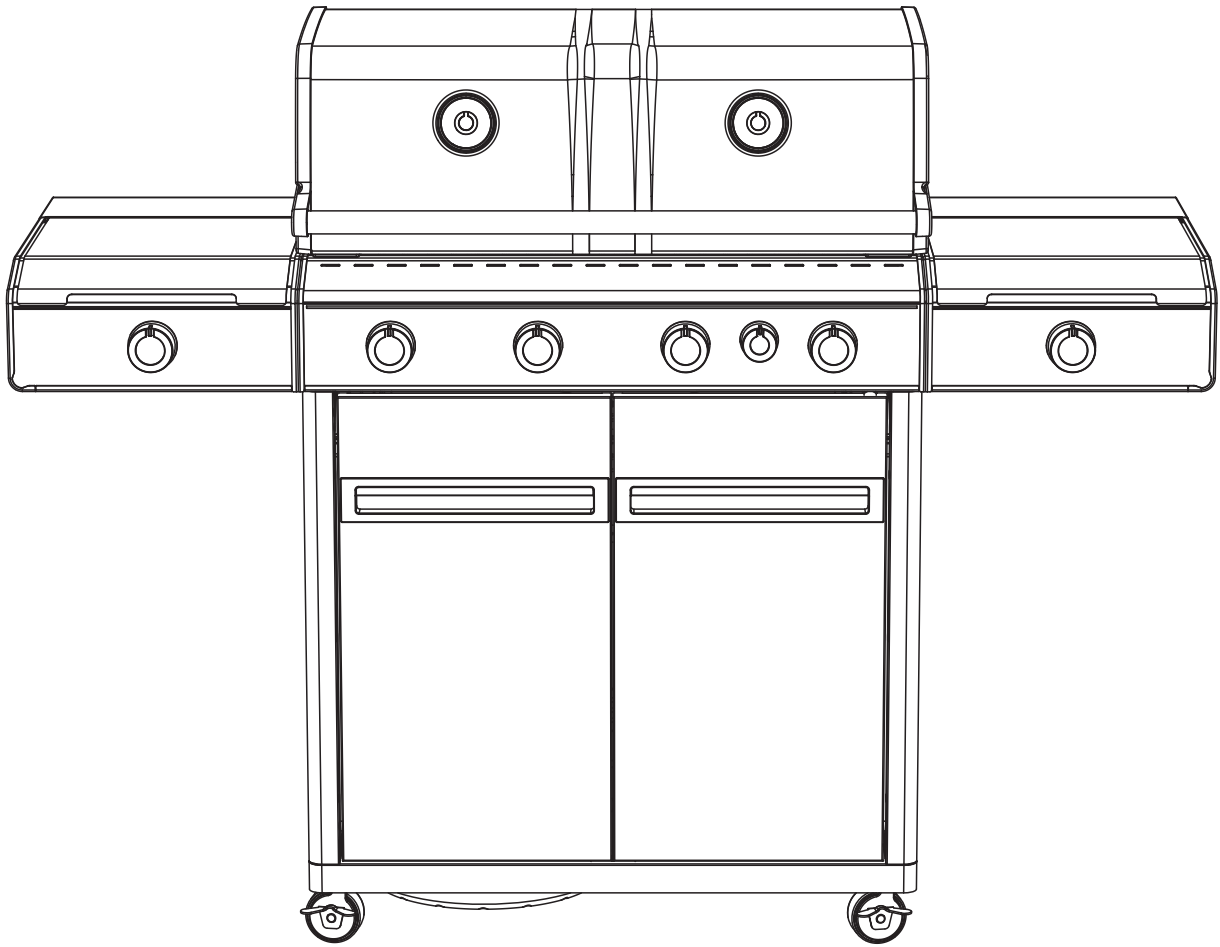




outdoorchef



HEAT gas stations

User Manual

1.	Ο ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΣ	189
2.	ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	189
2.1	Φύλαξη των οδηγιών χρήσης	
3.	ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	190
3.1	Εγκατάσταση και συναρμολόγηση	
3.2	Χειρισμός	
3.3	Αποθήκευση ή/και μη χρήση	
4.	ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	192
5.	ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	193
5.1	Σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου	
5.2	Έλεγχος στεγανότητας	
6.	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΝΣΟΛΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	195
6.1	Κύριος διακόπτης	
6.2	Περιστρεφόμενος ρυθμιστής	
6.3	Ατμοσφαιρικός φωτισμός	
7.	ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	196
8.	ΘΑΛΑΜΟΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ	196
8.1	Twin Burner	
8.2	Heat Regulator	
8.3	Λειτουργία του θαλάμου ψησταριάς	
8.3.2	Οδηγίες για το άναμμα	
8.3.2	Πριν από το ψήσιμο	
8.3.3	Μετά το ψήσιμο	
8.4	Καθαρισμός και συντήρηση του θαλάμου ψησταριάς	
8.4.1	Καθαρισμός	
8.4.2	Συντήρηση	
8.5	Μέθοδος άμεσου και έμμεσου ψησίματος με τη HEAT	
8.6	Ψήσιμο σε δύο θαλάμους ψησταριάς	
9.	ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ	201
9.1	Ακτινοβολία θερμότητας από πίσω	
9.2	Χειρισμός του πίσω καυστήρα	
9.2.1	Οδηγίες για το άναμμα	
9.2.2	Πριν από το ψήσιμο	
9.2.3	Μετά το ψήσιμο	
9.3	Καθαρισμός και συντήρηση του πίσω καυστήρα	
9.3.1	Καθαρισμός	
9.3.2	Συντήρηση	

10. BLAZING ZONE®	203
10.1 Καυστήρας υπερύθρων	
10.2 Χειρισμός της Blazing Zone®	
10.2.1 Οδηγίες για το άναμμα	
10.2.2 Πριν από το ψήσιμο	
10.2.3 Μετά το ψήσιμο	
10.3 Καθαρισμός και συντήρηση της BLAZING ZONE®	
10.3.1 Καθαρισμός	
10.3.2 Συντήρηση	
11. COOKING ZONE	206
11.1 Τρία πεδία χρήσης	
11.2 Χειρισμός της Cooking Zone	
11.2.1 Οδηγίες για το άναμμα	
11.2.2 Πριν από το μαγείρεμα	
11.2.3 Μετά το μαγείρεμα	
11.3 Καθαρισμός και συντήρηση της Cooking ZONE	
11.3.1 Καθαρισμός	
11.3.2 Συντήρηση	
12. SAFETY LIGHT	208
13. POWERBANK	209
14. ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΤΗΣ HEAT	209
15. ΜΕΤΑΤΟΠΙΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ HEAT	209
16. ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΣΧΑΡΕΣ ΑΠΟ ΧΥΤΟΣΙΔΗΡΟ	210
17. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	210
18. ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ	211
19. ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ	211
20. ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ	211
21. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	212

1. Ο ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΣ

CE 0063
PIN: 0063BP3505

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I _{3BP}


Total rate overall Qn=9,70kW H_s(702g/h)

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13 -15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

50 mbar



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:
Τον σειριακό αριθμό της ψησταριάς σας θα τον βρείτε στην πίσω πλευρά του συμπεριλαμβανόμενου φακέλου «Manual & Inspiration». Ανάλογα με το μοντέλο της ψησταριάς, θα βρείτε τον αριθμό και στην **ετικέτα δεδομένων**, που θα βρίσκεται είτε στον σκελετό της ψησταριάς είτε στην πλάκα της βάσης.
Ο αριθμός σειράς και ο αριθμός τεμαχίου είναι απαραίτητοι για την απρόσκοπτη παροχή διευκρινίσεων, την παραγγελία ανταλλακτικών και για κάθε είδους αξίωση εγγύησης. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση. Παρακαλούμε σημειώστε τον σειριακό αριθμό της ψησταριάς σας στο προβλεπόμενο πεδίο «Serial No.».

2. ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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

2.1 ΦΥΛΑΞΗ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΧΡΗΣΗΣ

Πληροφορίες για τον χρήστη: Ο χρήστης πρέπει να φυλάξει τις παρούσες οδηγίες χρήσης και να έχει άμεση πρόσβαση σε αυτές.

Πληροφορίες για τον εγκαταστάτη: Οι παρούσες οδηγίες χρήσης πρέπει να παραμείνουν στον χρήστη.

189

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 προσωπικές 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
<p>Εάν μυρίσετε αέριο:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Διακόψτε την παροχή αερίου στην ψησταριά.▪ Σβήστε όλες τις ανοικτές φλόγες.▪ Ανοιξτε το καπάκι.▪ Εάν η μυρωδιά αερίου συνεχίζει να υπάρχει, απομακρυνθείτε από την ψησταριά και επικοινωνήστε άμεσα με την πυροσβεστική.	<ul style="list-style-type: none">▪ 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 πλοία 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 της πίεσης αερίου BS EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου BS EN 16436 / ρυθμιστής της 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 πάνω σε δάπεδο από ξύλο ή άλλο εύφλεκτο υλικό. Απομακρύνετε κάθε εύφλεκτο υλικό από την ψησταριά.
- ⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή γκαζιού από τον κύλινδρο.
- ⚠ **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 ο διακόπτης ελέγχου του αερίου να βρίσκεται 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 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 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:** 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.
- ⚠ **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 και 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:** Μην φέρνετε ποτέ το Powerbank σε επαφή με φλόγες ή υψηλές θερμοκρασίες.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο της παροχής αερίου είναι μεταξύ 90 εκ. και 150 εκ. και δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά.
- ⚠ **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 σε άμεση γειτνίαση με το θάλαμο γκριλ.
- ⚠ **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.

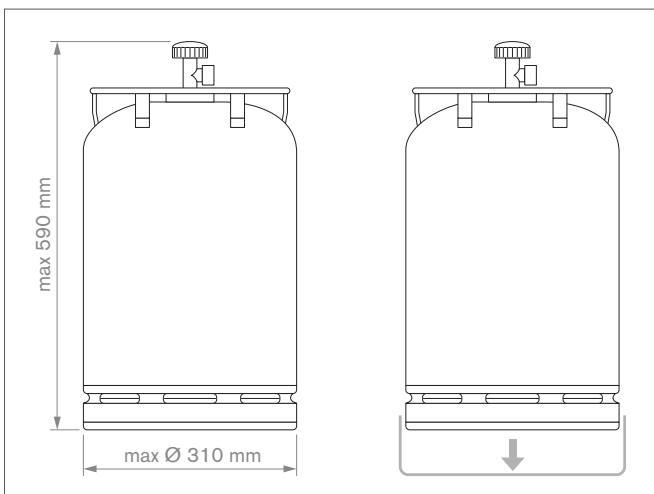
3.3 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ Η/ΚΑΙ ΜΗ ΧΡΗΣΗ

- ⚠ **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.

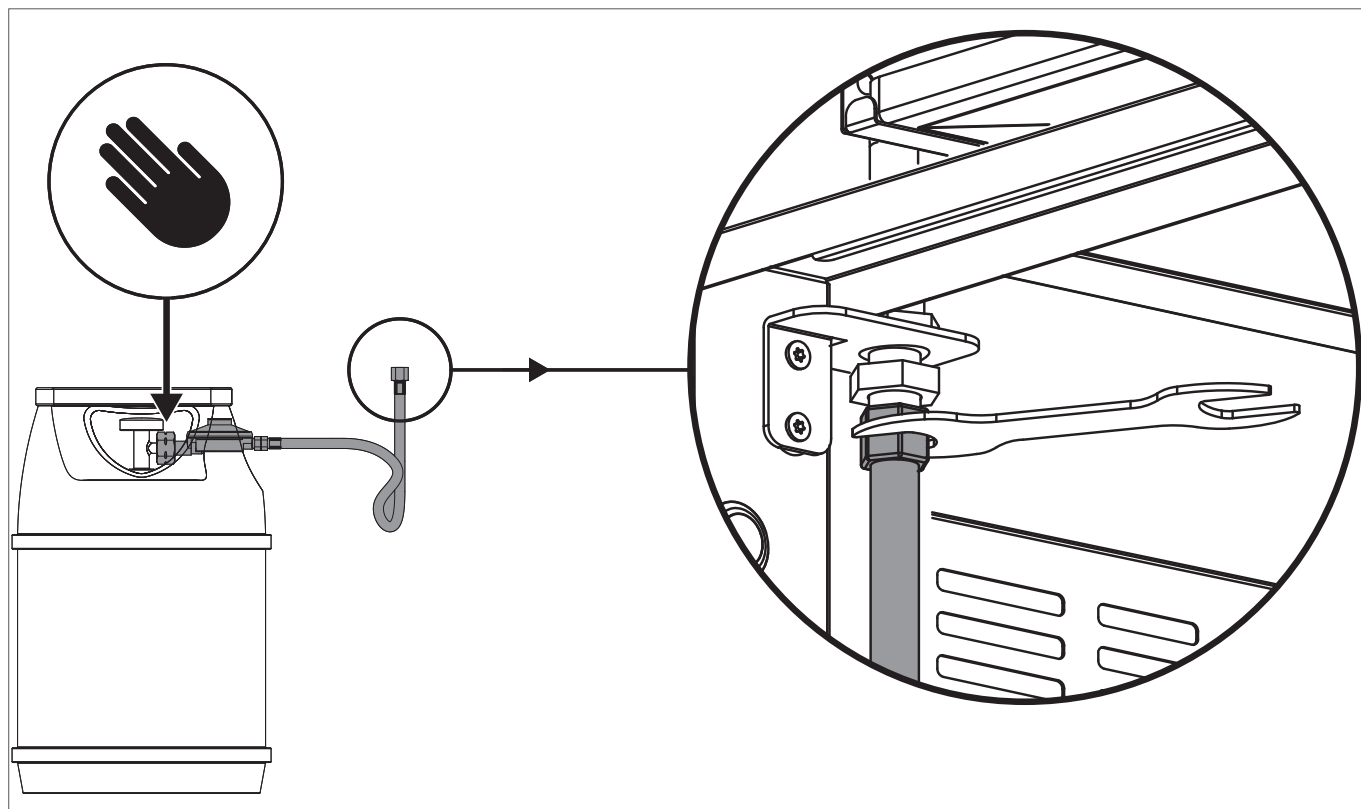


- Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά.
- Πριν από κάθε νέα χρήση και μετά από κάθε αλλαγή φιάλης υγραερίου, να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένες σε θερμοκρασίες πάνω από 50 °C και δεν πρέπει 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 νόμιμη χρήση ρυθμιστών πίεσης και φιαλών υγραερίου. Να χρησιμοποιείτε μόνο φιάλες υγραερίου που συμμορφώνονται με τα πρότυπα της χώρας σας. Λόγω των διαφορετικών συστημάτων σφράγισης, σε περίπτωση απόκλισης του ρυθμιστή πίεσης και της φιάλης υγραερίου δεν μπορεί να εξασφαλιστεί η σωστή σφράγιση. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη διαρροή αερίου και την άμεση ανάφλεξη του όταν έρθει σε επαφή με την ανοιχτή φωτιά ή τα κάρβουνα. Για λόγους ασφαλείας και ευθύνης, σας συστήνουμε 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

