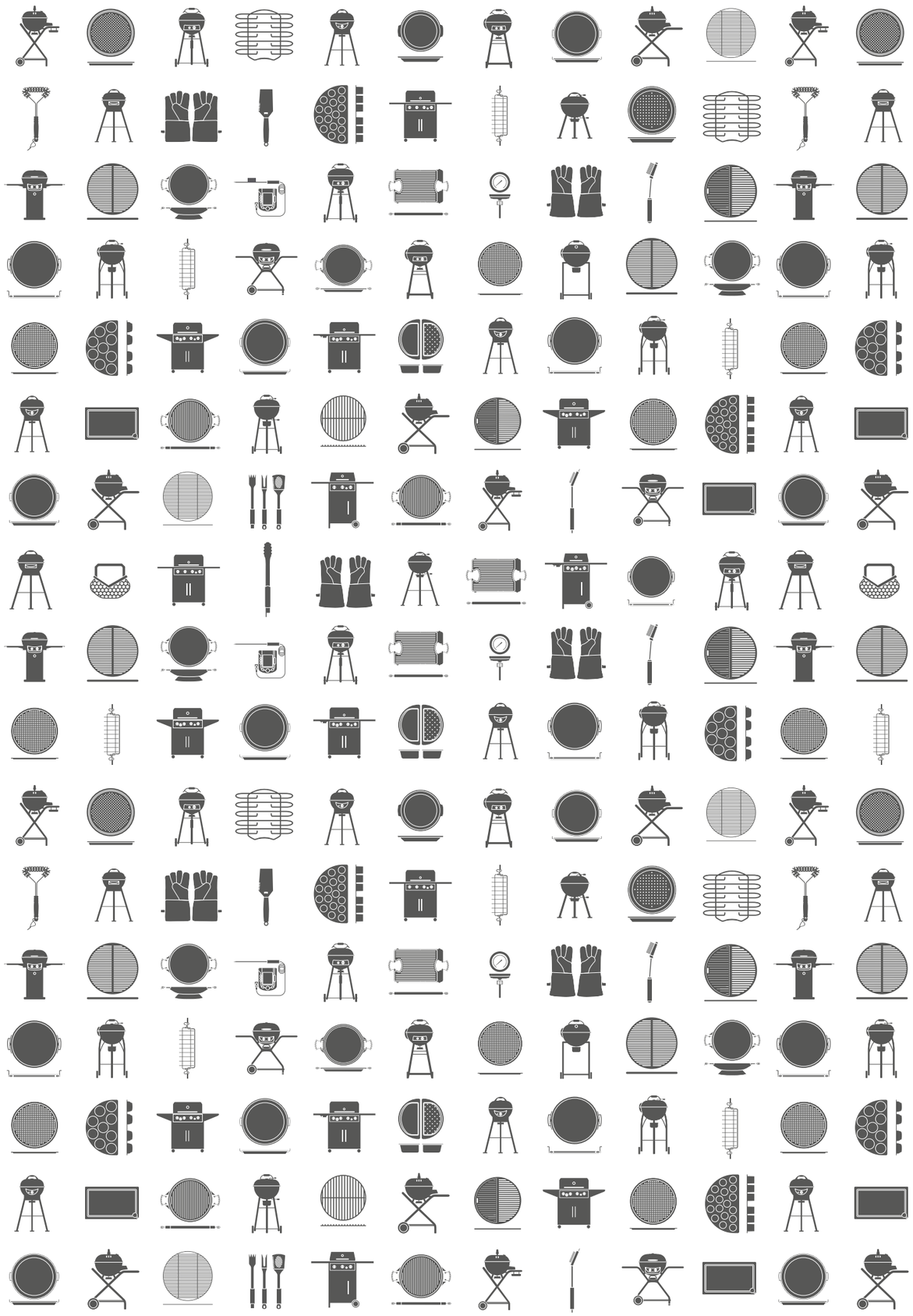
OUTDOORCHEF
SWISS GRILL INNOVATION

DUALCHEF MANUAL

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



el ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ 4

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

cs NÁVOD K OBSLUZE 20

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

hu HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 36

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

pl INSTRUKCJA OBSŁUGI 52

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

ro INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE 68

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

hr UPUTA ZA UPORABU 84

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

sl NAVODILA ZA UPORABO 100

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

tr KULLANMA KILAVUZU 116

OUTDOOR**CHEF** gazlı mangalınızı işletime almadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.

NAVODILA ZA UPORABO

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

CE 0063 2019 PIN 0063 BP 3505
Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ:

Serial No.:

Article No.:

Made in China

Butane / Propane
G30 / G31

30/37 mbar

Cat.I_{3+} Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

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

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

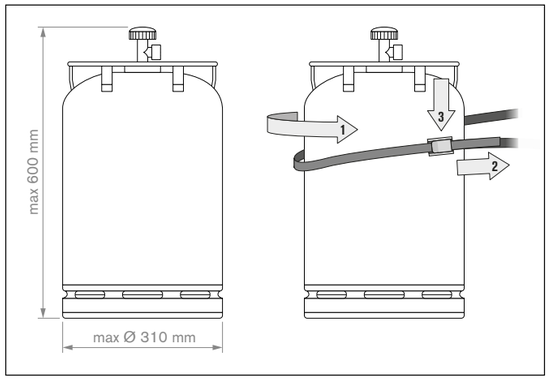
Pred uporabo aparata preberite navodila. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem.

