

SPECIFICHE TECNICHE

ADEO Services		CE 2531D0-0084  2575-24			
Nome del prodotto	Griglia a gas da esterni				
Modello	2025R09P09-0017				
Categoria di gas	☒ I₃₊(28-30/37)	☒ I_{3B/P}(30)	☐ I_{3B/P}(37)		
Gas e pressione di alimentazione	Butane(G30)	Propane(G31)	Butane, propane or their mixtures		
	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	
Paese di destinazione	I ₃₊ (28-30/37): BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI,TR I _{3B/P} (30): CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,BG,IS,LU,MT,GB,LV,BE I _{3B/P} (37): PL				
Dimensioni iniettore bruciatore principale	Ø 0.92mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86mm		
Dimensione iniettore del bruciatore secondario	Ø 0.91mm	Ø 0.91mm	Ø 0.83mm		
Dimensioni iniettore bruciatore	Ø 0.98mm	Ø 0.98mm	Ø 0.92mm		
Potenza termica nominale totale (Hs)	28.2kW(2052g/h)				
Energia elettrica (V/DC)	230 V ~, 50 HZ, 20W (Lampada, Adattatore, Lampada LED;),1 x 1,5 V - bruciatore laterale, bruciatore posteriore, Classe II , IPX4				
Numero di serie					
Per il solo uso all'aperto					
Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchio.					
Avvertenza! Le parti accessibili possono essere molto calde, Tenere i bambini piccoli a distanza.					
Fabbricato in Cina					

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

14. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

90881840

ADEO Services, 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 Ronchin - France

Objet de la déclaration | Objeto de la declaración | Przedmiot deklaracji | Στόχος της δήλωσης :

Type de produit - Description Tipologia di prodotto Rodzaj produktu Τύπος Προϊόντος	PREMIUM GAS BBQ MATERIAL UPSILON 6+2 B STAINLESS STEEL BLACK SERIES
Référence produit Riferimento del prodotto Referencje produktu Αναφορά προϊόντος	90881840
Industrial Type Design Reference Riferimento del Modello industriale di Tipo Model/type/numer fabryczny Αναφορά σχεδιασμού βιομηχανικού τύπου	K116SBHNG1A3
Marque Produit Marca del prodotto Marka produktu Μάρκα προϊόντος	NATERIAL
EAN	3276007796728
Codification du numéro de série ou de lot Codifica del numero di serie Kodowanie numeru seryjnego Κωδικοποίηση σειριακού αριθμού	SSSSSSDDMMYY

	Le cas échéant, le nom et le numéro de l'organisme notifié Dove applicabile il nome e il numero del laboratorio notificato che ha rilasciato la certificazione e il riferimento al documento W stosownych przypadkach, notyfikowana nazwa i numer laboratorium, które wydało certyfikat oraz odniesienie do dokumentu Όπου ισχύει το γνωστοποιημένο όνομα και τον αριθμό του εργαστηρίου που εξέδωσε την πιστοποίηση και την αναφορά στο έγγραφο	
L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'union applicable L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione Wymieniony powyżej przedmiot niniejszej deklaracji jest zgodny z odpowiednimi wymaganiami unijnego prawodawstwa harmonizacyjnego Ο στόχος της δήλωσης που περιγράφεται παραπάνω είναι σύμφωνος με τη w odniesieniu do których deklarowana jest zgodność: Μνεία των σχετικών εναρμονισμένων προτύπων που χρησιμοποιούνται ή μνεία των προδιαγραφών σε σχέση με τις οποίες δηλώνεται η συμμόρφωση:	Références des normes harmonisées pertinentes appliquées ou des spécifications par rapport auxquelles la conformité est déclarée Riferimenti alle pertinenti norme armonizzate utilizzate o alle specifiche in relazione alle quali è dichiarata la conformità Odwołania do odpowiednich norm zharmonizowanych, które zastosowano, lub do specyfikacji, w odniesieniu do których deklarowana jest zgodność: Μνεία των σχετικών εναρμονισμένων προτύπων που χρησιμοποιούνται ή μνεία των προδιαγραφών σε σχέση με τις οποίες δηλώνεται η συμμόρφωση:	
2016_426_EU_GAS_APPLIANCES (Appliances_Burning_Gaseous_Fuels_Products)	EN 498: 2012	DBI Certificate - NB 2531
2014_30_EU EMC (Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive)	EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2: 2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2:2021	
2014_35_EU LVD (Low Voltage Directive (LVD))	EN 60335-2-102: 2016 EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15: 2021 + A16: 2023 EN 62233: 2008	
2011_65_EU RoHS (Restriction of Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (RoHS) Directive)	IEC 62321-3-1:2013 IEC 62321-4:2013+AMD1:2017 IEC 62321-5:2013 IEC 62321-6:2015 IEC 62321-7-1:2015 IEC 62321-8:2017 IEC 62321-7-2:2017 EN ISO 17075-1:2017a	

14/08/2024

ADZO Services SAS
135 Rue Sadi Carnot
CS 50001
59790 RONCHIN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν. Κατά τον σχεδιασμό και την κατασκευή των προϊόντων μας, καταβάλλουμε κάθε δυνατή προσπάθεια για να διασφαλίσουμε την άριστη ποιότητά τους που ανταποκρίνεται στις ανάγκες των χρηστών.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΤΕΙ Η ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΤΩΝ ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ, ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΡΙΝ ΤΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ. ΛΑΒΕΤΕ ΥΠΟΨΗ ΤΙΣ ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ, ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Να μην χρησιμοποιείται σε κλειστούς χώρους!

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην αφήνετε την ψησταριά κοντά σε παιδιά και κατοικίδια.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αυτή η ψησταριά θα αναπτύξει υψηλές θερμοκρασίες. Μην τη μετακινείτε κατά τη χρήση.

• Μην ρίχνετε κρύο νερό στον μεταλλικό κάδο, καθώς υπάρχει κίνδυνος να προκληθούν ζημιές εξαιτίας του θερμικού σοκ.

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν συναρμολογήσετε και χρησιμοποιήσετε την ψησταριά.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση σε εξωτερικό χώρο.
- Αφαιρέστε το πλαστικό περιτύλιγμα από όλα τα εξαρτήματα πριν ανάψετε την ψησταριά.
- Μόλις ανοίξετε τη συσκευασία, σας συμβουλεύουμε να ελέγξετε ότι υπάρχει κάθε εξάρτημα για τη συναρμολόγηση του προϊόντος. Για να το κάνετε, ανατρέξτε στις οδηγίες. Εάν το προϊόν είναι κατεστραμμένο ή ελαττωματικό, δεν πρέπει να το χρησιμοποιήσετε. Επιστρέψτε το στο πλησιέστερο κατάστημα.
- Αποκλειστικά για χρήση σε εξωτερικό χώρο. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους.