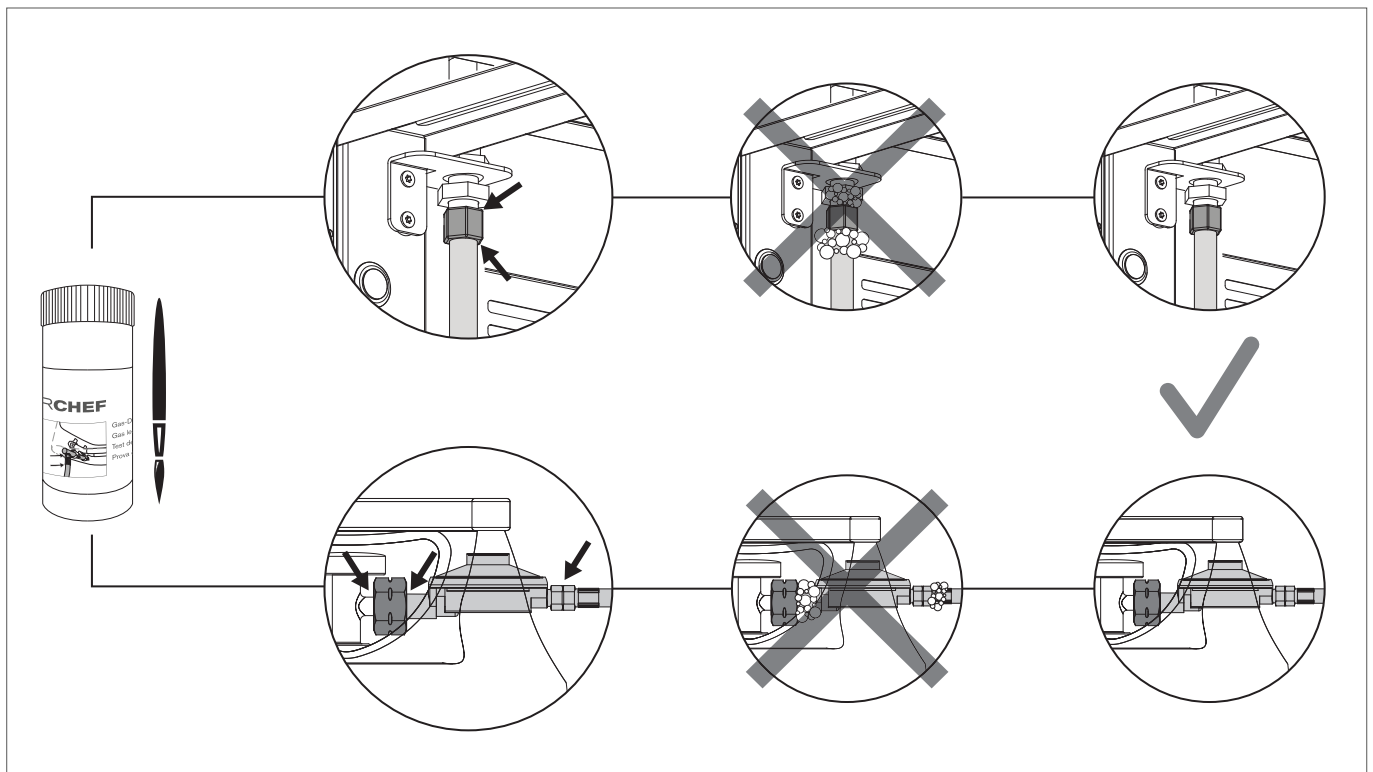
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά στιδήποτε θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη. Απαγορεύεται οπωσδήποτε το κάπνισμα.

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.

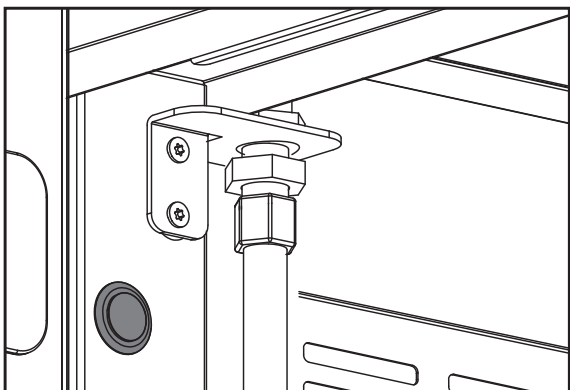
1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση με τη βαλβίδα) με το παρεχόμενο διάλυμα με σαπουνόνερο ή με σαπουνόνερο που θα ετοιμάσετε οι ίδιοι από 50 % υγρό 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. 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.



6. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΝΣΟΛΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

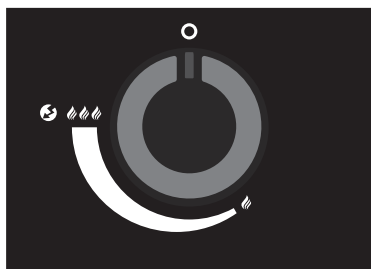
6.1 ΚΥΡΙΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Ο κύριος διακόπτης για την παροχή ρεύματος στην ανάφλεξη και τον φωτισμό βρίσκεται στην αριστερή εσωτερική πλευρά του ντουλαπιού βάσης. Το κουμπί ανάβει με πράσινο χρώμα στη θέση ON. Μετά το ψήσιμο, επαναφέρετε το διακόπτη στο OFF για να κάνετε οικονομία στο Powerbank.

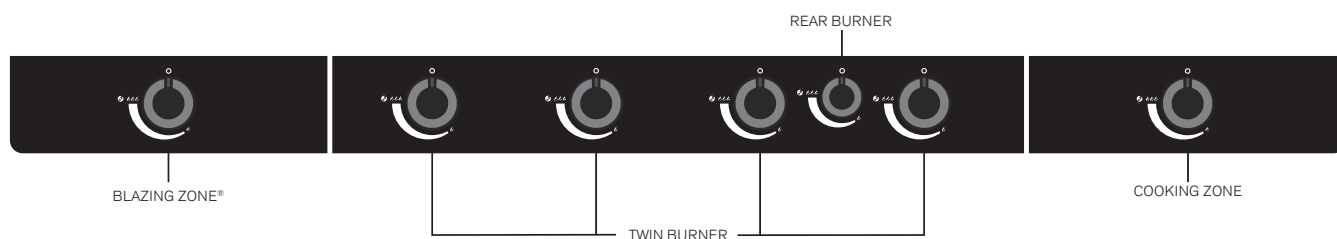


6.2 ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ

Βαθμίδες θερμότητας και ανάφλεξη



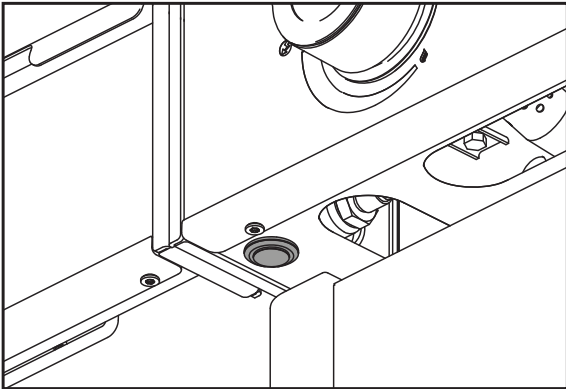
- : Κλειστό
- 🔥 : χαμηλή απόδοση
- 🔥🔥 : μεσαία απόδοση
- 🔥🔥🔥 : υψηλή απόδοση
- 🔥🔥🔥🔥 : Ανάφλεξη
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Εξάρτημα ανάφλεξης



