

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Καταγράψτε καταρχήν τον αριθμό σειράς της σφαιρικής ψησταριάς κάρβουνου, τον οποίο θα βρείτε στο οπισθόφυλλο αυτών των οδηγιών χρήσης. Θα βρείτε τον αριθμό επίσης στον σκελετό της ψησταριάς και στη συσκευασία. Ο αριθμός σειράς είναι απαραίτητος για την απρόσκοπτη παροχή διευκρινίσεων, την παραγγελία ανταλλακτικών και για κάθε είδους αξίωση εγγύησης.



Ο αριθμός τεμαχίου και η επωνυμία της σφαιρικής ψησταριάς κάρβουνου βρίσκονται στην κάρτα καλωσορίσματος **Welcome Card**, την οποία θα βρείτε στον φάκελο των εγγράφων της.

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

Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση.

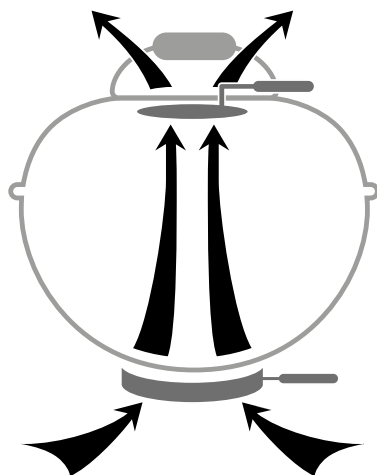
ΠΡΟΣΟΧΗ: Η σφαιρική ψησταριά κάρβουνου της OUTDOORCHEF δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται ως εστία μαγειρικής.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ





Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών ασφαλείας και των μέτρων προφύλαξης μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς. Γι' αυτό, πριν ξεκινήσετε τη λειτουργία της ψησταριάς σας, διαβάστε σχολαστικά όλες τις συμβουλές που συμπεριλαμβάνονται στις παρούσες οδηγίες.

- «Μην τη χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους!»
- «ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιήσετε οινόπνευμα ή πετρέλαιο για να ανάψετε ή να τροφοδοτήσετε τη φωτιά. Χρησιμοποιήστε μόνο προσανάμματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3.»
- «ΠΡΟΣΟΧΗ! Κρατήστε μακριά τα παιδιά και τα κατοικίδια.»
- «ΠΡΟΣΟΧΗ! Η ψησταριά θα αναπτύξει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Μην τη μετακινείτε κατά τη διάρκεια της χρήσης.»
- Ποτέ μην αφήνετε την ψησταριά χωρίς επίβλεψη.
- Πριν ξεκινήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο προσανάμματα του εμπορίου και να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες στη συσκευασία τους.
- Ποτέ μην ρίχνετε υγρό προσάναμμα ή κάρβουνα βρεγμένα με υγρό προσάναμμα πάνω σε καυτά ή ζεστά κάρβουνα.
- Να τηρείτε απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 1,5 μ. από εύφλεκτα υλικά.
- Μην σπρώχνετε συσκευές που είναι εξοπλισμένες με τροχούς πάνω σε ανώμαλα εδάφη ή σκαλοπάτια.
- Αφαιρέστε τη στάχτη μόνο αφού κρυώσει εντελώς.
- Κατά το ψήσιμο και κατά τη ρύθμιση των ανοιγμάτων αερισμού να φοράτε πάντα γάντια ψήστη.
- Να φοράτε κατάλληλα ρούχα. Τα μεγάλα και χαλαρά μανίκια αρπάζουν εύκολα φωτιά.
- Η OUTDOORCHEF συνιστά πριν από τη χρήση της συσκευής να την ανάψετε και να αφήσετε τα κάρβουνα να κάψουν τουλάχιστον για 30 λεπτά μέχρι να πυρώσουν.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΑΝΑΨΕΤΕ ΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

