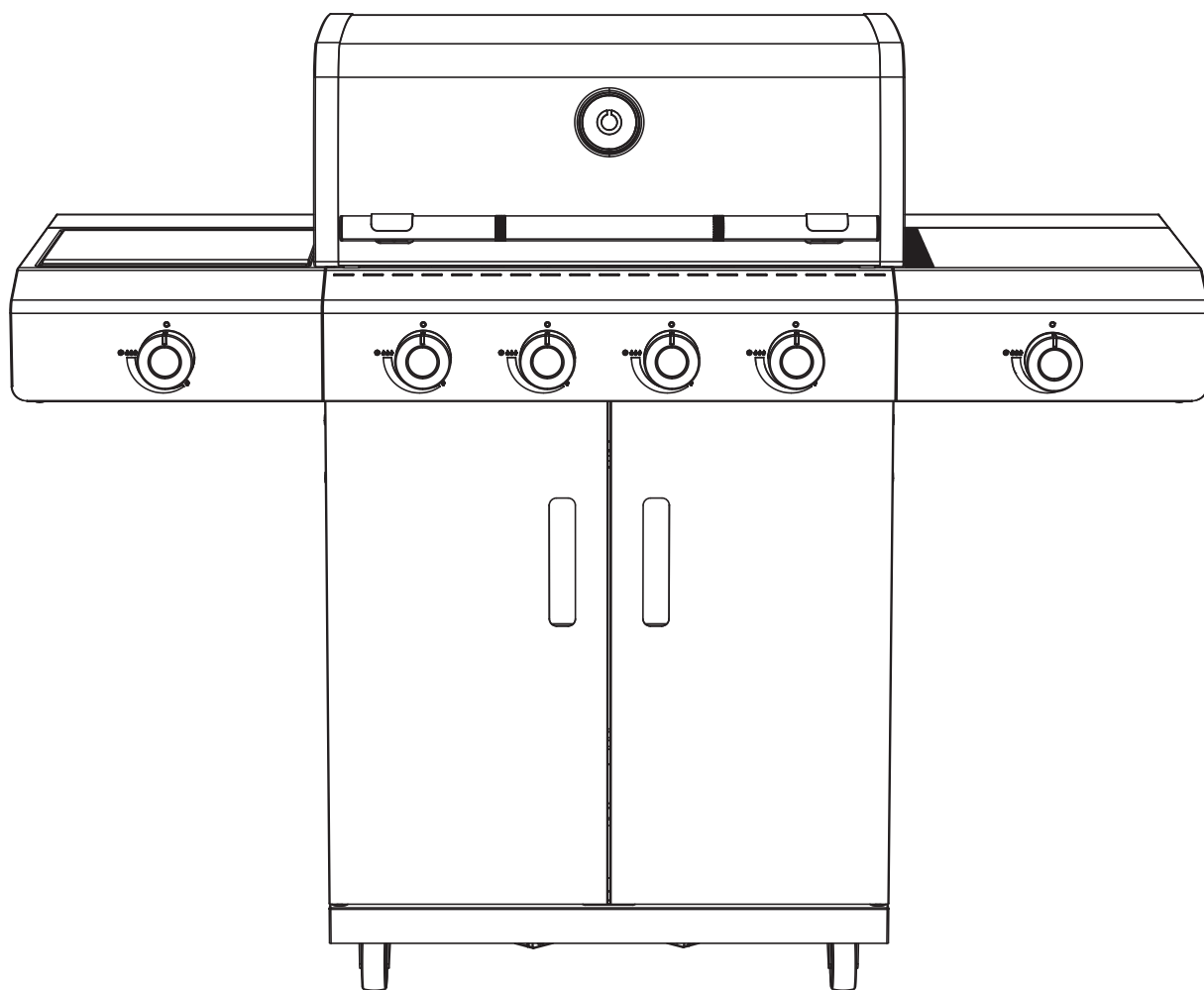




HEAT C-335 / C-435 RB

User Manual | Mode d'Emploi

1.	Ο ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΣ	161
2.	ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	161
2.1	Φύλαξη των οδηγιών χρήσης	
3.	ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	162
3.1	Εγκατάσταση και συναρμολόγηση	
3.2	Χειρισμός	
3.3	Αποθήκευση ή/και μη χρήση	
4.	ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	164
5.	ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	165
5.1	Σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου	
5.2	Έλεγχος στεγανότητας	
6.	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΝΣΟΛΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	167
7.	ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	168
8.	ΘΑΛΑΜΟΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ	168
8.1	Λειτουργία του θαλάμου ψησταριάς	
8.2	Καθαρισμός και συντήρηση του θαλάμου ψησταριάς	
8.3	Μέθοδος άμεσου και έμμεσου ψησίματος με τη λειτουργία HEAT	
9.	ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ (ΣΤΟ HEAT C-435 RB)	171
9.1	Ακτινοβολία θερμότητας από πίσω	
9.2	Χειρισμός του πίσω καυστήρα	
9.3	Καθαρισμός και συντήρηση του πίσω καυστήρα	
10.	BLAZING ZONE®	173
10.1	Καυστήρας υπερύθρων	
10.2	Χειρισμός της Blazing Zone®	
10.3	Καθαρισμός και συντήρηση της Blazing Zone®	
11.	SAFETY LIGHT	176
12.	ΜΕΤΑΤΟΠΙΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ HEAT C	177
13.	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΣΧΑΡΕΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ	177
14.	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	178
15.	ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ	178

16.	ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ	178
17.	ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ	179
18.	ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	180

3. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν, χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους.

Οι υποδείξεις **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**, **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** και **ΠΡΟΣΟΧΗ** χρησιμοποιούνται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης για να επισημανθούν σημαντικές και κρίσιμες πληροφορίες χρήσης. Παρακαλούμε διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις υποδείξεις, προκειμένου να εξασφαλιστεί η ασφάλεια και να αποφευχθούν οι υλικές ζημιές και οι **σωματικές βλάβες**.

- ⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες οδηγούν σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν ληφθούν υπόψη.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες μπορούν να οδηγήσουν σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν ληφθούν υπόψη.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες μπορούν να οδηγήσουν σε ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν ληφθούν υπόψη.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Εάν μυρίσετε αέριο: • Διακόψτε την παροχή αερίου στην ψησταριά. • Σβήστε όλες τις ανοικτές φλόγες. • Ανοίξτε το καπάκι. • Εάν η μυρωδιά αερίου συνεχίζει να υπάρχει, απομακρυνθείτε από την ψησταριά και επικοινωνήστε άμεσα με την πυροσβεστική.	• Μην φυλάσσετε κοντά στην ψησταριά εύφλεκτα υγρά, υλικά ή/και αέρια (βενζίνη, αέριο, εύφλεκτα υλικά κτλ.). • Ποτέ μην αποθηκεύετε άδειες χρησιμοποιημένες φιάλες αερίου κοντά στην ψησταριά ή σε κλειστούς χώρους.

