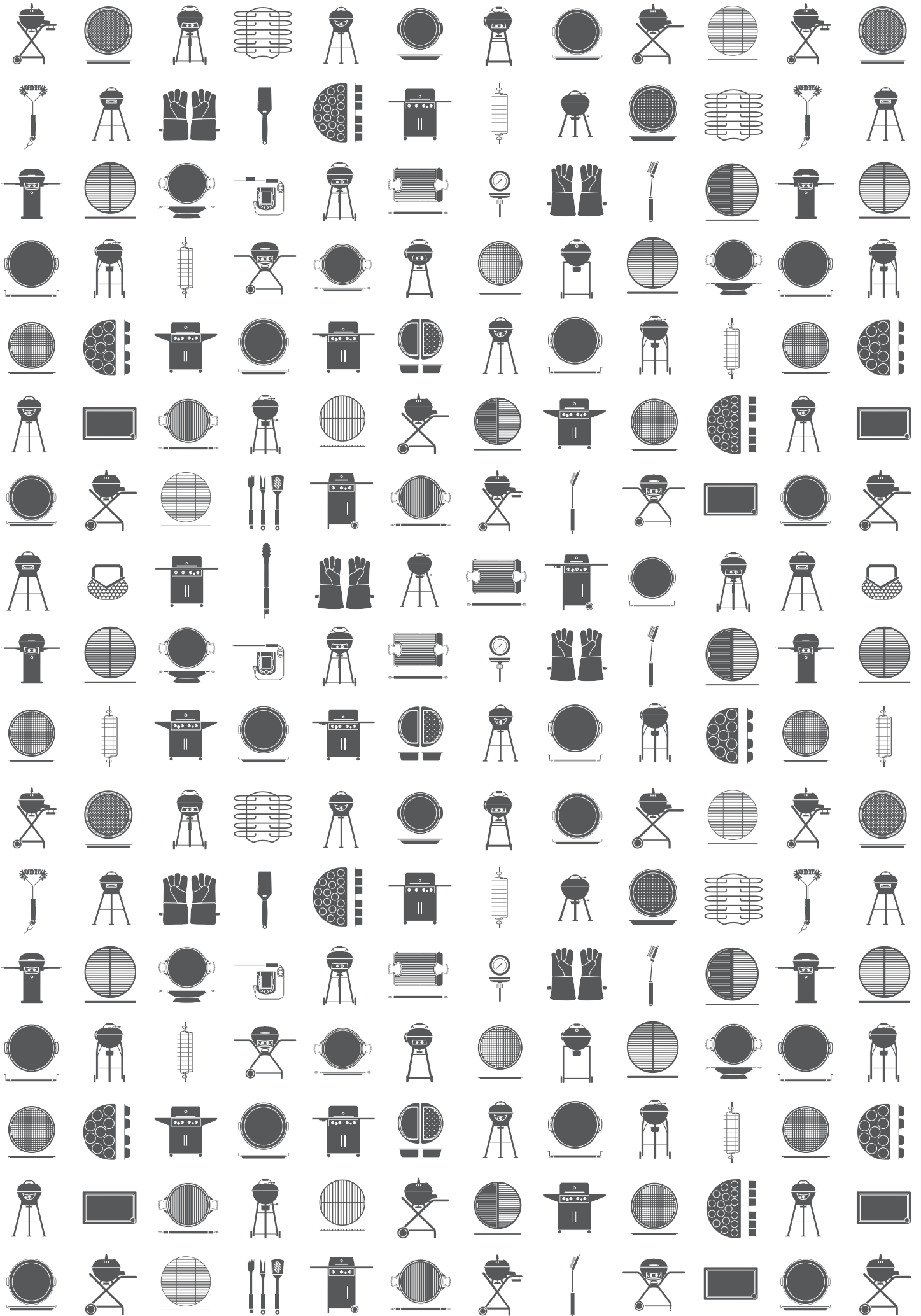




DUALCHEF MANUAL

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





ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

4

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

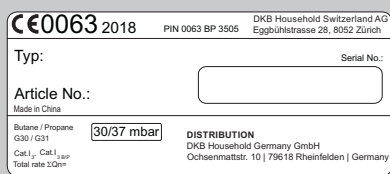


INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

20

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

Прочетете внимателно тази инструкция, преди да пуснете в експлоатация вашето газово барбекю **OUTDOORCHEF**.



ВАЖНО:

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



Каталожният номер и наименованието на вашето газово барбекю ще откриете върху **Welcome Card**, която е приложена към папката с документи.

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

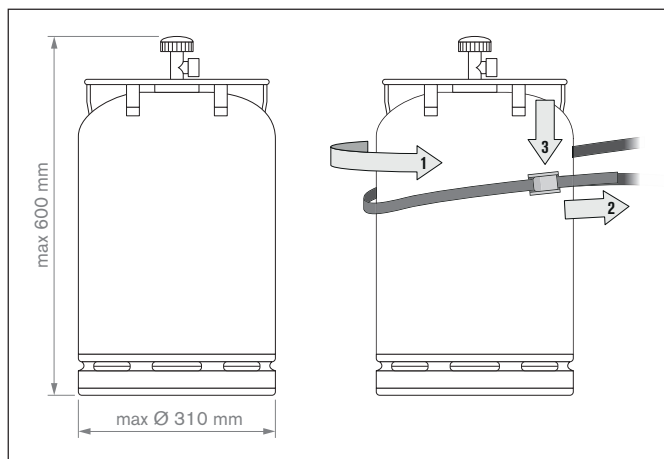
Прочетете инструкцията за работа преди пускане в експлоатация на уреда. Съхранявайте инструкцията за работа на безопасно място. Тя съдържа важна информация относно безопасност, работа и поддръжка.

ВАЖНО ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

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

ГАЗОВИ БУТИЛКИ

Моля, спазвайте на първо място инструкциите за безопасност и инструкциите за експлоатация на производителя на газови бутилки. Върху основата могат да се поставят само газови бутилки с максимално тегло 11 кг. Поставете бутилката върху указаното място, вижте ръководството за монтаж. Обърнете внимание да няма неуплътнени винтови съединения. Преди пускане в експлоатация и след смяна на всяка газова бутилка извършвайте **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**. Газовите бутилки не бива да се излагат на температура над 50°C и да се съхраняват в затворено помещение или в мазе/сутерен. Спазвайте и съблюдавайте предписанията за безопасност, които са отбелязани върху използваните газови бутилки.






УКАЗАНИЕ: Проверете дали регулатора на налягането и газовата бутилка са одобрени за експлоатация в съответната държава. Използвайте само газови бутилки, съответстващи на националните действащи стандарти. Поради наличието на различни системи за уплътняване е възможно при производството да е възникнало слабо отклонение в регулатора на налягането и системата на газовата бутилка. Ако възникне изтичане на газ, съществува риск от възпламеняването му при влизане в контакт с открит пламък или искра. От гледна точка осигуряване на вашата сигурност и безопасност, препоръчваме да следите за изтичане на газ през решетката на грила и при необходимост да регулирате или пренастроите регулатора на налягането и газопровода съобразно местните разпоредби.

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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


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

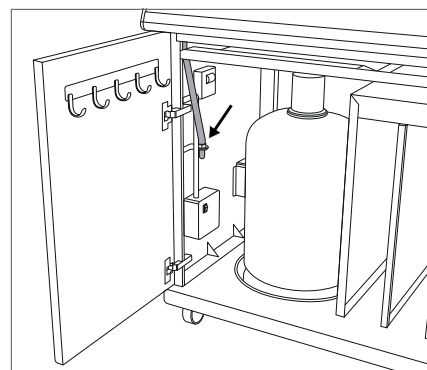
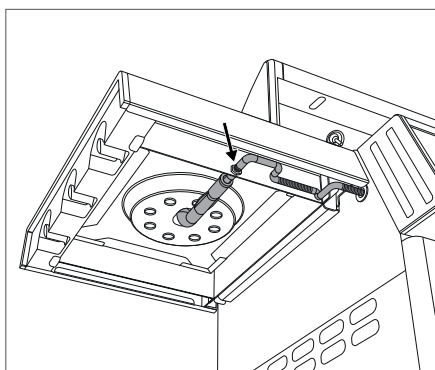
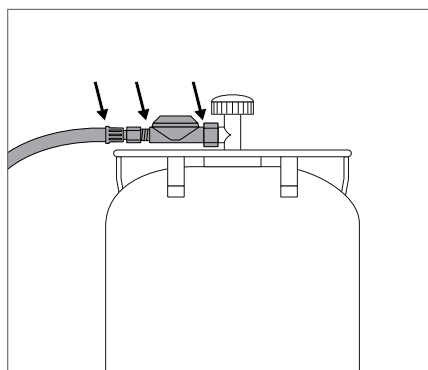
- „Използвайте само на открито“
- „Прочетете инструкцията за работа преди пускане в експлоатация на уреда“
- **„ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да са много горещи. Не допускате деца“
- „По време на работа уредът да е далеч от запалими материали“
- „По време на работа уредът да не се мести“
- „След употреба изключете подаване на газ от газовата бутилка“
- Никога не използвайте барбекюто под козирка.
- Не бутайте уреди с колелца по неравни терени и площадки.
- Уверете се, че по време на работа тавата за оттичане на мазнината и ваната за събиране на мазнина е винаги добре затворена и фиксирана.
- Носете предпазни ръкавици, когато хващате горещи части.
- След печенето на грил поставете копчето за регулиране на газа на позиция  и затворете притока на газ на газовата бутилка.
- При смяна на газовата бутилка внимавайте копчето за регулиране на газа да е на позиция  и да е затворен притокът на газ на газовата бутилка. **ВАЖНО:** В близост да не се намират източници на запалване.
- След свързването на нова газова бутилка проверете свързващите части съгласно инструкция **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
- Ако има съмнение за неуплътнени части, поставете копчето за регулиране на газа на позиция  и затворете притока на газ на газовата бутилка. Дайте за проверка в специализиран сервиз частите, през които протича газа.
- Ако газовият маркуч има повреди или признаци за износване, той трябва незабавно да се смени. По маркуча не трябва да има прегъвания и пукнатини. Преди да свалите маркуча, не забравяйте да затворите копчето за регулиране на газа и подаването на газ.
- След 3 години употреба, считано от датата на покупката, сменете маркуча и регулатора на налягането на газа. Обърнете внимание дали регулаторът на налягане на газа и маркучът отговарят на съответните EN стандарти.
- Препоръчителната дължина на газовия маркуч е 90 см и не трябва да надвишава 150 см.
- Никога не блокирайте вентилационните отвори в корпуса или отворите за въздух на напаката. Отворите за вентилация на камерата за газовата бутилка в никакъв случай да не се затварят или покриват.
- „Не извършвайте промени по уреда“ Ако имате съмнение за неправилно функциониране, обърнете се към специалист.
- Барбекюто се доставя с газов маркуч в комплект с регулатор за налягането на газа. Газовият маркуч трябва задължително да се държи далеч от горещите външни повърхности на барбекюто. Маркучът не трябва да се усуква. При моделите с водач за маркуча той трябва задължително да се фиксира в него.
- Маркучът и регулаторът отговарят на съответните държавни наредби и на EN стандартите.
- Ако не се постига пълната мощност и има съмнение за запушване на притока на газ, обърнете се към специализиран сервиз за газови устройства.
- Използвайте барбекюто само върху твърда и сигурна основа. По време на работа не поставяйте барбекюто върху дървена основа или други запалими повърхности. Дръжте надалеч барбекюто от лесно запалими материали.
- Не съхранявайте барбекюто в близост до лесно възпламеняеми течности или материали.
- Ако през зимата съхранявате барбекюто в помещение, непременно свалете газовата бутилка. Тя трябва да се съхранява винаги на открито на място с добра вентилация, до което децата нямат достъп.
- Преди пускане в експлоатация разположете барбекюто на място, защитено от вятър.
- Когато барбекюто не се използва, след като напълно е изстинало, трябва да се покрие с покривало за предпазване от атмосферни влияния. Можете за закупите покривала от вашия дистрибутор на барбекюта.
- За да предотвратите овлажняване, след силен дъжд свалете покривалото.
- Използвайте уреда само ако мрежовият кабел, контактът и уредът не са повредени. Проверявайте преди всяка употреба.
- Включвайте уреда само в заземен контакт.
- След всяка употреба или в случай на неизправност изваждайте щепсела от контакта. **ВНИМАНИЕ:** Дърпайте за щепсела, а не за мрежовия кабел.
- Пазете мрежовия кабел далеч от горещи части.
- Не докосвайте мрежовия щепсел с мокри ръце.
- Не местете барбекюто, докато работи.
- По време на работа не оставяйте барбекюто никога без надзор.
- Барбекюто остава горещо дълго време след като бъде изключено. Внимавайте да не се изгорите и не оставяйте предмети върху барбекюто поради опасност от пожар.
- Не използвайте барбекюто при дъжд или снеговалеж, тъй като това барбекю има електрически компоненти.
- Ако е необходимо използвайте само заземени удължаващи кабели за мин. 10 A (230 V) сила на тока (сечение на кабела мин. 1,5 мм) и внимавайте, да няма опасност от спъване или блъскане в уреда.
- Използвайте по възможност най-къс удължаващ кабел и никога не използвайте 2 или повече удължаващи кабела.
- Не полагайте захранващия кабел през пътища

ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При проверката за уплътняване в близост да не се намират източници на запалване. Това се отнася и за пушенето.

