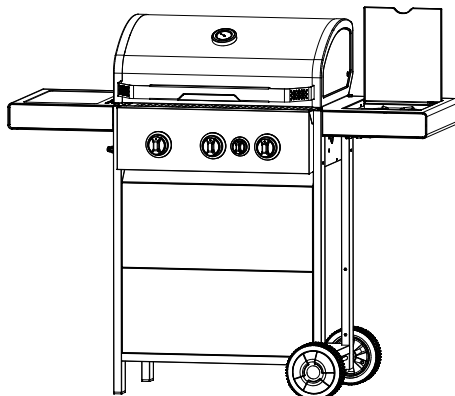


OUTBACK®

Συναρμολόγηση και Οδηγίες Χρήσης για Ψησταριές Υγραερίου Outback® Zoom 3 Καυστήρες με πλευρικό καυστήρα



GR

BW-GF113100

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

CE
0063-20



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 Έλεγχο Φλόγας παρακαλούμε ανατρέξτε στο κεφάλαιο 'ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ' σε αυτό το εγχειρίδιο.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

Εάν μυρίζετε υγραέριο:

1. Κλείστε την παροχή υγραερίου στη συσκευή.
2. Σβήστε οποιαδήποτε φωτιά.
3. Ανοίξτε το κάλυμα 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

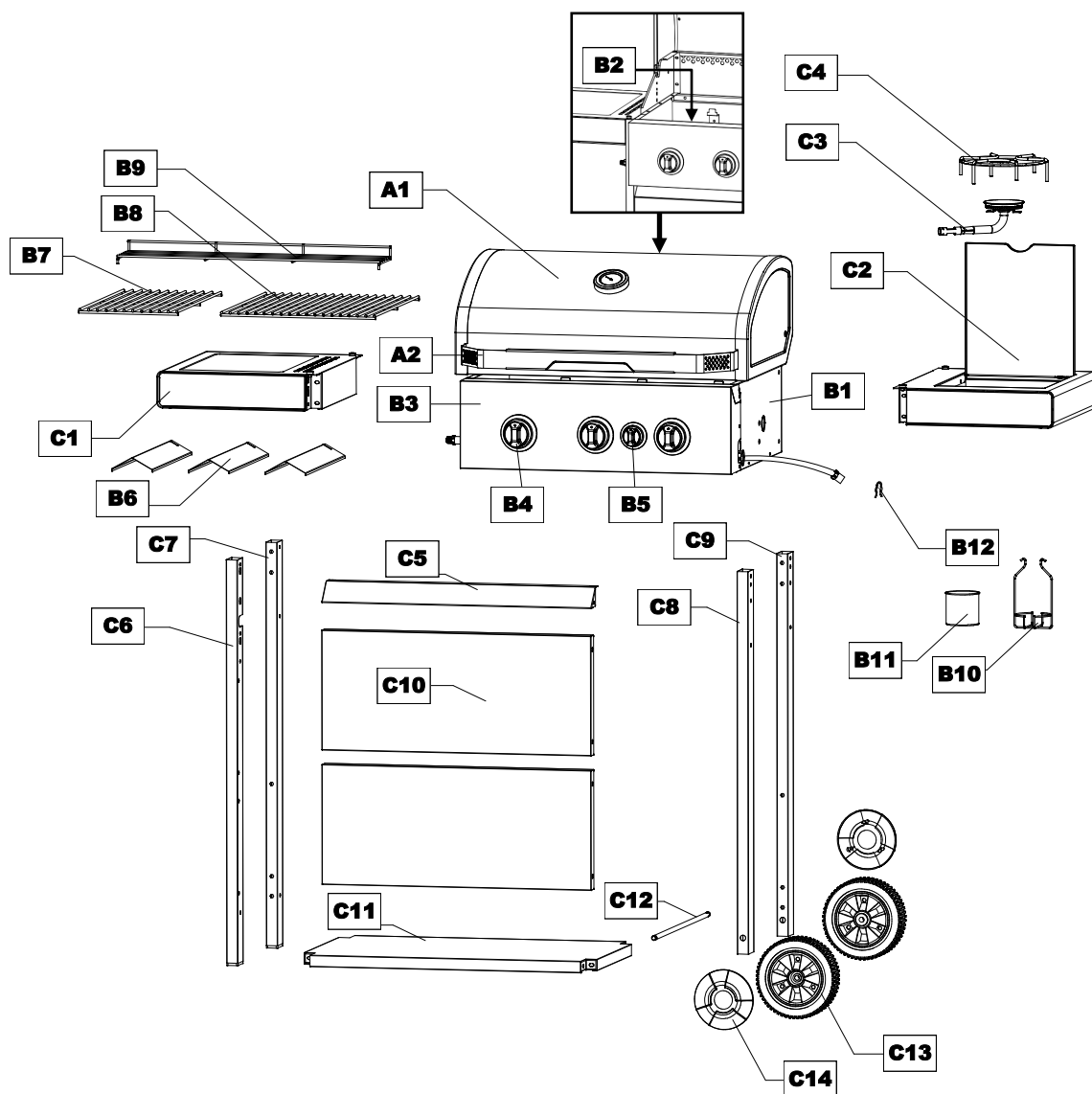
Η ποσότητα ποικίλει ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει. Τα χαρακτηριστικά υπόκεινται σε τροποποιήσεις χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με το υλικό συναρμολόγησης, παρακαλούμε ανατρέξτε στο αντίστοιχο 'Διάγραμμα Αναφοράς Υλικών Συναρμολόγησης'.

	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΜΗΜΑ	ΠΟΣ
ΚΑΛΥΜΑ	A1	Κάλυμα (Προσυναρμολογημένο στο Σώμα)	1 +
	A2	Χειρολαβή Καλύμματος	1 +
ΣΩΜΑ	B1	Σώμα Ψηστήρας	1 +
	B2	Καυστήρας	3 +
	B3	Πίνακας Ελέγχου	1 +
	B4	Κουμπί	4 +
	B5	Κουμπί πλαϊνού καυστήρα	1 +
	B6	Κατανεμητής Φλόγας	3
	B7	Μικρή σχάρα χησίματος	1
	B8	Μεγάλη σχάρα ψησίματος	1
	B9	Σχάρα για ζέσταμα	1
	B10	Στήριγμα δοχείου για λίπος	1
	B11	Δοχείο για λίπος	1
	B12	Κλιπ λαστίχου	1
ΤΡΟΛΕΪ	C1	Πλαϊνό ράφι	1
	C2	Ράφι πλαϊνού καυστήρα	1
	C3	Πλαϊνός Καυστήρας	1
	C4	Σχάρα πλαϊνού καυστήρα	1
	C5	Πάνω μέρος στήριξης	1
	C6	Μπροστινό Αριστερό Πόδι	1
	C7	Πίσω Αριστερό Πόδι	1
	C8	Μπροστινό Δεξί Πόδι	1
	C9	Πίσω Δεξί Πόδι	1
	C10	Μπροστινό Κάλυμμα	2
	C11	Βάση Trolley	1
	C12	Άξονας Τροχού	1
	C13	Τροχός	2
	C14	Κάλυμμα Τροχού	2
ΥΛΙΚΑ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ	D1	Βίδα M5x35	8
	D2	Βίδα M5x10	38
	D3	Παξιμάδι M10	2
	D4	Ροδέλα Ø11	2
	D5	Βίδα M4x10	3
	D6	Παξιμάδι M4	1

