

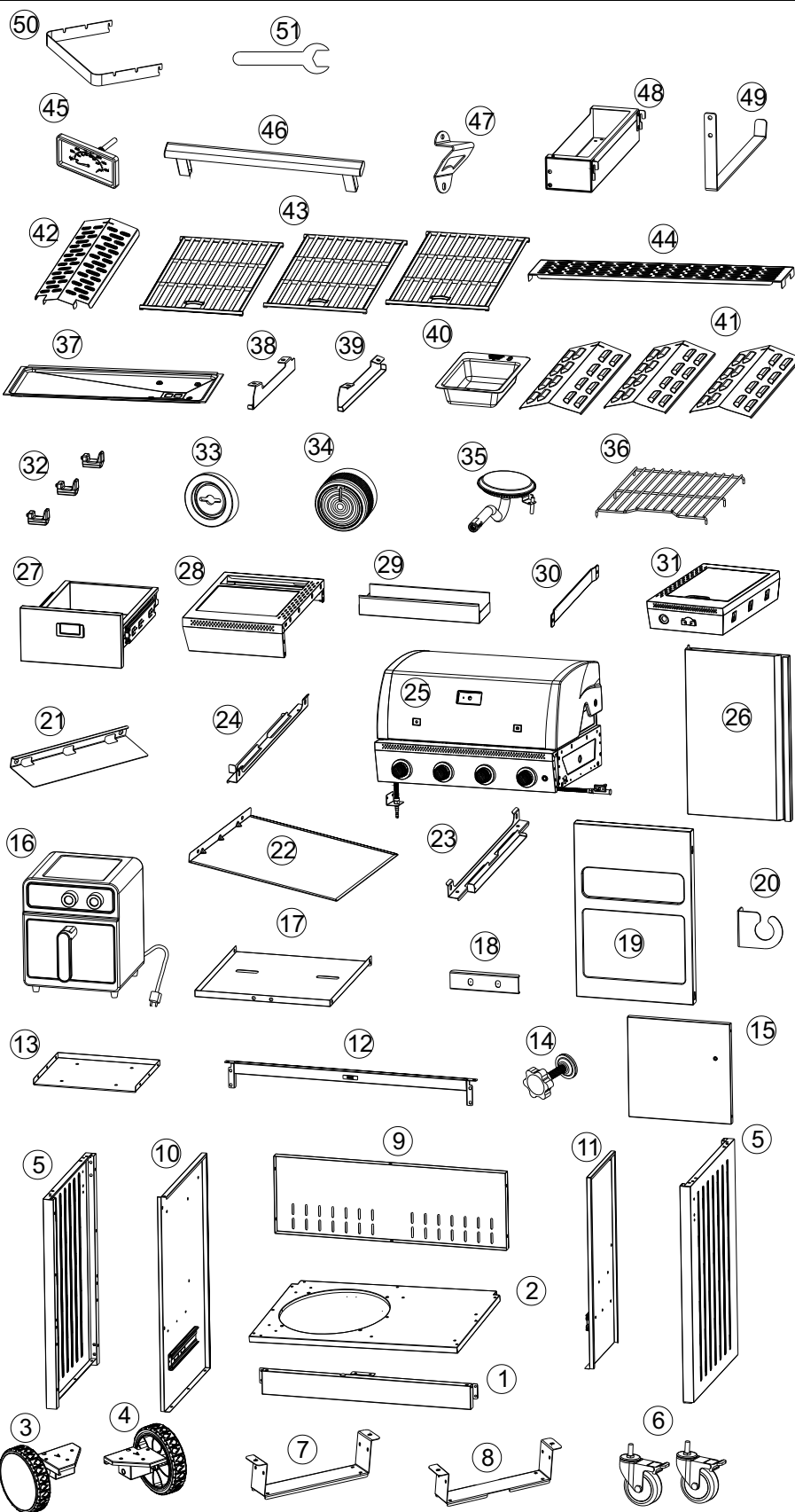
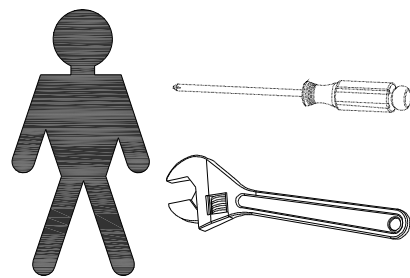
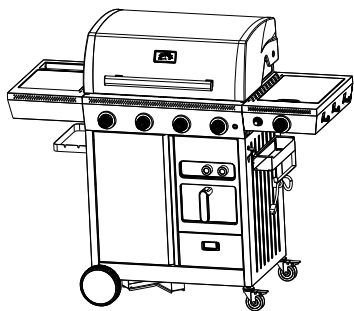
YATO



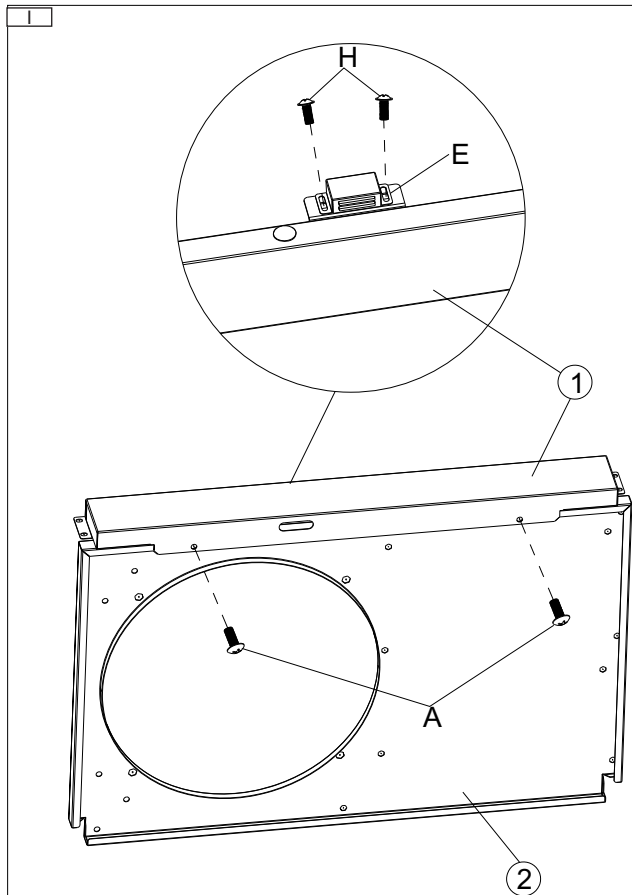
PL GRILL GAZOWY Z FRYTKOWNICĄ BEZTŁUSZCZOWĄ
EN GAS GRILL WITH AIR FRYER
DE GASGRILL MIT HEISSLUFTFRITTEUSE
RU ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ С ФРИТЮРНИЦЕЙ БЕЗ МАСЛА
UA ГАЗОВИЙ ГРИЛЬ З АЕРОФРИТЮРНИЦЕЮ
LT DUJINIS GRILIS SU ORO GRUZDINTUVĖ
LV GĀZES GRILS AR KARSTĀ GAISA FRITERI
CZ PLYNOVÝ GRIL S HORKOVZDUŠNOU FRITÉZOU
SK PLYNOVÝ GRIL S TEPOVZDUŠNOU FRITÉZOU
HU GÁZGRILL FORRÓLEVÉGŐS FRITŐZZEL
RO GRĂȚAR PE GAZ CU FRITEUZĂ AER CALD
ES BARBACOA DE GAS CON FREIDORA DE AIRE
FR BARBECUE À GAZ AVEC FRITEUSE SANS HUILE
IT BARBECUE A GAS CON FRIGGITRICE AD ARIA
NL GASGRILL MET VETVRIJE FRITEUSE
GR ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΪΟΥ ΜΕ ΦΡΙΤΕΖΑ Α΄ΕΡΟΣ
BG БАРБЕКЮ НА ГАЗ С ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ
PT CHURRASQUEIRA A GÁS COM FRITADEIRA SEM ÓLEO
HR PLINSKI ROŠTILJ SA FRITEZOM NA VRUĆI ZRAK
AR شواية غاز مع فلاة هوائية

YG-20036

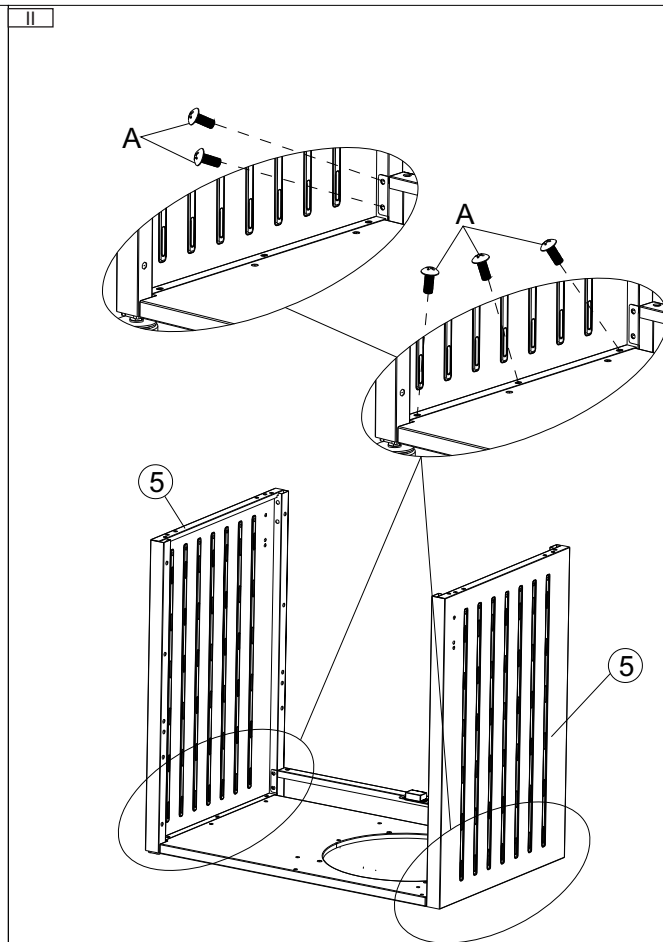




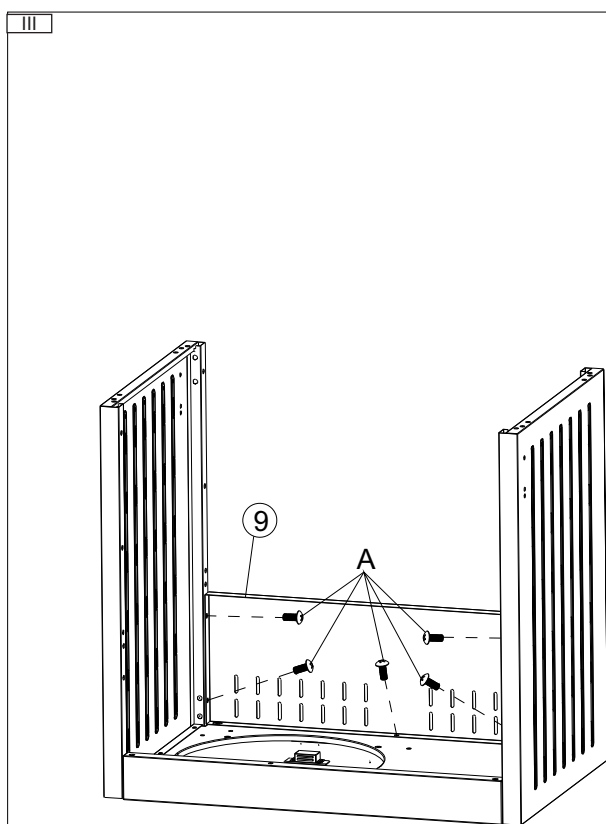
1 x1	2 x1	3 Lx1
4 R x1	5 x2	6 x2
7 D x1	8 U x1	9 x1
10 L x1	11 R x1	12 x1
13 x1	14 x1	15 x1
16 x1	17 x1	18 x1
19 x1	20 x1	21 x1
22 x1	23 L x1	24 R x1
25 x1	26 x1	27 x1
28 x1	29 x1	30 x1
31 x1	32 x3	33 x1
34 x1	35 x1	36 x1
37 x1	38 L x1	39 R x1
40 x1	41 x3	42 x1
43 x3	44 x1	45 x1
46 x1	47 x1	48 x1
49 x1	50 x1	51 x1
A x77	B x1	C x1
M5-10	M4-15	
D x3	E x1	F x6
		M5-12
G x2	H x6	I x4
	M4-8	M5-10
J x10	K x2	
M6-15	M6-20	