POMEMBNO ZA VAŠO VARNOST

Vsakdo, ki uporablja žar, mora poznati in upoštevati natančen postopek vžiga. Otroci ne smejo upravljati z žarom. Navodilom za sestavo morate natančno slediti. Nepravilna sestava ima lahko nevarne posledice. V bližini žara ne smete postavljati vnetljivih tekočin in materialov ter nadomestnih plinskih jeklenk. Žara ali plinskih jeklenk ne smete nikoli postavljati v zaprte neprezračevane prostore. Preden začnete uporabljati vaš plinski žar, si pozorno preberite ta navodila. Žar lahko uporabljate samo na prostem, postaviti pa ga morate na varni razdalji vsaj 1,5 m od vnetljivih predmetov.

PLINSKE JEKLENKE

Upoštevajte predvsem varnostna navodila in navodila za uporabo proizvajalca plinske jeklenke. Na podstavek lahko postavite samo plinske jeklenke z največjo polno težo 11 kg. Jeklenko postavite na za to določeno mesto, glejte Navodila za sestavo. Prosimo, poskrbite, da ni nobenih netesnih mest privijačenja. Pred uporabo in po vsaki menjavi plinske jeklenke izvedite **PREIZKUS TESNJENJA**. Plinske jeklenke ne smejo biti izpostavljene temperaturi višji od 50° C, prav tako jih ne smete odlagati v zaprt ali kletni prostor. Upoštevajte in sledite varnostnim predpisom, ki so označeni na plinski jeklenki.



NAPOTEK: Preverite, ali je v skladu s predpisi v vaši državi dovoljeno uporabljati regulator tlaka in plinsko jeklenko. Uporabljajte samo plinske jeklenke, ki ustrezajo državnim predpisom. Zaradi različnih sistemov tesnjenja pri odstopanju med sistemi regulatorja tlaka in plinske jeklenke morda ni mogoče zagotoviti tesnih vijačnih povezav. Netesnjenje lahko povzroči, da se izstopajoči plin vžge zaradi odprtega ognja ali iskre. Iz varnostnih razlogov in razlogov za odgovornost vam priporočamo, da plinske žare, ki se prodajajo, na vsak način preverite in po potrebi prilagodite ali naročite prilagoditev regulatorja tlaka in plinske jeklenke.

VARNOSTNI NAPOTKI

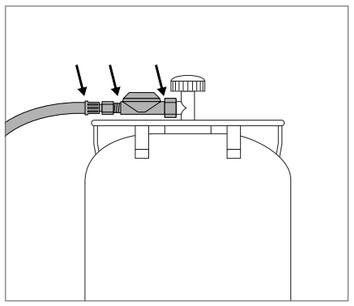
Ta navodila za uporabo mora hraniti lastnik in jih mora imeti vedno pri roki.
Žar uporabite v skladu s poglavjem **NAVODILA ZA VŽIG**.

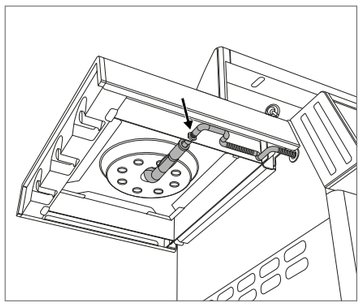
- »Samo za uporabo na prostem«
- »Pred uporabo aparata preberite navodila«
- »**POZOR:** Dostopni deli so lahko zelo vroči. Otroci se jim ne smejo približevati.«
- »Aparata ne smete uporabljati v bližini vnetljivih materialov«
- »Med uporabo aparata ne premikajte«
- »Po uporabi zaprite ventil na plinski jeklenki«
- Žara ne smete uporabljati pod nadstreškom.
- Aparatov, ki so opremljeni s koleščki, ne smete vleči po neravnih tleh ali tleh s prekinitvami.
- Prepričajte se, da sta pladenj in posodica za zbiranje maščobe med uporabo vedno povsem vstavljena in zaskočena.
- Vročih delov se dotikajte samo z zaščitnimi rokavicami.
- Po peki na žaru preklopite gumb za regulacijo plina v položaj ◯ in zaprite ventil na plinski jeklenki.
- Pri menjavi plinske jeklenke pazite, da je gumb za regulacijo plina v položaju ◯ in ventil na plinski jeklenki zaprt. **POMEMBNO:** V bližini se ne smejo nahajati viri vžiga.
- Po priključitvi nove plinske jeklenke preverite, če so povezave priključene v skladu z navodili **PREIZKUS TESNJENJA**.
- Če obstaja sum na netesne dele, preklopite gumb za regulacijo plina v položaj ◯ in zaprite ventil na plinski jeklenki. Dele za pretok plina naj preverijo pri specializiranem prodajalcu plina.
- Če je cev za plin poškodovana ali se kažejo znaki obrabe, jo morate takoj zamenjati. Na cevi ne sme biti pregibov in znakov razpok. Preden odstranite cev, ne pozabite priviti gumba za regulacijo plina in ventil.
- Po približno 3 letih od nakupa zamenjajte cev in regulator tlaka plina. Prepričajte se, da regulator tlaka plina in cev izpolnjujeta zahteve ustreznih standardov (regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).
- Predpisana dolžina cevi za plin je 90 cm in ne sme biti daljša od 150 cm.
- Ne blokirajte reže za dovod zraka v ohišju ali zračne reže na pokrovu. Zračniki prostora za plinske jeklenke v nobenem primeru ne smejo biti zaprti ali pokriti.
- »Ne spreminjajte aparata.« Če obstaja sum na nepravilno delovanje, se obrnite na strokovnjaka.
- Žar je dobavljen skupaj s cevjo za plin in regulatorjem tlaka plina. Cev za plin je treba nujno hraniti proč od vročih zunanjih površin žara. Cev ne sme biti zasukana. Pri modelih žarov, ki imajo vodilo za cev, mora biti cev nujno pritrjena na to vodilo.
- Cev in regulator morata biti v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in standardi (regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).
- Če se ne doseže polna zmogljivost in obstaja sum na zamašen dovod plina, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.
- Žar uporabljajte samo na trdni in varni podlagi. Med uporabo žara ne smete postavljati na lesena tla ali druge vnetljive površine. Žara ne smete imeti blizu gorljivih materialov.
- Žara ne hranite v bližini lahko vnetljivih tekočin ali materialov.
- Če žar čez zimo shranite v določenem prostoru, morate plinsko jeklenko nujno odstraniti. Vedno jo morate hraniti na prostem, dobro prezračenem mestu, do katerega otroci nimajo dostopa.
- Pred začetkom delovanja postavite žar na mesto, ki je dobro zaščiteno pred vetrom.
- Če žar ni v uporabi in je povsem ohlajen, ga morate pred vplivi okolja zaščititi s pokrovom. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po močnem deževju odstranite pokrov.
- Napravo uporabljajte samo, če napajalni kabel, vtičnica in naprava niso poškodovani. Preverite pred vsako uporabo.
- Napravo priključite samo na ozemljeno vtičnico.
- Po vsaki uporabi ali v primeru napake izvlecite vtič. **POZOR:** povlecite za vtič in ne omrežni kabel.
- Omrežni kabel hranite ločeno od vročih delov.
- Omrežnega vtiča se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- Med uporabo žara ne premikajte.
- Med delovanjem žara nikoli ne smete pustiti brez nadzora.
- Tudi po izklopu ostane žar vroč še nekaj časa. Pazite, da se ne opečete in da ne postavljate predmetov na žar, obstaja nevarnost požara.
- Ne uporabljajte žara v dežju ali sneženju, saj ima ta žar električne komponente.
- Po potrebi uporabite le ozemljen električni podaljšek za jakost toka najmanj 10 A (230 V) (prečni prerez kabla min. 1,5 mm) in se prepričajte, da se ob njega ni mogoče spotakniti ali da se naprava lahko prevrne.
- Uporabite čim krajši električni podaljšek in nikoli dveh ali več električnih podaljškov skupaj.
- Omrežnega kabla ne postavljajte čez območja poti.

