

OUTDOORCHEF

SWISS GRILL INNOVATION



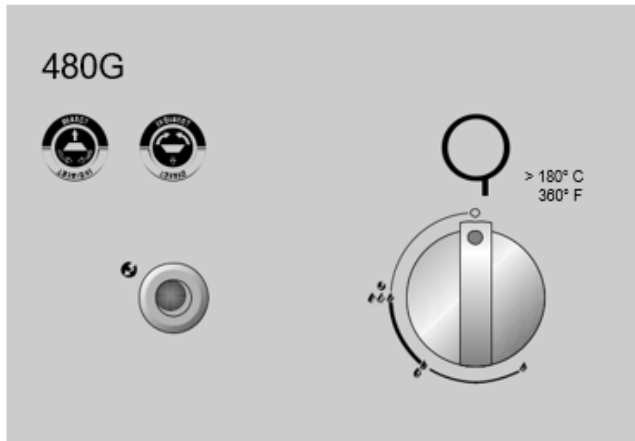
BARBEKÜ KULLANIM KILAVUZU

GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | ASCONA 570 G | LEON 570 G COMPACTCHEF 480 G

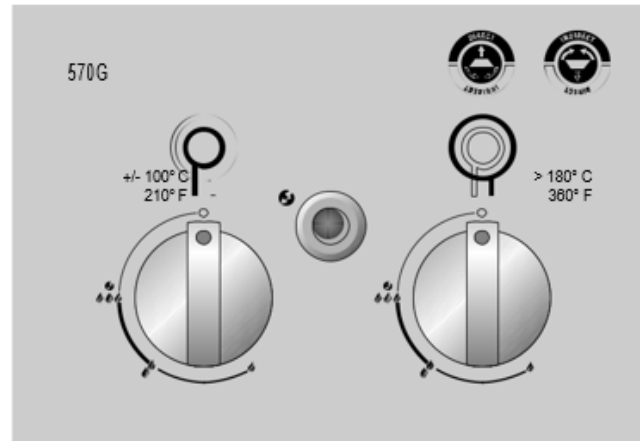
| CHELSEA 480 G | CHELSEA 480 G LH | KENSINGTON 480 G AMBRI 480 G | MINICHEF