3.1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών.

Πριν ξεκινήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.

- ⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Αυτή η ψησταριά δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε σκάφη ή τροχόσπιτα.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** 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.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το λάστιχο και ο ρυθμιστής πληρούν τους αντίστοιχους εθνικούς κανονισμούς καθώς και τα πρότυπα EN και BS (ρυθμιστής πίεσης αερίου BS EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου BS EN 16436 / ρυθμιστής πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην κάνετε καμία αλλαγή στη συσκευή. Αν υποψιάζεστε ότι κάτι δεν λειτουργεί σωστά, απευθυνθείτε σε ειδικό.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** 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..

3.2 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

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 την ψησταριά υγραερίου OUTDOORCHEF. Η ψησταριά μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας είναι τοποθετημένη μπροστά από μη εύφλεκτο τοίχωμα ή σε απόσταση τουλάχιστον 1,5 μέτρου από εύφλεκτα αντικείμενα.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Μην την χρησιμοποιείτε ποτέ σε εσωτερικούς χώρους, όπως, π.χ. σε γκαράζ, κτίρια, σκηνές και άλλους κλειστούς χώρους ή κάτω από εύφλεκες κατασκευές.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην ψήνετε ποτέ κάτω από υπόστεγο.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Να χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο τοποθετημένη πάνω σε σταθερό και ασφαλές έδαφος. Ποτέ μην τοποθετείτε την αναμμένη ψησταριά επάνω σε δάπεδο από ξύλο ή άλλο εύφλεκτο υλικό. Απομακρύνετε κάθε εύφλεκτο υλικό από την ψησταριά.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή γκαζιού από τη φιάλη υγραερίου.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μετά το ψήσιμο να τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και να κλείνετε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου, προσέχετε να βρίσκεται ο διακόπτης ελέγχου του αερίου στη θέση  και να είναι κλειστή η παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου. Δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αλλάξτε το λάστιχο και τον ρυθμιστή πίεσης 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 και BS (ρυθμιστής της πίεσης αερίου BS EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου BS EN 16436 / ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** 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.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν υποψιάζεστε ότι κάποια μέρη που 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.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη την ψησταριά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα υπολείμματα λίπους στα δοχεία συλλογής λίπους μπορούν να αναφλεγούν και να οδηγήσουν σε πυρκαγιά. Καθαρίστε τα μετά από κάθε χρήση.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μη φράζετε το μεγάλο 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.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην καλύπτετε ποτέ τις επιφάνειες της BLAZING ZONE κατά τη λειτουργία καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αύξηση της θερμοκρασίας.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Δεν επιτρέπεται η τοποθέτηση μαγειρικών σκευών, τηγανιών ή πλακών ψησίματος πάνω στην BLAZING ZONE®.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι οι μπαταρίες είναι σωστά τοποθετημένες (οι συνδέσεις + και - είναι σωστά τοποθετημένες) Βλέπε Οδηγίες εγκατάστασης.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σε περίπτωση διαρροής από μπαταρία, αποφύγετε την επαφή με το δέρμα και απορρίψτε την με τον προβλεπόμενο τρόπο. Μην τις χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά.

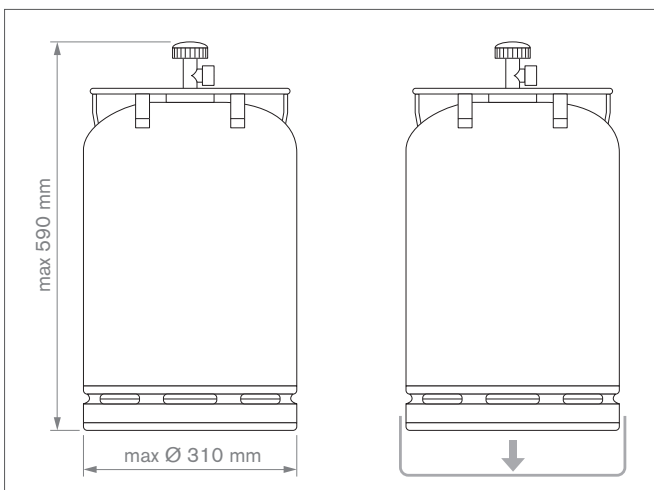
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην φέρνετε ποτέ τις μπαταρίες σε επαφή με φλόγες ή υψηλές θερμοκρασίες. Οι μπαταρίες δεν πρέπει να βραχυκυκλώνονται.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η λαβή μπορεί να ζεσταθεί, πιάστε την μόνο από την περιοχή με τις εγχοπές.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο παροχής αερίου είναι 90 εκ. και δεν επιτρέπεται να ξεπερνά τα 150 εκ.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** 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:** Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν πιάνετε τα ζεστά σημεία.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αν δεν επιτυγχάνετε πλήρη απόδοση και υποψιάζεστε ότι κάτι φράζει την παροχή του αερίου, απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην στρώχνετε συσκευές που είναι εξοπλισμένες με τροχούς πάνω σε ανώμαλα εδάφη ή σκαλοπάτια.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα πολύ κοντά στον θάλαμο ψησίματος.
- ⚠ 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 στην επίστρωση της ψησταριάς σας.

3.3 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ Η/ΚΑΙ ΜΗ ΧΡΗΣΗ

- ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην αποθηκεύετε ποτέ την ψησταριά κοντά σε εύφλεκτα υγρά ή υλικά.
- ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** 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.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** 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.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από ισχυρή βροχή και αφήστε την ψησταριά αρχικά να στεγνώσει.

4. ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Πάνω στην πλάκα της βάσης επιτρέπεται να τοποθετούνται μόνο φιάλες υγραερίου με μέγιστο καθαρό βάρος 11 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

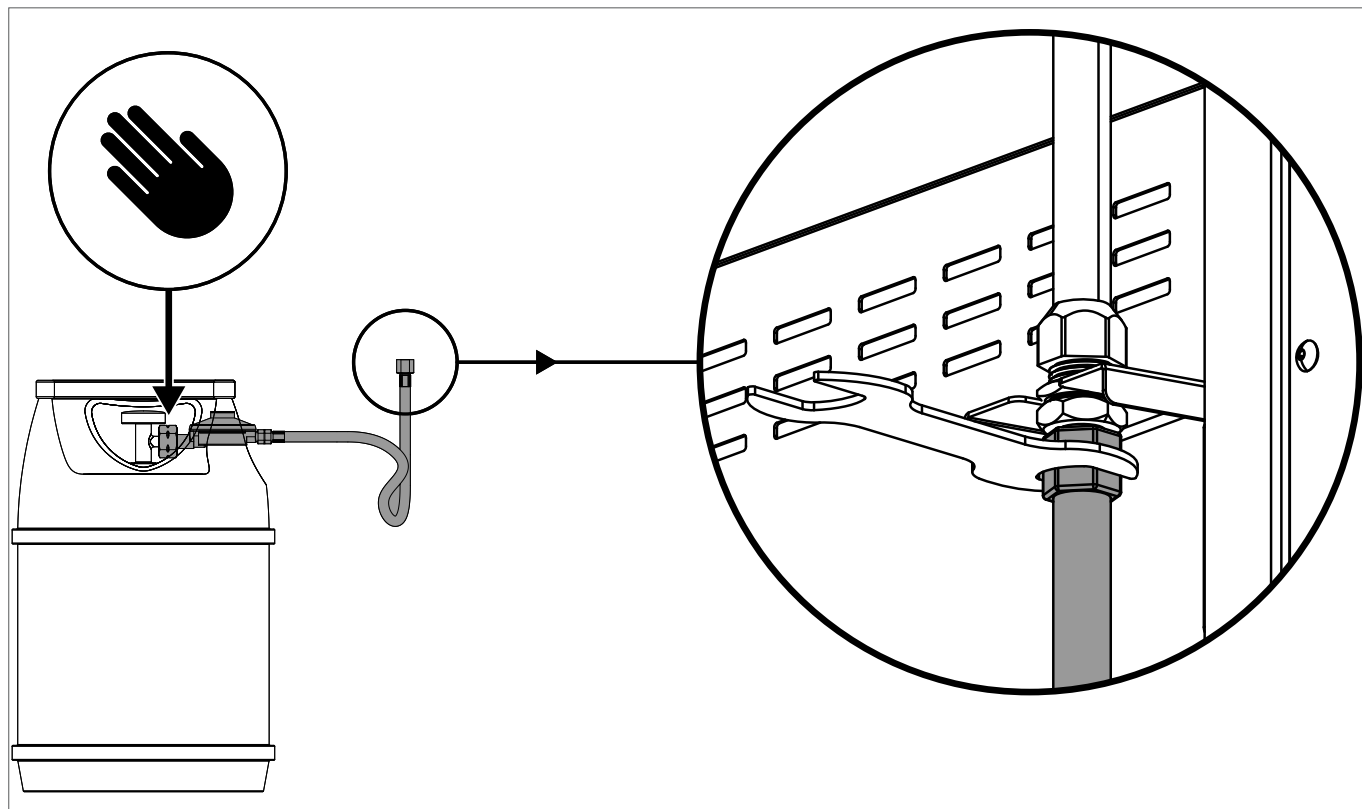
ή σε υπόγειο χώρο.

- Να τηρείτε και να ακολουθείτε τις προδιαγραφές ασφαλείας που βρίσκονται τυπωμένες στις φιάλες υγραερίου που χρησιμοποιείτε.
- **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Ελέγξτε αν στη χώρα σας επιτρέπεται η χρήση ρυθμιστών πίεσης και φιαλών υγραερίου για την ορθή λειτουργία. 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.

5. ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

5.1 ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** 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.

5.2 ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη. Απαγορεύεται οπωσδήποτε το κάπνισμα.

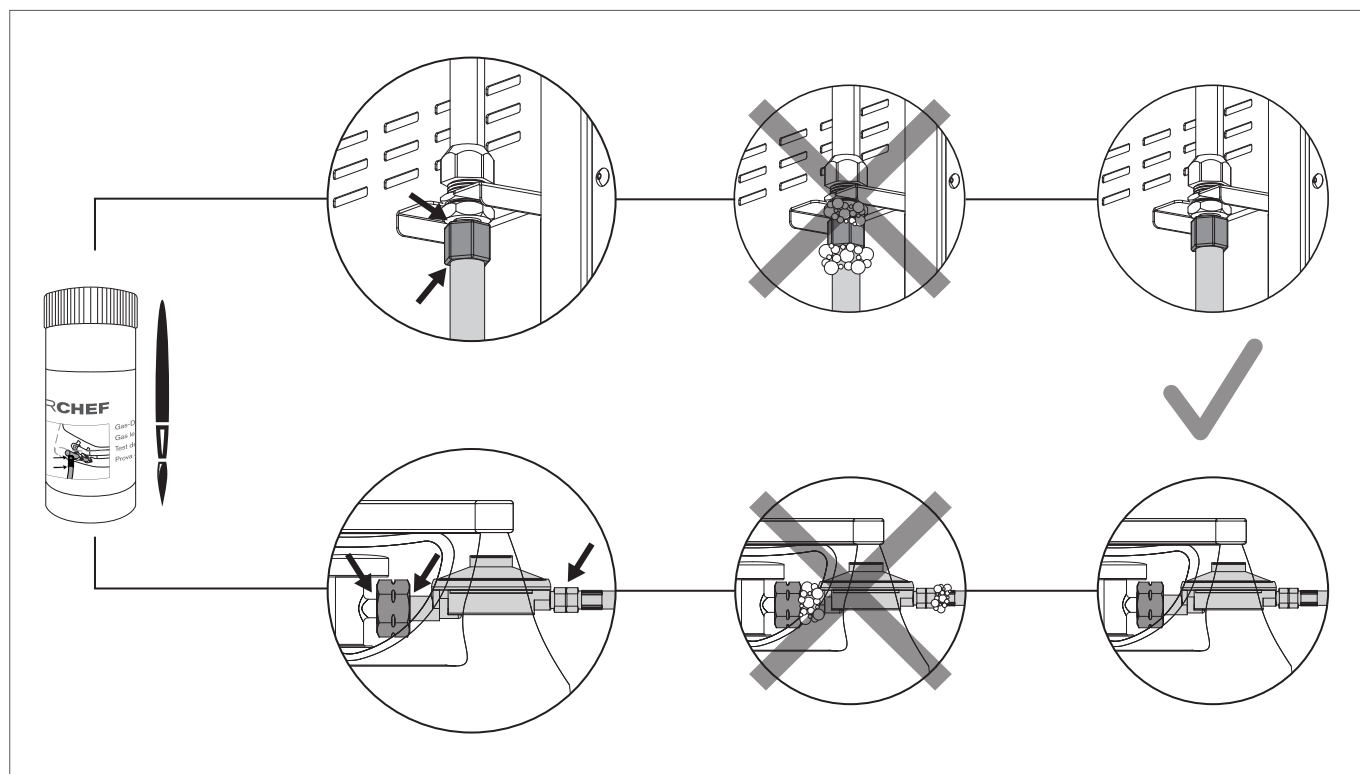
Ποτέ μην ελέγχετε τη στεγανότητα με αναμμένο σπέρτο ή άλλη φλόγα και πάντοτε να κάνετε τον έλεγχο στο ύπαιθρο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: 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.

