

MANUAL

COOKING ZONE KIT PLUS

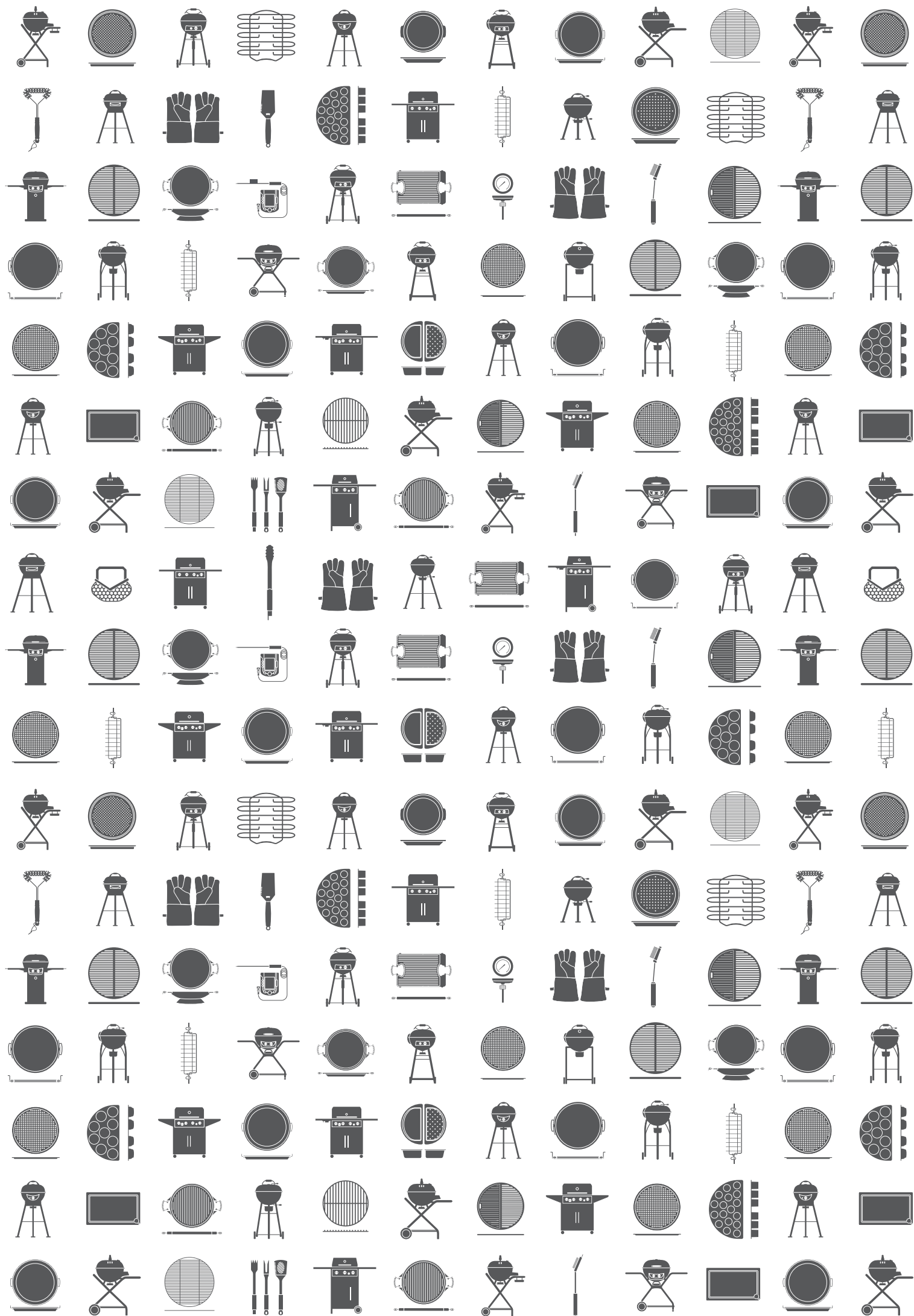
DAVOS SERIES

KOMPATIBEL MIT: | COMPATIBLE WITH: | COMPATIBLE AVEC: | COMPATIBILE CON: | COMPATIBEL MET: | PASSER TIL: | KOMPATIBEL MED:
KOMPATIBEL MED: | YHTEENSOPIVA: | PASSAR Á: | ΣΥΜΒΑΤΗ ΜΕ: | KOMPATIBILNÍ S: | KOMPATIBILIS: | KOMPATYBILNY Z: | COMPATÍVEL COM:
COMPATIBIL CU: | KOMPATIBILAN SA: | ZDRUŽLJIV Z: | İLE UYUMLU: | COMPATIBLE CON: | СЪВМЕСТИМА С: | KOMPATIBILNÉ S: | KOMPATIBILNO SA:

