hogy a hibás vagy hiányos anyagot, terméket kicseréli vagy pótolja. 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 garanciális ügyintézés (vizsgálat és esetleg csere) idejére a vevő az OC-fel szemben nem tarthat igényt helyettesítő termékre vagy más egyéb kártalanításra. A garanciális teljesítések végrehajtása nem eredményezi a garanciális idő meghosszabbodását vagy újratekintését. A kicserélt anyagok az OC tulajdonába mennek át. Csak termékcseré esetén kezdődik újra a garanciális idő.

A jelen garancia nem szolgál alapul további igényekhez a garanciaadóval szemben. Azonban egyéb jogcímen fennálló igényeit nem zárja ki és nem korlátozza (lásd a fenti 1. pontot).

4. Kizárás

A garancia a következő esetekben kizárt:

- Rendeltetésszerű használat mellett a szokásos elhasználódás esetén, különösen az olyan elhasználódó alkatrészeket illetően, mint hőmérő, gyújtás és akkumulátorok, elektródák, gyújtáskábel, gáztömlő, reduktor, halogén lámpatest, zsírfelfogó tálca és a csepegtető tál.
- Használt készülékek zománchibái, ha nem igazolható, hogy a hiba már az első használat előtt fennállt.
- Meghibásodott és/vagy szakszerűtlen vagy nem rendeltetésszerű használat által előidézett károk, különösen a használati útmutató, a biztonsági előírások vagy az üzemeltetési és karbantartási utasítások figyelmen kívül hagyása (például kültéri készülékek beltéri használata, hibás összeszerelés, a tölcser vagy a grillrács zománcozott felületének szakszerűtlen tisztítása által okozott sérülések, a tömítettséget ellenőrző próba elmulasztása, amennyiben javasolja a használati útmutató, kárt okozó vegyszerek használata, nem rendeltetésszerű használat stb. következtében).
- Meghibásodások és/vagy károk, amennyiben ezeket az OC által nem engedélyezett személyek okozták illetéktelen beavatkozással vagy javítással.
- Rendkívüli időjárás által okozott meghibásodások és/vagy károk (pl. jégeső vagy villámcsapás).
- Szándékos rongálás vagy gondatlanság okozta meghibásodások és/vagy károk esetén, feltéve, hogy ezek nem róhatóak fel az OC-nek.
- A vevőhöz szállítás közben keletkező meghibásodások és/vagy károk, amennyiben 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 étteremben történő használat).

5. Garanciális ügyintézés

Garancia esetén kérjük, a lehető leghamarabb forduljon hozzánk vagy az általunk engedélyezett kereskedőhöz (az engedélyezett kereskedők listája: www.outdoorchef.com), és címe mellett adja meg részünkre a termék/alkatrész nevét, a vásárlási nyugta/számla azonosító számát, a cikkszámot és a sorozatszámot (ezt a két számot a grill adattábláján találja; ehhez lásd a kezelési útmutató első fejezetét). Ha van rá mód, a meghibásodás leírásához mellékeljen fotót is. A garanciális eset kivizsgálásához kérjük, adja át a terméket a kereskedőnek vagy vállalatunknak (személyes eljuttatás). 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 értékesítőit honlapunkon is megtalálja: OUTDOORCHEF.COM

** A sorozatszámot, valamint a cikkszámot a grill típus tábláján találja (l. a **HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ** első fejezetét).

MŰSZAKI ADATOK

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Összteljesítmény	12 kW
Gázfogyasztás	870 g/óra
Fúvóka (28–30/37 mbar)	0,98 mm/jelölés: BK
Fúvóka (50 mbar)	0,84 mm/jelölés: AR
Gáznyomás	bután 28 mbar propán 37 mbar

A gázpalack maximálisan megengedett töltő súlya a grillállványon

11 kg

DUALCHEF 325 G/S 325 G

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Összteljesítmény	15,4 kW
Gázfogyasztás	1120 g/óra
Fúvóka (28–30/37 mbar)	0,98 mm/jelölés: BK
Fúvóka (50 mbar)	0,84 mm/jelölés: AR
Gáznyomás	bután 28 mbar propán 37 mbar

A gázpalack maximálisan megengedett töltő súlya a grillállványon

11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Összteljesítmény	16 kW
Gázfogyasztás	1160 g/óra
Fúvóka (28–30/37 mbar)	0,98 mm/jelölés: BK
Fúvóka (50 mbar)	0,84 mm/jelölés: AR
Gáznyomás	bután 28 mbar propán 37 mbar

A gázpalack maximálisan megengedett töltő súlya a grillállványon

11 kg

DUALCHEF 425 G/S 425 G

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Összteljesítmény	19,4 kW
Gázfogyasztás	1410 g/óra
Fúvóka (28–30/37 mbar)	0,98 mm/jelölés: BK
Fúvóka (50 mbar)	0,84 mm/jelölés: AR
Gáznyomás	bután 28 mbar propán 37 mbar

A gázpalack maximálisan megengedett töltő súlya a grillállványon

11 kg

OLDALSÓ ÉGŐ

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

CE	0063
Gáz	propán/bután 30/31
Teljesítmény	3,4 kW
Gázfogyasztás	250 g/óra
Fúvóka (28–30/37 mbar)	0,88 mm/jelölés: AH
Fúvóka (50 mbar)	0,76 mm/jelölés: AK
Gáznyomás	bután 28 mbar propán 37 mbar

I3_{B/P} (30 mbar)

I3_{B/P} (50 mbar)

I3₊ (28/30/37 mbar)

ELEKTROMOS GYÚJTÁS/SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

Az elektromos gyújtás működtetéséhez 2 akkumulátorra van szüksége (AAA méret, 1,5 V), a SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) működtetéséhez pedig NiMH akkumulátorokra (AA méret, 1,2 V/2400 mAh).

HALOGÉNVILÁGÍTÁS (DUALCHEF S 325 G/S 425 G)

A grillkamra világításának működtetéséhez G9 halogén világítótest (12 V/10 W) szükséges.

TUDNIVALÓK A HŐMÉRSÉKLET-KIJELZŐRŐL

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

WEBOLDAL

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



INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

CE0063 2019		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 ΣQn=			

WAŻNE:
Należy zanotować numer seryjny grilla znajdujący się na ostatniej stronie tej instrukcji obsługi. Numer ten jest podany na **tabliczce znamionowej**, która w zależności od modelu grilla znajduje się na jego ramie lub na płycie dolnej.

Numer seryjny i numer artykułu istotnie ułatwiają uzyskanie szybkiej i dokładnej odpowiedzi na zadane pytanie, zamówienie części zamiennych lub zgłoszenie reklamacji gwarancyjnej. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji urządzenia.

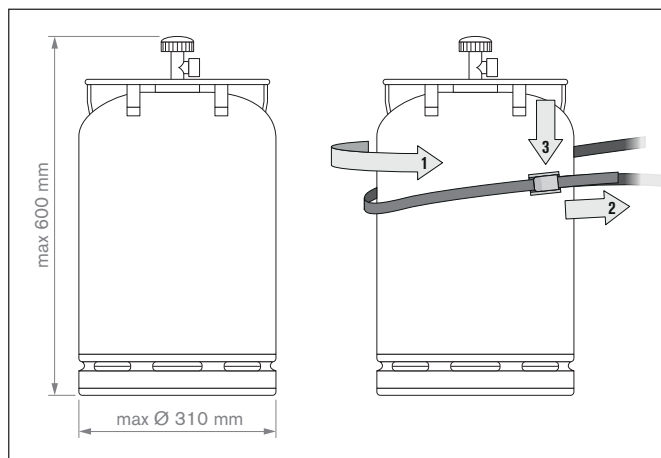
Przed uruchomieniem urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji urządzenia.

WAŻNE DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKÓW

Osoby obsługujące grill muszą dokładnie zapoznać się ze sposobem rozpalania urządzenia i postępować zgodnie z tymi zasadami. Zabrania się obsługi grilla dzieciom. W czasie podłączania urządzenia należy ściśle przestrzegać podanych zaleceń. Niewłaściwy montaż może stwarzać sytuacje niebezpieczne. W pobliżu grilla nie należy umieszczać palnych cieczy, materiałów ani zapasowych butli z gazem. Nie należy nigdy stawiać grilla ani butli z gazem w zamkniętych pomieszczeniach bez wentylacji. Przed uruchomieniem grilla gazowego należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Grill można użytkować wyłącznie na zewnątrz pomieszczeń, zachowując bezpieczną odległość od palnych przedmiotów wynoszącą co najmniej 1,5 m.

BUTLE Z GAZEM

Należy przede wszystkim przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa i obsługi przekazanych przez producenta butli z gazem. Na płycie dolnej grilla można stawiać butle z gazem w ilości do 11 kg. Umieścić butlę w przeznaczonym do tego celu miejscu – patrz instrukcja montażu. Sprawdzić, czy wszystkie połączenia skręcane są szczelne. Każdorazowo przed użyciem lub po każdej wymianie butli należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**. Butli gazowych nie wolno przechowywać w temperaturze powyżej 50°C, w pomieszczeniach zamkniętych ani w piwnicy. Należy zapoznać się z przepisami bezpieczeństwa podanymi na używanych butlach gazowych i postępować zgodnie z nimi.




WSKAZÓWKA: Skontrolować, czy regulator ciśnienia i butla gazowa są dopuszczone do użycia na terenie kraju użytkownika. Stosować tylko butle gazowe zgodne z odpowiednią normą krajową. Ze względu na różne systemy uszczelnień wykonanie szczelnego połączenia śrubowego w przypadku niekompatybilności regulatora ciśnienia i butli z gazem może nie być możliwe. Nieszczelność ta może doprowadzić do zapłonu wyciekającego gazu spowodowanego otwartym ogniem lub iskrą. Ze względów bezpieczeństwa i w celu zachowania ważności gwarancji zalecamy w każdym przypadku sprawdzenie zakupionego grilla gazowego 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.


Uruchomić grill zgodnie z rozdziałem **INSTRUKCJA ROZPALANIA**.

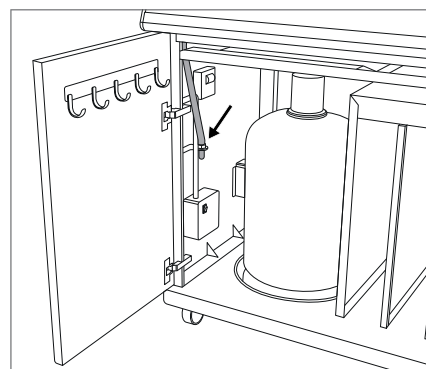
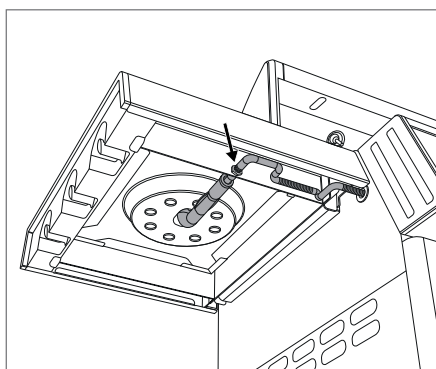
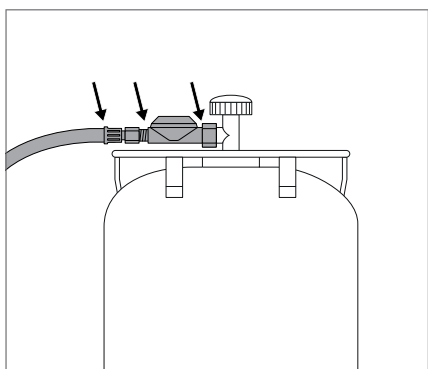
- „Stosować tylko na wolnym powietrzu”
- „Przed uruchomieniem urządzenia przeczytać instrukcję obsługi”
- **„UWAGA:** Odslonięte części urządzenia mogą być bardzo gorące. Chronić przed dostępem dzieci”
- „Stosować z dala od materiałów łatwopalnych”
- „Nie przesuwac urządzenia w trakcie jego działania”
- „Po użyciu należy zakręcić zawór na butli z gazem”
- Nie używać grilla w pomieszczeniu zadaszonym.
- Nie przesuwac grilla wyposażonego w obrotowe kółka na nierównym podłożu lub po stopniach.
- Sprawdzić, czy podczas użycia grilla blacha i tacka odciekowa na tłuszcz są wsunięte do końca aż do kliknięcia zatrasku.
- Stosować rękawice ochronne przy dotykaniu rozgrzanych części.
- Po zakończeniu grillowania należy zawsze ustawić pokrętko regulacyjne gazu w położeniu  i zamknąć dopływ gazu przy butli.
- Przy wymianie butli gazowej należy zwrócić uwagę, czy pokrętko regulacyjne gazu jest ustawione w położeniu  i czy został zamknięty dopływ gazu przy butli. **WAŻNE:** W pobliżu nie mogą znajdować się żadne źródła zapłonu.
- Po podłączeniu nowej butli gazowej sprawdzić szczelność przyłączy zgodnie z instrukcjami w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**.
- W przypadku podejrzewanych nieszczelności ustawić pokrętko regulacyjne gazu w położeniu  i zamknąć dopływ gazu przy butli. Części przewodzące gaz należy oddać do sprawdzenia do specjalistycznego serwisu urządzeń gazowych.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub objawów zużycia węża gazowego należy go natychmiast wymienić. Wąż gazowy nie może wykazywać załamania ani pęknięć. Przed odłączeniem węża gazowego należy zakręcić pokrętko regulacyjne gazu na grillu oraz zamknąć zawór gazowy na butli.
- Wąż oraz regulator ciśnienia gazu należy wymienić po 3 latach od daty zakupu. Zwrócić uwagę, czy regulator ciśnienia gazu oraz wąż spełniają odpowiednie normy europejskie (EN) (regulator ciśnienia gazu EN 16129 / wąż EN 16436).
- Zalecana długość węża gazowego wynosi 90 cm i nie może przekraczać 150 cm.
- Nigdy nie blokować szczeliny do zasysania powietrza w obudowie ani w pokrywie. Nie zamykać ani nie zastaniać otworów wentylacyjnych w pomieszczeniu, w którym przechowywana jest butla z gazem.
- „Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia” W przypadku podejrzenia wadliwego działania należy skontaktować się ze specjalistą.
- Grill jest dostarczany wraz z węzem gazowym i regulatorem ciśnienia gazu. Wąż gazowy w żadnym przypadku nie może dotykać rozgrzanych powierzchni zewnętrznych grilla. Nie dopuszczać do skręcenia węża. W modelach grilla wyposażonych w korytka na węże należy poprowadzić w nich wąż.
- Wąż i regulator ciśnienia gazu spełniają odpowiednie przepisy krajowe i normy europejskie (EN) (regulator ciśnienia gazu EN 16129 / wąż EN 16436).
- W przypadku gdy nie można uzyskać pełnej mocy grzania i istnieje podejrzenie zatkania dopływu gazu, należy skontaktować się ze specjalistycznym serwisem.
- Grill wolno użytkować wyłącznie po postawieniu na twardym i pewnym podłożu. Nigdy nie stawiać włączonego grilla na podłogach wykonanych z drewna lub innych palnych materiałów. Należy zachować bezpieczną odległość między grillem i materiałami palnymi.
- Nie przechowywać grilla w pobliżu łatwopalnych cieczy ani innych łatwopalnych materiałów.
- W przypadku składowania grilla w pomieszczeniu zamkniętym przez zimę należy bezwzględnie odłączyć od niego butlę gazową. Butle gazowe należy przechowywać wyłącznie na zewnątrz, w dobrze wentylowanych miejscach i z dala od dostępu dzieci.
- Przed włączeniem grilla należy ustawić go w miejscu dobrze osłoniętym od wiatru.
- Jeśli grill nie jest używany, po całkowitym ostygnięciu należy go zabezpieczyć osłoną przed działaniem czynników atmosferycznych. Osłonę można nabyć w punkcie zakupu grilla.
- Po silnych opadach deszczu należy zdjąć osłonę, aby nie doszło do powstania wilgoci.
- Korzystać z urządzenia tylko w przypadku, gdy kabel sieciowy, gniazdko i urządzenie nie są uszkodzone. Sprawdzić grill przed każdym użyciem.
- Podłączać urządzenie tylko do uziemionego gniazdko.
- Po każdym użyciu lub w razie wystąpienia usterki wyciągnąć wtyczkę z gniazdko. **UWAGA:** Ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel sieciowy.
- Trzymać kabel sieciowy z dala od gorących części.
- Nie dotykać wtyczki sieciowej mokrymi dłońmi.
- Nie przesuwac grilla podczas eksploatacji.
- Nigdy nie pozostawiać pracującego grilla bez nadzoru.
- Grill pozostaje gorący przez długi czas po wyłączeniu. Zachować ostrożność, aby się nie oparzyć. Nie kłaść na grillu żadnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.
- Nie korzystać z grilla podczas opadów deszczu lub śniegu, ponieważ jest to urządzenie elektryczne.
- W razie potrzeby użyć uziemionych przedłużaczy odpowiednich do prądu o natężeniu min. 10 A (230 V) (przekrój kabla min. 1,5 mm) i uważać, aby ułożenie przedłużacza nie stwarzało zagrożenia potknięciem ani ryzyka przewrócenia grilla.
- Używać jak najkrótszych przedłużaczy i nigdy nie łączyć dwóch ani większej ich liczby ze sobą.
- Nie układać kabla sieciowego na drodze przejścia.

KONTROLA SZCZELNOŚCI

OSTRZEŻENIE: W czasie sprawdzania szczelności w pobliżu nie może znajdować się żadne źródło zapłonu. Dotyczy to także palenia papierosów.

Nie sprawdzać szczelności za pomocą płonącej zapałki lub innego otwartego płomienia. Kontrolę przeprowadzać zawsze na wolnym powietrzu.

1. Ustawić pokrętkę regulacyjną gazu w położeniu .
2. W tym celu otworzyć zawór gazowy na butli, a następnie nanieść pędzlem roztwór składający się w 50% z mydła i 50% z wody na wszystkie części przewodzące gaz (złącze butli gazowej / regulator ciśnienia gazu / wąż gazowy / przyłącze wlotowe gazu / złącze na zaworze). Można też zastosować specjalny spray do wykrywania nieszczelności.
3. Tworzenie pęcherzyków powietrza w roztworze mydła wskazuje miejsca nieszczelne. **WAŻNE:** Grill można używać dopiero po usunięciu wszystkich nieszczelności. Przed usunięciem nieszczelności zamknąć zawór na butli.
4. O ile jest to możliwe, usunąć nieszczelności przez dokręcenie przyłączy lub wymianę uszkodzonych części.
5. Następnie ponownie wykonać czynności podane w punktach 1 i 2.
6. W przypadku braku możliwości usunięcia nieszczelności skontaktować się ze specjalistycznym serwisem gazowym.










WSKAZÓWKA:

KONTROLĘ SZCZELNOŚCI należy wykonać po każdym podłączeniu/wymianie butli z gazem i przed rozpoczęciem sezonu grillowania.


OBJAŚNIENIE OZNACZEŃ NA PANELU OBSŁUGI

Poziomy grzania i zapalnik



-  : pozycja wył.
-  : mała moc grzania
-  : średnia moc grzania
-  : duża moc grzania
-  : zapłon
-  : zapalarka
-  : Wyłącznik światła w komorze grillowania
DUALCHEF S 325 G oraz DUALCHEF S 425 G

PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

1. Umyć wszystkie części, które mają kontakt z produktami spożywczymi.
2. Sprawdzić wszystkie części przewodzące gaz zgodnie z opisem podanym w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**. Kontrolę grilla gazowego należy przeprowadzić również wówczas, gdy zakupiono go w postaci złożonej.
3. W tym celu włączyć grill na mniej więcej 20–25 minut przy ustawionym poziomie grzania .
4. Upewnić się, że blacha i tacka odciekowa na tłuszcz zostały wsunięte do oporu. Dotyczy to także klasycznego grillowania.



INSTRUKCJA ROZPALANIA

WSKAZÓWKA: Nie trzeba używać za każdym razem wszystkich palników. Liczba używanych palników zależy od rodzaju produktów oraz od ich ilości.

ROZPALANIE PALNIKÓW GŁÓWNYCH



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

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

1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między węzłem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone. (Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Ustawić wyłącznik główny na skrzynce przyłączy elektrycznych w położeniu ON (zapala się czerwona lampka kontrolna wyłącznika głównego).
3. Otworzyć pokrywę grilla. **UWAGA:** Nigdy nie zapalać grilla przy zamkniętej pokrywie.
4. Otworzyć dopływ gazu na butli.
5. Nacisnąć pokrętkę regulacyjną gazu wybranego palnika DGS® TWIN BURNERS i obrócić w lewo, aby ustawić poziom grzania . Nacisnąć przycisk zapalania i przytrzymać do momentu przeskoknięcia iskry i zapalenia gazu.
6. Jeżeli gaz nie zapali się w ciągu 3 sekund, ustawić pokrętkę regulacji gazu w pozycji . Odczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć czynności podane w punktach 4 i 5.
7. W przypadku gdy mimo trzykrotnej próby grilla nie da się uruchomić, należy ustalić przyczynę problemu (zgodnie z opisem podanym w rozdziale **USUWANIE USTEREK**).

ROZPALANIE PALNIKA BOCZNEGO

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

1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między węzłem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone. (Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Ustawić wyłącznik główny na skrzynce przyłączy elektrycznych w położeniu ON (zapala się czerwona lampka kontrolna wyłącznika głównego).
3. Otworzyć osłonę bocznego palnika DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G.
UWAGA: Nie rozpalać palnika bocznego przy zamkniętej osłonie.
4. Otworzyć dopływ gazu na butli.
5. Nacisnąć pokrętkę regulacji gazu z napisem SIDE BURNER i obrócić w lewo, aby ustawić poziom grzania . Nacisnąć przycisk zapalania i przytrzymać do momentu przeskoknięcia iskry i zapalenia gazu.
6. Jeżeli gaz nie zapali się w ciągu 3 sekund, ustawić pokrętkę regulacji gazu w pozycji . Odczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć czynności podane w punktach 4 i 5.
7. W przypadku braku możliwości uruchomienia palnika bocznego mimo wykonania trzech prób należy ustalić przyczynę problemu (zgodnie z opisem podanym w rozdziale **USUWANIE USTEREK**).
8. Nie należy używać naczyń do gotowania o szerokości < 160 mm i > 270 mm na bocznym obszarze gotowania.

INFORMACJA NA TEMAT LEWEGO STOLIKA BOCZNEGO

(DOTYCZY TYLKO MODELI Z PALNIKIEM BOCZNYM)

Moduł z palnikiem bocznym na podczerwień BLAZING ZONE (dotyczy tylko modeli Dualchef z palnikiem bocznym)

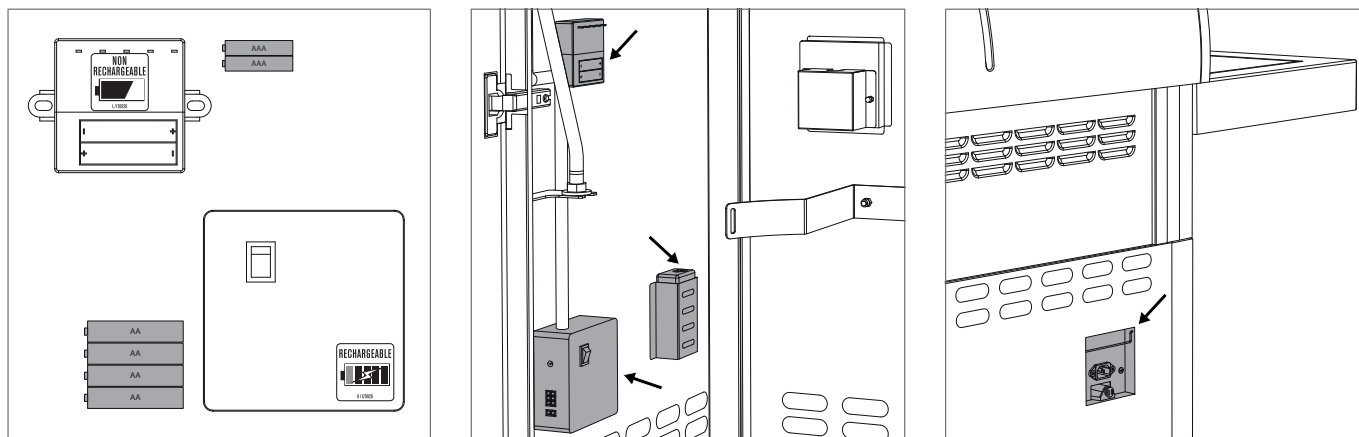
W przypadku zakupu modelu Dualchef z palnikiem bocznym można zdjąć boczne palenisko na lewym stoliku bocznym i zastąpić je modulem OUTDOORCHEF BLAZING ZONE (bocznym palnikiem na podczerwień).

Moduł BLAZING ZONE dostępny jest osobno jako akcesorium w Twoim sklepie z artykułami grillowymi. Jest to palnik ceramiczny, który wytwarza na powierzchni promieniowanie podczerwone oraz oddaje grillowanym produktom wysoką temperaturę powyżej 900 stopni Celsjusza, co pozwala rozkoszować się wspianą, przypieczoną skórką na steku.

Lewy boczny stolik (dotyczy tylko modeli Dualchef z palnikiem bocznym)

W celu zapewnienia stabilności lewego stolika bocznego (w modelach z palnikiem bocznym lub modulem BLAZING ZONE) oraz zagwarantowania bezpieczeństwa bocznego stolika z lewej strony nie da się złożyć.

SKRZYNKA PRZYŁĄCZY ELEKTRYCZNYCH



W skrzynce przyłączy elektrycznych znajdują się:

- 4 akumulatory NiMH (Typ AA, 1,2 V / 2400 mAh) do zasilania rozwiązania Safety Light System (SLS)
- 2 baterie (Typ AAA, 1,5 V) do elektrycznej zapalarki gazu
- 1 wyłącznik główny do odłączania zasilania od poszczególnych podzespołów i do zabezpieczenia przed wyładowaniem akumulatorów
- 1 ładowarka akumulatorów: w przypadku modeli DUALCHEF S 325 G i DUALCHEF S 425 G ładowarkę akumulatorów można podłączyć do sieci zewnętrznej za pomocą dostarczonego kabla, który należy umieścić w gniazdku znajdującym się na tylnej ścianie urządzenia. Przy takim podłączeniu wszystkie 4 wbudowane akumulatory będą się automatycznie ładować po włączeniu wyłącznika głównego. Podczas ładowania dioda ładowarki świeci ciągłym pomarańczowym światłem (czas ładowania: do 12 godzin). Kabel sieciowy nie jest uwzględniony w dostawie innych modeli grilla DUALCHEF, ale funkcja ładowania akumulatorów jest w nich dostępna. Odpowiedni kabel zasilający można kupić w każdym sklepie elektronicznym.

UWAGA: Dzięki ładowarce zabudowanej w skrzynce przyłączy elektrycznych dostarczone akumulatory do grilla DUALCHEF można ładować. Akumulatorów tych **NIE** wolno zamieniać na zwykłe baterie jednorazowego użytku. W przypadku włożenia jednorazowych baterii i połączeniu grilla z siecią zasilającą za pomocą kabla sieciowego urządzenie będzie próbować ładować takie baterie, co może doprowadzić do poważnych uszkodzeń urządzenia i ryzyka pożaru!

ROZWIĄZANIE SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

Rozwiązanie SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) grilla DUALCHEF uruchamia się po obróceniu pokrętki regulacyjnego gazu z położenia ○ w lewo 🔥 do pozycji 🔥🔥🔥. Powoduje to jednoczesne otwarcie dopływu gazu do palników DGS® TWIN BURNER.

Pierścień świetlny wokół pokrętki przepustnicy poinformuje Cię również z pewnej odległości, czy jeden lub więcej palników ma włączone zasilanie gazem.

Zasilanie SLS odbywa się za pomocą 4 dostarczonych akumulatorów. W przypadku gdy stan naładowania akumulatorów spadnie do mniej więcej 20%, SLS zaczyna migać, aby poinformować, że bez podładowania akumulatorów SLS wkrótce zgaśnie.

Regulacja przepływem gazu działa nawet przy rozładowanych akumulatorach.





Grill DUALCHEF jest wyposażony we wbudowaną ładowarkę akumulatorów (patrz rozdział **SKRZYNKA PRZYŁĄCZY ELEKTRYCZNYCH**).

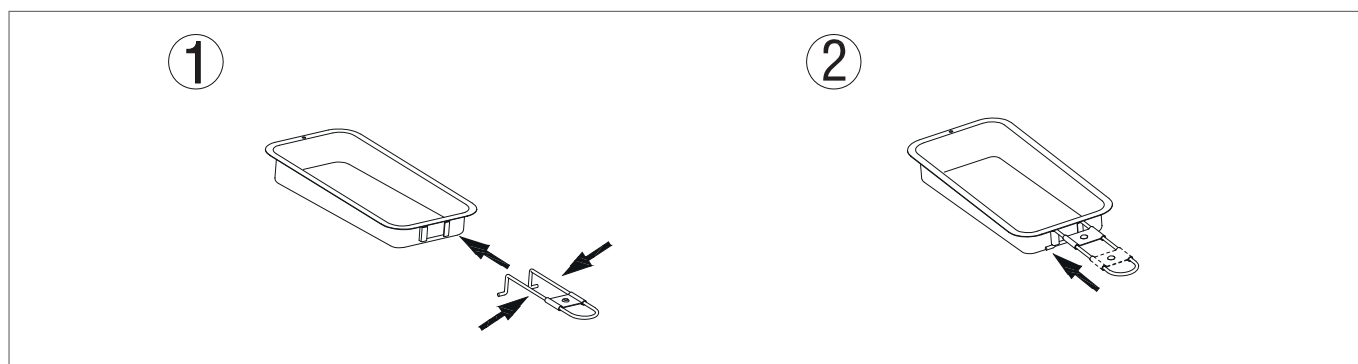
Na panelu sterowania znajduje się czujnik fotometryczny, który mierzy natężenie światła w otoczeniu i dostosowuje odpowiednio natężenie światła SLS. **WSKAZÓWKA:** Aby ta funkcja działała poprawnie, szkiełko nad czujnikiem musi być czyste i niezasłonięte.



INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA DUALCHEFS

Obsługa jest naprawdę prosta:

1. W przypadku mniejszej ilości grillowanego produktu używać tylko jednego lub dwóch palników i oddzielić nieużywaną część powierzchni grillowania za pomocą rozdzielacza stref DGS® ZONE DIVIDER w celu zwiększenia sprawności procesu (patrz rozdział **ROZDZIELACZ STREF DGS® ZONE DIVIDER**). Praca z zamkniętą pokrywą skraca czas grillowania i zmniejsza zużycie gazu.
2. Przy zamkniętej pokrywie rozgrzać grill przez mniej więcej 10 minut przy ustawionym poziomie grzania .
3. Ułożyć produkty na ruszcie grilla i ustawić poziom grzania wybrany zgodnie z własnymi preferencjami z zakresu -.
4. Po zakończeniu grillowania ustawić pokrętko regulacji gazu w położeniu . Następnie zamknąć dopływ gazu na butli. Zawór butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.
5. Odczekać na całkowite schłodzenie grilla, a następnie przenieść grill na miejsce przechowywania lub czyszczenia.
UWAGA: W przypadku modeli DUALCHEF S 325 G i DUALCHEF S 425 G wyposażonych w oświetlenie halogenowe komory do grillowania może ono ulec uszkodzeniu w przypadku, gdy urządzenie w stanie rozgrzanym zostanie poddane silnym wstrząsom.
6. **UWAGA:** Tackę odciekową na tłuszcz można wyciągać, opróżniać i czyścić dopiero po ostygnięciu. Gorący tłuszcz na tacce może spowodować oparzenia. Tackę wyciągać tylko za pomocą dostarczonego uchwytu!



SYSTEM DWÓCH SMAKÓW (DGS® – DUAL GOURMET SYSTEM)

Grill DUALCHEF oprócz klasycznej metody grillowania (patrz rozdział **BEZPOŚREDNIA I POŚREDNIA METODA GRILLOWANIA**) oferuje także wyjątkowy system dwóch smaków DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

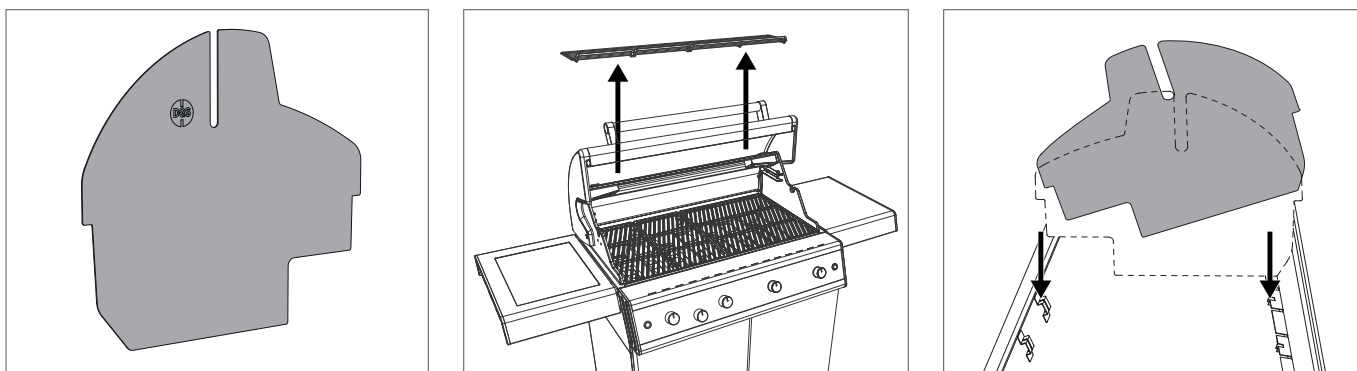
Najważniejszym elementem systemu DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) jest rozdzielacz stref DGS® ZONE DIVIDER, który dzieli grill DUALCHEF na dwie strefy. Taki podział otwiera nowe możliwości grillowania i pozwala na jednoczesne przygotowanie dwóch potraw, umożliwiając nasycenie jednej zapachem drugiej.

W rozdzielonych strefach komory grillowania można niezależnie kontrolować temperaturę. Każdą ze stref można niezależnie sterować i kontrolować. Każdy z dwóch termometrów pokazuje temperaturę panującą w jednej strefie.

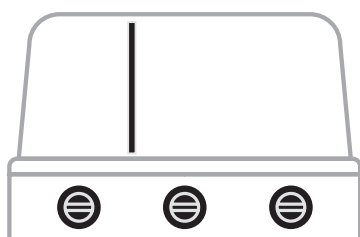
Wyposażenie dodatkowe DGS® pomaga w idealnym wykorzystaniu stref i uzyskaniu znakomitego efektu grillowania.

Poniżej opisano poszczególne elementy rozwiązania DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

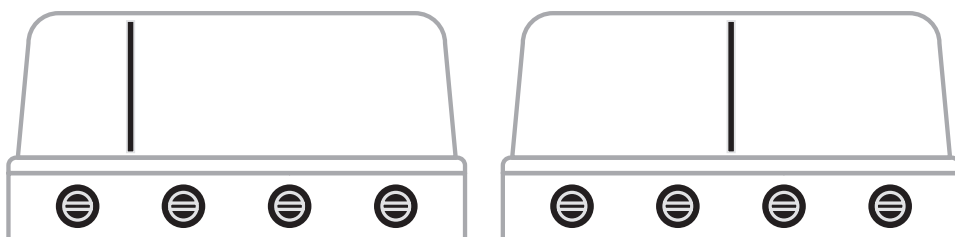
ROZDZIELACZ STREF DGS® ZONE DIVIDER



Rozdzielacz stref DGS® ZONE DIVIDER skutecznie dzieli komorę palników na dwie oddzielnie sterowane strefy grillowania.



