



Συναρμολόγηση και Οδηγίες Χρήσης για Ψησταριές Mayfair/Tungsten, Spirit/Titanium, Hooded Gas Barbecues



GR

Οι φωτογραφίες δεν αντιστοιχούν στην πραγματική αναλογία μεγέθους.
Τα χαρακτηριστικά υπόκεινται σε τροποποιήσεις χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.



CE
0359



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μόνο για χρήση σε εξωτερικούς χώρους. Όχι για επαγγελματική χρήση.
- Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Αν δεν τις ακολουθήσετε μπορεί να προκληθεί θάνατος, σοβαρός τραυματισμός ή/και απώλεια περιουσίας.
- Προειδοποίηση: τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε τα παιδιά και τα ζώα μακριά.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια χρήσης της.
- Κλείστε την παροχή υγραερίου στη φιάλη υγραερίου μετά τη χρήση.
- Οποιαδήποτε μετατροπή στη συσκευή, κακή χρήση ή παράλειψη να ακολουθήσετε τις οδηγίες, μπορεί να είναι επικίνδυνα και ακυρώνουν την εγγύηση. Αυτό δεν επηρεάζει τα νόμιμα δικαιώματά σας.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική χρήση.
- Να διεξάγετε έλεγχο διαρροής ετησίως και όποτε η φιάλη υγραερίου μετακινείται ή αντικαθίσταται. Ελέγχετε ότι οι συνδέσεις του σωλήνα υγραερίου είναι σφιχτές και διεξάγετε έλεγχο διαρροής κάθε φορά που επανασυνδέετε τη φιάλη υγραερίου.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

Εάν μυρίζετε υγραέριο:

1. Κλείστε την παροχή υγραερίου στη συσκευή.
2. Σβήστε οποιαδήποτε φωτιά.
3. Ανοίξτε το κάλυμμα της ψηστιέρας.
4. Εάν η μυρωδιά συνεχίσει, διακόψτε τη λειτουργία και επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

1. Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς κοντά στη συσκευή ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.
2. Φιάλη υγραερίου που δεν είναι συνδεδεμένη για χρήση, δεν πρέπει να τοποθετείται κοντά στη συσκευή ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.

1. Λίστα Τμημάτων

Η ποσότητα ποικίλει ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει Τα χαρακτηριστικά υπόκεινται σε τροποποιήσεις χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με το υλικό συναρμολόγησης, παρακαλούμε ανατρέξτε στο αντίστοιχο Διάγραμμα Αναφοράς Υλικών Συναρμολόγησης.

	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΜΗΜΑ	ΠΟΣ	Outback® Mayfair/ Tungsten	Outback® Spirit/ Titanium
ΚΑΛΥΜΜΑ	A1	Κάλυμα (Προσυναρμολογημένο στο Σώμα)	1	✓+▲	✓+▲
	A2	Χειρολαβή Καλύμματος	1	✓+▲	✓+▲
	A3	Βάση δεξιάς χειρολαβής στο καπάκι	1	✓+▲	✓+▲
	A4	Βάση αριστερής χειρολαβής στο καπάκι	1	✓+▲	✓+▲
	A5	Πάνελ	1	✓+	✓+
	A6	Θερμόμετρο και Παξιμάδια	1	✓+	✓+
	A7	Σχάρα για ζέσταμα	1	✓+▲	✓+▲
ΣΩΜΑ	B1	Σώμα ψηστήρας	1	✓▲	✓▲
	B2	Καυστήρας	★	2	3
	B3	Πίνακας Ελέγχου	1	✓+▲	✓+▲
	B4	Κουμπί	★	2	3
	B5	Σωλήνας (εάν διατίθεται)	★		
	B6	Κατανεμητής Φλόγας / Θήκη με Πέτρες Λάβας Ηφαιστείου	★	✓▲	✓▲
	B7	Μεγάλη σχάρα ψησίματος	1	✓+▲	✓+▲
	B8	Μικρή σχάρα ψησίματος	1	✓+▲	✓+▲
	B9	Μικρή πλάκα ψησίματος	★		1+
	B10	Αριστερό Στήριγμα Δίσκου Σταξίματος	1	✓	✓
	B11	Δεξί Στήριγμα Δίσκου Σταξίματος	1	✓	✓
	B12	Δίσκος σταξίματος	1	✓▲	✓▲
ΤΡΟΛΕΪ	C1	Δεξιό κάλυμμα ραφιού	1	✓	✓
	C2	Αριστερό κάλυμμα ραφιού	1	✓▲	✓▲
	C3	Μπροστινό δεξιό τελείωμα του καπακιού	1	✓▲	✓▲
	C4	Αριστερό πίσω τελείωμα του καπακιού	1	✓▲	✓▲
	C5	Δίσκος εργαλείων	2	✓	✓
	C6	Αριστερό ράφι	1	✓▲	✓▲
	C7	Δεξιό συμπλήρωμα	1	✓+	✓+
	C8	Μπροστινό Αριστερό Πόδι	1	✓	✓
	C9	Πίσω Αριστερό Πόδι	1	✓	✓
	C10	Μπροστινό Δεξί Πόδι	1	✓	✓
	C11	Πίσω Δεξί Πόδι	1	✓	✓
	C12	Σύνδεση της βάσης	1	✓▲	✓▲
	C13	Βάση του δίσκου	1	✓▲	✓▲
	C14	Στήριγμα της μπουκάλας υγραερίου	1	✓▲	✓▲
	C15	Πόδι του τρόλλευ	1	✓▲	✓▲
	C16	Κάλυμμα Τροχού	2	✓▲	✓▲
	C17	Τροχός	2	✓	✓
	C18	Παξιμάδι Ασφαλείας	2	✓+	✓+
	C19	Άξονας Τροχού	1	✓	✓
	C20	Ράβδος στήριξης	1	✓	✓
	C21	Ιμάντας μπουκάλας υγραερίου	1	✓	✓
	C22	Γάντζος πλαινού φτερού	2	✓	✓
ΥΛΙΚΑ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ	D1	Βίδα M4x15	4	✓	✓
	D2	Βίδα M5x15	4	✓	✓
	D3	Υ5 Ροδέλα	4	✓	✓
	D4	Παξιμάδι M5	4	✓	✓
	D5	Βίδα M6x15	24	✓	✓
	D6	Υ6 Ροδέλα	4	✓	✓
	D7	Βίδα M6x35	16	✓	✓
	D8	Βίδα 1/4UNC-20x12	6	✓	✓

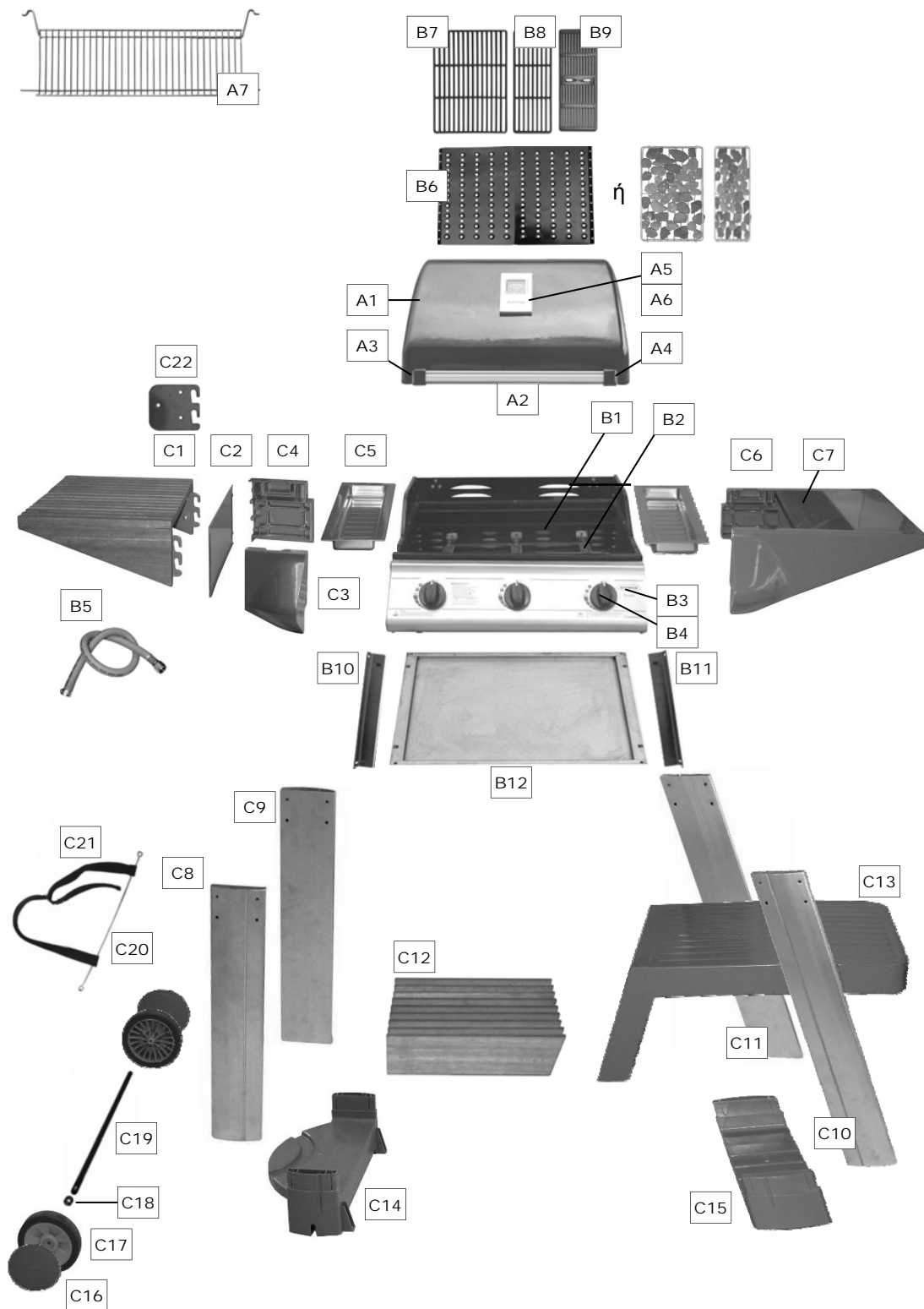
✚ Προ συναρμολογημένο τμήμα

★ Η ποσότητα ποικίλει ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει

▲ Η εμφάνιση, το μέγεθος και η κατασκευή μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει

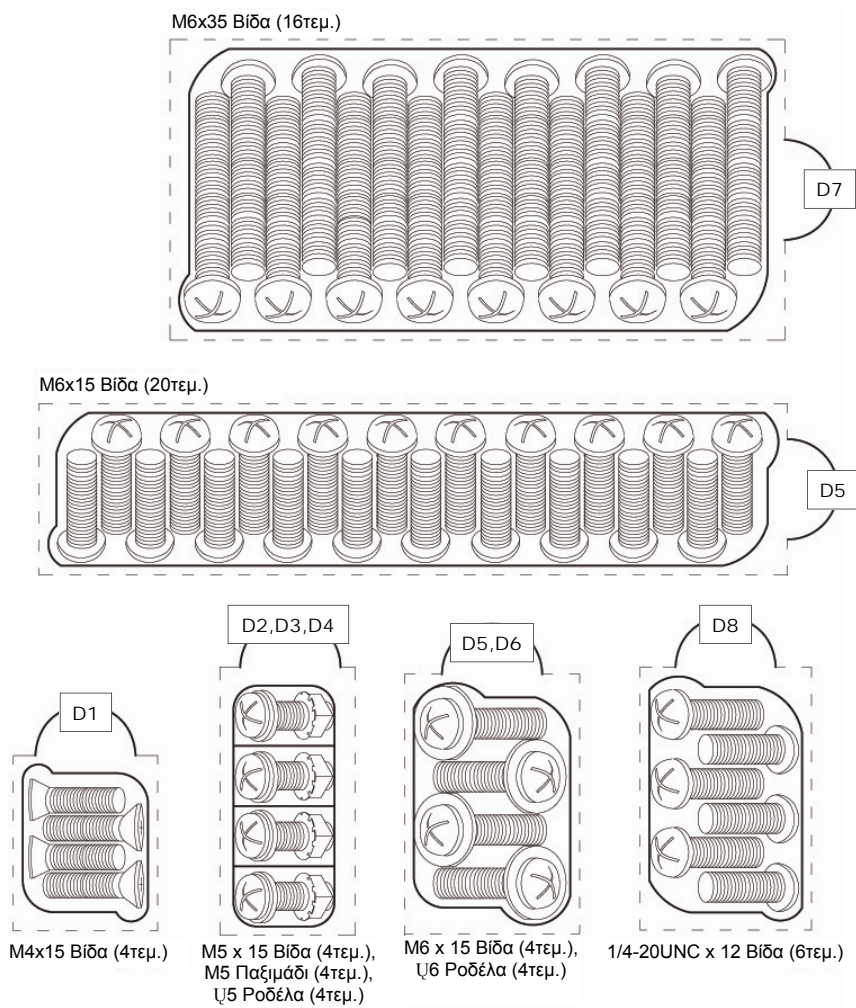
2. Διάγραμμα Τμημάτων Συσκευής

Η ποσότητα ποικίλει ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει. Τα χαρακτηριστικά υπόκεινται σε τροποποιήσεις χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με το υλικό συναρμολόγησης, παρακαλούμε ανατρέξτε στο αντίστοιχο 'Διάγραμμα Αναφοράς Υλικών Συναρμολόγησης'.



3. Διάγραμμα Αναφοράς Υλικών Συναρμολόγησης

Τα χαρακτηριστικά υπόκεινται σε τροποποιήσεις χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.



4. Συναρμολόγηση

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

- **ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ:** Ίσιο κατσαβίδι μεσαίου μεγέθους ή σταυροκατσάβιδο Phillips, γαλλικό κλειδί ή σετ από γερμανικά κλειδιά
- Χρειάζονται 2 άτομα για τη συναρμολόγηση αυτής της ψηστήρας.
- Η σύνδεση εισόδου του γκαζιού στο σώμα του bbq βρίσκεται χαμηλότερα από το σώμα. **Δεν πρέπει ποτέ** να επιτρέπετε στον σωλήνα γκαζιού να ακουμπά στο χώμα ενώ συναρμολογείτε το bbq, καθώς μπορεί να προκαλέσετε σοβαρή βλάβη. Συνιστούμε να ακουμπήσετε το σώμα από την αριστερή πλευρά στο κουτί όσο χρόνο χρειάζεστε για να συναρμολογήσετε το τρόλλευ.
- Παρότι λαμβάνεται κάθε προσοχή στην κατασκευή αυτού του προϊόντος, προσέχετε ιδιαίτερα κατά τη συναρμολόγηση σε περίπτωση που υπάρχουν αιχμηρές γωνίες.
- **Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά το κεφάλαιο “Σημαντικές Πληροφορίες” πριν τη συναρμολόγηση και χρήση της ψηστήρας σας.**

1



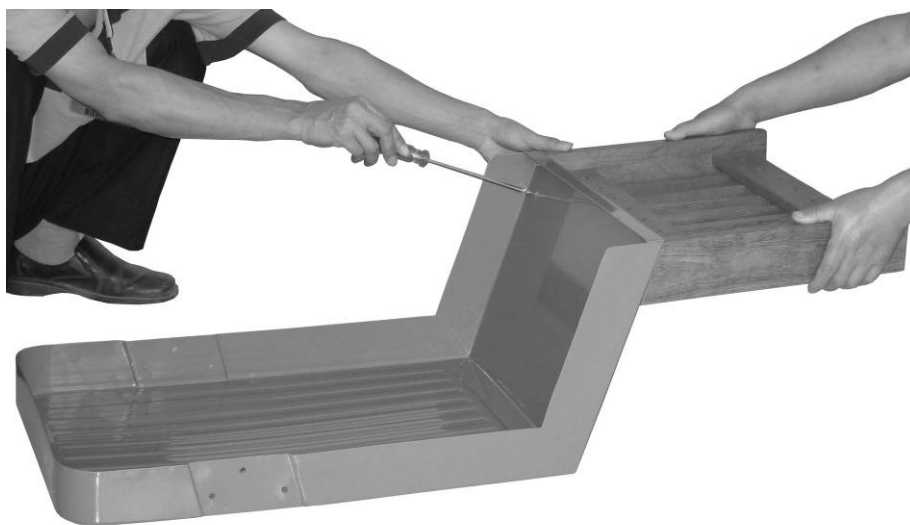
Ενώστε το αριστερό πίσω πόδι (C11) με το πόδι του τρόλλευ (C15). Τα πόδια προσαρμόζονται με σπρώξιμο πάνω στο πόδι του τρόλλευ και στην βάση της μπουκάλας υγραερίου. Αν δυσκολεύεστε κτυπήστε ελαφρά με ένα σφυράκι. Προσέξτε να μην τα φθείρετε.

2



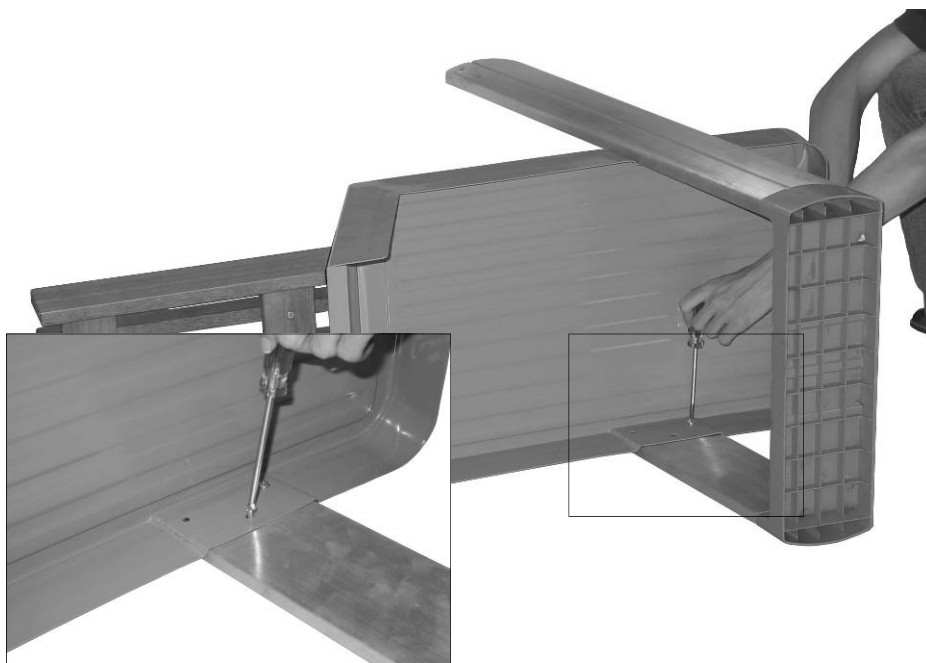
Ενώστε το δεξιό μπροστά πόδι (C10) με το πόδι του τρόλλευ (C15).

3



Ενώστε την κάτω βάση (C12) με τον δίσκο της βάσης (C13) χρησιμοποιώντας βίδες M6x15 (D5).

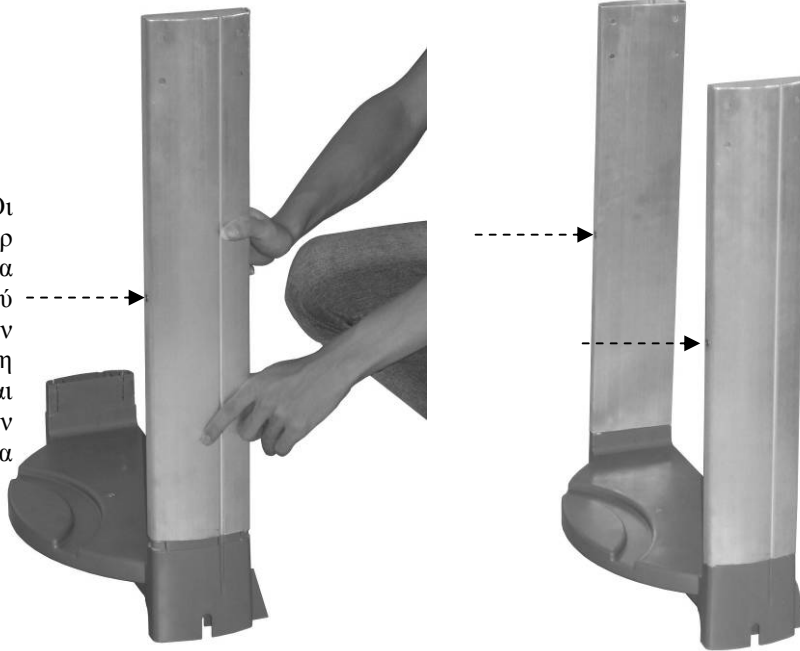
4



Ενώστε τα πόδια με την βάση του δίσκου (C13) χρησιμοποιώντας βίδες M6x15 (D5).