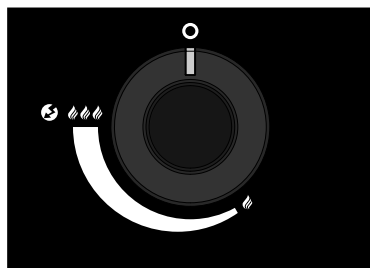
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο αφού επισκευαστούν όλα τα σημεία διαρροών.

1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξε 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 σαπουνιού 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. 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.

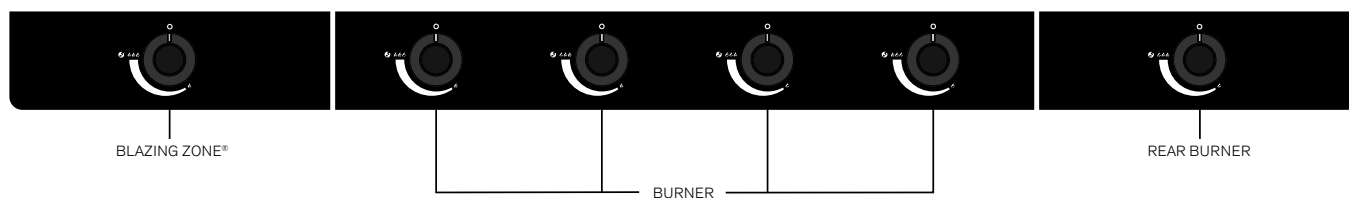
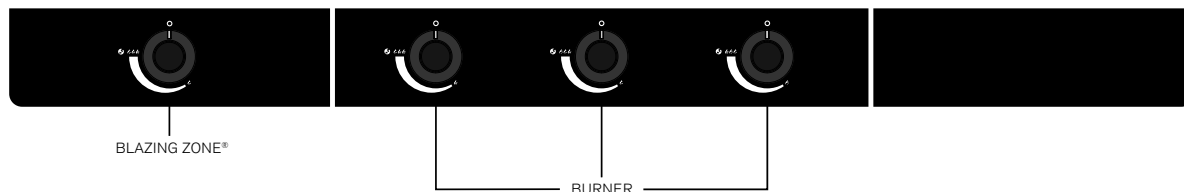


6. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΝΣΟΛΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη



- : Κλειστό
 - 🔥 : χαμηλή απόδοση
 - 🔥🔥🔥 : υψηλή απόδοση
 - 🔥🔥🔥🌀 : Ανάφλεξη
 - 🌀 : Εξάρτημα
- ανάφλεξης



Οι περιστρεφόμενοι ρυθμιστές φτάνουν τη μέγιστη απόδοσή τους στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥.

7. 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 συναρμολογημένη από τον προμηθευτή σας.
3. Βάλτε κάθε καυστήρα να κάψει επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ όλους τους καυστήρες ταυτόχρονα. Η χρήση όλων των καυστήρων σε πλήρη ισχύ μπορεί να προκαλέσει πάγωμα της φιάλης αερίου και συνεπώς να επηρεάσει τη λειτουργία της.

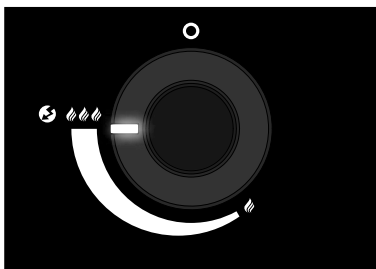
8. ΘΑΛΑΜΟΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

8.1 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

8.1.2 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά όταν το καπάκι είναι κλειστό.

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.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για τον επιθυμητό καυστήρα 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 8 δευτερόλεπτα, αυξήστε την παροχή με τον διακόπτη ελέγχου του αερίου ○. 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**).

8.1.2 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Προθερμάνετε την ψησταριά με κλειστό καπάκι για περίπου 10–15 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥
2. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ 🔥 – 🔥🔥🔥.

8.1.3 ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Φέρτε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου σε όλους τους καυστήρες στη θέση ○.
2. Κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
3. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε την μετά.
4. Σκεπάστε την ψησταριά με το κατάλληλο κάλυμμα

8.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

8.2.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά για τζάμια ή άλλα καθαριστικά σε φιάλες σπρέι για να καθαρίσετε τις επιφάνειες της σχάρας, αυτά μπορούν να προσβάλουν τις επιφάνειες.

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.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

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

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 ατσάλινο).
4. Αφαιρέστε τη σχάρα της ψησταριάς και καθαρίστε τον χώρο ψησίματος. Για να καθαρίσετε όποια υπολείμματα έχουν παραμείνει, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα νάilon σφουγγαράκι της κουζίνας και σαπουνάδα. Για σχολαστικό καθαρισμό, σας συνιστούμε το καθαριστικό για ψησταριές OUTDOORCHEF.
5. Τα ανοξείδωτα μέρη μπορείτε να τα καθαρίσετε με κοινό καθαριστικό για ανοξείδωτα μέταλλο ή με ένα στιλβωτικό σφουγγάρι.