+ Προσυναρμολογημένο τμήμα

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.

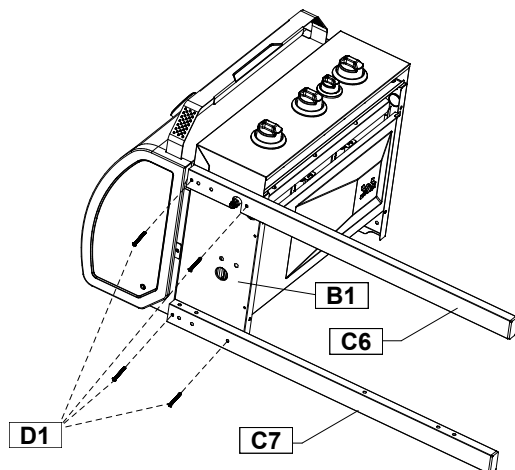
ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΜΗΜΑ	ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ	ΠΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΜΗΜΑ	ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ	ΠΟΣ
D1	Βίδα M5x35		8	D4	Ροδέλα Ø11		2
D2	Βίδα M5x10		38	D5	Βίδα M4x10		3
D3	Παξιμάδι M10		2	D6	Παξιμάδι M4		1

4. Συναρμολόγηση

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

- **ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ:** Ίσιο κατσαβίδι μεσαίου μεγέθους ή σταυροκατσάβιδο Phillips, γαλλικό κλειδί ή σετ από γερμανικά κλειδιά
- Αφαιρέστε οποιοδήποτε εσωτερικό εξάρτημα ή υλικό συσκευασίας από το σώμα της ψηστήρας.
- 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.

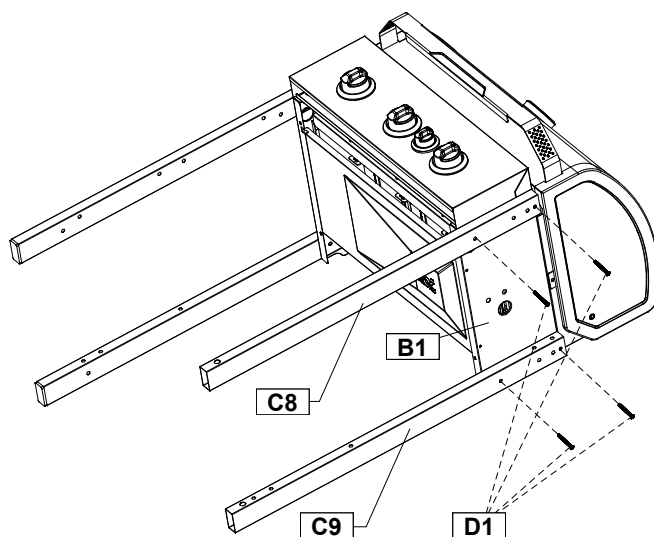
1



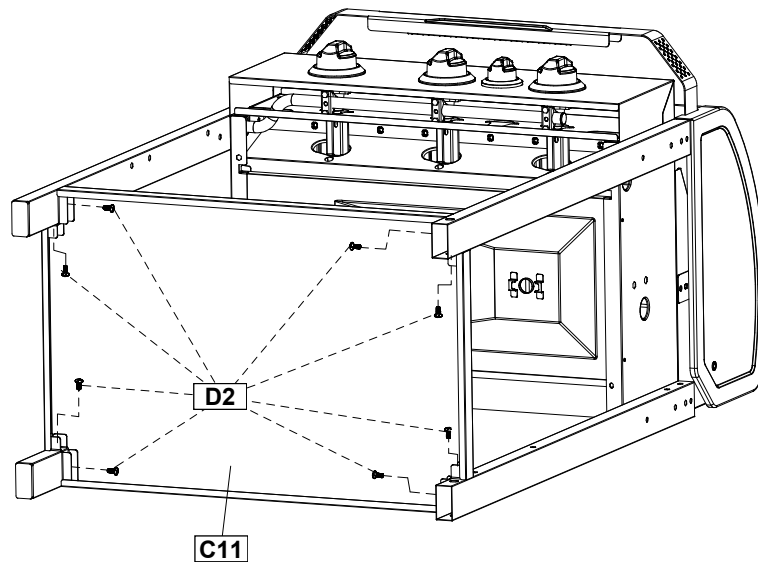
Προσαρμόστε το Μπροστινό Αριστερό Πόδι (C6) και το Πίσω Αριστερό Πόδι (C7) στο Σώμα της Ψηστήρας (B1) χρησιμοποιώντας τις Βίδες M5x35 (D1x4τεμάχια) όπως φαίνεται στην εικόνα.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι οι μεγάλες θηλιές των στηριγμάτων, οι οποίες σταματούν τον δίσκο σταξίματος, βρίσκονται μπροστά από το μπάριμπεκιο.