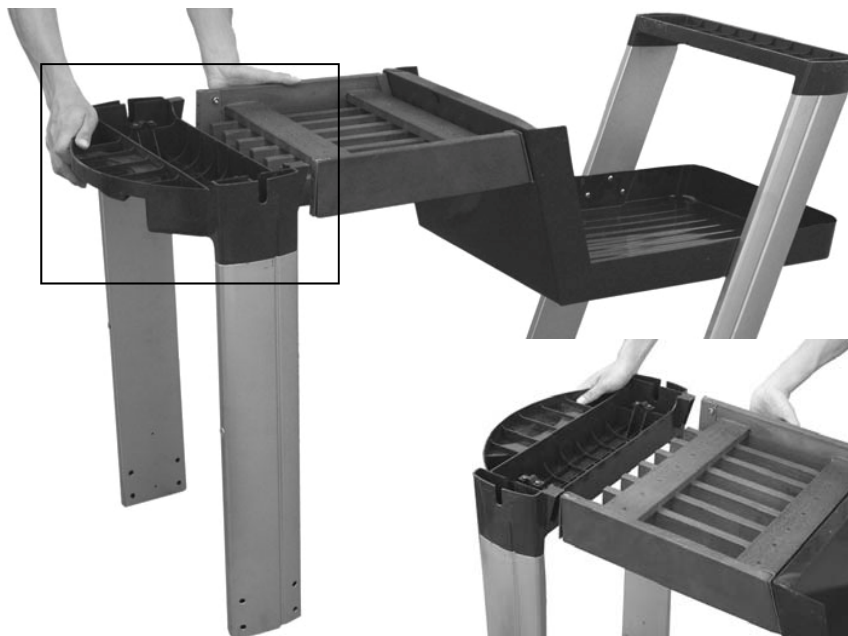
5

Οι
εγκοπές (πρ
έπει να
τοποθετηθού
ν με την
κατεύθυνση
που φαίνεται
στην
φωτογραφία



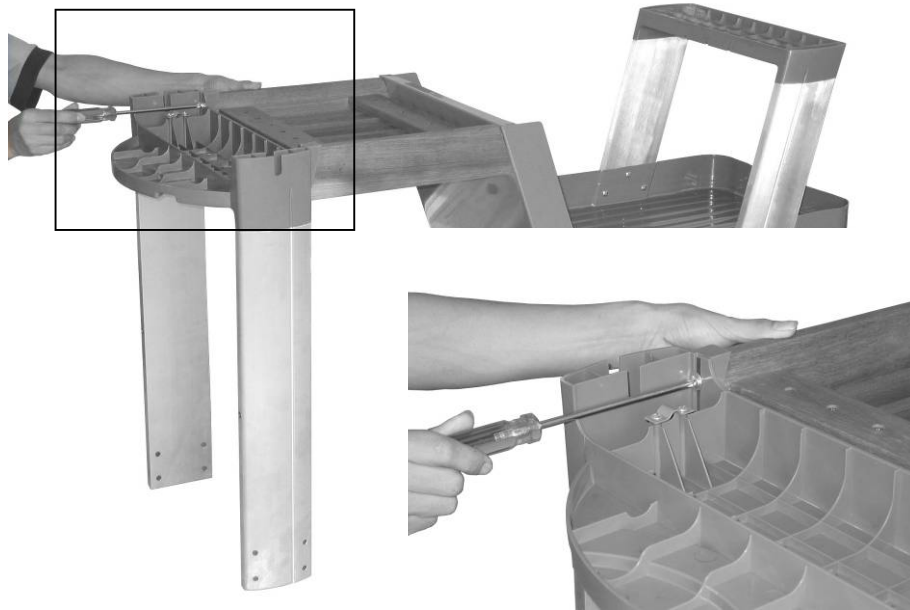
Ενώστε το αριστερό μπροστά πόδι (C8) και το αριστερό πίσω πόδι (C9) με την βάση στήριξης της μπουκάλας υγραερίου (C14).
Σημείωση: Προσοχή! Η τοποθέτηση πρέπει να γίνει προς την σωστή κατεύθυνση (όπως δείχνουν οι οδηγίες).

6



Ευθυγραμμίστε την βάση στήριξης της μπουκάλας υγραερίου (C14) με την βάση του bbq (C12).

7



Ενώστε την βάση στήριξης της μπουκάλας υγραερίου (C14) με το κάτω του bbq (C12) χρησιμοποιώντας βίδες M6x15 (D5) και Ροδέλες ΰ6 (D6).

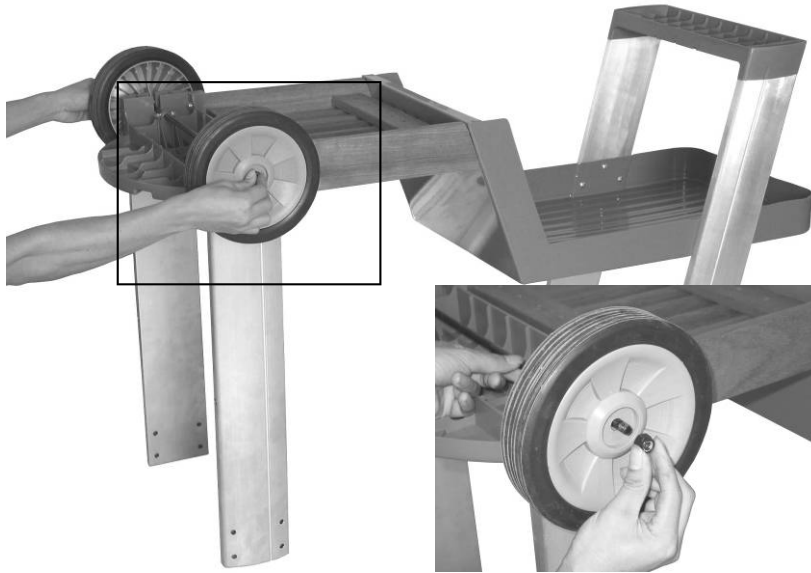
8



Ξεβιδώστε τα παξιμάδια ασφαλείας (C18) και από τις δύο άκρες του άξωνα (C19).

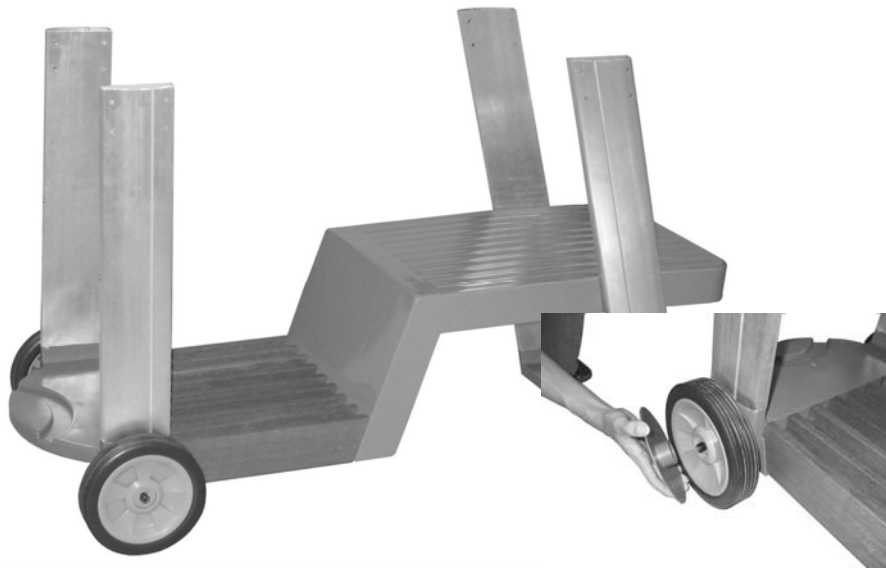
Βάλετε τον άξωνα διαμέσου των κουμπωμάτων μέσα στην βάση στήριξης της μπουκάλας υγραερίου (C14) και σφίξτε τις στροφές. Προσέξτε να μην τις παρασφίξετε γιατί θα φθείρετε την πλαστική στήριξη της μπουκάλας υγραερίου.

9



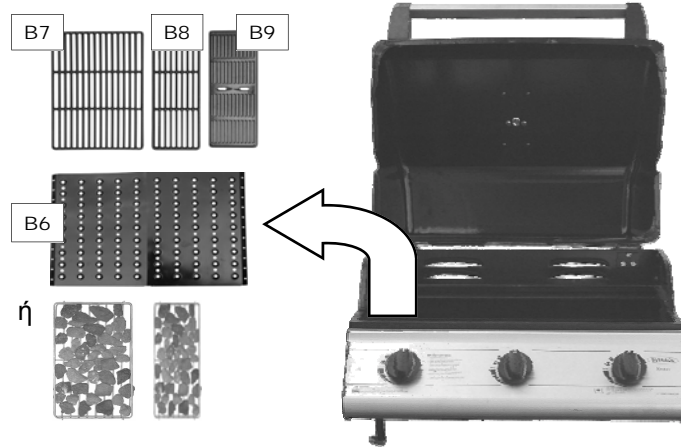
Περάστε τους τροχούς (C17) μέσα από το άκρο του κάθε άξονα.
Ασφαλίστε τους τροχούς στη θέση τους με τα παξιμάδια ασφαλείας.

10



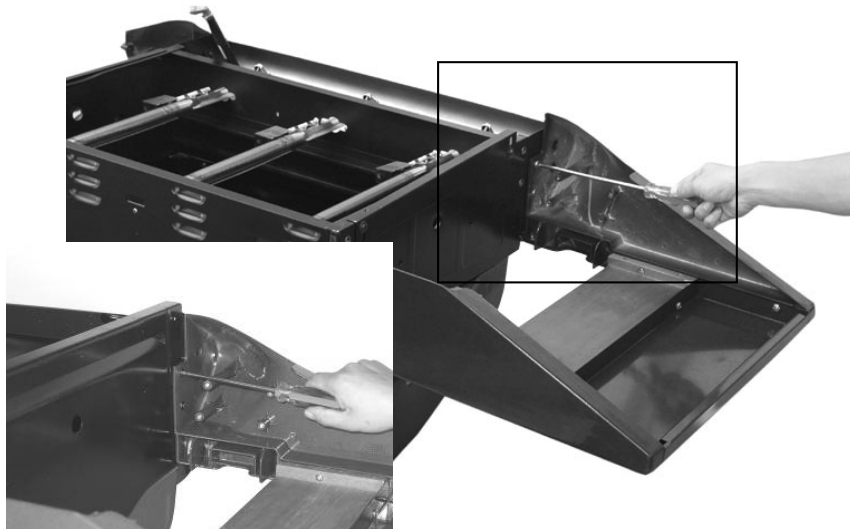
Γυρίστε προσεκτικά το τρόλεϊ με τη σωστή πλευρά προς τα πάνω.
Τοποθετήστε τα καλύμματα τροχού (C16) πάνω στις εξωτερικές πλευρές των τροχών.

11



Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα ψησίματος, τον κατανομητή φλόγας / πέτρες λάβας ηφαιστείου και οποιαδήποτε εσωτερική συσκευασία από το Σώμα της Ψηστιέρας (B1).

12

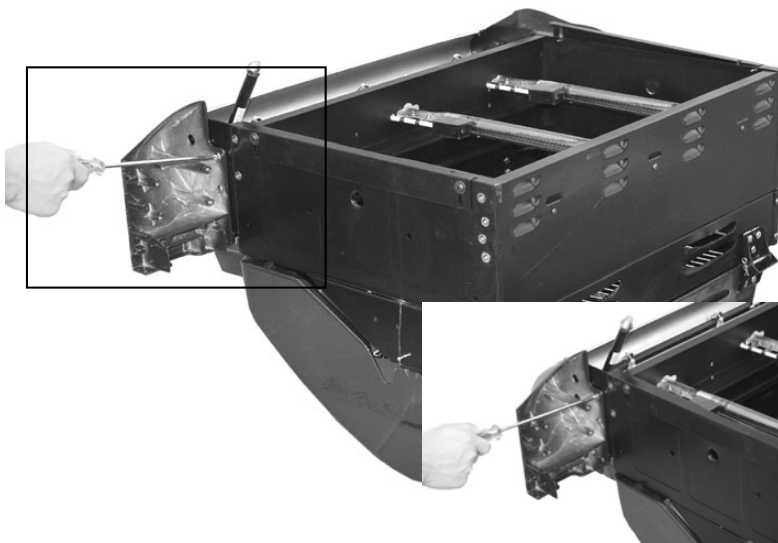


Προσεκτικά αναποδογυρίστε το σώμα του Barbecue (B1).

ΠΡΟΣΟΧΗ! Δώστε ιδιαίτερη προσοχή ώστε το καπάκι να μην πέσει κάτω και να μην υποστεί ζημιά όταν το τοποθετείτε στο έδαφος.