Не проверявайте уплътняването със запалена клечка кибрит или открит пламък и извършвайте проверката винаги на открито.

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

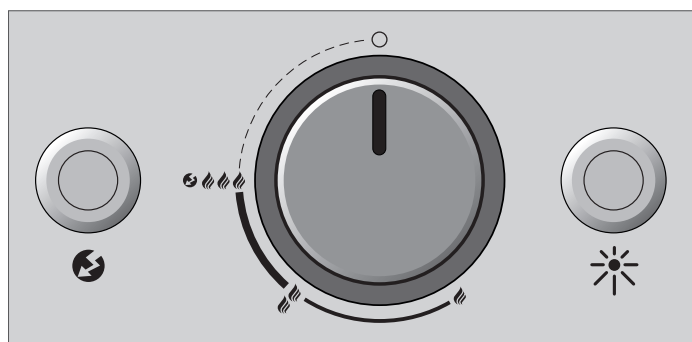









УКАЗАНИЕ:

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


ЗНАЧЕНИЕ НА СИМВОЛИТЕ ВЪРХУ ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ

Степени на загряване и запалване



-  : позиция „Изкл.“
-  : ниска мощност
-  : средна мощност
-  : висока мощност
-  : запалване
-  : запалващ механизъм
-  : ключ за осветлението на камерата за печене
DUALCHEF S 325 G и DUALCHEF S 425 G

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Почистете всички части, които влизат в контакт с хранителни продукти.
2. Проверете всички газови части както е описано в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**. Направете тази проверка дори в случай че газовото барбекю ви е доставено в монтирано състояние.
3. Включете барбекюто да гори около 20–25 минути на степен .
4. Обърнете внимание тавата за оттичане на мазнината и ваната за събиране на мазнина да е вкарана до ограничителя. Това важи също и при обичайното печене на грил.



ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО

УКАЗАНИЕ: Не винаги трябва да се използват всички горелки. Това зависи от начина на приготвяне и от количеството.

ЗАПАЛВАНЕ НА ОСНОВНИТЕ ГОРЕЛКИ



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

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

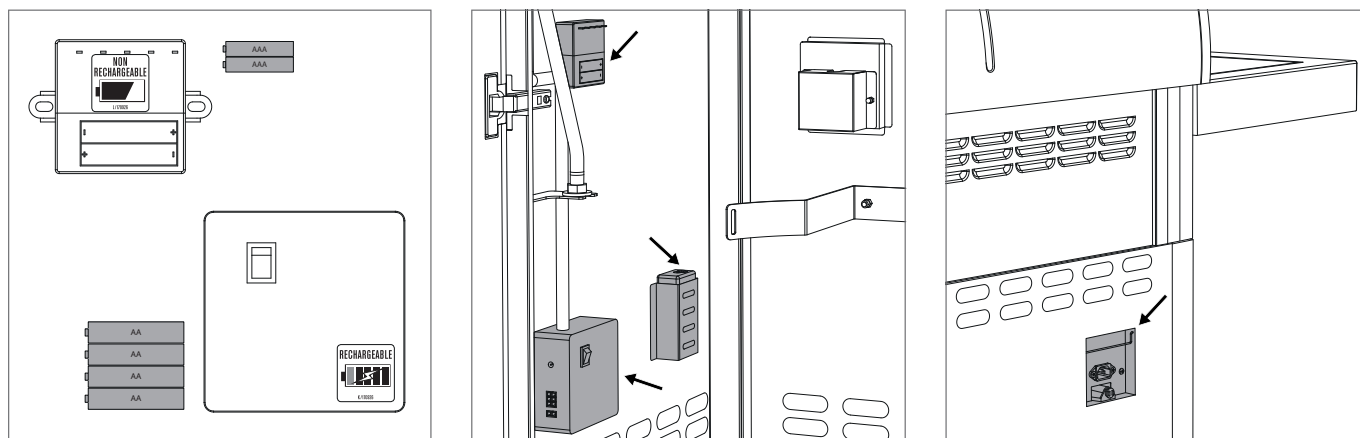
1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са затегнати добре. (Действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
2. Включете главния прекъсвач на електрическата кутия (Вкл. = червената контролна лампа на главния прекъсвач свети).
3. Отворете капака на барбекюто. **ВНИМАНИЕ:** Никога не запалвайте барбекюто със затворен капак.
4. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
5. Натиснете копчето за регулиране на газта на DGS® TWIN BURNER, която искате да използвате, и го завъртете по посока срещу часовниковата стрелка на степен . Натиснете бутона за запалване и го задръжте докато пресночи искра и газта се запали.
6. Ако газта не се запали в продължение на 3 секунди, поставете копчето за регулиране на газта на . Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точки 4 до 5.
7. Ако не е възможно, да запалите барбекюто след 3 опита, проверете причините (както е описано в раздела **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

ЗАПАЛВАНЕ НА СТРАНИЧНАТА ГОРЕЛКА

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

1. Уверете се, че всички съединения между газовия маркуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са затегнати добре. (Действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
2. Включете главния прекъсвач на електрическата кутия (Вкл. = червената контролна лампа на главния прекъсвач свети).
3. Отворете капака при страничната горелка на DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **ВНИМАНИЕ:** Не запалвайте никога барбекюто със затворен капак.
4. Отворете притока на газ на газовата бутилка.
5. Натиснете копчето за регулиране на газта с надписа SIDE BURNER и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен . Натиснете бутона за запалване и го задръжте докато пресночи искра и газта се запали.
6. Ако газта не се запали в продължение на 3 секунди, поставете копчето за регулиране на газта на . Изчакайте 2 минути, за да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точки 4 до 5.
7. Ако не е възможно да пуснете страничната горелка в експлоатация след 3 опита, търсете причините (както е описано в глава **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

ЕЛЕКТРИЧЕСКА КУТИЯ









Електрическата кутия съдържа:

- 4 никел метал-хибридни акумулаторни батерии (тип AA, 1,2 V/2400 mAh) за Safety Light System (SLS)
- 2 батерии (тип AAA, 1,5 V) за електрическото запалване
- 1 главен прекъсвач за да прекъсне захранването към отделните компоненти и да предотврати изпразването на акумулаторните батерии
- 1 акумулаторна зареждаща станция: Акумулаторната зареждаща станция при моделите DUALCHEF S 325 G и DUALCHEF S 425 G може посредством доставения мрежов кабел да бъде свързана чрез свързващата кутия на задната стена с контакт. При свързване на доставения мрежов кабел четирите вградени акумулаторни батерии автоматично се зареждат, ако е включен главният прекъсвач. По време на процеса на зареждане постоянно свети диодът на акумулаторната зарядна станция оранжево (приблизително време за зареждане до 12 часа). При другите барбекюта DUALCHEF, захранващият кабел не се доставя с уреда. Но акумулаторната зарядна станция се съдържа в доставката. Съответен захранващ кабел може да се купи в специализираната търговска мрежа или във всеки магазин за електроника.

ВНИМАНИЕ: Доставените акумулаторни батерии за вашето барбекю DUALCHEF могат да се зареждат благодарение на вградената акумулаторна зарядна станция в електрическата кутия. Те **НЕ** трябва да се заменят с обикновени незареждащи се батерии. Все пак, ако ще използвате незареждащи се батерии и след това едновременно свържете барбекюто чрез захранващия кабел с електрозахранването, уредът въпреки това ще се опита да презареди незареждащите се батерии. Това може да предизвика тежки повреди и пожар!

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

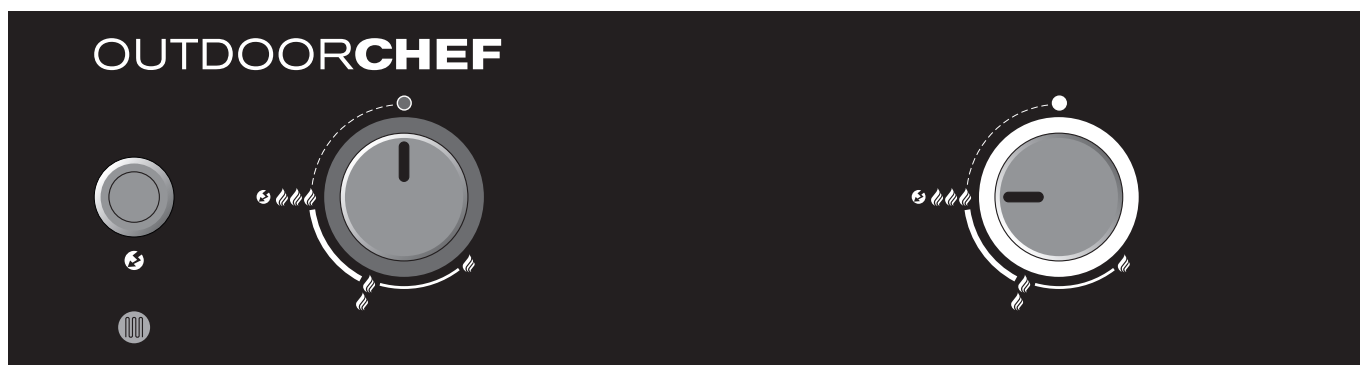
SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) на вашето барбекю DUALCHEF се активира, когато копчето за регулиране на газта се завърти от позиция  по посока обратна на часовниковата стрелка в посока  –    и по този начин подаването на газ към DGS® TWIN BURNER се отваря.

Светещият пръстен около копчето за регулиране на газта и светодиодът в центъра на позицията  ви показват от разстояние дали на една или няколко горелки е активирано подаването на газ.

Енергийното захранване на SLS се гарантира от 4 доставени акумулаторни батерии. Когато зарядът на акумулаторните батерии спадне до капацитет около 20%, SLS започва да мига и показва, че без зареждане на акумулаторните батерии индикаторът на SLS скоро ще угасне. Регулирането на газта функционира и при празни акумулаторни батерии.





Барбекютата DUALCHEF имат вградено акумулаторно зарядно устройство (вижте глава **ЕЛЕКТРИЧЕСКА КУТИЯ**).

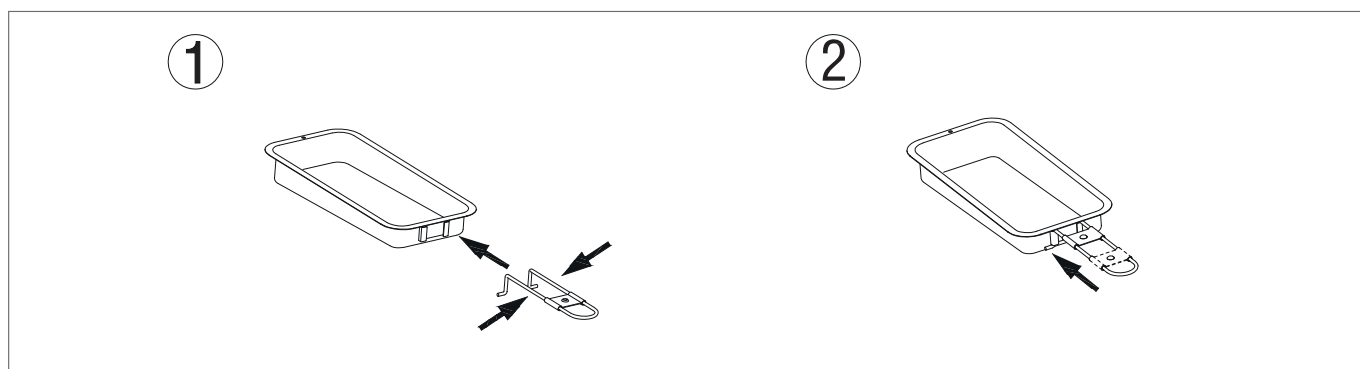
На панела за управление има светлинен сензор. Той измерва интензивността на светлината на околната среда и адаптира силата на светлината на SLS към нея. **УКАЗАНИЕ:** За да гарантирате тази функция стъклото над сензора трябва да е чисто и свободно.



РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА НА DUALCHEF

Ето колко е лесно за употреба:

1. При малко продукти за печене използвайте една или две горелки и отделете неизползваната част на барбекюто с DGS® ZONE DIVIDER за повишаване на ефективността (вижте глава **DGS® ZONE DIVIDER**). Печенето със затворен капак намалява времето за изпичане и разхода на газ.
2. Загрейте предварително барбекюто при затворен капак за около 10 минути на степен .
3. Поставете продуктите за печене върху скарата на барбекюто и регулирайте температурата плавно по свое желание между  – .
4. След печенето поставяйте копчето за регулиране на газта винаги на позиция . След това затворете притока на газ на газовата бутилка. И при празни бутилки кранчето на бутилката трябва да е затворено.
5. Оставете барбекюто напълно да се охлади, преди да го преместите, движите или почиствате след печенето.
ВНИМАНИЕ: При моделите DUALCHEF S 325 G и DUALCHEF S 425 G, които имат осветление на камерата за печене (халогенни лампи), могат да бъдат причинени щети, ако в горещо състояние те са изложени на по-големи сътресения.
6. **ВНИМАНИЕ:** Ваната за събиране на мазнината трябва да се изважда за изпразване и почистване само в студено състояние. Събраната гореща мазнина може да предизвика изгаряния. Ваната за събиране на мазнина трябва да се изважда само с доставената дръжка!



DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

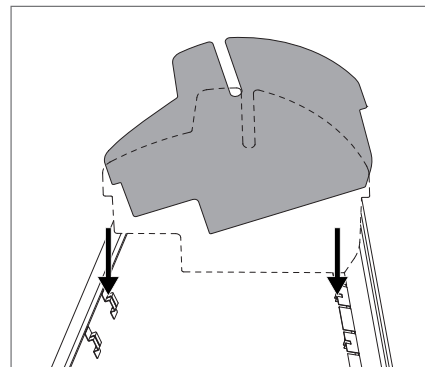
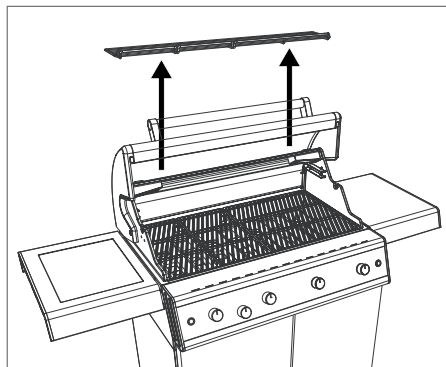
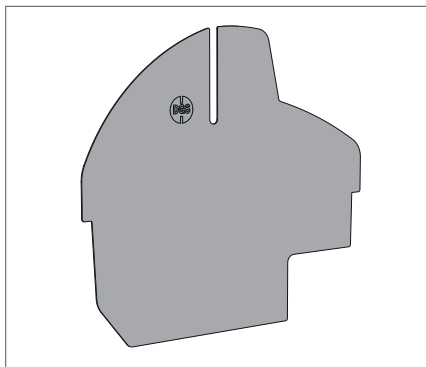
DUALCHEF ви предлага освен класическите методи за печене на барбекю (вижте глава **ДИРЕКТНИ И ИНДИРЕКТНИ МЕТОДИ ЗА ПЕЧЕНЕ**) и УНИКАЛНАТА DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

Сърцевината на DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) е DGS® ZONE DIVIDER, който разделя DUALCHEF на 2 зони за печене. Това разделяне на зони разкрива нови възможности при печенето на барбекю, било то да се приготвят различни ястия едновременно или да се предотврати пренасянето на вкусове и миризми на различните продукти, които се пекат.

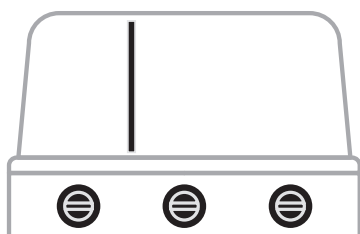
Освен разделянето на камерата за печене на барбекюто имате и цялостен контрол на температурата върху зоните за печене. Те се управляват и контролират независимо. Двата термометъра ви показват съответните температури на зоните.

Светът на принадлежностите на DGS® ще ви помогне, идеално да ползвате зоните и ще ви подпомогне да достигнете перфектния резултат.

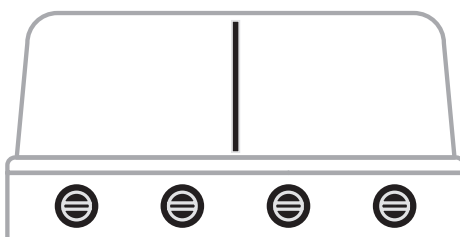
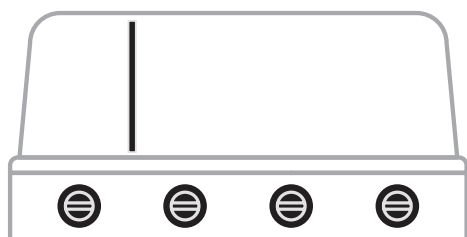
В следните раздели ще се запознаете с отделните елементи на DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).



DGS® ZONE DIVIDER разделя ефективно горивната камера на две отделно контролируеми зони за печене.



Моделите DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G и DUALCHEF S 325 G разполагат с позиция за разделяне на зони.

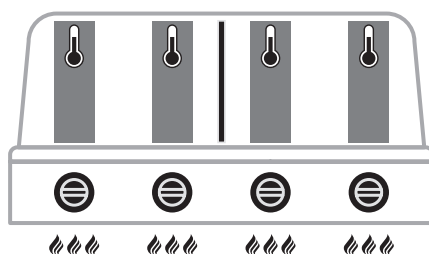
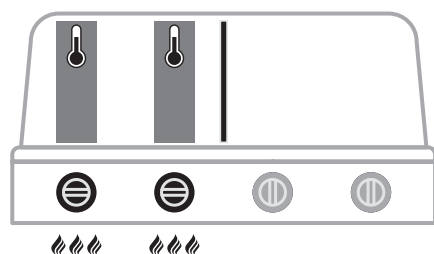


Моделите DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G и DUALCHEF S 425 G разполагат с две позиции за разделяне на зони.

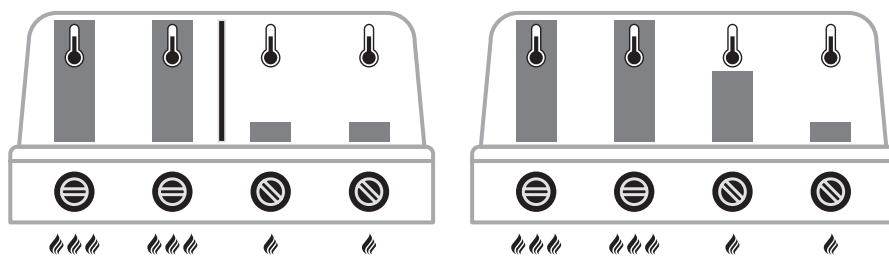
ЧРЕЗ РАЗДЕЛЯНЕТО НА ГОРИВНАТА КАМЕРА НА РАЗЛИЧНИ ЗОНИ СЛЕДНИТЕ ПРИЛОЖЕНИЯ СТАВАТ ПО-ЛЕСНИ И ПО-ЕФЕКТИВНИ:

1. С DGS® ZONE DIVIDER на вашето барбекю DUALCHEF вие имате възможността едновременно да пригответе различни ястия. Разделени едно от друго и без смесване на вкусове и миризми!
2. Благодарение на DGS® ZONE DIVIDER отделните зони могат да се управляват поотделно, тъй като произведената топлина на DGS® TWIN BURNER се покачва във вътрешността на горивната камера и DGS® ZONE DIVIDER предотвратява голямо пренасяне на топлина в другите зони на барбекюто. Благодарение на това разделяне можете да работите под капака на DUALCHEF с различни температури за вашите ястия.

ВЪЗМОЖНИ ТЕМПЕРАТУРНИ ЗОНИ С DGS® ZONE DIVIDER



РАЗЛИКА НА ТЕМПЕРАТУРНИТЕ ЗОНИ С ИЛИ БЕЗ ИЗПОЛЗВАНЕ НА DGS® ZONE DIVIDER



С DGS® ZONE DIVIDER

БЕЗ DGS® ZONE DIVIDER

Вие можете например на дясната страна на барбекюто да пригответе вкусно печено с DGS® HEAT DIFFUSER (вижте глава DGS® HEAT DIFFUSER) и същевременно на лявата страна да пригответе пица или силно препечени стекове.

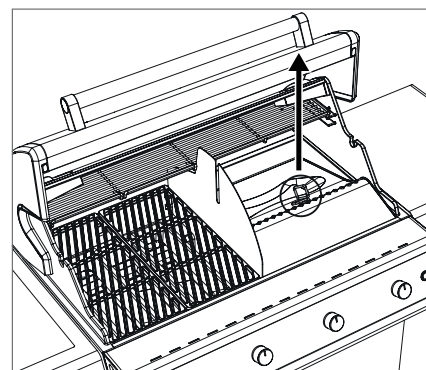
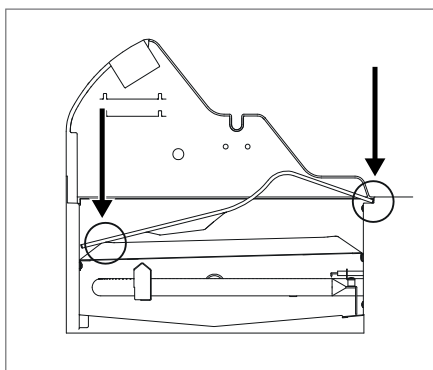
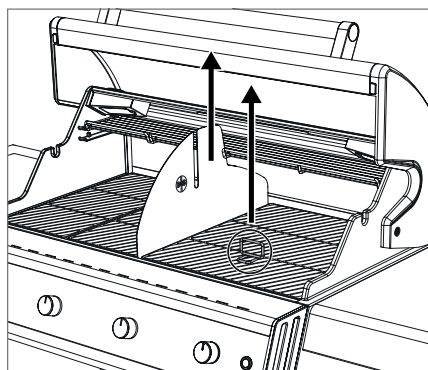
3. DGS® ZONE DIVIDER подпомага освен това оптималния разход на газ. Ако искате да печете само малко количество ястия, използвайте DGS® ZONE DIVIDER, за да отделите неизползваната площ на барбекюто. Чрез намаляването на камерата за печене на DUALCHEF се увеличава ефективността на използваната площ на печене и на работещата горелка. Как можете да разделите зоните можете да видите на фигурите.
4. DGS® ZONE DIVIDER позволява директно печене в зоната на барбекюто и същевременно щадящо печене в другата зона.

DGS® HEAT DIFFUSER

За приготвяне на ястия с въртяща се кошница необходимата топлина се генерира по традиционен начин чрез задна горелка. Покачващата се топлина на задната горелка и поставеното пред нея печено се нуждаят от голямо количество газ за да постигнат необходимия резултат. В същото време управлението на температурата е много ограничено.

DGS® HEAT DIFFUSER провежда необходимата топлина на DGS® TWIN BURNER директно върху продукта за печене във въртящата се кошница.

Чрез това позициониране печено може да се приготви само с една горелка на позиция 1. Чрез комбинацията на DGS® TWIN BURNER с DGS® ZONE DIVIDER и DGS® HEAT DIFFUSER разходът на газ намалява и се увеличава ширината на температурната лента.



Така ще използвате DGS® HEAT DIFFUSER:

1. Извадете от барбекюто скарата на барбекюто на дясната страна с помощта на повдигача Grid Lifter.
2. Поставете DGS® HEAT DIFFUSER както е изобразено горе.
3. Поставете продуктите за печене в OUTDOORCHEF DGS® КОМПЛЕКТ ВЪРТЯЩА СЕ КОШНИЦА (не се съдържа в доставката, предлага се като принадлежност).
4. Вкарайте въртящата се кошница в двигателния блок (част на DGS® КОМПЛЕКТ ВЪРТЯЩА СЕ КОШНИЦА). Сега поставете срещуположната страна върху приспособлението на DGS® ZONE DIVIDER.
5. След това пуснете в експлоатация DUALCHEF и печете на желаната температура.
6. Използвайте повдигача Grid Lifter за да извадите отново DGS® HEAT DIFFUSER.

DGS® PROTECTION BARS и DGS® HEAT DIFFUSER предпазват DGS® TWIN BURNER от капещата мазнина и предотвратяват запалване на мазнината. Излишната мазнина се отвежда през специално разработена форма на DGS® HEAT DIFFUSER, контролирано между DGS® TWIN BURNER. Благодарение на зоните за печене можете да пригответе допълнителни печени ястия на свободната зона на барбекюто.

РЕГУЛИРУЕМА ПО ВИСОЧИНА СКАРА ЗА ЗАПАЗВАНЕ НА ТОПЛИНАТА

Скарата за запазване на топлината служи като допълнителна площ за печене със собствена температурна зона. В зависимост от големината на поставения продукт за печене можете да поставите скарата за поддържане на топлината в 2 различни позиции. Скарата за поддържане на топлината може да се използва също при приготвянето на печено с използване на DGS® HEAT DIFFUSER и DGS® ZONE DIVIDER. Тук само в една позиция!