420 G | CHELSEA 420 G | CITY 420 G

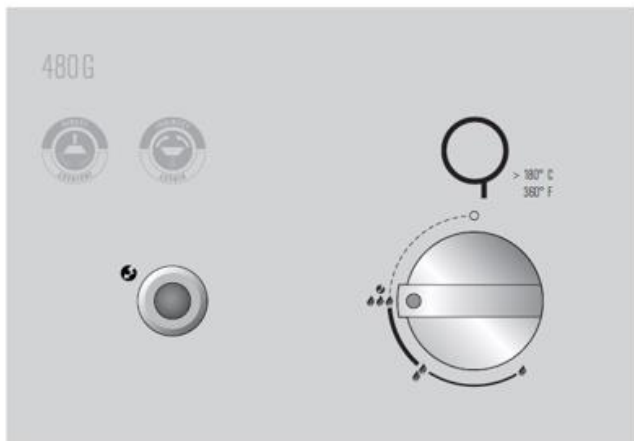
1A



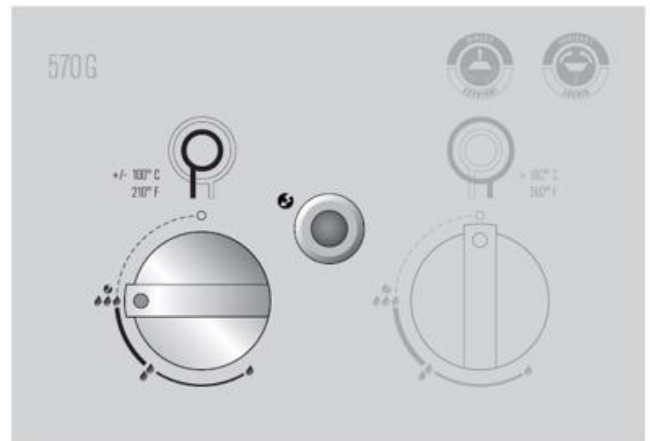
1B



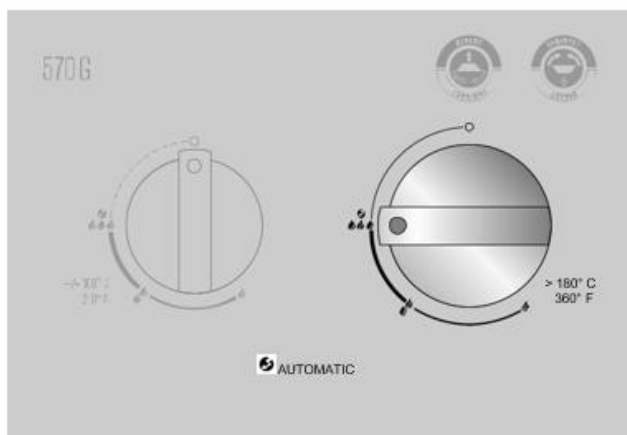
1C



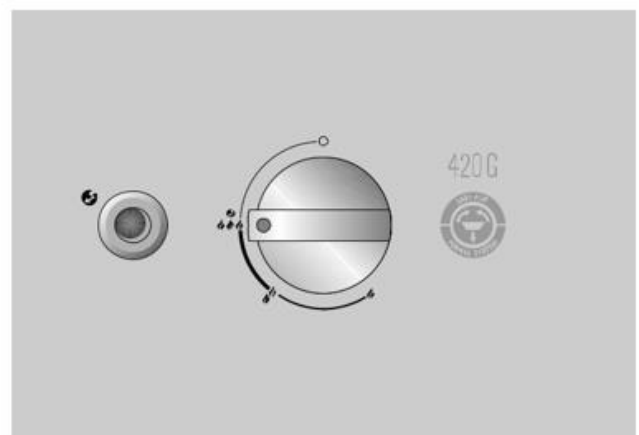
1D



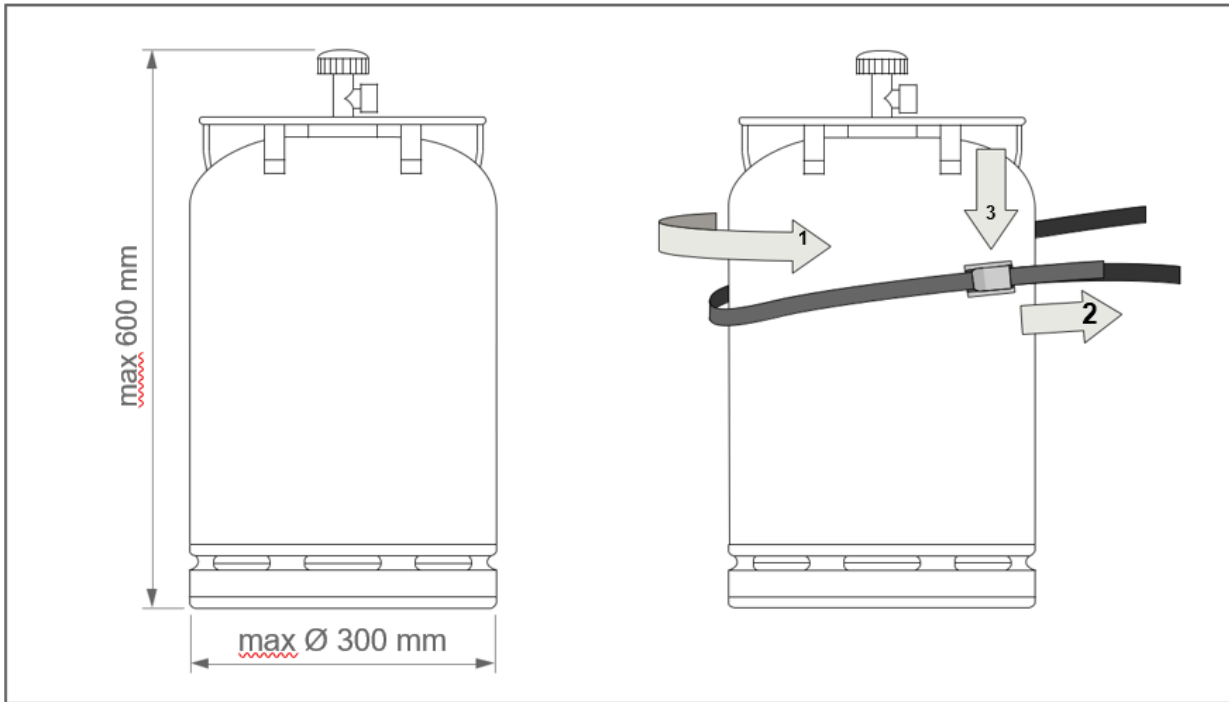
1E



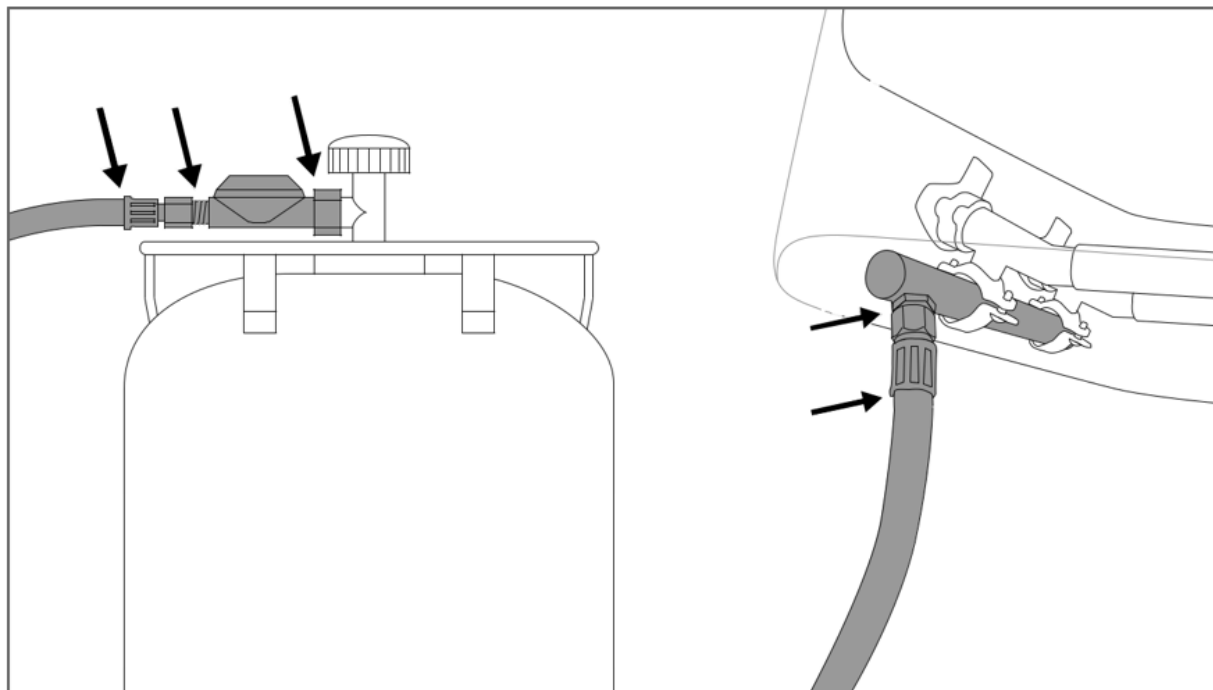
1F



2A



2B



KULLANMA KILAVUZU

ÖNEMLİ: OUTDOORCHEF gazlı barbekünüzü çalıştırmadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun



CE Outdoorchef AG
PIN 0063 BP 3505
0063 2019 Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: _____ Serial No.: _____

Article No.:
OUTDOORCHEF
Made in China SWISS GRILL INNOVATION
DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmatstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany
Total rate 20mm

ÖNEMLİ:

İlk olarak LPG'li barbekünüzün seri numarasını kullanma kılavuzunun arka kısmına not edin. Barbekü modeline göre seri numarasını ya barbekünün şasesinde ya da tüp haznesinde bulunan tip plakasında bulabilirsiniz.

Gazlı barbekünüzün ürün numarası ve tanımı, hoş geldiniz kartındadır.

Seri numarası ve ürün numarası sorulması halinde, yedek parça siparişlerinde ve olası bir garanti hizmeti talebinde sorunsuz işlemler için önemlidir. Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir.

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN ÖNEMLİ

Barbeküyü kullanan herkes ateşleme talimatında belirtilen hususlara uymalıdır. Çocuklar kesinlikle barbeküyü kullanmamalıdır.

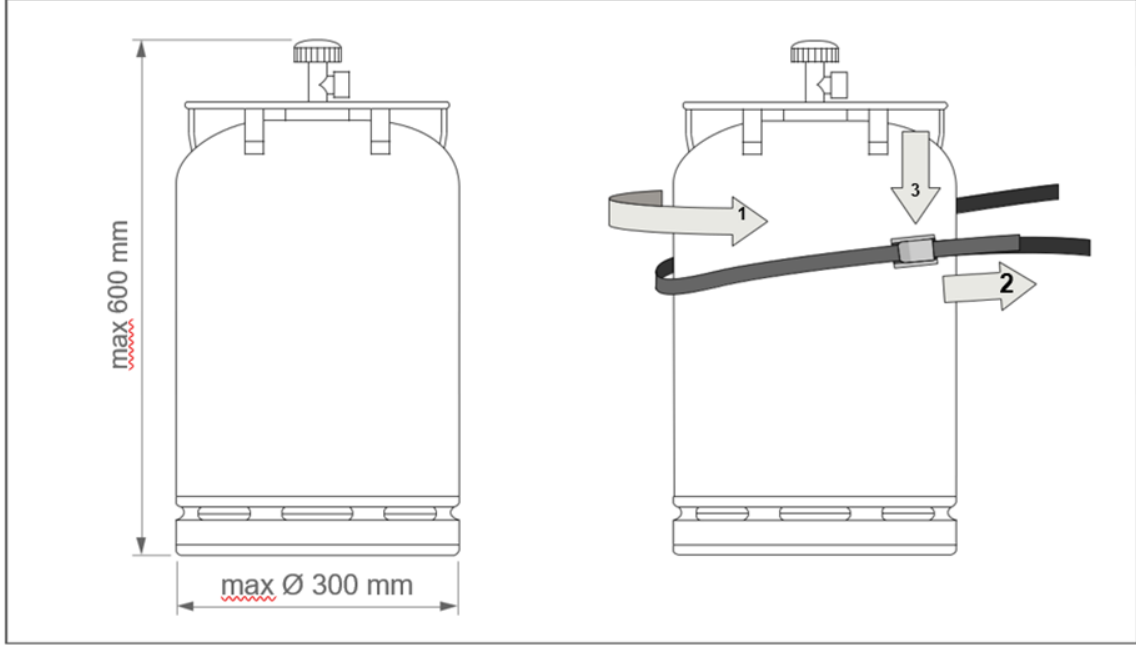
Montaj kılavuzunda belirtilen montaj esaslarına tamamen uyulmalıdır. Uygun yapılmayan bir montaj işlemi tehlikeli sonuçlara yok açabilir.