Ενώστε το δεξιό φτερό (C6) στο σώμα του barbecue χρησιμοποιώντας βίδες M6x15 (D5).

13



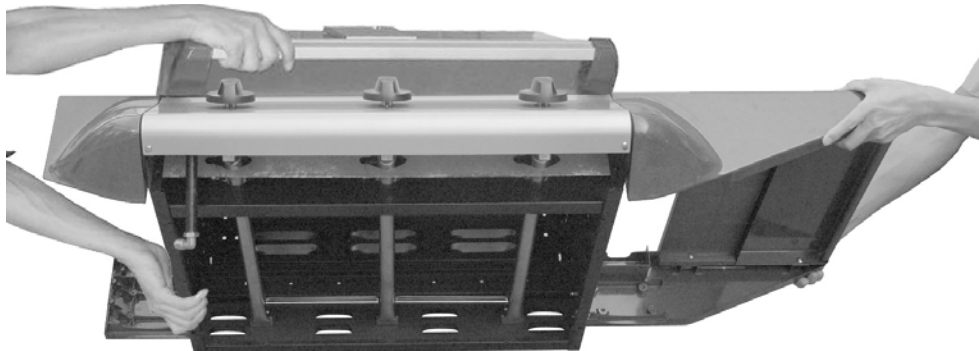
Ενώστε το μπροστά δεξιό άκρο (C3) στο σώμα του barbecue χρησιμοποιώντας βίδες M6x15 (D5).

14



Ενώστε το μπροστά αριστερό άκρο (C4) στο σώμα του barbecue χρησιμοποιώντας βίδες M6x15 (D5).

15



Προσεκτικά γυρίστε το σώμα του bbq (B1) επάνω ξανά.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Δώστε ιδιαίτερη προσοχή ώστε το καπάκι να μην πέσει κάτω και να μην υποστεί ζημιά όταν το τοποθετείτε στο έδαφος.

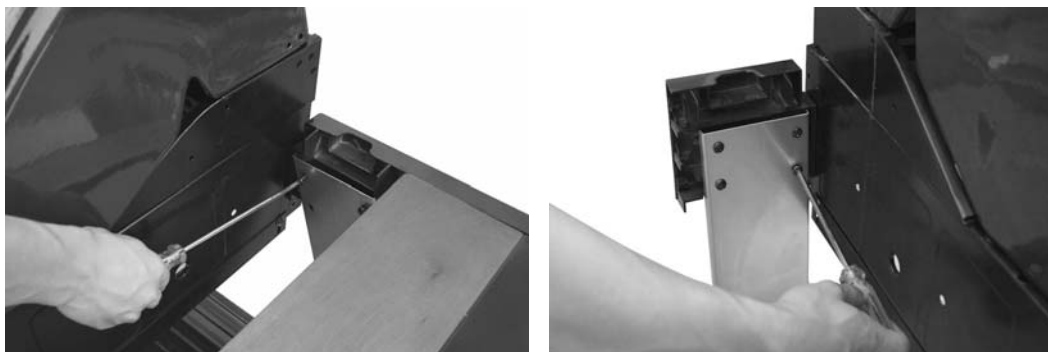
16



Προσεκτικά τοποθετείστε το σώμα του barbecue πάνω στα πόδια του. Το πάνω μέρος των ποδιών θα χωθεί μέσα στις θέσεις τους στο σώμα του bbq. Όταν αυτό γίνει κανονικά, το bbq θα σταθεί πάνω στο βάρος του χωρίς πρόβλημα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΜΗΝ ΑΦΗΣΕΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ BARBECUE BODY ΑΝ ΔΕΝ ΣΤΕΚΕΤΑΙ ΑΚΟΜΑ ΣΩΣΤΑ, ΓΙΑΤΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΤΡΑΥΜΑΤΗΣΕΤΕ Η ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΤΕ ΖΗΜΙΑ ΣΤΟ BARBECUE.

17



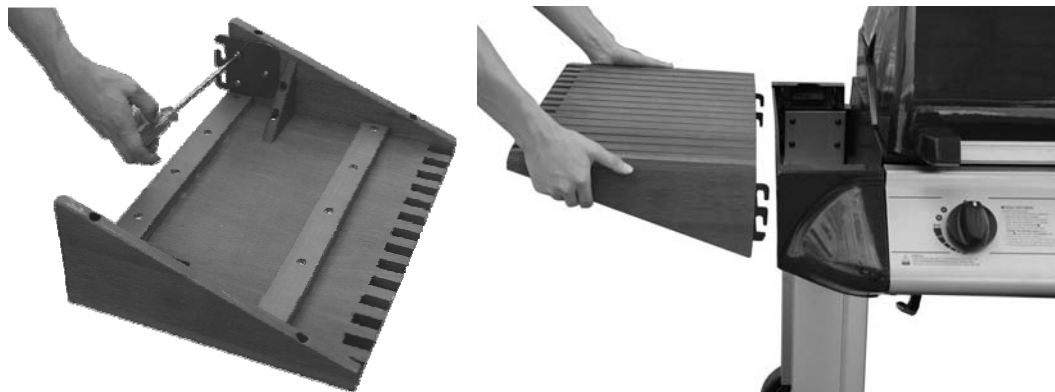
Σταθεροποιείτε τα πόδια (C8, C9, C10, C11) στην θέση τους (C3, C4) και το δεξιό φτερό (C6), χρησιμοποιώντας τις βίδες M6x35 (D7).

18



Συνδέστε το κάλυμμα του δεξιού φτερού (C2) στην θέση του χρησιμοποιώντας βίδες M4x15 (D1).

19



Ενώστε τον γάντζο του πλαινού φτερού (C22) στο αριστερό φτερό (C1) χρησιμοποιώντας βίδες 1/4-20UNCx12 (D8) και μετά γαντζώστε το φτερό στην θέση του.

20



Τοποθετείστε τους δίσκους εργαλείων (C5) στις θέσεις τους στις δύο πλευρές του barbecue.

21



Περάστε τις τρύπες από τους ιμάντες της μπουκάλας υγραερίου (C21) στην μπάρα στήριξής τους (C20). Ασφαλίστε την μπάρα στήριξης από τους ιμάντες στα πόδια του τρόλλεου χρησιμοποιώντας βίδες M6x15 (D5).

22



Προσαρμόστε το Δεξί Στήριγμα του Δίσκου Σταξίματος (B11) στο σώμα της ψηστήρας χρησιμοποιώντας τις Βίδες M5x15 (D2), τις Ροδέλες Ύ5 (D3) και τα Παξιμάδια M5 (D4) όπως φαίνεται στην εικόνα. Επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία και για το Αριστερό Στήριγμα του Δίσκου Σταξίματος (B10).

Σημείωση: Επιβεβαιώστε ότι οι τάπες από τα κουμπώματα που κρατούν τον δίσκο των λαδιών είναι τοποθετημένοι στο πίσω μέρος του barbecue.

Επανατοποθετήστε τον δίσκο σταξίματος (B12) περνώντας τον κάτω από το σώμα της ψηστήρας.

23



Τοποθετήστε προσεκτικά τον Κατανεμητή Φλόγας / Πέτρες Λάβας Ηφαιστείου (B6) στο σώμα και βεβαιωθείτε ότι είναι τοποθετημένα επίπεδα μέσα στο σώμα. Τοποθετήστε τη Σχάρα Ψησίματος (B7, B8) και την Πλάκα Ψησίματος (B9) στη θέση τους.

Λεπτομέρειες του μοντέλου με τους δύο καυστήρες:
Αριστερά – Μεγάλη σχάρα, Δεξιά – Μικρή σχάρα ψησίματος

Λεπτομέρειες του μοντέλου με τους 3 καυστήρες:
Αριστερά – Μεγάλη σχάρα, Μέση – Μικρή σχάρα ψησίματος, Δεξιά — Μικρή πλάκα ψησίματος.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι οι πέτρες λάβας ηφαιστείου είναι απλωμένες απευθείας κάτω από τις σχάρες.

Δεν απαιτούνται πέτρες λάβας ηφαιστείου όταν χρησιμοποιείτε κατανεμητή φλόγας.

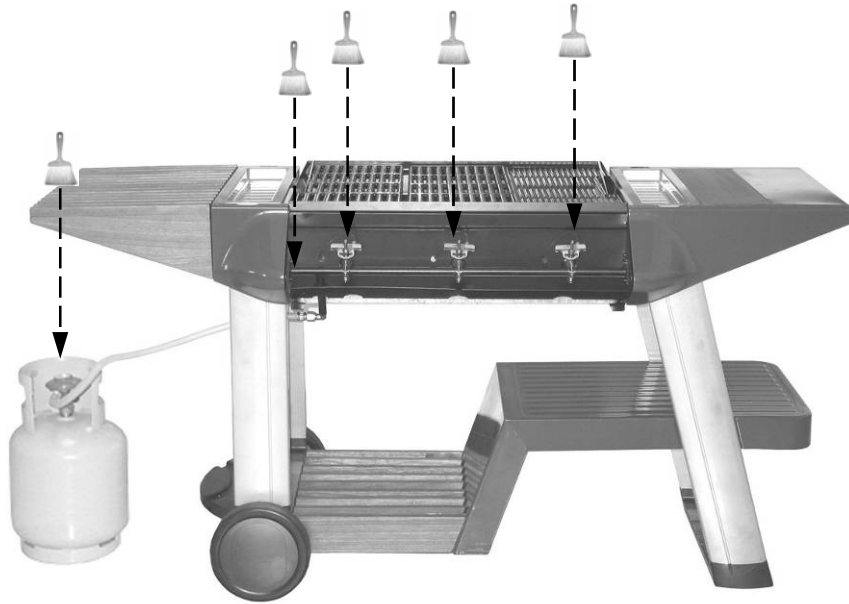
24



Συνδέστε τον σωλήνα υγραερίου στην ψησιέρα.

Βεβαιωθείτε ότι οι σπειροειδείς επιφάνειες της σύνδεσης είναι καθαρές και δεν έχουν υποστεί ζημιά. Μη χρησιμοποιήσετε ταινία στεγανοποίησης ή οποιοδήποτε υγρό στη σύνδεση. Το παξιμάδι πρέπει να σφικτεί με τη χρήση ενός κλειδιού. Μην ασκείται δύναμη η οποία μπορεί να καταστρέψει την συναρμολόγηση.

Διάγραμμα Ελέγχου Διαρροής



**Η ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΕΧΕΙ ΤΩΡΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ.
ΠΡΟΧΩΡΗΣΤΕ ΣΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΣΕΛΙΔΑ ΓΙΑ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.**

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΕΞΑΓΕΤΕ ΤΩΡΑ **ΕΛΕΓΧΟ ΔΙΑΡΡΟΗΣ ΣΕ** ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥΣ
ΚΑΙ ΤΙΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΙΕΡΑ.

Να διεξάγετε έλεγχο διαρροής ετησίως και όποτε η φιάλη υγραερίου μετακινείται ή αντικαθίσταται.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΡΡΟΗΣ

Έλεγχος διαρροής (Πρέπει να διεξάγεται σε καλά αεριζόμενο χώρο)

Βήμα 1 -Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά βρίσκονται στη θέση (ΚΛΕΙΣΤΟ).