- Εάν δεν τηρηθούν οι οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο, μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός ή ζημιά.
- Επιλέξτε μια απολύτως ασφαλή τοποθεσία πριν από τη χρήση.
- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς πριν την ανάψετε.
- Η χρήση αυτής της ψησταριάς απαιτεί κάποια επίβλεψη και προφυλάξεις.
- Αυτή η ψησταριά δεν πρέπει να μένει ποτέ χωρίς επίβλεψη όταν είναι αναμμένη.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά μόνο σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Οι τροποποιήσεις σε αυτή την ψησταριά μπορεί να αποβούν επικίνδυνες, δεν είναι εγκεκριμένες και ακυρώνουν την εγγύηση.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή.
- Αυτή η ψησταριά πρέπει να τοποθετείται σε απόσταση άνω του ενός μέτρου από οποιαδήποτε εύφλεκτη ουσία που είναι δυνητικά εκρηκτική, καθώς και από οποιοδήποτε εύφλεκτο αντικείμενο.
- Επιλέξτε προσεκτικά τη θέση όπου θα χρησιμοποιηθεί η ψησταριά. Η τοποθεσία πρέπει να είναι σε ανοιχτό χώρο χωρίς αέρα, μακριά από δέντρα και άλλα αντικείμενα που μπορεί να πιάσουν φωτιά.
- Όταν τη χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά, ζεστάνετε την ψησταριά και κρατήστε το καύσιμο αναμμένο για τουλάχιστον 30 λεπτά, καθώς αυτό βοηθά στην εξάλειψη των κατάλοιπων λίπους που απομένουν από τη διαδικασία της κατασκευής. Αυτό σταθεροποιεί επίσης το χρώμα και αναδίδει μια μυρωδιά που θα εξαφανιστεί με τη χρήση.
- Η λαβή του καλύμματος μπορεί να είναι πολύ ζεστή. Πιάστε μόνο το κέντρο της λαβής. Συνιστάται η χρήση γαντιού κουζίνας.
- Κάποια μέρη αυτής της ψησταριάς θερμαίνονται πολύ. Πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν υπάρχουν κοντά παιδιά, ηλικιωμένοι και ζώα.
- Η λειτουργία της ψησταριάς προκαλεί πολύ υψηλές θερμοκρασίες σε ορισμένες επιφάνειες. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε την ψησταριά, προσέχοντας ιδιαίτερα τους ηλικιωμένους και τα παιδιά, καθώς επίσης να προστατεύετε τον εαυτό σας από τον κίνδυνο εγκαυμάτων.
- Προσέχετε τον καυτό ατμό που μπορεί να απελευθερωθεί όταν ανοίγετε το κάλυμμα.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση φλόγας, βεβαιωθείτε ότι ο κάδος είναι καθαρός απομακρύνοντας το περίσσιο λίπος και τη μαρινάδα πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο στη σχάρα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε απόσταση κάτω του ενός μέτρου από οποιαδήποτε εύφλεκτη δομή ή επιφάνεια. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε την ψησταριά κάτω από εύφλεκτη επιφάνεια.
- Τοποθετείτε έναν κουβά με νερό ή άμμο κοντά στην ψησταριά κατά τη χρήση, ειδικά κατά τη διάρκεια καύσωνα ή όταν οι καιρικές συνθήκες είναι εξαιρετικά ξηρές.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη ειδικά σχεδιασμένα για ψησταριές και εξοπλισμένα με μακριά, ανθεκτικά στη θερμότητα, χερούλια.
- Μην χρησιμοποιείτε αεροζόλ κοντά στην ψησταριά.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να φυλάσσεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.
- Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με αυτές τις οδηγίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο.
- Για να αποφύγετε τη σκουριά σε επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα, δεν θα πρέπει να εκτίθενται σε χλώριο, αλάτι ή σίδηρο.
- Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά κοντά στη θάλασσα, σε πισίνα ή σε σιδηροτροχιά.
- Όταν επικρατούν δυνατοί άνεμοι, μην χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά.
- Μην σκεπάζετε ποτέ την ψησταριά μέχρι να κρυώσει τελείως.
- Καθαρίζετε την ψησταριά μόνο αφού κρυώσει τελείως η συσκευή.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι παιχνίδι, βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Εάν πουλήσετε ή δώσετε τη συσκευή σε τρίτο μέρος, να δίνετε πάντα και το σχετικό εγχειρίδιο χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική χρήση.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ ΗΛΙΚΙΑΣ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 8 ΕΤΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΜΕ ΜΕΙΩΜΕΝΕΣ ΣΩΜΑΤΙΚΕΣ, ΑΙΣΘΗΤΗΡΙΑΚΕΣ Η ΝΟΗΤΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Η ΠΟΥ ΔΕΝ ΔΙΑΘΕΤΟΥΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ Η ΓΝΩΣΗ, ΕΦΟΣΟΝ ΕΠΙΒΛΕΠΟΝΤΑΙ ΣΩΣΤΑ Η ΕΑΝ ΤΟΥΣ ΕΧΟΥΝ ΔΟΘΕΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΕΧΟΥΝ ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΤΟΥΣ ΣΧΕΤΙΚΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ. ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΑΙΖΟΥΝ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ. Ο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΧΡΗΣΤΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΒΛΕΨΗ.

ΕΑΝ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ, ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ, ΤΟΝ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟ ΣΕΡΒΙΣ Η ΠΑΡΟΜΟΙΑ ΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΑΤΟΜΑ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΑΠΟΦΕΥΧΘΕΙ ΤΟ ΕΝΔΕΧΟΜΕΝΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ.

«ΠΡΟΣΟΧΗ: ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΑΠΟΦΕΥΧΘΕΙ ΟΠΟΙΟΣΔΗΠΟΤΕ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΚΟΥΣΙΑ ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΤΗΣ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ ΔΙΑΚΟΠΗΣ, ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΡΟΦΟΔΟΤΕΙΤΑΙ ΜΕΣΩ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΔΙΑΚΟΠΤΗ, ΟΠΩΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ, Η ΝΑ ΣΥΝΔΕΕΤΑΙ ΣΕ ΚΥΚΛΩΜΑ ΠΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΔΟΤΕΙΤΑΙ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΔΕΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΤΑΚΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ.»

«Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΡΟΦΟΔΟΤΕΙΤΑΙ ΜΕΣΩ ΔΙΑΤΑΞΗΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΔΙΑΡΡΟΗΣ (DR) ΜΕ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΕΝΤΑΣΗ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ ΤΑ 30 mA»

«ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΥΤΗ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΕ ΞΥΛΟΚΑΡΒΟΥΝΟ Η ΠΑΡΟΜΟΙΑ ΚΑΥΣΙΜΗ ΥΛΗ»

«ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΣΗΜΑΔΙΑ ΖΗΜΙΑΣ. Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΑΝ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ.»

ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΕΛΕΓΧΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΣΗΜΑΔΙΑ ΖΗΜΙΑΣ ΚΑΙ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΑΝ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ." ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΙΝ ΒΓΑΛΕΤΕ ΤΟ ΦΙΣ.

