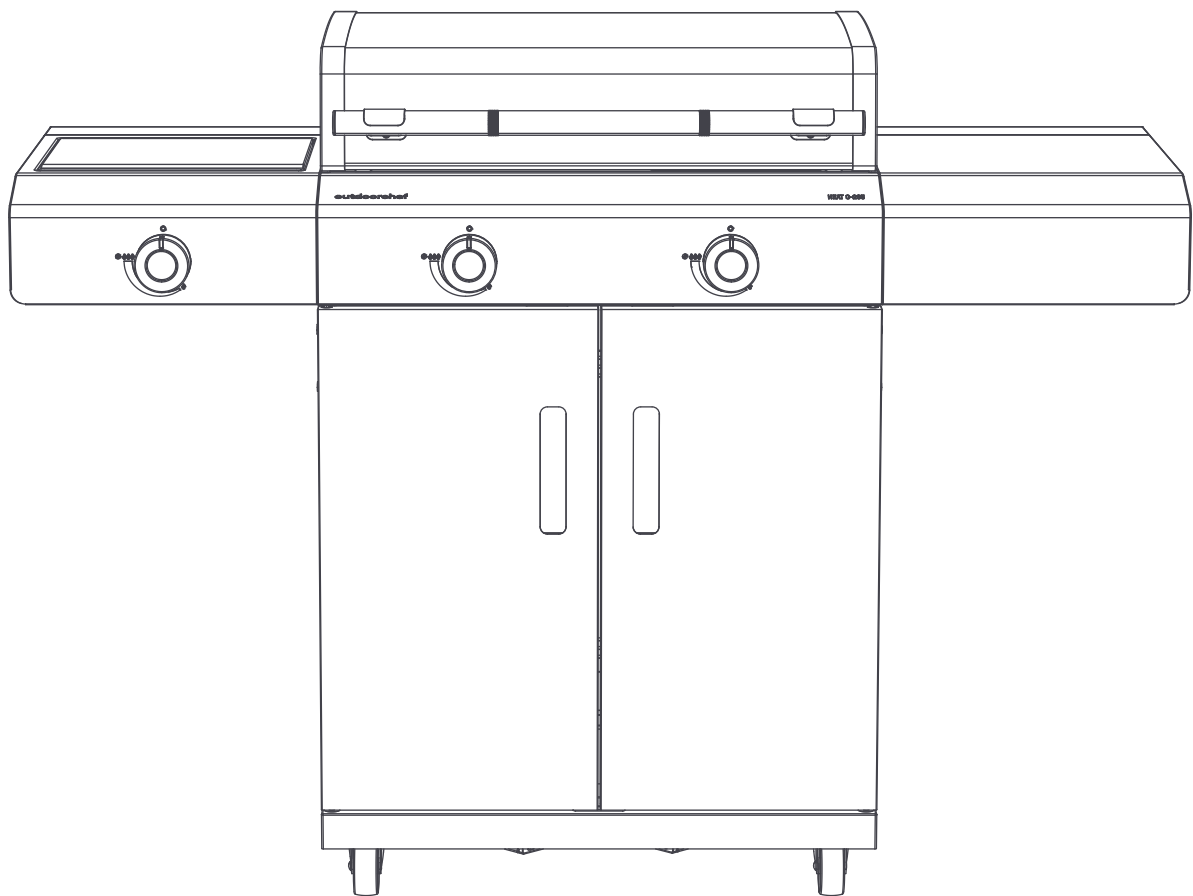




HEAT C-265

User Manual | Mode d'Emploi

1.	Ο ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΣ	147
2.	ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	147
2.1	Φύλαξη των οδηγιών χρήσης	
3.	ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	148
3.1	Εγκατάσταση και συναρμολόγηση	
3.2	Χειρισμός	
3.3	Αποθήκευση ή/και μη χρήση	
4.	ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	150
5.	ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	151
5.1	Σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου	
5.2	Έλεγχος στεγανότητας	
6.	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΝΣΟΛΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	153
7.	SAFETY LIGHT	153
8.	ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	154
9.	BLAZING ZONE®	154
9.1	Καυστήρας υπερέυθρων	
9.2	Χειρισμός της Blazing Zone®	
9.3	Καθαρισμός και συντήρηση της Blazing Zone®	
10.	ΨΗΣΤΑΡΙΑ PLANCHA	157
10.1	Τοποθέτηση της πλάκας	
10.2	Καθαρισμός και συντήρηση της πλάκας	
11.	COOKING ZONE	159
11.1	Τρία πεδία χρήσης	
11.2	Χειρισμός της Cooking Zone	
11.3	Καθαρισμός και συντήρηση της Cooking ZONE	
12.	ΜΕΤΑΤΟΠΙΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ HEAT C	161
13.	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	162
14.	ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ	162

15.	ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ	163
16.	ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ	163
17.	ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	164

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 εύφλεκτες 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 (γωνιές), 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 αναφλεχθούν 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 COOKING 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 στη BLAZING ZONE®, μόνο πάνω στην COOKING ZONE
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Στην COOKING ZONE δεν επιτρέπεται η χρήση κατασαρών ή τηγανιών με τις ακόλουθες διαμέτρους <20cm >32cm.
- ⚠ **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:** Μην φέρνετε ποτέ τις μπαταρίες σε επαφή με φλόγες ή υψηλές θερμοκρασίες. Οι μπαταρίες δεν πρέπει να βραχυκυκλώνονται.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά.