DAVOS 570 G PRO | DAVOS 570 G



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION





ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF και το COOKING ZONE KIT PLUS.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ CA	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:		Serial No.:
Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar Cat.I ₃ , Cat.I ₃ B/P Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)		DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Τον σειριακό αριθμό του COOKING ZONE KIT PLUS θα τον βρείτε στην ετικέτα στοιχείων που υπάρχει πάνω στο COOKING ZONE KIT PLUS.

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 και το COOKING ZONE KIT PLUS, 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 τις παρούσες οδηγίες χρήσης, πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη σφαιρική ψησταριά υγραερίου συμπεριλαμβανομένου του COOKING ZONE KIT PLUS. Παρακαλούμε ακολουθήστε οπωσδήποτε και τις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης της ψησταριάς σας. Η ψησταριά συμπεριλαμβανομένου του COOKING ZONE KIT PLUS επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους και πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 1,5 μ. από εύφλεκτα αντικείμενα.

ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ




Παρακαλούμε ακολουθήστε τις υποδείξεις ασφαλείας των ξεχωριστών οδηγιών χρήσης της ψησταριάς σας.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

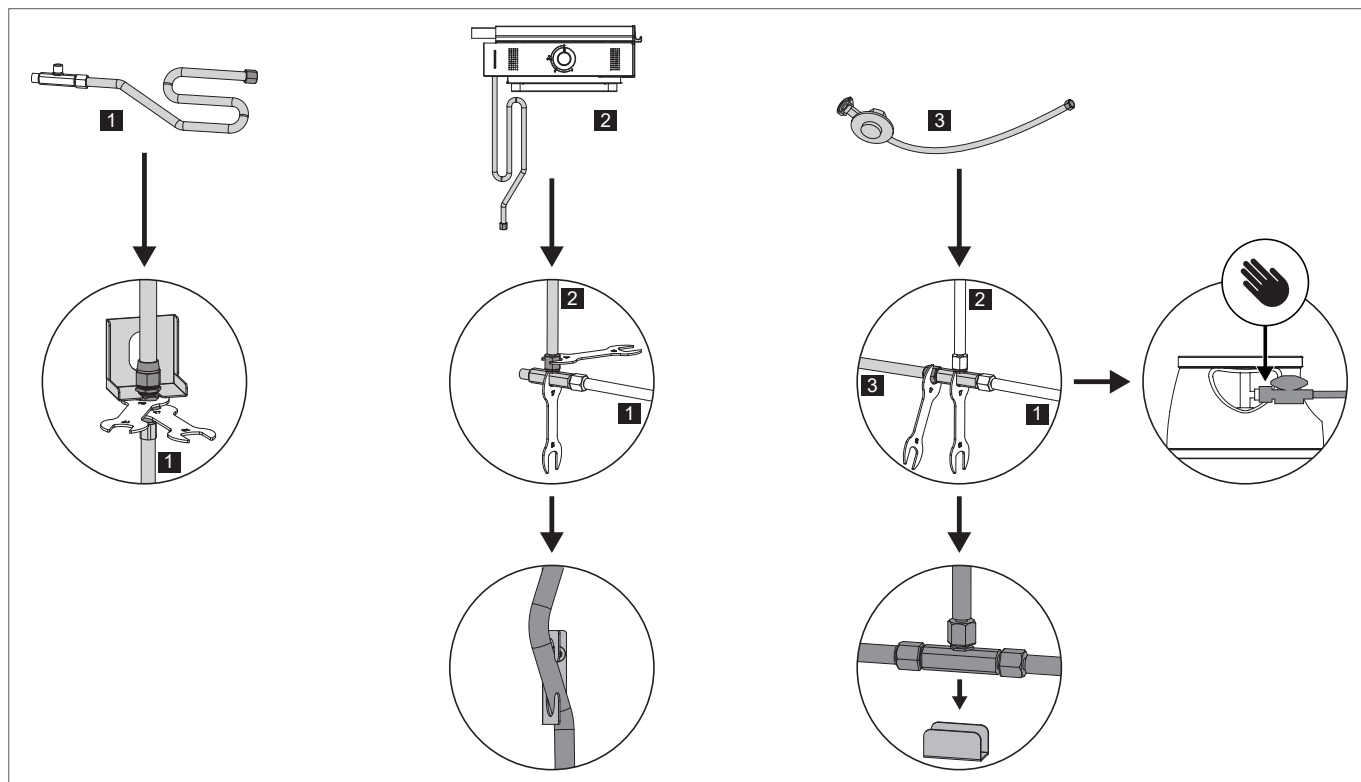
Βάλτε την ψησταριά σε λειτουργία ακολουθώντας το κεφάλαιο **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ**.