Alev alabilir sıvı ve malzemeleri ya da yedek LPG tüplerini barbekünün yakınına koymayın. Barbeküyü ya da LPG tüpü/tüplerini kesinlikle iyi havalandırılan alanlarda kullanın.

LPG'li barbekünüzü çalıştırmadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun. Barbekü sadece açık alanda kullanılabilir ve yanıcı nesnelere en az 1,5 m'lik bir güvenlik mesafesinde olmalıdır.

LPG TÜPLERİ

- Tüp haznesine maksimum 12 kg'lık LPG kapasitesine sahip uzun ev tüpleri konulabilir. LPG tüplerini belirtilen yere koyun, bkz. MONTAJ KILAVUZU.
- Tüpü sabitlemek için barbekü ile birlikte teslim verilen LPG tüp kayışlarını ya da önerilen LPG tüp tutucusunu kullanın. Bağlantı civatalarının eksik olmamasına dikkat edin. (Res. 2A)
- Kullanım öncesinde ve her LPG tüpü değişiminden sonra **SABUN KÖPÜĞÜ İLE TÜPÜN GAZ BAĞLANTISININ SIZDIRMAZLIK KONTROLÜNÜ** gerçekleştirin.
- LPG tüpleri 50 °C üzerinde bir sıcaklığa maruz bırakılmamalıdır ve kapalı bir alanda ya da bir depoda kesinlikle bulundurulmamalıdır.
- LPG tüpleri üzerindeki güvenlik talimatını dikkatli okuyup talimatta belirtilen hususlara uyunuz.



BİLGİ: Barbekünüz için ülkenizin standardına uygun LPG tüpünü ve regülatörünü kullanın. Uygun olmayan basınç regülatörü ve LPG tüpü kullanımı halinde doğru ve güvenli bir bağlantı sağlanamaz. Bu durum bağlantılarda gaz sızıntısına sebebiyet verebilir. Bu sızıntı, açık ateş veya kıvılcımlarla tutuşmasına neden olabilir. Hortum ve regülatörünüzü size en yakın AYGAZ bayisinden temin edebilirsiniz.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

Kullanma kılavuzu kullanıcı tarafından saklanmalı, her daim erişilebilir durumda olmalıdır. Barbeküyü;

- "Cihazı çalıştırmadan önce mutlaka kullanma kılavuzunu okuyun"
- ATEŞLEME TALİMATI'ndaki esaslara göre devreye alın.
- "Sadece açık alanda kullanın"
- "DİKKAT: Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocukları bu sıcak malzemelerden uzak tutun"
- "Barbekünüz çalışırken yakınında yanıcı ve parlayıcı malzemeler bulundurmayın."
- "Barbekünüz çalışırken yerinden hareket ettirmeyiniz."
- "Kullandıktan sonra tüpün gaz vanasını kapatın ve regülatörünüzü vanadan çıkartın."
- Barbeküyü hiçbir zaman bir tente altında kullanmayın.
- Tekerlekli barbükleri pürüzlü zeminler ya da çıkıntılar üzerinden itmeyin.
- Sıcak parçalara dokunurken koruyucu eldiven kullanın.
- Kullanım sonrasında gaz ayar düğmesini daima konuma alıp regülatörü ve LPG tüpünü kapatın.
- LPG tüpünü değiştirirken gaz ayar düğmesinin konumunda olmasına ve regülatörün LPG tüpüne bağlı olmasına dikkat edin. ÖNEMLİ: Barbekü yakınında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır.
- Yeni bir LPG tüpünün bağlanmasından sonra kullanma kılavuzu uyarınca bağlantı parçalarının sızdırmazlık kontrolünü yapın.
- Sızdıran parçalar konusunda endişeniz varsa gaz ayar düğmesini konumuna alın ve regülatörü LPG tüpünden ayırın. AYGaz İletişim Hattı 444 4 999 arayınız.
- LPG tüpünde bir hasar ya da sorun varsa tüp hemen değiştirilmelidir. Hortum bükülmemeli ve üzerinde herhangi bir çatlak olmamalıdır. Hortumu değiştirmeden önce gaz ayar düğmesini, tüpün gaz vanasını ve regülatörü kapatmayı unutmayın.
- Hortumu satın alma tarihinden itibaren 3 yıllık bir kullanım süresinden sonra değiştirin. Regülatör değişiminin de 3 yılda bir yapılması önerilir. Hortum ve regülatörü size en yakın AYGaz bayisinden temin edebilirsiniz. Regülatörün ve hortumun ilgili standartlara uygun olmasına dikkat edin. Gaz hortumunun tavsiye edilen uzunluğu 90 cm'dir ve 150 cm'yi aşmamalıdır.
- Zemindeki büyük yuvarlak hava emme deliğini ya da kapaktaki hava kanalını kesinlikle kapatmayın. LPG tüpünün bulunduğu alanların havalandırma delikleri kesinlikle kapatılmamalı ya da üzeri örtülmemelidir.
- Cihaz üzerinde hiçbir değişiklik yapmayın.
- Barbekü regülatör dahil uygun gaz hortumu ile birlikte teslim edilir. Hortum barbükünün sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum bükülmemeli ve burkulmamalıdır. Hortum, hortum sabitlemesine sahip barbükü modellerinde mutlaka sabitlenmelidir.
- Hortum ve regülatör ilgili ülke talimatlarına ve standartlarına uygundur.
- Üründen yeterli performans elde edilmezse ve gaz beslemesinin tıkanığında şüphe duyuluyorsa AYGaz İletişim Hattı 444 4 999'u arayın.
- Barbeküyü sert ve düz bir zemin üzerinde kullanın. Kullanım sırasında kesinlikle ahşap zemin üzerine ya da başka yanıcı yüzeylere barbeküyü koymayın. Barbeküyü yanıcı maddelerden uzak tutun.
- Granit plakalı cihazlarda plakanın sıcaklık şokunu önleyin.
- Barbeküyü yanıcı sıvıların ya da maddelerin yakınında bulundurmayın.
- Barbekü kullanılmadığı durumlarda LPG tüpünden mutlaka ayrılmalı ve tüp iyi havalandırılan ortamlarda depolanmalıdır.
- Barbekü ve tüpler çocukların erişemeyeceği bir yerde, açık ve iyi havalandırılmalı bir alanda depolanmalıdır.
- Barbeküyü çalıştırmadan önce ızgarayı rüzgara karşı koruyacak bir şekilde konumlandırın.
- Barbekü kullanılmıyorsa, tamamen soğuduktan sonra bir koruyucu kılıf aracılığıyla çevre etkilerine karşı korunmalıdır. Koruyucu kılıfları www.keyiflibahce.com adresinden temin edebilirsiniz.
- Nem oluşumunu önlemek için koruyucu kılıfı güçlü yağmur sonrasında çıkarın.
- Barbekünüzü kullanırken kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.
- Barbekü kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Kendinizi yakmamaya dikkat edin, yangın tehlikesine karşı üzerinde bir nesne bırakmayın