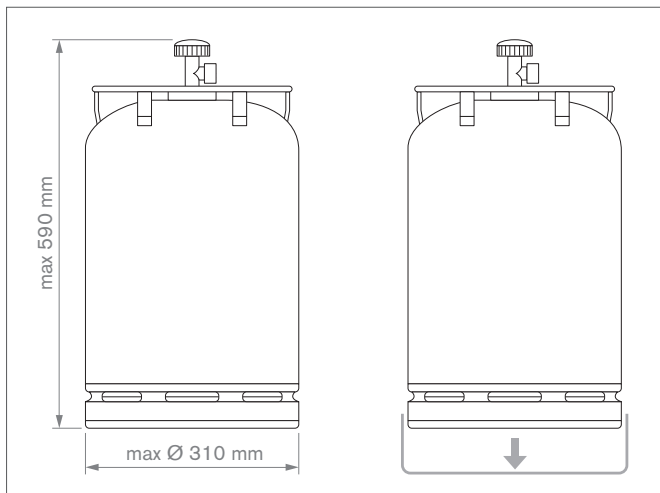
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η λαβή μπορεί να ζεσταθεί, πιάστε την μόνο από την περιοχή με τις εγχοπές.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο παροχής αερίου είναι 90 εκ. και δεν επιτρέπεται να ξεπερνά τα 150 εκ.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η ψησταριά παραμένει θερμή για αρκετή ώρα μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε 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 σπρώχνετε 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 την 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.



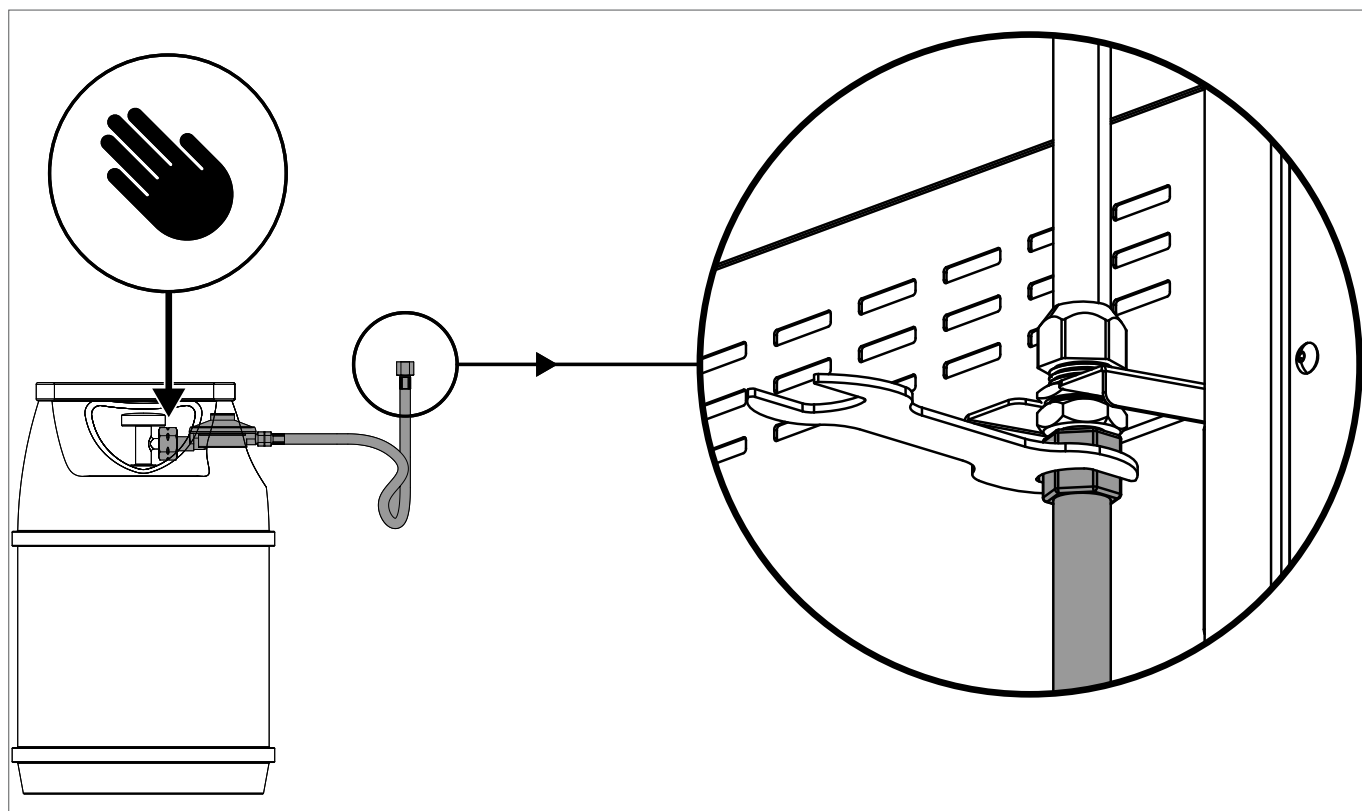
- Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά.
- Πριν από κάθε νέα χρήση και μετά από κάθε αλλαγή φιάλης υγραερίου, να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένες σε θερμοκρασίες πάνω από 50 °C και δεν πρέπει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

