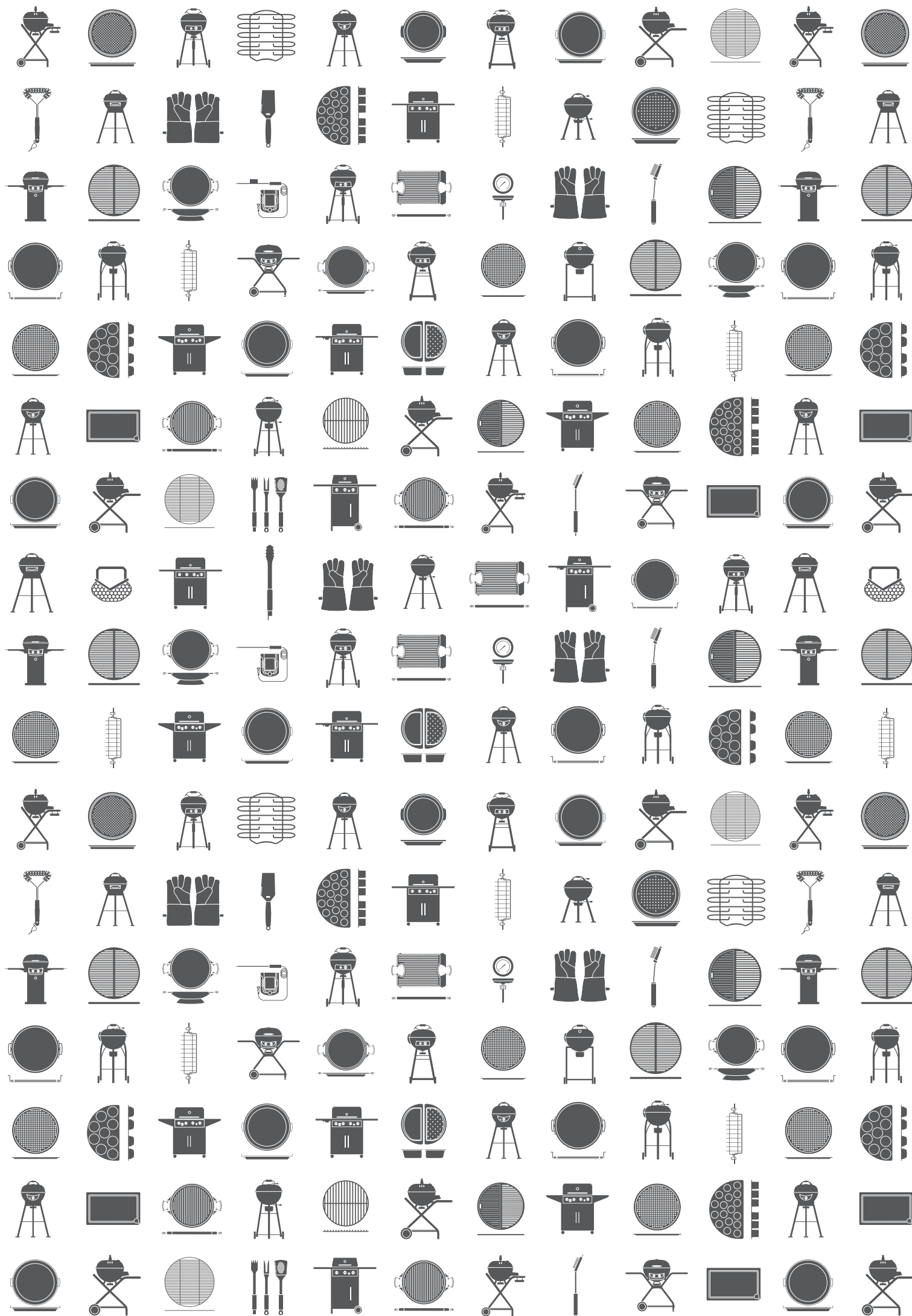


# GAS KETTLE MANUAL

## DAVOS SERIES



**OUTDOORCHEF**  
SWISS INNOVATION



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF.

**CE** 0063/  
PIN:0063BP3505  
**Typ:**

**UK** 0558/  
**CA**

Outdoorchef AG  
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

**Article No.:**

**Serial No.:**

Butane / Propane  
G30 / G31  
Cat.I<sub>3</sub>, Cat.I<sub>3</sub>B<sub>3P</sub>  
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

**30/37 mbar**

**DISTRIBUTION**  
Outdoorchef Deutschland GmbH  
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany  
Made in China

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:**

Τον σειριακό αριθμό της ψησταριάς σας θα τον βρείτε στην πίσω πλευρά του συμπεριλαμβανόμενου φακέλου "Manual & Inspiration". Ανάλογα με το μοντέλο της ψησταριάς, θα βρείτε τον αριθμό και στην **ετικέτα δεδομένων**, που θα βρίσκεται είτε στον σκελετό της ψησταριάς είτε στην πλάκα της βάσης.

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. Παρακαλούμε σημειώστε τον σειριακό αριθμό της ψησταριάς σας στο προβλεπόμενο πεδίο "Serial No."

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

Όποιος χειρίζεται την ψησταριά, πρέπει να γνωρίζει και να ακολουθεί με ακρίβεια τη σωστή διαδικασία για να την ανάψει. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούν την ψησταριά.

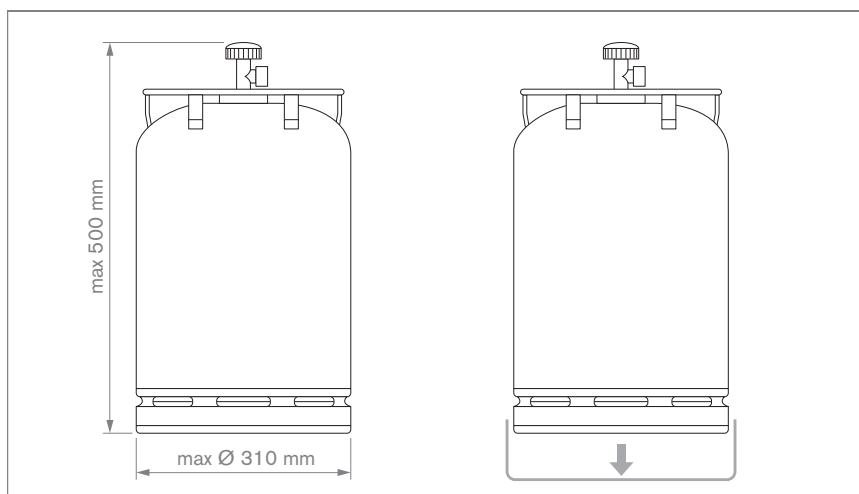
Οι υποδείξεις σύνδεσης στις οδηγίες συναρμολόγησης πρέπει να ακολουθούνται με ακρίβεια. Αν οι συνδέσεις δεν γίνουν με τον σωστό τρόπο, μπορεί να υπάρξουν επικίνδυνες συνέπειες.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα υγρά και υλικά ή ανταλλακτικές φιάλες υγραερίου κοντά στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε ποτέ την ψησταριά ή την(τις) φιάλη(ες) υγραερίου σε κλειστούς χώρους που δεν εξαερίζονται.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά υγραερίου. Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους και πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 1,5 μ. από εύφλεκτα αντικείμενα.

## ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Πάνω στην πλάκα της βάσης επιτρέπεται να τοποθετούνται μόνο φιάλες υγραερίου με μέγιστο καθαρό βάρος 8 kg. Τοποθετήστε τη φιάλη στην προβλεπόμενη θέση.






- Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά.
- Πριν από κάθε νέα χρήση και μετά από κάθε αλλαγή φιάλης υγραερίου, να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένες σε θερμοκρασίες πάνω από 50°C και δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύονται σε κλειστό ή σε υπόγειο χώρο.

- Να τηρείτε και να ακολουθείτε τις προδιαγραφές ασφαλείας που βρίσκονται τυπωμένες στις φιάλες υγραερίου που χρησιμοποιείτε.
- **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Ελέγξτε αν στη χώρα σας επιτρέπεται η νόμιμη χρήση ρυθμιστών πίεσης και φιαλών υγραερίου. Να χρησιμοποιείτε μόνο φιάλες υγραερίου που συμμορφώνονται με τα πρότυπα της χώρας σας. Λόγω των διαφορετικών συστημάτων σφράγισης, σε περίπτωση απόκλισης του ρυθμιστή πίεσης και της φιάλης υγραερίου δεν μπορεί να εξασφαλιστεί η σωστή σφράγιση. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη διαρροή αερίου και την άμεση ανάφλεξή του όταν έρθει σε επαφή με την ανοιχτή φωτιά ή τα κάρβουνα. Για λόγους ασφαλείας και ευθύνης, σας συνιστούμε να ελέγχετε πάντα την ψησταριά υγραερίου κατά την αγορά και όταν είναι απαραίτητο, να συμμορφώνετε τον ρυθμιστή πίεσης και τη φιάλη υγραερίου στους τοπικούς κανονισμούς.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ο χρήστης πρέπει να φυλάξει τις παρούσες οδηγίες χρήσης και να έχει άμεση πρόσβαση σε αυτές.

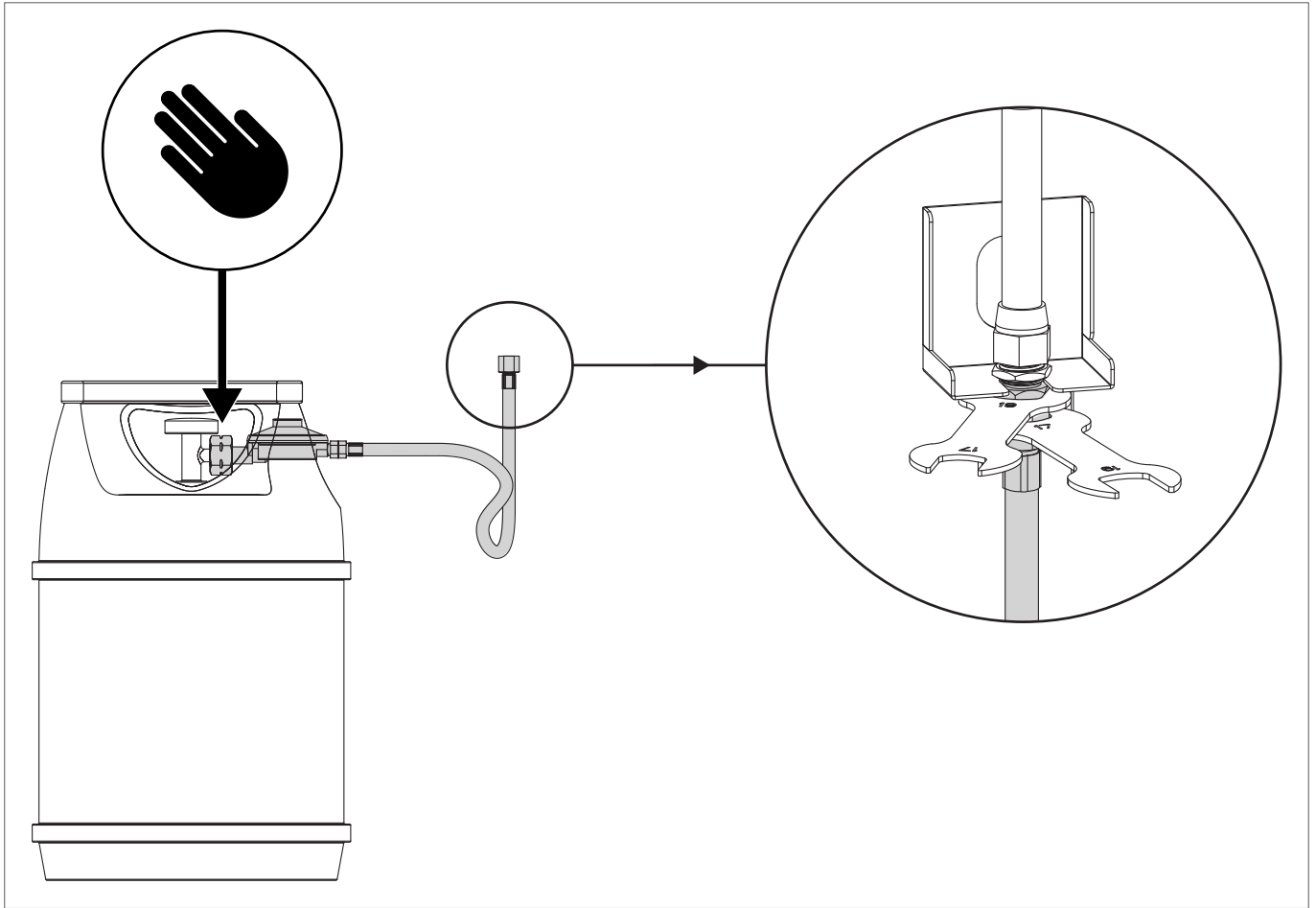
Βάλτε την ψησταριά σε λειτουργία ακολουθώντας το κεφάλαιο **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ**.

- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή γκαζιού από τον κύλινδρο.
- Μην ψήνετε ποτέ κάτω από υπόστεγο.
- Μην σπρώχνετε συσκευές που είναι εξοπλισμένες με τροχούς πάνω σε ανώμαλα εδάφη ή σκαλοπάτια.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν πιάνετε τα ζεστά σημεία.
- Μετά το ψήσιμο να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και να κλείνετε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.
- Κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου, προσέχετε ο διακόπτης ελέγχου του αερίου να βρίσκεται στη θέση  και να είναι κλειστή η παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου. **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη.
- Μετά τη σύνδεση της νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με τις οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Αν υποψιάζεστε ότι κάποια μέρη δεν εφαρμόζουν ερμητικά, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου για να ελέγξει τα εξαρτήματα στην παροχή του αερίου.
- Αν υπάρχουν ζημιές ή φθορές χρήσης στο λάστιχο παροχής αερίου, πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως. Στο λάστιχο δεν πρέπει να υπάρχουν ούτε τσακίσματα (γωνίες), ούτε σχισίματα. Μην ξεχνάτε να κλείνετε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και την παροχή αερίου πριν αποσυνδέσετε το λάστιχο.
- Αλλάξτε το λάστιχο και τον ρυθμιστή της πίεσης του αερίου μετά την πάροδο 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Ελέγξτε ότι ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου και το λάστιχο πληρούν τα αντίστοιχα πρότυπα EN (ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).
- Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο της παροχής αερίου είναι μεταξύ 90 εκ. και 150 εκ. και δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο.
- Ποτέ μη φράζετε το μεγάλο στρογγυλό άνοιγμα αναρρόφησης αέρα στη βάση της λεκάνης, ούτε τις σχισμές αερισμού στο καπάκι. Τα ανοίγματα εξαερισμού στον χώρο φύλαξης των φιαλών υγραερίου δεν πρέπει ποτέ να κλείνουν ή να σκεπάζονται.
- "Μην κάνετε καμία αλλαγή στη συσκευή." Αν υποψιάζεστε ότι κάτι δεν λειτουργεί σωστά, απευθυνθείτε σε ειδικό.
- Η ψησταριά πωλείται μαζί με το κατάλληλο λάστιχο και τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου. Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.
- Το λάστιχο και ο ρυθμιστής πληρούν τους αντίστοιχους εθνικούς κανονισμούς καθώς και τα πρότυπα EN (ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).
- Αν δεν επιτυγχάνετε πλήρη απόδοση και υποψιάζεστε ότι κάτι φράζει την παροχή του αερίου, απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου.
- Να χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο τοποθετημένη πάνω σε σταθερό και ασφαλές έδαφος. Ποτέ μην τοποθετείτε την αναμμένη ψησταριά πάνω σε δάπεδο από ξύλο ή άλλο εύφλεκτο υλικό. Απομακρύνετε κάθε εύφλεκτο υλικό από την ψησταριά.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ την ψησταριά κοντά σε εύφλεκτα υγρά ή υλικά.
- Αν αποθηκεύσετε την ψησταριά σε κλειστό χώρο για τον χειμώνα, θα πρέπει οπωσδήποτε να αποσυνδέσετε τη φιάλη υγραερίου. Η συσκευή θα πρέπει να αποθηκεύεται στο ύπαιθρο, σε σημείο με καλό εξαερισμό, όπου δεν έχουν πρόσβαση τα παιδιά.
- Πριν ξεκινήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται η ψησταριά, θα πρέπει, αφού κρυώσει εντελώς, να προστατεύεται με ένα κάλυμμα από την επίδραση του περιβάλλοντος. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε την ψησταριά σας.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από ισχυρή βροχή.
- Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η ψησταριά παραμένει θερμή για αρκετή ώρα μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε και μην αφήνετε αντικείμενα επάνω στην ψησταριά, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Πριν από τη θέση σε λειτουργία καθώς και μετά από κάθε σύνδεση νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** στις παρούσες οδηγίες χρήσης.



## ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ


**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου πρέπει να πραγματοποιείται οπωσδήποτε με τη βοήθεια του περιλαμβανόμενου κλειδιού, προκειμένου να διασφαλίζεται η επαρκής σύσφιξη της σύνδεσης. Για την ασφάλειά σας, δεν επιτρέπεται ποτέ να βιδώνετε με το χέρι το λάστιχο παροχής αερίου. Έτσι αποφεύγετε τυχόν φωτιές στην ψησταριά.



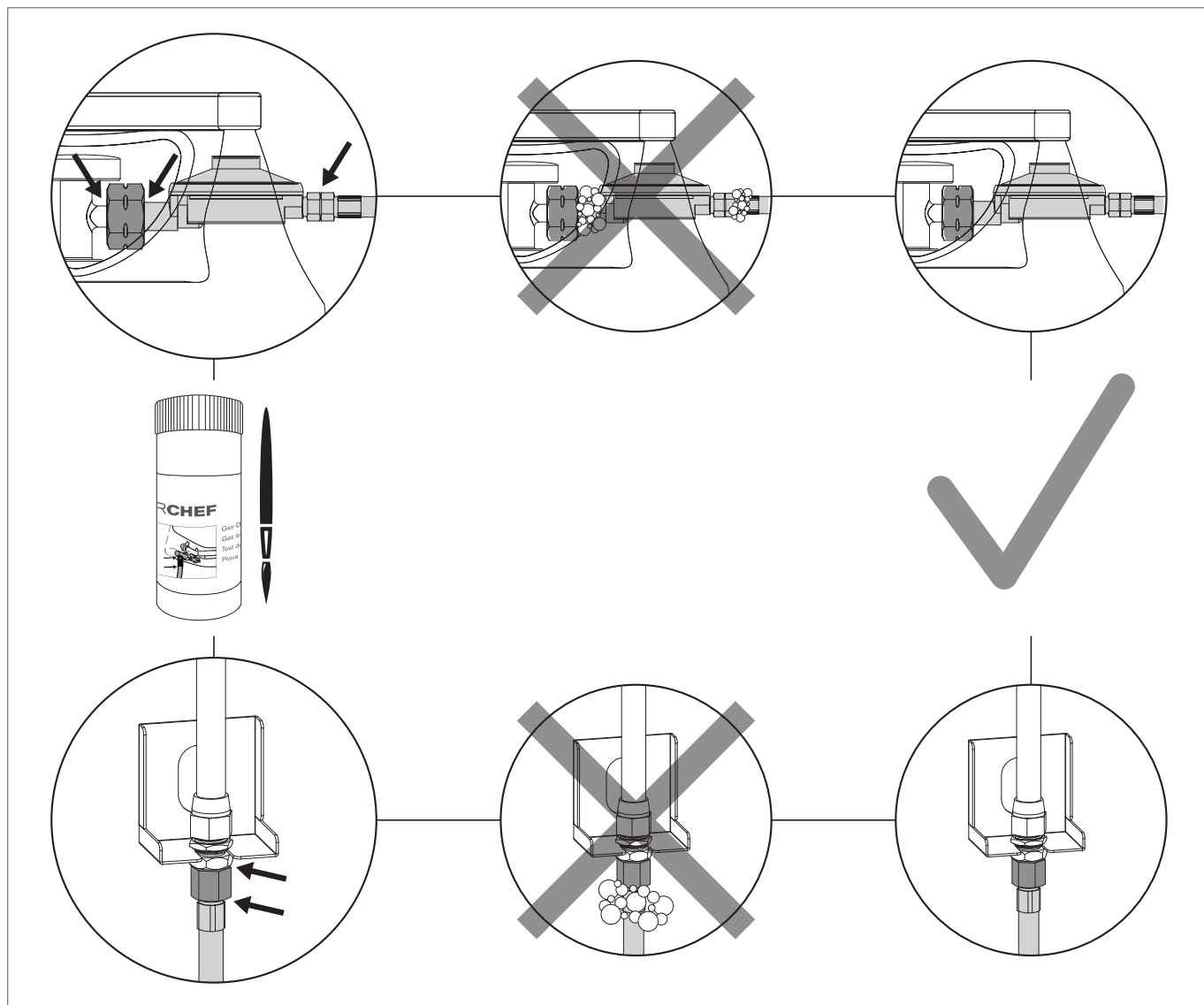
Σχετικά με αυτό δώστε προσοχή και στις πληροφορίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης της ψησταριάς σας.

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη. Απαγορεύεται οπωσδήποτε το κάπνισμα. Ποτέ μην ελέγχετε τη στεγανότητα με αναμμένο σπέρτο ή άλλη φλόγα και πάντοτε να κάνετε τον έλεγχο στο ύπαιθρο.

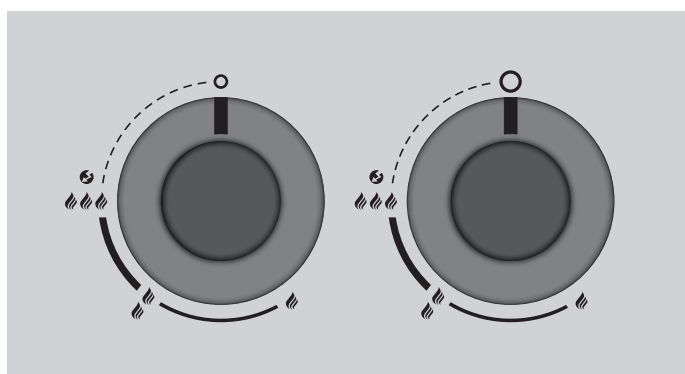
1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση με τη βαλβίδα) με το παρεχόμενο διάλυμα με σαπουνόνερο ή με σαπουνόνερο που θα ετοιμάσετε οι ίδιοι από 50 % υγρό σαπούνι και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.
3. Η δημιουργία φυσαλίδων στο σαπουνόνερο δείχνει τα σημεία όπου υπάρχουν διαρροές.  
**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο αφού επισκευαστούν όλα τα σημεία διαρροών. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Επισκευάστε τα σημεία διαρροών με σφίξιμο στις ενώσεις, εφόσον είναι δυνατό, ή αντικαταστήστε τα χαλασμένα εξαρτήματα.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2.
6. Αν δεν μπορείτε να σφραγίσετε τα σημεία διαρροών, απευθυνθείτε στον προμηθευτή του υγραερίου.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** μετά από κάθε σύνδεση ή αλλαγή φιάλης υγραερίου, καθώς και την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε ξανά την αποθηκευμένη ψησταριά.



## ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη

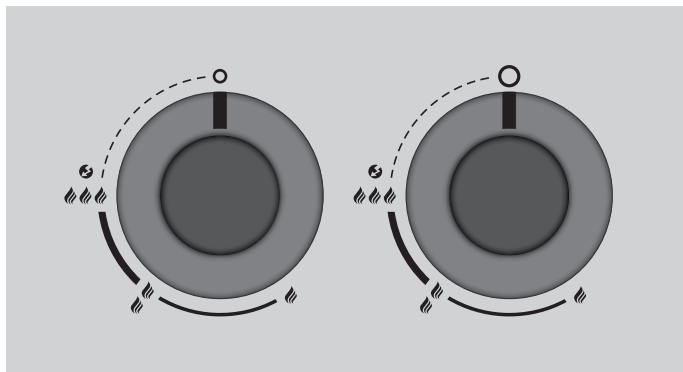


- : Κλειστό
- ☀ : Χαμηλή απόδοση
- ☀☀ : Μεσαία απόδοση
- ☀☀☀ : Υψηλή απόδοση
- ☀☀☀☀ : Ανάφλεξη

# ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΣΤΙΩΝ

## ΣΦΑΙΡΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

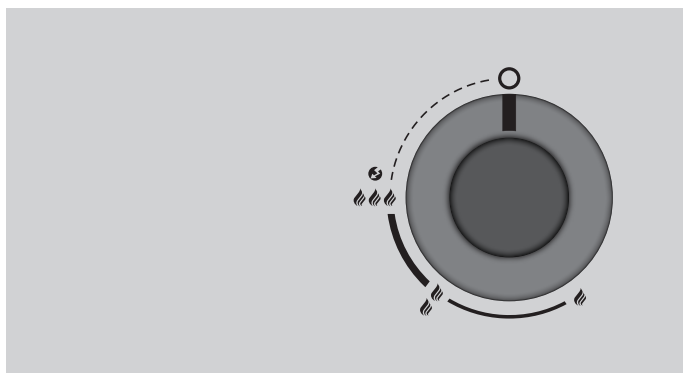
Συστήματα γκριλ με δύο περιστρεφόμενους ρυθμιστές: DAVOS 570 G PRO



Ο περιστρεφόμενος ρυθμιστής δεξιά φτάνει τη μέγιστη απόδοσή του στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥. Είναι σχεδιασμένη για χρήση στην περιοχή των μεσαίων έως υψηλών θερμοκρασιών.

Ο περιστρεφόμενος ρυθμιστής αριστερά φτάνει τη μέγιστη απόδοσή του στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥. Είναι σχεδιασμένη για χρήση στην περιοχή των μεσαίων έως χαμηλών θερμοκρασιών.

Συστήματα γκριλ με έναν περιστρεφόμενο ρυθμιστή: DAVOS 570 G



Το μοντέλο DAVOS 570 G είναι εξοπλισμένο με έναν περιστρεφόμενο ρυθμιστή. Αυτός φτάνει τη μέγιστη απόδοσή του στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥. Είναι σχεδιασμένη για χρήση στην περιοχή των μεσαίων έως υψηλών θερμοκρασιών.

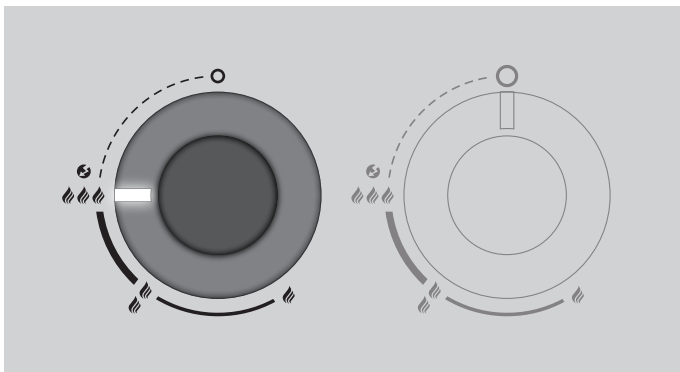
## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
2. Ελέγξτε κάθε μέρος της παροχής αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.  
Κάντε τον έλεγχο ακόμη και αν παραλάβετε την ψησταριά σας συναρμολογημένη από τον προμηθευτή σας.
3. Βάλτε την ψησταριά να κάψει επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.

# ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

## ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για την επιθυμητή κυκλική εστία και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα 🔥🔥🔥🔥. Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.



5. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○. Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 4.
6. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

## GAS SAFETY SYSTEM (GSS) - ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ DAVOS 570 G PRO



Το μοντέλο DAVOS 570 G PRO είναι εξοπλισμένο με το καινοτόμο σύστημα GAS SAFETY SYSTEM (GSS), το οποίο περιλαμβάνει τα εξής χαρακτηριστικά:

### FLAME GUARD

Το FLAME GUARD είναι ένα κλειστό σύστημα που αποτελείται από ανάφλεξη και φλόγα. Μόλις ανοίξετε τη βάνα αερίου και πιέσετε την ανάφλεξη, το εν λόγω σύστημα ανάβει. Το FLAME GUARD προστατεύει τη φλόγα από τις καιρικές συνθήκες όπως οι ισχυροί άνεμοι και διασφαλίζει ότι οι εστίες θα ανάψουν ξανά αυτόματα από μόνες τους σε περίπτωση που σβήσουν μία φορά\*. Οι αναμμένες εστίες λειτουργούν έτσι αξιόπιστα κάτω από διάφορες καιρικές συνθήκες (π.χ. άνεμοι).

### Τα πλεονεκτήματα:

- Οι αναμμένες εστίες προστατεύονται με τον καλύτερο δυνατό τρόπο από τις καιρικές συνθήκες.
- Ψήσιμο στο γκριλ με πολύ χαμηλές θερμοκρασίες από 80 βαθμούς, ακόμη και όταν έχει αέρα.
- Αποφυγή διαρροής, μη αναφλεγόμενου αερίου.

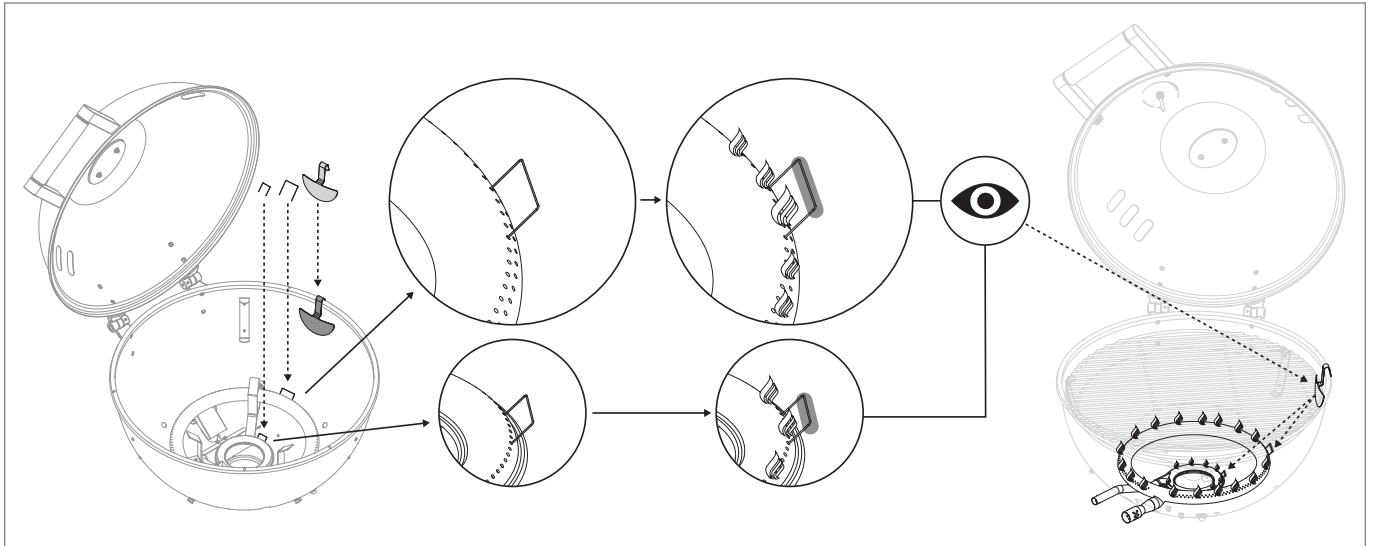
\* **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Δεν υπάρχει εκατό τοις εκατό εγγύηση ότι δε θα σβήσουν οι εστίες σε περίπτωση ακραίων καιρικών συνθηκών. Όταν χρησιμοποιείτε αέριο, βεβαιωθείτε ότι δεν αφήνετε ποτέ την ψησταριά χωρίς επίβλεψη. Όλα τα τεστ έχουν πραγματοποιηθεί υπό εργαστηριακές συνθήκες.

## FLAME CHECK

Το FLAME CHECK αποτελεί πρόσθετο οπτικό στοιχείο ασφαλείας. Τα δυο σύρματα λαμπτήρων τοποθετούνται αντίστοιχα στην μικρή και στη μεγάλη κυκλική εστία και εκπέμπουν έντονο φως, μετά το άναμμα της ψησταριάς. Το εξάρτημα καθρέπτη τοποθετείται μέσα στην ψησταριά και καθιστά το πυρακτωμένο σύρμα ορατό από έξω. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να βεβαιωθείτε για άλλη μια φορά ότι οι εστίες έχουν όντως ανάψει.



### Το πλεονέκτημα:

- Πρόσθετη, οπτική ασφάλεια ότι οι εστίες έχουν ανάψει και ότι δεν υπάρχει διαρροή αερίου που δεν έχει αναφλεχθεί.