Βήμα 2 -Αποσπάστε τον πίνακα ελέγχου της ψηστιέρας που βρίσκεται στο μπροστινό τμήμα της, αφαιρώντας τα κουμπιά και τις βίδες συγκράτησης του πίνακα ελέγχου.

Βήμα 3 -Ανοίξτε την παροχή υγραερίου / ανοίξτε την βαλβίδα υγραερίου στη φιάλη υγραερίου ή το ρυθμιστή

Βήμα 4 -Ελέγξτε εάν υπάρχει διαρροή απλώνοντας διάλυμα ½ νερού και ½ σαπουνιού πάνω από όλους τους συνδέσμους του συστήματος υγραερίου, συμπεριλαμβανομένων όλων των συνδέσεων των βαλβίδων, του σωλήνα και του ρυθμιστή.

Βήμα 5 -ΠΟΤΕ ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΦΛΟΓΑ προκειμένου να ελέγξετε για διαρροές.

Βήμα 6 -Εάν σχηματισθούν φυσαλίδες πάνω από οποιοδήποτε σύνδεσμο, τότε υπάρχει διαρροή.

- Κλείστε την παροχή υγραερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Ξανασφίξτε όλους τους συνδέσμους.
- Επαναλάβετε τον έλεγχο.
- Εάν σχηματιστούν πάλι φυσαλίδες, μην χρησιμοποιήσετε την ψηστιέρα και επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο της Outback για βοήθεια.

5. Σημαντικές Πληροφορίες

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν τη συναρμολόγηση και τη χρήση.

- ▲ Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική χρήση.
- ▲ Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για χρήση σε εξωτερικούς χώρους. Μην το χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους.
- ▲ Μην χρησιμοποιείτε την ψηστήρα ή αποθηκεύετε τις φιάλες υγραερίου κάτω από την επιφάνεια του εδάφους. Το υγραέριο είναι πιο βαρύ από τον αέρα, οπότε εάν υπάρχει διαρροή το υγραέριο θα συγκεντρωθεί σε χαμηλότερο επίπεδο και με την ύπαρξη φλόγας ή σπινθήρα μπορεί να αναφλεγεί.
- ▲ Για χρήση μόνο με φιάλη υγραερίου LPG. Πρέπει να χρησιμοποιηθεί ρυθμιστής υγραερίου 30mbar για βουτανίο, προπάνιο ή μείγματα βουτανίου/ προπανίου.
- ▲ Αφαιρέστε το πλαστικό περιτύλιγμα από οποιοδήποτε τμήμα πριν το άναμμα.
- ▲ Μην τη χρησιμοποιήσετε σε απόσταση μικρότερη του 1 μέτρου από οποιαδήποτε εύφλεκτη κατασκευή ή επιφάνεια. Μην τη χρησιμοποιείτε κάτω από οποιαδήποτε εύφλεκτη επιφάνεια.
- ▲ Οι φιάλες υγραερίου LP δεν πρέπει ποτέ να τοποθετούνται απευθείας κάτω από την ψηστήρα.
- ▲ Οι φιάλες υγραερίου LP δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύονται ή να χρησιμοποιούνται γερμένες στο πλάι τους ή σε οριζόντια θέση. Μπορεί να υπάρξει σοβαρή διαρροή και να περάσει υγρό στο σωλήνα υγραερίου.
- ▲ Ποτέ μην αποθηκεύετε τις φιάλες σε εσωτερικούς χώρους.
- ▲ Ανοίξτε το κάλυμμα ή το καπάκι της ψηστήρας πριν το άναμμα.
- ▲ Μόλις ανάψει, μην μετακινείτε την ψηστήρα μετά τη χρήση έως ότου κρυώσει εντελώς.
- ▲ Πρέπει να επιτηρείτε πάντα την ψηστήρα όταν είναι αναμμένη.
- ▲ Το κάλυμμα ή το καπάκι μπορεί να ζεσταίνονται πολύ. Να πιάνετε μόνο το κέντρο της χειρολαβής. Χρησιμοποιείτε πάντα ειδικά γάντια φούρνου όταν ψήνετε ή πραγματοποιείτε οποιεσδήποτε ρυθμίσεις στην ψηστήρα.
- ▲ Χρησιμοποιείτε εργαλεία ειδικά σχεδιασμένα για χρήση με ψησταριές, με μακριές χειρολαβές ανθεκτικές στη θερμότητα.

- ▲ Προσέχετε ιδιαίτερα όταν ανοίγετε το κάλυμμα ή το καπάκι, καθώς απελευθερώνεται καυτός ατμός κατά το άνοιγμα.
- ▲ Τα τμήματα αυτής της ψηστήρας ζεσταίνονται πάρα πολύ – προσέχετε ιδιαίτερα όταν υπάρχουν παιδιά, ηλικιωμένοι και ζώα.
- ▲ Κλείστε την παροχή υγραερίου στη φιάλη υγραερίου μετά τη χρήση.
- ▲ Μην καλύπτετε ποτέ την ψηστήρα έως ότου κρυώσει εντελώς.
- ▲ Χρησιμοποιείτε αυτήν την ψηστήρα μόνο πάνω σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
- ▲ Πριν χρησιμοποιήσετε την ψηστήρα σας, διεξάγετε έλεγχο διαρροής. Αυτός είναι ο μόνος ασφαλής και σίγουρος τρόπος για να εντοπίσετε οποιαδήποτε διαρροή υγραερίου από τους συνδέσμους και τις συνδέσεις της ψηστήρας μετά τη συναρμολόγηση.
- ▲ Να διεξάγετε έλεγχο διαρροής ετησίως και όποτε η φιάλη υγραερίου μετακινείται ή αντικαθίσταται.
- ▲ Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα υλικά κοντά στην ψηστήρα.
- ▲ Μην χρησιμοποιείτε αεροζόλ κοντά στην ψηστήρα.
- ▲ Εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες χρήσης, μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός ή ζημιά.
- ▲ Οποιαδήποτε μετατροπή στην ψηστήρα μπορεί να είναι επικίνδυνη, δεν επιτρέπεται και ακυρώνει την εγγύηση.
- ▲ Εάν έχετε οποιαδήποτε ερωτήματα σχετικά με αυτές τις οδηγίες επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο.

6. Υγραέριο, Ρυθμιστής και Σωλήνας

Αυτή η ψηστήρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με φιάλες υγραερίου LPG (liquid petroleum gas - υγραερίου) προπανίου ή βουτανίου ή μείγμα προπανίου/ βουτανίου. Οι φιάλες προπανίου παρέχουν υγραέριο όλο το χρόνο, ακόμα και τις κρύες ημέρες του χειμώνα. Οι φιάλες βουτανίου παρέχουν αρκετό υγραέριο το καλοκαίρι, αλλά η απόδοση της ψηστήρας μπορεί να επηρεαστεί και να περιοριστεί η παραγωγή θερμότητας που παρέχουν οι καυστήρες, ιδιαίτερα όταν η θερμοκρασία του υγραερίου αρχίσει να πέφτει κάτω από τους +10°C. Μπορεί να χρειαστείτε κλειδί για να αλλάξετε τις φιάλες υγραερίου. Ελέγξτε ότι έχετε τη σωστή φιάλη υγραερίου και

ρυθμιστή για την ψηστιέρα σας.

Επιβεβαιώστε ότι η μπουκάλα υγραερίου είναι σωστά τοποθετημένη στην βάση που υπάρχει στο ββα για αυτό τον σκοπό.

- Ο σωλήνας πρέπει να κρέμεται ελεύθερα χωρίς τσακίσματα, λυγίσματα ή στρεβλώσεις που μπορεί να εμποδίζουν την ελεύθερη ροή του υγραερίου. Να ελέγχετε πάντα τον σωλήνα πριν τη χρήση για τυχόν κοψίματα, σπασίματα ή υπερβολική φθορά.
- Εκτός από το σημείο σύνδεσης, κανένα μέρος του σωλήνα δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα ζεστά τμήματα της ψηστιέρας. Εάν ο σωλήνας εμφανίσει σημάδια φθοράς, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα σωλήνα κατάλληλο για χρήση με LPG και να συμβαδίζει με τους εθνικούς κανονισμούς της χώρας στην οποία χρησιμοποιείται.
- Το μήκος του σωλήνα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1.5 μέτρο. Σημείωση: Η ημερομηνία πάνω στον πορτοκαλί σωλήνα (εάν διατίθεται) είναι η ημερομηνία κατασκευής, όχι η ημερομηνία λήξης.

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΤΟ ΣΩΣΤΟ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΚΑΙ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΕΤΣΙ ΩΣΤΕ Η ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΣΑΣ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ. Η ΧΡΗΣΗ ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΟΥ Ή ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ ΚΑΙ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό προμηθευτή φιάλης υγραερίου για τους κατάλληλους ρυθμιστές και φιάλες υγραερίου.

7. Εγκατάσταση

7.1. Επιλογή χώρου

Αυτή η ψηστιέρα προορίζεται **μόνο για χρήση σε εξωτερικούς χώρους** και πρέπει να τοποθετείται σε καλά αεριζόμενο χώρο, πάνω σε ασφαλή και επίπεδη επιφάνεια. Μην τοποθετείτε ποτέ την ψηστιέρα σας κάτω από την επιφάνεια του εδάφους. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει τοποθετηθεί ΚΑΤΩ από εύφλεκτη επιφάνεια. Τα πλαίσια της ψηστιέρας δεν πρέπει ΠΟΤΕ να βρίσκονται σε απόσταση μικρότερη του 1 μέτρου από οποιαδήποτε εύφλεκτη επιφάνεια, συμπεριλαμβανομένων των δέντρων και των φραχτών και δεν πρέπει να υπάρχουν κοντά πηγές θερμότητας (τσιγάρα, ελεύθερη φλόγα, σπινθήρας κλπ.). Κρατήστε την ψηστιέρα μακριά από εύφλεκτα υλικά!

7.2. Προφυλάξεις

Μη φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού στο σώμα της ψηστιέρας.

Επιβεβαιώστε ότι η μπουκάλα υγραερίου πάνω στην βάση της είναι καλά δεμένη με τον μάντα που υπάρχει για αυτό τον σκοπό.

Εάν χρειάζεται να εγκαταστήσετε ή να αλλάξετε τη φιάλη υγραερίου, βεβαιωθείτε ότι η ψηστιέρα είναι κλειστή και ότι δεν υπάρχουν πηγές ανάφλεξης (τσιγάρα, φλόγα, σπινθήρας, κλπ.) κοντά.

7.3. Σύνδεση του Σωλήνα Υγραερίου στην Ψηστιέρα

Συνδέστε το σωλήνα υγραερίου στο στόμιο εισαγωγής υγραερίου που βρίσκεται στην αριστερή πλευρά της ψηστιέρας. Μη τον σφίγγετε υπερβολικά. Μη χρησιμοποιήσετε ταινία στεγανοποίησης ή οποιοδήποτε υγρό στη σύνδεση.

7.4. Σύνδεση του Ρυθμιστή στη Φιάλη Υγραερίου

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά της ψηστιέρας βρίσκονται στη θέση off (ΚΛΕΙΣΤΟ). Συνδέστε το ρυθμιστή στη φιάλη υγραερίου σύμφωνα με τις οδηγίες του ρυθμιστή και του προμηθευτή παροχής του υγραερίου.