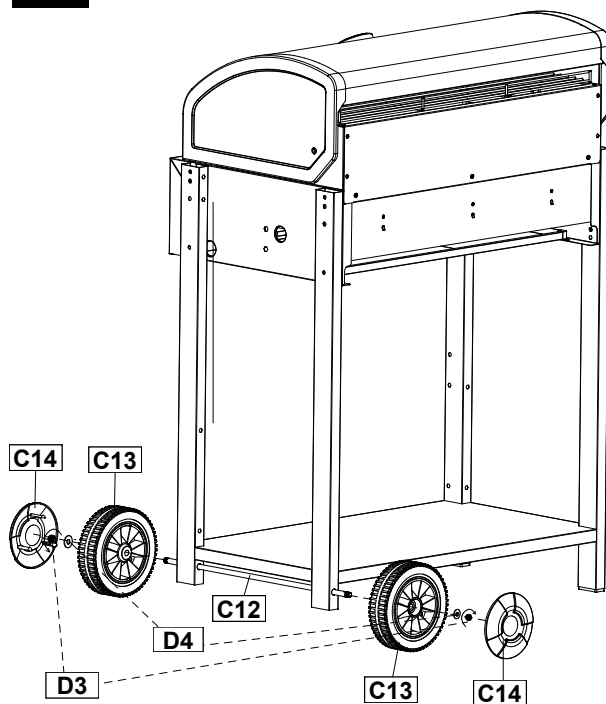
2



Προσαρμόστε το Μπροστινό Δεξί Πόδι (C8) και το Πίσω Δεξί Πόδι (C9) στο Σώμα της Ψηστήρας (B1) χρησιμοποιώντας τις Βίδες M5x35 (D1x4τεμάχια) όπως φαίνεται στην εικόνα.

3

Προσαρμόστε τη Βάση του Trolley (C11) στα πόδια χρησιμοποιώντας τις Βίδες M5x10 (D2x8τεμάχια) όπως φαίνεται στην εικόνα.

4

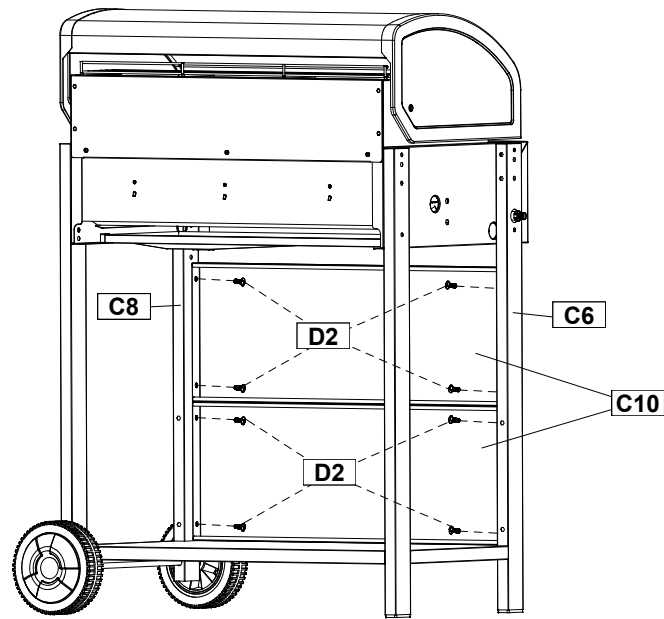
Περάστε τον άξονα τροχού (C12) μέσα από τις αντίστοιχες οπές στα δεξιά πόδια.

Περάστε τους τροχούς (C13) μέσα από κάθε άκρο του άξονα.

Περάστε τη Ροδέλα Ø11 (D4x2τεμάχια) μέσα από το κάθε άκρο του άξονα τροχού (C12).

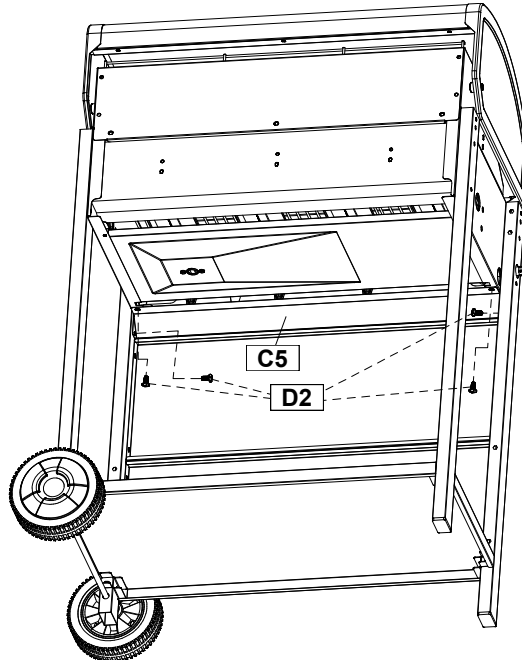
Ασφαλίστε τους τροχούς στη θέση τους χρησιμοποιώντας τα Παξιμάδια M10 (D3x2τεμάχια).

Τοποθετήστε τα καλύμματα τροχού (C14) πάνω στις εξωτερικές πλευρές των τροχών.

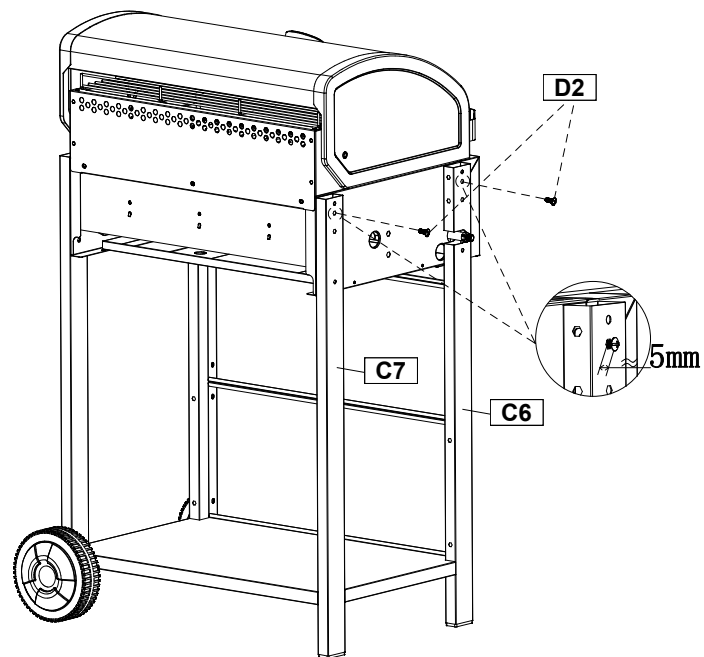
5

Προσαρμόστε το Μπροστινό Κάλυμμα (C10) στο κάτω μισό τμήμα των μπροστινών ποδιών χρησιμοποιώντας τις Βίδες M5x10 (D2x4τεμάχια) όπως φαίνεται στην εικόνα.

Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία για να προσαρμόσετε το άλλο μπροστινό κάλυμμα στο άνω μισό τμήμα των μπροστινών ποδιών.