## SAFETY LIGHT (ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΤΑ DAVOS 570 G PRO & DAVOS 570 G)

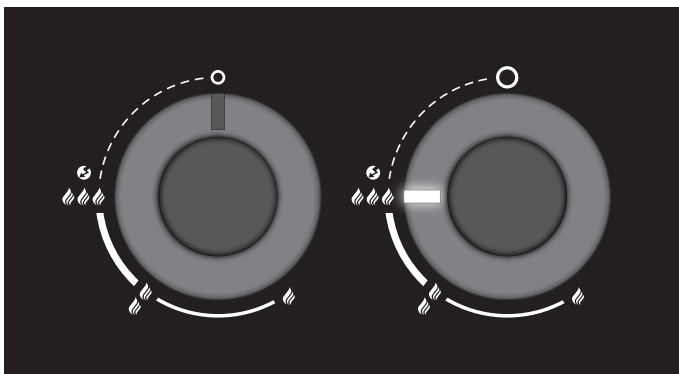
Η ψησταριά σας διαθέτει περιστρεφόμενους ρυθμιστές με ενσωματωμένο SAFETY LIGHT.

Το SAFETY LIGHT της ψησταριάς σας ενεργοποιείται, μόλις ο διακόπτης ελέγχου του αερίου περιστραφεί από τη θέση  αριστερόστροφα προς τη θέση  και ενεργοποιηθεί με αυτόν τον τρόπο η παροχή αερίου. Κάθε περιστροφικός ρυθμιστής έχει και από μια λυχνία LED. Η παροχή ρεύματος των SAFETY LIGHTS διασφαλίζεται από τις μπαταρίες AAA που περιλαμβάνονται.

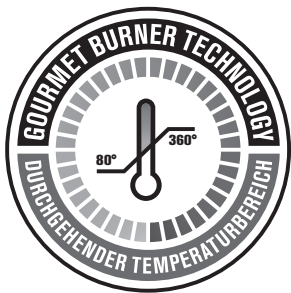
### Το πλεονέκτημα:

- Το Safety Light σας υπενθυμίζει ότι η βαλβίδα είναι ακόμα ανοικτή και ότι υπάρχει ροή αερίου.\*

\* **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Να θυμάστε να κλείνετε πάντα μετά το ψήσιμο την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου και να σφίγγετε τη βάνα αερίου.

















# GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT) - ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ DAVOS 570 G PRO



Το μοντέλο DAVOS 570 G PRO διαθέτει την τελευταία γενιά εστιών, γεγονός που σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε συνεχείς, αδιάλειπτες θερμοκρασίες 80 - 360 βαθμών. Αυτό σας παρέχει εντελώς νέες δυνατότητες όσον αφορά τη χρήση της ψησταριάς σας, εφόσον μπορείτε να ψήνετε ή να μαγειρεύετε σε όλες τις θερμοκρασίες.

## ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ / ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ DAVOS 570 G PRO

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ			
ελάχ.	περ. 80*		
μεσαία	περ. 120*		
μέγ.	περ. 170*		
ελάχ.	περ. 170*		
μεσαία	περ. 240*		
μέγ.	περ. 300*		
απόλυτη μέγ.	περ. 360*		

\* τιμές αναφοράς χωρίς την επιρροή καιρικών συνθηκών

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ - ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ DAVOS 570 G PRO

### Σιγανό μαγείρεμα (80 - 130 βαθμοί):

Ρυθμίστε την ψησταριά σας σε θερμοκρασία 80 βαθμούς, δημιουργήστε τέλειες συνθήκες για να σιγοψήσετε το κρέας ή τα ψάρια στους 80 βαθμούς ή για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό (χοάνη σε βασική θέση).

Στο εύρος θερμοκρασίας 110 - 130 βαθμών, μπορείτε να μαγειρέψετε τέλεια κλασσικά πιάτα μπάρμπεκιου, όπως μοσχαρίσιο στήθος, σιγομαγειρεμένο χοιρινό ή παϊδάκια (χοάνη σε βασική θέση).

### Γκριλ, μαγείρεμα, ψήσιμο (130 - 220 βαθμοί):

Στο εύρος θερμοκρασίας μεταξύ 130 - 220 βαθμών μπορείτε να ψήσετε τέλεια και ομοιόμορφα το κρέας, ψάρια και τα συναφή (χοάνη σε βασική θέση). Ιδιαίτερα κατάλληλο για μεγάλα κομμάτια κρέατος. Επίσης οι εν λόγω θερμοκρασίες είναι ιδανικές για μαγείρεμα ή ψήσιμο.

### Υψηλή θερμοκρασία (220 - 360 βαθμοί):

Με μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας έως 360 βαθμούς μπορείτε να έχετε τέλεια καλοψημένες μπριζόλες, σε έντονη φωτιά. Επιπλέον, η μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας είναι ιδανική για να ετοιμάσετε τραγανή πίτσα ή πίτα (χοάνη σε βασική θέση).

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ		
ελάχ.	περ. 180*	
μεσαία	περ. 240*	
μέγ.	περ. 340*	

\* τιμές αναφοράς χωρίς την επιρροή καιρικών συνθηκών

#### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ - ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ DAVOS 570 G

##### Γκριλ, μαγείρεμα, ψήσιμο (180 - 220 βαθμοί):

Στο εύρος θερμοκρασίας μεταξύ 180 - 220 βαθμών μπορείτε να ψήσετε τέλεια και ομοιόμορφα το κρέας, ψάρια και τα συναφή (χοάνη σε βασική θέση). Ιδιαίτερα κατάλληλο για μεγάλα κομμάτια κρέατος. Επίσης οι εν λόγω θερμοκρασίες είναι ιδανικές για μαγείρεμα ή ψήσιμο.

##### Υψηλή θερμοκρασία (220 - 340 βαθμοί):

Με μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας έως 340 βαθμούς μπορείτε να έχετε τέλεια καλοψημένες μπριζόλες, σε έντονη φωτιά. Επιπλέον, η μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας είναι ιδανική για να ετοιμάσετε τραγανή πίτσα ή πίτα (χοάνη σε βασική θέση).



# ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΧΟΑΝΗΣ

Στο γκριλ, το μαγείρεμα και το ψήσιμο, το μοναδικό σύστημα χοάνης της OUTDOORCHEF φροντίζει για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στη σφαιρική ψησταριά και αποτρέπει το επιβλαβές κάψιμο των λιπών, καθώς οι εστίες απομονώνονται τελείως.

Τα λίπη που στάζουν δεν καίγονται αλλά μεταφέρονται προς τον δίσκο συλλογής μέσω της χοάνης με την επισιμάλτωση πορσελάνης. Ως οικοδεσπότης, μπορείτε να αφοσιωθείτε στους καλεσμένους σας, καθώς οι σπασιαλιτέ σας ψήνονται άψογα χωρίς να χρειάζεται να τις γυρίζετε.

Το κρέας, το ψάρι, τα λαχανικά κ.ά. παραμένουν ζουμερά, τρυφερά και τραγανά. Επειδή ένα μέρος των λιπών και των υγρών του κρέατος που φτάνουν στη χοάνη εξατμίζεται, το κρέας, το ψάρι και τα λαχανικά αποκτούν ένα ασύγκριτο άρωμα.

Με θερμοκρασία έως και 360 βαθμούς, μπορείτε να ψήσετε πίτσες, πίτες και ψωμί σε ποιότητα πέτρινου φούρνου. Όταν χρησιμοποιείτε τη μικρή εστία, το φαγητό σας θα ψηθεί πολύ ωραία σε χαμηλές θερμοκρασίες περίπου στους 80 °C (μόνο στο DAVOS 570 G PRO με GBT) – οι καλύτερες συνθήκες για XL κομμάτια κρέατος που λιώνουν στο στόμα, όπως το ροσμπίφ, οι μπριζόλες Tomahawk ή Rib-Eye.

**Περιστρέφοντας τη χοάνη στη θέση Vulkan, μπορείτε να ψήσετε με πολύ δυνατή και εστιασμένη θερμότητα από την κάτω πλευρά (μέχρι τους 500 βαθμούς). Είναι ιδανική για τη χρήση με τον πρόσθετο εξοπλισμό OUTDOORCHEF όπως το Barbecue Wok, το τηγάνι αρώματος ή η πλάκα από χυτοσίδηρο.**

Αλλά και ο καθαρισμός γίνεται χωρίς κόπο, καθώς ο εσωτερικός χώρος της σφαιρικής ψησταριάς υγραερίου παραμένει καθαρός χάρη στη χοάνη.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Για τον καθαρισμό της χοάνης συστήνουμε να θερμάνετε την ψησταριά στην υψηλότερη βαθμίδα για 10 λεπτά (βασική θέση).

Στη συνέχεια μπορείτε να καθαρίσετε εύκολα τη χοάνη με μία βούρτσα με τρίχες από μπρούντζο. Για αυτήν την εργασία σας συστήνουμε τη βούρτσα χοάνης OUTDOORCHEF.

Περισσότερες πληροφορίες για τον πρόσθετο εξοπλισμό: [WWW.OUTDOORCHEF.COM](http://WWW.OUTDOORCHEF.COM)

## ΒΑΣΙΚΗ ΘΕΣΗ



Η βασική θέση είναι ιδανική για τις περισσότερες εφαρμογές γκριλ και φροντίζει για την ομοιόμορφη κυκλοφορία της θερμότητας μέσα στη σφαιρική ψησταριά. Τα τρόφιμα ψήνονται ομοιόμορφα χωρίς να χρειάζεται να τα γυρίσετε. Το κρέας, το ψάρι, τα λαχανικά κ.ά. παραμένουν ζουμερά, τρυφερά και τραγανά.

Η βασική θέση είναι ιδανική για κάθε είδος κρέατος, ήπιο ψήσιμο ψαριών, ογκρατέν, τραγανά λαχανικά, αλλά και για το ψήσιμο πίτσας, πίτας ή ψωμιού.

## ΘΕΣΗ VULKAN



Περιστρέφοντας τη χοάνη στη θέση Vulkan, μπορείτε να ψήσετε με πολύ δυνατή και εστιασμένη θερμότητα από την κάτω πλευρά. Είναι ιδανική για τη χρήση με τον πρόσθετο εξοπλισμό OUTDOORCHEF όπως το Barbecue Wok, το τηγάνι αρώματος ή η πλάκα από χυτοσίδηρο.

Έτσι, η θέση Vulkan είναι ιδανική για τρόφιμα που απαιτούν σύντομο ψήσιμο όπως φιλέτο τόνου, χτένια ή λαχανικά στο Wok.

# ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

1. Τοποθετήστε τη χοάνη στη θέση που επιθυμείτε (βασική θέση ή θέση Vulkan).
- ΠΡΟΣΟΧΗ:** Να φοράτε πυράντοχα γάντια αν προσπαθήσετε να αλλάξετε τη θέση της χοάνης κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Όταν ψήνετε ή μαγειρεύετε σε θέση Vulkan σε βαθμίδα 🔥🔥🔥 να αφήνετε ανοιχτό το καπάκι. Μόνο στη βαθμίδα 🔥 – 🔥🔥 μπορείτε να ψήσετε και σε θέση Vulkan με κλειστό καπάκι.
2. Διαλέξτε, αν χρειάζεται, τον κατάλληλο εξοπλισμό.
3. Προθερμάνετε την ψησταριά με κλειστό καπάκι περίπου 10–15 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.
4. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Μετά το ψήσιμο, να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○. Μετά κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
6. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα θερμά λίπη που συλλέγονται στον δίσκο συλλογής λιπών μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Αφήστε να κρυώσουν τελείως τα λίπη προτού αφαιρέσετε τον δίσκο συλλογής λιπών.
7. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει τελείως πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε μετά το ψήσιμο.

## ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Φέρτε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου σε όλες τις εστίες στη θέση ○.
2. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
3. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε την μετά.
4. Σκεπάστε την ψησταριά με το κατάλληλο κάλυμμα.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Χάρη στο μοναδικό σύστημα χοάνης δεν χρειάζεται παρά ελάχιστος καθαρισμός μεταξύ χρήσεων, καθώς το περισσότερο λίπος είτε εξατμίζεται είτε διοχετεύεται στο συρτάρι συλλογής των λιπών.

Συνιστώμενη διαδικασία καθαρισμού σε περίπτωση εντονότερων ακαθαρσιών:

1. Θερμάνετε την ψησταριά για περίπου 10 λεπτά στην πλήρη απόδοση, έτσι ώστε να καούν να υπολείμματα τροφών (υπολείμματα κρέατος, λίπος, ζάχαρη από μαρινάδες, κτλ.).
2. Αφήστε στη συνέχεια την ψησταριά να κρυώσει τελείως, έτσι ώστε να σταθεροποιηθούν/σκληρύνουν όλα τα υπολείμματα τροφών (αυτό καθιστά τον καθαρισμό ευκολότερο και αποτελεσματικότερο).
3. Καθαρίστε τη σχάρα με βούρτσα για ψησταριά OUTDOORCHEF από ορείχαλκο για βέλτιστα αποτελέσματα (όχι βούρτσες με ατσάλι).
4. Αφαιρέστε τη σχάρα της ψησταριάς και καθαρίστε τη χοάνη με τη βούρτσα OUTDOORCHEF.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Εάν καθαρίζετε τη σχάρα της ψησταριάς μετά από κάθε χρήση, δεν χρειάζεται να την καθαρίσετε και πάλι πριν από το επόμενο ψήσιμο.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Κατά τον καθαρισμό με βούρτσα ψησταριάς από νάilon, βεβαιωθείτε πάντα ότι η ψησταριά έχει κρυώσει εντελώς.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όταν καθαρίζετε το εσωτερικό της ψησταριάς γύρω από το σύστημα εστιών, βεβαιωθείτε ότι δεν προκαλείτε βλάβες στα εξαρτήματα των εστιών.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για να καθαρίσετε την εξωτερική πλευρά της ψησταριάς και τις επιφάνειες των ραφιών, χρησιμοποιήστε μόνο κοινά καθαριστικά του εμπορίου και όχι επιθετικά καθαριστικά (π.χ. κοινά απορρυπαντικά του εμπορίου). Πριν τη χρήση ειδικών καθαριστικών για ψησταριές (η οποία δεν ενδείκνυται) σας συνιστούμε να δοκιμάσετε πρώτα το ειδικό καθαριστικό σε κάποιο μη ορατό σημείο.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ για τον καθαρισμό των επιφανειών της ψησταριάς καθαριστικά για γυαλί ή άλλα καθαριστικά από ψεκαστήρα, διότι ενδέχεται να διαβρώσουν τις επιφάνειες.

## ΟΙ ΣΧΑΡΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ (ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ, ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΧΩΡΙΣΤΑ)

### ΧΡΗΣΗ

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο με νερό. Αγγίζετε τις σχάρες μόνον με γάντια όταν τις χρησιμοποιείτε στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε τις θερμές σχάρες ψησίματος επάνω σε εύφλεκτες ή ευαίσθητες στη θερμότητα επιφάνειες.

Για την εύκολη αφαίρεση των σχαρών ψησίματος από χυτοσίδηρο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Grid Lifter (παρέχεται μαζί με τις σχάρες από χυτοσίδηρο).

Συνιστώμενη διαδικασία καθαρισμού σε περίπτωση εντονότερων ακαθαρσιών:

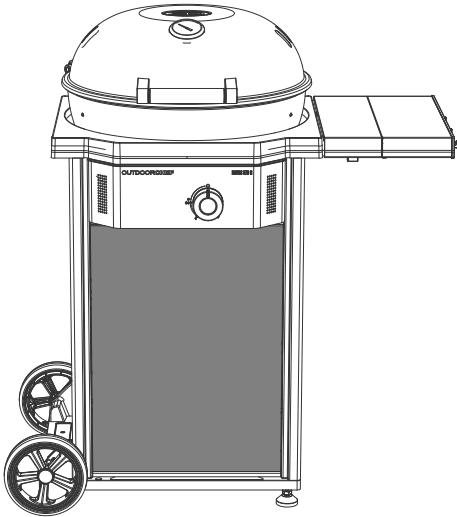
1. Θερμάνετε την ψησταριά για περίπου 10 λεπτά στην πλήρη απόδοση, έτσι ώστε να καούν να υπολείμματα τροφών (υπολείμματα κρέατος, λίπος, ζάχαρη από μαρινάδες, κτλ.).

2. Αφήστε στη συνέχεια την ψησταριά να κρυώσει τελείως, έτσι ώστε να σταθεροποιηθούν/σκληρύνουν όλα τα υπολείμματα τροφών (αυτό καθιστά τον καθαρισμό ευκολότερο και αποτελεσματικότερο).
3. Καθαρίστε τη σχάρα με βούρτσα για ψησταριά OUTDOORCHEF από νάilon ή ορείχαλκο για βέλτιστα αποτελέσματα (όχι βούρτσες με ατσάλोटριχα).
4. Αφαιρέστε τη σχάρα της ψησταριάς και καθαρίστε τη χοάνη με τη βούρτσα OUTDOORCHEF.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Εάν καθαρίζετε τη σχάρα της ψησταριάς μετά από κάθε χρήση, δεν χρειάζεται να την καθαρίσετε και πάλι πριν από το επόμενο ψήσιμο.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Σας συνιστούμε να αλείφετε τις σχάρες ψησταριάς μετά το ψήσιμο με μαγειρικό λάδι που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (π.χ. κραμβέλαιο, έλαιο αβοκάντο), για βέλτιστη προστασία από τη διάβρωση της σχάρας από χυτοσίδηρο.

## ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΥΦΑΣΜΑΤΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ (ΙΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ DAVOS 570 G ΜΕ ΥΦΑΣΜΑΤΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ)



### **ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΙΣ ΚΑΙΡΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ**

Το υφασμάτινο κάλυμμα της ψησταριάς DAVOS 570 G έχει ειδική ύφανση για χρήση σε εξωτερικούς χώρους που έχει σχεδιαστεί για να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των συνθηκών αυτού του είδους χρήσης. Το ύφασμα αυτό είναι ανθεκτικό στην υπεριώδη ακτινοβολία και στις καιρικές συνθήκες.

Για μέγιστη ανθεκτικότητα του υφασμάτινου καλύμματος, συνιστάται μετά από κάθε χρήση να φροντίζετε για την προστασία της ψησταριάς DAVOS 570 G από τις καιρικές συνθήκες, τη σκόνη και τη γύρη, χρησιμοποιώντας το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOORCHEF.

### **ΥΓΡΑΣΙΑ**

Αν κάποια στιγμή βραχεί το υφασμάτινο κάλυμμα, σας συνιστούμε πάντα να το αφήνετε να στεγνώσει εντελώς πριν σκεπάσετε την ψησταριά με το κάλυμμα. Παρά την ανθεκτικότητα στις καιρικές συνθήκες, μπορεί να παρατηρηθεί λιμνάζουσα υγρασία ή σχηματισμός μούχλας, σε περίπτωση που παγιδευτεί υγρασία.

### **ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΜΗ ΧΡΗΣΗΣ**

Αν δεν χρησιμοποιείτε τη σχάρα για μεγάλο χρονικό διάστημα (> 2 μήνες), σας συνιστούμε να αφαιρέσετε το υφασμάτινο κάλυμμα και να την αποθηκεύσετε ξεχωριστά σε ξηρό και σκοτεινό μέρος.

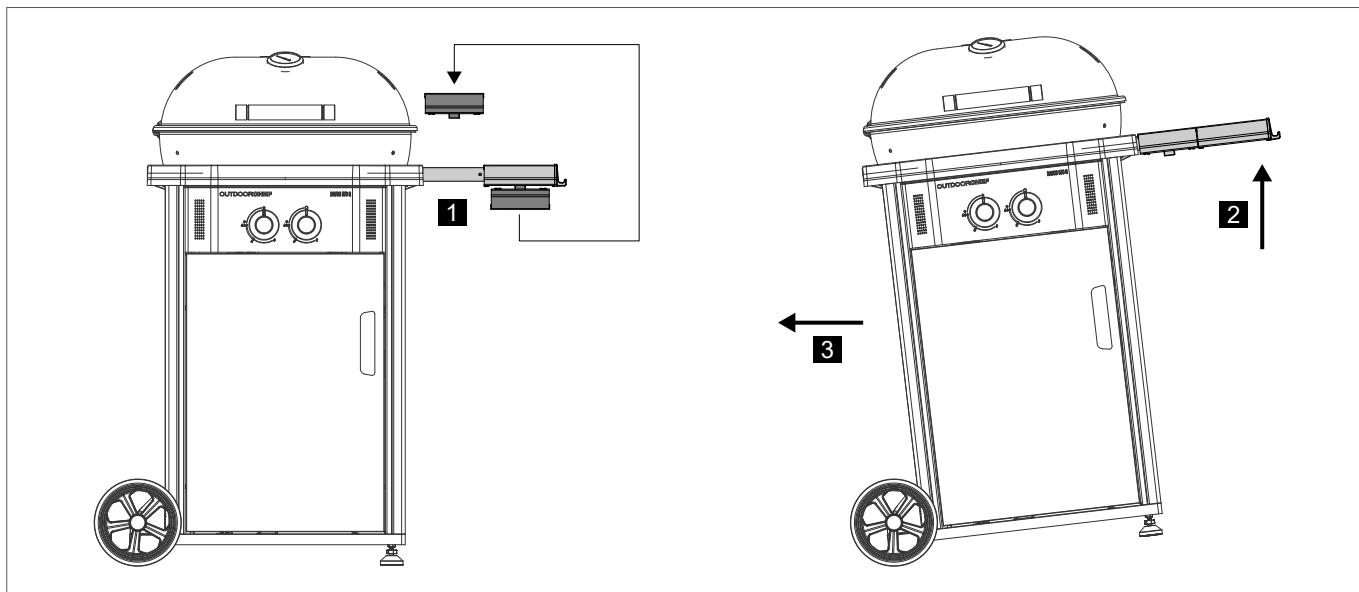
### **ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

Σε περίπτωση που λερωθεί, απλά καθαρίστε το υφασμάτινο κάλυμμα της ψησταριάς DAVOS 570 G με χλιαρό νερό και ήπιο απορρυπαντικό που αφαιρεί βρομίες και λίπη (π.χ. συνηθισμένο ήπιο απορρυπαντικό).

Χρησιμοποιήστε για το σκοπό αυτό και σφουγγάρι (μαλακή πλευρά) ή μια μαλακή βούρτσα (όχι μεταλλικές βούρτσες, όχι σκληρές πλαστικές βούρτσες). Για να αποφύγετε τυχόν αποχρωματισμό, πριν από τον καθαρισμό συνιστούμε να δοκιμάσετε το απορρυπαντικό πρώτα σε σημείο που δε φαίνεται.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Επειδή πρόκειται για ειδική ύφανση, δεν είναι δυνατός ο καθαρισμός στο πλυντήριο. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στην προστασία κατά της UV υπεριώδους ακτινοβολίας.

## ΜΕΤΑΤΟΠΙΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ, ΧΩΡΙΣ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



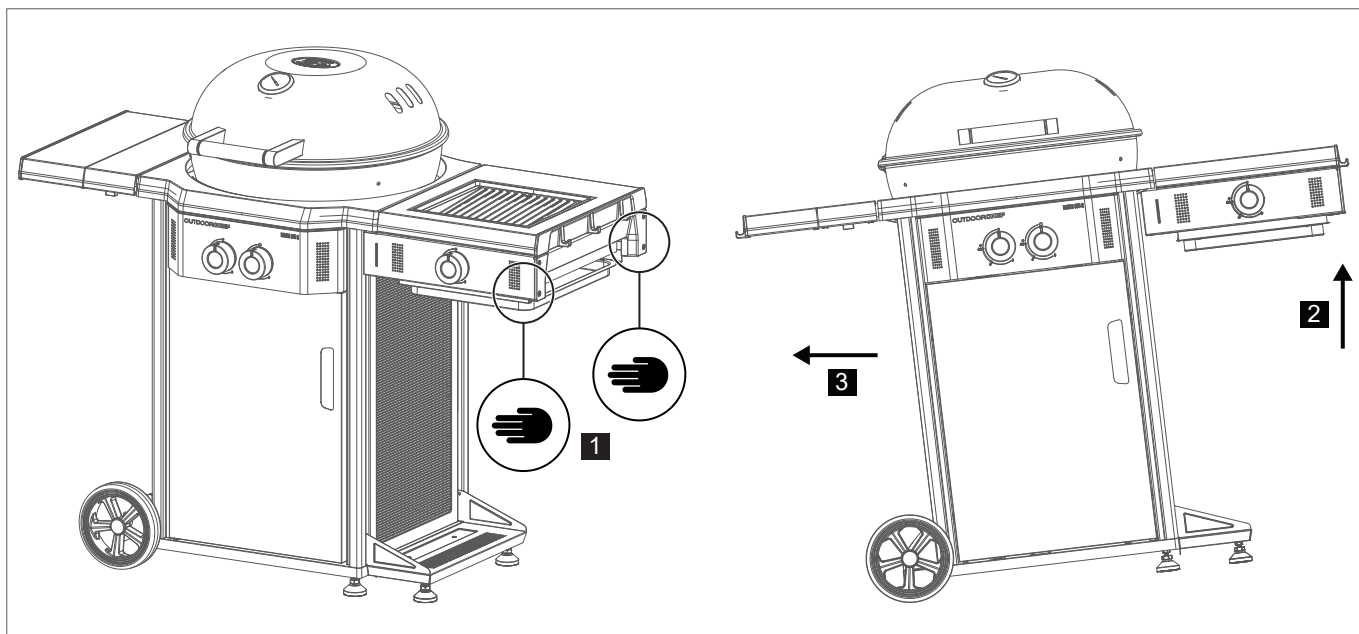
Το σταθερό πλευρικό ράφι χρησιμεύει επίσης και για τη μετατόπιση και μετακίνηση της ψησταριάς.

Για τη μετακίνηση της ψησταριάς πρέπει μόνο να ανασηκώσετε το πλευρικό τραπέζι και να τοποθετήσετε την ψησταριά στην επιθυμητή θέση. Αυτό είναι δυνατό τόσο με πλήρως ανοιχτό πλευρικό τραπέζι όσο και με κλειστό πλευρικό τραπέζι.

### ΕΜΠΟΔΙΑ

Κατά τη μετακίνηση πάνω από εμπόδια (σκαλοπάτια, κατώφλια, ψηλές πλάκες δαπέδου κτλ.) πρέπει να είστε προσεκτικοί. Δεν επιτρέπεται η μετακίνηση της ψησταριάς με μεγάλη ταχύτητα πάνω από εμπόδια. Στην περίπτωση αυτή μπορεί να υποστούν ζημιά οι τροχοί και ο άξονας.

## ΜΕΤΑΤΟΠΙΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ, ΜΕ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



Εφόσον εξοπλίσετε την ψησταριά σας με στοιχεία συστήματος, αυτή μετακινείται επίσης με πλευρική ανύψωση από την δεξιά πλευρά, βλέπε εικόνα επάνω.

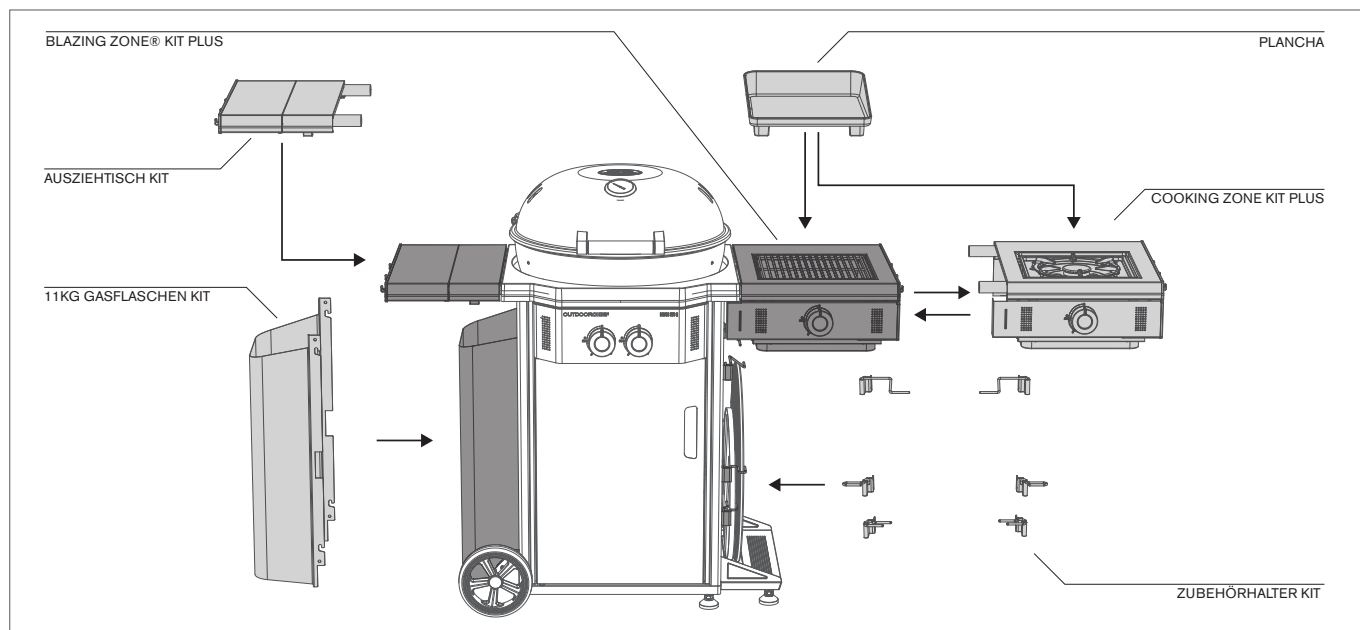
### ΕΜΠΟΔΙΑ

Κατά τη μετακίνηση πάνω από εμπόδια (σκαλοπάτια, κατώφλια, ψηλές πλάκες δαπέδου κτλ.) πρέπει να είστε προσεκτικοί. Δεν επιτρέπεται η μετακίνηση της ψησταριάς με μεγάλη ταχύτητα πάνω από εμπόδια. Στην περίπτωση αυτή μπορεί να υποστούν ζημιά οι τροχοί και ο άξονας.

## ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΕΙΡΑ DAVOS SERIES

Ο μοναδικός σχεδιασμός της σειράς DAVOS Series (DAVOS 570 G PRO και DAVOS 570 G) σας παρέχει τη δυνατότητα να εξοπλίσετε την ψησταριά σας μεταγενέστερα σύμφωνα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις με πρόσθετα στοιχεία συστήματος (συστήματα εστιών, με σύνδεση αερίου) καθώς και με επεκτάσεις (χωρίς σύνδεση αερίου). Και τα δυο μοντέλα διαθέτουν πανομοιότυπες διεπαφές ενσωματωμένες ήδη στο κάλυμμα της ψησταριάς, όπου απλά μπορούν να στερεωθούν τα πρόσθετα στοιχεία συστήματος και οι επεκτάσεις.

Στη συνέχεια θα βρείτε μια σύνοψη με τα διαθέσιμα αυτή τη στιγμή στοιχεία συστήματος & τις επεκτάσεις για την ψησταριά σας:



## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας DAVOS 570 G PRO ή DAVOS 570 G με ακόμα περισσότερους τρόπους;

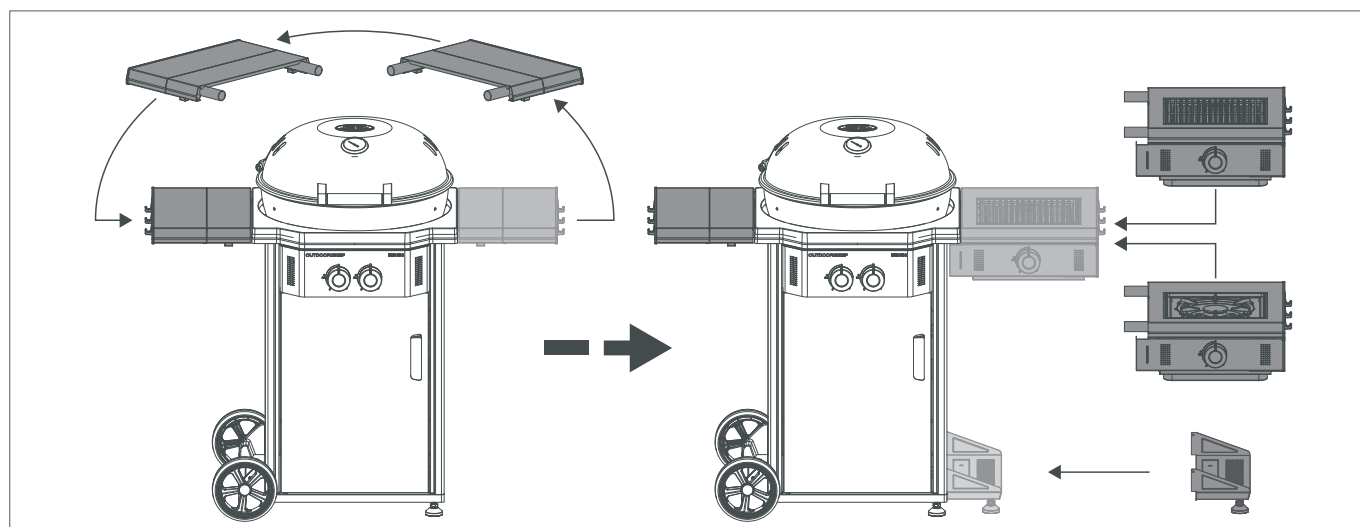
Κανένα πρόβλημα, διότι με το BLAZING ZONE® KIT PLUS και το COOKING ZONE KIT PLUS η OUTDOORCHEF σας παρέχει τη δυνατότητα να επεκτείνετε εύκολα το πεδίο χρήσης της ψησταριάς σας – για πολλαπλούς τρόπους χρήσης!

