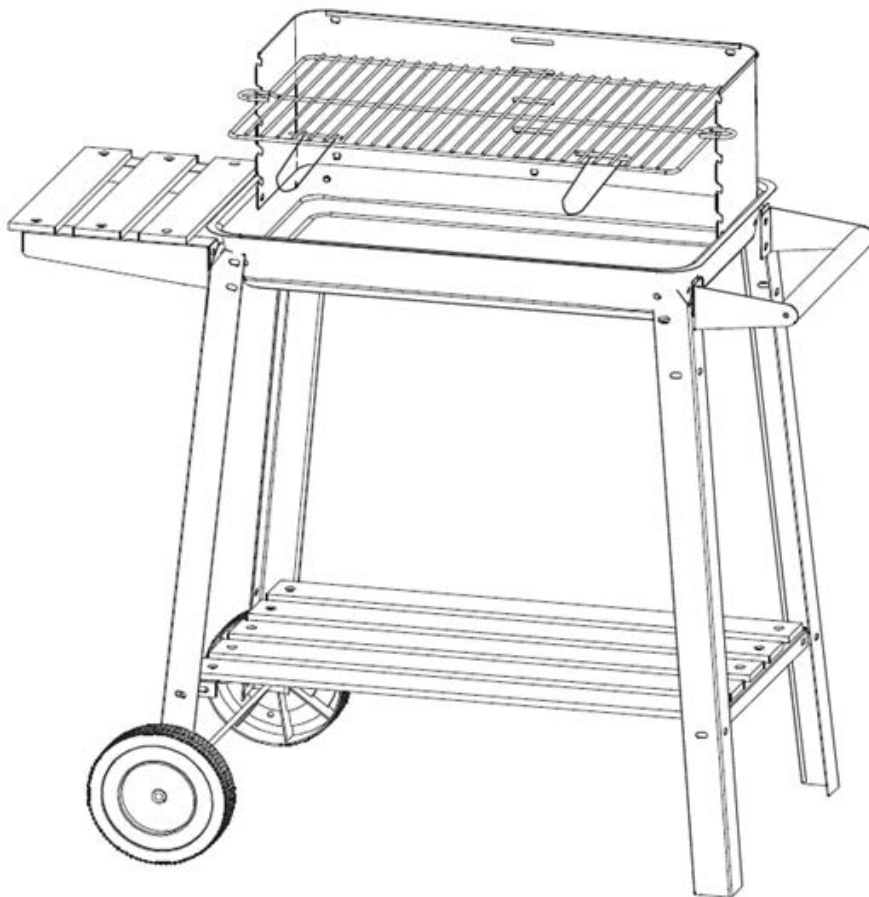


ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ



Οδηγίες συναρμολόγησης



5202650092687

Συγχαρητήρια!

Έχετε αγοράσει ένα προϊόν κατασκευασμένο από υλικά υψηλής ποιότητας. Παρακαλούμε ακολουθήστε τις οδηγίες συναρμολόγησης όπως παρουσιάζονται στην εικόνα που ακολουθεί, προκειμένου να το τοποθετήσετε με επιτυχία.

Περιεχόμενα

Πριν ξεκινήσετε.....	3
Ποια είναι η σημασία των συμβόλων που χρησιμοποιούνται;.....	3
Υποδείξεις ασφαλείας	3
Εξαρτήματα	4
Συναρμολόγηση	6
Καθαρισμός και συντήρηση	9
Αποθήκευση.....	9
Συμβουλές ψησίματος	9
Ασφάλεια των τροφίμων	10
Απόρριψη	10
Εγγύηση	11

Πριν ξεκινήσετε...

Η ψησταριά πρέπει να τοποθετείται πάντα σε σταθερό και οριζόντιο δάπεδο πριν από κάθε χρήση.

Συνιστώμενα καύσιμα: Ξυλοκάρβουνα.