ЧУГУНЕНИ СКАРИ ЗА ПЕЧЕНЕ

ИЗПОЛЗВАНЕ

Почистете чугунените скари за печене преди първата употреба с вода. По време на използване доносвайте скарите на барбекюто само с ръкавици за барбекю. Не поставяйте чугунените скари в горещо състояние върху запалими и чувствителни към топлината повърхности. За лесно изваждане на чугунените скари можете да използвате Grid Lifter.

ПОЧИСТВАНЕ

- Оставете чугунените скари на барбекюто при пълна мощност около 10 минути да изгорят
- Използвайте четка с месингова четина (не със стоманена)
- Оставете ги след това да се охладят
- При упорито замърсяване: Използвайте **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER** за основно почистване

УКАЗАНИЕ

След почистването леко намажете с готварско олио.

DGS® ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Чрез използването на DGS® ZONE DIVIDER DUALCHEF ви предлага почти неограничени възможности за приготвяне на храната. За да постави короната на разнообразното приготвяне на храната, OUTDOORCHEF е разработил подходящи принадлежности за печене на грил, готвене и печене, за да може DUALCHEF да ви достави по-голямо удоволствие. Вдъхновете се и се потопете в света на DGS® ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.



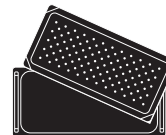
DGS® КОМПЛЕКТ ВЪР- ТЯЩА СЕ КОШНИЦА

DGS® КОМПЛЕКТ ВЪРТЯЩА СЕ КОШНИЦА осигурява равномерно изпечено месо. Благодарение на комфорта продукта за печене не се нанизва на шиш и нито капка сок не се губи. Идеално за хрупкаво пиле, сочно печено и нежен ростбиф.



DGS® ПЛОЧА ЗА ПЕЧЕНЕ

DGS® ПЛОЧАТА ЗА ПЕЧЕНЕ от чугун задържа топлината оптимално и равномерно. Обръщащата се плоча за печене има една оребрена и една гладка страна и по този начин предлага безброй възможности за приготвяне на храната. Гладката страна е подходяща идеално за катми, палачинки или омлети, оребрената страна за аламинути.



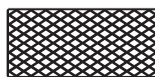
DGS® КОМПЛЕКТ ЗА ГОТВЕНЕ

DGS® КОМПЛЕКТЪТ ЗА ГОТВЕНЕ е универсален уред сред DGS® принадлежностите. Дали варене на течности, задушаване на зеленчуци, печене на суфлета или поширане на риба всичко е лесно и възможно. Комплектът за готвене може директно да се сложи в барбенюто, вместо скара. Благодарение на добрата форма на дръжките съдът просто може да се окачи и да се носи без да се обръща.



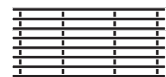
DGS® КАМЪК ЗА ПИЦА

Новият DGS® КАМЪК ЗА ПИЦА гарантира хрупкаво удоволствие от пицата на барбеню. Стойката от неръждаема стомана позволява висока позиция на печене и осигурява перфектната комбинация от топлина отдолу и отгоре.



DGS® ЧУГУНЕНИ СКАРИ ЗА ПЕЧЕНЕ

Висококачествените DGS® ЧУГУНЕНИ СКАРИ гарантират, благодарение на ромбовидния изглед перфектна шарка на печене върху сочни стенове или рибни филета. Тъй като чугунът задържа оптимално топлината и я предава на поставения за печене продукт, комплектът от 2 скари за печене се използва винаги, когато е необходима висока температура.



DGS® СКАРА ЗА ПЕЧЕНЕ ОТ НЕРЪЖДА- ЕМА СТОМАНА

Перфектна топлопроводимост и хубав отпечатък на скарата върху всички печени продукти гарантира DGS® СКАРА ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА. Висококачествената скара от неръждаема стомана, с висока плътност, предотвратява залепването на остатъци от храната и може лесно да се почиства.



DGS® СКАРА ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ

За лесно и здравословно приготвяне на зеленчуци, риба или хамбургери се грижи DGS® СКАРА ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ. Порцелановото емайлиране и специални отвори на скарата гарантира печене без мазнина и предотвратява залепване на продуктите за печене. За забавление от печенето на барбеню с гаранция за успех.

ДИРЕКТЕН И ИНДИРЕКТЕН МЕТОД НА ПЕЧЕНЕ С DUALCHEF

КАКВА Е РАЗЛИКАТА?

ДИРЕКТЕН МЕТОД ЗА ПЕЧЕНЕ НА БАРБЕКЮ

Както подсказва името, при директния метод за печене на барбекю продуктите са разположени директно над източника на топлина. Този метод е подходящ за бързо изпичане. Благодарение на високата температура на стека се образува хубава коричка или перфектен отпечатък на скарата.

ИНДИРЕКТЕН МЕТОД ЗА ПЕЧЕНЕ НА БАРБЕКЮ

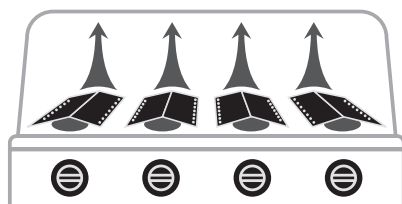
При индиректното печене на барбекю топлината циркулира около приготвяните продукти. Благодарение на затворения капак барбекюто се превръща във фурна с циркулация на въздух.

Този метод за печене е идеален за големи парчета месо, които се изпичат при по-ниски температури, внимателно приготвяне на риба или хрупкаво изпечена пица.

При СИСТЕМАТА ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГАЗОВИТЕ БАРБЕКЮТА чрез ръчно обръщане можете да преминавате от директна към индиректна топлина.

За индиректно печене на барбекю, варене и печене поставете приготвяните продукти в средата на скарата и запалете само двете най-външни горелки.

ДИРЕКТНА ТОПЛИНА



За директно печене и готвене:
поставете продукта за печене над
включените горелки.

ИНДИРЕКТНА ТОПЛИНА

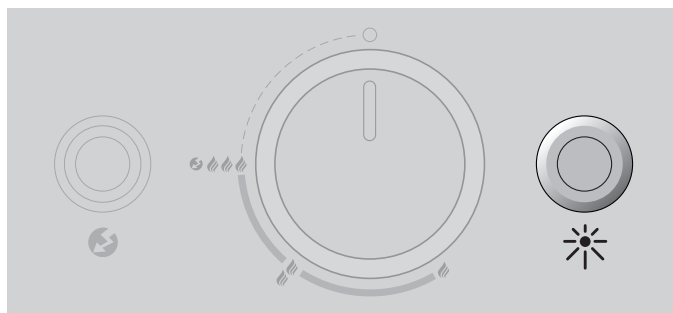


За индиректно печене на грил, готвене и печене:
поставете продукта за печене в средата, затворете капана
и запалете само двете външни горелки.


ОСВЕТЛЕНИЕ НА КАМЕРАТА ЗА ПЕЧЕНЕ

Моделите DUALCHEF S 325 G и DUALCHEF S 425 G имат осветление в камерата за печене. Халогенните лампи (G9, 12 V, 10 W) се използват с доставения мрежов кабел, който се включва на задната страна на барбекюто. Прекъсвачът за включване и изключване се намира на пулта за управление вдясно.

ВНИМАНИЕ: Осветлението на камерата за печене може да се повреди, ако в горещо състояние бъде подложено на силни сътресения.



СЛЕД ПЕЧЕНЕТО НА БАРБЕКЮ

1. Поставете копчето за регулиране на газта на всяка горелка на .
2. Затворете притока на газ на газовата бутилка.
3. Изключете главния прекъсвач на електрическата кутия.
4. Изчакайте барбекюто да изстине напълно и го почистете.
5. Покрийте барбекюто с подходящото покривало.

ВНИМАНИЕ: Оставете DUALCHEF напълно да се охлади, преди да го преместите след печенето. Моделите DUALCHEF S 325 G и DUALCHEF S 425 G имат халогенно осветление на камерата за печене, което може да се повреди, ако в горещо състояние се изложи на големи сътресения.

ВНИМАНИЕ: Ваната за събиране на мазнината трябва да се изважда за изпразване и почистване само в студено състояние. Събраната гореща мазнина може да предизвика изгаряния. Ваната за събиране на мазнина трябва да се изважда само с доставената дръжка!

ПОЧИСТВАНЕ

Между отделните случаи на печене на грила е нужно незначително почистване, тъй като повечето мазнина или се изпарява, или се отвежда във ваната за събиране на мазнина. За почистването на скалата използвайте четка с месингов косъм (не стоманен). За по-основно почистване на горивната камера използвайте OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. По желание можете да използвате найлонова гъба за съдове и сапунен разтвор, за да отстраните всички остатъци след печенето. Накрая можете да извадите събирателната тава и да я изпразните и да я почистите с OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. Компонентите от неръждаема стомана могат да бъдат почистени с предлаган в търговската мрежа почистващ препарат за неръждаема стомана или полираща гъба, която се предлага в магазините за строителни материали.

ПРЕПОРЪКА: Почиствайте DGS® HEAT DIFFUSER и DGS® PROTECTION BARS след всяка употреба, за да избегнете образуване на коричка и запалване на мазнината.

ПРИЛОЖЕНИЕ НА OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER

ВАЖНО: Барбекюто не трябва да работи по време на използване на OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER. За предпазване на ръцете носете ръкавици, а по възможност използвайте и очила. Още докато са леко топли напръскайте добре барбекюто или аксесоарите и оставете препарата да действа 15-30 минути. Напръскайте още веднъж замърсените места, измийте старателно с вода и оставете да изсъхнат.

ВНИМАНИЕ: OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER не трябва да се прилага върху прахово боядисани повърхности.

ПРИЛОЖЕНИЕ НА OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

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

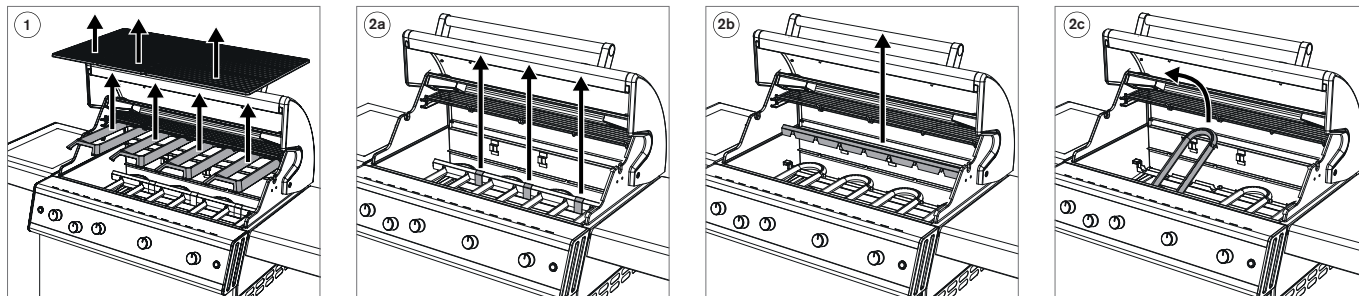
За защита носете ръкавици и очила. Още докато са леко топли напръскайте барбекюто или аксесоарите и оставете препарата да действа 10 минути, докато пяната изчезне.

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

ВНИМАНИЕ: OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER не трябва да се прилага върху прахово боядисани повърхности.

ПОДДРЪЖКА НА DGS® TWIN BURNER

Горелките могат да се запушат от насекоми. Това може да предизвика намаляване на мощността или връщане на пламъка. За да проверите горелката и да почиствате на редовни интервали трябва да спазвате следните стъпки:



1. Първо извадете чугунените скари и DGS® PROTECTION BARS от DUALCHEF.
- 2a. След това отстранете осигуряващите скоби на закрепването на горелката.
- 2b. Отстранете горното закрепване на горелката.
- 2c. След това вдигнете горелката нагоре от горивната камера.
3. Почистете горелката с тънка четка за бутилки или тел.
4. След успешното почистване отделните компоненти се монтират отново в обратна последователност в горивната камера и се пускат в експлоатация съгласно раздел „ЗАПАЛВАНЕ НА ГЛАВНАТА ГОРЕЛКА“.

ВАЖНО: Ако за почистването използвате почистващи препарати, трябва да оставите след това барбекюто да изсъхне много добре. За да ускорите процеса на изсъхване, можете да включите барбекюто и да го оставите да работи няколко минути на степен 🔥🔥🔥 при отворен капак.

ПОДДРЪЖКА

Редовната поддръжка на вашия DUALCHEF гарантира безупречното функциониране. Поне два пъти годишно проверявайте всички части, през които протича газта и всеки път след по-продължителен престой. Паяци и други насекоми могат да са причина за запушвания, които преди употреба трябва да бъдат отстранени. Ако редовно премествате барбекюто по неравен терен, проверявайте от време на време дали всички винтове са затегнати добре.

Ако не използвате барбекюто по-продължително време, преди следващата употреба извършете **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**. Ако имате някакви съмнения, обърнете се към вашия доставчик на газ или към търговския обект.

