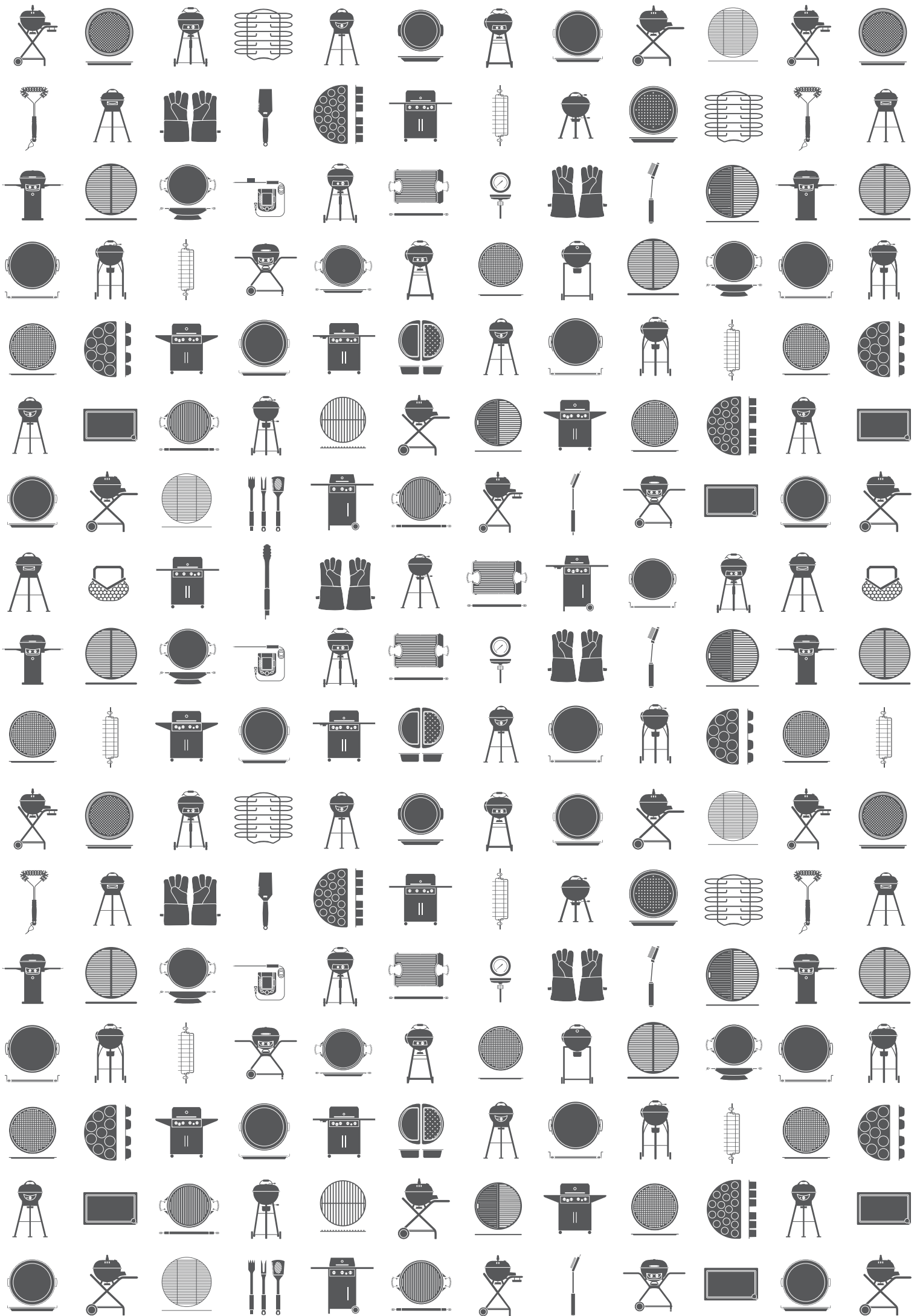


OUTDOORCHEF
SWISS GRILL INNOVATION



GAS KETTLE MANUAL
AROSA 570 G / AROSA 570 G SB*

* ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ / ΜΟΔΕΛΥ Σ ΒΟČΝÍ VARNΟΥ ΠΛΟCHΟΥ /
MODELEK OLDALSÓ TŰZHELLEYEL / MODELE Z BOCZNĄ POWIERZCHNIĄ DO GOTOWANIA /
MODELOS COM QUEIMADOR LATERAL / MODELE CU SUPRAFAȚĂ LATERALĂ DE GĂȚIT /
MODELI S BOČNIM MJESTOM ZA KUHANJE / MODELI S STRANSKO KUHALNO PLOŠČO /
YAN PIŞİRME YERİNE SAHİP MODELLER



el ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ 4

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF.

cs NÁVOD K OBSLUZE 20

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

hu HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 36

Gondosan olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba veszi az OUTDOORCHEF gázgömbgrillt.

pl INSTRUKCJA OBSŁUGI 52

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

pt MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO 68

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador oval a gás OUTDOORCHEF pela primeira vez.

ro INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE 84

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul cu bazin sferic cu gaz OUTDOORCHEF.

hr UPUTA ZA UPORABU 100

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete koristiti OUTDOORCHEF plinski roštilj.

sl NAVODILA ZA UPORABO 116

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

tr KULLANMA KILAVUZU 132

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



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

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

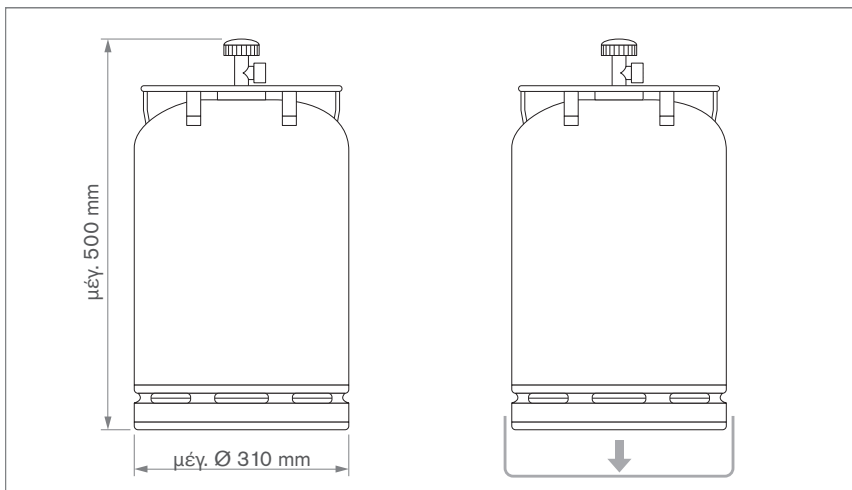
Οι υποδείξεις σύνδεσης στις οδηγίες συναρμολόγησης πρέπει να ακολουθούνται με ακρίβεια. Αν οι συνδέσεις δεν γίνουν με τον σωστό τρόπο, μπορεί να υπάρξουν επικίνδυνες συνέπειες.

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

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

ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Πάνω στην πλάκα της βάσης επιτρέπεται να τοποθετούνται μόνο φιάλες υγραερίου με μέγιστο καθαρό βάρος 8 kg. Τοποθετήστε τη φιάλη στην προβλεπόμενη θέση.






- Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά.
- Πριν από κάθε νέα χρήση και μετά από κάθε αλλαγή φιάλης υγραερίου, να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.

- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένες σε θερμοκρασίες πάνω από 50° C και δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύονται σε κλειστό ή σε υπόγειο χώρο.
- Να τηρείτε και να ακολουθείτε τις προδιαγραφές ασφαλείας που βρίσκονται τυπωμένες στις φιάλες υγραερίου που χρησιμοποιείτε.
- **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Ελέγξτε αν στη χώρα σας επιτρέπεται η νόμιμη χρήση ρυθμιστών πίεσης και φιαλών υγραερίου. Να χρησιμοποιείτε μόνο φιάλες υγραερίου που συμμορφώνονται με τα πρότυπα της χώρας σας. Λόγω των διαφορετικών συστημάτων σφράγισης, σε περίπτωση απόκλισης του ρυθμιστή πίεσης και της φιάλης υγραερίου δεν μπορεί να εξασφαλιστεί η σωστή σφράγιση. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη διαρροή αερίου και την άμεση ανάφλεξή του όταν έρθει σε επαφή με την ανοιχτή φωτιά ή τα κάρβουνα. Για λόγους ασφαλείας και ευθύνης, σας συνιστούμε να ελέγχετε πάντα την ψησταριά υγραερίου κατά την αγορά και όταν είναι απαραίτητο, να συμμορφώνετε τον ρυθμιστή πίεσης και τη φιάλη υγραερίου στους τοπικούς κανονισμούς.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ


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

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

- "Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους."
- "Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών."
- **"ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά."
- "Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά."
- "Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης."
- "Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου."
- Μην ψήνετε ποτέ κάτω από υπόστεγο.
- Μην σπρώχνετε συσκευές που είναι εξοπλισμένες με τροχούς πάνω σε ανώμαλα εδάφη ή σκαλοπάτια.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν πιάνετε τα ζεστά σημεία.
- Μετά το ψήσιμο να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και να κλείνετε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.
- Κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου, προσέχετε ο διακόπτης ελέγχου του αερίου να βρίσκεται στη θέση  και να είναι κλειστή η παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου. **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη.
- Μετά τη σύνδεση της νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Αν υποψιάζεστε ότι κάποια μέρη δεν εφαρμόζουν ερμητικά, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου για να ελέγξει τα εξαρτήματα στην παροχή του αερίου.
- Αν υπάρχουν ζημιές ή φθορές χρήσης στο λάστιχο παροχής αερίου, πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως. Στο λάστιχο δεν πρέπει να υπάρχουν ούτε τσακίσματα (γωνιές), ούτε σχισίματα. Μην ξεχνάτε να κλείνετε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και την παροχή αερίου πριν αποσυνδέσετε το λάστιχο.
- Αλλάξτε το λάστιχο και τον ρυθμιστή της πίεσης του αερίου μετά την πάροδο 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Ελέγξτε ότι ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου και το λάστιχο πληρούν τα αντίστοιχα πρότυπα EN (Ρυθμιστής πίεσης αερίου EN 16129 / σωλήνας αερίου EN 16436).
- Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο της παροχής αερίου είναι μεταξύ 90 εκ. και 150 εκ. και δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο.
- Ποτέ μη φράζετε το μεγάλο στρογγυλό άνοιγμα αναρρόφησης αέρα στη βάση της λεκάνης, ούτε τις σχισμές αερισμού στο καπάκι. Τα ανοίγματα εξαερισμού στον χώρο φύλαξης των φιαλών υγραερίου δεν πρέπει ποτέ να κλείνουν ή να σκεπάζονται.
- "Μην κάνετε καμία αλλαγή στη συσκευή". Αν υποψιάζεστε ότι κάτι δεν λειτουργεί σωστά, απευθυνθείτε σε ειδικό.
- Η ψησταριά πωλείται μαζί με το κατάλληλο λάστιχο και τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου. Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.
- Το λάστιχο και ο ρυθμιστής πίεσης καλύπτουν τις εθνικές προδιαγραφές και τα πρότυπα EN (Ρυθμιστής πίεσης αερίου EN 16129 / σωλήνας αερίου EN 16436).
- Αν δεν επιτυγχάνετε πλήρη απόδοση και υποψιάζεστε ότι κάτι φράζει την παροχή του αερίου, απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου.
- Να χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο τοποθετημένη πάνω σε σταθερό και ασφαλές έδαφος. Ποτέ μην τοποθετείτε την αναμμένη ψησταριά πάνω σε δάπεδο από ξύλο ή άλλο εύφλεκτο υλικό. Απομακρύνετε κάθε εύφλεκτο υλικό από την ψησταριά.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ την ψησταριά κοντά σε εύφλεκτα υγρά ή υλικά.
- Αν αποθηκεύσετε την ψησταριά σε κλειστό χώρο για τον χειμώνα, θα πρέπει οπωσδήποτε να αποσυνδέσετε τη φιάλη υγραερίου. Η συσκευή θα πρέπει να αποθηκεύεται στο ύπαιθρο, σε σημείο με καλό εξαερισμό, όπου δεν έχουν πρόσβαση τα παιδιά.
- Πριν ξεκινήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται η ψησταριά, θα πρέπει, αφού κρυώσει εντελώς, να προστατεύεται με ένα κάλυμμα από την επίδραση του περιβάλλοντος. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από ισχυρή βροχή.
- Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η ψησταριά παραμένει θερμή για αρκετή ώρα μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε και μην αφήνετε αντικείμενα επάνω στην ψησταριά, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

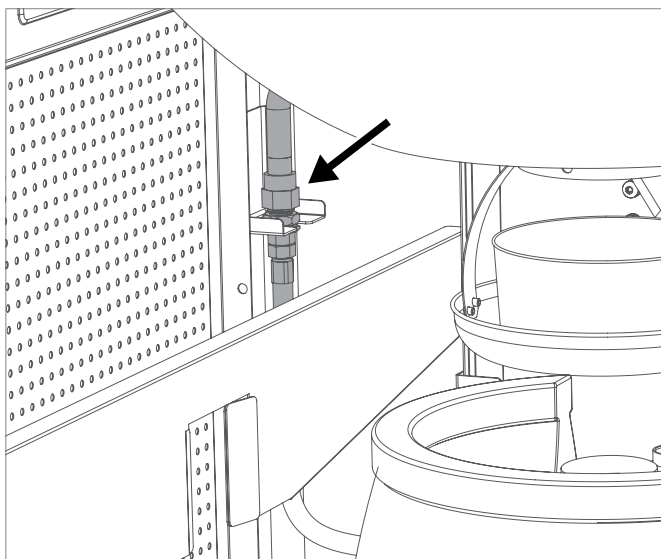
ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

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

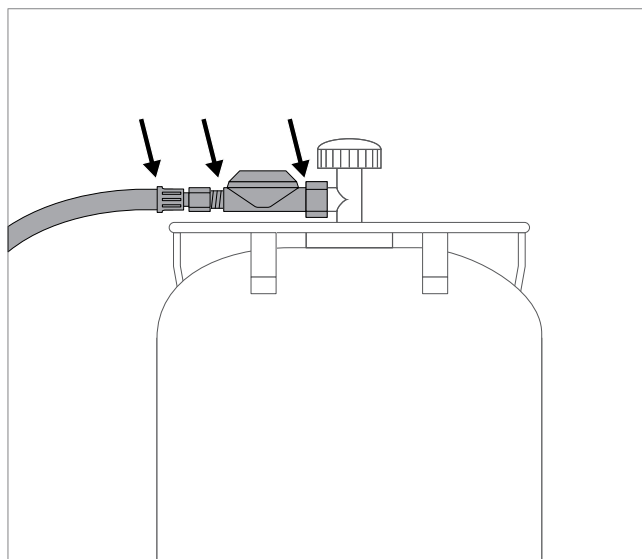
1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση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

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

ΕΙΔΙΚΗ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ AROSA 570 G



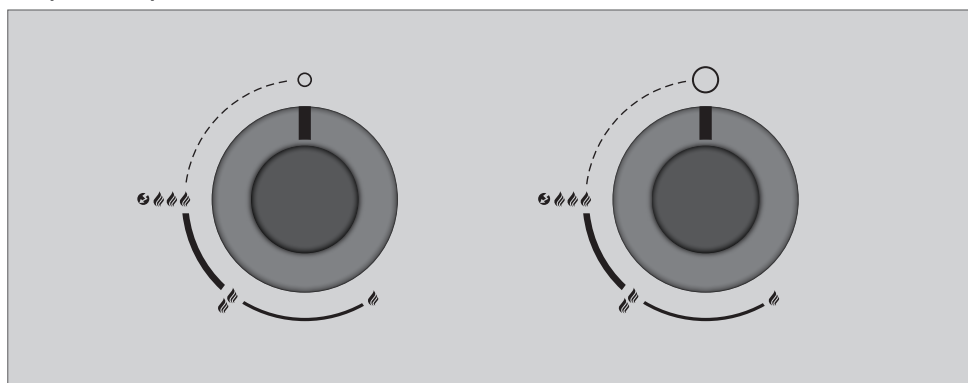
Εικ. 2A



Εικ. 2B

ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη

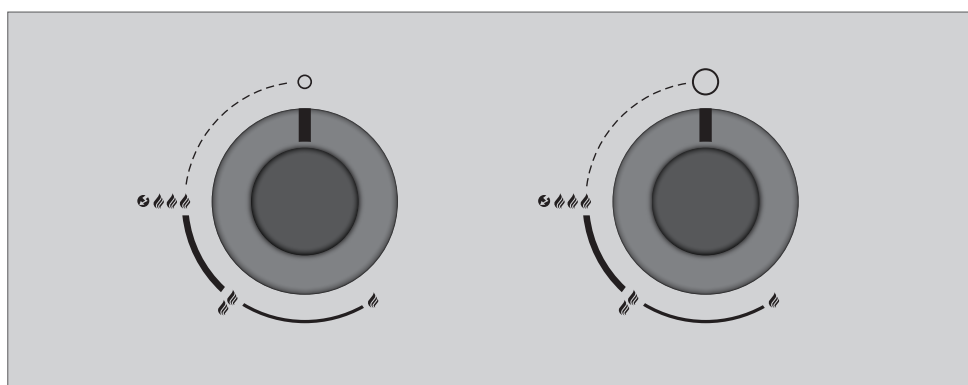


- : Κλειστό
- 🔥 : χαμηλή απόδοση
- 🔥🔥 : μεσαία απόδοση
- 🔥🔥🔥 : υψηλή απόδοση
- 🔥🔥🔥🌀 : Ανάφλεξη

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΣΤΙΩΝ

ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

Συστήματα γκριλ με δύο κυκλικές εστίες

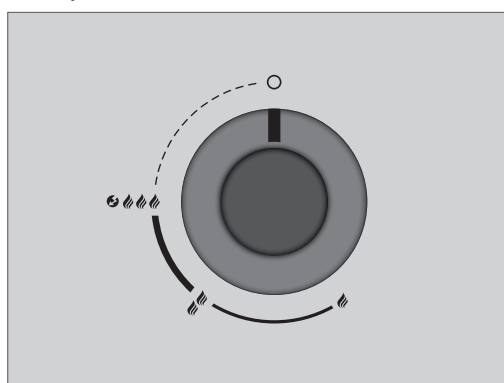


Η κυκλική εστία φτάνει τη μέγιστη απόδοσή της στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥. Είναι σχεδιασμένη για χρήση στην περιοχή των μεσαίων έως υψηλών θερμοκρασιών.

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

ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ (ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ)

Σύστημα εστίας στην πρόσθετη πλευρική εστία



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

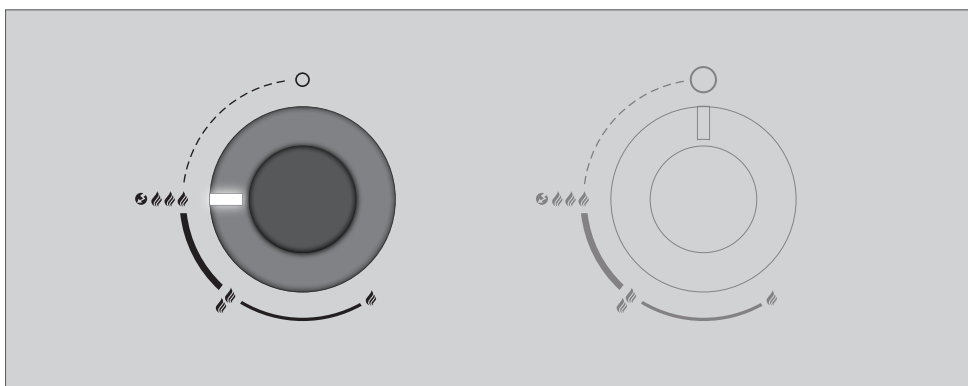
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

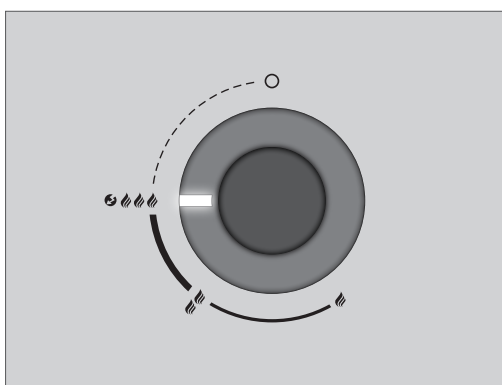
1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφικτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.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



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

ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ (ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ)

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφικτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ανοίξτε το καπάκι της πλευρικής εστίας. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου της πλευρικής εστίας και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα 🔥🔥🔥🔥. Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου της πίεσης αερίου μέχρι να πεταχτεί σπίθα και να ανάψει το αέριο.



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

ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ-GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Όλα τα μοντέλα AROSA είναι εξοπλισμένα με το καινοτόμο σύστημα GAS SAFETY SYSTEM (GSS), το οποίο περιλαμβάνει τα εξής χαρακτηριστικά:

FLAME GUARD





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

Τα πλεονεκτήματα:

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

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

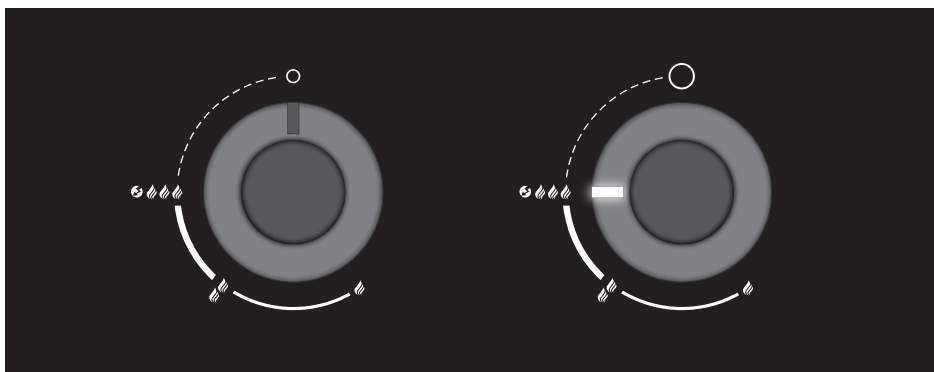
SAFETY LIGHT

Αποδεδειγμένη ασφάλεια που φαίνεται. Το SAFETY LIGHT της ψησταριάς AROSA 570 G ενεργοποιείται, μόλις ο διακόπτης ελέγχου του αερίου περιστραφεί από τη θέση     και ενεργοποιηθεί με αυτόν τον τρόπο η παροχή αερίου. Κάθε περιστροφικός ρυθμιστής έχει και από μια λυχνία LED. Η παροχή ρεύματος των SAFETY LIGHTS διασφαλίζεται από τις μπαταρίες AAA που περιλαμβάνονται.

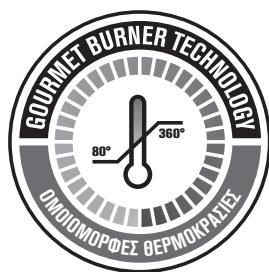
Το πλεονέκτημα:

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

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



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Όλα τα μοντέλα AROSA διαθέτουν την τελευταία γενιά εστιών, γεγονός που σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε συνεχείς, αδιάλειπτες θερμοκρασίες 80 - 360 βαθμών. Αυτό σας παρέχει εντελώς νέες δυνατότητες όσον αφορά τη χρήση της ψησταριάς σας, εφόσον μπορείτε να ψήνετε ή να μαγειρεύετε σε όλες τις θερμοκρασίες.

Εύρος θερμοκρασιών / χρήση:

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

* Τιμές αναφοράς χωρίς την επιρροή καιρικών συνθηκών

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ:

Σιγανό μαγείρεμα (80 - 130 βαθμοί):

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

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

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

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

Υψηλή θερμοκρασία (220 - 360 βαθμοί):

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

ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΧΟΑΝΗΣ

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

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

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

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

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

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

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

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

ΒΑΣΙΚΗ ΘΕΣΗ



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

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

ΘΕΣΗ VULKAN



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

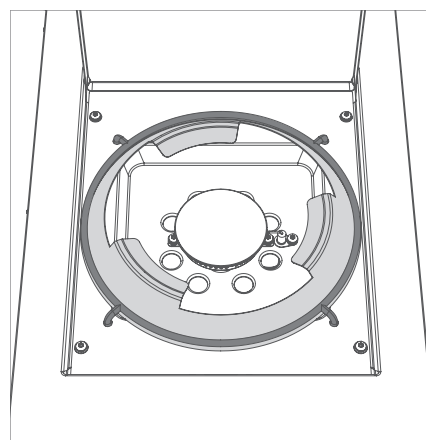
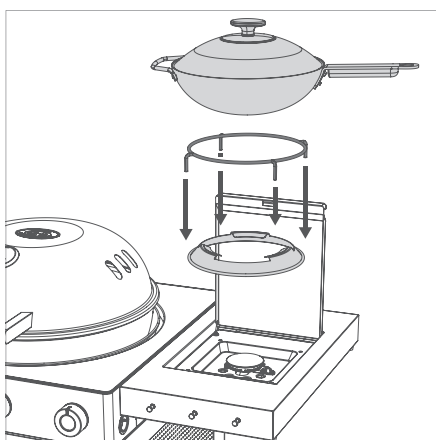
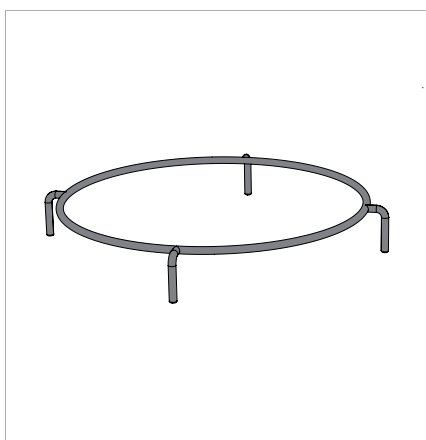
Έτσι, η θέση Vulkan είναι ιδανική για τρόφιμα που απαιτούν σύντομο ψήσιμο όπως φιλέτο τόνου, χτένια ή λαχανικά στο Wok.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

1. Τοποθετήστε τη χοάνη στη θέση που επιθυμείτε (βασική θέση ή θέση Vulkan).
ΠΡΟΣΟΧΗ: Να φοράτε πυράντοχα γάντια αν προσπαθήσετε να αλλάξετε τη θέση της χοάνης κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.
ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Όταν ψήνετε ή μαγειρεύετε σε θέση Vulkan σε βαθμίδα 🔥🔥🔥 να αφήνετε ανοιχτό το καπάκι. Μόνο στη βαθμίδα 🔥 – 🔥🔥🔥 μπορείτε να ψήσετε σε θέση Vulkan με κλειστό καπάκι.
2. Διαλέξτε, αν χρειάζεται, τον κατάλληλο εξοπλισμό.
3. Προθερμάνετε την ψησταριά με κλειστό καπάκι περίπου 10–15 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.
4. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Μετά το ψήσιμο, να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○. Μετά κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
6. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα θερμά λίπη που συλλέγονται στον δίσκο συλλογής λιπών μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Αφήστε να κρυώσουν τελείως τα λίπη προτού αφαιρέσετε τον δίσκο συλλογής λιπών.
7. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει τελείως πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε μετά το ψήσιμο.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ (ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ)

1. Πριν από τη θέση σε λειτουργία της πλευρικής εστίας τοποθετήστε το συνοδευτικό εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού.
2. Επιλέξτε τον κατάλληλο πρόσθετο εξοπλισμό ή το τηγάνι και τοποθετήστε το επάνω στο εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού. Για να χρησιμοποιήσετε το OUTDOORCHEF BBQ WOK (πωλείται ξεχωριστά ως αξεσουάρ) χρησιμοποιήστε τον βραχίονα WOK που περιλαμβάνεται.



3. Ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Μετά από σύντομο ζέσταμα του πρόσθετου εξοπλισμού ή του τηγανιού προσθέστε τα τρόφιμα και μαγειρέψτε τα.
5. Μετά το μαγείρεμα, να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○. Μετά κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
6. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει τελείως πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε μετά το ψήσιμο.
7. Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη <160 mm και >270 mm στην πλευρική περιοχή μαγειρέματος.

ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ/ΤΗΓΑΝΙΟΥ

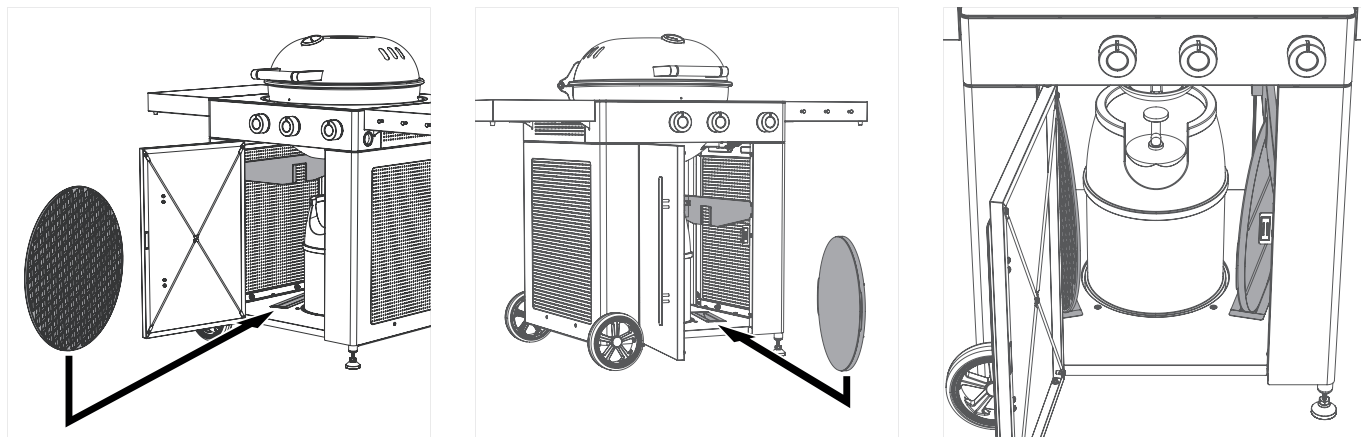
ΧΡΗΣΗ

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Το εξάρτημα μαγειρέματος/τηγανιού μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ AROSA 570 G



Όλα τα μοντέλα AROSA 570 G διαθέτουν ένα βραχίονα στην εσωτερική πλευρά της ψησταριάς για να στοιβάξετε την πρόσθετη σχάρα από χυτοσίδηρο Diamond και την πλάκα για την πίτσα (και τα δύο δεν περιλαμβάνονται).

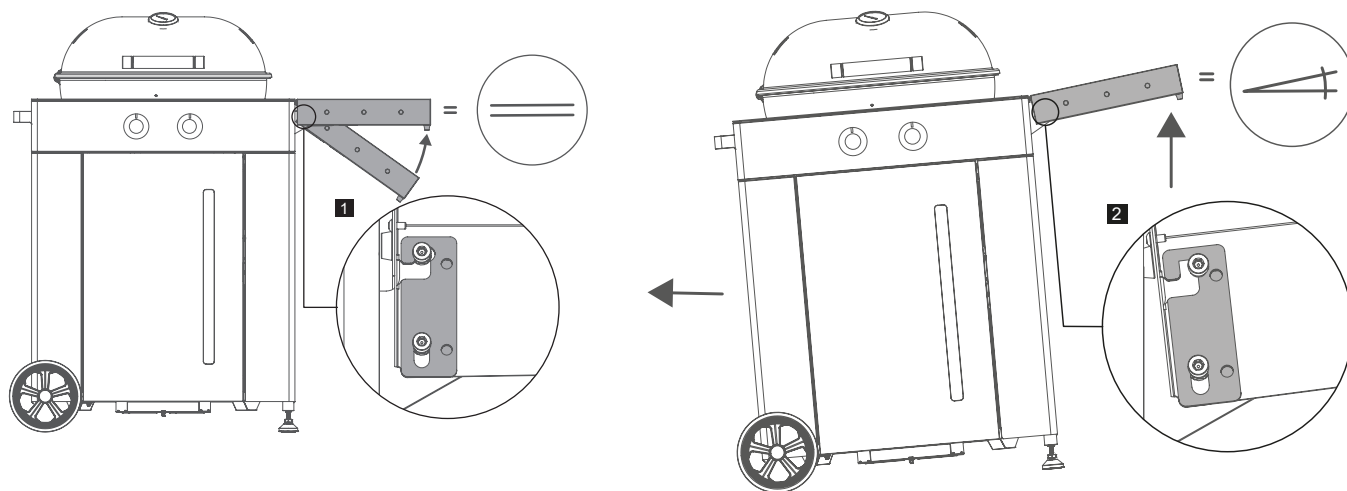
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ: Μπορείτε να βρείτε λοιπά αξεσουάρ, όπως η σχάρα από χυτοσίδηρο Diamond και η πλάκα για πίτσα στο WWW.OUTDOORCHEF.COM ή σε σημεία πώλησης κοντά σας.

Ο ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΤΟΥ ΜΟΝΤΕΛΟΥ ΜΕ ΥΦΑΣΜΑΤΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ **(ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΥΦΑΣΜΑΤΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ)**

Μπορείτε να εξοπλίσετε την ψησταριά με τα προαναφερθέντα αξεσουάρ μέσω του ανοίγματος στο πίσω μέρος της ψησταριάς.

Στην αριστερή πλευρά του υφασμάτινου καλύμματος της Arosa 570 G θα βρείτε ένα άνοιγμα με φερμουάρ. Μέσω του ανοίγματος αυτού θα έχετε τη δυνατότητα να κλείσετε εύκολα την παροχή αερίου. Επιπλέον, μπορείτε να αφαιρέσετε εύκολα τον δίσκο συλλογής λιπών από το πλάι για να τον καθαρίσετε.

ΜΕΤΑΤΟΠΙΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ AROSA 570 G



Το σταθερό πλευρικό ράφι της ψησταριάς σας Arosa 570 G χρησιμεύει επίσης και για τη μετατόπιση και μετακίνηση της ψησταριάς.

Το πλευρικό τραπέζι δεξιά διαθέτει λειτουργία ασφάλισης (βλέπε εικόνα κάτω) - για τη μετακίνηση της ψησταριάς πρέπει μόνο να ανασηκώσετε το πλευρικό τραπέζι για να μετακινήσετε την ψησταριά στην επιθυμητή θέση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ

ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Βασική Θέση

Μεγάλα κομμάτια κρέατος (π.χ. φιλέτο, σπαλομπριζόλες, παιδάκια ή ολόκληρο κοτόπουλο): Χάρη στο μοναδικό σύστημα χοάνης δεν χρειάζεται να γυρίζετε τα μεγάλα κομμάτια κρέατος κατά το ψήσιμό τους. Η θερμότητα της εστίας αερίου ανεβαίνει στα εσωτερικά τοιχώματα της σφαιρικής ψησταριάς και κατανέμεται ομοιόμορφα σε ολόκληρη τη σφαίρα. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στην προθερμασμένη σχάρα και κλείστε το καπάκι. Να αφήνετε πάντα λίγη απόσταση μεταξύ των ξεχωριστών κομματιών κρέατος. Με το κλείσιμο του καπακιού, τα κρέατα που ψήνετε παίρνουν ομοιόμορφο χρώμα από όλες τις πλευρές και το κρέας κρατάει τους χυμούς του.

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

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

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

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

Θέση Vulkan

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

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΗΝ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ (ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ)

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

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

ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Μεταξύ ψησιμάτων δεν χρειάζεται παρά ελάχιστος καθαρισμός, καθώς το περισσότερο λίπος είτε εξατμίζεται είτε διοχετεύεται στο συρτάρι συλλογής των λιπών. Αν η ψησταριά έχει λερωθεί πολύ, προθερμάνετε την περίπου για 10 λεπτά στην πλήρη απόδοση. Για τον καθαρισμό της χοάνης και της σχάρας, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα για ψησταριά **με** τρίχες από μπρούντζο (όχι βούρτσες με ατσάλινα).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν καθαρίζετε το εσωτερικό της ψησταριάς γύρω από το σύστημα εστιών, βεβαιωθείτε ότι δεν προκαλείτε βλάβες στα εξαρτήματα των εστιών.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να καθαρίσετε την εξωτερική πλευρά της ψησταριάς και τις επιφάνειες των ραφιών, χρησιμοποιήστε μόνο κοινά καθαριστικά του εμπορίου και όχι επιθετικά καθαριστικά (π.χ. κοινά απορρυπαντικά του εμπορίου). Πριν τη χρήση ειδικών καθαριστικών για ψησταριές (η οποία δεν ενδείκνυται) σας συνιστούμε να δοκιμάσετε πρώτα το ειδικό καθαριστικό σε κάποιο μη ορατό σημείο.

ΟΙ ΣΧΑΡΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ (ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ, ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΧΩΡΙΣΤΑ)

ΧΡΗΣΗ

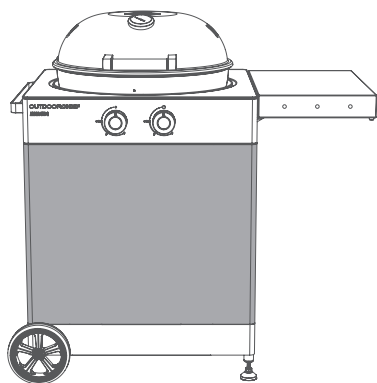
Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο με νερό. Αγγίζετε τις σχάρες μόνον με γάντια όταν τις χρησιμοποιείτε στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε τις θερμές σχάρες ψησίματος επάνω σε εύφλεκτες ή ευαίσθητες στη θερμότητα επιφάνειες.

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 στη συνέχεια την σχάρα και τη βούρτσα να κρυώσουν τελείως
- Μετά τον καθαρισμό λαδώστε ελαφρά τη σχάρα με μαγειρικό λάδι.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΥΦΑΣΜΑΤΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ (ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΥΦΑΣΜΑΤΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ)



ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΙΣ ΚΑΙΡΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Το υφασμάτινο κάλυμμα της ψησταριάς Arosa 570 G έχει ειδική ύφανση για χρήση σε εξωτερικούς χώρους που έχει σχεδιαστεί για να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των συνθηκών αυτού του είδους χρήσης. Το ύφασμα αυτό είναι ανθεκτικό στην υπεριώδη ακτινοβολία και στις καιρικές συνθήκες.

Για μέγιστη ανθεκτικότητα του υφασμάτινου καλύμματος, συνιστάται μετά από κάθε χρήση να φροντίζετε για την προστασία της ψησταριάς Arosa 570 G από τις καιρικές συνθήκες, τη σκόνη και τη γύρη, χρησιμοποιώντας το κατάλληλο κάλυμμα **OUTDOORCHEF**.

ΥΓΡΑΣΙΑ

Αν κάποια στιγμή βραχεί το υφασμάτινο κάλυμμα, σας συνιστούμε πάντα να το αφήνετε να στεγνώσει εντελώς πριν σκεπάσετε την ψησταριά με το κάλυμμα. Παρά την ανθεκτικότητα στις καιρικές συνθήκες, μπορεί να παρατηρηθεί λιμνάζουσα υγρασία ή σχηματισμός μούχλας, σε περίπτωση που παγιδευτεί υγρασία.

ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΜΗ ΧΡΗΣΗΣ

Αν δεν χρησιμοποιείτε τη σχάρα για μεγάλο χρονικό διάστημα (> 2 μήνες), σας συνιστούμε να αφαιρέσετε το υφασμάτινο κάλυμμα και να την αποθηκεύσετε ξεχωριστά σε ξηρό και σκοτεινό μέρος.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Σε περίπτωση που λερωθεί, απλά καθαρίστε το υφασμάτινο κάλυμμα της ψησταριάς AROSA 570 G με χλιαρό νερό και ήπιο απορρυπαντικό που αφαιρεί βρωμιές και λίπη (π.χ. συνηθισμένο ήπιο απορρυπαντικό).

Χρησιμοποιήστε για το σκοπό αυτό και σφουγγάρι (μαλακή πλευρά) ή μια μαλακή βούρτσα (όχι μεταλλικές βούρτσες, όχι σκληρές πλαστικές βούρτσες).

Για να αποφύγετε τυχόν αποχρωματισμό, πριν από τον καθαρισμό συνιστούμε να δοκιμάσετε το απορρυπαντικό πρώτα σε σημείο που δε φαίνεται.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Επειδή πρόκειται για ειδική ύφανση, δεν είναι δυνατός ο καθαρισμός στο πλυντήριο. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στην προστασία κατά της UV υπεριώδους ακτινοβολίας.

ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΔΩΣΕΤΕ ΜΙΑ ΕΝΤΕΛΩΣ ΝΕΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΣΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ AROSA 570 G;

Κανένα πρόβλημα - Μπορείτε να βρείτε στα αξεσουάρ πολλά υφασμάτινα καλύμματα σε διάφορα, συναρπαστικά χρώματα και σχέδια. Μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες στο WWW.OUTDOORCHEF.COM ή σε σημεία πώλησης κοντά σας.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΠΑΜΠΟΥ (ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΠΑΜΠΟΥ)

ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΠΑΜΠΟΥ

Λόγω του ότι το μπαμπού είναι ένα φυσικό προϊόν, μπορεί να υπάρχουν φυσικές διαφορές στο σχήμα και στο χρώμα.

Τα στοιχεία μπαμπού της ψησταριάς Arosa 570 G θα είναι εκτεθειμένα σε καιρικές συνθήκες, όπως ηλιακή ακτινοβολία, υπερβολική ζέστη και υγρασία, οι οποίες έχουν σαν αποτέλεσμα μια φυσική διαδικασία γήρανσης και αντίστοιχες χρωματικές αλλοιώσεις (σταδιακή γκρι απόχρωση στο πέρασμα του χρόνου), οι οποίες προσδίδουν σε κάθε ψησταριά τον δικό της χαρακτήρα.

Αυτή η φυσική διαδικασία γήρανσης μπορεί να επιβραδυνθεί με τακτική συντήρηση (βλέπε οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης) και με συστηματική κάλυψη της ψησταριάς όταν αυτή δεν χρησιμοποιείται.

ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΙΣ ΚΑΙΡΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Όπως και άλλα προϊόντα μπαμπού για εξωτερικούς χώρους (π.χ. έπιπλα μπαμπού), θα πρέπει τα στοιχεία μπαμπού της ψησταριάς Arosa 570 G να προστατεύονται κατά το δυνατό από την ηλιακή ακτινοβολία, τη βροχή και την υγρασία.

Σε περίπτωση υγρασίας, π.χ. μετά από έντονη βροχοπτώση, πρέπει να στεγνώνετε με πανί τα στοιχεία μπαμπού της Arosa 570 G, προτού σκεπάσετε την ψησταριά με το κάλυμμα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Καθαρίστε τα στοιχεία μπαμπού με ένα νωπό πανί χρησιμοποιώντας μόνο ήπιο απορρυπαντικό (π.χ. συνηθισμένο απορρυπαντικό πιάτων) και στη συνέχεια σκουπίστε την επιφάνεια με στεγνό πανί.

Σας συνιστούμε να εφαρμόζετε στα στοιχεία μπαμπού κάθε 1 με 2 χρόνια ένα κοινό γαλάκτωμα περιποίησης μπαμπού ή λάδι περιποίησης μπαμπού.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση της ψησταριάς εγγυάται την άψογη λειτουργία της.

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην τοποθετείτε θερμά αντικείμενα, όπως σχάρες ψησίματος, τηγάνια-γκριλιέρες ή μαντεμνία τηγάνια στις επιφάνειες των ραφιών της ψησταριάς σας. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει φθορά την επιστροφή της ψησταριάς σας.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν δεν ανάβει η εστία:

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

Αν δεν υπάρχει σπίθα:

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

Το SAFETY LIGHT δεν λειτουργεί:

- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στους διακόπτες ρύθμισης αερίου. (με κλειστή βαλβίδα στη φιάλη αερίου).
- Βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί σωστά οι μπαταρίες για το Safety Light.

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

ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

1. Εγγύηση και αναφορά σε λοιπά δικαιώματα του αγοραστή

Με την αγορά του προϊόντος **OUTDOORCHEF** από κάποιον εξουσιοδοτημένο έμπορο, λαμβάνετε ως ιδιώτης τελικός πελάτης (καταναλωτής) μια εγγύηση από τον κατασκευαστή Outdoorchef AG ("OC").

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

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

2. Συμβαλλόμενοι και προϋποθέσεις για την εγγύηση

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

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

3. Πεδίο εφαρμογής

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

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

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

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

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

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

4. Εξαιρέσεις από την εγγύηση

Δεν παρέχεται εγγύηση για τις εξής περιπτώσεις:

- Συνήθης φθορά λόγω ορθής χρήσης και ειδικότερα σε εξαρτήματα εκτεθειμένα σε φθορά όπως η χόανη, οι φλογοκαλύπτρες, οι εστίες, το θερμόμετρο, η ανάφλεξη και η μπαταρία, τα ηλεκτρόδια, το καλώδιο της ανάφλεξης, το λάστιχο υγραερίου, ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου, το θερμαντικό στοιχείο, ο ανακλαστήρας, το προστατευτικό φύλλο αλουμινίου, η σχάρα και ο δίσκος ψησίματος και η σχάρα για τα κάρβουνα, η σχάρα προσανάμματος και ο δίσκος συλλογής απανθρακωμένων και μη λιπών.
- Βλάβες στην επισφάλωση χρησιμοποιημένων συσκευών, εφόσον δεν μπορεί να αποδειχτεί ότι η αστοχία προϋπήρχε πριν από την πρώτη χρήση.
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας εσφαλμένης ή ακατάλληλης χρήσης και ειδικότερα λόγω
- μη τήρησης των οδηγιών χρήσης, των προφυλάξεων ασφαλείας και των οδηγιών για τη λειτουργία και τη συντήρηση (π.χ. χρήση συσκευών εξωτερικών χώρων σε εσωτερικούς χώρους, ζημιές από εσφαλμένη συναρμολόγηση, εσφαλμένος τρόπος καθαρισμού της επισμαλτωμένης επιφάνειας της χόανης 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

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Βουτάνιο 30mbar / Προπάνιο 37mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Βουτάνιο / Προπάνιο 30mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Βουτάνιο / Προπάνιο 50mbar
Συνολική κατανάλωση αερίου	686 γρ./ώρα

ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

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

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Βουτάνιο 30mbar / Προπάνιο 37mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Βουτάνιο / Προπάνιο 30mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Βουτάνιο / Προπάνιο 50mbar
Συνολική κατανάλωση αερίου	914 γρ./ώρα

ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

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

ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

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

Ηλεκτρική ανάφλεξη

Για τη λειτουργία της ηλεκτρικής ανάφλεξης χρειάζονται δύο μπαταρίες (τύπου AAA, LR03, 1,5 Volt).

Συμβουλή για την ένδειξη της θερμοκρασίας

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

Ιστότοπος

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



NÁVOD K OBSLUZE

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

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

DŮLEŽITÉ:

Ihned si na zadní stranu tohoto návodu k obsluze poznamenejte výrobní číslo svého plynového kotlového grilu. 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.

DŮLEŽITÉ PRO VAŠI BEZPEČNOST

Každá osoba obsluhující gril musí znát a dodržovat přesný postup při zapalování. Děti gril ovládat nesmějí.

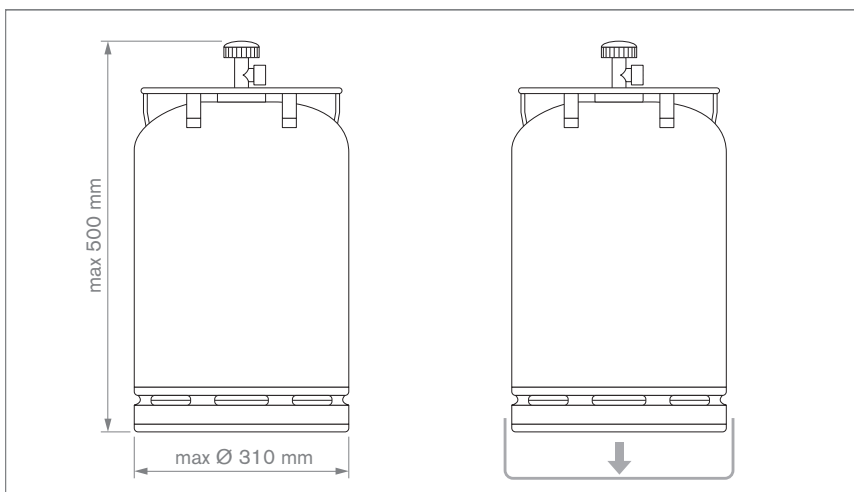
Je nutno přesně dodržovat montážní pokyny uvedené v návodu k instalaci. Neodborná montáž může mít nebezpečné následky.

Neumísťujte do blízkosti grilu hořlavé kapaliny a materiály nebo náhradní plynové láhve. Nikdy neumísťujte gril nebo plynové láhve do uzavřených prostor, které nejsou odvětrávány.

Před uvedením Vašeho plynového kotlového grilu do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod. Gril se smí používat výhradně venku a musí být dodržována bezpečná vzdálenost minimálně 1,5 m od hořlavých předmětů.

PLYNOVÉ LÁHVE

- Na spodní desku se smí umísťovat jen plynové láhve o maximální hmotnosti náplně 8 kg. Umístěte láhev na určené místo.





- Dbejte prosím na to, aby veškeré šroubové spoje byly těsně utažené.
- 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 homologované 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 umístěn mimo dosah hořlavých materiálů“
- „Během provozu spotřebičem nepohybujte“
- „Po použití uzavřete přívod paliva na plynové láhvi“
- Nikdy nepoužívejte gril pod stříškou.
- Netlačte spotřebič vybavený otočnými kolečky po nerovném podkladu nebo přes výstupky.
- 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 uzavřený 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 nechte zkontrolovat ve specializovaném obchodě s plynovými spotřebiči.
- Je-li plynová hadice poškozená nebo opotřebovaná, musí se ihned vyměnit. Hadice nesmí být ohnutá („zalomená“) a nesmí mít praskliny. Nezapomeňte před odstraněním hadice uzavřít knoflík k regulaci množství plynu a přívod plynu.
- Vyměňte hadici a regulátor tlaku plynu po 3 letech používání od data nákupu. Dbejte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadice odpovídaly příslušným normám EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadice EN 16436).
- Doporučená délka plynové hadice je 90 cm a nesmí překročit 150 cm.
- Nikdy nezahrazujte velký kulatý otvor k nasávání vzduchu na spodní straně nádoby nebo štěrbinu pro přívod vzduchu ve víku. Otvory pro přívod vzduchu v prostoru, kde je umístěná 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 vhodnou 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 vybavené vedením pro hadici, uchycená v tomto vedení.
- Hadice a regulátor odpovídají příslušným místním předpisům a normám EN (regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová 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.
- Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po silném dešti sejměte.
- 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.

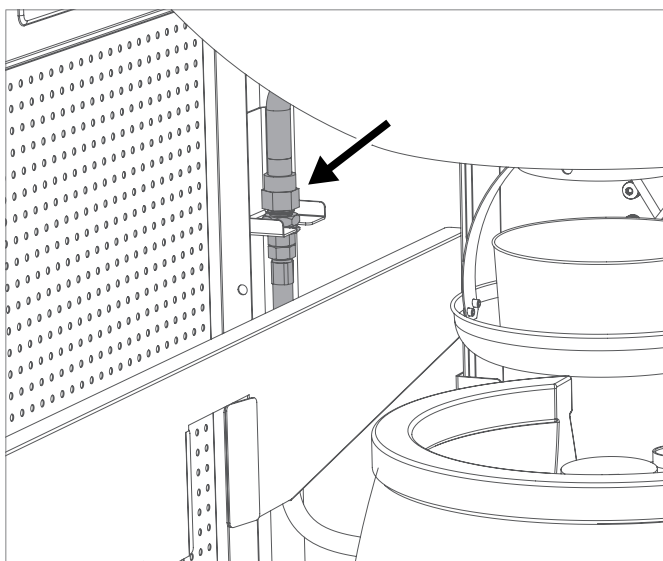
KONTROLA TĚSNOSTI

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.

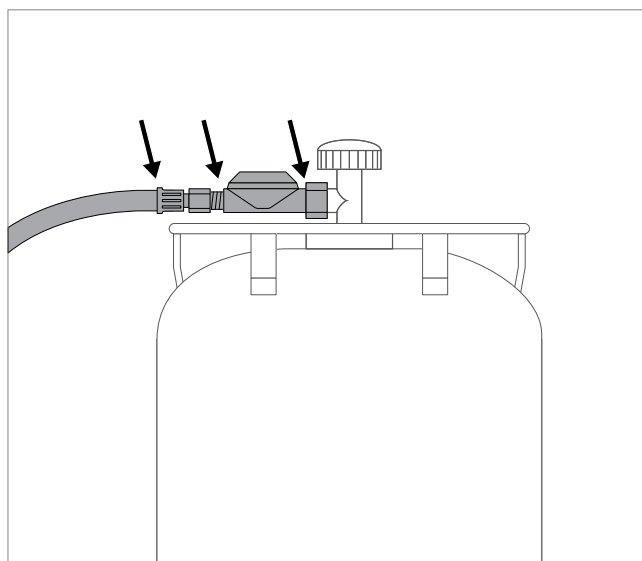
1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být nastavený do polohy .
2. Otevřete přívod plynu na láhvi a potřete všechny díly vedoucí plyn (připojení k plynové láhvi / regulátor tlaku plynu / plynovou hadici / vstup plynu / spoj na ventilu) pomocí štětce mýdlovým roztokem z 50 % tekutého mýdla a 50 % vody. Můžete použít i sprej k vyhledávání netěsností. (**Viz obr. 2A a 2B.**)
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.