Πριν την πρώτη χρήση η ψησταριά θα πρέπει να θερμανθεί και τα κάρβουνα να παραμείνουν αναμμένα (κόκκινα) για τουλάχιστον 30 λεπτά.

Ξεκινήστε το ψήσιμο μόλις τα κάρβουνα έχουν πυρώσει καλά και έχουν επικαλυφθεί με στάχτη.

Ποια είναι η σημασία των συμβόλων που χρησιμοποιούνται;

Οι σημειώσεις που υποδεικνύουν κίνδυνο και οι υπόλοιπες σημειώσεις προσδιορίζονται με σαφήνεια στο εγχειρίδιο οδηγιών. Χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα σύμβολα:



Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες πριν τη χρήση. Τηρείτε όλες τις οδηγίες ασφαλείας.

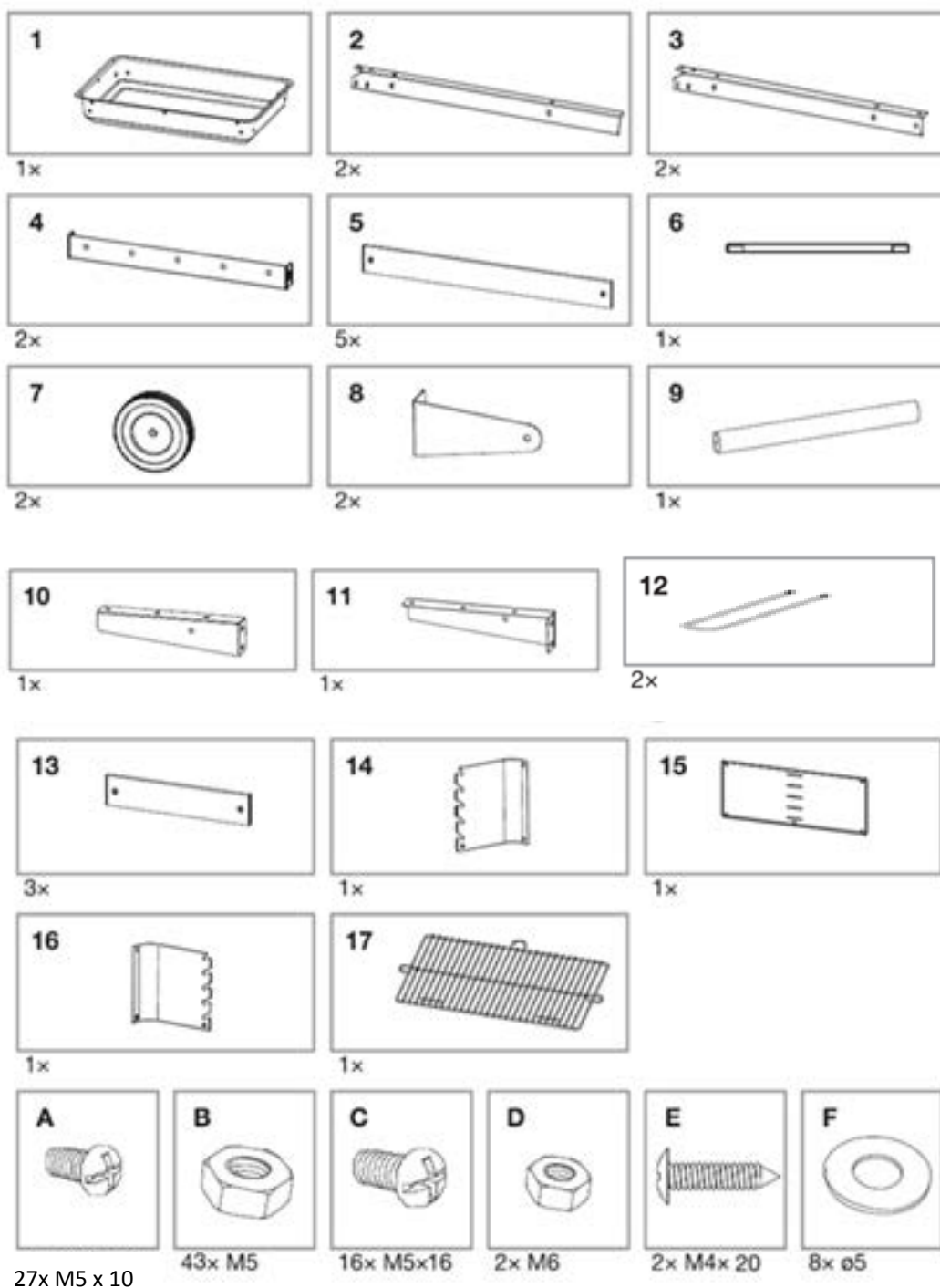
Υποδείξεις ασφαλείας

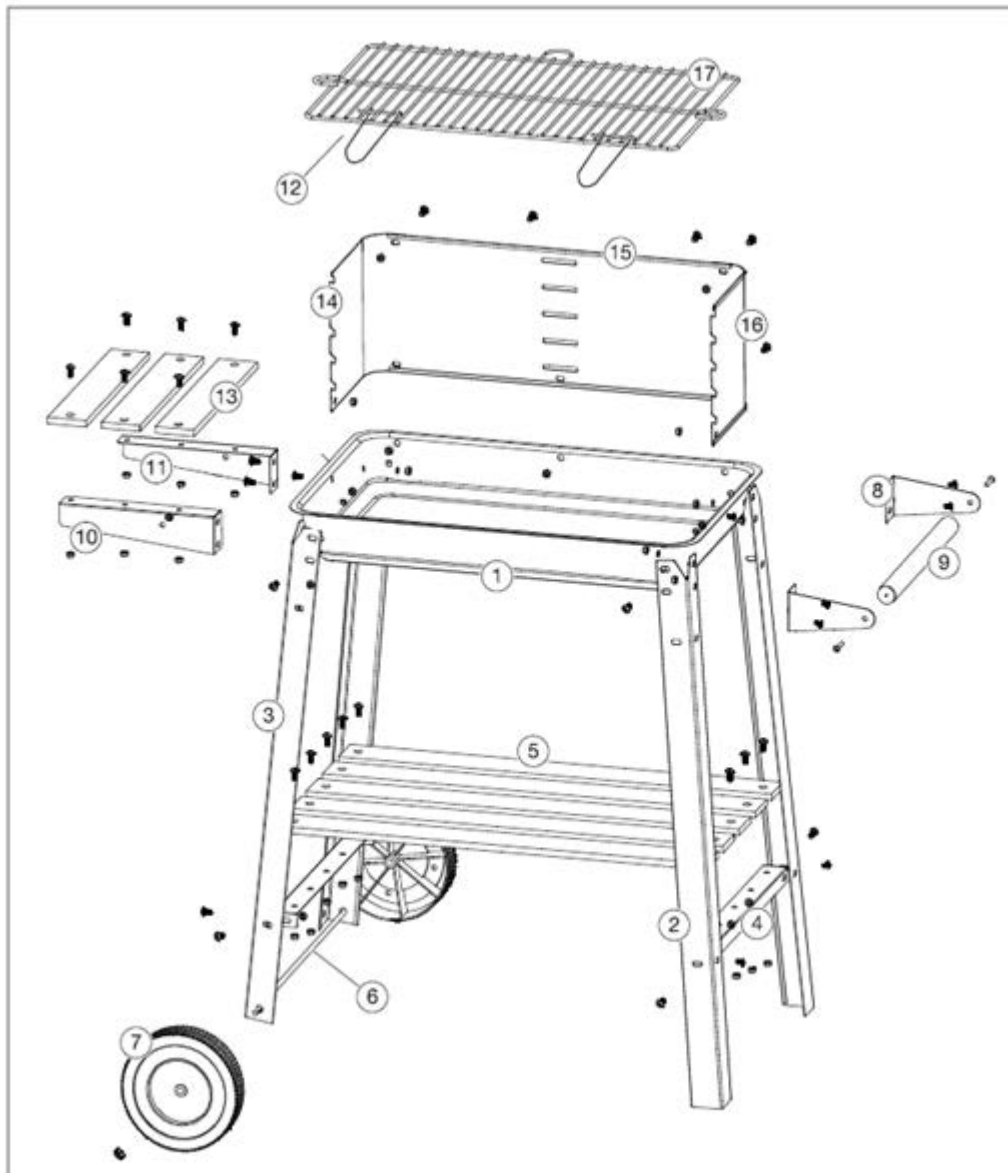
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν την πρώτη χρήση του προϊόντος. Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ! Η ψησταριά θα γίνει πολύ καυτή, μην την μεταφέρετε κατά τη λειτουργία της.
- Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε εσωτερικούς χώρους.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ! Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή πετρέλαιο για το άναμμα ή την αναζωπύρωση ! Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα που πληρούν τις προδιαγραφές του Ευρωπαϊκού προτύπου EN 1860-3!
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κρατείστε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από την ψησταριά.