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

6.3 ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΙΚΟΣ ΦΩΤΙΣΜΟΣ

Το επιθυμητό χρώμα φωτός μπορεί να οριστεί με το κουμπί στο κάτω αριστερό μέρος του μπροστινού πίνακα. Πατήστε το κουμπί για μερικά δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε το φως και, στη συνέχεια, κάντε κλικ στο επιθυμητό χρώμα φωτός.



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 DUALCHEF συναρμολογημένη από τον προμηθευτή σας.

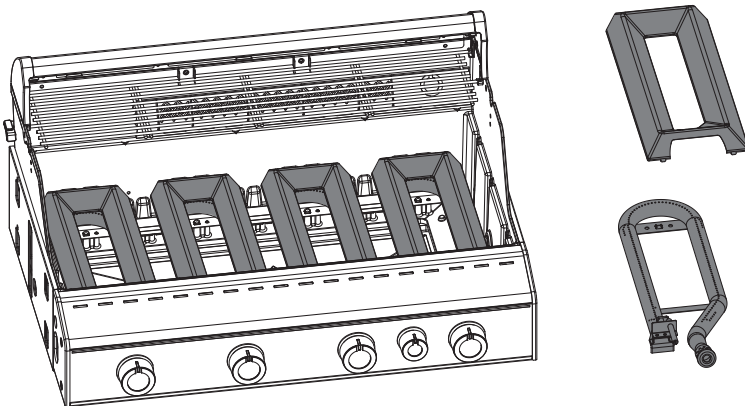
3. Βάλτε κάθε καυστήρα να κάψει επί περίπου 20–25 λεπτά στη βαθμίδα .

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

8. ΘΑΛΑΜΟΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

8.1 TWIN BURNER

Οι Twin Burner από ανοξείδωτο χάλυβα με ηλεκτρική πολλαπλή ανάφλεξη εξασφαλίζουν μεγαλύτερο εύρος εφαρμογής θερμοκρασίας σε σύγκριση με τους συμβατικούς καυστήρες. Οι οροφές φλόγας από ανοξείδωτο ατσάλι μειώνουν τις πυρκαγιές από λίπη και εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.



8.2. HEAT REGULATOR

Με τον Heat Regulator μπορεί να ρυθμιστεί με μεγαλύτερη ακρίβεια η θερμοκρασία στη σχάρα ψησίματος και στη σχάρα διατήρησης θερμότητας.

Σιγανό μαγείρεμα

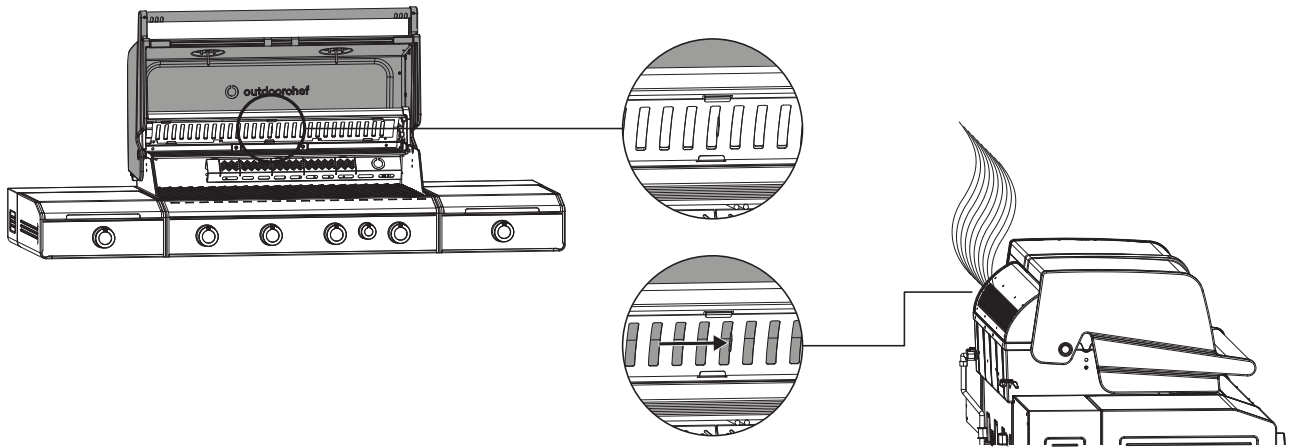
Όταν ο Heat Regulator είναι ανοικτός και ο καυστήρας ρυθμιστεί ανάλογα, είναι δυνατό και το σιγανό μαγείρεμα με την HEAT σας.

Διατήρηση θερμότητας

Χρησιμοποιήστε τον Heat Regulator για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της σχάρας διατήρησης θερμότητας και να αποτρέψετε το φαγητό σας από το να συνεχίσει να μαγειρεύεται.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ:






Προστατέψτε το ρυθμιστή θερμότητας με προστατευτικό κάλυμμα για να αποτρέψετε την είσοδο νερού στον θάλαμο της ψησταριάς σας.



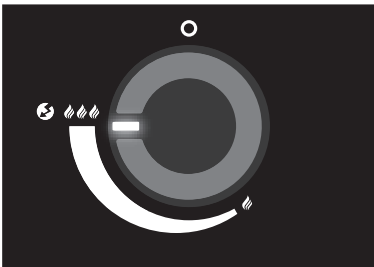
8.3 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

8.3.2 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, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση .


Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 4.

6. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία την ψησταριά μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

8.3.2 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Προθερμάνετε την ψησταριά με κλειστό καπάκι 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  –   .

8.3.3 ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Φέρτε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου σε όλους τους καυστήρες στη θέση .
2. Μετά τη χρήση, 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

8.4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

8.4.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ για τον καθαρισμό των επιφανειών της ψησταριάς καθαριστικά για γυαλί ή άλλα καθαριστικά από ψεκαστήρα, διότι ενδέχεται να διαβρώσουν 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 ασαλότριχα).
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, συνιστούμε το καθαριστικό για ψησταριές και γεννήτριες ψυχρού καπνού OUTDOORCHEF.
5. Τα ανοξειδωτά μέρη μπορείτε να τα καθαρίσετε με κοινό καθαριστικό για ανοξειδωτά μέταλλο ή με ένα στυλβωτικό 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.