Χρειάζεστε μόνο ένα από τα δυο διαθέσιμα σετ της επιλογής σας, το οποίο θα εγκαταστήσετε απλά στη δεξιά πλευρά της ψησταριάς σας.

Το πτυσσόμενο τραπέζι που υπάρχει ήδη στην ψησταριά σας μπορείτε απλά να το αφαιρέσετε και να το τοποθετήσετε στην αριστερή πλευρά της ψησταριάς, έτσι ώστε να έχετε ακόμα και στην περίπτωση επέκτασης με κάποιο στοιχείο συστήματος αρκετό χώρο για την προετοιμασία και παρασκευή.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το μέγιστο επιτρεπόμενο φορτίο του BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS ανέρχεται σε 30 kg

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Κατά την επέκταση με το BLAZING ZONE® KIT PLUS ή το COOKING ZONE KIT PLUS πρέπει να τοποθετείτε για λόγους ασφαλείας υποχρεωτικά το περιλαμβανόμενο πέλμα στήριξης (βλέπε εικόνα κάτω). Αυτό παρέχει επιπλέον στήριξη κατά την επέκταση της ψησταριάς, ώστε αυτή να μην μπορεί να ανατραπεί. Επιπλέον, η πρόσθετη επιφάνεια στήριξης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για άλλες επεκτάσεις (π.χ. σετ στηριγμάτων για εξαρτήματα).



## BLAZING ZONE® KIT PLUS



Το BLAZING ZONE® KIT PLUS αποτελεί την ιδανική επέκταση για το DAVOS 570 G PRO και DAVOS 570 G για εσάς που σας αρέσουν οι υψηλές θερμοκρασίες. Το σετ αποτελείται από ένα ενισχυμένο πλευρικό τραπέζι, ένα στήριγμα για τη διασφάλιση της σταθερότητας της ψησταριάς καθώς και από την ίδια την BLAZING ZONE® PLUS – μια κεραμική εστία υψηλής απόδοσης με ευρύτατο φάσμα θερμοκρασιών από 600 - 900°C.

		<p><b>Υψηλή θερμοκρασία 600 - 900°C</b></p> <p>Κεραμική εστία υψηλής απόδοσης Ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία Τέλεια κρούστα στο κρέας Σχάρα με ρυθμιζόμενο ύψος, 2 βαθμίδες Ιδανικό για άπαχα κομμάτια</p>
--	--	---

Έτσι μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες κτλ. με μέγιστη θερμότητα έως και πάνω από 900°C, για την τέλεια κρούστα στο κρέας σας.

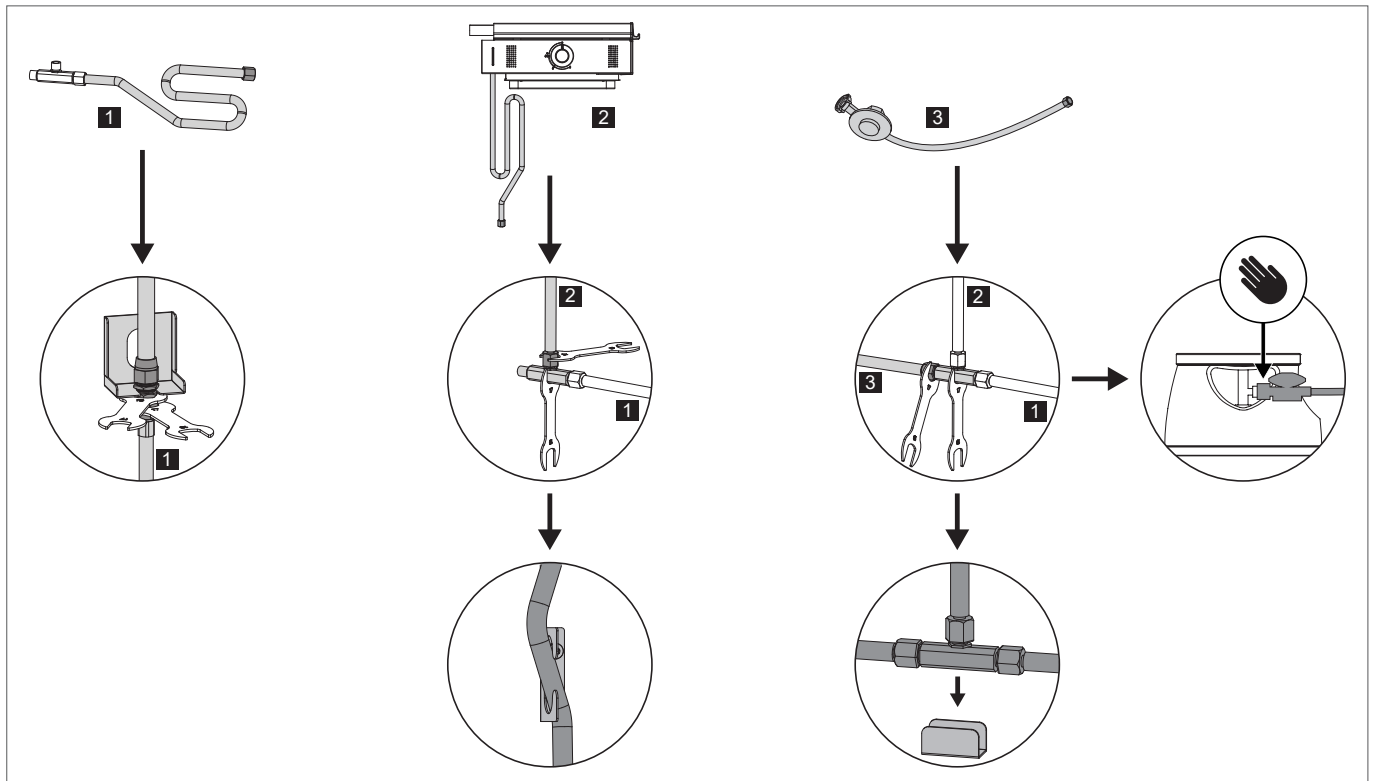
## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
2. Ελέγξτε κάθε μέρος της παροχής αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες στο παρακάτω κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.  
Κάντε τον έλεγχο ακόμη και αν παραλάβετε την ψησταριά DUALCHEF συναρμολογημένη από τον προμηθευτή σας.
3. Βάλτε την BLAZING ZONE® PLUS να κάψει επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.

## ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ ΤΟΥ BLAZING ZONE® KIT PLUS

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Σχετικά με τη συναρμολόγηση και τη σύνδεση λάβετε υπόψη σας τις πληροφορίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.


**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Κατά την επέκταση με το BLAZING ZONE® KIT PLUS πρέπει να πραγματοποιείται έλεγχος στεγανότητας για όλες τις συνδέσεις των στοιχείων του συστήματος. Η σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου πρέπει να πραγματοποιείται οπωσδήποτε με τη βοήθεια του περιλαμβανόμενου κλειδιού, προκειμένου να διασφαλίζεται η επαρκής σύσφιξη της σύνδεσης. Για την ασφάλειά σας, δεν επιτρέπεται ποτέ να βιδώνετε με το χέρι το λάστιχο παροχής αερίου. Έτσι αποφεύγετε τυχόν φωτιές στην ψησταριά.



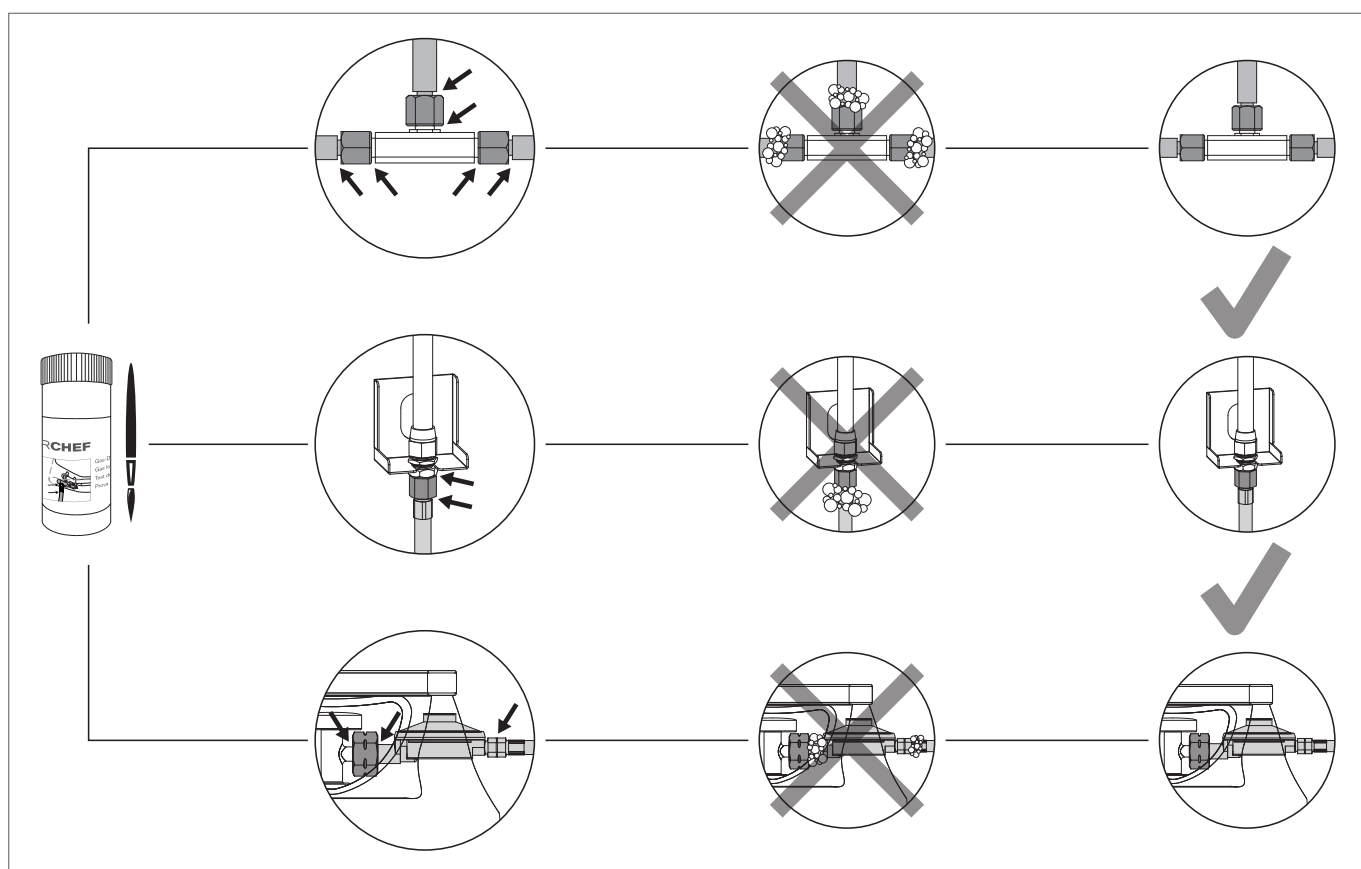


## ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη. Απαγορεύεται οπωσδήποτε το κάπνισμα. Ποτέ μην ελέγχετε τη στεγανότητα με αναμμένο σπέρτο ή άλλη φλόγα και πάντοτε να κάνετε τον έλεγχο στο ύπαιθρο.

1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση με τη βαλβίδα) με το παρεχόμενο διάλυμα με σαπουνόνερο ή με σαπουνόνερο που θα ετοιμάσετε οι ίδιοι από 50 % υγρό σαπούνι και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.
3. Η δημιουργία φυσαλίδων στο σαπουνόνερο δείχνει τα σημεία όπου υπάρχουν διαρροές.  
**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Η ψησταριά και το BLAZING ZONE® KIT PLUS επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο αφού επισκευαστούν όλα τα σημεία διαρροών. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Επισκευάστε τα σημεία διαρροών με σφίξιμο στις ενώσεις, εφόσον είναι δυνατό, ή αντικαταστήστε τα χαλασμένα εξαρτήματα.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2.
6. Αν δεν μπορείτε να σφραγίσετε τα σημεία διαρροών, απευθυνθείτε στον προμηθευτή του υγραερίου.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** μετά από κάθε σύνδεση ή αλλαγή φιάλης υγραερίου, καθώς και την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε ξανά την αποθηκευμένη ψησταριά.



## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ BLAZING ZONE® KIT PLUS

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την BLAZING ZONE® PLUS μεμονωμένα/μόνη της (χωρίς την ψησταριά).

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην καλύπτετε ποτέ την επιφάνεια της BLAZING ZONE® PLUS κατά τη λειτουργία καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση της θερμοκρασίας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Δεν επιτρέπεται η τοποθέτηση μαγειρικών σκευών ή τηγανιών πάνω στην BLAZING ZONE® PLUS.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η BLAZING ZONE® PLUS παραμένει θερμή για αρκετή ώρα και μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε και μην αφήνετε αντικείμενα κοντά στην BLAZING ZONE® PLUS – υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε την BLAZING ZONE® PLUS εάν αυτή δεν είναι συναρμολογημένη σε κατάλληλο μοντέλο ψησταριάς DAVOS σύμφωνα με τις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά και την BLAZING ZONE® PLUS ενώ βρίσκονται σε λειτουργία.

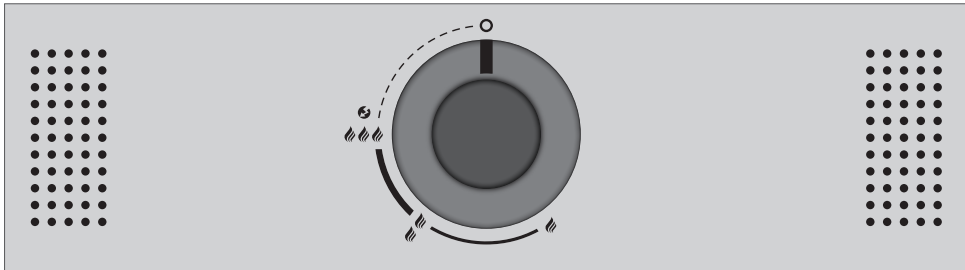
**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς και της BLAZING ZONE® PLUS.

Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αφαιρέστε τον δίσκο συλλογής λιπών μόνο εφόσον η ψησταριά έχει κρυώσει πλήρως και δεν βρίσκεται πια σε λειτουργία.

## ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ BLAZING ZONE® KIT PLUS

### Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη

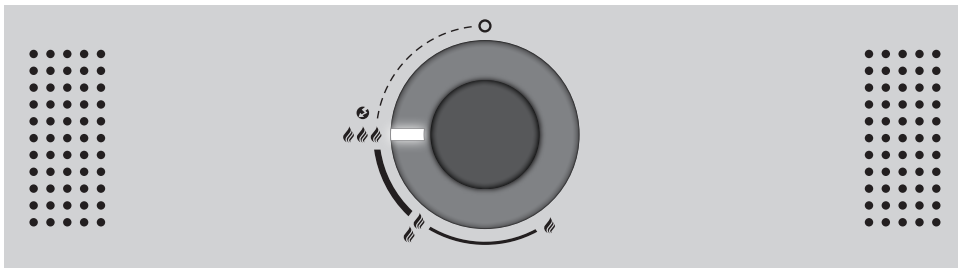


○	: Κλειστό
🔥	: Χαμηλή απόδοση
🔥🔥	: Μεσαία απόδοση
🔥🔥🔥	: Υψηλή απόδοση
🔥🔥🔥🔥	: Ανάφλεξη

Η εστία φτάνει στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 τη μέγιστη απόδοσή της και στη βαθμίδα 🔥 την ελάχιστη.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ BLAZING ZONE® KIT PLUS

- Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
- Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου της πλευρικής εστίας και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα 🔥🔥🔥🔥. Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.



- Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○. Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 4.
- Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την πλευρική εστία μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

# ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ BLAZING ZONE® KIT PLUS

## ΥΠΕΡΥΘΡΟ ΨΗΣΙΜΟ

### Πως λειτουργεί η υπέρυθρη εστία;

Η φλόγα που σχηματίζεται κατά το άναμμα της BLAZING ZONE® PLUS διανέμεται μέσω εκατοντάδων μικρών ανοιγμάτων ομοιόμορφα στην κεραμική εστία δημιουργώντας υπέρυθρη ακτινοβολία στην επιφάνεια, η οποία αποδίδει έντονη άμεση θερμότητα έως 900 βαθμούς Κελσίου στο φαγητό. Με τον τρόπο αυτό παράγονται θερμοκρασίες πολύ υψηλότερες από ότι με τις κοινές εστίες αερίου.