6

Προσαρμόστε το Πάνω μέρος στήριξης (C5) κάτω από το μπροστινό τμήμα του σώματος της ψησιέρας χρησιμοποιώντας τις Βίδες M5x10 (D2x2τεμάχια). Ασφαλίστε το πάνω μέρος στήριξης σε κάθε μπροστινό πόδι χρησιμοποιώντας τις Βίδες M5x10 (D2x2τεμάχια).

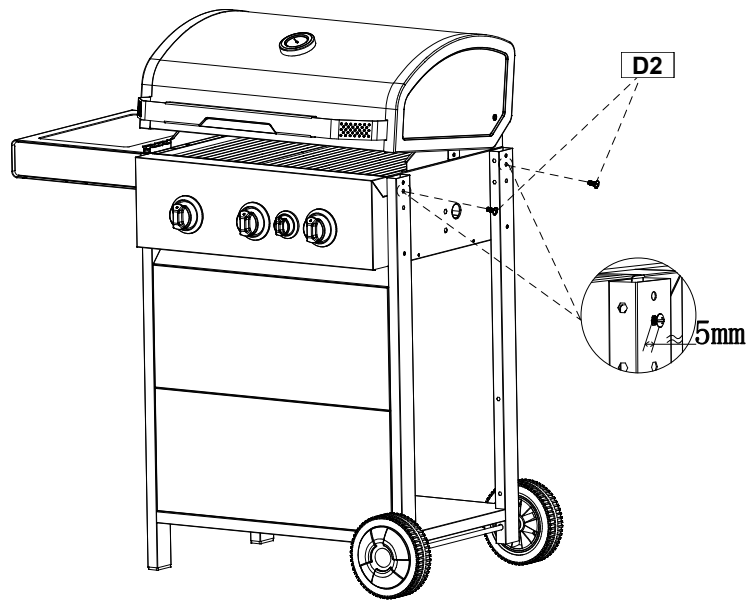
7

Εισάγετε μερικώς τη Βίδα M5x10 (D2x2τεμάχια) στην δεύτερη πάνω οπή βίδας σε κάθε αριστερό πόδι όπως φαίνεται στην εικόνα.

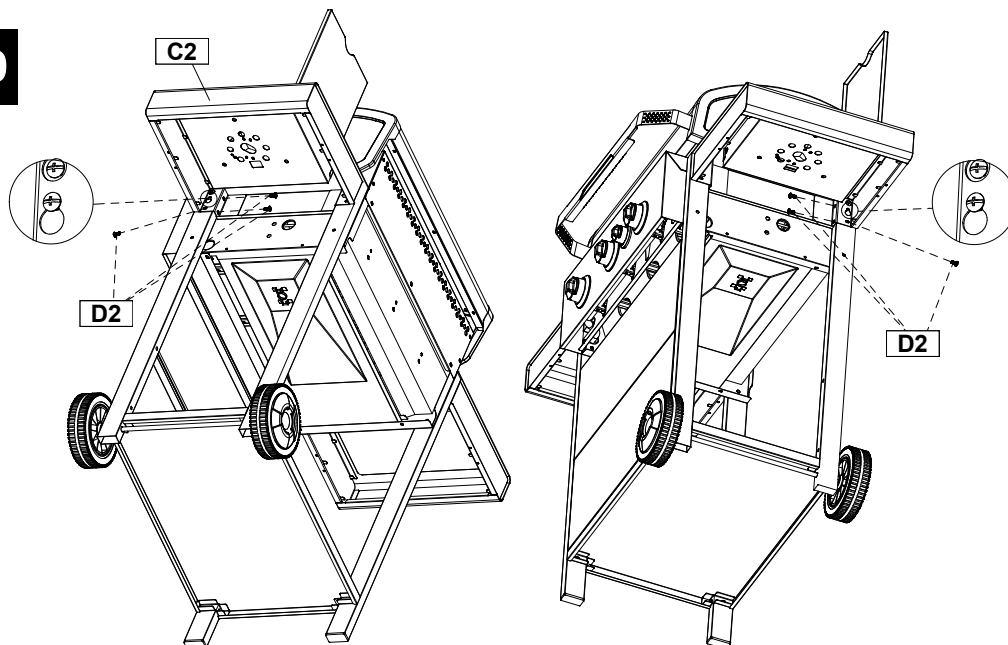
8

Προσαρμόστε το Πλαϊνό Ράφι (C1) στα αριστερά πόδια σύροντάς το στην υποδοχή των βιδών που έχουν μερικώς εισαχθεί όπως φαίνεται στην φωτογραφία.

Ασφαλίστε το πλαϊνό ράφι στη θέση του χρησιμοποιώντας τις Βίδες M5x10 (D2x6τεμάχια) όπως φαίνεται στην εικόνα. Ασφαλίστε τις δύο βίδες που έχουν εισαχθεί μερικώς.

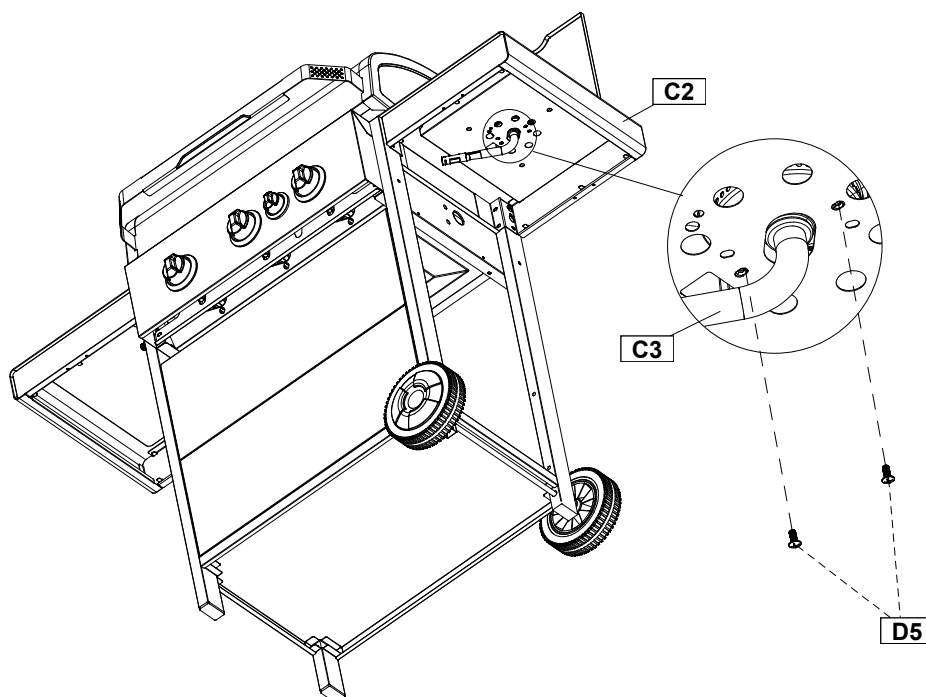
9

Εισάγετε μερικώς τη Βίδα M5x10 (D2x2τεμάχια) στην δεύτερη πάνω οπή βίδας σε κάθε δεξί πόδι όπως φαίνεται στην εικόνα.