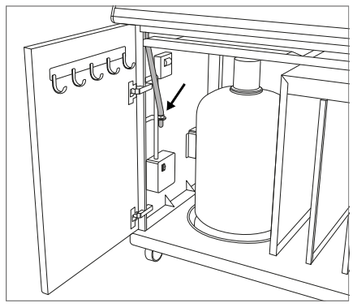
PREIZKUS TESNJENJA

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

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



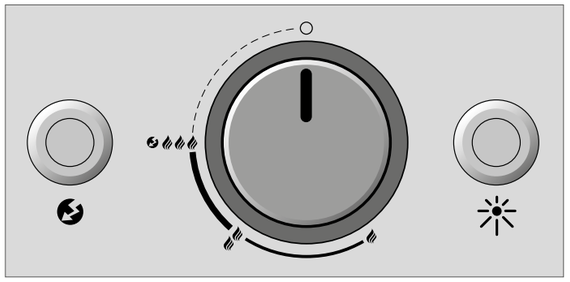




NAPOTEK:
PREIZKUS TESNJENJA izvedite po vsakem priključku ali zamenjavi plinske jeklenke ter na začetku sezone peke na žaru.

RAZLAGA OZNAK NA UPRAVLJALNI KONZOLI

Stopnje vročine in vžiganje



○ : izključenost
: nizka zmogljivost
: srednja zmogljivost
: visoka zmogljivost
: Vžiganje
: Netilo
: Svetlobno stikalo za osvetlitev prostora za peko DUALCHEF S 325 G in DUALCHEF S 425 G

PRED PRVO UPORABO

1. Očistite vse dele, ki prihajajo v stik z živili.
2. Preglejte vse ventile, kot je opisano v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**. To naredite tudi, če vam prodajalec dobavi sestavljen plinski žar.
3. Žar prižgite za pribl. 20–25 minut na stopnji .
4. Prepričajte se, da sta pladenj in posodica za zbiranje maščobe potisnjena do prislona. To velja tudi za navadne žare.

NAVODILA ZA VŽIG

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

VŽIGANJE GLAVNEGA GORILNIKA
DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G
DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G

1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti. (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNJENJA**).
2. Vklopite glavno stikalo na električni omarici (ON = rdeča kontrolna lučka glavnega stikala zasveti).
3. Odprite pokrov žara. **POZOR:** Žara nikoli ne vžigajte pri zaprtem pokrovu.
4. Odprite ventil na plinski jeklenki.
5. Pritisnite gumb za regulacijo plina gorilnika DGS® TWIN BURNER, ki ga želite uporabljati, in ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo . Pritisnite gumb za vžig in ga držite pritisnjenega, dokler iskra ne preskoči in se plin ne vname.
6. Če se plin ne vname v 3 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na ○. Počakajte 2 minuti, da lahko nezgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korake v točkah 4 do 5.
7. Če žara ne morete usposobiti za delovanje po 3 poskusih, preglejte vzroke (kot je opisano v razdelku **ODPRAVLJANJE NAPAK**).