- 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 στιδήποτε 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 (γωνιές), 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:** 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: <20cm >32cm.
- **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.
- **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 ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS


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.



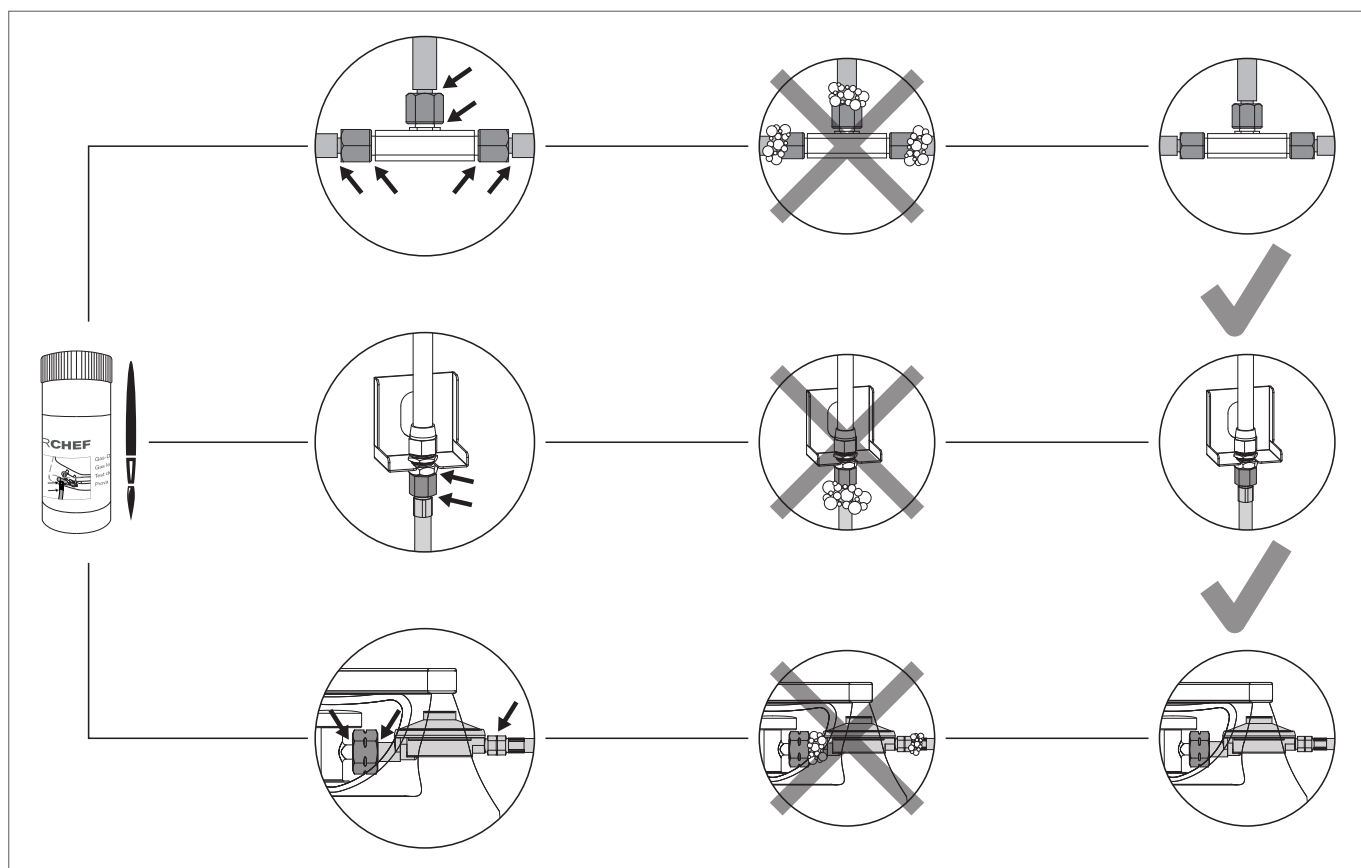
Σχετικά με αυτό δώστε προσοχή και στις πληροφορίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης της ψησταριάς σας.