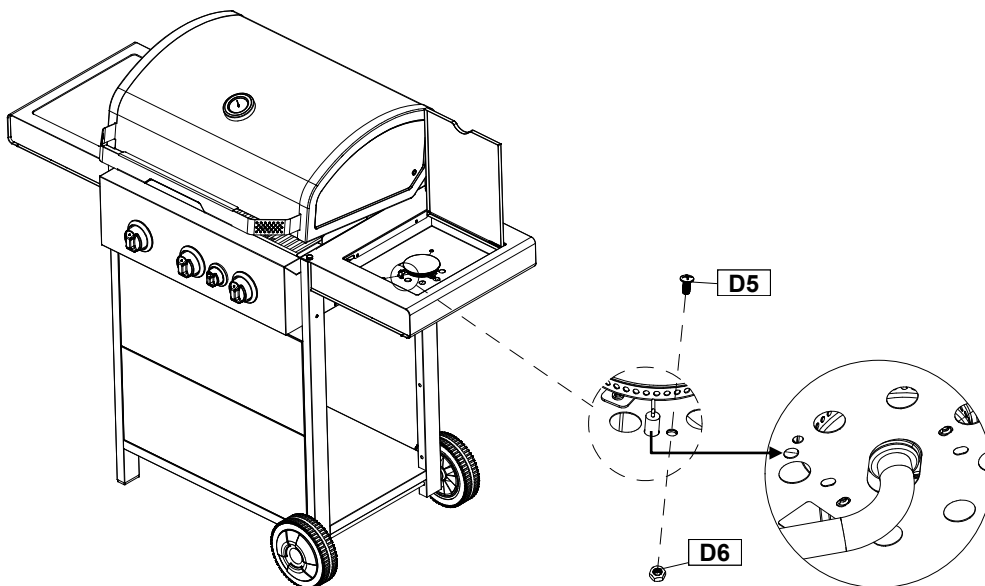
10

Προσαρμόστε το Ράφι Πλαϊνού Καυστήρα (C2) στα δεξιά πόδια σύροντάς το στην υποδοχή των βιδών που έχουν μερικώς εισαχθεί όπως φαίνεται στην φωτογραφία.

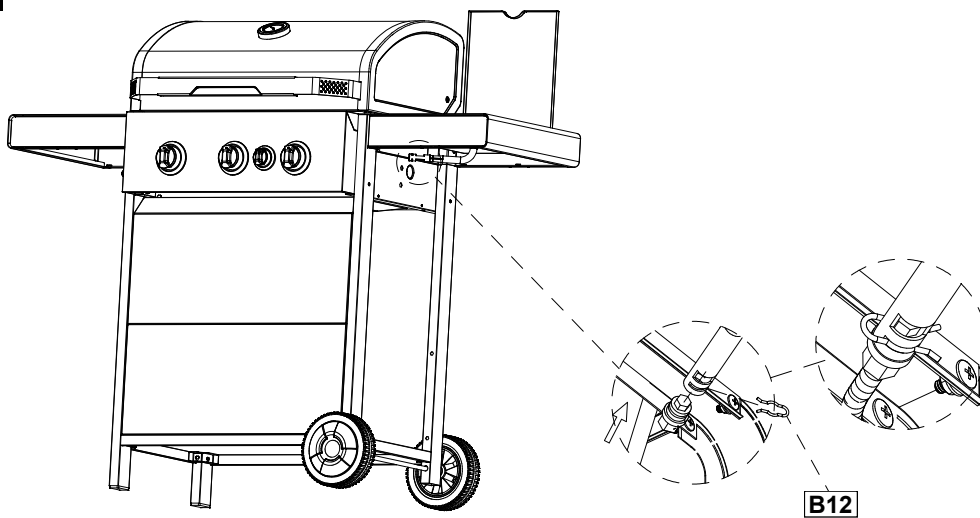
Ασφαλίστε το ράφι του πλαϊνού καυστήρα στη θέση του χρησιμοποιώντας τις Βίδες M5x10 (D2x6τεμάχια) όπως φαίνεται στην εικόνα. Ασφαλίστε τις δύο βίδες που έχουν εισαχθεί μερικώς.

11

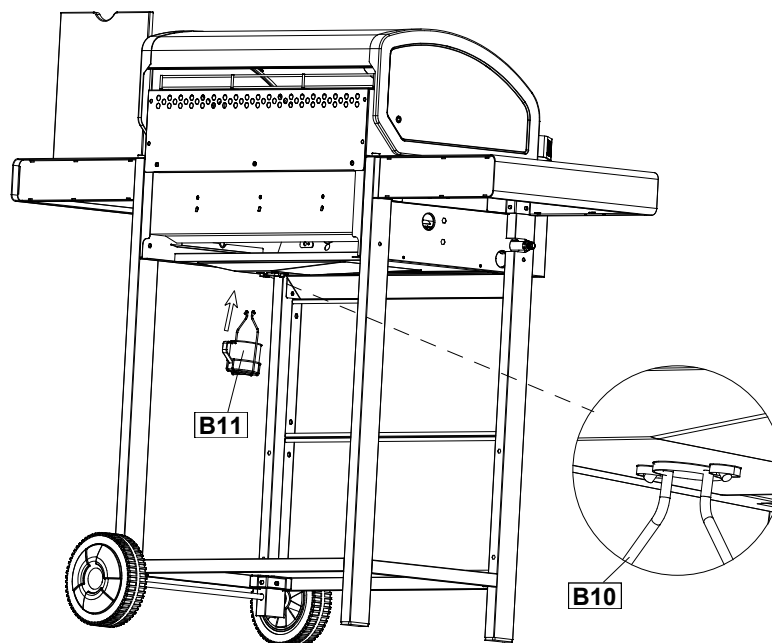
Τοποθετήστε τον Πλαϊνό Καυστήρα (C3) στο Ράφι Πλαϊνού Καυστήρα (C2) εισάγοντας τον σωλήνα του μέσα από την κεντρική οπή. Ασφαλίστε τον στη θέση του χρησιμοποιώντας Βίδα M4x10 (D5x2τεμάχια) και εξασφαλίζοντας ότι ο σωλήνας είναι στραμμένος προς το σώμα της ψηστιέρας.