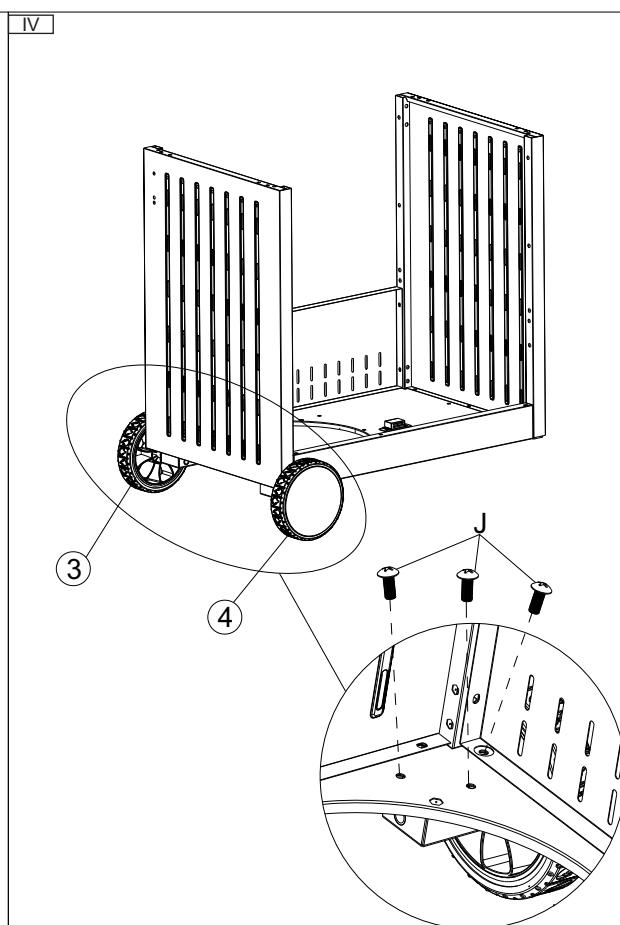
E		x1			
A		x2	H		x2



A		x10			
---	--	-----	--	--	--

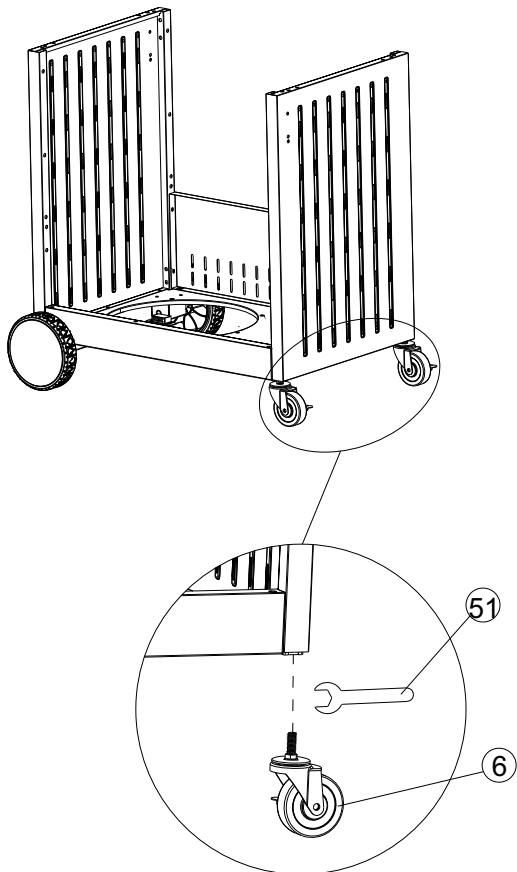


A		x5			
---	--	----	--	--	--

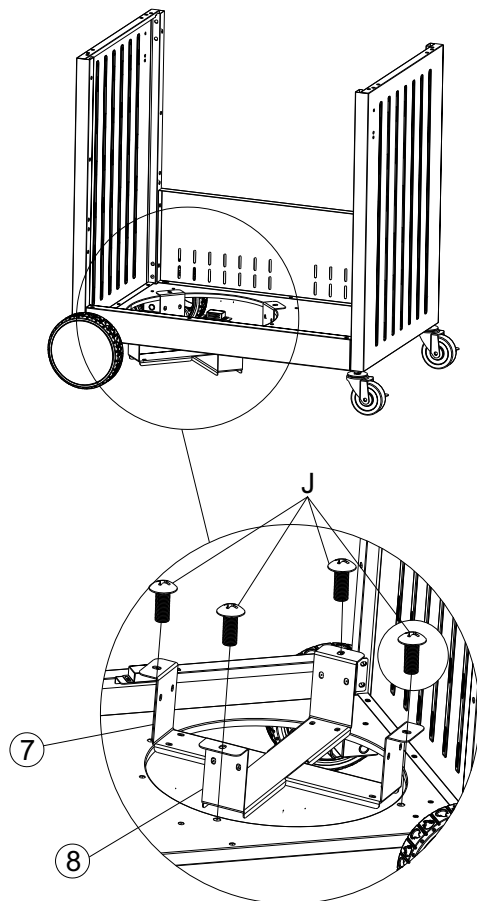


J		x6			
---	--	----	--	--	--

V



VI

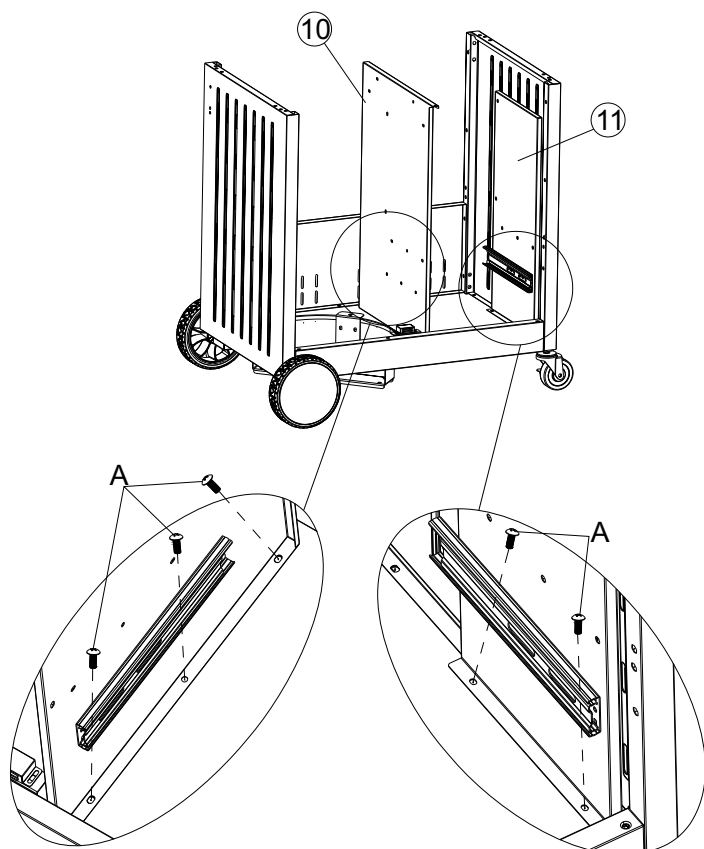


J



x4

VII

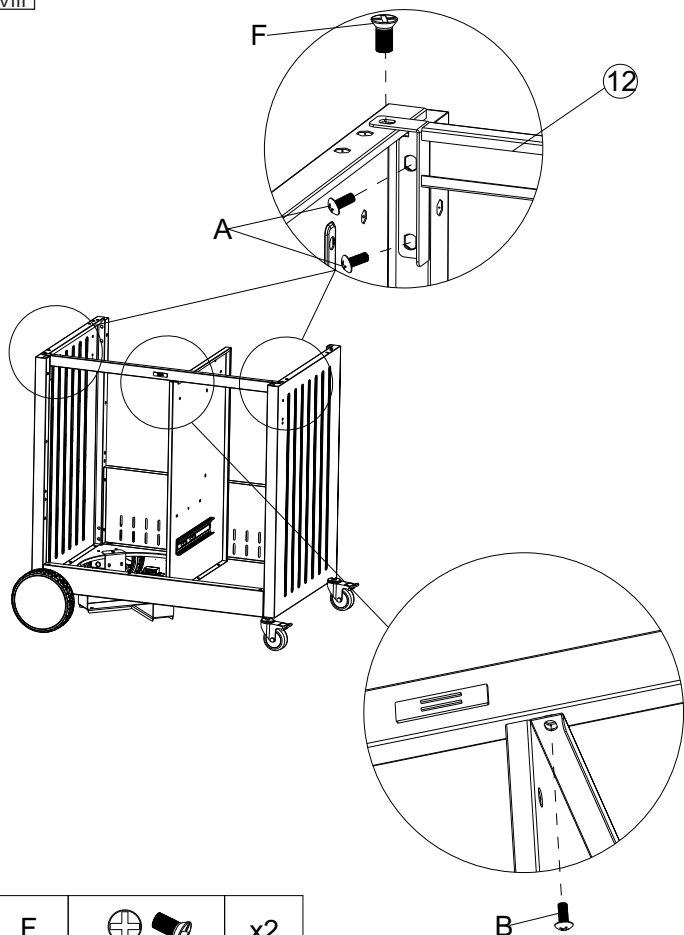


A



x5

VIII



F



x2

A



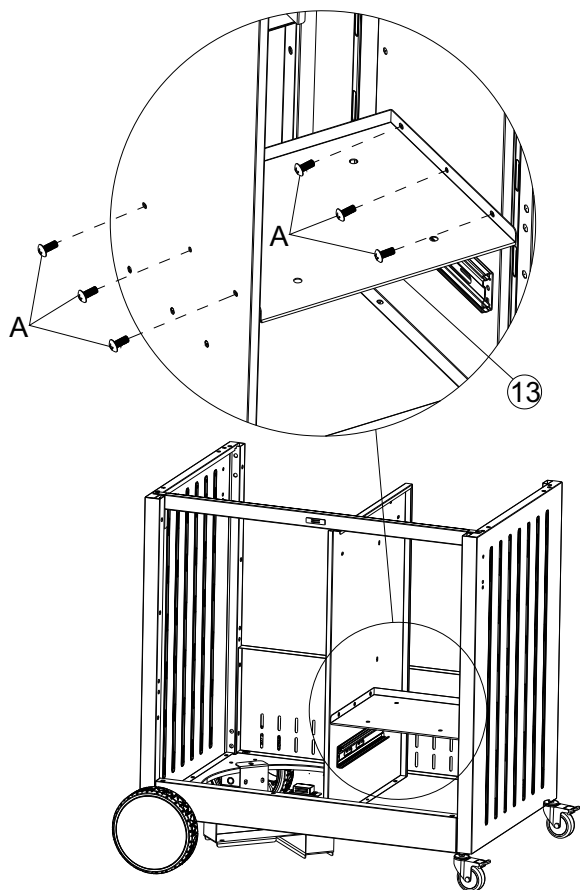
x4

B



x1

IX

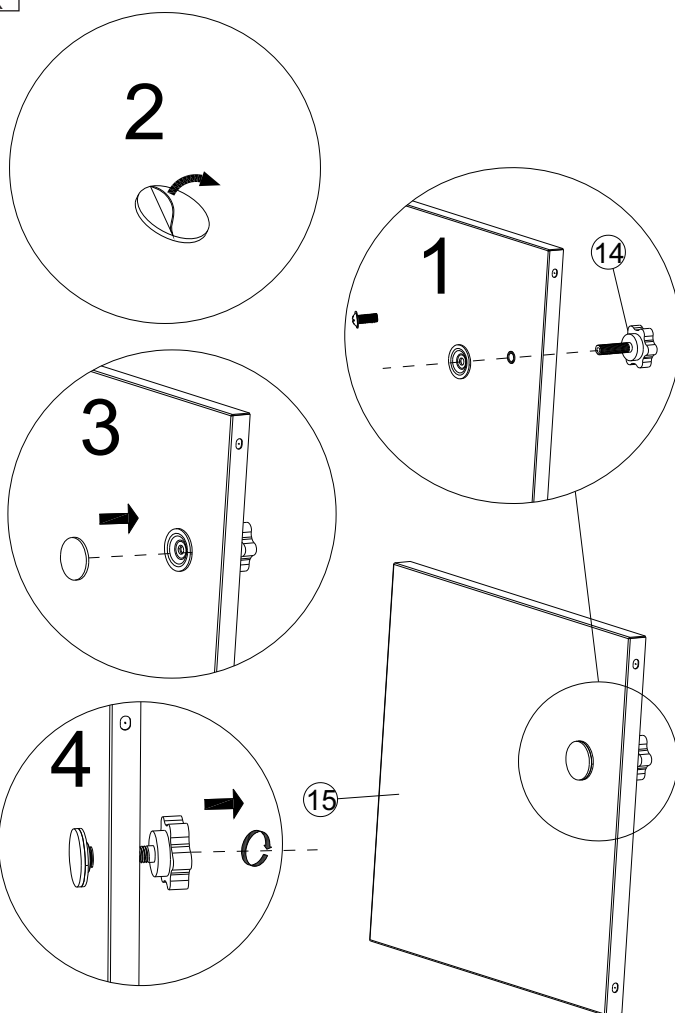


A

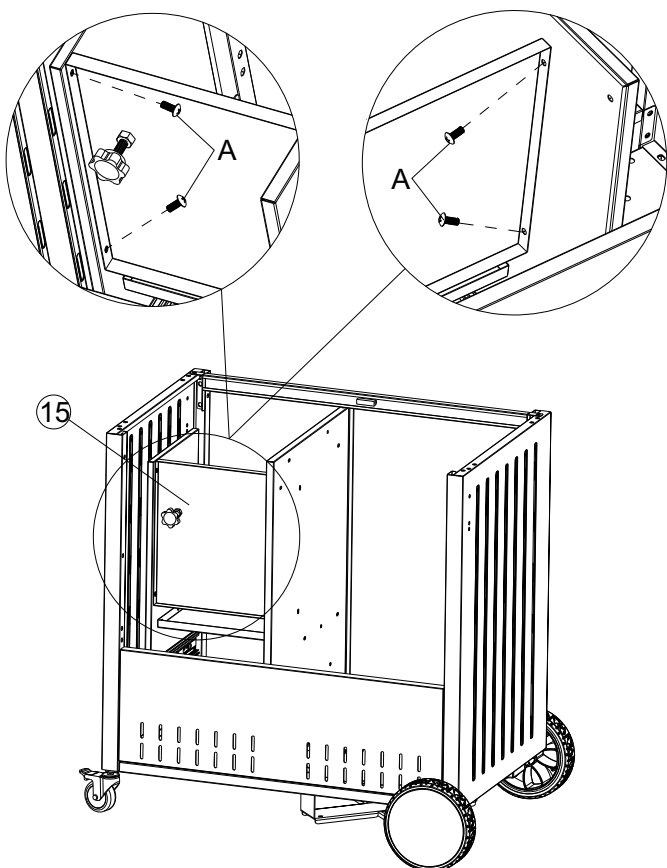


x6

X



XI

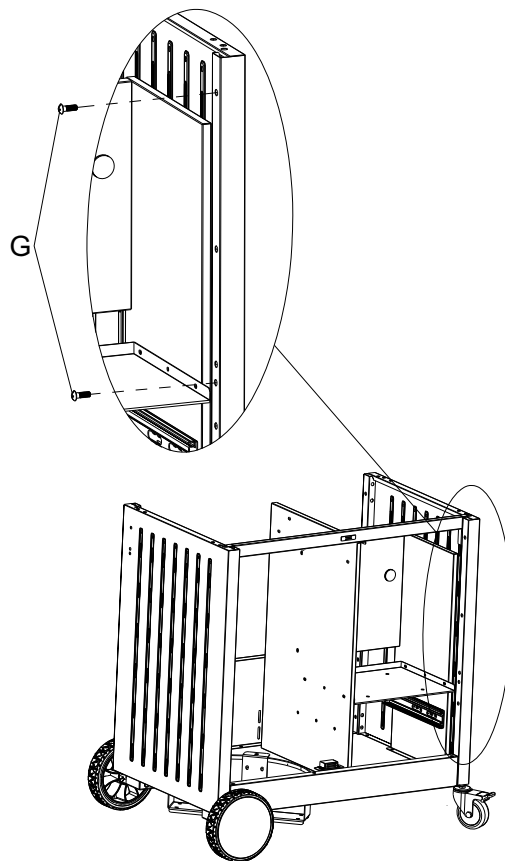


A

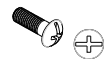


x4

XII

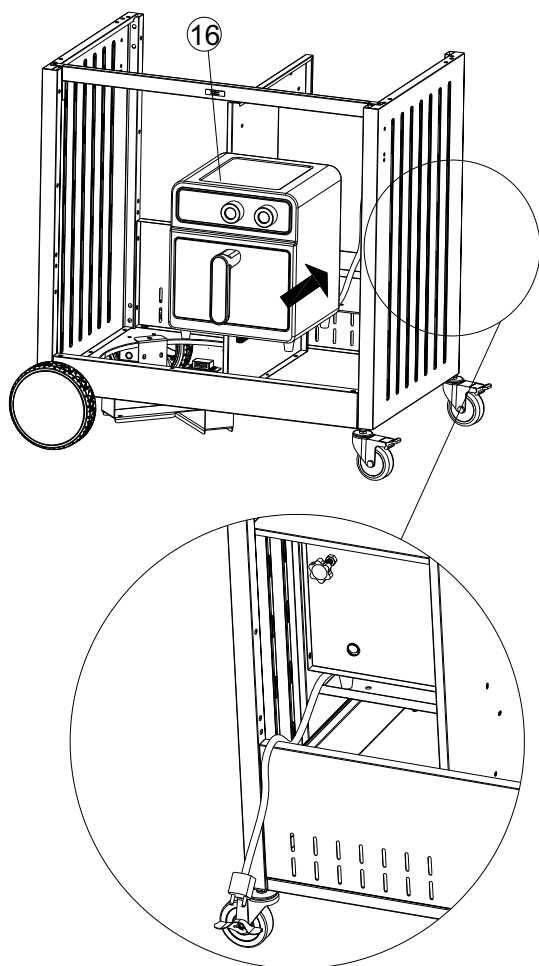


G

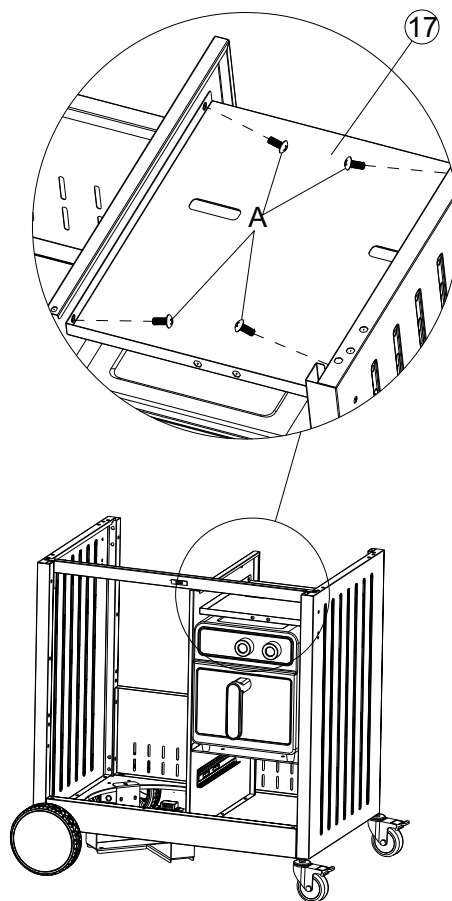


x2

XIII



XIV

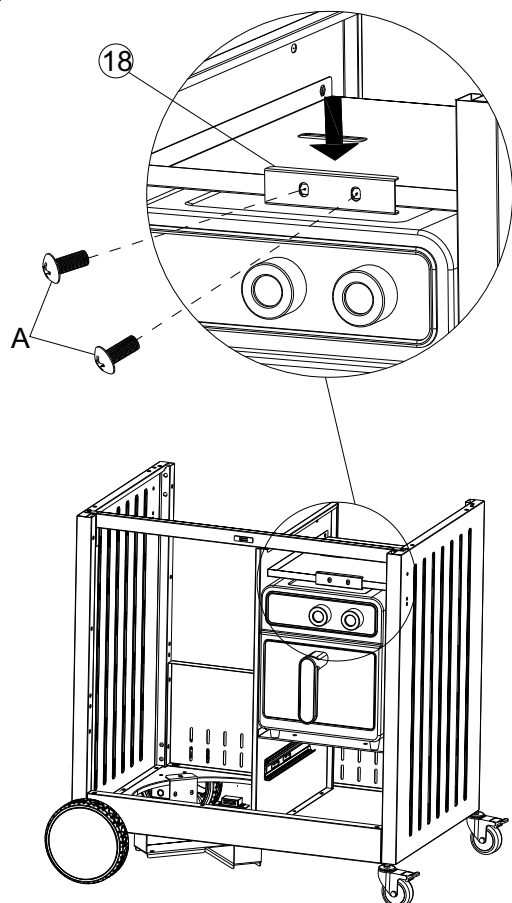


A



x4

XV

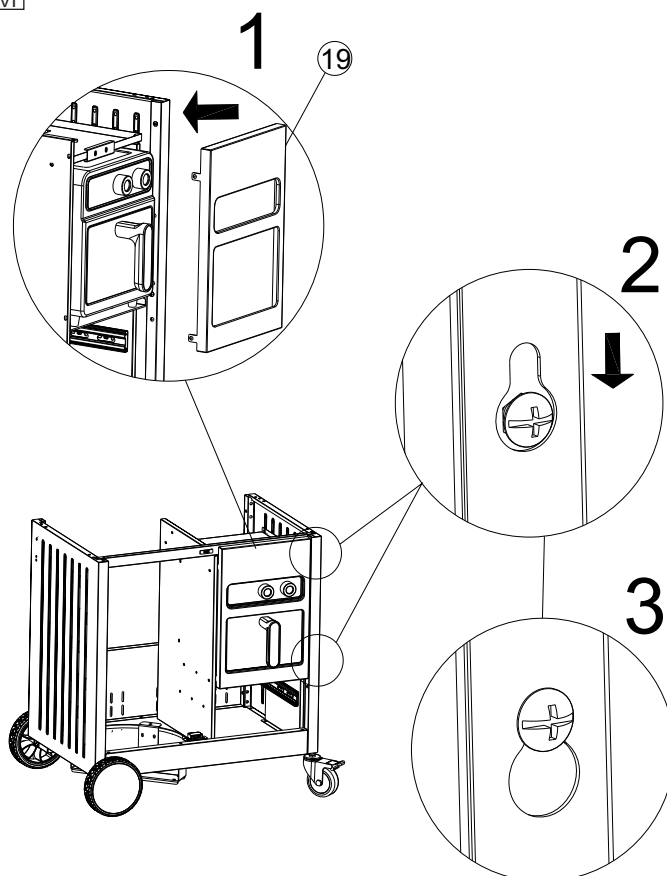


A

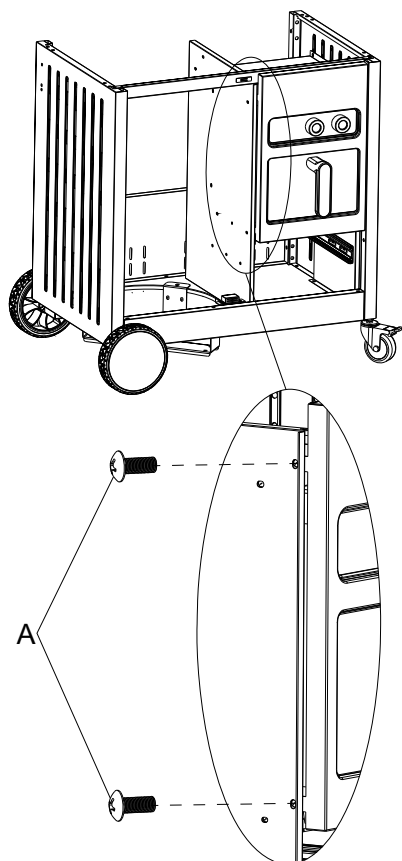


x2

XVI



XVII

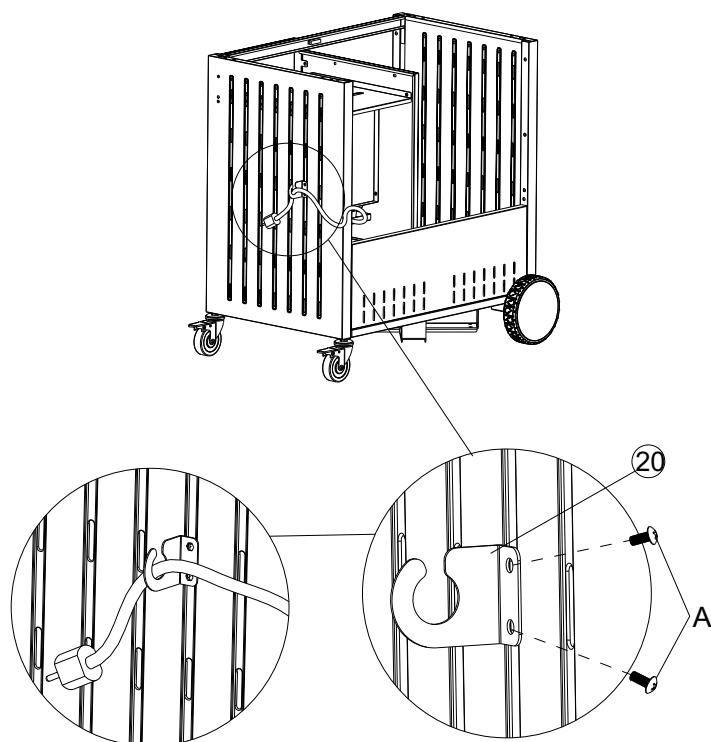


A



x2

XVIII

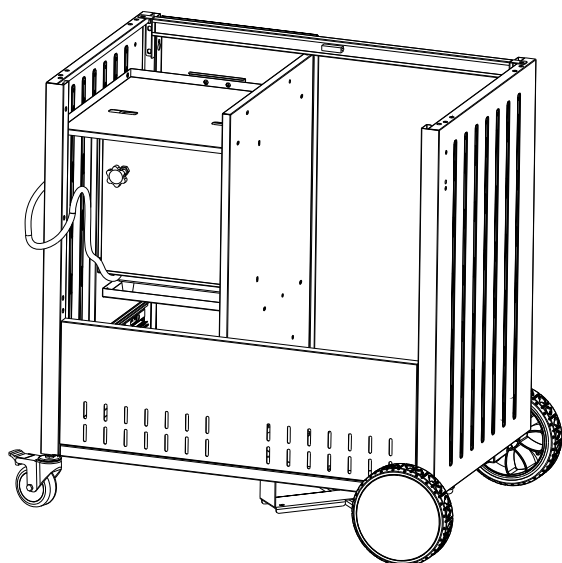


A

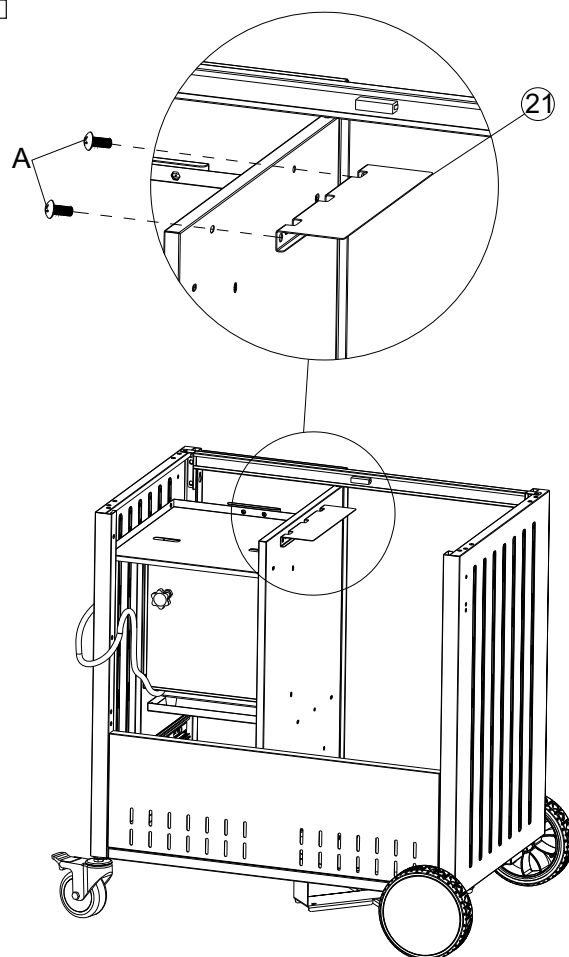


x2

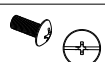
XIX



XX

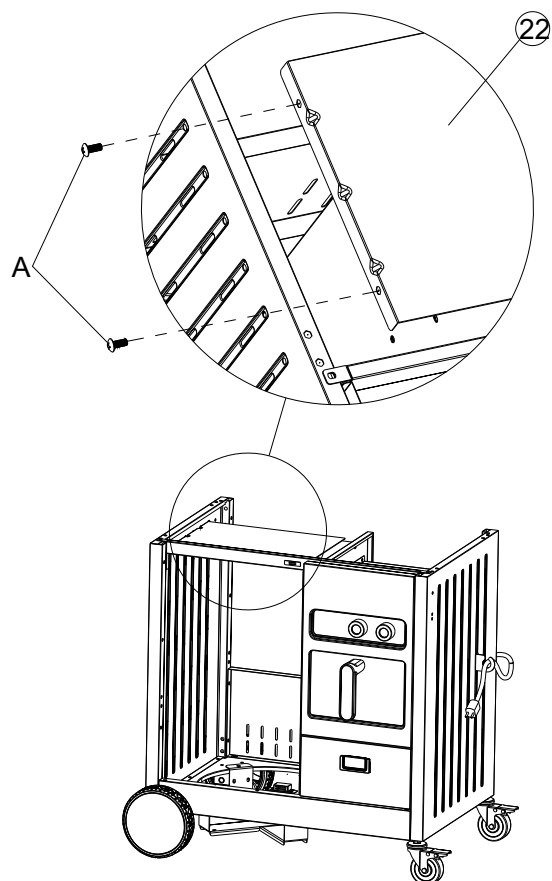


A



x2

XXI

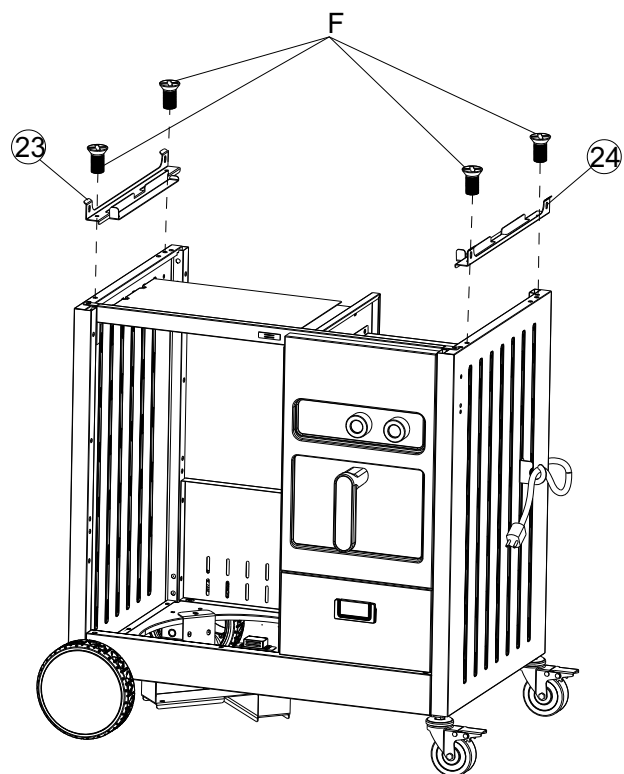


A



x2

XXII

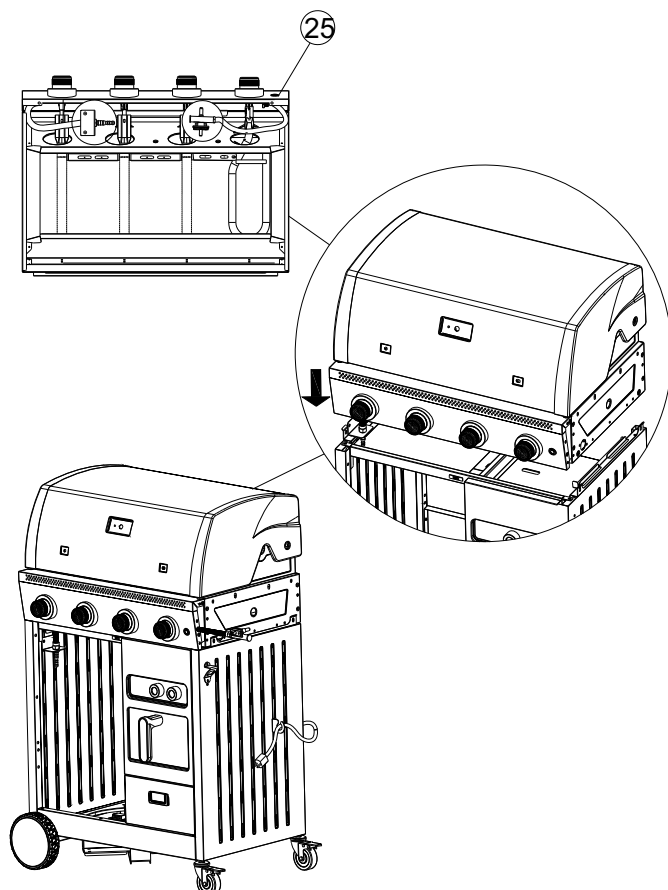


F

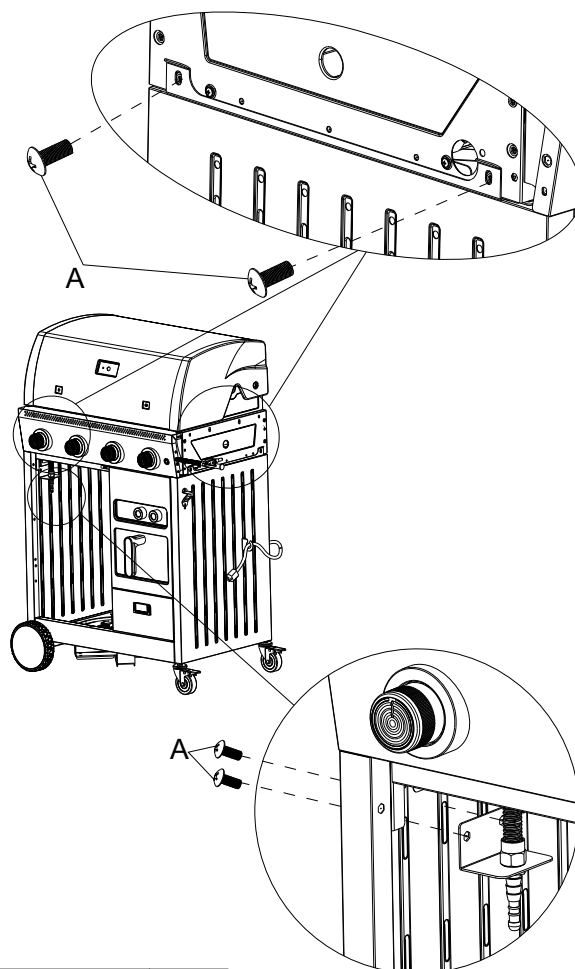


x4

XXIII



XXIV

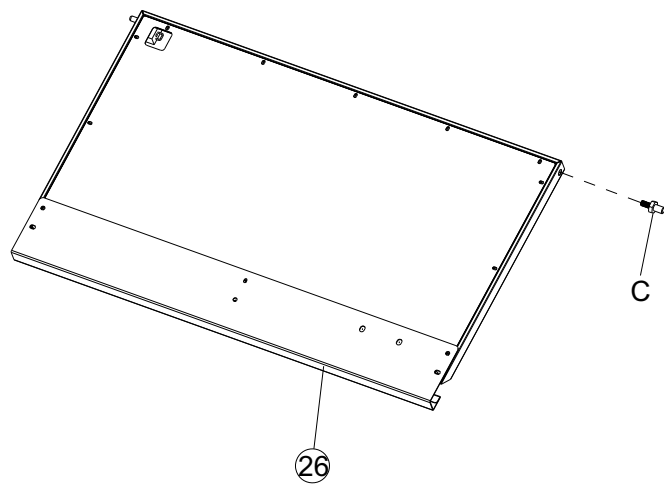


A



x6

XXV

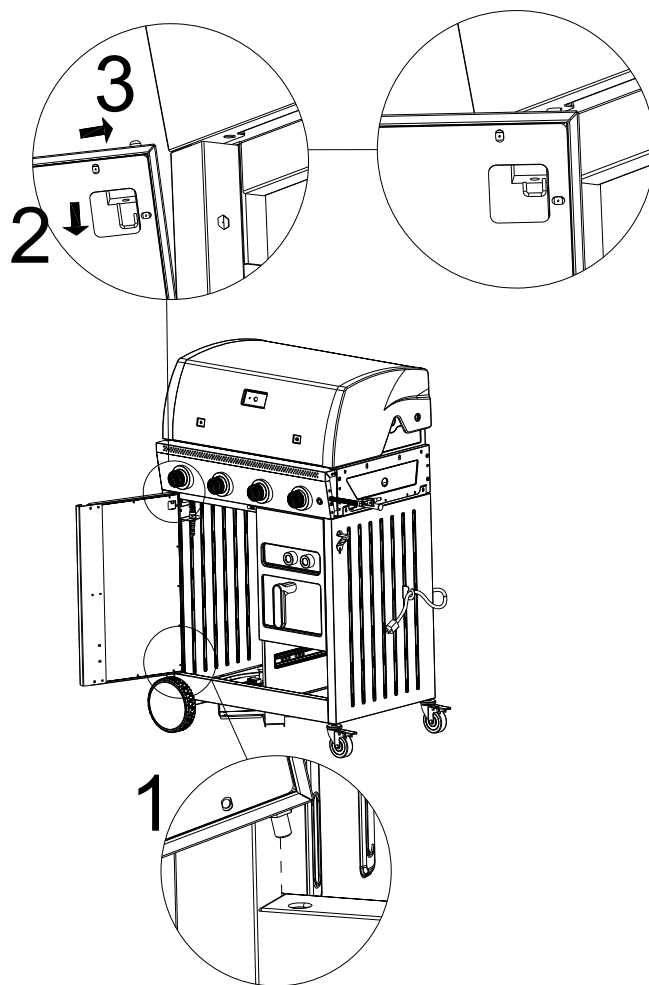


C

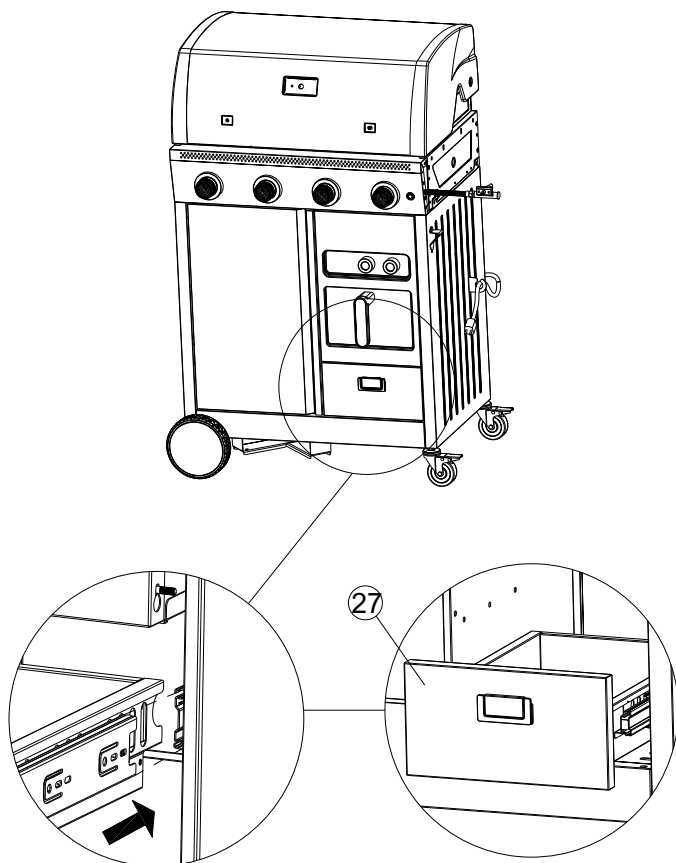


x1

XXVI

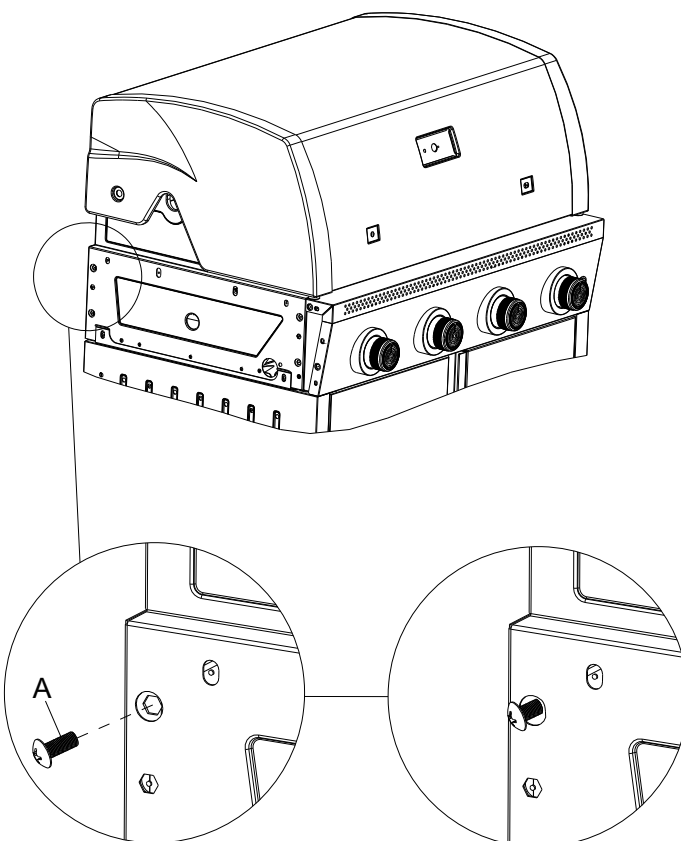


XXVII



27

XXVIII

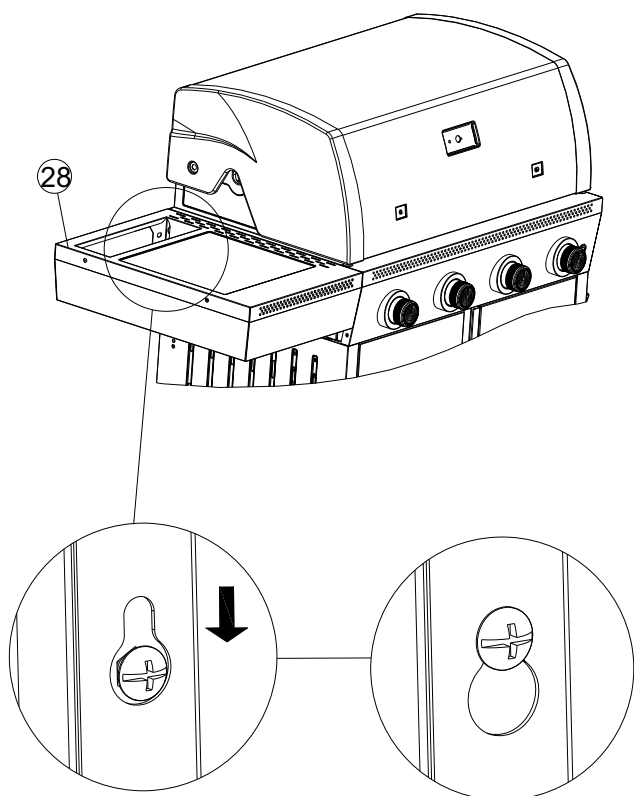


A

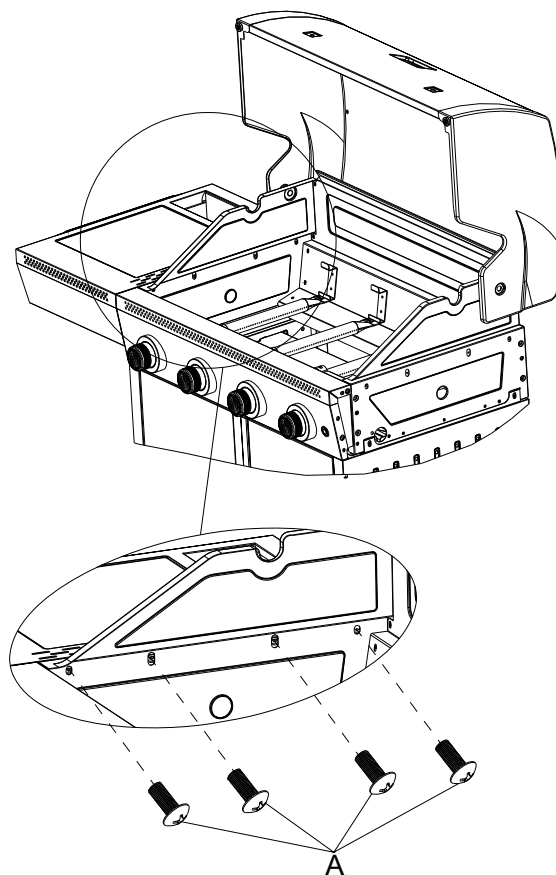


x1

XXIX



XXX

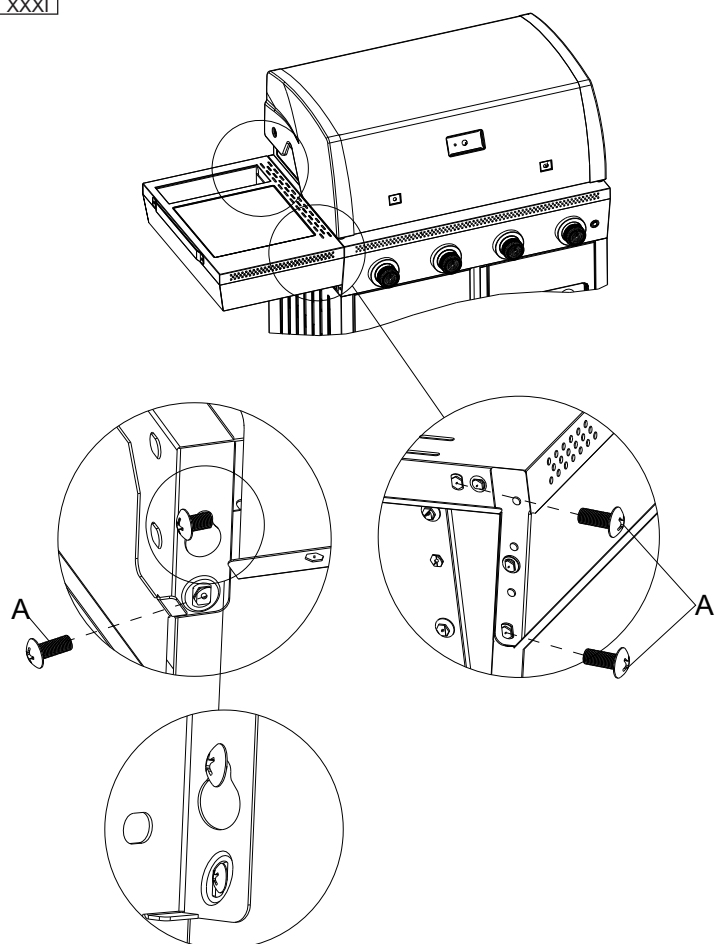


A



x4

XXXI

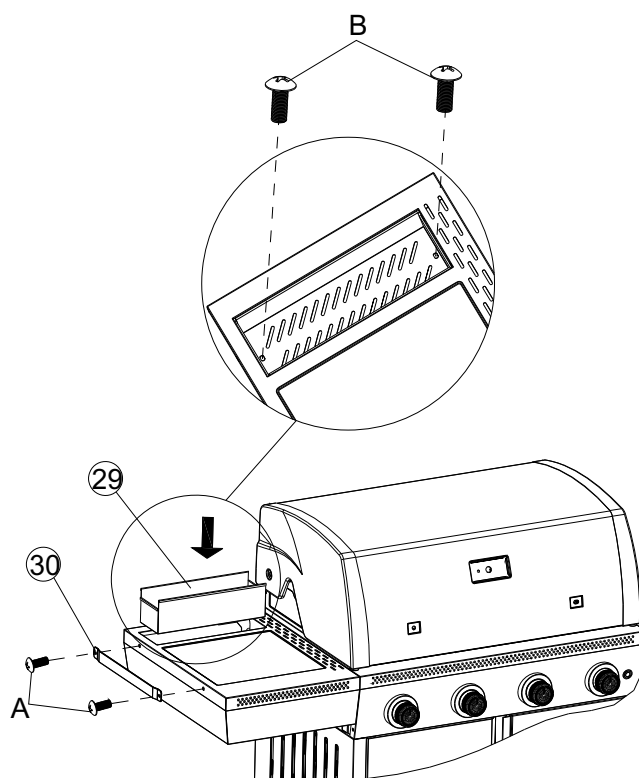


A



x3

XXXII



A



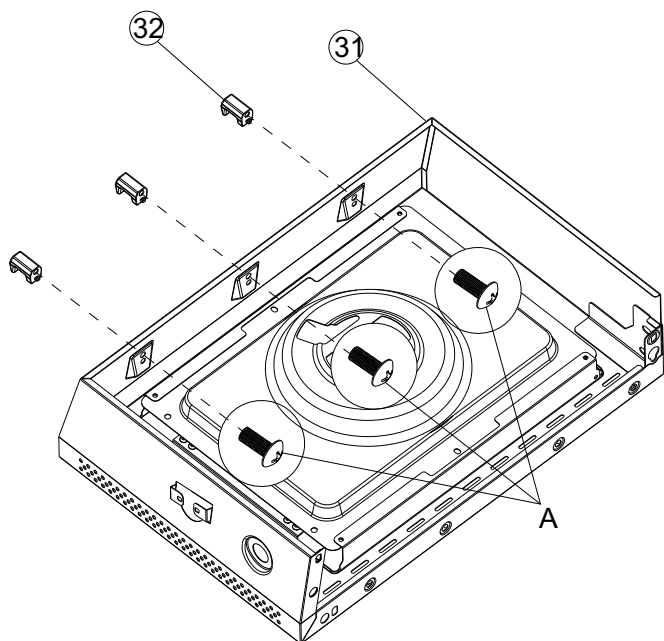
x2

B



x2

XXXIII

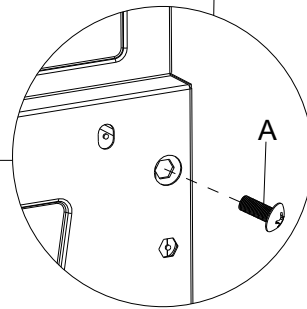
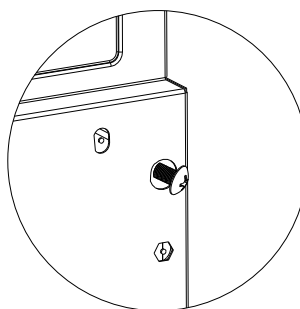
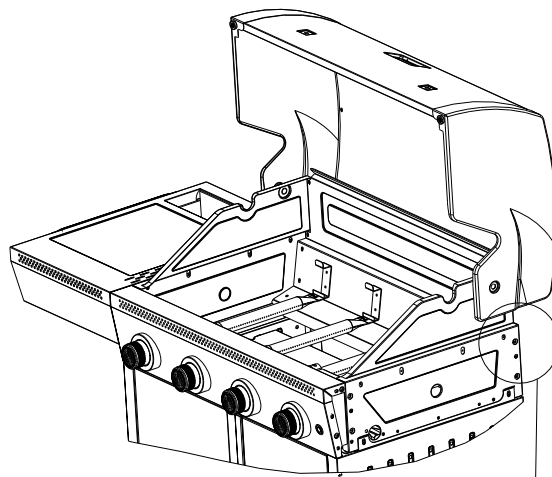