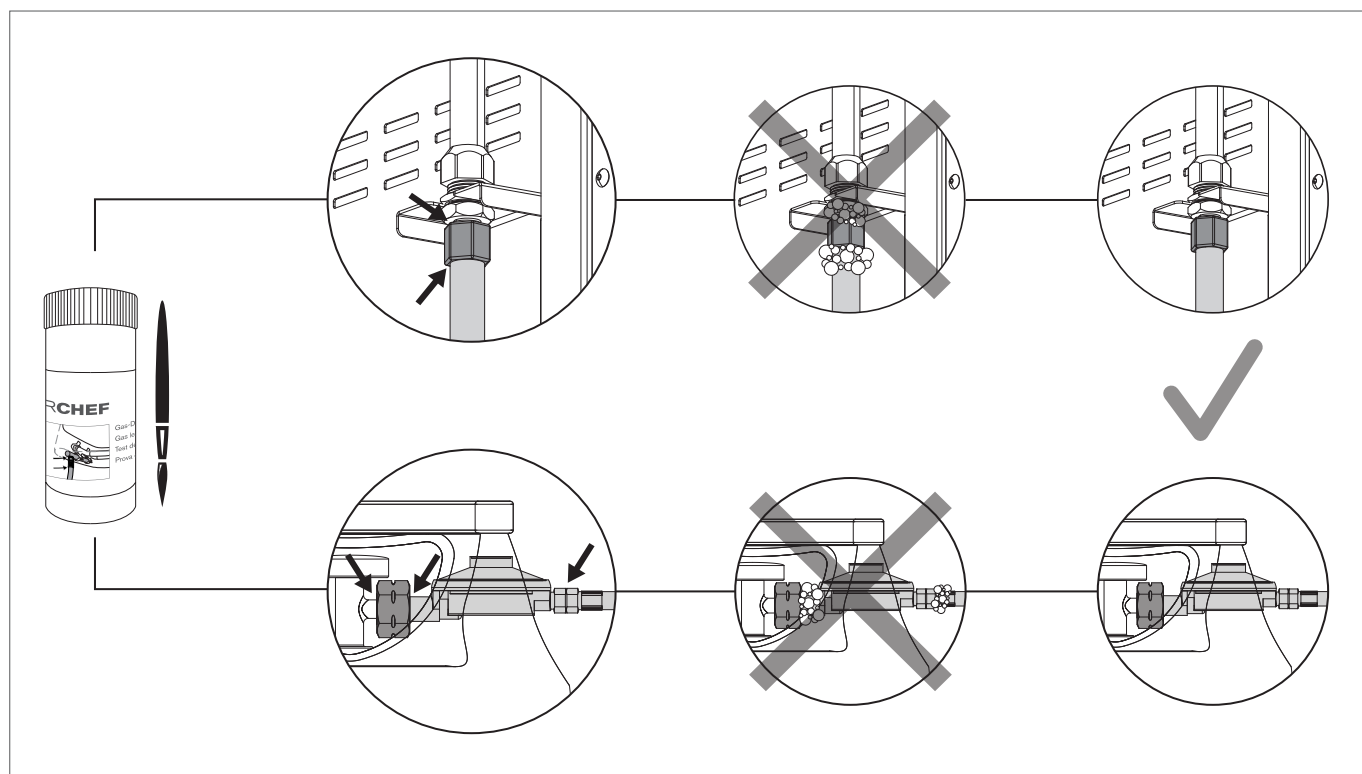
5.2 ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

⚠ **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.

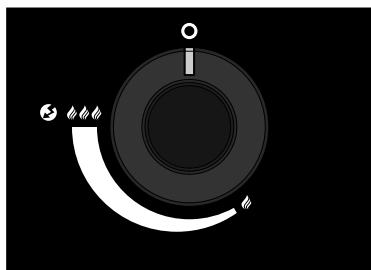
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο αφού επισκευαστούν όλα τα σημεία διαρροών.

1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. 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 σαπουνι 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
🔥🔥	: μεσαία απόδοση
🔥🔥🔥	: υψηλή απόδοση
🔥🔥🔥🔥	: Ανάφλεξη
🔥🔥🔥🔥🔥	: Εξάφλεγμα

ανάφλεξης

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

7. SAFETY LIGHT

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

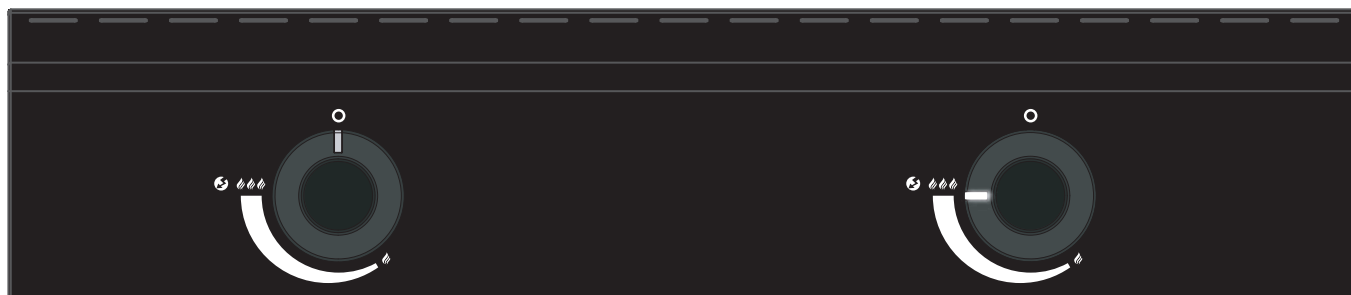
Το SAFETY LIGHT στον περιστρεφόμενη ρυθμιστή της ψησταριά σας ενεργοποιείται, μόλις ο διακόπτης ελέγχου του αερίου περιστραφεί από τη θέση ○ αριστερόστροφα προς τη θέση 🔥🔥🔥🔥🔥 και ανοίξει με αυτόν τον τρόπο η παροχή αερίου.