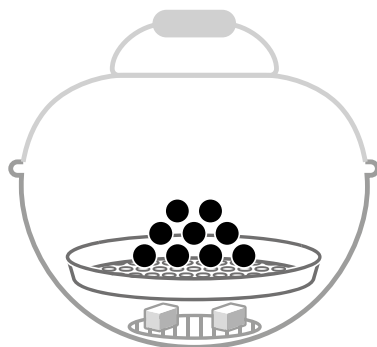
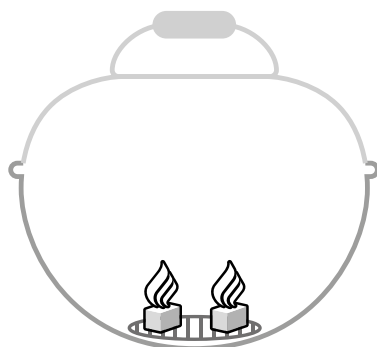


- Τοποθετήστε τη σφαιρική ψησταριά κάρβουνου **OUTDOORCHEF** πάνω σε ομοιόμορφο και σταθερό έδαφος.
- Πριν ανάψετε τα κάρβουνα, προσέξτε να έχει τοποθετηθεί σωστά το συρτάρι της στάχτης και να είναι ανοιχτές όλες οι σχισμές αερισμού.
Η θέση των κάτω ανοιγμάτων αερισμού διακρίνεται εύκολα χάρη στην ένδειξη που βρίσκεται στο συρτάρι της στάχτης.
- Η θερμοότητα ρυθμίζεται χωρίς προβλήματα, ανοίγοντας και κλείνοντας τα ανοίγματα αερισμού: Ανοίγοντάς τα αυξάνετε τη θερμοκρασία και κλείνοντάς τα την μειώνετε.
- Η **OUTDOORCHEF** συνιστά: Για το άναμμα της ψησταριάς να χρησιμοποιείτε χαρτί και τους συνηθισμένους κύβους προσανάμματος του εμπορίου, χωρίς να χρησιμοποιείτε υγρά.
- Για να επιτύχετε υψηλή και σταθερή θερμοότητα, συνιστούμε τη χρήση κάρβουνου ή μπρικέτας υψηλής ποιότητας από την **OUTDOORCHEF**. Να τα αποθηκεύετε σε ξηρό μέρος.
- Για την ψησταριά κάρβουνου **OUTDOORCHEF** να χρησιμοποιείτε τις παρακάτω ποσότητες αρχικού γεμίσματος:

 480	1.000 γραμμάρια	
 570	1.500 γραμμάρια	

Κατάλληλα ξυλοκάρβουνα ή μπρικέτες θα βρείτε στον προμηθευτή της **OUTDOORCHEF**.

Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΑΝΑΜΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΑΨΕΤΕ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ



1. Πριν από το άναμμα, αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα (σχάρα ψησίματος, χωνί, τάσι χυμών, τάσι κάρβουνου) της ψησταριάς, για να υπάρχει αρκετός αέρας και να εξασφαλίζεται η βέλτιστη απόδοση στην καύση.
2. Τοποθετήστε τη μικρή σχάρα προσανάμματος, καλύψτε την με κύβους προσανάμματος του εμπορίου και ανάψτε τους. Μη χρησιμοποιήσετε όμως εύφλεκτα υγρά όπως βενζίνη, οινόπνευμα ή άλλα ανάλογα υγρά προσανάμματα. Ποτέ μην ρίχνετε υγρό προσάναμμα ή κάρβουνα βρεγμένα με υγρό προσάναμμα πάνω σε καυτά ή ζεστά κάρβουνα.
3. Τοποθετήστε τώρα το τάσι κάρβουνου και σκεπάστε το με κάρβουνα/μπρικέτες (δείτε τις ποσότητες αρχικού γεμίσματος στο κεφάλαιο **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΑΝΑΨΕΤΕ ΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ**). Προσέξτε να μην ακουμπούν οι μπρικέτες στη σφαίρα.
4. Αφήστε τα κάρβουνα να κάψουν επί περίπου 30–45 λεπτά με ανοιχτό το καπάκι, μέχρι να πυρώσουν ομοιόμορφα και να περιβάλλονται από ένα λευκό στρώμα. Τότε μπορείτε να αρχίσετε το ψήσιμο.
5. «**Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε μόνο αφού τα κάρβουνα σκεπαστούν από ένα στρώμα στάχτης.**»

ΔΥΟ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΣΕ ΜΙΑ: ΧΑΡΗ ΣΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΧΩΝΙΟΥ EASY SLIDE

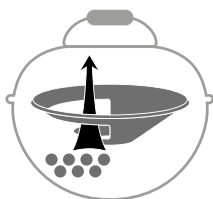


Το κόλπο με το κάρβουνο: Γεμίζετε μόνο από τη μία πλευρά. Έτσι μπορείτε να εργάζεστε στην ίδια ψησταριά με διαφορετικές ζώνες θερμοκρασίας.