Modele DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G i DUALCHEF S 325 G oferują jedno położenie rozdzielacza stref.

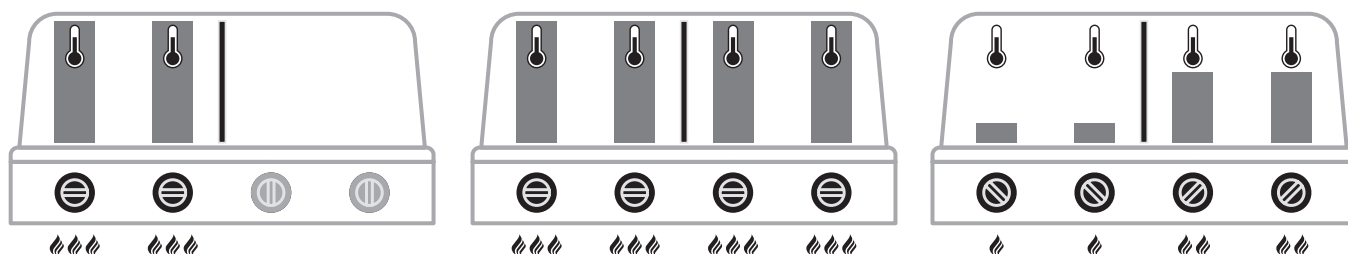


Modele DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G i DUALCHEF S 425 G oferują dwa położenia rozdzielacza stref.

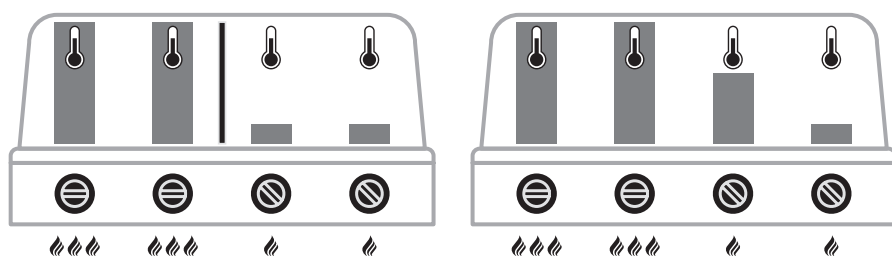
DZIĘKI PODZIAŁOWI KOMORY GRILLOWANIA NA STREFY PONIŻSZE ZASTOSOWANIA STAJĄ SIĘ ŁATWIEJSZE I BARDZIEJ EFEKTYWNE:

1. Przy użyciu rozdzielacza stref DGS® ZONE DIVIDER można jednocześnie przygotowywać na grillu DUALCHEF różne potrawy bez przeniesienia zapachu lub smaku z jednej na drugą!
2. Dzięki rozdzielaczowi stref DGS® ZONE DIVIDER można indywidualnie sterować każdą strefą oddzielnie. Ciepło utworzone przez palnik DGS® TWIN BURNER pozostaje w odpowiedniej części komory grillowania, ponieważ rozdzielacz stref DGS® ZONE DIVIDER w znacznym stopniu uniemożliwia jego przepływ do drugiej strefy. Podział na strefy pozwala na przygotowanie potraw w różnych temperaturach pod osłoną na grillu DUALCHEF.

STREFY TEMPERATURY MOŻLIWE DO UZYSKANIA DZIĘKI ROZDZIELACZOWI STREF DGS® ZONE DIVIDER



RÓŻNICA TEMPERATUR W STREFACH Z ROZDZIELACZEM STREF DGS® ZONE DIVIDER I BEZ NIEGO



Z ROZDZIELACZEM STREF DGS® ZONE DIVIDER BEZ ROZDZIELACZA STREF DGS® ZONE DIVIDER

Przykładowo z prawej strony grilla można przygotowywać smaczną pieczeń z użyciem dyfuzora ciepła DGS® HEAT DIFFUSER (patrz rozdział „Dyfuzor ciepła DGS® HEAT DIFFUSER”), a jednocześnie z lewej strony robić pizzę lub silnie przyrumienione steki.

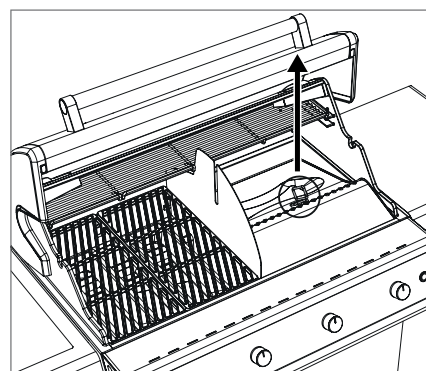
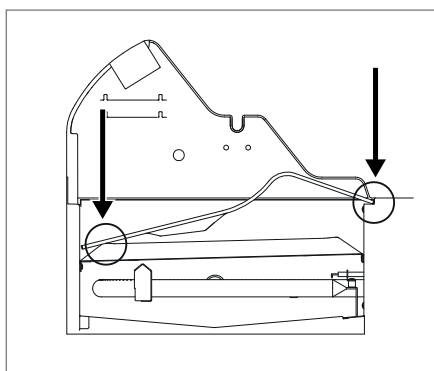
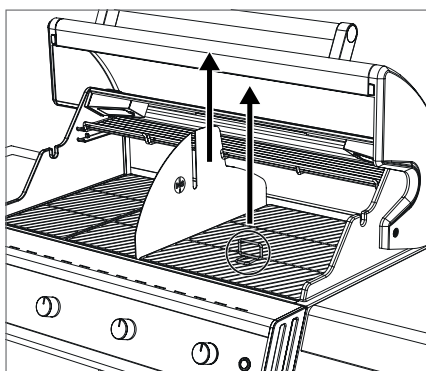
3. Rozdzielacz stref DGS® ZONE DIVIDER ułatwia także optymalizację zużycia gazu. W przypadku grillowania niewielkich ilości produktów można ustawić rozdzielacz stref DGS® ZONE DIVIDER i w ten sposób odizolować niepotrzebną powierzchnię grillowania. Dzięki zmniejszeniu komory grillowania urządzenia DUALCHEF wzrasta sprawność działania używanej powierzchni i pracującego palnika. Różne sposoby podziału na strefy są pokazane na rysunkach.
4. Rozdzielacz stref DGS® ZONE DIVIDER umożliwia bezpośrednie grillowanie w jednej strefie i jednocześnie delikatne przypiekanie potraw w drugiej.

DYFUZOR CIEPŁA DGS® HEAT DIFFUSER

W przypadku przygotowania potraw w obrotowym koszyku konieczne ciepło jest zazwyczaj dostarczane przez palnik tylny. Wytwarzanie ciepła przez tylny palnik i obróbka produktu umieszczonego przed nim wymagają dużych ilości gazu do uzyskania dobrego efektu. Jednocześnie sterowanie temperaturą jest mocno ograniczone.

Dyfuzor ciepła DGS® HEAT DIFFUSER doprowadza niezbędne ciepło z palników DGS® TWIN BURNER bezpośrednio do produktu na obrotowym koszyku.

Takie ułożenie pozwala na przygotowanie pieczonego mięsa przy użyciu tylko jednego palnika ustawionego w położeniu 1. Połączenie układu palników DGS® TWIN BURNER z rozdzielaczem stref DGS® ZONE DIVIDER i dyfuzorem ciepła DGS® HEAT DIFFUSER zmniejsza zużycie gazu i zwiększa temperaturę.



Sposób użycia dyfuzora ciepła DGS® HEAT DIFFUSER:

1. Zdjąć ruszt z prawej strony grilla za pomocą uchwyty do podnoszenia.
2. Założyć dyfuzor ciepła DGS® HEAT DIFFUSER w sposób pokazany wyżej.
3. Umieścić produkt do grillowania w KOSZYKU OBROTOWEGO OUTDOORCHEF DGS® (który nie jest uwzględniony w dostawie; można go zamówić jako wyposażenie dodatkowe).
4. Umieścić koszyk z produktem w bloku silnika (który jest częścią KOSZYKA OBROTOWEGO DGS®). Drugi koniec koszyka z produktem umieścić w uchwycie rozdzielacza stref DGS® ZONE DIVIDER.
5. Następnie uruchomić grill DUALCHEF i upiec mięso w żądanej temperaturze.
6. Użyć uchwyty podnoszącego do ściągnięcia dyfuzora ciepła DGS® HEAT DIFFUSER.

Pręty osłonowe DGS® PROTECTION BARS i dyfuzor ciepła DGS® HEAT DIFFUSER ochronią palniki DGS® TWIN BURNER przed kapiącym tłuszczem i uniemożliwią zapalenie się jego kropeł. Nadmiar tłuszczu jest odprowadzany przez dyfuzor ciepła o specjalnie opracowanym kształcie DGS® HEAT DIFFUSER między palnikami DGS® TWIN BURNER. Dzięki podziałowi na strefy można przygotowywać inne potrawy na niezajętej powierzchni grilla.

RUSZT DO GRILLOWANIA O REGULOWANEJ WYSOKOŚCI

Ruszt do grillowania służy jako dodatkowa powierzchnia grzewcza stanowiąca oddzielną strefę grzania. W zależności od wielkości grillowanego produktu można ten ruszt umieścić w jednym z dwóch położeń. Ruszt może być używany w połączeniu z dyfuzorem ciepła DGS® HEAT DIFFUSER i rozdzielnikiem stref DGS® ZONE DIVIDER. W tym przypadku do dyspozycji jest tylko jedno położenie!

RUSZT GRILLOWY Z ŻELIWA

ZASTOSOWANIE

Przed pierwszym użyciem umyć ruszt z żeliwa wodą. Podczas pracy dotykać rusztu tylko po uprzednim założeniu rękawic ochronnych. Nie kłaść gorącego rusztu na powierzchnie wykonane z materiału palnego lub wrażliwego na działanie ciepła. Do ściągania rusztu z żeliwa używać uchwyty podnoszącego.

CZYSZCZENIE

- Zostawić ruszt z żeliwa na grillu ustawionym na pełną moc przez mniej więcej 10 minut do wypalenia
- Do czyszczenia używać szczotki z drutami mosiężnymi (nie stalowymi)
- Odczekać na schłodzenie
- W przypadku silnie przylegających zanieczyszczeń: Użyć środka czyszczącego OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER do gruntownego oczyszczenia rusztu

WSKAZÓWKA

Po oczyszczeniu ruszt lekko nasmarować olejem spożywczym.

WYPOSAŻENIE DODATKOWE DGS®

Zastosowanie rozdzielnicy stref DGS® ZONE DIVIDER oferuje praktycznie nieograniczone możliwości przygotowania potraw na grillu DUALCHEF. Aby jeszcze bardziej rozszerzyć możliwości urządzenia, OUTDOORCHEF opracował różnorodne wyposażenie dodatkowe do grillowania, gotowania i pieczenia, dzięki któremu grillowanie z DUALCHEF daje jeszcze większą satysfakcję. Zachęcamy do korzystania z dodatkowego wyposażenia DGS®.



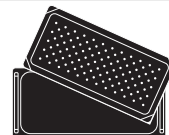
KOSZYK OBROTOWY DGS®

KOSZYK OBROTOWY DGS® zapewnia równomierne pieczenie mięsa. Dzięki jego specjalnemu kształtowi produkt nie musi być nabijany na rożen i nie traci soczystości. Koszyk nadaje się idealnie do przyrządzania kurczaków z chrupiącą skórką, soczystej pieczeni i befsztyków.



PŁYTA GRILLOWA DGS®

PŁYTA GRILLOWA DGS® z żeliwa optymalnie utrzymuje ciepło i równomiernie je rozprowadza. Dwustronna płyta grillowa ma jedną stronę żebrowaną, a drugą gładką, dzięki czemu umożliwia przygotowywanie potraw na wiele różnych sposobów. Na stronie gładkiej można przygotowywać naleśniki, gofry lub jajecznice, natomiast strona żebrowana służy do szybkiego pieczenia mięsa.



ZESTAW DO GOTOWANIA DGS®

ZESTAW DO GOTOWANIA DGS® jest najbardziej uniwersalnym elementem wyposażenia dodatkowego DGS®. Można w nim przyrządzać praktycznie wszystko – potrawy płynne, jarzyny na parze, zapiekanki, ryby i wiele innych. Zestaw do gotowania umieszcza się bezpośrednio na grillu zamiast rusztu. Specjalne uchwyty umożliwiają łatwe i pewne przenoszenie zestawu.



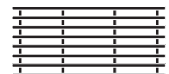
KAMIEŃ DO PIECZENIA PIZZY DGS®

Nowy KAMIEŃ DO PIECZENIA PIZZY DGS® pozwala na upieczenie na grillu chrupiącej pizzy. Rama ze stali nierdzewnej umożliwia pieczenie na podwyższeniu i zapewnia idealne połączenie ogrzewania od góry i od dołu.



RUSZT Z ŻELIWA DGS®

Dzięki skośnemu ułożeniu prętów w kształcie rombu ruszt z żeliwa DGS® zapewnia idealne odbicie kształtu na grillowanych stekach i filetach z ryb. Ponieważ żeliwo optymalnie gromadzi ciepło i przenosi je do grillowanego produktu, za każdym razem, gdy konieczna jest wysoka temperatura, stosuje się zestaw obu rusztów.



RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ DGS®

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ DGS® zapewnia idealne przewodzenie ciepła i odbicie wzoru na grillowanym produkcie. Gęsty ruszt ze stali nierdzewnej nie powoduje zapiekania resztek produktu i jest łatwy w czyszczeniu.



RUSZT NA WARZYWA DGS®

RUSZT NA WARZYWA DGS® umożliwia proste przygotowanie zdrowych dań z warzyw, ryb lub hamburgerów. Powłoka z porcelanowej emalii i specjalne otwory w ruszcie zapewniają praktycznie beztłuszczowe grillowanie i chronią przed przywieraniem produktu. Koszyk obrotowy jest prosty w obsłudze i gwarantuje dobry efekt grillowania.

BEZPOŚREDNIA I POŚREDNIA METODA GRILLOWANIA ZA POMOCĄ DUALCHEF

NA CZYM POLEGA RÓŻNICA?

BEZPOŚREDNIA METODA GRILLOWANIA

Jak sama nazwa wskazuje, w grillowaniu bezpośrednim produkt leży bezpośrednio nad źródłem ciepła.

Ta metoda nadaje się do krótkiego, intensywnego pieczenia. Dzięki wysokiej temperaturze tworzy się przyrumieniona skórka lub perfekcyjny odcisk grilla na stekach.

POŚREDNIA METODA GRILLOWANIA

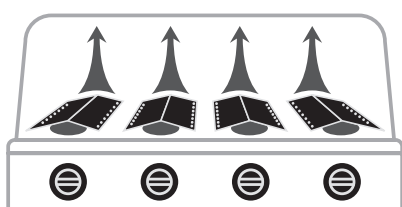
W przypadku grillowania pośredniego ciepło cyrkuluje wokół produktu. Przy zamkniętej pokrywie grill pracuje podobnie jak piekarnik z termoobiegiem.

Ta metoda grillowania idealnie nadaje się do przygotowania dużych kawałków mięsa w niskich temperaturach, delikatnych ryb i chrupiącej pizzy.

W przypadku GRILLA GAZOWEGO można ręcznie zmienić pracę z bezpośredniej na pośrednią.

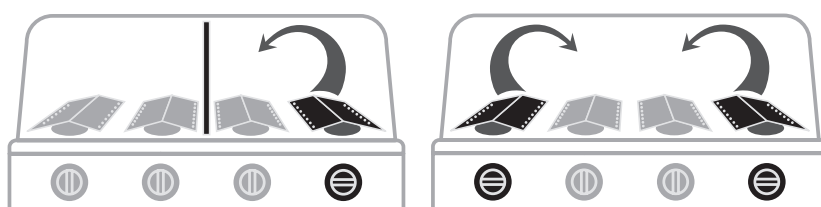
Przy pośrednim grillowaniu, gotowaniu i pieczeniu umieścić produkt na środku ruszta i używać tylko dwóch zewnętrznych palników.

TRYB GRZANIA BEZPOŚREDNIEGO



Bezpośrednie grillowanie i gotowanie:
Umieścić produkt nad załączonymi palnikami.

TRYB GRZANIA POŚREDNIEGO

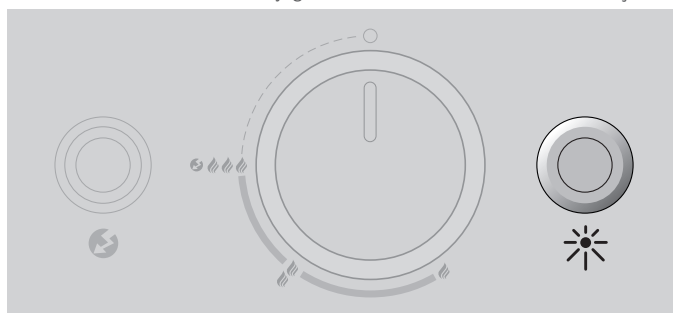


Grillowanie, gotowanie i pieczenie w trybie grzania pośredniego:
Umieścić produkt na środku ruszta, zamknąć pokrywę i włączyć tylko oba palniki zewnętrzne.

OŚWIETLENIE KOMORY GRILLOWANIA

Modele DUALCHEF S 325 G i DUALCHEF S 425 G są wyposażone w oświetlenie komory grillowania. Lampki halogenowe (G9, 12 V, 10 W) są zasilane za pomocą dostarczonego kabla sieciowego podłączanego z tyłu urządzenia. Wyłącznik oświetlenia znajduje się po prawej stronie panelu obsługi.

UWAGA: Oświetlenie komory grillowania może ulec uszkodzeniu, jeśli urządzenie w stanie gorącym zostanie poddane silnym wstrząsom.



PO ZAKOŃCZENIU GRILLOWANIA

1. Ustawić pokrętko regulacyjne gazu każdego palnika na **O**.
2. Przed usunięciem nieuszczelności zamknąć zawór na butli.
3. Wyłączyć główny wyłącznik w skrzynce przyłączy elektrycznych.
4. Poczekać na całkowite ochłodzenie grilla, a następnie wyczyścić go.
5. Przykryć grill odpowiednią pokrywą.

UWAGA: Odczekać na całkowite schłodzenie grilla DUALCHEF, a następnie przewieźć grill na miejsce przechowywania lub czyszczenia. Modele DUALCHEF S 325 G i DUALCHEF S 425 G są wyposażone w oświetlenie halogenowe komory do grillowania, które może ulec uszkodzeniu w przypadku, gdy urządzenie w stanie rozgrzanym zostanie poddane silnym wstrząsom.

UWAGA: Tackę odciekową na tłuszcz można wyciągać, opróżniać i czyścić dopiero po ostygnięciu. Gorący tłuszcz na tacce może spowodować oparzenia. Tackę wyciągać tylko za pomocą dostarczonego uchwytu!

CZYSZCZENIE

Ponieważ tłuszcz odparuje albo spływa na tackę odciekową, przed kolejnym grillowaniem konieczne jest jedynie podstawowe czyszczenie.

Do czyszczenia rusztu używać szczotki z drutami mosiężnymi (a nie stalowymi).

Do gruntownego czyszczenia komory grillowania należy użyć środka **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Opcjonalnie w celu usunięcia luźnych pozostałości można używać nylonowej gąbki kuchennej oraz roztworu wody i mydła. Na końcu wyjąć tackę odciekową tłuszczu, opróżnić ją i oczyścić za pomocą środka czyszczącego **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**. Podzespoły wykonane ze stali szlachetnych należy czyścić za pomocą ogólnie dostępnego środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub gąbki polerującej dostępnej w sklepach budowlanych.

ZALECENIE: Dyfuzor ciepła **DGS® HEAT DIFFUSER** i pręty ochronne **DGS® PROTECTION BARS** należy czyścić przed każdym użyciem, aby nie doszło do zapiekania i przypalenia resztek produktów.

ZASTOSOWANIE ŚRODKA DO CZYSZCZENIA OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

WAŻNE: Podczas stosowania środka czyszczącego **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** grill nie może pracować. Nosić rękawice ochronne i 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 stosować na powierzchniach malowanych proszkowo.

ZASTOSOWANIE ŚRODKA DO CZYSZCZENIA OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

WAŻNE: Podczas stosowania środka czyszczącego **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER** grill nie może pracować.

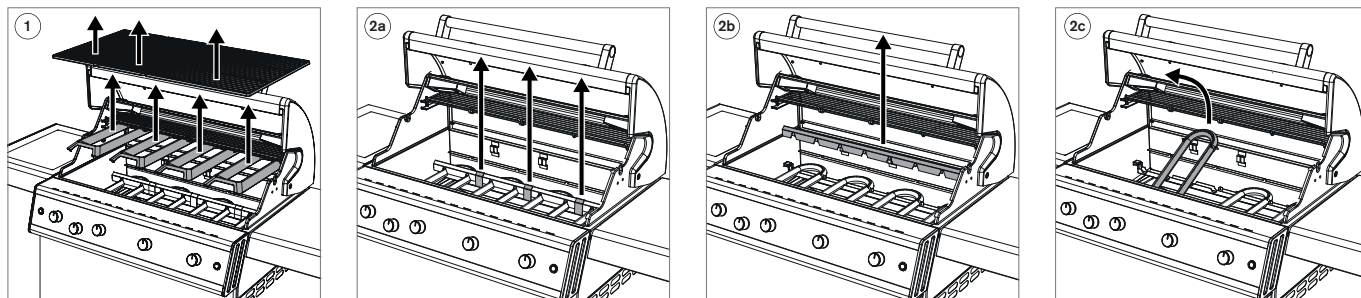
Nosić rękawice i okulary ochronne. Spryskać grill i wyposażenie dodatkowe, które jest jeszcze nieco ciepłe, środkiem czyszczącym i odczekać 10 minut, aż pianka wyschnie.

W razie potrzeby użyć odpowiedniej szczotki lub gąbki z nylonu do czyszczenia grilla. Na końcu dokładnie spłukać wodą i osuszyć.

UWAGA: Środka **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** nie wolno stosować na powierzchniach malowanych proszkowo.

KONSERWACJA PALNIKÓW DGS® TWIN BURNER

Palniki mogą ulec zatkaniu przez insekty. Może to spowodować utratę mocy lub cofanie się płomienia. Regularnie sprawdzać i czyścić palniki. W tym celu należy wykonać poniższe czynności:



1. Zdjąć ruszt grillowy z żeliwa i pręty ochronne DGS® PROTECTION BARS z grilla DUALCHEF.
- 2a. Zdjąć zaciski mocujące palniki.
- 2b. Zdjąć górne elementy mocujące palniki.
- 2c. Wyjąć palniki z komory spalania.
3. Oczyszczyć palniki cienką szczotką do mycia butelek lub drutem.
4. Po zakończeniu czyszczenia założyć wszystkie części do komory spalania w odwrotnej kolejności i ponownie uruchomić palnik zgodnie z punktem „ZAPŁON PALNIKÓW GŁÓWNYCH”.

WAŻNE: W przypadku stosowania środków czyszczących po zakończeniu czyszczenia należy dobrze osuszyć grill. W celu przyspieszenia suszenia można włączyć grill i przez kilka minut pozostawić go włączonym na poziomie grzania 🔥🔥🔥 z otwartą pokrywą.

KONSERWACJA

Regularna konserwacja grilla DUALCHEF gwarantuje jego bezawaryjne działanie. Wszystkie części przewodzące gaz należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku oraz każdorazowo po dłuższej przerwie w użyciu. Pająki i inne owady mogą powodować zatkanie części grilla, które należy usunąć przed ponownym użyciem. Jeżeli grill jest regularnie przesuwany po nierównym podłożu, to należy od czasu do czasu sprawdzić, czy wszystkie śruby są dobrze dokręcone.

Jeżeli grill jest nieużywany przez dłuższy okres, to przed ponownym uruchomieniem należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zwrócić się do dostawcy gazu lub serwisu sprzedaży.

Aby zapobiec uszkodzeniom na skutek korozji, wszystkie części metalowe należy naoliwić przed dłuższym składowaniem. Po dłuższym okresie składowania, a także co najmniej raz w czasie sezonu grillowego, należy sprawdzić, czy wąż gazowy nie ma pęknięć, załamania lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem podanym w rozdziale **WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**.

W celu zapewnienia jak najdłuższego czasu eksploatacji grilla po jego ostygnięciu należy zabezpieczyć go odpowiednią osłoną **OUTDOORCHEF** przed działaniem czynników atmosferycznych. Po silnych opadach deszczu należy zdjąć osłonę w celu zapobieżenia zbieraniu się wilgoci. Osłonę można nabyć w punkcie zakupu grilla.

USUWANIE USTEREK

Nie można rozpalić palnika:

- Sprawdzić, czy został otwarty dopływ gazu z butli.
- Sprawdzić, czy w butli znajduje się wystarczająca ilość gazu.
- Sprawdzić, czy iskra z elektrody przeskakuje na palnik.

UWAGA: To sprawdzenie należy wykonać tylko przy zamkniętym doprowadzeniu gazu!

Brak iskry:

- Upewnić się, czy baterie zostały właściwie włożone.
- Odstęp pomiędzy palnikiem i elektrodą powinien wynosić 4–6 mm.
- Sprawdzić, czy kable zapalarki elektrycznej i elektrody zostały dobrze umieszczone w gniazdkach.
- Umieścić 2 nowe baterie (Typ AAA, 1,5 Volt) w zapalniku elektrycznym.

W przypadku trudności z uruchomieniem grilla mimo wykonania powyższych czynności należy się skontaktować z punktem sprzedaży.

Rozwiązanie SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) nie działa:

- Sprawdzić, czy został otwarty dopływ gazu na pokrętkach regulacyjnych. (przy zamkniętym zaworze na butli)
- Upewnić się, czy akumulatory zostały właściwie włożone do SLS i czy są naładowane.
- W przypadku gdy akumulatory są rozładowane, należy w zależności od modelu grilla:
 - podłączyć dostarczony kabel sieciowy do ładowarki, aby rozpocząć ładowanie akumulatorów (dotyczy modeli DUALCHEF S 325 G i DUALCHEF S 425 G)
 - nabyć odpowiedni kabel sieciowy i podłączyć go bezpośrednio do skrzynki przyłączy elektrycznych, aby uruchomić proces ładowania (dotyczy modeli DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G / DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G)
 - założyć nowe akumulatory

Oświetlenie komory grillowania

- Sprawdzić, czy żarówki halogenowe G9 (12 V / 10 W) nie są przepalone.

GWARANCJA KONSUMENCKA

1. Gwarancja i pozostałe prawa nabywcy

Wraz z nabyciem niniejszego urządzenia OUTDOORCHEF u autoryzowanego sprzedawcy klient, jako prywatny nabywca końcowy (konsument), otrzymuje gwarancję producenta – firmy OUTDOORCHEF AG („OC”).

Gwarancja producenta zapewnia zaspokojenie roszczeń gwarancyjnych nabywcy przez gwaranta stosownie do ustaleń niniejszej umowy. Roszczenia gwarancyjne stanowią przy tym uzupełnienie pozostałych praw nabywcy wynikających z umowy lub obowiązującego prawa. Niniejsza gwarancja nie wyłącza ani nie ogranicza pozostałych praw. Nabywca może zatem dochodzić od odnośnego zobowiązanego wszystkich innych swoich praw wynikających z umowy lub obowiązującego prawa. Niniejsza gwarancja nie narusza na przykład praw wynikających z niemieckiej ustawy o odpowiedzialności cywilnej za produkt (Produkthaftungsgesetz).

W szczególności nabywca ma prawo do dochodzenia od sprzedającego roszczeń umownych z tytułu rękojmi. W związku z tym przykładowe ewentualne anulowanie umowy kupna-sprzedaży może być dokonane wyłącznie w stosunku do sprzedającego, ale nie w ramach niniejszej gwarancji w stosunku do OC.

2. Strony i warunki gwarancji

Udzielającym gwarancji jest OC. Uprawnionym do korzystania z gwarancji jest każdy klient końcowy, nabywający do celów prywatnych nowy produkt w legalnym obrocie. Nabycie produktu musi być potwierdzone dowodem zakupu. Nabycie do celów prywatnych występuje w przypadku, gdy produkt zostaje zakupiony przez osobę fizyczną do celów, które nie są w przeważającej mierze przypisane działalności gospodarczej ani samodzielnej działalności zawodowej prowadzonej przez tę osobę. Roszczeń gwarancyjnych należy dochodzić u gwaranta w ciągu dwóch miesięcy od wystąpienia przypadku objętego gwarancją. W przeciwnym razie roszczenia te są wykluczone. W przypadku wad jawnych okres wykluczenia rozpoczyna się w momencie otrzymania produktu. OC zaleca zatem sprawdzenie produktu pod kątem obecności wad i usterek natychmiast po jego otrzymaniu.

3. Zakres

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

OBUDOWA Z ALUMINIUM ODLEWANEGO CIŚNIENIOWO I STALI NIERDZEWNEJ	10 lat	na korozję
PALNIKI DGS® TWIN BURNER	5 lat	na korozję lub przepalenie
RUSZT GRILLOWY	3 lata	na korozję lub przepalenie
EMALIOWANA POKRYWA	3 lata	na korozję i uszkodzenie emalii przed pierwszym użyciem
Rozdzielacz stref DGS® ZONE DIVIDER / dyfuzor ciepła DGS® HEAT DIFFUSER / pręty ochronne DGS® PROTECTION BARS	3 lata	na korozję lub przepalenie
POZOSTAŁE CZĘŚCI	2 lata	na wszystkie pozostałe wady produkcyjne i materiałowe

W rozumieniu niniejszej gwarancji wadami nie są niejednorodności i różnice w kolorze emalii ani nieznaczne wady, takie jak obecność wynikających z produkcji widocznych punktów oparcia na dolnej krawędzi pokrywy lub zawieszaniach, które są bez znaczenia dla funkcjonowania urządzenia i dla zadowolenia klienta.

W przypadku reklamacji OC zgodnie z własnym uznaniem wymieni i zastąpi uszkodzone lub wadliwe części albo cały produkt. O ile klient to zaakceptuje, produkt może być również wymieniony na podobny model nowszego typu lub na kolejny model danej serii. O ile wada nie narusza funkcjonalności produktu i klient ją zaakceptuje, to zamiast naprawy może zostać zaoferowana odpowiednia rekompensata finansowa.

W czasie realizacji roszczeń gwarancyjnych (sprawdzania i ewentualnej wymiany) nabywca nie ma prawa do żądania od OC udostępnienia produktu zastępczego ani dochodzenia żadnego innego odszkodowania. Udzielenie świadczeń gwarancyjnych nie wpływa na przedłużenie

ani ustanowienie nowego okresu gwarancji. Wymienione części produktów przechodzą na własność OC. Okres gwarancji rozpoczyna się od nowa tylko w przypadku wymiany produktu.

Niniejsza gwarancja nie stanowi podstawy do dochodzenia 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

Gwarancja nie ma zastosowania w następujących przypadkach:

- zwykłe zużycie elementu występujące przy wykorzystaniu urządzenia zgodnie z przeznaczeniem, szczególnie takich części eksploatacyjnych jak termometr, zapalnik i bateria, elektroda, kabel zapalnika, wąż gazowy, regulator ciśnienia gazu, żarówka halogenowa oraz blacha i tacka odciekowa do tłuszczu;
- wady emalii powstałe podczas eksploatacji urządzenia, o ile nie można udowodnić, że wystąpiły już przed jego pierwszym użyciem;
- wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek nieodpowiedniego lub niezgodnego z przeznaczeniem użycia urządzenia, szczególnie w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi, wskazówek dotyczących bezpieczeństwa lub wskazań dotyczących eksploatacji/konserwacji (na przykład użycie urządzeń przeznaczonych do stosowania na zewnątrz w pomieszczeniach zamkniętych, uszkodzenia powstałe wskutek błędnego montażu, nieodpowiedniego czyszczenia powierzchni emaliowanej lejka lub rusztu grilla, nieprzeprowadzenia kontroli szczelności, o ile jest ona zalecana w instrukcji obsługi, użycia szkodliwych chemikaliów, wykorzystania do innych celów itd.);
- wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek ingerencji lub napraw wykonywanych przez osoby niemające upoważnienia OC;
- wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek niszczącego oddziaływania warunków atmosferycznych (np. gradu lub uderzenia pioruna);
- wady i/lub uszkodzenia spowodowane umyślnie, w sposób zamierzony lub przez zaniedbanie, o ile odpowiedzialności za to 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 wskutek zużycia urządzenia przy jego zastosowaniu do celów gospodarczych (np. w ramach działalności hotelarskiej lub gastronomicznej).

5. Realizacja roszczeń gwarancyjnych

W przypadku objętym gwarancją należy niezwłocznie zwrócić się do nas lub do jednego z naszych autoryzowanych punktów sprzedaży (wykaz punktów sprzedaży jest podany na stronie www.outdoorchef.com) i załączyć oprócz swoich danych adresowych (o ile jest to możliwe) również nazwę produktu / jego części, dowód zakupu, numer serii i numer artykułu (dane te można znaleźć na etykiecie z danymi (tabliczce znamionowej) naklejonej na urządzenie; patrz również pierwsza część instrukcji obsługi). Ponadto należy dołączyć opis wady i w miarę możliwości zdjęcia. Reklamowany produkt należy dostarczyć do punktu sprzedaży lub bezpośrednio do nas (gwarancja typu „bring-in”) w celu sprawdzenia zasadności reklamacji. W przypadku uznania reklamacji zwracamy klientowi uzasadnione i wymagane koszty transportu i wysyłki. W innym przypadku produkt zostanie odesłany z powrotem na koszt klienta.

Zarejestrowana marka **OUTDOORCHEF** jest reprezentowana przez następujące przedsiębiorstwo:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Wykaz autoryzowanych dystrybutorów jest podany na naszej stronie internetowej OUTDOORCHEF.COM

** Numer seryjny oraz numer artykułu znajduje się na samoprzylepnej etykiecie (tabliczce znamionowej) umieszczonej na grillu (patrz pierwsza część niniejszej **INSTRUKCJI OBSŁUGI**).

INFORMACJE TECHNICZNE

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Gaz	Propan/butan 30/31
Moc całkowita	12 kW
Zużycie gazu	870 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	0,98 mm / Oznaczenie: BK
Dysza (50 mbar)	0,84 mm / Oznaczenie: AR
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Maks. dopuszczalna ilość gazu w butli umieszczonej w podstawie grilla 11 kg

DUALCHEF 325 G / S 325 G

CE	0063
Gaz	Propan/butan 30/31
Moc całkowita	15,4 kW
Zużycie gazu	1120 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	0,98 mm / Oznaczenie: BK
Dysza (50 mbar)	0,84 mm / Oznaczenie: AR
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Maks. dopuszczalna ilość gazu w butli umieszczonej w podstawie grilla 11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Gaz	Propan/butan 30/31
Moc całkowita	16 kW
Zużycie gazu	1160 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	0,98 mm / oznaczenie: BK
Dysza (50 mbar)	0,84 mm / Oznaczenie: AR
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Maks. dopuszczalna ilość gazu w butli umieszczonej w podstawie grilla 11 kg

DUALCHEF 425 G / S 425 G

CE	0063
Gaz	Propan/butan 30/31
Moc całkowita	19,4 kW
Zużycie gazu	1410 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	0,98 mm / oznaczenie: BK
Dysza (50 mbar)	0,84 mm / Oznaczenie: AR
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Maks. dopuszczalna ilość gazu w butli umieszczonej w podstawie grilla 11 kg

PALNIK BOCZNY

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

CE	0063
Gaz	Propan/butan 30/31
Moc	3,4 kW
Zużycie gazu	250 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	0,88 mm / oznaczenie: AH
Dysza (50 mbar)	0,76 mm / Oznaczenie: AK
Ciśnienie gazu	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

I₃_{B/P} (30 mbar)

I₃_{B/P} (50 mbar)

I₃₊ (28/30/37 mbar)

ZAPALARKA ELEKTRYCZNA / SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

Do pracy zapalarki elektrycznej konieczne są 2 baterie (Typ AAA, 1,5 V), natomiast rozwiązanie SAFETY LIGHT SYSTEM wymaga akumulatorów NiMH (Typ AA, 1,2 V / 2400 mAh).