AROSA 570 G ZNÁZORNĚNÍ DETAILU



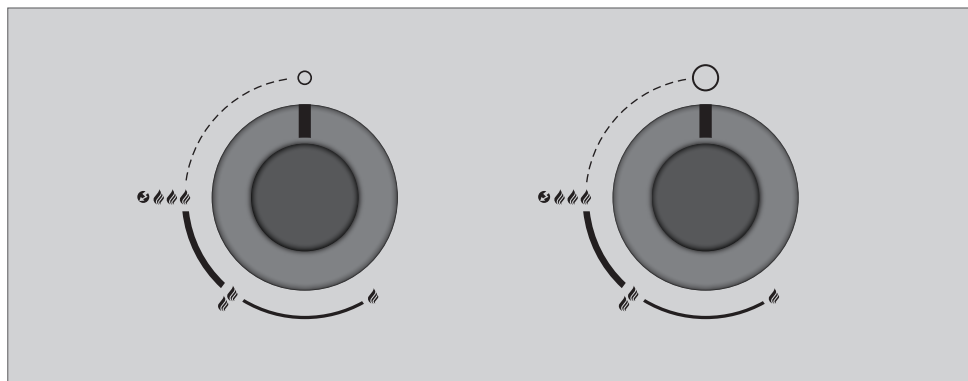
Obr. 2A



Obr. 2B

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍM PANELU

Stupně tepla a zapalování

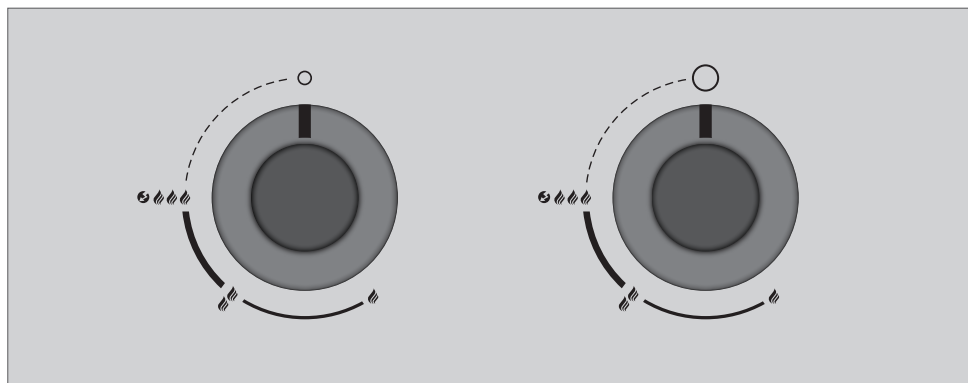


- : Vypnuto
- 🔥 : Nízký výkon
- 🔥🔥 : Střední výkon
- 🔥🔥🔥 : Vysoký výkon
- 🔥🔥🔥⚡ : Zapalování

SYSTÉMY HOŘÁKŮ

KOTLOVÝ GRIL

Grilovací systémy se dvěma kruhovými hořáky

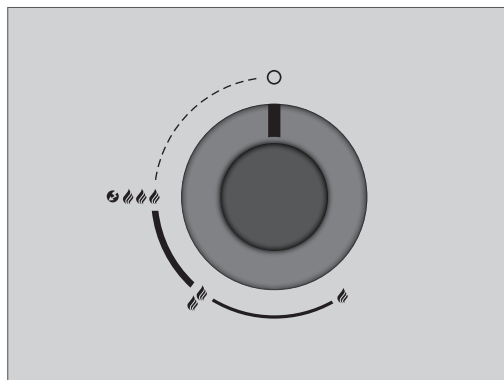


Velký kruhový hořák dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximálního výkonu a na 🔥 nejnižšího výkonu. Je dimenzovaný pro používání při středních až vysokých teplotách.

Malý kruhový hořák dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximálního výkonu a na 🔥 nejnižšího výkonu. Je dimenzovaný pro používání při středních až nízkých teplotách.

BOČNÍ VARNÁ PLOCHA (PLATÍ POUZE PRO MODELY S BOČNÍ VARNOU PLOCHOU)

Systém hořáků přídavné boční varné plochy



Hořák dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximálního výkonu a na 🔥 nejnižšího výkonu.

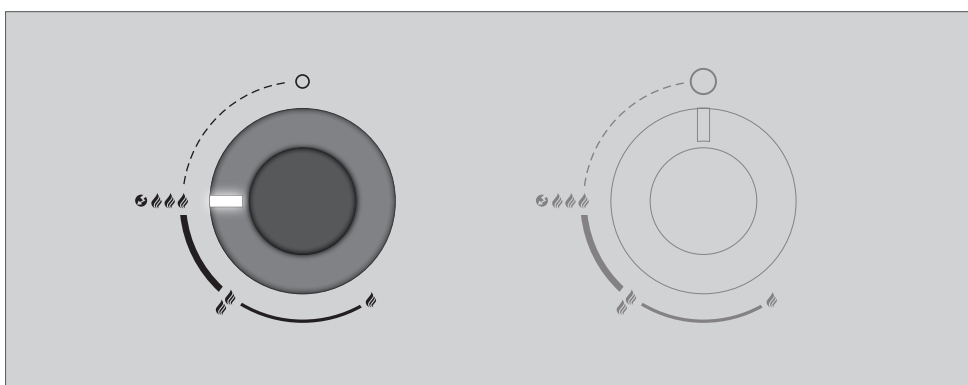
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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 Vám byl model AROSA 570 G dodán prodejcem ve smontovaném stavu.
3. Vypalujte gril po dobu asi 20–25 minut na stupni 🔥🔥🔥.

NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ

KOTLOVÝ GRIL

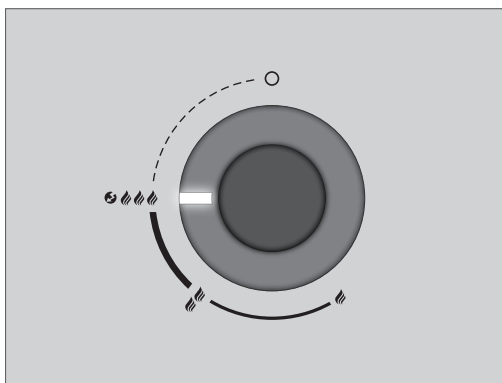
1. Zajistěte, aby byly všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví pevně našroubované (postupujte podle pokynů v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
2. Otevřete víko grilu. **POZOR:** Gril nikdy nezapaluje s uzavřeným víkem.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu požadovaného velkého kruhového hořáku a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň 🔥🔥🔥🌀. Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn.



5. Když se plyn během 3 vteřin nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na 0. Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 4.
6. Nemá-li možné gril po 3 pokusech zapálit, vyhledejte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

BOČNÍ VARNÁ PLOCHA (PLATÍ POUZE PRO MODELY S BOČNÍ VARNOU PLOCHOU)

1. Zajistěte, aby byly všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví pevně našroubované (postupujte podle pokynů v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
2. Otevřete víko boční varné plochy. **POZOR:** Boční varné plochy nikdy nezapaluje s uzavřeným víkem.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu pro boční varnou plochu a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň 🔥🔥🔥🌀. Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nepřeskočí jiskra a nehoří plyn.



5. Když se plyn během 3 vteřin nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na 0. Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 4.
6. Nemá-li možné hořák boční varné plochy po 3 pokusech zapálit, zkontrolujte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Všechny typy modelu AROSA jsou vybaveny inovativním systémem GAS SAFETY SYSTEM (GSS), který má níže popsané vlastnosti:

FLAME GUARD



FLAME GUARD je uzavřený systém zapalování a plamene. Po otevření plynového kohoutu a stisknutí tlačítka zapalování dojde k zapálení. Systém FLAME GUARD chrání plamen před povětrnostními vlivy, např. před silným větrem, a zajišťuje, aby se hořáky samy znovu zapálily, pokud dojde k náhodnému zhasnutí plamene*. Zapálené hořáky tak fungují stabilně v různých povětrnostních podmínkách (např. při větru).

Výhody:

- Plamen hořáků je dobře chráněn před povětrnostními vlivy.
- Grilovat je možné při velmi nízkých teplotách od 80 °C, i při větru.
- Zamezení unikajícího, nezapáleného plynu.

* **DŮLEŽITÉ:** Nelze stoprocentně zaručit, že hořáky v extrémních povětrnostních podmínkách nezhasnou. Při manipulaci s plynem nenechávejte gril za provozu nikdy bez dozoru. Všechny testy proběhly v laboratorních podmínkách.

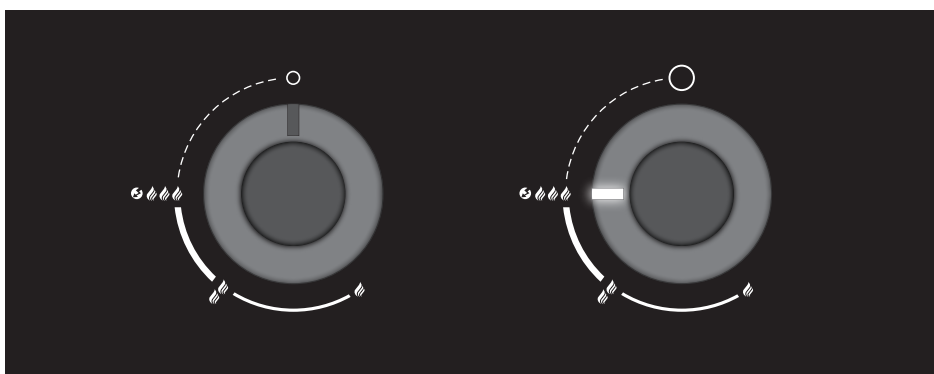
SAFETY LIGHT

Zaručená bezpečnost, která svítí. Systém SAFETY LIGHT grilu AROSA 570 G se aktivuje, jakmile se knoflík k regulaci množství plynu otočí z polohy  proti směru hodinových ručiček ve směru  a tím se otevře přívod plynu. V regulačních kolečkách je dioda LED. Napájení systému SAFETY LIGHT je zajištěno bateriemi AAA, které jsou součástí dodávky.

Výhoda:

- Světelný systém vás upozorní, pokud je ještě otevřený ventil a přivádí se plyn.*

* **DŮLEŽITÉ:** Nezapomeňte po ukončení grilování zavřít přívod plynu na plynové láhvi a zavřít plynový kohout.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Všechny typy modelu AROSA jsou vybaveny hořáky nejnovější generace, díky kterým můžete využívat nepřerušené rozpětí teplot od 80–360 stupňů v celém svém rozsahu. To přináší zcela nové možnosti využití grilu, protože můžete grilovat, vařit nebo péct při jakékoli teplotě.

Teplotní rozsah / použití:

	TEPLOTA	MALÝ HOŘÁK	VELKÝ HOŘÁK
min.	cca 80*		
mid.	cca 120*		
max.	cca 170*		
min.	cca 170*		
mid.	cca 240*		
max.	cca 300*		
absolutní maximum	cca 360*		

* Orientační hodnoty bez povětrnostních vlivů

TIPY A TRIKY:

Dopékání při nízké teplotě (80–130 stupňů):

Když nastavíte teplotu grilu na 80 stupňů, budete mít ideální podmínky pro dopékání masa nebo ryb při 80 stupních nebo pro udržování pokrmů v teplém stavu (základní poloha trychtýře).

Teploty v rozmezí 110–130 stupňů jsou perfektní pro přípravu klasických grilovaných pokrmů na způsob barbecue, jako je hovězí hrudí (beef brisket), vepřové trhané maso (pulled pork) nebo vepřová žebírka (spareribs) (základní poloha trychtýře).

Grilování, vaření, pečení (130–220 stupňů):

Při teplotách mezi 130–220 stupňů dokonale rovnoměrně ugrilujete maso, ryby atd. (základní poloha trychtýře). Hodí se zejména pro velké kusy masa. I pro vaření a pečení je tento teplotní rozsah ideální.

Vysoké teploty (220–360 stupňů):

Při maximálním žáru až 360 stupňů se výborně připravují dokonale upečené steaky, prudce osmažené. Nejvyšší teploty se také hodí k přípravě křupavé pizzy nebo slaných koláčů (základní poloha trychtýře).

JEDINEČNÝ TRYCHTÝŘOVÝ SYSTÉM

Ať už grilujete, vaříte nebo pečete, jedinečný trychtýřový systém **OUTDOORCHEF** vám při použití základní polohy trychtýře zajistí rovnoměrnou distribuci žáru uvnitř kotle a díky své funkci ochranného štítu pro hořáky také zamezí hoření odkapávajících šťáv.

Smaltovaný trychtýř svádí všechny odkapávající tuk do záchytné misky pod kotlem, a odkapávající šťávy tak nemají šanci vzplanout. Užijte si společný čas se svými hosty, a gril **OUTDOORCHEF** se o zbytek postará sám – vaše grilované speciality budou dokonale propečené, aniž byste je museli otáčet.

Pochutnejte si na obzvláště šťavnatém, křehkém masu, rybě nebo křupavé zelenině. A díky tomu, že se odkapávající tuk a šťávy částečně odpařují, dodají masu, rybě nebo zelenině to pravé aroma grilu.

Pizza, chléb nebo slané koláče připravené při teplotě dosahující až 360 stupňů budou tak vynikající, jako byste je právě vytáhli z kamenné pece. Při použití malého hořáku se pokrmy budou při nízkých teplotách kolem 80 stupňů grilovat obzvláště šetrně – a tak budete mít skvělé podmínky pro přípravu úžasně jemných kusů masa velikosti XL jako roastbeefu, steaku tomahawk nebo rib eye steaku.

Otočením trychtýře o 180° se veškerý žár soustředí do horké zóny uprostřed mřížky (až 500 stupňů). Pro tento způsob přípravy se perfektně hodí speciálně navržené příslušenství **OUTDOORCHEF**, jako pánev Barbecue Wok, aromatizační pánvička nebo litinová grilovací deska.

Ušetřete čas čištěním – díky trychtýři zůstává vnitřek plynového kotlového grilu čistý, takže čištění zabere minimum času.

TIP: Pro vyčištění trychtýře doporučujeme zahřívát gril po dobu 10 minut na nejvyšší stupeň (základní poloha trychtýře). Poté můžete trychtýř jednoduše vykartáčovat mosazným kartáčem. Vyzkustejte k tomu skvělý kartáč na trychtýře **OUTDOORCHEF**.

Více informací o našem příslušenství: WWW.OUTDOORCHEF.COM

ZÁKLADNÍ POLOHA



Základní poloha trychtýře je vhodná pro většinu použití při grilování. Zajišťuje jedinečnou cirkulaci tepla uvnitř kotle. Grilované pokrmy budou dokonale rovnoměrně propečené bez nutnosti je během grilování otáčet. Maso, ryby, zelenina atd. budou obzvláště šťavnaté, křehké a křupavé.

Základní poloha se tak výborně hodí pro přípravu jakéhokoli druhu masa, šetrně grilovaných ryb, zapékání a k přípravě křupavé zeleniny, pizzy, chleba nebo slaných koláčů.

POLOHA PRO PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ



Otočením trychtýře o 180° se veškerý žár soustředí do horké zóny uprostřed mřížky.

Pro tento způsob přípravy se perfektně hodí speciálně navržené příslušenství **OUTDOORCHEF**, jako pánev Barbecue Wok, aromatizační pánvička nebo litinová grilovací deska.

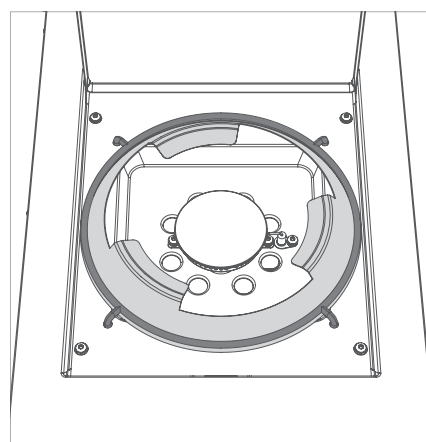
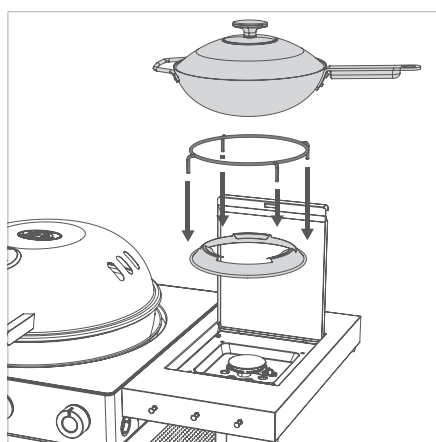
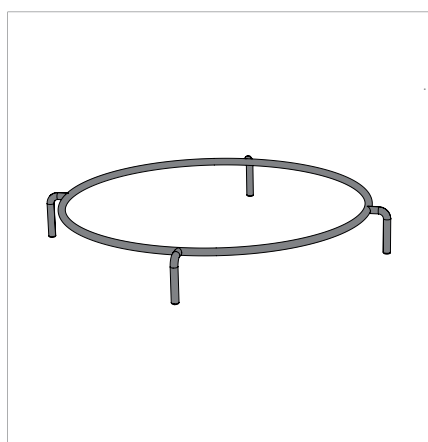
Přímé grilování nejlépe využijete, pokud budete chtít vmžiku orestovat steak z tuňáka, svatojanské mušle nebo wok zeleninu.

NÁVOD K OBSLUZE PRO PLYNOVÝ KOTLOVÝ GRIL

- Umístěte trychtýř do žádané polohy (základní poloha nebo otočení trychtýře o 180°).
POZOR: Během grilování měňte polohu trychtýře jen s rukavicemi chránícími před vysokou teplotou.
UPOZORNĚNÍ: Při grilování nebo vaření v poloze s otočeným trychtýřem při výkonu nechte víko otevřené. Pouze na stupni – lze i při přímém grilování pracovat se zavřeným víkem.
- Je-li třeba, zvolte odpovídající příslušenství.
- Předehejte gril s uzavřeným víkem po dobu asi 10–15 minut na stupni .
- Položte potraviny určené ke grilování na grilovací rošt a teplotu si plynule regulujte dle svého přání v rozsahu – .
- Po grilování uveďte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy . Potom uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. I při prázdné láhvi je nutné kohoutek na láhvi uzavřít.
- POZOR:** Zachycený horký tuk v záchytné misce může způsobit popáleniny. Před odstraněním ze záchytné misky nechte tuk nejprve zcela vychladnout.
- Než budete gril po grilování posouvat, hýbat s ním nebo jej čistit, nechte jej nejprve kompletně vychladnout.

NÁVOD K OBSLUZE BOČNÍ VARNÉ PLOCHY (PLATÍ POUZE PRO MODELY S BOČNÍ VARNOU PLOCHOU)

- Před uvedením boční varné plochy do provozu nasadte nástavec pro vaření/smažení, který je součástí dodávky.
- Zvolte odpovídající příslušenství nebo pánev a umístěte je na nástavec pro vaření/smažení. Pro GRILOVACÍ PÁNEV OUTDOORCHEF (k dostání zvlášť jako příslušenství) použijte prosím držák WOK, který je součástí dodávky.



- Teplotu si plynule regulujte dle svého přání v rozsahu – .
- Po krátkém nahřátí příslušenství nebo pánve vložte pokrm a tepelně ho upravte.
- Po vaření uveďte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy . Potom uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. I při prázdné láhvi je nutné kohoutek na láhvi uzavřít.
- Než budete gril po grilování posouvat, hýbat s ním nebo jej čistit, nechte jej nejprve kompletně vychladnout.
- Na boční varnou plochu nepoužívejte nádoby na vaření < 160 mm a > 270 mm.

NÁSTAVEC PRO VAŘENÍ/SMAŽENÍ

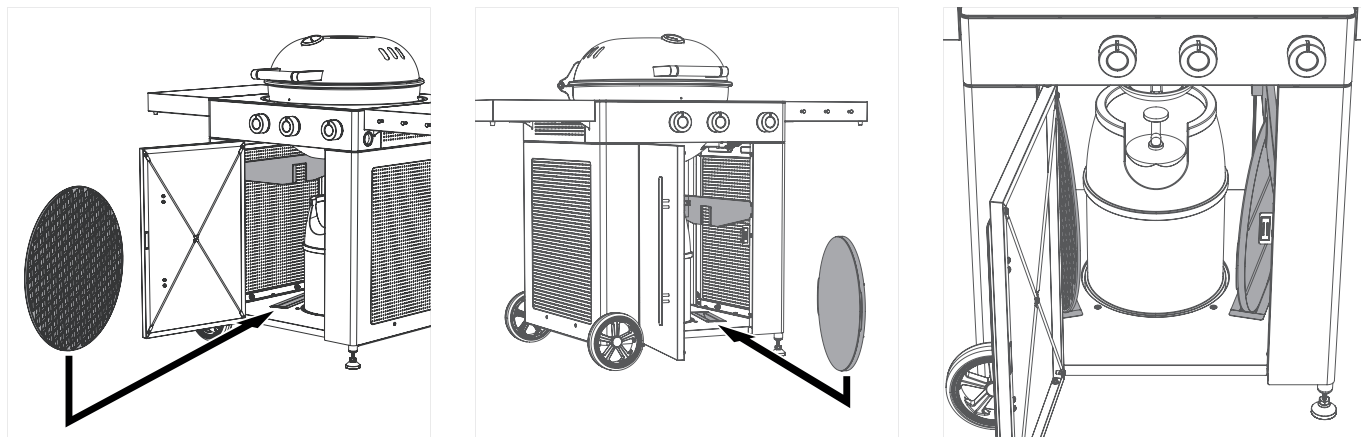
POUŽITÍ

Během používání na grilu se dotýkejte nástavce pro vaření/smažení pouze v grilovacích rukavicích. Nepokládejte nástavec pro vaření/smažení v horkém stavu na hořlavé nebo choulostivé povrchy.

ČIŠTĚNÍ

Nástavec pro vaření/smažení lze snadno umývat v myčce nádobí.

ÚLOŽNÝ PROSTOR GRILU AROSA 570 G



Všechny modely AROSA 570 G mají uvnitř grilu držák pro uložení dodatečné litinové mřížky Diamond a pizza kamene (není součástí dodávky).

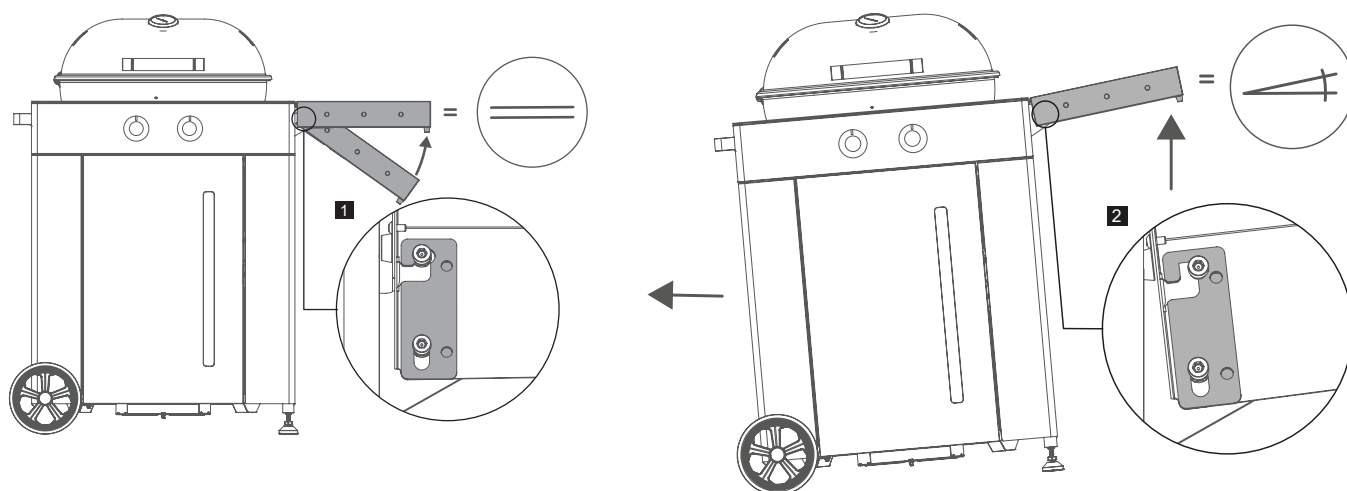
INFORMACE: Další příslušenství, jako litinovou mřížku Diamond a pizza kámen najdete na WWW.OUTDOORCHEF.CZ nebo získáte u svého prodejce.

ÚLOŽNÝ PROSTOR MODELŮ S TEXTILNÍM PLÁŠTĚM (PLATÍ POUZE PRO MODEL Y S TEXTILNÍM PLÁŠTĚM)

Výše zmíněné příslušenství se do úložného prostoru ukládá z otevřené zadní stěny grilu.

Na levé straně textilního pláště modelu Arosa 570 G je zip, pomocí něhož snadno otevřete nebo zavřete přívod plynu. Z boční strany se také dá snadno vyjmout a vyčistit záchytná miska na tuk.

POSOUVÁNÍ A MANIPULACE S GRILEM AROSA 570 G



Stabilní postranní odkládací pult grilu Arosa 570 G slouží i pro posouvání a manipulaci s grilem.

Postranní stolek vpravo lze aretovat (viz obrázky dole) – pro manipulaci s grilem je potřeba postranní stolek pouze nadzdvihnout, a můžete gril umístit do požadované polohy.

TIPY A TRIKY

GRILOVÁNÍ S PLYNOVÝM KOTLOVÝM GRILEM

Základní poloha

Větší kusy masa (např. filety, Entrecôte, kotlety v celku nebo celá kuřata): Díky jedinečnému trychtýřovému systému se již nemusí větší kusy masa během grilování obracet. Žár z plynového hořáku stoupá podél vnitřních stěn kotlového grilu a rozděluje se rovnoměrně v celém kotli. Položte potraviny, které chcete grilovat, na přehřátý grilovací rošt a uzavřete víko. Mezi jednotlivými kusy masa nechte vždy menší mezery. Po uzavření víka se grilované maso opeče stejnoměrně ze všech stran a šťáva zůstane uvnitř.

Aby při grilování větších kusů nebylo nic ponecháno náhodě, doporučujeme Vám, abyste používali naše přístroje pro měření teploty, například **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – jedná se o přístroj pro měření teploty uvnitř masa, který poskytuje perfektní výsledky a dá se ovládat prostřednictvím oficiální aplikace **OUTDOORCHEF**.

V základní poloze se dá také skvěle péct. Překvapte svou rodinu a přátele například domácí pizzou, upečenou na našem pizza kameni **OUTDOORCHEF**, který se do kotlového grilu perfektně vejde. Než začnete péct, nechte pizza kámen nejprve 20 minut nahřát při nejvyšším stupni. Odměnou Vám bude křupavé těsto, přesně jako od Itala.

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

Další informace o naší široké nabídce příslušenství a také zmiňovanou aplikaci najdete na adrese: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Poloha pro přímé grilování


Skvěle se hodí pro použití příslušenství **OUTDOORCHEF**, které vyžaduje koncentrovaný silný žár odspodu, například litinová deska **OUTDOORCHEF** nebo grilovací pánev **OUTDOORCHEF**.

VAŘENÍ NA BOČNÍ VARNÉ PLOŠE (PLATÍ POUZE PRO MODELY S BOČNÍ VARNOU PLOCHOU)

Boční varná plocha se perfektně hodí k přípravě různých předkrmů, jako jsou například krevety s česnekem v olivovém oleji, k přípravě příloh, jako jsou zeleninové pánve, nebo k přípravě omáček během grilování. K tomu vám z příslušenství doporučujeme pánev **OUTDOORCHEF Aroma**, v níž se Vám podaří jakýkoliv pokrm.

Další informace o naší široké nabídce příslušenství najdete na adrese: WWW.OUTDOORCHEF.COM

PO GRILOVÁNÍ

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

ČIŠTĚNÍ

Mezi jednotlivými grilováními je potřebné jen velmi malé čištění, protože většina tuku se buď odpaří, nebo odteče do záchytné misky. Při silnějším znečištění zahřívejte gril po dobu asi 10 minut při plném výkonu. K čištění trychtýřů a roštu používejte kartáč na čištění grilu **s** mosaznými drátky (nepoužívejte ocelové drátky).

POZOR: Při čištění vnitřku grilu kolem hořáků dávejte pozor, aby se nepoškodily díly hořáků.

POZOR: Vnější komponenty a odkládací plochy čistěte jen běžnými, neagresivními čisticími prostředky (např. běžným prostředkem na umývání nádobí). V případě, že použijete speciální čistič grilu (nedoporučujeme), vyzkoušejte jej nejdříve na neviditelném místě.

LITINOVÉ GRILOVACÍ ROŠTY (NEJSOU SOUČÁSTÍ DODÁVKY, K DOSTÁNÍ ZVLÁŠŤ)

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

- Nechte litínové grilovací rošty vypálit na grilu při plném výkonu po dobu asi 10 minut
- Používejte kartáč s mosaznými drátky (ne s ocelovými drátky)
- Rošt i kartáč nechte posléze zcela vychladnout
- Po vyčištění rošt lehce potřete jedlým olejem.

NÁVOD NA ÚDRŽBU TEXTILNÍHO PLÁŠTĚ (PLATÍ POUZE PRO MODELY S TEXTILNÍM PLÁŠTĚM)



ODOLNOST PROTI POVĚTRNOSTNÍM PODMÍNKÁM

Textilní plášť grilu Arosa 570 G je vyroben z outdoorové tkaniny, která byla speciálně vyvinuta pro venkovní použití. Tato tkanina je odolná proti UV záření a povětrnostním vlivům.

Pro zajištění dlouhé životnosti textilního pláště doporučujeme gril Arosa 570 G po každém použití chránit vhodným krycím víkem OUTDOORCHEF před povětrnostními vlivy, nečistotami a pylem.

VLHKOST

Pokud textilní plášť provlhne, doporučujeme, než přikryjete gril víkem, nechat plášť zcela vyschnout. Pokud nemůže vlhkost unikát, může se i navzdory odolnosti proti nepřízní počasí v plášti hromadit vlhkost a růst plísně.

DELŠÍ NEPOUŽÍVÁNÍ

Pokud gril déle nepoužíváte (> 2 měsíce), doporučujeme textilní plášť sejmut a uložit na suchém a tmavém místě zvlášť.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Nečistoty můžete z pláště grilu AROSA 570 G snadno odstranit pod tekoucí teplou vodou a pomocí jemného čistícího a odmašťovacího prostředku (např. běžný, neagresivní prostředek na umývání nádobí).

Použijte houbičku (měkká strana) nebo měkký kartáč (bez kovových či tvrdých plastových štětin).

Před čištěním čistícím prostředkem doporučujeme vyzkoušet stálobarevnost na neviditelném místě.

POZOR: Protože se jedná o speciální tkaninu, nelze ji prát v pračce. Poškodilo by to její ochrannou vrstvu proti UV záření.

RÁDI BYSTE ÚPLNĚ ZMĚNILI VZHLED SVÉHO GRILU AROSA 570 G?

Žádný problém – jako příslušenství jsou k dostání další textilní pláště v různých působivých barvách a vzorech. Více informací získáte na WWW.OUTDOORCHEF.COM nebo u svého prodejce.

NÁVOD NA ÚDRŽBU BAMBUSOVÝCH APLIKACÍ (PLATÍ POUZE PRO MODELY S BAMBUSOVÝMI APLIKACEMI)

PŘÍRODNÍ PRODUKT BAMBUS

Bambus je přírodním produktem, proto jej charakterizují přírodní odchylky ve struktuře a v barevných odstínech.

Bambusové aplikace Vašeho grilu Arosa 570 G budou vystaveny povětrnostním podmínkám, jako je sluneční záření, horko a vlhkost. To má za následek přirozený proces stárnutí a s tím spojenou proměnu barevnosti (aplikace časem mírně šedne), což každému grilu propůjčuje osobitý charakter.

Tento přirozený proces stárnutí můžete pravidelnou péčí (viz návod k čištění a údržbě) a důsledným zakrýváním grilu v případě jeho nepoužívání zpomalit.

ODOLNOST PROTI POVĚTRNOSTNÍM VLIVŮM

Stejně jako jiné bambusové produkty určené pro venkovní použití (např. bambusový nábytek) byste měli bambusové aplikace grilu Arosa 570 G pokud možno chránit před UV zářením, deštěm a mokrem.

Pokud např. po silném dešti bambusové aplikace grilu Arosa 570 G zvlhnou, měly by se předtím, než zakryjete gril víkem, otřít do sucha.

NÁVOD K ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ

Čistěte bambusové aplikace vlhkým hadříkem a používejte pouze šetrný čisticí prostředek (např. běžný prostředek na umývání nádobí) a poté otřete povrch suchou utěrkou.

Doporučujeme bambusové aplikace ošetřovat každé 1-2 roky pomocí běžného mléka nebo oleje k ošetření bambusu.

ÚDRŽBA

Pravidelná údržba Vašeho grilu zaručuje jeho bezvadné fungování.

- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci a jiný hmyz mohou způsobit ucpání, které se musí před použitím odstranit.
- Pokud se grilem pravidelně pojíždí na nerovném terénu, zkontrolujte občas, zda jsou všechny šrouby ještě pevně dotažené.
- Pokud jste gril delší dobu nepoužili, měli byste před opětovným použitím provést **KONTROLU TĚSNOSTI**. Máte-li jakékoli pochybnosti, obraťte se prosím na Vašeho dodavatele plynu nebo na prodejce.
- Pro zabránění poškození korozí 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**.
- Chraňte svůj gril po úplném vychladnutí vhodným víkem **OUTDOORCHEF** před povětrnostními vlivy.
- Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

POZOR: Nikdy nepokládejte horké předměty, jako grilovací mřížky, litinové a jiné grilovací pánve, na odkládací plochu grilu. Povrchová lakovaná vrstva by se mohla porušit.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Hořák se nezapálí:

- Zkontrolujte, zda je otevřený 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:

- Zajistěte, aby byla baterie správně vložena (u grilů s elektrickým zapalováním).
- Vzdálenost mezi hořákem a elektrodou smí být jen 5–8 mm.
- Zkontrolujte, zda jsou kabely zapojené v elektrickém zapalování a elektrodě a pevně drží.
- Vložte dvě nové baterie (typ AAA, LR03, 1,5 V) do elektrického zapalování.

SYSTEM SAFETY LIGHT nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je otevřený přívod plynu na knoflíčích k regulaci množství plynu (při uzavřeném ventilu plynové láhve).
- Zajistěte, aby byly baterie pro systém Safety Light správně vloženy.

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

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:

- 3 roky na smaltovaný kotel (spodní část a víko) proti prorozavění.
- 3 roky na smaltovaný grilovací rošt proti prorozavění nebo propálení.
- 3 roky na všechny díly z nerezové oceli proti prorozavění nebo propálení.
- Vady smaltu před prvním použitím
- 2 roky na všechny zbývající výrobní/materiálové vady

Za závady se přitom nepovažují pro funkci nepodstatné a pro Vás jako zákazníka únosné nerovnosti, barevné odchylky 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 OC povinna poskytovat náhradní produkt ani jiné odškodnění. Provedení záručního plnění neprodlužuje záruku a záruka nezačne běžet od začátku. Vyměněné díly přecházejí 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 běžných spotřebních dílů, jako jsou trychtýře, hořáky, teploměry, zapalování a baterie, elektrody, zapalovací kabely, plynové hadice, plynový tlakový regulátor, topný prvek, reflektor, hliníková ochranná fólie, grilovací nebo topeniškový rošt, zapalovací rošt nebo miska na zachycení tuku.
- Poškození smaltu u použitých přístrojů, pokud poškození prokazatelně neexistovalo již při prvním použití.
- Závady a/nebo poškození na základě nepřiměřeného zacházení nebo použití v rozporu s určením, zejména z důvodu
- 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 trychtýře 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 OC.
- Závady a/nebo škody způsobené ničivými povětrnostními vlivy (například kroupy nebo zásah blesku).
- Závady a/nebo škody způsobené úmyslným poškozením nebo záměrným nebo nedbalým poškozením, pokud za to není odpovědná OC.
- Závady a/nebo škody, které vznikly při přepravě ke kupujícímu, pokud 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.

Registrovaná značka OUTDOORCHEF je zastupována následujícím podnikem:

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

* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce OUTDOORCHEF.COM

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

TECHNICKÉ INFORMACE

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Plyn	butan G30 / propan G31
I ₃ + (28/30/37mbar)	butan 30mbar / propan 37mbar
I _{3B} /P (30mbar)	butan / propan 30mbar
I _{3B} /P (50mbar)	butan / propan 50mbar
Spotřeba plynu celkem	686 g/hod.

KOTLOVÝ GRIL

Výkon	
- malý hořák	2,90 kW
Spotřeba plynu	210 g/hod.
- velký hořák	6,60 kW
Spotřeba plynu	476 g/hod.
Trysky (28–30/37mbar)	
- tryska malý hořák	0,78 mm / označení: BD
- Tryska velký hořák	1,22 mm / Označení: BG
Trysky (50mbar)	
- tryska malý hořák	0,68 mm / označení: AU
- Tryska velký hořák	1,06 mm / Označení: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Plyn	butan G30 / propan G31
I ₃ + (28/30/37mbar)	butan 30mbar / propan 37mbar
I _{3B} /P (30mbar)	butan / propan 30 mbar
I _{3B} /P (50mbar)	butan / propan 50 mbar
Spotřeba plynu celkem	914 g/hod.

KOTLOVÝ GRIL

Výkon	
- malý hořák	2,90 kW
Spotřeba plynu	210 g/hod.
- velký hořák	6,60 kW
Spotřeba plynu	476 g/hod.
Trysky (28–30/37mbar)	
- tryska malý hořák	0,78 mm / označení: BD
- Tryska velký hořák	1,22 mm / Označení: BG
Trysky (50mbar)	
- tryska malý hořák	0,68 mm / označení: AU
- Tryska velký hořák	1,06 mm / Označení: AI

HOŘÁK BOČNÍ VARNÉ PLOCHY

Výkon	3,20 kW
Spotřeba plynu	228 g/hod.
Tryska (28–30/37mbar)	0,88 mm / Označení: AH
Tryska (50mbar)	0,76 mm / Označení: AK

Elektrické zapalování

Pro provoz elektrického zapalování potřebujete dvě baterie (typ AAA, LR03, 1,5 V).

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 OUTDOORCHEF.COM



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

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

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

FONTOS:
Először jegyezze fel a gázgömbgrillnek a használati útmutató hátoldalán feltüntetett sorozatszámát. Grillmodellől függően a szám az **adaticmkén** is szerepelhet, amely az állványon vagy a padlólapon kerül elhelyezésre.

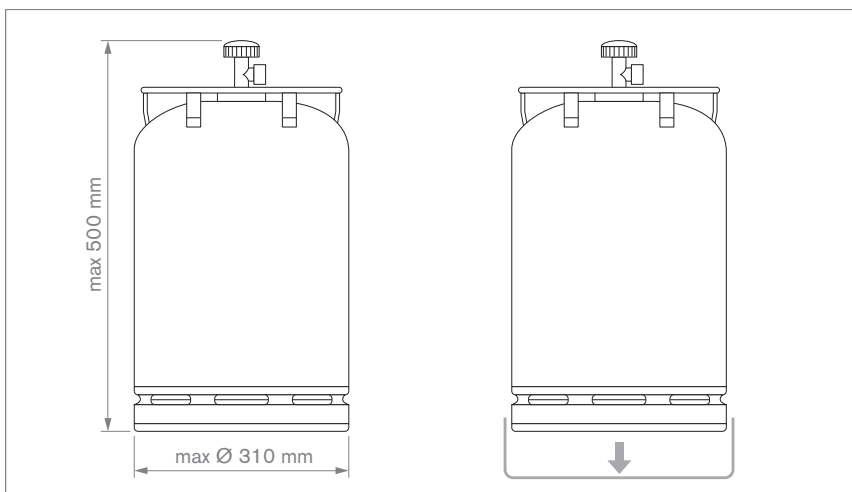
A sorozatszám és a cikkszám a tudakozás, az alkatrészrendelés és a garanciális ügyintézés során fontos információ. Tartsa biztonságos helyen az útmutatót, mivel fontos biztonsági, használati és karbantartási információkat tartalmaz.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A grillkészüléket használó személy ismerje és tartsa be a begyújtás pontos menetét. Gyermekek nem használhatják a készüléket. Pontosan kövesse az útmutatóban leírt összeszerelési folyamatot. A 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. Gondosan olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba veszi a gázgömbgrillt. A grill csak kültéren, éghető tárgyaktól legalább 1,5 m biztonsági távolságban használható.

GÁZPALACKOK

- Legfeljebb 8 kg töltőszúlyú gázpalack helyezhető a padlólapra. Állítsa a palackot az előírt helyre.



- 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 tömítenlen 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 forrók lehetnek. A kisgyermeket tartsa távol tőlük.”
- „A készülék használata során az éghető anyagokat tartsa 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.
- 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.
- Az új gázpalack csatlakoztatása után ellenőrizze a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című útmutató szerint a csatlakozó részeket.
- 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 (gáznyomás-szabályozó EN 16129 / gáztömlő EN 16436).
- A gáztömlő ajánlott hossza 90 cm, de 150 cm-nél semmiképp ne legyen több.
- Ne zárja el a padlótacla nagy, kerek légbeszívó nyílását vagy a tető levegőztető nyílását. A gázpalacktároló szellőzőnyílásait semmi esetre sem szabad lezárni vagy letakarni.
- „Ne módosítsa a készüléket”. Ha hibás működés gyanúja áll fenn, forduljon szakemberhez.
- A grillt megfelelő, hozzávaló gázvezetékekkel és gáznyomás-szabályozóval 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 (gáznyomás-szabályozó EN 16129 / gáztömlő EN 16436).
- Ha nem érhető el a teljes teljesítmény, és feltételezhető, hogy eltömődött a gázút, kérjük, forduljon gázszervezhez.
- Csak stabil, biztonságos talajon vagy padlózaton használja a grillt. Használat közben ne álljon fapadlón vagy más éghető felületen. A gyúlékony anyagoktól tartsa távol.
- Ne tárolja a grillt gyúlékony folyadék vagy anyag közelében.
- Ha a készüléket télre zárt helyiségbe teszi, kösse le róla a gázpalackot. A palackot kültéren, jól szellőző helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.
- Használatba vétel előtt lehetőleg széltől védett helyre tegye a grillt.
- Ha használaton kívül helyezi a készüléket, teljes lehűlése után takarja le, hogy ne érje környezeti hatás. Megfelelő takarótétőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.
- A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett erős eső után vegye le a takarótétőt.
- 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.

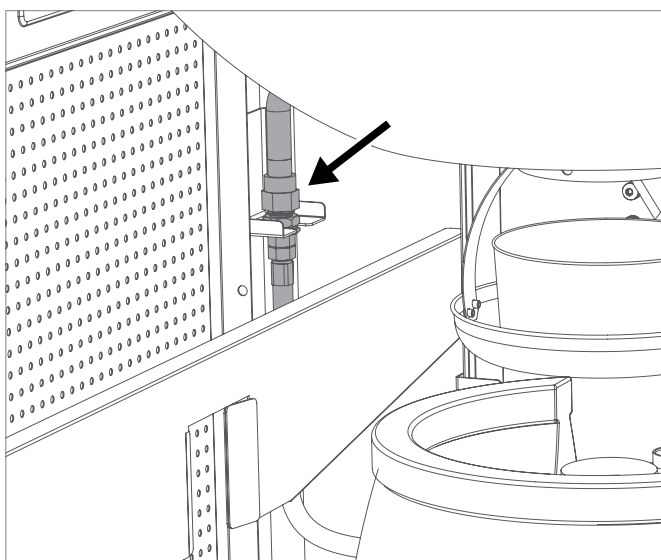
A TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE

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.

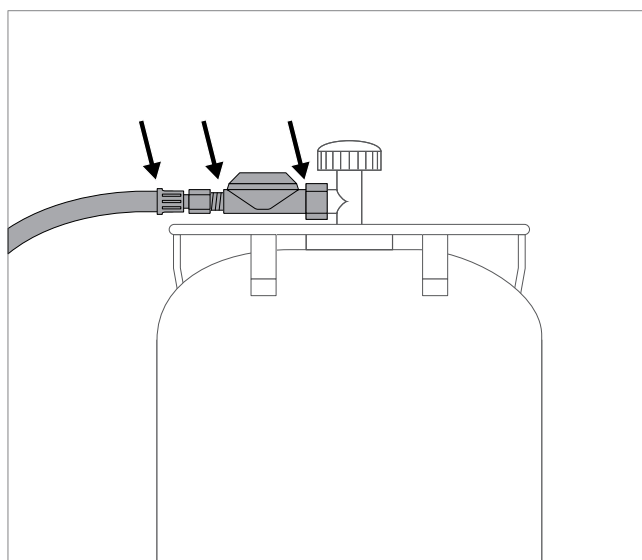
1. A gázsabályozó gombnak  állásban kell lennie.
2. Nyissa meg a gázpalack csapját és minden gázvezető helyet (a gázpalackon/a gáznyomás szabályozón/a gázvezetéken/a gázbelépés helyén/a szelepcsatlakozón) ecsettel kenjen be fele rész folyékony szappant és fele rész vizet tartalmazó oldattal. Használhat szivárgáskereső spray-t is. **(Lásd a 2A és 2B ábrát)**
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.**

AROSA 570 G SPECIÁLIS ÁBRÁZOLÁS



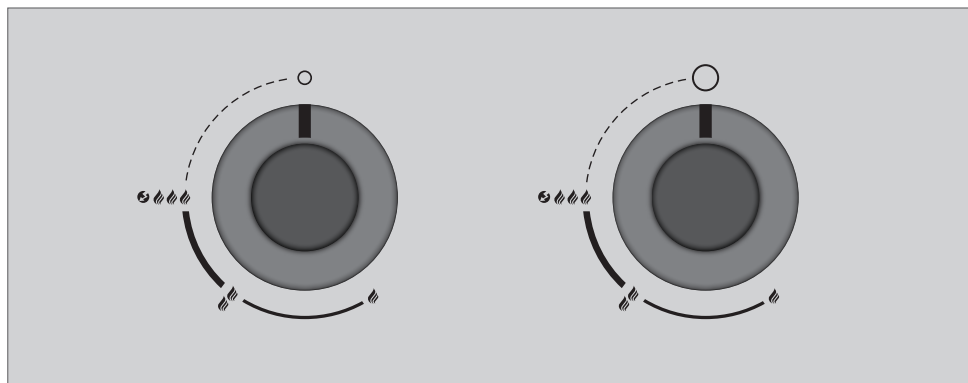
2A ábra



2B ábra

A KEZELŐKONZOL JELZÉSEINEK MAGYARÁZATA

Hőfokokatok és begyújtás

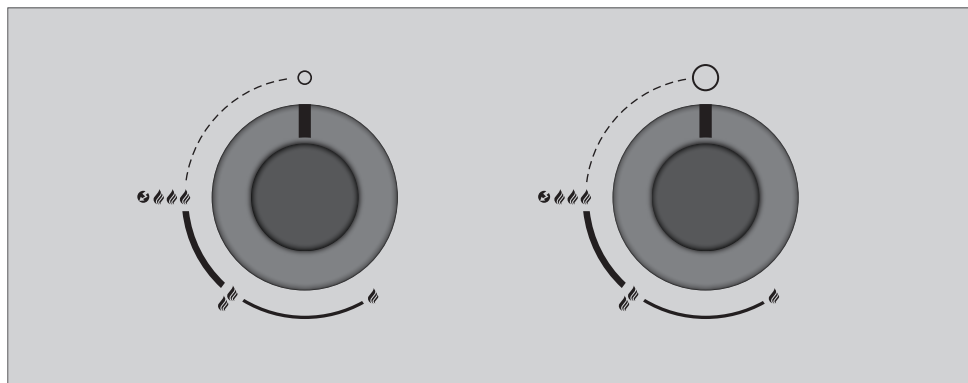


- : kikapcsolva
- 🔥 : kis teljesítmény
- 🔥🔥 : közepes teljesítmény
- 🔥🔥🔥 : nagy teljesítmény
- 🔥🔥🔥⚡ : Gyújtás

ÉGŐFEJ-RENDSZEREK

GÖMBGRILL

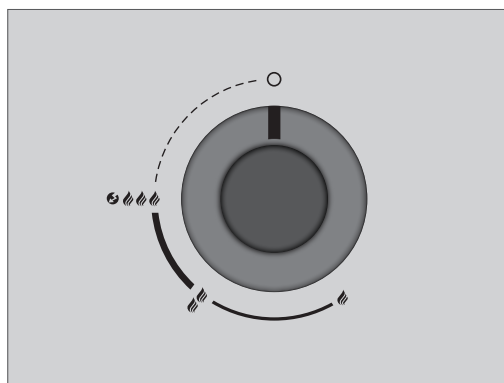
Két körégős grillrendszerek



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


OLDALSÓ TŰZHELY (CSAK OLDALSÓ TŰZHELLYEL RENDELKEZŐ MODELLEKRE VONATKOZIK)

Kiegészítő oldalsó tűzhely égőrendszere.




Az égő 🔥🔥🔥 fokozaton éri el legnagyobb teljesítményét és 🔥 fokozaton a legalacsonyabbat.

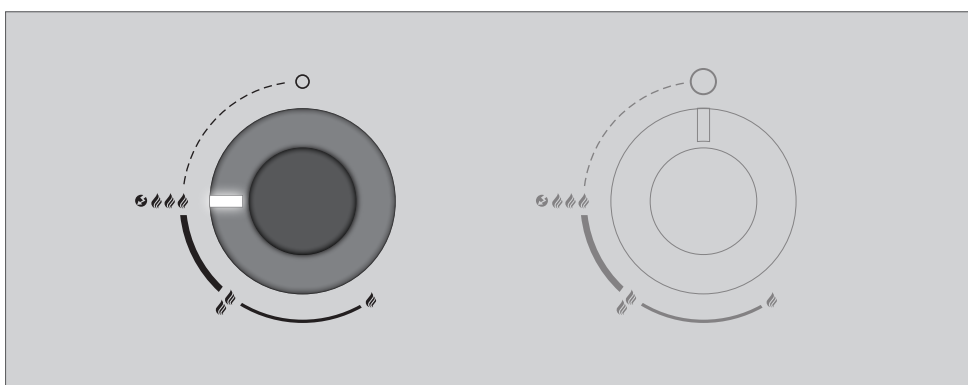
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT


1. Tisztítsa meg minden részt, amely élelmiszerrel érintkezhet.
2. Ellenőrizzen minden gázvezető alkatrészt a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezetben foglaltak szerint. Akkor is végezzen ellenőrzést, ha az AROSA 570 G gömbgrillt a kereskedő teljesen összeállítva szállította le.
3. Kb. 20–25 percen keresztül  fokozaton égesse ki a készüléket.

ÚTMUTATÓ A BEGYÚJTÁSHOZ


GÖMBGRILL

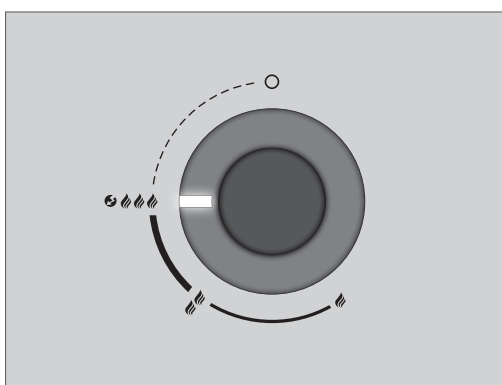
1. Biztosítsa, hogy a gázvezeték, a gáznyomás-szabályozó és a gázpalack közötti összes csatlakozás fixen össze legyen csavarozva (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet szerint járjon el).
2. Nyissa fel a grill tetejét. **FIGYELEM:** A tető eltávolítása előtt soha ne gyújtsa be a grillt.
3. Nyissa ki a gázpalack csapját.
4. Nyomja meg a köréggő kívánt gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban  fokozatra. Tartsa nyomva a gázszabályozó gombot addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt.




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

OLDALSÓ TŰZHELY (CSAK OLDALSÓ TŰZHELLYEL RENDELKEZŐ MODELLEKRE VONATKOZIK)

1. Biztosítsa, hogy a gázvezeték, a gáznyomás-szabályozó és a gázpalack közötti összes csatlakozás fixen össze legyen csavarozva (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** fejezet szerint járjon el).
2. Nyissa ki az oldalsó tűzhely tetejét. **FIGYELEM:** A tető eltávolítása előtt soha ne gyújtsa be a grillt.
3. Nyissa ki a gázpalack csapját.
4. Nyomja meg az oldalsó tűzhely gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban  fokozatra. Tartsa nyomva a gázszabályozó gombot addig, amíg a keletkező szikra meg nem gyújtja a gázt.



5. Ha nem gyullad meg 3 másodpercen belül, állítsa a gázszabályozó gombot  helyzetbe. Várjon 2 percet, hogy eltávozzon az el nem égett gáz. Utána ismételje meg a 4. pontot.
6. Ha 3 próbálkozás után sem tudja használatba venni az oldalégőt, keresse meg a hiba okát (a **HIBAELHÁRÍTÁS** című fejezetben foglaltak szerint).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS) RENDSZER



Minden AROSA modell innovatív GAS SAFETY SYSTEM (GSS) rendszerrel van felszerelve, amely a következő funkciókkal rendelkezik:

FLAME GUARD

A FLAME GUARD egy zárt rendszer, amely a gyújtóból és a lángból áll. A gázcsap kinyitását és a gyújtó működtetését követően a rendszer belobban. A FLAME GUARD védi a lángot az időjárási behatásoktól, így például az erős szélétől, és gondoskodik arról, hogy az égőfej automatikusan begyulladjon, miután kialudt*. Így a meggyulladt égőfejek különböző időjárási körülmények (pl. szél) mellett is megbízhatóan működnek.



Előnyei:

- optimálisan védi a meggyújtott égőfejeket az időjárási behatásoktól.
- Grillezés alacsony hőmérséklet esetén is, 80 foktól, akkor is, ha fúj a szél.
- Megakadályozza a meg nem gyulladt gázok kijutását.

* **FONTOS:** Nem garantálható százszázalékos biztonsággal az, hogy rendkívüli időjárási körülmények között nem alszik el az égőfej.

Gáz használata esetén mindig ügyelni kell arra, hogy a grillkészüléket soha ne hagyják őrizetlenül. Minden tesztet laboratóriumi körülmények között végeztünk el.

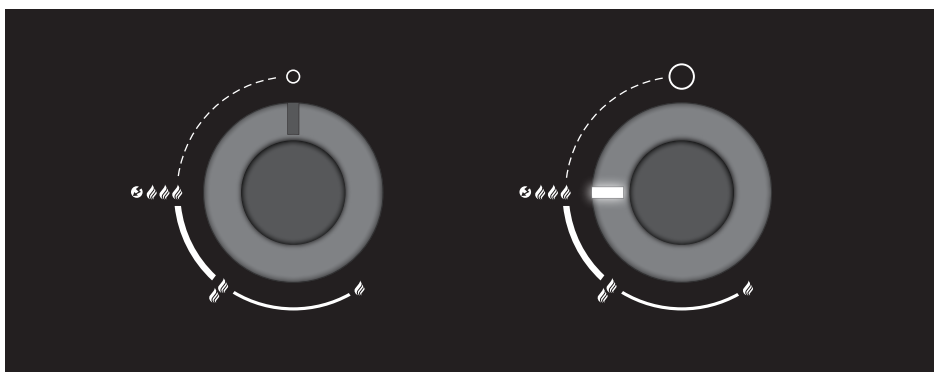
SAFETY LIGHT

A bizonyított biztonság, amely világít. Az AROSA 570 G grillkészülék SAFETY LIGHT rendszere akkor kapcsol be, ha a gázszabályozó gombot  állásból az óramutató járásával ellentétesen  irányban elfordítja, és így kinyitja a gázszelepét. A mindenkor forgó beállítógombokban található a LED. A mellékelt AAA elemek biztosítják a SAFETY LIGHTS rendszer tápellátását.