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. Ανοίξετε 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.



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).

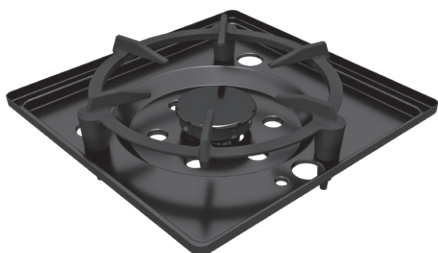
Το σετ αυτό αποτελείται από το ενισχυμένο πλευρικό τραπέζι, ένα στήριγμα για την εξασφάλιση της σταθερότητας της ψησταριάς και από την COOKING ZONE PLUS.



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

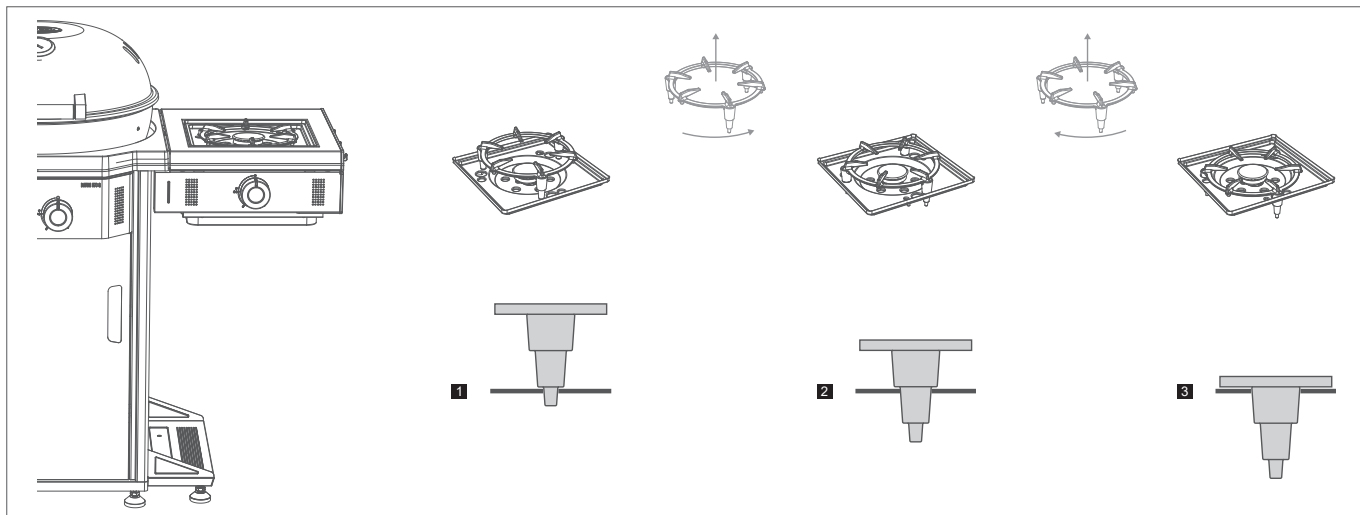
- Τσιγάρισμα/σνάρισμα κρέατος, ψαριού και λαχανικών
- Ψήσιμο αμυλούχων λαχανικών, π.χ. ψητές πατάτες, τηγανίτες, κτλ.