A



x3

XXXIV

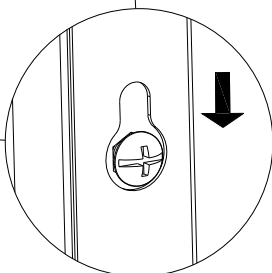
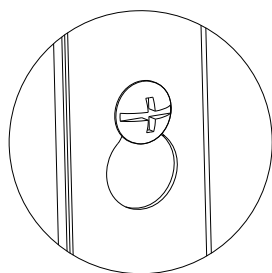
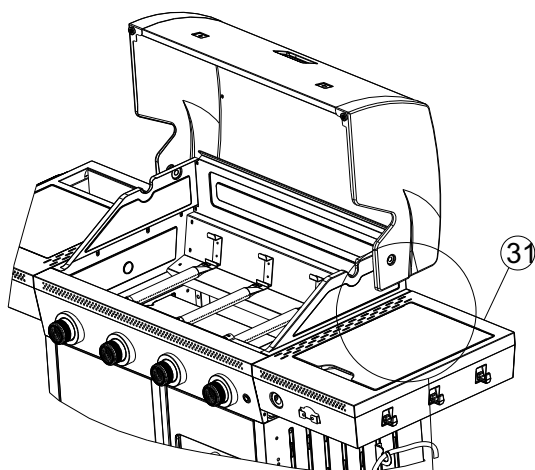


A

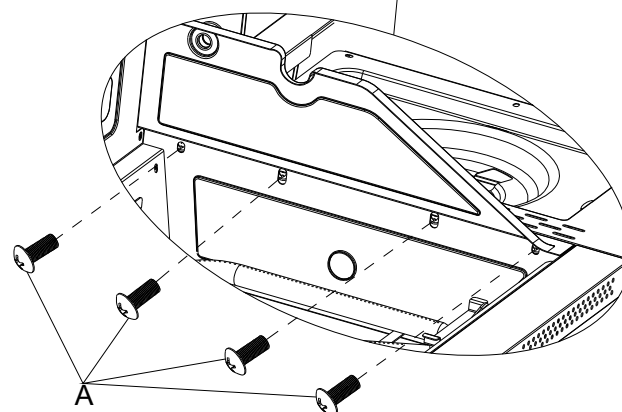
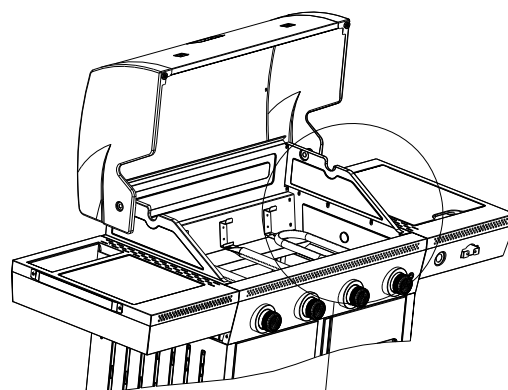


x1

XXXV



XXXVII

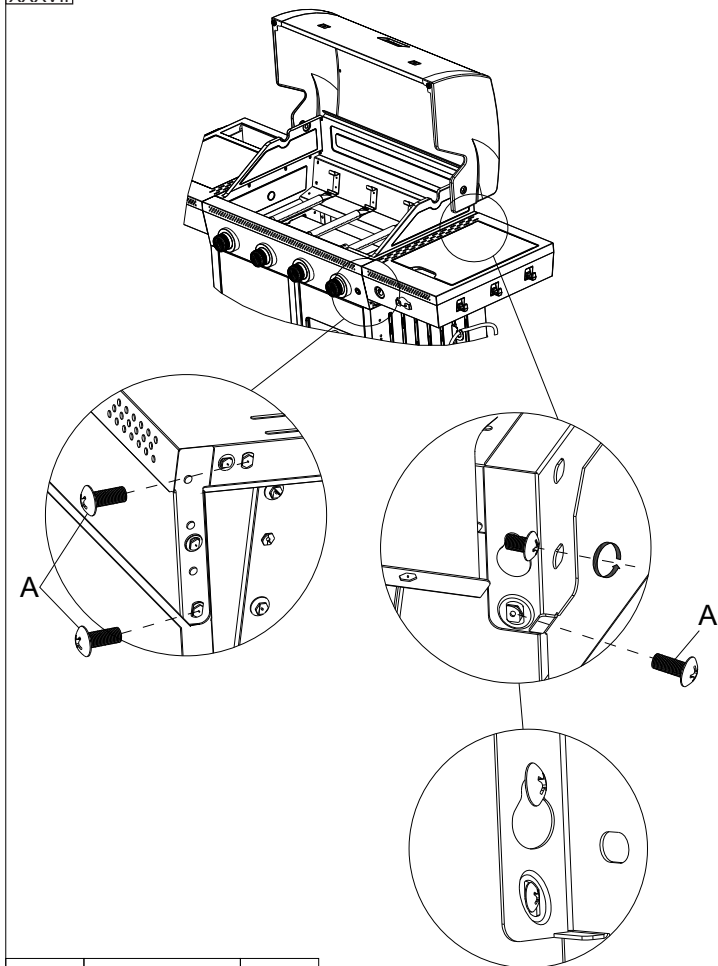


A



x4

XXXVII

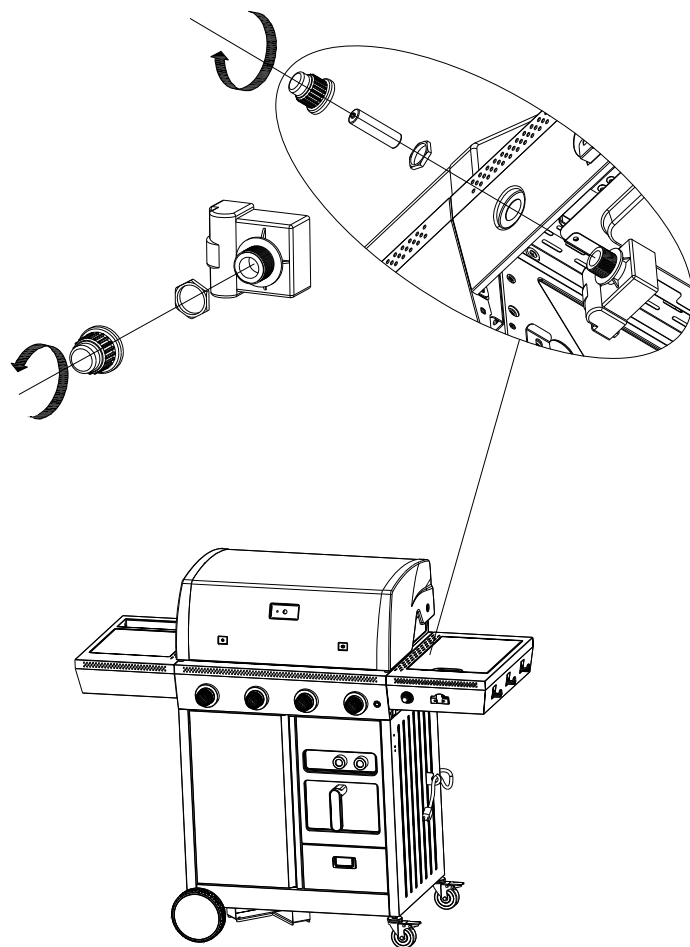


A

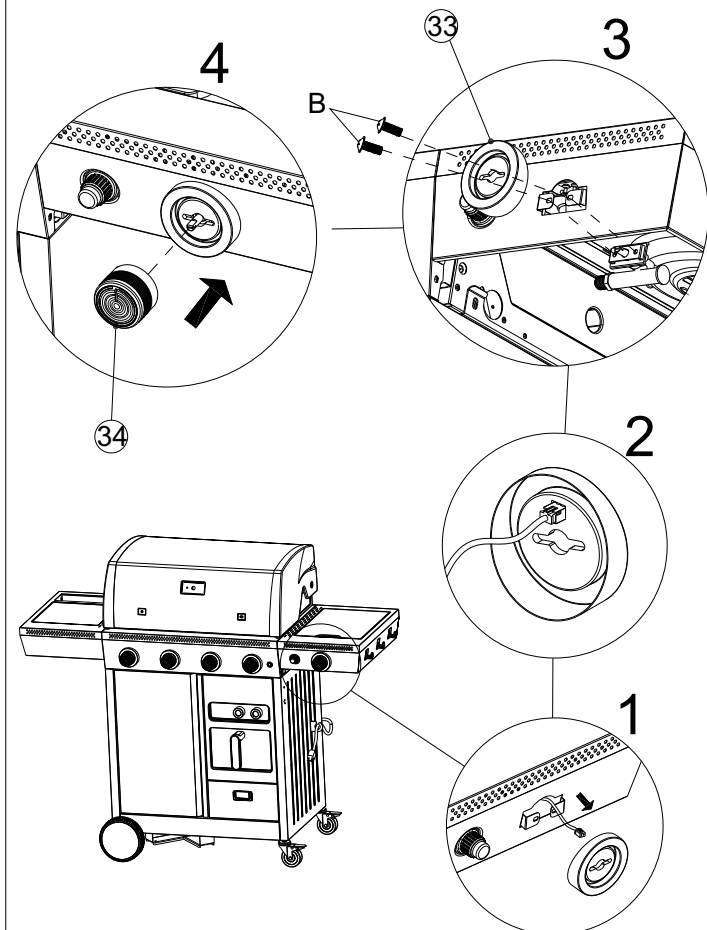


x3

XXXVIII



XXXIX

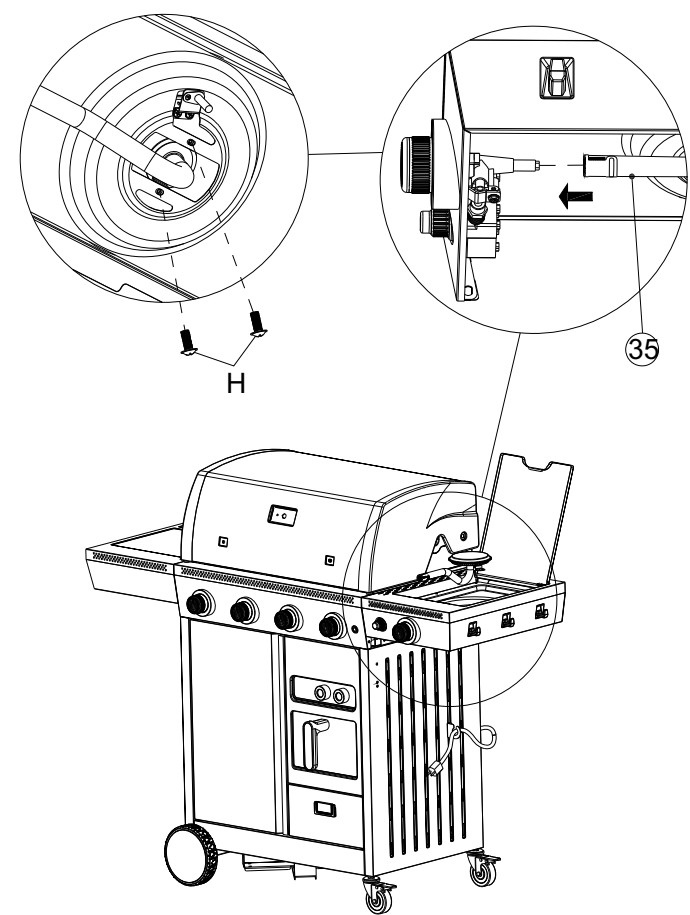


B



x2

XL

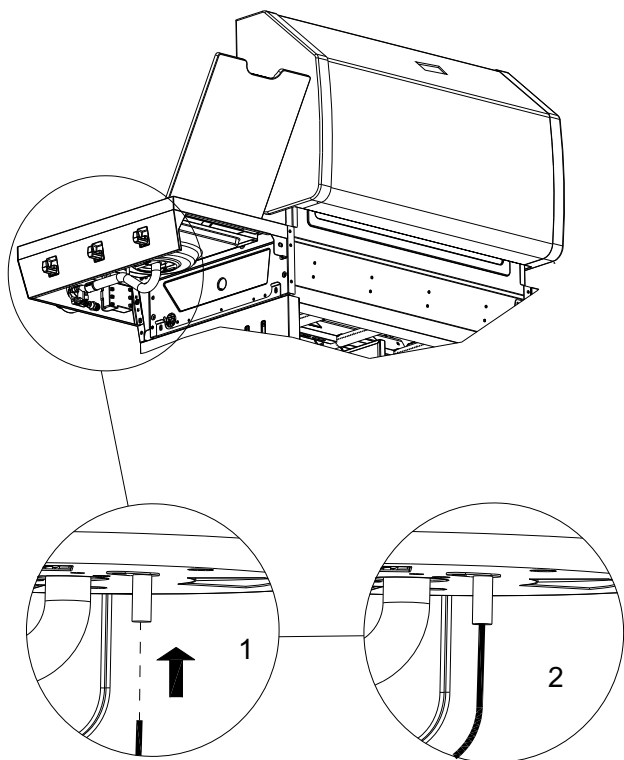


H

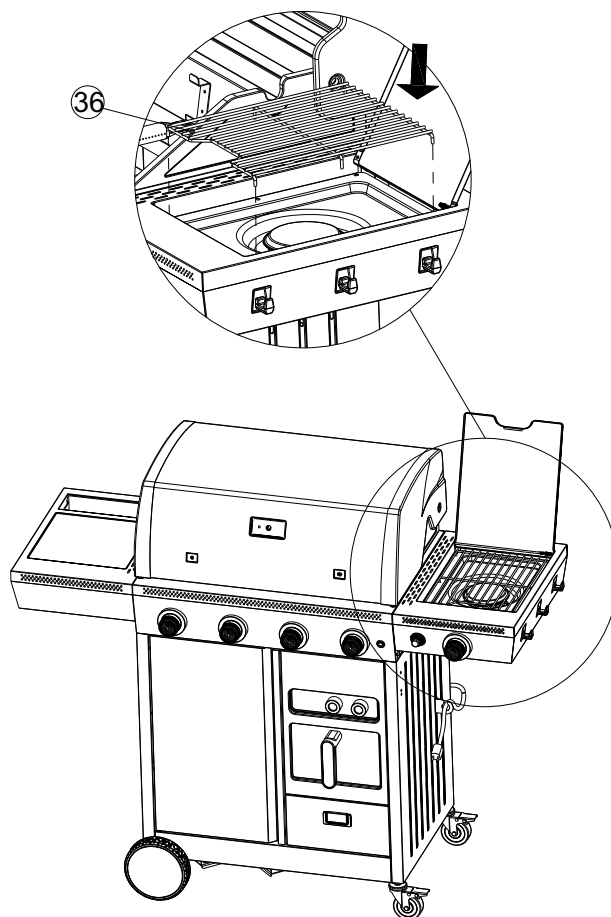


x2

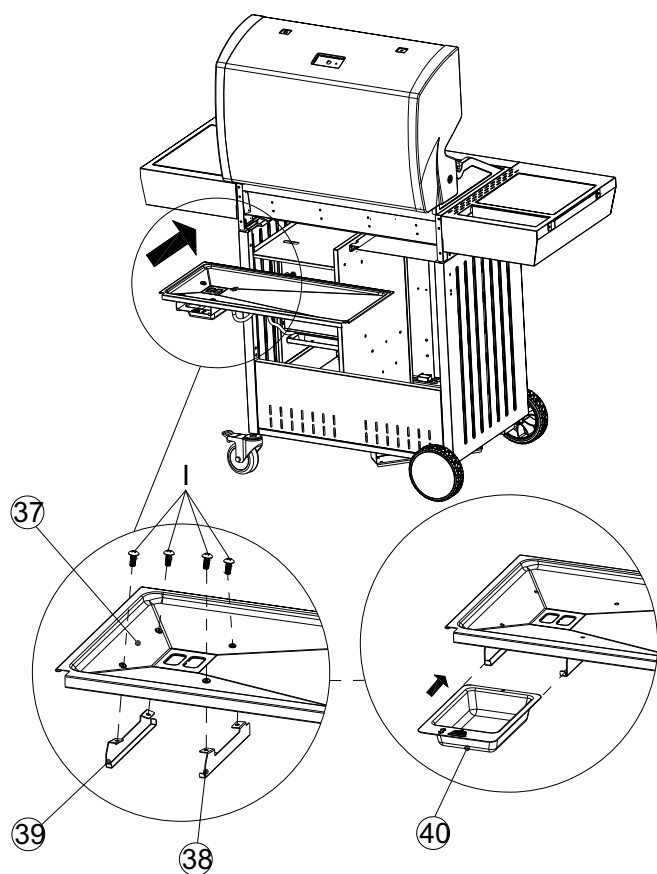
XL I



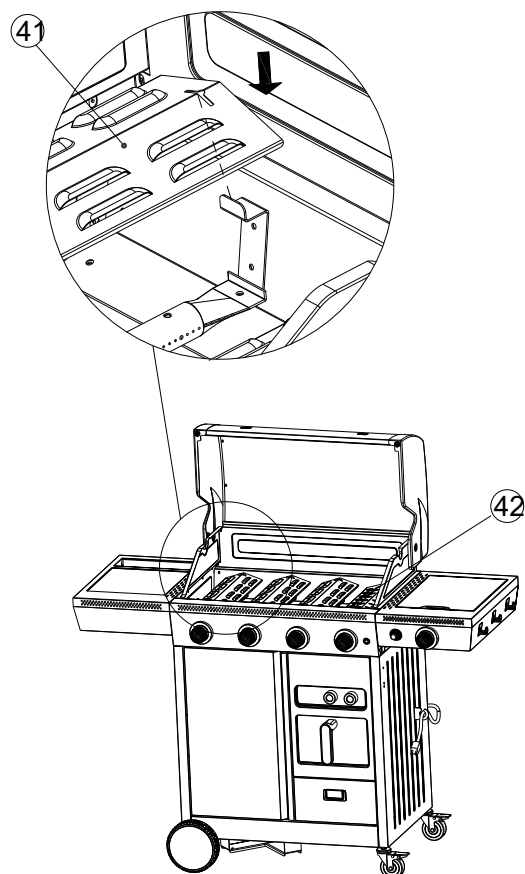
XL II



XL III

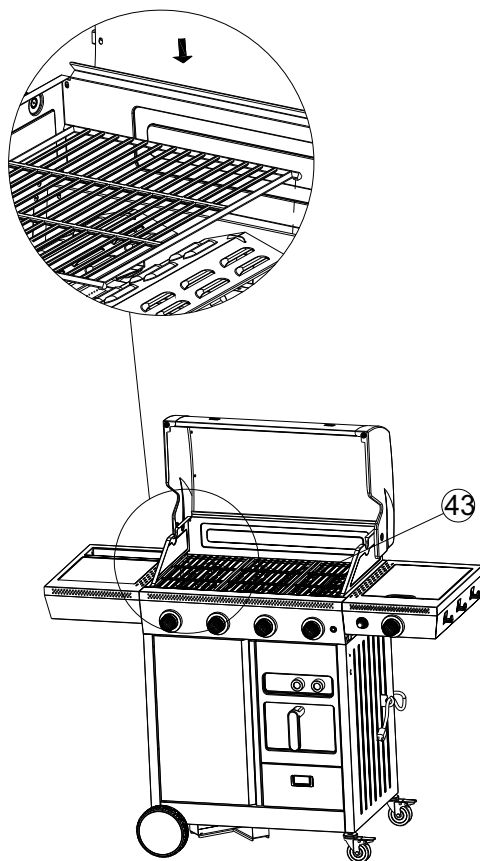


XL IV

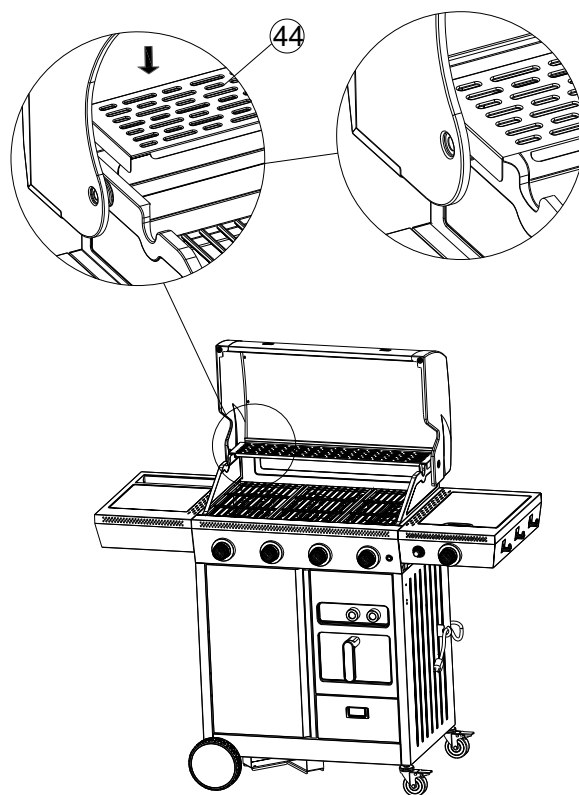


I		x4
---	--	----

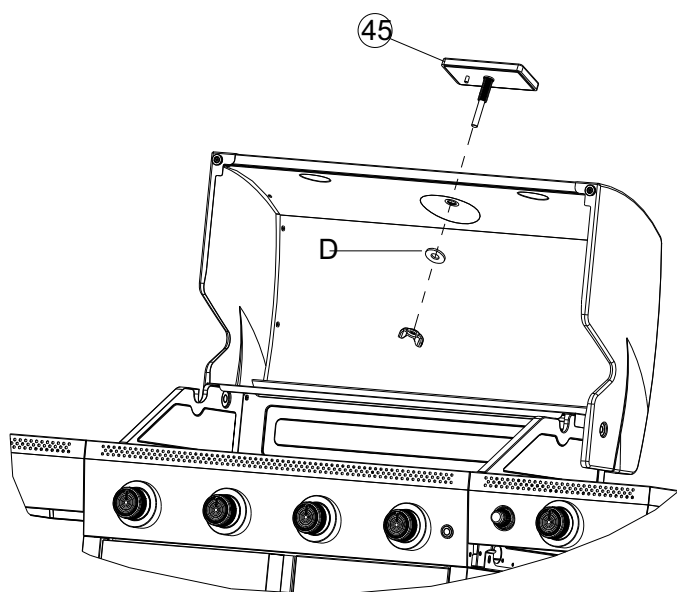
XLV



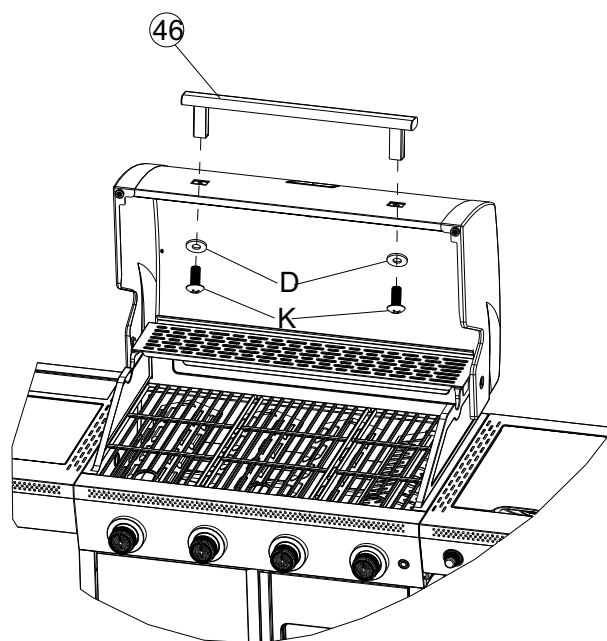
XLVI



XLVII



XLVIII



D



x1

D



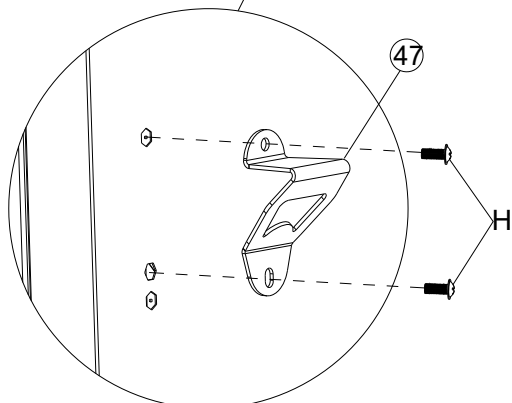
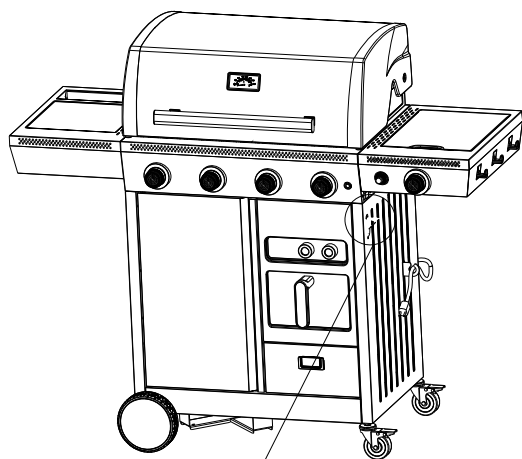
x2

K



x2

XLIX

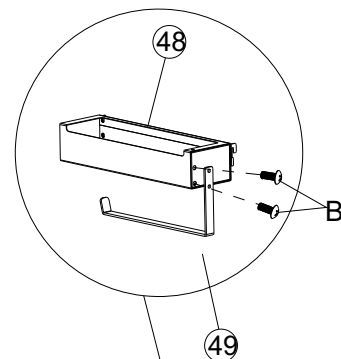
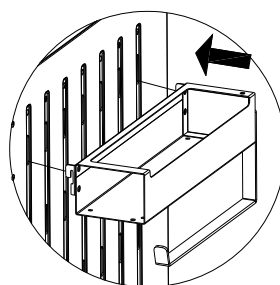


H

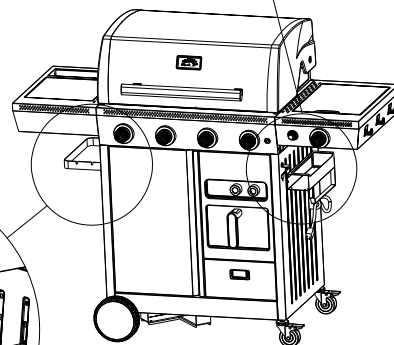


x2

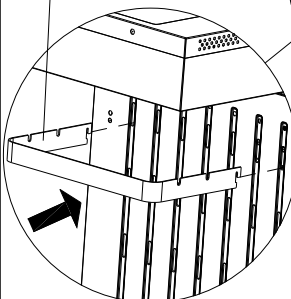
L



49



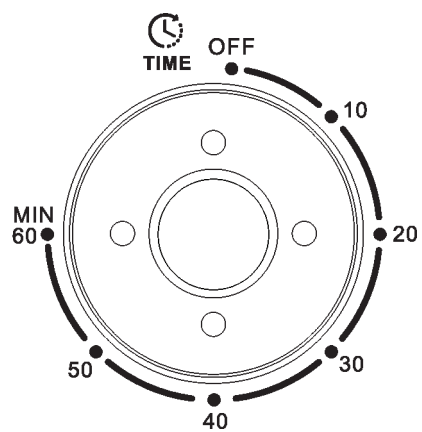
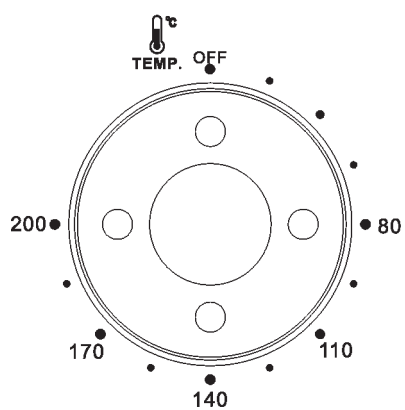
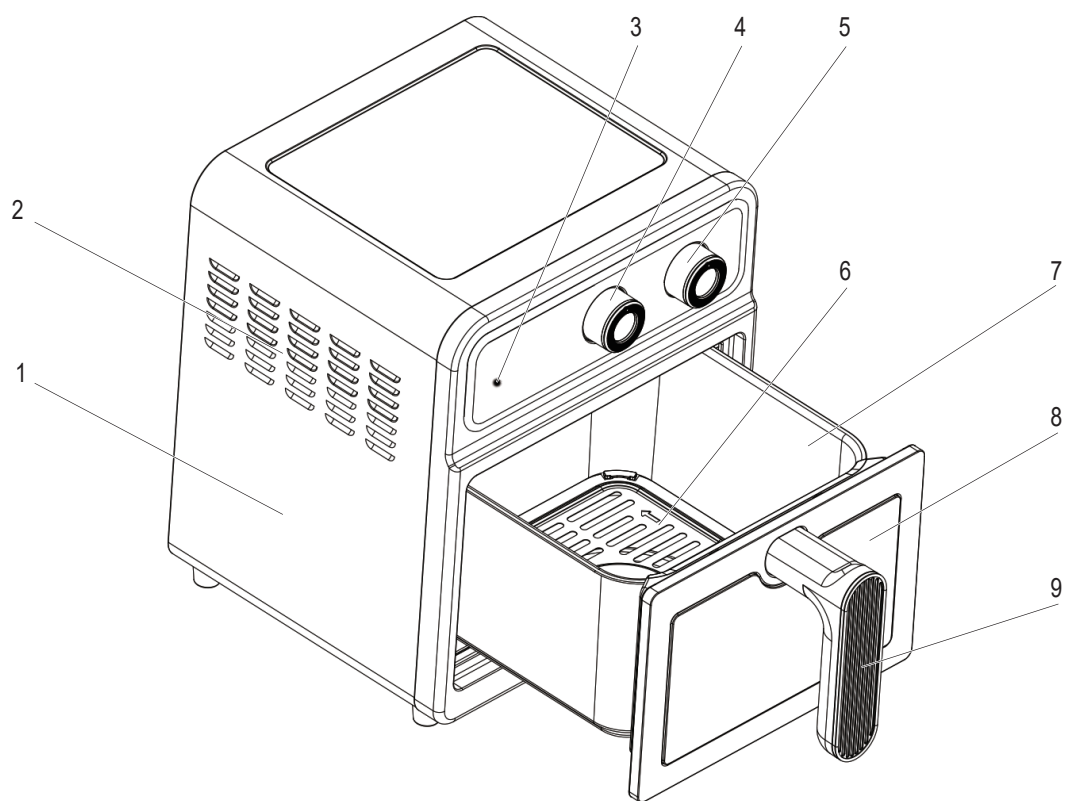
50



B



x2



PL

- 1. obudowa
- 2. otwory wentylacyjne
- 3. kontrolka pracy
- 4. pokrętko nastawy temperatury
- 5. pokrętko nastawy czasu
- 6. wkład misy
- 7. misa
- 8. okienko
- 9. uchwyt

LT

- 1. korpusas
- 2. ventiliacijos angos
- 3. veikimo indikatoriaus lemputė
- 4. temperatūros nustatymo rankenėlė
- 5. laiko nustatymo rankenėlė
- 6. dubens įdėklas
- 7. dubuo
- 8. stebėjimo langelis
- 9. rankena

RO

- 1. carcasă
- 2. orificii de ventilație
- 3. indicator luminos de funcționare
- 4. buton de setare a temperaturii
- 5. buton de setare a timpului
- 6. insertie bol
- 7. bol
- 8. fereastră de vizualizare
- 9. mâner

GR

- 1. περίβλημα
- 2. οπίς εξαρτισμού
- 3. ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- 4. κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας
- 5. κουμπί ρύθμισης χρόνου
- 6. ένθετο μπολ
- 7. μπολ
- 8. παράθυρο θέασης
- 9. λαβή



Przeczytać instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
Прочитать инструкцию
Прочитать инструкцию
Perskaityti instrukciją
Jālasa instrukciju
Přečteť návod k použití
Prečítať návod k obsluhu
Olvasni utasítást
Citești instrucțiunile
Lea la instruccióin
Lisez la notice d'utilisation
Leggere il manuale d'uso
Lees de instructies
Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης
Прочетете ръководството
Ler as presentes instruções
Pročitajte priručnik
اقرأ الدليل

EN

- 1. housing
- 2. ventilation holes
- 3. operation indicator light
- 4. temperature setting knob
- 5. time setting knob
- 6. bowl insert
- 7. bowl
- 8. viewing window
- 9. handle

LV

- 1. korpus
- 2. ventilācijas atveres
- 3. darbības indikatora lampiņa
- 4. temperatūras iestatīšanas poga
- 5. laika iestatīšanas poga
- 6. bļodas ieliktis
- 7. bļoda
- 8. skata lodziņš
- 9. rokturis

ES

- 1. carcasa
- 2. orificios de ventilación
- 3. luz indicadora de funcionamiento
- 4. botón de ajuste de temperatura
- 5. perilla de ajuste de tiempo
- 6. inserto del recipiente
- 7. recipiente
- 8. ventana de visualización
- 9. asa

BG

- 1. корпус
- 2. вентилационни отвори
- 3. индикатор за работа
- 4. копче за настройка на температурата
- 5. копче за настройка на времето
- 6. вложка за купа
- 7. купа
- 8. прозорче за наблюдение
- 9. дръжка