Az előny:

- A Safety Light emlékezteti Önt arra, hogy a szelep még nyitva van és gáz áramlik.*

* **FONTOS:** Ne felejtse el grillezés után soha ne felejtse el elzárni a gázpalack a gázellátását a gázcsappal.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Minden AROSA modell a legújabb égőfej-generációval rendelkezik, amely lehetővé teszi a 80 – 360 fokos hőmérséklet folyamatos biztosítását. Ez teljesen új lehetőségeket nyit meg a grill használatában, mivel minden hőmérséklet-tartományban grillezhet, főzhet vagy süthet.

Hőmérséklet-tartományok/Alkalmazás:

	HŐMÉRSÉKLET	KIS ÉGŐFEJ	NAGY ÉGŐFEJ
min.	kb. 80*		
köz.	kb. 120*		
max.	kb. 170*		
min.	kb. 170*		
köz.	kb. 240*		
max.	kb. 300*		
abszolút max.	kb. 360*		

* Irányértékek időjárási behatások nélkül

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK:

Párolás alacsony hőfokon (80–130 fok):

Szabályozza 80 fokos hőmérsékletre a grillkészüléket, tegye meg a szükséges előkészületeket a hús vagy a hal 80 fokon történő puhítására vagy az ételek melegen tartására (tölcsér standard pozíciója).

A 110 – 130 fokos hőmérséklet-tartományban tökéletesen elkészíthető a klasszikus barbecue ételek, például a beef brisket, pulled pork vagy a spare ribs (tölcsér standard pozíciója).

Grillezés, főzés, sütés (130–220 fok):

A 130–220 fok közötti hőmérséklet-tartományban tökéletesen egyenletesen grillezhető a hús, a hal és a többi étel (tölcsér standard pozíciója). Különösen nagy húsdarabokhoz. Főzéshez vagy sütéshez ez a hőmérséklet-tartomány a legjobb.

Nagy hőmérséklet (220–360 fok):

A maximális 360 fokos hőmérséklettel tökéletesen süttött steakek, valamint hirtelen sülték készíthetők. Ezen kívül a maximális hőmérséklet tökéletesen alkalma ropogós pizza vagy kenyérlángos elkészítésére (tölcsér standard pozíciója).

EGYEDÜLÁLLÓ TÖLCSÉRRENDSZER

Legyen szó grillezésről, főzésről vagy sütésről, az egyedülálló **OUTDOORCHEF** tölcsérrendszer standard pozícióban egyenletes hőelosztást biztosít az üst belsejében, és megakadályozza a káros zsírégetést, mivel az égők teljesen árnyékoltak.

A lecsepegő zsír nem gyullad meg, a porcelánzománccal ellátott tölcsér mentén fut az üst alatt található csepegtetőtálcába. Vendéglátóként nyugodtan foglalkozhat vendégeivel, mialatt a grillkülönlegességek tökéletesen elkészülnek, mivel forgatásra sincs szükség.

A hús, a hal, a zöldség és minden más különösen szaftosak, lágyak és ropogósak maradnak. Mivel a tölcsérbe kerülő zsír és saft egy része elpárolog, a hús, a hal és a zöldségek utánozhatatlan grillaromájúak lesznek.

A pizza, a lepény és a kenyér akár teljes kerületük mentén olyan minőségűek lesznek, mintha kemencében sütötték volna. Kis égőfej alkalmazásakor a grillkészülék alacsony, kb. 80 fokos hőmérsékleten különösen kíméletesen grillez – ezzel biztosítja a legkiválóbb feltételt a vajpuhaságú XL méretű húsok, így a roastbeef, a tomahawk vagy a rib-eye egyben történő elkészítéséhez.

A tölcsért vulkánpozícióba állítva, nagyon magas hőmérsékletű, koncentrált hővel dolgozhat alulról (legfeljebb 500 fokig), amely tökéletes az **OUTDOORCHEF** olyan tartozékaihoz, mint a barbecue wok, az aromaserpenyő vagy az öntöttvas lemez.

Mivel a gömb alakú gázgrill a tölcsérnek köszönhetően tiszta marad, a tisztítás sem fog nagy gondot okozni.

JAVASLAT: Javasoljuk, hogy a tölcsér tisztításához a grillt 10 percig hevítse a legmagasabb fokozaton (standard pozíció). Ezt követően a tölcsér egyszerűen megtisztítható egy sárgaréz kefével. Javasoljuk az **OUTDOORCHEF** tölcsértisztító kefe használatát.

A tartozékkal kapcsolatos további tudnivalók: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARD POZÍCIÓ



A standard pozíció jelenti a legtöbb felhasználási módhoz megfelelő tölcsérpozíciót, amely egyedülálló hőáramlást biztosít az üstben. Az ételek körben mindenütt egyenletesen grilleződnek anélkül, hogy meg kellene őket fordítani. A hús, a hal, a zöldség és minden más különösen szaftosak, lágyak és ropogósak maradnak.

A standard pozíció kiválóan mindenféle hússzelethez, finoman grillezett halakhoz, csőben sült ételekhez, ropogós zöldségekhez, továbbá pizza-, kenyérlángos- vagy kenyérsütéshez.

VULKÁNPOZÍCIÓ



A tölcsért vulkánpozícióba állítva, nagyon magas hőmérsékletű, koncentrált hővel dolgozhat alulról, amely tökéletes az **OUTDOORCHEF** tartozékaikhoz, mint a barbecue wok, az aromaserpenyő vagy az öntöttvas lemez.

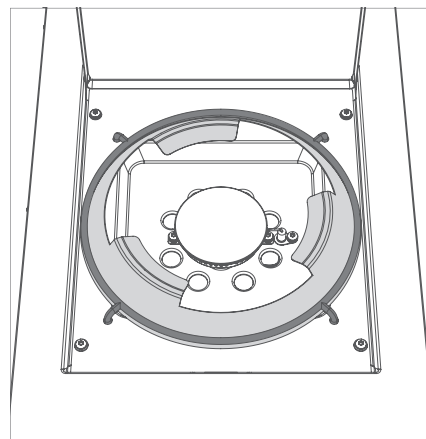
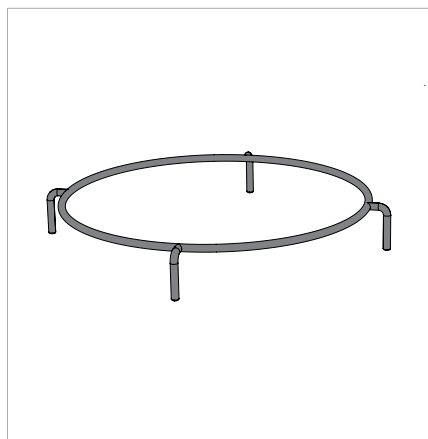
Ennek köszönhetően a vulkánpozíció kiválóan alkalmas a rövid sütési idejű ételekhez, mint a tonhalsteak, a fésűkagyló vagy a wokzöldség.

GÁZGÖMBGRILL HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. Állítsa a tölcserát a kívánt pozícióba (standard pozíció vagy vulkánpozíció). **FIGYELEM:** Grillezés közben csak hőálló kesztyűvel változtassa a tölcserát állását. **ÚTMUTATÁS:** Ha a vulkánpozícióban grillez vagy főz, akkor a 🔥-🔥 fokozatban hagyja nyitva a tetőt. Vulkánpozícióban csak 🔥 – 🔥 fokozaton történő grillezéskor szabad a tetőt zárva tartani.
2. Ha szükséges, válassza ki a megfelelő tartozékot.
3. Kb. 10-15 percen át fűtse a grillt zárt tető mellett 🔥-🔥 fokozaton.
4. Helyezze a grillezni kívánt ételmezert a grillrácsra, és igény szerint fokozatmentesen szabályozza a hőmérsékletet a 🔥 – 🔥 fokozatok között.
5. Grillezés után állítsa a gázszabályozó gombot ○ helyzetbe. Ezt követően zárja el a gázpalack csapját. Az üres palack csapját is el kell zárni.
6. **FIGYELEM:** A csepegtető tálcában összegyűlő forró zsír égési sérüléseket okozhat. A csepegtető tálca eltávolítása előtt várja meg, míg a zsír teljesen lehűl.
7. Hagyja teljesen kihűlni a grillkészüléket, mielőtt grillezést követően áthelyezi, mozgatja vagy tisztítja.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS OLDALSÓ TŰZHELYHEZ (CSAK OLDALSÓ TŰZHELYVEL RENDELKEZŐ MODELLEKRE VONATKOZIK)

1. Az oldalsó tűzhely üzembe helyezés előtt helyezze fel a készülékhez mellékelt főző- és serpenyőráttét.
2. Válassza ki a megfelelő tartozékot vagy serpenyőt és helyezze rá a főző- és serpenyőráttét. Az OUTDOORCHEF BBQ WOK (külön tartozék) minden használatkor használja a hozzátartozó WOK tartót.



3. A hőmérsékletet saját igényei szerint, fokozatmentesen szabályozhatja a 🔥 – 🔥 tartományban.
4. A tartozék vagy a serpenyő rövid felfűtését követően adja hozzá és készítse el az ételt.
5. Főzés után állítsa a gázszabályozó gombot ○ helyzetbe. Ezt követően zárja el a gázpalack csapját. Az üres palack csapját is el kell zárni.
6. Hagyja teljesen kihűlni a grillkészüléket, mielőtt grillezést követően áthelyezi, mozgatja vagy tisztítja.
7. Ne használjon < 160 mm és > 270 mm főzőedényeket az oldalsó főzési területen.

A FŐZŐ- ÉS SERPENYŐRÁTÉT

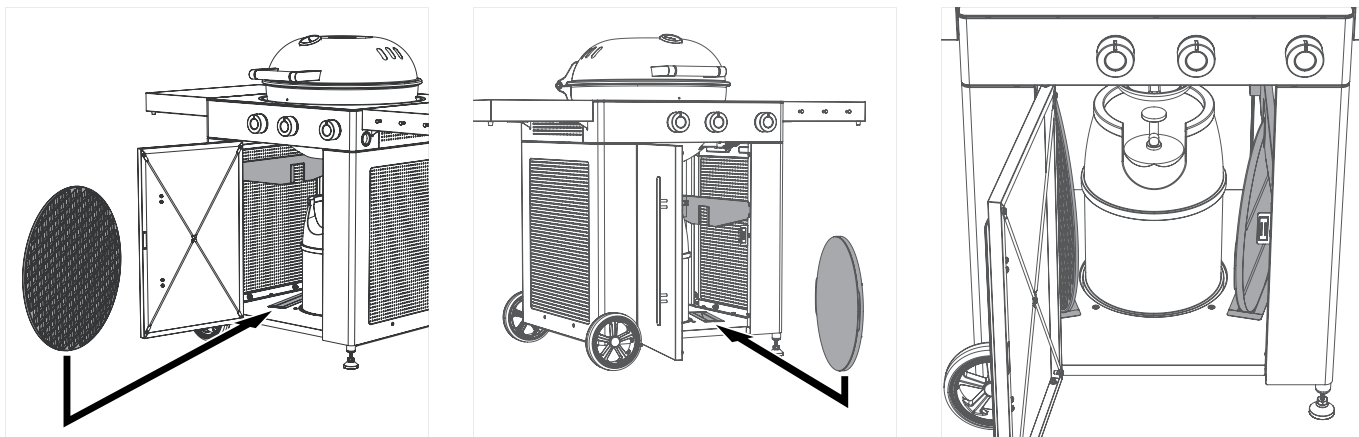
HASZNÁLATA

A grillen történő használat során kizárólag grillkesztyűvel fogja meg a főző- és serpenyőráttét. Ne tegye forró állapotban gyúlékony vagy hőre érzékeny felületekre a főző- és serpenyőráttét.

TISZTÍTÁS

A főző- és serpenyőráttét mosogatógépben is tisztítható.

AZ AROSA 570 G TÁROLÓJA



Minden AROSA 570 G modell a grillkészülék belsejében rendelkezik egy tartóval, amely a kiegészítő Diamond öntöttvas grillrács és a pizzakő tárolására szolgál (egyik sem része a szállítási terjedelmnek).

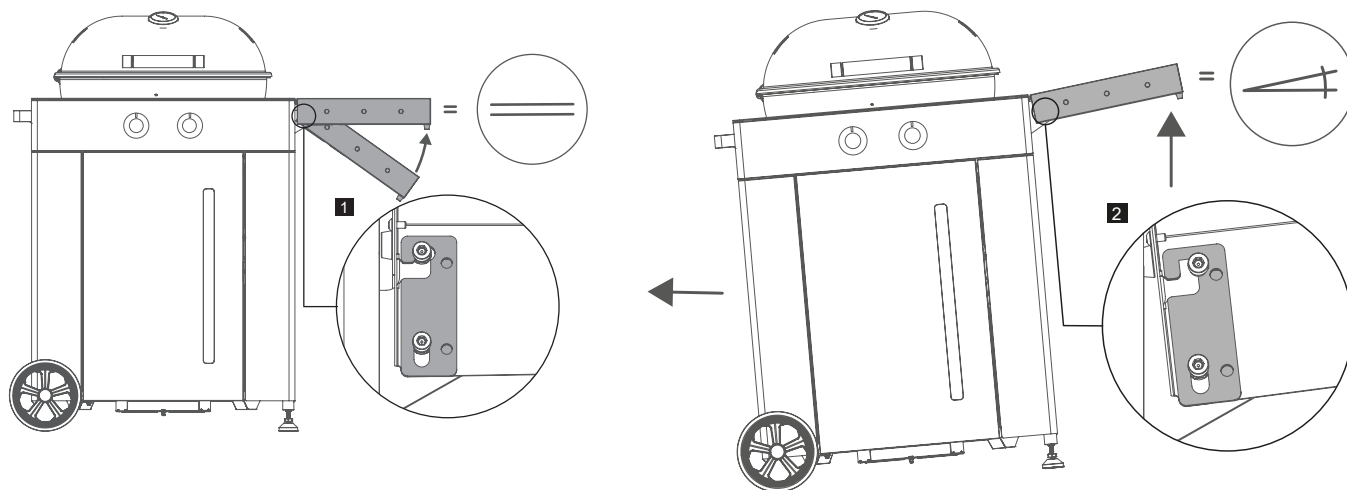
TÁJÉKOZTATÓ: A Diamond öntöttvas grillrácshoz és a pizzakőhöz hasonló kiegészítőket a WWW.OUTDOORCHEF.COM weboldalon vagy kereskedőjétől szerezhet be.

TÁROLÓ TEXTILBORÍTÁSÚ MODELLEK ESETÉBEN (CSAK TEXTILBORÍTÁSÚ MODELLEKRE VONATKOZIK)

A fenti tartozékokat a grillkészülék nyitott hátoldalára kell felszerelni.

Az Arosa 570 G készülék textilborításának bal oldali nyitott részén egy cipzárral zárható nyílás található. Ezen a nyíláson keresztül egyszerűen nyitható é zárható a gázellátás. Valamint egyszerűen, oldalra kiemelve kivethető a zsírgyűjtő tálca.

AZ AROSA 570 G MOZGATÁSA ÉS MANŐVEREZÉSE



Az Arosa 570 G stabil oldalsó polca a grill mozgatására és manőverezésére is szolgál.

A jobb oldali oldalsó asztalnak reteszelő funkciója van (lásd az alábbi ábrát) - a grill manőverezéséhez csak emelje meg az oldalsó asztalt és helyezze a grillt a kívánt pozícióba.

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

GRILLEZÉS A GÁZGÖMBGRILLEL

Standard pozíció

Nagyobb húsok (pl. hússzelet, bordaszelet, egyben karaj vagy egész csirke): Az egyedülálló tölcserrendszernek köszönhetően nem kell grillezés közben forgatni a nagyobb hússzeleteket. A gázégő hője a grillgömb belsejében felemelkedik és az egész gömbben egyenletesen eloszlatja a hőt. Tegye a húst a felforrósodott grillrácsra és zárja le a fedelet. Mindig hagyjon kevés helyet a hússzeletek között. A tető lezárásával a hús minden oldala egyenletesen sül és a benne marad a szaft.

Ahhoz, hogy a nagyobb hússzeletek elkészítése se a véletlenül múljon, javasoljuk hőmérsékletjelző, pl. az **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** maghőmérséklet mérő használatát, amely tökéletes eredményt biztosít és a hivatalos **OUTDOORCHEF** alkalmazással egyszerűen vezérelhető.

A sütés standard pozícióban is egyszerű, nyugtázza le családját és barátait az **OUTDOORCHEF** pizzakövön sült saját készítésű pizzával, amely tökéletesen illik a gömbgrillbe. A pizza sütéséhez fűtse fel először 20 percig a legmagasabb fokozaton pizzakövet – ennek jutalma a ropogósra sült pizza alap, mint az olaszoknál.

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

További tudnivalók széles tartozékválasztékunkkal, valamint az alkalmazással kapcsolatban a következő helyen: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkánpozíció


Kiválóan használható **OUTDOORCHEF** tartozékkal, ahol erős, alulról érkező hőre van szükség, amely koncentráltan továbbtódik az olyan tartozékokhoz, mint az **OUTDOORCHEF** öntöttvas lap vagy az **OUTDOORCHEF** barbecue wok.

FŐZÉS AZ OLDALSÓ TŰZHELYEN (CSAK OLDALSÓ TŰZHELLYEL RENDELKEZŐ MODELLEKRE VONATKOZIK)

Az oldalsó tűzhely kiválóan alkalmas különböző előételek, például fokhagymás garnélarák készítésére olíva olajban, köreték, például zöldségtálak, vagy szószok készítésére a grillezés közben. Ehhez a funkcióhoz ajánljuk az **OUTDOORCHEF** aromaserpentyőt, amellyel minden étel sikerül.

További tudnivalók széles tartozékválasztékunkkal kapcsolatban a következő helyen: WWW.OUTDOORCHEF.COM

GRILLEZÉS UTÁN

1. Állítsa minden égőfej gázszabályozó gombját  pozícióba.
2. Zárja el a gázpalack csapját.
3. Hagyja teljesen lehűlni a grillt, majd tisztítsa meg.
4. A megfelelő tetővel takarja le.

TISZTÍTÁS

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

Erős szennyeződésnél kb. 10 percen át teljes teljesítményen fűtse a grillt. A tölcser és a rács tisztításához használjon **rézszörtés** grilltisztító keféjét (ne tisztítsa acélsörtés kefével).

FIGYELEM: A grillkészülék belsejének tisztításakor az égőrendszer környékén ügyeljen arra, hogy ne sértse meg közben az égőfej részeit.

FIGYELEM: A grillkészülék külső részét és a tárolófelületeket csak kereskedelemben kapható, nem agresszív tisztítószerrel (pl. kereskedelemben kapható mosószerrel) tisztítsa. Ha a javaslatunk ellenére speciális grilltisztítókat használ a grillkészülék tisztítására, akkor azt először a készülék valamely nem látható felületén tesztelje.

AZ ÖNTÖTTVAS GRILLRÁCS

(KÜLÖN KAPHATÓ TARTOZÉK, NEM RÉSZE A SZÁLLÍTÁSI TERJEDELEMNEK)

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.

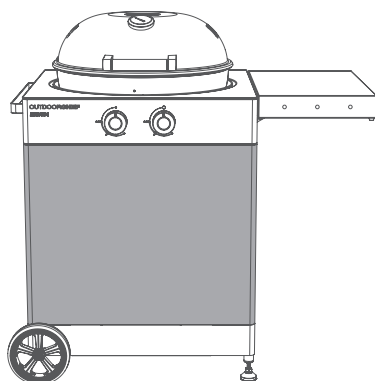
Az öntöttvas grillrács egyszerűbb levételéhez használhatja a rácsemelőt is.

TISZTÍTÁS

- Kb. 10 percen át égesse ki az öntöttvas grillrácsot a grillkészüléken maximális teljesítmény mellett.
- A tisztításhoz **sárgaréz sörtés** kefével használjon (ne tisztítsa acélsörtés kefével).
- Ezután várja meg, míg a rosta és a rács teljesen lehűl.
- Tisztítás után enyhén kenje be étolajjal a grillrácsot.

TEXTILBORÍTÁS KARBANTARTÁSI UTASÍTÁSA

(CSAK TEXTILBORÍTÁSÚ MODELLEKRE VONATKOZIK)



IDŐJÁRÁSÁLLÓSÁG

Az Arosa 570 G készülék textilborítása egy kültéri használatra kifejlesztett outdoor szövetből áll. Ez a szövet UV- és időjárásálló.

A textilborítás maximális élettartama érdekében javasoljuk, hogy az Arosa 570 G készülékét minden használat után fedje le az OUTDOORCHEF takarótetővel, hogy ezáltal védje az időjárási behatásoktól, a szennyeződéstől és a pollenportól.

NEDVESSÉG

Ha a textilborítás nedves lesz, akkor először szárítsa meg alaposan, mielőtt a grillkészüléket lefedi a védőburával. Annak ellenére, hogy a termék ellenálló az időjárási behatásokkal szemben, a bezárt nedvesség annak összegyülemeléséhez és gombaképződéshez vezethet.

HOSSZABB IDEJŰ TÁROLÁS

A grillkészülék hosszabb idejű (2 hónapot meghaladó) tárolása esetén ajánlott a textilborítást eltávolítani és külön tárolni egy száraz, sötét helyen.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Ha elszennyeződött az AROSA 570 G készülékének textilborítása, akkor langyos, enyhe, zsír- és szennyeződéscsökkentő tisztítószeres vízzel tisztítsa meg azt (csak a kereskedelemben kapható, nem agresszív mosószereket használjon).

Tisztítószerként használjon szivacsot (annak a puha oldalát) vagy puha kefével (ne használjon fémkéfével vagy kemény műanyag kefével).

A színváltozások elkerülése érdekében a tisztítás megkezdése előtt tesztelje a tisztítószer hatását a textilborítás egy nem látható helyén.

FIGYELEM: Mivel speciális szövetről van szó, ezért a textilborítást nem tisztítható mosógépben. Ez ugyanis rontaná a termék UV-állóságát.

SZERETNE TELJESEN ÚJ KÜLSŐT KÖLCSÖNÖZNI AZ AROSA 570 G GRILLKÉSZÜLÉKÉNEK?

Ez sem jelent gondot: tartozékként többféle izgalmas színben és dizájnban elérhető textilborítás közül választhat. További tudnivalók a WWW.OUTDOORCHEF.COM weboldalon vagy kereskedőjétől szerezhetők be.

ÁPOLÁSI UTASÍTÁSOK BAMBUSZ-ALKALMAZÁSOKHOZ (CSAK BAMBUSZ-ALKALMAZÁSSAL RENDELKEZŐ MODELLEKHEZ)

TERMÉSZETES BAMBUSZTERMÉKEK

A bambusz természetes termék, ezért előfordulhatnak szerkezeti és színbeli eltérések.

Az Arosa 570 G bambusz felhasználása olyan időjárás hatásoknak van kitéve, mint például a napfény, a hő és a nedvesség, amelyek természetes öregedési folyamatot és ennek megfelelő színváltozást eredményeznek (az idő múlásával növekszik a sötét szín), amely minden grillnek saját karaktert kölcsönöz.

Ez a természetes öregedési folyamat rendszeres ápolással (lásd a tisztítási és ápolási utasításokat) és a rács használaton kívüli következetes letakarásával lelassítható.

IDŐJÁRÁS-ÁLLÓSÁG

Más kültéri bambusztermékekhez (pl. bambusz bútorokhoz), az Arosa 570 G bambusztermékeit is lehetőség szerint védeni kell az UV sugaraktól, az esőtől és a nedvességtől.

Nedvesség, pl. heves esőzés után az Arosa 570 G bambusz-alkalmazást szárazra kell törölni, mielőtt a rácsot lefednék a fedéllel.

TISZTÍTÁSI ÉS ÁPOLÁSI UTASÍTÁS

Tisztítsa meg a bambusz-alkalmazást egy nedves ruhával, és csak enyhe tisztítószert (pl. a kereskedelemben kapható tisztítószert) használjon, majd törölje le a felületet egy száraz ruhával.

Javaslat: Javasoljuk, hogy a bambusz-alkalmazást 1-2 évente a kereskedelemben kapható bambuszápoló tejjel vagy bambuszápoló olajjal kezelje le.

KARBANTARTÁS

A grill 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 **ELLENŐRIZZE TÖMÍTETTSÉGÉT**. 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** fejezetben leírtak szerint azonnal ki kell cserélni.
- Teljes kihűlés után megfelelő **OUTDOORCHEF** takarótetővel letakarva védje a grillt a környezet hatásaitól.
- A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett eső után vegye le a takarótetőt. Megfelelő takarótetőt a grill értékesítőjétől vásárolhat.

FIGYELEM: Soha ne helyezzen forró tárgyakat, például grillrácsokat, grillező és öntött vas serpenyőket a grillkészülék tárolófelületeire. Ezek károsíthatják a grillkészülék lakkozott felületeit.

HIBAELHÁRÍTÁS

Nem gyullad meg az égő.

- Ellenőrizze, hogy nyitva van-e a gázpalack csapja.
- Biztosítsa, hogy legyen elég gáz a palackban.
- Ellenőrizze, hogy ad-e szikrát az elektróda az égőnek. **FIGYELEM:** Kizárólag elzárt gázhozzávetetés esetén végezhető el ez az ellenőrzés!

Nincs szikra:

- Gondoskodjon az elem előírás szerű behelyezéséről (elektródagyújtós grillnél).
- Az égő és az elektróda közötti távolság legfeljebb 5-8 mm lehet.
- Ellenőrizze, hogy elektromos gyújtásnál a kábel és az elektróda stabilan legyenek csatlakoztatva.
- Helyezzen be 2 új akkumulátort (AAA méretű, LRO3 típusú, 1,5 V) az elektromos gyújtásba.

Nem működik a SAFETY LIGHT rendszer:

- Ellenőrizze, hogy nyitott állásban vannak-e a gázszabályozó gombok. (A gázpalack csapja legyen zárva).
- Ellenőrizze, hogy megfelelően helyezte-e be a Safety Light elemeket.

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

FOGYASZTÓI GARANCIA

1. Garancia és a vevő egyéb jogaihoz való viszony

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

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-vel szemben nem.

2. Érdekeltek és a garancia feltételei

A garanciát az OC nyújtja. 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 kizárási határidő a termék átvételével kezdődik. Ezért az OC azt ajánlja, hogy a terméket kézhezvétel után haladéktalanul ellenőrizze.

3. Tartalom

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

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

Nem tekinthető(k) hiányosságnak a funkció szempontjából jelentéktelen és a vevő számára észszerűen elfogadható egyenetlenségek, zománcbevonati 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-vel 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:

- Szokásos elhasználódás rendeltetésszerű használatból, különösen az általánosan kopó részeken, pl. tölcser, lángtető, égő, hőmérő, gyújtó, elem, elektróda, gyújtókábel, gázvezeték, gáznyomás-szabályozó, fűtőelem, reflektor, alumínium védőfólia, grill- vagy szénrács és grilltálca, gyújtórács, valamint szén- és zsírfelfogó tálca.
- 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 róhatók fel az OC-nak.
- 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 kereskedőinek nyilvántartását honlapunkon is megtalálja: OUTDOORCHEF.COM

** A sorozatszámot, valamint a cikkszámot a grill típusábláján találja (lásd a HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ első fejezetét).

MŰSZAKI ADATOK

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Gáz	bután G30/propán G31
I ₃ + (28/30/37mbar)	bután 30mbar/propán 37mbar
I ₃ B/P (30mbar)	bután/propán 30mbar
I ₃ B/P (50mbar)	bután/propán 50mbar
Teljes gázfogyasztás	686 g/óra

GÖMBGRILL

Teljesítmény	
- kisebb égő	2,90 kW
Gázfogyasztás	210 g/óra
- nagyobb égő	6,60 kW
Gázfogyasztás	476 g/óra

Fűvókák (28–30/37mbar)

- kisebb égőfűvókák	0,78 mm/jelölés: BD
- nagyobb égőfűvókák	1,22 mm/jelölés: BG

Fűvókák (50mbar)

- kisebb égőfűvókák	0,68 mm/jelölés: AU
- nagyobb égőfűvókák	1,06 mm/jelölés: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Gáz	bután G30/propán G31
I ₃ + (28/30/37mbar)	bután 30mbar/propán 37mbar
I ₃ B/P (30mbar)	bután/propán 30mbar
I ₃ B/P (50mbar)	bután/propán 50mbar
Teljes gázfogyasztás	914 g/óra

GÖMBGRILL

Teljesítmény	
- kisebb égő	2,90 kW
Gázfogyasztás	210 g/óra
- nagyobb égő	6,60 kW
Gázfogyasztás	476 g/óra

Fűvókák (28–30/37mbar)

- kisebb égőfűvókák	0,78 mm/jelölés: BD
- nagyobb égőfűvókák	1,22 mm/jelölés: BG

Fűvókák (50mbar)

- kisebb égőfűvókák	0,68 mm/jelölés: AU
- nagyobb égőfűvókák	1,06 mm/jelölés: AI

OLDALSÓ TŰZHELY ÉGŐFEJE

Teljesítmény	3,20 kW
Gázfogyasztás	228 g/h
Fűvóka (28–30/37mbar)	0,88 mm/jelölés: AH
Fűvóka (50mbar)	0,76 mm/jelölés: AK

Elektromos gyújtás

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

Tudnivalók a hőmérséklet-kijelzőről

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

Weboldal

További információk, tippek, trükkök, receptek és tudnivalók az **OUTDOORCHEF** termékekről a következő weboldalon található: OUTDOORCHEF.COM



INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

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

WAŻNE:

Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji obsługi należy zanotować numer seryjny swojego egzemplarza gazowego grilla kulistego. Numer ten jest podany na **naklejce z danymi**, 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.

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.

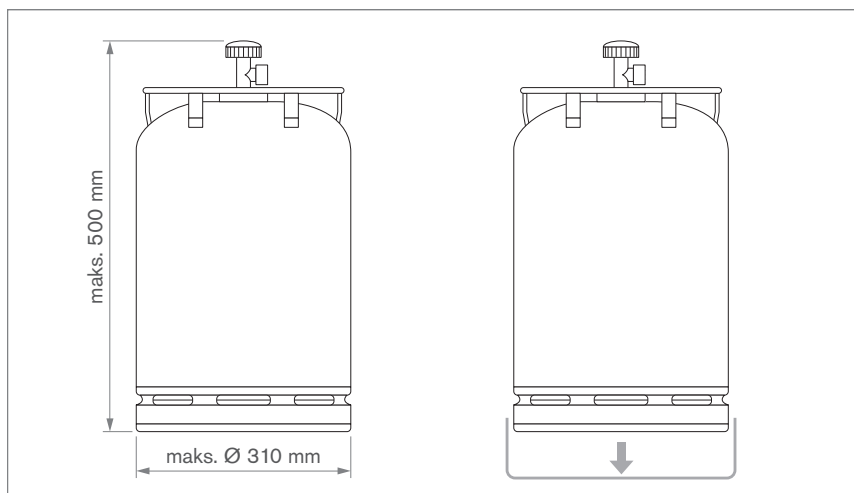
W czasie podłączania urządzenia należy ściśle przestrzegać podanych zaleceń. Niewłaściwy montaż może stwarzać sytuacje niebezpieczne.

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 rozpoczęciem użytkowania gazowego grilla kulistego należy się dokładnie zapoznać z niniejszą instrukcją obsługi. Grill można użytkować wyłącznie na zewnątrz pomieszczeń, zachowując bezpieczną odległość od palnych przedmiotów wynoszącą co najmniej 1,5 m.

BUTLE Z GAZEM

- Na płycie dolnej grilla można stawiać butle z gazem o maksymalnej sumarycznej masie 8 kg. Umieścić butlę w przeznaczonym do tego celu miejscu.



- 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 się zapoznać z przepisami bezpieczeństwa podanymi na używanych butlach gazowych i postępować zgodnie z nimi.
- **WSKAZÓWKA:** Skontrolować, czy regulator ciśnienia i butla gazowa są dopuszczone do prawidłowej eksploatacji na terenie kraju użytkownika. Stosować tylko butle gazowe zgodne z odpowiednią normą krajową. Ze względu na różne systemy 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 przez otwarty ogień lub iskry. Za względów bezpieczeństwa i w celu zachowania gwarancji zalecamy zawsze sprawdzenie grilla gazowego, który trafił do sprzedaży, i w razie konieczności dostosowanie lub zlecenie dostosowania regulatora ciśnienia i węża gazu do wymagań przepisów krajowych.

PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA


Instrukcję obsługi należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu.

Uruchomić grill zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale **INSTRUKCJA ROZPALANIA**.

- „Stosować tylko na wolnym powietrzu”
- „Przed uruchomieniem urządzenia przeczytać instrukcję obsługi”
- **„UWAGA:** Odślonięte 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 użytkować grilla pod zadaszeniem.
- Nie przesuwac grilla wyposażonego w obrotowe kółka na nierównym podłożu lub po stopniach.
- Stosować rękawice ochronne przy dotykaniu rozgrzanych części.
- Po zakończeniu grillowania należy zawsze ustawić pokrętkę regulacyjną gazu w położeniu  i zamknąć dopływ gazu przy butli.
- Przy wymianie butli gazowej należy zwrócić uwagę, czy pokrętkę regulacyjną 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 należy sprawdzić części przyłączy zgodnie z instrukcją **KONTROLI SZCZELNOŚCI**.
- W przypadku podejrzewanych nieszczelności ustawić pokrętkę regulacyjną 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 załamań ani pęknięć. Przed odłączeniem węża gazowego należy zakręcić pokrętkę regulacyjną 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 gazowy EN 16436.
- Zalecana długość węża gazowego wynosi 90 cm i nie może przekraczać 150 cm.
- Nigdy nie zasłaniać dużego, okrągłego otworu zasysania powietrza na dnie urządzenia ani szczelin napowietrzania w pokrywie. Nie zamykać ani nie zasłaniać 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 dostarczany jest w zestawie z dopasowanym węzem gazowym wraz z 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 gazowy EN 16436.
- W przypadku, gdy nie można uzyskać pełnej mocy grzania i istnieje podejrzenie zatkania dopływu gazu, należy skontaktować się ze specjalistycznym serwisem.
- Grill użytkować wyłącznie 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 na zimę grilla w pomieszczeniu, należy koniecznie odłączyć butlę gazową. Butle gazowe należy przechowywać na zewnątrz, w dobrze wentylowanych miejscach, do których dzieci nie mają dostępu.
- Przed włączeniem grilla należy ustawić go w miejscu dobrze osłoniętym od wiatru.
- Jeśli grill nie jest użytkowany, po całkowitym ostygnięciu należy go zabezpieczyć pokrywą przed czynnikami atmosferycznymi. Pokrywę można nabyć w sklepach sprzedających grille.
- Po silnych opadach deszczu należy otworzyć pokrywę w celu zapobiegania zbieraniu się wilgoci.
- 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.

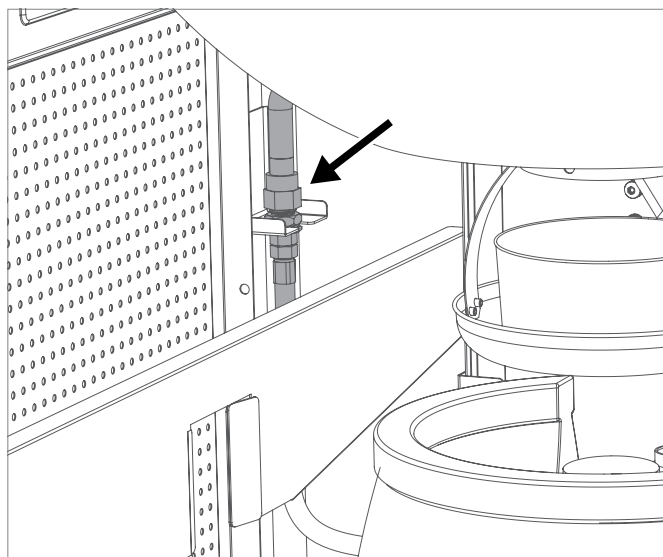
KONTROLA SZCZELNOŚCI

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 zapalniczki lub innego otwartego płomienia. Kontrolę przeprowadzać zawsze na zewnątrz.

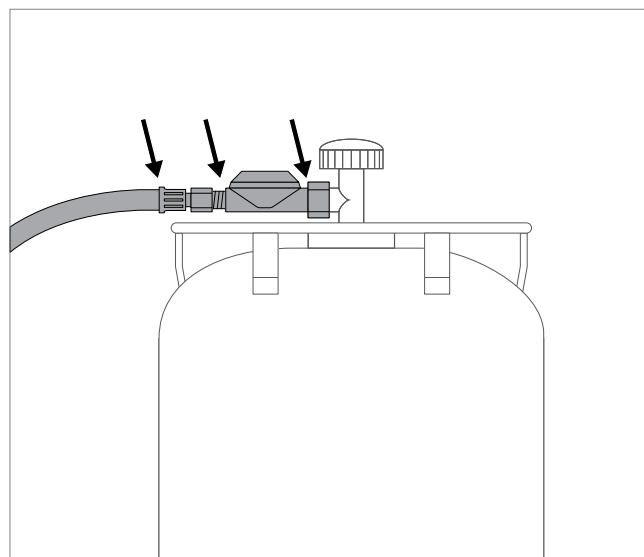
1. Ustawić pokrętkę regulacyjną w położeniu .
2. W tym celu należy otworzyć dopływ gazu w butli, a następnie nanieść pędzlem mieszkankę 50% mydła i 50% wody na wszystkie części przewodzące (łącze butli gazowej / regulator ciśnienia gazu / wąż gazowy / wpust gazu / łącze przy wentylu). Można zastosować także aerozol do wyszukiwania nieszczelności. **(patrz rys. 2A i 2B)**
3. Tworzenie pęcherzyków powietrza w roztworze mydła wskazuje miejsca nieszczelne. **WAŻNE:** Grilla 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 / każdej wymianie butli z gazem i przed rozpoczęciem sezonu grillowania.

AROSA 570 G DOKŁADNA PREZENTACJA



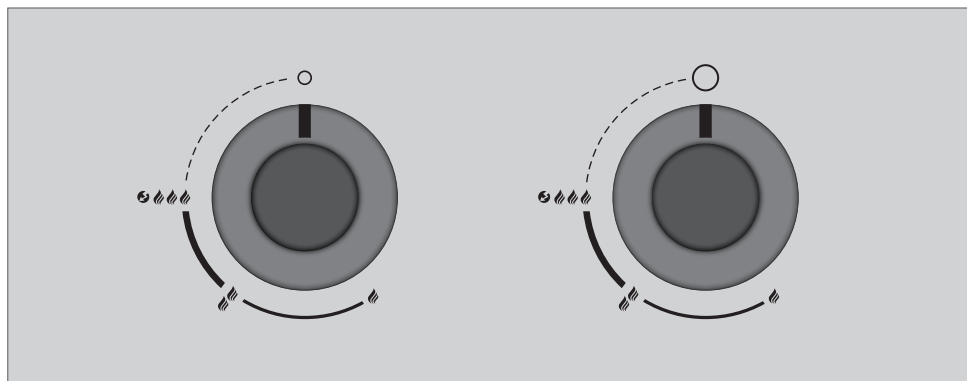
Rys. 2A



Rys. 2B

OBJAŚNIENIE OZNACZEŃ NA PANELU OBSŁUGI

Poziomy grzania i zapalnik

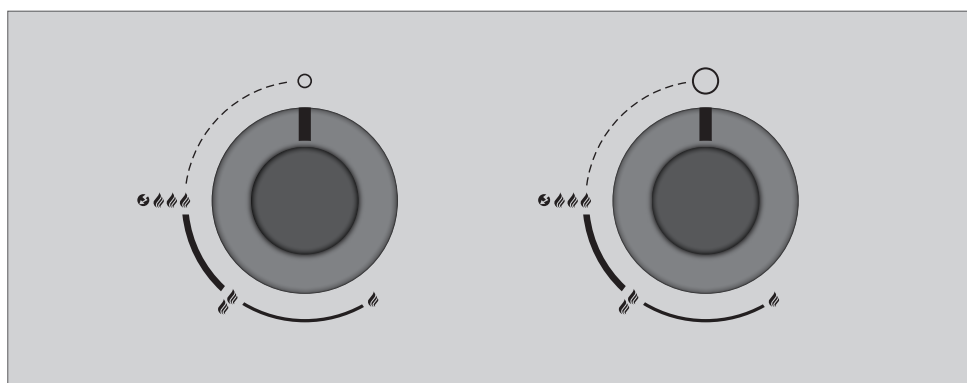


- : pozycja wył.
- 🔥 : mała moc grzania
- 🔥🔥 : średnia moc grzania
- 🔥🔥🔥 : duża moc grzania
- 🔥🔥🔥🔥 : Zapłon

SYSTEMY PALNIKOWE

KULA

Systemy grillowe z dwoma palnikami pierścieniowymi

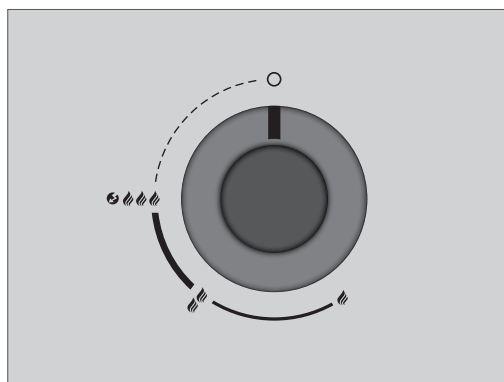


Duży palnik pierścieniowy osiąga maksymalną moc na ustawieniu 🔥🔥🔥, a najniższą moc na ustawieniu 🔥. Jest on przeznaczony do użytkowania w zakresie średnich i wysokich temperatur.

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




BOCZNA POWIERZCHNIA DO GOTOWANIA (DOTYCZY MODELI Z BOCZNĄ POWIERZCHNIĄ DO GOTOWANIA)

System palników dodatkowej bocznej powierzchni do gotowania







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

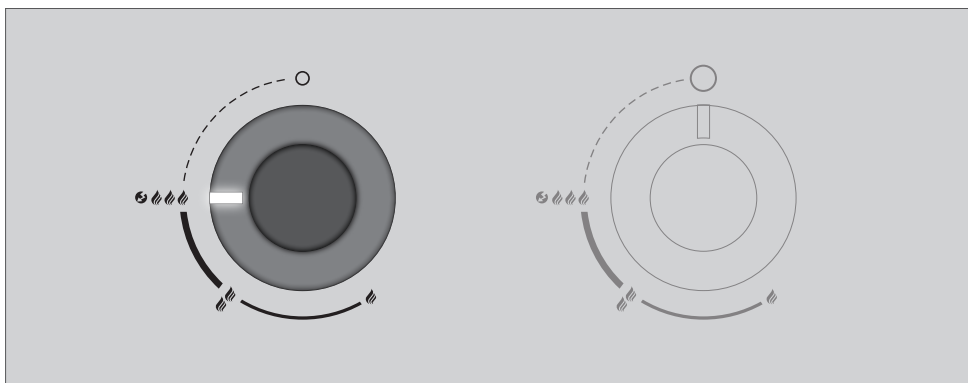
PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM


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 AROSA 570 G należy przeprowadzić również wówczas, gdy zakupiono go w postaci złożonej.
3. Należy włączyć grill na mniej więcej 20–25 minut na ustawieniu   

INSTRUKCJA ROZPALANIA





KULA

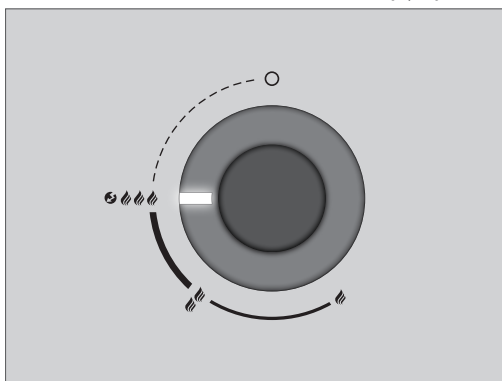
1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między węzłem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone (należy postępować zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Otworzyć pokrywę grilla. **UWAGA:** Nigdy nie zapalać grilla przy zamkniętej pokrywie.
3. Otworzyć dopływ gazu na butli.
4. Nacisnąć przycisk regulacji gazu wybranego palnika pierścieniowego i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do ustawienia    . Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu.




5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 3 sekund, należy ustawić przycisk regulacji gazu na . Odczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć działania z punktu 4.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia grilla mimo 3 prób należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem zawartym w rozdziale **USUWANIE WAD**).

BOCZNA POWIERZCHNIA DO GOTOWANIA (DOTYCZY MODELI Z BOCZNĄ POWIERZCHNIĄ DO GOTOWANIA)

1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między węzłem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone (należy postępować zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Otworzyć pokrywę bocznej powierzchni do gotowania. **UWAGA:** Nigdy nie zapalać grilla przy zamkniętej pokrywie.
3. Otworzyć dopływ gazu na butli.
4. Nacisnąć przycisk regulacji gazu powierzchni do gotowania i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do ustawienia    . Nacisnąć czarny przycisk zapalania i przytrzymać do momentu wytworzenia iskry i zapalenia gazu.



5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 3 sekund, należy ustawić przycisk regulacji gazu na . Odczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć działania z punktu 4.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia palnika bocznej powierzchni do gotowania mimo 3 prób, należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem zawartym w rozdziale **USUWANIE WAD**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Wszystkie modele AROSA są wyposażone w innowacyjną opcję GAS SAFETY SYSTEM (GSS), oferującą następujące funkcje:

FLAME GUARD



FLAME GUARD to zamknięty system składający się z zapalnika i płomienia. Po odkręceniu kurka gazowego i uruchomieniu zapalnika następuje zapłon systemu. FLAME GUARD zabezpiecza płomień przed oddziaływaniem warunków atmosferycznych, np. silnego wiatru i zapewnia automatyczne zapalanie palników po ich zgaśnięciu*. Zapalone palniki pracują zatem niezawodnie w różnych warunkach atmosferycznych (np. przy wietrznej pogodzie).

Zalety:

- Zapalone palniki są optymalnie chronione przed czynnikami atmosferycznymi.
- Grillowanie nawet w bardzo niskich temperaturach od 80 stopni, także przy wietrznej pogodzie.
- Zapobieganie wyciekowi niezapalonego gazu.

* **WAŻNE:** Nie ma stuprocentowej pewności, że palniki nie zgasną w ekstremalnych warunkach atmosferycznych. Podczas obchodzenia się z gazem należy zwracać stałe uwagę, aby grill nie był eksploatowany bez nadzoru. Wszystkie testy zostały wykonane w warunkach laboratoryjnych.

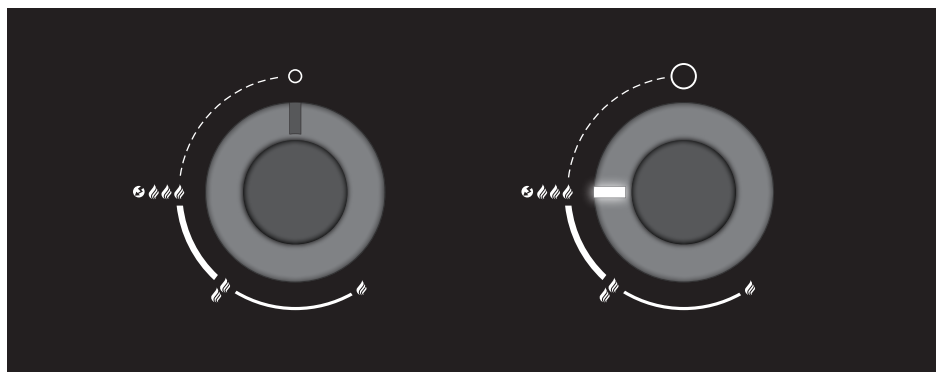
SAFETY LIGHT

Sprawdzone bezpieczeństwo z sygnalizacją świetlną. Rozwiązanie SAFETY LIGHT grilla AROSA 570 G uruchamia się po obróceniu pokrętki regulacyjnego gazu z położenia  w lewo do pozycji  powoduje to jednocześnie otwarcie gazu. W poszczególnych regulatorach obrotowych znajdują się diody LED. Zasilanie energią dla SAFETY LIGHTS jest zapewnione przez baterie AAA, znajdujące się w zestawie.

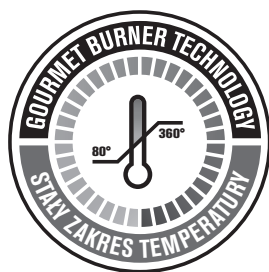
Zaleta:

- Funkcja Safety Light przypomina, że zawór jest nadal otwarty i przepływa gaz.*

* **WAŻNE:** Należy pamiętać, aby po zakończeniu grillowania zamykać zawsze dopływ gazu i zakręcać kurek gazowy.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Wszystkie modele AROSA są wyposażone w najnowszą generację palników, umożliwiającą użytkowanie w stałym, nieprzerwanym zakresie temperatury od 80 – 360 stopni. Dzięki temu zyskuje się nowe możliwości użytkowania grilla, pozwalające na grillowanie, gotowanie lub pieczenie we wszystkich zakresach temperatury.

Zakresy temperatury / zastosowanie:

	TEMPERATURA	MAŁY PALNIK	DUŻY PALNIK
min.	ok. 80*		
śr.	ok. 120*		
maks.	ok. 170*		
min.	ok. 170*		
śr.	ok. 240*		
maks.	ok. 300*		
bezwzględnie maks.	ok. 360*		

* Wartości orientacyjne bez uwzględnienia czynników atmosferycznych

WSKAZÓWKI I PORADY:

Lekkie garowanie (80 – 130 stopni):

Ustawienie temperatury grilla na 80 stopni stwarza doskonałe warunki do lekkiego garowania mięsa lub ryb w temperaturze 80 stopni lub do podgrzewania potraw (standardowe położenie lejka).

W zakresie temperatury od 110 – 130 można przygotować doskonałe klasyczne potrawy grillowe, np. mostek wołowy, szarpaną wieprzowinę lub żeberka (standardowe położenie lejka).

Grillowanie, gotowanie, pieczenie (130 – 220 stopni):

Temperatura w zakresie od 130 – 220 stopni umożliwia perfekcyjne i równomierne grillowanie mięsa, ryb itp. (standardowe położenie lejka). Nadaje się szczególnie do dużych kawałków mięsa. Ten zakres temperatury jest idealny również do gotowania lub pieczenia.

Wysoka temperatura (220 – 360 stopni):

Maksymalna temperatura do 360 stopni umożliwia przyrządzenie doskonałych steków, silnie przyrumienionego mięsa. Maksymalna temperatura nadaje się również idealnie do pieczenia chrupiącej pizzy lub podptomyków (standardowa pozycja lejka).

WYJĄTKOWY SYSTEM LEJKA

Wyjątkowy system lejka **OUTDOORCHEF** to doskonałe rozwiązanie zarówno do grillowania, gotowania, jak i pieczenia – w ułożeniu standardowym zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła wewnątrz kuli, a całkowicie osłonięty palnik zapobiega szkodliwemu paleniu się tłuszczu.

Kapiący tłuszcz nie spala się, tylko sływa po pokrytym porcelanową emalią lejku i zbiera się w tacce ociekowej znajdującej się pod kulą. Specjały przygotowywane na tym grillu nie wymagają przewracania, ponieważ są perfekcyjnie grillowane z każdej strony, więc możesz zrelaksować się i spędzić więcej czasu z gośćmi.

Mięso, ryby, warzywa i inne produkty pozostają niesamowicie soczyste, kruche i jędrne. W dodatku dzięki temu, że część tłuszczu i soków z mięsa kapie na lejek i paruje, nabierają one niezrównanego aromatu grillowania.

Grill osiąga temperaturę do 360 stopni, która pozwoli Ci piec pizze, podłomyki czy chleby jak z pieca kamiennego. Przy zastosowaniu małego palnika potrawy są grillowane łagodnie w temperaturze do 80 stopni - idealne warunki do przyrządzania delikatnych, dużych kawałków mięsa, np. rostbef, stek Tomahawk lub Ribeye.

Dzięki obróceniu lejka do położenia typu wulkan ciepło z dołu o bardzo wysokiej temperaturze (do 500 stopni) można skierować w jedno miejsce. Ta metoda grillowania nadaje się idealnie do połączenia z akcesoriami **OUTDOORCHEF**, takimi jak wok grillowy, patelnia czy płyta żeliwna.

Wnętrze gazowego grillu kulistego pozostaje dzięki lejce czyste, więc czyszczenie nie zajmuje dużo czasu.

WSKAZÓWKA: aby wyczyścić lejek, zalecamy podgrzewać grill do pełnej mocy przez 10 minut (standardowe położenie lejka). Następnie lejek można wyszczotkować mosiężną szczotką. W tym celu polecamy szczotkę mosiężną do lejka **OUTDOORCHEF**.

Więcej informacji o akcesoriach można znaleźć pod adresem: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Położenie standardowe



Położenie standardowe lejka jest idealne w przypadku większości sposobów grillowania i zapewnia doskonałą cyrkulację ciepła w kuli. Potrawy grillują się równomiernie z każdej strony i nie trzeba ich przewracać. Mięso, ryby, warzywa i nie tylko pozostają przy tym niesamowicie soczyste, kruche i jędrne.

Dlatego też położenie standardowe nadaje się doskonale do przyrządzania każdego rodzaju mięsa, łagodnego grillowania ryb, zapiekanki i chrupkich warzyw, jak również pieczenia pizzy, podłomyków czy chleba.












Położenie typu wulkan



Dzięki obróceniu lejka do położenia typu wulkan ciepło z dołu o bardzo wysokiej temperaturze można skierować w jedno miejsce. Ta metoda grillowania nadaje się idealnie do połączenia z akcesoriami **OUTDOORCHEF**, takimi jak wok grillowy, patelnia czy płyta żeliwna.

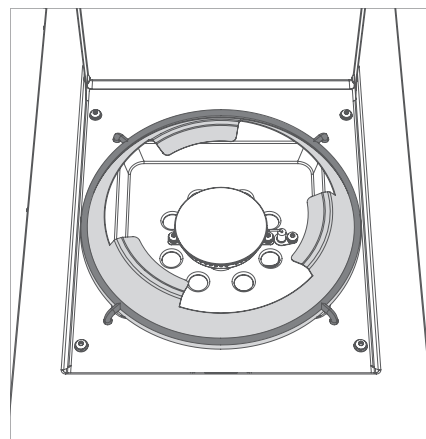
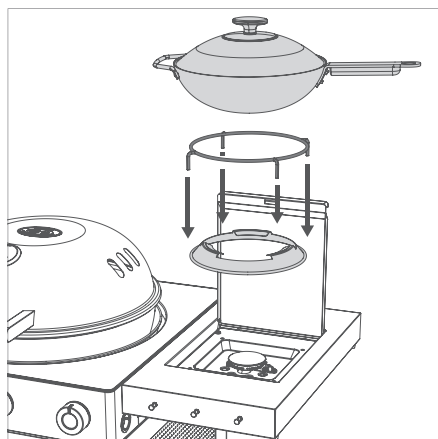
Oznacza to, że położenie typu wulkan sprawdzi się doskonale podczas krótkiego pieczenia takich produktów, jak steki z tuńczyka, przegrzanki czy warzywa z woka.