SIZDIRMAZLIK KONTROLÜ

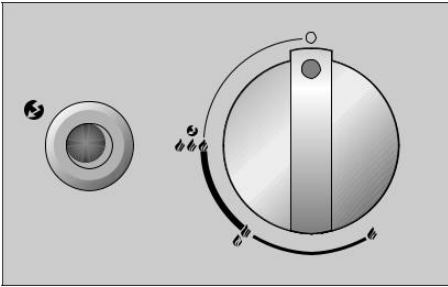
UYARI: Sızdırmazlık kontrolü sırasında barbekünün yakınında tutuşturma kaynakları bulunmamalıdır. Ayrıca sigara içilmemelidir. Sızdırmazlığı hiçbir zaman kibrit ya da açık bir ateş ya da alev ile kontrol etmeyin ve bu kontrol işlemini daima açık alanda gerçekleştirin.

1. Gaz ayar düğmesi ○ konumunda olmalıdır.
2. LPG tüpünü açın ve gaz ileten tüm parçaları (LPG tüpündeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) %50'si sıvı sabundan ve %50'si sudan oluşan bir sabun çözeltisi ile kontrol edin. Bir kaçak spreyi de kullanabilirsiniz. (Res. 2B)
3. Tatbik edilen sabun köpüğünde baloncuk oluşması sızıntı olduğu anlamına gelir. LPG tüpünü kapatın ve ortamı iyice havalandırın.
4. ÖNEMLİ: Barbekü ancak tüm sızıntı noktaları giderildikten sonra kullanılabilir.
5. Mümkünse bağlantıları sıkarak sızıntı noktalarını giderin ya da arızalı parçaları değiştirin.
6. 1 ve 2 nolu adımları tekrarlayın.
7. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa tüpünüzün gaz vanasını kapatın regülatörünüzü tüpten ayırıp Aygaz İletişim Hattını 444 4 999'u arayın.

BİLGİ: LPG tüpünün her değişim işleminden sonra ya da barbekü sezonu başlangıcında SIZDIRMAZLIK KONTROLÜNÜ gerçekleştirin.

KUMANDA PANELİ ÜZERİNDEKİ SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Isı kademeleri ve ateşleme



- : Kapalı konumu
- 🔥 : Düşük güç
- 🔥🔥 : Orta güç
- 🔥🔥🔥 : Yüksek güç
- 🔥🔥🔥🔥 : Ateşleme
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Ateşleyici

EASY FLIP hunisinin konumlandırılması







EASY FLIP hunisinin doğrudan konumu





EASY FLIP hunisinin dolaylı konumu




BRÜLÖR SİSTEMİ

Halkalı brülörlü model (res. 1A)




Halkalı brülör    kademesinde en yüksek performansa ve  kademesinde en düşük performansa ulaşır.

İki halkalı brülörlü modeller (res. 1B)

Büyük halkalı brülör    kademesinde en yüksek performansa ve  kademesinde en düşük performansa ulaşır. Orta ila yüksek sıcaklık alanındaki kullanımlar için tasarlanmıştır.




Küçük halkalı brülör düşük sıcaklıklardaki pişirme için tasarlanmış olup sadece hafif ayarlanabilir.   ve  arasındaki fark görülemez. Küçük halkalı brülör yaklaşık 100° ila 120 °C'lik bir sıcaklığa ulaşır.