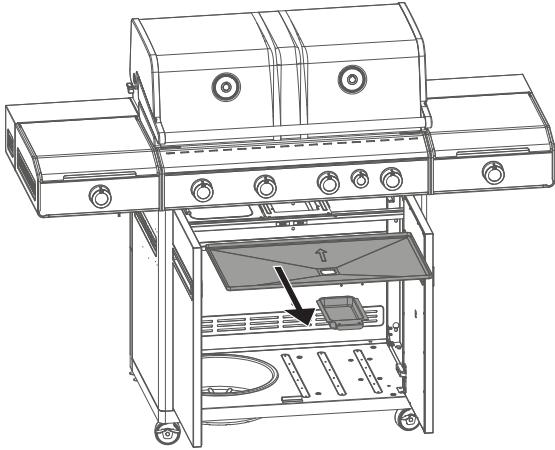
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΔΟΧΕΙΩΝ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΛΙΠΟΥΣ

⚠ 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.

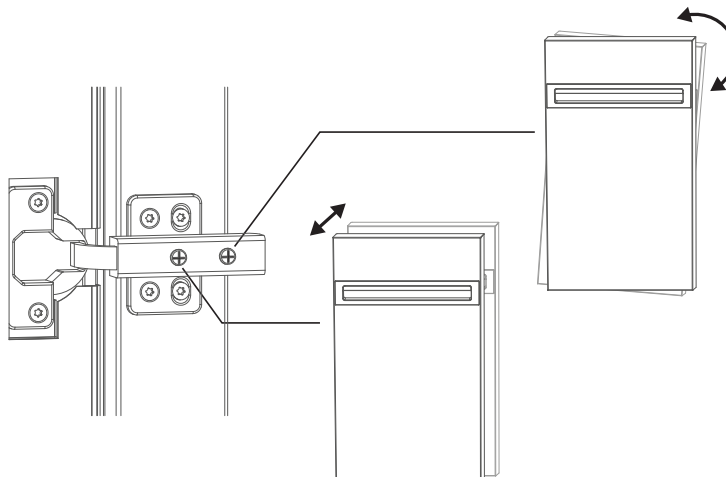
Το λίπος που στάζει απορροφάται από αυτή και έτσι είναι εύκολο να απορριφθεί.



8.4.2 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.
- Η λειτουργία Softclose των θυρών πρέπει να ρυθμίζεται από καιρό σε καιρό



8.5 ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΜΕΣΟΥ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΗ 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.

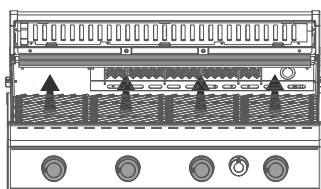
Αυτή η μέθοδος ψησίματος είναι ιδανική για μεγάλα κομμάτια κρέατος που πρέπει να ψηθούν σε χαμηλή θερμοκρασία ή για ψάρια που πρέπει να ψηθούν προσεκτικά.

Η μέθοδος ψησίματος «low&slow» για πιάτα όπως το χοιρινό κρέας, τα παιδάκια 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.

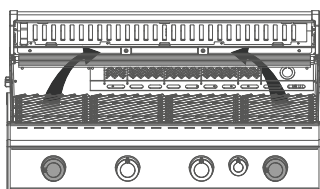
ΑΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ



Για ψήσιμο στη σχάρα και μαγείρεμα – με άμεση θέρμανση:

Τοποθετήστε τα τρόφιμα επάνω από τους αναμμένους καυστήρες.

ΕΜΜΕΣΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ



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

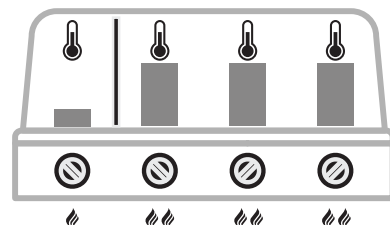
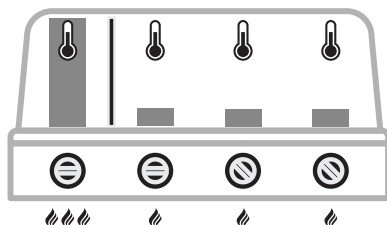
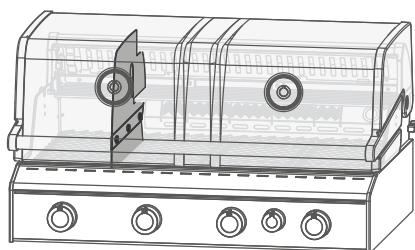
Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο, κλείστε το καπάκι και ανάψτε μόνο τους δύο εξωτερικούς καυστήρες.

8.6 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΔΥΟ ΘΑΛΑΜΟΥΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Η ψησταριά HEAT, εκτός από τους κλασικούς τρόπους ψησίματος (βλέπε κεφάλαιο ΤΡΟΠΟΣ ΑΜΕΣΟΥ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ) σας προσφέρει και το μοναδικό ψήσιμο σε δύο θαλάμους ψησταριάς

Με τη βοήθεια του OUTDOORCHEF Zone Divider HEAT (διατίθεται ως εξάρτημα), η HEAT σας μπορεί να χωριστεί σε δύο ζώνες ψησταριάς. Αυτός ο διαχωρισμός ζωνών προσφέρει νέες δυνατότητες ψησίματος, είτε για την ταυτόχρονη παρασκευή διαφόρων γευμάτων είτε για την αποφυγή ανταλλαγής γεύσεων και οσμών μεταξύ των διαφόρων τροφίμων.

Οι ζώνες ψησίματος μπορούν να ελέγχονται και να παρακολουθούνται ανεξάρτητα μέσω των μεμονωμένων καυστήρων. Τα δύο θερμομέτρα στο καπάκι σας δείχνουν τις αντίστοιχες θερμοκρασίες ζώνης.



9. ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ

⚠ 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.

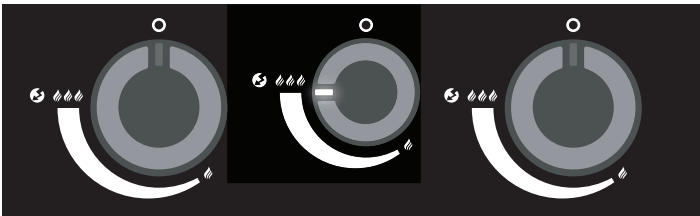
ΣΥΜΒΟΥΛΗ:

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

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 του πίσω 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, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση .

Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 3.

6. 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. Μετά τη χρήση, 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.