VŽIGANJE STRANSKIH GORILNIKOV
DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425

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

INFORMACIJE O STRANSKI MIZI LEVO
(VELJA LE ZA MODELE S STRANSKIM GORILNIKOM)

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

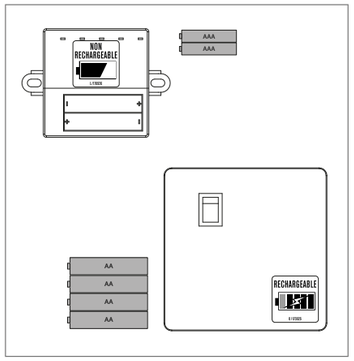
Če imate model Dualchef s stranskim gorilnikom, lahko stransko kuhalno ploščo na levi stranski mizi odstranite in jo zamenjate z OUTDOORCHEF CONO PLAMENA (infrardečim stranskim gorilnikom).

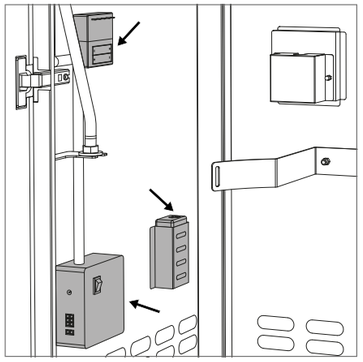
CONA PLAMENA je na voljo ločeno kot dodatek pri vašem prodajalcu žara. Gre za keramični gorilnik, ki na površini ustvarja infrardeče sevanje in oddaja močno toploto nad 900 stopinj Celzija na hrano na žaru in zagotavlja popolno skorjo na vašem zrezku.

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

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

ELEKTRIČNA OMARICA





Električna omarica vključuje:

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

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

SISTEM SAFETY LIGHT (SLS) (SISTEM VARNOSTNE LUČI)

SISTEM SAFETY LIGHT (SLS) vašega žara DUALCHEF se aktivira, ko gumb za regulacijo plina s položaja ○ obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca v smeri 🔥🔥🔥🔥 in s tem odprete dovod plina do gorilnika DGS® TWIN BURNER.
Osvetljeni obroč okoli gumba za regulacijo plina vam tudi od daleč pokaže, ali je pri enem ali več gorilnikih aktiviran dovod plina.

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

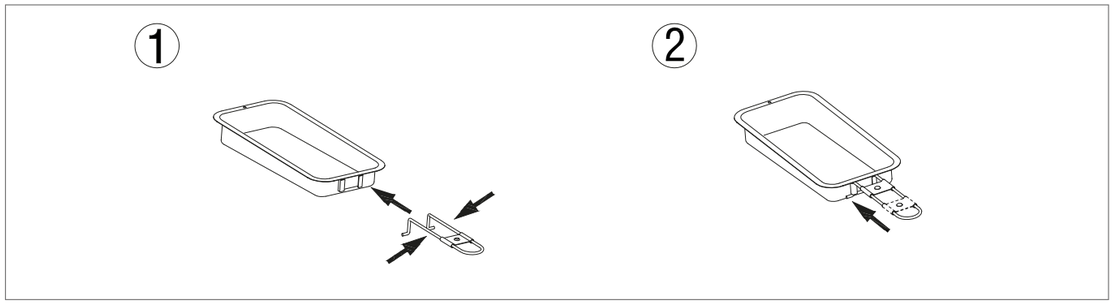
Žari DUALCHEF imajo vgrajen akumulatorski polnilnik (glejte poglavje **ELEKTRIČNA OMARICA**).

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

NAVODILA ZA UPORABO ŽARA DUALCHEF

Tako preprosto je:

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



SISTEM DUAL GOURMET (DGS®)

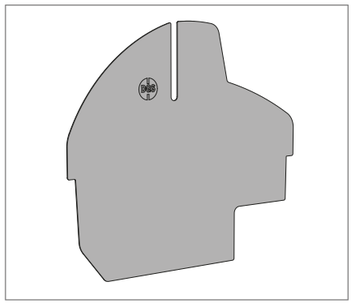
Žar DUALCHEF vam poleg klasičnih načinov peke na žaru (glejte poglavje **NEPOSREDNI IN POSREDNI NAČINI PEKE NA ŽARU**) ponuja edinstven SISTEM DUAL GOURMET (DGS®).

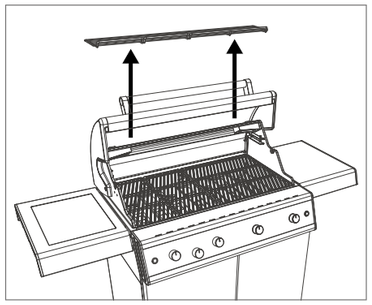
Srce SISTEMA DUAL GOURMET (DGS®) je ločevalnik DGS® ZONE DIVIDER, ki vaš žar DUALCHEF razdeli na 2 območji peke na žaru. Ta delitev na območja odpira nove možnosti za peko na žaru, bodisi, če hkrati pripravljate različne jedi ali preprečujete prenos okusa ali vonja z različnih žarov.

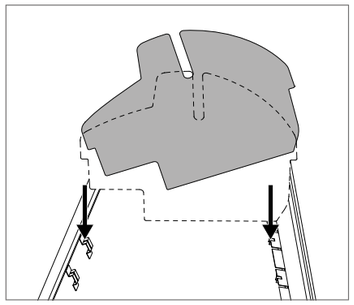
Poleg ločevanja prostora za peko imate poleg tega popoln nadzor temperature nad območji žara. Upravljati in nadzorovati jih je mogoče neodvisno. Oba termometra prikazujeta ustrezni temperaturi območij.
Svet dodatne opreme DGS® vam pomaga, da optimalno izkoristite območja in dosežete popolne rezultate peke na žaru.

