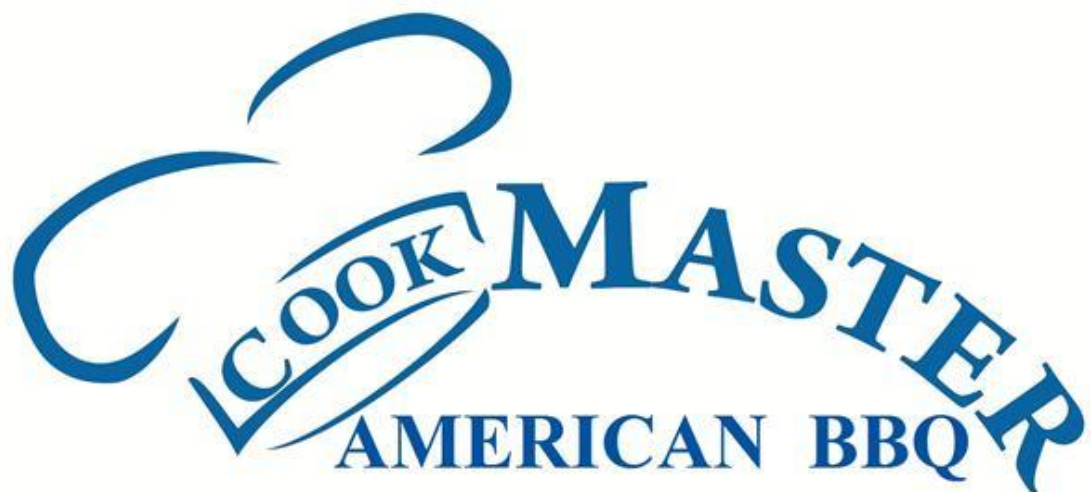
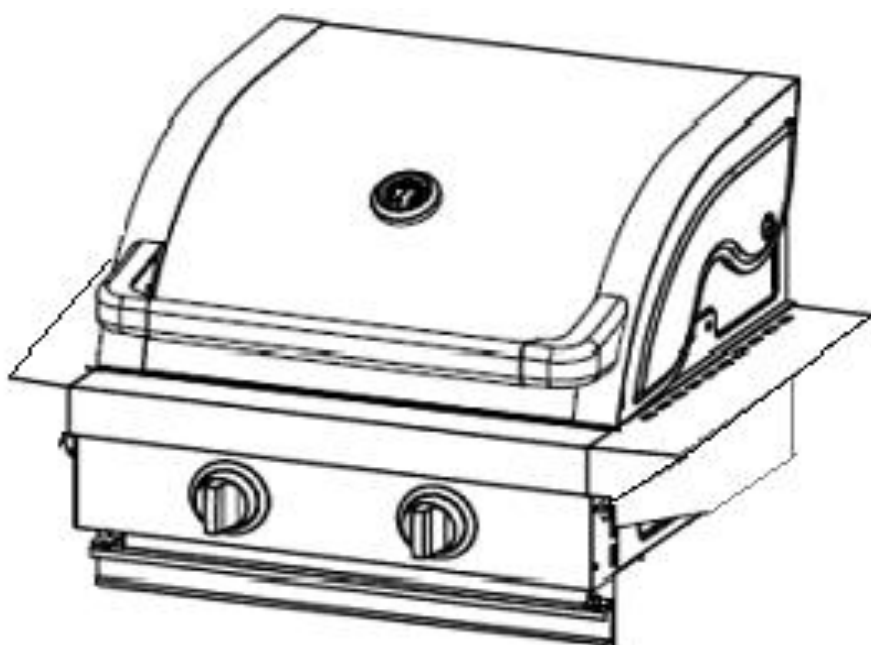




ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ
ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗ SIMPLE 2BI



ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ
ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΑΥΤΗ Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΕΙΝΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΗ
ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΧΕΙΡΙΣΜΟ ΑΥΤΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.
ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΟΛΑ ΤΑ ΒΗΜΑΤΑ. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΟΥΝ ΑΥΤΗ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.

SEE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

THIS GAS GRILL IS DESIGNED
FOR OUTDOOR USE ONLY

IMPORTANT: READ ALL INSTRUCTIONS AND OPERATIONS BEFORE OPERATING THIS UNIT.
FOLLOW ALL STEPS IN ORDER. NEVER ALLOW CHILDREN TO OPERATE THIS UNIT.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ :

Η συσκευή να χρησιμοποιείται ΜΟΝΟ σε εξωτερικούς χώρους.

Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή. Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά την χρήση.

Κλείστε την παροχή του υγραερίου από την στρόφιγγα της φιάλης αερίου μετά την χρήση.

Κάθε τροποποίηση της συσκευής μπορεί να αποβεί επικίνδυνη.

Καμία αλλαγή ή τροποποίηση της συσκευής δεν επιτρέπεται να γίνει από τον χρήστη.

Σε κάθε περίπτωση που γίνεται τροποποίηση ή χρήση της συσκευής διαφορετική από αυτήν που προβλέπει ο κατασκευαστής, αυτομάτως ακυρώνεται η εγγύηση και ο /εισαγωγέας/ κατάσταση πώλησης, δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν υλική ζημιά ή προσωπικό ατύχημα ή τραυματισμό που μπορεί να προκύψει.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Ορισμένα μέρη της συσκευής μπορεί να είναι πολύ ζεστά κατά την χρήση.

Προσέξτε ιδιαίτερα όταν τα παιδιά ή οι ηλικιωμένοι είναι παρόντες κατά την διάρκεια της χρήσης.

Στην πλαιϊνή εστία να χρησιμοποιείται σκεύος διαμέτρου από 22 ως 26 εκατοστά, ποτέ μεγαλύτερο.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ :

Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή οποιαδήποτε αλλά εύφλεκτα υγρά και αέρια κοντά σε αυτήν ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή. Ποτέ μην ανάβετε την συσκευή χρησιμοποιώντας βενζίνη, οινόπνευμα ή άλλα εύφλεκτα υγρά. Ο χρήστης δεν επιτρέπεται να αλλάξει τον τρόπο συναρμολόγησης της ψησταριάς που προτείνει ο κατασκευαστής. Η Ελληνική Νομοθεσία δεν επιτρέπει το γέμισμα των φιαλών υγραερίου.