DE

- 1. Gehäuse
- 2. Belüftungsöffnungen
- 3. Betriebsanzeige
- 4. Temperaturregler
- 5. Zeitregler
- 6. Schüsseleinsatz
- 7. Schüssel
- 8. Sichtfenster
- 9. Griff

CZ

- 1. kryt
- 2. větrací otvory
- 3. kontrolka provozu
- 4. knoflík pro nastavení teploty
- 5. knoflík pro nastavení času
- 6. vložka misky
- 7. miska
- 8. průzor
- 9. rukojeť

FR

- 1. boîtier
- 2. orifices de ventilation
- 3. voyant de fonctionnement
- 4. bouton de réglage de la température
- 5. bouton de réglage de la minuterie
- 6. insert du bol
- 7. bol
- 8. fenêtre de visualisation
- 9. poignée

PT

- 1. carcaça
- 2. orifícios de ventilação
- 3. luz indicadora de funcionamento
- 4. botão de regulação da temperatura
- 5. botão de regulação do tempo
- 6. cuba interna
- 7. cuba
- 8. visor
- 9. alça

RU

- 1. корпус
- 2. вентиляционные отверстия
- 3. индикатор работы
- 4. ручка установки температуры
- 5. ручка установки времени
- 6. вставка для чаши
- 7. чаша
- 8. смотровое окно
- 9. ручка

SK

- 1. kryt
- 2. vetracie otvory
- 3. kontrolka prevádzky
- 4. gombik nastavenia teploty
- 5. gombik nastavenia času
- 6. vložka misky
- 7. miska
- 8. priezor
- 9. rukoväť

IT

- 1. corpo
- 2. fori di ventilazione
- 3. spia luminosa di funzionamento
- 4. manopola di regolazione della temperatura
- 5. manopola di regolazione del tempo
- 6. inserto ciotola
- 7. ciotola
- 8. finestra di visualizzazione
- 9. maniglia

HR

- 1. kućište
- 2. ventilacijski otvori
- 3. indikatorska lampica rada
- 4. gumb za podešavanje temperature
- 5. gumb za podešavanje vremena
- 6. uložak za zdjelu
- 7. zdjela
- 8. prozorčić za pregled
- 9. ručka

UA

- 1. корпус
- 2. вентиляційні отвори
- 3. індикатор роботи
- 4. ручка налаштування температури
- 5. ручка налаштування часу
- 6. вставка чаші
- 7. чаша
- 8. оглядове віконце
- 9. ручка

HU

- 1. ház
- 2. szellőzőnyílások
- 3. működésjelző lámpa
- 4. hőmérséklet-beállító gomb
- 5. időbeállító gomb
- 6. táblétét
- 7. tál
- 8. kémlelőablak
- 9. fogantyú

NL

- 1. behuizing
- 2. ventilatieopeningen
- 3. indicatielampje voor gebruik
- 4. temperatuurinstelknop
- 5. tijdinstelknop
- 6. kominzelsluk
- 7. kom
- 8. kijkvenster
- 9. handvat

AR

- ١. الهيكل
- ٢. فتحات التهوية
- ٣. مؤشر التشغيل
- ٤. زر ضبط درجة الحرارة
- ٥. زر ضبط الوقت
- ٦. وعاء الطهي
- ٧. وعاء
- ٨. نافذة المراقبة
- ٩. المقبض



Uwaga! Gorąca powierzchnia. Nie dotykać.
Note! Hot surface. Do not touch.
Achtung! Heiße Oberfläche. Nicht berühren.
Внимание! Горячая поверхность. Не прикасаться.
Увага! Гаряча поверхня. Не торкатися.
Dėmesio! Karštas paviršius. Neliesti.
Uzmanību! Karsta virsma. Nepieskarties.
Varován! Horký povrch. Nedotýkajte se.
Pozor! Horúci povrch. Nedotýkať.
Figyelem! Forró felület! Ne érintse meg!
Notă! Suprafață fierbinte. Nu atingeți.
¡Precaución! Superficie caliente. No tocar.
Attention! Une surface chaude. Ne pas toucher.
Attenzione! Superficie riscaldata. Non toccare.
Let op! Heet oppervlak. Niet aanraken.
Το προϊόν είναι ελκεκρμένο για εταφρή με τρόφιμα.
Внимание! Гореща повърхност. Не докосвайте.
Atenção! Superfície quente. Não toque.
Pažnja! Vruća površina. Ne dirajte.
تحذير! سطح ساخن. لا تلمس



Bezpieczny kontakt z żywnością
Safe contact with food
Sicherer Kontakt mit dem Essen
Безопасный контакт с пищевыми продуктами
Безпечний контакт з їжею
Saugus saulytis su maistu
Drošs kontakts ar pārtiku
Bezpečný kontakt s potravinami
Bezpečný kontakt s jedlom
Biztonságos kapcsolat az élelmiszerekkel
Contactul sigur cu alimentele
Contacto seguro con los alimentos
Contact sécurisé avec les aliments
Contatto sicuro con il cibo
Veilig contact met voedsel
Ασφαλής επαφή με τα τρόφιμα
Безопасен контакт с храна
Contacto seguro com alimentos
Siguran kontakt s hranom
الاتصال الآمن بالطعام



Ten symbol informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w tym baterii i akumulatorów) łącz- nie z innymi odpadami. Zużyty sprzęt powinien być zbierany selektywnie i przekazany do punktu zbierania w celu zapewnienia jego recyklingu i odzysku, aby ograniczyć ilość odpadów oraz zmniejszyć stopień wykorzystania zasobów naturalnych. Niekontrolowane uwalnianie składników niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz powodować negatywne zmiany w środowisku naturalnym. Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Więcej informacji o właściwych metodach recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

This symbol indicates that waste electrical and electronic equipment (including batteries and storage cells) cannot be disposed of with other types of waste. Waste equipment should be collected and handed over separately to a collection point for recycling and recovery, in order to reduce the amount of waste and the use of natural resources. Uncontrolled release of hazardous components contained in electrical and electronic equipment may pose a risk to human health and have adverse effects for the environment. The household plays an important role in contributing to reuse and recovery, including recycling of waste equipment. For more information about the appropriate recycling methods, contact your local authority or retailer.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Altergeräte (einschließlich Batterien und Akkumulatoren) nicht zusam- men mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Altergeräte sollten getrennt gesammelt und bei einer Sammelstelle abgegeben werden, um deren Recycling und Verwertung zu gewährleisten und so die Abfallmenge und die Nutzung natürlicher Ressourcen zu reduzieren. Die unkontrollierte Freisetzung gefährlicher Stoffe, die in Elektro- und Elektronikgeräten enthalten sind, kann eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung, einschließlich des Recyclings von Altergeräten. Weitere Informationen zu den geeigneten Recyclingverfahren erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler.

Этот символ информирует о запрете помещать изношенное электрическое и электронное оборудование (в том числе батареи и аккумуляторы) вместе с другими отходами. Изношенное оборудование должно собираться селективно и передаваться в точку сбора, чтобы обеспечить его переработку и утилизацию, для того, чтобы ограничить количество отходов, и уменьшить использование природных ресурсов. Неконтролируемый выброс опасных веществ, содержащихся в электрическом и электронном оборудовании, может представлять угрозу для здоровья человека, и приводить к негативным изменениям в окружающей среде. Домашнее хозяйство играет важную роль при повторном использовании и утилизации, в том числе, утилизации изношенного оборудования. Подробную информацию о правильных методах утилизации можно получить у местных властей или у продавца.

Цей символ повідомляє про заборону розміщення відходів електричного та електронного обладнання (в тому числі акумуляторів), у тому числі з іншими відходами. Відпрацьоване обладнання повинно бути вибірково зібрано і передано в пункт збору для забезпечення його переробки і відновлення, щоб зменшити кількість відходів і зменшити ступінь використання природних ресурсів. Неконтрольоване вивільнення небезпечних компонентів, що містяться в електричному та електронному обладнанні, може представляти небезпеку для здоров'я людини і викликати негативні зміни в навколишньому середовищі. Господарство відіграє важливу роль у розвитку повторного використання та відновлення, включаючи утилізацію використаного обладнання. Більш детальну інформацію про правильні методи утилізації можна отримати у місцевої влади або продавця.

Šis simbolis rodo, kad draudžiama išmesti panaudotą elektrinę ir elektroninę įrangą (įskaitant baterijas ir akumuliatorius) kartu su kitomis atliekomis. Naudota įranga turėtų būti renkama atskirai ir siunčiama į surinkimo punktą, kad būtų užtikrintas jos perdinimas ir utilizavimas, siekiant sumažinti atliekas ir sumažinti gamtos išteklių naudojimą. Nekontroliuojamas pavojingų komponentų, esančių elektros ir elektroninėje įrangoje, išsiskyrimas gali kelti pavojų žmonių sveikatai ir sukelti neigiamus natūralios aplinkos pokyčius. Namų ūkis vaidina svarbų vaidmenį prisidedant prie pakartotinio įrenginių naudojimo ir utilizavimo, įskaitant perdinimą. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tinkamus perdinimo būdus, susisiekite su savo vietos valdžios institucijomis ar pardavėju.

Šis simbolis informė par aiziegiemu izmest elektrisko u elektronisko iekartu atritumus (tostarp baterijas u akumulatorus) kopā ar citiem atkritumiem. Nolieotās iekārtas ir jāsavāc atsevišķi u jānodod savākšanas punktā ar mērķi nodrošināt atkritumu atveidojo pārstādri u reģenerāciju, lai ierobežotu to apjomu u samazinātu dabas resursu izmantošanas līmeni. Elektriskajās u elektroniskajās iekārtās ietverto bīstamo nekontrolēta izdalīšanās var radīt cilvēku veselības apdraudējumu u izraisīt negatīvas izmaiņas apkārtnē vidē. Mājsaimniecība pilda svarīgu lomu atveidojās izmantošanas u reģenerācijas, tostarp nolietoto iekārtu pārstādes veicināšanā. Vairāk informācijas par atbilstošām atveidojās pārstādes metodēm var saņemt pie vietējo varas iestāžu pārstāvjiem vai pārdevēja.

Tento symbol informuje, že je zakázáno likvidovat použité elektrické a elektronické zařízení (včetně baterií a akumulátorů) společně s jiným odpadem. Použité zařízení by mělo být shromažďováno selektivně a odesláno na sběrné místo, aby byla zajištěna jeho recyklace a využití, aby se snížilo množství odpadu a snížil stupeň využívání přírodních zdrojů. Nekontrolované uvolňování ne- bezpečných složek obsažených v elektrických a elektronických zařízeních může představovat hrozbu pro lidské zdraví a způsobit negativní změny v přírodním prostředí. Domácnost hraje důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace použitého zařízení. Další informace o vhodných způsobech recyklace Vám poskytne místní úřad nebo prodejce.

Tento symbol informuje o zákaze vyhadzovania opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení (vrátane batérií a aku- mulátorov) do komunálneho (netriedeného) odpadu. Opotrebované zariadenia musia byť separované a odovzdané do príslušných zberných miest, aby mohli byť náležite recyklované, čím sa znižuje množstvo odpadov a zmenšuje využívanie prírodných zdrojov. Nekontrolované uvoľňovanie nebezpečných látok, ktoré sú v elektrických a elektronických zariadeniach, môže ohrozovať ľudské zdravie a mať negatívny dopad na životné prostredie. Každá domácnosť má dôležitú úlohu v procese opätovného použitia a opäto- vného získavania surovín, vrátane recyklácie, z opotrebovaných zariadení. Bližšie informácie o správnych metódach recyklácie vám poskytne miestna samospráva alebo predajca.

Ez a szimbólum arra hívja fel a figyelmet, hogy tilos az elhasznált elektromos és elektronikus készüléket (többek között elemeket és akkumulátorokat) egyéb hulladékokkal együtt kidobni. Az elhasznált készüléket szelektíven gyűjtsé és a hulladék mennyiségének, valamint a természetes erőforrások felhasználásának csökkentése érdekében adja le a megfelelő gyűjtőponton újrafeldolgozás és újrahazsnosítás céljából. Az elektromos és elektronikus készülékekben található veszélyes összetevők ellenőrzetlen kibocsátá- sa veszélyt jelenthet az emberi egészségre és negatív változásokat okozhat a természetes környezetben. A háztartások fontos szerepet töltenek be az elhasznált készülék újrafeldolgozásában és újrahazsnosításában. Az újrahazsnosítás megfelelő módjaival kapcsolatos további információkat a helyi hatóságoktól vagy a termék értékesítőjétől szerezhet.

Acest simbol indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice (inclusiv baterii și acumulatori) nu pot fi eliminate împreună cu alte tipuri de deșeuri. Deșeurile de echipamente trebuie colectate și predate separat la un punct de colectare în vederea reciclării și recuperării, pentru a reduce cantitatea de deșeuri și consumul de resurse naturale. Eliberarea necontrolată a compo- nentelor periculoase conținute în echipamentele electrice și electronice poate prezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și are efect advers asupra mediului. Gospodăriile joacă un rol important prin contribuția lor la reutilizare și recuperare, inclusiv reciclarea deșeurilor de echipamente. Pentru mai multe informații în legătură cu metodele de reciclare adecvate, contactați autoritățile locale sau distribuitorul dumneavoastră.

Este símbolo indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (incluidas las pilas y acumuladores) no pueden eliminarse junto con otros residuos. Los aparatos usados deben recogerse por separado y entregarse a un punto de recogida para garantizar su reciclado y recuperación a fin de reducir la cantidad de residuos y el uso de los recursos naturales. La liberación incontrolada de componentes peligrosos contenidos en los aparatos eléctricos y electrónicos puede suponer un riesgo para la salud humana y causar efectos adversos en el medio ambiente. El hogar desempeña un papel importante en la contribución a la reutilización y recuperación, incluido el reciclado de los residuos de aparatos. Para obtener más información sobre los métodos de reciclaje adecuados, póngase en contacto con su autoridad local o distribuidor.

Ce symbole indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques (y compris les piles et accumulateurs) ne peuvent être éliminés avec d'autres déchets. Les équipements usagés devraient être collectés séparément et remis à un point de collecte afin d'assurer leur recyclage et leur valorisation et de réduire ainsi la quantité de déchets et l'utilisation des ressources naturelles. La dissémination incontrôlée de composants dangereux contenus dans des équipements électriques et électroniques peut présenter un risque pour la santé humaine et avoir des effets néfastes sur l'environnement. Le ménage joue un rôle important en contribuant à la réutilisation et à la valorisation, y compris le recyclage des équipements usagés. Pour plus d'informations sur les méthodes de recyclage appropriées, contactez votre autorité locale ou votre revendeur.

Questo simbolo indica che l'apparecchiatura elettrica e elettronica usurata (comprese le batterie e gli accumulatori) non può essere smaltita insieme con altri rifiuti. Le apparecchiature usurate devono essere raccolte separatamente e consegnate al punto di raccolta specializzato per garantire il riciclaggio e il recupero, al fine di ridurre la quantità di rifiuti e diminuire l'uso delle risorse naturali. Il rilascio incontrollato dei componenti pericolosi contenuti nelle apparecchiature elettriche e elettroniche può costituire il rischio per la salute umana e causare gli effetti negativi sull'ambiente naturale. Il nucleo familiare svolge il ruolo importante nel contribuire al riuti- lizzo e al recupero, compreso il riciclaggio dell'apparecchiatura usurata. Per ottenere le ulteriori informazioni sui metodi di riciclaggio appropriate, contattare l'autorità locale o il rivenditore.

Dit symbool geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (inclusief batterijen en accu's) niet samen met ander afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur moet gescheiden worden ingezameld en bij een inzamelpunt worden ingele- verd om te zorgen voor recycling en terugwinning, zodat de hoeveelheid afval en het gebruik van natuurlijke hulpbronnen kan worden beperkt. Het ongecontroleerd vrijkomen van gevaarlijke componenten in elektrische en elektronische apparatuur kan een risico vormen voor de menselijke gezondheid en schadelijke gevolgen hebben voor het milieu. Het huishouden speelt een belangrijke rol bij het bijdragen aan hergebruik en terugwinning, inclusief recycling van afgedankte apparatuur. Voor meer informatie over de juiste recyclingmethoden kunt u contact opnemen met uw gemeente of detailhandelaar.

Αυτό το σύμβολο δείχνει ότι απαγορεύεται η απόρριψη χρησιμοποιούμενου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (συμπεριλαμβανομένων των μπαταριών και συσσωρευτών) με άλλα απόβλητα. Ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός θα πρέπει να συλλέγεται επιλεκτικά και να αποστέλλεται σε σημείο συλλογής για να εξασφαλιστεί η ανακύκλωση του και η ανάκτηση του για τη μείωση των αποβλήτων και τη μείωση του βαθμού χρήσης των φυσικών πόρων. Η ανεξέλεγκτη απελευθέρωση επικίνδυνων συστατικών που περιέχονται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό μπορεί να αποτελέσει απειλή για την ανθρώπινη υγεία και να προκαλέσει αρνητικές αλλαγές στο φυσικό περιβάλλον. Το νοικοκυριό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην συμβολή στην επαναχρησιμοποίηση και ανάκτηση, συμπεριλαμβανομένης της ανακύκλωσης, χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις κατάλληλες μεθόδους ανακύκλωσης, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή τον πωλητή.

Този символ информира, че изхвърлянето на изхабеното електрическо и електронно оборудване (включително батерии и аккумулятори) заедно с битовите отпадъци е забранено. Изхабеното оборудване трябва да се събира отделно и да се предаде в пункта за събиране на такива отпадъци, за да се осигури неговото рециклиране и оползотворяване, да се на- мали количеството на отпадъците и да се намали разхода на природни ресурси. Неконтролираното изпускане на опасни съставки, съдържащи се в електрическото и електронното оборудване, може да представлява заплаха за човешкото здраве и да причини отрицателни промени в околната среда. Домашинството играе важна роля в приноса за повторната употреба и оползотворяването, включително рециклирането на изхабеното оборудване. За повече информация относно правилните методи за рециклиране, моля, свържете се с местните власти или с продавача.

Este símbolo indica que os resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (incluindo pilhas e baterias) não podem ser colocados juntamente com outros resíduos. Os resíduos de equipamentos devem ser recolhidos separadamente e entregues a um ponto de recolha para garantir a sua reciclagem e recuperação, a fim de reduzir a quantidade de resíduos e a utilização de recursos naturais. A libertação não controlada de componentes perigosos contidos em equipamentos elétricos e eletrônicos pode representar um risco para a saúde humana e causar efeitos ambientais adversos. O lar desempenha um papel importante ao contribuir para a reutilização e recuperação, incluindo a reciclagem de resíduos de equipamentos. Para mais informações sobre os métodos de reciclagem apropriados, contacte a sua autoridade local ou revendedor.

Ovaj simbol označava da se otpadna električna i elektronička oprema (uključujući baterije i akumulatore) ne smije odlagati s ostalim otpadom. Rabljenu opremu treba skupljati selektivno i predati na sabirno mjesto kako bi se osiguralo njezino recikliranje i oporaba, kako bi se smanjila količina otpada i smanjio stupanj korištenja prirodnih resursa. Nekontrolirano ispuštanje opasnih komponenti sadržanih u električnoj i elektroničkoj opremi može predstavljati prijetnju ljudskom zdravlju i uzrokovati negativne promjene u prirod- nom okolišu. Kućanstvo ima važnu ulogu u doprinosu ponovnoj uporabi i oporabi, uključujući recikliranje otpadne opreme. Za više informacija o ispravnim metodama recikliranja obratite se lokalnim vlastima ili prodavaču.

يُشير هذا الرمز إلى أنه يجب عدم التخلص من نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (بما في ذلك البطاريات والمراكم) مع النفايات الأخرى. يجب جمع المعدات المستخدمة بشكل انتقائي وتسليمها إلى نقطة التجميع لضمان إعادة تدويرها واستعادتها، لتقليل كمية النفايات وتقليل مستوى استخدام الموارد الطبيعية. يمكن أن يشكل الإطلاق غير المنضبط للمكونات الخطرة الموجودة في المعدات الكهربائية والإلكترونية تهديدًا لصحة الإنسان ويسبب تغيرات سلبية في البيئة الطبيعية. تلعب الأسر دورًا مهمًا في المساعدة في إعادة الاستخدام والاسترداد، بما في ذلك إعادة تدوير معدات النفايات. لمزيد من المعلومات حول طرق إعادة التدوير الصحيحة، يرجى الاتصال بالسلطة المحلية أو بائع التجزئة.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Grill gazowy z frytkownicą beztłuszczową jest przeznaczony do przygotowywania potraw na wolnym powietrzu. Główny ruszt służy do przygotowywania potraw przez ich bezpośrednie umieszczenie na nim. Grill posiada także palnik boczny, który służy do podgrzewania potraw w naczyniach. Frytkownica beztłuszczowa jest przeznaczona do podgrzewania, opiekania i przygotowywania potraw. Frytkownica do obróbki termicznej wykorzystuje wymuszony przepływ rozgrzanego powietrza, co pozwala na równomierne podgrzanie potraw. W odróżnieniu od tradycyjnych frytkownic nie wymaga smażenia w głębokim tłuszczu, co pozwala na znacznie zdrowsze przygotowanie żywności. Dzięki płynnej regulacji temperatury w szerokim zakresie, można dopasować parametry pracy produktu do swoich potrzeb. Produkt jest przeznaczony tylko do użytku przez osoby prywatne i nie może być stosowany w handlu lub w zastosowaniach komercyjnych.

Uwaga! Zabronione jest stosowanie innego paliwa niż wymienione w instrukcji.

Uwaga! Nie należy stosować do ogrzewania pomieszczeń oraz do nagrzewania innych produktów niż potrawy.

Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca produktu jest zależna od właściwej eksploatacji, dlatego:

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.

Za wszelkie szkody i obrażenia powstałe w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem, nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji, dostawca nie ponosi odpowiedzialności. Używanie produktu niezgodnie z przeznaczeniem, powoduje utratę praw użytkownika do gwarancji, a także z tytułu rękojmi.

WYPOSAŻENIE

Produkt jest dostarczany w stanie kompletnym, ale przed rozpoczęciem użytkowania, należy wykonać czynności montażowe opisane w instrukcji obsługi. Na wyposażeniu produktu nie ma węża i reduktora.

DANE TECHNICZNE

Grill gazowy

Parametr	Wartość
Numer katalogowy	YG-20036
Moc cieplna wejściowa	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Rodzaj i ciśnienie gazu zasilającego	butan G30 oraz propan G31 przy ciśnieniu 37 mbar
Kategoria urządzenia gazowego według EN 498	I _{3B(P37)}
Sposób zasilania gazem	butle gazowe o wadze 11 kg; maksymalne rozmiary butli to 310 mm średnicy i 600 mm wysokości, mierzonej z zainstalowanym zaworem
Ilość palników	3 palniki główne + 1 palnik o wysokiej mocy + 1 palnik dodatkowy
Średnica dyszy	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Wymiary rusztu głównego D x S	700 x 420 mm
Wymiary zewnętrzne grilla z zamkniętą pokrywą D x S x W	1385 x 560 x 1170 mm

Frytkownica beztłuszczowa

Parametr	Jednostka miary	Wartość
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50 - 60
Moc znamionowa	[W]	1700
Klasa izolacji		I
Pojemność wkładu misy	[l]	6
Temperatura pracy	[°C]	80 - 200
Czas pracy	[min]	0 - 60

OGÓLNE ZALECENIA UŻYTKOWANIA

Produkt został zaprojektowany do użytku domowego i zabronione jest wykorzystanie go w zastosowaniach komercyjnych np. zakładach gastronomicznych. Produkt służy tylko do obróbki termicznej potraw, bezpośrednio umieszczonych wewnątrz misy lub komory. Zabronione jest wykorzystanie produktu w innym charakterze. Produkt nie służy do podgrzewania i gotowania wody lub innych płynów. Produkt nie służy do przygotowywania potraw przez smażenie w głębokim tłuszczu. Nie umieszczać w misie potraw w opakowaniach wykonanych z tworzyw sztucznych. Zabronione jest samodzielne naprawianie, demontaż lub modyfikacja produktu. Wszelkie naprawy produktu muszą być przeprowadzone przez autoryzowany punkt naprawy. Podczas pracy należy cały czas mieć produkt pod nadzorem.

OSTRZEŻENIE! Produkt podczas pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury, nie należy dotykać misy, pokrywy oraz innych elementów umieszczonych wewnątrz misy podczas pracy, oraz bezpośrednio po jej zakończeniu grozi to poważnym poparzeniem. Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci w wieku do co najmniej 8 lat oraz osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i

osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu. Chyba, że będzie nad nimi sprawowany nadzór lub zostanie przeprowadzony instruktaż odnośnie użytkowania produktu w bezpieczny sposób tak, aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się produktem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

Zalecenia dotyczące transportu i instalacji produktu

Produkt może być postawiony tylko na twardym, płaskim, równym i niepalnym podłożu odpornym na działanie wysokich temperatur. Podłoże powinno wytrzymywać ciężar samego urządzenia oraz żywności na nim umieszczonej. Należy zapewnić przerwę co najmniej 10 cm dookoła bocznych ścianek produktu, nad produktem nie umieszczać materiałów nieodpornych na działanie wysokiej temperatury. Pozwoli to na właściwą wentylację produktu. Nie ustawiać w pobliżu krawędzi np. stołu, blatu. Nie stawiać niczego na produkcie. Zaburza to cyrkulację powietrza i może być przyczyną uszkodzenia produktu, a także pożaru. Produktu nie ustawiać w pobliżu łatwopalnych materiałów, np. firan lub zasłon. Nad produktem nie należy umieszczać żadnych urządzeń elektrycznych. Podczas pracy uwalniana jest para wodna, która może spowodować zwarcie instalacji elektrycznej oraz być przyczyną porażenia elektrycznego. Zabronione jest wiercenie w produkcie jakichkolwiek otworów, a także jakakolwiek inna modyfikacja produktu nieopisana w instrukcji. Produkt przenosić tylko ostudzony, chwytając za spód obudowy. Nie przenosić produktu chwytając za uchwyt misy. Nie przemieszczać produktu ciągnąc za kabel zasilający. Temperatura w miejscu instalacji i użytkowania produktu musi się zawierać w przedziale +10°C ÷ +38°C, a wilgotność względna musi być poniżej 90% bez kondensacji pary wodnej.

Zalecenia dotyczące podłączania produktu do zasilania

Przed podłączeniem produktu do zasilania należy się upewnić, że napięcie, częstotliwość i wydajność sieci zasilającej odpowiadają wartościom widocznym na tabliczce znamionowej produktu. Wtyczka musi pasować do gniazdka. Zabronione jest jakiejkolwiek przerabianie wtyczki lub gniazdka celem dopasowania do siebie. Produkt musi być podłączony bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazd podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie co najmniej 16 A. Unikać kontaktu kabla zasilającego z ostrymi krawędziami oraz gorącymi przedmiotami i powierzchniami. Podczas pracy produktu kabel zasilający musi być zawsze w pełni rozwinięty, a jego położenie należy ustalić tak, aby nie stanowił przeszkody w trakcie obsługi produktu. Ułożenie kabla zasilającego nie może powodować ryzyka potknięcia. Gniazdko zasilające powinno znajdować się w takim miejscu, aby zawsze była możliwość szybkiego odłączenia wtyczki kabla zasilającego produkt. Podczas odłączania wtyczki kabla zasilającego zawsze należy ciągnąć za obudowę wtyczki, nigdy za kabel. Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, należy je natychmiast odłączyć od sieci zasilającej i skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta celem wymiany. Nie używać produktu z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką. Kabel zasilający lub wtyczka nie mogą zostać naprawione, w przypadku uszkodzenia tych elementów należy je wymienić na nowe pozbawione wad.

Zalecenia dotyczące użytkowania produktu

OSTRZEŻENIE! Misa i obudowa produktu mogą być gorące po użyciu. Nie należy ich dotykać gdyż grozi to poważnymi poparzeniami. Odczekać do ostygnięcia elementów produktu. Jeżeli zajdzie potrzeba przeniesienia tych elementów przed ostygnięciem, należy chwycić je tylko za uchwyty do tego przeznaczone. Należy stosować rękawice zabezpieczające przed skutkami działania wysokiej temperatury. Upewnić się, że podłoga w pobliżu miejsca użytkowania produktu nie jest śliska. Pozwoli to uniknąć poślizgnięcia, które może spowodować

groźne urazy. Produkt może być podłączony do zasilania tylko w czasie pracy. Po jej zakończeniu należy odłączyć produkt od zasilania, przez wyjęcie wtyczki z gniazdka sieciowego. Nie pozostawiać podłączonego produktu bez nadzoru. Produkty spożywcze umieszczone w misie nie mogą wystawać ponad znacznik maksymalnego napełnienia misy. Podczas przygotowywania potraw należy cały czas obserwować produkt. Żywność pozostawiona bez nadzoru może ulec spaleni, co może być przyczyną pożaru oraz groźnych oparzeń. Misę należy przenosić tylko za uchwyt. Misa została wyposażona we wkład z perforowanym dnem, który jest przeznaczony do umieszczenia w nim żywności. Nigdy nie używać misy bez wkładu. Misę z gorącą żywnością stawiać tylko na podłożu wytrzymałym wysoką temperaturę, lub stosować podstawki ochronne. W trakcie przygotowywania potraw, wnętrza komory oraz samych potraw należy dotykać tylko za pomocą narzędzi wykonanych z takich materiałów, które wytrzymają temperaturę wytwarzaną przez produkt. Zabronione jest wykorzystywanie do tego gołych rąk. Nie stosować także ostrych, metalowych przedmiotów, które mogą uszkodzić nieprzystawiającą powłokę misy i wkładu. Jeśli produkt jest wyposażony w komorę z drzwiczkami, należy je zamknąć na czas pracy frytkownicy. Należy zachować ostrożność w trakcie otwierania drzwiczek komory, z której może wydostawać się gorące powietrze i gorąca para wodna. Jeżeli w trakcie lub po przygotowaniu potrawy wewnątrz misy lub komory pozostaną resztki żywności, należy je usunąć przed przygotowaniem kolejnej potrawy. Resztki żywności mogą ulec spaleni, powodując powstanie dymu, nieprzyjemnego zapachu, a także wpłynąć na smak przygotowywanej potrawy. Mogą być także przyczyną pożaru. Do usuwania należy używać narzędzi wykonanych z drewna lub tworzyw sztucznych wytrzymałych temperaturę wytwarzaną przez produkt. Nie stosować narzędzi ostrych oraz wykonanych z metalu. Takie narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię elementów urządzenia.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Stosować tylko na wolnej przestrzeni. Ze względu na możliwość gromadzenia się gazu, co może doprowadzić do pożaru lub wybuchu, dozwolone jest użytkowanie grilla tylko na wolnej przestrzeni. Zabronione jest użytkowanie grilla w garażach, halach i innych pomieszczeniach. Grilla nie należy wystawiać na działanie opadów atmosferycznych.

Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia. Zastosowanie się do poleceń zawartych może uchronić użytkownika przed odniesieniem obrażeń, spowodowaniem pożaru lub wybuchu. Instrukcję należy zachować na cały czas użytkowania grilla. W przypadku przekazywania produktu innym osobom należy przekazać go wraz z instrukcją.

OSTRZEŻENIE! Dostępne części urządzenia mogą być bardzo gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia. Posługując się urządzeniem należy mieć na uwadze, że pod wpływem płomieni części narzędzia nagrzewają się do wysokich temperatur. Należy stosować rękawice chroniące przed gorącym i chwycić tylko za uchwyty przeznaczone do tego.

Nie przesuwaj urządzenia w trakcie jego działania. Przemieszczenie urządzenia podczas jego działania może doprowadzić do jego przewrócenia, co grozi poważnymi poparzeniami i pożarem. Podczas przemieszczania może dojść do przerwania elastycznego przewodu łączącego butlę gazową z grillem, co może doprowadzić do niekontrolowanego wypływu gazu i spowodować pożar lub eksplozję.

Po użyciu należy zakręcić zawór na butli z gazem. Zamknięcie zaworów umieszczonych na grillu nie spowoduje odcięcia dopływu gazu do grilla. Pozostawienie instalacji pod ciśnieniem może spowodować niekontrolowany wypływ gazu, co grozi pożarem i eksplozją.

Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia. Producent jest w stanie zagwarantować bezpieczeństwo tylko w przypadku montażu grilla zgodnie z jego zaleceniami. Niewłaściwe przeróbki mogą spowodować niekontrolowany wypływ gazu, co grozi pożarem i eksplozją.