### Ψήσιμο παχύτερων, μεγαλύτερων κομματιών κρέατος

Για παχύτερα, μεγαλύτερα κομμάτια κρέας συνιστούμε μετά το ψήσιμο στην σφαιρική ψησταριά υγραερίου να τα φέρετε στην επιθυμητή εσωτερική θερμοκρασία σε χαμηλή θερμοκρασία ψήσιματος. Εναλλακτικά, μπορείτε να φέρετε το κρέας νωρίτερα στην επιθυμητή εσωτερική θερμοκρασία μέσα στην σφαιρική ψησταριά υγραερίου (κανονική θέση) σε χαμηλές θερμοκρασίες και στη συνέχεια να του χαρίσετε μια νόστιμη κρούστα με την BLAZING ZONE® PLUS.

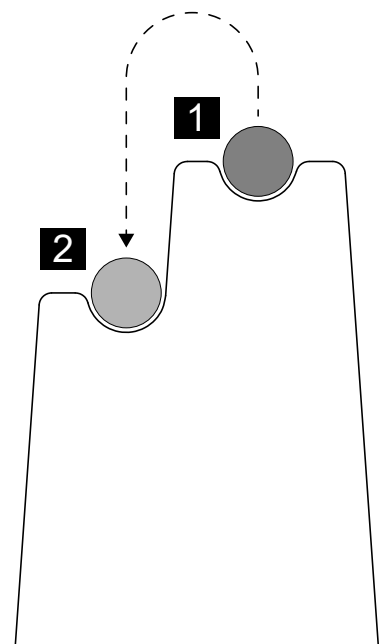
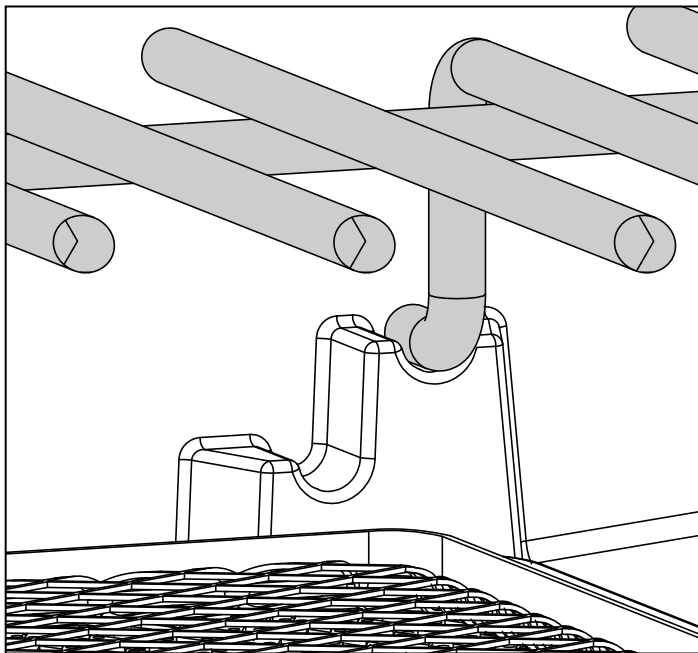
### Χρήση άλλων μαγειρικών σκευών πάνω στην BLAZING ZONE® PLUS

Κατά το ψήσιμο άλλων τροφών και τη χρήση άλλων μαγειρικών σκευών θα πρέπει να προσέχετε να ΜΗΝ καλύπτεται ολόκληρη η επιφάνεια ψήσιματος (αύξηση της θερμοκρασίας!) και να χρησιμοποιούνται μόνο μαγειρικά σκεύη με μεγάλη ανθεκτικότητα στη θερμότητα (π.χ. από χυτοσίδηρο).

### Πριν από το πρώτο ψήσιμο με την BLAZING ZONE® PLUS

Στο πρώτο ψήσιμο με την BLAZING ZONE® PLUS συνιστούμε να ξεκινήσετε στην υψηλότερη βαθμίδα του σταθεροποιητή απόστασης με τη μεγαλύτερη απόσταση (βλ. θέση 1) και να ελέγξετε εάν η θερμότητα επαρκεί. Εάν επιθυμείτε μεγαλύτερη θερμότητα, μπορείτε να την ρυθμίσετε με τον σταθεροποιητή απόστασης όπως προτιμάτε και να τοποθετήσετε τη σχάρα στη θέση 2.

Ψήστε το κομμάτι κρέας που επιθυμείτε καταρχάς μόνο για 60 δευτερόλεπτα το πολύ σε κάθε πλευρά για να δείτε εάν αυτό επαρκεί. Ο χρόνος που απαιτείται για ομοιόμορφη κρούστα διαφέρει ανάλογα με το κομμάτι κρέατος και την περιεκτικότητα σε λίπος.



### Χρήση μαρινάδων και σως

Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε μαρινάδες και σως όταν ψήνετε μπριζόλες κτλ., προκειμένου να απολαύσετε πλήρως την ανόθευτη γεύση του κρέατος. Το μόνο που χρειάζεται μια καλή μπριζόλα είναι λίγο αλάτι.

Εάν ωστόσο χρησιμοποιήσετε μαρινάδα, θα πρέπει να προσέξετε να μην χρησιμοποιήσετε πολύ λάδι, για να αποφύγετε τις φλόγες από κάψιμο των λαδιών.

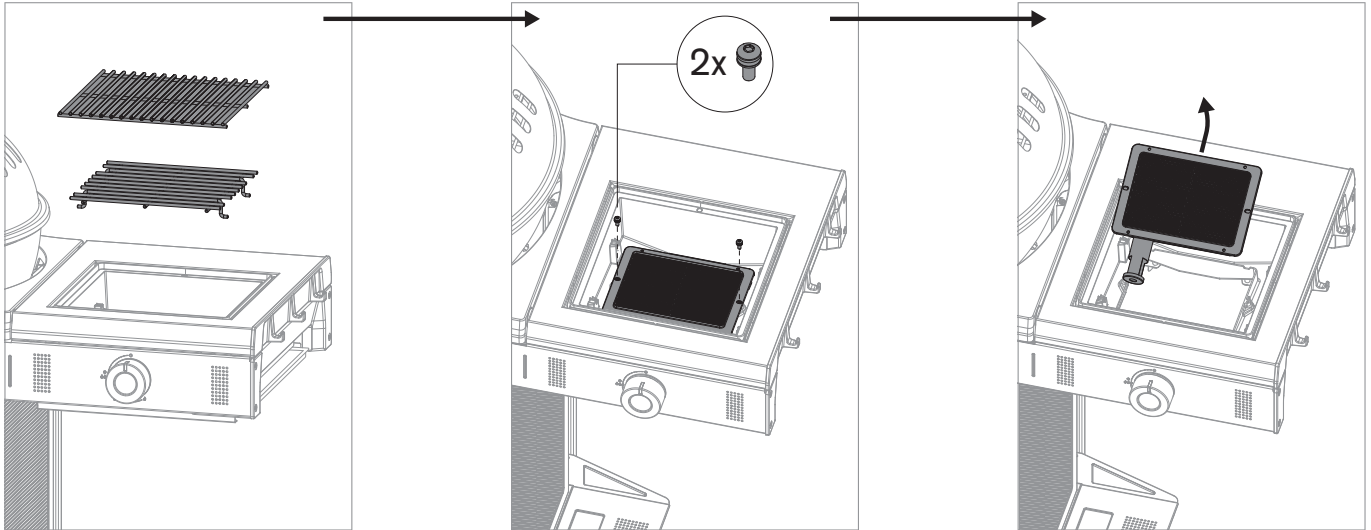
Εάν χρησιμοποιείτε σως (ιδιαίτερα σως που περιέχουν ζάχαρη) και καρυκεύματα, συνιστούμε να τα βάζετε στο τελείωμα του ψήσιματος για να μην καεί το φαγητό.

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ BLAZING ZONE® KIT PLUS

## Τακτικός καθαρισμός

Συνιστούμε να καθαρίζετε το BLAZING ZONE® KIT PLUS κάθε 3 χρήσεις. Σκουπίστε το εσωτερικό με ένα στεγνό πανί και αδειάστε τον δίσκο συλλογής λιπών.

Συνιστούμε επίσης να αποσυναρμολογείτε μια φορά τον χρόνο την εστία του BLAZING ZONE® KIT PLUS και να καθαρίζετε όλα τα γειτονικά εξαρτήματα και να αφαιρείτε δίκτυα από αράχνες και υπολείμματα ψημένων τροφών.



Μετά την αφαίρεση του BLAZING ZONE® KIT PLUS συνεχίστε ως εξής:

1. Ελέγξτε την εστία για παραμορφώσεις ή σχισίματα.
2. Οι σωλήνες Röhren (Rohrstück am Brenner) μπορούν να καθαριστούν/βουρτσιστούν με λεπτή βούρτσα καθαρισμού φιαλών.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του υποστηρικτικού πλαισίου του BLAZING ZONE® KIT PLUS, αλλά μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή εύφλεκτα μέσα καθαρισμού.
4. Στη συνέχεια επανατοποθετήστε ολόκληρο το BLAZING ZONE® KIT PLUS στο πλευρικό τραπέζι ακολουθώντας τις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Αν χρησιμοποιείτε καθαριστικό μέσο για τον καθαρισμό, θα πρέπει να αφήνετε την ψησταριά να στεγνώσει εντελώς. Για να επιταχυνθεί το στέγνωμα, μπορείτε να ανάψετε την BLAZING ZONE® PLUS και να την αφήσετε να κάψει για λίγα λεπτά στην υψηλότερη βαθμίδα.

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ BLAZING ZONE® KIT PLUS

Η τακτική συντήρηση του BLAZING ZONE® KIT PLUS εξασφαλίζει την άψογη λειτουργία του.

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες και άλλα έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, να ελέγχετε τακτικά αν παραμένουν σφιχτές όλες οι βίδες.
- Αν δεν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Για τυχόν ερωτήσεις, απευθυνθείτε στον ειδικό για θέματα υγραερίου ή στον προμηθευτή σας.
- Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε πριν από κάθε μεγάλη περίοδο αποθήκευσης όλα τα μεταλλικά μέρη.
- Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά σε κάθε σεζόν ψησίματος, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.
- Για να απολαύσετε την ψησταριά σας και το BLAZING ZONE® KIT PLUS για όσο το δυνατόν περισσότερο, φροντίστε να την σκεπάζετε, 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.

# ΟΙ ΣΧΑΡΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ ΤΟΥ BLAZING ZONE® KIT PLUS

## **ΧΡΗΣΗ**

Η επιφάνεια της σχάρας ψησίματος πρέπει να είναι πάντα καλυμμένη με ένα ελαφρύ φιλμ λαδιού για να μην καίγεται το φαγητό. Χρησιμοποιήστε φυτικά έλαια με υψηλό σημείο καπνού (π.χ. έλαιο αβοκάντο ή κραμβέλαιο).

## **ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τις σχάρες ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι με νερό ή με ήπιο διάλυμα νερού-σαπουνιού. Αγγίζετε τις σχάρες μόνον με γάντια όταν τις χρησιμοποιείτε στην ψησταριά. Μην τοποθετείτε τις θερμές σχάρες ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι επάνω σε εύφλεκτες ή ευαίσθητες στη θερμότητα επιφάνειες.

## **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

Παρακαλούμε προσέξτε τα εξής για τον καθαρισμό:

- Αφήστε τις σχάρες ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι επάνω στην ψησταριά για περίπου 10 λεπτά, σε πλήρη απόδοση
- Χρησιμοποιήστε βούρτσα με τρίχες από μπρούντζο (μη χρησιμοποιείτε βούρτσες με ατσάλोटριχα)
- Στη συνέχεια αφήστε τις σχάρες να κρυώσουν εντελώς
- Σε σκληρή βρωμιά: Χρησιμοποιήστε το OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER για συστηματικό καθαρισμό

## **ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

Μετά τον καθαρισμό λαδώστε ελαφρά τις σχάρες με μαγειρικό λάδι που θερμαίνεται σε υψηλές θερμοκρασίες (π.χ. έλαιο αβοκάντο ή κραμβέλαιο).

## COOKING ZONE KIT PLUS – ΚΑΤΙ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΠΟ ΜΙΑ ΠΛΕΥΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ, 3 ΠΕΔΙΑ ΧΡΗΣΗΣ



Το εντελώς νέο σχεδιασμένο COOKING ZONE KIT PLUS είναι, όπως ήδη αποκαλύπτει το όνομά του, κάτι παραπάνω από μια συνηθισμένη πλευρική εστία - διότι έχετε στη διάθεσή σας ένα πολύ πιο ευρύ φάσμα θερμοκρασιών. Ενώ οι συνηθισμένες πλευρικές εστίες έχουν σχεδιαστεί συνήθως για μεσαίες και υψηλότερες θερμοκρασίες, με το COOKING ZONE KIT PLUS μπορείτε να ψήσετε και τροφές που μπορούν να ετοιμαστούν με λιγότερη θερμότητα (σως ζυμαρικών, σούπες, ψητά κατσαρόλας, κτλ.).

Αυτό είναι δυνατό χάρη στον εντελώς νέο σχεδιασμό της εστίας και τη δυνατότητα χρήσης της πλευρικής εστίας σε 3 διαφορετικά ύψη.

Χάρη στο κοίλο σχήμα του συμπαγούς εξαρτήματος από χυτοσίδηρο το COOKING ZONE KIT PLUS μπορεί να χρησιμοποιηθεί περίφημα και με το OUTDOORCHEF BBQ Wok, το οποίο προσαρμόζεται με ακρίβεια απευθείας πάνω στο εξάρτημα (χωρίς δακτύλιο προσαρμογής του Wok).

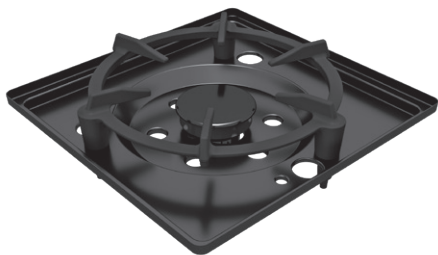
Το σετ αυτό αποτελείται από το ενισχυμένο πλευρικό τραπέζι, ένα στήριγμα για την εξασφάλιση της σταθερότητας της ψησταριάς και από την COOKING ZONE PLUS.



### Υψηλή θερμοκρασία

Σε συνδυασμό με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή καλύπτονται διάφορα πεδία χρήσης στο ανώτερο εύρος θερμοκρασιών

- Αρχικό ψήσιμο κρέατος, ψαριού και λαχανικών



### Μεσαία θερμοκρασία

Σε συνδυασμό με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή καλύπτονται διάφορα πεδία χρήσης στο μεσαίο εύρος θερμοκρασιών

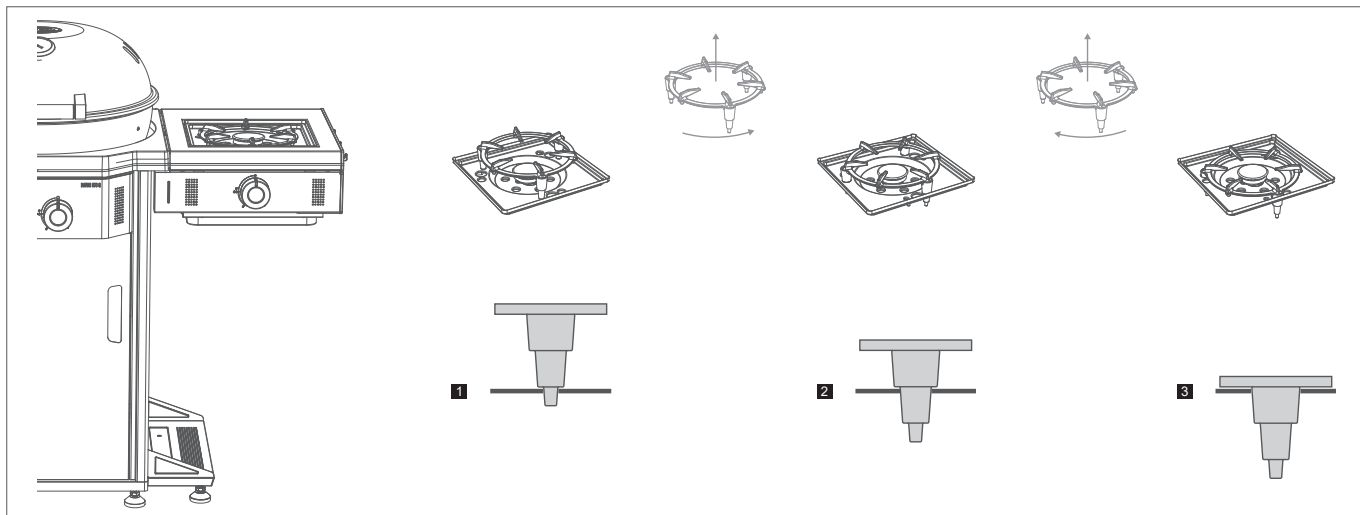
- Τσιγάρισμα/σotάρισμα κρέατος, ψαριού και λαχανικών
- Ψήσιμο αμυλούχων λαχανικών, π.χ. ψητές πατάτες, τηγανίτες, κτλ.