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

Do oświetlenia komory grillowej służą żarówki halogenowe G9 (12 V / 10 W)

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WSKAZAŃ TEMPERATURY

Zakres błęd wskazań termometru wynosi $\pm 10\%$.

STRONA INTERNETOWA

Dalsze informacje, wskazówki, uwagi, przepisy przygotowania potraw i wszystkie dane dotyczące produktów oferowanych przez OUTDOORCHEF są podane na naszej stronie internetowej OUTDOORCHEF.COM



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

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

CE0063 2019		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=			

IMPORTANT:
Începeți prin a nota numărul de serie al grătarului dvs. cu gaz, de pe verso, pe aceste instrucțiuni de utilizare. În funcție de modelul de grătar puteți găsi numărul pe **eticheta cu specificații tehnice**, care se află fie pe raftul grătarului, fie pe placa de la bază.

Numărul de serie și codul articolului sunt importante pentru a nu avea probleme la obținerea de informații, la comandarea pieselor de schimb și în cazul cererilor de garanție. Păstrați instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur. Acestea conțin informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea.

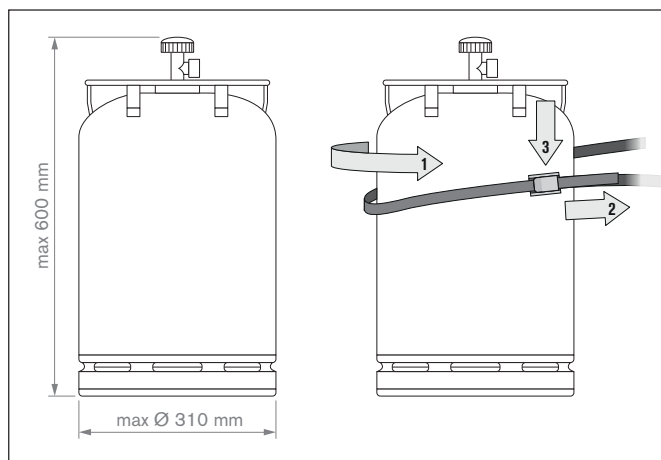
Citiți aceste instrucțiuni de utilizare înainte de punerea în funcțiune a aparatului. Păstrați instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur. Acestea conțin informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea.

IMPORTANT PENTRU SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ

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 a 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 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

Respectați în primul rând indicațiile de siguranță și instrucțiunile de utilizare ale producătorului buteliilor de gaz. Pe placa de bază se vor așeza numai butelii de gaz cu greutate netă de maximum 11 kg. Amplasați butelia în spațiul special prevăzut, consultați instrucțiunile de montaj. Asigurați-vă că racordurile existente sunt etanșe. Înainte de punerea în funcțiune și după fiecare schimbare a buteliei de gaz, efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE**. Nu expuneți buteliile de gaz la o temperatură mai mare de 50 °C și nu le depozitați niciodată 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 de gaz sunt aprobate în țara dvs. Utilizați numai butelii de gaz conforme cu normativele naționale corespunzătoare. Din cauza diferitelor sisteme de etanșare este posibil să fie realizat un racord neetanș, la o modificare a sistemelor de reglare a gazului și a buteliei. 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 furtunul de gaz la prevederile naționale.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Proprietarul trebuie să păstreze aceste instrucțiuni de utilizare și să le aibă la îndemână în orice moment.

Puneți în funcțiune grătarul conform capitolului **INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE**.

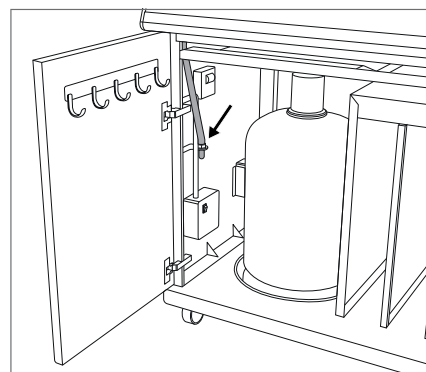
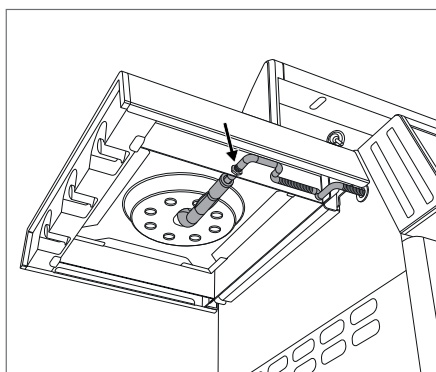
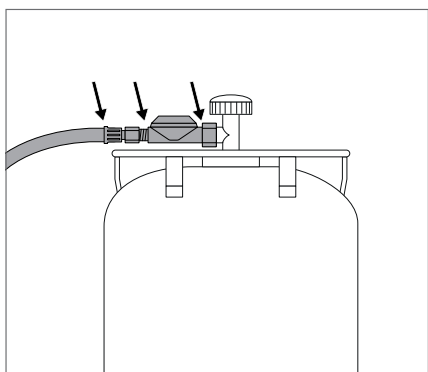
- „A se utiliza numai în exterior”
- „A se citi instrucțiunile de utilizare înainte de punerea în funcțiune a aparatului”
- **„ATENȚIE:** Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți. A se ține copiii mici departe”
- „Acest aparat, în timpul utilizării, trebuie ținut departe de materiale inflamabile”
- „A nu se deplasa aparatul în timpul utilizării”
- „Închideți robinetul buteliei după utilizare”
- Nu folosiți niciodată grătarul sub o copertină.
- Nu deplasați aparatele care sunt echipate cu roțile pe suprafețe denivelate sau pe trepte.
- Asigurați-vă ca, în timpul funcționării, tava de scurgere a grăsimii și cuva de captare a grăsimii să fie întotdeauna împinse până la capăt și complet fixate.
- 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 **TESTUL DE ETANȘITATE**.
- 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 utilizare de 3 ani de la data cumpărării. Asigurați-vă că regulatorul de presiune a gazului și furtunul respectă standardele EN relevante (regulatorul de presiune a gazului EN 16129 / furtunul EN 16436).
- Lungimea recomandată a furtunului de gaz este de 90 cm și nu trebuie să depășească 150 cm.
- Nu blocați fantele de admisie a aerului din carcasă sau fantele de aerisire din capac. Orificiile de ventilare pentru butelia de gaz nu trebuie să fie în niciun caz închise sau acoperite.
- „Nu modificați aparatul” În cazul în care suspectați o defecțiune, contactați un specialist.
- Grătarul este livrat împreună cu un furtun de gaz și cu regulatorul 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 (regulatorul de presiune a gazului EN 16129 / furtunul 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.
- Nu depozitați grătarul în apropierea lichidelor sau a materialelor ușor inflamabile.
- În cazul în care grătarul este depozitat pe timpul iernii într-o cameră, butelia de gaz trebuie scoasă. Trebuie să depozitați întotdeauna grătarul în aer liber, într-un loc bine ventilat, la care copiii să nu poată ajunge.
- Înainte de utilizare, așezați grătarul într-un loc ferit de vânt, pe cât posibil.
- 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.
- Utilizați aparatul numai atunci când cablul de alimentare, priza și aparatul nu prezintă deteriorări. Verificați aparatul înainte de fiecare utilizare.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare.
- Decuplați ștecărul după fiecare utilizare sau după o avarie. **ATENȚIE:** Trageți de ștecăr, nu de cablul de alimentare.
- Țineți cablul de alimentare departe de piesele fierbinți.
- Nu atingeți ștecărul cablului de alimentare cu mâinile umede.
- Nu deplasați grătarul în timp ce acesta este în funcțiune.
- Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După oprire, grătarul rămâne fierbinte timp mai îndelungat. Fiți atent să nu vă ardeți și nu puneți obiecte pe grătar, fiindcă există pericol de incendiu.
- Nu utilizați grătarul când plouă sau când ninge, deoarece acesta include componente electrice.
- Dacă este nevoie, utilizați exclusiv cabluri prelungitoare cu împământare pentru un amperaj de minimum 10 A (230 V) (secțiunea cablului de minimum 1,5 mm) și fiți atent ca nimeni să nu se împiedice de cablu și să nu răstoarne aparatul.
- Folosiți un cablu prelungitor cât mai scurt posibil și niciodată nu folosiți 2 sau mai multe prelungitoare împreună.
- Nu amplasați cablul de alimentare peste porțiuni ale drumului de acces.

TESTUL DE ETANȘEITATE

AVERTISMENT: 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 testul întotdeauna în aer liber.

1. Butonul de reglare a gazului trebuie să fie pe 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.
3. Apariția bulelor de săpun indică scurgeri. **IMPORTANT:** Grătarul trebuie folosit numai atunci când toate scurgerile sunt eliminate. Oprți 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 de profil.

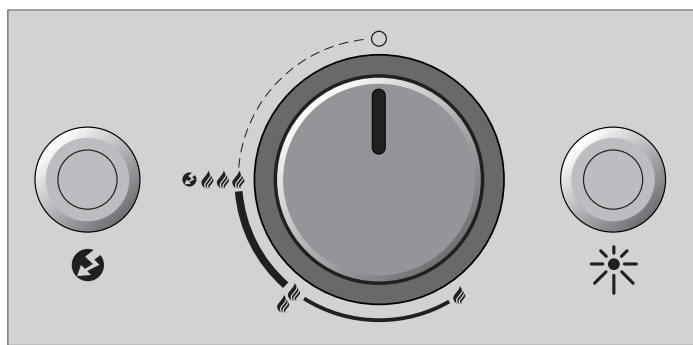


RECOMANDARE:

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 încălzire și aprindere



- : poziția oprit
- 🔥 : putere mică
- 🔥🔥 : putere medie
- 🔥🔥🔥 : putere mare
- 🔥🔥🔥⚡ : aprindere
- ⚡ : electrod de aprindere
- ☀️ : întrerupător pentru iluminarea camerei de frigere
DUALCHEF S 325 G și DUALCHEF S 425 G

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 gaz a fost livrat gata montat de către distribuitor.
3. Lăsați grătarul să ardă aproximativ 20-25 de minute, la nivelul 🔥🔥🔥.
4. Asigurați-vă ca tava de scurgere a grăsimii și cuva de captare a grăsimii să fie împinse până la capăt. Acest lucru este valabil și pentru frigerea normală.



INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE

RECOMANDARE: Arzătoarele nu trebuie să fie întotdeauna în uz. Acest lucru depinde atât de tipul, cât și de cantitatea de preparat.

APRINDEREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL



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

DUALCHEF 415 G/DUALCHEF 425 G/DUALCHEF S 425 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 **TESTUL DE ETANȘITATE**).
2. Cuplați întrerupătorul principal de pe panoul electric (ON = lampa roșie de control a întrerupătorului principal este aprinsă).
3. Deschideți capacul grătarului. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
4. Porniți alimentarea cu gaz de la butelie.
5. Apăsăți butonul de reglare a gazului al arzătorului DGS® TWIN BURNERS pe care doriți să îl puneți în funcțiune și rotiți în sens anti-orar la nivelul . Apăsăți butonul de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scânteie și gazul se aprinde.
6. 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 pașii 4 și 5.
7. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a grătarului după 3 încercări, verificați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

APRINDEREA ARZĂTOARELOR LATERALE

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

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 **TESTUL DE ETANȘITATE**).
2. Cuplați întrerupătorul principal de pe panoul electric (ON = lampa roșie de control a întrerupătorului principal este aprinsă).
3. Deschideți capacul din spate al arzătoarelor laterale, la modelele DUALCHEF 325 G/DUALCHEF S 325 G/DUALCHEF 425 G/DUALCHEF S 425 G.
ATENȚIE: Nu aprindeți niciodată arzătoarele laterale cu capacul din spate închis.
4. Porniți alimentarea cu gaz de la butelie.
5. Apăsăți butonul de reglare a gazului cu inscripția SIDE BURNER și rotiți-l în sens anti-orar, la nivelul . Apăsăți butonul de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scânteie și gazul se aprinde.
6. 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 pașii 4 și 5.
7. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a arzătoarelor laterale după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).
8. Nu folosiți vasele de gătit cu dimensiuni mai mici de < 160 mm și > 270 mm pe partea laterală de gătit.

INFORMAȚII MASĂ LATERALĂ STÂNGA

(VALABILĂ NUMAI PENTRU MODELELE CU ARZĂTOR LATERAL)

Extensie cu arzător lateral cu infraroșu BLAZING ZONE (valabilă numai pentru modelele Dualchef cu arzător lateral)

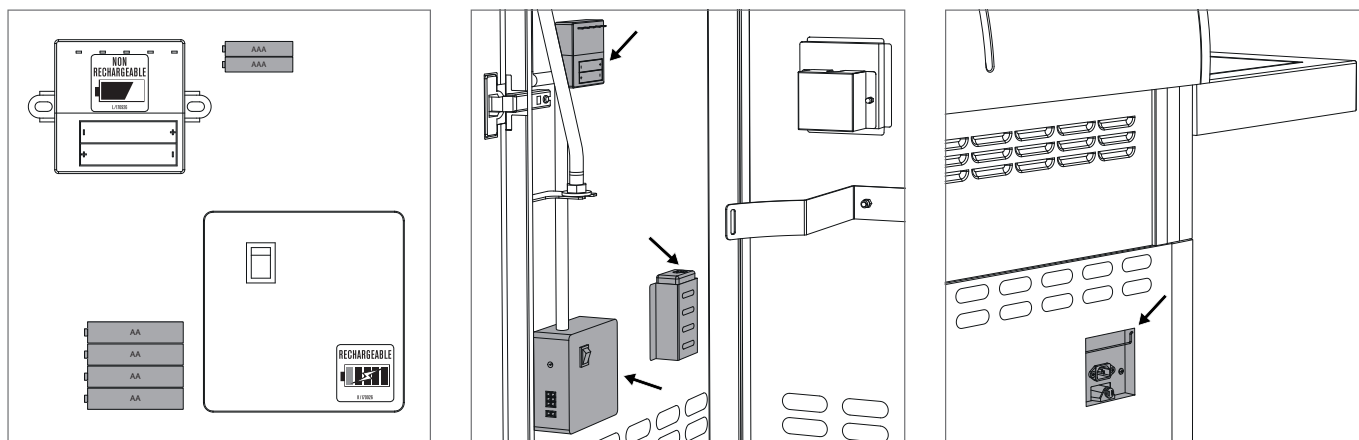
Dacă dispuneți de un model Dualchef cu un arzător lateral, suprafața laterală de gătit de pe masa laterală din stânga poate fi îndepărtată și înlocuită cu OUTDOORCHEF BLAZING ZONE (arzător lateral cu infraroșu).

BLAZING ZONE este disponibil separat ca accesoriu de la distribuitorul dvs. de grătare. Acesta este un arzător ceramic care generează radiații infraroșii la suprafață și emite o căldură intensă de peste 900 de grade Celsius asupra alimentelor pentru fript și asigură o crustă perfectă a fripturii dvs.

Masă laterală stânga (valabilă numai pentru modelele Dualchef cu arzător lateral)

Pentru a asigura stabilitatea mesei laterale din stânga (la modelele cu arzător lateral sau BLAZING ZONE) și siguranță, masa laterală din stânga nu poate fi rabatată în jos.

PANOUL ELECTRIC



Panoul electric conține:

- 4 acumulatori NiMH (tip AA, 1,2 V/2400 mAh) pentru sistemul Safety Light System (SLS)
- 2 baterii (tip AAA, 1,5 V) pentru aprinderea electrică
- 1 întrerupător principal pentru a întrerupe alimentarea electrică a componentelor individuale și pentru a preveni descărcarea acumulatorilor
- 1 stație de încărcare a acumulatorilor: La modelele DUALCHEF S 325 G și DUALCHEF S 425 G, stația de încărcare a acumulatorilor poate fi conectată la o priză prin intermediul cablului de rețea livrat, folosind priza de conexiune de pe peretele posterior. La conectarea cablului de rețea inclus, cei 4 acumulatori încorporați se încarcă automat când întrerupătorul principal este cuplat. În timpul procesului de încărcare dioda stației de încărcare a acumulatorilor este aprinsă permanent în portocaliu (timp aproximativ de încărcare de până la 12 ore). La alte modele de grătare DUALCHEF, cablul de rețea nu este inclus. Totuși, este disponibilă funcția de încărcare a acumulatorilor. Un cablu de rețea corespunzător poate fi achiziționat din orice magazin de specialitate sau de articole electrice.

ATENȚIE: Acumulatorii incluși pentru grătarul DUALCHEF se pot încărca în stația de încărcare integrată în panoul electric. Aceștia **NU** pot fi înlocuiți cu baterii obișnuite, care nu sunt reîncărcabile. Dacă inserați, totuși, baterii care nu sunt reîncărcabile și conectați grătarul la rețeaua electrică prin intermediul cablului de rețea, aparatul va încerca să încarce bateriile care nu sunt reîncărcabile. Acest lucru poate provoca deteriorări grave și incendii!

SISTEMUL SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

Sistemul SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) al grătarului dvs. DUALCHEF se activează când butonul de reglare a gazului este rotit din poziția ○ în sens anti-orar, în direcția 🔥🔥🔥🔥 și astfel alimentarea cu gaz la DGS® TWIN BURNER este deschisă.

Inelul de lumină din jurul butonului de accelerație vă va spune de la distanță dacă una sau mai multe arzătoare au alimentarea cu gaz.

Alimentarea cu energie a sistemului SLS este asigurată de cei 4 acumulatori incluși. Atunci când acumulatorii se descarcă până la o capacitate de aprox. 20%, sistemul SLS începe să clipească intermitent indicând faptul că, dacă acumulatorii nu se încarcă, indicația SLS se va stinge curând.

Reglarea gazului funcționează și atunci când acumulatorii sunt descărcați.






Grătarele DUALCHEF sunt echipate cu un încărcător integrat de acumulatori (consultați capitolul **PANOUL ELECTRIC**).

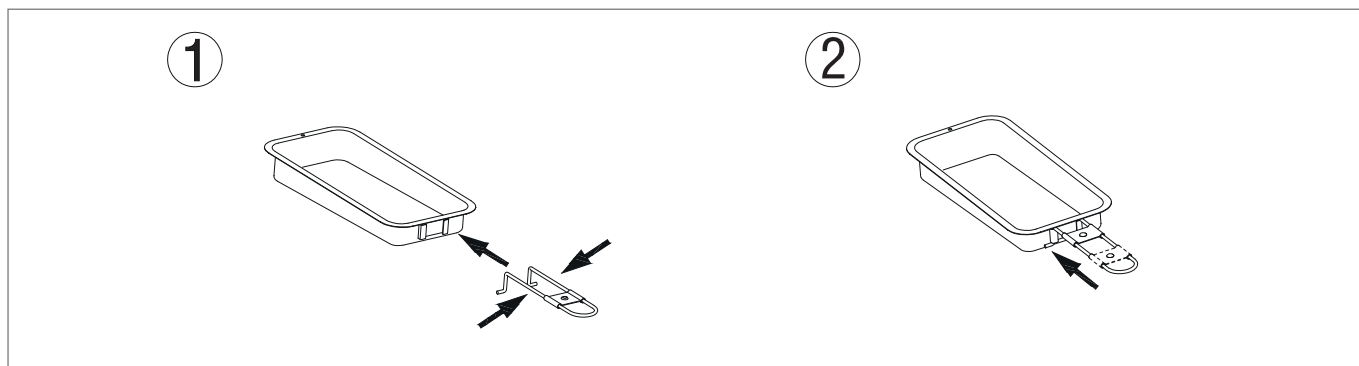
Pe consola de comandă există un senzor de lumină. Acesta măsoară intensitatea luminii ambiante și adaptează corespunzător intensitatea luminoasă a sistemului SLS. **RECOMANDARE:** Pentru a asigura această funcție, sticla de deasupra senzorului trebuie să fie curată și neobturată.



MANUAL DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL DUALCHEF

Modul de funcționare:

1. În cazul unei cantități mai mici de preparate, folosiți doar unul sau două arzătoare și separați zona de frigere neutilizată cu ajutorul separatorului DGS® ZONE DIVIDER pentru creșterea eficienței (consultați capitolul **DGS® ZONE DIVIDER**). Frigerea cu capacul închis reduce timpul necesar preparării și consumul de gaz.
2. Preîncălziți grătarul, cu capacul închis, aproximativ 10 minute, la nivelul .
3. Așezați mâncarea preparată pe grilajul grătarului și reglați temperatura continuu, după cum doriți, între  –  .
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, robinetul buteliei trebuie închis.
5. Lăsați grătarul să se răcească complet înainte de a deplasa, mișca sau curăța grătarul.
ATENȚIE: La modelele DUALCHEF S 325 G și DUALCHEF S 425 G echipate cu iluminarea spațiului de gătit (lămpi cu halogen), acestea se pot deteriora dacă sunt supuse unor vibrații mai intense atunci când sunt fierbinți.
6. **ATENȚIE:** Cuva de captare a grăsimii poate fi scoasă doar după răcire, pentru golire și curățare. Grăsimea colectată fierbinte poate provoca arsuri. Cuva de captare a grăsimii poate fi scoasă doar folosind mânerul inclus!



SISTEMUL DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

Grătarul DUALCHEF vă oferă, în afara posibilităților clasice de frigere (consultați capitolul **METODE DIRECTE ȘI INDIRECTE DE FRIGERE**), sistemul unic DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

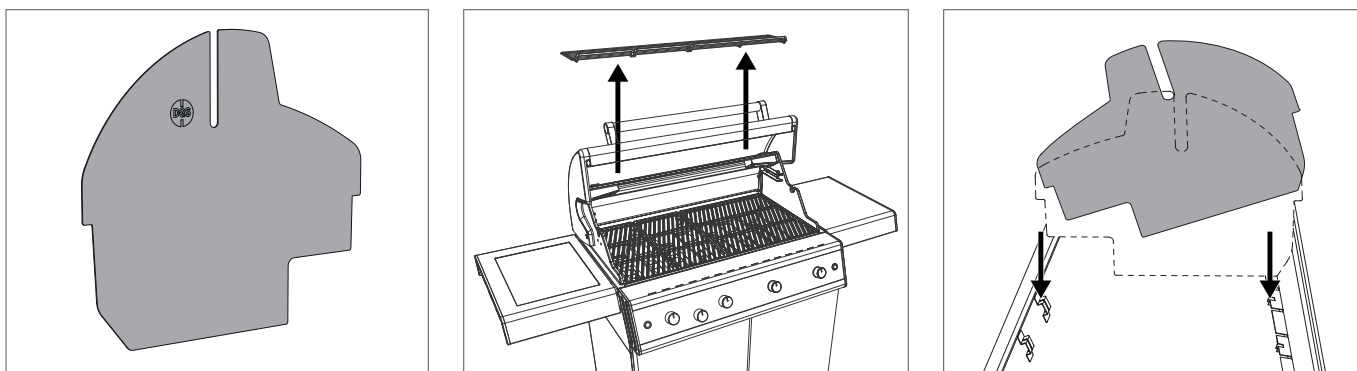
Piesa centrală a sistemului DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) se numește DGS® ZONE DIVIDER, care separă DUALCHEF în 2 zone de frigere. Această separare a zonelor vă oferă noi posibilități în timpul frigerei, de exemplu să pregătiți simultan mai multe preparate sau să preveniți ca gusturile sau mirosurile diferitor preparate de pe grătar să se transmită la altele.

În afară de separarea spațiului de gătit, aveți și posibilitatea unui control total al temperaturii în zonele de frigere. Temperaturile pot fi reglate și controlate independent. Cele două termometre indică temperaturile corespunzătoare ale zonelor.

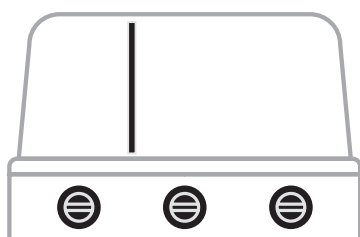
Accesoriile DGS® vă permit să folosiți zonele în mod ideal și vă ajută să obțineți rezultatele perfecte la utilizarea grătarului.

În secțiunile următoare, veți cunoaște elementele individuale ale sistemului DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

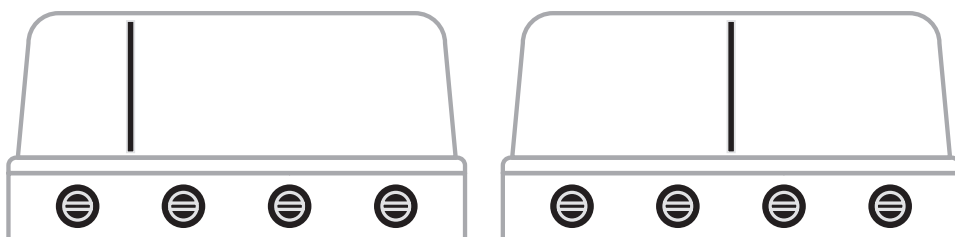
SEPARATORUL DGS® ZONE DIVIDER



Separatorul DGS® ZONE DIVIDER, separă în mod eficient camera de ardere în două zone de frigere controlabile separat.



Modelele DUALCHEF 315 G/DUALCHEF 325 G și DUALCHEF S 325 G dispun de o poziție de separare a zonelor.

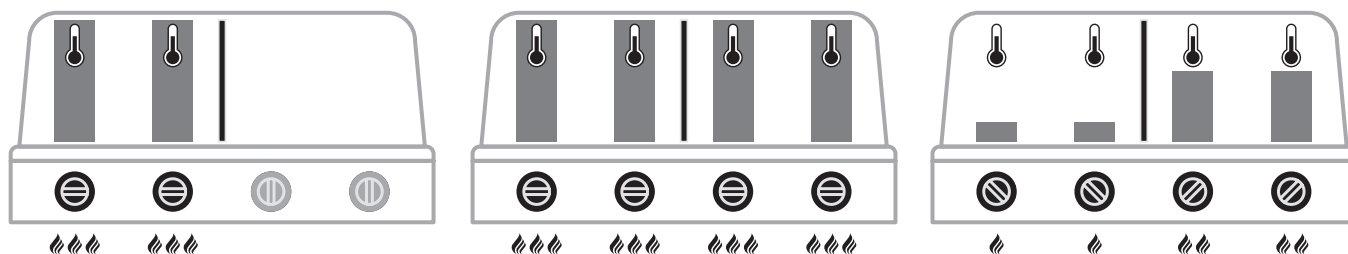


Modelele DUALCHEF 415 G/DUALCHEF 425 G și DUALCHEF S 425 G dispun de două poziții de separare a zonelor.

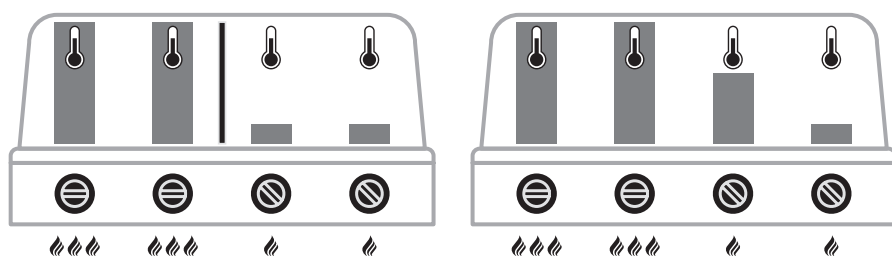
PRIN SEPARAREA CAMEREI DE FRIGERE ÎN DIFERITE ZONE, URMĂTOARELE APLICAȚII DEVIN MAI UȘOARE ȘI MAI EFICIENTE:

1. Cu separatorul DGS® ZONE DIVIDER al grătarelor dvs. DUALCHEF aveți posibilitatea să pregătiți simultan preparate diferite. Separate unele de celelalte și, astfel, fără ca mirosurile sau gusturile să se transmită între ele!
2. Datorită separatorului DGS® ZONE DIVIDER zonele individuale pot fi controlate individual, deoarece căldura produsă de arzătoarele DGS® TWIN BURNER crește în interiorul camerei de ardere, iar separatorul DGS® ZONE DIVIDER împiedică un transfer considerabil al căldurii în alte zone ale grătarului. Datorită acestei separări, puteți lucra la temperaturi diferite pentru preparatele dvs., sub capacul grătarului DUALCHEF.

ZONE POSIBILE DE TEMPERATURĂ CU SEPARATORUL DGS® ZONE DIVIDER



DIFERENȚA ÎNTRE ZONELE DE TEMPERATURĂ CU ȘI FĂRĂ UTILIZAREA SEPARATORULUI DGS® ZONE DIVIDER



CU SEPARATORUL DGS® ZONE DIVIDER FĂRĂ SEPARATORUL DGS® ZONE DIVIDER

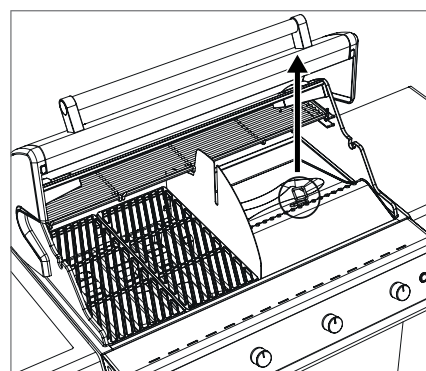
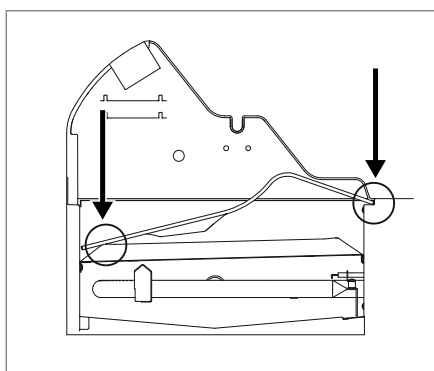
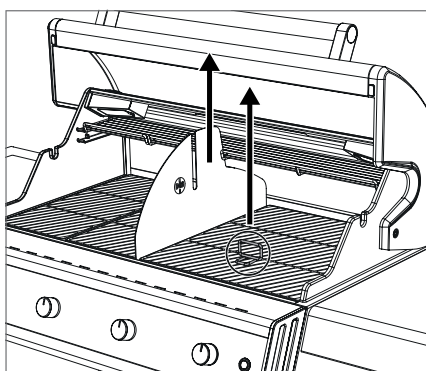
De exemplu, puteți prepara în partea dreaptă a grătarului o friptură gustoasă folosind difuzorul DGS® HEAT DIFFUSER (consultați capitolul DGS® HEAT DIFFUSER) și, în partea stângă, puteți prepara o pizza sau o friptură bine rumenită.

3. Separatorul DGS® ZONE DIVIDER contribuie, în plus, la consumul optim de gaz. Dacă doriți să frigeți doar o cantitate redusă de preparate, montați separatorul DGS® ZONE DIVIDER pentru a separa suprafața nefolosită a grătarului. Prin reducerea camerei de frigere DUALCHEF crește eficiența suprafeței folosite a grătarului și a arzătorului aflat în funcțiune. Puteți vedea în ilustrațiile de mai sus modul în care puteți să separați zonele.
4. Separatorul DGS® ZONE DIVIDER permite frigerea directă într-o anumită zonă a grătarului și, simultan, încălzirea ușoară în cealaltă zonă.

DIFUZORUL DGS® HEAT DIFFUSER

Pentru pregătirea de mâncăruri folosind un coș rotativ, căldura necesară este generată în mod tradițional cu ajutorul unui arzător de tip rotisor. Căldura ascendentă de la arzătoarele de tip rotisor și de la fripturile plasate acolo necesită o cantitate de gaz mai mare pentru a obține același rezultat. Totodată, controlul temperaturii este foarte limitat.

Difuzorul DGS® HEAT DIFFUSER transmite căldura necesară de la arzătoarele DGS® TWIN BURNER direct la preparatul din coșul rotativ. Prin această poziționare, se poate pregăti o friptură folosind un singur arzător pe poziția 1. Prin combinația dintre arzătorul DGS® TWIN BURNER, separatorul DGS® ZONE DIVIDER și difuzorul DGS® HEAT DIFFUSER se reduce consumul de gaz și crește domeniul de temperaturi.



Difuzorul DGS® HEAT DIFFUSER se montează astfel:

1. Luați grilajul din partea dreaptă a grătarului cu ajutorul cleștelui pentru ridicarea grilajului.
2. Puneți difuzorul DGS® HEAT DIFFUSER așa cum se ilustrează mai sus.
3. Puneți preparatele în setul OUTDOORCHEF DGS® COȘ ROTATIV (nu este inclus în pachet, este disponibil ca accesoriu).
4. Împingeți coșul rotativ în blocul motor (parte a setului DGS® COȘ ROTATIV). Acum puneți partea opusă pe dispozitivul divizorului DGS® ZONE DIVIDER.
5. Apoi puneți în funcțiune grătarul DUALCHEF și încălziți friptura la temperatura dorită.
6. Utilizați cleștele pentru ridicarea grilajului pentru a scoate din nou difuzorul DGS® HEAT DIFFUSER.

Dispozitivele DGS® PROTECTION BARS și DGS® HEAT DIFFUSER protejează arzătoarele DGS® TWIN BURNER împotriva grăsimii care picură și previn aprinderea grăsimii. Grăsimia în exces este condusă în mod controlat între arzătoarele DGS® TWIN BURNER, prin forma special concepută a difuzorului DGS® HEAT DIFFUSER. Datorită zonelor de frigere, puteți pregăti și alte preparate pe zona de frigere rămasă liberă.

GRILAJUL DE ÎNCĂLZIRE CU ÎNĂLȚIME REGLABILĂ

Grilajul de încălzire servește ca suprafață de frigere suplimentară, cu propria zonă de temperatură. În funcție de dimensiunea preparatelor care se așază pe acesta, puteți plasa grilajul de încălzire în 2 poziții diferite. Grilajul de încălzire poate fi folosit și la prepararea unei fripturi, dacă se utilizează difuzorul DGS® HEAT DIFFUSER și separatorul DGS® ZONE DIVIDER. Aici însă doar într-o poziție!

GRILAJELE DE GRĂȚAR DIN FONTĂ

UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, curățați cu apă grilajele de grătar din fontă. În timpul utilizării grătarului, atingeți grilajul doar cu mănușile speciale pentru grătar. Nu așezați grilajele din fontă fierbinți pe suprafețe inflamabile sau sensibile la căldură. Pentru a scoate mai ușor grilajele de grătar din fontă, puteți utiliza cleștele pentru ridicarea grilajului.