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

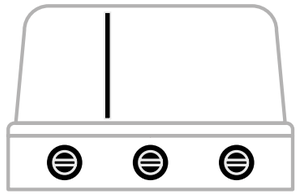
DGS® ZONE DIVIDER



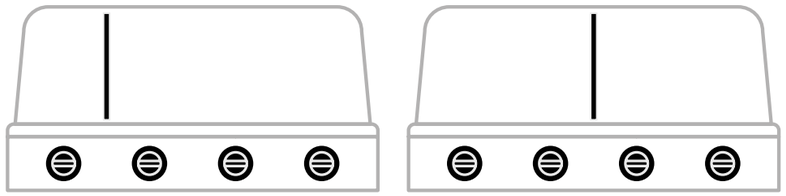




Ločevalnik DGS® ZONE DIVIDER učinkovito ločuje zgorevalno komoro na dve območji za peko z ločenim nadzorom.



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

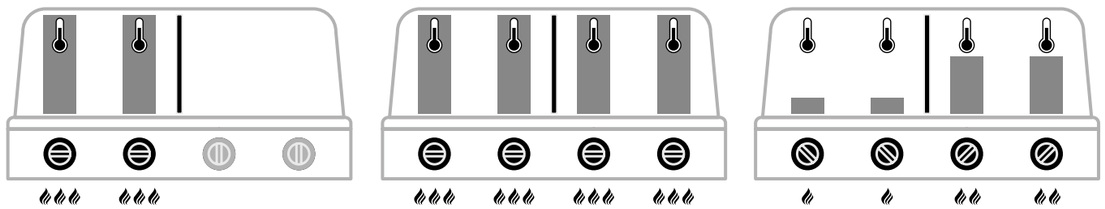


Modeli DUALCHEF 415 G/DUALCHEF 425 G in DUALCHEF S 425 G imajo dva položaja za ločevanje območij.

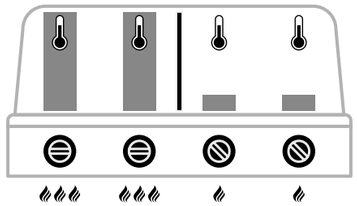
Z LOČEVANJEM PROSTORA ZA PEKO NA RAZLIČNA OBMOČJA SO NASLEDNJE UPORABE LAŽJE IN UČINKOVITEJŠE:

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

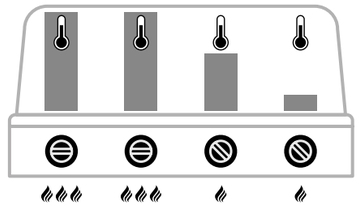
MOŽNA TEMPERATURNA OBMOČJA Z LOČEVALNIKOM DGS® ZONE DIVIDER



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



Z LOČEVALNIKOM DGS® ZONE DIVIDER



BREZ LOČEVALNIKA DGS® ZONE DIVIDER

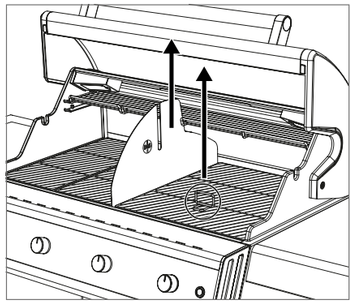
Na desni strani žara lahko na primer pripravite okusno pečenko s sistemom DGS® HEAT DIFFUSER (glejte poglavje DGS® HEAT DIFFUSER) in hkrati na levi strani pripravite pico ali zapečene zrezke.

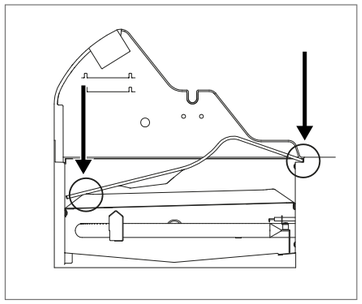
3. Ločevalnik DGS® ZONE DIVIDER poleg tega podpira optimalno porabo plina. Če želite na žaru peči samo majhno količino hrane, uporabite ločevalnik DGS® ZONE DIVIDER, da ločite površino žara, ki jo ne potrebujete. Z zmanjšanjem velikosti prostora za peko žara DUALCHEF se poveča učinkovitost uporabljene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

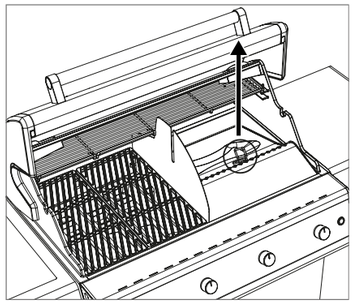
DGS® HEAT DIFFUSER

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

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







Tako uporabite razpršilnik toplote DGS® HEAT DIFFUSER:

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

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

PO VIŠINI NASTAVLJIVA REŠETKA ZA OHRANJANJE TOPLOTE

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

REŠETKA ŽARA IZ LITEGA ŽELEZA

UPORABA

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

ČIŠČENJE

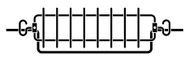
- Rešetke žara iz litega železa pustite, da se na žaru pri polni moči izžigajo približno 10 minut.
- Uporabite krtačo z medeninastimi ščetinami (ne jeklenimi ščetinami).
- Nato jo pustite, da se ohladi.
- V primeru trdovratne umazanije: uporabite čistilno sredstvo OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER za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

NAPOTEK

Po čiščenju rahlo namastite z jedilnim oljem.