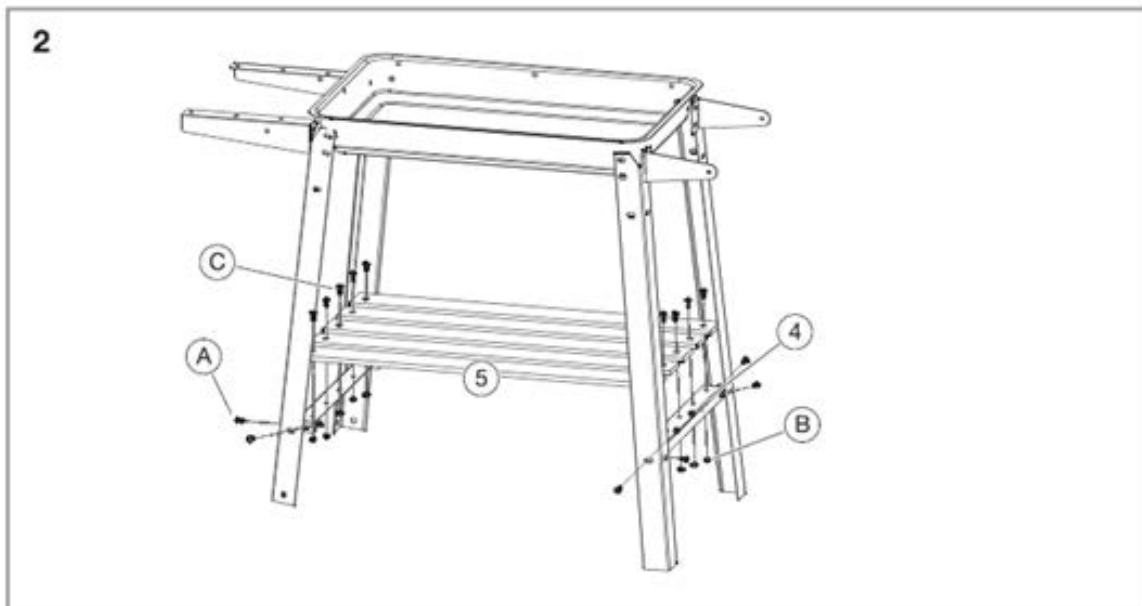
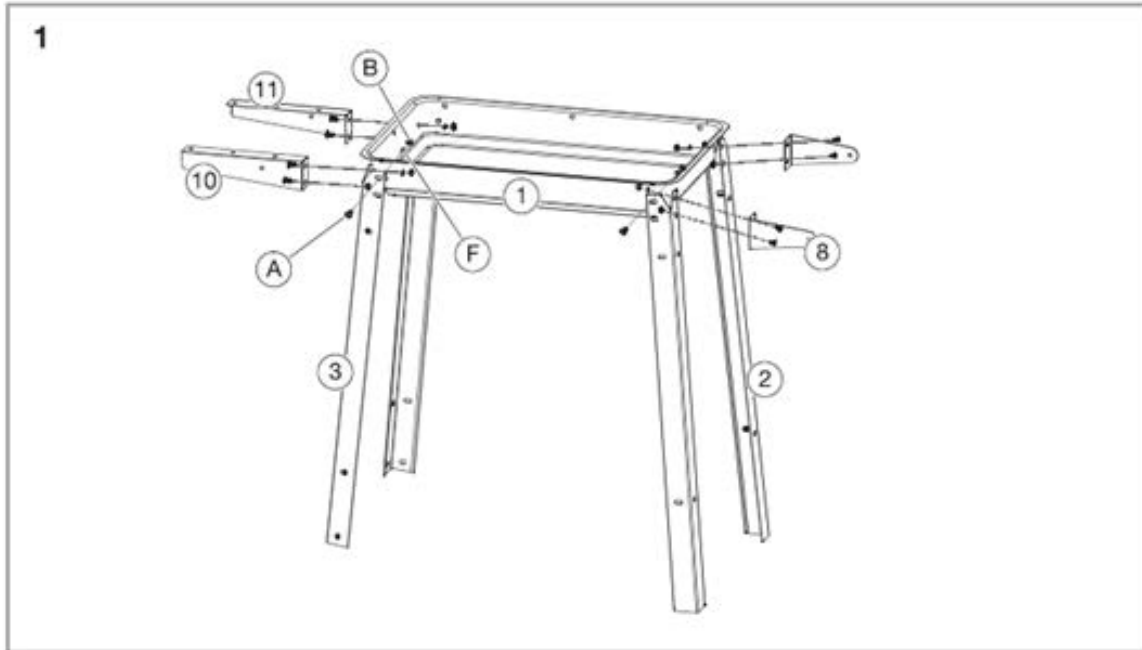
Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε κλειστούς ή/και κατοικήσιμους χώρους όπως π.χ. σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, σκάφη. Κίνδυνος θανάτου από δηλητηρίαση με μονοξείδιο του άνθρακα.