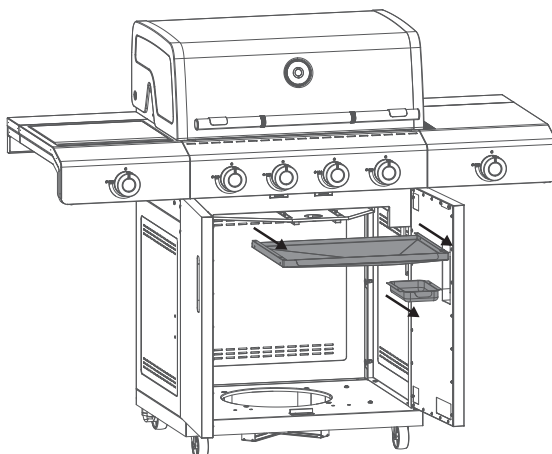
ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Συνιστούμε τον τακτικό καθαρισμό για την αποφυγή σχηματισμού κρούστας και τη δημιουργία φλόγας από το κάψιμο των λιπών.

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΔΟΧΕΙΩΝ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΛΙΠΟΥΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η παράλειψη καθαρισμού των δοχείων συλλογής λίπους μπορεί να οδηγήσει στο κάψιμο των λιπών. Μετά από κάθε χρήση, ελέγξτε τα δοχεία συλλογής λίπους και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα λίπους.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Το τέλειο συμπλήρωμα για τον δίσκο συλλογής είναι η σκόνη καθαρισμού OUTDOORCHEF. Το λίπος που στάζει απορροφάται από αυτή και έτσι είναι εύκολο να απορριφθεί.



8.2.2 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 ή 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.
- 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 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.

8.3 ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΜΕΣΟΥ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ HEAT

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΔΙΑΦΟΡΑ;

ΤΡΟΠΟΣ ΑΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Όπως μαρτυρά και η ονομασία, στο άμεσο ψήσιμο τα τρόφιμα βρίσκονται ακριβώς επάνω από την πηγή θερμότητας.

Αυτή η μέθοδος ενδείκνυται για τρόφιμα που απαιτούν σύντομο ψήσιμο. Χάρη στην υψηλή θερμοκρασία, σχηματίζεται μια όμορφη κρούστα ή το τέλειο σχέδιο ψησίματος επάνω στην μπριζόλα.

ΤΡΟΠΟΣ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στο έμμεσο ψήσιμο, η θερμότητα περιβάλλει το τρόφιμο που ψήνεται. Με το κάλυμμα κλειστό, η ψησταριά μετατρέπεται σε έναν φούρνο ψησίματος με αέρα.

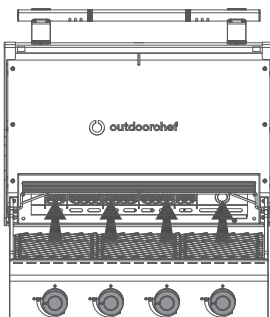
Αυτή η μέθοδος ψησίματος είναι ιδανική για μεγάλα κομμάτια κρέατος που πρέπει να ψηθούν σε χαμηλή θερμοκρασία ή για ψάρια που πρέπει να ψηθούν προσεκτικά.

Η μέθοδος ψησίματος «low&slow» για πιάτα όπως το χοιρινό κρέας, τα παϊδάκια ή το μοσχάρι στο στήθος βασίζεται στο έμμεσο ψήσιμο στη σχάρα.

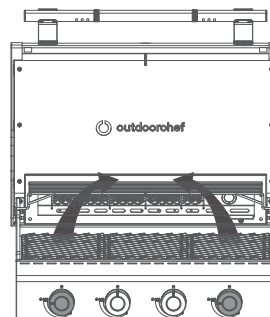
Το σύστημα ψησίματος της HEAT επιτρέπει τη μετάβαση από την άμεση στην έμμεση θερμότητα με μία μόλις κίνηση.

Για το έμμεσο ψήσιμο και το μαγείρεμα, τοποθετήστε τα τρόφιμα στη μέση της σχάρας και ανάψτε μόνον τους δύο εξωτερικούς καυστήρες.

ΑΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ



ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ



Για ψήσιμο στη σχάρα και μαγείρεμα – με άμεση θέρμανση: Για ψήσιμο στη σχάρα, μαγείρεμα και ψήσιμο – με έμμεση θέρμανση:

Τοποθετήστε τα τρόφιμα επάνω από τους αναμμένους καυστήρες. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο, κλείστε το καπάκι και ανάψτε μόνο τους δύο εξωτερικούς καυστήρες.

9. ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ (στο HEAT C-435 RB)

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας είναι τοποθετημένη μπροστά από μη εύφλεκτο τοίχωμα ή σε απόσταση τουλάχιστον 1,5 μέτρου από εύφλεκτα αντικείμενα. Με έναν πίσω καυστήρα, υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να διαφύγουν φλόγες από το πίσω μέρος της σχάρας.

9.1 ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ΠΙΣΩ

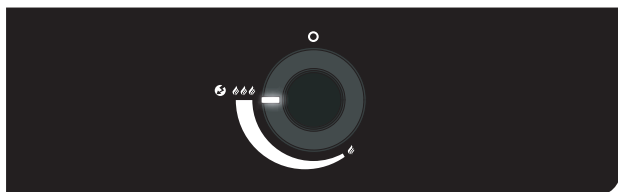
Ο πίσω καυστήρας χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με την περιστρεφόμενη σούβλα (δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία). Γυρίζοντας τη σούβλα, το φαγητό ψήνεται αργά από όλες τις πλευρές και αποκτά μια νόστιμη κρούστα.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την περιστρεφόμενη σούβλα OUTDOORCHEF και το περιστρεφόμενο καλάθι HEAT.

9.2 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

9.2.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

- 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 το καπάκι της ψησταριάς.
- Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου του πίσω καυστήρα και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα    . Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.



- Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 8 δευτερόλεπτα, αυξήστε την παροχή με τον διακόπτη ελέγχου του αερίου . Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 3.
- Αν μετά από 3 προσπάθειες δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία τον πίσω καυστήρα, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**)

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Για τέλεια αποτελέσματα ψησίματος, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την περιστρεφόμενη σούβλα OUTDOORCHEF HEAT. Αυτή διατίθεται ως αξεσουάρ από τον αντιπρόσωπό σας.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον πίσω καυστήρα σε συνδυασμό με τους κύριους καυστήρες στην περιοχή του πίσω καυστήρα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ Η χρήση όλων των καυστήρων σε πλήρη ισχύ μπορεί να προκαλέσει το πάγωμα της φιάλης αερίου και συνεπώς να επηρεάσει τη λειτουργία της.



9.2.2 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Αφαιρέστε τη σχάρα διατήρησης θερμότητας.
2. Προθερμάνετε τον πίσω καυστήρα με κλειστό καπάκι περίπου 10–15 λεπτά στη βαθμίδα   .
3. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε με την περιστρεφόμενη σούβλα και ρυθμίστε αδιαβάθμητα τη θερμοκρασία όπως θέλετε μεταξύ  –   .