12

Περάστε το ηλεκτρόδιο του πλαϊνού καυστήρα μέσα από την οπή που βρίσκεται κάτω από το μπροστινό τμήμα του πλαϊνού καυστήρα όπως φαίνεται στην εικόνα. Ασφαλίστε το στο ράφι χρησιμοποιώντας μια Βίδα M4x10 (D5) και ένα Παξιμάδι M4 (D6).

13

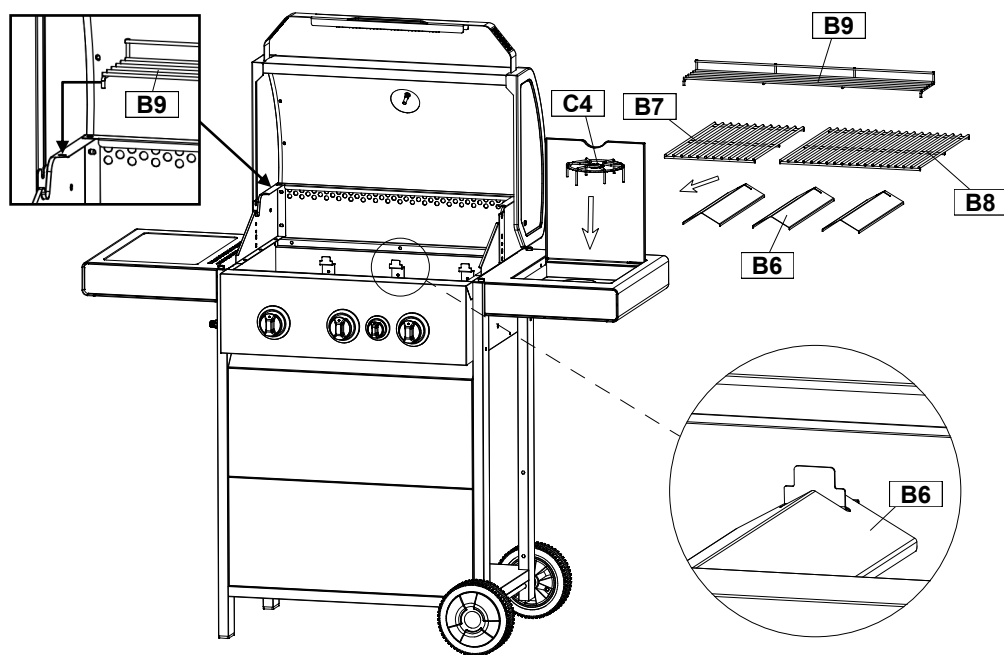
Τοποθετήστε τον σωλήνα Venturi του πλευρικού καυστήρα που καλύπτει την έξοδο του εύκαμπτου σωλήνα αερίου. Ασφαλίστε με τη χρήση του κλιπ σωλήνα (B12). Αυτή είναι μια χαλαρή εφαρμογή και όχι μια αεροστεγή σφράγιση.

14

Τοποθετήστε το Δοχείο για Λίπος (B11) στο Στήριγμα Δοχείου για Λίπος (B10).

Κρεμάστε το στήριγμα του δοχείου για το λίπος στη βάση του Δίσκου Σταξίματος στην περιοχή που φαίνεται στην παραπάνω εικόνα.

15



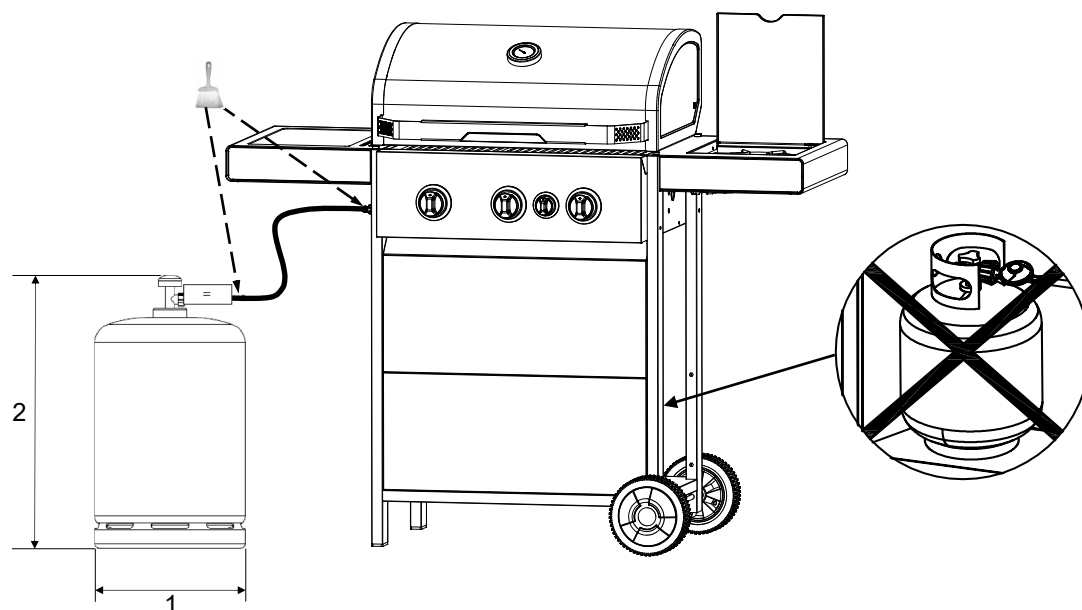
Εισάγετε προσεκτικά κάθε Κατανεμητή Φλόγας (B6) στο σώμα της ψησιέρας, εξασφαλίζοντας ότι είναι τοποθετημένος επίπεδα μέσα στο σώμα.

Τοποθετήστε τις Σχάρες Ψησίματος (B7, B8) στη θέση τους.

Προσαρμόστε τη Σχάρα για ζέσταμα (B9) στο πίσω τμήμα του σώματος της ψησιέρας όπως φαίνεται στην εικόνα.

Τοποθετήστε τη σχάρα του πλαινού καυστήρα (C4) στο ράφι του πλαινού καυστήρα.

Διάγραμμα Ελέγχου Διαρροής



1. Η μέγιστη διάμετρος ή το πλάτος είναι 320χιλιοστά.
2. Το μέγιστο ύψος (συμπεριλαμβανομένου και του ρυθμιστή υγραερίου) είναι 660χιλιοστά.