Εξαρτήματα

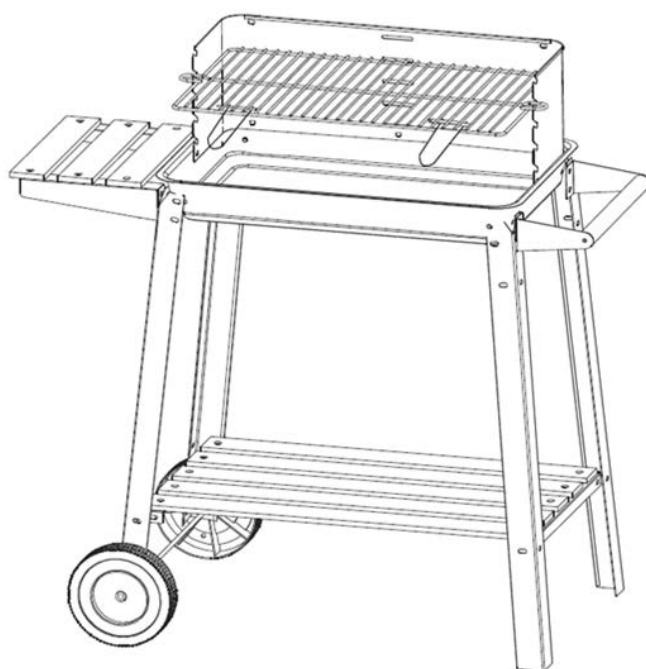




Συναρμολόγηση







Καθαρισμός και συντήρηση

- Να καθαρίζετε τακτικά την ψησταριά σας ενδιάμεσα στις χρήσεις και ειδικά έπειτα από παρατεταμένες περιόδους αποθήκευσης.
- Για την αποφυγή σκουριάς, σκουπίστε τα μέρη με επίστρωση χρωμίου με λάδι μαγειρέματος και στην συνέχεια, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα.
- Όπου βρίσκεται σκουριά η οποία δεν έρχεται σε επαφή με το φαγητό, πρέπει να αφαιρείται με αντισκωριακό προϊόν και να βάφεται με μπογιά ειδική για ψησταριές ή με μπογιά ανθεκτική στη θερμότητα.
- Εάν είναι απαραίτητο, μπορεί να χρησιμοποιηθεί καθαριστικό για επιφάνειες από χρώμιο στα χρωμιωμένα μέρη.
- Είναι πιθανόν να αναπτυχθεί μούχλα σε τυχόν υπολείμματα λίπους πάνω σε εξαρτήματα της ψησταριάς. Θα πρέπει να καθαριστεί από τις λείες επιφάνειες με ζεστό σαπουνόνερο.

Αποθήκευση

- Διασφαλίστε ότι η ψησταριά έχει κρυώσει εντελώς πριν την καλύψετε ή την αποθηκεύσετε.
- Αποθηκεύστε την ψησταριά σας σε δροσερό και στεγνό μέρος.
- Πρέπει να ελέγχετε τη ψησταριά σας σε τακτική βάση καθώς μπορεί να σχηματιστεί υγρασία και υδροποίηση υδρατμών που ενδεχομένως να προκαλέσει ζημιά στη ψησταριά. Σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί η ψησταριά, ίσως να χρειαστεί να τη στεγνώσετε.
- Μπορεί να δημιουργηθεί υγρασία υπό αυτές τις συνθήκες και η ψησταριά θα πρέπει να καθαριστεί και να αποκατασταθούν τυχόν ζημιές, εάν χρειάζεται.