DODATKOWE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Postępowanie w przypadku wycieku gazu

W przypadku wycieku gazu lub nawet podejrzenia wycieku gazu, na przykład czuć wyraźny zapach gazu należy natychmiast zamknąć zawór butli gazowej oraz zawory wszystkich palników. Następnie odłączyć butlę gazową od grilla. Jeżeli grill jest gorący poczekać do jego ostygnięcia. Poczekać do wywietrzenia gazu, sprawdzić instalację gazową na obecność uszkodzeń. Jeżeli takowe nie zostaną zaobserwowane należy przygotować detektor gazu, podłączyć butlę gazową do grilla i otwierając zawór butli rozpocząć detekcję miejsca wycieku gazu. Jeżeli nie zostanie znalezione miejsce wycieku, a nadal dają się zaobserwować efekty wycieku gazu. Należy grill przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego.

Ochrona przed poparzeniem

Grill podczas używania nagrzewa się do wysokich temperatur. Najbardziej nagrzewa się pokrywa grilla, ruszt oraz osłony palników. Jednak nawet pozostałe części grilla mogą się nagrzać do temperatur powodujących poważne poparzenia w przypadku dotknięcia ich nieosłoniętą dłonią. Podczas użytkowania grilla należy nosić rękawice ochronne chroniące przed poparzeniem. Podczas pracy, nigdy nie chwycić żadnej części grilla nieosłoniętą dłonią.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU

OSTRZEŻENIE! Urządzenie podczas używania należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych.

OSTRZEŻENIE! Podczas używania grilla należy zakładać rękawice chroniące przed poparzeniem.

OSTRZEŻENIE! Podczas podłączania butli z gazem oraz użytkowania grilla zabronione jest palenie oraz zbliżanie się z ogniem.

Uwaga! Główny ruszt służy do przygotowywania potraw przez ich bezpośrednie umieszczenie na nim. Zabronione jest stawianie na nim naczyń takich jak np. garnki czy patelnie. Do podgrzewania potraw w naczyniach służy palnik boczny, na ruszcie palnika bocznego zabronione jest bezpośrednie przygotowywanie potraw.

Uwagi do montażu grilla

Zabronione jest samodzielne zmienianie konstrukcji grilla. Nie demontować elementów zmontowanych fabrycznie oraz elementów zaplombowanych fabrycznie, zwłaszcza instalacji gazowej.

W przypadku palnika bocznego może zająć potrzeba regulacji iskrownika przed pierwszym użyciem grilla. Wszelkiej regulacji iskrownika należy dokonywać przy odłączonej butli gazowej. Iskra musi przeskakiwać z iskrownika w miejsce otworów palnika. W innym przypadku iskrownik może niepoprawnie zapalać gaz lub nie zapalać go w ogóle. W razie potrzeby należy przy użyciu niewielkiej siły odgiąć trzpień iskrownika.

Przygotowanie grilla do użytkowania

Upewnić się że grill został zmontowany zgodnie z instrukcją. Grill oraz butle należy umieścić na płaskim, równym i niepalnym podłożu. Jeżeli koła grilla zostały wyposażone w blokadę, należy jej użyć w celu unieruchomienia grilla. Upewnić się, że w pobliżu w tym również nad grillem nie znajdują się żadne łatwopalne przedmioty, a także inne źródła ognia lub ciepła. Wokół grilla należy zachować przynajmniej 1 metr wolnej przestrzeni, a nad grillem nie mogą się znajdować żadne przeszkody.

Uwaga! Sprawdzić czy wszystkie pokręta palników grilla znajdują się w pozycji zamknięty.

Podłączenie butli gazowej

Grill należy podłączyć do butli gazowej za pośrednictwem węża elastycznego oraz reduktora gazowego. Zarówno reduktor jak i wąż należy nabyć osobno. Reduktor w wymienionych zestawach został przystosowany do obniżenia ciśnienia gazu według wymagań w Polsce. Reduktor musi spełniać wymogi normy europejskiej EN 16129. Jeżeli reduktor jest podłączony fabrycznie do węża, to nie należy tego połączenia modyfikować.

Na luźny koniec węża należy nałożyć metalową opaskę zaciskową, a następnie koniec węża nasunąć na króciec przyłączeniowy grilla (LI). Połączenie zabezpieczyć zaciskając opaskę. Nie należy zbyt mocno zaciskać opaski, tylko w stopniu zapewniającym szczelność połączenia. Zbyt mocne zaciśnięcie opaski może spowodować uszkodzenie węża. Reduktor gazowy został wyposażony w przyłącze gwintowe, które należy przykręcić do zaworu butli gazowej za pomocą klucza (LI). Butlę ustawić w takim miejscu aby elastyczny wąż nie był zagięty, skrecony ani nadmiernie naprężony. Przed podłączeniem należy sprawdzić stan węża pod kątem uszkodzeń lub zużycia. W przypadku wyrzycia uszkodzeń lub zużycia węża należy go wymienić na nowy w tym celu należy przekazać grill do autoryzowanego punktu naprawczego. Zabroniona jest samodzielna wymiana węża lub zastępowanie go wężem nie przeznaczonym do przesyłania gazu. Wąż powinien mieć 80 cm długości, jego długość nie może przekraczać 150 cm. Należy stosować tylko węże elastyczne przeznaczone do przesyłania gazu płynnego propanu lub butanu. Po dokonaniu podłączenia należy dokonać sprawdzenia szczelności instalacji gazowej.

Jeżeli lokalne przepisy wymagają użycia innego węża i/lub reduktora należy nabyć je osobno tak, aby spełniały wymogi danego miejsca użytkowania.

W normalnych warunkach użytkowania, zaleca się wymianę poprawnie zainstalowanego reduktora co 10 lat od roku produkcji widocznego na reduktorze. Przepisy lokalne mogą wymagać innych okresów wymiany reduktora. W przypadku stosowania reduktora na zewnątrz pomieszczeń, należy go umieścić lub zabezpieczyć przed dostaniem się jakiegokolwiek wody. Podczas używania reduktora należy zapewnić dobrą wentylację, która zapobiegnie kondensacji pary wodnej wewnątrz

urządzenia. Reduktor jest przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia od -20°C do +50°C. Jeżeli reduktor został zainstalowany za innym reduktorem wtedy należy ciśnienie w instalacji tak wyregulować aby znajdowało się w zakresie ciśnienia wejściowego obsługiwanego przez reduktor dołączony do grilla.

Butlę gazową można postawić wewnątrz szafki grilla, ale tylko w wycięciu podłogi przeznaczonym do tego celu. Zabronione jest wstawianie butli w innym miejscu wewnątrz szafki grilla. Butlę można też ustawić na zewnątrz grilla. Jeżeli podłoga szafki nie ma wycięcia, butlę należy postawić na zewnątrz grilla. Butla musi być ustawiona w pionie. Przed przykręceniem należy z zaworu butli zdjąć folię (płombę) zabezpieczającą sprawdzić stan uszczelki i w przypadku stwierdzenia braku uszkodzeń i zużycia należy przykręcić nakrętkę reduktora do zaworu butli. Połączenie należy skrócić siłą wymagającą do uzyskania szczelności. Nadmierne skrócenie połączenia może uszkodzić uszczelkę i połączenie nie uzyska wymaganej szczelności. Zabronione jest przykręcanie reduktora do zaworu z uszkodzoną uszczelką. W takim przypadku należy uzyskać od producenta butli informacje potrzebne do przeprowadzenia wymiany uszczelki.

Odkręcać powoli zawór butli, aż do uzyskania pełnego otwarcia i sprawdzić szczelność połączeń. **OSTRZEŻENIE!** Jeżeli już w trakcie otwierania zaworu butli będzie słychać dźwięk ułatniającego się gazu oraz zapach gazu będzie wyraźnie wyczuwalny, należy natychmiast zamknąć zawór butli. Sprawdzić czy zawory palników są zamknięte, a następnie sprawdzić szczelność połączeń. **OSTRZEŻENIE!** Zabronione jest sprawdzanie szczelności połączenia za pomocą ognia. Grozi to poparzeniami, pożarem oraz eksplozją. Należy użyć dostępnych w handlu testerów elektronicznych lub chemicznych. Przed ich użyciem należy się zapoznać z instrukcjami do nich dołączonymi. Można też przygotować mieszaninę wody i mydła w proporcjach około 1/4 mydła na 3/4 wody i pokryć nią instalację gazową. Jeżeli zostaną zauważone pęcherzyki gazu oznaczać to miejsce nie-szczelności instalacji. W przypadku zaobserwowania nie-szczelności, należy zakręcić zawór butli i usunąć nie-szczelności, np. przez dokręcenie połączeń. Powtórzyć sprawdzenie szczelności instalacji. Jeżeli nie da się usunąć nie-szczelności należy zamknąć zawór butli, odłączyć butlę od grilla, a następnie przekazać grill do autoryzowanego punktu naprawczego.

Jeżeli sprawdzanie szczelności instalacji gazowej nie wykryło żadnych nie-szczelności można przystąpić do użytkowania grilla.

Jeżeli grill jest uruchamiany po okresie przechowywania należy sprawdzić stan palników. Zdemontować ruszt i osłony palników, sprawdzić stan wszystkich palników w tym także bocznego, pod kątem zabrudzeń i rdzy. Sprawdzić czy palniki, dysze nie są zatkane przez brud, resztki żywności lub przez owady. Przed przystąpieniem do użytkowania grilla należy oczyścić palniki za pomocą środków do czyszczenia grilli lub piekarników. W przypadku stwierdzenia zatkania dyszy gazowej zabroniona jest samodzielna naprawa. W takim przypadku grill należy przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego. Zabronione jest użytkowanie grilla z niesprawnym jednym bądź kilkoma palnikami.

W przypadku stwierdzenia obecności wilgoci na przykład na skutek kondensacji pary wodnej należy osuszyć dostępne powierzchnie za pomocą tkaniny lub ręczników papierowych, a następnie pozostawić grill w suchym miejscu w celu osuszenia wilgoci zgromadzonej w miejscach niedostępnych. Dla przyspieszenia osuszania należy otworzyć pokrywę grilla i palnika bocznego, zdemontować osłony palników oraz ruszt. Zabronione jest osuszanie za pomocą przepuszczenia gazu przez instalację. Zabronione jest uruchamianie grilla z zawilgotnionymi palnikami, może doprowadzić do niekontrolowanego zapalenia się gazu, co grozi poparzeniami, pożarem lub eksplozją.

Obsługa palników głównych

Uwaga! Otworzyć w pełni pokrywę grilla. Zabronione jest zapalanie palników przy opuszczonej pokrywie. Otworzyć zawór butli gazowej. Palnik posiada wbudowany iskrownik, który pozwala na zapalenie mieszanki powietrza i gazu. Zapalenie palnika głównego lub palnika o wysokiej mocy odbywa się przez przyciśnięcie i przytrzymanie w tej pozycji pokrętki, a następnie obrót o 90 stopni. Powinno nastąpić zapalenie mieszanki gazu i powietrza. Jeżeli nie nastąpi należy obrócić pokrętkę do pozycji oznaczonej OFF, a następnie powtórzyć próbę zapalenia palnika. Jeżeli nawet po kilkukrotnej próbie nie uda się zapalić palnika, może to oznaczać, że dysza palnika została zablokowana. W takim wypadku należy zamknąć zawór palnika, zamknąć zawór butli, odłączyć butlę od grilla i przekazać go do autoryzowanego punktu naprawczego.

Po udanej próbie zapalenia palnika należy zwolnić nacisk na przycisk iskrownika i obracając pokrętkę palnika, wyregulować wielkość płomienia. Pozostawienie pokrętki obróconego o 90 stopni względem pozycji pokrywowej (zawór zamknięty) spowoduje ustawienie maksymalnej wielkości płomienia. Obrót do oporu w prawo spowoduje ustawienie niewielkiego płomienia, a obrót do oporu w lewo spowoduje zamknięcie zaworu oraz wygaszenie płomienia. Pozostawienie pokrętki w pozycji pośredniej względem opisanych powyżej pozwala dobrać pożądaną wysokość płomienia.

Palniki należy zapalać pojedynczo, kolejne zapalać dopiero po zapaleniu poprzedniego. Zabronione jest zapalanie kilku palników jednocześnie. Regulację wysokości płomienia pozostałych palników należy przeprowadzić według procedury opisanej powyżej.

Obsługa palnika bocznego

Uwaga! Otworzyć w pełni pokrywę palnika. Zabronione jest zapalanie palnika oraz podgrzewanie potraw przy opuszczonej pokrywie palnika. Palnik posiada wbudowany iskrownik, który pozwala na zapalenie mieszanki powietrza i gazu. Zapalenie palnika bocznego odbywa się przez przyciśnięcie i przytrzymanie w tej pozycji pokrętki, a następnie obrót o 90 stopni. Powinno nastąpić zapalenie mieszanki gazu i powietrza. Jeżeli nie nastąpi należy obrócić pokrętkę do pozycji oznaczonej OFF, a następnie powtórzyć próbę zapalenia palnika. Regulacja wielkości płomienia palnika bocznego odbywa się tak samo jak pozostałych palników opisanych powyżej. Palnik boczny służy tylko do podgrzewania potraw w naczyniach z płaskim dnem o średnicy od 16 do 22 cm. Zabronione jest stawianie na nim naczyń z innym dnem niż płaskie, np. woków.

Obsługa frytkownicy beztłuszczowej

Przygotowanie frytkownicy do użytkowania
Produkt należy rozpakować, całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania oraz zabezpieczeń na czas transportu. Zaleca się zachować opakowanie, które może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu produktu.
Produkt umyć zgodnie ze wskazówkami z punktu „Konserwacja produktu”.
Produkt ustawić zgodnie z zaleceniami instrukcji.
Wsunąć misę z pustym wkładem do komory produktu lub wsunąć wkład i przegrodę do komory produktu i zamknąć drzwiczki.

Panel sterujący
Frytkownica posiada panel sterujący, który zawiera dwa pokrętki i kontrolkę pracy. Lewe pokrętko służy do nastawiania temperatury, a prawe pokrętko do nastawiania czasu grzania. Produkt został wyposażony w wewnętrzny czujnik temperatury. Aby rozpocząć pracę frytkownicy, należy ustawić wybraną temperaturę i czas. Podczas pracy urządzenia kontrolka będzie się świecić. Po upływie czasu przygotowywania potrawy, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a kontrolka pracy zgaśnie. Produkt można w dowolnej chwili wyłączyć przestawiając pokrętkę nastawy czasu na pozycję OFF.

Obsługa frytkownicy
Podłączyć produkt do zasilania.
Ustawić maksymalną temperaturę. Ustawić czas na 3 minuty, celem wstępnego podgrzania elementów wewnątrz komory.
Po upływie czasu ustawionego czasu będzie słyszalny sygnał dźwiękowy.
Zachowując ostrożność, chwycić za uchwyt misy i wysunąć ją z obudowy produktu. Misa i wkład będą nagrzane, zatem nie należy ich dotykać.
Wewnątrz misy umieścić żywność przygotowaną do obróbki termicznej.
Jeżeli produkt posiada wyposażenie dodatkowe w postaci rondla lub patelni do pizzy, należy je umieścić wewnątrz komory. Misa i zamontowany wkład zawsze są konieczne do poprawnego działania frytkownicy.
Uwaga! Poziom produktów spożywczych wewnątrz wkładu nie może przekroczyć znacznika maksymalnej pojemności wkładu.
Misę z wkładem i żywnością wsunąć w obudowę produktu.
Nastawić czas według przepisu przygotowywania żywności.
Okresowo kontrolować stan przygotowywanej żywności przez wysunięcie na krótki czas misy lub otwarcie drzwiczek komory. W razie potrzeby zmienić nastawę czasu i/lub temperatury.
Uwaga! W trakcie wysuwania misy lub otwierania drzwiczek komory należy zachować ostrożność. Misa nagrzewa się do wysokiej temperatury podczas przygotowywania żywności. Chwycić tylko za uchwyt. Zaleca się stosować rękawice ochronne.
Po zakończeniu pracy odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda. Produkt pozostawić do całkowitego ostygnięcia, a następnie przystąpić do konserwacji.

OSTRZEŻENIE! W trakcie pracy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu: misa oraz wkład nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność. Kontakt z nagrzanymi elementami produktu może prowadzić do poważnych poparzeń.

Porady dotyczące korzystania z frytkownicy beztłuszczowej
Wykorzystanie frytkownicy beztłuszczowej do przygotowywania żywności zapewni przewagę nad procesem przygotowywania żywności w tradycyjnym piekarniku lub smażenia w głębokim tłuszczu. Obniżenie zawartości cholesterolu. Dzięki wykorzystaniu wymuszonego obiegu powietrza następuje zmniejszenie zawartości tłuszczu w żywności oraz obniżenie zawartości cholesterolu. Oszczędność czasu i energii. Dzięki wysokiej wydajności metody wymuszonego obiegu powietrza do przygotowywania żywności możliwa jest redukcja czasu i energii.
Zachowanie walorów smakowych. Zbyt długi czas i zbyt wysoka temperatura łatwo pozbawiają żywność walorów smakowych. Dzięki łatwej kontroli czasu i temperatury można rozwiązać ten problem. Dodanie niewielkiej ilości tłuszczu do przygotowywanych potraw spowoduje, że będą chrupiące po przygotowaniu.
Wymieszanie składników w połowie czasu przygotowywania, spowoduje, że zostaną równomiernie podgrzane.

KONSERWACJA

Grill gazowy

Po skończeniu używania grilla należy zamknąć zawory wszystkich palników, a następnie zamknąć zawór butli i odłączyć ją od grilla. Odczekać do całkowitego ostygnięcia wszystkich elementów grilla. Ruszt, tacę oraz osłony palników należy czyścić po każdym użyciu za pomocą środków przeznaczonych do czyszczenia grilli lub piekarników. Nie zaleca się używać ostrych metalowych przedmiotów do oczyszczania zaschniętych resztek żywności. Pozostałe elementy grilla czyścić za pomocą tkaniny lub gąbki oraz detergentów dostępnych w handlu i przeznaczonych do czyszczenia metalowych powierzchni. Przed każdym użyciem należy sprawdzić stan instalacji gazowej w szczególności palników, jeżeli zostanie zaobserwowana rdza lub uszkodzenia należy wymienić wadliwe elementy na nowe. W tym celu należy się skontaktować z autoryzowanym serwisem producenta. Przed każdym użyciem należy sprawdzić stan węża elastycznego. W przypadku zauważenia jakiegokolwiek uszkodzeń lub zużycia węża należy go wymienić na nowy. Zaleca się okresową wymianę węża nie rzadziej niż co 10 lat, nawet jak nie wykazuje oznak zużycia.

Frytkownica beztłuszczowa

Uwaga! Wszystkie czynności konserwacyjne należy przeprowadzać przy wyłączonym zasilaniu produktu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego.
Uwaga! Produkt nie może być zanurzany w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie. Produktu nie można myć pod bieżącą wodą, w zmywarkach lub wodą pod wysokim ciśnieniem. Misa oraz wkład po zdemontowaniu z produktu i wystudzeniu mogą być myte pod strumieniem bieżącej wody, przez zanurzenie oraz w zmywarkach.
Uwaga! Przed rozpoczęciem mycia należy odczekać do całkowitego ostudzenia wszystkich elementów produktu. Nie przyspieszać procesu chłodzenia przez zanurzenie gorących części w wodzie. Produkt służy do przygotowywania żywności, wobec czego należy zadbać o zachowanie właściwej higieny, aby przygotowywanie żywności było bezpieczne.
Do czyszczenia używać łagodnego środka do mycia naczyń. Pozostałości roztworu usunąć za pomocą szmatki nasączonej wodą. Po wyczyszczeniu produkt wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia.
Produkt należy wyczyścić przed pierwszym użyciem oraz po każdym użyciu, uprzednio odczekując do jego całkowitego ostygnięcia. Należy wyczyścić wszystkie reszki żywności, które pozostały na produkcie, zapobiegnie to ich przypalaniu przy ponownym użyciu, a także zapobiegnie obniżeniu wydajności produktu.
Do czyszczenia nie stosować rozpuszczalników, środków żrących, alkoholu, benzyny lub środków ściernych.
Otwory wentylacyjne pokrywy oczyścić za pomocą odkurzacza.

PRZECHEWYWANIE I TRANSPORT

Przed rozpoczęciem przechowywania produktu należy upewnić się, że wszystkie regulatory gazo- we zostały ustawione w pozycji: „zamknięty”, a kabel zasilający frytkownicę został odłączony od źródła zasilania. Należy zamknąć zawór umieszczony na butli z gazem, a następnie odłączyć ją od grilla. Zabronione jest przechowywanie grilla z podłączoną butlą gazową. Grill oraz butlę należy

przechowywać w suchych i ciemnych pomieszczeniach, zabezpieczonych przed dostępem osób niepowołanych. Grill przechowywać w miejscach wolnych od kurzu. Podczas przechowywania należy zamknąć wszystkie pokrywy palników oraz wsunąć mięg do końca w obudowę frytkownicy. Podczas dłuższego przechowywania na przykład w czasie zimy, zaleca się nakryć grill, aby ochronić go przed wpływem pyłu i kurzu. W miejscu przechowywania należy zapewnić dobrą wentylację, zapobiegnie to gromadzeniu się wilgoci na elementach urządzenia co może prowadzić do korozji. Korozja może spowodować zmianę parametrów elementów instalacji gazowej, co może doprowadzić do niekontrolowanego wypływu gazu i skutkować pożarem lub eksplozją.

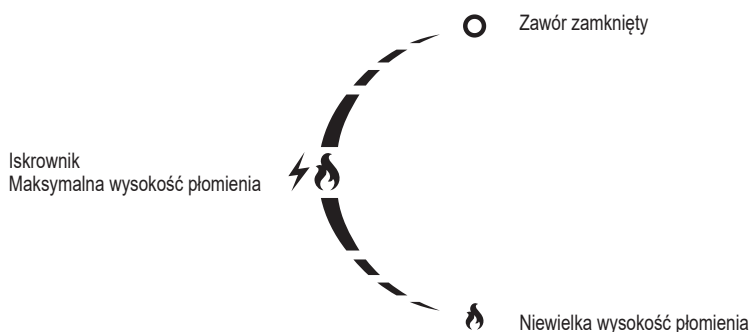
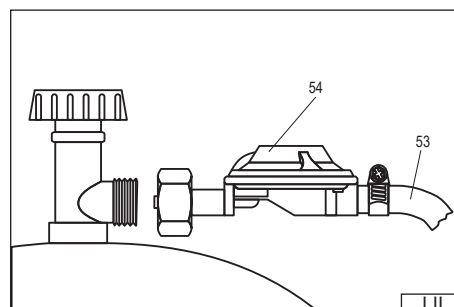
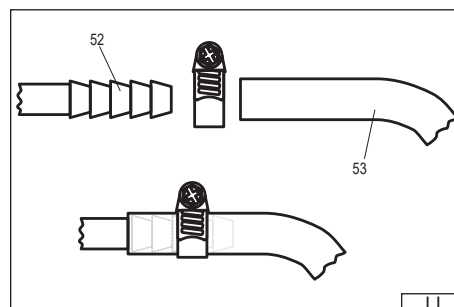
Nie zakrywać otworów wentylacyjnych pomieszczenia do przechowywania butli. Nagromadzenie gazu może doprowadzić, do pożaru lub eksplozji.

Grill transportować na niewielkie odległości (kilkanaście metrów) korzystając z kół do niego dołączonych. W przypadku potrzeby transportu grilla na znaczne odległości za pomocą osobnych środków transportu należy grill rozmontować, przetransportować w opakowaniu fabrycznym, a następnie zmontować ponownie. Zabronione jest transportowanie grilla na dowolną odległość z podłączoną do niego butlą gazową. Przed rozpoczęciem transportu należy zamknąć zawór butli, a następnie odłączyć ją od grilla.

52. króciec przyłączeniowy grilla

53. wąż gazowy (brak w zestawie - do nabycia osobno)

54. reduktor gazowy (brak w zestawie - do nabycia osobno)



PRODUCT CHARACTERISTICS

This gas grill with air fryer is designed for outdoor cooking. The main grate is used to prepare food by placing it directly on it. The grill also has a side burner for heating food in pans. An air fryer is designed for heating, browning, and preparing food. The air fryer uses forced airflow for thermal processing, allowing for even heating of food. Unlike traditional fryers, it does not require deep-frying, allowing for much healthier food preparation. With smooth temperature control over a wide range, you can adjust the product's operating parameters to your needs. This product is intended for private use only and may not be used for trade or commercial purposes.

Attention! It is prohibited to use fuel other than that specified in the instructions.

Attention! Do not use for heating rooms or for heating products other than food.

Correct, reliable and safe operation of the product depends on proper use, therefore:

Before using the product, please read the entire manual and keep it.

The supplier is not liable for any damage or injury resulting from using the product for purposes other than its intended use, or failure to follow safety regulations or the recommendations in this manual. Using the product for purposes other than its intended use will void the user's warranty and guarantee rights.

EQUIPMENT

The product is delivered complete, but before use, you must complete the assembly steps described in the user manual.

The product does not include a hose and reducer.

TECHNICAL DATA

Gas grill

Parameter	Value
Catalog number	YG-20036
Input thermal power	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Type and pressure of supply gas	butane G30 and propane G31 at a pressure of 37 mbar
Gas appliance category according to EN 498	I _{2B} (P31)
Gas supply method	gas cylinders weighing 11 kg; maximum cylinder dimensions are 310 mm in diameter and 600 mm in height, measured with the valve installed
Number of burners	3 main burners + 1 high-power burner + 1 auxiliary burner
Nozzle diameter	3 x 0,82mm + 1 x 0,93mm + 1 x 0,82mm
Main grate dimensions L x W	700 x 420 mm
External dimensions of the grill with the lid closed L x W x H	1385 x 560 x 1170 mm

Air fryer

Parameter	Unit of measurement	Value
Nominal voltage	[V~]	220 - 240
Nominal frequency	[Hz]	50 - 60
Rated power	[W]	1700
Insulation class		I
Bowl insert capacity	[l]	6
Operating temperature	[°C]	80 - 200
Working time	[min]	0 - 60

GENERAL USE RECOMMENDATIONS

This product is designed for home use and is not to be used in commercial applications, such as catering establishments. This product is intended solely for thermal processing of food placed directly inside the bowl or chamber. It is prohibited to use the product for any other purpose. This product is not intended for heating or boiling water or other liquids. This product is not intended for deep-frying. Do not place food in plastic packaging in the bowl. It is prohibited to repair, disassemble, or modify the product yourself. All repairs to the product must be performed by an authorized repair center. The product must be supervised at all times during operation.

WARNING! This product becomes very hot during use. Do not touch the bowl, lid, or other parts inside the bowl during or immediately after use. This may result in serious burns. This product is not intended for use by children under 8 years of age, persons with reduced physical or mental capabilities, or persons lacking experience or knowledge of the appliance. Unless they are supervised or instructed on how to use the product safely and understand the hazards involved, children should not play with this product. Children should not clean or maintain the appliance without supervision.

Recommendations for transporting and installing the product

The product should only be placed on a hard, flat, even, and non-flam-

mable surface resistant to high temperatures. The surface should be able to support the weight of the appliance and any food placed on it. A gap of at least 10 cm should be left around the side walls of the product, and no heat-sensitive materials should be placed above the product. This will allow for proper ventilation. Do not place it near an edge, such as a table or countertop. Do not place anything on top of the product. This will impede air circulation and may cause damage to the product or a fire. Do not place the product near flammable materials, such as curtains or drapes. Do not place any electrical devices above the product. During operation, steam is released, which can cause a short circuit and electric shock. Do not drill any holes in the product or make any other modifications to the product not described in the instructions. Only move the product when it has cooled down, grasping the bottom of the housing. Do not move the product by grasping the bowl handle. Do not move the product by pulling on the power cord. The temperature at the place of installation and use of the product must be between +10°C and +38°C, and the relative humidity must be below 90% without condensation.

Recommendations for connecting the product to the power supply

Before connecting the product to the power supply, ensure that the voltage, frequency, and capacity of the mains supply match the values indicated on the product's rating label. The plug must fit the outlet. Do not modify the plug or outlet to fit your needs. The product must be connected directly to a single mains socket. Extension cords, multi-sockets, or splitters are prohibited. The mains circuit must be equipped with a protective conductor and at least 16 A fuse. Avoid contact between the power cord and sharp edges, hot objects, or surfaces. When using the product, the power cord must always be fully unwound and positioned so that it does not obstruct operation of the product. The power cord must not create a tripping hazard. The power socket should be located so that the product's power plug can be quickly disconnected. When disconnecting the power cord, always pull on the plug housing, never on the cable. If the power cord or plug becomes damaged, immediately disconnect it from the power supply and contact an authorized manufacturer's service center for replacement. Do not use the product with a damaged power cord or plug. The power cord or plug cannot be repaired; if damaged, they must be replaced with new, fault-free components.

Recommendations for product use

WARNING! The bowl and casing of the product may be hot after use. Do not touch them as this may cause serious burns. Allow the product components to cool down. If you need to move these components before they cool down, hold them only by the designated handles. Wear heat-resistant gloves. Ensure the floor near the product is not slippery to avoid slipping, which could cause serious injuries. The product may only be connected to the power supply during operation. After use, disconnect the product from the power supply by unplugging it from the power outlet. Do not leave the product unattended. Food placed in the bowl should not exceed the maximum fill level mark. Keep an eye on the product at all times while cooking. Food left unattended can burn, which can cause a fire and serious burns. Carry the bowl only by the handle. The bowl is equipped with an insert with a perforated bottom, which is designed to accommodate food. Never use the bowl without the insert. Place the bowl containing hot food only on a heat-resistant surface, or use protective stands. During food preparation, touch the inside of the chamber and the food itself only with utensils made of materials that can withstand the heat generated by the product. Bare hands are prohibited. Sharp metal objects are also avoided, as they can damage the non-stick coating of the bowl and insert. If the product has a door, keep it closed while the fryer is in use. Be careful when opening the door, as hot air and steam can escape. If food remains inside the bowl or chamber during or after cooking, remove them before preparing the next dish. Food remains can burn, causing smoke, unpleasant odors, and affect the taste of the food. They can also cause

a fire. For removal, use wooden or plastic utensils that can withstand the heat generated by the product. Do not use sharp or metal utensils. Such tools may damage the surface of the device components.

SAFETY INSTRUCTIONS

Use only outdoors. Due to the possibility of gas accumulation, which could lead to fire or explosion, the grill should only be used outdoors. It is prohibited to use the grill in garages, halls, or other rooms. The grill should not be exposed to precipitation.

Read the instructions before using the appliance. Following the instructions can protect the user from injury, fire, or explosion. Keep this manual for the entire life of the grill. If you pass the product on to someone else, pass it on with the instructions.

WARNING! Accessible parts of the device can be very hot. Keep children away from the device. When using the device, be aware that parts of the device become very hot when exposed to flames. Wear heat-resistant gloves and hold only the handles designated for this purpose.

Do not move the appliance while it is in operation. Moving the appliance while it is in operation may cause it to tip over, which can result in serious burns and a fire. Moving the flexible hose connecting the gas cylinder to the grill may rupture, which could lead to an uncontrolled gas leak and cause a fire or explosion.

After use, close the valve on the gas cylinder. Closing the valves on the grill will not cut off the gas supply to the grill. Leaving the system under pressure may cause uncontrolled gas leakage, which may result in fire and explosion.

Do not alter the device's design. The manufacturer can only guarantee safety if the grill is installed according to its instructions. Improper modifications may result in uncontrolled gas leakage, which may result in fire and explosion.

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

Procedure in case of a gas leak

If a gas leak occurs, or even if a gas leak is suspected (for example, if you smell a strong gas odor), immediately close the gas cylinder valve and all burner valves. Then disconnect the gas cylinder from the grill. If the grill is hot, wait for it to cool. Wait for the gas to vent, and check the gas system for any damage. If no damage is observed, prepare a gas detector, connect the gas cylinder to the grill, and open the cylinder valve to detect the leak. If the leak is not found and the effects of the gas leak are still noticeable, take the grill to an authorized service center.

Protection against burns

The grill becomes very hot during use. The grill lid, grate, and burner guards become the hottest areas. However, even other parts of the grill can become very hot, causing severe burns if touched with bare hands. Wear protective gloves when using the grill to avoid burns. Never touch any part of the grill with bare hands while in use.

PRODUCT USE

WARNING! Keep the device away from flammable materials when in use.

WARNING! When using the grill, wear gloves to protect against burns.

WARNING! Smoking and proximity to flames are prohibited when connecting the gas cylinder and using the grill.

Caution! The main grate is intended for preparing food by placing it directly on it. Do not place any utensils, such as pots or pans, on it. The side burner is intended for heating food in dishes; direct cooking on the side burner grate is prohibited.