**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 - Ανοίξτε την παροχή υγραερίου / ανοίξτε την βαλβίδα υγραερίου στη φιάλη υγραερίου ή το ρυθμιστή.

Βήμα 3 - Ελέγξτε εάν υπάρχει διαρροή απλώνοντας διάλυμα $\frac{1}{2}$ νερού και $\frac{1}{2}$ σαπουνιού πάνω από όλους τους συνδέσμους του συστήματος υγραερίου, συμπεριλαμβανομένων όλων των συνδέσεων των βαλβίδων (συμπεριλαμβανομένης και της σύνδεσης της βαλβίδας της φιάλης υγραερίου), του σωλήνα και του ρυθμιστή.

Βήμα 4 - ΠΟΤΕ ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΦΛΟΓΑ προκειμένου να ελέγξετε για διαρροές.

Βήμα 5 - 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 ψηστήρα και επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο της Outback για βοήθεια.

Να σκουπίζετε πάντα το διάλυμα ($\frac{1}{2}$ νερού και $\frac{1}{2}$ σαπουνιού) από όλους τους συνδέσμους και τις συνδέσεις μετά τον έλεγχο διαρροής.

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 βουτάνιο, 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 γεμμένες 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 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.
- ▲ Τα σφραγισμένα τμήματα από τον κατασκευαστή, δεν πρέπει να αποσυναρμολογούνται από τον χρήστη.
- ▲ 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.

- 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 LP και να συμβαδίζει με τους εθνικούς κανονισμούς της χώρας στην οποία χρησιμοποιείται.
- Ο κατάλληλος σωλήνας πρέπει να συμμορφώνεται με το EM16436-1 ή με τον τοπικό κανονισμό. Το μήκος του σωλήνα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1.5 μέτρο.

Για άριστη απόδοση, προτείνουμε να χρησιμοποιείτε φιάλη υγραερίου 13 κιλών. Ο κατάλληλος ρυθμιστής πρέπει να συμμορφώνεται με το EN16129. 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 πλαϊνά της ψηστιέρας δεν πρέπει ΠΟΤΕ να βρίσκονται σε απόσταση μικρότερη του 1 μέτρου από οποιαδήποτε εύφλεκτη επιφάνεια, συμπεριλαμβανομένων των δέντρων και των φραχτών και βεβαιωθείτε ότι δεν 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.

Τοποθετήστε τη φιάλη υγραερίου σε επίπεδο έδαφος δίπλα στην ψηστιέρα σε απόσταση

ασφαλείας από οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.

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 (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.) Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η προστατευτική επίστρωση μπορεί να βγει από την επιφάνεια ψησίματος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν είναι επιβλαβές.

8.3. Αναμμα της Ψηστιέρας Χρησιμοποιώντας το Ενσωματωμένο Σύστημα Ανάφλεξης

- Ανοίξτε το κάλυμμα ή το καπάκι της ψηστιέρας πριν το άναμμα. Μην ανάβετε

ποτέ την ψηστιέρα σας με το κάλυμμα ή το καπάκι κλειστό.

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά βρίσκονται στη θέση (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 περιστρέψτε 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 (ΚΛΕΙΣΤΟ). Κλείστε τη βαλβίδα υγραερίου στη φιάλη υγραερίου. Περιμένετε 5 λεπτά. Επαναλάβετε όλα τα παραπάνω βήματα. Εάν η ψηστιέρα 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 ψηστιέρα. 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 ψηστιέρας πριν το άναμμα. Μην ανάβετε ποτέ την ψηστιέρα σας με το κάλυμμα ή το καπάκι κλειστό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά βρίσκονται στη θέση (ΚΛΕΙΣΤΟ). Ανοίξτε τη βαλβίδα υγραερίου στη φιάλη υγραερίου ή το ρυθμιστή.
- Ανάψτε ένα σπέρτο και βάλτε το στην οπή που βρίσκεται δεξιά κάτω από το σώμα της ψηστιέρας 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.
- Για να ανάψετε τον πλαϊνό καυστήρα, τοποθετήστε το αναμμένο άκρο ενός μακριού σπέρτου δίπλα στον πλαϊνό καυστήρα. Πιέστε και περιστρέψτε το κουμπί του πλαϊνού καυστήρα αριστερόστροφα στην υψηλότερη θέση, αριστερόστροφα, στην υψηλότερη θέση, φροντίζοντας να προφυλάσσετε από τις φλόγες.
- 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 ψηστιέρα. Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να γίνεται πριν από κάθε ψήσιμο.
- Μετά την ολοκλήρωση της προθέρμανσης, περιστρέψτε όλους τους καυστήρες στη χαμηλότερη θέση για καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο.

8.5. Πλαϊνός Καυστήρας

Όταν χρησιμοποιείτε τον πλαϊνό καυστήρα, προσέξτε το μαγειρικό σκεύος να βρίσκεται στο κέντρο και σε επίπεδη θέση πάνω στην σχάρα.

Στον πλαϊνό καυστήρα χρησιμοποιήστε μόνο μαγειρικά σκεύη με διάμετρο πάτου από 200 χιλ. έως 220 χιλ.

8.6. Ψήσιμο με τη Σχάρα Ψησίματος

Οι καυστήρες θερμαίνουν τον κατανεμητή φλόγας 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.

8.7. Ψήσιμο με την Πλάκα Ψησίματος (Προαιρετικό εξάρτημα)

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.

8.8. Ψήσιμο με το 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 ψηστιέρα 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 (ΚΛΕΙΣΤΟ) και περιστρέψτε τους υπόλοιπους καυστήρες στη ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ προς ΜΕΣΑΙΑ θέση.

Κλείστε το κάλυμμα για να ψήσετε το φαγητό 'έμμεσα'. Αποφύγετε να σηκώνετε το κάλυμα άσκοπα καθώς χάνεται θερμότητα κάθε φορά που το ανοίγετε. Εάν ανοίξετε το κάλυμμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος, παρακαλούμε αφήστε την ψηστιέρα να ψήσει για περισσότερο χρόνο ώστε να επανακτήσει τη θερμοκρασία της και να ολοκληρώσει το ψήσιμο. Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο για να ελέγξετε τη θερμοκρασία στην ψηστιέρα.

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 ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΣΑΣ ΝΑ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΙΝΕΤΑΙ. Προσέχετε τον καυτό ατμό που απελευθερώνεται όταν ανοίγετε το κάλυμμα.