Χάρη στο σύστημα χωνιού EASY SLIDE είναι εύκολο, με μια κίνηση του χεριού, να μεταφέρετε ό,τι ψήνετε από την άμεση στην έμμεση θερμότητα. Με το άνοιγμα μιας βαλβίδας στο καπάκι και μιας άλλης στην κάτω πλευρά μπορείτε να ρυθμίζετε τη θερμότητα με τον βέλτιστο τρόπο.

Η αναδιπλούμενη σχάρα ψησίματος επιτρέπει τη συμπλήρωση με κάρβουνο ακόμη και κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

ΑΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ



Για ψήσιμο στη σχάρα και μαγείρεμα – με άμεση θέρμανση:



Τοποθετήστε το χωνί EASY SLIDE έτσι ώστε το άνοιγμα να βρίσκεται πάνω από τα κάρβουνα. Απλώστε ό,τι θέλετε να ψήσετε ακριβώς πάνω από το άνοιγμα.

ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ



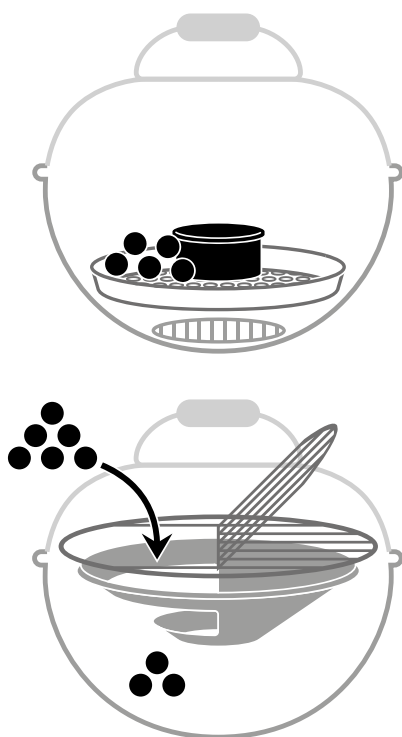
Για ψήσιμο στη σχάρα, μαγείρεμα και ψήσιμο — με έμμεση θέρμανση



Περιστρέψτε το άνοιγμα του χωνιού EASY SLIDE για να το απομακρύνετε από τα κάρβουνα και κλείστε το καπάκι.

Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ολόκληρη την επιφάνεια του ψησίματος για ψήσιμο με έμμεση θέρμανση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ



1. Απλώστε τώρα τα κάρβουνα έτσι ώστε να είναι σκεπασμένο μόνο το μισό τάσι και να μπορείτε να τοποθετήσετε στο κέντρο το τάσι χυμών. Το υπόλοιπο μισό τάσι πρέπει να μείνει κενό έτσι ώστε κατά τη διάρκεια του ψησίματος:
 - α. να εξασφαλίζεται η βέλτιστη μεταφορά του αέρα για να επιτυγχάνεται η μέγιστη ανάπτυξη θερμότητας και
 - β. να μπορείτε να επιλέξετε απλά και γρήγορα με περιστροφή της σχάρας μεταξύ άμεσης και έμμεσης θερμότητας (δείτε το **ΔΥΟ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΣΕ ΜΙΑ: ΧΑΡΗ ΣΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΧΩΝΙΟΥ EASY SLIDE**)
2. Τοποθετήστε τώρα το τάσι χυμών στο μέσο της σχάρας κάρβουνου και γεμίστε το με το υγρό που προτιμάτε.
3. Μετά τοποθετήστε το χωνί και τη σχάρα ψησίματος. Προσέξτε ώστε το αναδιπλούμενο τμήμα της σχάρας να βρίσκεται πάνω από το άνοιγμα του χωνιού, για να μπορούν να μπου χωρίς πρόβλημα στις αντίστοιχες τρύπες του χωνιού οι δύο προεξοχές του κάτω μέρους της σχάρας.
4. Περιστρέψτε το άνοιγμα του χωνιού έτσι ώστε να βρίσκεται πάνω από τα κάρβουνα που καίνε. Έτσι επιτυγχάνετε τη βέλτιστη κυκλοφορία του αέρα. Τότε μπορείτε να αρχίσετε το ψήσιμο.
5. Να παρατηρείτε συνέχεια την εξέλιξη της θερμοκρασίας στην ψησταριά πριν προσθέσετε κι άλλα κάρβουνα. Χρειάζεται προσοχή στις προστιθέμενες ποσότητες, ώστε να μπορείτε να κρατάτε υπό έλεγχο την άνοδο της θερμοκρασίας. Για να προστατεύετε την ψησταριά αλλά και τα τρόφιμα, η θερμοκρασία δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 300 °C. Σε υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να παραμορφωθούν μέρη της ψησταριάς.
6. Η αναδιπλούμενη σχάρα ψησίματος διευκολύνει το γέμισμα του κάρβουνου κατά το ψήσιμο. Περιστρέψτε τη σχάρα ψησίματος έτσι ώστε το αναδιπλούμενο τμήμα να βρίσκεται πάνω από το άνοιγμα του χωνιού. Προσθέστε τις μπρικέτες και περιμένετε περίπου 5–10 λεπτά μέχρι να πυρώσουν εντελώς.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ

Με έμμεση θέρμανση

- Μεγάλα κομμάτια κρέας ή ολόκληρα κοτόπουλα: Χάρη στο χωνί EASY SLIDE δεν χρειάζεται να γυρίζετε τα μεγάλα κομμάτια κρέας κατά το ψήσιμό τους. Η θερμότητα των πυρωμένων κάρβουνων ανεβαίνει στα εσωτερικά τοιχώματα της σφαιρικής ψησταριάς και κατανέμεται ομοιόμορφα σε ολόκληρη τη σφαίρα.
- Τοποθετήστε ότι θέλετε να ψήσετε πάνω στην προθερμασμένη σχάρα ψησίματος, πάνω από το κλειστό τμήμα του χωνιού EASY SLIDE και κλείστε το καπάκι. Να αφήνετε πάντα λίγη απόσταση μεταξύ των ξεχωριστών κομματιών κρέατος.
- Με το κλείσιμο του καπακιού, τα κρέατα που ψήνετε παίρνουν ομοιόμορφο χρώμα από όλες τις πλευρές και το ψητό κρατάει τους χυμούς του.
- Για να μην αφήνετε τίποτα στην τύχη όταν έχετε μεγάλα κομμάτια κρέας, συνιστούμε το OUTDOORCHEF GOURMET CHECK – το θερμόμετρο για το εσωτερικό του κρέατος.

Με άμεση θέρμανση

- Μικρά κομμάτια κρέας όπως μπριζόλες, παιδάκια και αλλαντικά: Τοποθετήστε τα κομμάτια για ψήσιμο στην προθερμασμένη σχάρα πάνω από το ανοιχτό EASY SLIDE και ψήστε τα για λίγο με ανοιχτό καπάκι. Περιστρέψτε το EASY SLIDE έτσι ώστε αυτά που ψήνετε να μην βρίσκονται πια πάνω από τα πυρωμένα κάρβουνα και ολοκληρώστε το ψήσιμο με κλειστό καπάκι.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα στα κρεατικά που δεν χρειάζονται πολύ ψήσιμο, συνιστούμε τη ΣΧΑΡΑ 2 ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ της OUTDOORCHEF.
- Μην ακουμπάτε το ζεστό καπάκι της ψησταριάς πάνω στο γρασίδι. Σε μοντέλα όπου το καπάκι δεν διπλώνει ή δεν υπάρχει σύστημα για τη συγκράτησή του, χρησιμοποιήστε τον γάντζο στο εσωτερικό του καπακιού για να το κρεμάσετε από την άκρη της κάτω τμήματος της σφαιρικής ψησταριάς.
- Φροντίστε να υπάρχει πάντα υγρό στο συρτάρι συλλογής των λιπών.
- **ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Για να προστατέψετε το κρέας και να μη στεγνώσει, μπορείτε να βάζετε στο τάσι χυμών νερό που θα εξατμίζεται κατά το ψήσιμο. Αντί για νερό μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε χυμούς φρούτων και αρωματικά ξύλα, π.χ. κληματσίδες ή ξύλο μηλιάς, που δίνουν εξαιρετική νοστιμιά.
- Η θέση των κάτω ανοιγμάτων αερισμού διακρίνεται εύκολα χάρη στην ένδειξη που βρίσκεται στο συρτάρι της στάχτης.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Αντίθετα, ο ούρτης αερισμού στο καπάκι πρέπει να παραμένει πάντοτε ανοιχτός κατά το ψήσιμο (βλ. και **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ**)
- Η OUTDOORCHEF συνιστά να κλείνετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Με την κυκλοφορία αέρα στο εσωτερικό της ψησταριάς μειώνεται ο χρόνος του ψησίματος έως και κατά το ένα τρίτο.
- Κατά το ψήσιμο και κατά τη ρύθμιση των ανοιγμάτων αερισμού να φοράτε πάντα γάντια ψήστη. Για να γυρίσετε τα κρεατικά, να χρησιμοποιείτε αντί για πιρούνι μια καλή και αρκετά μεγάλη λαβίδα κρεατικών, ώστε να μην πρέπει να τρυπάτε το κρέας και να το αφήνετε να διατηρεί τους χυμούς του.
- Με τα κατάλληλα εξαρτήματα, η ψησταριά OUTDOORCHEF θα σας προσφέρει ακόμη μεγαλύτερο κέφι. Για γκριλ, για μαγείρεμα και για ψήσιμο: Αφήστε ελεύθερη τη δημιουργικότητα και τη χαρά σας για πειραματισμούς.
- Όλα τα εξαρτήματα και τα σχετικά προϊόντα για την ψησταριά σας θα τα βρείτε στον ιστότοπο OUTDOORCHEF.COM