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



8. 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 🔥🔥🔥

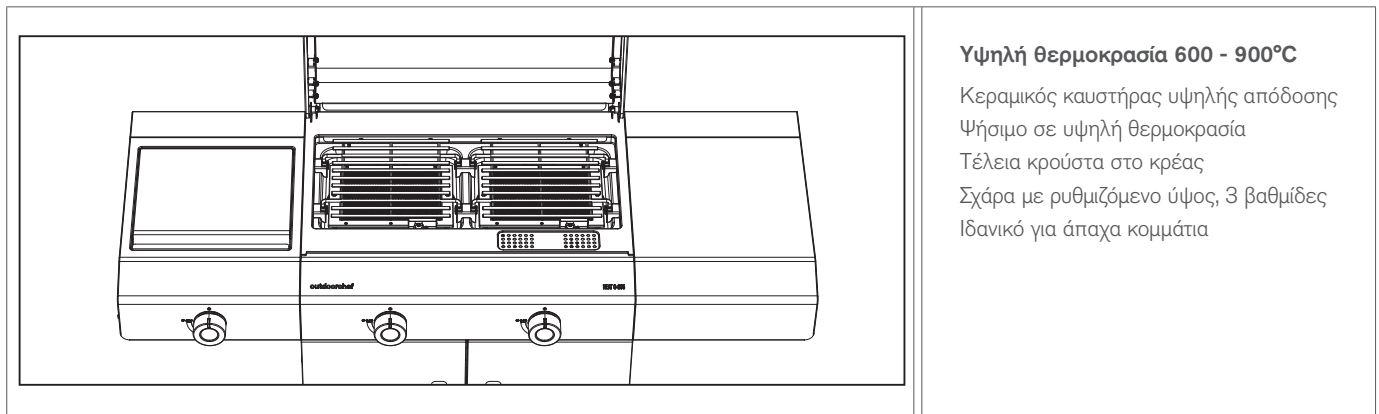
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ όλους τους καυστήρες ταυτόχρονα. Η χρήση όλων των καυστήρων σε πλήρη ισχύ μπορεί να προκαλέσει πάγωμα της φιάλης αερίου και συνεπώς να επηρεάσει τη λειτουργία της.

9. BLAZING ZONE®

9.1 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.

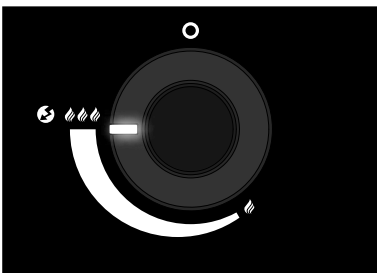


Με την BLAZING ZONE® μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες κτλ. με μέγιστη θερμότητα έως και πάνω από 900 °C, για την τέλεια κρούστα στο κρέας σας.

9.2 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ BLAZING ZONE®

9.2.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

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

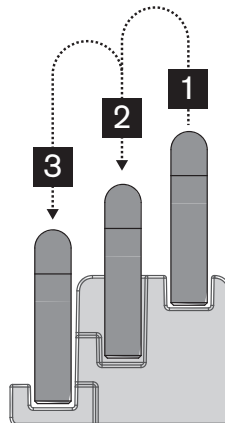
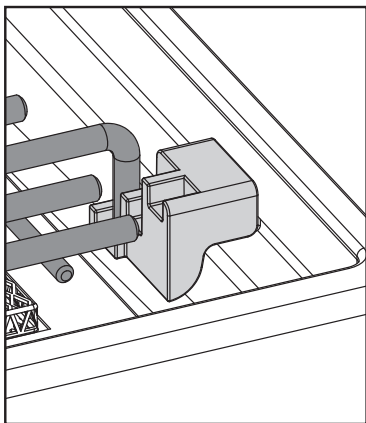


5. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 8 δευτερόλεπτα, αυξήστε την παροχή με τον διακόπτη ελέγχου του αερίου . Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 3.
6. Αν δεν είναι δυνατό να θέσετε σε λειτουργία τον καυστήρα του BLAZING ZONE® μετά από 3 προσπάθειες,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

9.2.2 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  –   .



9.2.3 ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

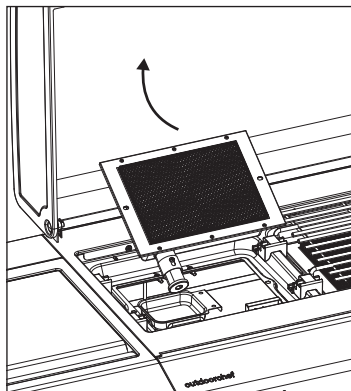
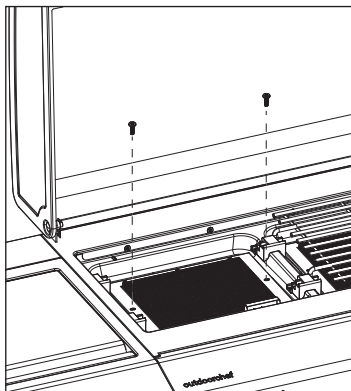
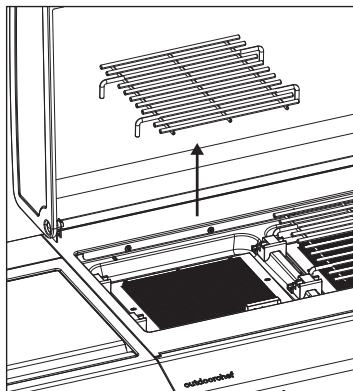
1. Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου αερίου της BLAZING ZONE® στο .
2. Κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
3. Αφήστε την BLAZING ZONE® να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε τη σχάρα της ψησταριάς μετά.
4.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

9.3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ BLAZING ZONE®

9.3.1 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 δίκτυα από αράχνες και υπολείμματα ψημένων τροφών.