CURĂȚAREA

- Lăsați grilajele din fontă să se încingă pe grătar timp de aprox. 10 minute la putere maximă
- Folosiți o perie cu peri din alamă (nu perii cu peri din oțel)
- Apoi lăsați să se răcească
- În cazul murdăriei persistente: Utilizați agentul de curățare **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** pentru o curățare temeinică

RECOMANDARE

După curățare, ungeți cu puțin ulei de gătit.

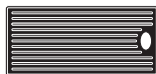
ACCESORIILE DGS®

Prin utilizarea separatorului DGS® ZONE DIVIDER, grătarul DUALCHEF vă oferă posibilități aproape nelimitate de preparare a alimentelor. Pentru o versatilitate maximă, OUTDOORCHEF a dezvoltat accesoriile adecvate pentru frigere, gătire și coacere, astfel încât modelul DUALCHEF să vă ofere și mai multe satisfacții. Folosiți-vă inspirația și pătrundeți în lumea ACCESORIILOR DGS®.



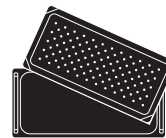
SET DGS® COȘ ROTATIV

Setul DGS® COȘ ROTATIV asigură coacerea uniformă a cărnii. Datorită formei coșului, produsul nu este înțepat, astfel că nu se pierde nicio picătură de suc. Ideal pentru pui crocant, friptura suculentă de duminică și carne de vită fragedă.



PLACA DE FRIGERE DGS®

PLACA DE FRIGERE DGS® din fontă acumulează căldura în mod optim și uniform. Placa de frigere rabatabilă are o față striată și una netedă, oferind nenumărate posibilități de preparare. Partea netedă este perfect potrivită pentru clătite, Crêpes sau preparate din ouă, iar cea striată, pentru frigere rapidă.



SETUL DE FIERBERE DGS®

SETUL DE FIERBERE DGS® este accesoriul minune de la DGS®. Totul este posibil cu ajutorul acestuia, fierberea lichidelor, prepararea în abur a legumelor, gratinarea sau poșarea peștelui. Setul de fierbere poate fi așezat direct pe grătar în locul unui grilaj. Datorită mânerelor elegante, recipientul poate fi agățat și transportat fără pericol de răsturnare.



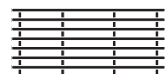
PIATRĂ PENTRU PIZZA DGS®

Noua PIATRĂ PENTRU PIZZA DGS® garantează obținerea unei pizza crocante, cu ajutorul grătarului. Suportul din oțel inoxidabil permite o poziție de coacere superioară și asigură combinația perfectă între căldura transmisă de jos și cea ce sus.



GRILAJELE DGS® DIN FONTĂ

Grilajele de calitate din fontă DGS® garantează, datorită modelului cu romburi, modelul perfect pe fripturile sau bucățile de pește suculente. Fonta acumulează în mod optim căldura și o transmite preparatului pus deasupra, setul conținând 2 grilaje care pot fi folosite când sunt necesare temperaturi ridicate.



GRILAJUL DGS® DIN OȚEL INOXIDABIL

GRILAJUL DIN OȚEL INOXIDABIL DGS® garantează transmiterea perfectă a căldurii și un model frumos de grătar pe toate preparatele. Un grilaj de calitate din oțel inoxidabil, de densitate ridicată, previne lipirea resturilor de alimente și se poate curăța ușor.



GRILAJ PENTRU LEGUME DGS®

GRILAJUL PENTRU LEGUME DGS® asigură prepararea simplă și sănătoasă a legumelor, a peștelui sau a hamburgerilor. Stratul de email din porțelan și perforațiile grilajului garantează frigerea cu conținut redus de grăsimi și previne lipirea preparatelor. Pentru plăcerea de a lucra cu grătarul fără complicații, cu garanția reușitei.

METODĂ DIRECTĂ ȘI INDIRECTĂ DE FRIGERE CU DUALCHEF

CARE ESTE DIFERENȚA?

METODA DE FRIGERE DIRECTĂ

Cum trădează și numele deja, preparatele sunt poziționate direct peste sursa de căldură.

Această metodă este adecvată pentru frigerea rapidă. Datorită temperaturii ridicate, se formează o crustă frumoasă sau modelul perfect de grătar pe friptură.

METODA DE FRIGERE INDIRECTĂ

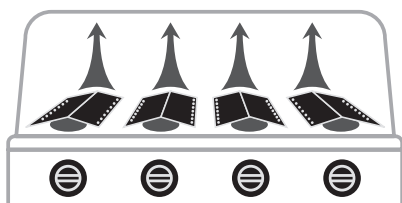
În cazul frigerei indirecte, căldura circulă în jurul preparatelor. Cu ajutorul capacului închis, grătarul devine un cuptor cu aer circulat.

Această metodă de frigere este ideală pentru bucăți de carne mari, care se încălzesc la temperaturi mai joase, pentru pește preparat delicat sau pizza crocantă.

În cazul SISTEMULUI DE FRIGERE, STAȚIILE DE FRIGERE CU GAZ pot fi rotite manual de la modul direct la cel indirect de transmitere a căldurii.

Pentru frigere indirectă, fierbere și coacere, plasați preparatul în mijlocul grilajului și aprindeți doar cele două arzătoare exterioare.

CĂLDURĂ DIRECTĂ



Pentru frigere și fierbere directă: Puneți preparatele deasupra arzătoarelor pornite.

CĂLDURĂ INDIRECTĂ

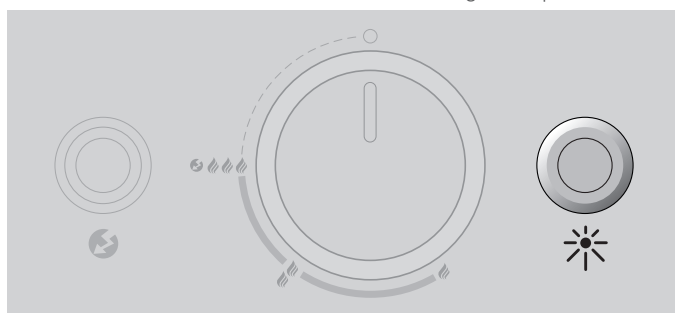


Pentru frigere, fierbere și coacere indirectă: Puneți preparatele în centru, închideți capacul și aprindeți doar cele două arzătoare exterioare.


ILUMINAREA CAMEREI DE FRIGERE

Modelele DUALCHEF S 325 G și DUALCHEF S 425 G dispun de o iluminare a camerei de frigere. Lămpile cu halogen (G9, 12 V, 10 W) sunt alimentate prin intermediul cablului de rețea inclus, care se conectează la partea din spate a grătarului. Un întrerupător pornit/oprit se află în partea din dreapta a consolei de operare.

ATENȚIE: Sistemul de iluminare a camerei de frigere se poate deteriora dacă este expus unor vibrații intense când este fierbinte.



DUPĂ FRIGERE

1. Rotiți butonul de reglare a gazului, pentru fiecare dintre arzătoare, la .
2. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
3. Decuplați întrerupătorul principal de la panoul electric.
4. Lăsați grătarul să se răcească complet și curățați-l.
5. Acoperiți grătarul cu husa aferentă.

ATENȚIE: Lăsați grătarul DUALCHEF să se răcească complet înainte de a-l deplasa. Modelele DUALCHEF S 325 G și DUALCHEF S 425 G sunt echipate cu sistem de iluminat al camerei de frigere cu lămpi cu halogen, care se poate deteriora dacă este supus unor vibrații mai intense atunci când este fierbinte.

ATENȚIE: Cuva de captare a grăsimii poate fi scoasă doar după răcire, pentru golire și curățare. Grăsimia colectată fierbinte poate provoca arsuri. Cuva de captare a grăsimii poate fi scoasă doar folosind mânerul inclus!

CURĂȚAREA

În spațiile dintre barele grătarului nu este necesară curățarea frecventă, deoarece cea mai mare parte a grăsimii fie se evaporă, fie cade în cuva de captare a grăsimii. Pentru curățarea grilajului, 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 nailon și apă cu săpun pentru a îndepărta toate resturile. În cele din urmă, puteți scoate tava de scurgere, să o goliți și să o curățați cu **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**. Puteți curăța componentele din oțel inoxidabil cu un agent de curățare uzual pentru oțel inoxidabil sau un burete de lustruire disponibil la magazinele de materiale de construcții.

RECOMANDARE: Curățați componentele DGS® HEAT DIFFUSER și DGS® PROTECTION BARS după fiecare utilizare pentru a evita formarea crustelor și aprinderea grăsimii.

APLICAREA PRODUSULUI DE CURĂȚARE OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

IMPORTANT: Grătarul nu trebuie să funcționeze în timpul curățării cu **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**. Pentru protejarea mâinilor, purtați mănuși și, eventual, o pereche de ochelari. Pulverizați bine produsul pe grătarul sau accesoriile calde 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 PRODUSULUI DE CURĂȚARE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANT: Grătarul nu trebuie să funcționeze în timpul utilizării produsului de curățare **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER**.

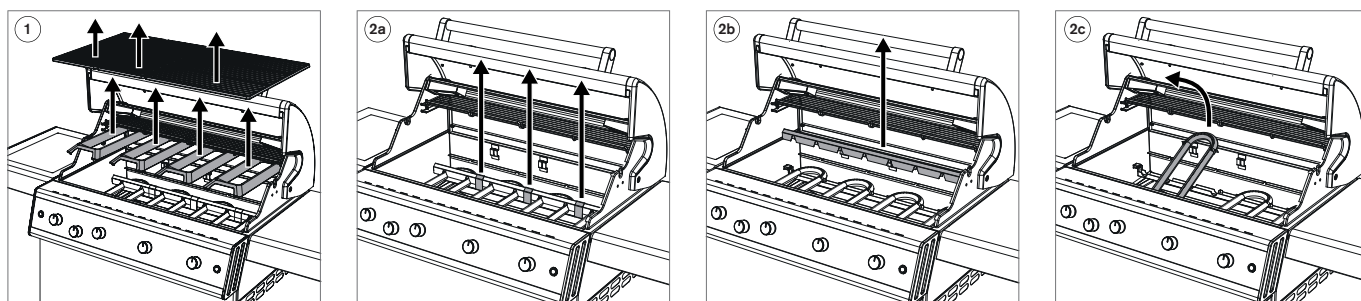
Pentru a vă proteja, purtați mănuși și ochelari. Pulverizați grătarul sau accesoriile calde și lăsați să acționeze timp de 10 minute, până când spuma s-a dizolvat.

La nevoie, curățați mai departe cu o perie adecvată pentru grătar sau cu un burete din nailon. Apoi, clătiți bine cu apă și uscați.


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

ÎNTREȚINEREA ARZĂTOARELOR DGS® TWIN BURNER

Arzătoarele pot fi infundate de insecte. Aceasta poate duce la o reducere a puterii sau la întoarcerea flăcării. Pentru a verifica arzătoarele și a le curăța la intervale regulate, trebuie să parcurgeți următorii pași:



1. Scoateți mai întâi grilajele de grătar din fontă și protecțiile DGS® PROTECTION BARS din grătarul DUALCHEF.
- 2a. Apoi îndepărtați clemele de siguranță din fixarea arzătorului.
- 2b. Îndepărtați acum fixarea superioară a arzătorului.
- 2c. Apoi trageți în sus arzătorul din camera de ardere.
3. Curățați arzătorul cu o perie subțire pentru sticle sau cu o sârmă.
4. După curățare, componentele se montează la loc în camera de ardere, în ordine inversă, și se pun în funcțiune din nou conform secțiunii „APRINDEREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL”.

IMPORTANT: Dacă folosiți detergent în timpul curățării, trebuie să lăsați grătarul să se usuce în mod corespunzător după curățare. Pentru a accelera procesul de uscare, puteți porni grătarul și îl puteți lăsa să ardă, la nivelul  câteva minute, cu capacul deschis.

ÎNTREȚINEREA

Întreținerea regulată a grătarului DUALCHEF asigură funcționarea corespunzătoare. Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe an și după o perioadă prelungită de neutilizare. Păianjenii și alte insecte pot da naștere unor 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 de gaz sau punctul de vânzare.

Pentru a evita deteriorările prin coroziune, ungeți cu ulei toate piesele din metal înainte de o depozitare îndelungată. 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., protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu o husă **OUTDOORCHEF** potrivită, împotriva intemperțiilor. 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 scânteia de la electrod ajunge la arzător.

ATENȚIE: Această verificare poate fi efectuată doar cu alimentarea cu gaz oprită!

Nu există scânteie:

- Asigurați-vă că bateriile sunt montate corect și încărcate.
- Distanța dintre arzător și electrod trebuie să fie între 4 și 6 mm.
- Verificați dacă acele cabluri pentru aprindere electrică și electrodul sunt conectate și sunt bine fixate.
- Montați 2 baterii noi (tip AAA, 1,5 V) în sistemul de aprindere electrică.

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

SISTEMUL SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) nu funcționează:

- Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butonul regulatorului de gaz. (Cu robinetul buteliei închis)
- Asigurați-vă că acumulatorii pentru sistemul SLS sunt montați corect și încărcăți.
- Dacă acumulatorii sunt descărcați, puteți, în funcție de model,
 - să conectați cablu de rețea inclus pentru activarea procesului de încărcare (la modelele DUALCHEF S 325 G și DUALCHEF S 425 G)
 - să achiziționați un cablu de rețea potrivit și să-l introduceți direct în panoul electric pentru activarea procesului de încărcare (la modelele DUALCHEF 315 G/DUALCHEF 325 G/DUALCHEF 415 G/DUALCHEF 425 G)
 - să montați acumulatori noi

Iluminarea camerei de frigere

- Verificați dacă cele două corpuri de iluminat cu halogen G9 (12 V/10 W) sunt defecte.

GARANȚIE PENTRU UTILIZATOR

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 AG („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 dvs. 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 verificați dacă produsul prezintă 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:

CARCASĂ DIN ALUMINIU TURNAT SUB PRESIUNE ȘI OȚEL INOXIDABIL	10 ani	Împotriva străpungerii din cauza ruginii
ARZĂTORUL DGS® TWIN BURNER	5 ani	Împotriva străpungerii din cauza ruginii sau a arderii
GRILAJUL GRĂȚARULUI	3 ani	Împotriva străpungerii din cauza ruginii sau a arderii
CAPACUL EMAILAT	3 ani	Împotriva străpungerii din cauza ruginii și a defectelor emailului, înainte de prima utilizare
SEPARATORUL DGS® ZONE DIVIDER/DIFUZORUL DGS® HEAT DIFFUSER/ PROTECȚIILE DGS® PROTECTION BARS	3 ani	Împotriva străpungerii din cauza ruginii sau a arderii
ALTE PIESE	2 ani	Pentru toate celelalte defecte de fabricație/de material

Nu sunt considerate defecte de funcționare sau defecte semnificative 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. Perioada de garanție se reînnoiește numai în cazul înlocuirii produsului.

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 la utilizare corectă, în special la piese de uzură ca termometru, sistem de aprindere și acumulatori, electrozi, cablu de aprindere, furtun de gaz, regulator de presiune a gazului, corpuri de iluminat cu halogen, tavă de scurgere a grăsimii și cuva de captare 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 (consultați lista cu distribuitori 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 poate fi găsită pe pagina noastră 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

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere totală	12 kW
Consum de gaz	870 g/h
Duză (28–30/37 mbar)	0,98 mm/marcaj: BK
Duză (50 mbar)	0,84 mm/marcaj: AR
Presiune gaz	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Masa maximă admisă a buteliei pline pe suportul grătarului

11 kg

DUALCHEF 325 G/S 325 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere totală	15,4 kW
Consum de gaz	1120 g/h
Duză (28–30/37 mbar)	0,98 mm/marcaj: BK
Duză (50 mbar)	0,84 mm/marcaj: AR
Presiune gaz	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Masa maximă admisă a buteliei pline pe suportul grătarului

11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere totală	16 kW
Consum de gaz	1160 g/h
Duză (28–30/37 mbar)	0,98 mm/marcaj: BK
Duză (50 mbar)	0,84 mm/marcaj: AR
Presiune gaz	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Masa maximă admisă a buteliei pline pe suportul grătarului

11 kg

DUALCHEF 425 G/S 425 G

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere totală	19,4 kW
Consum de gaz	1410 g/h
Duză (28–30/37 mbar)	0,98 mm/marcaj: BK
Duză (50 mbar)	0,84 mm/marcaj: AR
Presiune gaz	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

Masa maximă admisă a buteliei pline pe suportul grătarului

11 kg

ARZĂTOARE LATERALE

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

CE	0063
Gaz	Propan/Butan 30/31
Putere	3,4 kW
Consum de gaz	250 g/h
Duză (28–30/37 mbar)	0,88 mm/marcaj: AH
Duză (50 mbar)	0,76 mm/marcaj: AK
Presiune gaz	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

I₃_{B/P} (30 mbar)

I₃_{B/P} (50 mbar)

I₃₊ (28/30/37 mbar)

SISTEMUL DE APRINDERE ELECTRICĂ/SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

Pentru operarea sistemului de aprindere electrică aveți nevoie de 2 baterii (tip AAA, 1,5 V), iar pentru sistemul SAFETY LIGHT SYSTEM aveți nevoie de acumulatori NiMH (tip AA, 1,2 V/2400 mAh).

ILUMINARE CU HALOGEN (DUALCHEF S 325 G/S 425 G)

Pentru operarea sistemului de iluminare a camerei de frigere, aveți nevoie de corpuri de iluminat cu halogen G9 (12 V/10 W)

RECOMANDĂRI PENTRU AFIȘAREA TEMPERATURII

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

PAGINĂ WEB

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



UPUTA ZA UPORABU

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete s uporabom plinskog roštilja **OUTDOORCHEF**.

CE0063 2019		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 BIP Total rate ΣQn=			

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 su važni za uspješno rješavanje naknadnih pitanja, narudžbi zamjenskih dijelova te eventualnih jamstvenih zahtjeva. Ovu uputu za uporabu spremite na sigurno mjesto. Ona sadrži važne informacije o sigurnosti, rukovanju i održavanju.

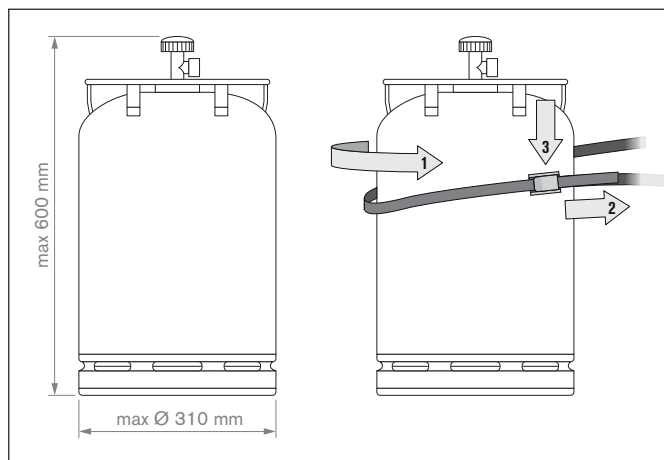
Prije puštanja uređaja u rad pročitajte upute za uporabu. Ovu uputu za uporabu spremite na sigurno mjesto. Ona sadrži važne informacije o sigurnosti, rukovanju i održavanju.

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 postavljanje. Nestručna montaža može imati opasne posljedice. Ne postavljajte nikakve zapaljive tekućine ni zapaljiv materijal ili zamjenske plinske boce u blizini roštilja. Nikad ne stavljajte roštilj ili plinske boce u zatvorene prostore bez ventilacije. Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete s korištenjem svog 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

Ponajprije obratite pažnju na sigurnosne napomene i upute za uporabu proizvođača plinske boce. Dozvoljeno je postavljanje punih plinskih boca maksimalne težine 11 kg na podnu ploču. Postavite bocu na za to predviđeno mjesto, pogledajte upute za montažu. Molimo pripazite da ne postoje propusni vijčani spojevi. 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 UPUTE

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

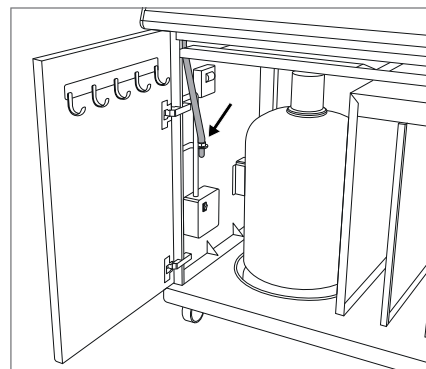
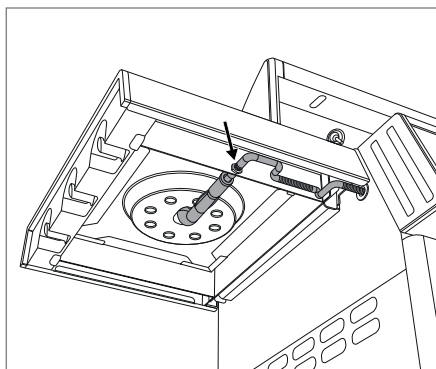
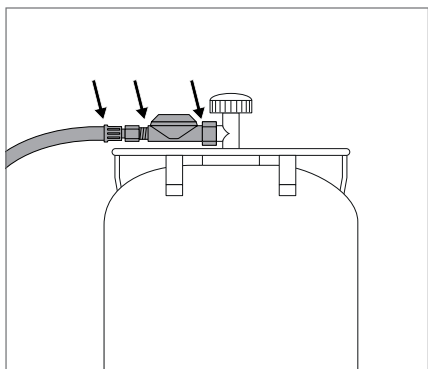
Roštilj puštajte u rad u skladu s poglavljem **UPUTE ZA PALJENJE**.

- „Upotrebljavati samo na otvorenom”
- „Prije stavljanja uređaja u pogon pročitajte upute za uporabu”
- „**POZOR:** Dostupni dijelovi mogu biti izrazito vrući. Pazite da djeca nisu u blizini.”
- „Uređaj za vrijeme pogona treba držati podalje od zapaljivih materijala”
- „Uređaj za vrijeme pogona nemojte pomicati”
- „Nakon uporabe zatvorite dovod plina na plinskoj boci”
- Ne upotrebljavajte nikad roštilj ispod nadstrešnice.
- Ne gurajte nikad uređaje koji su opremljeni upravljačkim kotačićima po neravnim podovima ili pukotinama.
- Osigurajte da su lim i posuda za skupljanje masnoće za vrijeme rada uređaja uvijek ugurani do kraja i zaglavljani.
- Nosite zaštitne rukavice kada dirate vruće dijelove.
- Nakon roštiljanja uvijek postavite gumb za regulaciju plina na poziciju ○ i zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
- Pri zamjeni plinske boce pripremite na to 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.
- Nakon priključivanja nove plinske boce provjerite spojeve u skladu s uputom **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. Pripremite da su regulator plinskog pritiska i crijevo u skladu s odgovarajućim EN standardima (regulator plinskog pritiska EN 16129 / plinsko crijevo EN 16436).
- Preporučena duljina plinskog crijeva iznosi 90 cm i ne smije prelaziti 150 cm.
- Ne blokirajte nikad otvor za usisavanje zraka na kućištu ili zračni otvor na poklopcu. Otvori za ventilaciju prostora plinske boce nipošto se ne smiju zatvoriti ili prekriti.
- „Nemojte vršiti promjene na uređaju” Ako postoji sumnja da je došlo do greške, obratite se stručnjaku.
- Roštilj se isporučuje s plinskim crijevom uključujući regulator plinskog pritiska. Plinsko se crijevo obavezno 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 plinskog pritiska EN 16129 / plinsko crijevo 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.
- 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 korištenja roštilj pozicionirajte 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. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.
- Kako bi se izbjegla akumulacija vlage, nakon jake kiše uklonite zaštitni prekrivač.
- Upotrebljavajte uređaj samo kada nema vidljivih oštećenja na mrežnom kabelu, utičnici i uređaju. Provjerite prije svake upotrebe.
- Priključite uređaj samo na utičnicu s uzemljenjem.
- Izvucite utikač nakon svake upotrebe ili u slučaju pogreške. **POZOR:** Vucite utikač, a ne kabel.
- Držite mrežni kabel podalje od vrućih dijelova.
- Nemojte dirati mrežni utikač mokrim rukama.
- Nemojte premještati roštilj dok je uključen.
- Nikada ne ostavljajte uključen roštilj bez nadzora.
- Roštilj je i nakon isključivanja još neko vrijeme vruć. Pazite da se ne opečete i nemojte stavljati predmete na roštilj jer postoji mogućnost zapaljenja.
- Nemojte upotrebljavati roštilj kada padaju kiša ili snijeg, jer isti ima električne sastavne dijelove.
- Ako je potrebno, upotrebljavajte samo uzemljene produžne kabele za min. jačinu struje 10A (230V) (presjek kabela najmanje 1,5 mm) i pazite na to da se ne spoticete o njega ili da se uređaj ne može prevrnuti.
- Upotrebljavajte što je moguće kraći produžni kabel i nikada dva ili više produžnih kabela zajedno.
- Nemojte polagati mrežni kabel preko puteva.

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.
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.

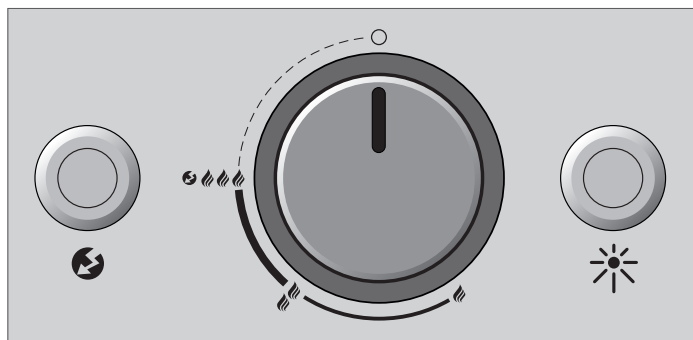


NAPOMENA:

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

TUMAČENJE ZNAKOVA NA UPRAVLJAČKOJ PLOČI

Razine topline i paljenje



- : Isključena pozicija
- 🔥 : slaba snaga
- 🔥🔥 : srednja snaga
- 🔥🔥🔥 : visoka snaga
- 🔥🔥🔥🔥 : Paljenje
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Upaljač
- ✳️ : Prekidač za osvjetljenje komore roštilja
DUALCHEF S 325 G & DUALCHEF S 425 G

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 roštilj prilikom dostave već bio montiran.
3. Zapalite roštilj u trajanju od približno 20 – 25 minuta na stupnju 🔥🔥🔥.
4. Pripremite da lim i posuda za skupljanje masnoće budu ugurani do graničnika. To vrijedi i za uobičajeno roštiljanje.



UPUTE ZA PALJENJE

NAPOMENA: Ne moraju uvijek svi plamenici biti u pogonu. To ovisi o načinu pripreme kao i količini.

PALJENJE GLAVNOG PLAMENIKA



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

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

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti. (Postupajte u skladu s uputama iz poglavlja **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.)
2. Uključite glavni prekidač na električnoj kutiji (ON = svijetli crvena kontrolna lampica glavnog prekidača).
3. Otvorite poklopac roštilja. **POZOR:** Nikada ne palite roštilj dok je poklopljen.
4. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
5. Pritisnite gumb za regulaciju plina uređaja DGS® TWIN BURNER koji želite uključiti i okrenite ga suprotno smjeru kazaljke na satu na razinu . Pritisnite gumb za paljenje i držite ga dok se ne pojavi iskra i zapali plin.
6. Ako se plin ne zapali u roku od 3 sekunde, namjestite gumb za regulaciju plina na . Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapati. Nakon toga ponovite točke četiri do pet.
7. Ako nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

PALJENJE BOČNOG PLAMENIKA

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

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti. (Postupajte u skladu s uputama iz poglavlja **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.)
2. Uključite glavni prekidač na električnoj kutiji (ON = svijetli crvena kontrolna lampica glavnog prekidača).
3. Otvorite ploču poklopca na bočnom plameniku uređaja DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **POZOR:** Nikada ne palite bočni plamenik dok je poklopljen.
4. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
5. Pritisnite gumb za regulaciju plina s natpisom SIDE BURNER i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu . Pritisnite gumb za paljenje i držite ga dok se ne pojavi iskra i zapali plin.
6. Ako se plin ne zapali u roku od 3 sekunde, namjestite gumb za regulaciju plina na . Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapati. Nakon toga ponovite točke četiri do pet.
7. Ako nije moguće pokrenuti bočni plamenik nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).
8. Ne koristite posude za kuhanje < 160 mm i > 270 mm na bočnoj površini za kuhanje.

INFO BOČNI STOL LIJEVO

(VRIJEDI SAMO ZA MODELE S BOČNIM PLAMENIKOM)

Proširenje s infracrvenim bočnim plamenikom BLAZING ZONE (vrijedi samo za modele Dualchef s bočnim plamenikom)

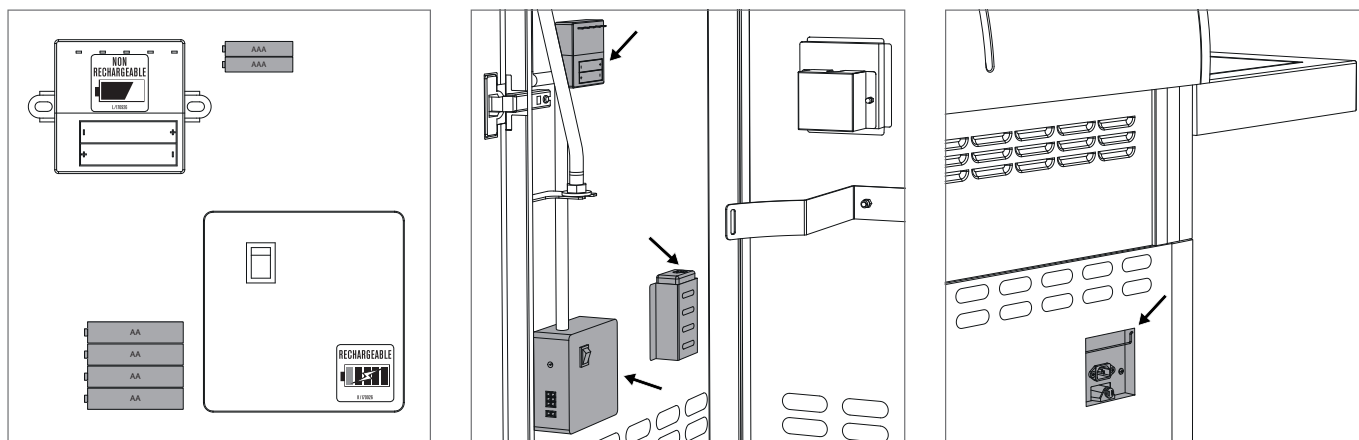
Ako imate model roštilja Dualchef s bočnim plamenikom, možete ukloniti bočno mjesto za kuhanje s lijevog bočnog stola i umjesto njega postaviti OUTDOORCHEF BLAZING ZONE (infracrveni bočni plamenik).

Plamenik BLAZING ZONE dostupan je odvojeno kao dodatak u stručnoj prodavaonici pribora za roštiljanje. Pritom se radi o keramičkom plameniku koji na površini stvara infracrveno zračenje i roštilju šalje intenzivnu vrućinu iznad 900 stupnjeva Celzija, čime vaš odrezak dobiva savršenu koriku.

Bočni stol lijevo (vrijedi samo za modele Dualchef s bočnim plamenikom)

Da bi se osigurala stabilnost lijevog bočnog stola (za modele s bočnim plamenikom ili plamenikom BLAZING ZONE), nije moguće sklopiti lijevi bočni stol prema dolje.

ELEKTRIČNA KUTIJA





Električna kutija sadrži sljedeće:

- 4 NiMH akumulatorske baterije (tip AA, 1,2 V/2400 mAh) za Safety Light System (SLS)
- 2 baterije (tip AA, 1,5 V) za električno paljenje
- 1 glavni prekidač za prekid napajanja strujom s pojedinim dijelovima i sprečavanje pražnjenja akumulatorskih baterija
- 1 stanica za punjenje akumulatora: Stanica za punjenje akumulatora u slučaju modela DUALCHEF S 325 G i DUALCHEF S 425 G može se sa stražnje strane putem isporučenog mrežnog kabela preko razvodne kutije povezati s utičnicom. 4 ugrađene akumulatorske baterije automatski se pune pri priključivanju isporučenog mrežnog kabela ako je glavni prekidač uključen. Tijekom punjenja dioda na stanici za punjenje akumulatora trajno svijetli narančasto (vrijeme punjenja iznosi otprilike do 12 sati). Uz druge roštilje DUALCHEF mrežni kabel nije uključen u isporuku. No funkcija punjenja akumulatora je uključena. Odgovarajući mrežni kabel može se kupiti u specijaliziranoj trgovini i svakoj trgovini elektroničkom opremom.

POZOR: Akumulatorske baterije uključene u isporuku za vaš roštilj DUALCHEF mogu se puniti zbog ugrađene stanice za punjenje u električnoj kutiji. Njih se **NE** smije zamijeniti uobičajenim baterijama koje se ne mogu puniti. Ako ipak umetnete baterije koje se ne mogu puniti pa onda istovremeno putem mrežnog kabela spojite roštilj sa strujom, uređaj će svejedno pokušati napuniti baterije koje se ne mogu puniti. To može dovesti do teških oštećenja i požara!

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) vašeg roštilja DUALCHEF aktivira se kada se gumb za regulaciju plina okrene s položaja  suprotno kazaljci na satu u smjeru  i tako otvori dovod plina do dijela DGS® TWIN BURNER.

Svijetleći prsten oko gumba za regulaciju plina pokazuje vam iz daljine je li aktiviran dovod plina na jednom ili više plamenika.

Napajanje SLS- vrši se putem 4 akumulatorske baterije koje su uključene u isporuku. Kada se napunjenost akumulatorskih baterija spusti na kapacitet od cca 20 %, SLS počne treperiti i pokazuje da će se bez punjenja akumulatorskih baterija uskoro isključiti prikaz SLS-a. Regulacija plina radi i kada su akumulatorske baterije prazne.

Roštilji DUALCHEF raspolažu ugrađenim akumulatorskim uređajem za punjenje (vidi poglavlje **ELEKTRONIČKA KUTIJA**).









U konzoli za upravljanje nalazi se svjetlosni senzor. On mjeri intenzitet svjetla u okolini i prilagođava mu jačinu svjetla SLS-a.

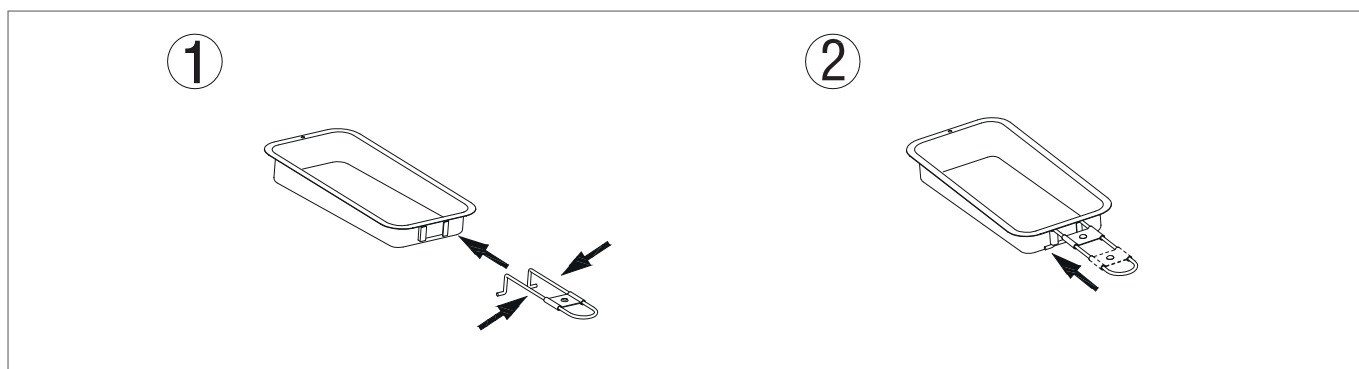
NAPOMENA: Da bi ta funkcija radila, staklo iznad senzora mora biti čisto i slobodno.