За да предотвратите повреди поради корозия, смажете всички метални части преди по-продължително складиране. След по-продължително складиране и поне веднъж по време на сезона на гриловете проверявайте газовия маркуч за пукнатини, прегънати места и други повреди. Ако газовият маркуч е повреден, трябва веднага да се смени както е описано в глава **УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**.

За да се радвате по-дълго на вашето барбекю, предпазвайте го от атмосферните условия като го покривате след пълното му изстиване с подходящо **OUTDOORCHEF** покривало. За да предотвратите овлажняване, след дъжд свалете покривалото. Можете за закупите покривала от вашия дистрибутор на барбекюта.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

Горелката не се запалва:

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

ВНИМАНИЕ: Тази проверка трябва да се извършва само със затворен приток на газ!

Няма искра:

- Уверете се, че батериите са правилно поставени и са заредени.
- Разстоянието между горелката и електрода трябва да е само 4–6 мм.
- Проверете дали кабелите при устройството за електрическо запалване и електрода са поставени и дали стоят стабилно.
- Поставете 2 нови батерии (тип AAA, 1,5 V) в електрическото запалване.

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

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) не функционира:

- Проверете дали е отворен притокът на газ на копчетата за регулиране на газа. (При затворен вентил на газовата бутилка)
- Уверете се, че акумулаторните батерии за SLS са правилно поставени и са заредени.
- Ако акумулаторните батерии са изтощени, можете според модела,
 - да включите мрежовия кабел за да активирате процеса на зареждане (при моделите DUALCHEF S 325 G и DUALCHEF S 425 G)
 - сами да осигурите съответен мрежов кабел и директно да го включите в електрическата кутия за да активирате процеса на зареждане (при моделите DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G / DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G)
 - да поставите нови батерии

Осветление на камерата за печене

- Проверете дали двете халогенни лампи G9 (12 V/10 W) са дефектни.

ГАРАНЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

1. Гаранция и връзка с други права на купувача

С покупката на този продукт **OUTDOORCHEF** от оторизиран дистрибутор получавате като краен клиент (потребител) гаранция на производителя от DKV Household Switzerland AG („DKV“).

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

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

2. Участващи страни и гаранционни условия

Гарант е DKV. Право на гаранция има всеки краен клиент, който закупува нов продукт за лични цели в оторизиран търговски обект. Покупката се завежда чрез оригинал на касова бележка. Покупка за лични цели е налице, когато продуктът се закупи от физическо лице за цели, които не са свързани с търговската или самостоятелната професионална дейност на лицето. При възникване на гаранционно събитие трябва да предявите пред гаранта гаранционните си претенции в рамките на два месеца. В противен случай гаранционните претенции се изключват. При очевидни дефекти този срок на изключване започва с получаване на продукта. Ето защо DKV препоръчва след получаване веднага да проверите продукта за дефекти.

3. Покритие на гаранцията

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

КОРПУС ОТ ЛЯТ АЛУМИНИЙ И НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА	10 години	Срещу ръждясване
DGS® TWIN BURNER	5 години	Срещу ръждясване или прогаряне
СКАРИ НА БАРБЕКЮТО	3 години	Срещу ръждясване или прогаряне
ЕМАЙЛИРАН КАПАК	3 години	Срещу ръждясване и дефекти на емайловото покритие преди първоначална употреба
DGS® ZONE DIVIDER / DGS® HEAT DIFFUSER / DGS® PROTECTION BARS	3 години	Срещу ръждясване или прогаряне
ДРУГИ ЧАСТИ	2 години	За всички останали производствени дефекти / дефекти на материала

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

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

В периода на изпълнение на гаранцията (проверка и евентуална замяна) не може да се претендира спрямо DKV за заменящ продукт или друго обезщетение. Извършването на гаранционни услуги не оказва влияние нито за удължаване, нито за започване отново на

гаранционния срок. Сменените части стават собственост на ДКВ. Гаранционният срок започва отново само при замяна на продукта. Тази гаранция не дава основания за други претенции спрямо гаранта. Това обаче не изключва нито ограничава вашите претенции поради други правни основания (вижте по-горе точка 1).

4. Изключване

В следните случаи гаранцията се изключва:

- Нормално износване при употреба по предназначение, особено при общите части за износване, като термометър, запалване и батерия, електрод, кабел за запалване, марнуч за газ, регулатор на налягането на газта, халогенни крушки, тава за събиране на мазнини и тава за оттичане на мазнини.
- Повреди на емайлираното покритие при използвани уреди, ако дефектът не е бил доказано наличен още преди първоначална употреба.
- Дефекти и/или повреди въз основа на неправилна или не по предназначение употреба, особено въз основа на неспазване на инструкцията за експлоатация, на указанията за безопасност или на инструкциите за работа и поддръжка (например използване на уредите за употреба на открито в затворени помещения, повреди поради неправилен монтаж, вследствие на неправилно почистване на емайлираната повърхност на фунията или на решетката на грила, поради не извършване на проверка за уплътняване, ако се препоръчва в инструкцията за експлоатация, поради употреба на вредни химикали, поради употреба за други цели и т.н.).
- Дефекти и/или повреди, ако те са възникнали вследствие намеса или ремонти от страна на лица, които не са оторизирани от ДКВ.
- Дефекти и/или повреди вследствие на разрушителни атмосферни влияния (например градушка или гръм).
- Дефекти и/или повреди въз основа на злонамерено повреждане или въз основа на предумишлено, или по невнимание повреждане, доколкото не са причинени от ДКВ.
- Дефекти и/или повреди, които са възникнали по време на транспортирането до купувача, доколкото транспортът не е възложен от гаранта.
- Дефекти и/или повреди въз основа на форсмажорни обстоятелства.
- Дефекти и/или повреди въз основа на износване при професионална употреба за търговски цели (напр. използване в хотелиерство или гастрономия).

5. Изпълнение на гаранцията

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

Регистрираната марка **OUTDOORCHEF** се представлява от следната фирма
DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich, Швейцария | www.dkbrands.com

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

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

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Газ	Пропан/бутан 30/31
Обща мощност	12 kW
Разход на газ	870 г/ч
Дюза (28–30/37 mbar)	0,98 мм / маркировка: BK
Дюза (50 mbar)	0,84 мм / маркировка: AR
Налягане на газта	Бутан 28 mbar Пропан 37 mbar

Максимално допустимо тегло на пълнене за газова бутилка върху стойката на барбенюто 11 кг

DUALCHEF 325 G / S 325 G

CE	0063
Газ	Пропан/бутан 30/31
Обща мощност	15,4 kW
Разход на газ	1120 г/ч
Дюза (28–30/37 mbar)	0,98 мм / маркировка: BK
Дюза (50 mbar)	0,84 мм / маркировка: AR
Налягане на газта	Бутан 28 mbar Пропан 37 mbar

Максимално допустимо тегло на пълнене за газова бутилка върху стойката на барбенюто 11 кг

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Газ	Пропан/бутан 30/31
Обща мощност	16 kW
Разход на газ	1160 г/ч
Дюза (28–30/37 mbar)	0,98 мм / маркировка: BK
Дюза (50 mbar)	0,84 мм / маркировка: AR
Налягане на газта	Бутан 28 mbar Пропан 37 mbar

Максимално допустимо тегло на пълнене за газова бутилка върху стойката на барбенюто 11 кг

DUALCHEF 425 G / S 425 G

CE	0063
Газ	Пропан/бутан 30/31
Обща мощност	19,4 kW
Разход на газ	1410 г/ч
Дюза (28–30/37 mbar)	0,98 мм / маркировка: BK
Дюза (50 mbar)	0,84 мм / маркировка: AR
Налягане на газта	Бутан 28 mbar Пропан 37 mbar

Максимално допустимо тегло на пълнене за газова бутилка върху стойката на барбенюто 11 кг

СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА

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

CE	0063
Газ	Пропан/бутан 30/31
Мощност	3,4 kW
Разход на газ	250 г/ч
Дюза (28–30/37 mbar)	0,88 мм / маркировка: AH
Дюза (50 mbar)	0,76 мм / маркировка: AK
Налягане на газта	Бутан 28 mbar Пропан 37 mbar

I_{B/P} (30 mbar)

I_{B/P} (50 mbar)

I₊ (28/30/37 mbar)

ЕЛЕКТРИЧЕСКО ЗАПАЛВАНЕ / SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

За работата на електрическото запалване се нуждаете от 2 батерии (тип AAA, 1,5 V), а за SAFETY LIGHT SYSTEM се нуждаете от NiMH акумулаторни батерии (тип AA, 1,2 V/2400 mAh).

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

За работата на осветлението на камерата за печене се нуждаете от халогенни лампи G9 (12 V/10 W)

УКАЗАНИЕ ЗА ТЕМПЕРАТУРНИЯ ИНДИКАТОР

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

УЕБ СТРАНИЦА

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

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

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

CE0063 2018	PIN 0063 BP 3505	DKB Household Switzerland AG Eggliholstrasse 28, 8052 Zürich
Typ:	Serial No.:	
Article No.:		
Made in China		
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION DKB Household Germany GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. 1, Cat. 2, Cat. 3 Total rate 30m ³		

IMPORTANT:

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



Codul articolului și o descriere a grătarului dvs. cu gaz le puteți găsi pe **Welcome Card**, care este inclus în setul de documente.

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

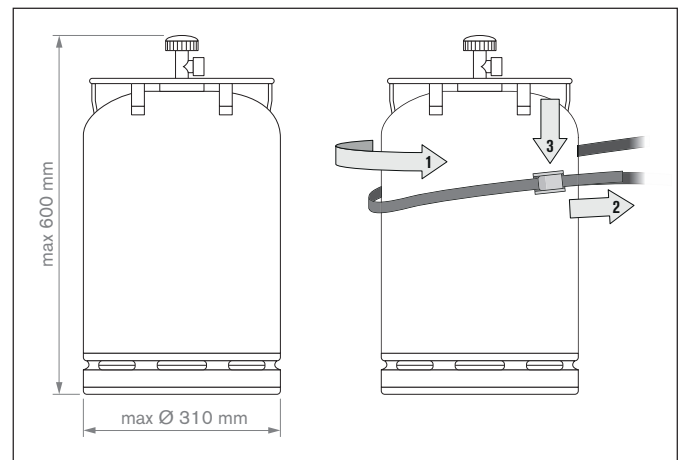
Citiți aceste instrucțiuni de utilizare înainte de punerea în funcțiune a aparatului. Păstrați instrucțiunile de utilizare într-un loc sigur. Acestea conțin informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea.

IMPORTANT PENTRU SIGURANȚA DVS.

Persoanele care utilizează grătarul trebuie să cunoască și să respecte procedura exactă de aprindere. Copiii nu au voie să folosească grătarul. Instrucțiunile de asamblare trebuie respectate cu strictețe. Asamblarea necorespunzătoare poate avea consecințe periculoase. Nu amplasați grătarul în apropierea lichidelor și a materialelor inflamabile sau a buteliilor de gaz de rezervă. Nu așezați grătarul sau butelia (buteliile) în spații închise, fără ventilație. Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune grătarul dvs. cu gaz. Grătarul se va utiliza numai în exterior și trebuie să se păstreze o distanță de siguranță de cel puțin 1,5 m față de obiectele inflamabile.

BUTELIILE DE GAZ

Respectați în primul rând indicațiile de siguranță și instrucțiunile de utilizare ale producătorului buteliilor de gaz. Pe placa de bază se vor așeza numai butelii de gaz cu greutate netă de maxim 11 kg. Amplasați butelia în spațiul special prevăzut, consultați instrucțiunile de montaj. Asigurați-vă că racordurile existente sunt etanșe. Înainte de punerea în funcțiune și după fiecare schimbare a buteliei de gaz, efectuați **TESTUL DE ETANȘEITATE**. Nu expuneți buteliile de gaz la o temperatură mai mare de 50 °C și nu le depozitați niciodată într-o încăpere închisă sau la subsol. Respectați și urmați instrucțiunile de siguranță marcate pe buteliile de gaz folosite.