İLK KULLANIM ÖNCESİNDE




1. Gıda maddesi ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
2. Gaz ileten tüm parçaları SIZDIRMAZLIK KONTROLÜ bölümünde tanımlandığı gibi kontrol edin. LPG'li barbekünüz satıcı tarafından monte edilmiş bir şekilde teslim edilmişse de bu işlemi gerçekleştirin.
3. Barbeküyü yaklaşık 20-25 dakika boyunca    kademesinde yakın.

ATEŞLEME TALİMATI




1. Gaz hortumu, regülatör ve LPG tüpü arasındaki tüm bağlantıların sızdırmazlığından emin olun (SIZDIRMAZLIK KONTROLÜ bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin).
2. Barbekü kapağını açın. DİKKAT: Barbeküyü hiçbir zaman kapak kapalıyken yakmayın.
3. LPG tüpüne bağlı regülatörü açın.
 - 4 a. Halkalı brülörlü modeller:







Gaz ayar düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde    kademesine çevirin.


Siyah ateşleme düğmesine basın ve kıvılcım çıkana ve brülör yanana kadar ayarlama düğmesine basılı tutun. (Res. 1C)
 - 4 b. İki halkalı brülörlü ve ayrı ateşleme düğmeli modeller:

Büyük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde    kademesine çevirin.





Siyah ateşleme düğmesine basın ve kıvılcım çıkana ve brülör yanana kadar basılı tutun.

Ya da küçük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine (sol düğme) basın ve bunu saat yönü tersinde    kademesine çevirin. Siyah ateşleme düğmesine basın ve kıvılcım çıkana ve brülör yanana kadar basılı tutun. (Res. 1D)
 - 4 c. Ayrı ateşleme düğmesi olmayan iki halkalı brülörlü modeller:

Büyük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde    kademesine çevirin. Kıvılcım çıkana ve brülör yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun. (Res. 1E) Ya da küçük halkalı brülörün gaz ayarlama düğmesine (sol düğme) basın ve saat yönü tersinde    kademesine çevirin. Kıvılcım çıkana ve brülör yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.

Gaz 3 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın. Yanmayan gazın tahliyesi için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. noktayı tekrarlayın.
4. Barbeküyü 3 deneme sonrasında işleme almak mümkün değilse sebeplerini arayın (HATA GİDERME bölümünde tanımlandığı gibi).

ATEŞLEME TALİMATI

1. Gaz hortumu, regülatör ve LPG tüpü arasındaki tüm bağlantıların sıkı olduğundan emin olun. (SIZDIRMAZLIK KONTROLÜ bölümünde tanımlandığı gibi hareket edin). BİLGİ: MINICHEF 420 G ürünlerinde yan raflar tüm barbekü işlemi boyunca açık olmalıdır.
2. Barbekü kapağını açın. DİKKAT: Barbeküyü hiçbir zaman kapak kapalıyken yakmayın.
3. LPG tüpüne bağlı olan regülatörü açın.
4. Gaz ayar düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde    kademesine çevirin. Brülör yanana kadar kırmızı ateşleme düğmesine birkaç defa basın. (Res. 1F)
5. Brülör 3 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayar düğmesini  konumuna alın. Yanmayan gazın tahliyesi için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 4. maddeyi tekrarlayın.
6. Barbeküyü 3 deneme sonrasında çalıştırmak mümkün olmuyorsa sebeplerini araştırın (HATA GİDERME bölümünde tanımlandığı gibi).

EASY FLIP HUNİ SİSTEMİ BİR BARBEKÜDEN İKİ BARBEKÜ ORTAYA ÇIKARIR



OUTDOORCHEF LPG'li barbekünün ana parçası EASY FLIP hunidir ve OUTDOORCHEF mühendislerinin inovatif yönünü ortaya çıkarır.

EASY FLIP huni size ısı dağılımını saniyeler içerisinde doğrudan ve dolaylı olarak değiştirmeyi sağlar. Aynı zamanda akıllı koruma levhası olarak zararlı yağ alevi yangınlarını ve istenmeyen koku gelişimini önler.

Doğrudan dolaylı barbeküye, pişirmeye ve kızartmaya geçiş yapmak için tek bir el müdahalesi yeterlidir: EASY FLIP hunisini çevirmeniz yeterli.

ÖNEMLİ: CİHAZ SICAK DURUMDAYKEN KESİNLİKLE HUNİ DEĞİŞİMİ YAPMAYINIZ

DOĞRUDAN ISI



DOLAYLI ISI



Doğrudan pişirme sırasında



Dolaylı , pişirme ve kızartma sırasında



Izgarada toplanan yüksek sıcaklık ile çalışır.

Örneğin biftek gibi ürünlerin pişirilmesi için idealdir.

Isı kapalı barbekü küresinde eşit olarak dağılır.

Örneğin sebzenin buğuda pişirilmesi ya da bir kızartmanın hafif pişirilmesi için idealdir.