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Τοποθετήστε ένα μπολ κάτω από την περιστρεφόμενη σούβλα και το φαγητό σας, ώστε να συλλέγονται οι χυμοί και το λίπος που στάζουν και να μην λερώνουν άσκοπα τη σχάρα σας. Επιπλέον, οι χυμοί και τα λίπη που στάζουν από το ψητό είναι και ιδανικά ως βάση για νόστιμες σάλτσες.

9.2.3 ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Φέρτε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου του πίσω καυστήρα στη θέση .
2. Κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
3. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε την μετά.
4. Σκεπάστε την ψησταριά με το κατάλληλο κάλυμμα

9.3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

9.3.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τον πίσω καυστήρα μετά από κάθε χρήση της ψησταριάς. Καθαρίστε τον με ένα κοινό καθαριστικό ανοξειδωτου χάλυβα ή με στιλβωτικό σφουγγάρι που διατίθεται στα καταστήματα δομικών υλικών.

9.3.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση του πίσω καυστήρα εξασφαλίζει την άψογη λειτουργία.

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες ή 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.
- Αν δεν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Εάν έχετε αμφιβολίες, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή αερίου ή το σημείο πώλησης και ελέγξτε τον σωλήνα αερίου για ρωγμές, κάμψεις και άλλες ζημιές μετά από παρατεταμένη αποθήκευση και τουλάχιστον μία φορά κατά τη διάρκεια της περιόδου ψησίματος. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.

10. BLAZING ZONE®

10.1 ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΥΠΕΡΥΘΡΩΝ

Πως λειτουργεί ο καυστήρας υπέρυθρων;

Η φλόγα που σχηματίζεται κατά το άναμμα της BLAZING ZONE® διανέμεται ομοιόμορφα στην κεραμική εστία δημιουργώντας υπέρυθρη ακτινοβολία στην επιφάνεια, η οποία αποδίδει έντονη άμεση θερμότητα έως 900°C στο φαγητό. Με τον τρόπο αυτό παράγονται θερμοκρασίες πολύ υψηλότερες από ότι με τον κοινό καυστήρα αερίου.



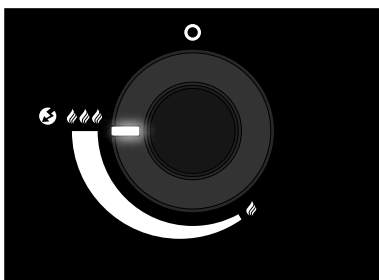
Με την BLAZING ZONE® μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες κτλ. με μέγιστη θερμότητα έως και πάνω από 900 °C, για την τέλεια κρούστα στο κρέας σας.

10.2 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ BLAZING ZONE®

10.2.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το καπάκι πρέπει να είναι πάντα ανοικτό κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- 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 το καπάκι.
- Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για την BLAZING ZONE® και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα . Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.



- Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 8 δευτερόλεπτα, αυξήστε την παροχή με τον διακόπτη ελέγχου του αερίου . Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 3.
- Αν δεν είναι δυνατό να θέσετε σε λειτουργία τον καυστήρα του BLAZING ZONE® μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ** Η χρήση όλων των καυστήρων σε πλήρη ισχύ μπορεί να προκαλέσει το πάγωμα της φιάλης αερίου και συνεπώς να επηρεάσει τη λειτουργία της.

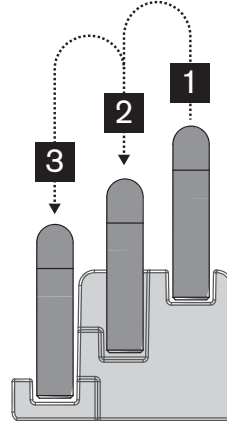
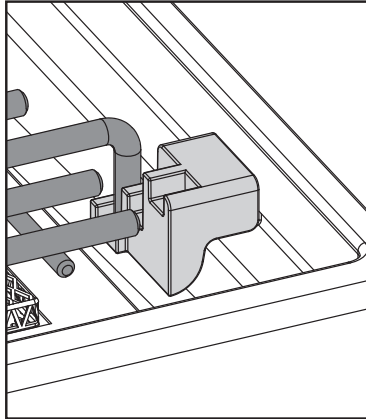
10.2.2 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Να εργάζεστε πάντα με πυράντοχα γάντια.

Να αφήνετε πάντα την BLAZING ZONE® να κρυώσει εντελώς πριν πιάσετε τα εξαρτήματα.

1. Μετακινήστε τη σχάρα ψησίματος στην επιθυμητή θέση.
2. Προθερμάνετε την BLAZING ZONE® για περίπου 10 λεπτά στο επιθυμητό επίπεδο 🔥 – 🔥🔥🔥.
3. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ 🔥 – 🔥🔥🔥.



10.2.3 ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

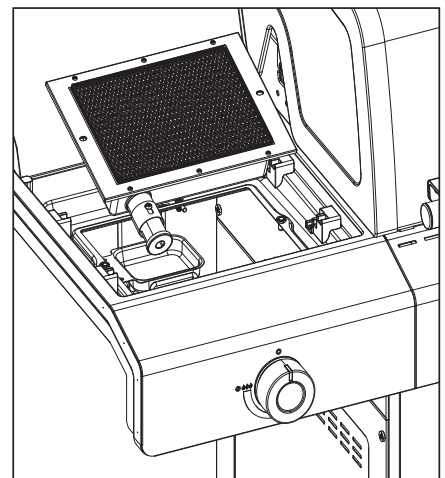
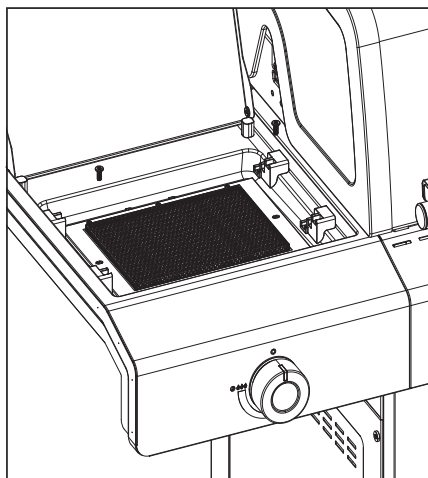
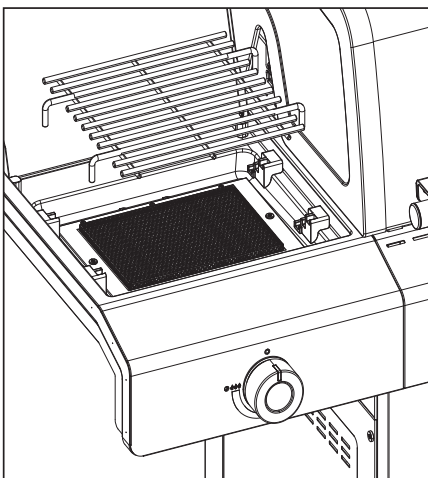
1. Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου αερίου της BLAZING ZONE® στο 0.
2. Κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
3. Αφήστε την BLAZING ZONE® να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε τη σχάρα της ψησταριάς μετά.
4. Κλείστε το καπάκι μόνο όταν η BLAZING ZONE® έχει κρυώσει.
5. Σκεπάστε την ψησταριά και ολόκληρη την BLAZING ZONE® με το κατάλληλο κάλυμμα.