Μετά την αφαίρεση της BLAZING ZONE® συνεχίστε ως εξής:

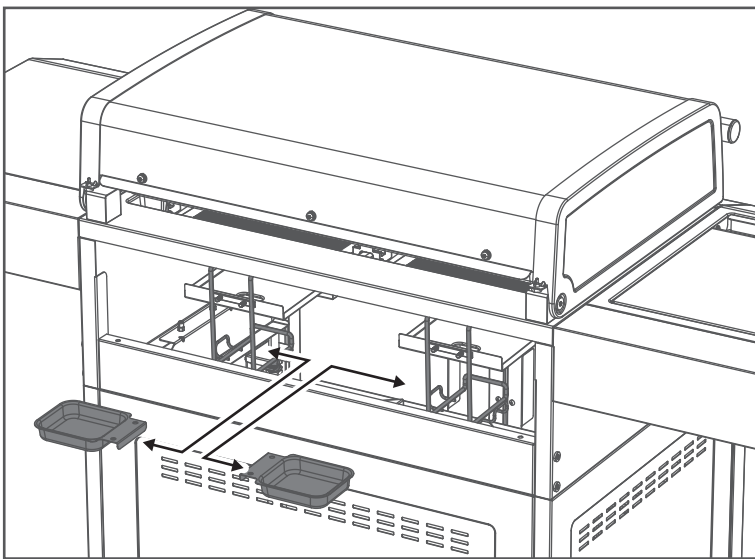
1. Ελέγξτε τον καυστήρα για παραμορφώσεις ή σχισίματα.
2. Οι σωλήνες Venturi (κομμάτι σωλήνα στον καυστήρα) μπορούν να καθαριστούν/βουρτσιστούν με λεπτή βούρτσα καθαρισμού φιαλών.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του υποστηρικτικού πλαισίου της BLAZING ZONE®, αλλά μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή εύφλεκτα μέσα 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 Grill Powder. Το λίπος που στάζει απορροφάται από αυτή και έτσι είναι εύκολο να απορριφθεί.



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.

9.3.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση της BLAZING ZONE® εξασφαλίζει την άψογη λειτουργία της.

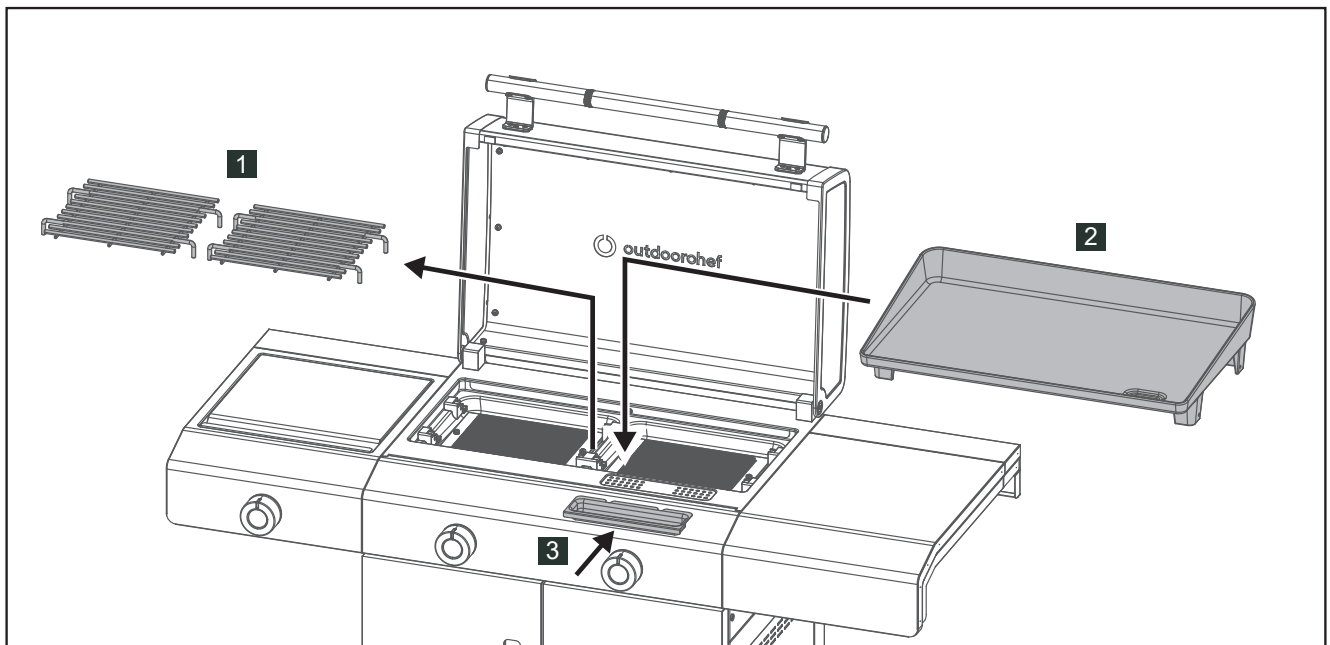
- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες ή έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, πρέπει να 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 ψήσιματος, 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.