Notes on grill assembly

It is forbidden to modify the grill's structure yourself. Do not disassemble factory-assembled components or factory-sealed components, especially the gas system. For the side burner, you may need to adjust the spark arrester before using the grill for the first

time. Any spark arrester adjustments should be made with the gas cylinder disconnected. The spark must jump from the spark arrester to the burner holes. Otherwise, the spark arrester may not ignite the gas properly or may not ignite at all. If necessary, bend the spark arrester pin outward with a little force.

Preparing the grill for use

Ensure the grill has been assembled according to the instructions. Place the grill and cylinders on a flat, even, and non-flammable surface. If the grill has a wheel lock, use it to secure the grill. Ensure there are no flammable objects or other sources of fire or heat nearby or above the grill. Maintain a clear space of at least 1 meter around the grill, and ensure there are no obstacles above it.

Caution! Make sure all grill burner knobs are in the closed position.

Connecting the gas cylinder

The grill should be connected to the gas cylinder using a flexible hose and a gas regulator. Both the regulator and the hose must be purchased separately. The regulator in these sets has been adapted to reduce gas pressure according to Polish requirements. The regulator must meet the requirements of the European standard EN 16129. If the regulator is factory-connected to the hose, this connection should not be modified.

Place a metal hose clamp on the loose end of the hose, then slide the hose end onto the grill's connection port (L1). Secure the connection by tightening the clamp. Do not overtighten the clamp, only enough to ensure a tight connection. Overtightening the clamp can damage the hose. The gas regulator is equipped with a threaded connector, which should be screwed onto the gas cylinder valve using a wrench (L11). Position the cylinder so that the flexible hose is not kinked, twisted, or excessively stretched. Before connecting, inspect the hose for damage or wear. If damage or wear is detected, replace the hose with a new one. For this purpose, take the grill to an authorized repair center. Do not replace the hose yourself or replace it with a hose not designed for gas. The hose should be 80 cm long and not exceed 150 cm. Only flexible hoses designed for liquefied propane or butane gas should be used. After making the connection, check the gas installation for leaks. If local regulations require the use of a different hose and/or regulator, these must be purchased separately to meet the requirements of the specific location.

Under normal operating conditions, it is recommended to replace a properly installed regulator every 10 years, starting from the year of manufacture shown on the regulator. Local regulations may require different regulator replacement intervals. If using the regulator outdoors, it should be located or protected from any water ingress. During use, the regulator should be well ventilated to prevent condensation inside the appliance. The regulator is designed to operate in ambient temperatures ranging from -20°C to +50°C. If the regulator is installed downstream of another regulator, the system pressure should be adjusted to be within the inlet pressure range supported by the regulator supplied with the grill.

The gas cylinder can be placed inside the grill cabinet, but only in the floor cutout designed for this purpose. It is prohibited to place the cylinder anywhere else inside the grill cabinet. The cylinder can also be placed outside the grill. If the cabinet floor does not have a cutout, the cylinder must be placed outside the grill. The cylinder must be positioned vertically. Before screwing it on, remove the protective film (seal) from the cylinder valve, check the condition of the gasket. If no damage or wear is found, screw the reducer nut onto the cylinder valve. The connection should be tightened with the force required to achieve a tight seal. Overtightening the connection can damage the gasket, and the connection will not achieve the required tightness. It is prohibited to screw the reducer onto a valve with a damaged gasket. In such a case, contact the cylinder manufacturer for information on replacing the gasket.

Slowly open the cylinder valve until it is fully open and check the connections for leaks.

WARNING! If you hear the sound of gas escaping or smell it when opening the cylinder valve, immediately close the cylinder valve. Verify that the burner valves are closed, and then check the connections for leaks.

WARNING! Never use flame to check the connection for leaks. This can cause burns, fire, or explosions. Use commercially available electronic or chemical testers. Before use, read the instructions included with them.

You can also prepare a soap and water mixture (approximately 1/4 soap to 3/4 water) and cover the gas system with it. If you notice gas bubbles, this indicates a leak. If you notice a leak, close the cylinder valve and repair the leak, for example by tightening the connections. Repeat the leak test. If the leak persists, close the cylinder valve, disconnect the cylinder from the grill, and then take the grill to an authorized repair center.

If the gas installation leak check does not reveal any leaks, you can start using the grill.

If the grill is being used after a period of storage, check the condition of the burners. Remove the grate and burner covers, and inspect all burners, including the side burner, for dirt and rust. Check that the burners and nozzles are not clogged with dirt, food remnants, or insects. Before using the grill, clean the burners using grill or oven cleaner. If the gas nozzle is clogged, do not attempt to repair it yourself. In this case, take the grill to an authorized service center. Do not use the grill if one or more burners are faulty.

If moisture is detected, for example due to condensation, dry accessible surfaces with a cloth or paper towels, and then leave the grill in a dry place to allow moisture to drain from inaccessible areas. To speed up drying, open the grill and side burner lids, remove the burner covers, and remove the grate. Do not dry by circulating gas through the system. Do not operate the grill with wet burners; this may result in uncontrolled gas ignition, which may result in burns, fire, or explosion.

Main burner operation

Caution! Open the grill lid fully. Do not light the burners with the lid down.

Open the gas cylinder valve. The burner has a built-in spark igniter that allows the air/gas mixture to be ignited. To ignite the main burner or the high-output burner, press and hold the knob, then rotate it 90 degrees. The gas/air mixture should ignite. If it doesn't, turn the knob to the OFF position and try lighting the burner again.

If the burner fails to ignite after repeated attempts, the burner nozzle may be blocked. In this case, close the burner valve, close the cylinder valve, disconnect the cylinder from the grill, and take it to an authorized repair center.

After successfully igniting the burner, release the ignition button and adjust the flame size by turning the burner knob. Leaving the knob turned 90 degrees from its initial position (valve closed) will set the maximum flame size. Turning it fully clockwise will set a low flame, while turning it fully counter-clockwise will close the valve and extinguish the flame. Leaving the knob in an intermediate position between the positions described above allows you to adjust the desired flame height.

Burners should be lit one at a time, with subsequent burners lit only after the previous burner has ignited. Do not light multiple burners simultaneously.

Adjust the flame height of the remaining burners according to the procedure described above.

Side burner operation

Caution! Open the burner cover fully. Do not light the burner or heat food with the burner cover down.

The burner has a built-in spark igniter that allows the air and gas mixture to be ignited. To ignite the side burner, press and hold the knob, then rotate it 90 degrees. The gas/air mixture should ignite. If it doesn't, turn the knob to the OFF position and try lighting the burner again. Adjusting the flame size for the side burner is the same as for the other burners described above. The side burner is intended only for heating food in flat-bottomed cookware with a diameter of 16 to 22 cm. Cookware with any other bottom than a flat bottom, such as woks, should not be placed on it.

Operating an air fryer

Preparing the fryer for use

The product should be unpacked, completely removing all packaging and shipping protection. It is recommended to retain the packaging, which may be useful for future transportation and storage of the product. Wash the product according to the instructions in the „Product Maintenance“ section. Set up the product according to the instructions. Insert the bowl with the empty insert into the product chamber or insert the insert and partition into the product chamber and close the door.

Control panel

The fryer has a control panel with two knobs and an operating light. The left knob is used to set the temperature, and the right knob is used to set the heating time. The product is equipped with an internal temperature sensor. To start the fryer, set the desired temperature and time. The indicator light will illuminate while the device is operating. Once the cooking time has elapsed, a beep will sound and the operating light will turn off. The product can be turned off at any time by turning the timer knob to the OFF position.

Operating the fryer

Connect the product to the power supply. Set the temperature to maximum. Set the timer to 3 minutes to preheat the components inside the chamber. Once the set time has elapsed, an audible signal will sound. Carefully grasp the bowl handle and slide it out of the product housing. The bowl and insert will be hot, so do not touch them. Place the food prepared for cooking inside the bowl. If the product comes with an accessory such as a saucepan or pizza pan, it must be placed inside the chamber. The bowl and the installed insert are always necessary for the fryer to function properly. **Attention!** The level of food products inside the insert must not exceed the insert's maximum capacity mark. Insert the bowl with the insert and food into the product housing. Set the time according to the food preparation recipe. Periodically check the condition of the food being cooked by briefly removing the bowl or opening the oven door. Adjust the time and/or temperature settings as necessary. **Attention!** Exercise caution when removing the bowl or opening the oven door. The bowl becomes very hot during food preparation. Hold it only by the handle. It is recommended to wear protective gloves. After use, unplug the power cord from the outlet. Allow the product to cool completely before proceeding with maintenance.

WARNING! During and immediately after use, the bowl and insert become very hot. Exercise caution. Contact with hot product parts may result in serious burns.

Tips for Using an Air Fryer

Using an air fryer to prepare food provides advantages over the process of preparing food in a traditional oven or deep frying. Cholesterol reduction. Forced air circulation reduces the fat content of food and lowers cholesterol levels. Saving time and energy. The highly efficient forced-air method of food preparation reduces time and energy. Preserving flavor. Too long a time and too high a temperature can easily deprive food of its flavor. Easily controlling time and temperature can solve this problem. Adding a small amount of fat to your prepared foods will make them crispy once cooked. Mixing the ingredients halfway through the preparation time will ensure they heat evenly.

MAINTENANCE

Gas grill

When you're finished using the grill, close all burner valves, then close the cylinder valve and disconnect it from the grill. Allow all grill components to cool completely. Clean the grate, tray, and burner guards after each use using grill or oven cleaners. It's not recommended to use sharp metal objects to clean dried-on food residue. Clean the remaining grill elements using a cloth or sponge and commercially available detergents intended for cleaning metal surfaces. Before each use, inspect the gas system, especially the burners. If rust or damage is observed, replace the defective components. To do this, contact an authorized manufacturer's service center. Before each use, inspect the condition of the flexible hose. If you notice any damage or wear, replace it with a new one. It is recommended to replace the hose periodically at least every 10 years, even if it shows no signs of wear.

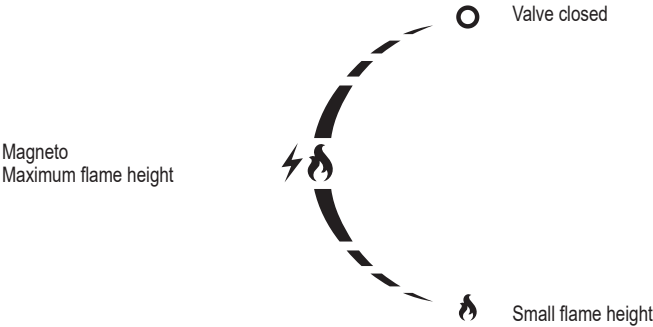
Air fryer

Attention! All maintenance must be performed with the product powered off. To do this, disconnect the power cord from the power outlet. **Attention!** This product should not be immersed in water or any other liquid. This product should not be washed under running water, in dishwashers, or with high-pressure water. After being removed from the product and allowed to cool, the bowl and insert can be washed under running water, by immersion, or in dishwashers. **Attention!** Before washing, allow all product components to cool completely. Do not accelerate the cooling process by immersing hot parts in water. The product is used to prepare food, therefore proper hygiene must be maintained to ensure safe

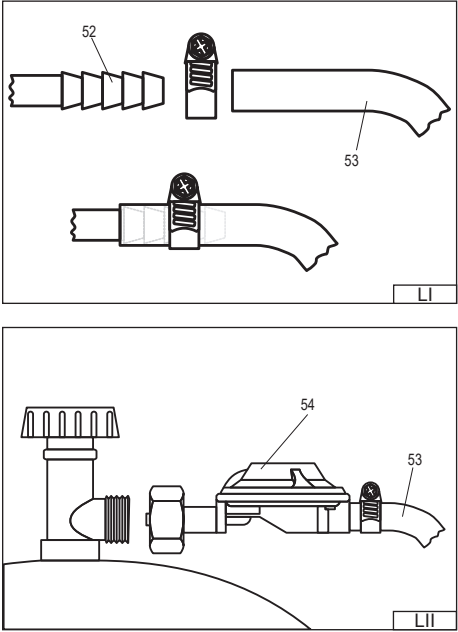
food preparation. To clean, use a mild dishwashing detergent. Remove any remaining solution with a cloth dampened with water. After cleaning, wipe the product dry or allow it to air dry. The product should be cleaned before first use and after each use, allowing it to cool completely. Cleaning off any food residue will prevent it from burning on during subsequent use and will also reduce the product's performance. Do not use solvents, caustic agents, alcohol, gasoline or abrasives for cleaning. Clean the cover ventilation holes with a vacuum cleaner.

STORAGE AND TRANSPORT

Before storing the product, ensure that all gas regulators are set to the „closed“ position and the deep fryer's power cord is disconnected from the power source. Close the valve on the gas cylinder and then disconnect it from the grill. Do not store the grill with a gas cylinder connected. Store the grill and cylinder in a dry, dark place, protected from unauthorized access. Store the grill in a dust-free area. During storage, close all burner covers and fully insert the bowl into the fryer housing. During extended storage, such as during winter, it is recommended to cover the grill to protect it from dust and dirt. Ensure good ventilation in the storage area to prevent moisture from accumulating on the appliance's components, which could lead to corrosion. Corrosion can change the parameters of gas system components, which could lead to uncontrolled gas leakage and result in a fire or explosion. Do not cover the ventilation openings in the cylinder storage room. Gas accumulation may result in fire or explosion. Transport the grill for short distances (several meters) using the included wheels. If it is necessary to transport the grill for longer distances using separate means of transport, the grill should be disassembled, transported in its original packaging, and then reassembled. It is prohibited to transport the grill for any distance with a gas cylinder connected. Before transporting, close the cylinder valve and disconnect the cylinder from the grill.



- 52. grill connection stub
- 53. gas hose (not included - sold separately)
- 54. gas regulator (not included - sold separately)



PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Dieser Gasgrill mit Heißluftfritteuse ist für das Kochen im Freien konzipiert. Auf dem Hauptrost können Sie die Speisen direkt zubereiten. Der Grill verfügt außerdem über einen Seitenbrenner zum Erhitzen von Speisen in Pfannen.

Eine Heißluftfritteuse dient zum Erhitzen, Bräunen und Zubereiten von Speisen. Sie nutzt einen Heißluftstrom zur Wärmebehandlung und sorgt so für eine gleichmäßige Erwärmung der Speisen. Im Gegensatz zu herkömmlichen Fritteusen ist kein Frittieren erforderlich, was eine deutlich gesündere Zubereitung ermöglicht. Dank der stufenlosen Temperaturregelung über einen weiten Bereich können Sie die Betriebsparameter des Geräts an Ihre Bedürfnisse anpassen.

Dieses Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht für gewerbliche oder kommerzielle Zwecke verwendet werden.

Hinweis! Es ist verboten, einen anderen als den in der Anleitung angegebenen Kraftstoff zu verwenden.

Hinweis! Nicht zum Beheizen von Räumen oder zum Erwärmen anderer Produkte als Lebensmittel verwenden.

Der korrekte, zuverlässige und sichere Betrieb des Produkts hängt von der sachgemäßen Verwendung ab, daher:

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produkts die gesamte Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese auf.

Der Lieferant haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch die Verwendung des Produkts zu anderen als den vorgesehenen Zwecken oder durch die Nichteinhaltung von Sicherheitsvorschriften oder den Empfehlungen in dieser Bedienungsanleitung entstehen. Die Verwendung des Produkts zu anderen als den vorgesehenen Zwecken führt zum Erlöschen der Gewährleistungs- und Garantieansprüche des Benutzers.

AUSRÜSTUNG

Das Produkt wird komplett geliefert, vor der Verwendung müssen Sie jedoch die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Montageschritte durchführen.
Schlauch und Reduzierstück sind nicht im Lieferumfang enthalten.

TECHNISCHE DATEN

Gasgrill

Parameter	Wert
Katalognummer	YG-20036
thermische Eingangsleistung	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Art und Druck des Versorgungsgases	Butan G30 und Propan G31 bei einem Druck von 37 mbar
Gasgeräteklasse gemäß EN 498	I _{3B(P37)}
Gasversorgungsmethode	Gasflaschen mit einem Gewicht von 11 kg; maximale Flaschenabmessungen: 310 mm Durchmesser und 600 mm Höhe (gemessen mit installiertem Ventil).
Anzahl der Brenner	3 Hauptbrenner + 1 Hochleistungsbrenner + 1 Hilfsbrenner
Düsendurchmesser	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Hauptrostabmessungen L x B	700 x 420 mm
Äußere Abmessungen des Grills bei geschlossenem Deckel L x B x H	1385 x 560 x 1170 mm

Heißluftfritteuse

Parameter	Maßeinheit	Wert
Nennspannung	[V~]	220 - 240
Nennfrequenz	[Hz]	50 - 60
Nennleistung	[W]	1700
Isolationsklasse		I
Kapazität des Schüsselseinsatzes	[l]	6
Betriebstemperatur	[°C]	80 - 200
Arbeitszeit	[min]	0 - 60

ALLGEMEINE GEBRAUCHSEMPFEHLUNGEN

Dieses Produkt ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht gewerblich, beispielsweise in der Gastronomie, eingesetzt werden. Es dient ausschließlich der Wärmebehandlung von Lebensmitteln, die direkt in die Schüssel oder Kammer gegeben werden. Jegliche andere Verwendung ist untersagt. Das Produkt ist nicht zum Erhitzen oder Kochen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten geeignet. Es ist nicht zum Frittieren geeignet. Legen Sie keine Lebensmittel in Plastikverpackungen in die Schüssel. Reparaturen, Demontagen oder sonstige Modifikationen des Produkts dürfen nicht selbst durchgeführt werden. Alle Reparaturen dürfen nur von einer autorisierten Werkstatt durchgeführt werden. Das Produkt muss während des Betriebs stets beaufsichtigt werden.

WARNUNG! Dieses Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie weder die Schüssel, den Deckel noch andere Teile im Inneren der Schüssel während oder unmittelbar nach dem Gebrauch. Es besteht Verbrennungsgefahr. Dieses Produkt ist nicht für Kinder un-

ter 8 Jahren, Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät geeignet. Kinder sollten nicht mit diesem Produkt spielen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Produkts eingewiesen und verstehen die damit verbundenen Gefahren. Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

Empfehlungen für den Transport und die Installation des Produkts

Das Produkt darf nur auf einer harten, ebenen und nicht brennbaren, hitzebeständigen Oberfläche aufgestellt werden. Die Oberfläche muss das Gewicht des Geräts und der darauf befindlichen Lebensmittel tragen können. Halten Sie an den Seitenwänden des Produkts einen Abstand von mindestens 10 cm ein und platzieren Sie keine hitzeempfindlichen Materialien darüber. Dies gewährleistet eine ausreichende Belüftung. Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von Kanten wie Tischen oder Arbeitsplatten auf. Stellen Sie nichts auf das Produkt. Dies behindert die Luftzirkulation und kann zu Schäden am Produkt oder einem Brand führen. Stellen Sie das Produkt nicht in die Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Gardinen. Platzieren Sie keine elektrischen Geräte über dem Produkt. Während des Betriebs entsteht Dampf, der einen Kurzschluss und einen Stromschlag verursachen kann. Bohren Sie keine Löcher in das Produkt und nehmen Sie keine anderen, nicht in der Bedienungsanleitung beschriebenen Veränderungen vor. Bewegen Sie das Produkt nur, wenn es abgekühlt ist, und fassen Sie es dabei am Boden des Gehäuses an. Bewegen Sie das Produkt nicht am Griff der Schüssel. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Produkt zu bewegen. Die Temperatur am Aufstellungs- und Einsatzort des Produkts muss zwischen +10°C und +38°C liegen, und die relative Luftfeuchtigkeit muss unter 90% liegen, ohne dass es zu Kondensation kommt.

Empfehlungen zum Anschluss des Produkts an die Stromversorgung

Bevor Sie das Produkt an die Stromversorgung anschließen, vergewissern Sie sich, dass Spannung, Frequenz und Leistung des Stromnetzes den Angaben auf dem Typenschild des Produkts entsprechen. Der Stecker muss in die Steckdose passen. Verändern Sie weder Stecker noch Steckdose. Das Produkt muss direkt an eine einzelne Netzsteckdose angeschlossen werden. Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder Verteiler sind nicht zulässig. Der Stromkreis muss mit einem Schutzleiter und einer Sicherung von mindestens 16 A ausgestattet sein. Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit scharfen Kanten, heißen Gegenständen oder Oberflächen. Das Netzkabel muss während des Gebrauchs des Produkts stets vollständig abgewickelt und so positioniert sein, dass es den Betrieb des Produkts nicht behindert. Das Netzkabel darf keine Stolpergefahr darstellen. Die Steckdose sollte so angebracht sein, dass der Netzstecker des Produkts schnell abgezogen werden kann. Ziehen Sie beim Abziehen des Netzkabels immer am Steckergehäuse, niemals am Kabel. Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, trennen Sie ihn sofort von der Stromversorgung und wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter des Herstellers, um einen Austausch zu veranlassen. Verwenden Sie das Produkt nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker. Das Netzkabel oder der Netzstecker können nicht repariert werden; falls sie beschädigt sind, müssen sie durch neue, einwandfreie Bauteile ersetzt werden.

Empfehlungen zur Produktverwendung

WARNUNG! Schüssel und Gehäuse können nach Gebrauch heiß sein. Berühren Sie diese nicht, da dies zu schweren Verbrennungen führen kann. Lassen Sie die Produktkomponenten abkühlen. Falls Sie die Komponenten vor dem Abkühlen bewegen müssen, fassen Sie sie nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe. Achten Sie darauf, dass der Boden in der Nähe des Produkts nicht rutschig ist, um ein Ausrutschen und damit verbundene

schwere Verletzungen zu vermeiden. Das Produkt darf nur während des Betriebs an die Stromversorgung angeschlossen sein. Trennen Sie das Produkt nach Gebrauch vom Stromnetz, indem Sie den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt. Die maximale Füllmenge in der Schüssel darf nicht überschritten werden. Behalten Sie das Produkt während des Kochens stets im Auge. Unbeaufsichtigte Lebensmittel können anbrennen und einen Brand mit schweren Verbrennungen verursachen. Tragen Sie die Schüssel nur am Griff. Die Schüssel ist mit einem Einsatz mit perforiertem Boden ausgestattet, der für die Aufnahme von Lebensmitteln vorgesehen ist. Verwenden Sie die Schüssel niemals ohne den Einsatz. Stellen Sie die Schüssel mit heißen Lebensmitteln nur auf eine hitzebeständige Unterlage oder verwenden Sie Hitzeschutzfüße. Berühren Sie während der Zubereitung von Speisen weder das Innere des Garraums noch die Speisen selbst mit hitzebeständigen Utensilien. Die Verwendung bloßer Hände ist verboten. Vermeiden Sie außerdem scharfe Metallgegenstände, da diese die Antihafbeschichtung von Behälter und Einsatz beschädigen können. Falls das Gerät über eine Tür verfügt, halten Sie diese während des Betriebs geschlossen. Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig, da heiße Luft und Dampf austreten können. Sollten während oder nach dem Garen Speisereste im Behälter oder Garraum verbleiben, entfernen Sie diese, bevor Sie das nächste Gericht zubereiten. Speisereste können anbrennen und Rauch, unangenehme Gerüche und Geschmacksbeeinträchtigungen verursachen. Sie können außerdem einen Brand auslösen. Verwenden Sie zum Entfernen hitzebeständige Holz- oder Kunststoffutensilien. Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien. Solche Werkzeuge können die Oberflächen der Gerätekomponenten beschädigen.

SICHERHEITSHINWEISE

Nur im Freien verwenden. Aufgrund der Gefahr von Gasansammlungen, die zu Bränden oder Explosionen führen können, darf der Grill nur im Freien verwendet werden. Die Verwendung in Garagen, Hallen oder anderen Räumen ist verboten. Der Grill darf keinem Niederschlag ausgesetzt werden.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Geräts. Die Befolgung der Anweisungen kann Sie vor Verletzungen, Feuer oder Explosionen schützen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung während der gesamten Lebensdauer des Grills auf. Wenn Sie das Produkt weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung mit.

WARNUNG! Zugängliche Teile des Geräts können sehr heiß werden. Kinder vom Gerät fernhalten. Beachten Sie bei der Benutzung, dass Teile des Geräts bei Kontakt mit Flammen sehr heiß werden. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe und fassen Sie nur die dafür vorgesehenen Griffe an.

Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist. Durch das Bewegen des Geräts im Betrieb besteht die Gefahr, dass es umkippt und schwere Verbrennungen sowie einen Brand verursacht. Auch das Bewegen des flexiblen Schlauchs, der die Gasflasche mit dem Grill verbindet, kann reißen, was zu einem unkontrollierten Gasaustritt und in der Folge zu einem Brand oder einer Explosion führen kann.

Schließen Sie nach Gebrauch das Ventil an der Gasflasche. Das Schließen der Ventile am Grill unterbricht die Gaszufuhr nicht. Wenn das System unter Druck steht, kann dies zu unkontrolliertem Gasaustritt und in der Folge zu Brand und Explosion führen.

Verändern Sie die Konstruktion des Geräts nicht. Der Hersteller kann die Sicherheit nur gewährleisten, wenn der Grill gemäß der Bedienungsanleitung installiert wird. Unsachgemäße Änderungen können zu unkontrolliertem Gasaustritt und damit zu Bränden und Explosionen führen.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

Vorgehensweise bei einem Gasaustritt

Bei einem Gasaustritt oder auch nur bei Verdacht darauf (z. B. bei starkem Gasgeruch) schließen Sie sofort das Ventil der Gasflasche und alle Brennerventile. Trennen Sie anschließend die Gasflasche vom Grill. Falls der Grill noch heiß ist, warten Sie, bis er abgekühlt ist. Warten Sie, bis das Gas entwichen ist, und überprüfen Sie das Gassystem auf Beschädigungen. Falls keine Beschädigungen festgestellt werden, schließen Sie ein Gaswarngerät an den Grill an und öffnen Sie das Flaschenventil, um das Leck zu orten. Sollte kein Leck gefunden werden und die Auswirkungen des Gasaustritts weiterhin spürbar sein, bringen Sie den Grill zu einer autorisierten Servicestelle.

Schutz vor Verbrennungen

Der Grill wird während des Gebrauchs sehr heiß. Deckel, Grillrost und Brennerschutzgitter werden dabei besonders heiß. Aber auch andere Teile des Grills können sehr heiß werden und bei Berührung mit bloßen Händen schwere Verbrennungen verursachen. Tragen Sie beim Grillen Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie während des Gebrauchs niemals Teile des Grills mit bloßen Händen.

PRODUKTVERWENDUNG

WARNUNG! Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fern.
WARNUNG! Tragen Sie beim Grillen Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
WARNUNG! Rauchen und die Nähe zu offenen Flammen sind beim Anschließen der Gasflasche und beim Benutzen des Grills verboten.

Hinweis! Der Hauptrost ist ausschließlich zum Zubereiten von Speisen vorgesehen. Stellen Sie keine Töpfe oder Pfannen darauf. Der Seitenbrenner dient zum Erhitzen von Speisen in Schüsseln; direktes Kochen auf dem Seitenbrennerrost ist verboten.

Hinweise zum Grillaufbau

Es ist verboten, die Grillkonstruktion selbst zu verändern. Zerlegen Sie keine werkseitig montierten oder versiegelten Bauteile, insbesondere nicht die Gasanlage. Beim Seitenbrenner muss der Funkenfänger vor der ersten Benutzung des Grills möglicherweise justiert werden. Justierungen am Funkenfänger sollten nur bei abgeklemmter Gasflasche vorgenommen werden. Der Funke muss vom Funkenfänger zu den Brennerlöchern überspringen. Andernfalls zündet der Funkenfänger das Gas möglicherweise nicht oder nicht richtig. Biegen Sie gegebenenfalls den Stift des Funkenfängers mit etwas Kraft nach außen.

Vorbereitung des Grills für den Gebrauch

Stellen Sie sicher, dass der Grill gemäß der Anleitung montiert ist. Platzieren Sie Grill und Gaskartuschen auf einer ebenen, festen und nicht brennbaren Fläche. Falls der Grill über eine Radsperrverriegelung verfügt, sichern Sie ihn damit. Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände oder andere Feuer- oder Hitzequellen in der Nähe oder über dem Grill befinden. Halten Sie einen Freiraum von mindestens einem Meter um den Grill herum und stellen Sie sicher, dass sich keine Hindernisse darüber befinden.

Hinweis! Stellen Sie sicher, dass sich alle Brennerknöpfe des Grills in der geschlossenen Position befinden.

Anschluss der Gasflasche

Der Grill wird mithilfe eines flexiblen Schlauchs und eines Gasreglers an die Gasflasche angeschlossen. Schlauch und Regler müssen separat erworben werden. Der Regler in diesen Sets ist gemäß polnischer Vorschriften zur Druckreduzierung angepasst. Er muss der europäischen Norm EN 16129 entsprechen. Ist der Regler bereits werkseitig mit dem Schlauch verbunden, darf diese Verbindung nicht verändert werden.

Bringen Sie eine Metallschlauchschele am losen Ende des Schlauchs an und schieben Sie dieses auf den Anschluss (LI) des Grills. Sichern Sie die Verbindung durch Festziehen der Schelle. Ziehen Sie die Schelle nicht zu fest an, sondern nur so weit, dass die Verbindung dicht ist. Zu festes Anziehen kann den Schlauch beschädigen. Der Gasregler ist mit einem Gewindeanschluss ausgestattet, der mit einem Schraubenschlüssel (LI) auf das Ventil der Gasflasche geschraubt wird. Achten Sie darauf, dass die Gasflasche so positioniert ist, dass der flexible Schlauch nicht geknickt, verdreht oder übermäßig gedehnt wird. Prüfen Sie den Schlauch vor dem Anschließen auf Beschädigungen oder Verschleiß. Sollten Sie Beschädigungen oder Verschleiß feststellen, ersetzen Sie den Schlauch. Bringen Sie den Grill dazu zu einer autorisierten Werkstatt. Tauschen Sie den Schlauch nicht selbst aus und verwenden Sie keinen ungeeigneten Schlauch. Der Schlauch sollte 80 cm lang und maximal 150 cm lang sein. Verwenden Sie ausschließlich flexible Schläuche, die für Flüssiggas (Propan oder Butan) geeignet sind. Überprüfen Sie nach dem Anschließen die Gasanlage auf Dichtheit.

Falls die örtlichen Vorschriften die Verwendung eines anderen Schlauchs und/oder Reglers erfordern, müssen diese separat erworben werden, um den Anforderungen des jeweiligen Standorts gerecht zu werden.

Unter normalen Betriebsbedingungen wird empfohlen, einen fachgerecht installierten Regler alle 10 Jahre ab dem auf dem Regler angegebenen Herstellungsjahr auszutauschen. Örtliche Vorschriften können abweichende Austauschintervalle vorschreiben. Bei Verwendung im Freien muss der Regler vor eindringendem Wasser geschützt werden. Während des Betriebs sollte der Regler ausreichend belüftet sein, um Kondensation im Inneren des Geräts zu vermeiden. Der Regler ist für einen Betriebstemperaturbereich von -20°C bis +50°C ausgelegt. Wird der Regler nach einem anderen Regler installiert, muss der Systemdruck so eingestellt werden, dass er innerhalb des vom

mit dem Grill gelieferten Regler unterstützten Eingangsdruckbereichs liegt. Die Gasflasche darf im Grillschrank nur in der dafür vorgesehenen Bodenaussparung platziert werden. Es ist verboten, die Flasche an anderen Stellen im Grillschrank zu platzieren. Die Flasche kann auch außerhalb des Grills aufgestellt werden. Falls der Schrankboden keine Aussparung aufweist, muss die Flasche außerhalb des Grills platziert werden. Die Flasche muss senkrecht stehen. Vor dem Aufschrauben die Schutzfolie (Siegel) vom Flaschenventil entfernen und den Zustand der Dichtung prüfen. Sind keine Beschädigungen oder Abnutzungsspuren vorhanden, die Reduziermutter auf das Flaschenventil schrauben. Die Verbindung muss mit dem erforderlichen Drehmoment angezogen werden, um eine dichte Verbindung zu gewährleisten. Zu festes Anziehen kann die Dichtung beschädigen, und die Verbindung erreicht nicht die erforderliche Dichtheit. Es ist verboten, die Reduziermutter auf ein Ventil mit beschädigter Dichtung zu schrauben. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an den Flaschenhersteller, um Informationen zum Austausch der Dichtung zu erhalten. Öffnen Sie das Zylinderventil langsam, bis es vollständig geöffnet ist, und prüfen Sie die Anschlüsse auf Undichtigkeiten. **WARNUNG!** Sollten Sie beim Öffnen des Flaschenventils ein Zischen hören oder Gasgeruch wahrnehmen, schließen Sie das Flaschenventil sofort. Vergewissern Sie sich, dass die Brennerventile geschlossen sind, und prüfen Sie anschließend die Anschlüsse auf Undichtigkeiten. **WARNUNG!** Verwenden Sie niemals offenes Feuer, um die Verbindung auf Dichtheit zu prüfen. Dies kann zu Verbrennungen, Bränden oder Explosionen führen. Verwenden Sie handelsübliche elektronische oder chemische Prüfgeräte. Lesen Sie vor Gebrauch die beiliegende Bedienungsanleitung. Sie können auch eine Seifenlauge (etwa 1/4 Seife auf 3/4 Wasser) anrühren und das Gassystem damit bedecken. Wenn Sie Gasblasen bemerken, deutet dies auf ein Leck hin. Schließen Sie in diesem Fall das Flaschenventil und beheben Sie das Leck, beispielsweise durch Festziehen der Verbindungen. Wiederholen Sie die Dichtigkeitsprüfung. Besteht das Leck weiterhin, schließen Sie das Flaschenventil, trennen Sie die Gasflasche vom Grill und bringen Sie den Grill zu einer autorisierten Werkstatt. Wenn die Dichtigkeitsprüfung der Gasanlage keine Lecks ergibt, können Sie den Grill benutzen.