LPG'li BARBEKÜ İÇİN KULLANMA KILAVUZU

1. EASY FLIP huniyi istenilen konuma alın.
2. DİKKAT: Barbekü sırasında huni konumunu sadece ısıya dayanıklı eldivenlerle değiştirin.
3. BİLGİ: 🔥🔥🔥 kademesinde doğrudan pişirme esnasında kapağı açık bırakın. Sadece 🔥 – 🔥🔥 kademesinde doğrudan pişirme kapak kapalıyken çalışılabilir.
4. Gerekirse ilgili aksesuarı seçin.
5. Barbeküyü yaklaşık. 10-15 dakika boyunca kapak kapalı bir şekilde 🔥🔥🔥 kademesinde ısıtın.
6. Izgarası yapılacak ürünü barbekü ızgarasına koyup sıcaklığı istediğiniz gibi kademeli bir şekilde 🔥- arasında ayarlayın.
7. Barbekü işlemi sonrasında gaz ayarlama düğmesini daima ○ konumuna alın. Daha sonra gaz beslemesini LPG tüpündeki regülatörden kesin. LPG'li tüpler boşken de regülatörden kapatılmalıdır.
8. DİKKAT: Yağ toplama kabında toplanan sıcak yağ yanıklara neden olabilir. Yağ toplama kabını çıkarmadan önce yağın tamamen soğumasını bekleyin.
9. Barbeküyü pişirme sonrasında kaydırmadan, hareket ettirmeden veya temizlemeden önce barbekünün tamamen soğumasını bekleyin.

İPUÇLARI VE PÜF NOKTALARI

Dolaylı pişirme ile



Daha büyük et parçaları (ör. fileto, antrikot, favoriler veya bütün tavuk): EASY FLIP hunisi sayesinde et parçaları barbekü sırasında artık çevrilmek zorunda değil. Gaz brülörünün ısıyı barbekü küresinin iç kısımlarında yukarı doğru çıkar ve eşit olarak dağılır. Izgara yapılacak ürünleri önceden ısıtılmış barbekü ızgarasının üzerine koyup kapağı kapatın. Her bir et parçası arasında biraz mesafe bırakın. Kapağın kapatılmasıyla barbekü ürünü her kısımdan eşit olarak kızarır ve sulu kalır.

Daha büyük parçalarda işi şansa bırakmamak ve kusursuz sonuçlar için, OUTDOORCHEF GOURMET CHECK- ana sıcaklık ölçüm cihazını kullanmanızı tavsiye ediyoruz.

Doğrudan pişirme ile






Biftek, pizola ve sosis gibi daha küçük et parçaları önceden ısıtılmış barbekü ızgarası üzerinde ortalı olarak konumlandırılır ve kapak açıkken kısa bir süre kızartılır. Daha sonra ızgara yapılacak ürünleri dışa doğru koyun, ısıyı 🔥 olarak azaltıp kapak kapalıyken kızartma işlemini sonlandırın.


Kısa süreli kızartmalarda iyi bir sonuç elde etmek için OUTDOORCHEF dökme demir plakayı tavsiye ediyoruz. OUTDOORCHEF ürününüz, doğru aksesuar kullanılması durumunda en iyi sonucu verir.

Barbekünüz için tüm aksesuar parçalarını www.keyiflibahce.com adresinden temin edebilirsiniz.

İLAVE YÜZEY ÜZERİNDE BARBEKÜ

Barbekünüzü tam ısıda  yaklaşık 10 dakika ısıtın. Barbekü ürününü ızgaraya koyup sıcaklığı istediğiniz gibi ayarlayın -.


BARBEKÜ SONRASINDA

1. Her brülörün gaz ayar düğmesini  olarak ayarlayın.
2. LPG tüplerini regülatörden kapatın.
3. Barbeküyü soğutup temizleyin.
4. Barbeküyü koruma kılıfı ile örtün.

TEMİZLİK

Çoğu yağ ya buharlaştığından ya da toplama kabına iletiildiğinden barbekü için ufak bir temizlik işlemi gereklidir.

Daha güçlü kirlerde barbekü yaklaşık 10 dakika tam güç ile ısıtın. Huni ve ızgara temizliği için piring kılıklı bir barbekü fırçası kullanın (çelik kıl olmaz). Daha detaylı bir temizlik için OUTDOORCHEF BARBEKÜ TEMİZLEYİCİYİ kullanın. Tüm kalıntıları gidermek için isteğe göre naylondan oluşan bir tava süngeri ve sabunlu su kullanabilirsiniz.

ÖNEMLİ: Barbeküyü her temizlik işlemi sonrasında  kademesinde kurutun (söndürün).

OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER KULLANIMI

ÖNEMLİ: Barbekü kullanımı esnasında OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER kullanılmamalıdır.

Ellerinizin zarar görmemesi için eldiven ve mümkünse gözlük kullanın. Barbeküye ya da aksesuarlara hafif sıcak durumdayken püskürtün ve 15-30 dakika etki etmesini bekleyin. Kirli yüzeylere tekrar püskürtün, tamamen su ile durulayıp kurutun. **DIKKAT:** OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER toz kaplamalı yüzeylerde kullanılmamalıdır.

OUTDOORCHEF CHEF CLEANER KULLANIMI

ÖNEMLİ: Barbekü kullanımı esnasında OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER kullanılmamalıdır.

Koruma amaçlı eldiven ve gözlük kullanın. Barbeküye ya da aksesuara hafif sıcak durumdayken püskürtün ve köpük dağılana kadar 10 dakika etki etmesini bekleyin.