Ηλεκτρική τροφοδοσία της ψησταριάς

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά χειρισμού της ψησταριάς είναι στη θέση απενεργοποίησης πριν συνδέσετε την ψησταριά στο ρεύμα.
- Η συσκευή πρέπει να τροφοδοτείται μέσω διάταξης ρεύματος διαρροής (DR) με ονομαστική ένταση υπολειπόμενου ρεύματος που δεν υπερβαίνει τα 30 mA.
- Η τάση τροφοδοσίας των συσκευών που είναι συνδεδεμένες στο δίκτυο πρέπει να φτάνει τα 230 V.
- Για την ασφαλή χρήση αυτής της συσκευής, ο χρήστης πρέπει να έχει διαβάσει και κατανοήσει αυτό το εγχειρίδιο χρήσης πριν τη χρησιμοποιήσει για πρώτη φορά.
- Φυλάξτε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και τις οδηγίες ασφαλείας, ώστε να μπορέσετε να τις συμβουλευτείτε εάν χρειαστεί.
- Συνιστάται να ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν σημάδια ζημιάς. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε πρίζα με γείωση που συμμορφώνεται με τους απαραίτητους κανονισμούς.
- Η προστασία πρέπει να παρέχεται από διακόπτη γείωσης με μέγιστο ονομαστικό ρεύμα διαρροής 30 mA.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση δικτύου αντιστοιχεί στα δεδομένα σύνδεσης της συσκευής.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο εντός των ορίων που ορίζονται ως προς την τάση, την ισχύ και την ονομαστική ταχύτητα (βλ. την πινακίδα με τα στοιχεία).

- Μην αγγίζετε το φως με βρεγμένα χέρια! Βγάλτε το φως από την πρίζα, όχι τραβώντας το καλώδιο.
- Μην λυγίζετε, μην συνθλίβετε ή μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες, λάδι και θερμότητα.
- Μην σηκώνετε τη συσκευή από το καλώδιό της και μην τη χρησιμοποιείτε για σκοπούς άλλους από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.
- Ελέγξτε το φως και το καλώδιο πριν από κάθε χρήση.
- Σε περίπτωση ζημιάς στο καλώδιο τροφοδοσίας, αποσυνδέστε αμέσως το φως από την πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο.
- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, αποσυνδέετε πάντα το φως από την πρίζα.
- Πριν συνδέσετε το φως, ελέγξτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
- Πριν αποσυνδέσετε το φως, να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή.
- Κατά τη μεταφορά της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι απενεργοποιημένη.
- Η πρίζα που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι γειωμένη και να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Οποιαδήποτε επανασυναρμολόγηση της πρίζας πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις τοπικές ηλεκτρικές προδιαγραφές.
- Το ρεύμα υψηλής τάσης μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ηλεκτροπληξία και εγκαύματα, ακόμη και θάνατο. Εάν η ψησταριά χαλάσει, ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης της συσκευής ή επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών για επισκευή. Πριν από οποιαδήποτε επισκευή, πρέπει να βεβαιώσετε ότι έχετε αποσυνδέσει την παροχή ρεύματος.

3. ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΕΡΙΟΥ

- Για αποκλειστική χρήση με υγραποποιημένο καύσιμο αέριο σε φιάλες. Πρέπει να χρησιμοποιήσετε κατάλληλο ρυθμιστή πίεσης για προπάνιο, βουτάνιο ή μείγμα αερίων.
- Αυτή η ψησταριά είναι εξοπλισμένη με σύστημα ανάφλεξης. Η ανάφλεξη δεν πρέπει να γίνεται με βενζίνη, κηροζίνη, ξυλοκάρβουνο ή υγρά καύσιμα.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να τοποθετούνται απευθείας κάτω από την ψησταριά.
- Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά και μην αποθηκεύετε φιάλες υγραερίου κάτω από το επίπεδο του εδάφους. Το υγραέριο είναι βαρύτερο από τον αέρα: εάν υπάρχει διαρροή, το αέριο θα συσσωρευτεί σε χαμηλό σημείο και μπορεί να εκραγεί όταν έρθει σε επαφή με φλόγα ή σπινθήρα.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να αποθηκεύονται ή να χρησιμοποιούνται σε οριζόντια θέση. Οποιαδήποτε διαρροή μπορεί να είναι πολύ σοβαρή και θα μπορούσε να εισχωρήσει υγρό στη γραμμή υγραερίου.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ τις φιάλες υγραερίου σε εσωτερικούς χώρους.
- Κλείστε τη βαλβίδα του δοχείου υγραερίου μετά τη χρήση.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά, κάντε ένα τεστ διαρροής. Είναι ο μόνος αξιόπιστος τρόπος ανίχνευσης διαρροής υγραερίου από τις αρθρώσεις ή τις συνδέσεις μετά τη συναρμολόγηση.
- Κάντε τη δοκιμή στεγανότητας κάθε χρόνο και κάθε φορά που αντικαθιστάτε ή αφαιρείτε τη φιάλη υγραερίου και τον εύκαμπτο σωλήνα.

Έλεγχος διαρροής

Αυτός ο έλεγχος πρέπει να εκτελείται πάντα σε καλά αεριζόμενο χώρο. Πραγματοποιείτε αυτόν τον έλεγχο διαρροής κάθε χρόνο και κάθε φορά που αλλάζετε τη φιάλη υγραερίου ή τον εύκαμπτο σωλήνα.

Βήμα 1 - ελέγξτε ότι όλα τα κουμπιά βρίσκονται στη θέση OFF (κλειστά).

Βήμα 2 - ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του υγραερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης.

Βήμα 3 - ελέγξτε για διαρροές επαλείφοντας όλες τις ενώσεις στο σύστημα υγραερίου, συμπεριλαμβανομένων των συνδέσεων της βαλβίδας στη φιάλη υγραερίου, του σωλήνα και του ρυθμιστή πίεσης, με διάλυμα νερού (50%) και σαπουνιού (50%). Μην χρησιμοποιείτε ποτέ γυμνή φλόγα για να ελέγξετε για διαρροές.

Στάδιο 4 - οι φυσαλίδες που σχηματίζονται πάνω από ορισμένες ενώσεις υποδηλώνουν διαρροή

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Κλείστε την παροχή υγραερίου. Σφίξτε όλες τις ενώσεις. Επαναλάβετε τη δοκιμή. Εάν σχηματιστούν ξανά φυσαλίδες, μην χρησιμοποιήσετε την ψησταριά και επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο για βοήθεια. Σκουπίστε καλά το διάλυμα νερού/σαπουνιού από όλες τις ενώσεις και τις συνδέσεις αφού κάνετε το έλεγχο διαρροής.

Προφυλάξεις

- Μην φράζετε τις εισαγωγές αέρα στο σώμα της ψησταριάς.
- Εάν πρέπει να αντικαταστήσετε τη φιάλη, ελέγξτε ότι είναι καλά κλεισμένη και ότι δεν υπάρχουν στον παρακείμενο χώρο πηγές ανάφλεξης (τσιγάρα, φλόγες, σπινθήρες κ.λπ.).