INSTRUKCJA OBSŁUGI GAZOWEGO GRILLA KULISTEGO

1. Ustawić lejek w wybranej pozycji (położenie lub położenie typu wulkan).
UWAGA: Podczas grillowania zmiany pozycji tuby dokonywać w ogniotrwałych rękawicach.
WSKAZÓWKA: Podczas grillowania i gotowania w położeniu typu wulkan na ustawieniu   pozostawić pokrywę otwartą. Tylko na ustawieniu  –  można pracować przy zamkniętej pokrywie, również podczas bezpośredniego grillowania.
2. W przypadku zapotrzebowania skorzystać z wyposażenia dodatkowego.
3. Przy zamkniętej pokrywie podgrzać grill przez mniej więcej 10–15 minut na ustawieniu   .
4. Ułożyć grillowane produkty na ruszcie grilla i ustawić poziom grzania wybrany zgodnie z własnymi preferencjami z zakresu  –  .
5. Po zakończeniu grillowania przycisk regulacji gazu należy ustawić w pozycji . Następnie zamknąć dopływ gazu na butli. Zawór butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.
6. **UWAGA:** Zebrany, gorący tłuszcz na tacce odciekowej do tłuszczu może spowodować oparzenia. Przed wyjęciem tacki należy poczekać, aż tłuszcz całkowicie ostygnie.
7. Odczekać na całkowite schłodzenie grilla, a następnie przenieść grill w miejsce przechowywania lub czyszczenia.

INSTRUKCJA OBSŁUGI BOCZNEJ POWIERZCHNI DO GOTOWANIA (DOTYCZY MODELI Z BOCZNĄ POWIERZCHNIĄ DO GOTOWANIA)

1. Przed uruchomieniem bocznej powierzchni do gotowania umieścić dostarczoną nakładkę do gotowania / na patelnię.
2. Wybrać odpowiednie akcesorium lub patelnię i umieścić je na nakładce do gotowania / na patelnię. Do zastosowania woka grillowego OUTDOORCHEF (dostępny jako wyposażenie dodatkowe) należy użyć dostarczonego uchwytu na woka.



3. Ustawić poziom grzania wybrany zgodnie z własnymi preferencjami z zakresu  –  .
4. Po krótkim ogrzaniu akcesorium lub patelnię dodać potrawy i je przygotować.
5. Po zakończeniu gotowania przycisk regulacji gazu należy ustawić w pozycji . Następnie zamknąć dopływ gazu na butli. Zawór butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.
6. Odczekać na całkowite schłodzenie grilla, a następnie przenieść grill w miejsce przechowywania lub czyszczenia.
7. Nie należy używać naczyń do gotowania o szerokości < 160 mm i > 270 mm na bocznym obszarze gotowania.

NAKŁADKA DO GOTOWANIA / NA PATELNIĘ

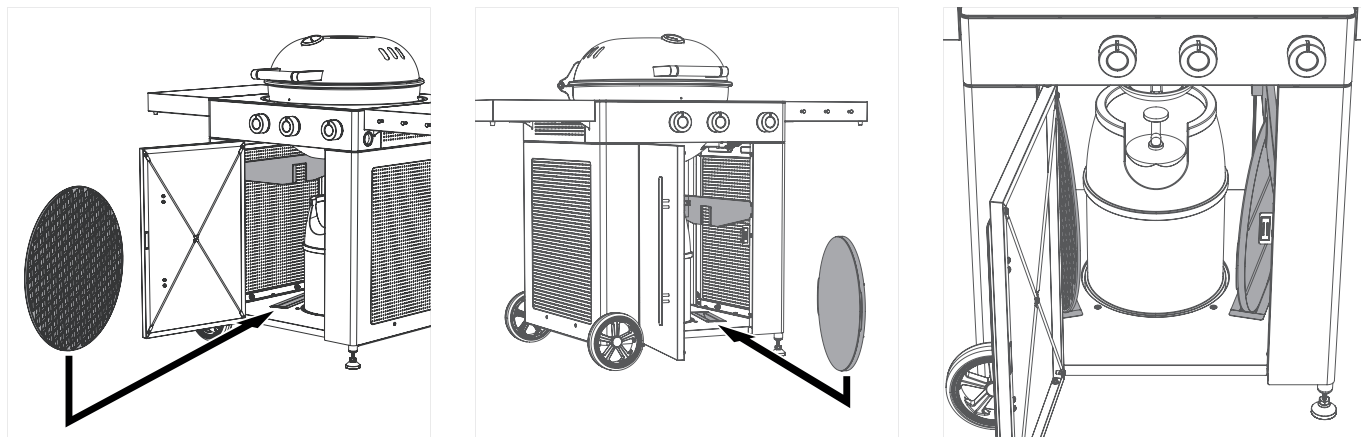
ZASTOSOWANIE

Podczas pracy dotykać nakładki do gotowania / na patelnię tylko po uprzednim założeniu rękawic ochronnych. Nie kłaść gorącej nakładki do gotowania / na patelnię na powierzchnie wykonane z materiału palnego lub wrażliwego na działanie ciepła.

CZYSZCZENIE

Nakładkę do gotowania / na patelnię można myć w zmywarce.

SCHOWEK W GRILLU AROSA 570 G



Wszystkie modele AROSA 570 G są wyposażone w uchwyt we wnętrzu grilla do przechowywania dodatkowego przedpaleniska Diamond oraz kamienia do pizzy (akcesoria te nie są objęte zakresem dostawy).

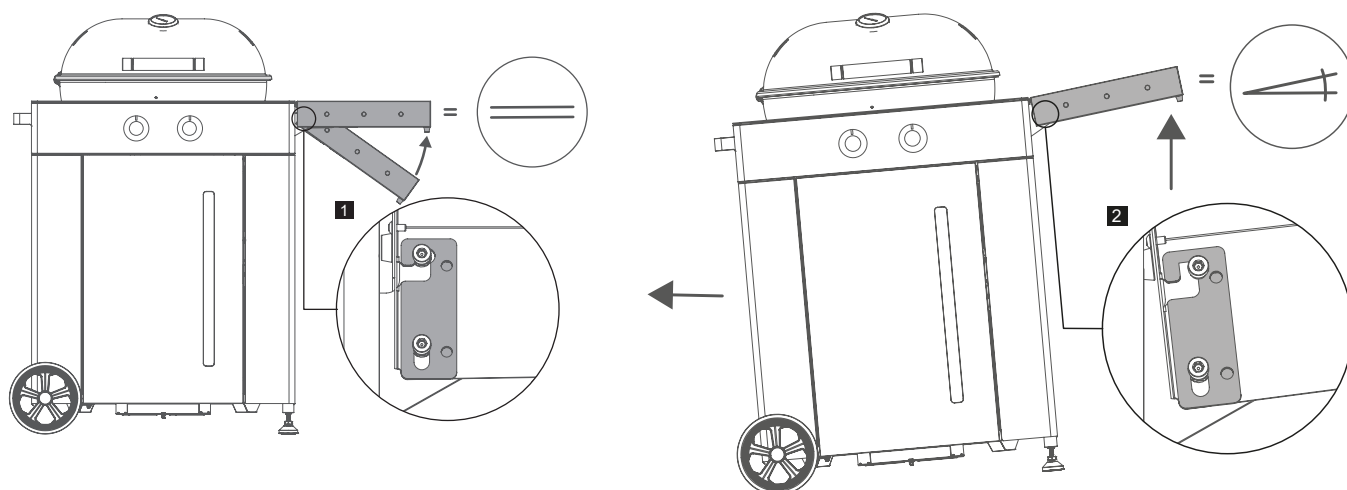
INFORMACJA: Dodatkowe akcesoria, np. przedpalenisko Diamond i kamień do pizzy można znaleźć na stronie WWW.OUTDOORCHEF.COM lub u dystrybutora.

SCHOWEK W MODELACH Z OBUDOWĄ TEKSTYLNĄ (DOTYCZY MODELI Z OBUDOWĄ TEKSTYLNĄ)

Grill jest wyposażony w powyższe akcesoria przez otwarty tył.

Po lewej stronie na obudowie tekstylnej grilla Arosa G 570 znajduje się otwór z zamkiem błyskawicznym. Otwór ten umożliwi w łatwy sposób otwieranie i zamykanie dopływu gazu. Ponadto można wyjąć łatwo z boku tackę ociekową na tłuszcz w celu wyczyszczenia.

PRZENOSZENIE I USTAWIANIE GRILLA AROSA 570 G



Stabilne podpory boczne grilla Arosa 570 G służą również do jego przenoszenia i ustawiania.

Boczna półka po prawej stronie ma blokadę (patrz ilustracja poniżej): wystarczy podnieść półkę, aby ustawić grill w odpowiedniej pozycji.

WSKAZÓWKI I PORADY

GRILLOWANIE KULĄ GAZOWĄ

Położenie standardowe

Większe kawałki mięsa (np. filet, antykroś, pieczeń lub całe kurczaki): Dzięki unikatowemu systemowi lejów podczas grillowania nie ma potrzeby obracania większych kawałków mięsa. Temperatura palnika gazowego podnosi się wewnątrz grilla kulistego do góry i rozkłada równomiernie w całej przestrzeni kuli. Umieścić produkty na podgrzany ruszcie grilla i zamknąć pokrywę. Pomiędzy poszczególnymi porcjami mięsa należy pozostawić odstępy. Dzięki zamknięciu pokrywy produkty są opiekane równomiernie z każdej strony, a mięso nie wysycha.

W celu uzyskania znakomych wyników i pełnej kontroli większych kawałków mięsa zalecamy stosowanie np. OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO – urządzenia do pomiaru temperatury wewnętrznej, które jest łatwe w obsłudze za pośrednictwem oficjalnej aplikacji OUTDOORCHEF.

W położeniu standardowym można upiec wspaniałe wypieki, zachwycić rodzinę i przyjaciół np. pizzą własnoręcznie upieczoną na naszym kamieniu do pizzy OUTDOORCHEF, który idealnie pasuje do kuli. Przed pieczeniem pizzy należy rozgrzać kamień na najwyższej mocy przez 20 minut – nagrodą będzie chrupiący spód do pizzy prawie taki, jak we Włoszech.

Odpowiednie wyposażenie marki OUTDOORCHEF sprawi, że przyjemność z grillowania będzie jeszcze większa. Podczas grillowania, gotowania czy pieczenia: Daj ujście własnej kreatywności i przyjemności eksperymentowania.

Więcej informacji o naszym szerokim asortymencie dodatkowego wyposażenia, a także o aplikacji można uzyskać pod adresem: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Położenie typu wulkan


Idealny do stosowania z akcesoriami OUTDOORCHEF wymagającymi mocnego ogrzewania od dołu (np. płyta żeliwna OUTDOORCHEF lub wok OUTDOORCHEF), które utrzymują ciepło.

GOTOWANIE NA BOCZNEJ POWIERZCHNI DO GOTOWANIA (DOTYCZY MODELI Z BOCZNĄ POWIERZCHNIĄ DO GOTOWANIA)

Boczna powierzchnia do gotowania idealnie nadaje się do przygotowywania różnych przystawek np. krewetek czosnkowych marynowanych w oliwie z oliwek, do przygotowywania dodatków do dań np. warzyw z patelni lub do przygotowania sosów w trakcie grillowania. W tym celu jako akcesorium polecamy patelnię OUTDOORCHEF Aroma, z którą uda się każde danie.

Więcej informacji o naszym szerokim asortymencie dodatkowego wyposażenia można uzyskać pod adresem: WWW.OUTDOORCHEF.COM

PO ZAKOŃCZENIU GRILLOWANIA

1. Ustawić przycisk regulacyjny gazu każdego palnika na .
2. Przed usunięciem nieuszczelności zamknąć zawór na butli.
3. Poczekać na całkowite ochłodzenie grilla, a następnie wyczyścić go.
4. Przykryć grill odpowiednią pokrywą.

CZYSZCZENIE

Ponieważ tłuszcz albo odparowuje, albo spływa do miski zbiorczej, pomiędzy kolejnym grillowaniem konieczne jest jedynie podstawowe oczyszczenie. W przypadku większych zabrudzeń należy podgrzać grill na pełnej mocy przez mniej więcej 10 minut. Do czyszczenia tuby oraz rusztu używać szczotki z drutami mosiężnymi (a nie stalowymi).

UWAGA: Podczas czyszczenia wnętrza grilla wokół systemu palników należy uważać, aby nie uszkodzić elementów palników.

UWAGA: Powierzchnię zewnętrzną grilla oraz powierzchnie do odkładania czyszczyć wyłącznie dostępnymi w sprzedaży, łagodnymi środkami czyszczącymi (np. dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń). Przy zastosowaniu specjalnych środków czyszczących do grilla (niezalecane), należy najpierw przetestować ich działanie w niewidocznym miejscu.

RUSZT GRILLOWY Z ŻELIWA

(NIE JEST OBJĘTY ZAKRESEM DOSTAWY, SPRZEDAWANY ODDZIELNIE)

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.

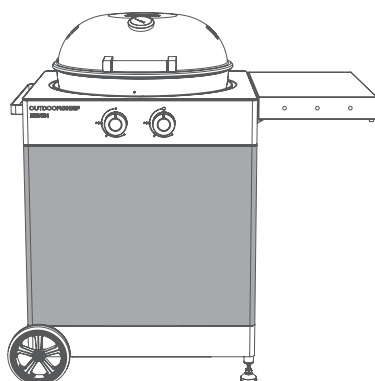
Do ściągania rusztu z żeliwa używać uchwytu podnoszącego.

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).
- Następnie odczekać na całkowite schłodzenie rusztu i szczotki.
- Po oczyszczeniu ruszt lekko nasmarować olejem spożywczym.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI OBUDOWY TEKSTYLNEJ

(DOTYCZY MODELI Z OBUDOWĄ TEKSTYLNĄ)



ODPORNOŚĆ NA WARUNKI ATMOSFERYCZNE

Obudowa tekstylna grilla Arosa 570 G jest wykonana z tkaniny outdoorowej, zaprojektowanej do użytkowania na zewnątrz. Tkanina ta jest odporna na promieniowanie UV i czynniki atmosferyczne.

Aby maksymalnie wydłużyć żywotność obudowy tekstylnej zalecamy po każdym użyciu grilla Arosa 570 G przykryć go odpowiednim pokrowcem OUTDOORCHEF, w celu zabezpieczenia przed oddziaływaniem warunków atmosferycznych, zanieczyszczeniami i pyłkami.

WILGOTNOŚĆ

Jeżeli obudowa tekstylna zostanie zamoczona, zalecamy całkowite wysuszenie jej przed przykryciem grilla pokrowcem. Mimo odporności na działanie czynników atmosferycznych zamknięta wilgoć może powodować zatrzymywanie się wody i tworzenie pleśni.

DŁUŻSZA PRZERWA W UŻYTKOWANIU

Jeżeli grill nie jest użytkowany przez dłuższy czas (> 2 miesiące) zalecamy zdjąć obudowę tekstylną i przechowywać ją w oddzielnym, suchym i ciemnym miejscu.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

W przypadku zabrudzeń obudowę tekstylną grilla AROSA 570 G wystarczy wyczyścić letnią wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego rozpuszczającego zanieczyszczenia i tłuszcz (np. dostępne w sprzedaży, łagodne płyny do mycia naczyń).

Jako środka pomocniczego używać gąbki (miękką stronę) lub miękkiej szczoteczki (nie używać szczotek metalowych, twardych szczotek plastikowych).

W celu zapobiegania przebarwieniom zalecamy przed rozpoczęciem czyszczenia wypróbować działania środka czyszczącego w niewidocznym miejscu.

UWAGA: Ze względu na to, że jest to tkanina specjalna, nie jest możliwe pranie jej w pralce. Spowodowałoby to uszkodzenie powłoki UV.

CZY CHCESZ, ABY TWÓJ GRILL AROSA 570 G ZYSKAŁ NOWY WYGLĄD?

Żaden problem - Obudowy tekstylne są dostępne w różnych, ciekawych kolorach i wzorach jako akcesoria dodatkowe. Więcej informacji można znaleźć na stronie WWW.OUTDOORCHEF.COM lub u dystrybutora.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI ELEMENTÓW BAMBUSOWYCH (DOTYCZY WYŁĄCZNIE MODELI Z ELEMENTAMI BAMBUSOWYMI)

PRODUKT NATURALNY – BAMBUS

Bambus jest produktem naturalnym, dlatego mogą występować różnice w jego naturalnej strukturze i barwie.

Bambusowe elementy grilla Arosa 570 G będą poddawane oddziaływaniu warunków atmosferycznych, takich jak światło słoneczne, wysoka temperatura i wilgoć, które powodują naturalne starzenie się i zmianę odcienia (szarzenie wraz z upływem czasu), dzięki czemu grill nabiera wyjątkowego charakteru.

Ten naturalny proces starzenia się można spowolnić poprzez regularną pielęgnację (patrz instrukcja czyszczenia i pielęgnacji) oraz przykrywanie grilla, gdy nie jest używany.

ODPORNOŚĆ NA WARUNKI ATMOSFERYCZNE

Podobnie jak inne produkty bambusowe przeznaczone do użytkowania na zewnątrz (np. meble bambusowe), elementy bambusowe grilla Arosa 570 G należy w miarę możliwości chronić przed promieniowaniem UV, deszczem i wilgocią.

W razie wilgoci, np. po przelotnych opadach deszczu, należy osuszyć elementy bambusowe grilla Arosa 570 G przed nałożeniem pokrowca.

INSTRUKCJA CZYSZCZENIA I PIELĘGNACJI

Oczyścić elementy bambusowe wilgotną ściereczką. Używać wyłącznie łagodnego środka czyszczącego (np. Zwykłego płynu do mycia naczyń), a następnie wytrzeć elementy suchą ściereczką.

Zalecamy pielęgnację elementów bambusowych co 1–2 lata dostępnym na rynku balsamem lub olejkim do pielęgnacji.

KONSERWACJA

Regularna konserwacja grilla gwarantuje jego bezawaryjne działanie.

- Wszystkie części przewodzące gaz należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku oraz każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki i inne owady mogą powodować zatkanie części grilla. Należy je usunąć przed ponownym użyciem.
- Jeżeli grill regularnie jest przestawiany na nierównym podłożu, to należy od czasu do czasu sprawdzić, czy wszystkie śruby są dokręcone.
- Jeżeli grill przez dłuższy czas nie jest używany, przed ponownym uruchomieniem należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zwrócić się do dostawcy gazu lub serwisu sprzedaży.
- 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, załamań lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem zawartym w rozdziale **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**.
- Po ostygnięciu grilla osłonić go przed wpływem czynników atmosferycznych za pomocą odpowiedniej osłony **OUTDOORCHEF**.
- Po silnych opadach deszczu należy zdjąć osłonę, aby zapobiec zbieraniu się wilgoci. Pokrywe można nabyć w sklepach sprzedających grille.

UWAGA: Nigdy nie odkładać gorących przedmiotów, takich jak ruszt grilla, patelnie grillowe i żeliwne na powierzchniach do odkładania grilla. Powłoka lakiernicza grilla mogłaby ulec uszkodzeniu.

USUWANIE USTEREK

Nie można rozpalić palnika:

- Należy sprawdzić, czy został otwarty dopływ gazu z butli.
- Należy się upewnić, że w butli znajduje się wystarczająca ilość gazu.
- Należy sprawdzić, czy iskra z elektrody przeskakuje do palnika. **UWAGA:** Tę kontrolę należy wykonać tylko przy zamkniętym doprowadzeniu gazu!

Brak iskry:

- Należy się upewnić, czy bateria została włożona właściwie (dotyczy urządzeń z rozpalaniem elektrycznym).
- Odstęp pomiędzy palnikiem i elektrodą powinien wynosić 5–8 mm.
- Sprawdzić, czy kable zapalarki elektrycznej i elektrody zostały dobrze umieszczone w gniazdkach.
- Umieścić dwie nowe baterie (typ AAA, LR03, 1,5 Volt) w zapalniku elektrycznym.

Rozwiązanie SAFETY LIGHT nie działa:

- Sprawdzić, czy został otwarty dopływ gazu na pokrętkach regulacyjnych. (Przy zamkniętym zaworze na butli).
- Upewnić się, że baterie w Safety Light są prawidłowo włożone.

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

GWARANCJA KONSUMENCKA

1. Gwarancja i pozostałe prawa nabywcy

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

Gwarancja producenta zapewnia 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. Na przykład możliwe anulowanie umowy kupna-sprzedaży może być realizowane wyłącznie wobec sprzedawcy, jednak nie w ramach niniejszej gwarancji wobec OC.

2. Strony i warunki gwarancji

Gwarantem jest OC. Uprawnionym do korzystania z gwarancji jest każdy klient końcowy nabywający 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 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:

- 3 lata w zakresie rdzewienia emaliowanych części kuli (część spodnia i pokrywa)
- 3 lata w zakresie rdzewienia lub przepalenia emaliowanego rusztu grilla
- 3 lata w zakresie rdzewienia lub przepalenia wszystkich elementów ze stali nierdzewnej
- wady emalii przed pierwszym użyciem
- 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 zawieszonych, które są bez znaczenia dla funkcjonowania urządzenia i dla zadowolenia klienta.

W przypadku gwarancji OC według własnego uznania 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 (badanie i ewentualna wymiana) nabywca nie ma prawa wymagać od OC udostępnienia produktu zastępczego ani też żadnego innego odszkodowania. Udzielenie świadczeń gwarancyjnych nie wpływa na przedłużenie ani ustanowienie nowego okresu gwarancji. Wymienione części produktów przechodzą na własność OC. Okres gwarancji naliczany jest od nowa tylko w przypadku wymiany produktu.

Niniejsza gwarancja nie 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 punkt 1 powyżej).

4. Wykluczenie

Gwarancja nie ma zastosowania w następujących przypadkach:

- Zwykłe zużycie w przypadku używania zgodnego z przeznaczeniem, szczególnie części ogólnie zużywalnych, jak lejek, daszki płomieniowe, palnik, termometr, zapalnik i bateria, elektroda, kabel zapalnika, wąż gazowy, regulator ciśnienia gazu, element grzejny, reflektor, ochronna folia aluminiowa, ruszt grilla lub węglowy i tacka na węgiel, ruszt zapłonowy oraz kładziona na węgiel tacka do wychwytywania tłuszczu;
- Wady emalii powstałe podczas eksploatacji urządzenia, o ile nie można udowodnić, że wystąpiły już przed jego pierwszym użyciem;
- Wady i/lub uszkodzenia powstałe na skutek nieodpowiedniego lub niezgodnego z przeznaczeniem użycia urządzenia, w szczególności 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 przez osoby nieautoryzowane przez OC;
- Wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek niszczącego oddziaływania warunków atmosferycznych (np. gradu lub uderzenia pioruna);
- Wady i/lub uszkodzenia powstałe wskutek umyślnego uszkodzenia lub wskutek uszkodzenia zamierzonego albo spowodowanego nieuwagą, o ile nie są objęte zakresem odpowiedzialności OC;
- Wady i/lub uszkodzenia powstałe podczas transportu do klienta, o ile transport nie został zorganizowany przez gwaranta;
- Wady i/lub szkody 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 reprezentowana jest przez następujące przedsiębiorstwo:

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

* Lista naszych punktów sprzedaży znajduje się w naszej witrynie internetowej OUTDOORCHEF.COM

** Numer seryjny oraz numer artykułu znajduje się na naklejce z danymi zamieszczonej na grillu (patrz pierwsza część niniejszej **INSTRUKCJI OBSŁUGI**).

INFORMACJE TECHNICZNE

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Gaz	butan G30 / propan G31
I ₃₊ (28/30/37mbar)	butan 30mbar / propan 37mbar
I _{3B/P} (30mbar)	butan / propan 30mbar
I _{3B/P} (50mbar)	butan / propan 50mbar
Całkowite zużycie gazu	686 g/h

KULA

Moc	
- mały palnik	2,90 kW
Zużycie gazu	210 g/h
- duży palnik	6,60 kW
Zużycie gazu	476 g/h
Dysze (28–30/37mbar)	
- dysza, mały palnik	0,78 mm / zaznaczenie: BD
- dysza, duży palnik	1,22 mm / oznaczenie: BG
Dysze (50mbar)	
- dysza, mały palnik	0,68 mm / zaznaczenie: AU
- dysza, duży palnik	1,06 mm / oznaczenie: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Gaz	butan G30 / propan G31
I ₃₊ (28/30/37mbar)	butan 30mbar / propan 37mbar
I _{3B/P} (30mbar)	butan / propan 30mbar
I _{3B/P} (50mbar)	butan / propan 50mbar
Całkowite zużycie gazu	914 g/h

KULA

Moc	
- mały palnik	2,90 kW
Zużycie gazu	210 g/h
- duży palnik	6,60 kW
Zużycie gazu	476 g/h
Dysze (28–30/37mbar)	
- dysza, mały palnik	0,78 mm / zaznaczenie: BD
- dysza, duży palnik	1,22 mm / oznaczenie: BG
Dysze (50mbar)	
- dysza, mały palnik	0,68 mm / zaznaczenie: AU
- dysza, duży palnik	1,06 mm / oznaczenie: AI

PALNIK BOCZNEJ POWIERZCHNI DO GOTOWANIA

Moc	3,20 kW
Zużycie gazu	228 g/h
Dysza (28–30/37 mbar)	0,88 mm / oznaczenie: AH
Dysza (50 mbar)	0,76 mm / oznaczenie: AK

Zapalnik elektryczny

Działanie urządzeń wyposażonych w zapalnik elektryczny wymaga zastosowania baterii (typ AAA, LR03, 1,5 V).

Uwaga dotycząca wskaźnika temperatur

Zakres błędów wskaźnika termometru wynosi $\pm 10\%$.

Witryna internetowa

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

IMPORTANTE: Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador oval a gás OUTDOORCHEF pela primeira vez.

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

IMPORTANTE:

Comece por tomar nota do número de série do grelhador oval a gás na contracapa deste manual de instruções de utilização. Dependendo do modelo de grelhador, poderá encontrar o número no **autocolante com as características técnicas** afixado ou à estrutura do grelhador, ou à placa base.

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

IMPORTANTE PARA A SUA SEGURANÇA

Todas as pessoas que utilizarem o grelhador devem estar familiarizadas com o procedimento de acendimento e segui-lo exatamente. O grelhador não deve ser utilizado por crianças.

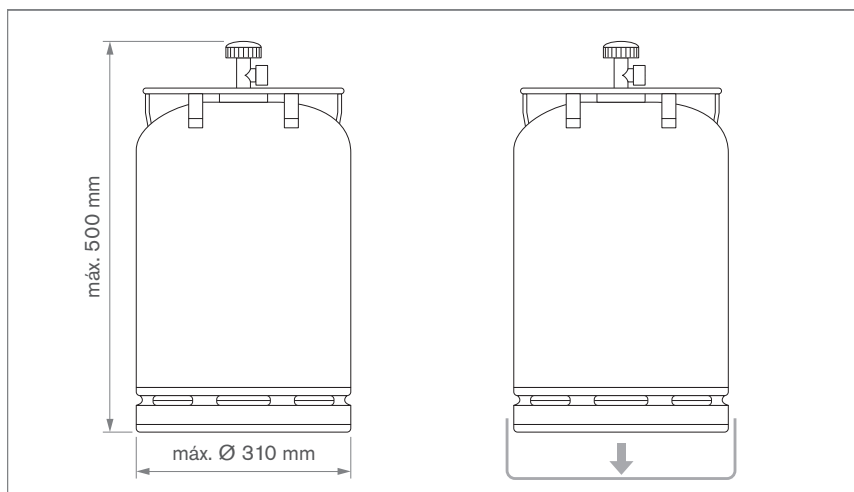
As instruções de montagem incluídas no manual de montagem devem ser rigorosamente cumpridas. Uma montagem incorreta pode ter consequências graves.

Não coloque líquidos, materiais inflamáveis ou botijas de gás suplentes ao pé do grelhador. Nunca coloque o grelhador ou a(s) botija(s) de gás dentro de espaços fechados sem ventilação.

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o grelhador oval a gás pela primeira vez. O grelhador só deve ser utilizado ao ar livre e deve ser mantido a uma distância de segurança de, pelo menos, 1,5 m de objetos inflamáveis.

BOTIJAS DE GÁS

- Na placa base só podem ser colocadas botijas de gás com um peso líquido de 8 kg. Coloque a botija no lugar previsto.



- Certifique-se de que as uniões roscadas não têm fugas.
- Antes de cada colocação em funcionamento e após cada substituição da botija de gás efetue um **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**.
- As botijas de gás não devem ser expostas a uma temperatura superior a 50° C, nem devem ser guardadas num espaço fechado ou numa cave.

- Respeite as indicações de segurança afixadas nas botijas de gás utilizadas.
- **NOTA:** Para assegurar um funcionamento correto, certifique-se de que o regulador de pressão e a botija de gás estão aprovados no seu país. Use apenas botijas de gás que cumpram as normas do país em que vão ser utilizadas. Devido aos diferentes sistemas de vedação, não é possível obter uma união roscada estanque se forem utilizados sistemas de regulação de pressão e de botijas de gás diferentes. Esta falta de estanquidade pode fazer com que chamas abertas ou faíscas incendeiem o gás que eventualmente se escape. Por motivos de segurança e de responsabilidade, recomendamos que verifique sempre o grelhador a gás aquando da compra e, se necessário, que adapte ou mande adaptar o regulador de pressão e o tubo de gás à legislação do país.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


Este manual de instruções de utilização deve ser guardado pelo proprietário e ser sempre mantido num local acessível.

Coloque o grelhador em funcionamento tal como descrito no capítulo **INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO**.

- "Use o grelhador apenas ao ar livre"
- "Consulte o manual de instruções de utilização antes da colocação em funcionamento do aparelho"
- **"ATENÇÃO:** As peças acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas"
- "Durante a utilização, este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis"
- "Não desloque o aparelho durante a utilização"
- "Feche a alimentação de gás depois da utilização"
- Nunca utilize o grelhador num alpendre.
- Não manobre os aparelhos com rodízios sobre pavimentos desnivelados ou degraus.
- Use luvas de proteção quando estiver a utilizar o grelhador.
- Depois de grelhar, rode sempre o botão de regulação do gás para a posição ○ e feche a alimentação de gás na botija de gás.
- Ao substituir a botija de gás, certifique-se de que o botão de regulação do gás está na posição ○ e de que a alimentação de gás está fechada na botija de gás. **IMPORTANTE:** Mantenha os materiais inflamáveis afastados do grelhador.
- Após a ligação de uma botija de gás nova, efetue um controlo das peças de ligação conforme as instruções dadas no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**.
- Se suspeitar de falta de estanquidade de alguma(s) peça(s), rode o botão de regulação do gás para a posição ○ e feche a alimentação de gás na botija de gás. As peças condutoras de gás devem ser inspecionadas por uma entidade ou um técnico especializado(a) em aparelhos a gás.
- Se o tubo de gás apresentar danos ou marcas de desgaste, deve ser substituído imediatamente. O tubo deve estar sempre esticado. Certifique-se de que não está dobrado ou torcido. Não se esqueça de fechar o gás no grelhador e na botija de gás antes de retirar o tubo.
- Substitua o tubo e o regulador da pressão de gás após um período de utilização de 3 anos a contar da data de compra. Certifique-se de que o regulador da pressão de gás e o tubo estão em conformidade com as respetivas normas EN (regulador de pressão de gás EN 16129 / mangueira de gás EN 16436).
- O comprimento recomendado do tubo de gás é de 90 cm, não devendo exceder os 150 cm.
- Nunca obstrua nem o orifício de admissão de ar, grande e redondo, no fundo da base, nem as ranhuras de ventilação na tampa. Independentemente das circunstâncias, as aberturas de ventilação da câmara da botija de gás nunca devem ser fechadas nem cobertas.
- "Não modifique o aparelho". Se suspeitar de uma avaria, entre em contacto com um técnico qualificado.
- O grelhador é fornecido com o respetivo tubo de gás, incluindo o regulador de pressão do gás. É imprescindível que o tubo de gás seja mantido afastado das superfícies exteriores quentes do grelhador. O tubo não pode ser dobrado. Nos modelos de grelhador com uma guia de tubos, é obrigatório que o tubo seja fixado nessa guia.
- O tubo e o regulador estão em conformidade com a respetiva legislação do país e as normas EN (regulador de pressão de gás EN 16129 / mangueira de gás EN 16436).
- Se a potência total não for alcançada e houver suspeitar de que há uma obstrução da alimentação de gás, entre em contacto com uma entidade ou um técnico especializado(a) em aparelhos a gás.
- Utilize o grelhador sempre só sobre uma base fixa e segura. Durante o funcionamento do grelhador, não o coloque sobre um pavimento de madeira ou outras superfícies inflamáveis. Mantenha o grelhador afastado de materiais inflamáveis.
- Não guarde o grelhador perto de líquidos ou materiais facilmente inflamáveis.
- Se o grelhador for mantido num espaço fechado durante os meses de inverno, é imprescindível que a botija de gás seja removida. Esta botija deve ser sempre guardada ao ar livre, num local bem ventilado, sem qualquer possibilidade de acesso por crianças.
- Antes de colocar o grelhador em funcionamento, proteja-o o melhor possível contra o vento.
- Se não pretender usar novamente o grelhador, depois dele arrefecer proteja-o com uma capa de proteção contra as influências climáticas. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.
- Remova a capa de proteção após uma chuva forte para evitar a acumulação de humidade.
- Nunca deixe o grelhador sem supervisão durante o funcionamento.
- Depois de desligar o grelhador, ele mantém-se quente ainda durante algum tempo. Preste atenção para não se queimar e não colocar objetos no grelhador, pois existe perigo de incêndio.

ENSAIO DE ESTANQUIDADE

AVISO: Durante o ensaio de estanquidade não devem existir fontes de ignição nas proximidades. Também é proibido fumar. Nunca procure fugas de gás com um fósforo aceso ou outra chama aberta! O ensaio de estanquidade deve ser sempre efetuado ao ar livre.

1. O botão de regulação do gás tem de estar na posição .
2. Abra a alimentação de gás na botija e, utilizando uma solução saponácea constituída por 50 % de sabão líquido e 50 % de água, pincele todas as peças condutoras de gás (a ligação na botija de gás/o regulador da pressão de gás/o tubo de gás/a entrada de gás/a ligação na válvula). Também é possível utilizar um spray detetor de fugas. **(veja as figs. 2A e 2B)**
3. A formação de bolhas na solução saponácea indica a presença de uma fuga. **IMPORTANTE:** O grelhador só deve ser utilizado se todos os pontos de fuga tiverem sido eliminados. Feche a alimentação do gás na botija de gás.
4. Elimine os pontos de fuga, apertando das ligações, se tal for possível, ou substituindo as peças com defeito.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se a fuga persistir, contacte o seu revendedor local de gás.

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

APRESENTAÇÃO ESPECÍFICA DO AROSA 570 G

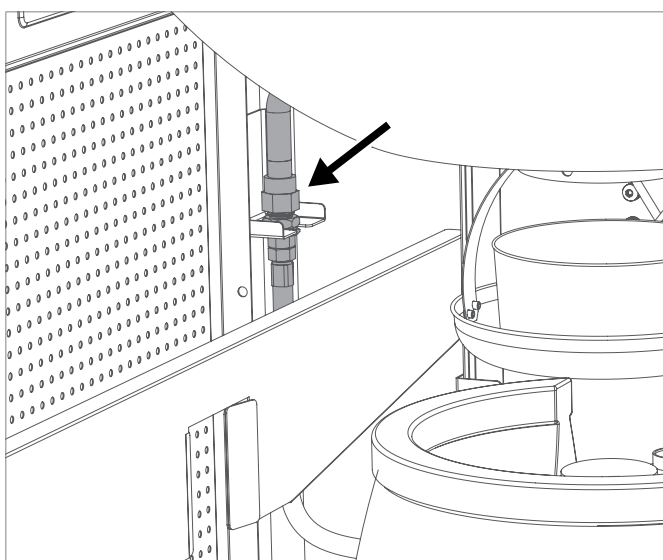


Fig. 2A

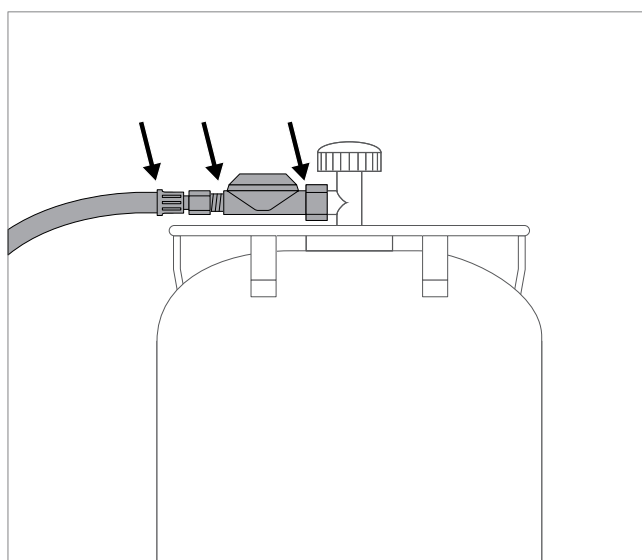
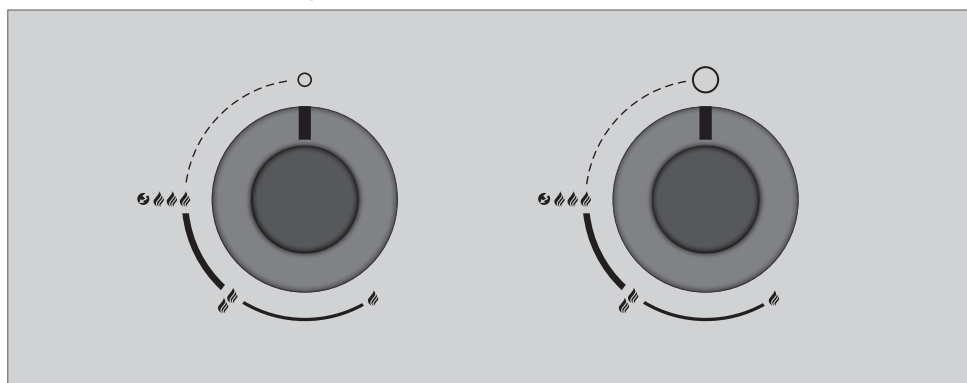


Fig. 2B

EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS DO PAINEL DE COMANDO

Níveis de aquecimento e ignição

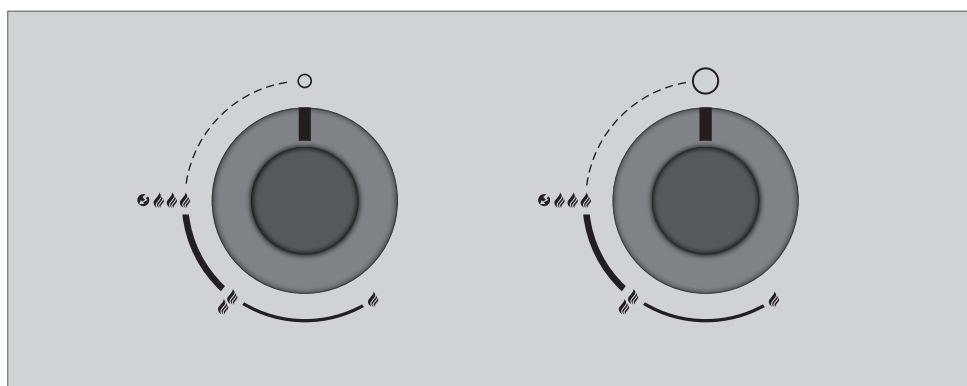


- : posição Desligado
- 🔥 : potência mínima
- 🔥🔥 : potência média
- 🔥🔥🔥 : potência elevada
- 🔥🔥🔥🔥 : Ignição

SISTEMAS DE QUEIMADORES

CAIXA OVAL

Sistemas de grelhadores com dois queimadores circulares

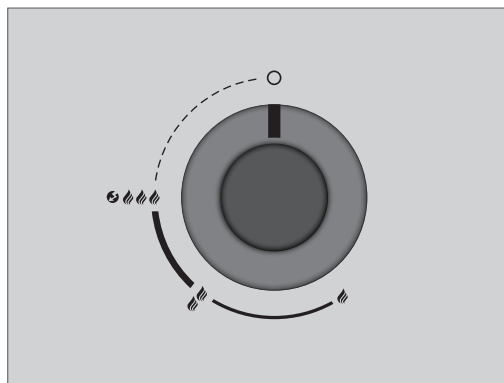


O queimador circular grande alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥. Este queimador foi concebido para utilizações num intervalo de temperaturas médias a elevadas.

O queimador circular pequeno alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥. Este queimador foi concebido para utilizações num intervalo de temperaturas médias a baixas.

QUEIMADOR LATERAL (APLICA-SE APENAS A MODELOS COM QUEIMADOR LATERAL)

Sistema de queimadores do queimador lateral adicional



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

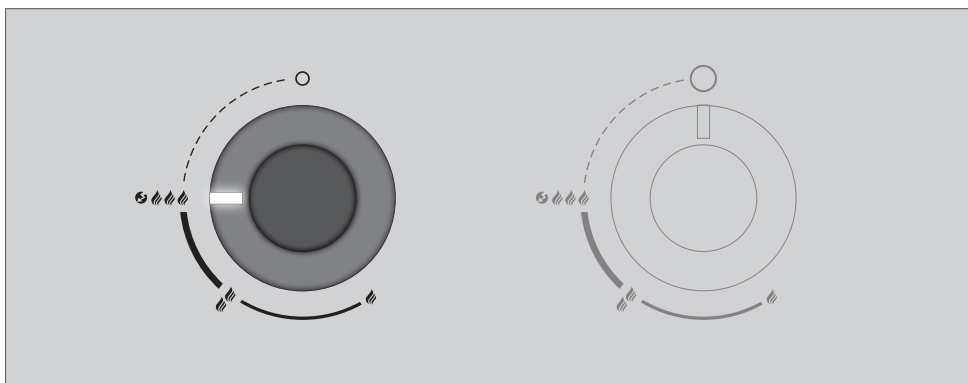
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Lave todos os acessórios que vão estar em contacto com os alimentos.
2. Verifique todas as peças condutoras de gás, conforme descrito no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**. Efetue esta verificação mesmo que o seu AROSA 570 G tenha sido fornecido pelo distribuidor.
3. Ligue o grelhador durante aprox. 20 a 25 minutos no nível 🔥🔥🔥.

INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO

CAIXA OVAL

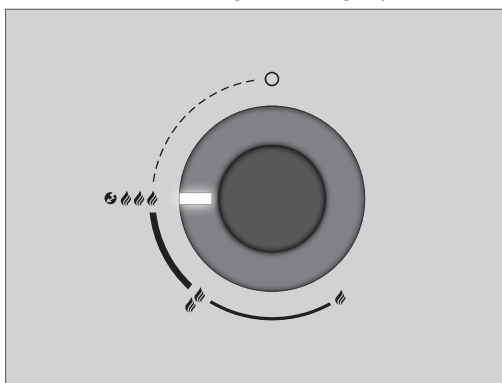
1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador de pressão do gás e a botija de gás estão bem apertadas (siga as instruções do capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**).
2. Abra a tampa do grelhador. **ATENÇÃO:** Nunca acenda o grelhador com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação do gás na botija.
4. Prima o botão de regulação do gás do queimador circular que pretende utilizar e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível 🔥🔥🔥🕒. Mantenha o botão de regulação do gás premido até ser produzida uma faísca e o se gás acender.



5. Se o gás não se acender dentro de 3 segundos, rode o botão de regulação do gás para a posição ○. Aguarde 2 minutos para que o gás que não ardeu se poder dissipar. A seguir, repita o ponto 4.
6. Se, após 3 tentativas, não conseguir colocar o grelhador em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito no capítulo **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

QUEIMADOR LATERAL (APLICA-SE APENAS A MODELOS COM QUEIMADOR LATERAL)

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador de pressão do gás e a botija de gás estão bem apertadas (siga as instruções do capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**).
2. Abra a tampa do queimador lateral. **ATENÇÃO:** Nunca acenda o queimador lateral com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação do gás na botija.
4. Prima o botão de regulação do gás do queimador lateral e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível 🔥🔥🔥🕒. Mantenha o botão de regulação do gás premido até ser produzida uma faísca e o se gás acender.



5. Se o gás não se acender dentro de 3 segundos, rode o botão de regulação do gás para a posição ○. Aguarde 2 minutos para que o gás que não ardeu se poder dissipar. A seguir, repita o ponto 4.
6. Se, após 3 tentativas, não conseguir colocar o queimador lateral em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito no capítulo **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Todos os modelos AROSA estão equipados com o inovador GAS SAFETY SYSTEM (GSS) (ou seja, Sistema de proteção para aparelhos a gás), que compreende os seguintes elementos:

FLAME GUARD

O sistema FLAME GUARD (de proteção da chama) é um sistema fechado que consiste em ignição e chama. Depois de abrir a torneira de gás e acionar a ignição, este sistema inflama o gás. O sistema FLAME GUARD protege a chama das condições climáticas, como vento forte, e garante que os queimadores se acendam espontaneamente, caso se apaguem uma vez*. O que significa que os queimadores acesos funcionam de forma fiável em várias condições climáticas (p. ex. vento).



As vantagens:

- Os queimadores acesos ficam protegidos de forma ótima das condições climáticas.
- É possível grelhar a temperaturas muito baixas a partir de 80 graus, mesmo com vento.
- Previne o vazamento de gás não-inflamado.

* **IMPORTANTE:** Não é possível garantir a cem por cento que os queimadores não se apaguem em condições meteorológicas extremas.

Ao utilizar gás, certifique-se sempre de que nunca deixa o grelhador a funcionar sem supervisão. Todos os ensaios foram realizados de acordo com as condições do laboratório.

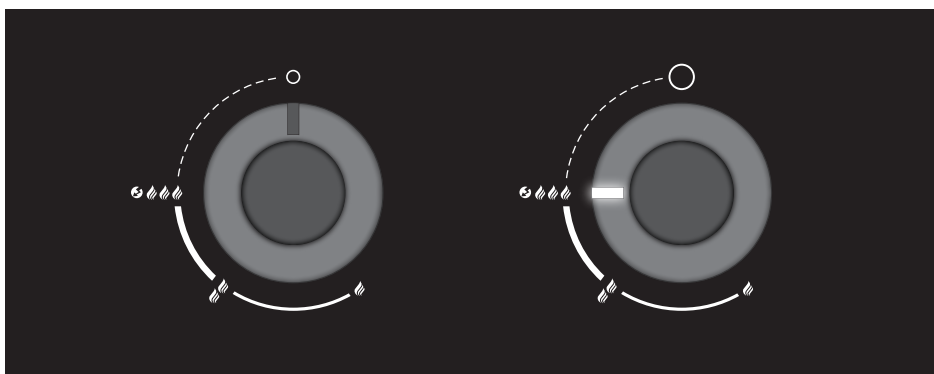
SAFETY LIGHT

Segurança comprovada que brilha. A SAFETY LIGHT (luz de segurança) do seu AROSA 570 G é ativada assim que o botão de regulação do gás é rodado da posição , no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição , abrindo assim a alimentação de gás. Os LED estão localizados nos respetivos reguladores rotativos. O fornecimento de energia à SAFETY LIGHT é assegurado pelas pilhas AAA fornecidas.

A vantagem:

- Esta luz de segurança recorda que a válvula ainda está aberta e que o gás está a circular.*















* **IMPORTANTE:** Depois de grelhar, lembre-se de fechar a alimentação de gás na botija de gás e de fechar a torneira de gás.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)

Todos os modelos AROSA estão equipados com a mais recente geração de queimadores, que permite usar um intervalo de temperaturas contínuo e ininterrupto de 80 a 360 graus. Esta tecnologia abre-lhe possibilidades completamente novas de utilizar o seu grelhador, uma vez que pode grelhar, cozinhar ou assar em todos os intervalos de temperaturas.

Intervalos de temperaturas/Aplicação:

	TEMPERATURA	QUEIMADOR PEQUENO	QUEIMADOR GRANDE
mín.	aprox. 80*		
méd.	aprox. 120*		
máx.	aprox. 170*		
mín.	aprox. 170*		
méd.	aprox. 240*		
máx.	aprox. 300*		
máx. absoluta	aprox. 360*		

* Valores de referência sem influências meteorológicas

SUGESTÕES E TRUQUES:

Cozinhar a baixas temperaturas (80 a 130 graus):

Regule o seu grelhador para uma temperatura de 80 graus, criando assim as condições perfeitas para cozinhar carne ou peixe a 80 graus ou para manter os alimentos quentes (posição padrão do funil).

No intervalo de temperaturas de 110 a 130 graus, pode preparar na perfeição os clássicos do churrasco, como bifes de vaca, carne de porco ou costeletas (posição padrão do funil).

Grelhar, cozinhar, assar (130 a 220 graus):

No intervalo de temperaturas entre 130 a 220 graus, a carne e o peixe, entre outros, podem ser grelhados perfeitamente e de forma uniforme (posição padrão do funil). Este intervalo de temperaturas é particularmente adequado para peças de carne de grandes dimensões. Este intervalo de temperaturas também é ideal para cozinhar ou assar.

Alta temperatura (220 a 360 graus):

Com uma temperatura máxima até 360 graus, os seus bifes ficam perfeitamente grelhados, com um aspeto de fazer crescer água na boca. Além disso, a temperatura máxima é ideal para preparar pizzas crocantes ou quiches (posição padrão do funil).

SISTEMA DE FUNIL ÍMPAR

Seja para grelhar ou cozinhar, seja para assar, quando o sistema de funil **OUTDOORCHEF**, único no seu género, está colocado na posição padrão, assegura uma repartição uniforme do calor no interior da caixa oval, evitando uma queima prejudicial de gorduras, uma vez que os queimadores estão completamente protegidos.

A gordura que pinga não se inflama, escorrendo pelo funil esmaltado para o tabuleiro de recolha por baixo da caixa oval. O que lhe permite estar descontraidamente com os seus convidados enquanto o grelhador prepara os seus grelhados na perfeição, já que os alimentos não têm de ser virados.

Carne, peixe, vegetais, entre outros, ficam especialmente suculentos, tenros e estaladiços. Como parte dos sucos da carne e da gordura dos alimentos em geral que pinga no funil se evapora, a carne, o peixe e os vegetais adquirem um cheiro a grelhados absolutamente inimitável.

A uma temperatura de até 360 graus, as pizzas, as quiches ou o pão são sempre um sucesso, como se tivessem sido confeccionados num forno de pedra. Ao usar o queimador pequeno, os alimentos são grelhados com particular delicadeza a temperaturas baixas em torno de 80 graus – ou seja, as melhores condições para peças de carne excepcionalmente macias de grandes dimensões, como, por exemplo, rosbife, costeletas com osso (o chamado bife "tomahawk") ou ainda bifes "Rib-Eye" inteiros.

Se rodar o funil para a posição de vulcão, pode trabalhar a partir de baixo com uma temperatura muito alta e concentrada (até 500 graus), perfeita para os acessórios **OUTDOORCHEF** como, por exemplo, o wok para grelhar, o prato aromatizante ou o prato em ferro fundido.

Graças ao funil, o interior do grelhador oval a gás fica sempre limpo, pelo que a sua limpeza praticamente não dá trabalho.

SUGESTÃO: Recomendamos que, antes de limpar o funil, aqueça o grelhador à potência máxima durante 10 minutos (posição padrão). Em seguida pode usar uma escova de latão própria para limpar o funil. Recomendamos que utilize a escova para funis **OUTDOORCHEF**.

Pode encontrar mais informações sobre os nossos acessórios em: WWW.OUTDOORCHEF.COM

POSIÇÃO PADRÃO



A posição padrão é a posição ideal do funil para a maior parte dos casos, garantindo uma circulação inigualável do calor no interior da caixa oval. Os alimentos ficam grelhados de forma uniforme de todos os lados, sem ter de os virar. A carne, o peixe, os vegetais, entre outros, ficam especialmente suculentos, tenros e estaladiços.

Assim, a posição padrão é a ideal para cozinhar qualquer tipo de carne, grelhar peixe na perfeição, gratinar, obter vegetais estaladiços e para confeccionar pizzas, quiches ou pão.







POSIÇÃO DE VULCÃO



Se rodar o funil para a posição de vulcão, pode trabalhar a partir de baixo com uma temperatura muito alta e concentrada, perfeita para os acessórios **OUTDOORCHEF** como, por exemplo, o wok para grelhar, o prato aromatizante ou o prato em ferro fundido.

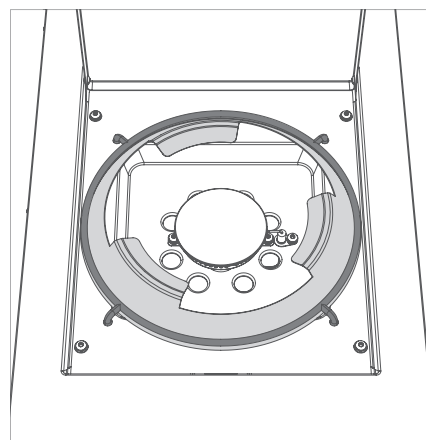
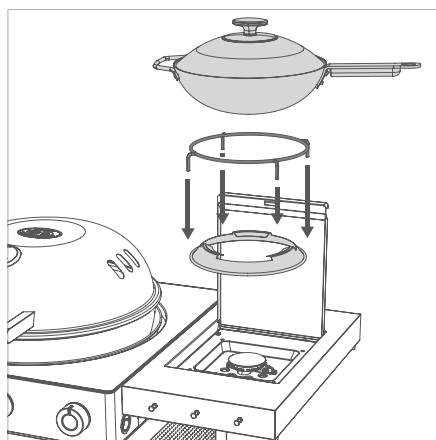
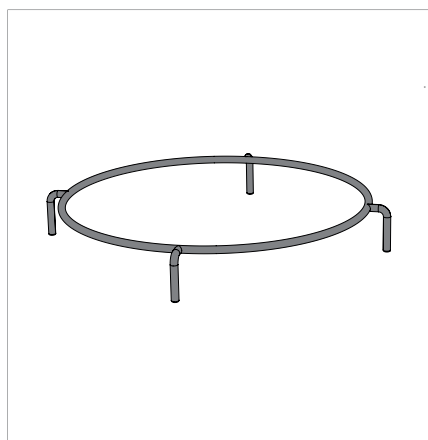
Ou seja, a posição de vulcão é a posição perfeita para uma cozedura rápida de, por exemplo, bifes de atum, vieiras ou vegetais no wok.




INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR OVAL A GÁS

1. Coloque o funil na posição desejada (posição padrão ou posição de vulcão).
ATENÇÃO: Quando estiver a fazer grelhados, use sempre luvas resistentes ao calor para alterar a posição do funil.
NOTA: Quando grelhar e cozinhar na posição de vulcão no nível , mantenha a tampa aberta. Na posição de vulcão, o grelhador só pode ser utilizado com a tampa fechada no nível .
2. Se necessário, selecione o respetivo acessório.
3. Feche a tampa e pré-aqueça o grelhador durante aprox. 10 a 15 minutos no nível .
4. Coloque os alimentos sobre a grelha e regule a temperatura continuamente ao seu gosto entre  e .
5. Depois de grelhar, rode sempre o botão de regulação do gás para a posição . A seguir, feche a alimentação de gás na botija de gás. A torneira da botija também deve ser fechada, mesmo se a botija estiver vazia.
6. **ATENÇÃO:** A gordura quente recolhida no tabuleiro de recolha de gorduras pode causar queimaduras. Deixe arrefecer completamente a gordura antes de remover o tabuleiro de recolha de gorduras.
7. Depois de grelhar, deixe arrefecer o grelhador completamente antes de o deslocar, mover ou limpar.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PARA O QUEIMADOR LATERAL (APLICA-SE APENAS A MODELOS COM QUEIMADOR LATERAL)

1. Antes de colocar o queimador em funcionamento, coloque o acessório de cozedura fornecido.
2. Selecione o acessório apropriado ou a frigideira, e coloque-o(a) sobre o acessório de cozedura. Para usar o BBQ WOK OUTDOORCHEF (acessório disponível em separado), utilize o suporte do wok fornecido.



3. Regule a temperatura continuamente ao seu gosto entre  e .
4. Após um breve pré-aquecimento do acessório ou da frigideira, adicione os alimentos e cozinhe-os.
5. Depois de os cozinhar, rode sempre o botão de regulação do gás para a posição . A seguir, feche a alimentação de gás na botija de gás. A torneira da botija também deve ser fechada, mesmo se a botija estiver vazia.
6. Depois de grelhar, deixe arrefecer o grelhador completamente antes de o deslocar, mover ou limpar.
7. Não utilize recipientes de cozedura de < 160 mm e > 270 mm na área de cozedura lateral.

O ACESSÓRIO DE COZEDURA

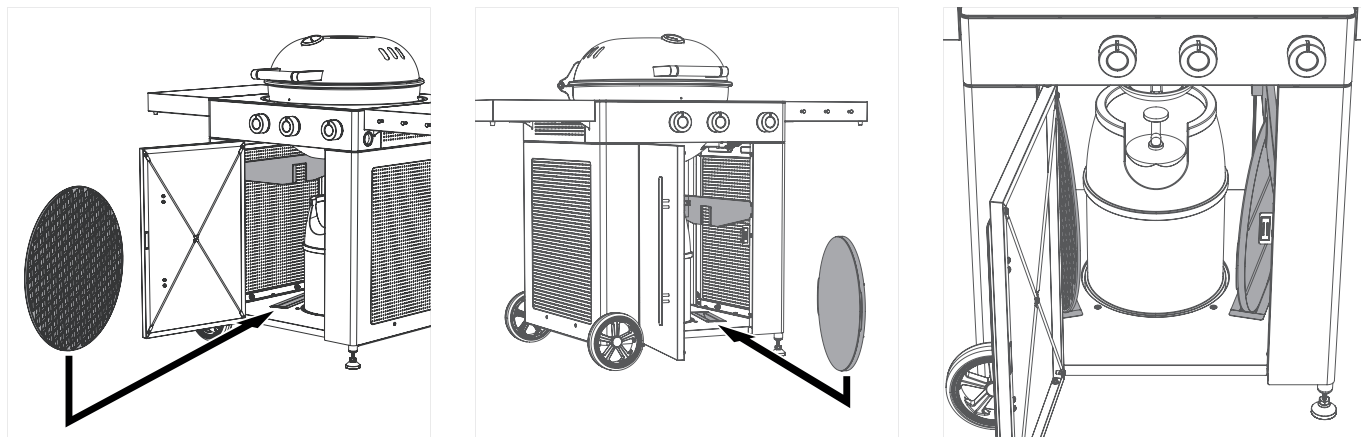
APLICAÇÃO

Quando este acessório estiver a ser utilizado no grelhador, nunca lhe toque sem as luvas para grelhar calçadas. Nunca coloque o acessório de cozedura quente sobre superfícies inflamáveis ou sensíveis ao calor.

LIMPEZA

O acessório de cozedura pode ser facilmente limpo na máquina de lavar a louça.

ESPAÇO PARA ARMAZENAMENTO DO SEU AROSA 570 G



Todos os modelos AROSA 570 G estão equipados com um suporte no interior do grelhador para arrumar uma grelha adicional em ferro fundido Diamond e uma pedra para pizza (acessórios adicionais, a serem encomendados separadamente).

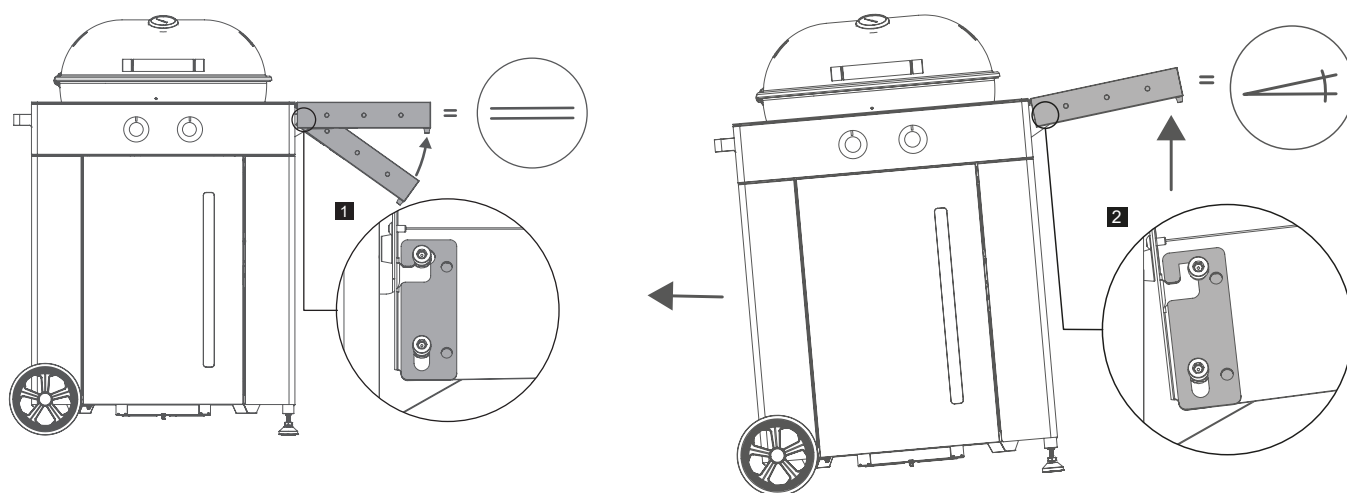
INFORMAÇÃO: Outros acessórios, como a grelha em ferro fundido Diamond e a pedra para pizza, podem ser encontrados em WWW.OUTDOORCHEF.COM ou junto do seu distribuidor.

O ESPAÇO PARA ARMAZENAMENTO DOS MODELOS COM REVESTIMENTO TÊXTIL **(APLICA-SE APENAS A MODELOS COM REVESTIMENTO TÊXTIL)**

O equipamento com os acessórios acima mencionados é feito através da parte traseira aberta do grelhador.

Do lado esquerdo do revestimento têxtil do seu Arosa 570 G encontra uma abertura com fecho éclair. Essa abertura permite-lhe abrir e fechar facilmente o alimentação de gás. Além disso, o tabuleiro de recolha de gorduras pode ser facilmente removido lateralmente para limpeza.

MOVER E MANOBRAR O AROSA 570 G



A prateleira lateral estável do seu Arosa 570 G também serve para mover e manobrar o seu grelhador.

A mesa lateral à direita tem uma função de bloqueio (ver ilustração abaixo) - para manobrar a grelha basta levantar a mesa lateral para colocar o grelhador na posição desejada.

SUGESTÕES E TRUQUES

GRELHAR COM A CAIXA OVAL A GÁS

Posição padrão

Peças de carne de maiores dimensões (p. ex. bifés, entrecosto, costeletas inteiras ou frangos inteiros): Graças ao exclusivo sistema de funil, não é necessário virar as peças de carne de maiores dimensões enquanto estão a ser grelhadas. O calor do queimador a gás sobe pelos lados interiores da caixa oval, distribuindo-se uniformemente por toda ela. Coloque os alimentos sobre a grelha pré-aquecida e feche a tampa. Ao colocar os alimentos na grelha, deixe sempre algum espaço entre eles. Com o fechar a tampa, os alimentos são cozinhados uniformemente de todos os lados e os sucos permanecem na carne.

Para não deixar nada ao acaso ao cozinhar peças de maiores dimensões, recomendamos a utilização dos nossos termómetros, p. ex. o GOURMET CHECK PRO OUTDOORCHEF – o termómetro que mede a temperatura no centro da peça para que obtenha resultados perfeitos, facilmente controláveis através da aplicação oficial OUTDOORCHEF.

Na posição padrão, também pode assar com toda a perfeição: por exemplo, surpreenda a sua família e os seus amigos com uma pizza caseira feita na nossa pedra para pizza OUTDOORCHEF, que se encaixa perfeitamente na caixa oval. Pré-aqueça a pedra para pizza durante 20 minutos no nível máximo antes de cozinhar a pizza. Será recompensado com uma massa crocante, tal como no restaurante italiano.

Com o acessório certo o seu grelhador OUTDOORCHEF é ainda mais divertido. Grelhar, cozinhar ou assar: dê asas à sua criatividade e faça novas experiências.

Para mais informações sobre a nossa ampla gama de acessórios, bem como sobre a aplicação, consulte: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Posição de vulcão


Perfeita para utilização com acessórios OUTDOORCHEF sempre que seja necessária uma concentração de temperaturas elevadas, a partir de baixo, nos acessórios, como o prato em ferro fundido OUTDOORCHEF ou o wok para grelhar OUTDOORCHEF.

COZINHAR NO QUEIMADOR LATERAL (APLICA-SE APENAS A MODELOS COM QUEIMADOR LATERAL)

O queimador lateral é perfeito para a preparação de várias entradas, como camarão com alho e azeite, para a preparação de acompanhamentos, como legumes salteados, ou para a preparação de molhos enquanto grelha. Para tal, recomendamos como acessório o prato aromatizante OUTDOORCHEF, que faz de cada refeição um êxito.

Para mais informações sobre a nossa ampla gama de acessórios, consulte: WWW.OUTDOORCHEF.COM

DEPOIS DE GRELHAR

1. Rode o botão de regulação do gás de cada queimador para a posição .
2. Feche a alimentação do gás na botija de gás.
3. Deixe o grelhador arrefecer totalmente para o limpar.
4. Cubra o grelhador com a capa de proteção adequada.

LIMPEZA

Entre as várias utilizações do grelhador não são necessárias grandes limpezas, visto que a maior parte da gordura se vaporiza ou é recolhida no tabuleiro de recolha. Caso a sujidade seja mais profunda, aqueça o grelhador durante aproximadamente 10 minutos à potência máxima. Para limpar a grelha e o funil, utilize uma escova própria para grelhadores **com** cerdas de latão (não de aço).

ATENÇÃO: Ao limpar o interior do grelhador ao redor do sistema de queimadores, certifique-se de que não danifica as peças do queimador.

ATENÇÃO: Limpe o exterior do grelhador e as superfícies de apoio apenas com produtos de limpeza comerciais e não agressivos (p. ex., detergente comercial). Ao usar produtos de limpeza especiais para grelhadores (não recomendado), recomendamos que os teste primeiro numa área não visível.

AS GRELHAS EM FERRO FUNDIDO (NÃO INCLUÍDAS, DISPONÍVEIS SEPARADAMENTE)

APLICAÇÃO

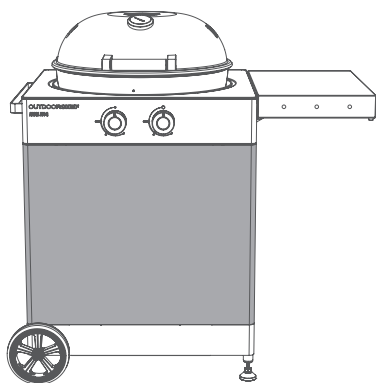
Limpe as grelhas em ferro fundido com água antes da primeira utilização. Durante a utilização no grelhador, nunca toque nas grelhas sem luvas para grelhar calçadas. Enquanto estiverem quentes, não coloque as grelhas em ferro fundido sobre superfícies inflamáveis ou sensíveis ao calor.

Para facilitar a remoção das grelhas em ferro fundido, pode usar o elevador de grelha.

LIMPEZA

- Deixe aquecer as grelhas em ferro fundido no grelhador durante cerca de 10 minutos à potência máxima
- Use uma escova **com** cerdas de latão (não de aço)
- Deixe arrefecer completamente a grelha e a escova
- Após a limpeza, unte ligeiramente a grelha com óleo alimentar.

INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO PARA O REVESTIMENTO TÊXTIL (APLICA-SE APENAS A MODELOS COM REVESTIMENTO TÊXTIL)



RESISTÊNCIA ÀS INTEMPÉRIES

O revestimento têxtil do seu Arosa 570 G é constituído por um tecido exterior especialmente desenvolvido para utilização no exterior. Este tecido é resistente aos raios UV e às intempéries.

Para uma durabilidade máxima do revestimento têxtil, recomendamos que, após cada utilização, proteja o seu Arosa 570 G com a capa de proteção **OUTDOORCHEF** adequada contra as condições climáticas, a sujidade e o pólen.

HUMIDADE

Se o revestimento têxtil ficar molhado, recomendamos sempre que o deixe secar completamente antes de cobrir o grelhador com a capa de proteção. Apesar da resistência às intempéries, a condensação pode provocar encharcamento e formação de bolor.

NÃO UTILIZAÇÃO PROLONGADA

Se não utilizar o grelhador durante um período longo (> 2 meses), recomendamos que retire o revestimento têxtil e que o guarde separadamente, num local seco e escuro.

CUIDADO E LIMPEZA

Se o revestimento têxtil do seu AROSA 570 G estiver sujo, pode limpá-lo facilmente com água morna e um produto de limpeza suave que remova sujidade e gordura (p. ex. detergente comercial, não agressivo).

Como auxílio, use uma esponja (lado macio) ou uma escova macia (sem cerdas de metal, sem escovas de plástico rígido).

Para evitar a descoloração, recomendamos que teste o produto de limpeza num local não visível antes da limpeza.

ATENÇÃO: Uma vez que se trata de um tecido especial, este revestimento não pode ser lavado na máquina. Caso contrário, a proteção UV ficaria danificada.

GOSTARIA DE CONFERIR UM ESTILO COMPLETAMENTE NOVO AO SEU AROSA 570 G?

É fácil. Estão disponíveis outros revestimentos têxteis em várias cores e padrões fantásticos como acessório. Para mais informações, consulte WWW.OUTDOORCHEF.COM ou o seu distribuidor.

INSTRUÇÕES DE CUIDADO PARA APLICAÇÕES DE BAMBU (VELJA LE ZA MODELE Z BAMBUSOVIMI APLIKACIJAMI)

PRODUTO NATURAL BAMBU

O bambu é um produto natural, e é por isso que podem ocorrer variações naturais na estrutura e cor.

As aplicações de bambu do seu Arosa 570 G serão expostas às intempéries tais como luz solar, calor e humidade, o que provocará um processo natural de envelhecimento e correspondentes mudanças de cor (aumentando a coloração cinzenta ao longo do tempo), dando a cada grelhador o seu próprio carácter.

Este processo natural de envelhecimento pode ser retardado em conformidade, através de cuidados regulares (ver instruções de limpeza e manutenção) e cobertura consistente do grelhador quando não está a ser utilizado.

RESISTÊNCIA AO TEMPO

Tal como outros produtos de bambu para uso exterior (por exemplo, mobiliário de bambu), as aplicações de bambu do Arosa 570 G devem ser protegidas dos raios UV, chuva e humidade, tanto quanto possível.

Em condições húmidas, por exemplo, após fortes chuvas, as aplicações de bambu do Arosa 570 G devem ser limpas a seco antes de cobrir a grelha com a cobertura.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA E CUIDADOS

Limpar as aplicações de bambu com um pano húmido e certificar-se de utilizar apenas um detergente suave (por exemplo, líquido de lavagem disponível comercialmente) e depois limpar a superfície com um pano seco.

Recomendamos que trate as aplicações de bambu com uma loção de bambu ou óleo de bambu disponível comercialmente a cada 1-2 anos.

MANUTENÇÃO

O cuidado regular do seu grelhador contribui para o manter em boas condições de funcionamento.

- Inspeccione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas e outros insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- Se o grelhador for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos e uniões roscadas estão bem apertados.
- Se não utilizar o grelhador durante um período longo, deve efetuar um **ENSAIO DE ESTANQUIDADE** antes de o utilizar novamente. Em caso de dúvida, contacte o seu fornecedor local de gás ou o agente que lhe vendeu o grelhador.
- Antes de guardar o grelhador, lubrifique todas as partes metálicas, a fim de evitar a corrosão.
- Após um armazenamento prolongado, e, pelo menos, uma vez durante a época de grelhados, verifique se o tubo de gás apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. Um tubo de gás danificado tem de ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo **INDICAÇÕES DE SEGURANÇA**.
- Depois de o grelhador ter arrefecido completamente, cubra-o com uma capa de proteção **OUTDOORCHEF** adequada contra influências climáticas.
- Para evitar condensação, depois de chover retire a capa de proteção. As capas de proteção podem ser adquiridas numa loja especializada.

ATENÇÃO: Não coloque, de modo algum, objetos quentes como grelhas, grelhadores e frigideiras de ferro fundido nas superfícies de apoio do seu grelhador. A pintura da grelha pode ficar danificada.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O gás não se acende:

- Verifique se a alimentação de gás da botija de gás está aberta.
- Certifique-se de que a botija tem gás suficiente.
- Verifique se o elétrodo ao pé do queimador emite uma faísca.

ATENÇÃO: Este teste só pode ser efetuado com a alimentação de gás fechada!

Não há faísca:

- Certifique-se de que a pilha está inserida corretamente (nos grelhadores com ignição elétrica).
- Verifique se a distância entre o queimador e o elétrodo está compreendida entre 5 e 8 mm.
- Verifique se os cabos estão inseridos e apertados firmemente na ignição elétrica e no elétrodo.
- Insira duas pilhas novas (tipo AAA, LR03, 1,5 Volt) na ignição elétrica.

A SAFETY LIGHT não funciona:

- Verifique se a alimentação de gás foi aberta com os botões de regulação do gás. (com a válvula da botija de gás fechada).
- Certifique-se de que as pilhas da luz de segurança estão corretamente inseridas.

Se, após a verificação destes pontos, continuar sem conseguir acender o grelhador, contacte o revendedor local.

GARANTIA AO CONSUMIDOR

1. Garantia e relação com outros direitos do comprador

Com a compra deste produto **OUTDOORCHEF** junto de um distribuidor autorizado, é-lhe concedida, como cliente final particular (consumidor), uma garantia do fabricante pela Outdoorchef AG ("OC").

A garantia do fabricante concede-lhe o direito de apresentar reivindicações ao abrigo da garantia contra o respetivo emitente, e em conformidade com o presente acordo. As reivindicações ao abrigo da garantia são aplicáveis juntamente com outros direitos contratuais ou legais do consumidor. Esta garantia não exclui nem limita esses outros direitos. Consequentemente, o consumidor também pode fazer valer as suas outras reivindicações contratuais ou legais contra as entidades obrigadas em causa. Assim, por exemplo, reivindicações ao abrigo da Lei de Responsabilidade do Produto não são afetadas por esta garantia.

Enquanto comprador, o consumidor também tem a possibilidade de, em particular, fazer valer reclamações contratuais ao abrigo de garantia contra o vendedor. Desta forma, por exemplo, e ao abrigo desta garantia, uma possível rescisão do contrato de compra só pode ser feita valer contra o vendedor, e não contra a OC.

2. Partes e condições da garantia

O emitente da garantia é a OC. O beneficiário da garantia é qualquer cliente final que adquira um produto novo a um distribuidor autorizado, para fins privados. A aquisição é realizada mediante a apresentação do comprovativo de compra. Uma aquisição para fins privados ocorre quando o produto é adquirido por uma pessoa singular para fins que, essencialmente, não podem estar associados à sua atividade comercial nem à sua atividade profissional independente.

Se for reconhecido um caso de garantia, o consumidor deve fazer valer as reivindicações ao abrigo de garantia, no prazo de dois meses, junto do emitente da garantia. Caso contrário, as reivindicações ao abrigo de garantia ficarão excluídas. No que diz respeito a defeitos óbvios, esta limitação do período começa no momento de receção do produto. **A** OC recomenda ao consumidor que verifique o produto quanto a defeitos imediatamente após a sua receção.

3. Âmbito

A garantia é válida a partir da data da compra e é concedida nos seguintes casos, desde que não existam factos de exclusão, nos termos do disposto no n.º 4:

- de 3 anos para a caixa oval esmaltada (base e tampa) contra corrosão.
- de 3 anos para a grelha esmaltada contra corrosão ou queimadura.
- de 3 anos para todas as peças de aço inoxidável contra corrosão ou queimadura.
- Esmalte com defeitos antes da primeira utilização
- de 2 anos para todas as restantes anomalias de fabrico/material

Irregularidades, diferenças de cor do esmalte ou defeitos mínimos insignificantes para o funcionamento e razoáveis para o consumidor enquanto cliente, tais como pontos de apoio relacionados com a produção na borda inferior da tampa ou nas pegas, não são considerados defeitos. Em caso de reivindicação ao abrigo de garantia, a OC substituirá, à sua escolha, ou as peças danificadas ou defeituosas na totalidade, ou o produto. Na medida do razoável para o consumidor enquanto cliente, poder-se-á proceder à substituição por um modelo comparável mais recente, como, por exemplo, por um modelo sucessor. Se a funcionalidade do produto não for afetada por um defeito e, na medida do razoável para o consumidor enquanto cliente, também pode ser oferecida uma compensação financeira adequada em vez da reparação. Durante o período de processamento da garantia (verificação e eventual substituição), o comprador não tem qualquer direito de reivindicar um produto de substituição ou outra compensação à OC. A execução da garantia ativa não causa um prolongamento nem um reinício do prazo de vigência da garantia. As peças que foram substituídas passam a ser propriedade da OC. O prazo de vigência da garantia só é reiniciado em caso de substituição do produto.

Esta garantia não cobre nenhuma outra reivindicação contra o emitente da garantia. No entanto, não são excluídas nem limitadas as reivindicações do consumidor com base noutros fundamentos jurídicos (ver também o n.º 1 acima).

4. Exclusão

A garantia não será válida nos seguintes casos:

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

5. Processamento da garantia

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

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pelo seguinte grupo empresarial

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

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

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Gás	Butano G30/Propano G31
I ₃₊ (28/30/37mbar)	Butano 30mbar/ Propano 37mbar
I _{3B/P} (30mbar)	Butano/Propano 30mbar
I _{3B/P} (50mbar)	Butano/Propano 50mbar
Consumo de gás total	686 g/h

CAIXA OVAL

Potência	
- queimador pequeno	2,90 kW
Consumo de gás	210 g/h
- queimador grande	6,60 kW
Consumo de gás	476 g/h

Bicos (28-30/37mbar)

- Bico do queimador pequeno	0,78 mm/marcação: BD
- Bico do queimador grande	1,22 mm/marcação: BG

Bicos (50mbar)

- Bico do queimador pequeno	0,68 mm/marcação: AU
- Bico do queimador grande	1,06 mm/marcação: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Gás	Butano G30/Propano G31
I ₃₊ (28/30/37mbar)	Butano 30mbar/ Propano 37mbar
I _{3B/P} (30mbar)	Butano/Propano 30mbar
I _{3B/P} (50mbar)	Butano/Propano 50mbar
Consumo de gás total	914 g/h

CAIXA OVAL

Potência	
- queimador pequeno	2,90 kW
Consumo de gás	210 g/h
- queimador grande	6,60 kW
Consumo de gás	476 g/h

Bicos (28-30/37mbar)

- Bico do queimador pequeno	0,78 mm/marcação: BD
- Bico do queimador grande	1,22 mm/marcação: BG

Bicos (50mbar)

- Bico do queimador pequeno	0,68 mm/marcação: AU
- Bico do queimador grande	1,06 mm/marcação: AI

QUEIMADOR LATERAL

Potência	3,20 kW
Consumo de gás	228 g/h
Bico (28-30/37mbar)	0,88 mm/marcação: AH
Bico (50mbar)	0,76 mm/marcação: AK

Ignição elétrica

Para a operação da ignição elétrica, precisa de duas pilhas (tipo AAA, LR03, 1,5 Volt).

Nota sobre a indicação de temperatura

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

Página de Internet

Encontra outras informações, sugestões, truques, receitas e tudo o que precisa saber sobre os produtos **OUTDOORCHEF** em OUTDOORCHEF.COM



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

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

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

IMPORTANT:
Începeți prin a nota numărul de serie al grătarului dvs. cu bazin sferic cu gaz de pe verso, pe acest manual cu instrucțiuni de utilizare. În funcție de modelul de grătar puteți găsi numărul pe **eticheta cu specificații tehnice**, care se află fie pe rama 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.

IMPORTANT PENTRU SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ

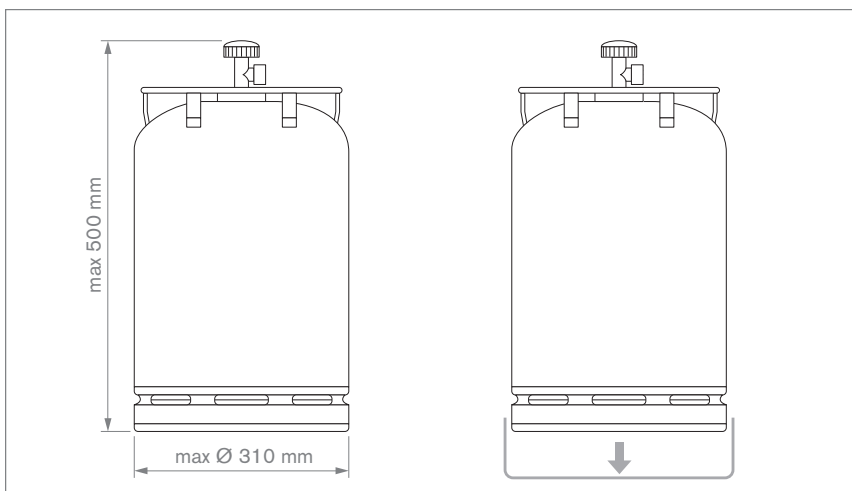
Persoanele care utilizează grătarul trebuie să cunoască și să respecte procedura exactă de aprindere. Copiii nu au voie să folosească grătarul. Instrucțiunile de asamblare trebuie respectate cu strictețe. Asamblarea necorespunzătoare poate avea consecințe periculoase.

Nu amplasați grătarul în apropierea lichidelor și a materialelor inflamabile sau a buteliilor de rezervă. Nu așezați grătarul sau butelia (buteliile) în spații închise, fără ventilație.

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu bazin sferic cu gaz. Grătarul se va utiliza numai în exterior și trebuie să se păstreze o distanță de siguranță de cel puțin 1,5 m față de obiectele inflamabile.

BUTELIILE DE GAZ

- Pe placa de bază se vor așeza numai butelii de gaz cu greutate netă de maxim 8 kg. Amplasați butelia în spațiul special prevăzut.



- 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 normele naționale. 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 siguranță 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, respectiv să cereți adaptarea acestora.

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 la distanță”
- „Acest aparat trebuie ținut departe de materiale inflamabile în timpul utilizării”
- „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.
- 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:** Nu trebuie să existe surse de aprindere în apropiere.
- După conectarea unei noi butelii cu gaz, verificați racordurile conform instrucțiunilor din **TEST DE ETANȘEITATE**.
- Dacă suspectați că anumite piese au scurgeri, rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ○ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Duceți piesele prin care trece gazul la un magazin de profil, pentru a fi verificate.
- În cazul în care furtunul de gaz dă semne de deteriorare sau uzură, acesta trebuie înlocuit imediat. Furtunul nu trebuie să fie îndoit și nu trebuie să prezinte crăpături. Nu uitați să închideți 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 (regulator de presiune gaz EN 16129 / furtun de gaz EN 16436).
- Lungimea recomandată a furtunului de gaz este de 90 cm și nu trebuie să depășească 150 cm.
- Nu blocați orificiul mare, rotund de aspirație a aerului din partea de jos a bazinului sau fantele de aerisire din capac. Orificiile de ventilare pentru butelia de gaz nu trebuie să fie în niciun caz închise sau acoperite.
- „Nu modificați aparatul”. În cazul în care suspectați o defecțiune, contactați un specialist.
- Grătarul este livrat cu furtunul potrivit de gaz și cu regulatorul integrat de presiune a gazului. Furtunul de gaz trebuie să fie ținut neapărat 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 prevederilor naționale și standardelor EN (regulator de presiune gaz EN 16129 / furtun de gaz EN 16436).
- Dacă nu se ajunge la capacitatea maximă și suspectați că alimentarea cu gaz este blocată, contactați un magazin de profil.
- Folosiți grătarul numai pe o bază solidă și sigură. În timpul funcționării, nu așezați grătarul pe pardoseli din lemn sau pe alte suprafețe inflamabile. Țineți grătarul departe de materialele inflamabile.
- 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 neapărat scoasă. Trebuie să depozitați întotdeauna grătarul în aer liber, într-un loc bine ventilat, la care copiii nu au acces.
- 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.
- 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.

TEST 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. (**consultați Fig. 2A și 2B**)
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 remediate, 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.

AROSA 570 G REPREZENTARE SPECIFICĂ

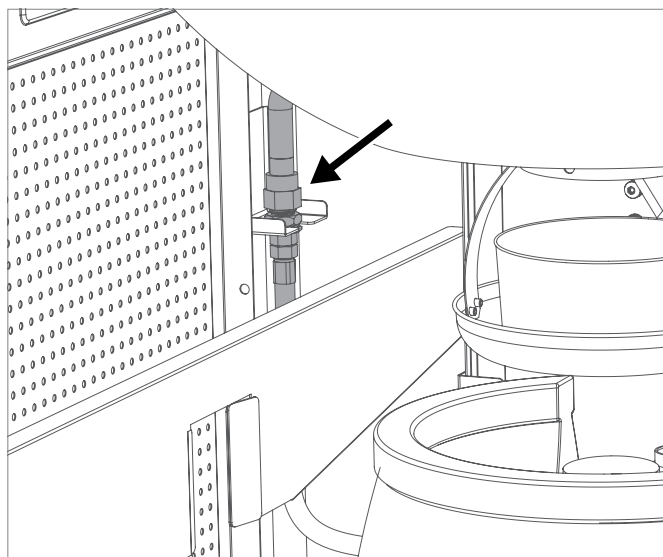


Fig. 2A

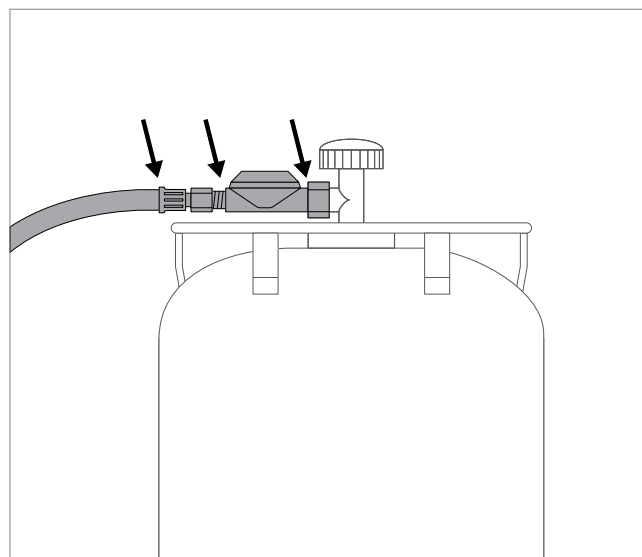
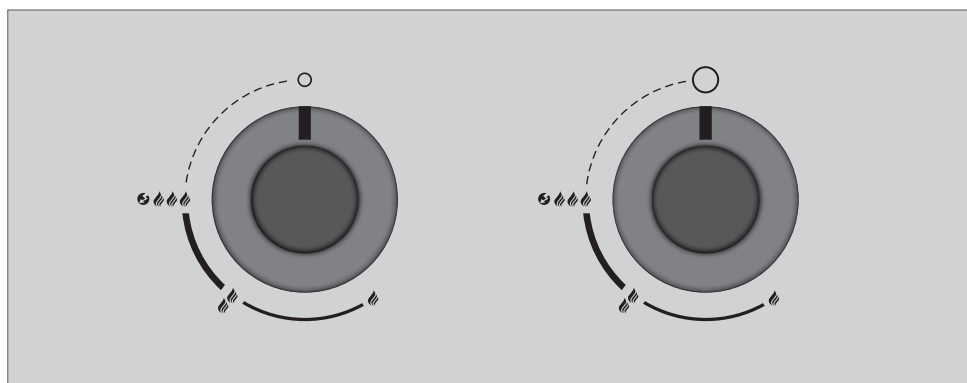


Fig. 2B

EXPLICAREA DESENELOR DE PE CONSOLA DE OPERARE

Niveluri de încălzire și aprindere

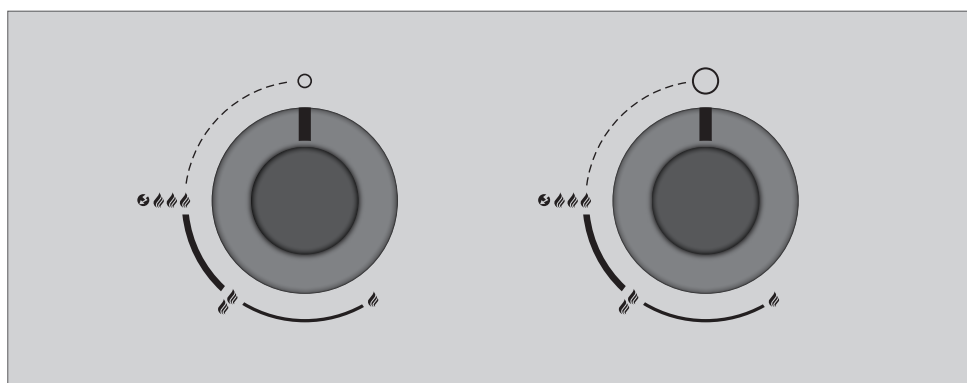


- : poziția oprit
- 🔥 : putere mică
- 🔥🔥 : putere medie
- 🔥🔥🔥 : putere mare
- 🔥🔥🔥🔥 : Aprindere

SISTEME DE ARZĂTOARE

BAZIN SFERIC

Sisteme de grătar cu două arzătoare circulare

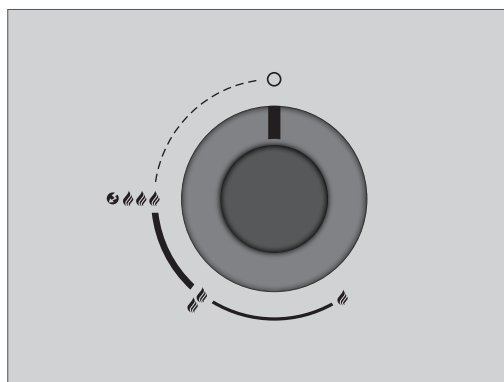


Arzătorul circular mare ajunge la puterea maximă la nivelul 🔥🔥🔥 și la cel mai mic consum la 🔥. Acesta este conceput pentru a fi utilizat în intervale de temperatură, de la valori medii la înalte.

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




SUPRAFAȚĂ LATERALĂ DE GĂTIT (VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU SUPRAFAȚĂ LATERALĂ DE GĂTIT)

Sistemul de arzătoare al suprafeței laterale de gătit suplimentare







Arzătorul atinge la nivelul 🔥🔥🔥 puterea maximă și la 🔥 cel mai mic consum.

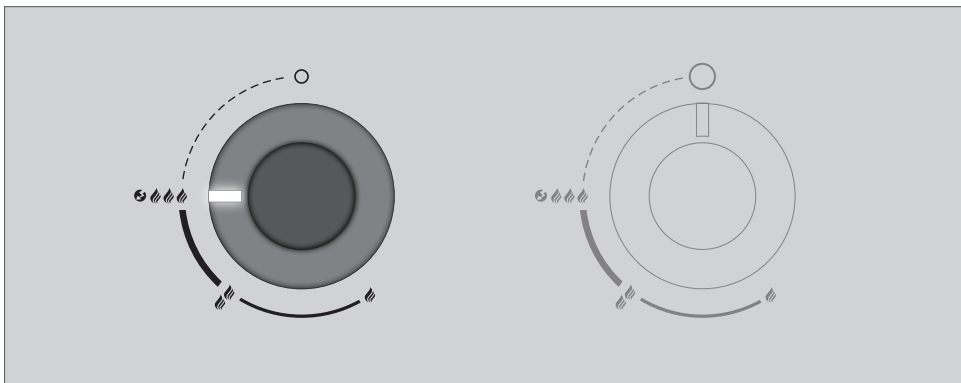
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE


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 **TEST DE ETANȘEITATE**.
Faceți acest lucru, chiar dacă grătarul dvs. AROSA 570 G a fost livrat gata montat de către distribuitor.
3. Lăsați grătarul să ardă aproximativ 20-25 de minute, la nivelul   .

INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE





BAZIN SFERIC

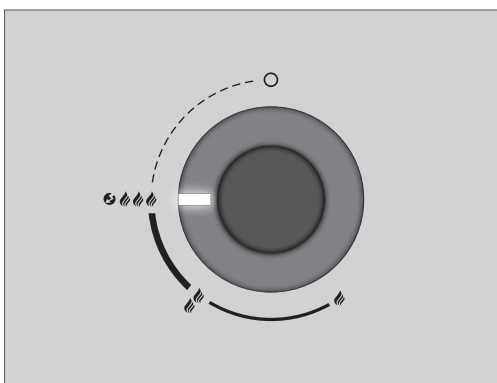
1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți capacul grătarului. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
3. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Apăsăți butonul de reglare a gazului pentru arzătorul circular dorit și rotiți-l spre stânga, la nivelul    . Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când face scânteie și gazul se aprinde.




5. Dacă gazul nu se aprinde în 3 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la . Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a grătarului după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

SUPRAFAȚĂ LATERALĂ DE GĂTIT (VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU SUPRAFAȚĂ LATERALĂ DE GĂTIT)

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TEST DE ETANȘEITATE**).
2. Deschideți capacul suprafeței laterale de gătit. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
3. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Apăsăți butonul de reglare a gazului al suprafeței laterale de gătit și rotiți-l spre stânga, la nivelul    . Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când face scânteie și gazul se aprinde.



5. Dacă gazul nu se aprinde în 3 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la . Așteptați 2 minute, pentru ca gazul nears să se poată evapora. Apoi repetați pasul 4.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a arzătorului suprafeței laterale de gătit după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Toate modelele AROSA sunt prevăzute cu inovatorul GAS SAFETY SYSTEM (GSS), care cuprinde următoarele funcții:

FLAME GUARD



FLAME GUARD este un sistem închis, compus din aprindere și flacără. Acest sistem se aprinde după deschiderea robinetului de gaz și acționarea aprinderii. FLAME GUARD protejează flacăra împotriva condițiilor meteorologice, precum vântul puternic și asigură reaprinderea automată a arzătoarelor, în cazul în care acestea se sting*. În acest fel, arzătoarele aprinse funcționează fiabil sub diverse influențe meteorologice (de ex. vânt).

Avantaje:

- Arzătoarele aprinse sunt protejate optim împotriva influențelor meteorologice.
- Preparare la grătar la temperaturi foarte scăzute, de la 80 de grade, chiar și atunci când bate vântul.
- Previne scurgerea gazului neaprins.

* **IMPORTANT:** Nu există o siguranță sută la sută că arzătoarele nu se sting în condiții meteorologice extreme. În privința manevrării gazului, trebuie să aveți întotdeauna grijă ca grătarul să nu funcționeze niciodată nesupraveheat. Toate testele au fost efectuate în condiții de laborator.

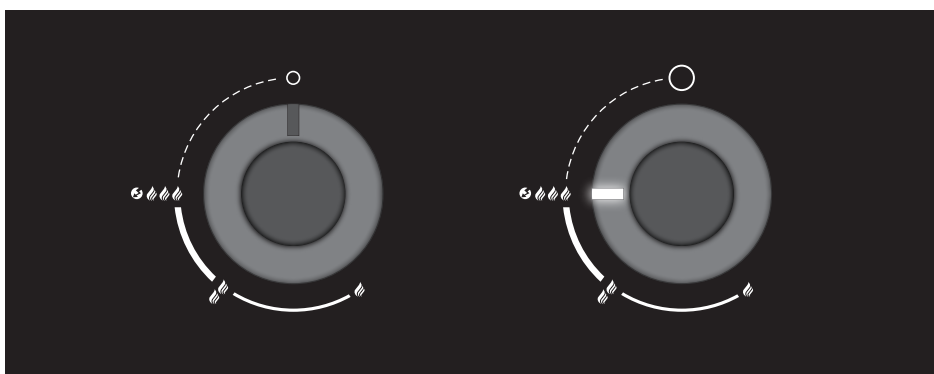
SAFETY LIGHT

Siguranță verificată, care luminează. SAFETY LIGHT al grătarului dvs. AROSA 570 G se activează imediat ce butonul de reglare a gazului este rotit din poziția  spre stânga în direcția  și astfel se deschide alimentarea cu gaz. În butonul rotativ respectiv se găsește LED-ul. Alimentarea cu energie a SAFETY LIGHTS este asigurată prin intermediul acumulatorilor AAA.

Avantajul:

- Safety Light vă amintește că supapa este încă deschisă și gazul curge.*

* **IMPORTANT:** Amintiți-vă întotdeauna ca după folosirea grătarului să închideți alimentarea cu gaz de la butelie și robinetul de gaz.

















GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Toate modelele AROSA dispun de cea mai nouă generație de arzătoare, care vă permite utilizarea unui interval de temperatură uniform, neîntrerupt de 80 - 360 de grade. Acest lucru vă oferă posibilități complet noi de utilizare a grătarului deoarece puteți frige, fierbe sau coace în toate intervalele de temperatură.

Intervale de temperatură/utilizare:

	TEMPERATURĂ	ARZĂTOR MIC	ARZĂTOR MARE
min.	cca. 80*		
mediu	cca. 120*		
max.	cca. 170*		
min.	cca. 170*		
mediu	cca. 240*		
max.	cca. 300*		
max. absolut	cca. 360*		

* Valori de referință fără influențe ale condițiilor meteorologice

SFATURI ȘI TRUCURI:

Gătitul la foc mic (80 – 130 de grade):

Dacă reglați grătarul la o temperatură de 80 de grade, creați condițiile perfecte pentru gătitul la foc mic al cărnii sau peștelui la 80 de grade sau pentru menținerea caldă a preparatelor (pâlnie în poziție standard).

În intervalul de temperatură 110 – 130 de grade, se pregătesc perfect preparate clasice la grătar, precum beef brisket, pulled pork sau spare ribs (pâlnie în poziție standard).

Frigere, fierbere, coacere (130 – 220 de grade):

În intervalul de temperatură 130 – 220 de grade, se frig perfect uniform carnea, peștele și altele asemenea (pâlnie în poziție standard).

Deosebit de potrivit pentru bucăți mari de carne. Acest interval de temperatură se potrivește cel mai bine și pentru fierbere sau coacere.

Temperatură înaltă (220 – 360 de grade):

La căldura maximă de până la 360 de grade, se pregătesc perfect fripturi cu crustă, preparate bine rumenite. În plus, căldura maximă este perfectă pentru a prepara pizza crocantă sau tartă flambată (pâlnie în poziție standard).

SISTEM DE PÂLNIE UNIC

Indiferent dacă este vorba despre frigere, fierbere sau coacere, sistemul de pâlnie unic **OUTDOORCHEF** asigură în poziția standard o distribuție uniformă a căldurii în interiorul bazinului sferic și previne incendiile cauzate de grăsime, întrucât arzătoarele sunt complet ecranate.

Grăsimea care se scurge nu se aprinde, ci curge de-a lungul pâlniei emailate cu porțelan în cuva de colectare de sub bazinul sferic. Dvs. în calitate de gazdă vă puteți dedica relaxat oaspeților în timp ce specialitățile pregătite la grătar sunt fripte perfect pe toată suprafața, întrucât nu este necesară întoarcerea acestora.

Carnea, peștele, legumele și alte alimente similare rămân deosebit de suculente, fragede și crocante. Dat fiind faptul că o parte din grăsimea și sucul cărnii care apare pe pâlnie se evaporă, carnea, peștele și legumele primesc o aromă de grătar excepțională.

La până la 360 de grade, pizza, tartele flambate sau pâinea ajung să aibă o calitate ca atunci când sunt pregătite în cuptor. În cazul utilizării arzătorului mic, alimentul de fript se frige foarte delicat la temperaturi scăzute de aproximativ 80 de grade - cele mai bune condiții pentru bucăți de carne XL fragede, precum roast beef, tomahawk sau rib eye la bucată.

Prin rotirea pâlniei în poziția vulcan, se poate lucra cu o căldură foarte puternică și concentrată din partea de jos (până la 500 de grade), perfectă pentru accesorii **OUTDOORCHEF**, precum wokul pentru grătar, tigaia Aroma sau placa de fontă.

Dat fiind faptul că spațiul interior al grătarului cu bazin sferic cu gaz rămâne curat mulțumită pâlniei, curățarea se realizează de asemenea fără efort.

RECOMANDARE: Pentru a curăța pâlnia, vă recomandăm să încălziți grătarul la cel mai înalt nivel timp de 10 minute (poziția standard). Apoi puteți pur și simplu să periați pâlnia cu o perie din alamă. Vă recomandăm peria de curățare a sistemului de pâlnie **OUTDOORCHEF**.

Mai multe informații despre accesoriul nostru: WWW.OUTDOORCHEF.COM

POZIȚIA STANDARD



Poziția standard este pentru majoritatea utilizărilor grătarului poziția optimă a pâlniei și asigură o recirculare unică a căldurii în bazinul sferic. Preparatele sunt fripte uniform pe toată suprafața, fără a trebui să întorceți alimentele de fript. Carnea, peștele, legumele și alte alimente similare rămân astfel deosebit de suculente, fragede și crocante.

Poziția standard se potrivește astfel perfect pentru orice tip de carne, pește fript la foc mic, gratinări, legume crocante, precum și pentru a coace pizza, tartele flambate sau pâine.














POZIȚIA VULCAN



Prin rotirea pâlniei în poziția vulcan, se poate lucra cu o căldură foarte puternică și concentrată din partea de jos, perfectă pentru accesorii **OUTDOORCHEF** precum wokul pentru grătar, tigaia Aroma sau placa de fontă.

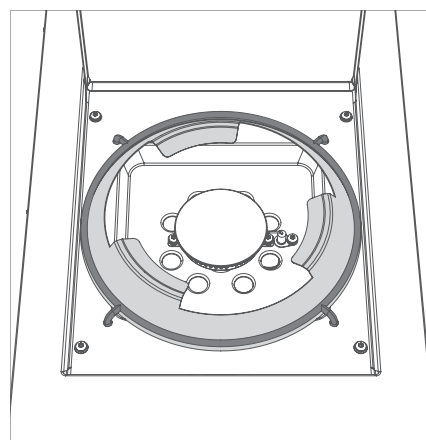
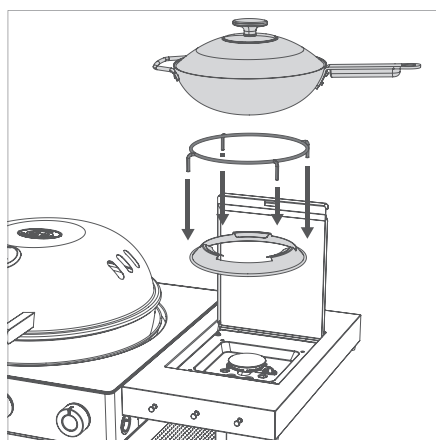
Astfel, poziția vulcan se potrivește perfect pentru frigere rapidă, precum fripturi de ton, scoici sau legume la wok.






MANUAL DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU BAZIN SFERIC CU GAZ

1. Aduceți pâlnia în poziția dorită (poziție standard sau poziție vulcan).
ATENȚIE: În timpul frigerii schimbați poziția pâlniei numai cu mânuși rezistente la căldură.
RECOMANDARE: În cazul frigerii și fierberii în poziția vulcan la nivelul   , lăsați capacul deschis. Numai la nivelul  -  puteți lucra cu capacul închis, chiar și la frigere în poziția vulcan.
2. Selectați, dacă este necesar, accesoriul adecvat.
3. Preîncălziți grătarul, cu capacul închis, aproximativ 10-15 minute, la nivelul   .
4. Așezați alimentul de fript pe grilajul grătarului și reglați temperatura progresiv, după cum doriți, între  -   .
5. 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.
6. **ATENȚIE:** Grăsimea fierbinte colectată în cuva de colectare a grăsimii poate provoca arsuri. Lăsați grăsimea să se răcească complet înainte de a scoate cuva de colectare a grăsimii.
7. Lăsați grătarul să se răcească complet înainte de a deplasa, mișca sau curăța grătarul.

MANUAL DE UTILIZARE PENTRU SUPRAFAȚA LATERALĂ DE GĂTIT (VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU SUPRAFAȚĂ LATERALĂ DE GĂTIT)

1. Înainte de punerea în funcțiune a suprafeței laterale de gătit, așezați adaptorul de gătit/tigaie furnizată.
2. Selectați accesoriul corespunzător sau tigaia și așezați-l pe adaptorul de gătit/tigaie. Pentru utilizarea OUTDOORCHEF BBQ WOK (care se poate achiziționa separat ca accesoriu), vă rugăm să utilizați suportul pentru wok furnizat.



3. Reglați temperatura progresiv, după cum doriți, între  -   .
4. După o scurtă încălzire a accesoriului sau a tigaiei, adăugați preparatele și pregătiți-le.
5. După fierbere, 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.
6. Lăsați grătarul să se răcească complet înainte de a deplasa, mișca sau curăța grătarul.
7. Nu folosiți vasele de gătit cu dimensiuni mai mici de < 160 mm și > 270 mm pe partea laterală de gătit.

ADAPTOR DE GĂTIT/TIGAIE

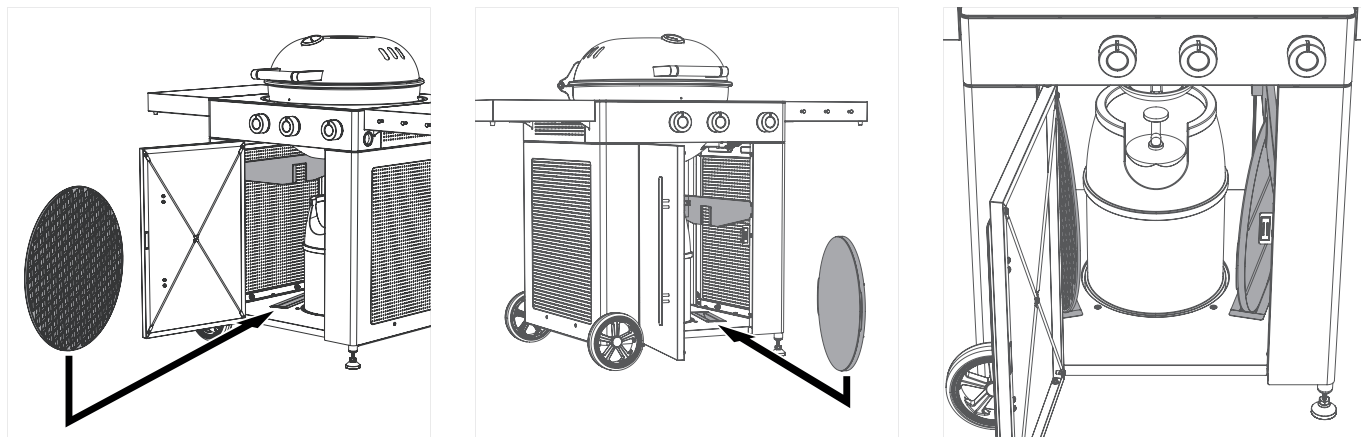
UTILIZARE

În timpul utilizării grătarului, atingeți adaptorul de gătit/tigaie doar cu mânușile speciale pentru grătar. Nu așezați adaptorul de gătit/tigaie fierbinte pe suprafețe inflamabile sau sensibile la căldură.

CURĂȚAREA

Adaptorul de gătit/tigaie poate fi curățat simplu în mașina de spălat vase.

SPAȚIUL DE DEPOZITARE AL GRĂȚARULUI DVS. AROSA 570 G



Toate modelele AROSA 570 G dispun de un suport în interiorul grătarului pentru depozitarea unei oale din fontă Diamond suplimentare și o piatră pentru pizza (cele două nu sunt incluse în furnitură).

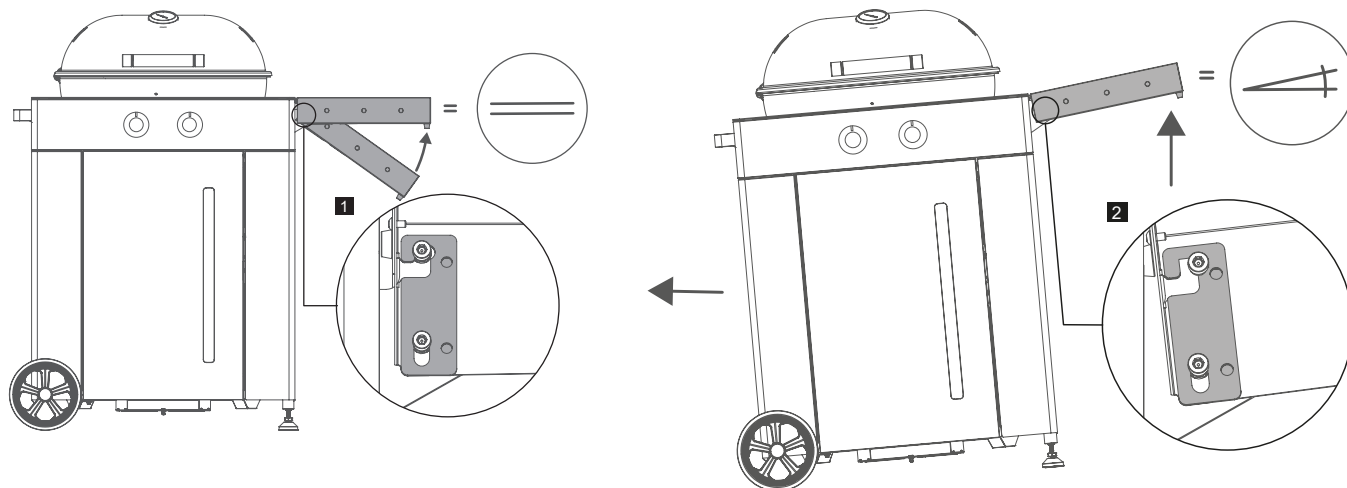
INFO: Găsiți alte accesorii, precum oala din fontă Diamond și piatra pentru pizza pe WWW.OUTDOORCHEF.COM sau la distribuitorul dvs.