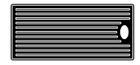
DODATNA OPREMA DGS®

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



KOMPLET VRTEČIH SE KOŠAR DGS®

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

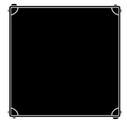


ŽAR PLOŠČA DGS®

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

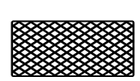
KUHALNI KOMPLET DGS®

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



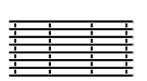
KAMEN ZA PICO DGS®

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



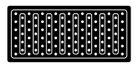
REŠETKA ŽARA IZ LITEGA ŽELEZA DGS®

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



REŠETKE ŽARA IZ NERJAVNEGA JEKLA DGS®

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



REŠETKA ZA ZELENJAVO DGS®

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

NEPOSREDEN IN POSREDEN NAČIN PEKE NA ŽARU Z ŽAROM DUALCHEF

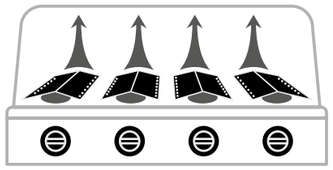
V ČEM JE RAZLIKA?

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

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

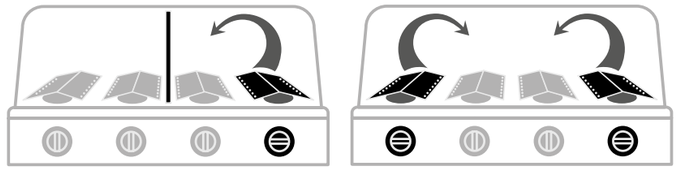
Pri SISTEMU ŽARA PLINSKIH ŽAR POSTAJ lahko mimogrede preklopite z neposredne na posredno toploto. Pri posredni peki na žaru, kuhanju in peki položite hrano, ki jo želite speči, na sredino rešetke in prižgite le oba zunanja gorilnika.

NEPOSREDNA VROČINA



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

POSREDNA VROČINA

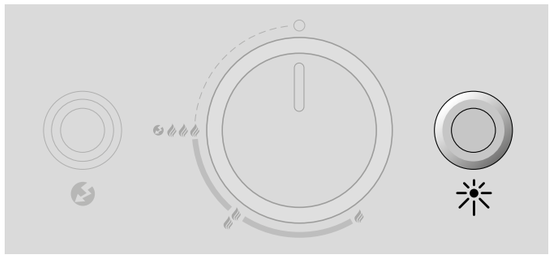


Pri posrednem pečenju na žaru, kuhanju in pečenju:
Hrano položite na sredino, pokrijte s pokrovom in prižgite samo oba zunanja gorilnika.

OSVETLITEV PROSTORA ZA PEKO

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

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



PO PEKI

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

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

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

ČIŠČENJE

Med pečenjem na žaru je potrebno zgolj malo čiščenja, ker večina masti izpari ali se odvede v posodico za zbiranje maščobe. Pri čiščenju rešetke žara uporabite krtačo za čiščenje žara z medeninastimi ščetinami (ne jeklenih ščetin).
Za temeljito čiščenje zgorevalne komore uporabite čistilno sredstvo OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER. Po izbiri lahko uporabite najlonsko gobico in milnico, da odstranite vse razrahljane ostanke. Na koncu lahko posodico za zbiranje maščobe izvlečete, jo spraznite in očistite s čistilnim sredstvom OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER. Komponente iz nerjavnega jekla lahko očistite z običajnim čistilom za nerjavno jeklo ali s polirno gobo, ki je na voljo v trgovinah z gradbeno opremo.

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

UPORABA ČISTILNEGA SREDSTVA OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

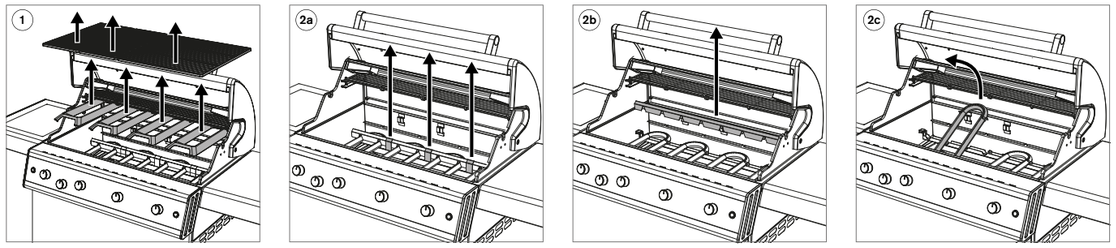
POMEMBNO: Med uporabo čistilnega sredstva OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER žar ne sme delovati. Pri tem morate nositi zaščitne rokavice in po možnosti očala. Zar, ali še nekoliko toplo opremo, temeljito napršite in pustite, da deluje 15–30 minut. Umazane površine še enkrat napršite, jih temeljito sperite z vodo in pustite, da se posušijo.
POZOR: Čistilnega sredstva OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER ne smete uporabljati na prašnato prevlečenih površinah.

UPORABA ČISTILNEGA SREDSTVA OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

POMEMBNO: Med uporabo čistilnega sredstva OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER žar ne sme delovati.
Za zaščito nosite rokavice in očala. Razpršite po še rahlo toplem žaru ali dodatni opremi in pustite delovati 10 minut, dokler se pena ne razpusti.
Po potrebi dodatno očistite z ustrezno krtačko za čiščenje žara ali najlonsko gobo. Nato temeljito sperite z vodo in posušite.
POZOR: Čistilnega sredstva OUTDOOR**CHEF** BARBECUE CLEANER ne smete uporabljati na prašnato prevlečenih površinah.