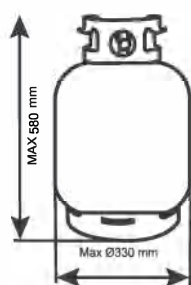
Σύνδεση σωλήνα υγραερίου στην ψησταριά

- Συνδέστε έναν εύκαμπτο σωλήνα υγραερίου στο σημείο υποδοχής του υγραερίου, στην αριστερή πλευρά της ψησταριάς. Μην σφίγγετε υπερβολικά. Μην χρησιμοποιείτε κολλητική ταινία ή κάποιο υγρό στη σύνδεση.
- Σφίξτε με το χέρι.

Στερέωση του ρυθμιστή πίεσης

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά χειρισμού της ψησταριάς είναι στη θέση OFF. Συνδέστε τον ρυθμιστή πίεσης στη φιάλη υγραερίου ακολουθώντας τις οδηγίες που θα σας δοθούν από τον πωλητή του ρυθμιστή πίεσης και της φιάλης.

Πληροφορίες για το υγραέριο και τον ρυθμιστή πίεσης:



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I3+
	Propane (G31) 37 mbar	
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30),propane(G31) or their mixtures 28-30 mbar	I3B/P (30)

Αυτή η ψησταριά μπορεί να τροφοδοτηθεί με υγροποιημένο καύσιμο προπάνιο ή βουτάνιο σε φιάλη. Οι φιάλες προπανίου παρέχουν αέριο όλο το χρόνο, ακόμα και τον χειμώνα όταν κάνει κρύο. Μπορεί να χρειαστείτε ένα γαλλικό κλειδί (δεν περιλαμβάνεται) για να αλλάξετε τις φιάλες. Οι φιάλες βουτανίου εξασφαλίζουν επαρκή παροχή υγραερίου κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, αλλά η απόδοση της ψησταριάς μπορεί να επηρεαστεί όταν η θερμοκρασία του υγραερίου πέσει κάτω από τους +10°C. Ελέγξτε ότι έχετε τη σωστή φιάλη υγραερίου και τον σωστό ρυθμιστή πίεσης για την ψησταριά σας.

- Ο σωλήνας πρέπει να κρέμεται ελεύθερα χωρίς να τσακίζει, να λυγίζει ή να συστρέφεται, έτσι ώστε να μην εμποδίζεται η ροή του υγραερίου. Επιθεωρείτε πάντα τον εύκαμπτο σωλήνα πριν από τη χρήση για ρωγμές, κοψίματα ή υπερβολική φθορά.

- Εκτός από το σημείο σύνδεσης, κανένα μέρος του σωλήνα δεν πρέπει να αγγίζει τα θερμά μέρη της ψησταριάς. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας είναι κατεστραμμένος, αντικαταστήστε τον με έναν κατάλληλο σωλήνα που έχει σχεδιαστεί ειδικά για χρήση με υγροποιημένο αέριο καύσιμο και συμμορφώνεται με τα εθνικά πρότυπα της χώρας στην οποία χρησιμοποιείται.

- Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σωλήνα που συμμορφώνεται με το πρότυπο ISO3821 και του οποίου το μήκος δεν υπερβαίνει το 1,5 μέτρο.

Για βέλτιστη απόδοση, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε φιάλη βουτανίου των 13 κιλών ή φιάλη προπανίου των 13 κιλών. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο ρυθμιστή που συμμορφώνεται με το πρότυπο EN16129. **ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΚΥΛΙΝΔΡΟ ΓΙΑ ΝΑ**

ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΤΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ. Η ΧΡΗΣΗ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟΥ Η ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ ΚΑΙ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ. Συμβουλευτείτε τον τοπικό διανομέα υγραερίου για να προσδιορίσετε τις καταλληλότερες φιάλες υγραερίου και τους ρυθμιστές.

Τα εξαρτήματα που σφραγίζονται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του δεν πρέπει να τροποποιούνται από τον χρήστη.

4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ

Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (ΚΡΕΑΣ, ΨΑΡΙ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ Κ.ΛΠ.).

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΑΥΣΤΗΡΑ ΟΙ ΓΕΝΙΚΑ ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΟΝΟΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΗ ΧΡΗΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΚΑΙ ΜΗ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ. Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ.

Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΑΕΡΙΟΥ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΑΙ ΣΕ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΑΙ ΚΑΛΑ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ, ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΕΥΦΛΕΚΤΑ ΥΛΙΚΑ.

ΑΥΤΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ! ΑΥΤΗ Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΘΕΡΜΑΙΝΕΤΑΙ ΠΟΛΥ ΚΑΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΜΕΤΑΚΙΝΗΘΕΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ! ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΜΑΚΡΙΑ ΠΑΙΔΙΑ, ΗΛΙΚΙΩΜΕΝΟΥΣ ΚΑΙ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΑ! ΑΥΤΗ Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΣΕ ΚΛΕΙΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ!

Προειδοποιήσεις

- Πριν συνεχίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κατανοήσει την ενότητα «Σημαντικές πληροφορίες» αυτού του εγχειριδίου.
- Ο σχεδιασμός αυτής της ψησταριάς απαγορεύει τη χρησιμοποίηση πάνω από το 50% της περιοχής ψησίματος ως συμπαγή πλάκα. Εάν οι πλάκες είναι πλήρως καλυμμένες, αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα τη συσσώρευση υπερβολικής θερμότητας που θα μπορούσε να καταστρέψει την ψησταριά. Αυτό το ενδεχόμενο δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

Ανάμμα της ψησταριάς

- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς πριν την ανάψετε. Μην ανάβετε ποτέ την ψησταριά με το καπάκι κλειστό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά υγραερίου είναι κλειστά. Ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του υγραερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης.
- Πιέστε το κουμπί του καυστήρα που θέλετε να ανάψετε και γυρίστε το αριστερόστροφα μέχρι να νιώσετε αντίσταση στο στρίψιμο. Περιμένετε 4 δευτερόλεπτα και μετά συνεχίστε να γυρίζετε το κουμπί μέχρι να ακούσετε ένα κλικ (ο καυστήρας πρέπει να ανάβει κανονικά). Επαναλάβετε αυτή την ενέργεια αρκετές φορές μέχρι να ανάψει ο καυστήρας.
- Ανάψτε και τους άλλους καυστήρες με οποιαδήποτε σειρά, όπως χρειάζεται. Βεβαιωθείτε ότι ο κάθε καυστήρας έχει ανάψει πριν ανάψετε τον επόμενο.
- Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει αφού ακολουθήσετε την παραπάνω διαδικασία, γυρίστε όλα τα κουμπιά στη θέση OFF. Κλείστε τη βαλβίδα στη φιάλη υγραερίου. Περιμένετε πέντε λεπτά. Επαναλάβετε όλα τα παραπάνω βήματα. Εάν η ψησταριά εξακολουθεί να μην ανάβει, ανατρέξτε στις οδηγίες χειροκίνητης έναυσης, παρακάτω.
- Μετά το ανάμμα, οι καυστήρες θα πρέπει να καίνε στη μέγιστη θέση για 3 έως 5 λεπτά ώστε να προθερμανθεί η ψησταριά. Αυτή η διαδικασία πρέπει να γίνεται πριν από κάθε ψήσιμο. Το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.