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

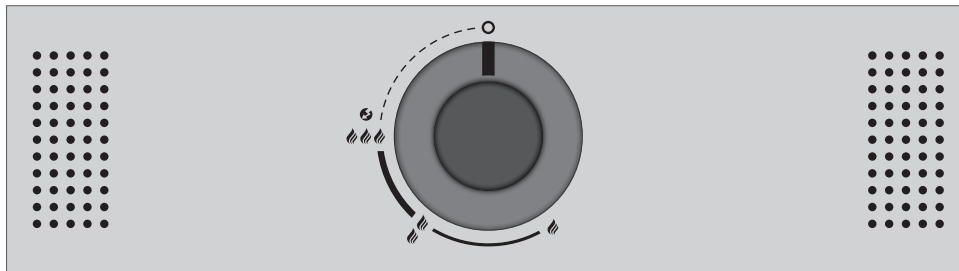
Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά καλύμματα σιλικόνης για το μαγειρικό εξάρτημα από χυτοσίδηρο. Αυτά προστατεύουν τις οπές για τη ρύθμιση ύψους της σχάρας από εκδορές.

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 🔥🔥🔥.

ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΟΛΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη

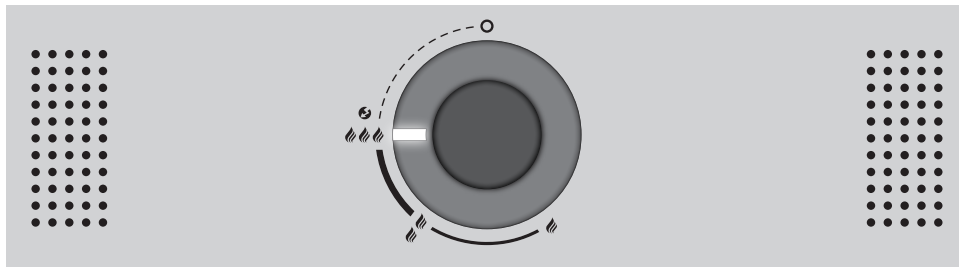


- : κλειστό
- 🔥 : χαμηλή απόδοση
- 🔥🔥 : μεσαία απόδοση
- 🔥🔥🔥 : υψηλή απόδοση
- 🔥🔥🔥🔥 : ανάφλεξη

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ COOKING ZONE KIT PLUS

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 την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
3. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου της πλευρικής εστίας και περιστρέψτε τον αριστερότροφα μέχρι τη βαθμίδα 🔥🔥🔥🔥. Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.



4. 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.
5. 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

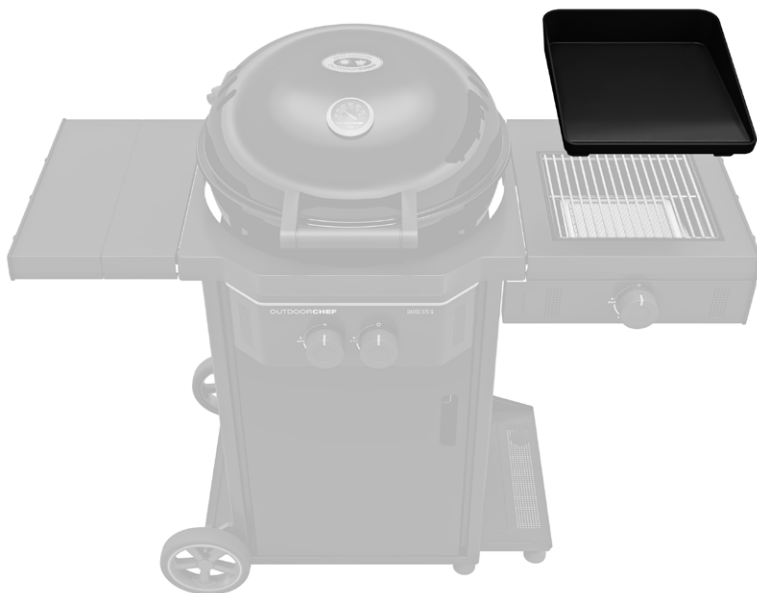
Η τακτική συντήρηση του COOKING ZONE KIT PLUS εξασφαλίζει την άψογη λειτουργία του.