8.9. Σχάρα για Ζέσταμα

Οι σχάρες για ζέσταμα είναι ένας βολικός τρόπος για να διατηρήσετε το ψημένο φαγητό ζεστό ή για να ζεσάνετε 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 ψηστιέρας σας. Ελέγχετε πάντα ότι η σχάρα για ζέσταμα είναι σωστά τοποθετημένη πριν τη χρήση.

8.10. Έλεγχος Φλόγας

*** Πολύ Σημαντική Σημείωση ***

Όταν ψήνεται το κρέας, δημιουργούνται φλόγες από το λίπος και τους χυμούς που πέφτουν πάνω στον καυτό καταναμητή φλόγας. Ο καπνός που δημιουργείται, δίνει στο φαγητό την γεύση ψησίματος, αλλά αποφύγετε 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 αποφύγετε 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 καταναμητή φλόγας. 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 Δοχείο για λίπος 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 Δοχείο για λίπος 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 (ΚΛΕΙΣΤΟ).
- Κλείστε την παροχή υγραερίου στη φιάλη

υγραερίου.

- Κρατήστε οποιοδήποτε 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 κάλυμα 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 ΚΛΕΙΣΤΟ, κατόπιν κλείστε την παροχή υγραερίου στη φιάλη.

Περιμένετε έως ότου η ψηστιέρα κρυώσει αρκετά πριν κλείσετε το κάλυμά της.

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

καλύματα 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 αναπτυχθεί 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.

9.1. Επιφάνειες Ψησίματος & Σχάρα για Ζέσταμα

Όταν η ψηστιέρα έχει κρυώσει, 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 φινιρίσμα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Εξαιτίας του βάρους των επιφανειών ψησίματος, δεν συνιστούμε να τις πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

9.2. Καυστήρας

Κατά τη φυσιολογική χρήση, το κάψιμο των υπολειμμάτων του ψησίματος, θα διατηρήσει τους καυστήρες καθαρούς με την προϋπόθεση ότι λειτουργούν σωστά.

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 καθάρισμα πίπας για να τους καθαρίσετε από το φράξιμο.

Κατά την επανατοποθέτηση των καυστήρων, να είστε προσεκτικοί και να βεβαιωθείτε ότι ο λαιμός του καυστήρα ταιριάζει πάνω από την έξοδο της βαλβίδας.

Είναι φυσιολογικό να παρουσιάζεται σκουριά στους καυστήρες. Εάν παρουσιαστεί σκουριά ανάμεσα στις χρήσεις ή κατά την αποθήκευση,

καθαρίστε με ένα μαλακό βουρτσάκι από ορείχαλκο.

9.3. Κατανεμητής Φλόγας

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 ασάλινο εξάρτημα για ξύσιμο ή βουρτσάκι από ασφαλόςυρμα. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλύνετε καλά.

9.4. Δίσκος σταξίματος

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

Εάν δεν το διατηρήσετε καθαρό, η υπερβολική συσσώρευση υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει μεγάλη φωτιά. Αυτή η φωτιά μπορεί να είναι επικίνδυνη και να προκαλέσει σοβαρή ζημιά στην ψηστήρα. **Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα της ψηστήρας και επομένως δεν καλύπτεται από τους όρους της εγγύησης.** Εάν χρειαστεί, ο δίσκος σταξίματος μπορεί να πλυθεί με ζεστό σαπουνόνερο.

9.5. Σώμα Ψηστήρας

Να αφαιρείτε τακτικά το επιπλέον λίπος από το σώμα της ψηστήρας 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.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καθαριστικό για ανοξείδωτο ασάλι, πάνω στα ανοξείδωτα τμήματα της ψηστήρας, όπου απαιτείται.

9.6. Κάλυμμα ή Καπάκι της Ψηστήρας

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

ζημιά στο φινίρισμα.

9,7. Εξαρτήματα

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

9,8. Αποθήκευση

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

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

Εάν αποθηκεύσετε την ψηστήρα 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 ψηστήρα μετά από παρατεταμένες περιόδους αποθήκευσης ακολουθήστε τις διαδικασίες καθαρισμού.

10. Τεχνικά Χαρακτηριστικά

	Έγκριση Ευρωπαϊκής Ένωσης CE	Ισχύς	Καυστήρες	Μέγεθος Μπεκ	Υγραέριο/Πίεση
Outback® Zoom 3 Καυστήρες Ψησταριά	0063-20	10.5 kW	3	0.91mm 0.91mm 0.8mm 0.86mm	Βουτάνιο: 28-30mbar Προπάνιο: 37mbar Φιάλη LPG με μείγμα υγραερίου: 30mbar Φιάλη LPG με μείγμα υγραερίου: 37mbar Φιάλη LPG με μείγμα υγραερίου: 50mbar
Πλαϊνός Καυστήρας	0063-20	2.5 kW	1	0.75mm 0.75mm 0.65mm 0.7mm	Βουτάνιο: 28-30mbar Προπάνιο: 37mbar Φιάλη LPG με μείγμα υγραερίου: 30mbar Φιάλη LPG με μείγμα υγραερίου: 37mbar Φιάλη LPG με μείγμα υγραερίου: 50mbar
Κατανάλωση Υγραερίου: Βουτάνιο: 947g/hr (Κύριοι καυστήρες: 765g/hr Πλαϊνός Καυστήρας: 182g/hr) Προπάνιο: 929g/hr (Κύριοι καυστήρες: 750g/hr Πλαϊνός Καυστήρας: 179g/hr)					
Χώρες Χρήσης: I ₃₊ (28-30/37) BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV I _{3B/P} (30) LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV I _{3B/P} (37) PL I _{3B/P} (50) AT, DE, CH, SK					

Τα χαρακτηριστικά υπόκεινται σε τροποποιήσεις χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

11. Προβλήματα

Problem	Possible Cause	Solution
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	Επανασυνδέστε το καλώδιο
	Έχει φθαρεί το ηλεκτρόδιο ή το καλώδιο	Αλλάξτε το ηλεκτρόδιο και το καλώδιο
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	Καθαρίστε το στόμιο και το σωλήνα
Χαμηλή φωτιά ή ανάδρομη φλόγα (φωπιά 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	Καθαρίστε το στόμιο και το σωλήνα
Το κουμπί της βαλβίδας υγραερίου δεν περιστρέφεται	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 πλαϊνά του σώματος της ψηστιέρας.)

Αριθμός Κατασκευής. _____

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

Έκδοση Δεκέμβριος 2019