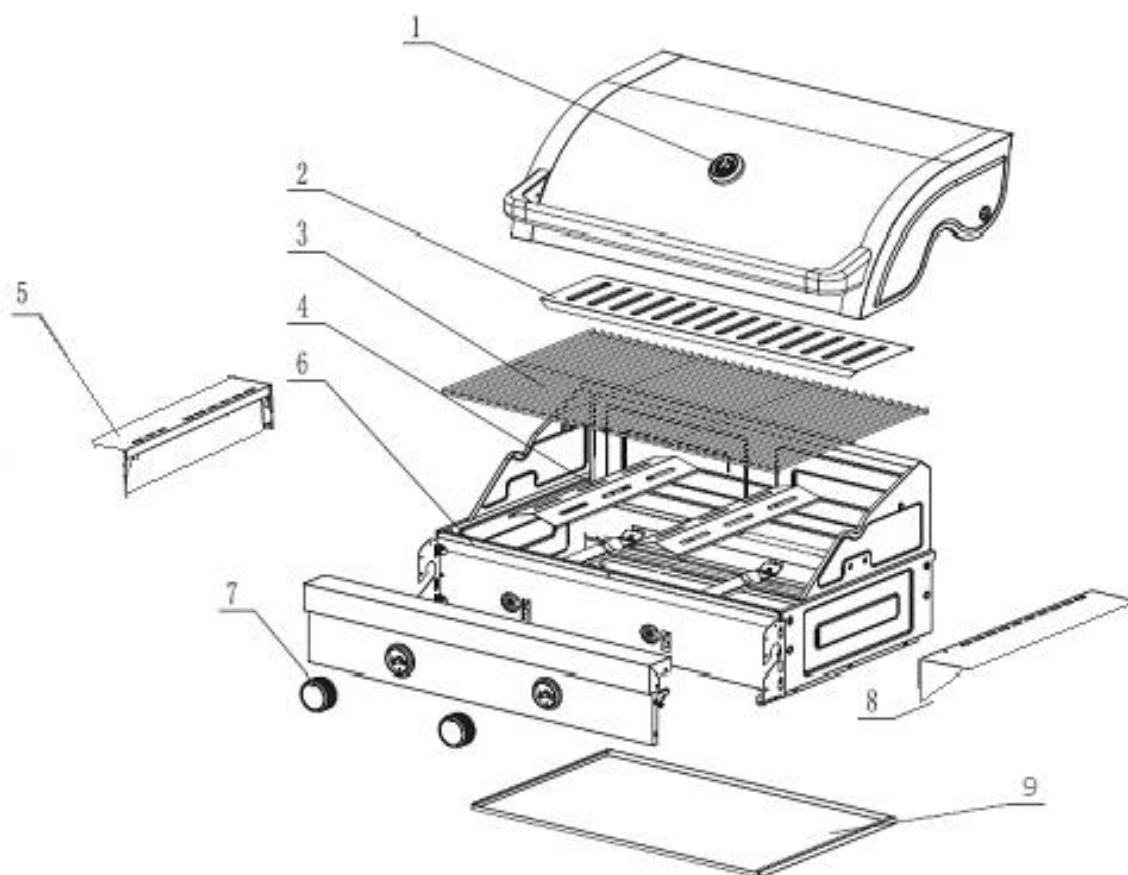
Αγοράζουμε πάντα σφραγισμένη φιάλη. Στην ακραία περίπτωση που κάποιος, κατά παράβαση της Ελληνικής Νομοθεσίας, γεμίσει τη φιάλη υγραερίου, θα πρέπει να ξέρει ότι, ποτέ δεν γεμίζεται η φιάλη πέρα από την χωρητικότητα που δίνει ο κατασκευαστής. Η υπερπλήρωση μπορεί να δημιουργήσει επικίνδυνη κατάσταση. Υπερβολικά γεμισμένες φιάλες μπορούν να δημιουργήσουν υπερβολική πίεση με αποτέλεσμα τη μη σωστή ή και επικίνδυνη λειτουργία της συσκευής. Ο ρυθμιστής πίεσης της συσκευής πιθανόν να εκτονώσει αυτήν την υπερβολική πίεση, με αποτέλεσμα να διαφύγουν εύφλεκτα αέρια και αυτά να αναφλεγούν. Για να μειώσετε αυτόν τον κίνδυνο, πρέπει να μην γεμίζετε ποτέ τις φιάλες, αλλά αν το κάνετε, θα πρέπει να εφαρμόζετε πάντα τα παρακάτω:

A. Να μην περνάτε ΠΟΤΕ το 80% της συνολικής της χωρητικότητας της φιάλης.

B. Αν έχετε στην κατοχή σας δεύτερη φιάλη, δεν πρέπει ΠΟΤΕ να την αποθηκεύετε κοντά ή μέσα, ή κάτω στην ψησταριά και γενικά ΠΟΤΕ κοντά σε οποιαδήποτε πιθανή εστία ανάφλεξης.

Η ΦΙΑΛΗ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 10 κιλών.

2. ΑΝΑΠΤΥΓΜΑ



ΝΟΥΜΕΡΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΤΕΜ.	ΝΟΥΜΕΡΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΤΕΜ
1	Καπάκι ψησταριάς	1	2	Σχάρα θέρμανσης	1
3	Σχάρα ψησίματος	3	4	Αντιφλογιστική κάλυψη	3
5	Αριστερή γωνία στήριξης	1	6	Θάλαμος καυστήρων	1
7	Διακόπτης	3	8	Δεξιά γωνία στήριξης	1
9	Δίσκος συλλογής λίπους	2			

6. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Θα χρειαστεί να προμηθευτείτε μια φιάλη υγραερίου 10 κιλών και το σωστό ρυθμιστή πίεσης που να ανταποκρίνεται στην πίεση και κατηγορία αερίου της συσκευής. Ο ρυθμιστής πρέπει να συμμορφώνεται με την οδηγία EN12864 και την εθνική νομοθεσία. Η ψησταριά σας περιλαμβάνει τον κατάλληλο ρυθμιστή και λάστιχο υγραερίου, ώστε να μην χρειάζεται να τα προμηθευτείτε χωριστά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- α) Η φιάλη υγραερίου να βρίσκεται πάντα σε όρθια θέση.
- β) Η φιάλη υγραερίου να μην ξεπερνά τα 53 εκ σε ύψος.
- γ) Αυτή η συσκευή να χρησιμοποιείται μόνο με εγκεκριμένο ρυθμιστή.

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- α) Ελαττώστε τον χρόνο που έχετε ανοιχτό το καπάκι της ψησταριάς.
 - β) Σβήστε την ψησταριά αμέσως μόλις τελειώσετε το ψήσιμο.
 - γ) Προθερμαίνετε την ψησταριά μέχρι να φτάσει 150°C.
 - δ) Μην προθερμαίνετε την ψησταριά περισσότερο από όσο συνιστάται.
 - ε) Μην ψήνετε σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από όσο χρειάζεται.
 - στ) Μην φυλάσσετε επιπλέον φιάλη μέσα, κάτω ή κοντά στην ψησταριά.
- Συνδέστε τον σωλήνα και το ρυθμιστή με την φιάλη στη προβλεπόμενη θέση.
Έχετε υπόψη σας ότι η φιάλη πρέπει να φυλάσσεται μακριά από φωτιά και σε ασφαλές μέρος.
Η διάμετρος του σωλήνα πρέπει να είναι 8mm-10mm.

1000mm
ΣΧΗΜΑ 17



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

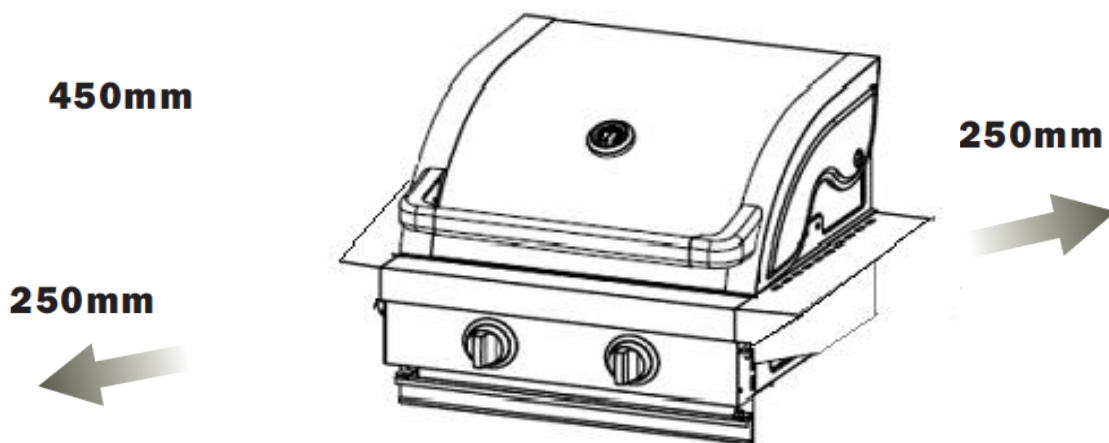
Επειδή η ψησταριά δεν έχει περιορισμούς στην εκπομπή παραγωγων καύσης, πρέπει να είναι εγκατεστημένη και να λειτουργεί σε εξωτερικό χώρο ή σε πολύ καλά αεριζόμενο χώρο. Αν η ψησταριά λειτουργεί σε καλά αεριζόμενο χώρο, αυτό σημαίνει ότι τουλάχιστον το 25% της συνολικής επιφάνειας των τοίχων, πρέπει να είναι εντελώς ανοιχτοί.