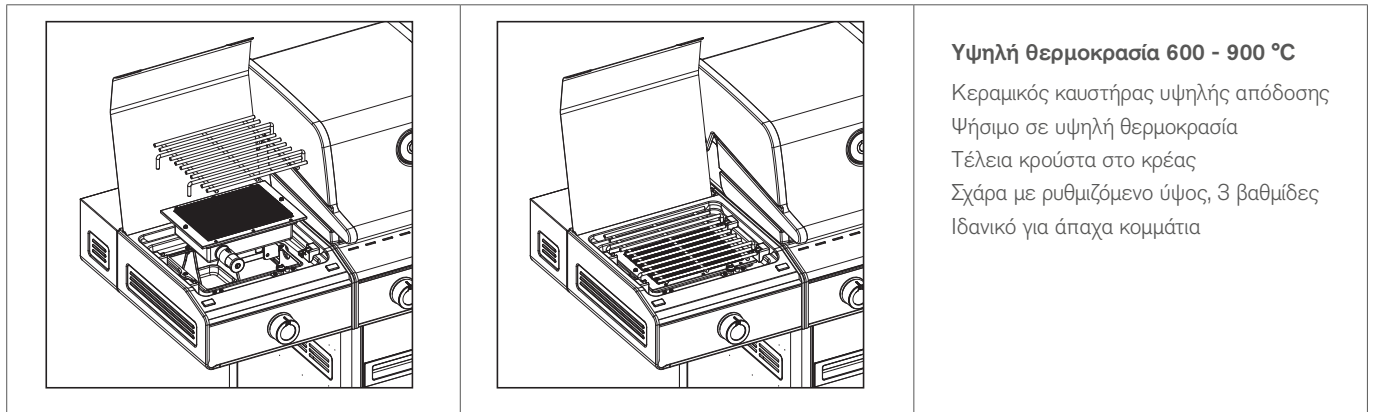
- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες ή έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.
- Αν μεταφέρετε συχνά την ψησταριά σε ανώμαλο έδαφος, πρέπει να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







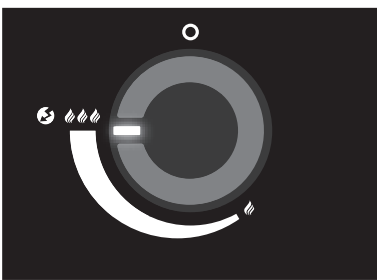
Με την BLAZING ZONE® μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες κτλ. με μέγιστη θερμότητα έως και πάνω από 900 °C, για την τέλεια κρούστα στο κρέας σας.

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.

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφικτά (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 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, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση .

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**).

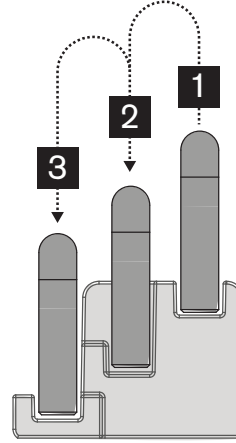
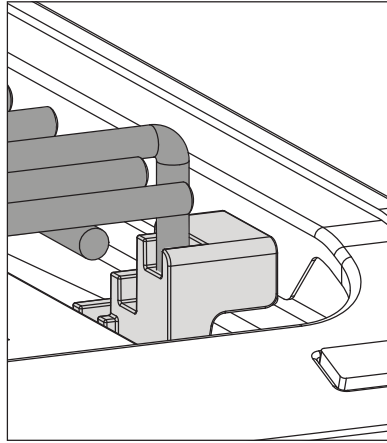
⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ** Η χρήση όλων των καυστήρων σε πλήρη ισχύ μπορεί να προκαλέσει το πάγωμα της φιάλης αερίου και συνεπώς να επηρεάσει τη λειτουργία της.

10.2.2 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ


⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να εργάζεστε πάντα με πυράντοχα γάντια.

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

1. Μετακινήστε τη σχάρα ψησίματος στην επιθυμητή θέση.
2. Προθερμάνετε την BLAZING ZONE® στο επιθυμητό επίπεδο - για περίπου 10 λεπτά 🔥 🔥 🔥 🔥.
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 .
2. Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.

Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.

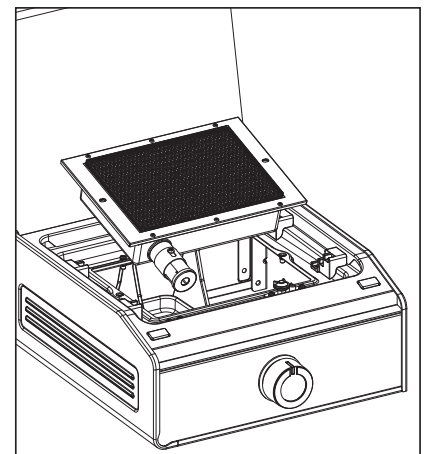
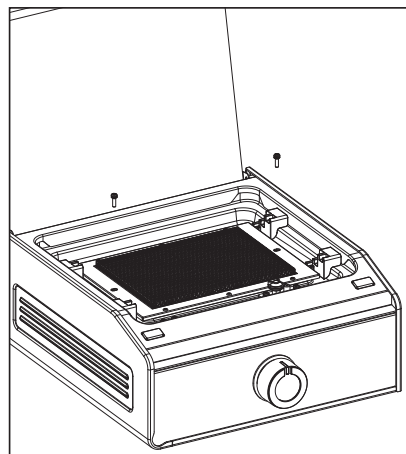
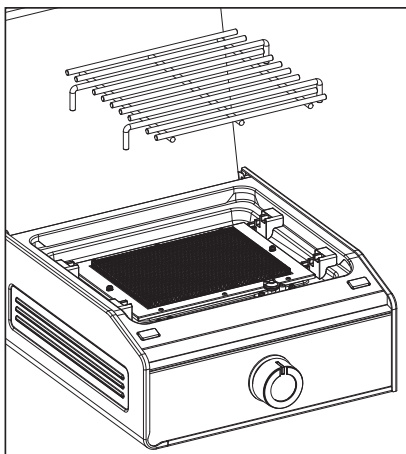
3. Αφήστε την BLAZING ZONE® να κρυσώσει εντελώς και καθαρίστε τη σχάρα της ψησταριάς μετά.
4. Σκεπάστε την ψησταριά και ολόκληρη την BLAZING ZONE® με το κατάλληλο κάλυμμα.

10.3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ BLAZING ZONE®

10.3.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Συνιστούμε να καθαρίζετε την BLAZING ZONE® κάθε 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.

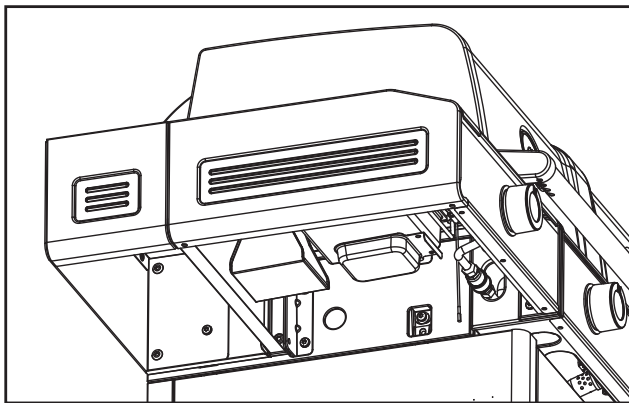
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΔΟΧΕΙΩΝ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΛΙΠΟΥΣ

⚠ 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, τοακίσματα 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. COOKING ZONE

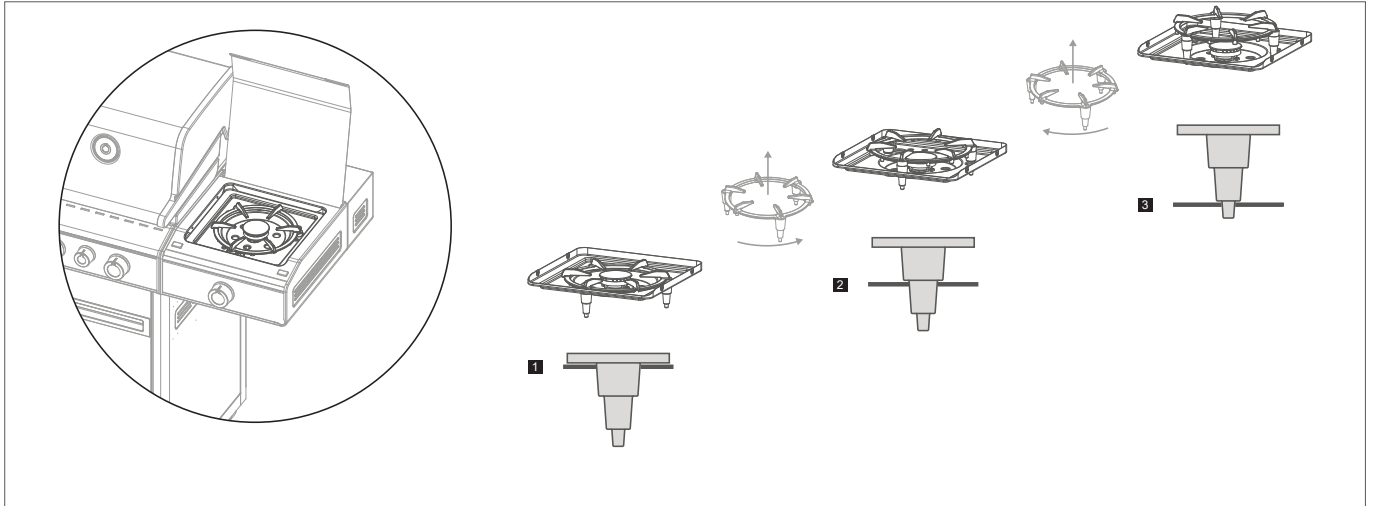
11.1 ΤΡΙΑ ΠΕΔΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

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 (σως 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.

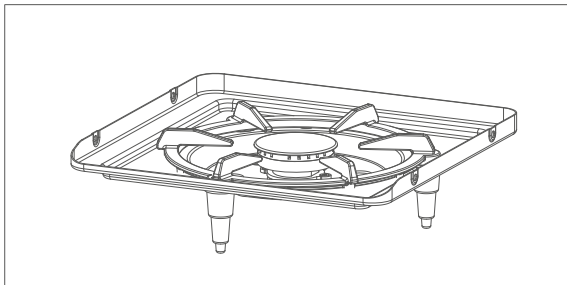
Χάρη στο κοίλο σχήμα του συμπαγούς εξαρτήματος από χυτοσίδηρο η COOKING ZONE μπορεί να χρησιμοποιηθεί περίφημα και με το OUTDOORCHEF BBQ Wok, το οποίο προσαρμόζεται με ακρίβεια απευθείας πάνω στο εξάρτημα (χωρίς δακτύλιο προσαρμογής του Wok).

Ρύθμιση ύψους του εξαρτήματος από χυτοσίδηρο



Προστατευτικά καλύμματα για το μαγειρικό εξάρτημα από χυτοσίδηρο

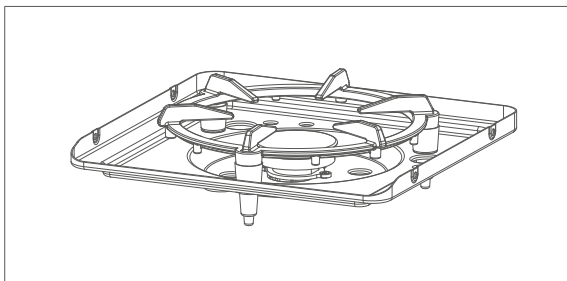
Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά καλύμματα σιλικόνης για το μαγειρικό εξάρτημα από χυτοσίδηρο. Αυτά προστατεύουν τις οπές για τη ρύθμιση ύψους της σχάρας από εκδορές.



Υψηλή θερμοκρασία

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

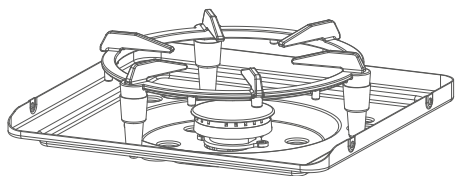
- Αρχικό ψήσιμο κρέατος, ψαριού και λαχανικών



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

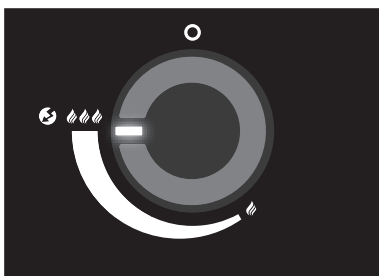
- Μαγείρεμα σως, σούπας, ψητών κατασαρόλας και πιάτων με ρύζι

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, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση .








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

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 ό,τι 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. Μετά τη χρήση, 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 καθαρίστε την επιφάνεια κάτω από το εξάρτημα από χυτοσίδηρο μετά.
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 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 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. SAFETY LIGHT

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

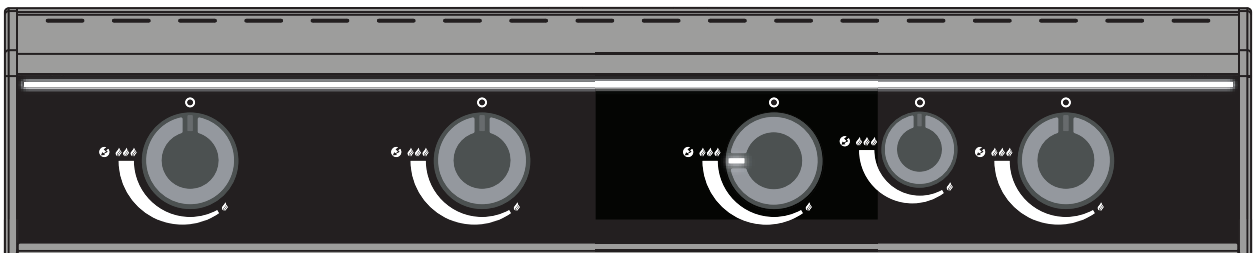
Το SAFETY LIGHT στον περιστρεφόμενη ρυθμιστή της ψησταριά σας ενεργοποιείται, μόλις ο διακόπτης ελέγχου του αερίου περιστραφεί από τη θέση  αριστερόστροφα προς τη θέση  και ανοίξει με αυτόν τον τρόπο η παροχή αερίου.

Η παροχή ρεύματος των SAFETY LIGHTS διασφαλίζεται από το Powerbank που περιλαμβάνεται.

Το πλεονέκτημα:

- Το SAFETY LIGHT σας υπενθυμίζει ότι η βαλβίδα είναι ακόμα ανοικτή και ότι υπάρχει πιθανότητα ροής αερίου.