Gerekirse uygun bir ızgara fırçası veya bir naylon sünger ile tekrar temizleyin. Ardından tamamen su ile durulayıp kurutun.

DIKKAT: Ahşap, plastik, toz kaplı ve boyalı yüzeyler için uygun değildir.

BAKIM

Barbekünüzü düzenli bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler ve diğer böcekler tıkanmalara neden olabilir.
- Barbekü tekerlekleri pürüzlü bir alanda itilerek kullanılmışsa, tüm civataların sıkı olup olmadığını kontrol edilmelidir.
- Barbeküyü uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde SIZDIRMAZLIK KONTROLÜNÜ gerçekleştirmelisiniz. Herhangi bir şüphemiz varsa lütfen AYGAZ İLETİŞİM HATTI 444 4 999' ı arayınız.
- Korozyon hasarlarını önlemek için uzun bir depolama öncesinde tüm metal parçaları yağlayın.
- Uzun bir depolama sonrasında ve barbekü sezonunda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu GÜVENLİK BİLGİLERİ bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Tüm ahşap yapı parçalarını yılda bir defa bir ahşap yağı ile işleyin çatlak oluşmalarını önler.
- Barbekünüzü tamamen soğuduktan sonra uygun bir koruyucu kılıf ile çevre etkilerine karşı koruyun.
- Nem oluşmasını önlemek için kılıfı yağmur sonrasında çıkarın. Koruyucu kılıfları www.keviflibahce.com adresinden temin edebilirsiniz.

HATA GİDERME

Brülör yanmıyor

- LPG tüplerinin gaz beslemesinin açık olup olmadığını regülatörden kontrol edin.
- LPG tüpünde yeterli gaz olduğundan emin olun.
- Ateşleme düğmesine basarak bujiden brülöre kıvılcım sıçrayıp sıçramadığını kontrol edin.
- Kıvılcım yok:
- Bataryanın doğru yerleştirildiğinden emin olun (elektrikli ateşlemeli barbekülerde).
- Brülör ve buji arasında mesafe sadece 5-8 mm olmalıdır.
- Elektrikli ateşlemedeki kablonun ve bujinin takılı olup olmadığını ve sıkı oturup oturmadığını kontrol edin.
- Elektrikli ateşlemeye yeni bir batarya (tip AAA, LR03, 1,5 Volt) yerleştirin (elektrikli ateşlemeli barbekülerde).

Barbeküyü yukarıda belirtilen tedbirler aracılığıyla işleme alamıyorsanız satış noktası ile iletişime geçin.

GARANTİ BELGESİ

Ürün kaynaklı problemler için 2 yıl süreyle garanti edilmiştir.

İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı : Aygaz A.Ş.
Merkez Adresi : Büyükdere Cad. No: 145/1 Aygaz Han Zincirlikuyu
İstanbul
Telefon : 0212 354 15 15
Fax : 0212 288 29 63

ÜRETİCİ FİRMA

Ünvanı ve Adresi : Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Posta kodu |
8050 Zürich-İsviçre

AYGAZ *HİZMET HATTI*

444 4 999

E mail: aygazhizmethatti@aygaz.com.tr

TEKNİK BİLGİLER

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gaz	LPG 30 mbar
Güç	
- Küçük brülör	1,20 kW
- Büyük brülör	1,20 kW
Gaz tüketimi	702 g/s
Memeler (30 mbar)	
- Küçük brülör memesi	0,55 mm/işaret: BF
- Büyük brülör memesi	1,47 mm/işaret: BT
Gaz basıncı	30 mbar.

Kategoriler
I³B/P (30 mbar)

Elektrikli ateşleme

Elektrikli ateşleme işletimi için bir bataryaya ihtiyacınız var (tip AAA, LR03, 1,5 Volt).

Sıcaklık göstergesi için bilgi

Termometrenin gösterge sapması +/- %10 olabilir.

LEON 570 G

CE	0063
Gaz	LPG 30 mbar
Güç	8,50 kW
Gaz tüketimi	612 g/s
Meme (30 mbar)	1,47 mm/işaret: BT
Gaz basıncı	30 mbar.

Web sayfası

OUTDOORCHEF ürünleri ile ilgili diğer bilgileri, ipuçlarını ve püf noktalarını, reçeteleri ve bilinmeye değer her şeyi OUTDOORCHEF.COM adresi altında bulabilirsiniz.

AMBRI 480 G

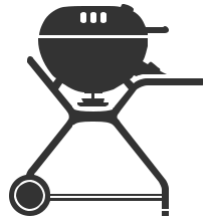
CE	0063
Gaz	LPG 30 mbar
Güç	5,40 kW
Gaz tüketimi	389 g/s
Meme (30 mbar)	1,15 mm / işaret: BN
Gaz basıncı	30 mbar

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G / COMPACTCHEF 480 G

CE	0063
Gaz	LPG 30 mbar
Güç	5,60 kW
Gaz tüketimi	397 g/s
Meme (30 mbar)	1,15 mm / işaret: BN
Gaz basıncı	30 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G

CE	0063
Gaz	LPG 30 mbar
Güç	4,30 kW
Gaz tüketimi	315 g/s
Meme (30 mbar)	1,02 mm / işaret: BL
Gaz basıncı	30 mbar



www.keyiflibahce.com