### Χαμηλή θερμοκρασία

Σε συνδυασμό με τον περιστρεφόμενο ρυθμιστή καλύπτονται διάφορα πεδία χρήσης στο χαμηλό εύρος θερμοκρασιών

- Μαγείρεμα σως, σούπας, ψητών κατσαρόλας και πιάτων με ρύζι



## ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΚΑΛΥΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ

Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά καλύμματα σιλικόνης για το μαγειρικό εξάρτημα από χυτοσίδηρο. Αυτά προστατεύουν τις οπές για τη ρύθμιση ύψους της σχάρας από εκδορές.



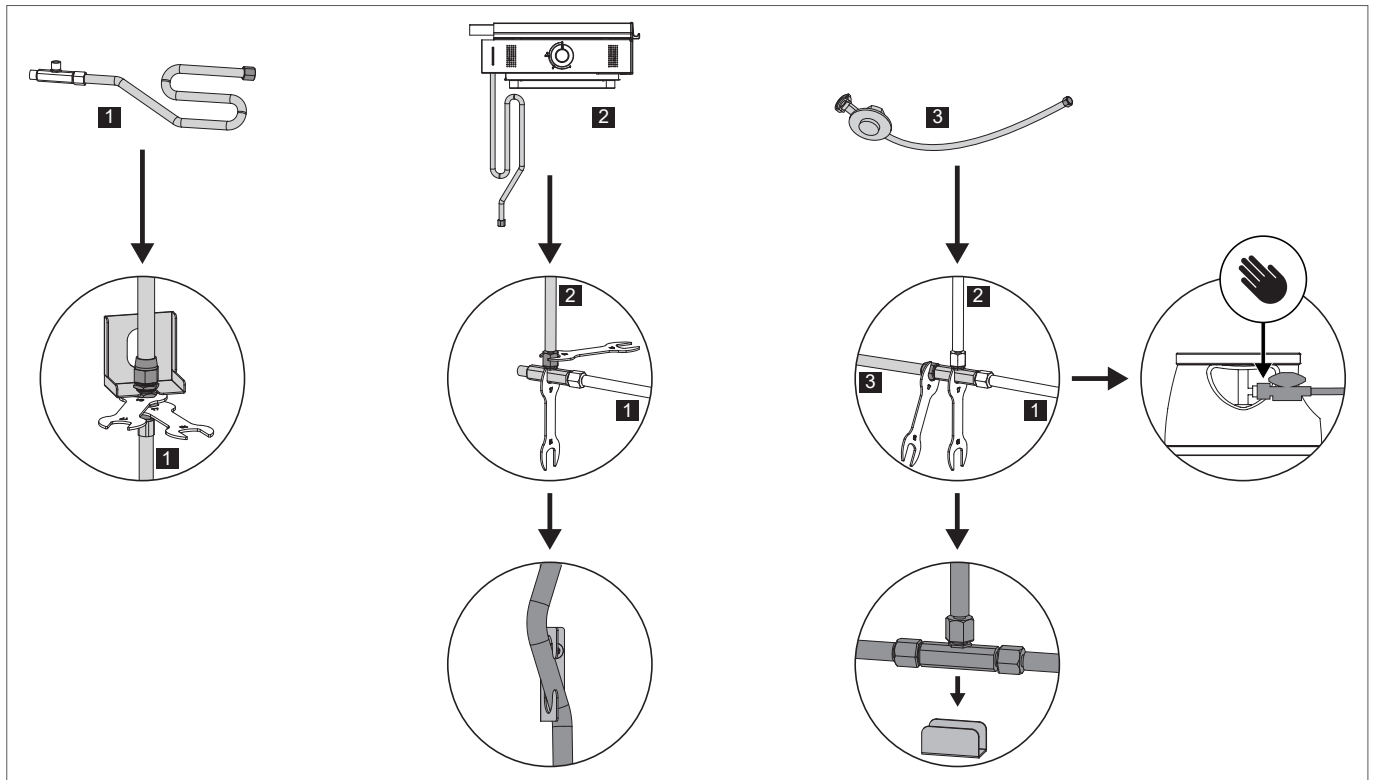
## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
2. Ελέγξτε κάθε μέρος της παροχής αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες στο παρακάτω κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.  
Κάντε τον έλεγχο ακόμη και αν παραλάβετε την ψησταριά DUALCHEF συναρμολογημένη από τον προμηθευτή σας.
3. Βάλτε την COOKING ZONE PLUS να κάψει επί περίπου 20-25 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.

## ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS


**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Σχετικά με τη συναρμολόγηση και τη σύνδεση λάβετε υπόψη σας τις πληροφορίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Κατά την επέκταση με το **COOKING ZONE KIT PLUS** πρέπει να πραγματοποιείται έλεγχος στεγανότητας για όλες τις **συνδέσεις των στοιχείων του συστήματος**. Η σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου πρέπει να πραγματοποιείται οπωσδήποτε με τη βοήθεια του περιλαμβανόμενου κλειδιού, προκειμένου να διασφαλίζεται η επαρκής σύσφιξη της σύνδεσης. Για την ασφάλειά σας, δεν επιτρέπεται ποτέ να βιδώνετε με το χέρι το λάστιχο παροχής αερίου. Έτσι αποφεύγετε τυχόν φωτιές στην ψησταριά.

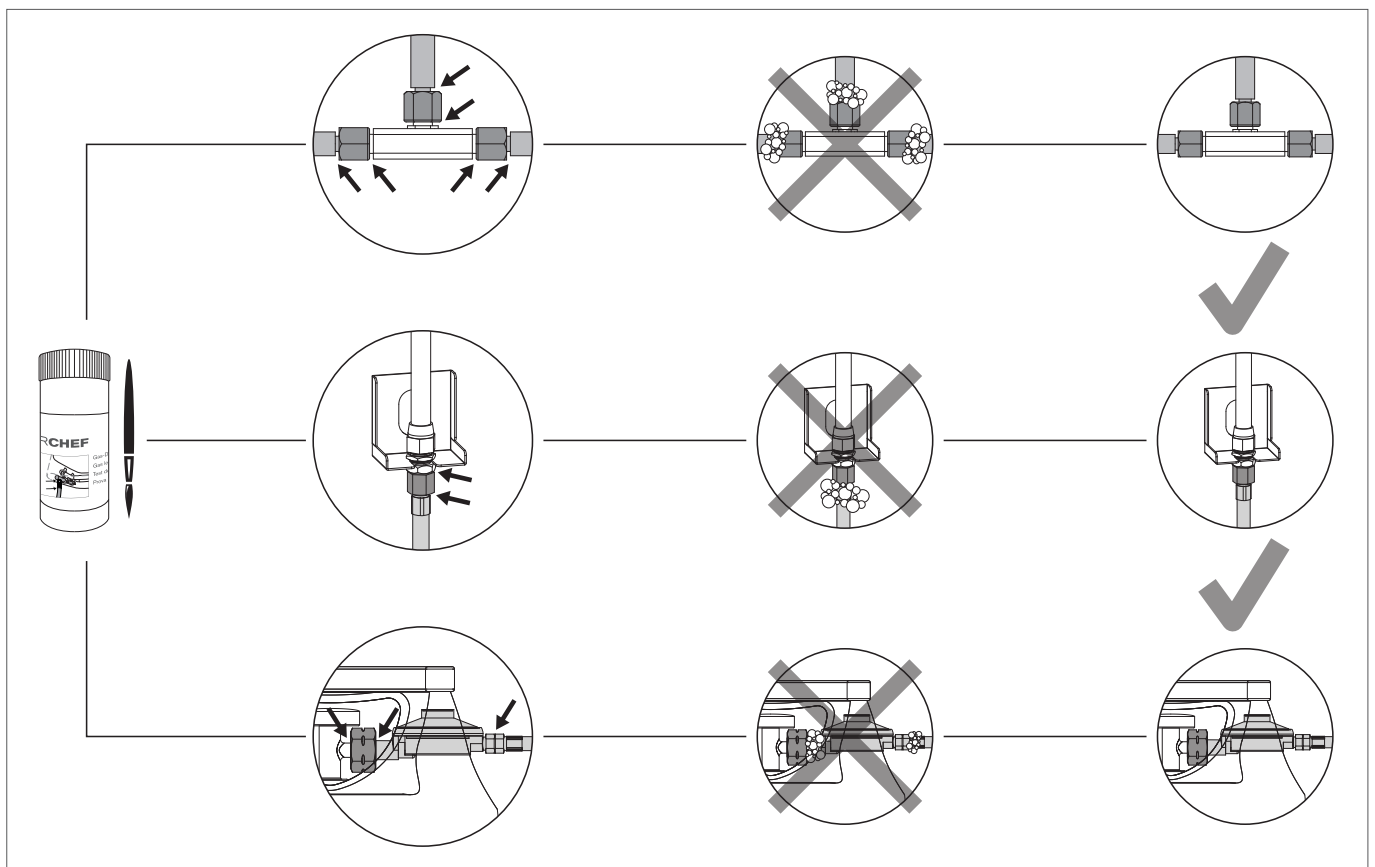


## ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη. Απαγορεύεται οπωσδήποτε το κάπνισμα. Ποτέ μην ελέγχετε τη στεγανότητα με αναμμένο σπέρτο ή άλλη φλόγα και πάντοτε να κάνετε τον έλεγχο στο ύπαιθρο.

1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση με τη βαλβίδα) με το παρεχόμενο διάλυμα με σαπουνόνερο ή με σαπουνόνερο που θα ετοιμάσετε οι ίδιοι από 50 % υγρό σαπούνι και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.
3. Η δημιουργία φυσαλίδων στο σαπουνόνερο δείχνει τα σημεία όπου υπάρχουν διαρροές.  
**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Η ψησταριά και το COOKING ZONE KIT PLUS επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο αφού επισκευαστούν όλα τα σημεία διαρροών. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Επισκευάστε τα σημεία διαρροών με σφίξιμο στις ενώσεις, εφόσον είναι δυνατό, ή αντικαταστήστε τα χαλασμένα εξαρτήματα.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2.
6. Αν δεν μπορείτε να σφραγίσετε τα σημεία διαρροών, απευθυνθείτε στον προμηθευτή του υγραερίου.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** μετά από κάθε σύνδεση ή αλλαγή φιάλης υγραερίου, καθώς και την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε ξανά την αποθηκευμένη ψησταριά.



## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ COOKING ZONE KIT PLUS

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την COOKING ZONE PLUS μεμονωμένα/μόνη της (χωρίς την ψησταριά).

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην καλύπτετε ποτέ την επιφάνεια της COOKING ZONE PLUS κατά τη λειτουργία καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση της θερμοκρασίας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Δεν επιτρέπεται η χρήση μαγειρικών σκευών ή τηγανιών με τις ακόλουθες διαμέτρους: <20 cm >32 cm.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η COOKING ZONE PLUS παραμένει θερμή για αρκετή ώρα μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε και μην αφήνετε αντικείμενα κοντά στην COOKING ZONE PLUS – υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

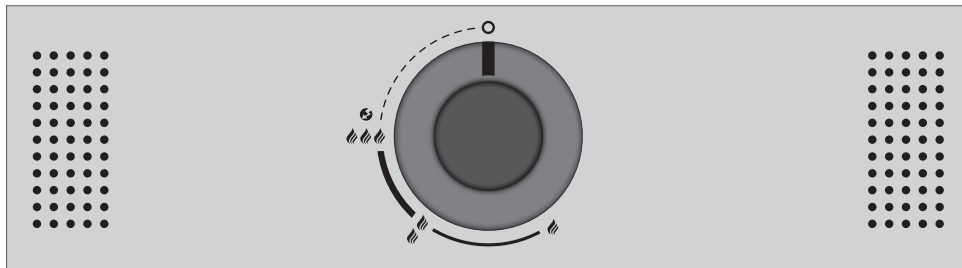
**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην χρησιμοποιείτε την COOKING ZONE PLUS εάν αυτή δεν είναι συναρμολογημένη σε κατάλληλο μοντέλο ψησταριάς DAVOS σύμφωνα με τις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά και την COOKING ZONE PLUS ενώ βρίσκονται σε λειτουργία.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς και της COOKING ZONE PLUS. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο. Σε μοντέλα ψησταριάς που διαθέτουν υποδοχή για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στην υποδοχή αυτή.

## ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS

### Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη

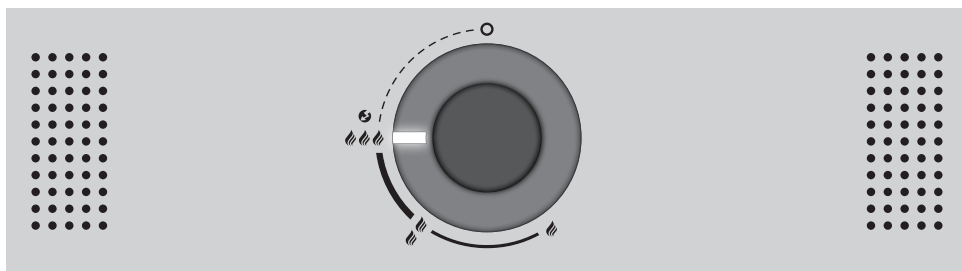


- : Κλειστό
- 🔥 : Χαμηλή απόδοση
- 🔥🔥 : Μεσαία απόδοση
- 🔥🔥🔥 : Υψηλή απόδοση
- 🔥🔥🔥🔥 : Ανάφλεξη

Η εστία φτάνει στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 τη μέγιστη απόδοσή της και στη βαθμίδα 🔥 την ελάχιστη.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS

- Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
- Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου της πλευρικής εστίας και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα 🔥🔥🔥🔥. Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.



- Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση ○. Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 4.
- Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την πλευρική εστία μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΑΣΜΑΤΑ COOKING ZONE KIT PLUS

### ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ OUTDOORCHEF BARBECUE WOK

Το συμπαγές εξάρτημα από χυτοσίδηρο διαθέτει κοίλο σχήμα, έτσι ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί άριστα σε συνδυασμό το BARBECUE WOK. Το BARBECUE WOK μπορεί να χρησιμοποιηθεί απευθείας πάνω στο εξάρτημα από χυτοσίδηρο (χωρίς χρήση του δακτυλίου προσαρμογής του Wok).

### ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΤΗΓΑΝΙΑ ΚΑΙ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ

Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τηγάνια και κατσαρόλες με μεγάλη ανθεκτικότητα στη θερμότητα χωρίς επίστρωση (π.χ. τεφλόν). Ιδιαίτερα κατάλληλα είναι τηγάνια και κατσαρόλες από χυτοσίδηρο, σφυρήλατο σίδηρο ή ατσάλι. Γενικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλα τα κοινά τηγάνια και οι κατσαρόλες, αρκεί να είναι κατάλληλα για χρήση με εστίες υγραερίου.

### ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΜΕΓΕΘΗ ΤΗΓΑΝΙΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΣΑΡΟΛΩΝ

Συνιστούμε τα ακόλουθα μεγέθη τηγανιών και κατσαρολών: 24 cm / 28 cm / 32 cm.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS

Η τακτική συντήρηση του COOKING ZONE KIT PLUS εξασφαλίζει την άψογη λειτουργία του.

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες και άλλα έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, πρέπει να ελέγχετε τακτικά όλες τις βίδες και να βεβαιώνετε ότι παραμένουν σφιχτά βιδωμένες.
- Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε όλα τα μεταλλικά μέρη του COOKING ZONE KIT PLUS (ειδικότερα το μαγειρικό εξάρτημα από χυτοσίδηρο) πριν αποθηκεύσετε την ψησταριά για μεγάλο διάστημα.
- Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά σε κάθε σεζόν ψησίματος, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.
- Για να απολαύσετε την ψησταριά σας και το COOKING ZONE KIT PLUS για όσο το δυνατόν περισσότερο, φροντίστε να την σκεπάζετε, 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.