Wenn der Grill nach längerer Lagerung wieder in Betrieb genommen wird, überprüfen Sie den Zustand der Brenner. Entfernen Sie den Grillrost und die Brennerabdeckungen und untersuchen Sie alle Brenner, einschließlich des Seitenbrenners, auf Verschmutzungen und Rost. Stellen Sie sicher, dass die Brenner und Düsen nicht durch Schmutz, Speisereste oder Insekten verstopft sind. Reinigen Sie die Brenner vor der ersten Benutzung mit Grill- oder Backofenreiniger. Sollte die Gasdüse verstopft sein, versuchen Sie nicht, sie selbst zu reparieren. Bringen Sie den Grill in diesem Fall zu einer autorisierten Servicestelle. Benutzen Sie den Grill nicht, wenn ein oder mehrere Brenner defekt sind.

Sollte Feuchtigkeit festgestellt werden, beispielsweise durch Kondenswasser, trocknen Sie die zugänglichen Oberflächen mit einem Tuch oder Küchenpapier ab und lassen Sie den Grill anschließend an einem trockenen Ort verbleiben, damit die Feuchtigkeit auch aus unzugänglichen Bereichen abtropfen kann. Um das Trocknen zu beschleunigen, öffnen Sie die Deckel des Grillrosts und der Seitenbrenner, entfernen Sie die Brennerabdeckungen und nehmen Sie den Grillrost heraus. Trocknen Sie den Grill nicht, indem Sie Gas durch das System zirkulieren lassen. Betreiben Sie den Grill nicht mit nassen Brennern; dies kann zu einer unkontrollierten Gaszündung führen, die Verbrennungen, Brände oder Explosionen verursachen kann.

Hauptbrennerbetrieb

Vorsicht! Öffnen Sie den Grilldeckel vollständig. Zünden Sie die Brenner nicht bei geschlossenem Deckel an. Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche. Der Brenner verfügt über eine eingebaute Zündvorrichtung, die das Luft-Gas-Gemisch entzündet. Um den Hauptbrenner oder den Hochleistungsbrenner zu zünden, halten Sie den Knopf gedrückt und drehen Sie ihn um 90 Grad. Das Gas-Luft-Gemisch sollte sich entzünden. Falls nicht, drehen Sie den Knopf auf die Position AUS und versuchen Sie erneut, den Brenner zu zünden. Zündet der Brenner nach mehreren Versuchen nicht, ist möglicherweise die Brennerdüse verstopft. Schließen Sie in diesem Fall das Brennerventil, das Flaschenventil, trennen Sie die Gasflasche vom Grill und bringen Sie ihn zu einer autorisierten Werkstatt.

Nachdem der Brenner erfolgreich gezündet wurde, lassen Sie den Zündknopf los und stellen Sie die Flammengröße mit dem Brennerknopf ein. Wenn Sie den Knopf um 90 Grad von seiner Ausgangsposition (Ventil geschlossen) drehen, ist die Flamme maximal. Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird eine kleine Flamme erzeugt, durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wird das Ventil geschlossen und die Flamme gelöscht. Mit einer Zwischenstellung zwischen den beiden genannten Positionen können Sie die gewünschte Flammenhöhe einstellen.

Die Brenner sollten nacheinander angezündet werden, wobei nachfolgende Brenner erst dann gezündet werden dürfen, wenn der vorherige Brenner gezündet hat. Mehrere Brenner dürfen nicht gleichzeitig angezündet werden. Stellen Sie die Flammenhöhe der übrigen Brenner gemäß dem oben beschriebenen Verfahren ein.

Seitenbrennerbetrieb

Vorsicht! Öffnen Sie die Brennerabdeckung vollständig. Zünden Sie den Brenner nicht an und erhitzen Sie keine Speisen, solange die Brennerabdeckung geschlossen ist. Der Brenner verfügt über einen eingebauten Zündfunken, der die Entzündung des Luft-Gas-Gemisches ermöglicht. Um den Seitenbrenner zu zünden, drücken und halten Sie den Knopf und drehen Sie ihn dann um 90 Grad. Das Gas-Luft-Gemisch sollte sich entzünden. Falls nicht, drehen Sie den Knopf auf die Position AUS und versuchen Sie erneut, den Brenner zu zünden. Die Flammengröße des Seitenbrenners wird genauso eingestellt wie bei den anderen oben beschriebenen Brennern. Der Seitenbrenner ist ausschließlich zum Erhitzen von Speisen in flachbodigen Kochtöpfen mit einem Durchmesser von 16 bis 22 cm vorgesehen. Kochtöpfe mit einem anderen Boden als einem flachen Boden, wie z. B. Woks, sollten nicht darauf gestellt werden.

Bedienung einer Heißluftfritteuse

Vorbereitung der Fritteuse für den Gebrauch
Das Produkt sollte ausgepackt werden, wobei sämtliche Verpackungs- und Transportschutzmaterialien vollständig entfernt werden müssen. Es wird empfohlen, die Verpackung aufzubewahren, da sie für den späteren Transport und die Lagerung des Produkts nützlich sein kann. Waschen Sie das Produkt gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Produktpflege“. Richten Sie das Produkt gemäß der Anleitung ein. Setzen Sie die Schüssel mit dem leeren Einsatz in die Produktkammer ein oder setzen Sie den

Einsatz und die Trennwand in die Produktkammer ein und schließen Sie die Tür.

Bedienfeld

Die Fritteuse verfügt über ein Bedienfeld mit zwei Drehknöpfen und einer Betriebsanzeige. Mit dem linken Drehknopf wird die Temperatur, mit dem rechten die Garzeit eingestellt. Das Gerät ist mit einem internen Temperatursensor ausgestattet. Zum Starten der Fritteuse stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit ein. Die Kontrollleuchte leuchtet während des Betriebs. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton und die Betriebsanzeige erlischt. Das Gerät kann jederzeit durch Drehen des Timer-Knopfes auf die Position AUS ausgeschaltet werden.

Bedienung der Fritteuse

Schließen Sie das Produkt an die Stromversorgung an.
Stellen Sie die Temperatur auf Maximum. Stellen Sie den Timer auf 3 Minuten, um die Komponenten im Inneren der Kammer vorzuheizen.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.
Fassen Sie den Griff der Schüssel vorsichtig an und schieben Sie sie aus dem Gehäuse. Schüssel und Einsatz sind heiß, berühren Sie diese daher nicht.
Die zum Kochen vorbereiteten Lebensmittel in die Schüssel geben.
Wenn dem Produkt Zubehör wie ein Topf oder eine Pizzapfanne beiliegt, muss dieses in den Garraum gestellt werden. Die Schüssel und der eingesetzte Einsatz sind für die einwandfreie Funktion der Fritteuse unerlässlich.
Hinweis! Der Füllstand der Lebensmittel im Einsatz darf die maximale Füllmenge des Einsatzes nicht überschreiten.
Setzen Sie die Schüssel mit dem Einsatz und den Lebensmitteln in das Produktgehäuse ein.
Die Zubereitungszeit richtet sich nach dem Rezept.
Überprüfen Sie regelmäßig den Garzustand der Speisen, indem Sie die Schüssel kurz herausnehmen oder die Ofentür öffnen. Passen Sie gegebenenfalls die Zeit- und/oder Temperatureinstellungen an.
Hinweis! Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der Schüssel oder beim Öffnen der Ofentür. Die Schüssel wird während der Zubereitung von Speisen sehr heiß. Fassen Sie sie nur am Griff an. Es wird empfohlen, Schutzhandschuhe zu tragen.
Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Wartung fortfahren.

WARNUNG! Schüssel und Einsatz werden während und unmittelbar nach Gebrauch sehr heiß. Vorsicht! Der Kontakt mit heißen Produktteilen kann zu schweren Verbrennungen führen.

Tipps zur Verwendung einer Heißluftfritteuse

Die Zubereitung von Speisen mit einer Heißluftfritteuse bietet Vorteile gegenüber der Zubereitung im herkömmlichen Backofen oder beim Frittieren.
Cholesterinsenkung. Die Zwangsluftzirkulation reduziert den Fettgehalt der Nahrung und senkt den Cholesterinspiegel.
Zeit- und Energieersparnis. Die hocheffiziente Heißluftmethode der Speisenzubereitung reduziert Zeit- und Energieaufwand.
Geschmackserhalt. Zu lange Garzeiten und zu hohe Temperaturen können Lebensmitteln leicht ihren Geschmack rauben. Durch die einfache Kontrolle von Zeit und Temperatur lässt sich dieses Problem lösen.
Die Zugabe einer kleinen Menge Fett zu Ihren zubereiteten Speisen sorgt dafür, dass diese nach dem Garen knusprig werden.
Durch das Vermischen der Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit wird sichergestellt, dass sie sich gleichmäßig erhitzen.

WARTUNG

Gasgrill

Schließen Sie nach Gebrauch alle Brennerventile, anschließend das Gasflaschenventil und trennen Sie es vom Grill. Lassen Sie alle Grillteile vollständig abkühlen. Reinigen Sie Grillrost, Fettauffangschale und Brennerschutzgitter nach jedem Gebrauch mit Grill- oder Backofenreiniger. Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände, um angetrocknete Speisereste zu entfernen. Reinigen Sie die restlichen Grillelemente mit einem Tuch oder Schwamm und handelsüblichen Reinigungsmitteln, die für die Reinigung von Metalloberflächen bestimmt sind. Überprüfen Sie vor jeder Benutzung die Gasanlage, insbesondere die Brenner. Sollten Sie Rost oder Beschädigungen feststellen, tauschen Sie die defekten Teile aus. Wenden Sie sich dazu an ein autorisiertes Servicecenter des Herstellers. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch den Zustand des flexiblen Schlauchs. Sollten Sie Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen feststellen, ersetzen Sie ihn durch einen neuen. Es wird empfohlen, den Schlauch mindestens alle 10 Jahre regelmäßig auszutauschen, auch wenn er keine sichtbaren Abnutzungserscheinungen aufweist.

Heißluftfritteuse

Hinweis! Alle Wartungsarbeiten dürfen nur bei ausgeschaltetem Gerät durchgeführt werden. Trennen Sie dazu das Netzkabel von der Steckdose.
Hinweis! Dieses Produkt darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Es darf nicht unter fließendem Wasser, in der Spülmaschine oder mit Hochdruckreiniger gereinigt werden. Nach dem Herausnehmen aus dem Produkt und dem Abkühlen können Schüssel und Einsatz unter fließendem Wasser, durch Eintauchen oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
Hinweis! Vor dem Waschen alle Produktteile vollständig abkühlen lassen. Den Abkühlprozess nicht durch Eintauchen heißer Teile in Wasser beschleunigen.
Da das Produkt zur Zubereitung von Speisen verwendet wird, müssen unbedingt hygienische Standards eingehalten werden, um eine sichere Lebensmittelszubereitung zu gewährleisten. Zur Reinigung verwenden Sie ein mildes Spülmittel. Entfernen Sie eventuelle Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch. Wischen Sie das Produkt nach der Reinigung trocken oder lassen Sie es an der Luft trocknen.
Das Produkt sollte vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gereinigt und vollständig abgekühlt werden. Durch das Entfernen von Speiseresten wird ein Anbrennen bei der nächsten Benutzung verhindert und die Leistung des Produkts beeinträchtigt.
Verwenden Sie zur Reinigung keine Lösungsmittel, ätzenden Mittel, Alkohol, Benzin oder Scheuermittel.
Reinigen Sie die Belüftungslöcher der Abdeckung mit einem Staubsauger.

LAGERUNG UND TRANSPORT

Vor der Einlagerung des Produkts sicherstellen, dass alle Gasregler auf „geschlossen“ stehen und das Netzkabel der Fritteuse vom Stromnetz getrennt ist. Das Ventil der Gasflasche schließen und

diese anschließend vom Grill trennen. Den Grill nicht mit angeschlossener Gasflasche lagern. Grill und Gasflasche an einem trockenen, dunklen und vor unbefugtem Zugriff geschützten Ort aufbewahren. Den Grill staubfrei lagern. Während der Lagerung alle Brennerabdeckungen schließen und die Fritterschüssel vollständig in das Gehäuse der Fritteuse einsetzen. Bei längerer Lagerung, z. B. im Winter, empfiehlt es sich, den Grill abzudecken, um ihn vor Staub und Schmutz zu schützen. Für gute Belüftung im Lagerraum sorgen, um Feuchtigkeitsansammlungen an den Gerätekomponenten und damit verbundene Korrosion zu vermeiden. Korrosion kann die Parameter der Gassystemkomponenten verändern, was zu unkontrolliertem Gasaustritt und in der Folge zu Bränden oder Explosionen führen kann.

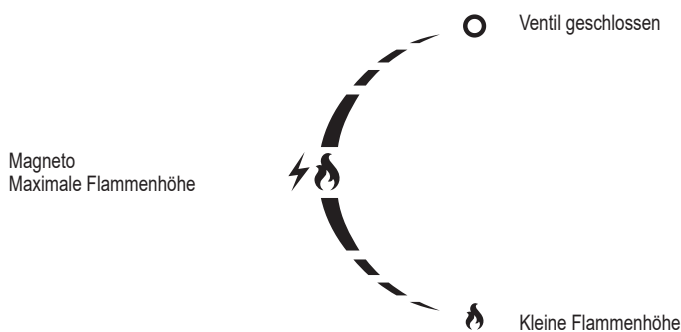
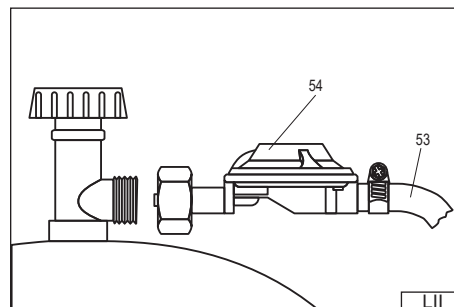
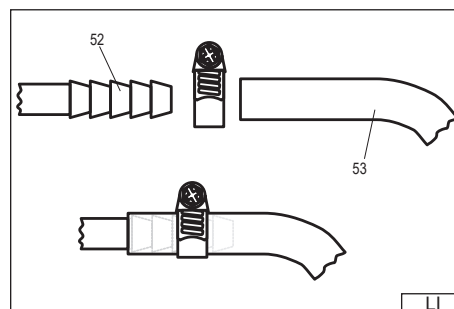
Die Lüftungsöffnungen im Gasflaschenlager dürfen nicht abgedeckt werden. Gasansammlungen können zu Bränden oder Explosionen führen.

Transportieren Sie den Grill über kurze Strecken (einige Meter) mithilfe der mitgelieferten Rollen. Sollte der Grill über längere Strecken mit separaten Transportmitteln transportiert werden müssen, zerlegen Sie ihn bitte, verpacken Sie ihn in der Originalverpackung und bauen Sie ihn anschließend wieder zusammen. Der Transport des Grills mit angeschlossener Gasflasche ist verboten. Schließen Sie vor dem Transport das Flaschenventil und trennen Sie die Gasflasche vom Grill.

52. Grillanschlusssutzen

53. Gasschlauch (nicht im Lieferumfang enthalten - separat erhältlich)

54. Gasregler (nicht im Lieferumfang enthalten - separat erhältlich)



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

Этот газовый гриль с аэрогрилем предназначен для приготовления пищи на открытом воздухе. Основная решетка используется для приготовления пищи путем размещения продуктов непосредственно на ней. Гриль также оснащен боковой горелкой для нагревания продуктов в сковородах. Аэрофритюрница предназначена для нагревания, подрумянивания и приготовления пищи. В аэрофритюрнице используется принудительный поток воздуха для термической обработки, что обеспечивает равномерный нагрев продуктов. В отличие от традиционных фритюрниц, она не требует жарки во фритюре, что позволяет готовить гораздо более здоровую пищу. Благодаря плавному регулированию температуры в широком диапазоне вы можете настроить рабочие параметры прибора в соответствии со своими потребностями. Данный продукт предназначен исключительно для личного использования и не может использоваться в коммерческих целях.

Примечание! Запрещается использовать топливо, отличное от указанного в инструкции. **Примечание!** Не использовать для обогрева помещений или для нагревания продуктов, кроме пищевых. Правильная, надежная и безопасная эксплуатация изделия зависит от его надлежащего использования, поэтому:

Перед использованием изделия, пожалуйста, прочтите инструкцию полностью и сохраните её.

Поставщик не несет ответственности за любой ущерб или травмы, возникшие в результате использования продукта не по назначению, а также за несоблюдение правил техники безопасности или рекомендаций, изложенных в данном руководстве. Использование продукта не по назначению аннулирует гарантийные права пользователя.

ОБОРУДОВАНИЕ

Изделие поставляется в собранном виде, но перед использованием необходимо выполнить сборку, описанную в руководстве пользователя. В комплект изделия не входят шланг и переходник.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Газовый гриль

Параметр	Ценить
Каталожный номер	YG-20036
Входная тепловая мощность	16 кВт (1164 г/ч) (3 х 3,0 кВт + 4,0 кВт + 3,0 кВт)
Тип и давление подаваемого газа	бутан G30 и пропан G31 при давлении 37 мбар
Классификация газовых приборов согласно EN 498	I _{3B(R37)}
метод подачи газа	газовые баллоны весом 11 кг; максимальные габариты баллона: диаметр 310 мм и высота 600 мм, измеренные с установленным вентилем.
Количество горелок	3 основные горелки + 1 мощная горелка + 1 вспомогательная горелка
Диаметр сопла	3 х 0,82 мм + 1 х 0,93 мм + 1 х 0,82 мм
Основные габариты решетки Д х Ш	700 х 420 мм
Внешние габариты гриля с закрытой крышкой Д х Ш х В	1385 х 560 х 1170 мм

Аэрогриль

Параметр	Единица измерения	Ценить
Номинальное напряжение	[V~]	220 - 240
Номинальная частота	[Гц]	50 - 60
Номинальная мощность	[В]	1700
Класс изоляции		I
Вместимость чаши	[л]	6
Рабочая температура	[°C]	80 - 200
Рабочее время	[мин]	0 - 60

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБЩЕМУ ПРИМЕНЕНИЮ

Данное изделие предназначено для домашнего использования и не должно использоваться в коммерческих целях, например, в предприятиях общественного питания. Изделие предназначено исключительно для термической обработки продуктов, помещенных непосредственно в чашу или камеру. Запрещается использовать изделие для каких-либо других целей. Изделие не предназначено для нагревания или кипячения воды или других жидкостей. Изделие не предназначено для жарки во фритюре. Не помещайте продукты в пластиковой упаковке в чашу. Запрещается самостоятельно ремонтировать, разбирать или модифицировать изделие. Все ремонтные работы должны выполняться авторизованным сервисным центром. Во время работы изделие должно постоянно находиться под наблюдением.

ВНИМАНИЕ! Во время использования изделие сильно нагревается. Не прикасайтесь к чаше, крышке или другим частям во время или сразу после использования. Это может привести к серьезным

ожогам. Данное изделие не предназначено для использования детьми младше 8 лет, лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта или знаний об использовании прибора. Дети не должны играть с этим изделием без присмотра взрослых или без инструктажа о безопасном использовании изделия и наличии связанных с ним опасностей. Дети не должны чистить или обслуживать прибор без присмотра взрослых.

Рекомендации по транспортировке и установке изделия.

Изделие следует размещать только на твердой, плоской, ровной и негорючей поверхности, устойчивой к высоким температурам. Поверхность должна выдерживать вес прибора и любых продуктов, размещенных на ней. По бокам изделия следует оставлять зазор не менее 10 см, и над изделием не следует размещать материалы, чувствительные к теплу. Это обеспечит надлежащую вентиляцию. Не размещайте изделие рядом с краем, например, столом или столешницей. Не ставьте ничего на изделие сверху. Это нарушит циркуляцию воздуха и может привести к повреждению изделия или возгоранию. Не размещайте изделие рядом с легковоспламеняющимися материалами, такими как занавески или шторы. Не размещайте над изделием никакие электроприборы. Во время работы выделяется пар, который может вызвать короткое замыкание и поражение электрическим током. Не сверлите отверстия в изделии и не вносите никаких других изменений в изделие, не описанных в инструкции. Перемещайте изделие только после того, как оно остынет, держась за дно корпуса. Не перемещайте изделие, держась за ручку чаши. Не перемещайте изделие, дергая за шнур питания. Температура в месте установки и использования изделия должна быть в пределах от +10°C до +38°C, а относительная влажность - ниже 90% без образования конденсата.

Рекомендации по подключению изделия к источнику питания.

Перед подключением изделия к источнику питания убедитесь, что напряжение, частота и мощность сети соответствуют значениям, указанным на технической документации изделия. Вилка должна подходить к розетке. Не изменяйте вилку или розетку под свои нужды. Изделие должно подключаться непосредственно к одной сетевой розетке. Использование удлинителей, многорозеточных устройств или разветвителей запрещено. Сетевая цепь должна быть оборудована защитным проводником и предохранителем не менее 16 А. Избегайте контакта шнура питания с острыми краями, горячими предметами или поверхностями. При использовании изделия шнур питания всегда должен быть полностью размотан и расположен таким образом, чтобы не препятствовать работе изделия. Шнур питания не должен создавать опасность спотыкания. Розетка должна располагаться таким образом, чтобы вилку можно было быстро отсоединить. При отсоединении шнура питания всегда тяните за корпус вилки, никогда за кабель. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно отсоедините их от источника питания и обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя для замены. Не используйте изделие с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Сетевой шнур или вилка не подлежат ремонту; в случае повреждения их необходимо заменить новыми, исправными компонентами.

Рекомендации по применению продукта

ВНИМАНИЕ! Чаша и корпус изделия могут быть горячими после использования. Не прикасайтесь к ним, так как это может привести к серьезным ожогам. Дайте компонентам изделия остыть. Если вам необходимо переместить эти компоненты до того, как они остынут, держите их только за предназначенные для этого ручки. Используйте термостойкие перчатки. Убедитесь, что пол рядом с изделием не скользкий, чтобы избежать скольжения,

которое может привести к серьезным травмам. Изделие можно подключать к электросети только во время работы. После использования отключите изделие от электросети, вынув его из розетки. Не оставляйте изделие без присмотра. Количество продуктов, помещенных в чашу, не должно превышать максимальный уровень заполнения. Постоянно следите за изделием во время приготовления. Оставленная без присмотра пища может загореться, что может привести к пожару и серьезным ожогам. Переносите чашу только за ручку. Чаша оснащена вставкой с перфорированным дном, предназначенной для размещения продуктов. Никогда не используйте чашу без вставки. Ставьте чашу с горячей пищей только на термостойкую поверхность или используйте защитные подставки. Во время приготовления пищи прикасайтесь к внутренней поверхности камеры и к самим продуктам только приборами, изготовленными из материалов, выдерживающих высокую температуру. Использование голых рук запрещено. Также следует избегать острых металлических предметов, так как они могут повредить антипригарное покрытие чаши и вставки. Если у прибора есть дверца, держите ее закрытой во время работы фритюрницы. Будьте осторожны при открытии дверцы, так как из нее может выходить горячий воздух и пар. Если во время или после приготовления в чаше или камере остаются остатки пищи, удалите их перед приготовлением следующего блюда. Остатки пищи могут сгореть, вызывая дым, неприятные запахи и ухудшая вкус блюда. Они также могут стать причиной пожара. Для удаления остатков используйте деревянные или пластиковые приборы, выдерживающие высокую температуру. Не используйте острые или металлические приборы. Такие инструменты могут повредить поверхность компонентов прибора.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Использовать только на открытом воздухе. Из-за возможности скопления газа, которое может привести к пожару или взрыву, гриль следует использовать только на открытом воздухе. Запрещено использовать гриль в гаражах, коридорах или других помещениях. Гриль не должен подвергаться воздействию осадков.

Перед использованием прибора ознакомьтесь с инструкцией. Следование инструкции защитит пользователя от травм, пожара или взрыва. Сохраните это руководство на протяжении всего срока службы гриля. Если вы передаете изделие другому человеку, передайте его вместе с инструкцией.

ВНИМАНИЕ! Доступные части устройства могут сильно нагреваться. Держите детей подальше от устройства. При использовании устройства помните, что его части сильно нагреваются при воздействии пламени. Надевайте термостойкие перчатки и держитесь только за ручки, предназначенные для этой цели.

Не перемещайте прибор во время его работы. Перемещение прибора во время работы может привести к его опрокидыванию, что может вызвать серьезные ожоги и пожар. Перемещение гибкого шланга, соединяющего газовый баллон с грилем, может привести к его разрыву, что может вызвать неконтролируемую утечку газа и привести к пожару или взрыву.

После использования закройте вентиль на газовом баллоне. Закрытие вентилей на гриле не перекрывает подачу газа к грилю. Оставление системы под давлением может привести к неконтролируемой утечке газа, что может вызвать пожар и взрыв.

Не изменяйте конструкцию устройства. Производитель может гарантировать безопасность только в том случае, если гриль установлен в соответствии с инструкцией. Неправильные модификации могут привести к неконтролируемой утечке газа, что может вызвать пожар и взрыв.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Порядок действий в случае утечки газа.

В случае утечки газа, или даже если есть подозрение на утечку газа (например, если вы чувствуете сильный запах газа), немедленно закройте вентиль газового баллона и все вентили горелок. Затем отсоедините газовый баллон от гриля. Если гриль горячий, подождите, пока он остынет. Подождите, пока газ выйдет, и проверьте газовую систему на наличие повреждений. Если повреждений не обнаружено, подготовьте газоанализатор, подсоедините газовый баллон к грилю и откройте вентиль баллона, чтобы обнаружить утечку. Если утечка не обнаружена, а последствия утечки газа все еще заметны, отнесите гриль в авторизованный сервисный центр.

Защита от ожогов

Гриль сильно нагревается во время использования. Крышка гриля, решетка и защитные кожухи горелок становятся самыми горячими частями. Однако даже другие части гриля могут сильно нагреваться, вызывая сильные ожоги при прикосновении голыми руками. При использовании гриля надевайте защитные перчатки, чтобы избежать ожогов. Никогда не прикасайтесь к каким-либо частям гриля голыми руками во время использования.

ПРИМЕНЕНИЕ ПРОДУКТА

ВНИМАНИЕ! Во время использования держите устройство подальше от легковоспламеняющихся материалов.

ВНИМАНИЕ! При использовании гриля надевайте перчатки, чтобы избежать ожогов.

ВНИМАНИЕ! Курение и нахождение вблизи открытого огня запрещены при подключении газового баллона и использовании гриля.

Примечание! основная решетка предназначена для приготовления пищи путем непосредственного размещения на ней посуды. Не ставьте на нее никакую посуду, например, кастрюли или сковородки. Боковая горелка предназначена для нагревания пищи в посуде; прямое приготовление пищи на решетке боковой горелки запрещено.

Примечания по сборке гриля

Запрещается самостоятельно модифицировать конструкцию гриля. Не разбирайте заводские компоненты или компоненты с заводской герметизацией, особенно газовую систему. Для боковой горелки может потребоваться регулировка искрогасителя перед первым использованием гриля. Любую регулировку искрогасителя следует производить при отсоединенном газовом баллоне. Искра должна перескакивать от искрогасителя к отверстиям горелки. В противном случае искрогаситель может не воспламенить газ должным образом или не воспламенить его вовсе. При необходимости слегка отогните штифт искрогасителя наружу.

Подготовка гриля к использованию

Убедитесь, что гриль собран в соответствии с инструкцией. Установите гриль и баллоны на ровную, плоскую и негорючую поверхность. Если гриль оснащен фиксатором колес, используйте его для его закрепления. Убедитесь, что рядом с грилем или над ним нет легковоспламеняющихся предметов или других источников огня или тепла. Соблюдайте безопасную зону не менее 1 метра вокруг гриля и убедитесь, что над ним нет препятствий.

Примечание! Убедитесь, что все ручки горелок гриля находятся в закрытом положении.

Подключение газового баллона

Гриль следует подключать к газовому баллону с помощью гибкого шланга и газового редуктора. И редуктор, и шланг приобретаются отдельно. Редуктор в этих комплектах адаптирован для снижения давления газа в соответствии с польскими требованиями. Редуктор должен соответствовать требованиям европейского стандарта EN 16129. Если редуктор подключен к шлангу на заводе, это соединение не следует изменять.

Наденьте металлический хомут на свободный конец шланга, затем наденьте конец шланга на соединительный патрубок гриля (LI). Закрепите соединение, затянув хомут. Не перетягивайте хомут, затягивайте только до тех пор, пока соединение не будет надежным. Чрезмерное затягивание хомута может повредить шланг. Газовый регулятор оснащен резьбовым соединителем, который следует навинтить на вентиль газового баллона с помощью гаечного ключа (LII). Расположите баллон так, чтобы гибкий шланг не был перекручен, скручен или чрезмерно растянут. Перед подключением осмотрите шланг на наличие повреждений или износа. При обнаружении повреждений или износа замените шланг новым. Для этого отнесите гриль в авторизованный сервисный центр. Не заменяйте шланг самостоятельно и не используйте шланг, не предназначенный для газа. Длина шланга должна составлять 80 см и не превышать 150 см. Следует использовать только гибкие шланги, предназначенные для сжиженного пропана или бутана. После подключения проверьте газовую систему на наличие утечек. Если местные правила требуют использования другого шланга и/или регулятора, их необходимо приобрести отдельно в соответствии с требованиями конкретного места.

При нормальных условиях эксплуатации рекомендуется заменять правильно установленный регулятор каждые 10 лет, начиная с года изготовления, указанного на регуляторе. Местные правила могут устанавливать другие интервалы замены регуляторов. При использовании регулятора на открытом воздухе его следует размещать или защищать от попадания воды. Во время работы регулятор должен хорошо вентилироваться, чтобы предотвратить образование конденсата внутри прибора. Регулятор рассчитан на работу при температуре окружа-

ющей среды от -20°C до +50°C. Если регулятор установлен после другого регулятора, давление в системе следует отрегулировать так, чтобы оно находилось в диапазоне входного давления, поддерживаемом регулятором, поставляемым с грилем.

Газовый баллон можно разместить внутри корпуса гриля, но только в специально предназначенном для этого вырезе в полу. Запрещено размещать баллон в любом другом месте внутри корпуса гриля. Баллон также можно разместить снаружи гриля. Если в полу корпуса нет выреза, баллон необходимо разместить снаружи гриля. Баллон должен быть расположен вертикально. Перед завинчиванием снимите защитную пленку (уплотнение) с клапана баллона, проверьте состояние прокладки. Если поврежденный или износа не обнаружено, накрутите переходную гайку на клапан баллона. Соединение следует затягивать с усилием, необходимым для обеспечения герметичности. Чрезмерное затягивание соединения может повредить прокладку, и соединение не обеспечит требуемой герметичности. Запрещено накручивать переходник на клапан с поврежденной прокладкой. В таком случае обратитесь к производителю баллона за информацией о замене прокладки.

Медленно откройте вентиль баллона до полного открытия и проверьте соединения на наличие утечек.

ВНИМАНИЕ! Если при открытии вентиля баллона вы услышите звук утечки газа или почувствуете его запах, немедленно закройте вентиль баллона. Убедитесь, что вентили горелки закрыты, а затем проверьте соединения на наличие утечек.

ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте открытый огонь для проверки соединений на герметичность. Это может привести к ожогам, пожару или взрыву. Используйте имеющиеся в продаже электронные или химические тестеры. Перед использованием ознакомьтесь с прилагаемыми к ним инструкциями.

Также можно приготовить смесь мыла и воды (примерно 1/4 мыла на 3/4 воды) и покрыть ею газовую систему. Если вы заметите пузырьки газа, это указывает на утечку. Если вы обнаружили утечку, закройте вентиль баллона и уберите ее, например, затянув соединения. Повторите проверку на утечку. Если утечка не проходит, закройте вентиль баллона, отсоедините баллон от гриля, а затем отнесите гриль в авторизованный сервисный центр. Если проверка газовой установки на утечки не выявит никаких повреждений, вы можете начать пользоваться грилем.