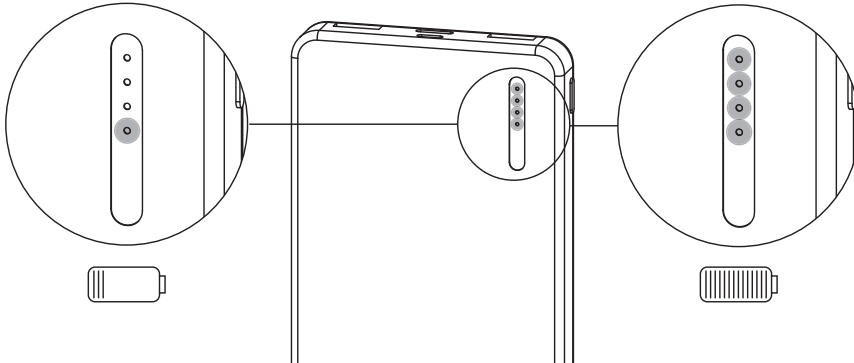
Κονσόλα ελέγχου HEAT - Περιστρεφόμενος ρυθμιστής με Safety Light



13. POWERBANK

Το Powerbank τροφοδοτεί το SAFETY LIGHT, την ηλεκτρική ανάφλεξη και όλο τον φωτισμό LED της HEAT.
Συνιστούμε να τα αφαιρείτε μετά από κάθε χρήση της ψησταριάς, να τα φορτίζετε πλήρως και να τα αποθηκεύετε σε στεγνό μέρος.

Η διάρκεια λειτουργίας είναι περίπου 8 ώρες και ο χρόνος πλήρους φόρτισης είναι περίπου 7 ώρες.
Μπορείτε να ελέγξετε την τρέχουσα κατάσταση φόρτισης στην οθόνη του Powerbank.



- ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Μετά από κάθε χρήση συνιστούμε να αποσυνδέετε και να φορτίζετε πλήρως το Powerbank.
- ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Εάν χρειάζεστε δεύτερο Powerbank, μπορείτε να το παραγγείλετε στη διεύθυνση www.outdoorchef.com στην κατηγορία ανταλλακτικά
- ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Εναλλακτικά προς το Powerbank, μπορείτε επίσης να συνδέσετε την HEAT σας απευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο χρησιμοποιώντας τη μονάδα τροφοδοσίας OUTDOORCHEF Transformer (διατίθεται ως εξάρτημα).
- ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε κατά βάση το OUTDOORCHEF Powerbank.
Ωστόσο, εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ένα άλλο, ελέγξτε ότι η έξοδος δεν υπερβαίνει τα 5 V/2,1 A.

14. ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΤΗΣ HEAT

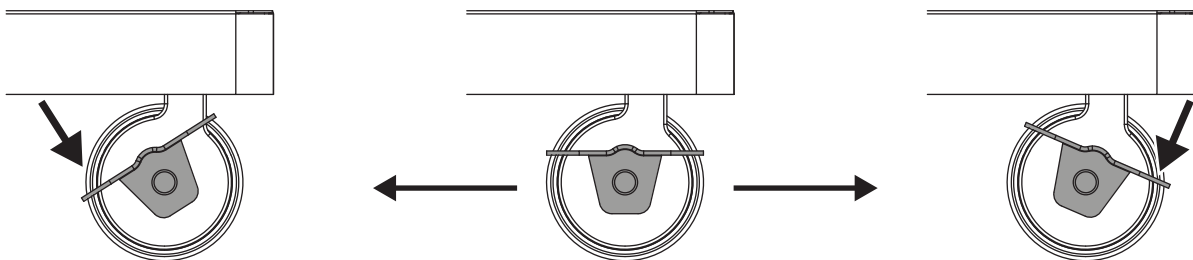
Εκτός από τη φιάλη αερίου, το ντουλάπι βάσης της HEAT σας προσφέρει άφθονο χώρο για εξατομικευμένες λύσεις αποθήκευσης.

- ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Για βέλτιστη οργάνωση στο ντουλάπι βάσης σας, συνιστούμε το σετ οργάνωσης OUTDOORCHEF HEAT. Προσφέρει την τέλεια αποθήκευση για ρολά κουζίνας, απορρίμματα και άλλα παρελκόμενα.

15. ΜΕΤΑΤΟΠΙΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ HEAT




Πριν από κάθε μετατόπιση ή μετακίνηση απασφαλίστε τα φρένα στους τροχούς. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και τα δύο πλαϊνά τραπέζια για να σηκώσετε και να στρώξετε την ψησταριά. Μετατοπίστε και μετακινήστε τη ψησταριά μόνο όταν είναι εκτός λειτουργίας και η φιάλη υγραερίου είναι κλειστή.

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






16. 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 τις σχάρες από χυτοσίδηρο από τη σκουριά

ΧΡΗΣΗ

Προθερμάνετε τις σχάρες από χυτοσίδηρο για τουλάχιστον 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
- Αφήστε μετά τις σχάρες να κρυσώσουν

Χρησιμοποιήστε βούρτσα με τρίχες από νάilon ή ορείχαλκο (μην χρησιμοποιείτε βούρτσες με ατσάλι) για την αφαίρεση υπολειμμάτων ή ακαθαρσιών.

- Για δύσκολες ακαθαρσίες: Χρησιμοποιήστε το καθαριστικό OUTDOORCHEF για καθαρισμό σε βάθος.
- Μην χρησιμοποιείτε επιθετικά, λιποδιαλυτικά ή χημικά καθαριστικά.

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

17. 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 το Powerbank έχει συνδεθεί σωστά και είναι πλήρως φορτισμένο.
- 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.
- 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.

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 το Powerbank έχει τοποθετηθεί σωστά και είναι φορτισμένο.

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.

18. 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 καταθεθειμένη 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 (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**).

19. ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Μπορείτε να βρείτε ανταλλακτικά στα εξειδικευμένα καταστήματα ή πολύ εύκολα στη διεύθυνση www.outdoorchef.com.

20. ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ



Αυτή η επισήμανση υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό και το Powerbank 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 το Powerbank από τη συσκευή προτού το μεταφέρετε σε κέντρο απόρριψης και απορρίψτε το σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.

21. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

HEAT X-345 RB

CE	0063 DP 3432
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	23.50 kW H _S
Κατανάλωση αερίου	1644 g/h

HEAT X-445 RB

CE	0063 DP 3432
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	27.70 kW H _S
Κατανάλωση αερίου	1937 g/h
X	

HEAT X-545 RB

CE	0063 DP 3432
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	31.90 kW H _S
Κατανάλωση αερίου	2231 g/h

BLAZING ZONE®

Ισχύς	3.60 kW H _S
Κατανάλωση αερίου	252 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0.90 χιλ. / Ένδειξη: BM
Ακροφύσια (50 mbar)	0.78 χιλ. / Ένδειξη: BD

ΠΙΣΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ

Παροχή	4.40 kW H _S
Κατανάλωση αερίου	308 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	1.02 χιλ. / Ένδειξη: AN
Ακροφύσια (50 mbar)	0.90 χιλ. / Ένδειξη: BM

POWERBANK

Χωρητικότητα	10.000 mAh
Είσοδος	5 V / 2,0 A
Έξοδος	5 V / 2,1 A

Ηλεκτρική ανάφλεξη

Το Powerbank που περιλαμβάνεται στη συσκευασία εξασφαλίζει τη λειτουργία της ηλεκτρικής ανάφλεξης.

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

COOKING ZONE

Ισχύς	2.90 kW H _S
Κατανάλωση αερίου	203 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0,82 mm / Ένδειξη: AR
Ακροφύσια (50 mbar)	0,72 mm / Ένδειξη: AE

ΚΥΡΙΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ

Παροχή	4.20 kW H _S
Κατανάλωση αερίου	294 g/h
Ακροφύσιο (28–30/37 mbar)	0.98 χιλ. / Ένδειξη: BK
Ακροφύσια (50 mbar)	0.86 χιλ. / Ένδειξη: BE



outdoorchef