RECOMANDARE: Pentru buna funcționare, verificați dacă regulatorul de presiune și butelia de gaz sunt aprobate în țara dvs. Utilizați numai butelii de gaz conforme cu normativele naționale corespunzătoare. Din cauza diferitelor sisteme de etanșare este posibil să fie realizat un racord neetanș, la o modificare a sistemelor de reglare a gazului și a buteliei. Această lipsă a etanșeității poate provoca degajarea gazului, care se poate aprinde la foc deschis sau scânteii. Vă recomandăm, din motive de securitate și de răspundere, să verificați întotdeauna grătarele cu gaz din comerț și, dacă este necesar, să adaptați regulatorul de gaz și furtunul de gaz la prevederile naționale.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

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

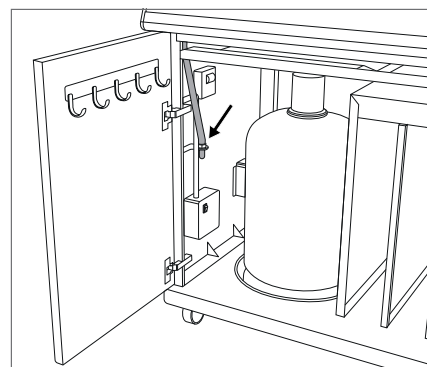
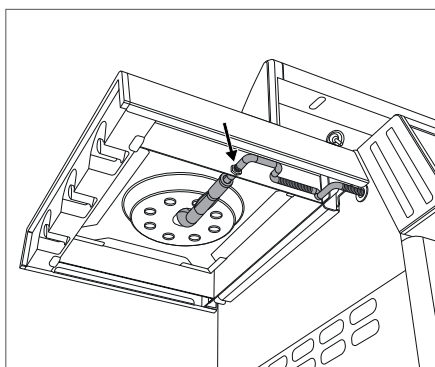
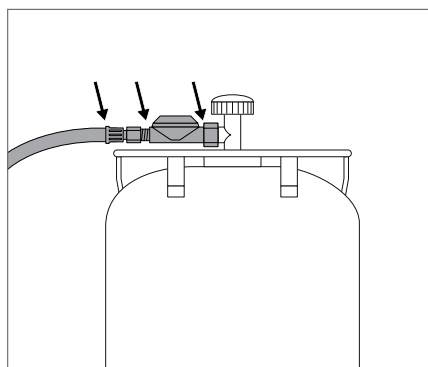
- „A se utiliza numai în exterior”
- „Citiți instrucțiunile de utilizare înainte de punerea în funcțiune a aparatului”
- **„ATENȚIE: Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți. A se ține copiii mici departe”**
- „Acest aparat, în timpul utilizării, trebuie ținut departe de materiale inflamabile”
- „A nu se deplasa aparatul în timpul utilizării”
- „Închideți alimentarea cu gaz a buteliei după utilizare”
- Nu folosiți niciodată grătarul sub o copertină.
- Nu deplasați aparatele care sunt echipate cu roțile pe suprafețe denivelate sau pe trepte.
- Asigurați-vă ca, în timpul funcționării, tava de scurgere a grăsimii și cuva de captare a grăsimii să fie întotdeauna împinse până la capăt și complet fixate.
- La manipularea pieselor fierbinți purtați mănuși de protecție.
- Întotdeauna după frigere rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ○ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
- La schimbarea buteliei de gaz, aveți grijă ca butonul de reglare a gazului să fie în poziția ○ și alimentarea cu gaz de la butelie să fie oprită.
IMPORTANT: În apropiere nu trebuie să existe surse de aprindere.
- După conectarea unei noi butelii cu gaz, verificați racordurile conform instrucțiunilor din **TESTELE DE ETANȘITATE**.
- Dacă suspectați că anumite piese au scurgeri, rotiți butonul de reglare a gazului în poziția ○ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Duceți piesele prin care trece gazul la un magazin de profil, pentru a fi verificate.
- În cazul în care furtunul de gaz dă semne de deteriorare sau uzură, acesta trebuie înlocuit imediat. Furtunul nu trebuie să fie îndoit și nu trebuie să prezinte crăpături. Nu uitați să opriți butonul de reglare a gazului și alimentarea cu gaz înainte să scoateți furtunul.
- Înlocuiți furtunul și regulatorul de presiune a gazului după o durată de utilizare de 3 ani de la data cumpărării. Asigurați-vă că regulatorul de presiune a gazului și furtunul respectă standardele EN relevante.
- Lungimea recomandată a furtunului de gaz este de 90 cm și nu trebuie să depășească 150cm.
- Nu blocați fantele de admisie a aerului din carcasă sau fantele de aerisire din capac. Orificiile de ventilare pentru butelia de gaz nu trebuie să fie în niciun caz închise sau acoperite.
- „Nu modificați aparatul” În cazul în care suspectați o defecțiune, contactați un specialist.
- Grătarul este livrat împreună cu un furtun de gaz și cu regulatorul de presiune a gazului. Furtunul de gaz trebuie să fie ținut întotdeauna departe de suprafețele exterioare fierbinți ale grătarului. Furtunul nu trebuie să fie răsucit. La modelele de grătar prevăzute cu ghidaj pentru furtun, furtunul trebuie să fie bine fixat în acest ghidaj.
- Furtunul și regulatorul corespund tuturor legilor locale și standardelor EN.
- Dacă nu se ajunge la capacitatea maximă și suspectați că alimentarea cu gaz este blocată, contactați un magazin de profil.
- Folosiți grătarul numai pe o bază solidă și sigură. În timpul funcționării, nu așezați grătarul pe pardoseli din lemn sau pe alte suprafețe inflamabile. Țineți grătarul departe de materialele inflamabile.
- Nu depozitați grătarul în apropierea lichidelor sau a materialelor ușor inflamabile.
- În cazul în care grătarul este depozitat pe timpul iernii într-o cameră, butelia de gaz trebuie scoasă. Trebuie să depozitați întotdeauna grătarul în aer liber, într-un loc bine ventilat, la care copiii să nu poată ajunge.
- Înainte de utilizare, așezați grătarul într-un loc ferit de vânt, pe cât posibil.
- Când grătarul nu este în uz, după ce s-a răcit suficient, trebuie protejat cu o husă împotriva intemperiilor. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.
- Pentru a preveni acumularea umezelii, îndepărtați husa după ploaie.
- Utilizați aparatul numai atunci când cablul de alimentare, priza și aparatul nu prezintă deteriorări. Verificați aparatul înainte de fiecare utilizare.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare.
- Decuplați ștecărul după fiecare utilizare sau după o avarie. **ATENȚIE:** Trageți de ștecăr, nu de cablul de alimentare.
- Țineți cablul de alimentare departe de piesele fierbinți.
- Nu atingeți ștecărul cablului de alimentare cu mâinile umede.
- Nu deplasați grătarul în timp ce acesta este în funcțiune.
- Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După oprire, grătarul rămâne fierbinte timp mai îndelungat. Fiți atent să nu vă ardeți și nu puneți obiecte pe grătar, fiindcă există pericol de incendiu.
- Nu utilizați grătarul când plouă sau când ninge, deoarece acesta include componente electrice.
- Dacă este nevoie, utilizați exclusiv cabluri prelungitoare cu împământare pentru un amperaj de minim 10 A (230 V) (secțiunea cablului de minim 1,5 mm) și fiți atent ca nimeni să nu se împiedice de cablu și să nu răstoarne aparatul.
- Folosiți un cablu prelungitor cât mai scurt posibil și niciodată nu folosiți 2 sau mai multe prelungitoare împreună.
- Nu amplasați cablul de alimentare peste porțiuni ale drumului de acces

TESTUL DE ETANȘEITATE

AVERTISMENT: În timpul testului de etanșeitate, în apropiere nu trebuie să se afle surse de aprindere. Acest lucru este valabil și pentru fumat.

Nu verificați etanșeitatea cu un chibrit aprins sau cu alt tip de flacără deschisă și faceți testul întotdeauna în aer liber.

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

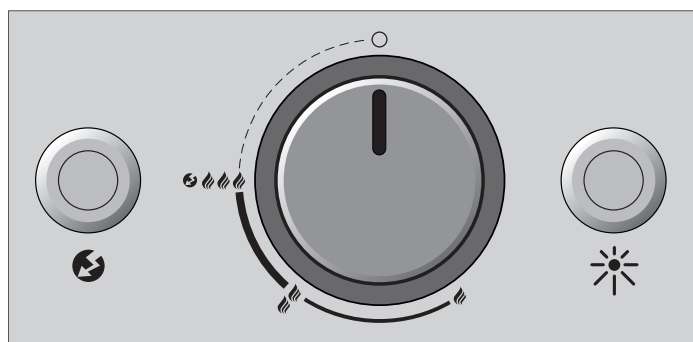


RECOMANDARE:

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

EXPLICAREA DESENELOR DE PE CONSOLA DE OPERARE

Niveluri de încălzire și aprindere



- : Din poziția
- 🔥 : putere mică
- 🔥🔥 : putere medie
- 🔥🔥🔥 : putere mare
- 🔥🔥🔥🔥 : Aprindere
- 🔥🔥🔥🔥⚡ : Electrod de aprindere
- ★ : Întreprător pentru iluminarea camerei de frigere
DUALCHEF S 325 G ȘI DUALCHEF S 425 G

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Curățați toate piesele care vin în contact cu produsele alimentare.
2. Verificați toate piesele prin care trece gazul, așa cum este descris în capitolul **TESTUL DE ETANȘEITATE**. Faceți acest lucru, chiar dacă grătarul dvs. cu gaz a fost livrat gata montat de către distribuitor.
3. Lăsați grătarul să ardă aproximativ 20–25 de minute, la nivelul 🔥🔥🔥.
4. Asigurați-vă ca tava de scurgere a grăsimii și cuva de captare a grăsimii să fie împinse până la capăt. Acest lucru este valabil și pentru frigerea normală.



INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE

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

APRINDEREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL



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

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

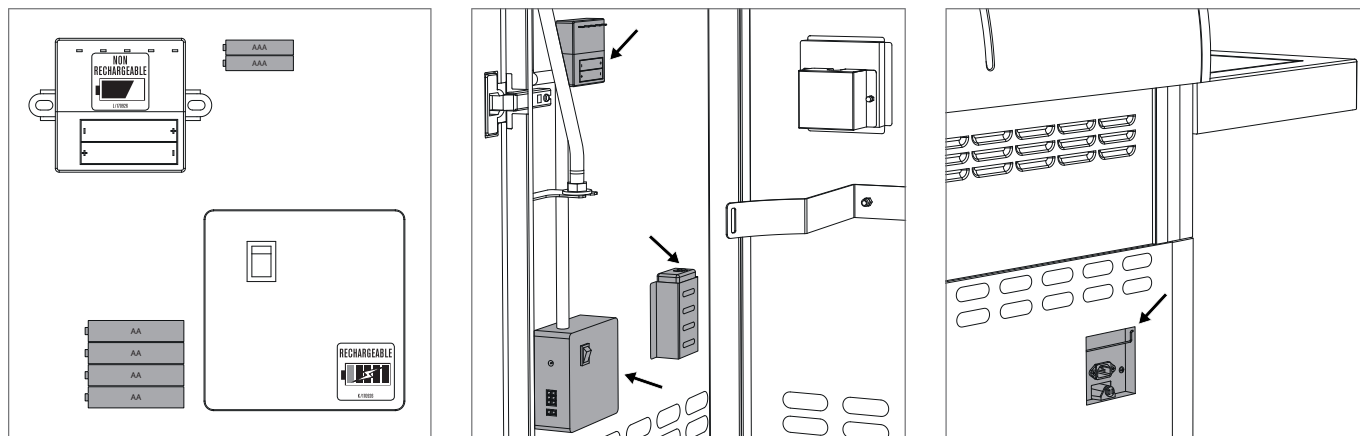
1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse. (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TESTUL DE ETANȘEITATE**).
2. Cuplați întrerupătorul principal de pe panoul electric (ON = lampa roșie de control a întrerupătorului principal este aprinsă).
3. Deschideți capacul grătarului. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
4. Porniți alimentarea cu gaz de la butelie.
5. Apăsăți butonul de reglare a gazului DGS® TWIN BURNERS pe care doriți să îl puneți în funcțiune și rotiți în sens anti-orar la nivelul . Apăsăți butonul de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scânteie și gazul se aprinde.
6. Dacă gazul nu se aprinde în 3 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la . Așteptați 2 minute, pentru ca gazul ners să se poată evapora. Apoi repetați pașii 4 și 5.
7. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a grătarului după 3 încercări, verificați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

APRINDEREA ARZĂTOARELOR LATERALE

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

1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt bine strânse. (Procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **TESTUL DE ETANȘEITATE**).
2. Cuplați întrerupătorul principal de pe panoul electric (ON = lampa roșie de control a întrerupătorului principal este aprinsă).
3. Deschideți capacul din spate al arzătoarelor laterale, la modelele DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **ATENȚIE:** Nu aprindeți niciodată arzătoarele laterale cu capacul din spate închis.
4. Porniți alimentarea cu gaz de la butelie.
5. Apăsăți butonul de reglare a gazului cu inscripția SIDE BURNER și rotiți-l în sens anti-orar, la nivelul . Apăsăți butonul de aprindere și țineți-l apăsat, până când face scânteie și gazul se aprinde.
6. Dacă gazul nu se aprinde în 3 secunde, rotiți butonul de reglare a gazului până la . Așteptați 2 minute, pentru ca gazul ners să se poată evapora. Apoi repetați pașii 4 și 5.
7. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a arzătoarelor laterale după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

PANOUL ELECTRIC



Panoul electric conține:

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

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

SISTEMUL SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

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

Inelul iluminat din jurul butonului de reglare a gazului și LED-ul din centrul poziției ○ arată, chiar și de la distanță, dacă alimentarea cu gaz este activată la unul sau mai multe arzătoare.