VZDRŽEVANJE GORILNIKOV DGS® TWIN BURNER

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



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

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

VZDRŽEVANJE

Redno vzdrževanje žara DUALCHEF zagotavlja pravilno delovanje. Vse dele, ki prevajajo plin, preverjajte najmanj dvakrat letno in po daljši neuporabi. Pajki in druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti. Če žar redno premikate po neravnem terenu, morate od časa do časa preveriti, ali so vsi vijaki tesno priviti.

Če žara ne uporabljate daljše časovno obdobje, morate pred ponovno uporabo izvesti **PREIZKUS TESNJENJA**. Če imate kakršne koli dvome, se obrnite na svojega dobavitelja ali prodajalca plina.

Da bi se izognili korozijskim poškodbam, pred daljšim shranjevanjem naoljite vse kovinske dele. Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano cev za plin morate nemudoma zamenjati, kot je opisano v poglavju **VARNOSTNI NAPOTKI**.

Da boste lahko v svojem žaru dlje uživali, ga, ko se povsem ohladi, zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom OUTDOOR**CHEF**.
Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri lokalnih prodajalcih žarov.

ODPRAVLJANJE NAPAK

Gorilnik se ne vžge:
- Preverite, ali je ventil jeklenke odprt.
- Prepričajte se, da je nivo plina v jeklenki zadosten.
- Preverite, ali iskre preskakujejo z elektrode na gorilnik.
  POZOR: to preverjanje je dovoljeno le pri zaprtem dovodu plina!

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

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

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

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

GARANCIJA ZA UPORABNIKA

1. Garancija in razmerje do drugih pravic kupca
Z nakupom tega izdelka znamke OUTDOOR**CHEF** pri pooblaščenem prodajalcu prejmete kot zasebna končna stranka (uporabnik) garancijo proizvajalca OUTDOOR**CHEF** AG (» OUTDOOR**CHEF** «).

Garancija proizvajalca vam zagotavlja pravice do uveljavljanja garancijskih zahtevkov do izdajatelja garancije v skladu s tem dogovorom. Poleg pravic do uveljavljanja garancijskih zahtevkov imate tudi ostale pogodbene in zakonske pravice. Ta garancija ne izključuje ali omejuje ostalih pravic. Zato lahko uveljavljate tudi druge pogodbene ali zakonske zahtevke do odgovornega. Ta garancija npr. ne vpliva na zahtevke v skladu z Zakonom o odgovornosti za proizvode.
Kot kupec lahko zlasti uveljavljate pogodbene zahtevke v okviru jamstva pri svojem prodajalcu. Tako npr. lahko uveljavljate zahtevke v primeru preklica pogodbe o nakupu le do prodajalca, ne pa v okviru te garancije v razmerju do OUTDOOR**CHEF**.

2. Udeleženci in garancijski pogoji
Izdajatelj garancije je OUTDOOR**CHEF**. Upravičenec do garancije je vsaka končna stranka, ki novi izdelek kupi pri pooblaščenem prodajalcu za zasebne namene. Pri nakupu je treba predložiti potrdilo o nakupu. Nakup za zasebne namene pomeni, da izdelek kupi fizična oseba za namene, ki jih pretežno ni mogoče pripisati njihovi poslovni ali samostojni poklicni dejavnosti. Če pride do garancijskega primera, je treba garancijske zahtevke uveljaviti pri izdajatelju garancije v roku dveh mesecev, sicer garancijski zahtevki niso veljavni. V primeru očitnih pomanjkljivosti, začne ta rok teči z nakupom izdelka. OUTDOOR**CHEF** zato priporoča, da takoj po nakupu preverite, ali na izdelku morda ni vidnih pomanjkljivosti.

3. Obseg
Garancija velja od datuma nakupa in je priznana v naslednjih primerih, če ne obstaja izključitev v skladu s 4. točko:

OHIŠJE IZ LITEGA ALUMINIJA IN NERJAVNEGA JEKLA	10 let	pred rjavenjem
DGS® TWIN BURNER	5 let	pred rjavenjem in pregorevanjem
REŠETKE ŽARA	3 leta	pred rjavenjem in pregorevanjem
EMAJLIRAN POKROV	3 leta	pred rjavenjem in napakami emajla pred prvo uporabo
DGS® ZONE DIVIDER / DGS® HEAT DIFFUSER / DGS® PROTECTION BARS	3 leta	pred rjavenjem in pregorevanjem
OSTALI DELI	2 leti	na vse ostale okvare v proizvodnji/materialu.

Kot napake ne veljajo neravnine, razlike v barvi emajla ali manjše napake, npr. podporne točke na spodnjem robu pokrova ali elementih za obešanje, ki niso pomembne za delovanje in so za vas kot stranko sprejemljive.

Če pride do garancijskega primera, OUTDOOR**CHEF** po lastni presoji zamenja ali nadomesti poškodovane dele ali dele z napako oz. izdelek v celoti. Če se vam kot stranki zdi primerno, se lahko izdelek zamenja tudi s primerljivim novejšim modelom, npr. z naslednikom modela. Če napaka ne zmanjša funkcionalnosti izdelka in se vam kot stranki zdi primerno, vam lahko namesto popravila ponudimo tudi primerno finančno nadomestilo.