UPUTE ZA UPORABU ROŠTILJA DUALCHEF

Jednostavno je:

1. Za malo hrane koristite se samo jednim ili dvama plamenicima i odvojite zonu roštilja koju ne trebate DGS® ZONE DIVIDER-om za povećanje učinkovitosti (vidi poglavlje **DGS® ZONE DIVIDER**). Roštiljanje sa spuštenim poklopcem smanjuje trajanje roštiljanja i potrošnju plina.
2. Zagrijte roštilj sa zatvorenim poklopcem otprilike 10 minuta na razini   .
3. Stavite namirnice za roštilj na rešetke i regulirajte temperaturu neprekidno po vlastitoj želji između  i   .
4. Nakon roštiljanja uvijek postavite gumb za regulaciju plina na poziciju . Zatvorite nakon toga dovod plina na plinskoj boci. Ventil na boci mora biti zatvoren i kod praznih boca.
5. Roštilj se mora u potpunosti ohladiti prije nego što ga nakon roštiljanja premještate, pomičete ili čistite.
POZOR: Modeli DUALCHEF S 325 G i DUALCHEF S 425 G raspolažu osvjetljenjem komore roštilja (halogene svjetiljke), a ono se može oštetiti kada se izloži većim premještanjima ili pomicanjima dok je roštilj vruć.
6. **POZOR:** Posuda za skupljanje masti smije se izvaditi samo hladna za pražnjenje i čišćenje. Skupljena, vruća mast može prouzrokovati zapaljenja. Posudu za skupljanje masti smije se izvaditi samo ručkom uključenom u isporuku!



DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

Roštilj DUALCHEF uz klasične metode roštiljanja (vidi poglavlje **IZRAVNA I NEIZRAVNA METODA ROŠTILJANJA**) nudi vam i jedinstveni DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

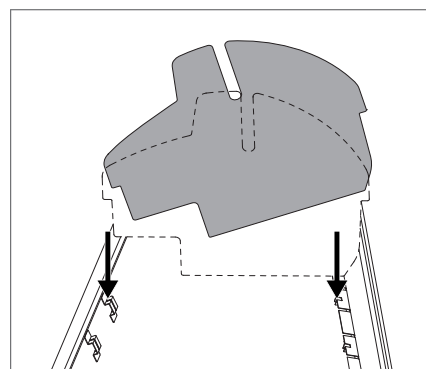
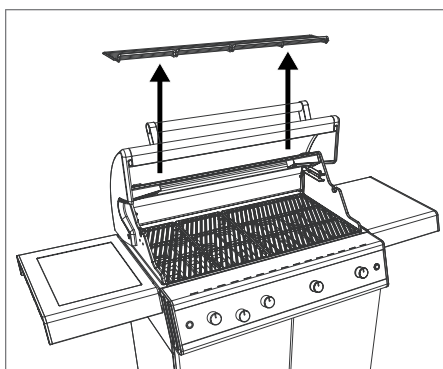
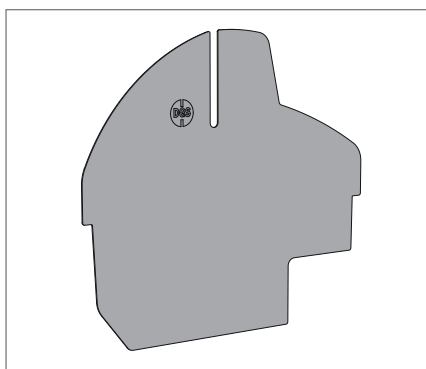
Jezgra sustava DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) jest DGS® ZONE DIVIDER, koja dijeli vaš roštilj DUALCHEF na dvije zone za roštiljanje. To odvajanje zona otvara nove mogućnosti prilikom roštiljanja, bilo da se radi o istovremenoj pripremi više namirnica ili sprečavanju prijenosa okusa ili mirisa različitih namirnica na roštilju.

Uz odvajanje komore roštilja usto imate potpunu kontrolu nad zonama roštilja. Možete njima upravljati i nadzirati ih pojedinačno. Dva termometra pokazuju vam temperaturu pojedine zone.

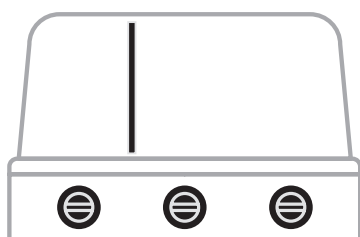
Svijet dodataka DGS® pomaže vam da u potpunosti iskoristite prednosti zona i podrška vam je u postizanju savršenih rezultata roštiljanja.

U sljedećim ćete odlomcima upoznati pojedine elemente sustava DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

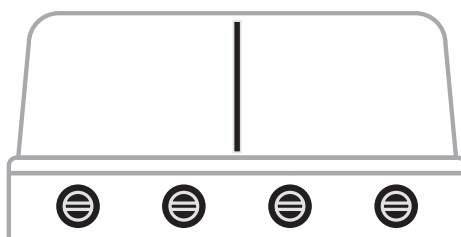
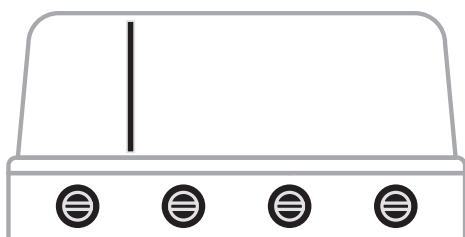
 DGS® ZONE DIVIDER



DGS® ZONE DIVIDER učinkovito odvaja komoru plamenika na dvije zone koje se može odvojeno nadzirati.



Modeli DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G i DUALCHEF S 325 G imaju jednu poziciju za odvajanje zona.

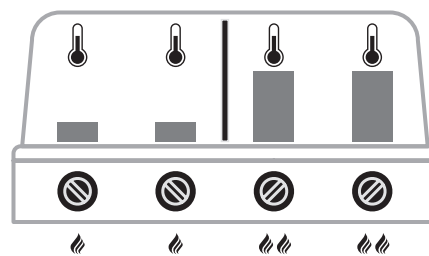
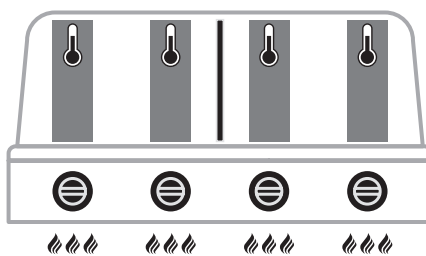
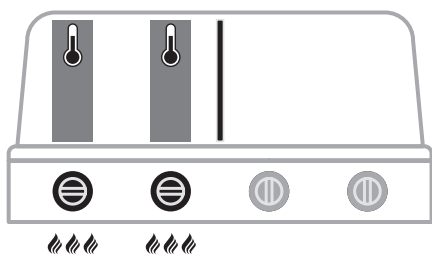


Modeli DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G i DUALCHEF S 425 G imaju dvije pozicije za odvajanje zona.

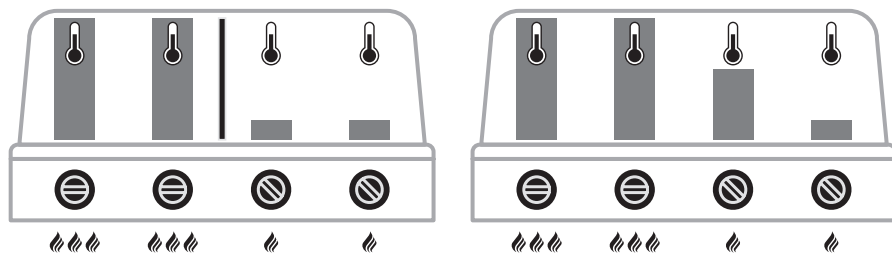
ODVAJANJEM KOMORE ROŠTILJA NA RAZLIČITE ZONE SLJEDEĆE SE FUNKCIJE OLAKŠAVAJU I POSTAJU UČINKOVITIJE:

1. DGS® ZONE DIVIDER vašeg roštilja DUALCHEF omogućuje vam istovremenu pripremu raznih namirnica. Odvojenih jedne od druge pa tako i bez prijenosa mirisa i okusa!
2. Pojedinin je zonama zahvaljujući sustavu DGS® ZONE DIVIDER moguće odvojeno upravljati jer stvorena toplina plamenika DGS® TWIN BURNER penje se unutar komore plamenika, a DGS® ZONE DIVIDER sprečava velik prijenos vrućine u drugu zonu roštilja. Zahvaljujući tom odvajanju pod poklopcem roštilja DUALCHEF možete raditi različitim temperaturama tijekom obrade svojih jela.

MOGUĆE TEMPERATURNE ZONE POMOĆU SUSTAVA DGS® ZONE DIVIDER



RAZLIKA TEMPERATURNIH ZONA SA SUSTAVOM DGS® ZONE DIVIDER ILI BEZ NJEGA



SA SUSTAVOM DGS® ZONE DIVIDER

BEZ SUSTAVA DGS® ZONE DIVIDER

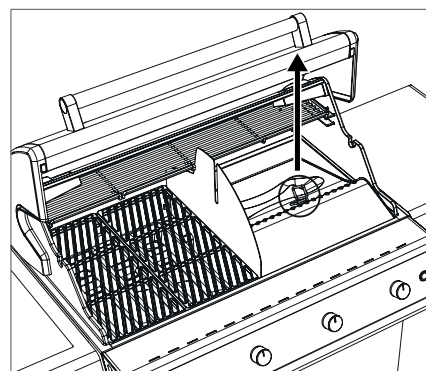
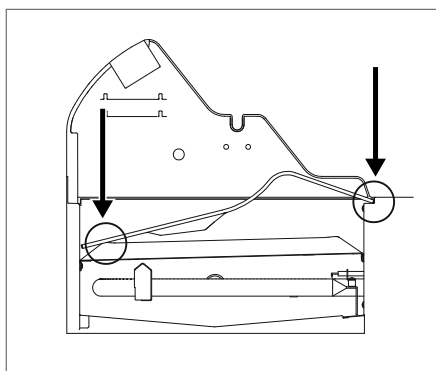
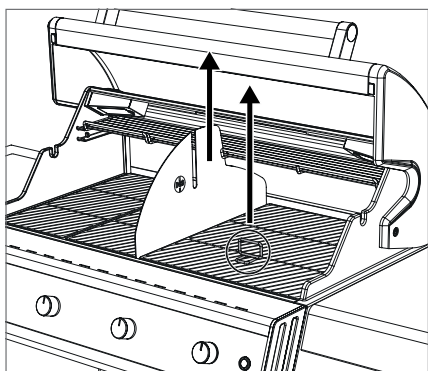
Primjerice, s desne strane roštilja možete pripremati ukusno pečenje pomoću sustava DGS® HEAT DIFFUSER (vidi poglavlje DGS® HEAT DIFFUSER), a istovremeno s lijeve strane pizzu ili zapečene odreske.

3. DGS® ZONE DIVIDER osim toga podržava i optimalnu potrošnju plina. Ako želite roštiljati samo malu količinu namirnica, iskoristite DGS® ZONE DIVIDER da biste odvojili površinu roštilja koja vam ne treba. Smanjenjem komore roštilja DUALCHEF povećava se učinkovitost iskorištene površine za roštiljanje i plamenika koji su u upotrebi. Kako odvajate zone možete vidjeti na slikama iznad.
4. DGS® ZONE DIVIDER omogućuje vam izravno roštiljanje u jednoj zoni roštilja i istovremeno blago kuhanje u drugoj zoni.

DGS® HEAT DIFFUSER

Za pripremu namirnica s rotirajućom košarom potrebna se toplina uobičajeno generira putem stražnjeg plamenika. Rastuća toplina stražnjeg plamenika i pečenje ispred njega trebaju veliku količinu plina da biste postigli željeni rezultat. U isto je vrijeme upravljanje temperaturom smanjeno.

DGS® HEAT DIFFUSER šalje potrebnu toplinu plamenika DGS® TWIN BURNER izravno na hranu koja se nalazi u rotirajućoj košari. Takvim pozicioniranjem pečenje se može ispeći sa samo jednim plamenikom na poziciji 1. Kombiniranjem sustava DGS® TWIN BURNER sa sustavima DGS® ZONE DIVIDER i DGS® HEAT DIFFUSER smanjuje se potrošnja plina i povećava temperaturno područje.



Ovako upotrebljavate DGS® HEAT DIFFUSER:

1. Pomoću podizača rešetke izvadite desnu rešetku iz roštilja.
2. Namjestite DGS® HEAT DIFFUSER kao što je gore prikazano.
3. Stavite hranu u KOMPLET ROTIRAJUĆE KOŠARE OUTDOORCHEF DGS® (nije uključeno u isporuku, dostupno kao dodatak).
4. Ugurajte rotirajuću košaru u blok motora (dio KOMPLETA ROTIRAJUĆE KOŠARE DGS®). Sada položite suprotnu stranu na napravu sustava DGS® ZONE DIVIDER.
5. Nakon toga uključite roštilj DUALCHEF i pecite pečenje na željenoj temperaturi.
6. Pomoću podizača rešetke izvadite sustav DGS® HEAT DIFFUSER.

Dijelovi DGS® PROTECTION BARS i DGS® HEAT DIFFUSER štite plamenike DGS® TWIN BURNER od kapajuće masti i sprečavaju požar izazvan masnoćom. Višak masti odvodi se posebno razvijenim oblikom sustava DGS® HEAT DIFFUSER u sigurnim uvjetima između DGS® TWIN BURNER. Zahvaljujući zonama roštilja na slobodnoj zoni roštilja sada istovremeno možete pripremati i drugu hranu na roštilju.

VISINSKI PODESIVA REŠETKA ZA ODRŽAVANJE TOPLINE

Rešetka za održavanje topline služi kao dodatna površina sa roštiljanje s vlastitom temperaturnom zonom. Ovisno o veličini hrane koju ćete staviti na nju, rešetku za održavanje topline možete staviti na dvije različite pozicije. Rešetku za održavanje topline možete upotrebljavati i prilikom pripreme pečenja uz upotrebu dijelova DGS® HEAT DIFFUSER i DGS® ZONE DIVIDER. U tom slučaju samo u jednoj poziciji!

VATROSTALNE REŠETKE

UPOTREBA

Prije prve upotrebe vodom očistite vatrostralne rešetke za roštilj. Tijekom upotrebe na roštilju dodirujte rešetke samo rukavicama za roštilj. Nemojte stavljati vruće vatrostralne rešetke na zapaljive ili površine osjetljive na vrućinu. Da biste lakše mogli ukloniti vatrostralne rešetke za roštilj, možete se koristiti podizačem za rešetke.

ČIŠĆENJE

- Vatrostralne rešetke trebaju se zagrijati na roštilju pri punoj jačini cca 10 minuta
- Koristite se četkom s čekinjama od mjedi (ne od čelika)
- Neka se nakon toga ohlade
- U slučaju tvrdokornih onečišćenja: Upotrebljavajte **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** za temeljito čišćenje

NAPOMENA

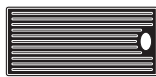
Nakon čišćenja lagano premažite jestivim uljem.

Upotrebom dodatka DGS® ZONE DIVIDER roštilj DUALCHEF nudi vam gotovo neograničene mogućnosti pripreme jela. Da biste stavili krunu na svestranu pripremu jela, OUTDOORCHEF razvio je savršen pribor za roštiljanje, kuhanje i pečenje da biste se sa svojim roštiljem DUALCHEF bavili još više. Inspirirajte se i zaronite u svijet DODATAKA DGS®.



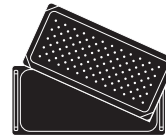
KOMPLET ROTIRAJUĆE KOŠARE DGS®

KOMPLET ROTIRAJUĆE KOŠARE DGS® pobrinut će se za ravnomjerno pečeno meso. Zahvaljujući obliku košare hrana se neće nabadati i sav će sok ostati u njoj. Savršeno za hrskavu piletinu, sočno nedjeljno pečenje ili mekani *roastbeef*.



PLOČA ZA ROŠTILJ DGS®

Vatrostalna PLOČA ZA ROŠTILJ DGS® optimalno i ravnomjerno čuva toplinu. Ploča koju se može okretati ima jednu naboranu i jednu ravnu stranu pa tako nudi brojne mogućnosti pripreme. Ravna strana savršena je za palačinke, *crêpes* ili jaja, a naborana strana za hranu koja se kratko priži.



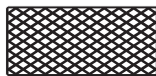
KOMPLET ZA KUHANJE DGS®

KOMPLET ZA KUHANJE DGS® je među priborom DGS® onaj koji sve može. Bilo da se radi o kuhanju tekućine, povrću na pari, gratiniranju nabujaka ili proširanjju ribe, jednostavno sve je moguće. Komplet za kuhanje može se umjesto rešetke za roštilj izravno umetnuti u roštilj. Zahvaljujući ručkama ugodnog oblika spremnik se može jednostavno zakvačiti i nositi bez straha od prevrtanja.



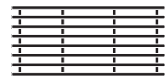
KAMEN ZA PIZZU DGS®

Novi KAMEN ZA PIZZU DGS® jamči vam hrskavo zadovoljstvo pizzom s roštilja. Postolje od nehrđajućeg čelika omogućuje povišen položaj pečenja i tako omogućuje savršenu kombinaciju temperature od dolje i gore.



VATROSTALNE REŠETKE ZA ROŠTILJ DGS®

Visokovrijedne VATROSTALNE REŠETKE ZA ROŠTILJ DGS® zahvaljujući optici romba jamče savršene uzorke roštilja na sočnim odrescima ili ribi. Budući da vatrostalni materijal optimalno čuva toplinu koju prenosi na hranu na roštilju, komplet s dvama rešetkama za roštilj upotrebljava se uvijek kada su potrebne visoke temperature.



REŠETKA ZA ROŠTILJ OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA DGS®

Savršeno provođenje topline i lijep uzorak roštiljanja na svoj hrani koju pripremate jamči REŠETKA ZA ROŠTILJ OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA DGS®. Visokovrijedna rešetka od nehrđajućeg čelika sprečava prijanjanje ostataka hrane i lako se čisti.



REŠETKA ZA POVRĆE DGS®

Za jednostavnu i zdravu pripremu povrća, ribe ili hamburgera pobrinut će se REŠETKA ZA POVRĆE DGS®. Porculanski emajl i posebne rupe na rešetci jamče roštiljanje s niskim udjelom masti i sprečavaju lijepljenje hrane na roštilj. Za jednostavnu zabavu uz roštilj s jamstvom uspjeha.

IZRAVNA I NEIZRAVNA METODA ROŠTILJANJA POMOĆU ROŠTILJA DUALCHEF

U ČEMU JE RAZLIKA?

IZRAVNA METODA ROŠTILJANJA

Kao što se ime otkriva, izravna metoda roštiljanja znači da se hrana nalazi izravno iznad izvora topline.

Ova je metoda prikladna za ono što se brzo ispeče. Zahvaljujući visokoj temperaturi na odresku će se stvoriti lijepa korica ili savršen uzorak roštilja.

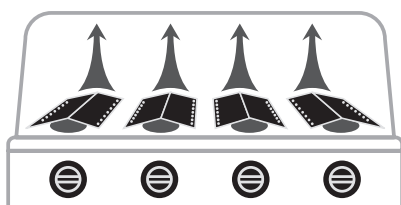
NEIZRAVNA METODA ROŠTILJANJA

Pri neizravnoj metodi roštiljanja toplina kruži oko hrane. Pomoću zatvorenog poklopca roštilj se pretvara u kružnu pećnicu.

Ta je metoda roštiljanja savršena za velike komade mesa koje treba peći na nižim temperaturama, blago pripremljenu ribu ili hrskavu pizzu.

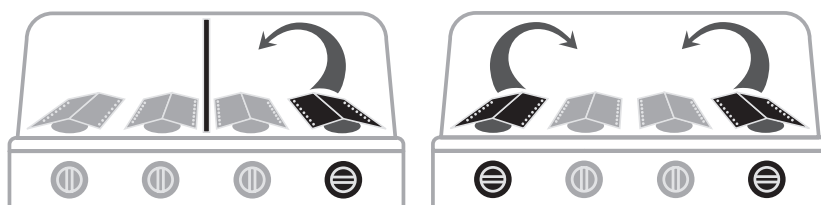
U SUSTAVU ROŠTILJANJA PLINSKIH STANICA ZA ROŠTILJANJE u tren oka može se promijeniti s izravne na neizravnu toplinu. Za neizravno roštiljanje, kuhanje i pečenje stavite hranu nasred rešetke i upalite samo dva vanjska plamenika.

DIREKTNA TOPLINA



Za izravno roštiljanje i kuhanje:
Jelo smjestiti iznad uključenog plamenika.

INDIREKTNA TOPLINA

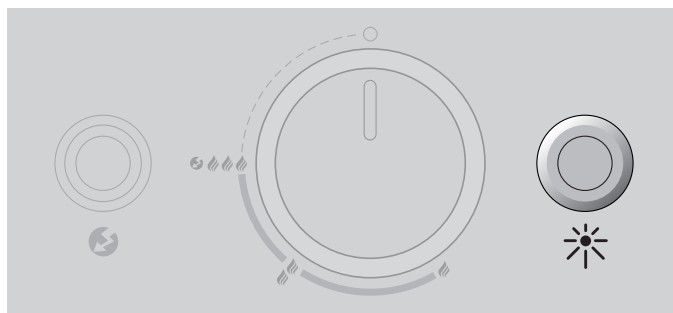


Za neizravno roštiljanje, kuhanje i pečenje:
Jelo postaviti u sredinu, zatvoriti poklopac i upaliti samo dva vanjska plamenika.

OSVJETLJENJE KOMORE ROŠTILJA

Modeli DUALCHEF S 325 G i DUALCHEF S 425 G imaju osvjetljenje u komori roštilja. Halogenske lampe (G9, 12 V, 10 W) rade na mrežni kabel koji je uključen u isporuku, a uključuje ga se sa stražnje strane roštilja. Sklopka za uključivanje i isključivanje nalazi se na upravljačkoj konzoli desno.

POZOR: Osvjetljenje komore roštilja može se oštetiti kada je izložena većim pomacima ili premještanjima dok je roštilj vruć.



NAKON ROŠTILJANJA

1. Postavite gumb za regulaciju plina svakog plamenika na **O**.
2. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
3. Isključite glavni prekidač električne kutije.
4. Ostavite roštilj da se u potpunosti ohladi te ga očistite.
5. Pokrijte roštilj s odgovarajućim zaštitnim prekrivačem.

POZOR: Roštilj DUALCHEF mora se u potpunosti ohladiti prije nego što ga nakon roštiljanja pomičete. Modeli DUALCHEF S 325 G i DUALCHEF S 425 G raspolažu halogenskim osvjetljenjem komore roštilja koje se može oštetiti kada se izloži većim premještanjima ili pomicanjima dok je roštilj vruć.

POZOR: Posuda za skupljanje masti smije se izvaditi samo hladna za pražnjenje i čišćenje. Skupljena, vruća mast može prouzrokovati zapaljenja. Posudu za skupljanje masti smije se izvaditi samo ručkom uključenom u isporuku!

ČIŠĆENJE

Potrebno je vrlo kratko čišćenje između pojedinih upotreba roštilja jer većina masnoće ili isparava ili se slijeva u posudu za skupljanje masnoće. Za čišćenje rešetke roštilja upotrijebite četku za roštilj s čekinjama od mjedi (ne od čelika).

Za temeljitije čišćenje komore plamenika upotrijebite **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Možete upotrijebiti i spužvicu za pranje suđa od najlona i sapunicu kako biste otklonili sve ostatke. Na kraju možete izvući posudu za skupljanje masnoće, isprazniti je i očistiti pomoću sredstva **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**. Dijelove od nehrđajućeg čelika možete očistiti uobičajenim sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika ili spužvom za poliranje koju možete kupiti u željezariji.

PREPORUKA: Nakon svake upotrebe očistite dijelove **DGS® HEAT DIFFUSER** i **DGS® PROTECTION BARS** da biste spriječili nastanak naslaga i požare uzrokovane masnoćom.

UPOTREBA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

VAŽNO: Roštilj ne smije biti uključen dok upotrebljavate **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**. Da biste zaštitili ruke, nosite rukavice i po mogućnosti naočale. Roštilj i sav pribor još u lagano toplom stanju temeljito pošpricati sredstvom i ostaviti da djeluje 15-30 minuta.

Zaprlijane površine pošpricati ponovno te temeljito isprati vodom i osušiti.

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

UPOTREBA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VAŽNO: Roštilj ne smije biti uključen dok upotrebljavate **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER**.

Za zaštitu nosite rukavice i naočale. Poprskajte roštilj ili pribor dok su još topli i pustite da sredstvo djeluje 10 minuta, dok se pjena ne otopi.

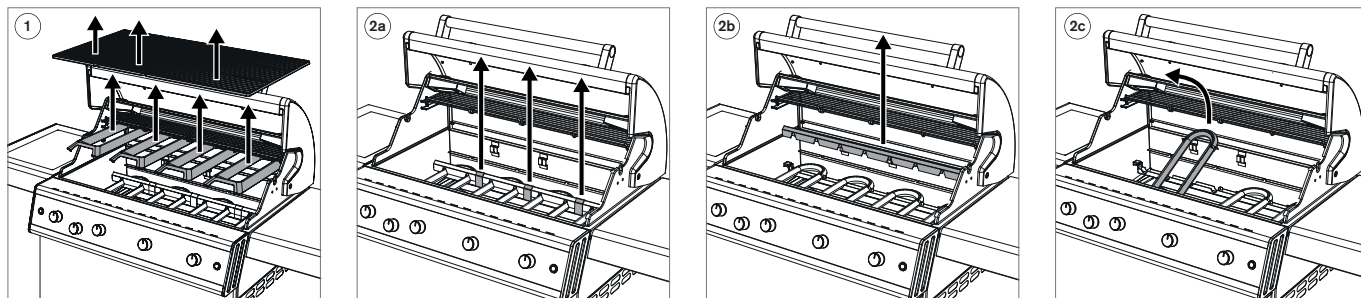
Po potrebi prijedite prikladnom četkom za roštilj ili najlonskom spužvom. Zatim temeljito isperite vodom i osušite.

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

ODRŽAVANJE SUSTAVA DGS® TWIN BURNER

Kukci mogu začepiti plamenike. To može dovesti do opadanja snage ili vraćanja plamena.

Da biste provjerili plamenike i čistili ih u redovitim razmacima, morate pratiti sljedeće korake:



1. Najprije izvadite vatrostalne rešetke i dodatke DGS® PROTECTION BARS iz roštilja DUALCHEF.
- 2a. Potom uklonite sigurnosne stezaljke držača plamenika.
- 2b. Sada uklonite gornji držač plamenika.
- 2c. Nakon toga podignite plamenike iz komore plamenika.
3. Očistite plamenike tankom četkom za čišćenje boca ili žicom.
4. Nakon uspješnog čišćenja pojedini se dijelovi ponovo ugrađuju obrnutim redoslijedom i u skladu s odlomkom „PALJENJE GLAVNIH PLAMENIKA“ ponovo puštaju u rad.

VAŽNO: Ako za čišćenje upotrebljavate sredstva za čišćenje, roštilj se nakon čišćenja mora dobro osušiti. Da biste ubrzali postupak sušenja, možete uključiti roštilj na nekoliko minuta dok je poklopac otvoren na razinu 🔥🔥🔥.

ODRŽAVANJE

Redovito održavanje vašeg roštilja DUALCHEF jamči besprijekoran rad. Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta kada duže vremena niste upotrebljavali roštilj. Pauci i drugi kukci mogu prouzročiti začepjenja 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**.

Da biste što duže uživali u roštilju, nakon što se u potpunosti ohladio, zaštitite ga od utjecaja okoliša odgovarajućim **OUTDOORCHEF** zaštitnim prekrivačem. Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac za pokrivanje. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.

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.
POZOR: Tu provjeru smijete provesti samo kada je dovod plina zatvoren!

Nema iskre:

- Uvjerite se da su baterije ispravno umetnute i napunjene.
- Razmak između plamenika i elektrode smije iznositi samo 4-6 mm.
- Provjerite jesu li kabeli pri električnom paljenju i elektrode utaknuti i jesu li učvršćeni.
- Umetnite dvije nove baterije (tip AAA, 1,5 V) u električno paljenje.

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

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) ne radi:

- Provjerite je li dovod plina na gumbima za regulaciju plina otvoren. (U slučaju zatvorenog ventila plinske boce)
- Uvjerite se da su akumulatorske baterije za SLS ispravno umetnute i napunjene.
- Ako su akumulatorske baterije prazne, ovisno o modelu možete
 - uključiti mrežni kabel koji ste dobili u isporuci da biste aktivirali postupak punjenja (vrijedi za modele DUALCHEF S 325 G i DUALCHEF S 425 G)
 - sami nabaviti odgovarajući mrežni kabel i uključiti ga izravno u električnu kutiju da biste aktivirali postupak punjenja (vrijedi za modele DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G / DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G)
 - umetnuti nove akumulatorske baterije

Osvjetljenje komore roštilja

- Provjerite jesu li dva halogenska rasvjetna tijela G9 (12V/10W) neispravna.

JAMSTVO ZA POTROŠAČE

1. Jamstvo i odnos prema ostalim pravima kupca

Kupnjom ovog proizvoda društva OUTDOORCHEF kod ovlaštenog trgovca vi kao privatni krajnji kupac (potrošač) dobivate jamstvo proizvođača društva OUTDOORCHEF AG (« OUTDOORCHEF »).

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 društvo OUTDOORCHEF.

2. Sudionici i uvjeti jamstva

Davatelj jamstva je društvo OUTDOORCHEF. 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 trebaju 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 društvo OUTDOORCHEF 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:

KUČIŠTE OD LIJEVANOG ALUMINIJA I NEHRĐAJUĆEG ČELIKA	10 godina	Protiv hrđanja
DGS® TWIN BURNER	5 godina	Protiv hrđanja ili propaljivanja
REŠETKE ZA ROŠTILJ	3 godine	Protiv hrđanja ili propaljivanja
POKLOPAC OD EMAJLA	3 godine	Protiv hrđanja i pogrešaka u emajliranju prije prvog korištenja
DGS® ZONE DIVIDER / DGS® HEAT DIFFUSER / DGS® PROTECTION BARS	3 godine	Protiv hrđanja ili propaljivanja
PREOSTALI DIJELOVI	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.

OUTDOORCHEF u slučaju pokrivenim jamstvom prema vlastitom izboru zamijenit će 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 OUTDOORCHEF-a nije moguće zatražiti zamjenski proizvod ili sličnu odštetu. Ispunjenje jamstva ne rezultira ni produljenjem ni novim početkom jamstvenog roka. OUTDOORCHEF postaje vlasnik zamijenjenih dijelova. 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, plamenika, termometra, paljenja i baterije, elektrode, startnog kabela, crijeva za plin, regulatora plinskog tlaka, grijača, reflektora, aluminijske zaštitne folije, rešetke 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 osobe koje je ovlastilo društvo **OUTDOORCHEF**.
- 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 **OUTDOORCHEF**.
- 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 komercijalne 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 brend **OUTDOORCHEF** zastupa sljedeće poduzeće

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Poštanski pretinac | 8050 Zürich-Švicarska | www.outdoorchef.com

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

** Serijski broj i broj artikla pronaći ćete na naljepnici s podacima na Vašem roštilju (za više informacija vidi prvi dio ovih **UPUTA ZA UPOTREBU**).

TEHNIČKE INFORMACIJE

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Ukupna snaga	12 kW
Potrošnja plina	870 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	0,98 mm / oznaka: BK
Sapnica (50 mbara)	0,84 mm / oznaka: AR
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

Maksimalna dozvoljena težina plinske boce na podestu roštilja 11 kg

DUALCHEF 325 G / S 325 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Ukupna snaga	15,4 kW
Potrošnja plina	1120 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	0,98 mm / oznaka: BK
Sapnica (50 mbara)	0,84 mm / oznaka: AR
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

Maksimalna dozvoljena težina plinske boce na podestu roštilja 11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Ukupna snaga	16 kW
Potrošnja plina	1160 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	0,98 mm / oznaka: BK
Sapnica (50 mbara)	0,84 mm / oznaka: AR
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

Maksimalna dozvoljena težina plinske boce na podestu roštilja 11 kg

DUALCHEF 425 G / S 425 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Ukupna snaga	19,4 kW
Potrošnja plina	1410 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	0,98 mm / oznaka: BK
Sapnica (50 mbara)	0,84 mm / oznaka: AR
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

Maksimalna dozvoljena težina plinske boce na podestu roštilja 11 kg

BOČNI PLAMENIK

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

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Snaga	3,4 kW
Potrošnja plina	250 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	0,88 mm / oznaka: AH
Sapnica (50 mbara)	0,76 mm / oznaka: AK
Plinski pritisak	butan 28 mbara Propan 37 mbara

I₃_{B/P} (30 mbar)

I₃_{B/P} (50 mbar)

I₃₊ (28/30/37 mbar)

ELEKTRIČNO PALJENJE / SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

Za rad električnog paljenja potrebne su vam 2 baterije (tip AAA, 1,5 V), a za SAFETY LIGHT SYSTEM potrebne su vam NiMH akumulatorske baterije (tip AA, 1,2 V/2400 mAh).

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

Za upotrebu osvjetljenja komore roštilja potrebno vam je halogensko rasvjetno tijelo G9 (12V/10W)

NAPOMENA UZ PRIKAZ TEMPERATURE

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

WEB STRANICA

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



NAVODILA ZA UPORABO

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

CE0063 2019	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 BIP 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.

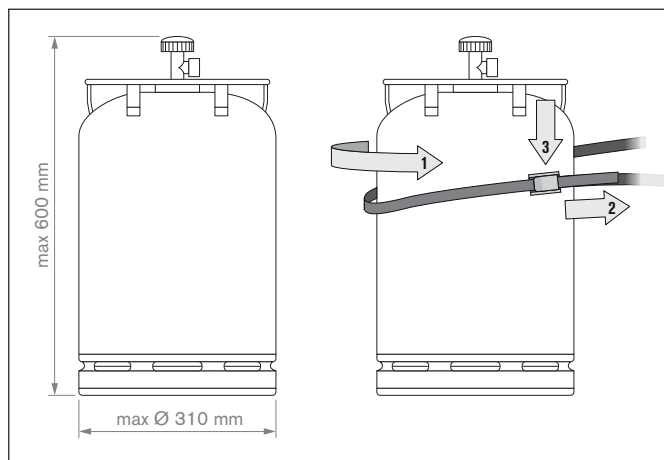
Pred uporabo aparata preberite navodila. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem.

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 neprezračevane prostore. Preden začnete uporabljati vaš 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

Upoštevajte predvsem varnostna navodila in navodila za uporabo proizvajalca plinske jeklenke. Na podstavku lahko postavite samo plinske jeklenke z največjo polno težo 11 kg. Jeklenko postavite na za to določeno mesto, glejte Navodila za sestavo. Prosimo, poskrbite, da ni nobenih netesnih mest privijačenja. 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 vijakačnih 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.