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





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

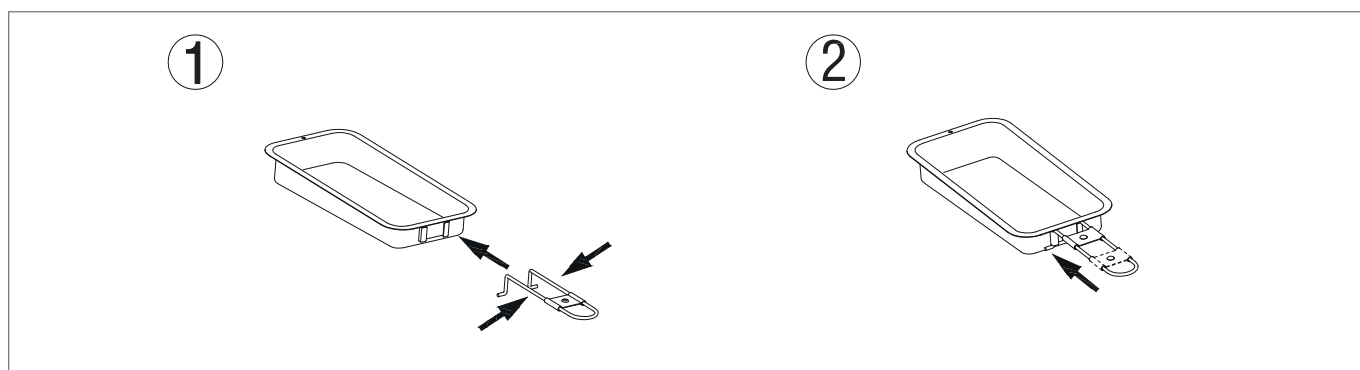
Pe consola de comandă există un senzor de lumină. Acesta măsoară intensitatea luminii ambiante și adaptează corespunzător intensitatea luminoasă a sistemului SLS. **RECOMANDARE:** Pentru a asigura această funcție, sticla de deasupra senzorului trebuie să fie curată și neobturată.



MANUAL DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL DUALCHEF

Modul de funcționare:

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



SISTEMUL DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

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

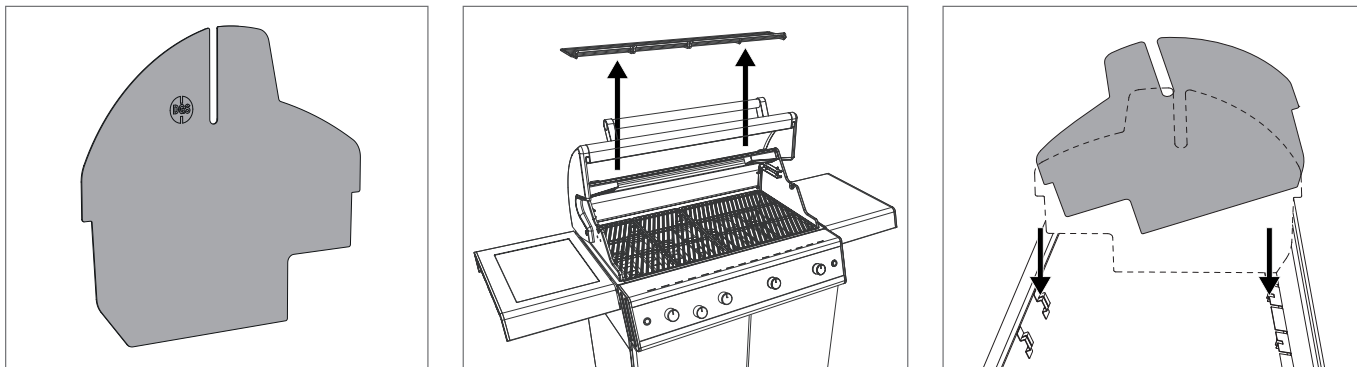
Piesa centrală a sistemului DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) se numește DGS® ZONE DIVIDER, care separă DUALCHEF în 2 zone de frigere. Această separare a zonelor vă oferă noi posibilități în timpul frigerei, de exemplu să pregătiți simultan mai multe preparate sau să preveniți ca gusturile sau mirosurile diferitor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

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

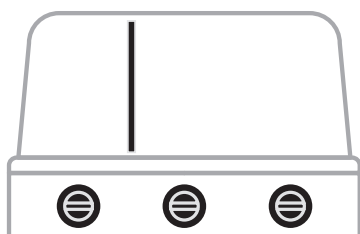
Accesoriile DGS® vă permit să folosiți zonele în mod ideal și vă ajută să obțineți rezultatele perfecte la utilizarea grătarului.

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

SEPARATORUL DGS® ZONE DIVIDER



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



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

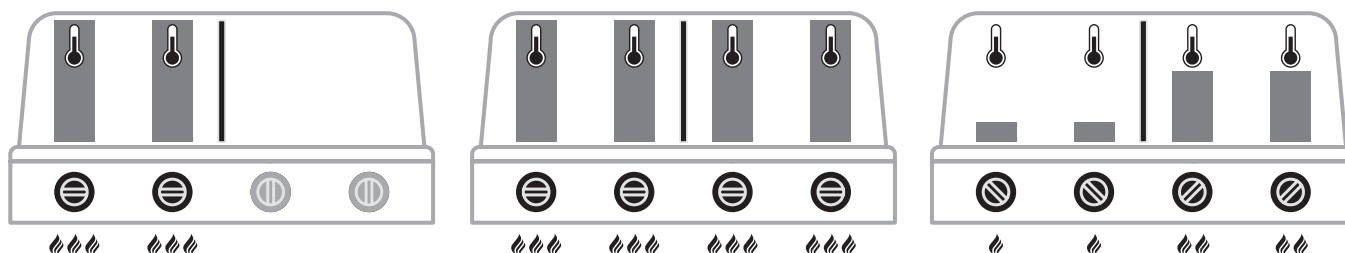


Modelele DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G și DUALCHEF S 425 G dispun de două poziții de separare a zonelor.

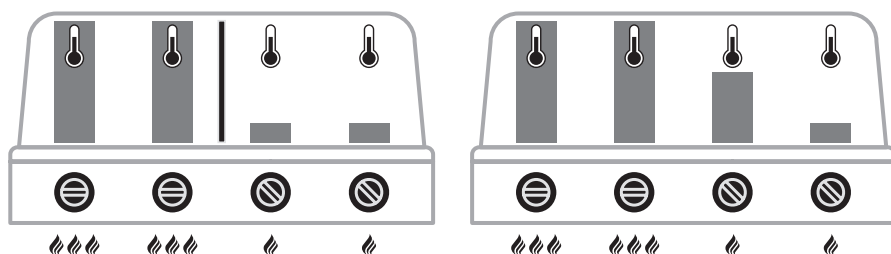
PRIN SEPARAREA CAMEREI DE FRIGERE ÎN DIFERITE ZONE, URMĂTOARELE APLICAȚII DEVIN MAI UȘOARE ȘI MAI EFICIENTE:

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

ZONE POSIBILE DE TEMPERATURĂ CU SEPARATORUL DGS® ZONE DIVIDER



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



CU SEPARATORUL DGS® ZONE DIVIDER

FĂRĂ SEPARATORUL DGS® ZONE DIVIDER

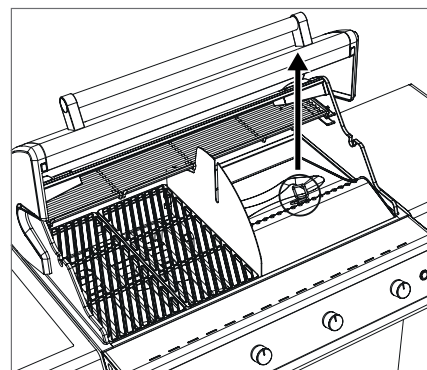
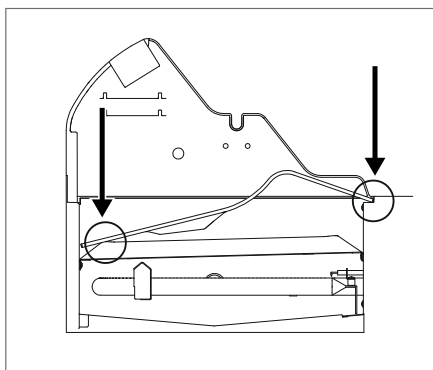
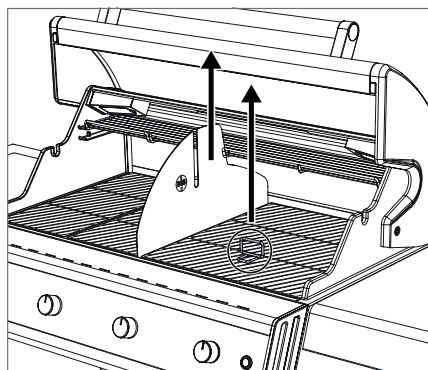
De exemplu, puteți prepara în partea dreaptă a grătarului o friptură gustoasă folosind difuzorul DGS® HEAT DIFFUSER (consultați capitolul DER DGS® HEAT DIFFUSER) și, în partea stângă, puteți prepara o pizza sau o friptură bine rumenită.

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

DIFUZORUL DGS® HEAT DIFFUSER

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

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



Difuzorul DGS® HEAT DIFFUSER se montează astfel:

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

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

GRILAJUL DE ÎNCĂLZIRE CU ÎNĂLȚIME REGLABILĂ

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

GRILAJELE DE GRĂȚAR DIN FONTĂ

UTILIZARE

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

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

CURĂȚAREA

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

RECOMANDARE

După curățare, ungeți cu puțin ulei de gătit.

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



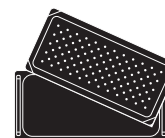
SET DGS® COȘ ROTATIV

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



PLACA DE FRIGERE DGS®

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



SETUL DE FIERBERE DGS®

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



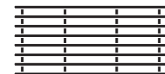
PIATRĂ PENTRU PIZZA DGS®

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



GRILAJE DIN FONTĂ DGS®

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



GRILAJ DIN OȚEL INOXIDABIL DGS®

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



GRILAJ PENTRU LEGUME DGS®

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

METODĂ DIRECTĂ ȘI INDIRECTĂ DE FRIGERE CU DUALCHEF

CARE ESTE DIFERENȚA?

METODA DE FRIGERE DIRECTĂ

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

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

METODA DE FRIGERE INDIRECTĂ

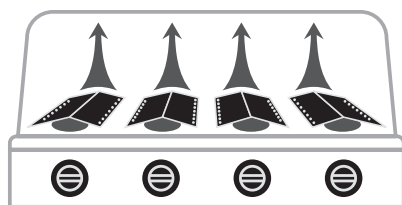
În cazul frigerei indirecte, căldura circulă în jurul preparatelor. Cu ajutorul capacului închis, grătarul devine un cuptor cu aer circulat.

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

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

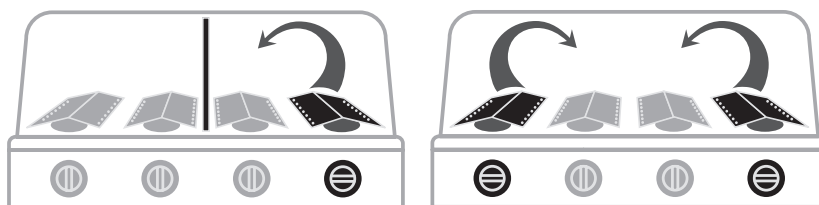
Pentru frigere indirectă, fierbere și coacere, plasați preparatul în mijlocul grilajului și aprindeți doar cele două arzătoare exterioare.

CĂLDURĂ DIRECTĂ



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

CĂLDURĂ INDIRECTĂ

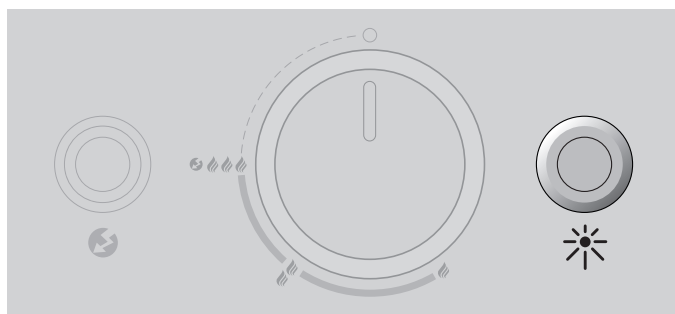


Pentru frigere, fierbere și coacere indirectă:
Puneți preparatele în centru, închideți capacul și aprindeți
doar cele două arzătoare exterioare.