Συνιστούμε θερμά, η ελάχιστη απόσταση από καύσιμα υλικά πρέπει να είναι :

Πίσω – 450mm

Πλευρικά – 250mm

Πάνω - 1000mm



7. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Αφού αγοράσετε την φιάλη υγραερίου, είστε έτοιμοι να την συνδέσετε με την ψησταριά.

- Α) Όταν αλλάζετε την φιάλη υγραερίου, πρέπει να γίνεται μακριά από κάθε πηγή ανάφλεξης. Τοποθετήστε την φιάλη στην προβλεπόμενη θέση κάτω από την ψησταριά ή αν προτιμάτε στο πλάι έξω Έχοντας υπόψη ότι πρέπει να είναι μακριά από φωτιά και σε ασφαλές μέρος.
- Β) Όταν είστε έτοιμοι να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας τοποθετήστε τον ρυθμιστή πίεσης στην στρόφιγγα της φιάλης, βιδώστε και σφίξτε καλά. Το μήκος του σωλήνα να μην είναι περνά το 1,5 μ.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν προσπαθήσετε να ανάψετε την ψησταριά σας πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες για το άναμμα και τις συμβουλές ασφαλείας.

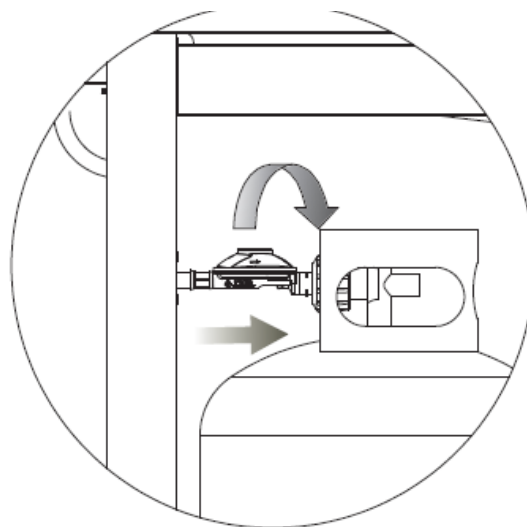
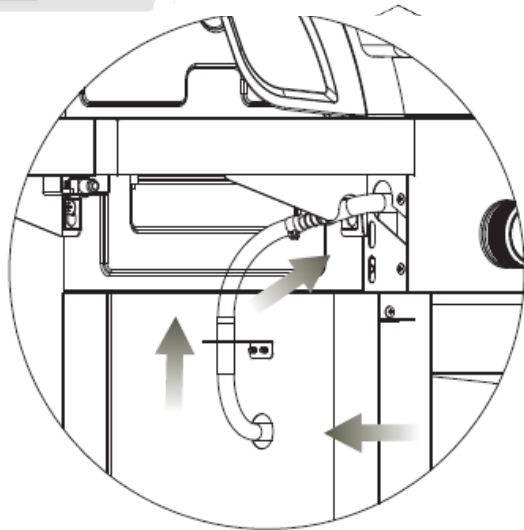
Ελέγξτε τον λαστιχένιο σωλήνα πριν από κάθε χρήση, ψάχνοντας για ρωγμές, κοψίματα ή γδαρσιματά. Εάν είναι φθαρμένος ή ελαττωματικός μην επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας. Κατά την αλλαγή της φιάλης αερίου, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν πηγές ανάφλεξης κοντά, όπως Γυμνές φλόγες, αναμμένα τσιγάρα κλπ. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Βεβαιωθείτε ότι ο λαστιχένιος σωλήνας δεν έχει υποστεί συστροφή που θα επηρεάσει τη ροή του αερίου, όταν χρησιμοποιείτε την ψησταριά. Επίσης ο λαστιχένιος σωλήνας δεν πρέπει να είναι τεντωμένος και να μην αγγίζει κανένα μέρος τη συσκευής που πιθανόν να είναι ζεστό. Επιλέξτε λάστιχο που να έχει αντοχή σε θερμοκρασία άνω των 80°C. Ο λαστιχένιος σωλήνας πρέπει να αλλάζεται κάθε 2 έτη ή αναλόγως με την εθνική νομοθεσία.

ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Α) Στρίψτε την πορτοκαλί καλύπτρα έτσι ώστε το βέλος να δείχνει στο κενό του ταπώματος.
- Β) Αφαιρέστε την πορτοκαλί καλύπτρα τραβώντας την προς τα έξω. Δεν χρειάζονται εργαλεία.
- Γ) Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα είναι στη θέση της ανάμεσα στο σπείρωμα της φιάλης και του ρυθμιστή
- Δ) Ανοίξτε τη στρόφιγγα της φιάλης και ανάψτε την ψησταριά σύμφωνα με τις οδηγίες.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Πάντα ελέγχετε το σωλήνα και τις συνδέσεις για τυχόν διαρροή, με διάλυμα από νερό και υγρό σαπούνι, πριν το άναμμα.



ΣΧΗΜΑ 19

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- A) Κλείστε την στρόφιγγα της φιάλης υγραερίου και αποσυνδέστε την από τον ρυθμιστή πίεσης.
- B) Επανατοποθετήστε το καπάκι ασφαλείας στην κενή φιάλη.

8. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Παρακαλώ διαβάστε τα παρακάτω σημεία:

- A) Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν την χρήση της συσκευής. Ακολουθείστε όλες τις οδηγίες συναρμολόγησης. Αν δεν ακολουθηθούν πιστά θα έχετε προβλήματα κατά την χρήση της συσκευής.
- B) Τα μέρη τη ψησταριάς θερμαίνονται πολύ κατά την χρήση. Κρατείστε τα παιδιά μακριά.
- Γ) Σε περίπτωση διαρροής αερίου και πρόκλησης φωτιάς, ανοίξτε το καπάκι, σβήστε όλες τις φλόγες, Αν η διαρροή συνεχιστεί, επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο.
- Δ) ΜΗΝ ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΟΤΑΝ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ ΑΝΑΜΜΕΝΗ.
- Ε) Μην χρησιμοποιείτε ή αποθηκεύετε εύφλεκτα υλικά στο χώρο όπου λειτουργεί η ψησταριά.
- Ζ) Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.
- Η) ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΕΛΕΓΧΕΤΕ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΦΛΟΓΑ.
- Θ) Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά αν υπάρχει διαρροή αερίου. Κλείστε αμέσως τη στρόφιγγα φιάλης.
- Ι) Μην επιχειρήσετε να αποσυνδέσετε την φιάλη, τον ρυθμιστή ή κάποιο μέρος της ψησταριάς ενώ αυτή είναι αναμμένη και σε λειτουργία.
- Κ) Χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή όταν λειτουργείτε την ψησταριά σας. ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΕΙΣΤΕ ΠΑΡΟΝΤΕΣ ΚΑΘ' ΟΛΗ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ. ΚΛΕΙΝΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗΝ ΣΤΡΟΦΙΓΓΑ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΟΤΑΝ ΤΕΛΕΙΩΣΕΤΕ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ.
- Λ) Η ψησταριά πρέπει να καθαρίζεται από τα υπολείμματα λίπους αρκετά συχνά. Προσέξτε να μην μεγαλώσετε τις οπές των καυστήρων ή του παροχέα αερίου κατά τον καθαρισμό των καυστήρων.
- Μ) Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε κλεισμένους χώρους στάθμευσης ή σε κλειστούς χώρους Επίσης να μην χρησιμοποιείται κοντά σε καύσιμα υλικά. Προτείνουμε απόσταση τουλάχιστον 1 μέτρο Από υλικά που είναι καύσιμα.
- Ν) Αν η ψησταριά σας χρειάζεται έλεγχο, αυτός πρέπει να γίνει από τον τοπικό αντιπρόσωπο ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Ποτέ μην επισκευάζετε την ψησταριά μόνοι σας.
- Ξ) ΚΑΘΕ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ Ή ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ. ΜΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΤΕ ΚΑΜΙΑ ΕΠΕΜΒΑΣΗ ΣΤΟΥΣ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ, ΑΝΑΦΛΕΚΤΗΡΕΣ, ΠΑΡΟΧΕΙΣ ΑΕΡΙΟΥ, ΚΛΠ.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Η μαύρες περιοχές στο χερούλι μπορεί να γίνει πολύ καυτό, (αν το χερούλι της ψησταριάς σας είναι έτσι κατασκευασμένο), όταν η ψησταριά είναι σε χρήση. **ΠΡΟΣΕΧΕΤΕ!** Μην τις πιάνετε. Δείτε το σχήμα παρακάτω.



ΣΧΗΜΑ 20

9. ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- A) Πάντα ελέγχετε για διαρροή τις συνδέσεις αερίου με διάλυμα σαπουνιού, μετά την σύνδεση.
- B) Το καπάκι της ψησταριάς πρέπει να είναι ανοιχτό, κατά την διαδικασία ανάμματος.
- Γ) Χρησιμοποιείτε γάντια και μακριά σταθερά εργαλεία ψησίματος, όταν ψήνετε στην ψησταριά σας.
- Δ) Να είστε προετοιμασμένοι μήπως προκύψει ατύχημα ή πυρκαγιά. Να ξέρετε από πριν, που βρίσκεται το κουτί πρώτων βοηθειών και οι πυροσβεστήρες, και να γνωρίζετε πώς να τους χρησιμοποιείτε.
- Ε) Κρατήστε τα ηλεκτρικά καλώδια και το λαστιχένιο σωλήνα του αερίου, μακριά από τα ζεστά μέρη.
- Ζ) Πάντα χρησιμοποιείτε την ψησταριά με μεγάλη προσοχή και ποτέ μην απομακρύνετε όταν λειτουργεί.

10. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΝΑΜΜΑΤΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: 1) Κάνετε πάντα έλεγχο για διαρροή, με διάλυμα σαπουνιού, πριν το άναμμα.

2) Το καπάκι της ψησταριάς πρέπει να είναι ανοιχτό, κατά την διαδικασία ανάμματος.

3) Μην έχετε το πρόσωπο σας εντελώς πάνω από τη ψησταριά, κατά το άναμμα.

4) Βεβαιωθείτε οι διακόπτες της ψησταριάς είναι κλειστοί πριν ανοίξετε την στρόφιγγα.

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΚΕΝΤΡΙΚΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

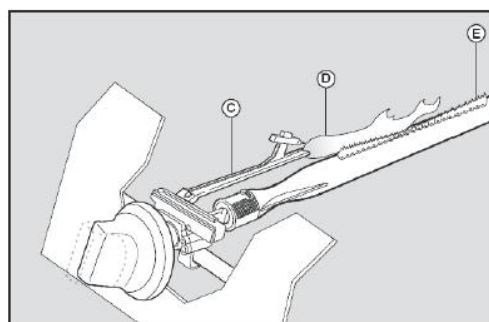
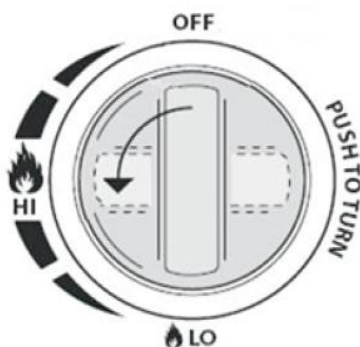
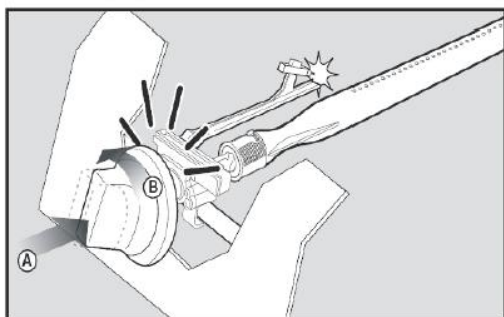
Αφού βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες της ψησταριάς είναι στη θέση OFF, ανοίξτε την στρόφιγγα της φιάλης. Για να δημιουργηθεί ο σπινθήρας της ανάφλεξης, πρέπει να σπρώξετε τον διακόπτη προς τα μέσα, να τον κρατήσετε πατημένο για 3-5 δευτερόλεπτα για να έρθει το υγραέριο και μετά να τον γυρίσετε αριστερά. Θα ακούσετε ένα ήχο από τον αναφλεκτήρα, κρατήστε για δύο δευτερόλεπτα ακόμα, προκειμένου να βεβαιωθείτε ότι η διαδικασία του ανάμματος εκτελέστηκε σωστά και ολοκληρωμένα. Όταν ο ένας από τους κεντρικούς καυστήρες ανάψει, οι διπλανοί καυστήρες θα ανάψουν επίσης, όταν οι διακόπτες τους γυρίσουν στη θέση HIGH. Όταν οι διακόπτες είναι στη θέση HIGH, η φλόγα στους καυστήρες πρέπει να έχει ύψος περίπου 12-20 mm, με ελάχιστο κίτρινο πορτοκαλί χρώμα στην άκρη. Γυρνώντας εντελώς αριστερά τους διακόπτες έχουμε λιγότερη φλόγα.

ΑΝ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΕΤΕ ΔΥΣΚΟΛΙΑ ΣΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΑΚΟΛΟΥΘΟΝΤΑΣ ΤΑ ΠΑΡΑΚΑΤΩ

ΒΗΜΑΤΑ, ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ SERVICE ΤΗΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΑΣ , ΤΗΛΕΦΩΝΟ: 210. 6000910



ΠΡΟΣΟΧΗ: Αν οι καυστήρες δεν ανάβουν, γυρίστε τους διακόπτες στη θέση OFF και περιμένετε 5 λεπτά πριν ξαναπροσπαθήσετε να τους ανάψετε.



ΚΕΝΤΡΙΚΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ

ΣΧΗΜΑ 21

11. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Η φιάλη υγραερίου πρέπει να αποσυνδέεται από τη ψησταριά όταν αυτή δεν χρησιμοποιείται και να αποθηκεύεται σε εξωτερικό ή καλά αεριζόμενο χώρο. Βεβαιωθείτε ότι βρίσκεστε σε εξωτερικό χώρο και μακριά από κάθε πηγή ανάφλεξης πριν επιχειρήσετε να αποσυνδέσετε τη φιάλη από την ψησταριά. Όταν χρησιμοποιείτε την ψησταριά μετά από μία περίοδο αποθήκευσης, παρακαλείστε να ελέγξετε για ύπαρξη διαρροών και για τυχόν μπλοκάρισμα της ροής του υγραερίου προς τους καυστήρες. Επίσης ακολουθείτε τις οδηγίες καθαρισμού για να είστε βέβαιοι ότι η ψησταριά σας είναι απαλλαγμένη από συσσωρευμένα λίπη που μπορεί να προκαλέσουν φωτιά. Αν η ψησταριά ήταν αποθηκευμένη σε εξωτερικό χώρο, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι χώροι κάτω και πίσω από το μπροστινό διαχωριστικό είναι ελεύθερα από τυχόν εμπόδια (έντομα κλπ.). Ο χώρος αυτός πρέπει να διατηρείται ελεύθερος και καθαρός, καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει την καύση ή τον σωστό αερισμό του χώρου καύσης.

12. ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Προτείνουμε συντήρηση της ψησταριάς σας κάθε 90 ημέρες ή αναλόγως της συχνότητας χρήσης, αλλά είναι απολύτως απαραίτητο σχολαστική συντήρηση να γίνεται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο. Με αυτόν τον τρόπο θα παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής σας. Η ψησταριά σας είναι εύκολο να καθαριστεί αν ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες. Το σημείο που πρέπει ΣΧΟΛΑΣΤΙΚΑ να καθαρίζετε πολύ συχνά είναι ο δίσκος συλλογής λίπους. Υπάρχει σοβαρός κίνδυνος πυρκαγιάς αν περιέχει λίπος ή λάδια και εμείς συνεχίσουμε να χρησιμοποιούμε την ψησταριά. Αδειάστε τον, ξεπλύνετε και επανατοποθετήστε τον.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

Το εξωτερικό μέρος του καπακιού καθαρίζεται με ένα καθαριστικό γι ανοξείδωτες επιφάνειες ή και με καθαριστικό για τζάμια. Το εσωτερικό μέρος καθαρίζεται με σαπουνάδα και ζεστό νερό ώστε να αφαιρεθούν τα καμένα λίπη. Το μαύρο στρώμα που θα δείτε μετά τη χρήση είναι καμένο λίπος.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Κρατείστε την ψησταριά μακριά από καύσιμα υλικά, βενζίνη και αλλά εύφλεκτα υγρά και αέρια, ΠΑΝΤΑ. Μην τοποθετείτε την ψησταριά με τέτοιο τρόπο ώστε να εμποδίζεται η καύση και ο αερισμός του χώρου γύρω από την ψησταριά. Κατά την τακτική συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα ανοίγματα εξαερισμού της ψησταριάς είναι ελεύθερα και απαλλαγμένα από βρωμίες.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην σηκώνετε την ψησταριά χρησιμοποιώντας τον πίνακα ελέγχου σαν χερούλι. Αυτό θα προκαλέσει ζημιά στο σύστημα αερίου και στο ηλεκτρονικό σύστημα. Ζημιά στα μέρη αυτά μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα σοβαρή σωματική βλάβη ή θάνατο και υλικές ζημιές.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΣΧΑΡΕΣ & ΠΛΑΚΑ)

Προκειμένου η ψησταριά σας να λειτουργεί σωστά, οι σχάρες και η μαντεμένια πλάκα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά.

1. Οι σχάρες και η πλάκα μπορούν εύκολα να καθαριστούν όταν η ψησταριά είναι ζεστή μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος. Κλείστε την παροχή υγραερίου, ανοίξτε το καπάκι και με τη χρήση βούρτσας με χάλκινες τρίχες, τρίψτε καλά τις σχάρες και την πλάκα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΝΤΙΦΛΟΓΙΣΤΙΚΩΝ

Οι αντιφλογιστικές καλύπτρες μπορούν να καθαριστούν με τη χρήση βούρτσας με χάλκινες τρίχες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΧΩΡΟΥ ΚΑΥΣΗΣ

Αφαιρέστε τις σχάρες, την πλάκα και τις αντιφλογιστικές καλύπτρες. Καθαρίστε στάχτη ή καμένα υπολείμματα φαγητού και λίπους χρησιμοποιώντας σαπουνάδα και ζεστό νερό και σφουγγάρι. Σκουπίστε με πανί και βεβαιωθείτε ότι ο χώρος καύσης είναι στεγνός πριν τοποθετήσετε ξανά τα εξαρτήματα που αφαιρέσατε. **ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΛΙΠΟΥΣ Ή ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΦΟΥΡΝΩΝ**

ΣΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ. ΑΥΤΟ ΘΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΔΙΑΒΡΩΣΗ ΤΩΝ ΜΕΤΑΛΛΩΝ ΚΑΙ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ.

Για λίπη που επιμένουν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το επίπεδο μεταλλικό μέρος της βούρτσας. Πιθανόν το καμένο λίπος στο εσωτερικό του καπακιού να ξεφλουδίσει. (ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΒΑΦΗ Ή ΧΡΩΜΑ).

Καθαρίστε το με ζεστό νερό και σαπουνάδα.

ΠΡΟΣΕΞΤΕ ΝΑ ΜΗΝ ΒΡΕΞΕΤΕ ΤΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε βούρτσα, σύρμα ή σκληρά καθαριστικά για το καπάκι, το ντουλάπι και τα ράφια, καθώς αυτά θα τα γδάρουν και θα χαλάσουν ανεπανόρθωτα τις επιφάνειες.

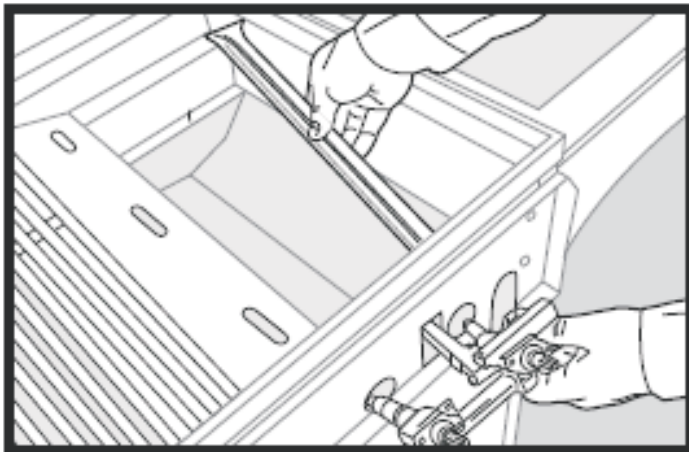
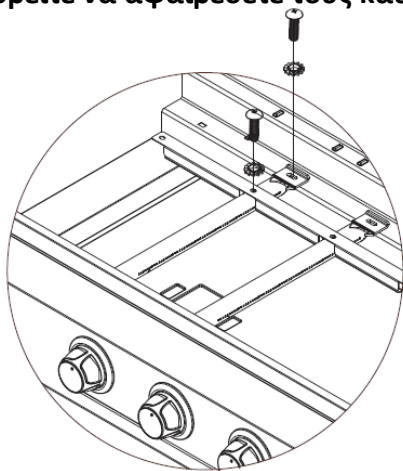
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΚΕΝΤΡΙΚΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

Όταν οι καυστήρες είναι βουλωμένοι από τροφές, λίπος ή έντομα, μπορεί να προκληθεί φωτιά που να κάνει σοβαρή ζημιά στην ψησταριά. Για να μειώσετε αυτήν την πιθανότητα, θα πρέπει να καθαρίζετε τους καυστήρες όπως δείχνουν οι παρακάτω οδηγίες.

ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ (ΠΡΟΤΕΙΝΕΤΑΙ ΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΑΤΟΜΟ)

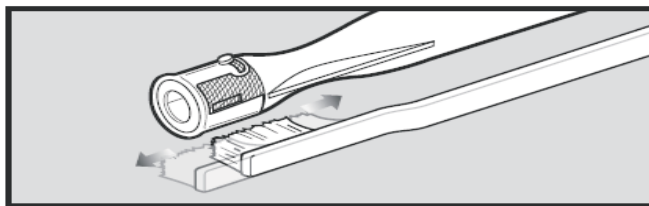
- Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι διακόπτες είναι στη θέση OFF.
- Βεβαιωθείτε ότι η φιάλη υγραερίου είναι κλειστή.
- Αποσυνδέστε την φιάλη από τον ρυθμιστή πίεσης.
- Αφαιρέστε τις σχάρες, την πλάκα και τις αντιφλογιστικές καλύπτρες.
- Αφαιρέστε τη βίδα που κρατά στη θέση του κάθε καυστήρα (όπως δείχνουν τα σχήματα).

Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους καυστήρες για να κάνετε τον έλεγχο (όπως δείχνουν τα σχήματα).



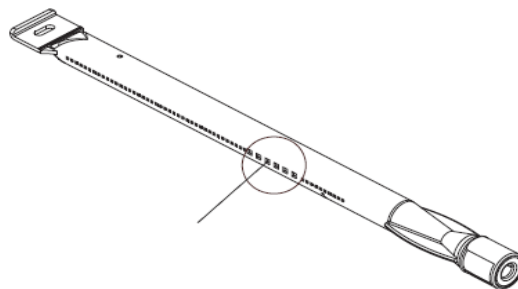
Αν υπάρχει σκόνη ή βρωμιά στις σήτες, βουρτσίστε τις ελαφρά με μαλακή βούρτσα (οδοντόβουρτσα).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην καθαρίζετε τις σήτες με σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα. Μην τους αλλάξετε θέση και μην μεγαλώσετε τα ανοίγματα τους.



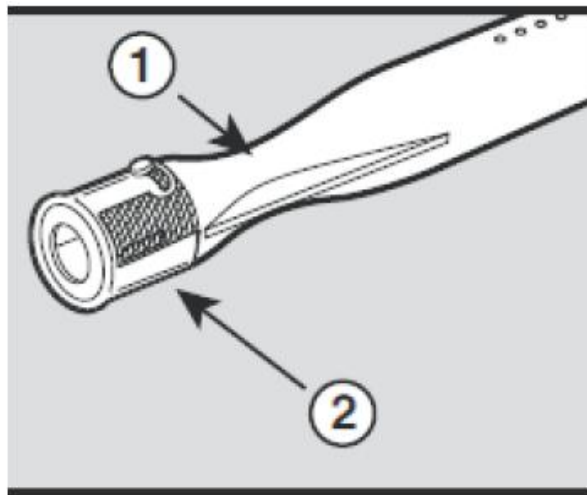
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

Για να καθαρίσετε τους καυστήρες εσωτερικά, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού για μπουκάλια ή χρησιμοποιείτε πιεστικό αέρα για να διοχετεύσετε αέρα με πίεση στο εσωτερικό του σωλήνα του κάθε καυστήρα.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΣΙΤΩΝ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

Η ψησταριά σας όπως και όλες οι συσκευές που μενουν σε εξωτερικό χώρο, είναι στόχος για έντομα, αράχνες κλπ. Συνήθως κάνουν φωλιά στους σωλήνες εξαερισμού των καυστήρων. (1) Αυτό εμποδίζει την ομαλή ροή του αερίου και μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα το αέριο να γυρίσει πίσω και να βγει από την σίτα αερισμού. Αυτό μπορεί να προκαλέσει φωτιά μέσα ή γύρω από τους καυστήρες ή τον πίνακα ελέγχου προξενώντας ζημιά στην ψησταριά. Οι καυστήρες είναι εφοδιασμένοι με ειδική μεταλλική σήτα (2) για να εμποδίζει την είσοδο αραχνών και εντόμων από τα ανοίγματα εξαερισμού.



Προτείνουμε να επιθεωρείτε τις σήτες τουλάχιστον μια φορά το χρόνο.

Επίσης ελέγξτε και καθαρίστε τις σήτες αν συμβεί κάτι από τα παρακάτω:

1. Πάσχει μυρωδιά υγραερίου και οι φλόγες στου καυστήρες είναι κίτρινες και αδύναμες.
2. Η ψησταριά δεν φτάνει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
3. Η ψησταριά δεν ανάβει/θερμαίνεται ομοιόμορφα.
4. Ένας ή περισσότεροι καυστήρες δεν ανάβουν.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Οι καυστήρες δεν ανάβουν από το διακόπτη	Άδεια φιάλη υγραερίου Χαλασμένος ρυθμιστής	Αντικαταστήστε τη φιάλη Αντικαταστήστε τον ρυθμιστή
Φωτιά στους διακόπτες ή τον πίνακα ελέγχου	Βουλωμένοι σωλήνες αερισμού, σήτες κλπ.	Γυρίστε τους διακόπτες στο OFF Καθαρίστε καυστήρες & σήτες σύμφωνα με τις οδηγίες.
Οι καυστήρες δεν ανάβουν	1. Το ηλεκτρόδιο είναι σπασμένο 2. Η άκρη του ηλεκτροδίου δεν είναι στη σωστή θέση 3. Το ηλεκ/διο είναι καλυμμένο με υπολείμματα τροφών ή λίπους 4. Έχει αποσυνδεθεί το καλώδιο 5. Ο σπινθήρας δημιουργείται μεταξύ αναπτήρα και ηλεκτροδίου 6. Ο διακόπτης κολλάει και ο σπινθήρας δημιουργείται μεταξύ αναπτήρα και ηλεκτροδίου	1. Αντικαταστήστε το ηλεκτρόδιο 2. Η άκρη του ηλεκτροδίου να δείχνει προς το άνοιγμα του καυστήρα Η απόσταση να είναι 1/8' με 3/16' 3. Καθαρίστε με μπατονέτα και οινόπνευμα 4. Επανασυνδέστε ή αλλάξτε το 5. Αντικαταστήστε το ηλεκτρόδιο
Αναφλέξεις λίπους ή μεγάλες Φλόγες πάνω από τις σχάρες	Υπερβολικό λίπος στο χώρο καύσης	6. Αντικαταστήστε τον αναπτήρα 7. Ελέγξτε τη μόνωση καλωδίου, αν είναι φθαρμένη, αλλάξτε την. Κλείστε την φιάλη, ανοίξτε το καπάκι περιμένετε να σβήσουν οι φλόγες. Όταν κρυώσει, καθαρίστε τα λίπη & τα υπολείμματα τροφών από το χώρο καύσης τη σχάρα, το δίσκο, το κουτάκι λίπους
Φλόγες/αναφλέξη από λίπος	1. Συσσωρευμένο λίπος 2. Υπερβολικό λίπος στο ψητό 3. Υπερβολικά μεγάλη θερμοκρασία	1. Καθαρίστε τις σχάρες /ψησταριά 2. Αφαιρέστε λίπος από το κρέας 3. Χαμηλώστε τη θερμοκρασία
Ο ένας καυστήρας δεν ανάβει από τον διπλανό	Υπολείμματα τροφών ή καμένου λίπους στις άκρες του σωλήνα μεταφοράς	Καθαρίστε τους σωλήνες μεταφοράς του αερίου μεταξύ καυστήρων.
Οι καυστήρες δεν ανάβουν με εξωτερικό αναπτήρα/σπίρτο	Προβλήματα τροφοδοσίας αερίου 1. Προσοχή, ανάβετε την λάθος πλευρά 2. Ο καυστήρας δεν είναι πιασμένος με την βαλβίδα (διακόπτη) 3. Εμπόδιο στους καυστήρες 4. Ανύπαρκτη ροή του αερίου	1. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες 2. Βεβαιωθείτε ότι οι καυστήρες είναι σωστά τοποθετημένοι στο διακόπτη. 3. Οι καυστήρες να καθαριστούν από μέσα 4. Βεβαιωθείτε ότι η φιάλη δεν είναι άδεια Αντικαταστήστε με γεμάτη φιάλη.
Ξαφνική πτώση ροής αερίου	5. Αναθυμιάσεις εγκλωβισμένες στο παξιμάδι του ρυθμιστή. 6. Ο ρυθμιστής δεν βιδώνει στη φιάλη	5. Κλείστε τους διακόπτες, αποσυνδέστε το ρυθμιστή. Συνδέστε ξανά & δοκιμάστε. 6. Στρίψτε το παξιμάδι περίπου μισή βόλτα
Η φλόγα των καυστήρων σβήνει	1. Συσσωρευμένο λίπος 2. Υπερβολικό λίπος στο ψητό Δυνατός αέρας ή ρεύματα. Λίγο αέριο Υπαρξη αέρα σε πίεση στην φιάλη.	1. Καθαρίστε τις σχάρες /ψησταριά 2. Αφαιρέστε λίπος από το κρέας Μετακινήστε τη ψησταριά. Αλλάξτε φιάλη Εξαερώστε τη φιάλη ή αντικαταστήστε την