8. Λειτουργία

8.1.▲Προειδοποιήσεις

- ▲ Πριν προχωρήσετε, σιγουρευτείτε ότι καταλαβαίνετε το κεφάλαιο ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ σε αυτό το εγχειρίδιο.
- ▲ Η ψηστιέρα σας δεν είναι σχεδιασμένη για να χρησιμοποιείται καλύπτοντας πάνω από το 50% της επιφάνειας ψησίματος – αυτό συμπεριλαμβάνει και τα σκεύη ψησίματος. Η πλήρης κάλυψη θα προκαλέσει υπερθέρμανση και ζημιά στην ψηστιέρα. Αυτό δεν καλύπτεται από εγγύηση.

8.2. Προετοιμασία Πριν το Ψήσιμο

Για να μην κολλήσει το φαγητό στην επιφάνεια ψησίματος, παρακαλούμε χρησιμοποιήστε μια βούρτσα με μακριά λαβή **για να απλώσετε μια ελαφριά στρώση φυτικού λαδιού ή λαδιού μαγειρέματος πριν από το ψήσιμο.** (Σημείωση: Όταν ψήνετε για πρώτη φορά, τα χρώματα της συσκευής μπορεί να αλλάξουν ελαφρώς. Αυτό είναι φυσιολογικό και αναμενόμενο.)

Καλύψτε το δίσκο σταξίματος με αλουμινόχαρτο και στη συνέχεια απλώστε ένα ομοιόμορφο στρώμα καθαρής και στεγνής άμμου πάχους 1 εκ. μέσα στο δίσκο. Αυτό θα απορροφήσει το επιπλέον λίπος κάνοντας έτσι πιο εύκολο το καθάρισμα.

8.3. Άναμμα της Ψησιέρας Χρησιμοποιώντας το Ενσωματωμένο Σύστημα Ανάφλεξης

- Ανοίξτε το κάλυμμα ή το καπάκι της ψησιέρας πριν το άναμμα. Μην ανάβετε ποτέ την ψησιέρα σας με το κάλυμμα ή το καπάκι κλειστό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά βρίσκονται στη θέση off (ΚΛΕΙΣΤΟ). Ανοίξτε τη βαλβίδα υγραερίου στη φιάλη υγραερίου ή το ρυθμιστή.
- Πιέστε το κουμπί ελέγχου του καυστήρα που θέλετε να ανάψετε και περιστρέψτε το αριστερόστροφα έως ότου αισθανθείτε αντίσταση στην περιστροφή. Περιμένετε 4 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια συνεχίστε να περιστρέψετε το κουμπί ελέγχου έως ότου ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος “κλικ” και ο καυστήρας ανάψει. Επαναλάβετε το προηγούμενο βήμα 4-5 φορές έως ότου ο καυστήρας ανάψει.
- Ανάψτε τους υπόλοιπους καυστήρες με οποιαδήποτε σειρά. Βεβαιωθείτε ότι ο κάθε καυστήρας έχει ανάψει πριν προχωρήσετε στην ανάφλεξη του επόμενου.
- Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει αφού ακολουθήσετε την παραπάνω διαδικασία, περιστρέψτε όλα τα κουμπιά στη θέση off (ΚΛΕΙΣΤΟ). Κλείστε τη βαλβίδα υγραερίου στη φιάλη υγραερίου. Περιμένετε 5 λεπτά. Επαναλάβετε όλα τα παραπάνω βήματα. Εάν η ψησιέρα συνεχίσει να μην ανάβει, παρακαλούμε ανατρέξτε στις οδηγίες ανάφλεξης με το χέρι, στο παρακάτω κεφάλαιο.
- Μετά την ανάφλεξη, οι καυστήρες θα πρέπει να ανάβουν για 3-5 λεπτά στην υψηλότερη θέση, για να προθερμάνουν την ψησιέρα. Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να γίνεται πριν από κάθε ψήσιμο. Το κάλυμμα πρέπει να είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.
- Μετά την ολοκλήρωση της προθέρμανσης, περιστρέψτε όλους τους καυστήρες στη χαμηλότερη θέση για καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο.

8.4. Οδηγίες Ανάφλεξης με το Χέρι

- Ανοίξτε το κάλυμμα ή το καπάκι της ψησιέρας πριν το άναμμα. Μην ανάβετε ποτέ την ψησιέρα σας με το κάλυμμα ή το

καπάκι κλειστό.

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά βρίσκονται στη θέση off (ΚΛΕΙΣΤΟ). Ανοίξτε τη βαλβίδα υγραερίου στη φιάλη υγραερίου ή το ρυθμιστή.
- Ανάψτε ένα σπίρτο και βάλτε το στην οπή που βρίσκεται δεξιά κάτω από το σώμα της ψησιέρας και κοντά στην οπή του καυστήρα που βρίσκεται πιο δεξιά από τους άλλους.
- Πιέστε και περιστρέψτε το κουμπί που βρίσκεται πιο δεξιά από τα άλλα, αριστερόστροφα, στην υψηλότερη θέση, φροντίζοντας να προφυλάσσετε από τις φλόγες.
- Αφού ανάψει ο δεξιός καυστήρας, ανάψτε τους υπόλοιπους καυστήρες από τα δεξιά προς τα αριστερά.
- Βεβαιωθείτε ότι ο κάθε καυστήρας έχει ανάψει προτού προχωρήσετε στον επόμενο.
- **Εάν ένας καυστήρας δεν ανάψει, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο για βοήθεια.**
- Μετά την ανάφλεξη, οι καυστήρες θα πρέπει να ανάβουν για 3-5 λεπτά στην υψηλότερη θέση, για να προθερμάνουν την ψησιέρα. Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να γίνεται πριν από κάθε ψήσιμο. Το κάλυμμα πρέπει να είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.
- Μετά την ολοκλήρωση της προθέρμανσης, περιστρέψτε όλους τους καυστήρες στη χαμηλότερη θέση για καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο.

8.5. Ψήσιμο με τη Σχάρα Ψησίματος

Οι καυστήρες θερμαίνουν τον κατανεμητή φλόγας / πέτρες λάβας ηφαιστείου που βρίσκονται κάτω από τη σχάρα, η οποία με τη σειρά της ζεσταίνει το φαγητό. Οι φυσικοί χυμοί του φαγητού που παράγονται κατά το ψήσιμο, πέφτουν πάνω στον καυτό κατανεμητή φλόγας / πέτρες λάβας ηφαιστείου και εξατμίζονται. Ο ατμός που αναδύεται, λιπαίνει το φαγητό και του δίνει αυτή τη μοναδική γεύση ψησίματος.

8.6. Ψήσιμο με την Πλάκα Ψησίματος

Οι καυστήρες θερμαίνουν απευθείας την πλάκα ψησίματος, η οποία στην συνέχεια ζεσταίνει το φαγητό. Οι πλάκες επιτρέπουν το ψήσιμο μικρότερων κομματιών φαγητού όπως θαλασσινά, τα οποία διαφορετικά θα έπεφταν από τα κενά που υπάρχουν στη σχάρα ψησίματος. Είναι επίσης κατάλληλες για ψήσιμο φαγητών που απαιτούν υψηλή θερμοκρασία / μικρή διάρκεια ψησίματος, όπως λαχανικά και μικρότερα κομμάτια ψαριού. Ομοίως, μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τον ίδιο ακριβώς τρόπο και σαν μάτι κουζίνας για να ψήσετε μπριζόλες, να

τηγανίσετε αυγά, κλπ. Διαφορετικά μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να προθερμάνετε ταψιά ή για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό.

8.7. Ψήσιμο με τη Κάλυμμα

Οι ψησταριές που είναι εξοπλισμένες με κάλυμμα, δίνουν τη δυνατότητα δημιουργίας μιας μορφής 'φούρνου' για ψήσιμο του φαγητού όπως κομμάτια κρέατος, κοτόπουλο κλπ. Πιο ομοιόμορφο ψήσιμο επιτυγχάνεται χρησιμοποιώντας την ψησιέρα με το κάλυμμα κλειστό. **Αυτό θα πρέπει να γίνεται μόνο όταν οι καυστήρες βρίσκονται στην χαμηλότερη θέση.**

Για καλύτερα αποτελέσματα, τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να ψήσετε πάνω σε έναν μεταλλικό δίσκο ψησίματος και τοποθετήστε τον στη μία πλευρά της σχάρας ψησίματος.

Περιστρέψτε τον καυστήρα που βρίσκεται απευθείας κάτω από το φαγητό στη θέση OFF (ΚΛΕΙΣΤΟ) και περιστρέψτε τους υπόλοιπους καυστήρες στις θέσεις LOW (ΧΑΜΗΛΑ) έως MEDIUM (ΜΕΤΡΙΑ).

Κλείστε το κάλυμμα για να ψήσετε το φαγητό 'έμμεσα'. Αποφύγετε να σηκώνετε το κάλυμμα άσκοπα καθώς χάνεται θερμότητα κάθε φορά που το ανοίγετε. Εάν ανοίξετε το κάλυμμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος, παρακαλούμε αφήστε την ψησιέρα να ψήσει για περισσότερο χρόνο ώστε να επανακτήσει τη θερμοκρασία της και να ολοκληρώσει το ψήσιμο. Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο (εάν υπάρχει) για να ελέγχετε τη θερμότητα της ψησιέρας.

Εάν η εσωτερική θερμότητα είναι πολύ υψηλή, περιστρέψτε τους καυστήρες στην χαμηλή θέση. Δεν είναι απαραίτητο και δεν συνιστάται να έχετε όλους τους καυστήρες στην υψηλότερη θέση όταν το κάλυμμα είναι κλειστό.

ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΙΕΡΑ ΣΑΣ ΝΑ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΙΝΕΤΑΙ. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν ανοίγετε το κάλυμμα καθώς μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός ατμός κατά το άνοιγμα.

8.8. Σχάρα για Ζέσταμα (όπου διατίθεται)

Οι σχάρες για ζέσταμα είναι ένας βολικός τρόπος για να διατηρήσετε το ψημένο φαγητό ζεστό ή για να ζεστάνετε φαγητά όπως ψωμάκια. Συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό (ειδικά τις λιπαρές τροφές) στο μπροστινό τμήμα της σχάρας για ζέσταμα ώστε να αποφύγετε την πιθανότητα σταξίματος χυμών και λίπους στο πίσω τμήμα της ψησιέρας σας. Ελέγχετε πάντα ότι η σχάρα για ζέσταμα είναι

σωστά τοποθετημένη πριν τη χρήση.