10. ΨΗΣΤΑΡΙΑ PLANCHA

Για το ψήσιμο επάνω σε πλάκα, αντικαταστήστε τις δύο σχάρες των BLAZING ZONES με τη συμπαγή XL Plancha XL (περιλαμβάνεται) και απολαύστε τα πλεονεκτήματα μιας λειτουργικής ψησταριάς plancha με δύο ξεχωριστά ελεγχόμενες ζώνες θερμοκρασίας. Στην πλάκα μπορείτε προετοιμάσετε όλες τις αρωματικές συνταγές σε τηγάνι με κρέας, λαχανικά, ζυμαρικά ή θαλασσινά, καθώς και για όλα όσα χρειάζεστε π.χ. για ένα νόστιμο σπιτικό μπέργκερ: Μπιφτέκια μπέργκερ, φρυγανισμένα ψωμάκια, μπέικον, κρεμμύδια και μπιφτέκια με τυρί. Ακόμα και το πρωινό με αυγά μάτια, μπέικον, λαχανικά ή τηγανίτες παρασκευάζεται τέλεια και πολύ εύκολα στην πλάκα.

10.1 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο δίσκος συλλογής λιπών είναι πάντα τοποθετημένος κάτω από το άνοιγμα της πλάκας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο δίσκος συλλογής λιπών ζεσταίνεται πολύ, φορέστε προστατευτικά γάντια.

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

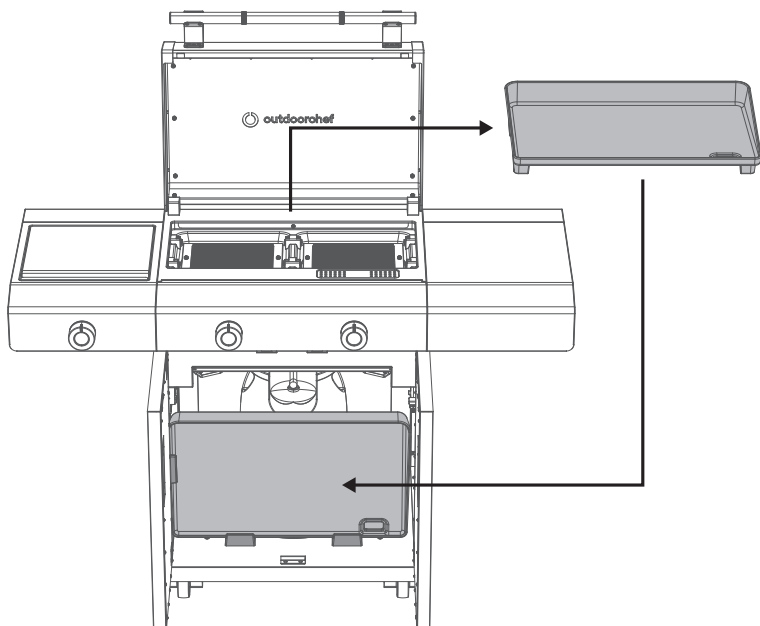
ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Η Outdoorchef Plancha L (δεν περιλαμβάνεται) ταιριάζει επίσης τέλεια σε μία μόνο BLAZING ZONE® ή στην COOKING ZONE.

10.2 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ

Συνιστώμενη διαδικασία καθαρισμού σε περίπτωση εντονότερων ακαθαρσιών:

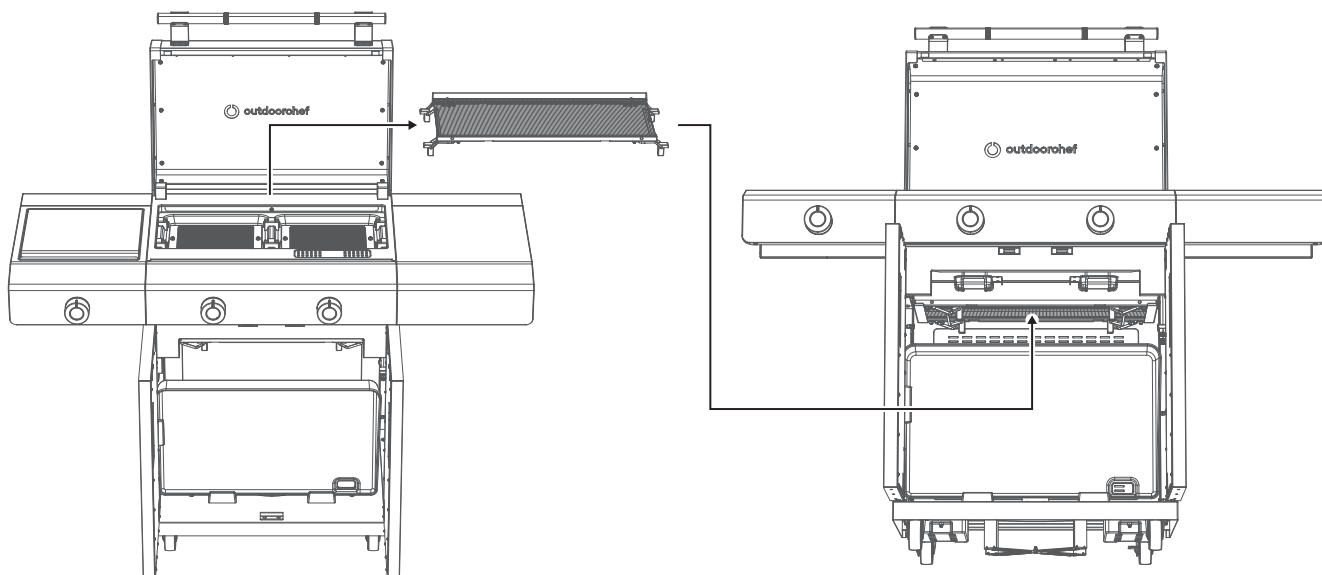
1. Είναι καλύτερο να καθαρίζετε την πλάκα όσο είναι ακόμα ζεστή. Χρησιμοποιήστε ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας για να αφαιρέσετε τα χοντρά υπολείμματα τροφών και τα υπολείμματα λίπους.
2. Τα επίμονα υπολείμματα μπορούν να αφαιρεθούν προσεκτικά με μια ξύστρα. Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στο σμάλτο.
3. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μόνο ένα ήπιο απορρυπαντικό.
4. Τέλος, ξεπλύνετε καλά την πλάκα με ζεστό νερό και στεγνώστε την.
5. Αδειάστε και καθαρίστε τακτικά το δίσκο συλλογής λιπών.