Αν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παραπάνω οδηγίες, παρακαλώ επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών της αντιπροσωπείας CITY GAS στους παρακάτω τηλεφ. αριθμούς: 210.6000910 & 210.6000631 fax: 210.6014712, e-mail: info@citygas.gr www.citygas.gr
ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ Ή ΕΠΕΜΒΑΣΗ ΣΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ

13. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

Τοποθετήστε την ψησταριά σε σταθερό & ίσιο πάτωμα μακριά από ξύλινους φράκτες, κλαδιά δέντρων.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε εσωτερικό ή κλειστό χώρο.

Ποτέ μην μετακινείτε την ψησταριά αναμμένη ή μην την αφήνετε χωρίς επίβλεψη ενώ λειτουργεί.

Κρατείστε τα παιδιά και τα οικόσιτα ζώα μακριά από την ψησταριά όταν αυτή είναι αναμμένη.

Έχετε έναν πυροσβεστήρα σε εμφανές σημείο, κοντά στην ψησταριά.

Η ψησταριά έχει μεγάλη θερμοκρασία όταν λειτουργεί, να φοράτε γάντια όταν την χρησιμοποιείτε.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς, πριν την αποθηκεύσετε ή βάλετε το κάλυμμα.

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν την πρώτη χρήση.

Κάποια μέρη της ψησταριάς είναι καυτά κατά την χρήση, ΚΡΑΤΕΙΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΑ ΜΙΚΡΑ ΠΑΙΔΙΑ ΜΑΚΡΙΑ!

Κλείστε την στρόφιγγα της φιάλης μετά το τέλος κάθε ψησίματος.

Κάθε παρέμβαση ή τροποποίηση της συσκευής είναι επικίνδυνη και δεν επιτρέπεται. Μπορεί να επιφέρουν σοβαρό τραυματισμό, θάνατο ή/και υλικές ζημιές. Ο πωλητής δεν φέρει καμιά ευθύνη.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΠΙΟ ΣΩΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ / ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ / ΣΟΥΒΛΙΣΜΑ

Το πρώτο που πρέπει να γνωρίζουμε όταν ξεκινάμε να ψήσουμε σε μια ψησταριά αερίου, είναι ότι ΠΑΝΤΑ πρέπει να την προθερμάνουμε για 5-8 λεπτά ή μέχρι το θερμόμετρο να δείξει 150°C. Φροντίζουμε να μην ψήνουμε πολύ λιπαρά κρέατα ή ψάρια. Αν μπορούμε, αφαιρούμε το περισσότερο λίπος από τα κρεατικά πριν τα τοποθετήσουμε στις σχάρες. Αν ψήνουμε συχνά πολύ λιπαρά ψητά, καλόν είναι να προμηθευτούμε την μαντεμένια πλάκα, που επιτρέπει το ψήσιμο χωρίς ανάμματα λίπους. Η πλάκα είναι

πολύ χρήσιμη για να ψήσουμε μπιφτέκια, λαχανικά, σολομό, πίτες για σουβλάκια, ψωμί, μπέικον κλπ.

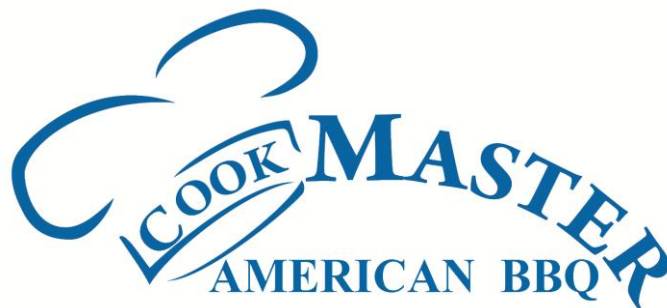
Συστήνουμε ψήσιμο με κλειστό το καπάκι της ψησταριάς, γιατί έτσι θα ψήσουμε πιο γρήγορα, πιο σωστά και χωρίς να στεγνώσει το ψητό, λόγω του ότι δεν έχουμε απώλεια θερμότητας. Έχουμε την δυνατότητα να ανοίγουμε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος, για να παρακολουθούμε το ψήσιμο.

Επίσης η ψησταριά μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν φούρνος, δηλαδή μπορούμε να μαγειρέψουμε ότι και στον φούρνο της κουζίνας μας. Φαγητά φούρνου όπως γίγαντες, γεμιστά, κρέατα, πουλερικά ή ψάρια στο ταψί ή την γάστρα γίνονται πιο γρήγορα, πολύ πιο οικονομικά αλλά και πολύ πιο νόστιμα από ότι στον ηλεκτρικό φούρνο.. Προθερμαίνουμε σωστά την ψησταριά βάζουμε μέσα το ταψί, πάνω στις σχάρες. Αν έχουμε τοποθετημένη τη μαντεμένια πλάκα μέσα στην ψησταριά, την αφαιρούμε για να βάλουμε το ταψί. Μόλις το φαγητό στο ταψί πάρει βράση, χαμηλώνουμε εντελώς όλους τους καυστήρες.

Αν το φαγητό βράζει πολύ έντονα, σβήνουμε εντελώς έναν από τους καυστήρες.. Παρακολουθούμε το ψήσιμο και συμπληρώνουμε νερό στο ταψί, λίγο πιο συχνά απ' όσο θα κάναμε στον ηλεκτρικό φούρνο.