FR

• Μετά την προθέρμανση, θέστε όλους τους καυστήρες στο χαμηλό για καλύτερα αποτελέσματα με το ψήσιμο.

ES

ΑΝΑΦΛΕΞΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΓΙΑ SEARING/ΠΛΑΪΝΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ

1. Πιέστε και γυρίστε το κουμπί πλευρικού καυστήρα αργά στη θέση θέσης μέγιστου ποσοστού. Πιέστε τον αναφλεκτήρα μέχρι να ανάψει ο πλευρικός καυστήρας, συνεχίστε να πιέζετε και κρατήστε για άλλα 5 δευτερόλεπτα μέχρι να εξασφαλίσετε ότι ο καυστήρας παραμένει αναμμένος.
2. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει, γυρίστε το κουμπί στο off και επαναλάβετε. Διαδικασία ανάμματος.
3. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά το βήμα 2, γυρίστε το κουμπί στη θέση off, περιμένετε για 5 λεπτά και επαναλάβετε την ανωτέρω αναφερόμενη διαδικασία ανάμματος ή ανάψτε με σπέρτο.

PT

IT

Οδηγίες ανάφλεξης πίσω καυστήρα

1. Ανοίξτε το καπάκι.
2. Εξασφαλίστε ότι όλοι οι διακόπτες είναι κλειστοί.
3. Πιέστε και περιστρέψτε τον πίσω καυστήρα στη θέση ανάφλεξης. Πιέστε αριστερόστροφα και συγχρόνως τον διακόπτη ανάφλεξης για 10 δευτερόλεπτα και αποδεσμεύστε το χέρι ώστε να εξασφαλίσετε ότι ανάβει ο πίσω καυστήρας.
4. Εάν δεν ανάψει, περιμένετε 5 λεπτά προτού επαναλάβετε το τρίτο βήμα μέχρι την ανάφλεξη.

EL

PL

Ψήσιμο στη σχάρα

• Οι καυστήρες από ανοξείδωτο χάλυβα θερμαίνουν τον διαχύτη θερμότητας (ή το καλάθι με μπρικέτες/πέτρα λάβας) κάτω από τη σχάρα, η οποία με τη σειρά της θερμαίνει το φαγητό που έχει τοποθετηθεί στη σχάρα. Τα φυσικά ζουμιά των τροφίμων που παράγονται κατά το ψήσιμο χύνονται πάνω στον ζεστό διαχύτη θερμότητας (ή στις μπρικέτες/την πέτρα λάβας) και εξατμίζονται. Ο καπνός που δημιουργείται περιβάλλει το φαγητό, διαφεύγοντας προς τα πάνω, και αυτό προσδίδει στο φαγητό το μοναδικό άρωμα μιας ψησταριάς. Εάν θέλετε το ψήσιμο να γίνει πιο ομοιόμορφα, κατεβάστε το καπάκι της ψησταριάς, φροντίζοντας ώστε οι καυστήρες να είναι σε χαμηλή φωτιά.

UA

RO

BR

Ψήσιμο πάνω στην πλάκα

• Οι καυστήρες θερμαίνουν άμεσα την πλάκα, η οποία ψήνει το φαγητό που έχει τοποθετηθεί πάνω της. Οι πλάκες επιτρέπουν το ψήσιμο μικρότερων τροφίμων, π.χ. θαλασσινών, τα οποία μπορεί να πέσουν ανάμεσα στις ράβδους της σχάρας. Επιτρέπουν επίσης το ψήσιμο φαγητών που απαιτούν υψηλή θερμοκρασία/σύντομη διάρκεια ψησίματος, όπως λαχανικά και μικρά κομμάτια ψαριού. Ομοίως, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ακριβώς όπως το μάτι της κουζίνας, για να ψήνετε μπριζόλες, να τηγανίζετε αυγά κ.λπ. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να ζεστάνετε τηγάνια/κατσαρόλες ή να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό.

EN

Ψήσιμο με υπέρυθρες

• Η υπέρυθρη ακτινοβολία παρέχει εκτεμπόμενη ενέργεια που θερμαίνει πολύ γρήγορα. Αυτή η ισχυρή θερμότητα δημιουργείται χρησιμοποιώντας καυστήρες με χιλιάδες ξεχωριστές οπές που ισαπέχουν μεταξύ τους. Αυτό το φαινόμενο επιτρέπει την ακτινοβολία που αυξάνει τη θερμοκρασία έως και 980°C (πάνω από 1800°F). Ιδανικό για ψήσιμο φαγητού.

Ανιχνευτές θερμοκρασίας

- Αυτή η ψησταριά διαθέτει δύο ενσωματωμένους αισθητήρες θερμοκρασίας που μετρούν τη θερμοκρασία του φαγητού καθώς ψήνεται.
- Εισάγετε τον αισθητήρα στο φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε. Εισαγάγετε το βύσμα στη θηλυκή υποδοχή που βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου. Η θερμοκρασία του φαγητού που πρόκειται να ψηθεί εμφανίζεται στην οθόνη LCD.

Έλεγχος της φωτιάς *πολύ σημαντικό*

• Η φωτιά δημιουργείται όταν ψήνουμε τρόφιμα και στάζουν ζουμιά και λίπος πάνω στους καυτούς διαχύτες θερμότητας. Ο καπνός προσδίδει βέβαια την ωραία γεύση της ψησταριάς, αλλά το προτιμότερο είναι να αποφευχθεί η φωτιά ώστε να μην καούν τα τρόφιμα. Για να μπορείτε να ελέγχετε μια τέτοια φωτιά, είναι απολύτως απαραίτητο να αφαιρείτε το περίσσιο λίπος από τα τρόφιμα πριν από το ψήσιμο. Χρησιμοποιείτε με σύνεση μαρινάδες και σάλτσες ψησίματος. Θα πρέπει επίσης να θέτετε τους καυστήρες στη θέση MINI για το ψήσιμο.

• Όταν δημιουργηθεί φωτιά, μπορείτε κανονικά να τη σβήσετε βάζοντας χημική μαγιά ή αλάτι απ' ευθείας πάνω στον διαχύτη θερμότητας. Προστατεύετε πάντα τα χέρια σας όταν εργάζεστε κοντά στην επιφάνεια ψησίματος της ψησταριάς, φροντίζοντας να προστατεύεστε από τις φλόγες.

• Σε περίπτωση που δημιουργηθεί φωτιά από λίπος, παρακαλούμε να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες.

Φωτιά από λίπος

• Αδειάζετε και καθαρίζετε το συρτάρι συλλογής λίπους από κάθε υπολείμματα ψησίματος μετά από κάθε χρήση.

• Εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη δεξίωση, θα χρειαστεί να τη σβήνετε κάθε δύο ώρες και να την καθαρίζετε. Πρέπει να την καθαρίζετε πιο συχνά, όταν ψήνετε πολλά λιπαρά τρόφιμα (λουκάνικα, μεργκέζ κ.λπ.). Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία φωτιών από λίπος, οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό και να καταστρέψουν την ψησταριά.

Σε περίπτωση φωτιάς από λίπος/προειδοποιήσεις:

• Εάν είναι ασφαλές να το κάνετε, κλείστε όλα τα κουμπιά του αερίου.

• Κλείστε τη φιάλη υγραερίου.

• Απομακρύνετε τους πάντες από την ψησταριά και περιμένετε να σβήσει η φωτιά.

• Μην κλείνετε το καπάκι ή το κάλυμμα της ψησταριάς.

• Μην ψεκάζετε την ψησταριά με νερό. Εάν χρησιμοποιήσετε πυροσβεστήρα, πρέπει να είναι ξηράς κόνεως.

• Μην αφαιρέσετε το συρτάρι συλλογής για τα λίπη.

• Εάν η φωτιά δεν φαίνεται να υποχωρεί ή φαίνεται να αυξάνει, επικοινωνήστε με την πυροσβεστική υπηρεσία για βοήθεια.

Αφού τελειώσετε το ψήσιμο

• Μετά από την ολοκλήρωση του ψησίματος, γυρίζετε τους καυστήρες της ψησταριάς στη μέγιστη θέση και αφήνετέ τους να κάψουν για 5 λεπτά. Με αυτή τη διαδικασία θα καούν τα υπολείμματα του ψησίματος και έτσι θα διευκολυνθεί ο καθαρισμός. Φροντίζετε το κάλυμμα να είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

• Καθαρίζετε πάντα την ψησταριά μετά από κάθε χρήση, για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους από το μαγείρεμα που θα μπορούσε να πάρει φωτιά.

Κλείσιμο της ψησταριάς

• Όταν τελειώσετε με τη χρήση της ψησταριάς, γυρίστε όλες τις βαλβίδες αερίου τελείως προς τα δεξιά, στη θέση OFF, και διακόψτε την παροχή αερίου στη φιάλη.

• Περιμένετε μέχρι η ψησταριά να κρυώσει αρκετά πριν κλείσετε το καπάκι ή το κάλυμμα.

5. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ

• Καθαρίζετε την ψησταριά σας τακτικά μεταξύ των χρήσεων και ειδικά μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης. Ελέγξτε ότι η ψησταριά και τα εξαρτήματά της δεν είναι πλέον θερμά πριν τα καθαρίσετε. Μην αφήνετε ποτέ την ψησταριά εκτεθειμένη στις καιρικές συνθήκες και προστατέψτε την από την υγρασία.

• Μην ψεκάζετε ποτέ την ψησταριά με νερό όταν οι επιφάνειές της είναι θερμές.

• Μην χειρίζεστε ποτέ θερμά μέρη χωρίς να προστατεύετε τα χέρια σας.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής και την καλή κατάσταση της ψησταριάς σας, συνιστούμε να την καλύπτετε όταν την αφήνετε σε εξωτερικό χώρο για μεγάλα χρονικά διαστήματα, ιδιαίτερα κατά τους χειμερινούς μήνες. Μουσαμάδες υψηλής αντοχής και άλλα αξεσουάρ για ψησταριές διατίθενται από το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Ακόμη και αν καλύπτετε την ψησταριά σας για να την προστατεύσετε, πρέπει να την επιθεωρείτε τακτικά, καθώς η υγρασία ή η υγροποίηση που μπορεί να σχηματιστεί μπορεί να την καταστρέψει. Ίσως χρειαστεί να στεγνώσετε την ψησταριά και το εσωτερικό του προστατευτικού καλύμματος. Είναι επίσης πιθανό τα υπολείμματα λίπους να μουχλιάσουν πάνω στα εξαρτήματα της ψησταριάς. Θα πρέπει να καθαρίζονται σε πολύ ζεστό σαπουνόνερο.

Τα σκουριασμένα εξαρτήματα που εντοπίζετε και δεν έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία με αντισκωριακό και να βάφονται εκ νέου με θερμοάντοχη βαφή για ψησταριές.

Επιφάνειες του ψησίματος

- Αφού κρυώσει η ψησταριά, καθαρίστε την με ζεστό σαπουνόνερο. Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού, χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή πούδρες καθαρισμού, καθώς θα μπορούσαν να βλάψουν ανεπανόρθωτα το φινίρισμα της ψησταριάς. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Δεν συνιστάται να καθαρίζετε τις σχάρες και τις πλάκες σε πλυντήριο πιάτων λόγω του βάρους τους.
- Σας υπενθυμίζουμε ότι πρέπει οπωσδήποτε να αποφεύγετε τη χρήση παγοκύβων που μπορεί να προκαλέσουν θερμικό σοκ και να σπάσουν το σμάλτο της πλάκας.
- Εάν εμφανιστεί σκουριά στην επιφάνεια ψησίματος που έρχεται σε επαφή με το φαγητό, πρέπει να αντικατασταθεί.

Συντήρηση των καυστήρων

- Οι καυστήρες σας έχουν ρυθμιστεί έτσι ώστε να παρέχουν μέγιστη απόδοση φλόγας. Όταν ο καυστήρας είναι σε λειτουργία, βλέπετε συνήθως μια μπλε φλόγα, ενδεχομένως με κίτρινη άκρη. Εάν η φλόγα είναι συνήθως κίτρινη, αυτό μπορεί να οφείλεται σε υπολείμματα ή έντομα μέσα στις οπές ή τους σωλήνες του καυστήρα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει φράξιμο ή περιορισμό της ροής του αερίου, τα οποία με τη σειρά τους μπορεί να προκαλέσουν φωτιά πίσω από τον πίνακα ελέγχου, πράγμα που μπορεί να κάνει σοβαρή ζημιά στην ψησταριά σας. Εάν συμβεί αυτό, και αν είναι δυνατόν, διακόψτε αμέσως το αέριο στη φιάλη.
- Ο καυστήρας πρέπει να επιθεωρείται, να αφαιρείται και να καθαρίζεται τακτικά, τουλάχιστον μία φορά το χρόνο, επιπλέον των ακόλουθων περιπτώσεων:
- Όταν βγάξετε την ψησταριά σας από τον αποθηκευτικό χώρο της.
- Εάν ένας ή περισσότεροι από τους καυστήρες δεν ανάβουν.
- Εάν η φλόγα του καυστήρα είναι περισσότερο κίτρινη απ' ό,τι προβλέπεται.
- Εάν το αέριο ανάβει πίσω από τον πίνακα ελέγχου.
- Για να καθαρίσετε εντελώς ένα καυστήρα, αφαιρέστε τον από την ψησταριά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια ελαφριά μεταλλική βούρτσα για να αφαιρέσετε τη σκουριά από την επιφάνεια του καυστήρα. Χρησιμοποιήστε ένα εργαλείο καθαρισμού σωλήνων ή κομμάτι σύρμα για να αφαιρέσετε οτιδήποτε εμποδίο από τις οπές ή τους σωλήνες του καυστήρα, προσέχοντας να μην διευρύνετε τις οπές του καυστήρα.
- Μπορεί να χρειαστείτε έναν φακό για να βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό του σωλήνα του καυστήρα είναι απελευθερωμένο. Γυρίστε τον καυστήρα και χτυπήστε τον απαλά πάνω σε μια σκληρή επιφάνεια, π.χ. ένα κομμάτι ξύλου, για να αποσπάσετε όλα τα υπολείμματα από το εσωτερικό.
- Όταν επανατοποθετείτε τον καυστήρα, φροντίστε ώστε οι σωλήνες να βρίσκονται τελείως μπροστά από τα ακροφύσια.