SPAȚIU DE DEPOZITARE AL MODELELOR CU ÎNVELITOARE DIN MATERIAL TEXTIL **(VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU ÎNVELITOARE DIN MATERIAL TEXTIL.)**

Echiparea cu accesoriul menționat mai sus se realizează prin partea posterioară deschisă a grătarului.

Pe partea laterală a înveltoarei din material textil a grătarului Arosa 570 G găsiți o deschizătură cu fermoar. Această deschizătură vă facilitează o modalitate ușoară de a deschide și a închide alimentarea cu gaz. În plus, cuva de colectare a grăsimii se poate scoate simplu pe lateral pentru a fi curățată.

DEPLASAREA ȘI MANEVRAREA GRĂȚARULUI AROSA 570 G



Raftul lateral stabil de la Arosa 570 G servește și la deplasarea și manevrarea grătarului.

Masa laterală din dreapta dispune de o funcție de blocare (consultați figura de mai jos) - ca să manevrați grătarul trebuie doar să ridicați masa laterală pentru a aduce grătarul în poziția dorită.

RECOMANDĂRI ȘI TRUCURI

FRIGEREA CU GRĂTARUL CU BAZIN SFERIC CU GAZ

Poziția standard

Bucăți mai mari de carne (de exemplu, file, antricot, cotlete dintr-o bucată sau pui întreg): Datorită sistemului unic de pâlnie, bucățile mai mari de carne nu mai trebuie să fie întoarse în timpul frigerei. Căldura de la arzătoarele cu gaz se ridică pe părțile laterale ale grătarului cu bazin sferic și se distribuie uniform pe întregul bazin sferic. Așezați alimentul de fript pe grilajul preîncălzit al grătarului și închideți capacul. Lăsați întotdeauna un spațiu între bucățile separate de carne. Prin închiderea capacului, alimentul de fript este rumenit uniform pe toate laturile și sucul rămâne în carne.

Pentru a nu lăsa nimic la întâmplare în ceea ce privește bucățile mai mari, vă recomandăm să folosiți aparatele noastre de măsurare a temperaturii, de exemplu **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – aparatul de măsură pentru temperatura din mijlocul cărnii, pentru rezultate perfecte, ușor de controlat prin aplicația oficială **OUTDOORCHEF**.

În poziția standard puteți coace excelent cu căldură indirectă, delectându-vă familia și prietenii, de exemplu, cu o pizza de casă făcută pe piatra pentru pizza **OUTDOORCHEF** care se potrivește perfect în bazinul sferic. Lăsați piatra pentru pizza să se încălzească timp de 20 minute, la cel mai înalt nivel, înainte de a coace pizza - vă veți bucura de o crustă crocantă de pizza, la fel ca cea italienească.

Cu accesoriul potrivit, grătarul **OUTDOORCHEF** este și mai distractiv. Indiferent dacă este vorba despre frigere, fierbere sau coacere: Lăsați creativitatea și pasiunea pentru experimentare să zburde libere.

Mai multe informații despre gama largă de accesorii, precum și despre aplicație puteți găsi la adresa: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Poziția vulcan


Perfect pentru utilizarea accesoriul **OUTDOORCHEF** unde este necesară o căldură ridicată din partea de jos, care este emisă concentrat la accesoriul precum placa de fontă **OUTDOORCHEF** sau wokul pentru grătar **OUTDOORCHEF**.

FIERBEREA PE SUPRAFAȚA LATERALĂ DE GĂTIT (VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU SUPRAFAȚĂ LATERALĂ DE GĂTIT)

Suprafața laterală de gătit este perfectă pentru pregătirea diferitelor aperitive, ca de exemplu, creveți cu usturoi în ulei de măsline, pentru pregătirea garniturilor, cum ar fi legume la tigaie sau pregătirea sosurilor în timpul frigerei. Vă recomandăm ca accesoriu pentru aceasta tigaia Aroma **OUTDOORCHEF** cu care fiecare preparat este un succes.

Mai multe informații despre gama largă de accesorii puteți găsi la adresa: WWW.OUTDOORCHEF.COM

DUPĂ FRIGERE

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

CURĂȚAREA

În spațiile dintre barele grătarului nu este necesară curățarea frecventă, deoarece cea mai mare parte a grăsimii fie se evaporă, fie cade în tavă. În cazul în care murdăria este mai persistentă, încălziți grătarul aproximativ 10 minute, la putere maximă. Pentru curățarea pâlniei și a grătarului, folosiți o perie pentru grătar **cu** peri din alamă (nu cu peri din oțel).

ATENȚIE: În timpul curățării spațiului interior al grătarului, în jurul sistemului de arzătoare, aveți grijă să nu deteriorați piesele arzătoarelor.

ATENȚIE: Curățați zona din exterior a grătarului și suprafețele laterale doar cu agenți de curățare neagresivi, obișnuiți din comerț (de ex. detergent de vase obișnuit din comerț). Dacă utilizați substanțe de curățare speciale pentru grătar (nerecomandat), vă recomandăm să le testați mai întâi într-un loc care nu se vede.

GRILAJELE DE GRĂȚAR DIN FONTĂ (NU SUNT INCLUSE ÎN FURNITURĂ, POT FI ACHIZIȚIONATE SEPARAT)

UTILIZARE

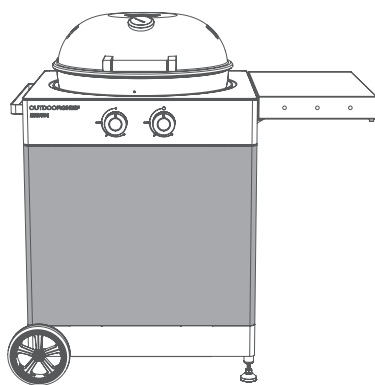
Înainte de prima utilizare, curățați cu apă grilajele de grătar din fontă. În timpul utilizării grătarului, atingeți grilajul doar cu mănușile speciale pentru grătar. Nu așezați grilajele de grătar din fontă fierbinți pe suprafețe inflamabile sau sensibile la căldură.

Pentru a scoate mai ușor grilajele de grătar din fontă, puteți utiliza cleștele pentru ridicarea grilajului.

CURĂȚAREA

- Lăsați grilajele din fontă să se încălzească pe grătar timp de aprox. 10 minute la putere maximă
- Folosiți o perie **cu** peri din alamă (nu perii cu peri din oțel)
- Lăsați grilajul și peria să se răcească complet
- După curățare, ungeți grilajul cu puțin ulei de gătit.

INSTRUCȚIUNI DE ÎNGRIJIRE PENTRU ÎNVELITOAREA DIN MATERIAL TEXTIL (VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU ÎNVELITOARE DIN MATERIAL TEXTIL)



REZISTENȚĂ LA INTEMPERII

Învelitoarea din material textil a grătarului dvs. Arosa 570 G este fabricată dintr-un material Outdoor, care a fost dezvoltat special pentru exterior. Acest material este rezistent la raze UV și intemperii.

Pentru o durată de viață maximă a învelitoarei din material textil, vă recomandăm ca după fiecare utilizare să protejați grătarul Arosa 570 G cu husa **OUTDOORCHEF** potrivită împotriva influențelor meteorologice, a murdăriei și a prafului format din polen.

UMEZEALĂ

Dacă învelitoarea din material textil se udă, vă recomandăm să o lăsați mai întâi să se usuce complet înainte de a acoperi grătarul cu husa. În ciuda rezistenței la intemperii, umezeala închisă poate duce la îmbibarea cu apă și formarea mușgaiului.

PERIOADĂ PRELUNGITĂ DE NEUTILIZARE

În cazul unei perioade prelungite de neutilizare a grătarului (> 2 luni), vă recomandăm să scoateți învelitoarea din material textil și să o depozitați separat, într-un loc uscat, întunecos.

ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

În cazul murdăririi, puteți curăța învelitoarea din material textil a grătarului dvs. AROSA 570 G simplu cu apă caldă și un agent de curățare delicat, pentru dizolvarea murdăriei și a grăsimii (de ex. detergent de vase obișnuit din comerț, neagresiv).

Pentru aceasta folosiți ca instrument auxiliar un burete (latura moale) sau o perie moale (nu perii din metal, nu perii din plastic, tari).

Pentru a evita decolorările, vă recomandăm ca înainte de curățarea cu un agent de curățare, să îl testați mai întâi într-un loc care nu este vizibil.

ATENȚIE: Deoarece este un material special, nu este posibilă curățarea în mașina de spălat. Acest lucru ar deteriora protecția împotriva razelor UV.

DORIȚI SĂ CONFERIȚI UN LOOK COMPLET NOU GRĂȚARULUI DVS. AROSA 570 G?

Nicio problemă - Puteți achiziționa ca accesoriu mai multe învelitoare din material textil în culori și modele diverse, fascinante. Găsiți mai multe informații pe WWW.OUTDOORCHEF.COM sau de la distribuitorul dvs.

INSTRUCȚIUNI DE ÎNGRIJIRE PENTRU APLICAȚIILE DIN BAMBUS (VALABIL DOAR PENTRU MODELELE CU APLICAȚII DIN BAMBUS)

BAMBUS PRODUS NATURAL

Bambusul este un produs natural, motiv pentru care pot apărea variații naturale de structură și culoare.

Aplicațiile din bambus de la Arosa 570 G sunt expuse influențelor meteorologice, cum ar fi lumina soarelui, căldura și umezeala, care declanșează un proces natural de îmbătrânire și modificări ale culorii (nuanță de gri amplificată cu trecerea timpului) ce conferă unicitate fiecărui grătar.

Acest proces natural de îmbătrânire se poate încetini prin îngrijire regulată (consultați instrucțiunile de curățare și îngrijire) și acoperirea consecventă a grătarului atunci când nu este folosit.

REZISTENȚĂ LA INTEMPERII

Ca toate produsele din bambus pentru exterior (de ex. mobilă din bambus), și aplicațiile din bambus ale Arosa 570 G ar trebui protejate pe cât posibil împotriva razelor ultraviolete, a ploii și a umezelii.

Dacă sunt ude, de ex. după o ploaie abundentă, aplicațiile de bambus ale grătarului Arosa 570 G trebuie șterse înainte ca grătarul să fie acoperit cu capacul.

INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Curățați aplicațiile din bambus cu o cârpă umedă și aveți grijă să folosiți doar un agent de curățare blând (de ex. detergent obișnuit din comerț), iar apoi ștergeți suprafața cu o cârpă uscată.

Vă recomandăm să tratați o dată la 1-2 ani aplicațiile din bambus cu o loțiune pentru îngrijirea bambusului sau un ulei pentru îngrijirea bambusului disponibil în comerț.

ÎNȚREȚINEREA

Întreținerea regulată a grătarului asigură funcționarea corespunzătoare.

- Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe ani și de fiecare dată după o depozitare prelungită. 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**.
- Protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu o husă **OUTDOORCHEF** potrivită, împotriva intemperiilor.
- Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

ATENȚIE: Nu așezați niciodată obiecte fierbinți, precum grilaje de grătar, tigăi de grătar și tigăi din fontă pe suprafețele laterale ale grătarului dvs. Acest lucru ar putea deteriora vopseaua grătarului.

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 scântee:

- Asigurați-vă că acumulatorul este introdus corect (la grătarele cu aprindere electrică).
- Distanța dintre arzător și electrod trebuie să fie între 5 și 8 mm.
- Verificați dacă sunt conectate și bine fixate cablurile pentru aprindere electrică și electrodul.
- Introduceți doi acumulatori noi (tip AAA, LR03, 1.5 volți) în sistemul de aprindere electrică.

SAFETY LIGHT nu funcționează:

- Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butonul regulatorului de gaz. (Cu robinetul buteliei închis).
- Asigurați-vă că acumulatorii pentru Safety Light sunt introduși corect.

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

GARANȚIE PENTRU CONSUMATOR

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

Prin achiziționarea acestui produs OUTDOORCHEF de la un distribuitor autorizat, în calitate de client final privat (consumator) veți primi o garanție de producător de la Outdoorchef 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 cumpărător, aveți posibilitatea, în mod special, să ridicați pretenții de garanție contractuală împotriva vânzătorului. De exemplu, este posibilă rezilierea contractului de vânzare-cumpărare, dar numai cu vânzătorul, nu și a contractului cu OC, în baza acestei garanții.

2. Părțile și condiții de oferire a garanției

Garantul este OC. Beneficiarul garanției este orice client final, care cumpără un produs nou de la comerciantul autorizat, în scopuri personale. Dovada achiziției se face prin prezentarea chitanței. Achiziție în scop personal înseamnă că produsul este cumpărat de o persoană fizică, în scopuri care, în principal, nu sunt asociate cu activități comerciale sau cu activități profesionale independente.

În cazul unei cereri de garanție identificabile, trebuie să revendicați garanția în termen de două luni, de la garant. În caz contrar, nu veți beneficia de garanție. Pentru defectele evidente, această perioadă limitată începe de la primirea produsului. Prin urmare, OC recomandă să examinați produsul pentru defecte, imediat după primire.

3. Domeniu

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

- 3 ani pentru bazinul sferic emailat (partea inferioară și capacul) pentru corodare.
- 3 ani pentru grilajul emailat al grătarului, pentru corodare sau deteriorare prin ardere.
- 3 ani pentru toate piesele din oțel inoxidabil pentru corodare sau deteriorare prin ardere.
- Defecte ale emailului, înainte de prima utilizare
- 2 ani pentru toate defectele de fabricație/materiale

Nu 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 asemănătoare, 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 despăgubiri. 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. Totuși, pretențiile dvs. din alte motive nu sunt excluse sau limitate (consultați și punctul 1 de mai sus).

4. Neacordarea garanției

Garanția nu se acordă în următoarele cazuri:

- Uzura normală în condiții de utilizare corespunzătoare, în special pentru piesele de uzură generale, cum ar fi pâlnia, paravanul de flăcări, arzătorul, termometrul, aprinderea electrică și acumulatorul, electrodul, cablul de aprindere, furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului, radiatorul, reflectorul, folia de protecție din aluminiu, grilajul grătarului sau grilajul și tava pentru cărbune, grilajul de aprindere, precum și cuva de colectare a grăsimii.
- Defecte ale emailului la dispozitivele uzate, în măsura în care nu se poate demonstra 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 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 decât cel prevăzut ș.a.m.d.).
- 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 eticheta cu specificații tehnice de pe grătar; în acest scop, consultați prima secțiune a instrucțiunilor de utilizare). Descrieți-ne defectul, chiar și prin intermediul unei fotografii. Pentru verificarea situației de garanție, aduceți produsul la distribuitor sau la noi (garanție de tip bring-in). Dacă este un caz de acordare a garanției, vă vom rambursa costurile de transport și expediere necesare și obligatorii, 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

- * Puteți găsi o listă de parteneri comerciali pe pagina noastră de internet, 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

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Gaz	butan G30/propan G31
I ₃ + (28/30/37mbar)	butan 30mbar/propan 37mbar
I ₃ B/P (30mbar)	butan/propan 30mbar
I ₃ B/P (50mbar)	butan/propan 50mbar
Consum total de gaz	686 g/h

BAZIN SFERIC

Putere	
- arzătorul mic	2,90 kW
Consum de gaz	210 g/h
- arzătorul mare	6,60 kW
Consum de gaz	476 g/h
Duze (28–30/37mbari)	
- Duza arzătorului mic	0,78 mm/marcaj: BD
- duză arzătorul mare	1,22 mm/marcaj: BG
Duze (50mbari)	
- Duza arzătorului mic	0,68 mm/marcaj: AU
- duză arzătorul mare	1,06 mm/marcaj: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Gaz	butan G30/propan G31
I ₃ + (28/30/37mbar)	butan 30mbar/propan 37mbar
I ₃ B/P (30mbar)	butan/propan 30mbar
I ₃ B/P (50mbar)	butan/propan 50mbar
Consum total de gaz	914 g/h

BAZIN SFERIC

Putere	
- arzătorul mic	2,90 kW
Consum de gaz	210 g/h
- arzătorul mare	6,60 kW
Consum de gaz	476 g/h
Duze (28–30/37mbari)	
- Duza arzătorului mic	0,78 mm/marcaj: BD
- duză arzătorul mare	1,22 mm/marcaj: BG
Duze (50mbari)	
- Duza arzătorului mic	0,68 mm/marcaj: AU
- duză arzătorul mare	1,06 mm/marcaj: AI

ARZĂTOR SUPRAFAȚĂ LATERALĂ DE GĂTIT

Putere	3,20 kW
consum de gaz	228 g/h
Duză (28–30/37mbari)	0,88 mm/marcaj: AH
Duză (50mbari)	0,76 mm/marcaj: AK

Aprindere electrică

Pentru funcționarea aprinderii electrice, aveți nevoie de doi acumulatori (tip AAA, LR03, 1.5 volți).

Recomandare pentru afișarea temperaturii

Marja de eroare a afișată de termometru poate fi de +/- 10 %.

Pagină de internet

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



UPUTA ZA UPORABU

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

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

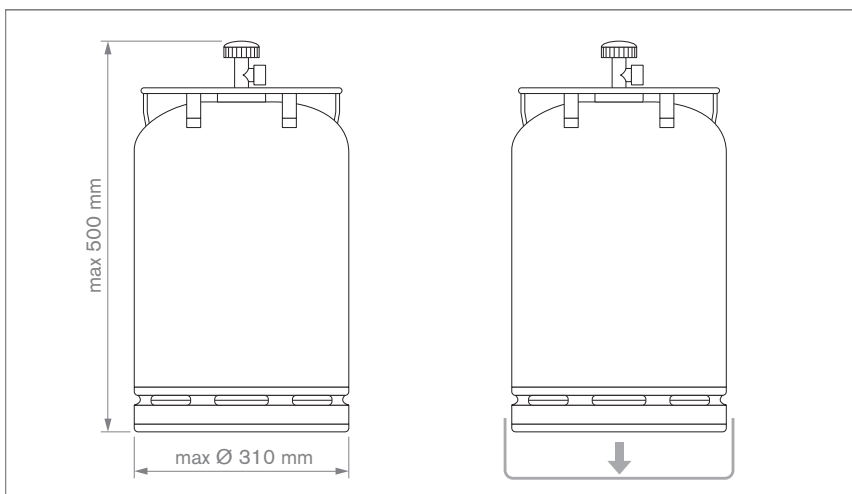
VAŽNO:
Zabilježite kao prvo serijski broj svog okruglog roštilja na stražnjoj strani ove upute za uporabu. Ovisno o modelu roštilja, broj možete pronaći na **naljepnici s podacima** koja se nalazi ili na postolju roštilja ili podnoj ploči.
Serijski broj i broj artikla su važni za uspješno rješavanje 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.

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 blizinu roštilja. Nikad ne stavljajte roštilj ili plinske boce u zatvorene prostore bez ventilacije. Pažljivo pročitajte ove upute prije nego počnete s korištenjem okruglog plinskog roštilja. Dozvoljeno je korištenje roštilja samo na otvorenom, a potrebno je držati sigurnosni razmak od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta.

PLINSKE BOCE

- Dozvoljeno je postavljanje punih plinskih boca maksimalne težine 8 kg na podnu ploču. Postavite bocu na za to predviđeno mjesto.



- 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.
- 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 pripazite 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. Pripazite 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.
- Nikada ne blokirajte veliki okrugli otvor za usisavanje zraka na dnu posude ili zračni otvor na poklopcu. Otvori za ventilaciju prostora plinske boce nipošto se ne smiju zatvoriti ili prekriti.
- „Nemojte vršiti promjene na uređaju“. Ako postoji sumnja da je došlo do greške, obratite se stručnjaku.
- Roštilj se isporučuje s odgovarajućim plinskim crijevom uključujući i 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.
- 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.

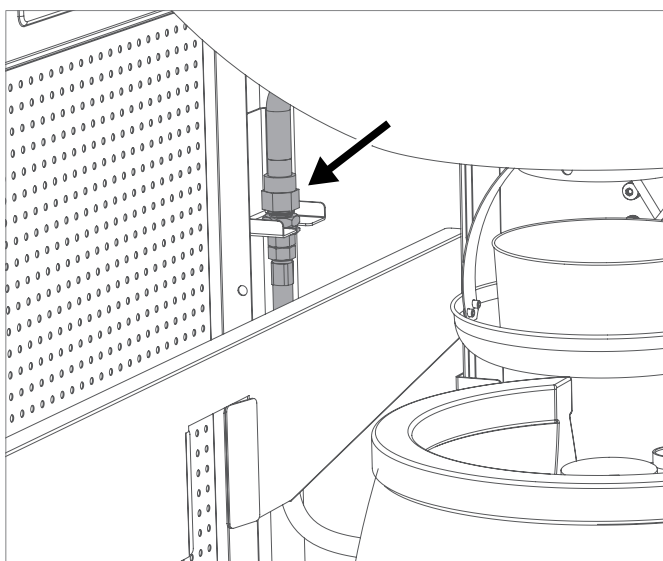
ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI

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.

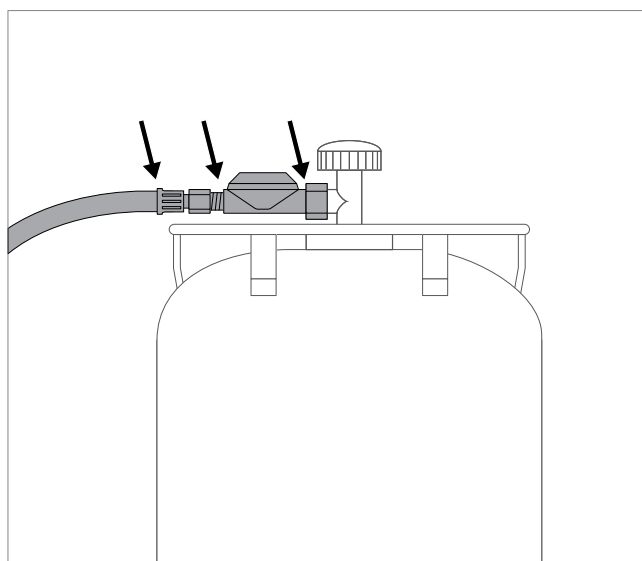
1. Gumb za regulaciju plina mora stajati na poziciji .
2. Otvorite dovod plina na boci i premažite sve plinske vodove (spoj na plinskoj boci / regulator plinskog pritiska / plinsko crijevo / izlaz plina / spoj na ventilu) otopinom sapuna od 50 % tekućeg sapuna i 50 % vode. Možete upotrijebiti i sprej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

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

AROSA 570 G SPECIFIČAN PRIKAZ



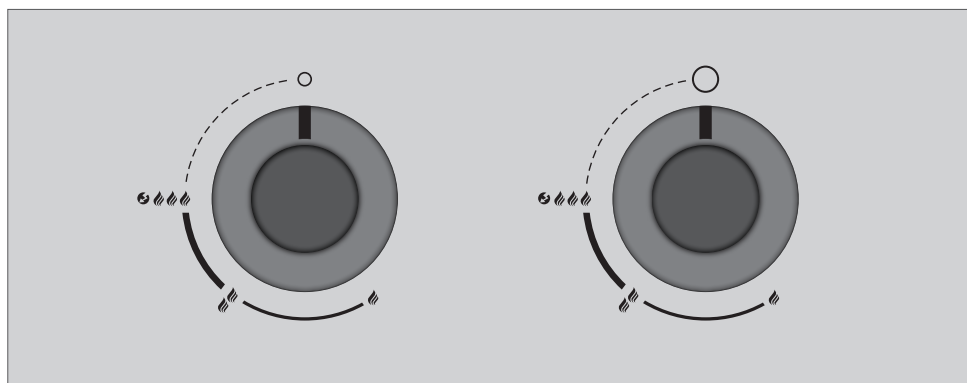
Sl. 2A



Sl. 2B

TUMAČENJE ZNAKOVA NA UPRAVLJAČKOJ PLOČI

Razine topline i paljenje

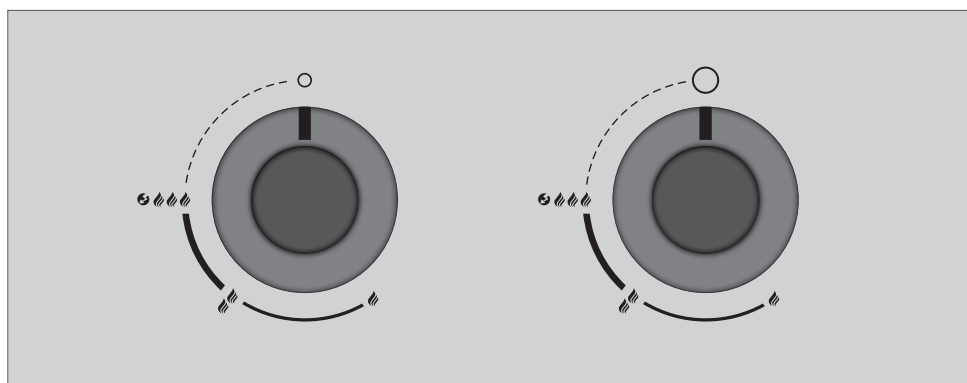


- : Isključena pozicija
- 🔥 : slaba snaga
- 🔥🔥 : srednja snaga
- 🔥🔥🔥 : visoka snaga
- 🔥🔥🔥🔥 : Paljenje

SUSTAVI PLAMENIKA

KUGLA

Sustavi za roštiljanje s dvama okruglim plamenicima

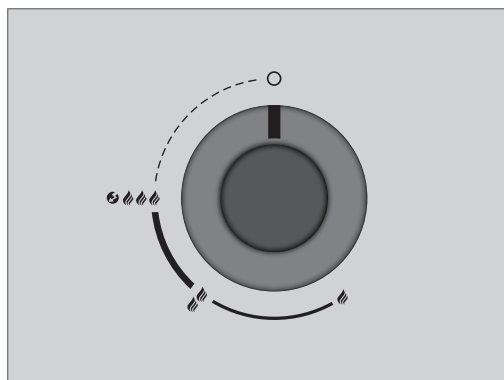


Veliki okrugli plamenik dostiže najveći učinak na razini 🔥🔥🔥, a najniži učinak na razini 🔥. Izrađen je za uporabu u području srednje do visoke temperature.

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


BOČNI PLAMENIK (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S BOČNIM MJESTOM ZA KUHANJE)

Sustav plamenika dodatnog mjesta za kuhanje









Plamenik dostiže najveći učinak na razini 🔥🔥🔥, a najniži učinak na razini 🔥.

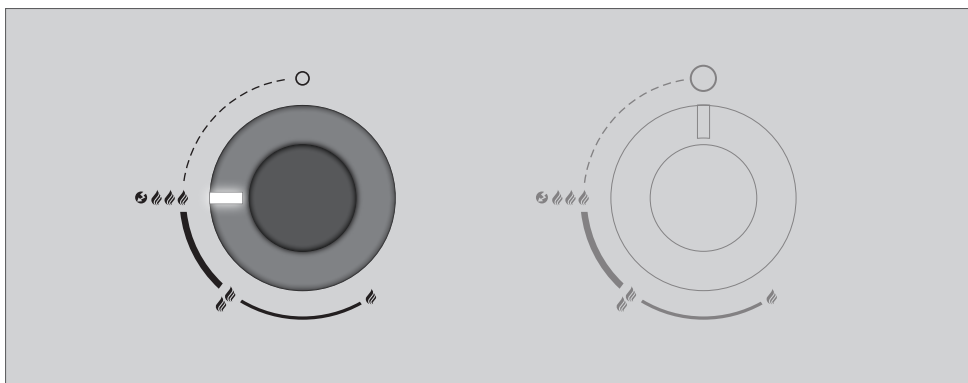
PRIJE PRVOG KORIŠTENJA


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 AROSA 570 G prilikom dostave već bio montiran.
3. Zapalite roštilj u trajanju od približno 20–25 minuta na stupnju .

UPUTE ZA PALJENJE







KUGLA

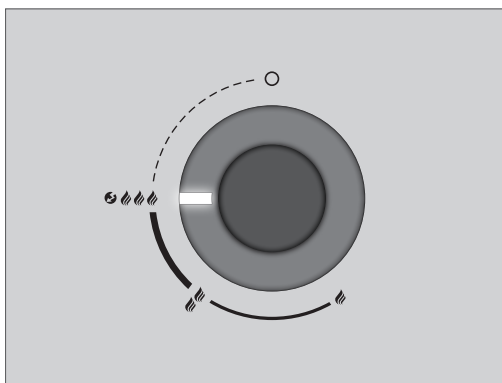
1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte u skladu s uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite poklopac roštilja. **POZOR:** Nikada ne palite roštilj dok je poklopljen.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Pritisnite gumb za regulaciju plina željenog okruglog plamenika i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu      . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se plin ne zapali.




5. Ako se plin ne zapali u roku od 3 sekunde, namjestite gumb za regulaciju plina na . Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapati. Ponovite nakon toga točku 4.
6. Ako nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

BOČNI PLAMENIK (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S BOČNIM MJESTOM ZA KUHANJE)

1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte u skladu s uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite poklopac bočnog mjesta za kuhanje. **POZOR:** Nikada ne palite bočno mjesto za kuhanje dok je poklopljeno.
3. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Pritisnite gumb za regulaciju plina bočnog mjesta za kuhanje i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu      . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se plin ne zapali.



5. Ako se plin ne zapali u roku od 3 sekunde, namjestite gumb za regulaciju plina na . Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapati. Ponovite nakon toga točku 4.
6. Ako nakon tri pokušaja ne možete uključiti plamenik bočnog mjesta za kuhanje, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Svi modeli AROSA opremljeni su inovativnim sustavom GAS SAFETY SYSTEM (GSS) koji sadrži sljedeće značajke:

FLAME GUARD



FLAME GUARD je zatvoreni sustav koji se sastoji od paljenja i plamena. Nakon otvaranja plinske ručke i aktivacije paljenja sustav pali plamen. FLAME GUARD štiti plamen od vremenskih utjecaja kao što je jak vjetar i brine se da se plamenici uvijek iznova upale sami od sebe, u slučaju da se nekada ugase*. Tako upaljeni plamenici uz najrazličitije vremenske uvjete (npr. Vjetar) rade pouzdano.

Prednosti:

- Upaljeni plamenici optimalno su zaštićeni od vremenskih utjecaja.
- Roštiljanje pri vrlo niskim temperaturama od 80 stupnjeva, i uz vjetar.
- Sprečava curenje nezapaljenog plina.

* **VAŽNO:** Ne postoji stopostotna sigurnost da se plamenici pri ekstremnim vremenskim uvjetima neće ugasi. Pri radu s plinom uvijek treba paziti na to da se roštilj nikada ne ostavlja bez nadzora. Sva su ispitivanja provedena u laboratorijskim uvjetima.

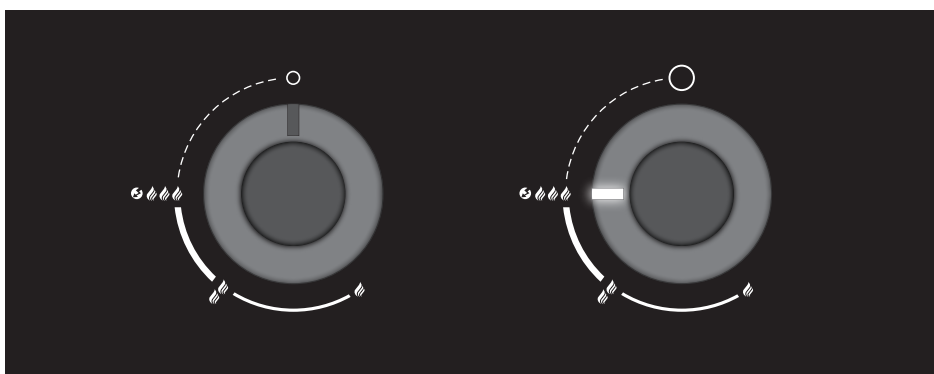
SAFETY LIGHT

Dokazana sigurnost koja svijetli. SAFETY LIGHT vašeg roštilja AROSA 570 G aktivira se čim se gumb za regulaciju plina okrene s pozicije  suprotno kazaljki na satu u smjeru  i tako se otvori dovod plina. U pojedinim okretnim regulatorima nalazi se LED lampica. Isporučene baterije AAA opskrbljuju sustav SAFETY LIGHTS energijom.

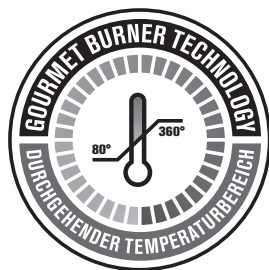
Prednost:

- Safety light podsjeća vas na to da je ventil još otvoren i da plin teče.*

* **VAŽNO:** Uvijek se sjetite da nakon roštiljanja trebate zatvoriti dovod plina na plinskoj boci i zavrnuti plinsku ručku.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Svi modeli AROSA raspolažu najnovijom generacijom plamenika koja im omogućuje rad u trajnom, neisprekidanom temperaturnom području od 80 do 360 stupnjeva. To vam otvara potpuno nove mogućnosti upotrebe vašeg roštilja, s obzirom na to da u svim temperaturnim područjima možete roštiljati, kuhati ili peći.

Temperaturna područja / primjena:

	TEMPERATURA	MALI PLAMENIK	VELIKI PLAMENIK
min.	cca 80*		
sred.	cca 120*		
maks.	cca 170*		
min.	cca 170*		
sred.	cca 240*		
maks.	cca 300*		
apsolutno maks.	cca 360*		

* referentne vrijednosti bez vremenskih utjecaja

SAVJETI I TRIKOVI:

Lagano pečenje (80 – 130 stupnjeva):

Regulirajte svoj roštilj na temperaturi od 80 stupnjeva, stvorite savršene preduvjete za lagano pečenje mesa ili ribe na 80 stupnjeva ili za održavanje topline jela (standardna pozicija lijevka).

U temperaturnom području između 110 i 130 stupnjeva savršeno se mogu pripremiti klasici roštilja kao što su Beef Brisket, Pulled Pork ili Spare Ribs (standardna pozicija lijevka).

Roštiljanje, kuhanje, pečenje (130 – 220 stupnjeva):

Meso, riba i ostalo savršeno se ravnomjerno roštilja u temperaturom području između 130 i 220 stupnjeva (standardna pozicija lijevka).

Osobito prikladno za velike komade mesa. To temperaturno područje odlično je i za kuhanje ili pečenje.

Visoka temperatura (220 – 360 stupnjeva):

Na maksimalnoj temperaturi do 360 stupnjeva savršeno uspijevaju rustikalni odresci, jako zapečeni. Maksimalna je temperatura usto savršeno prikladna i za pripremu hrskave pizze ili flambiranog kolača (standardna pozicija lijevka).

JEDINSTVENI SUSTAV S LIJEVKOM

Korištenje jedinstvenog sustava s lijevkom **OUTDOORCHEF** u standardnoj poziciji pri roštiljanju, kuhanju ili pečenju osigurava ravnomjernu raspodjelu topline unutar kugle i sprječava štetno gorenje masti jer su plamenici u potpunosti zaštićeni.

Masnoća koja kaplje ne može se zapaliti jer se kroz lijevak emajliran porculanom slijeva u posudu za skupljanje masnoće ispod kugle roštilja. Dok se vaši specijaliteti s roštilja savršeno peku sa svih strana, vi se kao domaćin možete opušteno posvetiti svojim gostima s obzirom na to da nije potrebno okretati hranu.

Meso, riba, povrće i ostala hrana ostaju posebno sočni, meki i hrskavi. Jedan dio masnoće i mesnih sokova koji dospiju u lijevak ispari, zbog čega meso, riba i povrće dobiju jedinstvenu aromu roštilja.

Pri pečenju do 360 stupnjeva pizza, flambirani kolač ili kruh pripremljeni su jednako dobro kao u krušnoj peći. Pri upotrebi malog plamenika namirnice za roštilj pri niskim se temperaturama od 80 stupnjeva roštiljaju osobito pažljivo – najbolji preduvjet za XL komade mesa mekane poput maslaca kao što su pečena Roastbeef, Tomahawk ili Rib-Eye u komadu.

Okretanjem lijevka na poziciju vulkan s donje se strane stvara vrlo visoka, koncentrirana toplina (do 500 stupnjeva), savršena za uporabu pribora **OUTDOORCHEF** kao što su wok za roštilj, Aroma tava ili ploča od lijevanog željeza.

Čišćenje je lako jer zahvaljujući lijevku unutrašnjost plinskog okruglog roštilja ostaje čista.

SAVJET: za čišćenje lijevka preporučujemo roštilj 10 minuta grijati na najvišem stupnju (standardna pozicija). Nakon toga lijevak možete jednostavno očistiti mjedenom četkom. Za to preporučujemo četku za lijevak **OUTDOORCHEF**.

Više informacija o našem priboru: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARDNA POZICIJA



Standardna pozicija optimalna je pozicija lijevka za većinu uporaba roštilja i osigurava jedinstvenu cirkulaciju topline u kugli. Jela se i bez okretanja ravnomjerno ispeku sa svih strana. Meso, riba, povrće i ostala hrana ostaju posebno sočni, meki i hrskavi.

Standardna pozicija stoga je savršena za sve vrste mesa, lagano pečenu ribu, gratinirana jela, hrskavo povrće, kao i za pečenje pizze, flambiranog kolača ili kruha.














POZICIJA VULKAN



Okretanjem lijevka na poziciju vulkan s donje se strane stvara vrlo visoka, koncentrirana toplina, savršena za uporabu pribora **OUTDOORCHEF** kao što su wok za roštilj, Aroma tava ili ploča od lijevanog željeza.

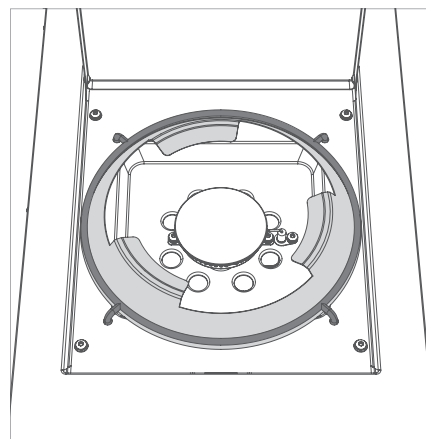
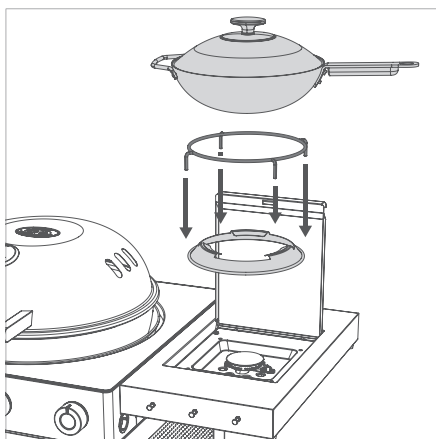
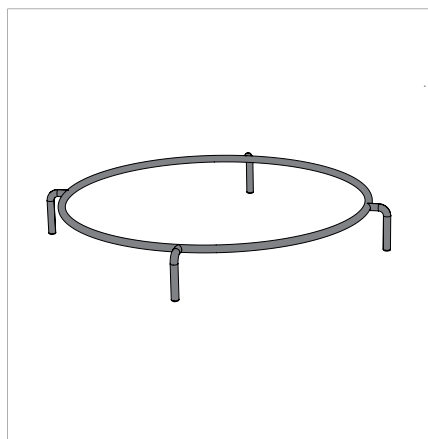
Stoga je pozicija vulkan savršena za jela koja je potrebno samo kratko pržiti, kao što su odresci od tune, jakobove kapice ili povrće iz woka.






UPUTE ZA UPORABU AUSTRALSKOG PLINSKOG OKRUGLOG ROŠTILJA

1. Postavite lijevak u željenu poziciju (standardna pozicija ili pozicija vulkan).
POZOR: Poziciju lijevka promijenite tijekom roštiljanja samo s rukavicama otpornim na vrućinu.
NAPOMENA: Prilikom roštiljanja i kuhanja u poziciji vulkan na razini    ostavite poklopac otvoren. Samo se na razini  -  i tijekom roštiljanja može raditi u poziciji vulkan s otvorenim poklopcem.
2. Odaberite, ako je potrebno, odgovarajuću opremu.
3. Zagrijte roštilj sa zatvorenim poklopcem otprilike 10-15 minuta na razini   .
4. Stavite namirnice za roštilj na rešetke i regulirajte temperaturu neprekidno po vlastitoj želji između  i   .
5. 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.
6. **POZOR:** Nakupljena vruća mast koja se nalazi u posudi za skupljanje masti može izazvati opekline. Mast se najprije treba u potpunosti ohladiti, tek nakon toga možete je maknuti s posude za skupljanje masti.
7. Roštilj se treba u potpunosti ohladiti prije nego što ga nakon roštiljanja premještate, pomičete ili čistite.

UPUTE ZA UPOTREBU ZA BOČNO MJESTO ZA KUHANJE (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S BOČNIM MJESTOM ZA KUHANJE)

1. Prije uključivanja bočnog mjesta za kuhanje postavite isporučeni nastavak za kuhanje/tave.
2. Odaberite odgovarajući pribor ili tavu i postavite ih na nastavak za kuhanje/tave. Za upotrebu OUTDOORCHEF BBQ WOK-a (odvojeno dostupan kao pribor) upotrebljavajte isporučeni držač za WOK.



3. Regulirajte temperaturu po svojim željama neprekidno između  i   .
4. Nakon kratkog zagrijavanja pribora ili tave dodajte namirnice i pripremite ih.
5. 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.
6. Roštilj se treba u potpunosti ohladiti prije nego što ga nakon roštiljanja premještate, pomičete ili čistite.
7. Ne koristite posude za kuhanje < 160 mm i > 270 mm na bočnoj površini za kuhanje.

NASTAVAK ZA KUHANJE/TAVE

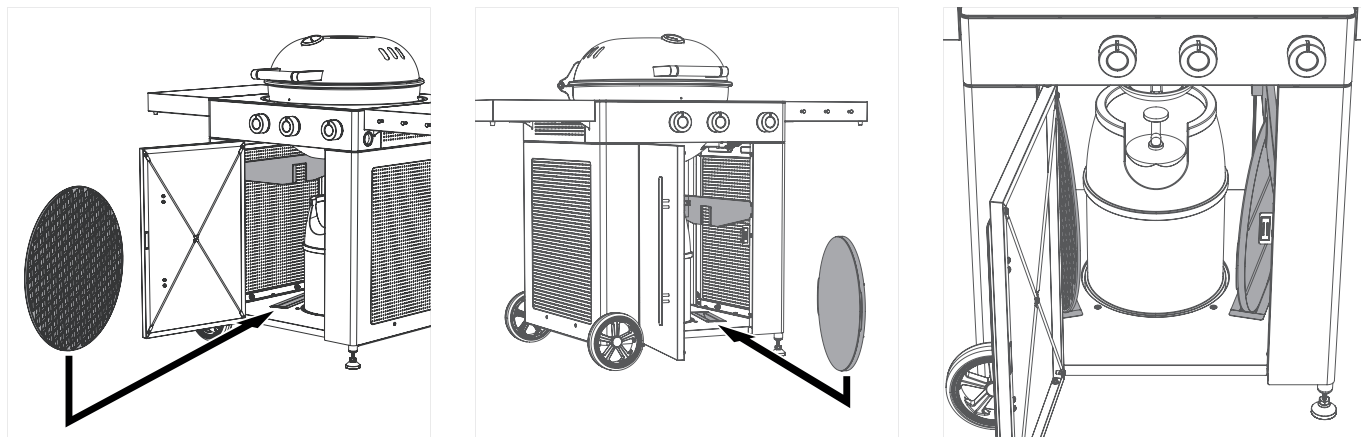
UPOTREBA

Tijekom upotrebe na roštilju nastavak za kuhanje/tave dodirujte samo rukavicama za roštiljanje. Ne stavljajte vruć nastavak za kuhanje/tave na zapaljive ili površine osjetljive na toplinu.

ČIŠĆENJE

Nastavak za kuhanje/tave jednostavno se čisti u perilici za posuđe.

SKLADIŠNI PROSTOR VAŠEG ROŠTILJA AROSA 570 G



Svi modeli AROSA 570 G u unutrašnjosti roštilja imaju držač koji služi skladištenju dodatne vatrostalne rešetke Diamond i kamena za pizzu (nisu uključeni u sadržaj isporuke).

INFORMACIJA: Dodatan pribor, kao što su vatrostalna rešetka Diamond ili kamen za pizzu pronaći ćete na WWW.OUTDOORCHEF.COM ili kod svog trgovca.

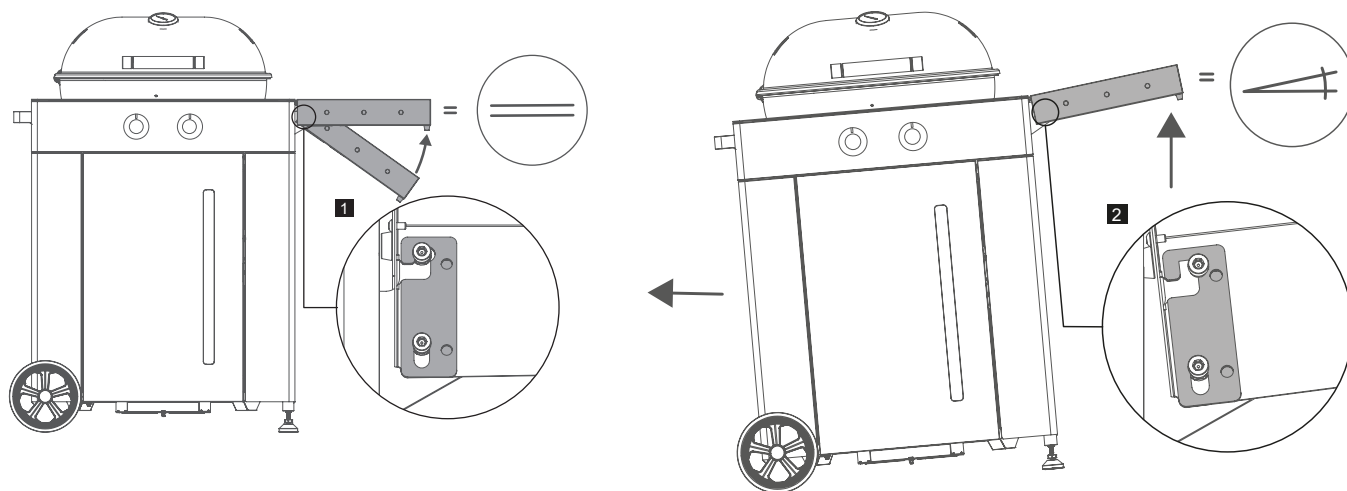
SKLADIŠNI PROSTOR MODELA S TEKSTILNOM PRESVLAKOM (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S TEKSTILNOM PRESVLAKOM)

Roštilj se gore spomenutim dodatkom oprema putem otvorenje stražnje strane roštilja.

Da biste mogli udobno posegnuti do plinske boce i posude za skupljanje masti, s lijeve strane svog roštilja Arosa 570 G pronaći ćete otvor s patentnim zatvaračem.

Taj otvor vam omogućuje jednostavno otvaranje i zatvaranje dovoda plina. Posudu za skupljanje masti jednostavno možete bočno izvući da biste je očistili.

PREMJESTANJE MODELA AROSA 570 G I UPRAVLJANJE NJIME



Stabilna bočna polica modela Arosa 570 G služi i za premještanje vašeg roštilja i upravljanja njime.

Bočni stol s desne strane raspolaže funkcijom blokade (vidi sliku gore) – za upravljanje roštiljem morate samo podići bočni stol da biste namjestili roštilj u željeni položaj.

SAVJETI I TRIKOVI

ROŠTILJANJE S PLINSKOM KUGLOM

Standardna pozicija

Veći komadi mesa (npr. filei, entrecôte, kotleti u komadu ili čitavi pilići): Zahvaljujući jedinstvenom ljevkastom sustavu veće komade mesa više ne morate okretati tijekom roštiljanja. Vrućina plamenika podiže se na unutarnjim stranama te se ravnomjerno raspodjeljuje unutar cijele kugle. Jelo stavite na prethodno zagrijane rešetke i zatvorite poklopac. Između pojedinih komada mesa ostavite uvijek malo razmaka. Zatvaranje poklopca omogućuje da hrana sa svih strana dobije ravnomjernu smeđu boju i da sok ostane u mesu.

Da za veće komade mesa ništa ne biste prepustili slučaju, preporučujemo vam upotrebu naših uređaja za mjerenje temperature, npr. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – uređaj za mjerenje temperature jezgre mesa za savršene rezultate, kojim se jednostavno upravlja putem aplikacije **OUTDOORCHEF**.

U standardnoj poziciji možete i uspješno peći, oduševite svoju obitelj i prijatelje, primjerice, pizzom koju ste sami napravili na našem **OUTDOORCHEF** kamenu za pizzu koji savršeno pristaje u kuglu. Prije pečenja pize najprije zagrijte kamen za pizzu 20 minuta na najvišoj razini – bit ćete nagrađeni hrskavo pečenom podlogom pize, u potpunosti kao kod Talijana.

Vaš roštilj **OUTDOORCHEF** još je zabavniji uz pravi pribor. Pri roštiljanju, kuhanju ili pak pri pečenju: Prepustite se vlastitoj kreativnosti i radosti eksperimentiranja.

Više informacija o našem širokom asortimanu kao i o aplikaciji pronaći ćete na: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Pozicija vulkan

Savršena za upotrebu pribora **OUTDOORCHEF** za koji je potrebna jaka vrućina od dolje, koja se koncentrirano prenosi na pribor kao što su vatrostalna ploča **OUTDOORCHEF** ili wok za roštilj **OUTDOORCHEF**.

KUHANJE NA BOČNOM MJESTU ZA KUHANJE (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S BOČNIM MJESTOM ZA KUHANJE)

Bočno mjesto za kuhanje savršeno je za pripremu raznih predjela kao što su npr. škampi s češnjakom u maslinovom ulju, za pripremu priloga poput povrća na tavi ili za pripremu umaka tijekom roštiljanja. Pribor koji za to preporučujemo je Aroma tava **OUTDOORCHEF**, uz nju svako jelo uspijeva.

Više informacija o našem širokom asortimanu pronaći ćete na: WWW.OUTDOORCHEF.COM

NAKON ROŠTILJANJA

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

ČIŠĆENJE

Potrebno je vrlo kratko čišćenje između rešetaka roštilja jer većina masnoće ili isparava ili se slijeva u posudu za skupljanje masnoće. U slučaju jačih zaprljanja zagrijte roštilj otprilike 10 minuta na najvećoj temperaturi. Za čišćenje lijevaka i rešetke upotrijebite četku za roštilj s čekinjama od mjedi (ne od čelika).

POZOR: Pri čišćenju unutrašnjosti roštilja oko sustava plamenika potrebno je paziti na to da ne oštetite dijelove plamenika.

POZOR: Čistite vanjski dio roštilja i površine za odlaganje samo uobičajenim komercijalnim sredstvima za čišćenje koja nisu agresivna (npr. uobičajeno sredstvo za pranje posuđa). Preporučujemo vam da pri upotrebi uobičajenih sredstava za čišćenje roštilja (nije preporučeno) iste najprije isprobate na mjestu koje nije vidljivo.

VATROSTALNE REŠETKE ZA ROŠTILJ (NISU UKLJUČENE U OPSEG ISPORUKE, POJEDINAČNO DOSTUPNE)

UPOTREBA

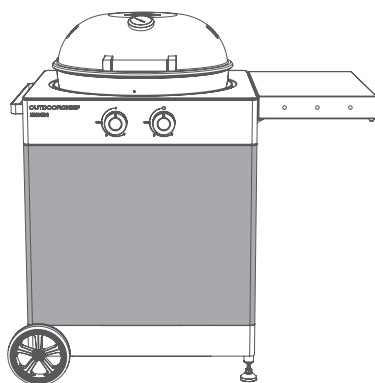
Prije prve upotrebe vodom očistite vatrostalne rešetke za roštilj. Tijekom upotrebe na roštilju dodirujte rešetke samo rukavicama za roštilj. Nemojte stavljati vruće vatrostalne rešetke na zapaljive ili površine osjetljive na vrućinu.

Da biste lakše mogli ukloniti vatrostalne rešetke za roštilj, možete se koristiti podizačem za rešetke.

ČIŠĆENJE

- Vatrostalne rešetke trebaju se zagrijati na roštilju pri punoj jačini cca 10 minuta
- Koristite se četkom s čekinjama od mjedi (ne od čelika)
- Nakon toga se rešetka i četka trebaju dobro ohladiti
- Nakon čišćenja lagano nauljite rešetku jestivim uljem.

NAPOMENE O ODRŽAVANJU TEKSTILNE PRESVLAKE (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S TEKSTILNOM PRESVLAKOM)



OTPORNOST NA VREMENSKE UVJETE

Tekstilna presvlaka vašeg roštilja AROSA 570 G sastoji se od tkanine namijenjene vanjskoj upotrebi koja je proizvedena samo za tu svrhu. Ta je tkanina otporna na UV-zračenje i vremenske uvjete.

Za najveću moguću dugotrajnost tekstilne presvlake preporučujemo vam da nakon svake upotrebe zaštitite svoj model AROSA 570 G poklopac OUTDOORCHEF koji štiti od vremenskih utjecaja, prljavštine i peludi.

VLAGA

Ako bi se tekstilna presvlaka smočila, preporučujemo vam da je uvijek najprije ostavite da se osuši prije nego što pokrijete roštilj poklopcem. Unatoč otpornosti na vremenske uvjete uz zatvorenu vlagu može doći do stvaranja plijesni.