Αποθηκεύστε την πλάκα στο ντουλάπι βάσης της ψησταριάς, στην προβλεπόμενη υποδοχή.



ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

Υπάρχει επίσης μια υποδοχή για το BLAZINGLAS XXL (προαιρετικός εξοπλισμός) στο ντουλάπι βάσης.



11. COOKING ZONE

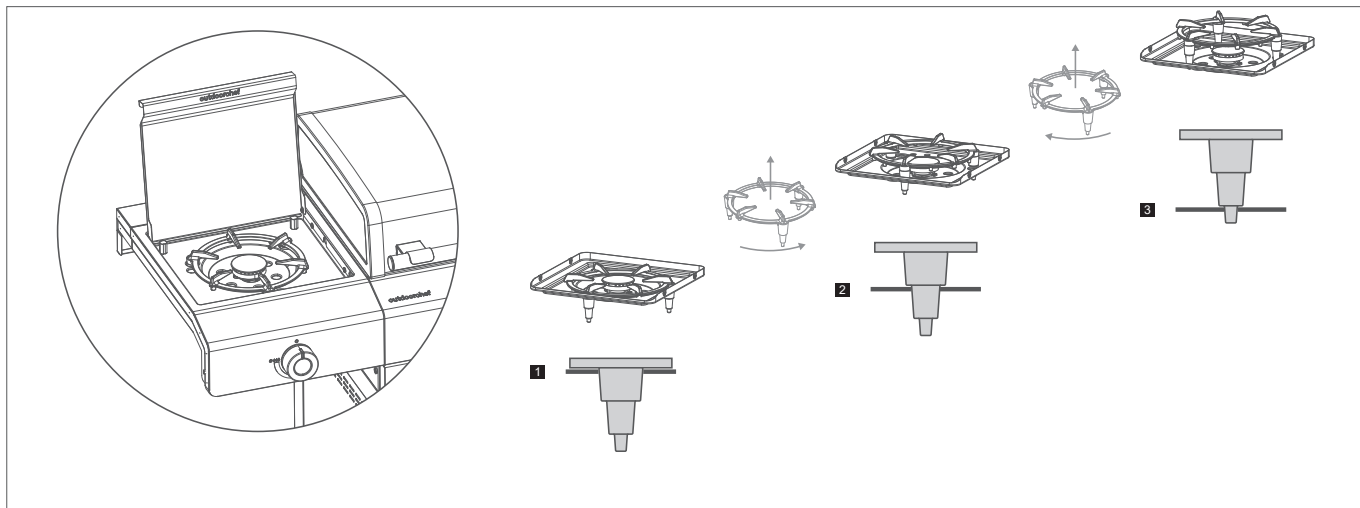
11.1 ΤΡΙΑ ΠΕΔΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

Η εντελώς νέα σχεδιασμένη COOKING ZONE είναι, όπως ήδη αποκαλύπτει το όνομά της, 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 την COOKING ZONE μπορείτε να ψήσετε και τροφές που μπορούν να ετοιμαστούν με λιγότερη θερμότητα (σος ζυμαρικών, σούπες, ψητά κατσαρόλας, κτλ.).

Αυτό είναι δυνατό χάρη στον εντελώς νέο σχεδιασμό του καυστήρα και τη δυνατότητα χρήσης του πλευρικού καυστήρα σε 3 διαφορετικά ύψη.

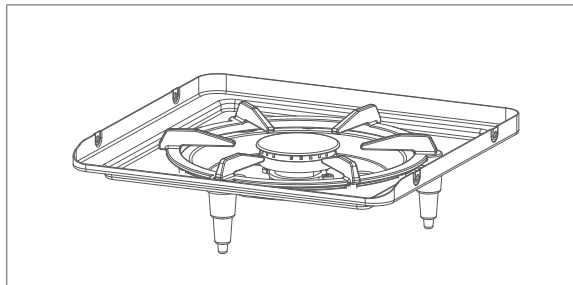
Χάρη στο κοίλο σχήμα του συμπαγούς εξαρτήματος από χυτοσίδηρο η COOKING ZONE μπορεί να χρησιμοποιηθεί περίφημα και με το OUTDOORCHEF BBQ Wok, το οποίο προσαρμόζεται με ακρίβεια απευθείας πάνω στο εξάρτημα (χωρίς δακτύλιο προσαρμογής του Wok)