- Οι σχάρες για ζέσταμα και ψησίματος πρέπει να επικαλύπτονται με μαγειρικό λάδι.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη ψησταριά έπειτα από παρατεταμένες περιόδους αποθήκευσης ακολουθήστε τις διαδικασίες καθαρισμού.

Συμβουλές ψησίματος

- Το ψήσιμο του κρέατος, ωμό, μέτριο ή καλοψημένο επηρεάζεται από το πάχος του κρέατος σε μεγάλο βαθμό.
- Ο χρόνος μαγειρέματος επηρεάζεται από το είδος του κρέατος, το μέγεθος και το σχήμα της τομής, τη θερμοκρασία του κρέατος πριν το μαγείρεμα, και τον βαθμό του επιθυμητού ψησίματος.
- Αποψύχετε το κρέας στο ψυγείο όλη τη νύχτα. Μην χρησιμοποιείτε φούρνο μικροκυμάτων, για να είναι το κρέας ζουμερό.
- Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα αντί λαβίδες ή ένα πιρούνι για να γυριστεί το κρέας, η σπάτουλα, δεν θα τρυπήσει στο κρέας και δεν βγαίνουν οι χυμοί.
- Να φοράτε προστατευτικά γάντια όταν χειρίζεστε ιδιαίτερα τα θερμά εξαρτήματα.

- Για να έχετε ζουμερότερα κρέατα, προσθέστε καρυκεύματα, αλάτι μετά το μαγείρεμα, γυρίστε το κρέας μόνο μία φορά (οι χυμοί χάνονται όταν το κρέας είναι γυρισμένο αρκετές φορές). Γυρίστε το κρέας όταν οι χυμοί αρχίζουν να βράζουν στην επιφάνεια.
- Κόψτε τυχόν περίσσιο λίπος από το κρέας πριν το ψήσιμο.

Ασφάλεια των τροφίμων

Πάντα ακολουθήστε τις παρακάτω συμβουλές για να απολαύσετε ένα ασφαλές και υγιές υπαίθριο ψήσιμο στη σχάρα.