Ο χρόνος ψησίματος, διαρκεί περίπου 20-25 λεπτά λιγότερο από όσο στον ηλεκτρικό φούρνο, αναλόγως βέβαια και με το είδος και την ποσότητα του φαγητού. Τα σουβλιστά είναι ότι ευκολότερο μπορούμε να φτιάξουμε στην ψησταριά, λόγω του infrared πίσω καυστήρα, τα κρέατα γίνονται τρυφερά και ζουμερά.

Μπορούμε να σουβλίσουμε κομμάτια κρέατος, κοντοσουβλι, κοκορέτσι, μπουτάκια αρνιού, κεφαλάκια ακόμα και ολόκληρο ανανά για ένα ωραίο και διαφορετικό επιδόρπιο. Αν έχετε οποιαδήποτε απορία ή ερώτηση σχετικά με τις δυνατότητες της ψησταριά σας, μην διστάσετε να μας ρωτήσετε.



ΕΓΓΥΗΣΗ ΨΗΣΤΑΡΙΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς και περιορίζεται στην επισκευή ή δωρεάν αντικατάσταση μερών που εμφάνισαν πρόβλημα κατά την προβλεπόμενη οικιακή χρήση. Η αντικατάσταση των ανταλλακτικών γίνεται στις εγκαταστάσεις της αντιπροσωπείας. Άλλα κόστη (εργατικά, έξοδα μεταφοράς/αποστολής ή ζημιές στο χώρο) επιβαρύνουν τον αγοραστή. Η εγγύηση αφορά τον αρχικό αγοραστή, καλύπτει μόνο οικιακή χρήση της ψησταριάς, και αφορά προϊόντα που έχουν πωληθεί και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά στην συγκεκριμένη χώρα αγοράς.

ΤΙ ΚΑΛΥΠΤΕΤΑΙ:	Καυστήρες σειράς SEMI PRO 4way	5 χρόνια
	Καυστήρες SIMPLE 2/2Plus/3/3Plus/4	5 χρόνια
	Κεραμικός πίσω καυστήρας & θερμοκόπια	1 χρόνος
	ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ ΜΕΡΗ από σκουριά ή διάτρηση	2 χρόνια
	Μεταλλικά μέρη (εκτός βαφής)	2 χρόνια
	Μαντεμένιες/ανοξείδωτες σχάρες	2 χρόνια
	Θερμόμετρο	1 χρόνος
	Ηλεκτρικό μοτέρ σούβλας & PVC κάλυμμα	1 χρόνος

ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ ΚΑΛΥΨΗΣ : Η παρούσα Εγγύηση δεν καλύπτει οποιοδήποτε πρόβλημα που οφείλεται σε οποιαδήποτε χρήση πέραν της οικιακής, ατύχημα, επέμβαση, λανθασμένη χρήση, κακή χρήση, μετατροπή στην συσκευή, βανδαλισμό, λάθος εγκατάσταση, χρήση αερίου διαφορετικού από αυτό που αναφέρει ο κατασκευαστής, λανθασμένη συντήρηση και παράλειψη περιοδικού έλεγχου & συντήρησης, περιλαμβανομένης και ζημιάς ή απόφραξης των σωλήνων από έντομα. Φθορές και ζημιές λόγω ακραίων καιρικών συνθηκών (χαλάζι, καταιγίδες, σεισμοί, δυνατός αέρας), αποχρωματισμός λόγω έκθεσης σε χημικά ή λόγω υπερθέρμανσης ή φωτιάς από καύση λίπους λόγω πλημμελούς καθαρισμού. Έλλειψη επιτήρησης της συσκευής κατά την διάρκεια λειτουργίας της. Όταν η συσκευή είναι αναμμένη, υποχρεούμαστε να είμαστε παρόντες και έτοιμοι να επέμβουμε αν χρειαστεί. Έτσι θα προλάβουμε να επέμβουμε άμεσα οτιδήποτε και αν προκύψει (ανάφλεξη του λίπους, είναι το πιο σύνηθες). Επίσης, δεν καλύπτονται ζημιές από χρήση σκληρών καθαριστικών, λιποδιαλυτών και χημικών, γρατσουνιές, σπάσιμο των κεραμικών πλακών του πίσω καυστήρα λόγω ύπαρξης νερού, υγρασίας, συσσωρευμένου λίπους ή επέμβαση μη εξουσιοδοτημένου από την αντιπροσωπεία τεχνικού. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει το λάστιχο Υγραερίου, τον ρυθμιστή πίεσης και τη φιάλη Υγραερίου, καθώς και οποιαδήποτε ζημιά προκύψει στην ψησταριά ή στο χώρο και οφείλεται στην δυσλειτουργία-βλάβη των παραπάνω. Δεν καλύπτονται έξοδα αποστολής και το εργατικό κόστος της αντικατάστασης ή επισκευής καθώς και ζημιές που ίσως προκληθούν στο χώρο από τη χρήση ή δυσλειτουργία της συσκευής. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η πλαϊνή εστία δεν έχει σκοπό να αντικαταστήσει στη χρήση την βασική συσκευή μαγειρέματος (ηλεκτρική κουζίνα). Παρακαλούμε η χρήση της να περιορίζεται σε αυτό για το οποίο έχει κατασκευαστεί, για ένα ολιγόλεπτο οικιακό τηγάνισμα ή να ζεσάνουμε το φαγητό. Δεν παρέχεται για μαγείρεμα/ψήσιμο σε μαντεμένια σκεύη ή πλάκες, ούτε για μεγάλα (άνω των 20 εκ.) οικιακά σκεύη κλπ. Θα προκληθούν ζημιές στην συσκευή που δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ : ΜΟΝΟ τα γνήσια ανταλλακτικά COOK MASTER AMERICAN BBQ θα πρέπει πάντα να χρησιμοποιούνται για τις αντικαταστάσεις/επισκευές. Χρήση μη γνήσιου ανταλλακτικού αυτομάτως ακυρώνει την εγγύηση. Αντικατάσταση των αντιφλογιστικών COOK MASTER με διαφορετικό σύστημα κάλυψης καυστήρων, τοποθέτηση ηφαιστειακής λάβας, κάλυψη ολόκληρης της επιφάνειας ψησίματος με μία ή περισσότερες κλειστές επιφάνειες (μαντεμένιες ή ανοξείδωτες πλάκες) αυτομάτως ακυρώνει την εγγύηση της συσκευής συνολικά. Η εμφάνιση σκουριάς στην επιφάνεια των αντιφλογιστικών δεν καλύπτεται από εγγύηση, αλλά δεν αποτελεί πρόβλημα για την χρήση της ψησταριάς ούτε απαιτείται άμεση αντικατάσταση. **Η COOK MASTER διατηρεί το δικαίωμα ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ & ΜΟΝΟ εκπρόσωπος /εξουσιοδοτημένος τεχνικός της, να επιθεωρήσει τη συσκευή ή μέρος αυτής, πριν την ικανοποίηση αξίωσης που σχετίζεται με την παρούσα εγγύηση, προκειμένου να πιστοποιήσει αν η ζημιά ή δυσλειτουργία, οφείλεται σε κατασκευαστικό ελάττωμα, αστοχία υλικού, κακή χρήση, πλημμελή συντήρηση /παράλειψη τακτικού ελέγχου**



ΕΙΣΑΓΩΓΗ-ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ-SERVICE-ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ 401, ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
ΤΗΛ:210.6000910, 210.6000631, email: info@citygas.gr www.citygas.gr