## ΕΠΕΚΤΑΣΕΙΣ

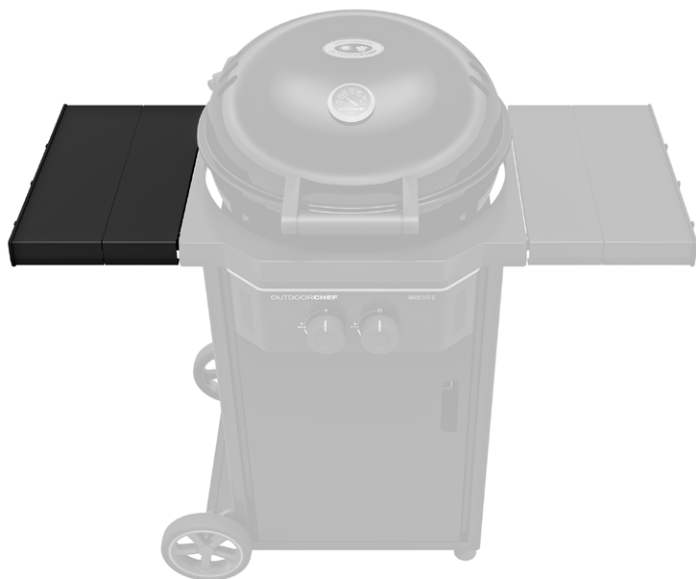
Οι ακόλουθες χρήσιμες επεκτάσεις για τη σειρά DAVOS θα αναβαθμίσουν την ψησταριά σας.

### ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΩΝ ΕΠΕΚΤΑΣΕΩΝ

Ο ακόλουθος συνδυασμός εξαρτημάτων είναι δυνατός μόνο εφόσον επεκτείνετε την ψησταριά σας με το BLAZING ZONE® KIT PLUS ή το COOKING ZONE KIT PLUS:

Σετ φιάλες υγραερίου 11 kg & σετ στηριγμάτων εξαρτημάτων (το πέλμα στήριξης δεξιά είναι μέρος του BLAZING ZONE® KIT PLUS / COOKING ZONE KIT PLUS).

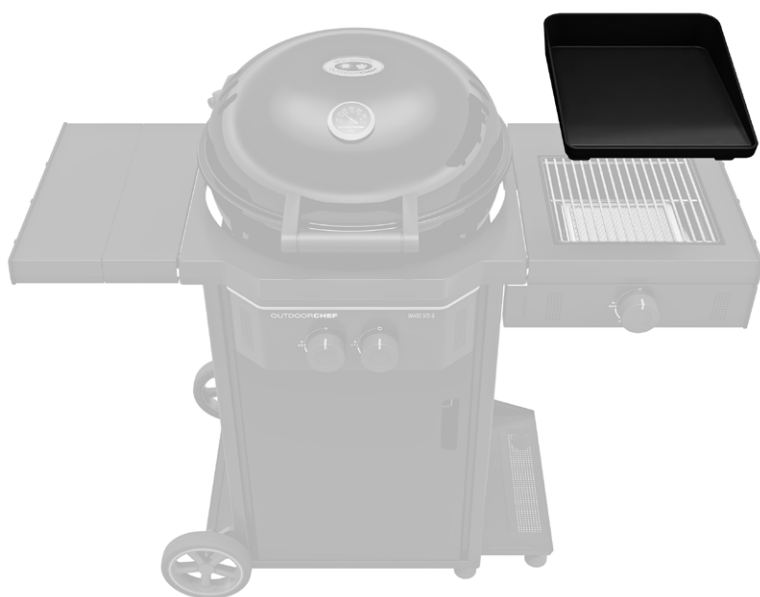
## ΣΕΤ ΠΤΥΣΣΟΜΕΝΟΥ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ



Δεν επιθυμείτε προς το παρόν να αναβαθμίσετε την ψησταριά σας DAVOS 570 G PRO ή DAVOS 570 G με ένα πρόσθετο στοιχείο συστήματος όπως το BLAZING ZONE® KIT PLUS ή το COOKING ZONE KIT PLUS, αλλά θα θέλατε απλά ακόμα περισσότερο χώρο για την προετοιμασία και την παρασκευή των πιάτων σας; Τότε η λύση είναι το ΣΕΤ ΠΤΥΣΣΟΜΕΝΟΥ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ. Τοποθετήστε το μόλις σε λίγα δευτερόλεπτα και διπλασιάστε άμεσα τη διαθέσιμη επιφάνεια εργασίας της ψησταριάς σας DAVOS 570 G PRO ή DAVOS 570 G.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το μέγιστο επιτρεπόμενο φορτίο του πτυσσόμενου τραπεζιού είναι 10kg.

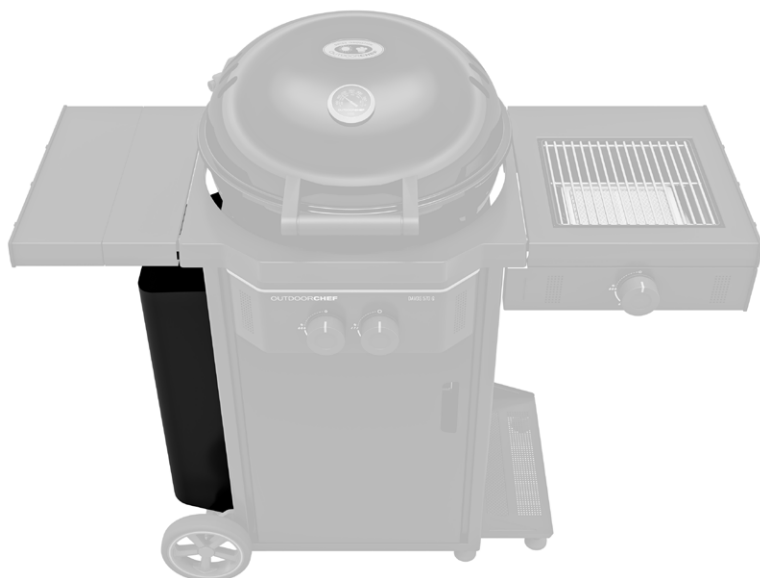
## PLANCHA UNIVERSAL – ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ ΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΙΤΙ



Η PLANCHA UNIVERSAL αποτελεί το τέλειο συμπλήρωμα για το BLAZING ZONE® KIT PLUS ή το COOKING ZONE KIT PLUS και προσθέτει στις δυνατότητες ψησίματος του DAVOS 570 G PRO / DAVOS 570 G άλλη μια λειτουργία. Πάνω στην πλάκα σας πετυχαίνουν μεσογειακές σπεσιαλιτέ όπως ψητές γάμπρες, τέλεια φιλέτα τόνου και αχιβάδες όπως στο αγαπημένο σας tapas bar στην Ισπανία. Πρωινό ψημένο στην ψησταριά; Κανένα πρόβλημα, διότι πάνω στην πλάκα τηγανίζετε χωρίς κόπο αυγά, ομελέτες, τραγανό μπέικον ή pancakes. Tapas, πρωινό ή επιδόρπιο – με την PLANCHA UNIVERSAL όλα είναι δυνατά!

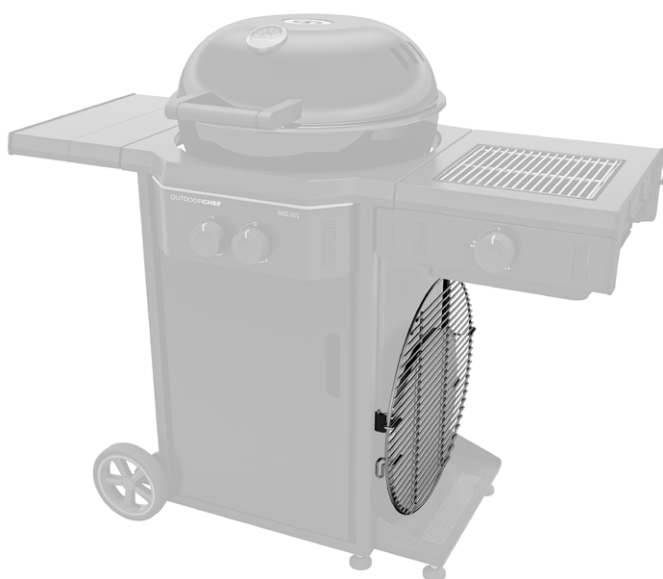
Η πλάκα χωράει επίσης και στη σφαιρική ψησταριά υγραερίου και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και εκεί. Τοποθετήστε τη χράνη στη θέση Vulkan και είστε έτοιμοι να διασκεδάσετε ψήνοντας με τον μεσογειακό τρόπο ενώ τσιτσιρίζει στην BLAZING ZONE® PLUS η μπριζόλα σας ή κοχλάζει στην COOKING ZONE το ριζότο σας.

## ΣΕΤ ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 11 KG



Το να αλλάζεις συνέχεια τη φιάλη υγραερίου μπορεί να γίνει ενοχλητικό. Για αυτό μπορούν να σε διαβεβαιώσουν οι επαγγελματίες ψήστες και όσοι ψήνουν συχνά. Αναβαθμιστείτε με το ΣΕΤ ΦΙΑΛΩΝ 11 KG και χρησιμοποιήστε στο εξής την ψησταριά σας DAVOS 570 G PRO ή DAVOS 570 G με φιάλες υγραερίου 11 kg που διαρκούν περισσότερο.

## ΣΕΤ ΣΤΗΡΙΓΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



Λάτρεις της πίτσας προσοχή – Είναι κοινό μυστικό ότι η καλύτερη πίτσα προέρχεται είτε από τη Νάπολη είτε από την ψησταριά σας **OUTDOORCHEF**.

Με το ΣΕΤ ΣΤΗΡΙΓΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ μπορείτε να αποθηκεύσετε την πλάκα για πίτσα **OUTDOORCHEF** και μια πρόσθετη σχάρα από χυτοσίδηρο ή ατσάλι απευθείας πάνω στην ψησταριά σας εξοικονομώντας χώρο.

Αλλά δεν τελειώνει εδώ – περιλαμβάνεται επίσης και ένα πρακτικό στήριγμα για χαρτί κουζίνας, έτσι ώστε να έχετε πάντα καθαρά χέρια κατά την προετοιμασία και παρασκευή των πιάτων σας.

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση της ψησταριάς εγγυάται την άψογη λειτουργία της.

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες και άλλα έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, να ελέγχετε τακτικά αν παραμένουν σφιχτές όλες οι βίδες.
- Αν δεν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Για τυχόν ερωτήσεις, απευθυνθείτε στον ειδικό για θέματα υγραερίου ή στον προμηθευτή σας.
- Για να αποφευχθούν ζημιές διάβρωσης, λαδώστε πριν από κάθε μεγάλη περίοδο αποθήκευσης όλα τα μεταλλικά μέρη.
- Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά σε κάθε σεζόν ψησίματος, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.
- Σκεπάστε την ψησταριά σας, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα **OUTDOORCHEF** για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος.
- Αφήστε την ψησταριά σας μετά τον καθαρισμό ή μετά από βροχή να στεγνώσει εντελώς, έτσι ώστε να αποφευχθεί η συλλογή νερού συμπυκνώματος στο θερμόμετρο της ψησταριάς.
- 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.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην τοποθετείτε θερμά αντικείμενα, όπως σχάρες ψησίματος, τηγάνια-γκριλιέρες ή μαντεμένα τηγάνια στις επιφάνειες των ραφιών της ψησταριάς σας. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει φθορά την επιστροφή της ψησταριάς σας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Βεβαιωθείτε κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου ότι ο δίσκος συλλογής λιπών έχει αδειάσει, έτσι ώστε να μην πέσει ο γεμάτος δίσκος και προκαλέσει λεκέδες.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

**Αν δεν ανάβει η εστία:**

- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό αέριο στη φιάλη.
- Ελέγξτε αν φτάνουν οι σπίθες από το ηλεκτρόδιο μέχρι την εστία.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αυτός ο έλεγχος επιτρέπεται να γίνει μόνον με κλειστή παροχή αερίου!

**Αν δεν υπάρχει σπίθα:**

- Βεβαιωθείτε ότι η μπαταρία είναι τοποθετημένη σωστά (σε ψησταριές με ηλεκτρική ανάφλεξη).
- Η απόσταση μεταξύ εστίας και ηλεκτροδίου πρέπει να είναι το πολύ 5–8 χιλ.
- Ελέγξτε αν τα καλώδια στην ηλεκτρική ανάφλεξη και το ηλεκτρόδιο βρίσκονται στη θέση τους και αν είναι καλά σφιγμένα.
- Τοποθετήστε δύο νέες μπαταρίες (τύπου AAA, LR03, 1,5 V) στην ηλεκτρική ανάφλεξη.

**Το SAFETY LIGHT δεν λειτουργεί:**

- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στους διακόπτες ρύθμισης αερίου. (με κλειστή βαλβίδα στη φιάλη αερίου).
- Βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί σωστά οι μπαταρίες για το Safety Light.
- Τοποθετήστε τις καινούργιες μπαταρίες.

**Μαγκώνει ο άξονας του τροχού:**

Για να αποφευχθεί το μάγκωμα του άξονα του τροχού συνιστούμε να καθαρίζετε τουλάχιστον 1 x χρόνο τον χώρο πίσω από τους τροχούς αφαιρώντας σκόνη, ακαθαρσίες και γύρη, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η βέλτιστη μετακίνηση.

Αν δεν μπορείτε να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά με τις ανωτέρω ενέργειες, επικοινωνήστε με τον έμπορο που σας την προμήθευσε.

## ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ

Για λεπτομερείς πληροφορίες αναφορικά με την εγγύηση για τον καταναλωτή / εγγύηση παραπέμπουμε στους γενικούς όρους συναλλαγών (ΓΟΣ) στο <https://www.outdoorchef.com/agb>

**Η κατατεθειμένη επωνυμία OUTDOORCHEF εκπροσωπείται από την επιχείρηση**

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.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**).



# ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

## DAVOS 570 G PRO

CE	0063 BP 3505
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
I <sub>3+</sub> (28/30/37 mbar)	Βουτάνιο 30 mbar / Προπάνιο 37 mbar
I <sub>3B/P</sub> (30 mbar)	Βουτάνιο / Προπάνιο 30 mbar
I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	Βουτάνιο / Προπάνιο 50 mbar
Κατανάλωση αερίου συνολικά	686 g/h

### ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

Απόδοση	
- μικρή εστία	2.90 kW
Κατανάλωση αερίου	210 g/h
- μεγάλη εστία	6.60 kW
Κατανάλωση αερίου	476 g/h
Ακροφύσια (28–30/37 mbar)	
- ακροφύσιο μικρής εστίας	0.78 mm /Ένδειξη: BD
- ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1.22 mm /Ένδειξη: BG
Ακροφύσια (50 mbar)	
- ακροφύσιο μικρής εστίας	0.68 mm /Ένδειξη: AU
- ακροφύσιο μεγάλης εστίας	1.06 mm /Ένδειξη: AI

## DAVOS 570 G

CE	0063 BP 3505
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
I <sub>3+</sub> (28/30/37 mbar)	Βουτάνιο 30 mbar / Προπάνιο 37 mbar
I <sub>3B/P</sub> (30 mbar)	Βουτάνιο / Προπάνιο 30 mbar
I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	Βουτάνιο / Προπάνιο 50 mbar
Κατανάλωση αερίου συνολικά	613 g/h

### ΣΦΑΙΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

Απόδοση	8.50 kW
Κατανάλωση αερίου	613 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1.42 mm /Ένδειξη: BI
Ακροφύσια (50 mbar)	1.22 mm /Ένδειξη: BG

## BLAZING ZONE® KIT PLUS

Απόδοση	3.50 kW
Κατανάλωση αερίου	244 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0.88 mm / Ένδειξη: CE
Ακροφύσιο (50 mbar)	0.76 mm / Ένδειξη: CD

## COOKING ZONE KIT PLUS

Απόδοση	2.70 kW
Κατανάλωση αερίου	196 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0.82 mm / Ένδειξη: BH
Ακροφύσιο (50 mbar)	0.72 mm / Ένδειξη: AO

### Ηλεκτρική ανάφλεξη

Για τη λειτουργία της ηλεκτρικής ανάφλεξης χρειάζονται δύο μπαταρίες (τύπου AAA, LR03, 1,5 Volt).

### Συμβουλή για την ένδειξη της θερμοκρασίας

Η απόκλιση της ένδειξης του θερμομέτρου μπορεί να φτάνει το +/- 10%.

### Ιστότοπος

Περισσότερες πληροφορίες, συμβουλές, τεχνάσματα και συνταγές και ό,τι πρέπει να ξέρετε για τα προϊόντα OUTDOORCHEF θα βρείτε στον ιστότοπο OUTDOORCHEF.COM

[illegible]



OUTDOORCHEF.COM



**OUTDOORCHEF**  
SWISS 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.19.110.62