- 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.

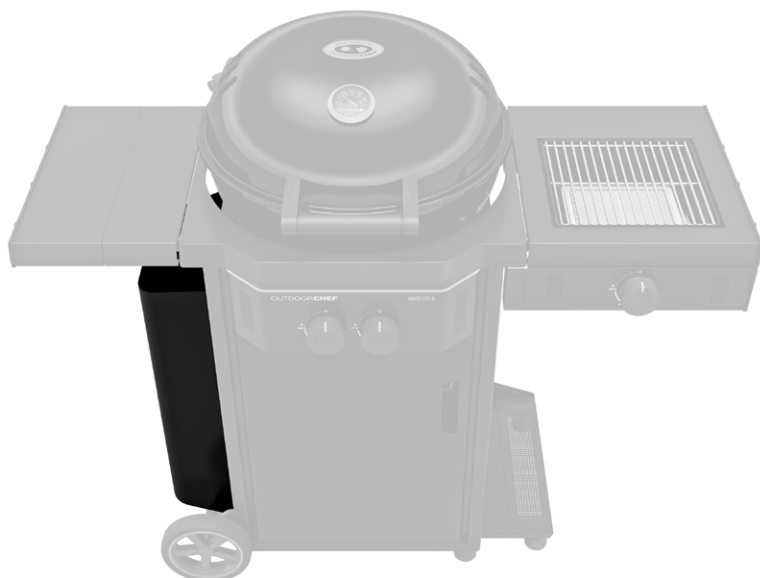
PLANCHA UNIVERSAL – ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ ΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΙΤΙ



Η PLANCHA UNIVERSAL αποτελεί το τέλειο συμπλήρωμα για 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 γάμπες, 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!

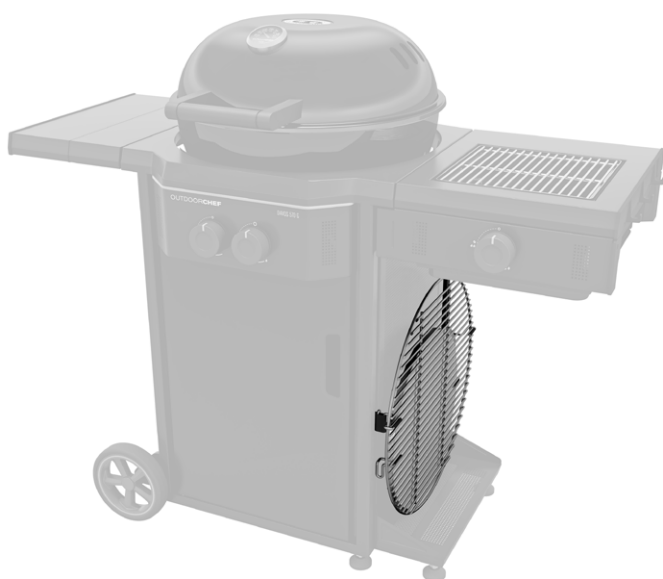
Η πλάκα χωράει επίσης και στη σφαιρική ψησταριά υγραερίου και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και εκεί. Τοποθετήστε τη χοάνη στη θέση Vulkan και είστε έτοιμοι να διασκεδάσετε ψήνοντας με τον μεσογειακό τρόπο ενώ κοχλάζει στην COOKING ZONE το ριζότο σας.

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.

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.

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

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

** Ο αριθμός σειράς (Seriennummer) και ο αριθμός είδους (Artikelnummer) βρίσκονται και τα δύο στην ετικέτα των στοιχείων της συσκευής σας (βλ. και πρώτο μέρος στις παρούσες ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ).

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

COOKING ZONE KIT PLUS

Απόδοση	2,70 kW
Κατανάλωση αερίου	196 γρ./ώρα
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,82 χιλ. / Ένδειξη: BH
Ακροφύσιο (50 mbar)	0,72 χιλ. / Ένδειξη: AO

Ηλεκτρική ανάφλεξη

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

Ιστότοπος

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

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[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