Διαχύτης θερμότητας

Αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα τροφίμων από τον διαχύτη θερμότητας με μια ξύλινη ή πλαστική ξύστρα ή μια μπρούτζινη βούρτσα. Μην χρησιμοποιήσετε ατσάλινη ξύστρα ή βούρτσα. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλύνετε καλά.

Συρτάρι συλλογής για λίπη

- Μετά από κάθε χρήση, αφαιρείτε και καθαρίζετε το συρτάρι για τα λίπη από όλα τα κομμάτια φαγητού και τα λίπη λίπους, χρησιμοποιώντας ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα εάν χρειάζεται.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, κινδυνεύετε να ξεκινήσετε φωτιά από τα λίπη. Αυτό μπορεί να προκαλέσει σημαντική ζημιά στην ψησταριά, η οποία δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Εάν είναι απαραίτητο, το συρτάρι για τα λίπη μπορεί να καθαριστεί με σαπουνόνερο.

Σώμα της ψησταριάς

Περιοδικά απομακρύνετε το περίσσιο λίπος από το σώμα της ψησταριάς με πανί που είναι εμποτισμένο με σαπουνόνερο και καλά στραγγισμένο. Το περίσσιο λίπος και τα κομμάτια φαγητού μπορούν να απομακρυνθούν από το εσωτερικό του σώματος της ψησταριάς με εύκαμπτη ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα. Για ευκολότερο καθαρισμό, μπορείτε να προσθέσετε ένα φύλλο αλουμινόχαρτου, το οποίο θα αλλάζετε κάθε φορά. Προσέχετε να μην φράζετε τις οπές εκροής λίπους. Εάν πρέπει να το καθαρίσετε εντελώς, χρησιμοποιήστε πανί και ζεστό σαπουνόνερο ή μια νάιλον βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά. Αφαιρείτε τις σχάρες ή/και τις πλάκες και τους καυστήρες πριν από τον πλήρη καθαρισμό. Μην βυθίζετε τα κουμπιά ή τους σωλήνες αερίου στο νερό. Ελέγξτε την ανάφλεξη αφού επανατοποθετήσετε προσεκτικά τα στοιχεία στο σώμα της ψησταριάς.

Καπάκι της ψησταριάς

Καθαρίζετε το καπάκι της ψησταριάς με ένα πανί ή μη-λειαντικό σφουγγαράκι και ζεστό σαπουνόνερο. Μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια ή σκόνες καθαρισμού, γιατί μπορεί να καταστρέψουν μόνιμα το φινιρίσμα της ψησταριάς σας. Στεγνώνετε καλά μετά τον καθαρισμό για να αποφύγετε τη σκουριά.

Καροτσάκι

- Σκουπίστε με ένα πανί βουτηγμένο σε ζεστό σαπουνόνερο και μετά στεγνώστε.
- Όπως συμβαίνει με κάθε προϊόν από ανοξείδωτο χάλυβα, και προκειμένου να εξασφαλιστεί η μεγάλη διάρκεια ζωής του προϊόντος σας, και ειδικά της εμφάνισης του ανοξείδωτου χάλυβα, συνιστούμε την τακτική συντήρηση των εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα της ψησταριάς σας με ένα προστατευτικό λάδι, και αυτό να γίνει μάλιστα από την πρώτη χρήση. Μερικές φορές, μπορείτε επίσης να ψεκάσετε την επιφάνεια με ένα καθαριστικό για ανοξείδωτο χάλυβα, μετά να την τρίψετε με ένα μαλακό πανί και τέλος να τη γυαλίσετε. Έτσι δημιουργείται ένα λεπτό στρώμα προστασίας για επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.

Εξαρτήματα στερέωσης

Συνιστάται να ελέγχετε και να σφίγγετε όλες τις βίδες, τα μπουλόνια, κλπ. σε τακτά χρονικά διαστήματα

Φοράτε προστατευτικά γάντια φούρνου ή γάντια όταν χειρίζεστε ιδιαίτερα καυτά εξαρτήματα.

6. ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΒΛΑΒΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ/ΛΥΣΗ

Οι καυστήρες δεν ανάβουν με το σύστημα ανάμματος

- Η φιάλη υγραερίου είναι άδεια → Αντικαταστήστε τη με μια γεμάτη φιάλη
- Ελαττωματικός ρυθμιστής πίεσης → Ελέγξτε ή αντικαταστήστε τον ρυθμιστή πίεσης
- Φραγμένοι καυστήρες → Καθαρίστε τους καυστήρες
- Φραγμένα ακροφύσια ή σωλήνες αερίου → Καθαρίστε τα ακροφύσια ή τον σωλήνα αερίου
- Το καλώδιο του ηλεκτροδίου είναι χαλαρό ή έχει → Συνδέστε ξανά το καλώδιο αποσυνδεθεί από το ηλεκτρόδιο
- Το ηλεκτρόδιο ή/και το καλώδιο είναι κατεστραμμένα → Αλλάξτε το ηλεκτρόδιο ή/και το καλώδιο
- Το ενσωματωμένο σύστημα ανάμματος είναι ελαττωματικό → Αλλάξτε το

FR

- Εσφαλμένη απόσταση του ηλεκτροδίου _____ → Πρέπει να υπάρχει ένα κενό 3 έως 4 χλστ. μεταξύ του άκρου του ηλεκτροδίου και της θυρίδας επιθεώρησης του καυστήρα. Ευθυγραμμίστε ξανά το ηλεκτρόδιο, όπως απαιτείται

Ο καυστήρας δεν ανάβει με αναπτήρα για συσκευή αερίου

- Η φιάλη υγραερίου είναι άδεια _____ → Αντικαταστήστε τη με μια γεμάτη φιάλη
- Ελαττωματικός ρυθμιστής πίεσης _____ → Ελέγξτε ή αντικαταστήστε τον ρυθμιστή πίεσης
- Φραγμένοι καυστήρες _____ → Καθαρίστε τους καυστήρες
- Φραγμένα ακροφύσια ή σωλήνας αερίου _____ → Καθαρίστε τα ακροφύσια ή τον σωλήνα αερίου