V času obravnave garancije (preverjanje in morebitna zamenjava) ne morete uveljavljati zahtevkov do OUTDOOR**CHEF** za nadomestni izdelek ali drugo odškodnino. Zaradi izvajanja garancijskih storitev se garancijsko obdobje ne podaljša, niti ne začne ponovno teči. Zamenjani deli preidejo v last OUTDOOR**CHEF**. Garancijsko obdobje začne ponovno teči samo v primeru zamenjave izdelka.
Ta garancija ne utemeljuje nadaljnjih zahtevkov do izdajatelja garancije. Vaši zahtevki iz ostalih pravnih razlogov s tem niso izključeni ali omejeni (glejte 1. točko zgoraj).

4. Izključitev

Garancija je izključena v naslednjih primerih:

- običajna obraba pri ustrezni uporabi, zlasti na splošno hitro obrabljivih delih, kot so lij, gorilnik, termometer, element za vžig in baterija, elektroda, vžigalni kabel, plinska cev, regulator plinskega tlaka, grelni element, reflektor, aluminijasta zaščitna folija, rešetka za žar ali oglje, rešetka za vžig in pladenj in posodica za zbiranje maščobe;
- poškodbe na emajlu uporabljenih naprav, če ni mogoče dokazati, da je bila napaka prisotna že pred prvo uporabo;
- napake in/ali poškodbe zaradi nepravilne oz. neustrezne uporabe, zlasti zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, varnostnih navodil ali navodil za delovanje/vzdrževanje (npr. uporaba zunanjih naprav v notranjih prostorih, poškodbe zaradi nepravilne montaže, neustreznega čiščenja emajlirane površine lija ali rešetke za žar, neizvedbe testa tesnjenja, če je ta priporočen v navodilih za uporabo, uporabe škodljivih kemikalij, uporabe v neustrezne namene itn.);
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi posegov ali popravil oseb, ki jih ni pooblastilo podjetje OUTDOOR**CHEF**;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi uničujočih vremenskih razmer (npr. zaradi toče ali udara strele);
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi zlonamerne poškodbe ali namerne oz. malomarne poškodbe, ki je ne povzroči OUTDOOR**CHEF**;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo pri prevozu do kupca, če prevoza ni opravil izdajatelj garancije;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi višje sile;
- napake in/ali poškodbe, ki nastanejo zaradi obrabe pri profesionalni uporabi v komercialne namene (npr. uporaba v hotelirstvu ali gostinstvu).

5. Obravnava garancije

Če pride do garancijskega primera, se čim prej obrnite na nas ali na našega pooblaščenega prodajalca (seznam prodajalcev je na voljo na naslovu www.outdoorchef.com) in nam poleg vašega naslova po možnosti sporočite ime izdelka/dela izdelka, številko računa, serijsko številko in številko artikla (oboje najdete na nalepki s podatki na vašem žaru; glejte prvi del navodil za uporabo). Zaželeno je, da opisu napake dodate fotografijo. Za preverjanje obstoja garancijskega primera izdelek predajte prodajalcu ali nam (garancija bring-in). Če je garancijski primer upravičen, vam nadomestimo potrebne prevozne in poštne stroške, sicer pa vam izdelek pošljemo nazaj na vaše stroške.

Registrirano znamko OUTDOOR**CHEF** zastopa naslednje podjetje:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | poštni predal | 8050 Zürich - Švica | www.outdoorchef.com

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

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

TEHNIČNE INFORMACIJE

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Skupna moč	12 kW
Poraba plina	870 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,98 mm/oznaka: BK
Šobe (50 mbar)	0,84 mm/oznaka: AR
Tlak plina	butan 28 mbar propan 37 mbar
Največja dovoljena polna teža plinske jeklenke na ogrodju žara	11 kg

DUALCHEF 325 G/S 325 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Skupna moč	15,4 kW
Poraba plina	1120 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,98 mm/oznaka: BK
Šobe (50 mbar)	0,84 mm/oznaka: AR
Tlak plina	butan 28 mbar propan 37 mbar
Največja dovoljena polna teža plinske jeklenke na ogrodju žara	11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Skupna moč	16 kW
Poraba plina	1160 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,98 mm/oznaka: BK
Šobe (50 mbar)	0,84 mm/oznaka: AR
Tlak plina	butan 28 mbar propan 37 mbar
Največja dovoljena polna teža plinske jeklenke na ogrodju žara	11 kg

DUALCHEF 425 G/S 425 G

CE	0063
Plin	propan/butan 30/31
Skupna moč	19,4 kW
Poraba plina	1410 g/h
Šobe (28–30/37 mbar)	0,98 mm/oznaka: BK
Šobe (50 mbar)	0,84 mm/oznaka: AR
Tlak plina	butan 28 mbar propan 37 mbar
Največja dovoljena polna teža plinske jeklenke na ogrodju žara	11 kg

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

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

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

ELEKTRIČNI VŽIG/SISTEM SAFETY LIGHT (SLS)

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

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

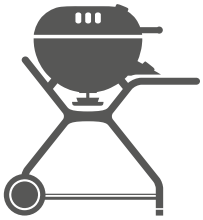
Za delovanje osvetlitve prostora za peko potrebujete halogensko sijalko G9 (12 V/10 W)

NAPOTEK ZA PRIKAZ TEMPERATURE

Pri prikazu temperature na termometru lahko pride do odstopanj +/– 10 %.

SPLETNA STRAN

Dodatne informacije, nasvete in trike, recepte in vse, kar je vredno vedeti o izdelkih OUTDOOR**CHEF** najdete na strani OUTDOORCHEF.COM



OUTDOORCHEF.COM

OUTDOORCHEF
SWISS GRILL INNOVATION

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top 2 F | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No.19.120.29