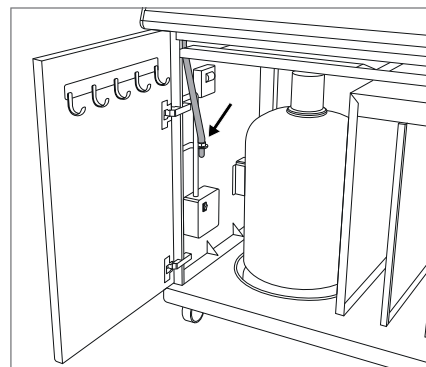
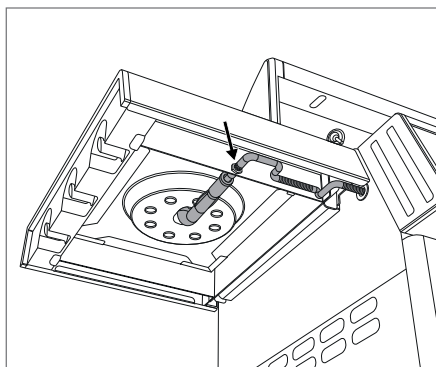
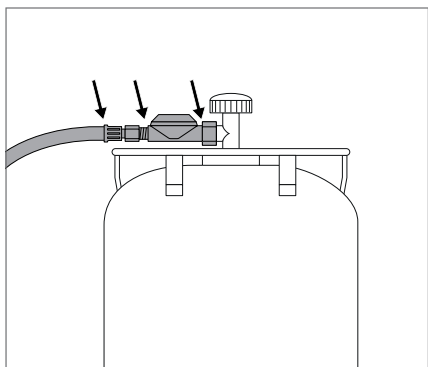
Žar uporabite v skladu s poglavjem **NAVODILA ZA VŽIG**.

- »Samo za uporabo na prostem«
- »Pred uporabo aparata preberite navodila«
- »**POZOR:** Dostopni deli so lahko zelo vroči. Otroci se jim ne smejo približevati.«
- »Aparata ne smete uporabljati 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 koleščki, ne smete vleči po neravnih tleh ali tleh s prekinitvami.
- Prepričajte se, da sta pladenj in posodica za zbiranje maščobe med uporabo vedno povsem vstavljena in zaskočena.
- Vročih delov se dotikajte samo z zaščitnimi rokavicami.
- Po peki 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 na 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 (regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).
- Predpisana dolžina cevi za plin je 90 cm in ne sme biti daljša od 150 cm.
- Ne blokirajte reže za dovod zraka v ohišju ali zračne reže na pokrovu. Zračniki prostora za plinske jeklenke v nobenem primeru ne smejo biti zaprti ali pokriti.
- »Ne spreminjajte aparata.« Če obstaja sum na nepravilno delovanje, se obrnite na strokovnjaka.
- Žar je dobavljen skupaj s cevjo za plin in regulatorjem tlaka plina. Cev za plin je treba nujno hraniti proč od vročih zunanjih površin žara. Cev ne sme biti zasukana. 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 predpisi in standardi (regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).
- Če se ne doseže polna zmogljivost in obstaja sum na zamašen dovod plina, se obrnite na specializiranega prodajalca 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.
- Žara ne hranite v bližini lahko vnetljivih tekočin ali materialov.
- Če žar čez zimo shranite v določenem 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.
- Napravo uporabljajte samo, če napajalni kabel, vtičnica in naprava niso poškodovani. Preverite pred vsako uporabo.
- Napravo priključite samo na ozemljeno vtičnico.
- Po vsaki uporabi ali v primeru napake izvlecite vtič. **POZOR:** povlecite za vtič in ne omrežni kabel.
- Omrežni kabel hranite ločeno od vročih delov.
- Omrežnega vtiča se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- Med uporabo žara ne premikajte.
- Med delovanjem žara nikoli ne smete pustiti brez nadzora.
- Tudi po izklopu ostane žar vroč še nekaj časa. Pazite, da se ne opečete in da ne postavljate predmetov na žar, obstaja nevarnost požara.
- Ne uporabljajte žara v dežju ali sneženju, saj ima ta žar električne komponente.
- Po potrebi uporabite le ozemljen električni podaljšek za jakost toka najmanj 10 A (230 V) (prečni prerez kabla min. 1,5 mm) in se prepričajte, da se ob njega ni mogoče spotakniti ali da se naprava lahko prevrne.
- Uporabite čim krajši električni podaljšek in nikoli dveh ali več električnih podaljškov skupaj.
- Omrežnega kabla ne postavljajte čez območja poti.

PREIZKUS TESNENJA

OPOZORILO: Med preverjanjem tesnjenja se v bližini ne sme nahajati noben vir vžiga. Prav tako v bližini tudi ne smete kaditi. Preizkusa tesnjenja 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.
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.

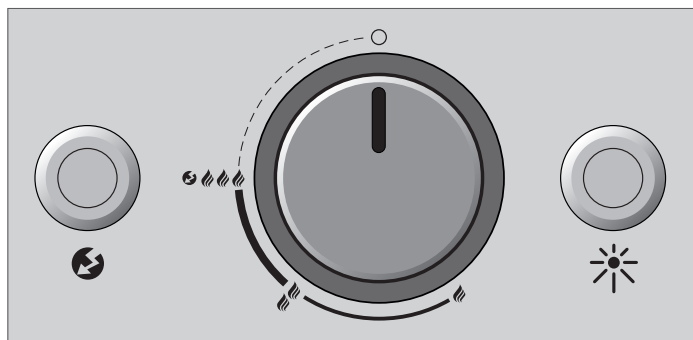









NAPOTEK:

PREIZKUS TESNENJA izvedite po vsakem priklopu ali zamenjavi 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
-  : Svetlobno stikalo za osvetlitev prostora za peko DUALCHEF S 325 G in DUALCHEF S 425 G

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 plinski žar.
3. Žar prižgite za pribl. 20–25 minut na stopnji .
4. Prepričajte se, da sta pladenj in posodica za zbiranje maščobe potisnjena do prislona. To velja tudi za navadne žare.



NAVODILA ZA VŽIG

NAPOTEK: Ni treba, da so vsi priključki stalno v uporabi. To je odvisno od načina priprave in same količine.

VŽIGANJE GLAVNEGA GORILNIKA



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

DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 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. Vključite glavno stikalo na električni omarici (ON = rdeča kontrolna lučka glavnega stikala zasveti).
3. Odprite pokrov žara. **POZOR:** Žara nikoli ne vžigajte pri zaprtem pokrovu.
4. Odprite ventil na plinski jeklenki.
5. Pritisnite gumb za regulacijo plina gorilnika DGS® TWIN BURNER, ki ga želite uporabljati, in ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo . Pritisnite gumb za vžig in ga držite pritisnjenega, dokler iskra ne preskoči in se plin ne vname.
6. Če se plin ne vname v 3 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na . Počakajte 2 minuti, da lahko nezgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korake v točkah 4 do 5.
7. Če žara ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRVLJANJE NAPAK**).

VŽIGANJE STRANSKIH GORILNIKOV

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

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. Vključite glavno stikalo na električni omarici (ON = rdeča kontrolna lučka glavnega stikala zasveti).
3. Odprite pokrovno ploščo na stranskem gorilniku žara DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **POZOR:** stranskega gorilnika nikoli ne vžigajte pri zaprti pokrovni plošči.
4. Odprite ventil na plinski jeklenki.
5. Pritisnite gumb za regulacijo plina z napisom SIDE BURNER in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo . Pritisnite gumb za vžig in ga držite pritisnjenega, dokler iskra ne preskoči in se plin ne vname.
6. Če se plin ne vname v 3 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na . Počakajte 2 minuti, da lahko nezgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korake v točkah 4 do 5.
7. Če stranskega gorilnika ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, poiščite vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRVLJANJE NAPAK**).
8. Na stranskih površinah za kuhanje ne uporabljajte posod za kuhanje <160 mm in >270 mm.

INFORMACIJE O STRANSKI MIZI LEVO

(VELJA LE ZA MODELE S STRANSKIM GORILNIKOM)

Razširitev s CONO PLAMENA Infrardeči stranski gorilnik (velja le za modele Dualchef s stranskim gorilnikom)

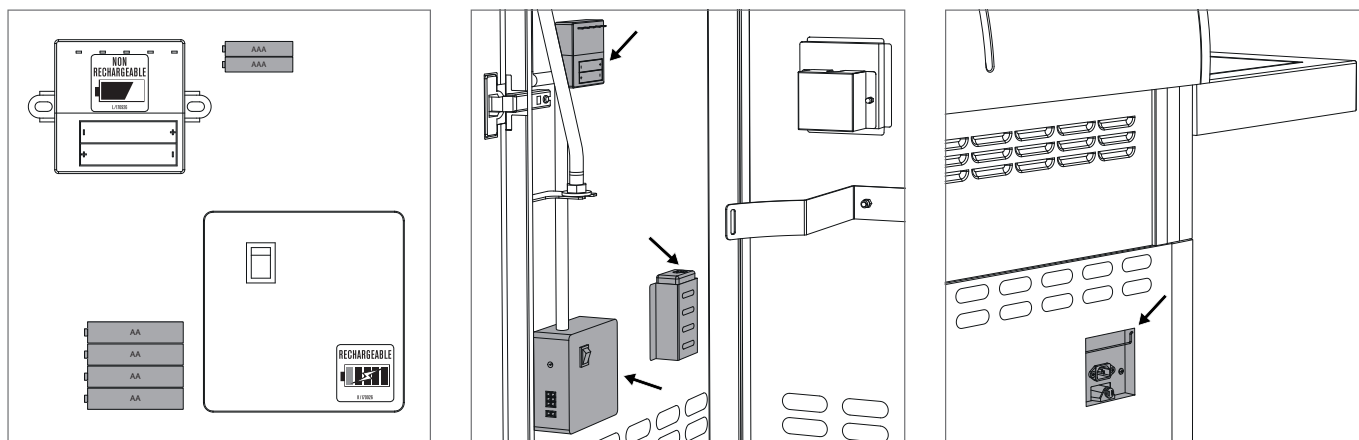
Če imate model Dualchef s stranskim gorilnikom, lahko stransko kuhalno ploščo na levi stranski mizi odstranite in jo zamenjate z OUTDOORCHEF CONO PLAMENA (infrardečim stranskim gorilnikom).

CONA PLAMENA je na voljo ločeno kot dodatek pri vašem prodajalcu žara. Gre za keramični gorilnik, ki na površini ustvarja infrardeče sevanje in oddaja močno toploto nad 900 stopinj Celzija na hrano na žaru in zagotavlja popolno skorjo na vašem zrezku.

Stranska miza levo (velja le za modele Dualchef s stranskim gorilnikom)

Da bi zagotovili stabilnost stranske mize na levi strani (pri modelih s stranskim gorilnikom ali CONO PLAMENA) in varnost, stranske mize na levi strani ni mogoče zložiti.

ELEKTRIČNA OMARICA





Električna omarica vključuje:

- 4 NiMH akumulatorske baterije (tip AA, 1,2 V/2400 mAh) za sistem Safety Light (SLS)
- 2 bateriji (tip AAA, 1,5 V) za električni vžig
- 1 glavno stikalo za prekinitev napajanja posameznih komponent in preprečevanje izpraznitve akumulatorskih baterij
- 1 akumulatorska polnilna postaja: Akumulatorsko polnilno postajo se lahko pri modelih DUALCHEF S 325 G in DUALCHEF S 425 G s pomočjo priloženega omrežnega kabla prek priključne doze na zadnji strani poveže z vtičnico. Ob priključitvi priloženega omrežnega kabla se štiri vgrajene akumulatorske baterije samodejno polnijo, ko je glavno stikalo vklopljeno. Med postopkom polnjenja dioda na akumulatorski polnilni postaji neprekinjeno sveti oranžno (približen čas polnjenja do 12 ur). Pri drugih žarih DUALCHEF omrežni kabel ni priložen. Vendar pa je prav tako vključena funkcija akumulatorskega polnjenja. Ustrezen omrežni kabel lahko kupite v specializirani trgovini in v kateri koli trgovini z elektroniko.

POZOR: priložene akumulatorske baterije za vaš žar DUALCHEF lahko zaradi vgrajene akumulatorske polnilne postaje napolnite v električni omarici. **NIKOLI** jih ne smete nadomestiti z običajnimi baterijami, ki jih ni mogoče polniti. Če bi kljub vsemu uporabljali baterij, ki jih ni mogoče polniti, in nato žar hkrati priključili na električno omrežje prek omrežnega kabla, bo naprava kljub vsemu poskušala napolniti baterije, ki jih ni mogoče polniti. To lahko privede do hudih poškodb in požara!

SISTEM SAFETY LIGHT (SLS) (SISTEM VARNOSTNE LUČI)

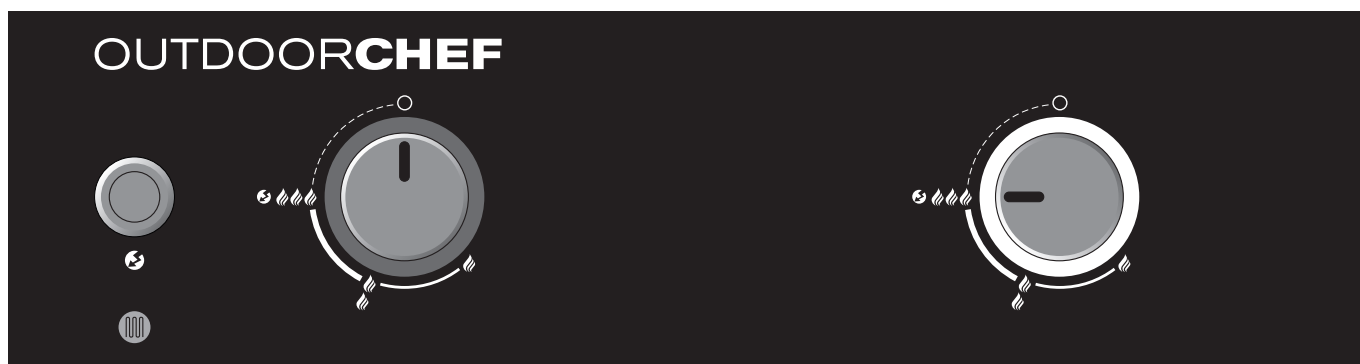
SISTEM SAFETY LIGHT (SLS) vašega žara DUALCHEF se aktivira, ko gumb za regulacijo plina s položaja  obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca v smeri  in s tem odprete dovod plina do gorilnika DGS® TWIN BURNER.

Osvetljeni obroč okoli gumba za regulacijo plina vam tudi od daleč pokaže, ali je pri enem ali več gorilnikih aktiviran dovod plina.

Napajanje SLS zagotavljajo štiri priložene akumulatorske baterije. Ko napolnjenost akumulatorskih baterij pade na približno 20 % zmogljivosti, SLS začne utripati in kaže, da bo prikaz SLS brez polnjenja akumulatorskih baterij kmalu ugasnil. Regulacija plina deluje tudi pri praznih akumulatorskih baterijah.

Žari DUALCHEF imajo vgrajen akumulatorski polnilnik (glejte poglavje **ELEKTRIČNA OMARICA**).

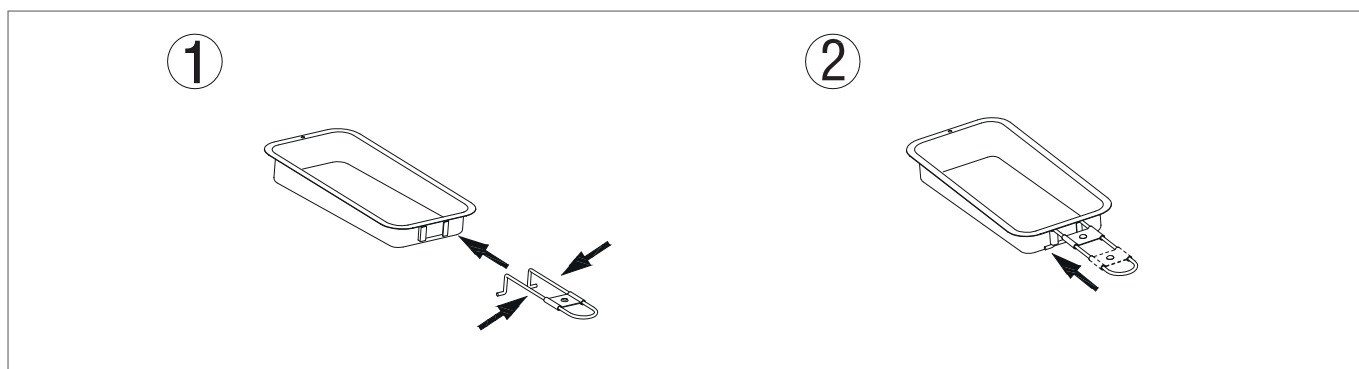
V upravljalni konzoli je svetlobni senzor, ki meri svetlobno intenzivnost okolja in tej prilagodi svetilno jakost SLS. **NAPOTEK:** Za zagotavljanje te funkcije mora biti steklo nad senzorjem čisto in prosto.



NAVODILA ZA UPORABO ŽARA DUALCHEF

Tako preprosto je:

1. Če je na žaru malo hrane, uporabite samo en ali dva gorilnika in območje žara, ki ga ne potrebujete, ločite z ločevalnikom DGS® ZONE DIVIDER, da povečate učinkovitost (glejte poglavje **DGS® ZONE DIVIDER**). Peka na žaru pri zaprtem pokrovu zmanjša čas peke in porabo plina.
2. Žar segrevajte pri zaprtem pokrovu pribl. 10 minut na stopnji 🔥🔥🔥.
3. Hrano za žar položite na rešetko žara in nastavite temperaturo brezstopenjsko po vaših željah med 🔥-🔥🔥🔥.
4. Po peki 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.
5. Pred premikanjem ali čiščenjem žara po peki na žaru pustite, da se žar popolnoma ohladi.
POZOR: pri modelih DUALCHEF S 325 G in DUALCHEF S 425 G, ki imata osvetlitev prostora za peko (halogenske luči), se lahko ta poškoduje, če je v vročem stanju izpostavljena večjim vibracijam.
6. **POZOR:** posodico za zbiranje maščobe lahko za praznjenje in čiščenje odstranite le v hladnem stanju. Prestrežena vroča maščoba lahko povzroči opekline. Posodico za zbiranje maščobe smete odstraniti samo s priloženim ročajem!



SISTEM DUAL GOURMET (DGS®)

Žar DUALCHEF vam poleg klasičnih načinov peke na žaru (glejte poglavje **NEPOSREDNI IN POSREDNI NAČINI PEKE NA ŽARU**) ponuja edinstven SISTEM DUAL GOURMET (DGS®).

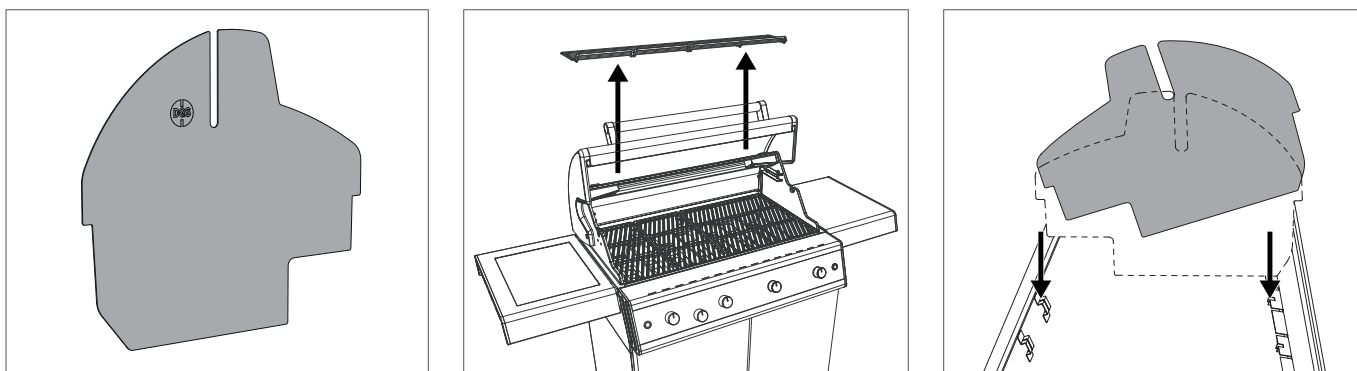
Srce SISTEMA DUAL GOURMET (DGS®) je ločevalnik DGS® ZONE DIVIDER, ki vaš žar DUALCHEF razdeli na 2 območji peke na žaru. Ta delitev na območja odpira nove možnosti za peko na žaru, bodisi, če hkrati pripravljate različne jedi ali preprečujete prenos okusa ali vonja z različnih žarov.

Poleg ločevanja prostora za peko imate poleg tega popoln nadzor temperature nad območji žara. Upravljati in nadzorovati jih je mogoče neodvisno. Oba termometra prikazujeta ustrezni temperaturi območij.

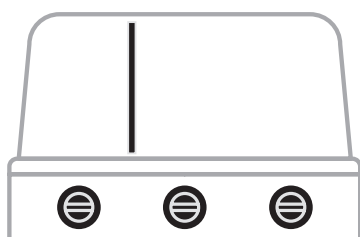
Svet dodatne opreme DGS® vam pomaga, da optimalno izkoristite območja in dosežete popolne rezultate peke na žaru.

V naslednjih razdelkih boste spoznali posamezne elemente SISTEMA DUAL GOURMET (DGS®).

DGS® ZONE DIVIDER



Ločevalnik DGS® ZONE DIVIDER učinkovito ločuje zgorevalno komoro na dve območji za peko z ločenim nadzorom.



Modeli DUALCHEF 315 G/DUALCHEF 325 G in DUALCHEF S 325 G imajo en položaj za ločevanje območij.

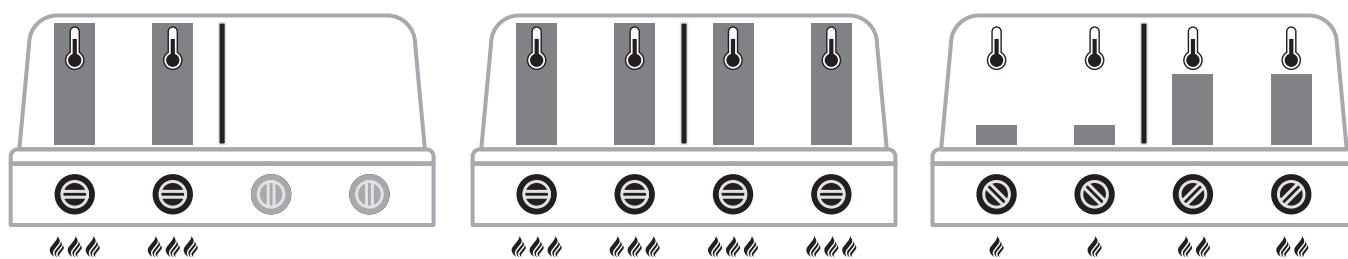


Modeli DUALCHEF 415 G/DUALCHEF 425 G in DUALCHEF S 425 G imajo dva položaja za ločevanje območij.

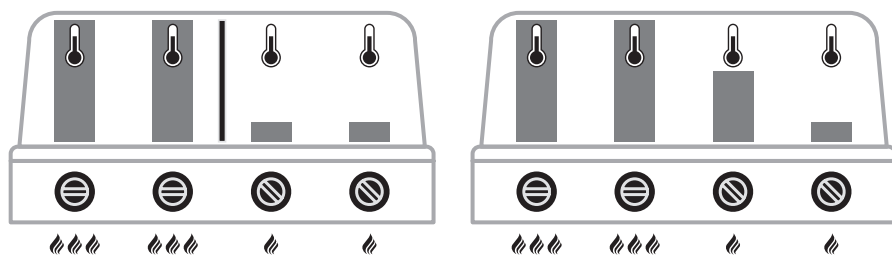
Z LOČEVANJEM PROSTORA ZA PEKO NA RAZLIČNA OBMOČJA SO NASLEDNJE UPORABE LAŽJE IN UČINKOVITEJŠE:

1. Z ločevalnikom DGS® ZONE DIVIDER vašega žara DUALCHEF imate možnost hkratne priprave različnih jedi. Medsebojno ločeno in tako brez prenosa vonja in okusa!
2. Posamezna območja je mogoče ločeno upravljati zahvaljujoč ločevalniku DGS® ZONE DIVIDER, saj toplota, ki jo ustvari gorilnik DGS® TWIN BURNER, znotraj zgorevalne komore naraste in ločevalnik DGS® ZONE DIVIDER preprečuje, da bi se velika količina toplote prenesla na drugo območje žara. Zahvaljujoč tej ločitvi, lahko pod pokrovom žara DUALCHEF delate z različnimi temperaturami za vaše jedi.

MOŽNA TEMPERATURNNA OBMOČJA Z LOČEVALNIKOM DGS® ZONE DIVIDER



RAZLIKA V TEMPERATURNIH OBMOČJIH Z UPORABO LOČEVALNIKA DGS® ZONE DIVIDER ALI BREZ NJE



Z LOČEVALNIKOM DGS® ZONE DIVIDER

BREZ LOČEVALNIKA DGS® ZONE DIVIDER

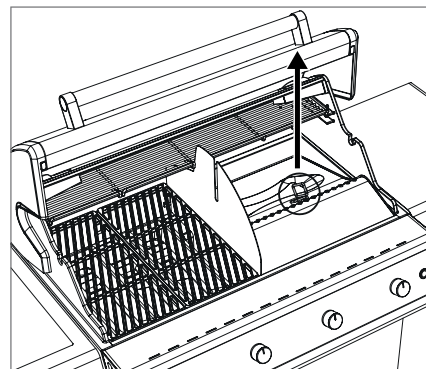
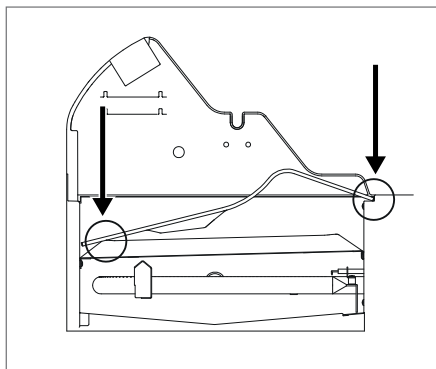
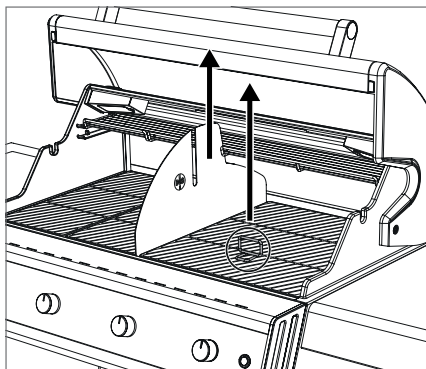
Na desni strani žara lahko na primer pripravite okusno pečenko s sistemom DGS® HEAT DIFFUSER (glejte poglavje DGS® HEAT DIFFUSER) in hkrati na levi strani pripravite pico ali zapečene zrezke.

- Ločevalnik DGS® ZONE DIVIDER poleg tega podpira optimalno porabo plina. Če želite na žaru peči samo majhno količino hrane, uporabite ločevalnik DGS® ZONE DIVIDER, da ločite površino žara, ki jo ne potrebujete. Z zmanjšanjem velikosti prostora za peko žara DUALCHEF se poveča učinkovitost uporabljene površine žara in delujočih gorilnikov. Kako lahko ločite območja, si lahko ogledate na zgornjih slikah.
- Ločevalnik DGS® ZONE DIVIDER omogoča neposredno peko na žaru na enem območju in hkrati nežno kuhanje na drugem območju.

DGS® HEAT DIFFUSER

Toplota, ki je potrebna za pripravo jedi z vrtečo se košarico, običajno nastaja z uporabo gorilnika na zadnji strani. Naraščajoča toplota gorilnika na zadnji strani in pečenka, ki je nameščena pred njim, potrebujeta veliko količino plina za doseg zelenega rezultata. Hkrati je upravljanje temperature zelo omejeno.

Razpršilnik toplote DGS® HEAT DIFFUSER usmerja potrebno toploto gorilnika DGS® TWIN BURNER neposredno na hrano v vrteči se košarici. Ta položaj omogoča, da se pečenka pripravi samo z enim gorilnikom na položaju 1. S kombinacijo gorilnika DGS® TWIN BURNER, ločevalnika DGS® ZONE DIVIDER in razpršilnika toplote DGS® HEAT DIFFUSER se zniža poraba plina in poveča širina temperaturnega pasu.



Tako uporabite razpršilnik toplote DGS® HEAT DIFFUSER:

- Na desni strani vzemite rešetko žara s pomočjo dvigalne naprave iz žara.
- Namestite razpršilnik toplote DGS® HEAT DIFFUSER, kot je prikazano zgoraj.
- Hrano, ki jo je želite speči na žaru, položite v komplet vrtečih se košar **OUTDOORCHEF** DGS® DREHKORB SET (ni vsebovan v obsegu dobave, na voljo kot dodatna oprema).
- Vrtečo se košaro potisnite v blok motorja (del kompleta vrtečih se košar DGS® DREHKORB SET). Zdaj namestite nasprotno stran na napravo ločevalnika DGS® ZONE DIVIDER.
- Nato zaženite žar DUALCHEF in pečenko kuhajte na zeleni temperaturi.
- Uporabite dvigalno napravo za rešetko, da razpršilnik toplote DGS® HEAT DIFFUSER ponovno odstranite.

Zaščitene palice DGS® PROTECTION BARS in razpršilnik toplote DGS® HEAT DIFFUSER ščitijo gorilnik DGS® TWIN BURNER pred kapljajočo maščobo in preprečujejo plamen zaradi masti. Odvečna maščoba se skozi posebno razvito obliko razpršilnika toplote DGS® HEAT DIFFUSER kontrolirano odvaja med gorilniki DGS® TWIN BURNER. Zaradi območij za peko lahko na preostalem območju za peko pripravite tudi druge jedi na žaru.

PO VIŠINI NASTAVLJIVA REŠETKA ZA OHRANJANJE TOPLOTE

Rešetka za ohranjanje toplote služi kot dodaten prostor na žaru z lastnim temperaturnim območjem. Glede na velikost hrane, ki jo želite postaviti nanjo, lahko rešetko za ohranjanje toplote namestite na dva različna položaja. Rešetko za ohranjanje toplote se lahko uporablja tudi pri pripravi pečenke z uporabo razpršilnika toplote DGS® HEAT DIFFUSER in ločevalnika DGS® ZONE DIVIDER. Vendar pa tu le v enem položaju!

REŠETKA ŽARA IZ LITEGA ŽELEZA

UPORABA

Pred prvo uporabo očistite rešetke žara iz litega železa z vodo. Med uporabo na žaru se rešetk dotikajte le z rokavicami za žar. Ko so vroče, rešetk žara ne postavljajte na vnetljive ali toplotno občutljive površine. Za lažje odstranjevanje rešetk žara iz litega železa lahko uporabite dvigalno pripravo za rešetke.

ČIŠČENJE

- Rešetke žara iz litega železa pustite, da se na žaru pri polni moči izžigajo približno 10 minut.
- Uporabite krtačo z medeninastimi ščetinami (ne jeklenimi ščetinami).
- Nato jo pustite, da se ohladi.
- V primeru trdovratne umazanije: uporabite čistilno sredstvo **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** za temeljito čiščenje.

NAPOTEK

Po čiščenju rahlo namastite z jedilnim oljem.

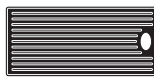
DODATNA OPREMA DGS®

Z uporabo ločevalnika DGS® ZONE DIVIDER vam žar DUALCHEF ponuja skoraj neomejene možnosti priprave hrane. Za dopolnitev vsestranske priprave hrane je podjetje OUTDOORCHEF razvilo ustrezno dodatno opremo za peko na žaru, kuhanje in peko, s katero vam bo žar DUALCHEF v še večjo zabavo. Prepustite se navdihu in se potopite v svet DODATNE OPREME DGS®.



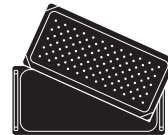
KOMPLET VRTEČIH SE KOŠAR DGS®

Komplet vrtečih se košar DGS® DREHKORB SET zagotavlja enakomerno kuhano meso. Zahvaljujoč obliki košare se hrana na žaru ne zatika in nobena kapljica soka se ne izgubi. Idealno za hrustljave piščance, sočne nedeljske pečenke in nežno pečeno govedino.



ŽAR PLOŠČA DGS®

Žar plošča DGS® GRILLPLATTE iz litega železa optimalno in enakomerno shranjuje toploto. Obrnljiva žar plošča ima narebreno in gladko stran in tako ponuja nešteto možnosti priprave. Gladka stran je kot nalašč za palačinke ali jajčne jedi, narebrena stran pa za hitro pečeno hrano.



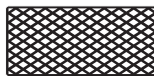
KUHALNI KOMPLET DGS®

Kuhalni komplet DGS® KOCHSET je vsestransko uporabna dodatna oprema DGS®. Ne glede na to, ali gre za kuhanje tekočin, kuhanje zelenjave na sopari, gratiniranje narastkov ali poširanje rib, prav vse je mogoče. Kuhalni komplet lahko uporabljate neposredno na žaru namesto na rešetke žara. Zahvaljujoč elegantnim ročajem je posoda enostavno obesiti in jo je mogoče nositi varno pred prevračanjem.



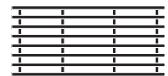
KAMEN ZA PICO DGS®

Novi kamen za pico DGS® PIZZASTEIN zagotavlja hrustljav užitek pice z žara. Okvir iz nerjavnega jekla omogoča povišan položaj peke in zagotavlja popolno kombinacijo med spodnjo in zgornjo toploto.



REŠETKA ŽARA IZ LITEGA ŽELEZA DGS®

Kakovostne rešetke žara iz litega železa DGS® GUSSEISEN-GRILLROSTE zagotavljajo popoln vzorec žara v videzu romba na sočnih zrezkih ali ribjih rezinah. Ker lito železo optimalno shranjuje toploto in jo prenaša na hrano na žaru, se komplet z dvema reščkama žara uporablja vedno, kadar so potrebne visoke temperature.



REŠETKE ŽARA IZ NERJAVNEGA JEKLA DGS®

Popolna prevodnost toplote in lep vzorec žara na vseh jedeh z žara zagotavlja rešetka žara iz nerjavnega jekla DGS® EDELSTAHL-GRILLROST. Kakovostna rešetka iz nerjavnega jekla z visoko gostoto preprečuje oprijem ostankov hrane in jo je mogoče enostavno očistiti.



REŠETKA ZA ZELENJAVO DGS®

Rešetka za zelenjavo DGS® GEMÜSE ROST poskrbi za enostavno in zdravo pripravo zelenjave, rib ali hamburgerjev. Porcelansko emajliranje in posebna perforacija rešetke zagotavljata peko na žaru z nizko vsebnostjo maščob in preprečujeta, da bi se hrana oprijela. Za nezapleteno zabavo z žarom z zagotovljenim uspehom.

NEPOSREDEN IN POSREDEN NAČIN PEKE NA ŽARU Z ŽAROM DUALCHEF

V ČEM JE RAZLIKA?

NEPOSREDEN NAČIN PEKE NA ŽARU

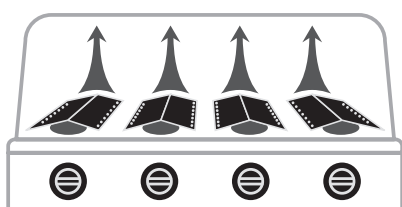
Kot že samo ime pove, leži pri neposrednem načinu peke na žaru hrana, ki jo želite speči, neposredno nad virom toplote. Ta način je primeren za hitro pečeno hrano. Zahvaljujoč visoki temperaturi se na rezku oblikuje lepa skorja ali popoln vzorec žara.