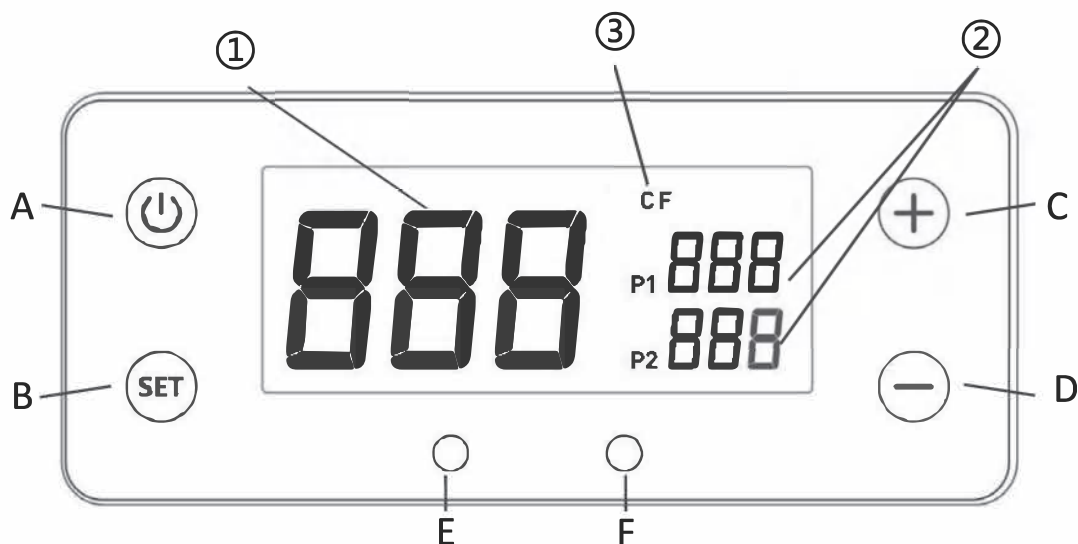
Μικρή φλόγα ή επιστροφή φλόγας (φλόγα μέσα στον σωλήνα του καυστήρα, αισθητό σφύριγμα ή γουργουρητό)

- Η φιάλη υγραερίου είναι πολύ μικρή _____ → Χρησιμοποιήστε μεγαλύτερη φιάλη
- Φραγμένοι καυστήρες _____ → Καθαρίστε τους καυστήρες
- Φραγμένα ακροφύσια ή σωλήνας αερίου _____ → Καθαρίστε τα ακροφύσια ή τον σωλήνα αερίου
- Άνεμος _____ → Χρησιμοποιήστε την ψησταριά σε έναν χώρο λιγότερο εκτεθειμένο στον άνεμο

Το κουμπί της βαλβίδας αερίου είναι δύσκολο να γυρίσει

- Το σύστημα ανάμματος έχει «κολλήσει» _____ → Αντικαταστήστε τη βαλβίδα αερίου
- Κολλημένη βαλβίδα αερίου _____ → Δώστε τη συσκευή στον προμηθευτή σας για αντικατάσταση της βαλβίδας αερίου

7.ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



A. Κουμπί λειτουργίας

Πατήστε σύντομα το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε και απενεργοποιήσετε την οθόνη.

B. Κουμπί ρύθμισης

1. Πατήστε σύντομα το **κουμπί ρύθμισης** για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία ρύθμισης P1.
2. Αφότου κάνετε κλικ στο **κουμπί ρύθμισης** εκ νέου, μπορείτε να προσαρμόσετε την θερμοκρασία ρύθμισης P2.
3. Κάντε κλικ στο **κουμπί ρύθμισης** για τρίτη φορά ώστε να εξέλθετε από την κατάσταση λειτουργίας ρύθμισης.

C. Κουμπί αύξησης της θερμοκρασίας

Σύντομη πίεση για την αύξηση της θερμοκρασίας στόχου του δείγματος κρέατος.

Μακρά πίεση για την συνεχή αύξηση της θερμοκρασίας στόχου.

D. Κουμπί μείωσης της θερμοκρασίας

- Σύντομη πίεση για τη μείωση της θερμοκρασίας στόχου του δείγματος κρέατος.
- Μακρά πίεση για την συνεχή μείωση της θερμοκρασίας στόχου.

E & F. Βύσμα ακίδων μέτρησης θερμοκρασίας κρέατος

Δύο ξεχωριστές ακίδες μέτρησης θερμοκρασίας κρέατος για να έχετε ανώτερο έλεγχο της ψησταριάς για τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά.

Εικονίδια οθόνης

1. Οθόνη θερμοκρασίας κουτιού καύσης

Σε αυτό τον τομέα προβάλλεται η θερμοκρασία πραγματικού χρόνου του κουτιού καύσης.

2. Οθόνη θερμοκρασίας ακίδας μέτρησης θερμοκρασίας κρέατος

Σε αυτό τον τομέα προβάλλεται η θερμοκρασία πραγματικού χρόνου της ακίδας μέτρησης του κρέατος, ενώ η ακίδα έχει εισαχθεί. Χωρίς να έχει εισαχθεί η ακίδα, θα εμφανίζεται στην οθόνη το «nop».

3. Βαθμιά Κελσίου και Φαρενάιτ

Πατήστε το SET για 2 δευτερόλεπτα για την εναλλαγή βαθμών °C ή °F στην οθόνη.

4. Ενεργοποίηση της οθόνης

Πατήστε σύντομα το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε την οθόνη ενώ αυτή είναι απενεργοποιημένη.

5. Εναλλαγή θερμοκρασίας σε βαθμούς Κελσίου ή Φαρενάιτ

Πατήστε το κουμπί ρύθμισης SET για 2 δευτερόλεπτα για να επιλέξετε την κατάσταση θερμοκρασίας σε βαθμούς Κελσίου ή Φαρενάιτ. Μόλις γίνει η ρύθμιση, η κατάσταση θερμοκρασίας θα σταθεροποιηθεί σε μια κατάσταση λειτουργίας μέχρι να πραγματοποιήσετε νέα ρύθμιση.

6. Ρύθμιση θερμοκρασίας ακίδας μέτρησης κρέατος

Εισαγάγετε την ακίδα μέτρησης μέσα στο βύσμα και πιέστε σύντομα το κουμπί ρύθμισης SET για να ρυθμίσετε την θερμοκρασία στόχο.

- Μετά την πρώτη πίεση θα αναβοσβήνει το εικονίδιο θερμοκρασίας για το P1.
- Μετά την δεύτερη πίεση θα αναβοσβήνει το εικονίδιο θερμοκρασίας για το P2.
- Αυξήστε ή μειώστε τη θερμοκρασία στόχο πατώντας το κουμπί «+» ή «-» ενώ ταυτόχρονα πατάτε παρατεταμένα για να αυξήσετε ή μειώσετε συνεχώς τη θερμοκρασία στόχο.
- Με τρίτη πίεση επιβεβαιώνετε το σύνολο της ρύθμισης.
- Θα ηχήσει ένας ήχος μπιπ όταν η θερμοκρασία κρέατος φτάσει στην θερμοκρασία στόχο.