AKO SE PROIZVOD DULJE NE UPOTREBLJAVA

Ako se roštilj dulje ne upotrebljava (> dva mjeseca), preporučujemo vam da skinete tekstilnu presvlaku i pohranite je odvojeno na suhom, tamnom mjestu.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

U slučaju onečišćenja tekstilnu presvlaku roštilja AROSA 570 G jednostavno možete očistiti mlakom vodom i blagim sredstvom za čišćenje protiv prljavština i masnoća (npr. uobičajeno, nenagrizajuće sredstvo za pranje posuđa).

Koristite se u tu svrhu spužvom kao pomoćnim sredstvom (mekana strana) ili mekanom četkom (ne upotrebljavajte metalne ili plastične četke). Da biste spriječili promjene boje, preporučujemo vam da prije čišćenja isprobate sredstvo za čišćenje na mjestu koje se ne vidi.

POZOR: Budući da se radi o posebnoj tkanini, čišćenje u perilici rublja nije moguće. To bi oštetilo UV-zaštitu.

ŽELITE LI U POTPUNOSTI PROMIJENITI IZGLED SVOG ROŠTILJA AROSA 570 G?

Nema problema – kao dodatak dostupne su tekstilne presvlake u različitim zanimljivim bojama i uzorcima. Više informacija pronađite na WWW.OUTDOORCHEF.COM ili kod svog trgovca.

NAPOMENE O ODRŽAVANJU DIJELOVA OD BAMBUSA (VRIJEDI SAMO ZA MODELE S DIJELOVIMA OD BAMBUSA)

PROIZVOD PRIRODE BAMBUS

Bambus je prirodan proizvod, zbog čega može doći do prirodnih odstupanja u strukturi i boji.

Dijelovi od bambusa na vašem roštilju AROSA 570 G bit će izloženi vremenskim uvjetima kao što su sunčevo svjetlo, vrućina i vlaga, uslijed kojih će doći do prirodnog procesa starenja i u skladu s tim i promjena boje (veći udio sive boje s vremenom), koje svakom roštilju daju vlastiti karakter. Taj se prirodni proces starenja može usporiti uz redovitu njegu (vidi upute za čišćenje i njegu) i dosljedno pokrivanje roštilja kada ga se ne upotrebljava.

OTPORNOST NA VREMENSKE UVJETE

Kao i druge proizvode od bambusa za vanjsku upotrebu (npr. namještaj od bambusa), tako bi i dijelove od bambusa na roštilju AROSA 570 G trebalo što bolje zaštititi od UV-zraka, kiše i vlage.

U slučaju vlage, npr. nakon jakog pljuskas, krpom bi trebalo prebrisati i osušiti dijelove od Bambusa na roštilju AROSA 570 G prije nego što se roštilj prekrije poklopcem.

UPUTE ZA ČIŠĆENJE I NJEGU

Čistite dijelove od bambusa vlažnom krpom i pazite da upotrebljavate samo blago sredstvo za čišćenje (npr. uobičajeno sredstvo za posuđe) i u nastavku prebrišite površini suhom krpom.

Preporučujemo vam da dijelove od bambusa svakih godinu do dvije premažete uobičajenim losionom za njegu proizvoda od bambusa.

ODRŽAVANJE

Redovito održavanje vašeg roštilja jamči besprijekoran rad.

- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci i drugi kukci mogu prouzročiti začepljenja koja se prije uporabe moraju ukloniti.
- Ako roštilj često pomičete na neravnim površinama provjerite s vremena na vrijeme jesu li svi vijci još uvijek učvršćeni.
- Ako roštilj duže vrijeme ne upotrebljavate, trebali biste prije ponovne upotrebe provesti **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**. Ako u bilo što sumnjate obratite se svom dostavljaču plina ili prodajnom mjestu.
- Kako biste izbjegli štete od korozije, nauljite sve metalne dijelove roštilja prije nego što ga pohranite na dulje vrijeme.
- Nakon dužeg čuvanja i najmanje jednom u sezoni roštiljanja trebali biste provjeriti postoje li na plinskom crijevu pukotine, pregibi ili druga oštećenja. Oštećeno se plinsko crijevo odmah mora zamijeniti kako je opisano u poglavlju **SIGURNOSNE NAPOMENE**.
- Nakon što se Vaš roštilj potpuno ohladi, zaštitite ga od vanjskih utjecaja odgovarajućim poklopcem za pokrivanje **OUTDOORCHEF**.
- Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac za pokrivanje. Poklopac za pokrivanje možete nabaviti kod Vašeg distributera roštilja.
- **POZOR:** Nikada ne odlažite vruće predmete kao što su rešetke za roštilj, tave za roštilj i vatrostalne tave na površine za odlaganje na vašem roštilju. Mogao bi se oštetiti lak na roštilju.

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:

- Osigurajte da je baterija ispravno umetnuta (kod roštilja s električnim paljenjem).
- Razmak između plamenika i elektrode smije iznositi samo 5-8 mm.
- Provjerite jesu li kabeli pri električnom paljenju i elektrode utaknuti i jesu li učvršćeni.
- Umetnite dvije nove baterije (tip AA, LR03, 1,5 volt) u električno paljenje.

SAFETY LIGHT ne radi:

- Provjerite je li dovod plina na gumbima za regulaciju plina otvoren. (U slučaju zatvorenog ventila plinske boce).
- Uvjerite se da su baterije za Safety Light pravilno umetnute.

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

JAMSTVO ZA POTROŠAČE

1. Jamstvo i odnos prema ostalim pravima kupca

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

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

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

2. Sudionici i uvjeti jamstva

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

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

3. Opseg

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

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

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

U slučaju pokrivenim jamstvom OC će prema vlastitom izboru zamijeniti oštećene ili manjkave dijelove ili cjelokupni proizvod. Ako je to za Vas kao kupca prihvatljivo, moguća je i zamjena za sličan model novije izvedbe, primjerice za sljedeći noviji model. Ako nedostatak ne ugrožava funkcionalnost proizvoda i ako je to za Vas kao kupca prihvatljivo, umjesto popravka može vam se ponuditi i primjerena novčana naknada. Za vrijeme obrade jamstva (provjere i eventualno zamjene) od OC-a nije moguće zatražiti zamjenski proizvod ili sličnu odštetu. Ispunjenje jamstva ne rezultira ni produljenjem ni novim početkom jamstvenog roka. Zamijenjeni dijelovi prelaze u vlasništvo OC-a. Samo u slučaju zamjene proizvoda jamstveni se rok računa ispočetka.

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

4. Isključenje

Jamstvo je isključeno u sljedećim slučajevima:

- Uobičajeno trošenje uslijed propisne upotrebe, osobito na uobičajenim dijelovima trošenja poput lijevka, prigušivača plamena, 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.
- Nepravilnosti i/ili oštećenja zbog nepropisne ili nenamjenske 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 ovlastio OC.
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala uništavajućim vremenskim utjecajima (primjerice tučom ili udarom groma).
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala zbog obijesnog, namjernog ili nemarnog stvaranja štete ako za to ne odgovara OC.
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala prilikom transporta do kupca ako transport nije naredio davatelj jamstva.
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala zbog utjecaja više sile.
- Nedostaci i/ili oštećenja nastala zbog trošenja uslijed stručne upotrebe u 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 kao i broj artikla možete pronaći na naljepnici s podacima koja se nalazi na vašem roštilju (za više informacija pogledajte prvi dio ovih **UPUTA ZA UPORABU**).

TEHNIČKE INFORMACIJE

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Plin	butan G30 / propan G31
I ₃₊ (28/30/37 mbara)	butan 30mbar / propan 37mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	butan / propan 30mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	butan / propan 50mbar
Ukupna potrošnja plina	686 g/h

KUGLA

Učinak	
- mali plamenik	2,90 kW
Potrošnja plina	210 g/h
- veliki plamenik	6,60 kW
Potrošnja plina	476 g/h
Sapnice (28–30/37 mbara)	
- Sapnica malih plamenika	0,78 mm/oznaka: BD
- Sapnica velikih plamenika	1,22 mm/oznaka: BG
Sapnice (50 mbara)	
- Sapnica malih plamenika	0,68 mm/oznaka: AU
- Sapnica velikih plamenika	1,06 mm/oznaka: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Plin	butan G30 / propan G31
I ₃₊ (28/30/37 mbara)	butan 30mbar / propan 37mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	butan / propan 30mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	butan / propan 50mbar
Ukupna potrošnja plina	914 g/h

KUGLA

Učinak	
- mali plamenik	2,90 kW
Potrošnja plina	210 g/h
- veliki plamenik	6,60 kW
Potrošnja plina	476 g/h
Sapnice (28–30/37 mbara)	
- Sapnica malih plamenika	0,78 mm/oznaka: BD
- Sapnica velikih plamenika	1,22 mm/oznaka: BG
Sapnice (50 mbara)	
- Sapnica malih plamenika	0,68 mm/oznaka: AU
- Sapnica velikih plamenika	1,06 mm/oznaka: AI

PLAMENIK BOČNOG MJESTA ZA KUHANJE

Snaga	3,20 kW
Potrošnja plina	228 g/h
Sapnica (28-30/37 mbara)	0,88 mm / oznaka: AH
Sapnica (50 mbara)	0,76 mm / oznaka: AK

Električno paljenje

Za rad električnog paljenja potrebna su vam dvije baterije (tip AA, LR03, 1,5 volt).

Napomena uz prikaz temperature

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

Web stranica

Više informacije, savjeti i trikovi, recepti i drugo
Pronađite korisne zanimljivosti o proizvodima **OUTDOORCHEF**
na OUTDOORCHEF.COM



NAVODILA ZA UPORABO

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

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

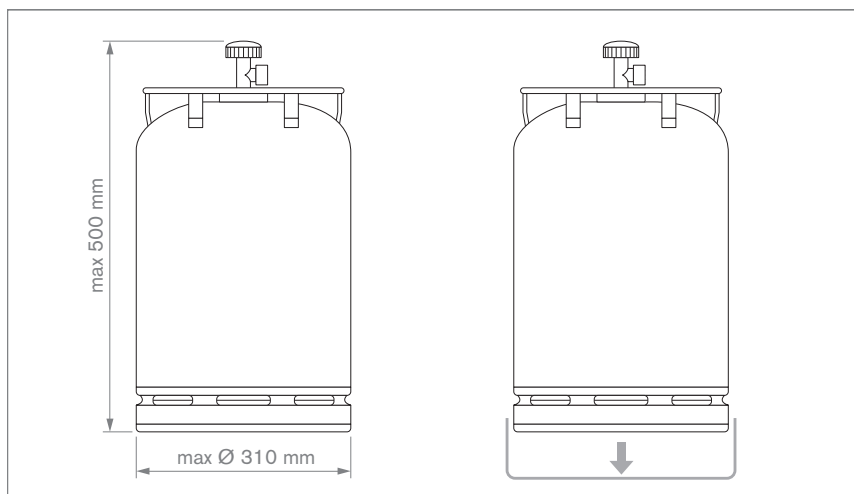
POMEMBNO ZA VAŠO VARNOST

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.

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

PLINSKE JEKLENKE

- Na podstavek lahko postavite samo plinske jeklenke z največjo polno težo 8 kg. Jeklenko postavite na za to določeno mesto.






- 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 vijčnih 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 kolesčki, ne smete vleči po neravnih tleh ali tleh s prekinitvami.
- 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 velike okrogle sesalne odprtine na dnu korita ali zračne reže na pokrovu. Zračniki prostora za plinske jeklenke v nobenem primeru ne smejo biti zaprti ali pokriti.
- »Ne spreminjajte aparata.« Če obstaja sum na nepravilno delovanje, se obrnite na strokovnjaka.
- Žar je dobavljen skupaj z ustrežno cevjo za plin in z 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.
- 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.

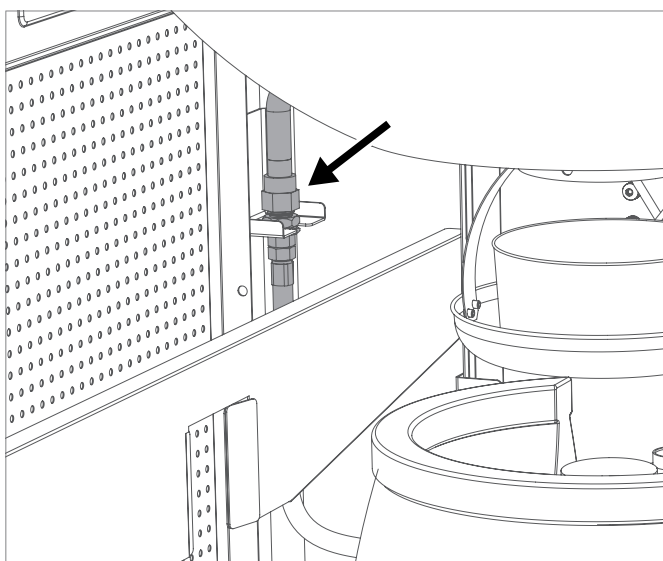
PREIZKUS TESNENJA

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.

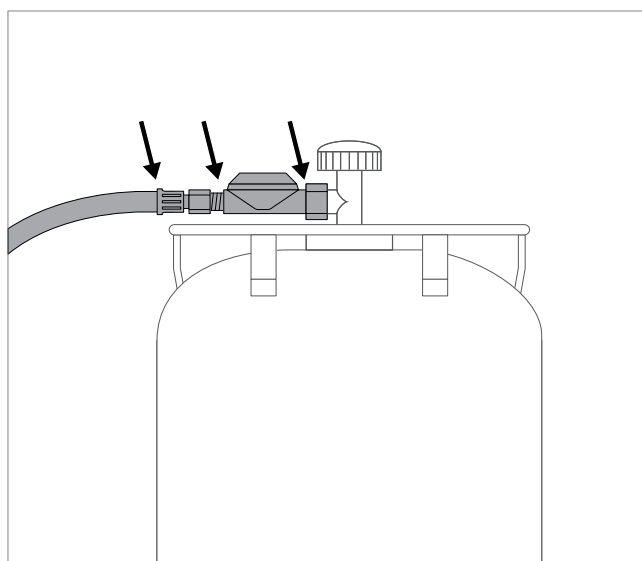
1. Gumb za regulacijo plina mora biti v položaju .
2. Odprite ventil na jeklenki in s krtačo premažite vse ventile (priključek na plinsko jeklenko/regulator tlaka plina/cev za plin/plinski vhod/priključek na ventil) z milno raztopino s 50 % tekočega mila in 50 % vode. Uporabite lahko tudi pršilo za odkrivanje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

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

POSEBNA PREDSTAVITEV AROSA 570 G



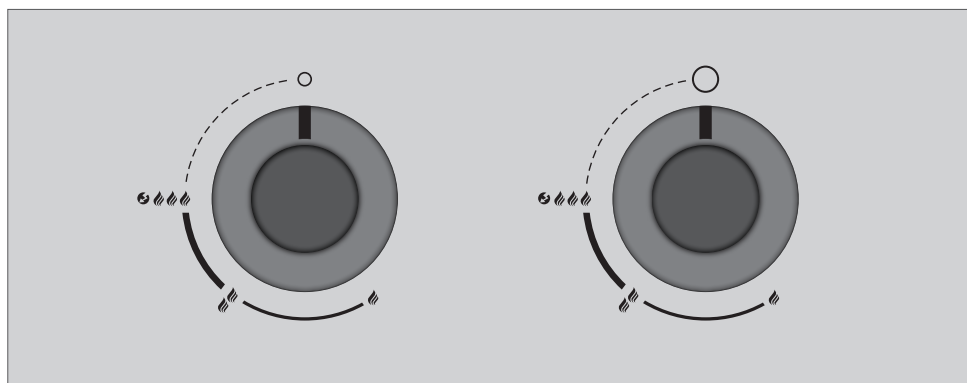
Sl. 2A



Sl. 2B

RAZLAGA OZNAK NA UPRAVLJALNI KONZOLI

Stopnje vročine in vžiganje

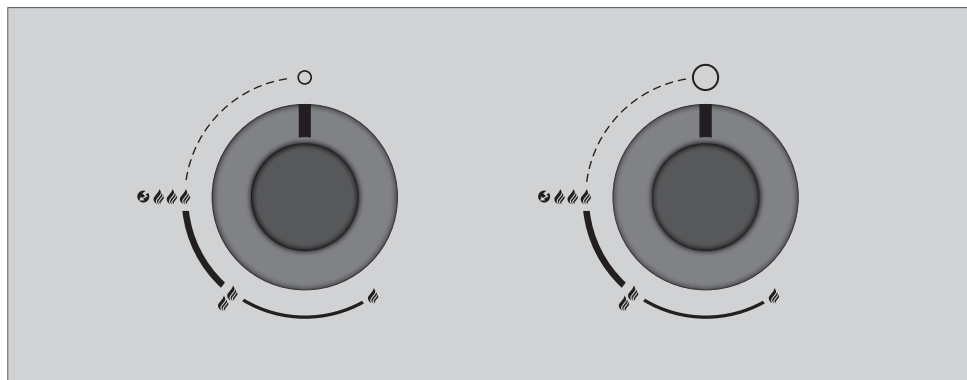


- : Položaj izklopa
- 🔥 : nizka zmogljivost
- 🔥🔥 : srednja zmogljivost
- vost
- 🔥🔥🔥 : visoka zmogljivost
- 🔥🔥🔥🔥 : Vžiganje

GORILNI SISTEMI

OKROGEL KOTEL

Sistemi žara z dvema obročnima gorilnikoma

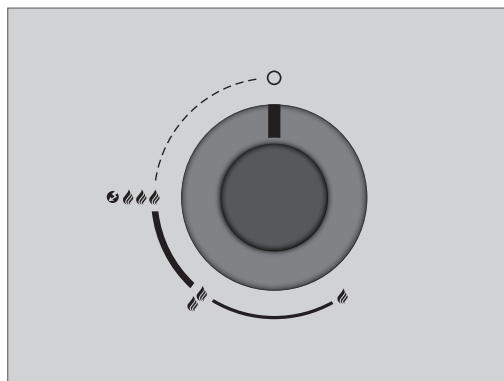


Veliki obročni gorilnik doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost. Namenjen je za uporabo v srednjem do visoko temperaturnem območju.

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

STRANSKA KUHALNA PLOŠČA (VELJA LE ZA MODELE S STRANSKO KUHALNO PLOŠČO)

Sistem gorilnika dodatne stranske kuhalne plošče



Gorilnik doseže na stopnji 🔥🔥🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost.

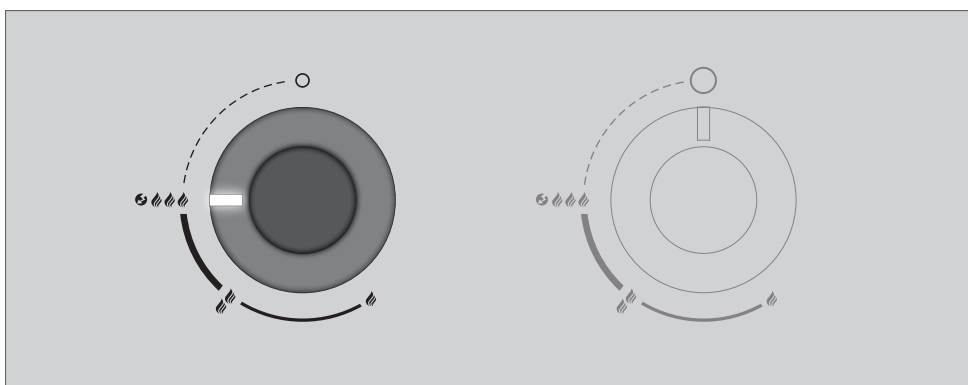
PRED PRVO UPORABO

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 je prodajalec vaš AROSA 570 G dobavil v sestavljenem stanju.
3. Žar prižgite za pribl. 20–25 minut na stopnji 🔥🔥🔥.

NAVODILA ZA VŽIG

OKROGEL KOTEL

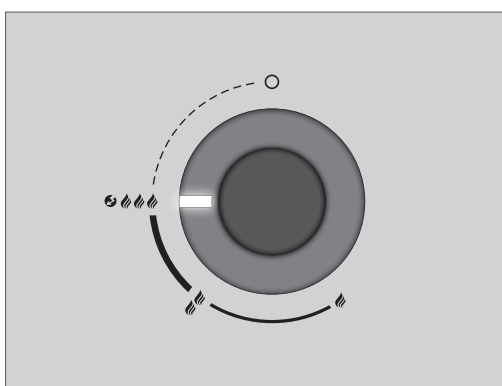
1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju PREIZKUS TESNENJA).
2. Odprite pokrov žara. **POZOR:** Žara nikoli ne vžigajte pri zaprtem pokrovu.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. Pritisnite gumb za regulacijo plina na zelenem obročnem gorilniku in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo 🔥🔥🔥🔥. Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler se plin ne vname.



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

STRANSKA KUHALNA PLOŠČA (VELJA LE ZA MODELE S STRANSKO KUHALNO PLOŠČO)

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju PREIZKUS TESNENJA).
2. Odprite pokrov stranske kuhalne plošče. **POZOR:** stranske kuhalne plošče nikoli ne vžigajte pri zaprtem pokrovu.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. Pritisnite gumb za regulacijo plina stranske kuhalne plošče in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo 🔥🔥🔥🔥. Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler se plin ne vname.



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

PLINSKI VARNOSTNI SISTEM (PVS)



Vsi modeli AROSA so opremljeni z inovativnim PLINSKIM VARNOSTNIM SISTEMOM (PVS), ki vključuje naslednje značilnosti:

FLAME GUARD (ZAŠČITA PLAMENA)

FLAME GUARD je zaprt sistem, ki sestoji iz vžiga in plamena. Po odprtju plinske pipe in aktiviranju vžiga, se ta sistem vname.







FLAME GUARD ščiti plamen pred vremenskimi vplivi, kot je močan veter, in zagotavlja, da se gorilniki vedno znova prižgejo sami od sebe, če ugasnejo*. Prižgani gorilniki zato zanesljivo delujejo v različnih vremenskih pogojih (npr. vetru).

Prednosti:

- Prižgani gorilniki so optimalno zaščiteni pred vremenskimi vplivi.
- Peka na žaru pri zelo nizkih temperaturah od 80 stopinj, tudi v vetru.
- Preprečevanje uhajanje plina, ki ni vžgan.

* **POMEMBNO:** Stoodstotne gotovosti, da gorilniki v ekstremnih vremenskih razmerah ne bodo ugasnili, ni. Pri rokovanju s plinom vedno pazite, da žar nikoli ni brez nadzora. Vsi testi so bili opravljeni v skladu z laboratorijskimi pogoji.

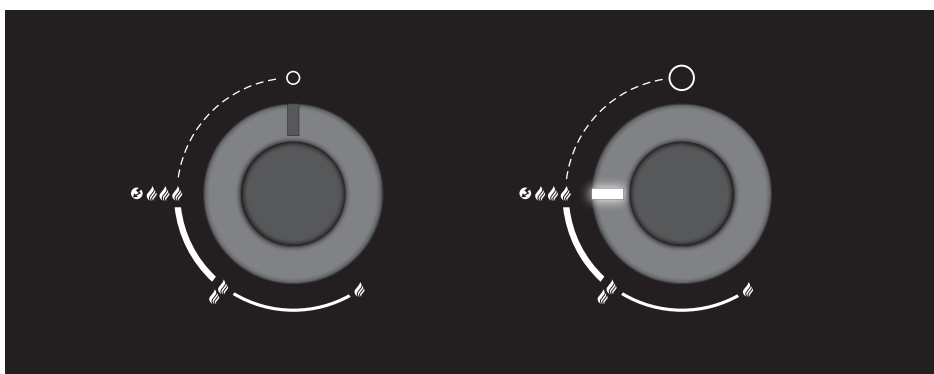
SAFETY LIGHT (VARNOSTNA LUČ)

Preverjena varnost, ki sveti. SAFETY LIGHT vašega žara AROSA 570 G se aktivira, takoj ko gumb za regulacijo plina s položaja  obrnete v nasprotni smeri urinih kazalcev v smeri      in s tem odprete dovod plina. V ustreznih vrtljivih regulatorjih je LED-lučka. Napajanje SAFETY LIGHTS zagotavljajo priložene baterije AAA.

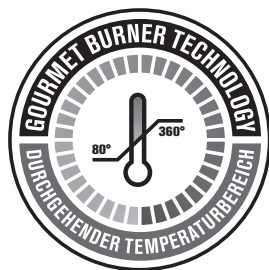
Prednost:

- Safety Light vas opozarja, da je ventil še vedno odprt in plin teče.*

* **POMEMBNO:** Ne pozabite po peki na žaru vedno zapreti dovod plina na plinski jeklenki in zapreti plinsko pipo.



TEHNOLOGIJA GOURMET BURNER (GBT)



Vsi modeli AROSA imajo gorilnike najnovejše generacije, kar vam omogoča uporabo neprekinjenega, popolnega temperaturnega območja od 80–360 stopinj. To vam odpira popolnoma nove možnosti uporabe žara, saj lahko pečete na žaru, kuhate ali pečete v vseh temperaturnih območjih.

Temperaturna območja/uporaba:

	TEMPERATURA	MALI GORILNIK	VELIKI GORILNIK
min.	pribl. 80*		
sred.	pribl. 120*		
maks.	pribl. 170*		
min.	pribl. 170*		
sred.	pribl. 240*		
maks.	pribl. 300*		
absolutno maks.	pribl. 360*		

* Orientacijske vrednosti brez vremensko pogojenih vplivov

NASVETI IN TRIKI:

Nizkotemperaturno kuhanje (80–130 stopinj):

Žar nastavite na temperaturo 80 stopinj, ustvarite popolne predpogoje za nizkotemperaturno kuhanje mesa ali ribe pri 80 stopinjah ali za ohranjanje toplote hrane (običajni položaj lijaka).

V temperaturnem območju od 110–130 stopinj se lahko odlično pripravijo klasične jedi za žar, kot so goveja zarebrnica, natrgana svinjina ali trebušni del reber (običajni položaj lijaka).

Peka na žaru, kuhanje, peka (130–220 stopinj):

V temperaturnem območju med 130 in 220 stopinj lahko meso, ribe in drugo spečete na žaru popolnoma enakomerno (običajni položaj lijaka). Posebej primerno za velike kose mesa. To temperaturno območje je idealno tudi za kuhanje ali peko.

Visokotemperaturno kuhanje (220–360 stopinj):

Z najvišjo temperaturo do 360 stopinj uspejo zrezki s popolnim žar vzorcem, močno zapečeni. Najvišja temperatura je kot nalašč tudi za pripravo hrustljave pice ali tarte flambée (hrustljave alzaške plamenjače) (običajni položaj lijaka).

EDINSTVENI SISTEM LIJAKA

Ne glede na to, ali pečete na žaru, kuhate ali pečete, edinstven sistem lijaka **OUTDOORCHEF** poskrbi v običajnem položaju za enakomerno porazdelitev toplote znotraj okroglega kotla in preprečuje škodljivo prižgano maščobo, ker so gorilniki popolnoma zaščiteni.

Maščoba, ki kaplja, se ne vname, teče po porcelanskem emajliranem lijaku v skodelico za zbiranje maščobe pod okroglim kotlom. Kot gostitelj se lahko sproščeno posvetite svojim gostom, medtem ko se specialitete z žara na žaru odlično pripravijo, saj obračanje ni potrebno.

Meso, ribe, zelenjava in drugo ostanejo še posebej sočni, nežni in hrustljavi. Ker del maščob in mesnega soka, ki padejo v lijak, izpari, pridobijo meso, ribe in zelenjava neponovljivo aromo žara.

Pri temperaturi do 360 stopinj so pica, tarte flambée ali kruh okusni kot pri peki v kamniti peči. Pri uporabi majhnega gorilnika se hrana za žar na nizki temperaturi približno 80 stopinj še posebej nežno peče - idealni pogoji za masleno nežne kose mesa velikosti XL, kot so pečena govedina, tomahawk zrezek ali rebrast zrezek.

Z obračanjem lijaka v vulkanski položaj lahko delate z zelo visoko, koncentrirano toploto od spodaj (do 500 stopinj), kot nalašč za dodatno opremo **OUTDOORCHEF**, kot so vok za žar, ponev za aromo ali plošča iz litega železa.

Ker notranjost okroglega plinskega žara ostane čista zaradi lijaka, je tudi čiščenje enostavno.

NASVET: za čiščenje lijaka priporočamo, da žar 10 minut segrevate na najvišji stopnji (običajni položaj). Nato lahko lijak preprosto skrtačite z medeninasto krtačo. V ta namen priporočamo krtačo za lijak **OUTDOORCHEF**.

Več informacij o naši dodatni opremi: WWW.OUTDOORCHEF.COM

OBIČAJNI POLOŽAJ



Običajni položaj je za večino primerov uporabe žara optimalen položaj lijaka in zagotavlja edinstveno kroženje toplote v okroglem kotlu. Jedi se enakomerno spečejo na žaru, ne da bi jih bilo treba obrniti. Meso, ribe, zelenjava in drugo ostanejo pri tem še posebej sočni, nežni in hrustljavi.

Običajni položaj je zato popoln za vse vrste mesa, nežno pečene ribe na žaru, gratinirane jedi, hrustljivo zelenjavo in za pic, tarte flambéeja ali kruha.













VULKANSKI POLOŽAJ



Z obračanjem lijaka v vulkanski položaj lahko delate z zelo visoko, koncentrirano toploto od spodaj, kot nalašč za dodatno opremo **OUTDOORCHEF**, kot so vok za žar, ponev za aromo ali plošča iz litega železa.

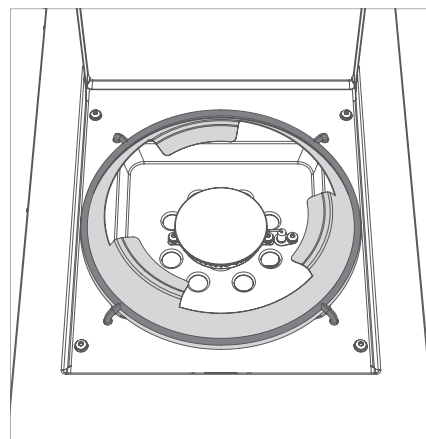
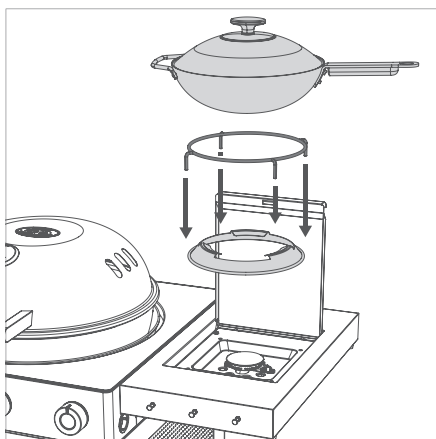
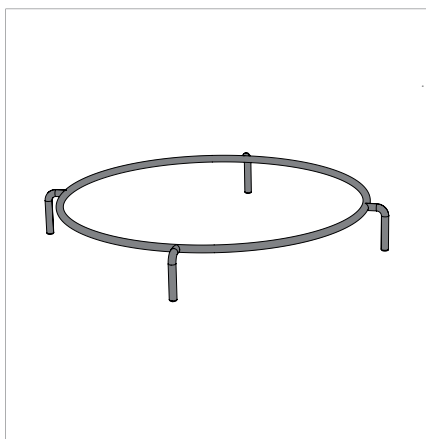
Zaradi tega je vulkanski položaj popoln za hitro pečeno hrano, kot so zrezki tune, jakobove pokrovače ali zelenjava iz voka.





NAVODILA ZA UPORABO OKROGLEGA PLINSKEGA ŽARA

1. Lijak namestite v zeleni položaj (običajni položaj ali vulkanski položaj).
POZOR: med peko na žaru spreminjajte položaj lijaka samo z rokavicami, odpornimi na vročino.
NAPOTEK: pri peki na žaru in kuhanju v vulkanskem položaju na stopnji    pustite pokrov odprt. Le na stopnji   se lahko pri peki na žaru v vulkanskem položaju dela z zaprtim pokrovom.
2. Po potrebi izberite ustrezno dodatno opremo.
3. Žar segrevajte pri zaprtem pokrovu pribl. 10–15 minut na stopnji   .
4. Hrano za žar položite na rešetko žara in nastavite temperaturo brezstopensko po vaših željah med   .
5. 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.
6. **POZOR:** Vroča maščoba, prestrežena v posodici za zbiranje maščobe, lahko povzroči opekline. Pred odstranjevanjem posodice za zbiranje maščobe pustite, da se maščoba popolnoma ohladi.
7. Pred premikanjem ali čiščenjem žara po peki na žaru pustite, da se žar popolnoma ohladi.

NAVODILO ZA UPORABO STRANSKE KUHALNE PLOŠČE (VELJA LE ZA MODELE S STRANSKO KUHALNO PLOŠČO)

1. Pred začetkom uporabe stranske kuhalne plošče namestite priložen nastavek za kuhanje/ponev.
2. Izberite ustrezno dodatno opremo ali ponev in jih položite na nastavek za kuhanje/ponev. Za uporabo žar voka OUTDOORCHEF BBQ WOK (na voljo ločeno kot dodatna oprema) uporabite priloženo držalo za wok.



3. Temperaturo brezstopensko uravnavajte po svojih željah med   .
4. Po kratkem segrevanju dodatne opreme ali ponev dodajte hrano in jo pripravite.
5. Po kuhanju vedno postavite gumb za regulacijo plina v položaj . Nato zaprite ventil na plinski jeklenki. Tudi pri prazni jeklenki mora biti pipa jeklenke zaprta.
6. Pred premikanjem ali čiščenjem žara po peki na žaru pustite, da se žar popolnoma ohladi.
7. Na stranskih površinah za kuhanje ne uporabljajte posod za kuhanje < 160 mm in > 270 mm.

NASTAVEK ZA KUHANJE/PONEV

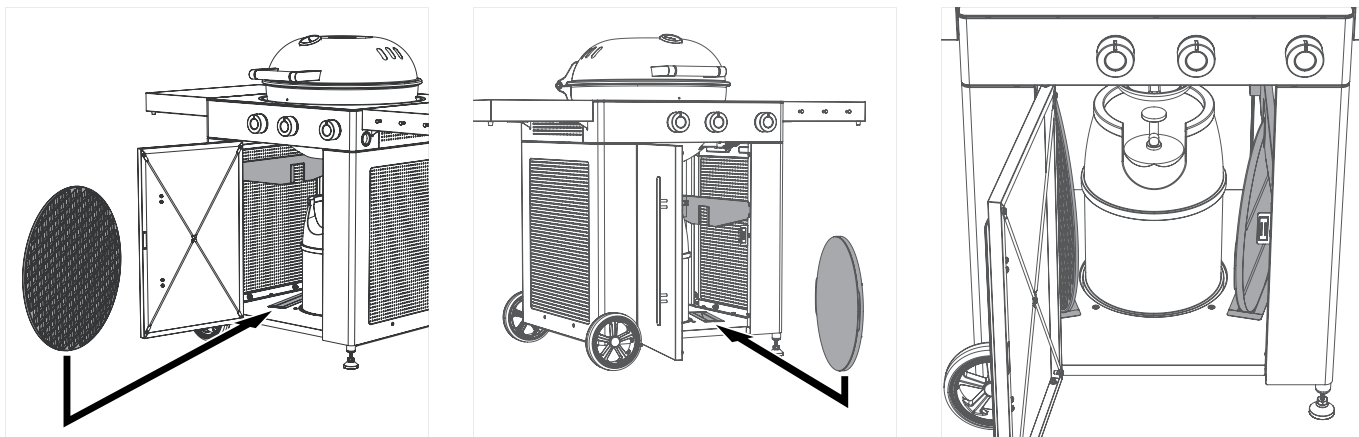
UPORABA

Med uporabo na žaru se nastavka za kuhanje/ponev dotikajte le z rokavicami za žar. Ko je vroč, nastavka za kuhanje/ponev ne postavljajte na vnetljive ali toplotno občutljive površine.

ČIŠČENJE

Nastavek za kuhanje/ponev lahko enostavno očistite v pomivalnem stroju.

PROSTOR ZA SHRANJEVANJE VAŠEGA ŽARA AROSA 570 G



Vsi modeli AROSA 570 G imajo v notranjosti žara držalo za shranjevanje dodatne rešetke iz litega železa Diamond in kamna za pico (nista priložena v obsegu dobave).

INFORMACIJE: Drugo dodatno opremo, kot so rešetka iz litega železa Diamond in kamen za pico, najdete na spletnem mestu WWW.OUTDOORCHEF.COM ali pri svojem prodajalcu.

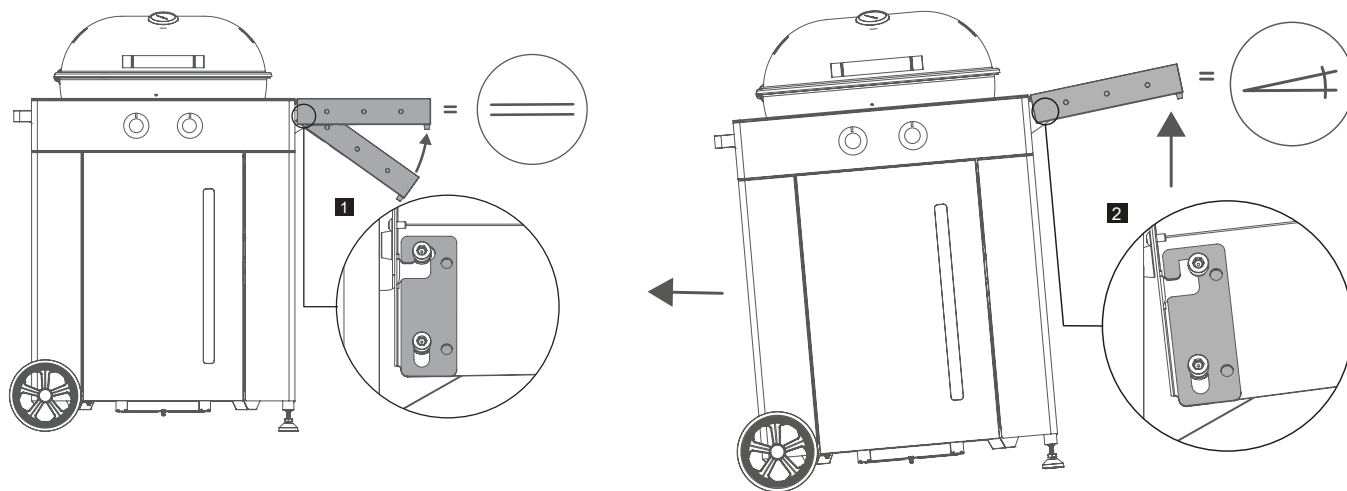
PROSTOR ZA SHRANJEVANJE PRI MODELIH S TEKSTILNO OBLOGO (VELJA SAMO ZA MODELE S TEKSTILNO OBLOGO)

Zgoraj omenjena dodatna oprema je nameščena na odprti hrbtni strani žara.

Da boste zlahka prišli do plinske jeklenke in skodelice za zbiranje maščobe, je na levi strani na tekstilni oblogi vašega žara Arosa 570 G odprtina z zadrgo.

Ta odprtina vam omogoča, da na preprost način odprete in zaprete dovod plina. Nadalje lahko skodelico za zbiranje maščobe za namen čiščenja enostavno odstranite s strani.

PREMIKANJE IN MANEVRIRANJE ŽARA AROSA 570 G



Stabilna stranska polica vašega žara Arosa 570 G se uporablja tudi za premikanje in manevriranje žara.

Stranska miza na desni ima funkcijo zaklepanja (glejte zgornjo ilustracijo) - za manevriranje z žarom morate zgolj dvigniti stransko mizo, da žar namestite v želeni položaj.

NASVETI IN TRIKI

PEKA NA ŽARU Z OKROGLIM PLINSKIM KOTLOM

Običajni položaj

Večji kosi mesa (npr. file, zrezek iz govejih reber, kotleti v enem kosu ali cel piščanec): Zahvaljujoč edinstvenemu sistemu lijaka večjih kosov mesa med peko na žaru ni treba več obračati. Vročina plinskega gorilnika se dviga po notranji strani okroglega žara in se enakomerno porazdeli po celotnem okroglem delu. Postavite hrano na segreto rešetko žara in zaprite pokrov. Med posameznimi kosi mesa vedno pustite nekaj prostora. Pri zaprtem pokrovu hrana na žaru z vseh strani enakomerno porjavi, meso pa ostane sočno.

Da pri večjih kosih ne bi ničesar prepuščali naključju, priporočamo uporabo naših naprav za merjenje temperature, npr. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – napravo za merjenje temperature jedra za popolne rezultate, ki jo enostavno upravljate prek uradne aplikacije **OUTDOORCHEF**.

V običajnem položaju lahko tudi čudovito pečete in navdušite družino in prijatelje npr. z domačo pico z našega kamna za pico **OUTDOORCHEF**, ki se popolnoma prilega okroglemu kotlu. Kamen za pico pustite, da se najprej 20 minut segreva do najvišje stopnje, preden pečete pico – nagrajeni boste s hrustljivo pečenim dnom pice, tako kot v Italiji.

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

Več informacij o naši široki paleti dodatne opreme in aplikaciji najdete na: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Vulkanski položaj

Odlčno primeren za uporabo dodatne opreme **OUTDOORCHEF**, kjer je potrebna močna toplota od spodaj, ki se koncentrirano prenaša na dodatno opremo, kot sta plošča iz litega železa **OUTDOORCHEF** ali vok za žar **OUTDOORCHEF**.

KUHANJE NA STRANSKI KUHALNI PLOŠČI (VELJA LE ZA MODELE S STRANSKO KUHALNO PLOŠČO)

Stranska kuhalna plošča je kot nalašč za pripravo različnih predjed, kot so npr. rakci s česnom v olivnem olju, za pripravo prilog, kot so zelenjavne ponve, ali za pripravo omak med peko na žaru. V ta namen priporočamo kot dodatno opremo ponev za aramo **OUTDOORCHEF**, s katero vsaka jed uspe.

Več informacij o naši široki paleti dodatne opreme najdete na: WWW.OUTDOORCHEF.COM

PO PEKI

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

ČIŠČENJE

Med peko na žaru je potrebno zgolj malo čiščenja, ker večina masti izpari ali se odvede v skodelico za zbiranje maščobe. Pri trdovratni umazaniji segrejte žar pribl. 10 minut pri polni moči. Pri čiščenju lijaka in rešetk uporabite krtačko za čiščenje žara **z** medeninastimi ščetinami (ne jeklenimi ščetinami).

POZOR: pri čiščenju notranjosti žara okoli sistema gorilnikov morate paziti, da ne poškodujete delov gorilnika.

POZOR: zunanost žara in odlagalne površine očistite samo z običajnimi neagresivnimi čistilnimi sredstvi (npr. običajno dostopnim sredstvom za pomivanje posode). Pri uporabi posebnih čistil za žar (ni priporočljivo), priporočamo, da jih najprej preizkusite na nevidnem mestu.

REŠETKE ŽARA IZ LITEGA ŽELEZA (NISO VSEBOVANE V OBSEGU DOBAVE, NA VOLJO LOČENO)

UPORABA

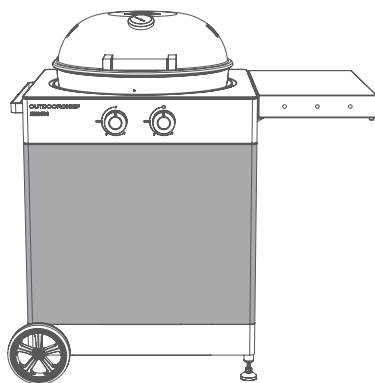
Pred prvo uporabo očistite rešetke žara iz litega železa z vodo. Med uporabo na žaru se rešetk dotikajte le z rokavicami za žar. Ko so vroče, rešetk žara ne postavljajte na vnetljive ali toplotno občutljive površine.

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 pustite, da se rešetka in krtača popolnoma ohladita.
- Po čiščenju rešetko rahlo namastite z jedilnim oljem.

NAVODILA ZA NEGO TEKSTILNE OBLOGE (VELJA SAMO ZA MODELE S TEKSTILNO OBLOGO)



ODPORNOST NA VREMENSKE VPLIVE

Tekstilna obloga vašega žara Arosa 570 G je sestavljena iz tkanine Outdoor, ki je bila posebej razvita za zunanjo uporabo. Ta tkanina je odporna na UV-žarke in vremenske vplive.

Za čim daljšo življenjsko dobo tekstilne obloge priporočamo, da po vsaki uporabi svoj žar Arosa 570 G z ustreznim pokrovom **OUTDOORCHEF** zaščitite pred vremenskimi vplivi, umazanijo in cvetnim prahom.

VLAGA

Če se tekstilna obloga zmoči, priporočamo, da jo vedno pustite, da se popolnoma posuši, preden žar pokrijete s pokrovom. Kljub odpornosti na vremenske vplive lahko ob ujeti vlagi pride do zastajanja vlage in nastanka plesni.

DOLGOTRAJNA NEUPORABA

Če žara dalj časa (> 2 meseca) ne uporabljate, priporočamo, da tekstilno oblogo odstranite in shranite ločeno na suhem, temnem prostoru.

NEGA IN ČIŠČENJE

V primeru umazanije lahko tekstilno oblogo vašega žara AROSA 570 G preprosto očistite z mlačno vodo in nežnim čistilnim sredstvom, ki odstranjuje umazanijo in topi maščobe (npr. običajno neagresivno sredstvo za pomivanje posode).

Kot pripomoček uporabite gobo (mehka stran) ali mehko krtačo (brez kovinskih ščetk, brez trdih plastičnih ščetk). Za preprečevanje obarvanja priporočamo, da pred čiščenjem s čistilnim sredstvom le-tega preizkusite na mestu, ki ni vidno.

POZOR: ker gre za posebno tkanino, čiščenje v pralnem stroju ni mogoče. To bi poškodovalo UV-zaščito.

BI RADI SVOJEMU ŽARU AROSA 570 G DALI POVSEM NOV VIDEZ?

Ni problema - druge tekstilne obloge so na voljo kot dodatna oprema v različnih vznemirljivih barvah in izvedbah. Več informacij najdete na spletni strani WWW.OUTDOORCHEF.COM ali pri svojem prodajalcu.

NAVODILA ZA NEGO ZA BAMBUSOVE APLIKACIJE (VELJA LE ZA MODELE Z BAMBUSOVIMI APLIKACIJAMI)

NARAVNI IZDELEK BAMBUS

Bambus je naraven izdelek, zato lahko pride do naravnih strukturnih in barvnih odstopanj.

Bambusove aplikacije vašega žara Arosa 570 G bodo izpostavljene vremenskim vplivom, kot so sončna svetloba, toplota in vlaga, ki imajo za posledico naravni proces staranja in ustrezne barvne spremembe (sčasoma povečano sivo obarvanje), ki dajo vsakemu žaru svoj lastni značaj.

Ta naravni postopek staranja je mogoče upočasniti z redno nego (glejte navodila za čiščenje in nego) in dosledno prekrivanje žara, ko ga ne uporabljate.

ODPORNOST NA VREMENSKE VPLIVE

Tako kot druge izdelke iz bambusa za uporabo na prostem (npr. pohištvo iz bambusa) je treba tudi bambusove aplikacije žara Arosa 570 G zaščititi pred UV-žarki, dežjem in vlago.

V primeru vlage, npr. po močnih nalivih dežja, je treba bambusove aplikacije žara Arosa 570 G do suhega obrisati, preden se žar pokrije s pokrovom.

NAVODILA ZA ČIŠČENJE IN NEGO

Bambusove aplikacije očistite z vlažno krpo in pazite, da uporabljate le blago čistilno sredstvo (npr. običajno sredstvo za pomivanje posode), nato površino obrišite s suho krpo.

Priporočamo, da bambusove aplikacije vsake 1-2 leti obdelate z običajnim losjonom ali oljem za nego bambusa.

VZDRŽEVANJE

Redno vzdrževanje žara zagotavlja pravilno delovanje.

- Vse ventile preverjajte najmanj dvakrat letno in vsakič po daljšem shranjevanju. Pajki in druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti.
- Če žar redno premikate po neravnem terenu, morate od časa do časa preveriti, ali so vsi vijaki tesno priviti.
- Če žara ne uporabljate daljše časovno obdobje, morate pred ponovno uporabo izvesti **PREIZKUS TESNENJA**. Če imate kakršne koli dvome, se obrnite na svojega dobavitelja ali prodajalca plina.
- Da bi se izognili korozijskim poškodbam, pred daljšim shranjevanjem naoljite vse kovinske dele.
- Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano cev za plin morate nemudoma zamenjati, kot je opisano v poglavju **VARNOSTNI NAPOTKI**.
- Ko se popolnoma ohladi, žar zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom **OUTDOORCHEF**.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.
- **POZOR:** vročih predmetov, kot so rešetke žara, ponve za žar in litoželezne ponve, nikoli ne postavljajte na odlagalne površine svojega žara. Lak na žaru bi se lahko poškodoval.

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 je baterija pravilno vstavljena (pri žarih z električnim vžigom).
- Razmak med gorilnikom in elektrodo je lahko 5–8 mm.
- Preverite, da sta pri električnem vžigu kabel in elektroda priključena in dobro povezana.
- Vstavite dve novi bateriji (tip AAA, LR03, 1,5 V) v električni vžig.

SAFETY LIGHT ne deluje:

- Preverite, ali je dovod plina na gumbih za regulacijo plina odprt. (Pri zaprtem ventilu plinske jeklenke).
- Zagotovite, da sta bateriji za Safety Light pravilno vstavljeni.

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

GARANCIJA ZA UPORABNIKA

1. Garancija in razmerje do drugih pravic kupca

Z nakupom tega izdelka znamke **OUTDOORCHEF** pri pooblaščenem prodajalcu prejmete kot zasebna končna stranka (uporabnik) garancijo proizvajalca Outdoorchef AG (v nadaljevanju »OC«).

Garancija proizvajalca vam zagotavlja pravice do uveljavljanja garancijskih zahtevkov do izdajatelja garancije v skladu s tem dogovorom.

Poleg pravic do uveljavljanja garancijskih zahtevkov imate tudi ostale pogodbene in zakonske pravice. Ta garancija ne izključuje ali omejuje ostalih pravic. Zato lahko uveljavljate tudi druge pogodbene ali zakonske zahtevke do odgovornega. Ta garancija npr. ne vpliva na zahtevke v skladu z Zakonom o odgovornosti za proizvode.

Kot kupec lahko zlasti uveljavljate pogodbene zahtevke v okviru jamstva pri svojem prodajalcu. Tako lahko npr. uveljavljate zahtevke v primeru preklica pogodbe o nakupu le do prodajalca, ne pa v okviru te garancije v razmerju do OC.

2. Udeleženci in garancijski pogoji

Izdajatelj garancije je OC. Upravičenec do garancije je vsaka končna stranka, ki novi izdelek kupi pri pooblaščenem prodajalcu za zasebne namene. Pri nakupu je treba predložiti potrdilo o nakupu. Nakup za zasebne namene pomeni, da izdelek kupi fizična oseba za namene, ki jih pretežno ni mogoče pripisati njihovi poslovni ali samostojni poklicni dejavnosti.

Če pride do garancijskega primera, je treba garancijske zahtevke uveljaviti pri izdajatelju garancije v roku dveh mesecev, sicer garancijski zahtevki niso veljavni. V primeru očitnih pomanjkljivosti, začne ta rok teči z nakupom izdelka. OC zato priporoča, da takoj po nakupu preverite, ali na izdelku morda ni vidnih pomanjkljivosti.

3. Obseg

Garancija velja od datuma nakupa in je priznana v naslednjih primerih, če ne obstaja izključitev v skladu s 4. točko:

- 3 leta na emajlirani okrogli kotel (spodnji del in pokrov) pred rjavenjem;
- 3 leta na emajlirano rešetko žara pred rjavenjem in pregorevanjem;
- 3 leta na vse dele iz nerjavnega jekla pred rjavenjem in pregorevanjem;
- napake emajla pred prvo uporabo;
- 2 leti na vse ostale okvare v proizvodnji/materialu.

Kot napake ne veljajo neravnine, razlike v barvi emajla ali manjše napake, npr. podporne točke na spodnjem robu pokrova ali elementih za obešanje, ki niso pomembne za delovanje in so za vas kot stranko sprejemljive.

Če pride do garancijskega primera, OC po lastni presoji zamenja ali nadomesti poškodovane dele ali dele z napako oz. izdelek v celoti.

Če se vam kot stranki zdi primerno, se lahko izdelek zamenja tudi s primerljivim novejšim modelom, npr. z naslednikom modela. Če napaka ne zmanjša funkcionalnosti izdelka in se vam kot stranki zdi primerno, vam lahko namesto popravila ponudimo tudi primerno finančno nadomestilo.

V času obravnave garancije (preverjanje in morebitna zamenjava) ne morete uveljavljati zahtevkov do OC za nadomestni izdelek ali drugo odškodnino.

Zaradi izvajanja garancijskih storitev se garancijsko obdobje ne podaljša, niti ne začne ponovno teči. Zamenjani deli preidejo v last OC.

Garancijsko obdobje začne ponovno teči samo v primeru zamenjave izdelka.

Ta garancija ne utemeljuje nadaljnjih zahtevkov do izdajatelja garancije. Vaši zahtevki iz ostalih pravnih razlogov s tem niso izključeni ali omejeni (glejte 1. točko zgoraj).

4. Izključitev

Garancija je izključena v naslednjih primerih:

- običajna obraba pri ustrezni uporabi, zlasti na splošno hitro obrabljivih delih, kot so lijak, nadstreški proti plamenom, gorilnik, termometer, element za vžig in baterija, elektroda, vžigalni kabel, plinska cev, regulator plinskega tlaka, grelni element, reflektor, aluminijasta zaščitna folija, rešetka za žar ali oglje, rešetka za vžig in posodica za oglje/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 ali 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 lijaka ali rešetke za žar, neizvedbe preizkusa tesnjenja, če je ta priporočen v navodilih za uporabo, uporabe škodljivih kemikalij, uporabe v neustrezne namene itn.);
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi posegov ali popravil oseb, ki jih ni pooblastilo podjetje OC;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi uničujočih vremenskih razmer (npr. zaradi toče ali udara strele);
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi zlonamerne poškodbe ali namerne oz. malomarne poškodbe, ki je ne povzroči OC;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo pri prevozu do kupca, če prevoza ni opravil izdajatelj garancije;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi višje sile;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi obrabe pri profesionalni uporabi v komercialne namene (npr. uporaba v hotelirstvu ali gostinstvu).