8.9. Οδηγίες Χρήσης Σούβλας (Προαιρετικό εξάρτημα, μόνο για τα μοντέλα με κοίλο καπάκι)

1. Αφαιρέστε προσεκτικά τις επιφάνειες ψησίματος και τη σχάρα για ζέσταμα (όπου διατίθεται) από την ψησιέρα.
2. Τοποθετήστε τις θήκες με πέτρες λάβας ηφαιστείου, εάν υπάρχουν, στο κέντρο του σώματος της ψησιέρας. Πάνω σε αυτήν την περιοχή θα ψηθεί το κρέας.
3. Περάστε μια πηρούνα σουβλίσματος μέσα από τη ράβδο της σούβλας και σφίξτε τη βίδα με πτερύγια για να την στερεώσετε. Περάστε το άκρο της σούβλας μέσα από το κρέας που θα ψήσετε και στρώστε το κρέας έως το κέντρο της σούβλας. Βεβαιωθείτε ότι η πηρούνα βρίσκεται μέσα στο κρέας. Περάστε την άλλη πηρούνα μέσα από τη σούβλα και το κρέας και σφίξτε τη βίδα με πτερύγια όταν η πηρούνα εφαρμόσει στη θέση της. Για καλύτερα αποτελέσματα στο σουβλισμα, το φαγητό πρέπει να τοποθετείται με ασφάλεια στη μέση της ράβδου της σούβλας και να ισορροπεί έτσι ώστε η σούβλα να περιστρέφεται ελεύθερα χωρίς παρέμβαση από τις επιφάνειες ψησίματος. Τα κομμάτια κρέατος που κρέμονται, πρέπει να στερεώνονται έτσι ώστε να μην εμποδίζουν την περιστροφή της ράβδου σουβλίσματος. Μην υπερφορτώνετε τη σούβλα. Η μέγιστη ποσότητα κοτόπουλου ή κομματιών κρέατος είναι περίπου 2 κιλά.
4. Εισάγετε το άκρο της ράβδου σουβλίσματος μέσα στο μοτέρ. Ακουμπήστε το άλλο άκρο της ράβδου σουβλίσματος στο απέναντι στήριγμα.
5. Ανάψτε την ψησιέρα σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
6. Θέστε σε λειτουργία το μοτέρ της σούβλας έτσι ώστε να ξεκινήσει το σουβλισμα. Το κάλυμμα έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να παραμένει κλειστό κατά τη διάρκεια του σουβλίσματος στην ψησιέρα.
7. Να ψήνετε πάντα τα φαγητά στη χαμηλότερη βαθμίδα ψησίματος ώστε να αποφύγετε το κάψιμό τους ή το υπερβολικό ψήσιμο.

8.10. Έλεγχος Φλόγας

*** Πολύ Σημαντική Σημείωση ***

Όταν ψήνεται το κρέας, δημιουργούνται φλόγες από το λίπος και τους χυμούς που πέφτουν πάνω στον καυτό κατανεμητή φλόγας / πέτρες λάβας ηφαιστείου. Ο καπνός που δημιουργείται, δίνει στο φαγητό την γεύση ψησίματος, αλλά αποφεύγετε την υπερβολική παραγωγή φλόγας, για να προφυλάξετε το κάψιμο του φαγητού. Για να ελέγξετε τη φλόγα, **ΕΙΝΑΙ ΑΠΟΛΥΤΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ** να κόψετε το επιπλέον λίπος από το κρέας και το πουλερικό πριν το ψήσετε, να χρησιμοποιείτε μικρή ποσότητα από σάλτσες και μαρινάτα και προσπαθήστε να αποφεύγετε πολύ χαμηλής ποιότητας κομμάτια κρέατος ή προϊόντα κρέατος καθώς αυτά τείνουν να έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος και νερό. Επίσης οι καυστήρες πρέπει πάντα να βρίσκονται στην χαμηλότερη θέση κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Οι φλόγες μπορούν να σβηστούν, απλώνοντας μαγειρική σόδα ή αλάτι απευθείας πάνω στον κατανεμητή φλόγας / πέτρες λάβας ηφαιστείου. Να προφυλάσσετε πάντα τα χέρια σας όταν χειρίζεστε οτιδήποτε κοντά στην επιφάνεια ψησίματος της ψηστιέρας και φροντίστε να προφυλάσσετε από τις φλόγες.

Εάν δημιουργηθεί μεγάλη φωτιά, παρακαλούμε ανατρέξτε στις οδηγίες που δίνονται παρακάτω.

8.11. Μεγάλη Φωτιά

Αδειάστε και καθαρίστε τον δίσκο σταξίματος (και το αλουμινόχαρτο, εάν υπάρχει) από τα υπολείμματα τροφών μετά από κάθε ψήσιμο. Εάν η ψηστιέρα πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο για πολλά άτομα, θα είναι απαραίτητο να κλείνετε την ψηστιέρα και να την αφήνετε να κρυώσει κάθε δύο ώρες για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών από τον δίσκο σταξίματος (και το αλουμινόχαρτο, εάν υπάρχει) και να την καθαρίσετε. Ο χρόνος ανάμεσα στον καθαρισμό μπορεί να χρειαστεί να μειωθεί εάν ψήνετε πολύ λιπαρές τροφές ή κρέας κακής ποιότητας. Εάν δεν ακολουθήσετε την παραπάνω διαδικασία, μπορεί να δημιουργηθεί μεγάλη φωτιά η οποία μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και σοβαρή ζημιά στην ψηστιέρα.

Στην περίπτωση μεγάλης φωτιάς:

- Εάν είναι ασφαλές, περιστρέψτε όλα τα κουμπιά ελέγχου στη θέση off (ΚΛΕΙΣΤΟ).
- Κλείστε την παροχή υγραερίου στη φιάλη υγραερίου.

- Κρατήστε οποιονδήποτε σε απόσταση ασφαλείας από την ψηστιέρα και περιμένετε έως ότου η φωτιά σβήσει.
- Μην κλείνετε το κάλυμμα ή το καπάκι της ψηστιέρας.
- ΜΗΝ ΚΑΤΑΒΡΕΧΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΜΕ ΝΕΡΟ. ΕΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΠΥΡΟΣΒΕΣΤΗΡΑ, ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΥΡΟΣΒΕΣΤΗΡΑΣ ΣΚΟΝΗΣ.
- ΜΗΝ ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΣΤΑΞΙΜΑΤΟΣ.
- Εάν η φωτιά δεν μειώνεται αλλά αυξάνεται, επικοινωνήστε με τον τοπικό Σταθμό της Πυροσβεστικής για βοήθεια.

8.12. Τέλος της Διαδικασίας Ψησίματος

Μετά από κάθε διαδικασία ψησίματος, περιστρέψτε τους καυστήρες στην υψηλότερη θέση για 5 λεπτά. Αυτή η διαδικασία θα κάψει τα υπολείμματα φαγητού και επιπλέον θα κάνει πιο εύκολο τον καθαρισμό. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

8.13. Κλείσιμο της Ψηστιέρας σας

Όταν τελειώσετε με τη χρήση της ψηστιέρας, περιστρέψτε όλες τις βαλβίδες ελέγχου δεξιόστροφα στη θέση off (ΚΛΕΙΣΤΟ), κατόπιν κλείστε την παροχή υγραερίου στη φιάλη.

Περιμένετε έως ότου η ψηστιέρα κρυώσει επαρκώς πριν κλείσετε το κάλυμμα ή το καπάκι.

9. Φροντίδα και Συντήρηση

Να καθαρίζετε τακτικά την ψηστιέρα σας ενδιάμεσα στις χρήσεις και ειδικά μετά από παρατεταμένες περιόδους αποθήκευσης. Βεβαιωθείτε ότι η ψηστιέρα και τα εξαρτήματά της έχουν κρυώσει αρκετά πριν τον καθαρισμό. Μην αφήνετε την ψηστιέρα εκτεθειμένη σε εξωτερικές καιρικές συνθήκες και μην την αποθηκεύετε σε χώρους με υγρασία.

- ▲ Μην αγγίζετε ποτέ τα ζεστά μέρη αν δεν έχετε προφυλάξει τα χέρια.
- ▲ Μην βρέχετε ποτέ την ψηστιέρα με νερό όταν οι επιφάνειές της είναι ζεστές.

Για να διατηρήσετε και να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της ψηστιέρας σας, σας συνιστούμε ιδιαίτερα, να καλύπτετε τη μονάδα όταν την αφήνετε σε εξωτερικούς χώρους, ειδικά κατά τους χειμερινούς μήνες. Τα καλύμματα μεγάλης αντοχής της ψηστιέρας Outback® και τα άλλα εξαρτήματα, διατίθενται

από τον τοπικό έμπορο της Outback®.

Ακόμα και όταν καλύπτετε την ψηστιέρα σας για να την προστατεύσετε, πρέπει να την ελέγχετε σε τακτική βάση καθώς σχηματίζονται υγρασία και υγροποίηση υδρατμών οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην ψηστιέρα. Μπορεί να είναι απαραίτητο να στεγνώσετε την ψηστιέρα και το εσωτερικό του καλύμματος. Είναι πιθανόν να αναπυχθεί μούχλα στα υπολείμματα λίπους πάνω στα τμήματα της ψηστιέρας. Αυτή πρέπει να καθαριστεί από τις λείες επιφάνειες με ζεστό σαπουνόνερο.

Όπου βρίσκεται σκουριά η οποία δεν έρχεται σε επαφή με το φαγητό πρέπει να αφαιρείται με ανασταλτικό κατά της σκουριάς και να βάφεται με μπογιά ειδική για ψησταριές ή με μπογιά ανθεκτική στη θερμότητα. Οι επιχρωμιωμένες σχάρες για ζέσταμα κλπ. πρέπει να επικαλύπτονται με μαγειρικό λάδι.

9.1. Επιφάνειες Ψησίματος & Σχάρα για Ζέσταμα

Όταν η ψηστιέρα έχει κρυσώσει, καθαρίστε τις με ζεστό σαπουνόνερο. Για να αφαιρέσετε οποιαδήποτε υπολείμματα φαγητού, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο κρεμώδες καθαριστικό σε πανί που δεν θα είναι άγριο. Μην χρησιμοποιείτε γυαλιστικά πανιά ή σκόνες καθαρισμού γιατί μπορεί να προκληθεί μόνιμη ζημιά στο φινίρισμα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Εξαιτίας του βάρους των επιφανειών ψησίματος, δεν συνιστούμε να τις πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

Εάν χρειαστεί, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καθαριστικό χρωμίου πάνω στα χρωμέ τμήματα. Για την αποφυγή σκουριάς, καθαρίστε με μαγειρικό λάδι μετά το ξέπλυμα και το στέγνωμα.

9.2. Καυστήρας

Κατά τη φυσιολογική χρήση, το κάψιμο των υπολειμμάτων του ψησίματος, θα διατηρήσει τους καυστήρες καθαρούς.

Οι καυστήρες πρέπει να αφαιρούνται και να καθαρίζονται ετησίως, ή όποτε δημιουργηθεί στρώμα υπολειμμάτων, για να εξασφαλίσετε ότι δεν υπάρχουν σημάδια μπλοκαρίσματος (υπολείμματα, έντομα) στις εξόδους ή στις οπές εξαερισμού των καυστήρων. Χρησιμοποιήστε ένα βουρτσάκι για καθαρίσμα πίπας για να τους καθαρίσετε από το φράξιμο.

Όταν επανατοποθετήσετε τους καυστήρες, ελέγξτε ότι ο "λαιμός" τους, ταιριάζει πάνω στις

εξόδους των βαλβίδων.

9.3. Κατανεμητής Φλόγας (όπου διατίθεται)

Αφαιρέστε οποιαδήποτε υπολείμματα τροφών από την επιφάνεια του κατανεμητή φλόγας με ένα πλαστικό ή ξύλινο εξάρτημα για ξύσιμο ή με ένα βουρτσάκι από ορείχαλκο. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλινο εξάρτημα για ξύσιμο ή βουρτσάκι από ατσάλοσυρμα. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλύνετε καλά.