POSREDEN NAČIN PEKE NA ŽARU

Pri posredni peki na žaru toplota kroži okoli hrane, ki jo želite speči. Zaprt pokrov žar spremeni v konvekcijsko peč. Ta način peke na žaru je idealen za velike kose mesa, ki jih kuhamo pri nizkih temperaturah, nežno pripravljene ribe ali hrustljivo pečeno pico.

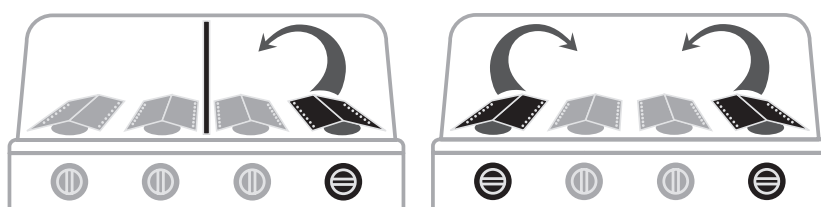
Pri SISTEMU ŽARA PLINSKIH ŽAR POSTAJ lahko mimogrede preklopite z neposredne na posredno toploto. Pri posredni peki na žaru, kuhanju in peki položite hrano, ki jo želite speči, na sredino rešetke in prižgite le oba zunanja gorilnika.

NEPOSREDNA VROČINA



Pri neposrednem pečenju na žaru in kuhanju:
Hrano položite nad prižgani gorilnik.

POSREDNA VROČINA

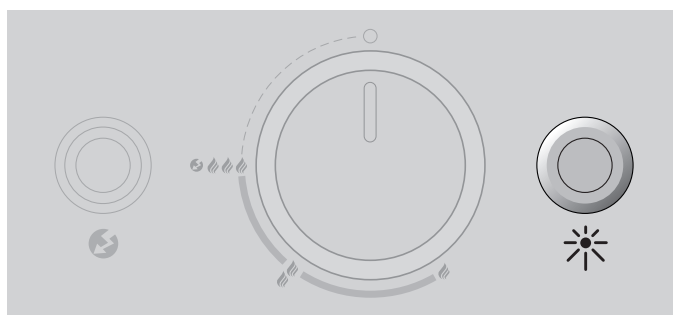


Pri posrednem pečenju na žaru, kuhanju in pečenju:
Hrano položite na sredino, pokrijte s pokrovom in prižgite samo oba zunanja gorilnika.

OSVETLITEV PROSTORA ZA PEKO

Modela DUALCHEF S 325 G in DUALCHEF S 425 G imata osvetlitev prostora za peko. Halogenske žarnice (G9, 12 V, 10 W) delujejo prek priloženega omrežnega kabla, ki je priključen na zadnji strani žara. Stikalo za vklop/izklop je nameščeno na upravljalni konzoli na desni strani.

POZOR: osvetlitev prostora za peko se lahko poškoduje, če je v vročem stanju izpostavljena večjim vibracijam.



PO PEKI

1. Nastavite gumb za regulacijo plina vsakega gorilnika na **O**.
2. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
3. Izključite glavno stikalo električne omarice.
4. Pustite, da se žar popolnoma ohladi in ga očistite.
5. Pokrijte žar z ustreznim pokrovom.

POZOR: Pred premikanjem ali čiščenjem po peki na žaru pustite, da se žar DUALCHEF popolnoma ohladi. Modela DUALCHEF S 325 G in DUALCHEF S 425 G imata halogensko osvetlitev prostora za peko, ki se lahko poškoduje, če je v vročem stanju izpostavljena večjim vibracijam.

POZOR: posodico za zbiranje maščobe lahko za praznjenje in čiščenje odstranite le v hladnem stanju. Prestrežena vroča maščoba lahko povzroči opekline. Posodico za zbiranje maščobe smete odstraniti samo s priloženim ročajem!

ČIŠČENJE

Med pečenjem na žaru je potrebno zgolj malo čiščenja, ker večina masti izpari ali se odvede v posodico za zbiranje maščobe. Pri čiščenju rešetke žara uporabite krtačo za čiščenje žara z medeninastimi ščetinami (ne jeklenih ščetin).

Za temeljito čiščenje zgorevalne komore uporabite čistilno sredstvo **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**. Po izbiri lahko uporabite najlonsko gobico in milnico, da odstranite vse razrahljane ostanke. Na koncu lahko posodico za zbiranje maščobe izvlečete, jo spraznite in očistite s čistilnim sredstvom **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**. Komponente iz nerjavnega jekla lahko očistite z običajnim čistilom za nerjavno jeklo ali s polirno gobico, ki je na voljo v trgovinah z gradbeno opremo.

PRIPOROČILO: razpršilnik toplote **DGS® HEAT DIFFUSER** in zaščitne palice **DGS® PROTECTION BARS** očistite po vsaki uporabi, da preprečite zaskorjenje in plamen zaradi masti.

UPORABA ČISTILNEGA SREDSTVA OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

POMEMBNO: Med uporabo 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: Čistilnega sredstva **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** ne smete uporabljati na prašnato prevlečenih površinah.

UPORABA ČISTILNEGA SREDSTVA OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

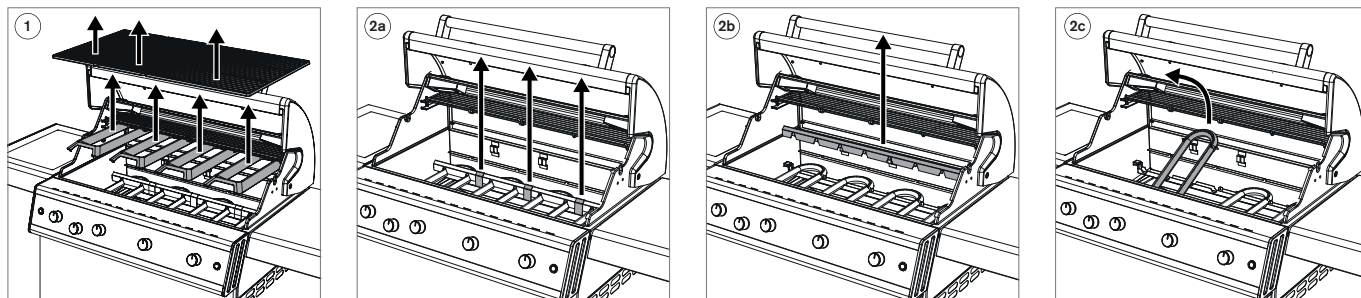
POMEMBNO: Med uporabo čistilnega sredstva **OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER** žar ne sme delovati.

Za zaščito nosite rokavice in očala. Razpršite po še rahlo toplem žaru ali dodatni opremi in pustite delovati 10 minut, dokler se pena ne razpusti. Po potrebi dodatno očistite z ustrežno krtačko za čiščenje žara ali najlonsko gobico. Nato temeljito sperite z vodo in posušite.

POZOR: Čistilnega sredstva **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** ne smete uporabljati na prašnato prevlečenih površinah.

VZDRŽEVANJE GORILNIKOV DGS® TWIN BURNER

Gorilniki se lahko zamašijo z žuželkami. To lahko povzroči zmanjšanje zmogljivosti ali povratni udar plamena. Če želite gorilnike preveriti in jih redno čistiti, morate upoštevati naslednje korake:



1. Najprej odstranite rešetke žara iz litega železa in zaščitne palice DGS® PROTECTION BARS iz žara DUALCHEF.
- 2a. Nato odstranite varnostne sponke pritrditve gorilnika.
- 2b. Zdaj odstranite zgornjo pritrditev gorilnika.
- 2c. Nato gorilnike dvignite navzgor iz zgorovalne komore.
3. Gorilnik očistite s tanko ščetko za čiščenje steklenic ali žico.
4. Po uspešnem čiščenju namestite posamezne komponente nameščene v obratnem vrstnem redu v zgorovalno komoro in jih ponovno zaženite v skladu z razdelkom »VŽIGANJE GLAVNEGA GORILNIKA«.

POMEMBNO: Če pri čiščenju uporabljate čistilno sredstvo, morate žar na koncu temeljito posušiti. Da bi pospešili postopek sušenja, lahko žar vključite in ga za nekaj minut pustite prižganega na stopnji 🔥🔥🔥 pri odprtem pokrovu.

VZDRŽEVANJE

Redno vzdrževanje žara DUALCHEF zagotavlja pravilno delovanje. Vse dele, ki prevajajo plin, preverjajte najmanj dvakrat letno in po daljši neuporabi. 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**.

Da boste lahko v svojem žaru dlje uživali, ga, ko se povsem ohladi, 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.
- POZOR:** to preverjanje je dovoljeno le pri zaprtem dovodu plina!

Ni iskre:

- Prepričajte se, da so baterije pravilno vstavljene in napolnjene.
- Razmak med gorilnikom in elektrodo je lahko 4-6 mm.
- Preverite, da sta pri električnem vžigu kabel in elektroda priključena in dobro povezana.
- Vstavite dve novi bateriji (tip AAA, 1,5 V) v električni vžig.

Če žara kljub zgoraj omenjenim ukrepom ne morete prižgati, se obrnite na svojega prodajalca.

SISTEM SAFETY LIGHT (SLS) ne deluje:

- Preverite, ali je dovod plina na gumbih za regulacijo plina odprt. (Pri zaprtem ventilu plinske jeklenke)
- Prepričajte se, da so akumulatorske baterije za SLS pravilno vstavljene in napolnjene.
- Če so akumulatorske baterije prazne, lahko, odvisno od modela,
 - priklopite priloženi omrežni kabel, da aktivirate postopek polnjenja (pri modelih DUALCHEF S 325 G in DUALCHEF S 425 G)
 - sami priskrbite ustrezen omrežni kabel in ga priklopite neposredno v električno omarico, da aktivirate postopek polnjenja (pri modelih DUALCHEF 315 G/DUALCHEF 325 G/DUALCHEF 415 G/DUALCHEF 425 G)
 - vstavite nove akumulatorske baterije

OSVETLITEV PROSTORA ZA PEKO

- Preverite, ali sta obe halogenski sijalki G9 (12 V/10 W) okvarjeni.

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** (» **OUTDOORCHEF** «).

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 npr. lahko uveljavljate zahtevke v primeru preklica pogodbe o nakupu le do prodajalca, ne pa v okviru te garancije v razmerju do **OUTDOORCHEF**.

2. Udeleženci in garancijski pogoji

Izdajatelj garancije je **OUTDOORCHEF**. 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. **OUTDOORCHEF** 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:

OHIŠJE IZ LITEGA ALUMINIJA IN NERJAVNEGA JEKLA	10 let	pred rjavenjem
DGS® TWIN BURNER	5 let	pred rjavenjem in pregorevanjem
REŠETKE ŽARA	3 leta	pred rjavenjem in pregorevanjem
EMAJLIRAN POKROV	3 leta	pred rjavenjem in napakami emajla pred prvo uporabo
DGS® ZONE DIVIDER / DGS® HEAT DIFFUSER / DGS® PROTECTION BARS	3 leta	pred rjavenjem in pregorevanjem
OSTALI DELI	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, **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF** 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 **OUTDOORCHEF**. 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 ustrezni uporabi, zlasti na splošno hitro obrabljivih delih, 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 pladenj in posodica za zbiranje maščobe;
- 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 **OUTDOORCHEF**;
- 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. malomarne poškodbe, ki je ne povzroči **OUTDOORCHEF**;
- 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 | poštni predal | 8050 Zürich - Švica | www.outdoorchef.com

* Seznam prodajalcev je na voljo na naši spletni strani OUTDOORCHEF.COM

** Serijsko številko in številko izdelka lahko najdete na nalepki s podatki, ki je nalepljena na žar. (v zvezi s tem si oglejte prvi del teh **NAVODIL ZA UPORABO**).

TEHNIČNE INFORMACIJE

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Skupna moč	12 kW
Poraba plina	870 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,98 mm/oznaka: BK
Šobe (50 mbar)	0,84 mm/oznaka: AR
Tlak plina	butan 28 mbar propan 37 mbar

Največja dovoljena
polna teža plinske jeklenke
na ogrodju žara

11 kg

DUALCHEF 325 G/S 325 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Skupna moč	15,4 kW
Poraba plina	1120 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,98 mm/oznaka: BK
Šobe (50 mbar)	0,84 mm/oznaka: AR
Tlak plina	butan 28 mbar propan 37 mbar

Največja dovoljena
polna teža plinske jeklenke
na ogrodju žara

11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Skupna moč	16 kW
Poraba plina	1160 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,98 mm/oznaka: BK
Šobe (50 mbar)	0,84 mm/oznaka: AR
Tlak plina	butan 28 mbar propan 37 mbar

Največja dovoljena
polna teža plinske jeklenke
na ogrodju žara

11 kg

DUALCHEF 425 G/S 425 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Skupna moč	19,4 kW
Poraba plina	1410 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,98 mm/oznaka: BK
Šobe (50 mbar)	0,84 mm/oznaka: AR
Tlak plina	butan 28 mbar propan 37 mbar

Največja dovoljena
polna teža plinske jeklenke
na ogrodju žara

11 kg

STRANSKI GORILNIK

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

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Moč	3,4 kW
Poraba plina	250 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,88 mm/oznaka: AH
Šobe (50 mbar)	0,76 mm/oznaka: AK
Tlak plina	butan 28 mbar propan 37 mbar

I₃_{B/P} (30 mbar)

I₃_{B/P} (50 mbar)

I₃₊ (28/30/37 mbar)

ELEKTRIČNI VŽIG/SISTEM SAFETY LIGHT (SLS)

Za delovanje električnega vžiga potrebujete 2 bateriji (tip AAA, 1,5 V) in za SISTEM SAFETY LIGHT potrebujete NiMH akumulatorske baterije (tip AA, 1,2 V/2400 mAh).

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

Za delovanje osvetlitve prostora za peko potrebujete halogensko sijalko G9 (12 V/10 W)

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



KULLANMA KILAVUZU

OUTDOORCHEF gazlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.

CE0063 2019	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	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I ₃ Cat. I ₃ BIP Total rate ΣQn=		

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.

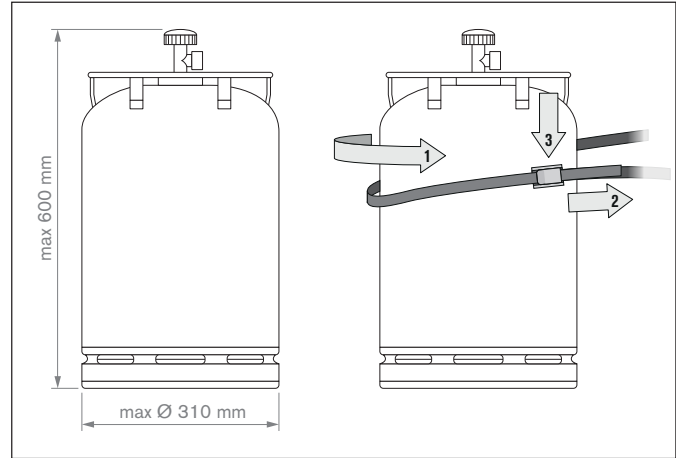
Cihazı işleme almadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun. Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir.

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN ÖNEMLİ

Mangalı kullanan herkes doğru tutuşurma 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 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

Lütfen ilk etapta gaz şişesi üreticisinin güvenlik talimatlarını ve kullanma kılavuzunu dikkate alın. Zemin plakasına maksimum 11 kg'lık dolmuş ağırlığına sahip gaz şişeleri koyulabilir. Şişeyi bunun için belirtilen yere koyun, bkz. montaj kılavuzu. Sızdıran civataların olmamasına dikkat edin. 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

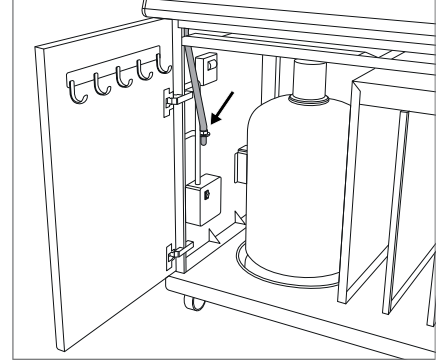
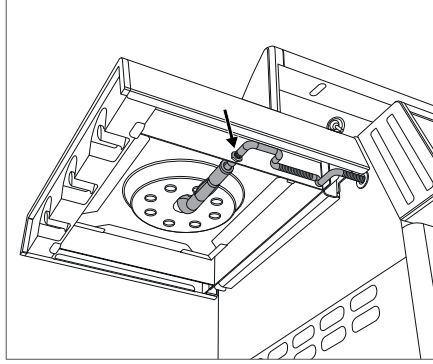
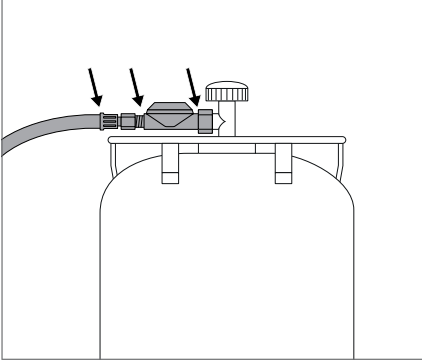
Kullanma kılavuzu kullanıcı tarafından muhafaza edilip her daim erişilebilir durumda olmalıdır.
Mangalı **TUTUŞTURMA İÇİN KILAVUZ** bölümü uyarınca işleme alın.

- "Sadece açık alanda kullanın"
- "Cihazı işleme almadan önce kullanım 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.
- Yağ tutucu sacın ve yağ tutucu tepsinin işletim sırasında tamamen içeri itilmiş ve yerleşik olduğundan emin olun.
- Sıcak parçalara dokunurken koruyucu eldiven kullanın.
- Mangal sonrasında gaz ayar düğmesini daima konumuna 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 bükülmemeli ve üzerinde herhangi bir çatlak olmamalıdır.
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 şişesi EN 16436).
- Gaz hortumunun tavsiye edilen uzunluğu 90cm'dir ve 150cm'yi aşmamalıdır.
- Gövdedeki hava emme kanalını ya da kapaktaki hava kanalını kesinlikle bloke etmeyin. Gaz şişesi alanlarının havalandırma delikleri kesinlikle kapatılmamalıdır ya da üzeri örtülmemelidir.
- "Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın" Hatalı işlev şüphesi söz konusuysa bir uzmana danışın.
- Mangal gaz basınç regülatörü dahil bir 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 şişesi EN 16436).
- Tam performans elde edilmezse ve gaz beslemesinin tıkanığında 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.
- 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 almadan önce mümkün olduğunda rüzgara 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.
- Cihazı sadece şebeke kablosu, priz ve cihazda hasar yoksa kullanın. Her kullanım öncesinde kontrol edin.
- Cihazı sadece topraklı prizlere bağlayın.
- Fişi her kullanım sonrasında veya hata durumunda çıkarın. **DİKKAT:** Fişten çekin şebeke kablosundan değil.
- Şebeke kablosunu sıcak parçalardan uzak tutun.
- Şebeke fişine ıslak ellerle dokunmayın.
- Mangalı, çalışır durumdayken kaydırmayın.
- İşletim esnasında mangalı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.
- Mangal kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Kendinizi yakmamaya ve mangalın üzerine herhangi bir nesne koymamaya dikkat edin, yangın tehlikesi söz konusudur.
- Mangal elektrikli bileşenlere sahip olduğundan mangalı yağmur veya kar durumunda kullanmayın.
- Gerekirse min. 10A (230V) akım gücü için sadece topraklı uzatma kabloları kullanın (kablo çapraz kesiti min. 1,5 mm) ve kabloların cihaza dolaşmamasına ve cihazı düşürebilecek bir konumda olmamasına dikkat edin.
- Mümkün olduğunca kısa bir uzatma kablosu kullanın, kesinlikle 2 veya daha fazla uzatma kablosunu aynı anda kullanmayın.
- Şebeke kablosunu yolların üzerine döşemeyin

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 arama spreyi de kullanabilirsiniz.
3. Sabun çözeltisinde baloncuk oluşması sızıntı olduğu anlamına gelir. **ÖNEMLİ:** Mangal ancak tüm 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.

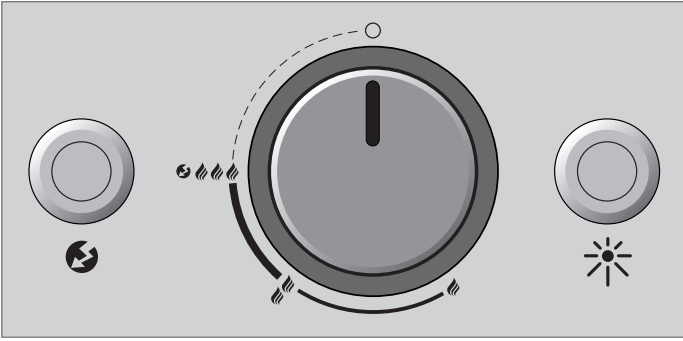









BİLGİ:

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
-  : Mangal haznesi aydınlatması için ışık şalteri
DUALCHEF S 325 G & DUALCHEF S 425 G

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 mangalınız satıcı tarafından monte edili bir şekilde teslim edilmişse de bu işlemi gerçekleştirin.
3. Mangalı yakl. 20-25 dakika boyunca  kademesinde yakın.
4. Yağ toplama sacının ve yağ toplama tepsisinin dayanak noktasına kadar itilmiş olmasına dikkat edin. Bu normal mangal işleminde de geçerlidir.

TUTUŞTURMA KILAVUZU

BİLGİ: Daima tüm brülörler kullanılmak zorunda değildir. Bu, hazırlık türüne ve miktara bağlıdır.






ANA BRÜLÖRÜN TUTUŞTURULMASI

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

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların sıkı vidalı olduğundan emin olun. (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜN-DEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi hareket edin).
2. Elektrik kutusundaki ana şalteri açın (ON = Ana şalterin kırmızı kontrol lambası yanar).
3. Mangal kapağını açın. **DİKKAT:** Mangalı hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.
4. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
5. Devreye almak istediğiniz DGS® TWIN BURNER'in gaz ayarlama düğmesine basın ve saat yönünün tersine doğru kademeye çevirin    . Tutuşturma düğmesine basın ve kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar basılı tutun.
6. Gaz 3 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4 ila 5. noktayı tekrarlayın.
7. Mangalı 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini kontrol edin (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

YAN BRÜLÖRÜN TUTUŞTURULMASI

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

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların sıkı vidalı olduğundan emin olun. (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜN-DEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi hareket edin).
2. Elektrik kutusundaki ana şalteri açın (ON = Ana şalterin kırmızı kontrol lambası yanar).
3. DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G yan brülörünün örtme plakasını açın. **DİKKAT:** Yan brülörü, örtme kapağı kapalıyken hiçbir zaman tutuşturmayın.
4. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
5. SIDE BURNER yazılı gaz ayarlama düğmesine basıp saat yönü tersinde     kademesine çevirin. Tutuşturma düğmesine basın ve kıvılcım çıkana ve gaz yanana kadar basılı tutun.
6. Gaz 3 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4 ila 5. noktayı tekrarlayın.
7. Yan brülörü 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).
8. Yan pişirme alanında < 160 mm ve > 270 mm pişirme kaplarını kullanmayın.

SOLDAKİ YAN MASA HAKKINDA BİLGİ

(SADECE YAN BRÜLÖRE SAHIP MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

BLAZING ZONE kızılötesi yan brülör ile geliştirme (sadece yan brülöre sahip Dualchef modelleri için geçerlidir)

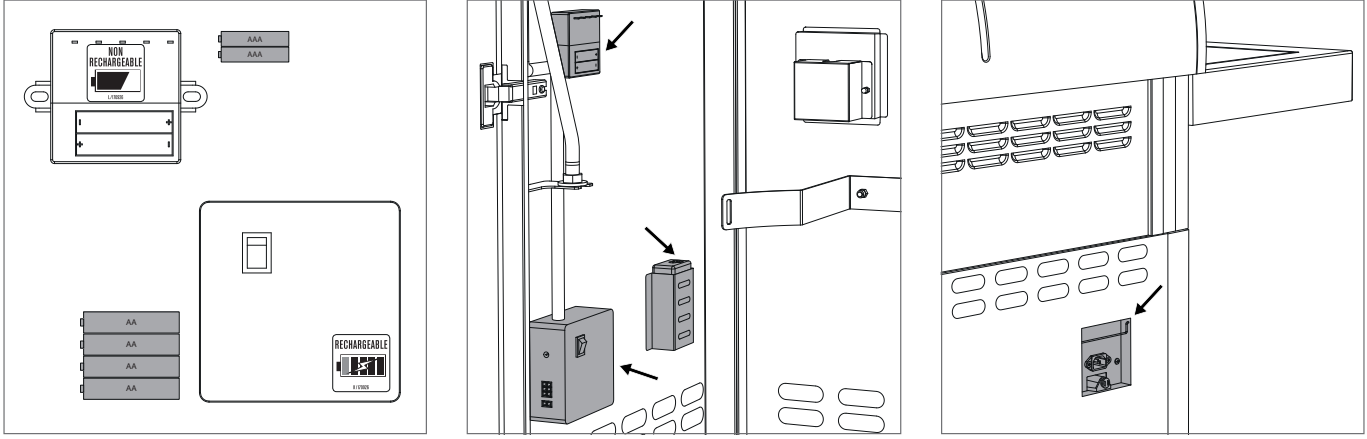
Yan brülöre sahip bir Dualchef modeline sahipseniz, soldaki yan masada bulunan bu yan pişirme alanı çıkarılabilir ve yerine bir OUTDOORCHEF BLAZING ZONE (kızılötesi yan brülör) yerleştirilebilir.

BLAZING ZONE, uzman mangal mağazanızda ayrı aksesuar olarak mevcuttur. Burada söz konusu olan, yüzeyde bir kızılötesi yansıma oluşturan ve mangal ürününe 900 derece üzeri yoğun bir verip bifeğinizde mükemmel bir kabuk oluşmasını sağlayan bir seramik brülördür.

Soldaki yan masa (sadece yan brülöre sahip Dualchef modelleri için geçerlidir)

Soldaki yan masanın (yan brülöre veya BLAZING ZONE'e sahip modellerde) sağlamlığını ve güvenliğini sağlamak için, soldaki yan masa aşağıya doğru katlanamaz.

ELEKTRİK KUTUSU







Elektrik kutusu aşağıdakileri içerir:

- Emniyet ışığı sistemi (SLS) için 4 NiMH akü bataryası (tip AA, 1.2 V/2400 mAh)
- Elektrikli ateşleme için 2 batarya (tip AAA, 1.5 V)
- Münferit yapı parçalarına giden akım beslemesini kesmek ve akü bataryalarının deşarj olmasını önlemek için 1 ana şalter
- 1 akü şarj istasyonu: Akü şarj istasyonu DUALCHEF S 325 G ve DUALCHEF S 425 G modellerinde birlikte verilen şebeke kablosu ile arka duvardaki bağlantı kutusu üzerinden bir priz ile bağlanabilir. Birlikte verilen şebeke kablosu bağlanırken, ana şalter açıksa, takılı 4 akü bataryası otomatik olarak şarj edilir. Akü şarj istasyonundaki diyot şarj işlemi sırasında sürekli turuncu renkte yanar (ortalama şarj süresi yaklaşık 12 saat). Diğer DUALCHEF mangallarda şebeke kablosu birlikte verilmemiştir. Ancak akü şarj fonksiyonu da aynı şekilde mevcuttur. Uygun bir şebeke kablosu uzman satıcıdan ve her uzman mağazadan satın alınabilir.

DİKKAT: DUALCHEF mangalınız için birlikte verilen akü bataryaları, elektrik kutusunda takılı akü şarj istasyonu aracılığıyla şark edilebilir. Bunlar klasik, şarj edilemeyen bataryalarla **DEĞİŞTİRİLMEMELİDİR**. Yine de şarj edilemeyen batarya yerleştirip aynı zaman mangalı şebeke kablosu üzerinden akım bağlantısına bağlarsanız cihaz, şarj edilemeyen bataryaları şarj etmeye çalışacaktır. Bu da ağır hasarlara ve yangınlara neden olabilir!

EMNİYET IŞIĞI SİSTEMİ (SLS)

DUALCHEF mangalınızın EMNİYET IŞIĞI SİSTEMİ (SLS), gaz ayar düğmesi  konumundan saat yönünün tersi yönüne    çevrildiğinde ve böylece DGS® TWIN BURNER'a giden gaz beslemesi açıldığında etkinleşir.

Gaz ayar düğmesinin etrafındaki ışıklı halka size uzun mesafeden de bir ya da daha fazla brülörde gaz beslemesinin açık olduğunu gösterir.

SLS enerji beslemesi birlikte verilen 4 akü bataryası üzerinden sağlanır. Akü bataryalarının şarkı yakl. %20'lik bir kapasiteye düşerse SLS yanıp sönmeye başlar ve akü bataryaları şarj edilmeden SLS göstergesinin yakında söneceğini gösterir. Gaz ayarı, akü bataryaları boşken de çalışır.

DUALCHEF mangallar takılı bir akü şarj cihazına sahiptir (bkz. Bölüm **ELEKTRİK KUTUSU**).

Kumanda konsolunda bir ışık sensörü vardır. Bu sensör çevredeki ışık yoğunluğunu ölçer ve SLS'nin ışık gücünü buna uyarlar.

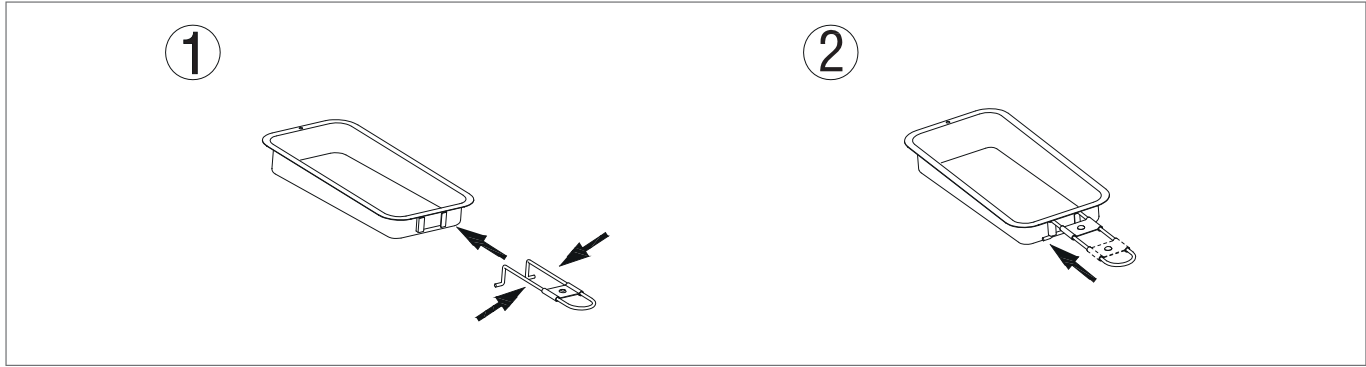
BİLGİ: Bu işlevin sağlanabilmesi için sensörün üzerindeki cam temiz ve boş olmalıdır.



DUALCHEF KULLANMA KILAVUZU

İşte bu kadar kolay:

1. Az mangal ürününde sadece bir veya brülör kullanın ve verimi arttırmak için ihtiyaç duyulmayan mangal bölgesini DGS® ZONE DIVIDER ile ayırın (bkz. Bölüm **DGS® ZONE DIVIDER**). Kapalı kapakla mangal işlemi mangal süresini ve gaz tüketimini azaltır.
2. Mangalı yakl. 10 dakika boyunca kapak kapalı bir şekilde önceden 🔥🔥🔥 kademesinde ısıtın.
3. Mangal ürününü mangal ızgarasına koyup sıcaklığı istediğiniz gibi kademesiz bir şekilde 🔥 – 🔥🔥🔥 arasında ayarlayın.
4. Mangal işlemi sonrasında gaz ayarlama düğmesini daima ○ konumuna alın. Daha sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.
5. Mangalın, pişirme sonrasında kaydırmadan, hareket ettirmeden veya temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
DİKKAT: Mangal haznesi aydınlatmasına (halojen lamba) sahip DUALCHEF S 325 G ve DUALCHEF S 425 G modellerinde, lamba sıcak durumda büyük titreşimlere maruz bırakıldığında hasar görebilir.
6. **DİKKAT:** Yağ tutma tepsisi sadece soğuk durumdayken boşaltım ve temizlik için alınabilir. Toplanan sıcak yağ, yangınlara neden olabilir. Yağ toplama kabı sadece birlikte verilen sap ile çıkarılabilir!



DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

DUALCHEF, klasik mangal yöntemlerinin yanı sıra (bkz. Bölüm **DOĞRUDAN VE DOLAYLI YOLDAN MANGAL YÖNTEMİ**) benzersiz DUAL GOURMET SYSTEM'i (DGS®) sunar.

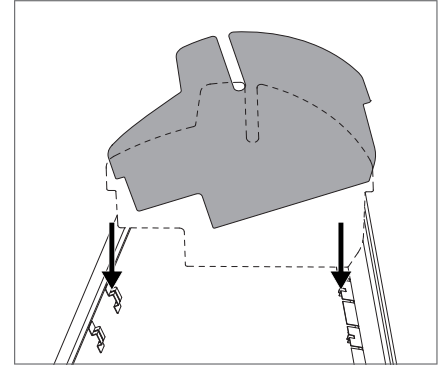
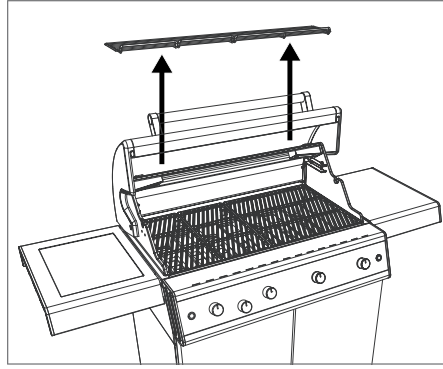
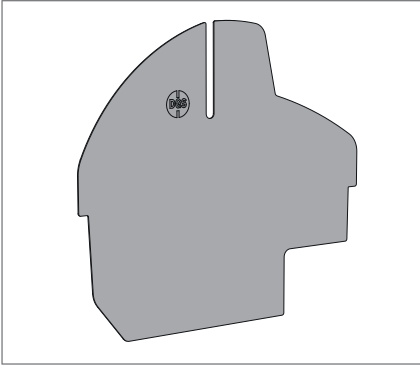
DUAL GOURMET SYSTEM'in (DGS®), ana parçası, DUALCHEF DGS®'nizi 2 mangal bölgesine ayıran ZONE DIVIDER'dır. Bu bölge ayırımı, mangal sırasında farklı yemekleri aynı anda pişirmek veya çeşitli mangal etlerinin tadının ve kokusunun birbirine karışmasını önlemek gibi yeni imkanlar sağlar.

Mangal haznelerinin ayrılmasının yanı sıra, mangal bölgeleri üzerinde komple sıcaklık kontrolüne sahipsiniz. Bağımsız bir şekilde kumanda ve kontrol edilebilirler. İki termometre, size bölgelerin ilgili sıcaklıklarını gösterir.