5. Obravnava garancije

Če pride do garancijskega primera, se čim prej obrnite na nas ali na našega pooblaščenega prodajalca (seznam prodajalcev je na voljo na naslovu www.outdoorchef.com) in nam poleg vašega naslova po možnosti sporočite ime izdelka/dela izdelka, številko računa, serijsko številko in številko artikla (oboje najdete na nalepki s podatki na vašem žaru; glejte prvi del navodil za uporabo). Zaželeno je, da opisu napake dodate fotografijo. Za preverjanje obstoja garancijskega primera izdelek predajte prodajalcu ali nam (garancija bring-in). Če je garancijski primer upravičen, vam nadomestimo potrebne prevozne in poštno stroške, sicer pa vam izdelek pošljemo nazaj na vaše stroške.

Registrirano znamko OUTDOORCHEF zastopa naslednje podjetje:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | poštni predal | 8050 Zürich - Švica | www.outdoorchef.com

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

** Serijska številka in številka artikla sta na nalepki s podatki na vašem žaru (glejte prvi del teh **NAVODIL ZA UPORABO**).

TEHNIČNE INFORMACIJE

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Plin	butan G30/propan G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	butan 30 mbar/propan 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	butan/propan 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	butan/propan 50 mbar
Skupna poraba plina	686 g/h

OKROGEL KOTEL

Moč	
- manjši gorilnik	2,90 kW
Poraba plina	210 g/h
- veliki gorilnik	6,60 kW
Poraba plina	476 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	
– šobe manjšega gorilnika	0,78 mm/oznaka: BD
– šobe velikega gorilnika	1,22 mm/oznaka: BG
Šobe (50 mbar)	
– šobe manjšega gorilnika	0,68 mm/oznaka: AU
– šobe velikega gorilnika	1,06 mm/oznaka: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Plin	butan G30/propan G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	butan 30 mbar/propan 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	butan/propan 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	butan/propan 50 mbar
Skupna poraba plina	914 g/h

OKROGEL KOTEL

Moč	
- manjši gorilnik	2,90 kW
Poraba plina	210 g/h
- veliki gorilnik	6,60 kW
Poraba plina	476 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	
– šobe manjšega gorilnika	0,78 mm/oznaka: BD
– šobe velikega gorilnika	1,22 mm/oznaka: BG
Šobe (50 mbar)	
– šobe manjšega gorilnika	0,68 mm/oznaka: AU
– šobe velikega gorilnika	1,06 mm/oznaka: AI

GORILNIK STRANSKE KUHALNE PLOŠČE

Moč	3,20 kW
Poraba plina	228 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,88 mm/oznaka: AH
Šobe (50 mbar)	0,76 mm/oznaka: AK

Električni vžig

Za delovanje električnega vžiga potrebujete dve bateriji (tip AAA, LR03, 1,5 V).

Napotek za prikaz temperature

Pri prikazu temperature na termometru lahko pride do odstopanj +/- 10 %.

Spletna stran

Več informacij, nasvetov, trikov, receptov in vse, kar je vredno vedeti o izdelkih **OUTDOORCHEF**, najdete na spletni strani OUTDOORCHEF.COM



KULLANMA KILAVUZU

ÖNEMLİ: OUTDOORCHEF gazlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.

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

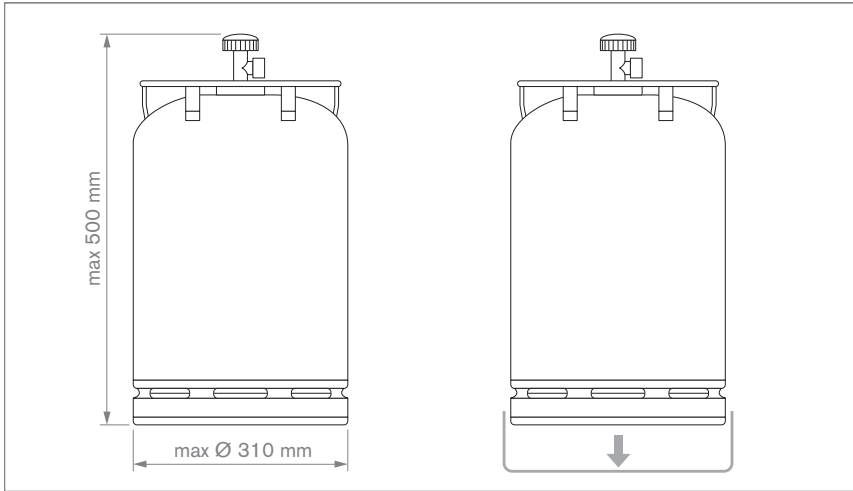
GÜVENLİĞİNİZ İÇİN ÖNEMLİ

Mangalı kullanan herkes doğru tutuşturma işlemini bilip buna uymalıdır. Çocuklar mangalı kullanmamalıdır. Montaj kılavuzundaki montaj talimatlarına tamamen uyulmalıdır. Tekniğine uygunsuz bir montaj işlemi tehlikeli sonuçlara yol açabilir. Alev alabilir sıvıları ve materyalleri ya da yedek gaz şişelerini mangalın yakınına koymayın. Mangalı ya da gaz şişesini (şişelerini) kesinlikle havalandırmaz alanlara koymayın.

Gazlı kazanlı mangalınızı işleme almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun. Mangal sadece açık alanda kullanılabilir ve yanıcı nesnelere en az 1,5 m'lik bir güvenlik mesafesi tutulmalıdır.

GAZ ŞİŞELERİ

- Zemin plakasına maksimum 8 kg'lık dolmuş ağırlığına sahip gaz şişeleri koyulabilir. Şişeyi bunun için belirtilen yere koyun.



- 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 işletime alın.

- "Sadece açık alanda kullanın"
- "Cihazı işletime 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.
- Sıcak parçalara dokunurken koruyucu eldiven kullanın.
- Mangal sonrasında gaz ayar düğmesini daima konuma alıp gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- Gaz şişesini değiştirirken gaz ayarlama düğmesinin konumunda olmasına ve gaz beslemesinin gaz şişesine bağlı olmasına dikkat edin.
ÖNEMLİ: Yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır.
- Yeni bir gaz şişesinin bağlanmasından sonra bağlantı parçalarını **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** kılavuzu uyarınca kontrol edin.
- Sızdıran parçalar konusunda şüphe duyuluyorsa gaz ayarlama düğmesini konumuna alın ve gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Gaz ileten parçaları gaz mağazasında kontrol ettirin.
- Gaz şişesi hasar ya da aşınma belirtileri sergiliyorsa hemen değiştirilmelidir. Hortum 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 regülatörünü ve hortumun ilgili EN standartlarına uymasına dikkat edin (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).
- Gaz hortumunun tavsiye edilen uzunluğu 90 cm'dir ve 150 cm'yi aşmamalıdır.
- Havzanın zeminindeki büyük yuvarlak hava emme deliğini ya da kapaktaki hava kanalını 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 uygun gaz hortumu ile birlikte teslim edilir. Gaz hortumu mutlaka mangalın sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir. Hortum, hortum kılavuzuna sahip mangal modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.
- Hortum ve regülatör ilgili ülke talimatlarına ve EN standartlarına uygundur (gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz 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 işletime 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.
- 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.

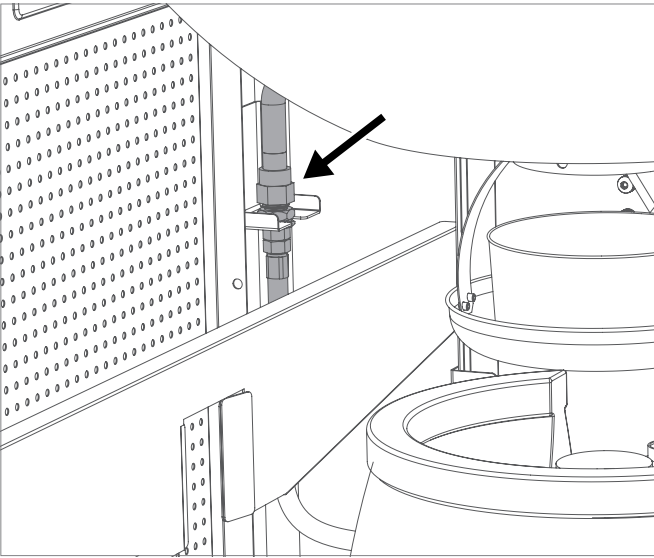
SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL

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.

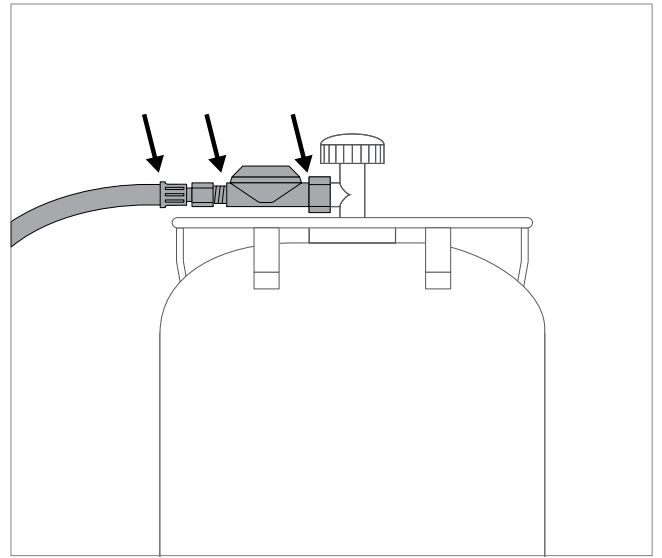
1. Gaz ayarlama düğmesi  konumunda olmalıdır.
2. Şişedeki gaz beslemesini açın ve gaz ileten tüm parçaları (gaz şişesindeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) %50'si sıvı sabundan ve %50'si sudan oluşan bir sabun çözeltisi ile fırçalayın. Bir sızıntı tespit spreyi de kullanabilirsiniz. **(Bkz. res. 2A ve 2B)**
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.

AROSA 570 G ÖZEL GÖSTERİM



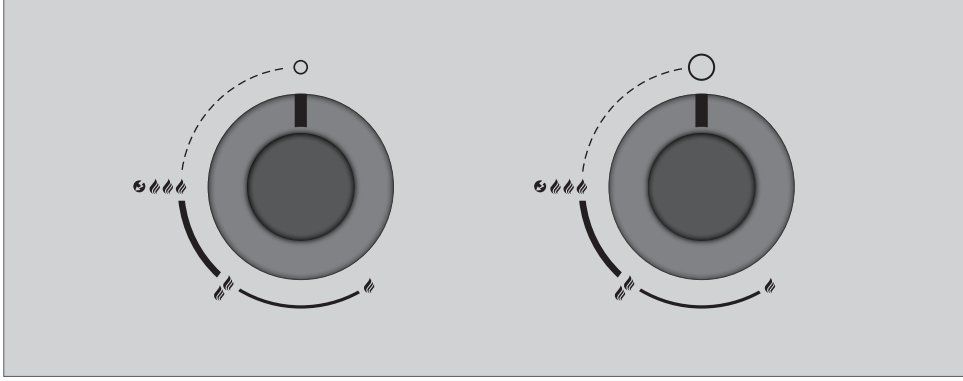
Res. 2A



Res. 2B

KUMANDA KONSOLU ÜZERİNDEKİ SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Isı kademeleri ve ateşleme

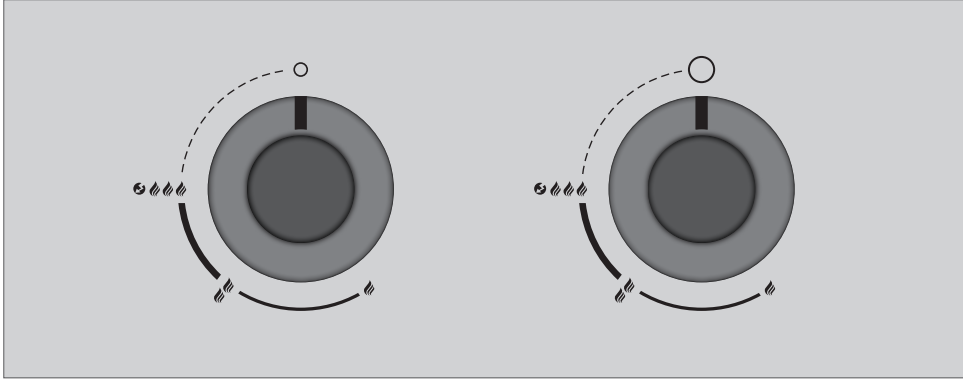


- : Kapalı konumu
- 🔥 : Düşük güç
- 🔥🔥 : Orta güç
- 🔥🔥🔥 : Yüksek güç
- 🔥🔥🔥🔥 : Ateşleme

BRÜLÖR SİSTEMLERİ

BİLYE

İki halkalı brülörlü mangal sistemleri

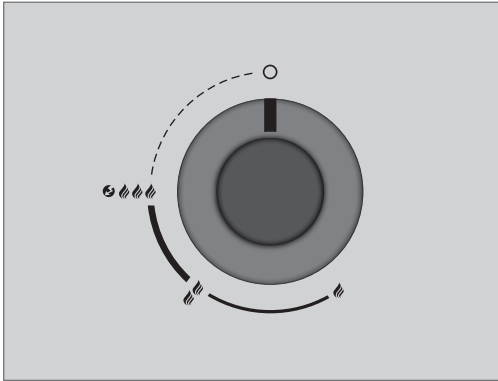


Büyük halkalı brülör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır. Orta ila yüksek sıcaklık alanındaki kullanımlar için tasarlanmıştır.

Küçük halkalı brülör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır. Orta ila düşük sıcaklık alanındaki kullanımlar için tasarlanmıştır.



YAN PIŞİRME YERİ (SADECE YAN PIŞİRME YERİNE SAHİP MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

Ek yan pişirme yerinin brülör sistemi






Brülör 🔥🔥🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır.

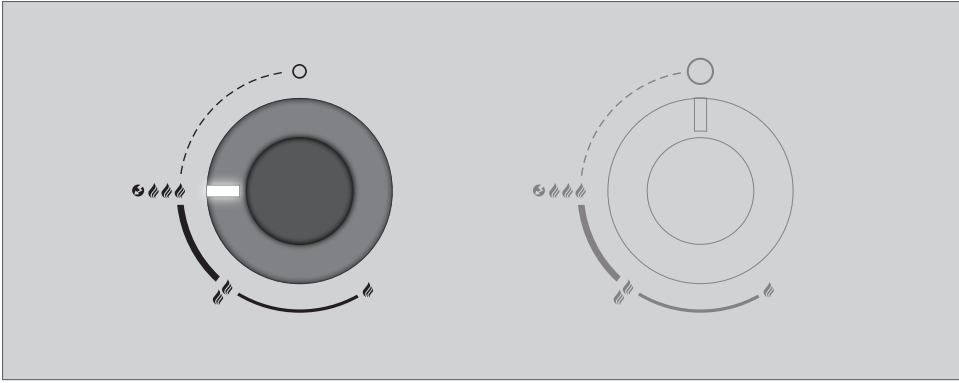
İLK KULLANIM ÖNCESİNDE


1. Gıda maddesi ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
2. Gaz ileten tüm parçaları **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi kontrol edin. AROSA 570 G ürününüz satıcı tarafından monte edili bir şekilde teslim edilmişse de bu işlemi gerçekleştirin.
3. Mangalı yakl. 20-25 dakika boyunca   kademesinde yakın.

TUTUŞTURMA KILAVUZU




BİLYE

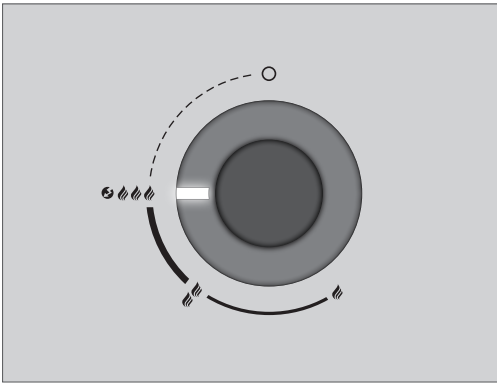
1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin**).
2. Mangal kapağını açın. **DİKKAT:** Mangalı hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
4. İstenen halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde    kademesine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.




5. Gaz 3 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
6. Mangalı 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

YAN PIŞİRME YERİ (SADECE YAN PIŞİRME YERİNE SAHİP MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin**).
2. Yan pişirme yerinin kapağını açın. **DİKKAT:** Yan pişirme yerini hiçbir zaman kapak kapalıyken tutuşturmayın.
3. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
4. Yan pişirme yerinin gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde    kademesine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.



5. Gaz 3 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
6. Yan pişirme yerinin brülörünü 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

GAZ EMNİYET SİSTEMİ (GSS)



Tüm AROSA modelleri aşağıdaki özellikleri içeren yenilikçi GAZ EMNİYET SİSTEMİ (GSS) ile donatılmıştır:

ALEV KORUMASI



ALEV KORUMASINDA ateşleme ve kıvılcımdan oluşan kapalı bir sistem söz konusudur. Gaz vanası açıldıktan ve ateşlemeye basıldıktan sonra bu sistem yanar. ALEV KORUMASI kıvılcımı güçlü rüzgar gibi hava koşullarına karşı korur ve brülörlerin sönmeye durumunda tekrar kendiliğinden yanmasını sağlar. Ateşlenen brülörler farklı hava koşulları (ör. rüzgar) altında güvenilir bir şekilde çalışır.

Avantajları:

- Ateşlenen brülörler hava koşullarına karşı en iyi şekilde korunmaktadır.
- Rüzgarlı havada bile 80 dereceden çok düşük sıcaklıklarda mangal.
- Dışarı çıkan, yanmayan gazların olmasını önleyin.

* **ÖNEMLİ:** Brülörlerin aşırı hava koşullarında sönmeyeceğine dair yüzde yüz bir kesinlik söz konusu değildir. Gaz kullanılırken mangalın kesinlikle gözetimsiz bir şekilde işletilmemesine dikkat edilmelidir. Tüm testler laboratuvar koşulları uyarınca gerçekleştirilmiştir.

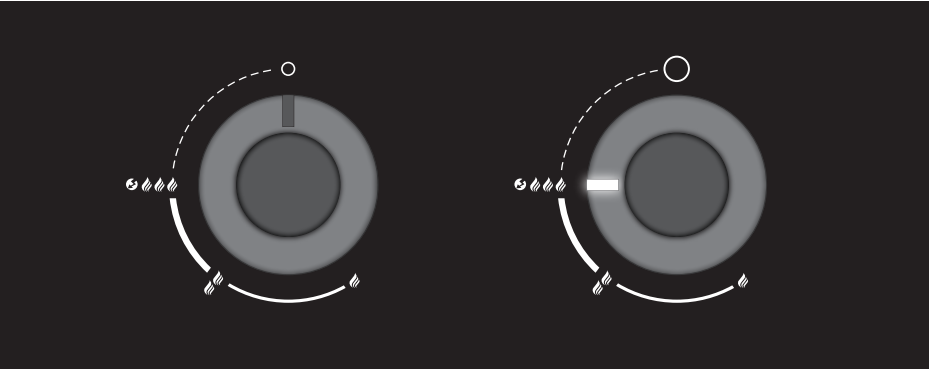
EMNİYET IŞIĞI

Yanan kanıtlanmış güvenlik. Gaz ayar düğmesi  konumundan saat yönü tersinde  yönüne çevrilir ve böylece gaz beslemesi açılırsa AROSA 570 G ürününüzün EMNİYET IŞIĞI etkinleşir. İlgili döner regülatörlerde LED bulunmaktadır. EMNİYET IŞIĞININ enerji beslemesi birlikte verilen AAA bataryaları üzerinden sağlanır.

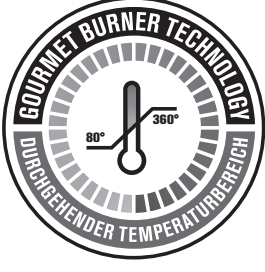
Avantaj:

- Emniyet ışığı size valfin hala açık olduğunu ve gaz aktığını hatırlatır.*

* **ÖNEMLİ:** Mangal sonrasında gaz şişesindeki gaz beslemesini ve gaz vanasını kapatmayı unutmayın.



GURME BRÜLÖR TEKNOLOJİSİ (GBT)



Tüm AROSA modelleri size 80 – 360 derecelik tam ve boşluksuz bir sıcaklık aralığından faydalanmanıza izin veren en yeni brülör jenerasyonuna sahiptir. Tüm sıcaklık aralıklarında mangal, pişirme veya kızartma yapabileceğinizden mangalınız ile alakalı komple yeni imkanlar sunar.

Sıcaklık aralıkları / kullanım:

	SICAKLIK	KÜÇÜK BRÜLÖR	BÜYÜK BRÜLÖR
Min.	Yakl. 80*		
Min.	Yakl. 120*		
Maks.	Yakl. 170*		
Min.	Yakl. 170*		
Min.	Yakl. 240*		
Maks.	Yakl. 300*		
Mutlak maks.	Yakl. 360*		

* Hava koşullarına bağlı etkenler olmadan referans değerler

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI:

Hafif pişirme (80 – 130 derece):

Mangalınızı 80 derecelik bir sıcaklığa ayarlayın, et veya balığı 80 derecede hafif pişirmek veya yiyecekleri sıcak tutmak için mükemmel koşullar yaratın (standart konumlu huni).

110 - 130 derecelik sıcaklık aralığında Beef Brisket, Pulled Pork veya Spare Ribs gibi barbekü klasikleri kusursuz bir şekilde hazırlanır (standart konumlu huni).

Mangal, pişirme, kızartma (130 - 220 derece):

130 - 220 derece arasındaki sıcaklık aralığında et, balık vb. en iyi şekilde eşit olarak pişirilebilir (standart konumlu huni). Özellikle büyük et parçaları için uygundur. Bu sıcaklık aralığı pişirme veya kızartma için de çok uygundur.

Yüksek sıcaklık (220 – 360 derece):

360 dereceye kadar çıkan maksimum ısı ile muhteşem kabarık biftekler ve hafif kızarmış ürünler elde edilebilir. Maksimum ısı ayrıca çitir pizza veya tarte gibi yiyeceklerin hazırlanması için kusursuz uygunluktur (standart konumlu huni).

EŞSİZ HUNİ SİSTEMİ

Mangal, pişirme ya da kızartma eşsiz OUTDOORCHEF huni sistemi standart konumda bilye içerisinde eşit bir ısı dağılımı sağlar ve brülörler komple izole olduğundan zararlı yağ ateşini önler.

Yere damlayan yağ yanmaz, porselen emaye huni boyunca bilye altındaki toplama kabına akar. Çevirme yapılması gerekmediğinden mangal spesiyaliteleri iyi bir şekilde pişerken siz de ev sahibi olarak rahat bir şekilde misafirlerinizi ağırlayabilirsiniz.

Et, balık, sebze vb. oldukça sulu, yumuşak ve gevrek kalır. Huniye denk gelen yağ ve et suyunun bir kısmı buharlaştığından et, balık ve sebze eşsiz bir mangal aromasını içine çeker.

360 dereceye kadar taş fırın kalitesinde pizza, tarte veya ekmek pişirilebilir. Küçük brülör kullanıldığında mangal ürünü yaklaşık 80 derece gibi düşük sıcaklıklarda son derece korunarak pişirilir - rozbif, Tomahawk veya Rib-Eye gibi yağlı XL et parçaları için en iyi koşullar.

Huni volkan konumuna çevrildiğinde alttan çok yüksek, konsantrasyonlu bir ısı işlenir (500 dereceye kadar), barbekü Wok, aroma tavası veya döküm plaka gibi OUTDOORCHEF aksesuarları için kusursuz.

Gazlı küresel mangalın iç kısmı huni sayesinde temiz kaldığından temizlik de zahmetsizdir.

İPUCU: Huninin temizlenmesi için mangalın en yüksek kademede 10 dakika ısıtılmasını tavsiye ediyoruz (standart konum). Ardından huniyi bir pirinç fırça ile kolayca fırçalayabilirsiniz. Bu işlem için OUTDOORCHEF huni fırçasını tavsiye ediyoruz.

Aksesuarlarımız ile ilgili daha fazla bilgi için: WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDART KONUM



Standart konum çoğu mangal uygulamaları için optimum huni konumu olup bilyede eşsiz ısı sirkülasyonu sağlar. Yiyecekler pişirilecek olan ürünün çevrilmesi gerekmeden eşit olarak pişirilir. Et, balık, sebze vb. oldukça sulu, yumuşak ve gevrek kalır.

Standart konum her tür et, hafif ızgara balık, üstü kızartılan ürünler, çıtır sebze ve pizza, tarte veya ekmek pişirilmesi için uygundur.

VOLKAN KONUMU



Huni volkan konumuna çevrildiğinde alttan çok yüksek, konsantrasyonlu bir ısı işlenir, barbekü Wok, aroma tavası veya döküm plaka gibi OUTDOORCHEF aksesuarları için kusursuz.

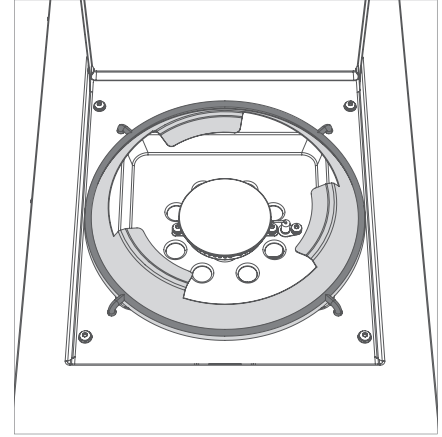
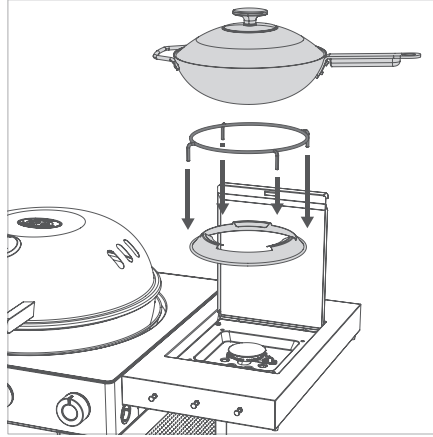
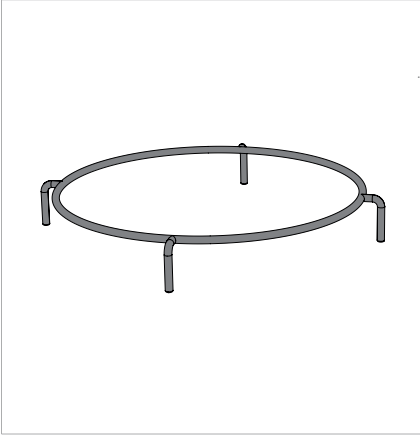
Volkan konumu böylece Ton balığı bifteği, tarak veya Wok sebzeleri gibi az kızaran yiyecekler için kusursuz uygunluktur.

GAZLI KÜRESEL MANGAL İÇİN KULLANMA KILAVUZU

- Huniyi istenen konuma alın (standart konum veya volkan konumu).
DİKKAT: Mangal sırasında huni konumunu sadece ısıya dayanıklı eldivenlerle değiştirin.
BİLGİ: 🔥🔥🔥 kademesinde, volkan konumunda mangal ve pişirme işleminde kapağı açık bırakın. Volkan konumunda mangal işleminde sadece 🔥 – 🔥🔥 kademesinde kapak kapalı çalışılabilir.
- Gerekirse ilgili aksesuarı seçin.
- Mangalı yakl. 10-15 dakika boyunca kapak kapalı bir şekilde 🔥🔥🔥 kademesinde ısıtın.
- Mangal ürününü mangal ızgarasına koyup sıcaklığı istediğiniz gibi kademesiz bir şekilde 🔥 – 🔥🔥🔥 arasında ayarlayın.
- Mangal işlemi sonrasında gaz ayarlama düğmesini daima ○ konumuna alın. Daha sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.
- DİKKAT:** Yağ toplama kabında toplanan sıcak yağ yanmalara neden olabilir. Yağ toplama kabını çıkarmadan önce yağın tamamen soğumasını bekleyin.
- Mangalı pişirme sonrasında kaydırmadan, hareket ettirmeden veya temizlemeden önce mangalın tamamen soğumasını bekleyin.

YAN PIŞİRME YERİ İÇİN KULLANMA KILAVUZU (SADECE YAN PIŞİRME YERİNE SAHİP MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

- Yan pişirme yerini işleme almadan önce birlikte verilen pişirme/tava başlığını oturtun.
- Uygun aksesuar veya tavayı seçip pişirme/tava başlığının üzerine konumlandırın. OUTDOORCHEF BBQ WOK (ayrıca aksesuar olarak temin edilebilir) kullanımı öncesinde lütfen birlikte verilen WOK tutucusunu kullanın.



- Sıcaklığı kademesiz bir şekilde isteğinize göre 🔥 – 🔥🔥🔥 arasında ayarlayın.
- Aksesuarı veya tavayı kısaca ısıttıktan sonra yiyecekleri ekleyip hazırlayın.
- Pişirme işlemi sonrasında gaz ayarlama düğmesini daima ○ konumuna alın. Daha sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.
- Mangalı pişirme sonrasında kaydırmadan, hareket ettirmeden veya temizlemeden önce mangalın tamamen soğumasını bekleyin.
- Yan pişirme alanında < 160 mm ve > 270 mm pişirme kaplarını kullanmayın.

PIŞİRME / TAVA BAŞLIĞI

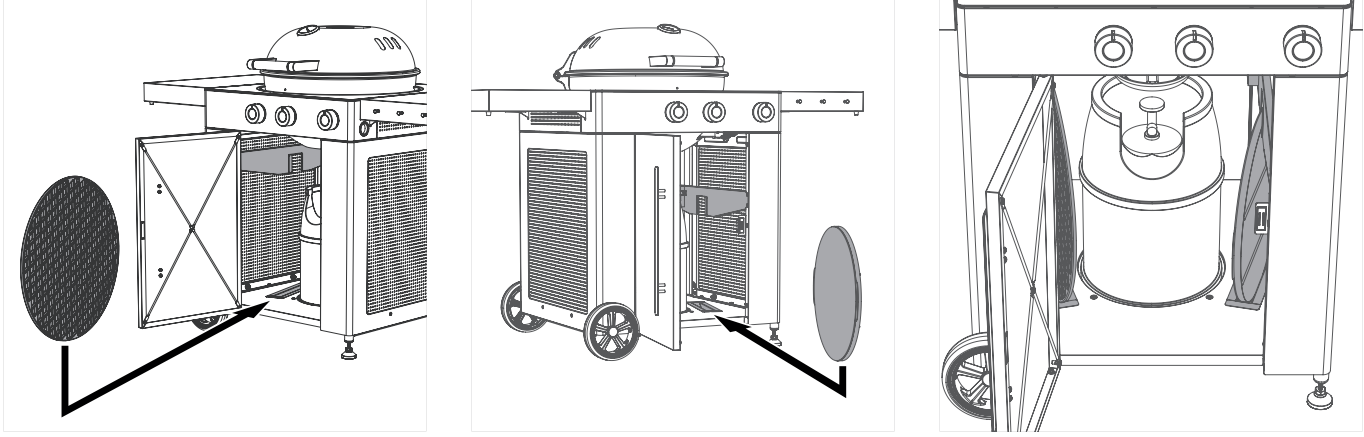
KULLANIM

Mangal üzerinde kullanırken pişirme/tava başlığına sadece mangal eldivenleri ile dokunun. Pişirme/tava başlığını sıcak durumdayken yanıcı veya ısıya karşı duyarlı yüzeylere koymayın.

TEMİZLİK

Pişirme/tava başlığı kolayca bulaşık makinesinde yıkanabilir.

AROSA 570 G'NİN DEPOLAMA ALANI



Tüm AROSA 570 G modellerinde, ilave elmas döküm ızgaranın ve pizza taşının depolanması için, mangalın iç kısmında bir tutucu vardır (ikisi de teslimat kapsamına dahil değildir).

BİLGİ: Elmas döküm ızgara ve pizza taşı gibi diğer aksesuarları WWW.OUTDOORCHEF.COM internet sayfanızda veya satıcıda bulabilirsiniz.

TEKSTİL KAPLAMALI MODELLERİN DEPOLAMA ALANI (SADECE TEKSTİL KAPLAMALI MODELLER İÇİNDİR)

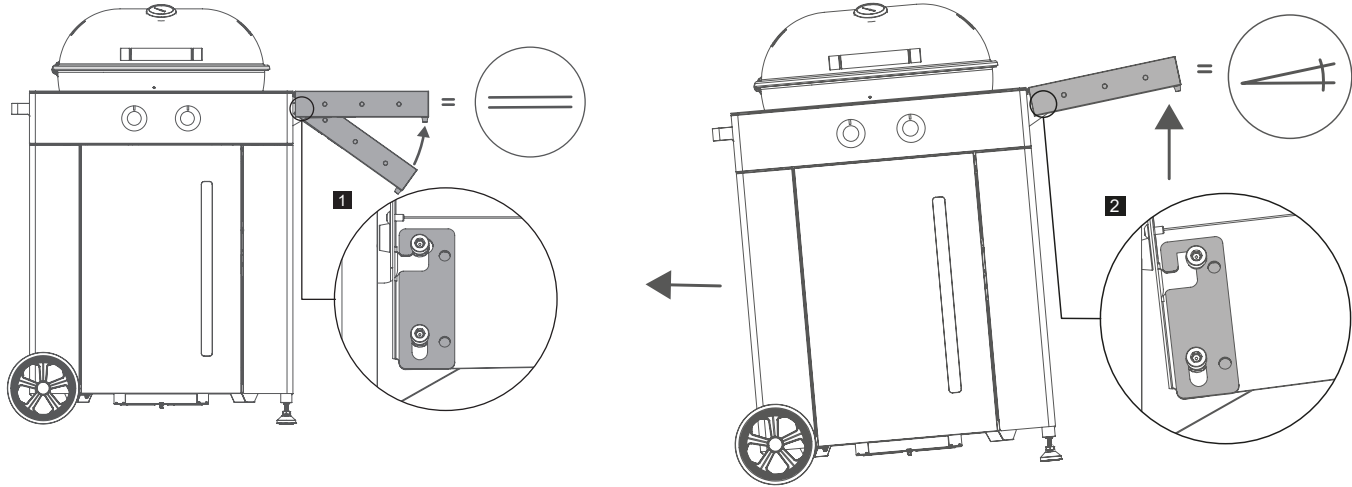
Yukarıda belirtilen aksesuarlar ile donatma işlemi mangalın açık arka kısmı üzerinden gerçekleşir.

Gaz şişesine ve yağ toplama kabına kolay bir şekilde ulaşabilmeniz için Arosa 570 G modelindeki ürününüzün sol tarafında fermuarlı bir giriş bulunmaktadır.

Bu giriş gaz beslemesini kolay bir şekilde açıp kapatmanızı sağlar. Ayrıca yağ toplama kabı temizlik işlemi için kolay bir şekilde yandan çıkarılabilir.

AROSA 570 G'NİN KAYDIRILMASI VE MANEVRA ETTİRİLMESİ

Arosa 570 G'nizin dayanıklı yan gözü, mangalınızın kaydırılmasına ve manevra ettirilmesine de yarar.



Sağdaki yan masa, bir sabitleme fonksiyonuna (yukarıdaki resme bakın) sahiptir - mangalı istenilen pozisyona getirmeye yönelik manevra ettirmek için sadece yan masayı kaldırmalısınız.

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

GAZ BİLYESİ İLE MANGAL

Standart konum

Daha büyük et parçaları (ör. fileto, antrikot, favoriler veya bütün tavuk): Eşsiz huni sistemi sayesinde et parçaları mangal sırasında artık çevrilmek zorunda değildir. Gaz brülörünün ısısı mangal küresinin iç kısımlarında yukarı doğru çıkar ve tüm kürede eşit olarak dağılır. Mangal ürününü önceden ısıtılmış mangal ızgarasına koyup kapağı kapatın. Her bir et parçası arasında daima biraz mesafe bırakın. Kapağın kapatılmasıyla pişirilecek olan ürünün her tarafı kızartılır ve suyu ette kalır.

Daha büyük parçalarda hiçbir şeyi şansa bırakmamak için sıcaklık ölçüm cihazlarımızı tavsiye ediyoruz, ör. **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK PRO** – kusursuz sonuçlar için ana sıcaklık ölçüm cihazı, resmi **OUTDOORCHEF** uygulaması üzerinden kolay kumanda edilebilir.

Standart konumda da çok iyi pişirme sonuçları elde edilebilir, ailenizi ve arkadaşlarınızı ör. bilyeye tam oturan **OUTDOORCHEF** pizza taşımız ile kendiniz yapacağınız pizza ile şaşırtın. Pizzayı pişirmeden önce pizza taşını 20 dakika en yüksek kademede ısıtın - tıpkı İtalyanlar gibi çıtır bir pizza tabanı ile ödüllendirileceksiniz.

OUTDOORCHEF mangalı doğru aksesuar ile kullanmanız halinde mangal daha zevkli bir hal alacaktır. Mangal, pişirme ya da kızartma: Yaratıcılığınızı ve deneme isteğinizi çalıştırın.

Geniş aksesuar yelpazemiz veya uygulamamız hakkında daha fazla bilgiye aşağıdaki adresten ulaşabilirsiniz: WWW.OUTDOORCHEF.COM

Volkan konumu

Konsantrasyonlu bir şekilde ör. **OUTDOORCHEF** döküm plaka veya **OUTDOORCHEF** barbekü Wok gibi aksesuarlara verilen, alttan gelen ısının söz konusu olduğu **OUTDOORCHEF** kullanımı için kusursuz uygunluktur.

YAN PİŞİRME YERİNDE PİŞİRME (SADECE YAN PİŞİRME YERİNE SAHİP MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

Yan pişirme yeri ör. zeytin yağında sarımsaklı karides gibi farklı mezelerin, kızarmış sebze gibi garnitürlerin veya mangal sırasında sosların hazırlanması için kusursuz uygunluktur. Bu yüzden aksesuar olarak **OUTDOORCHEF** aroma tavasını tavsiye ediyoruz, bu ürünle her yemeğinizden başarılı sonuçlar elde edebilirsiniz.

Geniş aksesuar yelpazemiz hakkında daha fazla bilgiye aşağıdaki adresten ulaşabilirsiniz: WWW.OUTDOORCHEF.COM

MANGAL SONRASINDA

1. Her brülörün gaz ayarlama düğmesini olarak ayarlayın.
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
3. Mangalı soğutup temizleyin.
4. Mangalı uygun örtme başlığı ile örtün.

TEMİZLİK

Çoğu yağ ya buharlaştığından ya da toplama kabına iletiğinden mangal işlemleri arasında ufak bir temizlik işlemi gereklidir. Daha güçlü kirlerde mangalı yakl. 10 dakika tam güç ile ısıtın. Huni ve ızgarayı temizlemek için pirinç kılı bir mangal fırçası kullanın (çelik kıl uygun değildir).

DİKKAT: Brülör sistemi etrafındaki mangalın iç kısmını temizlerken brülör parçalarına hasar vermemeye dikkat edin.

DİKKAT: Mangalın dış kısmını ve depo alanını sadece piyasada bulunan, zararsız temizlik maddeleri ile temizleyin (ör. piyasada bulunan durulama maddesi). Özel mangal temizleyicileri kullanılırken (tavsiye edilmiyor) ürünün ilk önce görünmeyen bir kısmında test edilmesini tavsiye ediyoruz

DÖKÜM MANGAL IZGARASI (TESLİMAT KAPSAMINA DAHİL DEĞİLDİR, AYRICA TEMİN EDİLEBİLİR)

KULLANIM

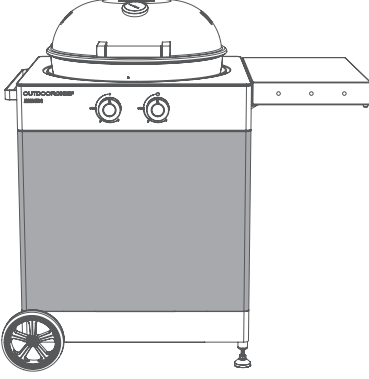
Döküm mangal ızgarasını ilk kullanım öncesinde su ile temizleyin. Izgaralara mangal üzerinde kullanırken sadece mangal eldivenleri ile dokununuz. Döküm mangal ızgaralarını sıcak durumdakiler yanıcı veya ısıya karşı duyarlı yüzeylere koymayın.

Döküm mangal ızgaralarını daha kolay çıkarmak için ızgara kaldıracısını kullanabilirsiniz.

TEMİZLİK

- Döküm mangal ızgarasını yakl. 10 dakika soğuması için mangalın üzerinde bırakın
- **Pirinç kılı** bir fırça kullanın (çelik kıl uygun değildir)
- Izgarayı veya fırçayı tamamen soğutun
- Izgarayı temizlik işlemi sonrasında yağ ile hafif yağlayın.

TEKSTİL KAPLAMA İLE İLGİLİ KORUYUCU BAKIM BİLGİLERİ (SADECE TEKSTİL KAPLAMALI MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)



HAVA KOŞULLARINA KARŞI DAYANIKLILIK

Arosa 570 G modelinin tekstil kaplaması açık alanda kullanım için geliştirilmiş olan bir Outdoor dokudan oluşmaktadır. Bu doku UV ışınlarına ve hava koşullarına karşı dayanıklıdır.

Tekstil kaplamanın maksimum ölçüde uzun ömürlü olması için her kullanım sonrasında Arosa 570 G modelinizi uygun **OUTDOORCHEF** örtme başlığı ile hava koşullarına, kire ve polen tozuna karşı korumanızı tavsiye ediyoruz.

NEM

Tekstil kaplama bir defa ıslanırsa mangalı örtme başlığı ile örtmeden önce kaplamanın tamamen kurutulmasını tavsiye ediyoruz. Hava koşullarına karşı olan dayanıklılığa rağmen nem tutulduğunda, su basmasına ve küf oluşumuna neden olabilir.

UZUN SÜRE KULLANMAMA

Mangal uzun süre kullanılmayacaksa (> 2 ay) tekstil kaplamanın çıkarılıp ayrı olarak kuru ve karanlık bir yerde muhafaza edilmesini tavsiye ediyoruz.

KORUYUCU BAKIM VE TEMİZLİK

Kir durumlarında AROSA 570 G modelinizin tekstil kaplamasını kolayca ılık su ve kir ve yağ çözücü hafif bir temizlik maddesi ile temizleyebilirsiniz (ör. piyasada bulunan, zararsız durulama maddesi).

Bu işlem için yardımcı araç olarak bir sünger veya yumuşak bir fırça kullanın (metal fırça, sert plastik fırça olmaz). Renk değişikliklerini önlemek için temizlik maddesi ile temizlik işlemi uygulamadan önce ürünün ilk önce görünmeyen bir yerde test edilmesini tavsiye ediyoruz.

DİKKAT: Özel bir doku söz konusu olduğundan çamaşır makinesinde yıkanamaz. Çamaşır makinesi UV korumasına zarar verir.

AROSA 570 H ÜRÜNÜZE KOMPLE YENİ BİR GÖRÜNÜM VERMEK İSTER MİSİNİZ?

Sorun değil - Aksesuar olarak farklı, etkileyici renk ve tasarımlarda daha fazla tekstil kaplamalar temin edilebilir. Daha fazla bilgiyi WWW.OUTDOORCHEF.COM internet sitesinde veya satıcınızda bulabilirsiniz.

BAMBU UYGULAMALARI İÇİN BAKIM BİLGİLERİ (SADECE BAMBU UYGULAMALI MODELLER İÇİN GEÇERLİDİR)

DOĞAL ÜRÜN BAMBU

Bambu doğal bir üründür, bundan dolayı doğal yapı ve renk sapmaları olabilir.

Arosa 570 G'nin bambu uygulamaları güneş ışınları, sıcaklık ve nem gibi hava koşullarına maruz kalacaktır. Bunun sonucunda, her mangala kendi karakterini sağlayan doğal eskime süreci ve ilgili renk değişiklikleri (zamanla artan gri renk) gerçekleşir.

Bu doğal eskime süreci, düzenli bakım (temizlik ve bakım talimatına bakın) ve kullanılmadığı zaman mangalın üzerinin tutarlı bir şekilde örtülmesiyle yavaşlar.

HAVA KOŞULLARINA KARŞI DAYANIKLILIK

Tıpkı dış alanda kullanılan diğer bambu ürünleri (örneğin bambu mobilyalar) gibi, Arosa 570 G'nin bambu uygulamaları olabildiğince UV ışınlarına, yağmura ve ıslanmaya karşı korunmalıdır.

İslanma durumunda, örn. güçlü yağmurdan sonra, Arosa 570 G'nin bambu uygulamaları, mangal, örtme başlığı ile kapatılmadan kurulanmalıdır.

TEMİZLİK VE BAKIM TALİMATI

Bambu uygulamasını nemli bir bez ile temizleyin ve sadece yumuşak temizlik maddesi (örn. piyasada satılan deterjanlar) kullanın ve ardından yüzeyi kuru bir bez ile silin.

Bambu uygulamalarını 1-2 yılda bir piyasada satılan bambu bakım losyonu veya bambu bakım yağı ile işleme tabi tutun.

BAKIM

Mangalınıza düzenli bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler ve diğer böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Mangal düzenli olarak pürüzlü bir alanda itilirse zaman zaman tüm civataların sıkı olup olmadığını kontrol edin.
- Mangalı uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirilmelisiniz. Herhangi bir şüphenez varsa lütfen gaz sevkiyatçınıza ya da satış noktasına başvurun.
- Korozyon hasarlarını önlemek için uzun bir depolama öncesinde tüm metal parçaları yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve mangal sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu **GÜVENLİK BİLGİLERİ** bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- 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.
- **DİKKAT:** Mangal ızgaraları, mangal ve döküm tavaları gibi sıcak nesnelere kesinlikle mangalınızın depo alanına koymayın. Mangalın boyası hasar görebilir.

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:

- Bataryanın doğru yerleştirildiğinden emin olun (elektrikli ateşlemeli mangallarda).
- Brülör ve elektrot arasında mesafe sadece 5-8 mm olmalıdır.
- Elektrikli ateşlemedeki kablunun ve elektrotun takılı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrikli ateşlemeye iki yeni batarya (tip AAA, LRO3, 1.5 Volt) yerleştirin.

EMNİYET İŞİĞİ çalışmıyor:

- Gaz ayarlama düğmesindeki gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin. (Gaz şişesi valfi kapalıyken).
- Emniyet ışığına yönelik bataryaların doğru yerleştirildiğinden emin olun.

Mangalı yukarıda belirtilen tedbirler aracılığıyla işleme alamıyorsanız satış noktası ile iletişime geçin.

TÜKETİCİ GARANTİSİ

1. Alıcının garanti ve şartlara yönelik diğer hakları

Bir tüketici olarak OUTDOORCHEF ürününü satış yetkisi olan bir satıcıdan almakla, size OutdoorchefAG ("OC") tarafından bir üretici garantisi verilir.

Bu anlaşmaya göre üretici garantisi size garanti verene karşı garanti talep etmenizi sağlar. Bununla beraber garanti talepleri diğer akdi veya yasal haklarınızın yanında devam eder. Söz konusu diğer haklar bu garanti nedeniyle hariç tutulmaz veya kısıtlanmaz. Bu nedenle diğer 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 OC'ye karşı değil, sadece satıcıya karşı izlenebilir.

2. Katılımcılar ve garanti koşulları

Garanti veren OC'dir. Yetkili satıcıdan özel amaçlar uğruna yeni bir ürünün edinilmesine yönelik her tüketicinin garanti hakkı vardır. Edinme, satın alma makbuzunun ibraz edilmesiyle gerçekleşir. Ürün bir gerçek kişi tarafından ağırlıklı olarak ne mesleki ne de serbest meslek işine dahil edilemeyen amaçlar için talep ediliyorsa özel amaçlar için bir edinme mevcuttur.

Bir garanti durumu fark edildiğinde, garanti taleplerini iki ay içerisinde garanti veren vasıtasiyla geçerli hale getirmelisiniz. Aksi takdirde garanti talepleriniz geçersiz kılınır. Bilinen özürlü için bu iskat edici müddet ürünün ele geçmesiyle başlar. OC 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:

- Emayeli tabakada 3 yıl (taban ve kapak) paslanarak delinmeye karşı.
- Emayeli ızgara telinde 3 yıl paslanarak delinmeye veya yanmaya karşı.
- Bütün paslanmaz çelik parçalarında 3 yıl paslanarak delinmeye veya yanmaya karşı.
- İlk kullanımdan önce emaye hatası
- Diğer tüm üretim / malzeme hatalarında 2 yıl

Emayenin işlevselliği açısından önemsiz ve siz müşteriler için beklenen pürüzler, renk farklılıkları veya üretim kaynaklı alt kapak kenarında veya askılarda bulunan destek noktaları özür olarak sayılamaz.

Bir garanti hizmeti söz konusu olduğunda OC kendi tercihi üzerine hasarlı veya özürlü parçaları ya da ürünü tamamen değiştirir veya yerine bir başkasını koyar. Siz müşterilerin talebi üzerine karşılaştırılabilir bir model daha yeni bir modelle değiştirilebilir, örneğin bir üst modelle. Hasar nedeniyle ürünün işlevselliğinde bir kısıtlanma yoksa, siz müşterilerin talebi üzerine tamir yerine uygun bir maddi denkleştirme önerisi yapılabilir. Garantinin işleme süresi için (kontrol ve olası bir değiştirme) OC'ye karşı ikame bir ürün veya zararın başka şekilde ödenmesini talep etme hakkı bulunmamaktadır. Garanti hizmetinin yerine getirilmesi, ne sürenin uzatılmasını ne de garanti süresinin yeniden başlatılmasını sağlar. Değiştirilen parçalar OC'nin mülkiyetine geçer. Sadece ürün değişiminde garanti süresi yeniden başlar.

Garanti verene karşı devam eden iddialar bu garanti tarafından neden gösterilemez. Yasal haklara yönelik diğer talepleriniz bundan dolayı hariç tutulamaz veya kısıtlanamaz (bkz. ayrıca yukarı 1.).

4. Geçersiz kılma

Garanti aşağıdaki durumlarda geçersiz kılınır:

- Amaca uygun kullanımda normal aşınma gibi özellikle huni, alev çatıları, meme, ısıölçer, ateşleme, batarya, elektrot, buji kablosu, gaz hortumu, basınç regülatörü, ısıtıcı, reflektör, alüminyum koruyucu film, mangal ızgarası veya kömür ızgarası, tutuşturma ızgarası ve kömür damlama tepsi veya genel kaynak parçaları.
- Kullanılmış aletlerde emayenin hasarlı olması, şayet ilk kullanımdan önce hasarlı olduğu belgelenmişse.
- Tekniğine uygunsuz veya amacına uygunsuz kullanım nedeniyle meydana gelen arızalar ve/veya hasarlar, özellikle
- kullanma kılavuzunun, güvenlik talimatlarının veya işletme/bakım talimatlarının dikkate alınmaması durumunda (örneğin iç alanlarda dış ünitelerin kullanılması, hatalı montaj nedeniyle hasarların meydana gelmesi, huninin emayeli yüzeyinin veya ızgara telinin uygunsuz temizlenmesi nedeniyle, kullanma kılavuzunda önerildiği halde sızdırmazlık testinin uygulanmaması nedeniyle, zararlı kimyasal maddelerin kullanılması, amaç dışı kullanma vs.).
- OC tarafından yetkilendirilmiş kişilerce müdahale veya tamir edilmemiş aksaklık veya hasarlar.
- Tahrip edici hava koşulları nedeniyle meydana gelen aksaklık veya hasarlar (örneğin dolu veya yıldırım çarpması).
- Sorumluluğu OC tarafından alınmamış kasten veya tasarlayarak yapılan ya da dikkatsizlik nedeniyle meydana gelen aksaklık veya hasarlar.
- Garanti verenin neden olmadığı, müşteriye taşırken meydana gelen aksaklık veya hasarlar.
- Aşırı kaba kuvvet nedeniyle aksaklık veya hasarlar.
- Mesleki amaca yönelik profesyonel olarak kullanmadan kaynaklanan aşınma nedeniyle meydana gelen aksaklık veya hasarlar (örneğin otelcilik veya gastronomide kullanma).

5. Garantinin işlemesi

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). Özü 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 OUTDOORCHEF aşağıdaki şirket tarafından temsil edilmektedir

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Posta kodu | 8050 Zürich-İsviçre | www.outdoorchef.com

* Satıcı listesini OUTDOORCHEF.COM internet sitemizde bulabilirsiniz

** Seri numarası ve eşya numarası ızgaranızın üzerindeki veri etiketinde yer almaktadır (bunun için bu KULLANMA KILAVUZUNUN birinci bölümüne **bakın**).

TEKNİK BİLGİLER

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Gaz	Bütan G30 / Propan G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Bütan 30mbar / Propan 37mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Bütan / Propan 30mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Bütan / Propan 50mbar
Toplam gaz tüketimi	686 g/s

BİLYE

Güç	
- Küçük brülör	2,90 kW
Gaz tüketimi	210 g/s
- Büyük brülör	6,60 kW
Gaz tüketimi	476 g/s
Memeler (28–30/37 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0,78 mm/işaret: BD
- Büyük brülör memesi	1,22 mm/işaret: BG
Memeler (50 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0,68 mm/işaret: AU
- Büyük brülör memesi	1,06 mm/işaret: AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Gaz	Bütan G30 / Propan G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Bütan 30mbar / Propan 37mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Bütan / Propan 30mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Bütan / Propan 50mbar
Toplam gaz tüketimi	914 g/s

BİLYE

Güç	
- Küçük brülör	2,90 kW
Gaz tüketimi	210 g/s
- Büyük brülör	6,60 kW
Gaz tüketimi	476 g/s
Memeler (28–30/37 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0,78 mm/işaret: BD
- Büyük brülör memesi	1,22 mm/işaret: BG
Memeler (50 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0,68 mm/işaret: AU
- Büyük brülör memesi	1,06 mm/işaret: AI

BRÜLÖR YAN PIŞİRME YERİ

Güç	3,20 kW
Gaz tüketimi	228 g/s
Meme (28–30/37 mbar)	0,88 mm / işaret: AH
Meme (50 mbar)	0,76 mm / işaret: AK

Elektrikli ateşleme

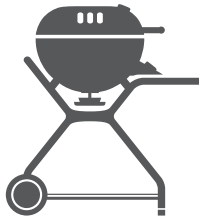
Elektrikli ateşleme işletimi için iki bataryaya ihtiyacınız var (tip AAA, LR03, 1,5 Volt).

Sıcaklık göstergesi için bilgi

Termometrenin gösterge sapması +/- %10 olabilir.

Web sayfası

Diğer bilgiler, ipuçları ve püf noktaları, tarifler ve her şey **OUTDOORCHEF** ürünleri hakkında bilinmeye değer her şeyi aşağıdaki internet adresinde bulabilirsiniz OUTDOORCHEF.COM



OUTDOORCHEF.COM



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland

Outdoorchef Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands

Outdoorchef Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top 2 F | 1220 Vienna | Austria

Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No. 19.110.54