- Πάντα να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και σαπούνι για να πλένετε τα χέρια σας, τις επιφάνειες και τα σκεύη μετά την επεξεργασία σε ωμό κρέας.
- Πάντα διαχωρίζετε τα ωμά κρέατα από τα έτοιμα για να αποφευχθεί η διασταυρούμενη μόλυνση.
- Πάντα να χρησιμοποιείτε καθαρά σκεύη για να χειριστείτε το φαγητό.
- Μαγειρεύουμε πάντα το κρέας καλά για να σκοτωθούν τα μικρόβια. Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για να επιθεωρήσει την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος, αν είναι απαραίτητο.
- Τοποθετήστε τα έτοιμα τρόφιμα και τα περισσεύματα αμέσως στο ψυγείο.
- Μην αφήνετε την ψησταριά αφύλακτη κατά το μαγείρεμα.

Απόρριψη ψησταριάς

Για την απόρριψη του προϊόντος σας, απευθυνθείτε πρώτα στην υπηρεσία καθαριότητας του δήμου που ανήκετε.

Απόρριψη της συσκευασίας



Η συσκευασία αποτελείται από χαρτόνι και πλαστικά με αντίστοιχη σήμανση, που μπορούν να ανακυκλωθούν.

Διαθέστε αυτά τα υλικά στα κατάλληλα σημεία ανακύκλωσης.

Εγγύηση

Για αυτό το προϊόν ισχύει εγγύηση με διάρκεια δύο έτη από την ημερομηνία αγοράς, εφόσον αυτό έχει αγοραστεί από κατάστημα Praktiker στην Ελλάδα.

Βλάβες που προέρχονται από ακατάλληλη μεταχείριση ή χειρισμό, λάθος τοποθέτηση ή φύλαξη, ακατάλληλη σύνδεση ή εγκατάσταση, από βία ή άλλες εξωτερικές επιδράσεις, καθώς και σε παρεμβάσεις του αγοραστή ή τρίτων οι οποίες δεν ήταν σύμφωνες με τις οδηγίες χρήσης που συνοδεύουν το προϊόν, δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Επίσης, δεν καλύπτεται η φυσιολογική φθορά λόγω χρήσης. Προτείνουμε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως, διότι περιέχουν σημαντικές υποδείξεις.

Για λόγους εξακρίβωσης της ημερομηνίας αγοράς, είναι απαραίτητο να κρατήσετε την απόδειξη αγοράς, που αποτελεί το μόνο αποδεικτικό στοιχείο της ημερομηνίας αγοράς.

Υποδείξεις :

1. Εάν το προϊόν δε λειτουργεί πλέον όπως πρέπει, ελέγξτε παρακαλούμε πρώτα εάν η αιτία είναι άλλοι λόγοι, όπως για παράδειγμα λάθος χειρισμός.
2. Σε περίπτωση που θέλετε να κάνετε χρήση της εγγύησης ή σε περίπτωση βλάβης παρακαλούμε απευθυνθείτε προσωπικά στο κατάστημα αγοράς.

Παρακαλούμε προσέξτε ότι θα επισυνάπτετε, θα έχετε διαθέσιμα, ή θα φέρετε μαζί σας σε κάθε περίπτωση τα ακόλουθα:

- Απόδειξη αγοράς
- Περιγραφή προϊόντος / Τύπος / Μάρκα
- Περιγραφή του εμφανιζόμενου προβλήματος με όσο το δυνατόν πιο ακριβή αναφορά του ελαττώματος.

Εκτός των δικαιωμάτων που παρέχονται με την παρούσα εγγύηση στον καταναλωτή, αυτός έχει σε κάθε περίπτωση και όλα τα δικαιώματα που απορρέουν από τις κείμενες διατάξεις και τους νόμους σχετικά με τη σύμβαση πώλησης.

Εισαγωγέας:

Praktiker Hellas S.A.

Πειραιώς 176-177 78

Ταύρος, Αθήνα

www.praktiker.gr

Praktiker Hellas S.A.
Πειραιώς 176 - 177 78
Ταύρος, Αθήνα
www.praktiker.gr