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αν θέλετε να «πνίξετε» και να σβήσετε τα κάρβουνα μετά το ψήσιμο, κλείστε το καπάκι και κλείστε όλα τα ανοίγματα αερισμού. Μην χρησιμοποιήσετε νερό.
- Πριν από το επόμενο ψήσιμο να αφαιρείτε πάντα όλα τα υπολείμματα στάχτης.
- Καθαρίστε τις διάφορες σχάρες με βούρτσα ψησίματος με τρίχες από μπρούντζο (όχι βούρτσες με ατσάλोटριχα). Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, ούτε επιθετικά καθαριστικά. Να πλένετε το συρτάρι συλλογής των λιπών με σαπουνάδα ή το καθαρίζετε με το καθαριστικό OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER.
- Για να απολαμβάνετε στο έπακρο την ψησταριά σας, σας συνιστούμε τα εξής:
Σκεπάστε την ψησταριά σας, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOORCHEF για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος.
Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟΥ OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη χρήση του καθαριστικού OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER, η ψησταριά δεν πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία. Χρησιμοποιήστε γάντια για την προστασία των χεριών σας και, αν είναι δυνατόν, φορέστε προστατευτικά γυαλιά. Ψεκάστε σχολαστικά την ψησταριά ή τα εξαρτήματα όσο είναι ακόμη λίγο ζεστά και αφήστε το καθαριστικό να δράσει για 15–30 λεπτά. Ψεκάστε ξανά όποιες επιφάνειες παραμένουν λερωμένες, ξεπλύνετε τις προσεκτικά με νερό και αφήστε τις να στεγνώσουν.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Δεν επιτρέπεται η χρήση του καθαριστικού OUTDOORCHEF σε επιφάνειες με ηλεκτροστατική βαφή.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

1. Εγγύηση και αναφορά σε λοιπά δικαιώματα του αγοραστή

Με την αγορά του προϊόντος OUTDOORCHEF από κάποιον εξουσιοδοτημένο έμπορο, λαμβάνετε ως ιδιώτης τελικός πελάτης (καταναλωτής) μια εγγύηση από τον κατασκευαστή DKB Household Switzerland AG («η DKB»).