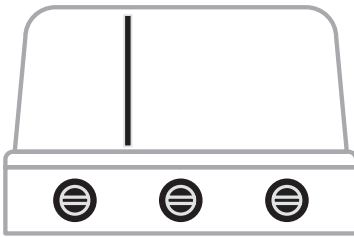
DGS® aksesuar dünyası, bölgeleri ideal bir şekilde kullanmak için yardımcı olur ve mükemmel mangal sonucuna ulaşmak için sizi destekler.

Aşağıdaki bölümlerde DUAL GOURMET SYSTEM'in (DGS®) her bir elemanını tanıyacaksınız.

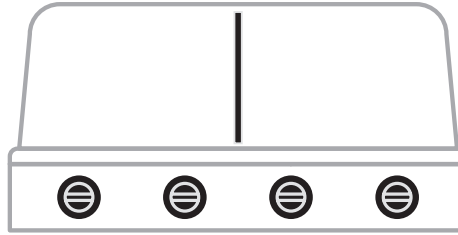
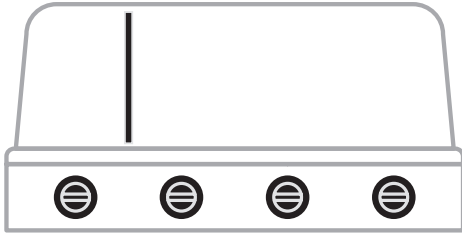
DGS® ZONE DIVIDER



DGS® ZONE DIVIDER, yanma odasını etkili bir şekilde kontrol edilebilir iki hazneye böler.



DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G ve DUALCHEF S 325 G modelleri, bölge ayırımı için bir konuma sahiptir.

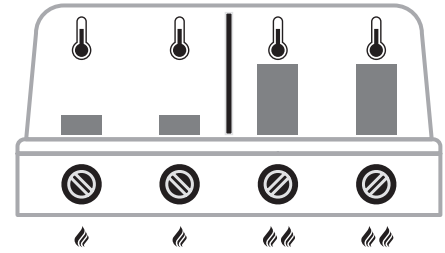
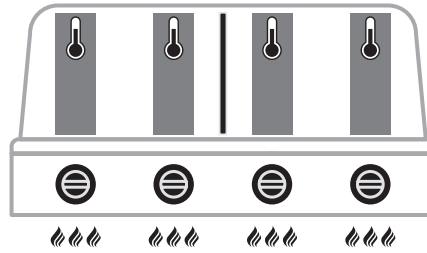
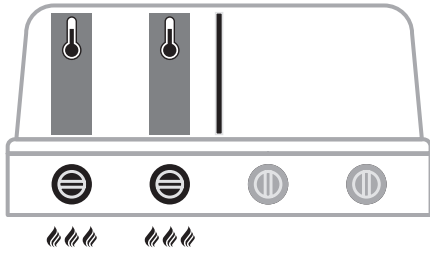


DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G ve DUALCHEF S 425 G modelleri, bölge ayırımı için iki konuma sahiptir.

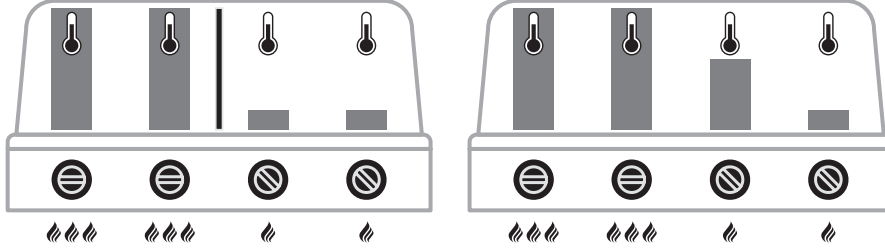
MANGAL HAZNESİNİN ÇEŞİTLİ BÖLGELERE AYRILMASIYLA AŞAĞIDAKİ UYGULAMALAR KOLAYLAŞTIRILIR VE DAHA ETKİLİ OLUR:

1. DUALCHEF mangalınızın DGS® ZONE DIVIDER'i ile çeşitli yemekleri aynı anda hazırlama imkanına sahipsiniz. Birbirinden ayrılmış ve böylece koku ve tat karışımı yok!
2. Her bir bölge, DGS® ZONE DIVIDER sayesinde münferit olarak kumanda edilebilir, çünkü DGS® TWIN BURNER'ların oluşturduğu ısı, yanma haznesi içerisinde yükselir ve DGS® ZONE DIVIDER diğer mangal bölgesine yüksek ısı aktarımını engeller. Bu ayırım sayesinde DUALCHEF'in mangal başlığı altında yemekleriniz için çeşitli sıcaklıklarda çalışabilirsiniz.

DGS® ZONE DIVIDER İLE MÜMKÜN OLAN SICAKLIK BÖLGELERİ



DGS® ZONE DIVIDER İLE VE OLMADAN SICAKLIK BÖLGELERİNDEKİ FARK



DGS® ZONE DIVIDER İLE

DGS® ZONE DIVIDER OLMADAN

Örneğin mangalın sağ tarafında DGS® HEAT DIFFUSER (bkz. Bölüm DGS® HEAT DIFFUSER) ile lezzetli bir kızartma ve aynı anda sol tarafta bir pizza veya iyi kızarmış biftekler hazırlayabilirsiniz.

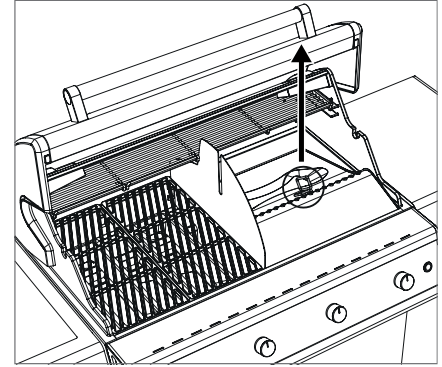
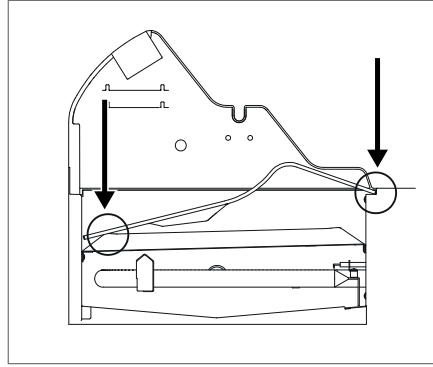
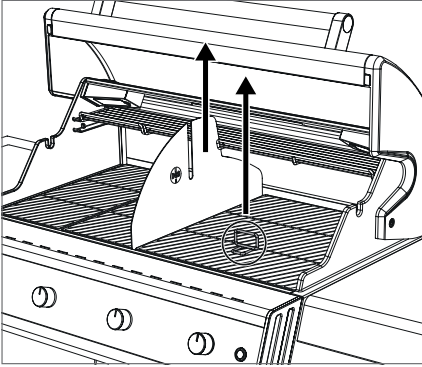
3. DGS® ZONE DIVIDER, ayrıca ideal gaz tüketimini destekler. Sadece az miktarda yiyecek kızartmak istiyorsanız, ihtiyaç duyulmayan mangal yüzeyini ayırmak için DGS® ZONE DIVIDER'ı kullanın. DUALCHEF'in mangal haznesinin küçültülmesiyle kullanılan mangal yüzeyinin ve işletimde olan brülörün verimi artırılır. Bölgeleri nasıl ayırabileceğinizi yukarıdaki resimlerden görebilirsiniz.
4. DGS® ZONE DIVIDER, mangal bölgelerinden birinde doğrudan mangal yapma ve aynı zamanda diğer bölgede hassas pişirme imkanı sağlar.

DGS® HEAT DIFFUSER

Yiyeceklerin söner sepet ile hazırlanması için gerekli ısı geleneksel olarak bir arka brülör üzerinden oluşturulur. Arka brülörün artan ısı ve onun önünde depolanan kızartma, gerekli sonucu elde etmek için büyük miktarda gaza ihtiyaç duyuyor. Aynı zamanda sıcaklık kontrolü son derece kısıtlıdır.

DGS® HEAT DIFFUSER, DGS® TWIN BURNER'dan gelen gerekli ısıyı doğrudan döner sepetteki mangal ürününe iletir.

Bu konumlandırma ile bir kızartma, konum 1'de sadece tek bir brülör ile hazırlanabilir. DGS® TWIN BURNER'ın DGS® ZONE DIVIDER ve DGS® HEAT DIFFUSER ile kombinasyonu sayesinde gaz tüketimi düşürülür ve sıcaklık bant genişliği artırılır.



DGS® HEAT DIFFUSER'ı şu şekilde kullanıyorsunuz:

1. Sağ taraftaki mangal ızgarasını ızgara kaldırmayı kullanarak mangaldan çıkarın.
2. DGS® HEAT DIFFUSER'ı yukarıda gösterildiği gibi yerleştirin.
3. Mangal ürününü OUTDOORCHEF DGS® DÖNER SEPET SETİNE (teslimat kapsamına dahil değildir, aksesuar olarak mevcuttur) koyun.
4. Döner sepeti motor blokunun içine itin (DGS® DÖNER SEPET SETİNİN bir parçası). Şimdi karşı tarafı DGS® ZONE DIVIDER tertibatının üzerine yerleştirin.
5. Ardından DUALCHEF'i devreye alın ve kızartmayı istenen sıcaklıkta pişirin.
6. DGS® HEAT DIFFUSER'ı tekrar almak için ızgara kaldırmayı kullanın.

DGS® PROTECTION BARS ve DGS® HEAT DIFFUSER, DGS® TWIN BURNER'ı damlayan yağdan korur ve yağ alevi yangını önler. Fazla yağ, DGS® HEAT DIFFUSER'in özel olarak geliştirilmiş formu sayesinde kontrollü bir şekilde DGS® TWIN BURNER'a iletilir. Mangal bölgeleri sayesinde boş kalan mangal bölgesinde başka mangal ürünleri de hazırlayabilirsiniz.

YÜKSEKLİĞİ AYARLANABİLİR SICAK TUTMA IZGARASI

Sıcak tutma ızgarası, kendine ait sıcaklığı ile size ilave ızgara yüzeyi olarak görev görür. Yerleştirilecek olan mangal ürününün boyutuna bağlı olarak sıcak tutma ızgarasını 2 farklı konuma yerleştirebilirsiniz. Sıcak tutma ızgarası, DGS® HEAT DIFFUSER ve DGS® ZONE DIVIDER kullanılarak bir kızartmanın hazırlanması için de kullanılabilir. Ancak burada sadece tek bir konumda!

DÖKÜM MANGAL IZGARASI

KULLANIM

Döküm mangal ızgarasını ilk kullanım öncesinde su ile temizleyin. Izgaralara mangal üzerinde kullanırken sadece mangal eldivenleri ile dokununuz. Döküm mangal ızgaralarını sıcak durumdayken yanıcı veya ısıya karşı duyarlı yüzeylere koymayın. Döküm mangal ızgaralarını daha kolay çıkarmak için ızgara kaldıracısını kullanabilirsiniz.

TEMİZLİK

- Döküm mangal ızgarasını yakl. 10 dakika soğuması için mangalın üzerinde bırakın
- Pirinç kıllı bir fırça kullanın (çelik kıl uygun değildir)
- Ardından bunların soğumasını bekleyin
- Güçlü kir durumlarında: OUTDOORCHEF BARBEKÜ TEMİZLEYİCİSİNİ kapsamlı temizlik işlemi için kullanın

BİLGİ

Temizlik işlemi sonrasında yağ ile hafif yağlayın.

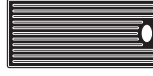
DGS® AKSESUARLAR

DUALCHEF, DGS® ZONE DIVIDER kullanımı sayesinde yemek hazırlama konusunda size neredeyse sınırsız imkanlar sunar. OUTDOORCHEF, çok yönlü yemek hazırlamayı taçlandırmak için, mangal, pişirme ve hamur işleri için uygun aksesuarları geliştirdi. Böylece DUALCHEF size daha çok keyif verecektir. İlham alın ve DGS® AKSESUARLARI dünyasına giriş yapın.



DGS® DÖNER SEPET SETİ

DGS® DÖNER SEPET SETİ, etin eşit bir şekilde pişmesini sağlar. Sepet şekli sayesinde mangal ürünü şişe takılmaz ve tek damla suyu dahi ziyan olmaz. Çıtır tavuklar, sulu pazar rostosu ve narin dana bifteği için idealdir.



DGS® IZGARA PLAKASI

Döküm demirden yapılmış DGS® IZGARA PLAKASI ısıyı ideal ve eşit bir şekilde depolar. Çevrilebilir mangal ızgarasının bir tarafı oluklu diğer tarafı düzdür ve böylece sayısız hazırlama imkanı sunar. Düz tarafı mükemmel bir şekilde pankekler, krepler veya yumurtalı yemekler için, oluklu tarafı kısa süreli kızartmalar için uygundur.



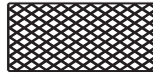
DGS® PİŞİRME SETİ

DGS® PİŞİRME SETİ, DGS® aksesuarları arasında çok yönlü olandır. Sıvıların pişirilmesi, sebzelerin buharda pişirilmesi, güveçlerin gratine edilmesi veya balığın fûme edilmesi gibi her şey kolayca mümkündür. Pişirme seti bir mangal ızgarasının yerine doğrudan mangala yerleştirilebilir. Kap, güzel şekilli tutamakları sayesinde kolayca askıya alınabilir ve devrilmeye karşı emniyetli olarak taşınabilir.



DGS® PİZZA TAŞI

DGS® PİZZA TAŞI, mangalda çıtır pizza lezzeti garanti eder. Paslanmaz çelik çerçeve, yükseltilmiş bir pişirme konumu sağlayarak alt ve üst ısı arasında mükemmel bir kombinasyon sağlar.



DGS® DÖKÜM DEMİR MANGAL IZGARASI

Kaliteli DGS® DÖKÜM DEMİR MANGAL IZGARALARI, eşkenar dörtgen görünümü sayesinde sulu bifteklerde veya balık dilimleri üzerinde mükemmel ızgara desenini garanti edin. Döküm demir ısıyı ideal bir şekilde depoladığı ve bunu üzerine koyulan mangal ürününe aktardığı için, 2 mangal ızgarasına sahip set, ne zaman yüksek sıcaklıklar gerekiyorsa, o zaman devreye girer.



DGS® PASLANMAZ MANGAL IZGARASI

DGS® PASLANMAZ ÇELİK IZGARA, mükemmel ısı iletimi ve tüm mangal ürünleri üzerinde güzel bir ızgara deseni garanti eder. Yüksek yoğunluğa sahip kaliteli paslanmaz çelik ızgara, yemek artıklarının yapışmasını önler ve kolayca temizlenir.



DGS® SEBZE IZGARASI

DGS® SEBZE IZGARASI, sebzelerin, balıkların veya hamburgerlerin kolay ve sağlıklı bir şekilde hazırlanmasını sağlar. Porselen emaye ve ızgaranın özel deliği, az yağlı ızgarayı garanti eder ve yiyeceklerin mangal ürününün yapışmasını önler. Başarı garantisine sahip karmaşık olmayan mangal keyfi için.

DUALCHEF İLE DOĞRUDAN VE DOLAYLI OLARAK MANGAL YÖNTEMİ

FARK NEDİR?

DOĞRUDAN MANGAL YÖNTEMİ

Adından da anlaşılacağı üzere doğrudan mangal yönteminde mangal ürünü doğrudan ısı kaynağının üzerinde durur.

Bu yöntem kısa süreli kızartmalar için uygundur. Yüksek sıcaklık sayesinde güzel bir kabuk veya biftek üzerindeki mükemmel ızgara deseni oluşur.

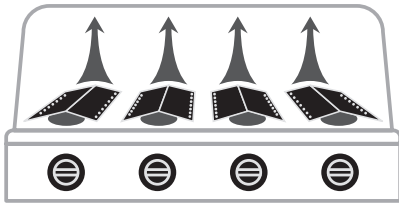
DOLAYLI MANGAL YÖNTEMİ

Dolaylı mangalda ısı pişecek ürünün etrafında sirküle edilir. Mangal, kapalı kapak sayesinde hava sirkülasyonlu fırına dönüşür.

Bu mangal yöntemi, düşük sıcaklıkta pişirilen büyük et parçaları, hassas olarak hazırlanan balık veya çıtır pişirilmiş pizza için uygundur.

GAZ MANGAL İSTASYONUNUN MANGAL SİSTEMİNDE birkaç hareket ile doğrudan ısıdan dolaylı ısıya geçiş yapılabilir. Dolaylı mangal, pişirme ve kızartma için mangal ürünü ızgaranın ortasında yerleştirin ve sadece dıştaki iki brülörü yakın.

DOĞRUDAN ISI



Doğrudan mangal ve pişirme için:
Mangal ürünü açık brülör
üzerinden konumlandırın.

DOLAYLI ISI

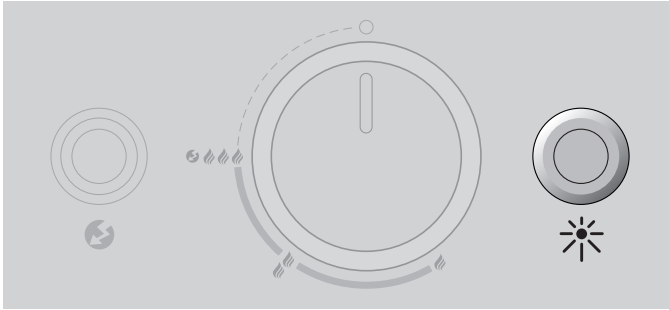


Dolaylı mangal, pişirme ve kızartma için:
Mangal ürünü ortaya koyun, kapağı kapatın
ve sadece dış iki brülörü tutuşturun.

MANGAL HAZNESİ AYDINLATMASI

DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 425 G modelleri, bir mangal haznesi aydınlatmasına sahiptir. Halojen lambalar (G9, 12 V, 10 W), mangalın arka tarafına takılan ve birlikte verilen şebeke kablosu üzerinden işletilir. Açma ve kapama şalteri kumanda konsolunda sağda bulunmaktadır.

DİKKAT: Mangal haznesi aydınlatması, sıcak durumdayken büyük sarsılmalara maruz kalırsa hasar görebilir.



MANGAL SONRASINDA

1. Her brülörün gaz ayarlama düğmesini olarak ayarlayın.
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
3. Elektrik kutusunun ana şalterini kapatın.
4. Mangalı soğutup temizleyin.
5. Mangalı uygun örtme başlığı ile örtün.

DİKKAT: Mangaldan sonra hareket ettirmeden önce DUALCHEF'in tamamen soğumasını bekleyin. DUALCHEF S 325 G ve DUALCHEF S 425 G modelleri bir mangal haznesi aydınlatmasına sahiptir ve lamba sıcak durumda büyük titreşimlere maruz bırakıldığında hasar görebilir.

DİKKAT: Yağ tutma tepsisi sadece soğuk durumdayken boşaltım ve temizlik için alınabilir. Toplanan sıcak yağ, yanmalara neden olabilir. Yağ toplama kabı sadece birlikte verilen sap ile çıkarılabilir!

TEMİZLİK

Çoğu yağ ya buharlaştığından ya da yağ toplama kabına iletiildiğinden mangal işlemleri arasında ufak bir temizlik işlemi gereklidir. Mangal ızgarasının temizliği için pirinç kılı bir mangal fırçası kullanın (çelik kıl uygun değildir).

Yanma haznesinin daha detaylı bir temizliği için OUTDOORCHEF BARBEKÜ TEMİZLEYİCİYİ kullanın. Tüm kalıntıları gidermek için isteğe göre naylondan oluşan bir tava süngeri ve sabunlu su kullanabilirsiniz. Sonunda toplama kabını dışarı çekip, boşaltıp OUTDOORCHEF BARBEKÜ TEMİZLEYİCİ ile temizleyebilirsiniz. Paslanmaz çelik bileşenleri piyasada bulunan bir paslanmaz çelik temizleyici veya yapı marketlerinde satılan cilalama süngeri ile temizleyebilirsiniz.

TAVSİYE: DGS® HEAT DIFFUSER ve DGS® PROTECTION BAR'ları kabuklanma ve yağ alevi yangınına önlemek için her kullanımdan sonra temizleyin.

OUTDOORCHEF BARBEKÜ TEMİZLEYİCİNİN KULLANIMI

ÖNEMLİ: Mangal, OUTDOORCHEF BARBEKÜ TEMİZLEYİCİ ile kullanım sırasında 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 BARBEKÜ TEMİZLEYİCİ toz kaplamalı yüzeylerde kullanılmamalıdır.

OUTDOORCHEF ŞEF TEMİZLEYİCİNİN KULLANIMI

ÖNEMLİ: Mangal OUTDOORCHEF ŞEF TEMİZLEYİCİ kullanılırken işletimde olmamalıdır.

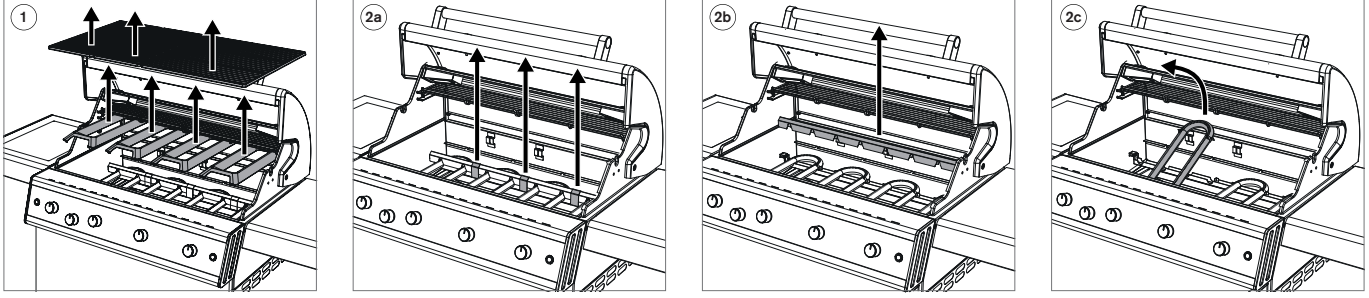
Korunmak için eldiven ve gözlük kullanın. Mangala veya aksesuarlara hafif sıcak durumdayken püskürtün ve köpük çözülene kadar 10 dakika etki etmesini bekleyin.

Gerekirse uygun bir mangal fırçası veya naylon sünger ile temizleyin. Ardından tamamen su ile durulayıp kurulayın.


DİKKAT: OUTDOORCHEF BARBEKÜ TEMİZLEYİCİ toz kaplamalı yüzeylerde kullanılmamalıdır.

DGS® TWIN BURNER BAKIMI

Brülörler, böcekler nedeniyle tıkanabilir. Bu da gücün azalmasına veya alevin geri tepmesine neden olabilir. Brülörleri kontrol etmek ve düzenli aralıklarla temizlemek için aşağıdaki adımları dikkate almalısınız:



1. Önce dökme demir mangal ızgarasını ve DGS® PROTECTION BAR'ları DUALCHEF'ten çıkartın.
- 2a. Ardından brülör sabitlemesinin emniyet mandallarını çıkarın.
- 2b. Şimdi üst brülör sabitlemesini çıkartın.
- 2c. Daha sonra brülörü yukarı doğru yanma bölmesinden kaldırın.
3. Brülörü ince bir şişe temizlik fırçası veya tel ile temizleyin.
4. Başarılı temizlik işlemi sonrasında münferit yapı parçaları ters sırada tekrar yanma bölümüne takılı ve "ANA BRÜLÖRLERİN YAKILMASI" bölümü uyarınca işleme alınır.

ÖNEMLİ: Temizlik işlemi için temizlik maddesi kullanırsanız mangalı temizlik sonrasında tamamen kurutmalısınız. Kurutma işlemini hızlandırmak için mangalı çalıştırıp  kademesinde bir kaç dakika kapak açıkken yakabilirsiniz.

BAKIM

DUALCHEF'inize düzenli bakım yapılması halinde kusursuz bir işlev garanti edilir. Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve uzun süreli kullanılmadığında 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 YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirmelisiniz. Herhangi bir şüphenez varsa lütfen gaz sevkiyatınıza 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.

Mangalınızı uzun süre memnuniyetle kullanabilmeniz için mangalınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOORCHEF örtme başlığı ile 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.
- DİKKAT:** Bu kontrol sadece gaz beslemesi kapalıyken yapılabilir!

Kıvılcım yok:

- Bataryaların doğru yerleştirildiğinden ve şarj edildiğinden emin olun.
- Brülör ve elektrot arasında mesafe sadece 4-6 mm olmalıdır.
- Elektrikli ateşlemedeki kablonun ve elektrodun takılı olup olmadığını ve sıkı oturup oturmadığını kontrol edin.
- Elektrikli ateşlemeye 2 yeni batarya (tip AAA, 1.5 V) yerleştirin.

Mangalı yukarıda belirtilen tedbirler aracılığıyla işleme alamıyorsanız satış noktası ile iletişime geçin.

EMNİYET İŞİĞİ SİSTEMİ (SLS) çalışmıyor:

- Gaz ayarlama düğmesindeki gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin. (Gaz şişesi valfi kapalıyken)
- SLS'ye yönelik akü bataryalarının doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Akü bataryaları boş ise, modele bağlı olarak,
 - birlikte verilen şebeke kablosunu takabilir ve şarj işlemi etkinleştirilebilirsiniz (DUALCHEF S 325 G ve DUALCHEF S 425 G modellerinde)
 - kendiniz uygun bir şebeke kablosu tedarik edin ve şarj işlemi etkinleştirmek için doğrudan elektrik kutusuna takın (DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G / DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G modellerinde)
 - yeni akü bataryası yerleştirin

Mangal haznesi aydınlatması

- Her iki G9 halojen lambasının da (12V/10W) arızalı olup olmadığını kontrol edin.

TÜKETİCİ GARANTİSİ

1. Alıcının garanti ve şartlara yönelik diğer hakları

Özel bir nihai müşteri (tüketici) olarak OUTDOORCHEF ürününü satış yetkisi olan bir satıcıdan almakla, size OUTDOORCHEF AG (« OUTDOORCHEF ») 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 sözleşme 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 sözleşme teminat taleplerini geçerli hale getirme imkanına sahipsiniz. Olası bir satış sözleşmesi iptali bu garanti kapsamında OUTDOORCHEF 'e karşı değil, sadece satıcıya karşı izlenebilir.

2. Katılımcılar ve garanti koşulları

Garantiyi veren OUTDOORCHEF'tir. 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 özürlü için bu iskat edici müddet ürünün ele geçmesiyle başlar. OUTDOORCHEF, ürünün ele geçmesinden hemen sonra özürlüye yönelik kontrol edilmesini önerir.

3. Kapsam

Bölüm 4 uyarınca iskat edici bir durum bulunmuyorsa, garantisi alındığı tarihten itibaren geçerlidir ve aşağıda belirtilen durumlarda sağlanır:

ALÜMİNYUM BASKI DÖKÜM VE PASLANMAZ ÇELİK GÖVDE	10 yıl	Paslanmaya karşı
DGS® TWIN BURNER	5 yıl	Paslanmaya veya yanmaya karşı
MANGAL IZGARALARI	3 yıl	Paslanmaya veya yanmaya karşı
EMAYE KAPAK	3 yıl	Paslanmaya ve ilk kullanımdan önce emaye hatasın karşı
DGS® ZONE DIVIDER / DGS® HEAT DIFFUSER / DGS® PROTECTION BARS	3 yıl	Paslanmaya veya yanmaya karşı
DİĞER PARÇALAR	2 yıl	Diğer tüm üretim / malzeme hatalarında

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 OUTDOORCHEF 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) OUTDOORCHEF'e 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 OUTDOORCHEF'in 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:

- Usulüne uygun kullanımda, özellikle termometre, ateşleme ve batarya, elektrot, ateşleme kablosu, gaz hortumu, gaz basınç ayarlayıcısı, halojen lamba, yağ tutma sacı ve yağ tutma tepsi gibi aşınan parçalarda olağan yıpranma.
- 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.).
- OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF 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 mangalın üzerindeki veri etiketinde bulunur; bunun için bkz. kullanma kılavuzunun birinci bölümü). Özrü bir fotoğraf çekerek de tarif edebilirsiniz. Garanti hizmeti talebinin kontrol edilmesi için ürünü satıcıya veya bize teslim edin (garanti kapsamında). Haklı garanti hizmeti talebi durumunda gerekli taşıma ve gönderme masraflarını karşılarız, aksi halde masrafları karşılamamız üzere ürünü geri göndeririz.

Tescilli marka **CHEF** aşağıdaki şirket tarafından temsil edilmektedir

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Posta kodu | 8050 Zürich-İsviçre | www.outdoorchef.com

* Satıcı listesini OUTDOORCHEF.COM ADRESLİ İNTERNET SİTEMİZDE BULABİLİRSİNİZ

** Seri numarasını ve ürün numarasını mangalınızın üzerindeki veri etiketinden alabilirsiniz (bunun için bkz. **KULLANMA KILAVUZUNUN** ilk bölümü).

TEKNİK BİLGİLER

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Toplam güç	12 kW
Gaz tüketimi	870 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	0.98 mm / işaret: BK
Meme (50 mbar)	0.84 mm / işaret: AR
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

Mangal çerçevesi
üzerinde gaz şişesinin izin
verilen azami dolum ağırlığı

11 kg

DUALCHEF 325 G / S 325 G

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Toplam güç	15.4 kW
Gaz tüketimi	1120 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	0.98 mm / işaret: BK
Meme (50 mbar)	0.84 mm / işaret: AR
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

Mangal çerçevesi
üzerinde gaz şişesinin izin
verilen azami dolum ağırlığı

11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Toplam güç	16 kW
Gaz tüketimi	1160 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	0.98 mm / işaret: BK
Meme (50 mbar)	0.84 mm / işaret: AR
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

Mangal çerçevesi
üzerinde gaz şişesinin izin
verilen azami dolum ağırlığı

11 kg

DUALCHEF 425 G / S 425 G

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Toplam güç	19.4 kW
Gaz tüketimi	1410 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	0.98 mm / işaret: BK
Meme (50 mbar)	0.84 mm / işaret: AR
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

Mangal çerçevesi
üzerinde gaz şişesinin izin
verilen azami dolum ağırlığı

11 kg

YAN BRÜLÖR

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

CE	0063
Gaz	Propan/bütan 30/31
Güç	3.4 kW
Gaz tüketimi	250 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	0.88 mm / işaret: AH
Meme (50 mbar)	0.76 mm / işaret: AK
Gaz basıncı	Bütan 28 mbar Propan 37 mbar

I₃_{B/P} (30 mbar)

I₃_{B/P} (50 mbar)

I₃₊ (28/30/37 mbar)

ELEKTRİKLİ ATEŞLEME / EMNİYET IŞIĞI SİSTEMİ (SLS)

Elektrikli ateşlemenin çalışması için 2 pil (Tip AAA, 1.5 V)
ve EMNİYET IŞIĞI SİSTEMİ için NiMH akü bataryaları (Tip AA,
1.2 V/2400 mAh) gereklidir.

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

Mangal haznesi aydınlatmasının işletimi için G9 halojen aydınlatma
lambalarına (12V/10W) ihtiyacınız vardır

SICAKLIK GÖSTERGESİ İÇİN BİLGİ

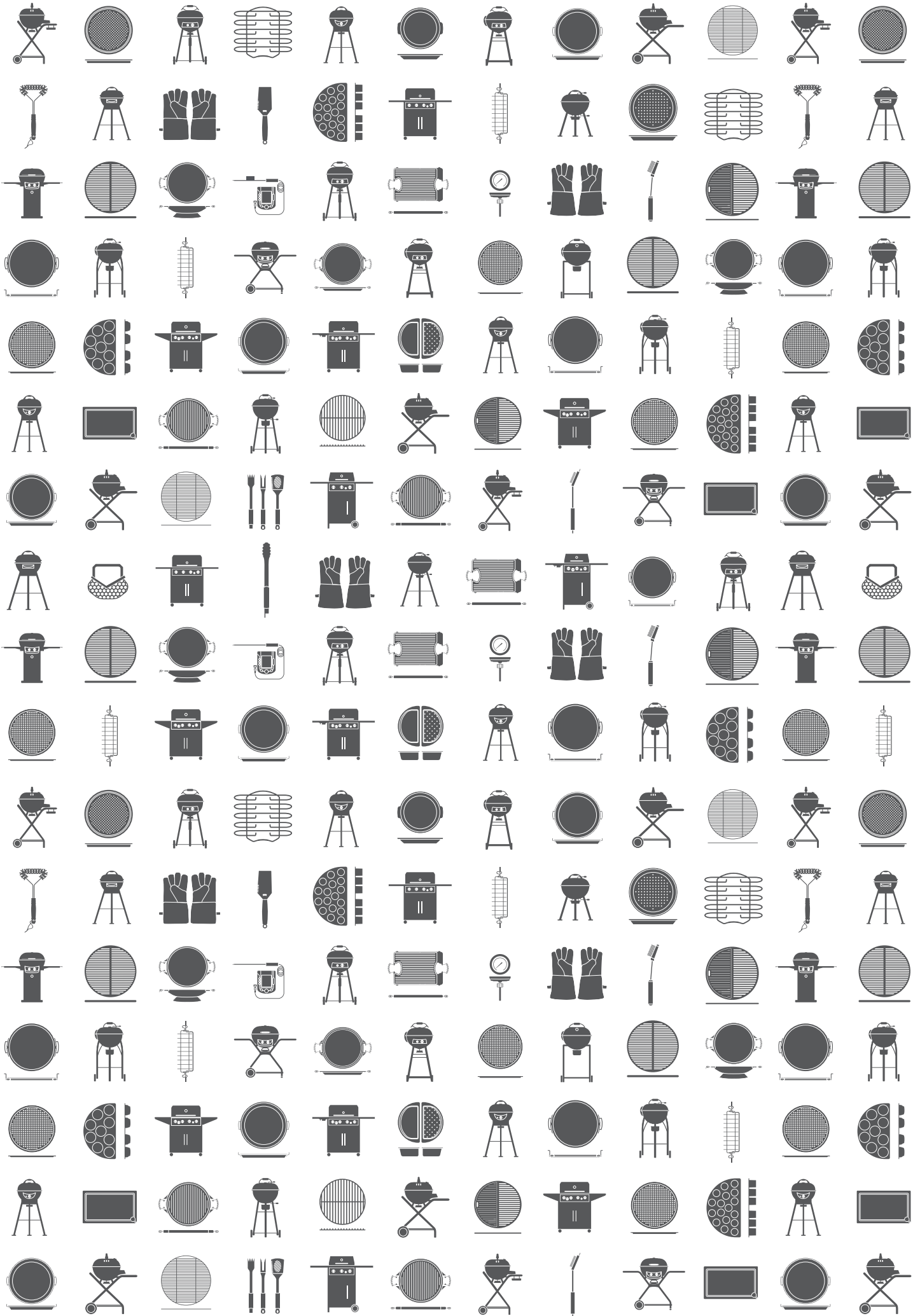
Termometrenin gösterge sapması +/- %10 olabilir.

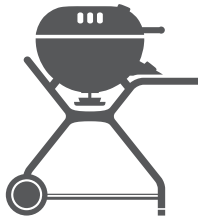
WEB SAYFASI

OUTDOORCHEF ürünleri ile ilgili diğer bilgileri, ipuçlarını
ve püf noktalarını, reçeteleri ve bilinmeye değer her şeyi
OUTDOORCHEF.COM adresi altında bulabilirsiniz

NOTE

NOTE





OUTDOORCHEF.COM



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland

Outdoorchef Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands

Outdoorchef Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top 2 F | 1220 Vienna | Austria

Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No.19.120.29