ILUMINAREA CAMEREI DE FRIGERE

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

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



DUPĂ FRIGERE

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

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

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

CURĂȚAREA

În spațiile dintre barele grătarului nu este necesară curățarea frecventă, deoarece cea mai mare parte a grăsimii fie se evaporă, fie cade în cuva de captare a grăsimii. Pentru curățarea grilajului, folosiți o perie pentru grătar cu peri din alamă (nu cu peri din oțel).

Pentru o curățare temeinică, folosiți produsul OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER. Alternativ, puteți folosi un burete de bucătărie din nailon și apă cu săpun pentru a îndepărta toate resturile. În cele din urmă, puteți scoate tava de scurgere, să o goliți și să o curățați cu OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER. Puteți curăța componentele din oțel inoxidabil cu un agent de curățare uzual pentru oțel inoxidabil sau un burete de lustruire disponibil la magazinele de materiale de construcții.

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

APLICAREA PRODUSULUI DE CURĂȚARE OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER

IMPORTANT: Grătarul nu trebuie să funcționeze în timpul curățării cu OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER. Pentru protejarea mâinilor, purtați mănuși și, eventual, o pereche de ochelari. Pulverizați bine produsul pe grătarul sau accesoriile calde și lăsați-l să acționeze timp de 15 – 30 de minute. Mai pulverizați o dată pe suprafețele murdare, clătiți bine cu apă și lăsați să se usuce.

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

APLICAREA PRODUSULUI DE CURĂȚARE OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER

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

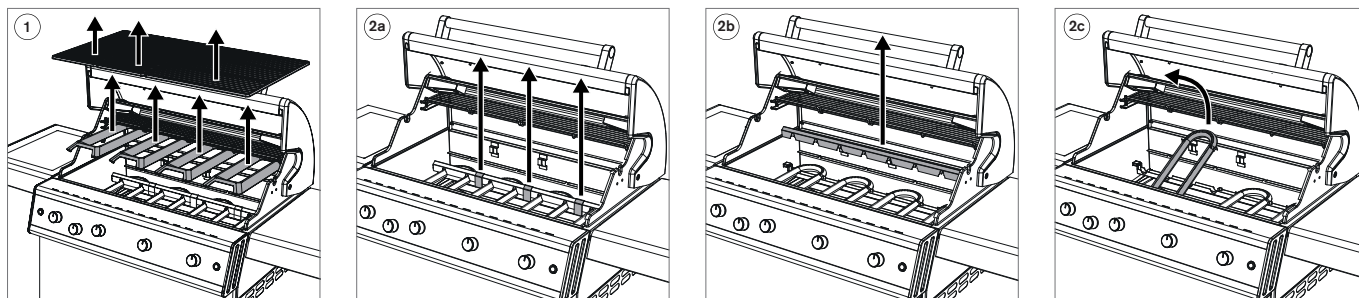
Pentru a vă proteja, purtați mănuși și ochelari. Pulverizați grătarul sau accesoriile calde și lăsați să acționeze timp de 10 minute, până când spuma s-a dizolvat.

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


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

ÎNTREȚINEREA ARZĂTOARELOR DGS® TWIN BURNER

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



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

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

ÎNTREȚINEREA

Întreținerea regulată a grătarului DUALCHEF asigură funcționarea corespunzătoare. Verificați toate piesele prin care trece gazul de cel puțin două ori pe an și după o perioadă prelungită de neutilizare. Păianjenii și alte insecte pot da naștere unor blocaje care trebuie îndepărtate înainte de utilizare. Dacă grătarul este mutat în mod regulat pe un teren accidentat, controlați din când în când dacă sunt strânse toate șuruburile.

Dacă nu folosiți grătarul pentru o perioadă mai lungă de timp, ar trebui să efectuați un **TEST DE ETANȘITATE** înainte de reutilizare. Dacă aveți orice îndoială, contactați furnizorul de gaz sau punctul de vânzare.

Pentru a evita deteriorările prin coroziune, ungeți cu ulei toate piesele din metal înainte de o depozitare îndelungată. După o depozitare îndelungată și cel puțin o dată în timpul sezonului de grătare ar trebui să verificați furtunul de gaz pentru a nu avea crăpături, zgârieturi și alte semne de deteriorare. Un furtun de gaz deteriorat trebuie înlocuit imediat, așa cum este descris în capitolul **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**.

Pentru a vă bucura cât se poate de mult de grătarul dvs., protejați grătarul, după ce acesta s-a răcit complet, cu o husă **OUTDOORCHEF** potrivită, împotriva intemperiilor. Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Husele pot fi comandate la distribuitorul de grătare.

DEPANARE

Arzătorul nu se aprinde:

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

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

Nu există scânteie:

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

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

SISTEMUL SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) nu funcționează:

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

Iluminarea camerei de frigere

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

GARANȚIE PENTRU UTILIZATOR

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

Prin achiziționarea acestui produs OUTDOORCHEF de la un distribuitor autorizat, în calitate de client final privat (consumator) veți primi o garanție de producător de la DKB Household Switzerland AG („DKB“).

Garanția producătorului vă asigură dreptul de a solicita garanție de la garant, în conformitate cu prezentul acord. Dreptul de solicitare a garanției se adaugă la celelalte drepturi contractuale sau legale. Aceste drepturi suplimentare nu sunt excluse sau limitate prin această garanție. Prin urmare, vă puteți exercita celelalte drepturi contractuale sau legale în fața respectivei persoane răspunzătoare. Așadar, de exemplu cerințele conforme cu legea privind răspunderea pentru produse nu sunt afectate de această garanție.

În calitate de dvs. de cumpărător, aveți posibilitatea, în mod special, să ridicați pretenții de garanție contractuală împotriva vânzătorului. De exemplu, este posibilă rezilierea contractului de vânzare-cumpărare, dar numai cu vânzătorul, nu și a contractului cu DKB, în baza acestei garanții.

2. Părțile și condiții de oferire a garanției

Garantul este DKB. 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, DKB 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:

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

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

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

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

firmei DKB. Perioada de garanție se reînnoiește numai în cazul înlocuirii produsului.

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

4. Neacordarea garanției

Garanția nu se acordă în următoarele cazuri:

- Uzura normală la utilizare corectă, în special la piese de uzură ca termometru, sistem de aprindere și acumulatori, electrozi, cablu de aprindere, furtun de gaz, regulator de presiune a gazului, corpuri de iluminat cu halogen, tavă de scurgere a grăsimii și cuva de captare a grăsimii.
- Defecte ale emailului la dispozitivele uzate, cu condiția să se demonstreze că defectul era acolo înainte de prima utilizare.
- Defecte și/sau pagube din cauza utilizării incorecte, a utilizării necorespunzătoare, în special ca urmare a nerespectării instrucțiunilor de utilizare, a instrucțiunilor de siguranță sau a instrucțiunilor de operare/întreținere (de exemplu, utilizarea de echipamentele de exterior în spații interioare, daunele cauzate de instalarea greșită, de curățarea necorespunzătoare a suprafeței emailate a pâlniei sau a grilajului de grătar, de neefectuarea unui test de etanșeitate, în măsura în care acesta este recomandat în instrucțiunile de utilizare, de utilizarea unor substanțe chimice nocive, de utilizarea în alt scop).
- Defecte și/sau pagube generate de intervenția sau reparațiile efectuate de către persoane neautorizate de DKB.
- 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 DKB.
- Defectele și/sau pagubele apărute în timpul transportului către cumpărător, cu excepția cazului în care transportul a fost organizat de către garant.
- Defectele și/sau pagubele produse ca urmare a evenimentelor de forță majoră.
- Defectele și/sau pagubele din cauza utilizării în mod profesional, în scopuri comerciale (de exemplu, utilizarea la hotel sau restaurant).

5. Procesarea garanției

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

Marca înregistrată **OUTDOORCHEF** este reprezentată de următoarea companie

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstraße 28 | Postfach | 8052 Zürich-Elveția | www.dkbrands.com

* O listă de parteneri comerciali poate fi găsită pe siteul nostru web, la adresa OUTDOORCHEF.COM

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

INFORMAȚII TEHNICE

DUALCHEF 315 G

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

Masa maximă admisă a buteliei pline pe suportul grătarului 11 kg

DUALCHEF 325 G / S 325 G

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

Masa maximă admisă a buteliei pline pe suportul grătarului 11 kg

DUALCHEF 415 G

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

Masa maximă admisă a buteliei pline pe suportul grătarului 11 kg

DUALCHEF 425 G / S 425 G

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

Masa maximă admisă a buteliei pline pe suportul grătarului 11 kg

ARZĂTOARE LATERALE

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

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

I₃_{B/P (30 mbar)}

I₃_{B/P (50 mbar)}

I₃₊ (28/30/37 mbar)

SISTEMUL DE APRINDERE ELECTRICĂ/SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

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

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

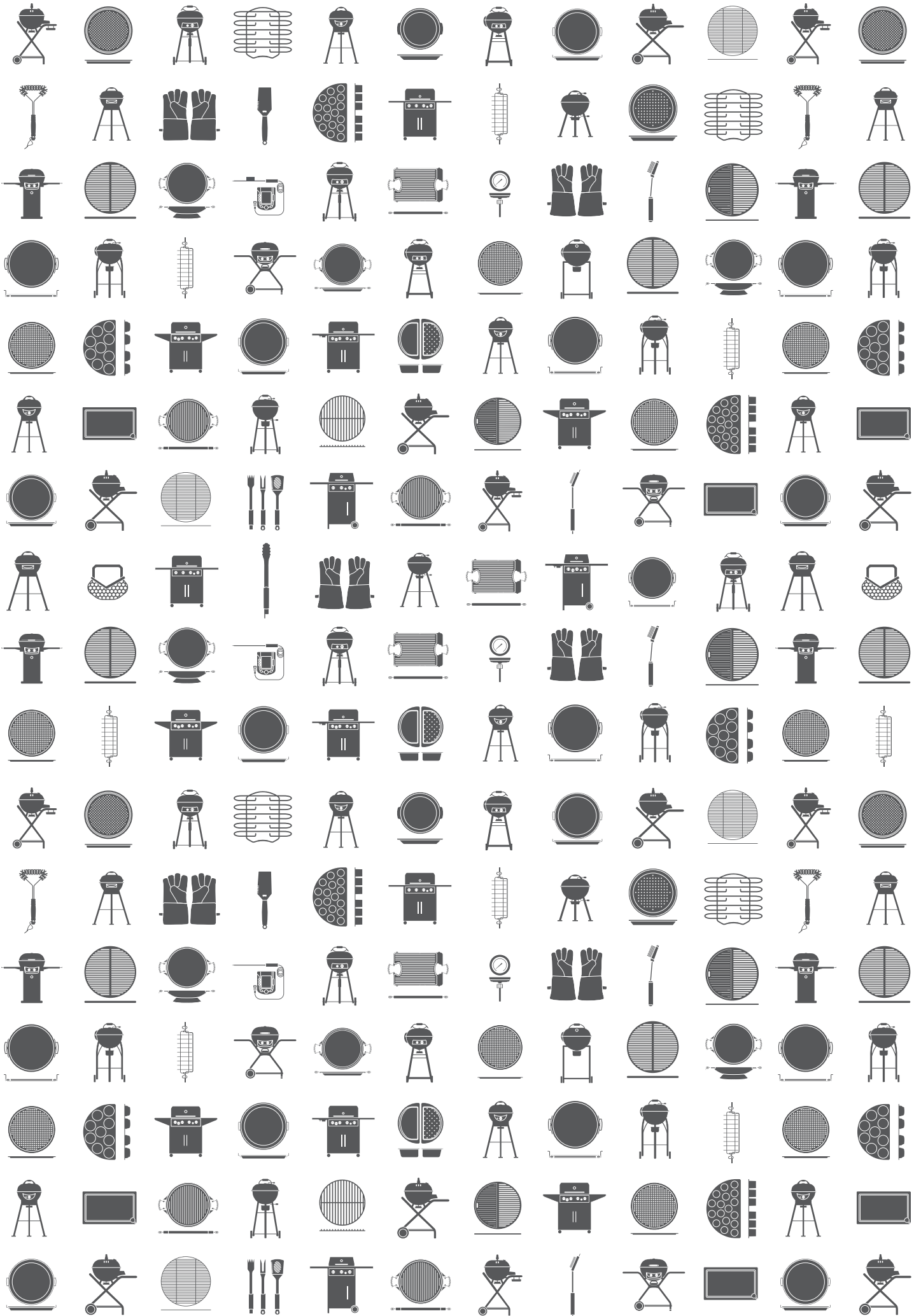
Pentru operarea sistemului de iluminare a camerei de frigere, aveți nevoie de corpuri de iluminat cu halogen G9 (12 V/10 W)

RECOMANDĂRI PENTRU AFIȘAREA TEMPERATURII

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

PAGINĂ WEB

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



BARBECUE CULTURE

DISTRIBUTION



DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland
DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria
DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No. 19.120.16