10.3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ BLAZING ZONE®

10.3.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Συνιστούμε να καθαρίζετε την BLAZING ZONE® ανά 3 χρήσεις. Για τον σκοπό αυτό αφαιρέστε τη σχάρα ψησίματος και καθαρίστε την απλά στο πλυντήριο πιάτων σας. Σκουπίστε το εσωτερικό με ένα στεγνό πανί και αδειάστε τον δίσκο συλλογής λιπών.

Συνιστούμε επίσης να αποσυναρμολογείτε μια φορά τον χρόνο τον καυστήρα της BLAZING ZONE® και να καθαρίζετε όλα τα γειτονικά εξαρτήματα και να αφαιρείτε δίχτυα από αράχνες και υπολείμματα ψημένων τροφών.



Μετά την αφαίρεση της BLAZING ZONE® συνεχίστε ως εξής:

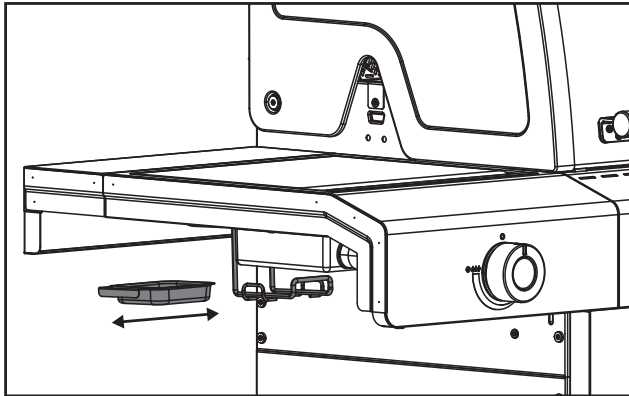
1. Ελέγξτε τον καυστήρα για παραμορφώσεις ή σχισίματα.
2. Οι σωλήνες Venturi (κομμάτι σωλήνα στον καυστήρα) μπορούν να καθαριστούν/βουρτσιστούν με λεπτή βούρτσα καθαρισμού φιαλών.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του υποστηρικτικού πλαισίου της BLAZING ZONE®, αλλά μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή εύφλεκτα μέσα καθαρισμού.
4. Στη συνέχεια επανατοποθετήστε ολόκληρη την BLAZING ZONE® 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® και να την αφήσετε να κάψει για λίγα λεπτά στην υψηλότερη βαθμίδα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΔΟΧΕΙΩΝ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΛΙΠΟΥΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η παράλειψη καθαρισμού των δοχείων συλλογής λίπους μπορεί να οδηγήσει στο κάψιμο των λιπών. Μετά από κάθε χρήση, ελέγξτε τα δοχεία συλλογής λίπους και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα λίπους.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Το τέλειο συμπλήρωμα για τον δίσκο συλλογής είναι η σκόνη καθαρισμού OUTDOORCHEF. Το λίπος που στάζει απορροφάται από αυτή και έτσι είναι εύκολο να απορριφθεί.



10.3.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση της BLAZING ZONE® εξασφαλίζει 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 ή 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.
- 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 BLAZING ZONE® για όσο το δυνατόν περισσότερο, προστατέψτε την ψησταριά σας, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOORCHEF 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.

11. SAFETY LIGHT

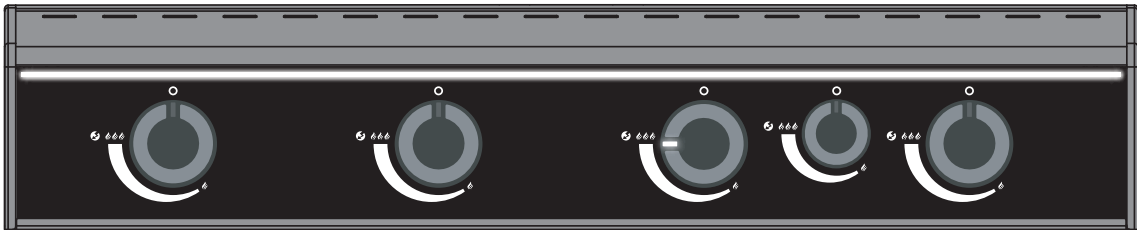
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να θυμάστε να κλείνετε πάντα μετά το ψήσιμο την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου και να σφίγγετε τη βάνα αερίου.

Το SAFETY LIGHT στον περιστρεφόμενη ρυθμιστή της ψησταριά σας ενεργοποιείται, μόλις ο διακόπτης ελέγχου του αερίου περιστραφεί από τη θέση  αριστερόστροφα προς τη θέση  και ανοίξει με αυτόν τον τρόπο η παροχή αερίου. 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 πιθανότητα ροής αερίου.

Κονσόλα ελέγχου HEAT - Περιστρεφόμενος ρυθμιστής με Safety Light

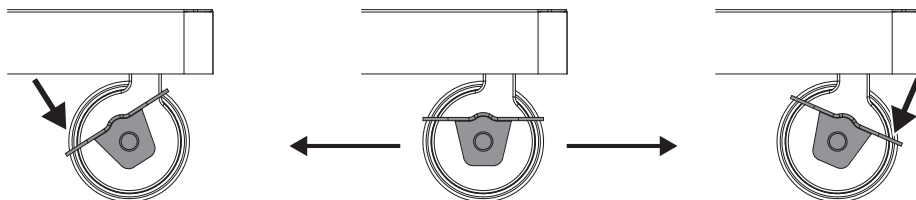


12. ΜΕΤΑΤΟΠΙΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ HEAT C

Πριν από κάθε μετατόπιση ή μετακίνηση απασφαλίστε τα φρένα στους τροχούς. Για την ώθηση μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λαβή του καπακιού ή τους πλαϊνούς πάγκους. Μετατοπίστε και μετακινήστε την ψησταριά μόνο όταν είναι εκτός λειτουργίας και η φιάλη υγραερίου είναι κλειστή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σηκώνετε την ψησταριά από τους πλαϊνούς πάγκους

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Μετά από κάθε μετατόπιση, μπλοκάρτε τα δύο φρένα ασφάλισης στους τροχούς.



13. ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΣΧΑΡΕΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ

ΚΑΨΙΜΟ

- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο με νερό.
- Περάστε με ένα πινέλο μια λεπτή στρώση εξευγενισμένου μαγειρικού λαδιού στις σχάρες.
- Βάλτε τις σχάρες να κάψουν επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.
- Το κάψιμο δημιουργεί μια πατίνα που προστατεύει από τη σκουριά τις σχάρες από χυτοσίδηρο.

ΧΡΗΣΗ

Προθερμάνετε τις σχάρες από χυτοσίδηρο για τουλάχισ. 5 λεπτά στη βαθμίδα 🔥🔥🔥.

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.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αφήστε τις σχάρες ψησίματος από χυτοσίδηρο επάνω στην ψησταριά για περίπου 10 λεπτά, σε πλήρη απόδοση
- Στη συνέχεια αφήστε τις σχάρες να κρυώσουν
- Χρησιμοποιήστε βούρτσα με τρίχες από νάilon ή ορείχαλκο (μην χρησιμοποιείτε βούρτσες με ατσάλोटριχα) για την αφαίρεση υπολειμμάτων ή ακαθαρσιών.
- Σε σκληρή βρωμιά: Χρησιμοποιήστε το καθαριστικό OUTDOORCHEF για καθαρισμό σε βάθος.
- Μην χρησιμοποιείτε καυστικά, λιποδιαλυτικά ή χημικά καθαριστικά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Τα καθαριστικά και το άφθονο νερό καταστρέφουν την προστατευτική πατίνα, καθιστώντας τη σχάρα από χυτοσίδηρο ευάλωτη στη σκουριά.

14. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν δεν ανάβει ο καυστήρας:

- Ελέγξτε αν φτάνουν οι σπίθες από το ηλεκτρόδιο μέχρι τον καυστήρα.
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτός ο έλεγχος επιτρέπεται να γίνει μόνον με κλειστή παροχή αερίου.
- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό αέριο στη φιάλη.

Αν δεν υπάρχει σπίθα:

- Βεβαιωθείτε ότι η μπαταρία είναι τοποθετημένη σωστά (σε ψησταριές με ηλεκτρική ανάφλεξη).
- Η απόσταση μεταξύ καυστήρα 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.
- Η ανάφλεξη με το χέρι μπορεί να γίνει με αναπτήρα με μακρύ λαϊμό από το άνοιγμα στη δεξιά πλευρά του θαλάμου της ψησταριάς

Καμία ή μειωμένη απόδοση:

- Ελέγξτε εάν οι καυστήρες έχουν ενδεχομένως φράξει από έντομα ή αράχνες/ιστούς αράχνης.

Περαισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό των καυστήρων θα βρείτε εδώ:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

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.

Μαγκώνει ο άξονας του τροχού:

Για να αποφευχθεί το μάγκωμα του άξονα του τροχού συνιστούμε να καθαρίζετε τουλάχιστον 1 φορά τον χρόνο τον χώρο πίσω από τους τροχούς αφαιρώντας σκόνη, ακαθαρσίες και γύρη.

15. 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 www.outdoorchef.com
- ** Ο αριθμός σειράς και ο αριθμός είδους βρίσκονται και τα δύο στην ετικέτα της ψησταριάς σας (βλέπε και πρώτο μέρος στις παρούσες **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**).

16. ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Ανταλλακτικά μπορούν να αγοραστούν από εξειδικευμένους αντιπροσώπους.

17. ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ



Αυτή η επισήμανση υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό και οι μπαταρίες που περιέχει δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για να αποφύγετε πιθανές βλάβες στο περιβάλλον ή την υγεία λόγω ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, ανακυκλώστε τα με υπευθυνότητα. Για να επιστρέψετε τη μεταχειρισμένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε το σύστημα επιστροφής και παραλαβής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης από το οποίο αγοράσατε το προϊόν. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για φιλική προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Αφαιρέστε τις μπαταρίες από τη συσκευή προτού το μεταφέρετε σε κέντρο απόρριψης και απορρίψτε το σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.



18. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

HEAT C-335

CE	0063DQ3495
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Βουτάνιο 30 mbar / προπάνιο 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Βουτάνιο / προπάνιο 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Βουτάνιο / προπάνιο 50 mbar
Ισχύς αερίου	14,10 kW H _s
Κατανάλωση αερίου	1007 g/h

HEAT C-435 RB

CE	0063DQ3495
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Βουτάνιο 30 mbar / προπάνιο 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Βουτάνιο / προπάνιο 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Βουτάνιο / προπάνιο 50 mbar
Ισχύς αερίου	20,40 kW H _s
Κατανάλωση αερίου	1428 g/h

ΚΥΡΙΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ C-335

Ισχύς	3,50 kW H _s
Κατανάλωση αερίου	251 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,96 mm / Ένδειξη: BR
Ακροφύσια (50 mbar)	0,82 mm / Ένδειξη: BH

ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ

Ισχύς	4,40 kW H _s
Κατανάλωση αερίου	310 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1,02 mm / Ένδειξη: AN
Ακροφύσια (50 mbar)	0,90 mm / Ένδειξη: BM

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, συνταγές και ό,τι πρέπει να ξέρετε για τα προϊόντα OUTDOORCHEF θα βρείτε στον ιστότοπο www.outdoorchef.com

ΚΥΡΙΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ C-435

Ισχύς	3,10 kW H _s
Κατανάλωση αερίου	216 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,84 mm / Ένδειξη: AR
Ακροφύσια (50 mbar)	0,76 mm / Ένδειξη: AK

BLAZING ZONE®

Ισχύς	3,60 kW H _s
Κατανάλωση αερίου	254 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,90 mm / Ένδειξη: BM
Ακροφύσια (50 mbar)	0,78 mm / Ένδειξη: BD