9.4. Πέτρες Λάβας Ηφαιστείου (όπου διατίθεται)

Δεν είναι απαραίτητο να αφαιρείτε και να πλένετε τις πέτρες λάβας ηφαιστείου για να τις διατηρήσετε καθαρές. Το κάψιμο των υπολειμμάτων για 3 έως 5 λεπτά μετά από κάθε ψήσιμο είναι αρκετό. Θα πρέπει να αναποδογυρίζετε τις "ποτισμένες" πέτρες λάβας ηφαιστείου έτσι ώστε η βρώμικη πλευρά τους να είναι στραμμένη προς τους καυστήρες για να καεί οποιοδήποτε υπόλειμμα. Ανταλλακτικές πέτρες λάβας ηφαιστείου διατίθενται από τον τοπικό έμπορο της Outback®.

9.5. Δίσκος σταξίματος

Μετά από κάθε χρήση, αδειάστε και καθαρίστε τον δίσκο σταξίματος από τα κομματάκια λίπους ή τροφής, χρησιμοποιώντας ένα πλαστικό ή ξύλινο εξάρτημα για ξύσιμο εάν είναι απαραίτητο.

Εάν δεν τον διατηρήσετε καθαρό, η υπερβολική συσσώρευση υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει μεγάλη φωτιά. Αυτή η φωτιά μπορεί να επικίνδυνη και να προκαλέσει σοβαρή ζημιά στην ψηστιέρα. **Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα της ψηστιέρας και επομένως δεν καλύπτεται από τους όρους της εγγύησης.** Εάν χρειαστεί, το δοχείο μπορεί να πλυθεί με ζεστό σαπουνόνερο.

9.6. Σώμα Ψηστιέρας

Να αφαιρείτε τακτικά το επιπλέον λίπος από το σώμα της ψηστιέρας χρησιμοποιώντας ένα πανί που θα το έχετε στύψει σε ζεστό σαπουνόνερο και στεγνώστε καλά. Το επιπλέον λίπος και τα υπολείμματα τροφών μπορούν να αφαιρεθούν από το εσωτερικό του σώματος χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πλαστικό ή ξύλινο εξάρτημα για ξύσιμο. Δεν είναι απαραίτητο να αφαιρείτε όλο το λίπος από το σώμα. Εάν θέλετε να το καθαρίσετε πλήρως, χρησιμοποιήστε μόνο ζεστό σαπουνόνερο και ένα πανί ή βούρτσα με νάιλον τρίχες. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά. Αφαιρέστε τις επιφάνειες ψησίματος και τους καυστήρες πριν τον καθαρισμό. Μην βυθίζετε

τους ρυθμιστές υγραερίου και την πολλαπλή εξαγωγή σε νερό. Ελέγξτε τη λειτουργία του καυστήρα αφού τον επανατοποθετήσετε προσεκτικά στο σώμα.

9.7. Κάλυμμα ή Καπάκι της Ψηστιέρας

Χρησιμοποιήστε ένα μη λειαντικό πανί και καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο. Μην χρησιμοποιείτε γυαλιστικά πανιά ή σκόνες καθαρισμού γιατί μπορεί να προκληθεί μόνιμη ζημιά στο φινιρίσμα.

9.8. Τρόλεϊ

Καθαρίστε με ένα πανί που θα το έχετε στύψει σε ζεστό σαπουνόνερο και στεγνώστε.

Το ξύλο που χρησιμοποιείται στην κατασκευή της ψηστιέρας σας είναι σκληρό ξύλο κατάλληλο για χρήση σε εξωτερικό χώρο. Το σκληρό ξύλο είναι φυσιολογικό να αλλοιωθεί και να αλλάξει η εμφάνισή του. Είναι επίσης φυσιολογικό να εμφανιστούν μικρά ραγίσματα στην επιφάνεια του ξύλου. Πρέπει να ελέγχετε τακτικά το ξύλο και πρέπει να τριβετε και να επικαλύπτετε αμέσως οποιοσδήποτε επιφάνειες έχουν υποστεί φθορά ή ζημιά με βερνίκι ή μπογιά για έπιπλα κήπου από σκληρό ξύλο, ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή για την προετοιμασία και την εφαρμογή.

9.9. Εξαρτήματα

Όλες οι βίδες, τα παξιμάδια κλπ. θα πρέπει να ελέγχονται και να σφίγγονται τακτικά.

9.10. Αποθήκευση

Βεβαιωθείτε ότι η ψηστιέρα έχει κρυώσει εντελώς πριν την καλύψετε ή την αποθηκεύσετε. Αποθηκεύετε την ψηστιέρα σας σε κρύο και στεγνό μέρος.

Καλύπτετε τους καυστήρες με αλουμινόχαρτο για να τους προφυλάξετε από έντομα ή άλλα σκουπίδια που μαζεύονται στις οπές των καυστήρων.

Εάν αποθηκεύσετε την ψηστιέρα σε εσωτερικό χώρο πρέπει να αποσυνδέσετε τη φιάλη υγραερίου και να την αφήσετε σε εξωτερικό χώρο. Η φιάλη υγραερίου πρέπει να φυλάσσεται πάντα σε εξωτερικό στεγνό και καλά αεριζόμενο χώρο μακριά από οποιαδήποτε πηγή θερμότητας ή ανάφλεξης. Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν την φιάλη υγραερίου.

Όταν χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα μετά από παρατεταμένες περιόδους αποθήκευσης ακολουθήστε τις διαδικασίες καθαρισμού.

Το πλαινό φτερό που αποκολλάται μπορεί να βγει, για οικονομία χώρου όταν φυλάσσεται το bbq. Όταν χρησιμοποιείτε το bbq μετά από καιρό, επιστρέψτε το πλαινό ράφι στην θέση του. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την ψηστιέρα με τα ράφια στην κάθετη θέση.

10. Τεχνικά Χαρακτηριστικά

	Έγκριση Ευρωπαϊκής Ένωσης CE	Ισχύς	Καυστήρες	Μέγεθος Μπεκ	Υγραέριο/Πίεση
Outback® Mayfair / Tungsten	0359 359BR665	7.92 kW	2	1.05mm 1.05mm 1.00mm 0.90mm	28-30 mbar Βουτάνιο ή 37 mbar Προπάνιο 30mbar φιάλη LPG με μείγμα υγραερίου 37mbar φιάλη LPG με μείγμα υγραερίου 50mbar φιάλη LPG με μείγμα υγραερίου
Outback® Spirit / Titanium	0359 359BR665	11.88 kW	3	1.05mm 1.05mm 1.00mm 0.90mm	28-30 mbar Βουτάνιο ή 37 mbar Προπάνιο 30mbar φιάλη LPG με μείγμα υγραερίου 37mbar φιάλη LPG με μείγμα υγραερίου 50mbar φιάλη LPG με μείγμα υγραερίου
Κατανάλωση Υγραερίου: Mayfair/Tungsten: 570g/hr Spirit/Titanium: 855g/hr					
Χώρες Χρήσης: I ₃₊ (28-30/37) BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LV, LT, LU, PT, SK, ES, CH, GB, RO I _{3B/P(30)} BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR, IS I _{3B/P(50)} AT, DE, HU, SK, CH I _{3B/P(37)} PL					

Τα χαρακτηριστικά υπόκεινται σε τροποποιήσεις χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

11. Προβλήματα

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Λύση
Ο καυστήρας δεν ανάβει όταν χρησιμοποιείτε το σύστημα ανάφλεξης	Η φιάλη υγραερίου LP είναι άδεια	Αντικαταστήστε με γεμάτη φιάλη
	Ελαττωματικός ρυθμιστής	Ελέγξτε ή αντικαταστήστε τον ρυθμιστή
	Υπάρχουν σκουπίδια στον καυστήρα	Καθαρίστε τον καυστήρα
	Υπάρχουν σκουπίδια στο στόμιο ή στο σωλήνα υγραερίου	Καθαρίστε το στόμιο και το σωλήνα υγραερίου
	Το καλώδιο του ηλεκτροδίου ή της μονάδας ανάφλεξης έχει χαλαρώσει ή αποσυνδεθεί από το ηλεκτρόδιο ή τη μονάδα ανάφλεξης	Επανασυνδέστε το καλώδιο
	Έχει φθαρεί το ηλεκτρόδιο ή το καλώδιο	Αλλάξτε το ηλεκτρόδιο και το καλώδιο
	Ελαττωματικό κουμπί ανάφλεξης	Αλλάξτε το κουμπί ανάφλεξης
Ο καυστήρας δεν ανάβει με σπύρτα	Η φιάλη υγραερίου LP είναι άδεια	Αντικαταστήστε με γεμάτη φιάλη
	Ελαττωματικός ρυθμιστής	Ελέγξτε ή αντικαταστήστε τον ρυθμιστή
	Υπάρχουν σκουπίδια στον καυστήρα	Καθαρίστε τον καυστήρα
	Υπάρχουν σκουπίδια στο στόμιο ή στο σωλήνα υγραερίου	Καθαρίστε το στόμιο και το σωλήνα υγραερίου
	Ο συλλέκτης υγραερίου γύρω από το ηλεκτρόδιο πρέπει να ευθυγραμμίζεται με τον καυστήρα με απόσταση 3 έως 4mm ανάμεσα στο άκρο του ηλεκτροδίου και την προεξοχή στο άκρο του συλλέκτη υγραερίου. Ευθυγραμμίστε ξανά τον συλλέκτη υγραερίου όπως απαιτείται.	
Χαμηλή φωτιά ή ανάδρομη φλόγα (φωτιά στο σωλήνα του καυστήρα - μπορεί να ακουστεί σφύριγμα ή έντονος ήχος)	Η φιάλη υγραερίου LP είναι πολύ μικρή	Χρησιμοποιήστε μεγαλύτερη φιάλη
	Υπάρχουν σκουπίδια στον καυστήρα	Καθαρίστε τον καυστήρα
	Υπάρχουν σκουπίδια στο στόμιο ή στο σωλήνα υγραερίου	Καθαρίστε το στόμιο και το σωλήνα υγραερίου
Το κουμπί της βαλβίδας υγραερίου δεν περιστρέφεται	Η ψηστήρα είναι εκτεθειμένη στον αέρα	Χρησιμοποιήστε την σε προφυλαγμένη από τον αέρα θέση
	Έχει μπλοκάρει το σύστημα ανάφλεξης	Αντικαταστήστε τη βαλβίδα υγραερίου
	Έχει μπλοκάρει η βαλβίδα υγραερίου	Αντικαταστήστε τη βαλβίδα υγραερίου

Για αναφορά και αρχείο, καταχωρήστε τον αριθμό κατασκευής εδώ.
(Δείτε την ετικέτα στα πλαινά του σώματος της ψηστήρας.)

Αριθμός Κατασκευής. _____

Αυτός ο αριθμός μπορεί να χρειάζεται όταν παραγγέλλετε ανταλλακτικά ή εξαρτήματα. Μπορεί να χρειαστεί και ο αριθμός του ανταλλακτικού όπου υπάρχει.

Έκδοση **Ιανουάριος 2009**