Ρύθμιση ύψους του εξαρτήματος από χυτοσίδηρο



Προστατευτικά καλύμματα για το μαγειρικό εξάρτημα από χυτοσίδηρο

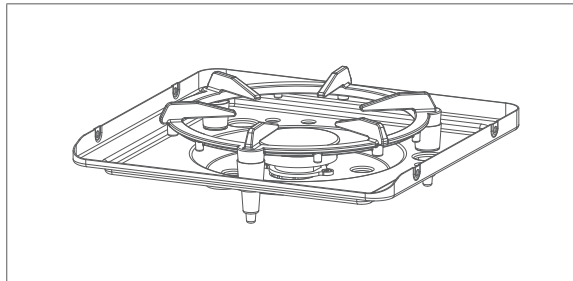
Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά καλύμματα σιλικόνης για το μαγειρικό εξάρτημα από χυτοσίδηρο. Αυτά προστατεύουν τις οπές για τη ρύθμιση ύψους της σχάρας από εκδορές.



Υψηλή θερμοκρασία

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

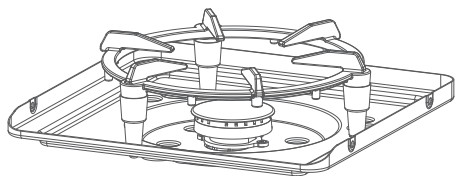
- Αρχικό ψήσιμο κρέατος, ψαριού και λαχανικών



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

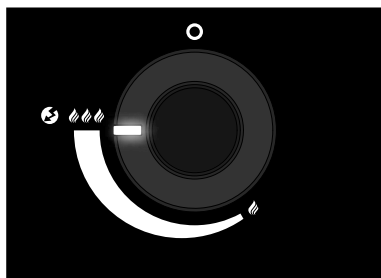
- Μαγείρεμα σος, σούπας, ψητών κατσαρόλας και πιάτων με ρύζι

11.2 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ COOKING ZONE

11.2.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

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

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.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου της COOKING ZONE 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 3.
6. Αν δεν είναι δυνατό να θέσετε σε λειτουργία τον καυστήρα της COOKING 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.

11.2.2 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να εργάζεστε πάντα με πυράντοχα γάντια. Αφήνετε την COOKING ZONE πάντα να κρυώσει εντελώς πριν αγγίξετε τα μέρη.

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα από χυτοσίδηρο στη θέση που θέλετε (3 βαθμίδες ύψους).
2. Τοποθετήστε το τηγάνι ή το Wok στο εξάρτημα από χυτοσίδηρο και προθερμάνετε το για 5 λεπτά στο επιθυμητό επίπεδο – .
3. Τοποθετήστε ότι θέλετε να ψήσετε πάνω στο τηγάνι ή το Wok και ρυθμίστε τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις επιθυμίες σας μεταξύ – .

11.2.3 ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

1. Φέρτε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου του 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 COOKING ZONE να κρυώσει εντελώς και μετά καθαρίστε την επιφάνεια κάτω από το εξάρτημα από χυτοσίδηρο.
4. Σκεπάστε την ψησταριά και ολόκληρη την COOKING ZONE με το κατάλληλο κάλυμμα

11.3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ COOKING ZONE

11.3.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε την COOKING ZONE μετά από κάθε 3 χρήσεις της ψησταριάς αφαιρώντας το εξάρτημα από χυτοσίδηρο και καθαρίζοντας την επιφάνεια από κάτω.

11.3.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση της COOKING ZONE εξασφαλίζει την άψογη λειτουργία της.

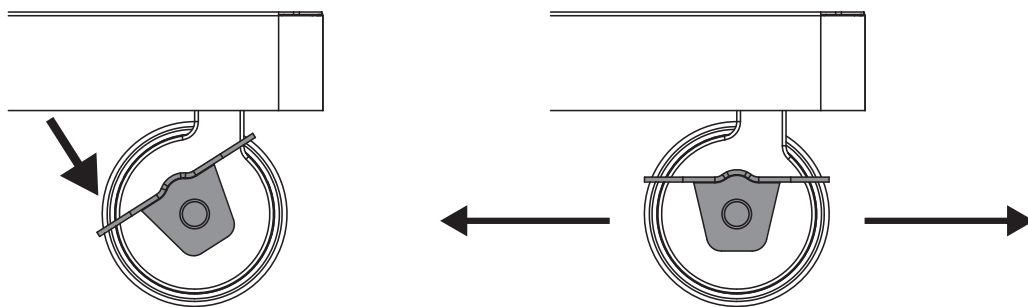
- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες ή έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, πρέπει να 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 όλα τα μεταλλικά μέρη (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 την COOKING ZONE 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.

12. ΜΕΤΑΤΟΠΙΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ HEAT C

Πριν από κάθε μετατόπιση ή μετακίνηση απασφαλίστε τα φρένα στους τροχούς. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και τα δύο πλαϊνά τραπέζια για να σηκώσετε και να σπρώξετε την ψησταριά. Μετατοπίστε και μετακινήστε τη 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. 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 λαιμό 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.

Περισσότερες 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.

14. 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**).

15. ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Ανταλλακτικά μπορούν να αγοραστούν από εξειδικευμένους αντιπροσώπους.

16. 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.



17. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

HEAT C-265

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	10,10 kW H _S
Κατανάλωση αερίου	710 g/h

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

COOKING ZONE

Ισχύς	2,90 kW H _S
Κατανάλωση αερίου	202 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,84 mm / Ένδειξη: AR
Ακροφύσια (50 mbar)	0,74 mm / Ένδειξη: AE

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

[illegible]



outdoorchef