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

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

2. Συμβαλλόμενοι και προϋποθέσεις για την εγγύηση

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

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

3. Πεδίο εφαρμογής

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

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

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

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

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

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

4. Εξαιρέσεις από την εγγύηση

Δεν παρέχεται εγγύηση για τις εξής περιπτώσεις:

- Συνήθης φθορά λόγω ορθής χρήσης και ειδικότερα σε εξαρτήματα εκτεθειμένα σε φθορά όπως η κολόνα, οι φλογοκαλύπτρες, ο καυστήρας, το θερμόμετρο, η ανάφλεξη και η μπαταρία, τα ηλεκτρόδια, το καλώδιο της ανάφλεξης, το λάστιχο υγραερίου, ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου, το θερμαντικό στοιχείο, ο ανακλαστήρας, το προστατευτικό φύλλο αλουμινίου, η σχάρα ψησίματος, η σχάρα για τα κάρβουνα και το τάσι για τα κάρβουνα, η σχάρα προσανάμματος και το συρτάρι συλλογής απανθρακωμένων και μη λιπών.
- Βλάβες στην επισφάλωση χρησιμοποιημένων συσκευών, εφόσον δεν μπορεί να αποδειχτεί ότι η αστοχία προϋπήρχε πριν από την πρώτη χρήση.
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας εσφαλμένης ή ακατάλληλης χρήσης και ειδικότερα λόγω μη τήρησης των οδηγιών χρήσης, των προφυλάξεων ασφαλείας και των οδηγιών για τη λειτουργία και τη συντήρηση (π.χ. χρήση συσκευών εξωτερικών χώρων σε εσωτερικούς χώρους, ζημιές από εσφαλμένη συναρμολόγηση, εσφαλμένος τρόπος καθαρισμού της επισμαλτωμένης επιφάνειας της κολόνας ή της σχάρας ψησίματος, αμέλεια ελέγχου της στεγανότητας όπως συνιστάται στις οδηγίες χρήσης, χρήση επιβλαβών χημικών ουσιών, σκόπιμα διαφορετική χρήση κ.ο.κ.).
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας παρεμβάσεων ή επισκευών που έγιναν από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την DKB.
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας καταστροφικών μετεωρολογικών φαινομένων (όπως π.χ. χαλάζι ή κεραυνός).
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας δόλιας ζημίας ή εξαιτίας σκόπιμης ζημίας ή ζημίας από αμέλεια που δεν οφείλεται στην DKB.
- Ζημιές και/ή βλάβες που προκλήθηκαν κατά τη μεταφορά προς τον αγοραστή, εφόσον η μεταφορά δεν έγινε με ευθύνη του παρόχου της εγγύησης.
- Ζημιές και/ή βλάβες λόγω ανωτέρας βίας.
- Ζημιές και/ή βλάβες εξαιτίας της φθοράς λόγω επαγγελματικής χρήσης για επιχειρηματικό σκοπό (π.χ. χρήση σε ξενοδοχεία ή σε χώρους εστίασης).

5. Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για περιπτώσεις εγγύησης, απευθυνθείτε αμέσως στην εταιρεία μας ή σε εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό μας (στοιχεία αντιπροσώπων θα βρείτε στη διεύθυνση www.outdoorchef.com) και δηλώστε μας τη διεύθυνσή σας, το προϊόν ή το εξάρτημα, την απόδειξη αγοράς, τον αριθμό σειράς και τον αριθμό τεμαχίου (θα τα βρείτε και τα δύο στην ετικέτα δεδομένων της συσκευής, βλ. και πρώτο μέρος των οδηγιών χρήσης). Περιγράψτε μας τη ζημιά, συμπεριλαμβάνοντας εφόσον μπορείτε και μια φωτογραφία. Για τον έλεγχο της εφαρμογής της εγγύησης παρακαλούμε να παραδώσετε τη συσκευή στην εταιρεία μας ή τον αντιπρόσωπό μας (εγγύηση προσκόμισης). Σε δικαιολογημένες περιπτώσεις εγγύησης θα αναλάβουμε και τα απαραίτητα έξοδα μεταφοράς και αποστολής, διαφορετικά σας θα σας επιστρέψουμε το προϊόν με δικά σας έξοδα.

Η κατατεθειμένη επωνυμία OUTDOORCHEF εκπροσωπείται από την επιχείρηση

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

* Πίνακας εξουσιοδοτημένων αντιπροσώπων υπάρχει στον ιστότοπό μας, στη διεύθυνση OUTDOORCHEF.COM

** Ο αριθμός σειράς (Seriennummer) και ο αριθμός τεμαχίου (Artikelnummer) βρίσκονται στην ετικέτα δεδομένων της ψησταριάς (σχετικά βλ. και πρώτο μέρος στις παρούσες **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**).