Если гриль используется после длительного хранения, проверьте состояние горелок. Снимите решетку и крышки горелок и осмотрите все горелки, включая боковую, на наличие грязи и ржавчины. Убедитесь, что горелки и форсунки не забыты грязью, остатками пищи или насекомыми. Перед использованием гриля очистите горелки с помощью средства для чистки грилей или духовок. Если газовая форсунка засорена, не пытайтесь ремонтировать ее самостоятельно. В этом случае отнесите гриль в авторизованный сервисный центр. Не используйте гриль, если одна или несколько горелок неисправны.

Если обнаружена влага, например, из-за конденсации, просушите доступные поверхности тканью или бумажными полотенцами, а затем оставьте гриль в сухом месте, чтобы влага стекла из труднодоступных мест. Для ускорения сушки откройте крышки гриля и боковых горелок, снимите крышки горелок и решетку. Не сушите гриль, циркулируя газ через систему. Не используйте гриль с мокрыми горелками; это может привести к неконтролируемому воспламенению газа, что может вызвать ожоги, пожар или взрыв.

работа основной горелки

Внимание! Полностью откройте крышку гриля. Не зажигайте горелки, когда крышка закрыта. Откройте вентиль газового баллона. Горелка имеет встроенный искровой воспламенитель, который позволяет воспламенить воздушно-газовую смесь. Чтобы зажечь основную горелку или горелку высокой мощности, нажмите и удерживайте ручку, затем поверните ее на 90 градусов. Газо-воздушная смесь должна воспламениться. Если этого не происходит, поверните ручку в положение ВЫКЛ. и попробуйте зажечь горелку снова. Если горелка не загорается после нескольких попыток, возможно, засорилось сопло горелки. В этом случае закройте вентиль горелки, закройте вентиль баллона, отсоедините баллон от гриля и отнесите его в авторизованный сервисный центр.

После успешного зажигания горелки отпустите кнопку зажигания и отрегулируйте высоту пламени, повернув ручку горелки. Если оставить ручку повернутой на 90 градусов от исходного положения (клапан закрыт), вы установите максимальную высоту пламени. Поворот до упора по часовой стрелке установит низкое пламя, а поворот до упора против часовой стрелки закроет клапан и погасит пламя. Оставив ручку в промежуточном положении между описанными выше положениями, вы сможете отрегулировать желаемую высоту пламени.

Горелки следует зажигать по одной, при этом последующие горелки следует зажигать только после того, как загорится предыдущая. Не зажигайте несколько горелок одновременно. Отрегулируйте высоту пламени остальных горелок в соответствии с описанной выше процедурой.

работа боковой горелки

Внимание! Полностью откройте крышку горелки. Не зажигайте горелку и не разогревайте пищу с закрытой крышкой горелки. В горелку встроен искровой поджиг, позволяющий воспламенить воздушно-газовую смесь. Чтобы зажечь боковую горелку, нажмите и удерживайте ручку, затем поверните ее на 90 градусов. Газовоздушная смесь должна воспламениться. Если этого не происходит, поверните ручку в положение ВЫКЛ. и попробуйте зажечь горелку снова. Регулировка размера пламени для боковой горелки осуществляется так же, как и для других горелок, описанных выше. Боковая горелка предназначена только для разогрева пищи в посуде с плоским дном диаметром от 16 до 22 см. Посуду с любым другим дном, кроме плоского, например, воки, ставить на нее нельзя.

Эксплуатация аэрогриля

Подготовка фритюрницы к использованию.
Товар следует распаковать, полностью удалив всю упаковку и средства защиты при транспортировке. Рекомендуется сохранить упаковку, которая может пригодиться при дальнейшей транспортировке и хранении товара.
Стирайте изделие в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Уход за изделием».
Настройте устройство в соответствии с инструкцией.
Вставьте чашу с пустой вставкой в отсек для продукта или вставьте вставку и перегородку в отсек для продукта и закройте дверцу.

Панель управления

Фритюрница имеет панель управления с двумя регуляторами и индикатором работы. Левый регулятор используется для установки температуры, а правый - для установки времени нагрева. Изделие оснащено внутренним датчиком температуры. Для запуска фритюрницы установите желаемую температуру и время. Индикатор будет гореть во время работы устройства. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, и индикатор работы погаснет. Изделие можно выключить в любое время, повернув ручку таймера в положение ВЫКЛ.

Эксплуатация фритюрницы

Подключите изделие к источнику питания.
Установите максимальную температуру. Установите таймер на 3 минуты для предварительного нагрева компонентов внутри камеры.
По истечении установленного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал.
Осторожно возьмитесь за ручку чаши и выньте ее из корпуса изделия. Чаша и вставка будут горячими, поэтому не прикасайтесь к ним.
Поместите подготовленные к приготовлению продукты в миску.
Если в комплект поставки входит такой аксессуар, как кастрюля или противень для пиццы, его необходимо поместить внутрь камеры. Чаша и установленная вставка всегда необходимы для правильной работы фритюрницы.
Примечание! Уровень пищевых продуктов внутри вкладыша не должен превышать отметку максимальной вместимости вкладыша.
Вставьте миску с вставкой и кормом в корпус изделия.
Установите время в соответствии с рецептом приготовления блюда.
Периодически проверяйте состояние готовящейся пищи, ненадолго вынимая посуду или открывая дверцу духовки. При необходимости отрегулируйте время и/или температуру.
Примечание! Будьте осторожны при извлечении чаши или открытия дверцы духовки. Чаша сильно нагревается во время приготовления пищи. Держите ее только за ручку. Рекомендуется использовать защитные перчатки.
После использования отсоедините шнур питания от розетки. Дайте изделию полностью остыть, прежде чем приступать к техническому обслуживанию.

ВНИМАНИЕ! Во время и сразу после использования чаша и вставка сильно нагреваются. Соблюдайте осторожность. Контакт с горячими частями изделия может привести к серьезным ожогам.

Советы по использованию аэрогриля

Приготовление пищи в аэрогриле имеет преимущества перед приготовлением пищи в традиционной духовке или во фритюре.
Снижение уровня холестерина. Принудительная циркуляция воздуха снижает содержание жира в пище и уменьшает уровень холестерина.
Экономия времени и энергии. Высокоэффективный метод приготовления пищи с принудительной циркуляцией воздуха сокращает время и затраты энергии.
Сохранение вкуса. Слишком длительное время и слишком высокая температура могут легко лишить продукты их вкуса. Легкое регулирование времени и температуры может решить эту проблему.
Добавление небольшого количества жира в приготовленные блюда сделает их хрустящими после обжаривания.
Если перемешать ингредиенты в середине процесса приготовления, это обеспечит их равномерный нагрев.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Газовый гриль

После использования гриля закройте все вентили горелок, затем закройте вентиль баллона и отсоедините его от гриля. Дайте всем компонентам гриля полностью остыть. После каждого использования очищайте решетку, поддон и защитные кожухи горелок с помощью чистящих средств для грилей или духовок. Не рекомендуется использовать острые металлические предметы для удаления засохших остатков пищи.
Очистите оставшиеся элементы гриля с помощью тряпки или губки и имеющихся в продаже моющих средств, предназначенных для чистки металлических поверхностей.
Перед каждым использованием осматривайте газовую систему, особенно горелки. При обнаружении ржавчины или повреждений замените неисправные компоненты. Для этого обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
Перед каждым использованием проверяйте состояние гибкого шланга. Если вы обнаружите какие-либо повреждения или износ, замените его новым. Рекомендуется периодически заменять шланг, по крайней мере, каждые 10 лет, даже если он не имеет признаков износа.

Аэрогриль

Примечание! Все работы по техническому обслуживанию необходимо проводить при выключенном изделии. Для этого отсоедините шнур питания от розетки.
Примечание! данное изделие нельзя погружать в воду или любую другую жидкость. Не следует мыть изделие под проточной водой, в посудомоечных машинах или под высоким давлением воды. После извлечения из изделия и охлаждения чашу и вставку можно мыть под проточной водой, погружным способом или в посудомоечной машине.
Примечание! Перед стиркой дайте всем компонентам изделия полностью остыть. Не ускоряйте процесс охлаждения, погружая горячие детали в воду.
Данный продукт используется для приготовления пищи, поэтому для обеспечения безопасного приготовления пищи необходимо соблюдать надлежащие гигиенические нормы.
Для чистки используйте мягкое моющее средство для посуды. Удалите остатки раствора влажной тряпкой. После чистки вытрите изделие насухо или дайте ему высохнуть на воздухе. Изделие следует очищать перед первым использованием и после каждого использования, давая ему полностью остыть. Удаление остатков пищи предотвратит их пригорание при последующем использовании и снизит эффективность изделия.
Для чистки не используйте растворители, едкие вещества, спирт, бензин или абразивные материалы.
Очистите вентиляционные отверстия крышки пылесосом.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

Перед хранением убедитесь, что все газовые регуляторы установлены в положение «закрыто», а шнур питания фритюрницы отсоединен от источника питания. Закройте вентиль на газовом баллоне, а затем отсоедините его от гриля. Не храните гриль с подключенным газовым баллоном. Храните гриль и баллон в сухом, темном месте, защищенном от несанкцио-

нированного доступа. Храните гриль в чистом от пыли месте. Во время хранения закройте все крышки горелок и полностью вставьте чашу во фритюрницу. При длительном хранении, например, зимой, рекомендуется накрывать гриль, чтобы защитить его от пыли и грязи. Обеспечьте хорошую вентиляцию в месте хранения, чтобы предотвратить скопление влаги на компонентах прибора, что может привести к коррозии. Коррозия может изменить параметры компонентов газовой системы, что может привести к неконтролируемой утечке газа и, как следствие, к пожару или взрыву.

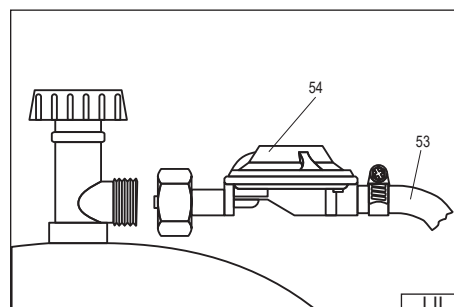
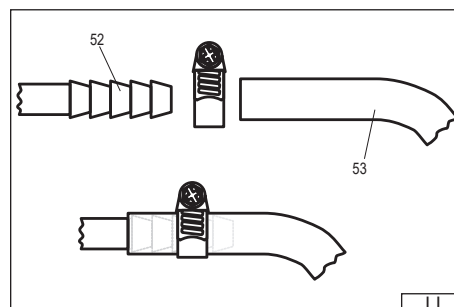
Не закрывайте вентиляционные отверстия в помещении для хранения баллонов. Накопление газа может привести к пожару или взрыву.

Перевозите гриль на небольшие расстояния (несколько метров) с помощью прилагаемых колес. Если необходимо перевезти гриль на большие расстояния с использованием отдельного транспортного средства, гриль следует разобрать, перевезти в оригинальной упаковке, а затем собрать заново. Запрещается перевозить гриль на любые расстояния с подключенным газовым баллоном. Перед транспортировкой закройте вентиль баллона и отсоедините баллон от гриля.

52. патрубок для подключения гриля

53. газовый шланг (не входит в комплект, продаётся отдельно)

54. газовый регулятор (не входит в комплект, продаётся отдельно)



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ

Цей газовий гриль з аерофритюрницею призначений для приготування їжі на відкритому повітрі. Основна решітка використовується для приготування їжі шляхом розміщення її безпосередньо на ній. Гриль також має бічний палик для розігріву їжі на сковородах. Аерофритюрниця призначена для розігріву, обсмажування та приготування їжі. Аерофритюрниця використовує примусовий потік повітря для термічної обробки, що забезпечує рівномірний нагрівання їжі. На відміну від традиційних фритюрниць, вона не потребує смаження у фритюрі, що дозволяє готувати набагато здоровішу їжу. Завдяки плавному регулюванню температури в широкому діапазоні ви можете налаштувати робочі параметри продукту відповідно до своїх потреб. Цей продукт призначений лише для приватного використання та не може використовуватися в торговельних чи комерційних цілях.

Примітка! Забороняється використовувати паливо, відмінне від зазначеного в інструкції.
Примітка! Не використовуйте для обігріву приміщень або для розігріву продуктів, окрім їжі. Правильна, надійна та безпечна робота виробу залежить від правильного використання, тому:

Перед використанням продукту, будь ласка, прочитайте всю інструкцію та збережіть її.

Постачальник не несе відповідальності за будь-які пошкодження або травми, що виникли внаслідок використання продукту не за призначенням, або недотримання правил безпеки чи рекомендацій, наведених у цьому посібнику. Використання продукту не за призначенням призведе до втрати гарантії та гарантійних прав користувача.

ОБЛАДНАННЯ

Виріб постачається у комплекті, але перед використанням необхідно виконати кроки складання, описані в інструкції користувача. Продукт не включає шланг та редуктор.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Газовий гриль

Параметр	Значення
Номер у каталозі	YG-20036
Вхідна теплова потужність	16 кВт (1164 т/год) (3 x 3,0 кВт + 4,0 кВт + 3,0 кВт)
Тип і тиск газу, що подається	бутан G30 та пропан G31 під тиском 37 мбар
Категорія газового приладу згідно з EN 498	I ₂ (зв'яз)
Спосіб подачі газу	газові балони вагою 11 кг; максимальні розміри балона становлять 310 мм у діаметрі та 600 мм у висоту, виміряні з встановленим клапаном
Кількість конфорок	3 основні конфорки + 1 потужний конфорка + 1 допоміжний конфорка
Діаметр сопла	3 x 0,82 мм + 1 x 0,93 мм + 1 x 0,82 мм
Розміри основної решітки Д x Ш	700 x 420 мм
Зовнішні розміри гриля із закритою кришкою Д x Ш x В	1385 x 560 x 1170 мм

Аерофритюрниця

Параметр	Одиниця вимірювання	Значення
Номинальна напруга	[V~]	220 - 240
Номинальна частота	[Гц]	50 - 60
Номинальна потужність	[В]	1700
Клас ізоляції		I
Місткість вставки чаші	[л]	6
Робоча температура	[°C]	80 - 200
Робочий час	[хв]	0 - 60

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

Цей виріб призначений для домашнього використання та не призначений для комерційного використання, наприклад, у закладах громадського харчування. Цей виріб призначений виключно для термічної обробки їжі, розміщеної безпосередньо в чаші або камері. Забороняється використовувати виріб для будь-яких інших цілей. Цей виріб не призначений для нагрівання або кип'ятіння води чи інших рідин. Цей виріб не призначений для смаження у фритюрі. Не кладіть продукти в пластиковій упаковці в чашу. Забороняється самостійно ремонтувати, розбирати або модифікувати виріб. Усі ремонтні роботи з виробом повинні виконуватися в авторизованому ремонтному центрі. Виріб повинен постійно перебувати під наглядом під час експлуатації.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Цей виріб сильно нагрівається під час використання. Не торкайтеся чаші, кришки або інших частин усередині чаші під час або одразу після використання. Це може призвести до серйозних опіків. Цей виріб не призначений для використання дітьми віком до 8 років, особами з обмеженими фізичними або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду чи

знань про прилад. Діти не повинні гратися з цим виробом, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкцій щодо безпечного використання виробу та не розуміють пов'язаних із цими небезпеками. Діти не повинні чистити або обслуговувати прилад без нагляду.

Рекомендації щодо транспортування та встановлення виробу

Виріб слід розміщувати лише на твердій, рівній, рівній та негорючій поверхні, стійкій до високих температур. Поверхня повинна витримувати вагу приладу та будь-яких продуктів, розміщених на ньому. Навколо бічних стінок виробу слід залишати зазор щонайменше 10 см, а над виробом не слід розміщувати термочутливі матеріали. Це забезпечить належну вентиляцію. Не розміщуйте його поблизу краю, такого як стіл або стільниця. Не кладіть нічого на виріб. Це перешкоджатиме циркуляції повітря та може призвести до пошкодження виробу або пожежі. Не розміщуйте виріб поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як штори або порт'єри. Не розміщуйте жодних електричних приладів над виробом. Під час роботи виділяється пара, яка може спричинити коротке замикання та ураження електричним струмом. Не свердліть отвори у виробі та не вносьте жодних інших модифікацій до виробу, не описаних в інструкції. Переміщуйте виріб лише після того, як він охолоне, тримаючись за нижню частину корпусу. Не переміщуйте виріб, тримаючись за ручку чаші. Не переміщуйте виріб, тягнучи за шнур живлення. Температура в місці встановлення та використання виробу повинна бути від +10°C до +38°C, а відносна вологість повітря повинна бути нижче 90% без конденсації.

Рекомендації щодо підключення виробу до джерела живлення

Перед підключенням виробу до джерела живлення переконайтеся, що напруга, частота та потужність мережі живлення відповідають значенням, зазначеним на етикетці з характеристиками виробу. Вилка повинна підходити до розетки. Не змінюйте вилку або розетку відповідно до ваших потреб. Виріб має бути підключений безпосередньо до однієї розетки. Подовжувачі, багаторозетки або розгалужувачі заборонені. Мережеве коло має бути оснащене захисним провідником та запобіжником щонайменше на 16 А. Уникайте контакту шнура живлення з гострими краями, гарячими предметами або поверхнями. Під час використання виробу шнур живлення завжди має бути повністю розмотаний та розташований так, щоб він не перешкоджав роботі виробу. Шнур живлення не повинен створювати небезпеки спотикання. Розетка живлення повинна бути розташована таким чином, щоб вилку виробу можна було швидко від'єднати. Під час від'єднання шнура живлення завжди тягніть за корпус вилки, а не за кабель. Якщо шнур живлення або вилка пошкоджені, негайно від'єдняйте їх від джерела живлення та зверніться до авторизованого сервісного центру виробника для заміни. Не використовуйте виріб з пошкодженим шнуром живлення або вилкою. Шнур живлення або штекер не підлягають ремонту; у разі пошкодження їх необхідно замінити новими, бездоганними компонентами.

Рекомендації щодо використання продукту

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Чаша та корпус виробу можуть бути гарячими після використання. Не торкайтеся їх, оскільки це може спричинити серйозні опіки. Дайте компонентам виробу охолонути. Якщо вам потрібно перемістити ці компоненти, перш ніж вони охолонуть, тримайте їх лише за призначені для цього ручки. Використовуйте термостійкі рукавички. Переконайтеся, що підлога поблизу виробу не слизька, щоб уникнути ковзання, яке може спричинити серйозні травми. Виріб можна підключати до джерела живлення лише під час роботи. Після використання від'єднайте виріб від джерела живлення, витягнувши штекер з розетки. Не залишайте виріб без нагляду. Їжа, поміщена в чашу, не повинна перевищувати позначку максимального рівня наповнення. Завжди стежте за

виробом під час приготування. Їжа, залишена без нагляду, може згоріти, що може спричинити пожежу та серйозні опіки. Переносьте чашу лише за ручку. Чаша оснащена вставкою з перфорованим дном, яка призначена для розміщення їжі. Ніколи не використовуйте чашу без вставки. Ставте чашу з гарячою їжею лише на термостійку поверхню або використовуйте захисні підставки. Під час приготування їжі торкайтеся внутрішньої частини камери та самої їжі лише посудом, виготовленим з матеріалів, які можуть витримувати тепло, що виробляється виробом. Голими руками користуватися заборонено. Також уникайте гострих металевих предметів, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття чаші та вставки. Якщо виріб має дверцята, тримайте їх закритими під час використання фритюрниці. Будьте обережні, відкриваючи дверцята, оскільки може виходити гаряче повітря та пара. Якщо під час або після приготування всередині чаші або камери залишилася їжа, видаліть її перед приготуванням наступної страви. Залишки їжі можуть горіти, спричиняючи дим, неприємні запахи та впливаючи на смак їжі. Вони також можуть спричинити пожежу. Для видалення використовуйте дерев'яний або пластиковий посуд, який може витримувати тепло, що утворюється виробом. Не використовуйте гострий або металевий посуд. Такі інструменти можуть пошкодити поверхню компонентів пристрою.

ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

Використовуйте лише на відкритому повітрі. Через можливість накопичення газу, що може призвести до пожежі або вибуху, гриль слід використовувати лише на відкритому повітрі. Забороняється використовувати гриль у гаражах, залах або інших приміщеннях. Гриль не повинен піддаватися впливу опадів.

Перед використанням приладу прочитайте інструкції. Дотримання інструкцій може захистити користувача від травм, пожежі або вибуху. Зберігайте цей посібник протягом усього терміну служби гриля. Якщо ви передаєте виріб комусь іншому, передайте його разом з інструкціями.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Доступні частини пристрою можуть бути дуже гарячими. Тримайте дітей подалі від пристрою. Під час використання пристрою пам'ятайте, що його частини сильно нагріваються під впливом полум'я. Одягайте термостійкі рукавички та тримайтеся лише за призначені для цієї мети ручки.

Не переміщуйте прилад під час його роботи. Переміщення приладу під час роботи може призвести до його перекидання, що може призвести до серйозних опіків та пожежі. Переміщення гнучкого шланга, що з'єднує газовий балон з грилем, може призвести до розриву, що може призвести до неконтрольованого витоку газу та спричинити пожежу або вибух.

Після використання закрийте вентиль на газовому балоні. Закриття вентилів на грилі не припинить подачу газу до гриля. Залишення системи під тиском може призвести до неконтрольованого витоку газу, що може призвести до пожежі та вибуху.

Не змінюйте конструкцію пристрою. Виробник може гарантувати безпеку лише за умови встановлення гриля відповідно до інструкцій. Неправильні модифікації можуть призвести до неконтрольованого витоку газу, що може спричинити пожежу та вибух.

ДОДАТКОВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

Порядок дій у разі витоку газу

Якщо стався витік газу або навіть якщо є підозра на витік газу (наприклад, якщо ви відчуваєте сильний запах газу), негайно закрийте вентиль газового балона та всі вентиля пальника. Потім від'єднайте газовий балон від гриля. Якщо гриль гарячий, зачекайте, поки він охолоне. Зачекайте, поки виходить газ, і перевірте газову систему на наявність пошкоджень. Якщо пошкоджень не виявле-

но, підготуйте газоаналізатор, під'єднайте газовий балон до гриля та відкрийте вентиль балона, щоб виявити витік. Якщо витік не виявлено, а наслідки витоку газу все ще помітні, віднесіть гриль до авторизованого сервісного центру.

Захист від опіків

Гриль сильно нагрівається під час використання. Кришка гриля, решітка та захисні кожухи пальника є найбільш гарячими зонами. Однак навіть інші частини гриля можуть сильно нагріватися, що може спричинити серйозні опіки, якщо торкатися їх голими руками. Під час використання гриля використовуйте захисні рукавички, щоб уникнути опіків. Ніколи не торкайтеся жодної частини гриля голими руками під час використання.

ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТУ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Тримайте пристрій подалі від легкозаймистих матеріалів під час використання.

УВАГА! Під час використання гриля одягайте рукавички, щоб уникнути опіків. ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Куріння та перебування поблизу вогню заборонено під час підключення газового балона та використання гриля.

Зверніть увагу! основна решітка призначена для приготування їжі шляхом розміщення її безпосередньо на ній. Не ставте на неї жодного посуду, такого як жакетні чи сковорідки. Бічний пальник призначений для розігріву їжі в посуді; приготування їжі безпосередньо на решітці бічного пальника заборонено.

Примітки щодо складання гриля

Забороняється самостійно змінювати конструкцію гриля. Не розбирайте компоненти, зібрані на заводі, або компоненти, що мають заводську пломбу, особливо газову систему. Для бічного пальника вам може знадобитися відрегулювати іскрогасник перед першим використанням гриля. Будь-які регулювання іскрогасника слід виконувати при відключеному газовому балоні. Іскра повинна переходити від іскрогасника до отворів пальника. В іншому випадку іскрогасник може не запалити газ належним чином або не запалити його взагалі. За потреби злегка зігніть штифт іскрогасника назовні.

Підготовка гриля до використання

Переконайтеся, що гриль зібрано відповідно до інструкцій. Розмістіть гриль та циліндри на рівній, рівній та негорючій поверхні. Якщо гриль має фіксатор колеса, використовуйте його для його закріплення. Переконайтеся, що поблизу або над грилем немає легкозаймистих предметів або інших джерел вогню чи тепла. Залиште вільний простір щонайменше 1 метр навколо гриля та переконайтеся, що над ним немає перешкод.

Примітка! Переконайтеся, що всі ручки пальників гриля знаходяться в закритому положенні.

Підключення газового балона

Гриль слід підключити до газового балона за допомогою гнучкого шланга та газового регулятора. Як регулятор, так і шланг необхідно купувати окремо. Регулятор у цих комплектах адаптований для зниження тиску газу відповідно до польських вимог. Регулятор повинен відповідати вимогам європейського стандарту EN 16129. Якщо регулятор підключено до шланга на заводі, це з'єднання не слід змінювати.

Встановіть металевий шланг для шланга на вільний кінець шланга, потім надіньте кінець шланга на з'єднувальний отвір гриля (LI). Закріпіть з'єднання, затягнувши хомут. Не перетягуйте хомут, достатньо, щоб забезпечити щільне з'єднання. Надмірне затягування хомути може пошкодити шланг. Газовий регулятор оснащений різьбовим з'єднувачем, який слід накрутити на вентиль газового балона за допомогою гайкового ключа (LI). Розташуйте балон так, щоб гнучкий шланг не був перегнутий, перекручений або надмірно розтягнутий. Перед підключенням перевірте шланг на наявність пошкоджень або зносу. Якщо виявлено пошкодження або знос, замініть шланг на новий. Для цього віднесіть гриль до авторизованого ремонтного центру. Не замінійте шланг самостійно та не замінійте його шлангом, не призначеним для газу. Шланг повинен бути завдовжки 80 см і не перевищувати 150 см. Слід використовувати лише гнучкі шланги, призначені для зрідженого пропану або бутану. Після підключення перевірте газову установку на наявність витоків. Якщо місцеві правила вимагають використання іншого шланга та/або регулятора, їх необхідно придбати окремо, щоб відповідати вимогам конкретного місця.

За нормальних умов експлуатації рекомендується замінювати належним чином встановлений регулятор кожні 10 років, починаючи з року випуску, зазначеного на регуляторі. Місцеві норми можуть вимагати різних інтервалів заміни регулятора. Якщо регулятор використовується на відкритому повітрі, його слід розташовувати або захищати від потрапляння води. Під час використання регулятор повинен добре вентилуватися, щоб запобігти утворенню конденсату всередині приладу. Регулятор призначений для роботи за температури навколишнього середовища від -20°C до +50°C. Якщо регулятор встановлено після іншого регулятора, тиск у системі слід відрегулювати так, щоб він знаходився в межах діапазону вхідного тиску, що підтримується регулятором, що постачається з грилем.

Газовий балон можна розміщувати всередині шафи гриля, але лише у вирізі в підлозі, призначеному для цієї мети. Забороняється розміщувати балон деінде всередині шафи гриля. Балон також можна розміщувати поза грилем. Якщо в підлозі шафи немає вирізу, балон необхідно розмістити поза грилем. Балон необхідно розташувати вертикально. Перед тим, як його прикрутити, зніміть захисну плівку (пломбу) з вентиля балона, перевірте стан прокладки. Якщо пошкоджень або зносу не виявлено, накрутіть гайку редуктора на вентиль балона. З'єднання слід затягнути із зусиллям, необхідним для досягнення герметичності. Надмірне затягування з'єднання може пошкодити прокладку, і з'єднання не досягне необхідної герметичності. Забороняється накрутити редуктор на вентиль з пошкодженою прокладкою. У такому випадку зверніться до виробника балона для отримання інформації щодо заміни прокладки. Повільно відкрійте клапан балона, доки він повністю не відкриється, та перевірте з'єднання на наявність витоків.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Якщо ви чуєте звук витоку газу або відчуваєте його запах під час відкрит-

тя вентиля балона, негайно закрийте вентиль балона. Переконайтеся, що вентиля пальника закриті, а потім перевірте з'єднання на наявність витоків.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ніколи не використовуйте полум'я для перевірки з'єднання на наявність витоків. Це може спричинити опіки, пожежу або вибухи. Використовуйте комерційно доступні електронні або хімічні тестери. Перед використанням прочитайте інструкції, що додаються до них.

Ви також можете приготувати суміш мила та води (приблизно 1/4 мила на 3/4 води) та покрити нею газову систему. Якщо ви помітили бульбашки газу, це свідчить про витік. Якщо ви помітили витік, закрийте вентиль балона та усуньте витік, наприклад, підтягнувши з'єднання. Повторіть перевірку на герметичність. Якщо витік не зникає, закрийте вентиль балона, від'єднайте балон від гриля, а потім віднесіть гриль до авторизованого ремонтного центру.

Якщо перевірка газової установки на герметичність не виявить жодних витоків, ви можете почати користуватися грилем.

Якщо гриль використовується після певного періоду зберігання, перевірте стан пальників. Зніміть решітку та кришки пальників і огляньте всі пальники, включаючи бічний пальник, на наявність бруду та іржі. Переконайтеся, що пальники та сопла не засмічені брудом, залишками їжі або комахами. Перед використанням гриля очистіть пальники засобом для чищення гриля або духовки. Якщо газове сопло засмічене, не намагайтеся ремонтувати його самостійно. У такому разі зверніться до авторизованого сервісного центру. Не використовуйте гриль, якщо один або декілька пальників несправні.

Якщо виявлено вологу, наприклад, через конденсацію, висушіть доступні поверхні тканиною або паперовими рушниками, а потім залиште гриль у сухому місці, щоб волога стекла з важкодоступних ділянок. Щоб пришвидшити сушіння, відкрийте кришки гриля та бічних пальників, зніміть кришки пальників та зніміть решітку. Не сушіть, пропускаючи газ через систему. Не використовуйте гриль із мокрими пальниками; це може призвести до неконтрольованого займання газу, що може призвести до опіків, пожежі або вибуху.

Робота головного пальника

Обережно! Повністю відкрийте кришку гриля. Не запалюйте конфорки з опущеною кришкою. Відкрийте вентиль газового балона. Пальник має вбудований іскровий запальник, який дозволяє запалити газову суміш. Щоб запалити основний пальник або пальник високої потужності, натисніть і утримуйте ручку, а потім поверніть її на 90 градусів. Газово-повітряна суміш має запалитися. Якщо ні, поверніть ручку у положення ВИМК. та спробуйте знову запалити пальник. Якщо пальник не запалюється після кількох спроб, можливо, сопло пальника заблоковане. У такому разі закрийте клапан пальника, закрийте клапан балона, від'єднайте балон від гриля та віднесіть його до авторизованого ремонтного центру.

Після успішного запалювання пальника відпустіть кнопку запалювання та відрегулюйте розмір полум'я, повертаючи ручку пальника. Якщо залишити ручку повернутою на 90 градусів від початкового положення (клапан закритий), встановиться максимальний розмір полум'я. Якщо повністю повернути ручку за годинниковою стрілкою, встановиться слабке полум'я, а повністю повернути проти годинникової стрілки, клапан закриється та полум'я згасне. Залишаючи ручку в проміжному положенні між описаними вище положеннями, ви зможете налаштувати бажану висоту полум'я.

Пальники слід запалювати по одному, а наступні пальники запалювати лише після того, як попередній пальник запалився. Не запалюйте кілька пальників одночасно. Відрегулюйте висоту полум'я решти пальників відповідно до описаної вище процедури.

Робота бічного пальника

Увага! Повністю відкрийте кришку пальника. Не запалюйте пальник і не розігрівайте їжу з опущеною кришкою пальника. Пальник має вбудований іскровий запальник, який дозволяє запалювати суміш повітря та газу. Щоб запалити бічний пальник, натисніть і утримуйте ручку, потім поверніть її на 90 градусів. Газово-повітряна суміш має запалитися. Якщо ні, поверніть ручку у положення ВИМК. та спробуйте знову запалити пальник. Регулювання розміру полум'я для бічного пальника таке ж, як і для інших пальників, описаних вище. Бічний пальник призначений лише для розігріву їжі в посуді з плоским дном діаметром від 16 до 22 см. Не слід ставити на нього посуд з будь-яким іншим дном, ніж плоским, наприклад, воки.

Експлуатація аерофритюрниці

Підготовка фритюрниці до використання
Продукт слід розпакувати, повністю видаливши всю упаковку та захисні засоби для транспортування. Рекомендується зберегти упаковку, яка може стати в пригоді для подальшого транспортування та зберігання продукту.
Виперіть виріб згідно з інструкціями в розділі «Догляд за виробом».
Налаштуйте виріб згідно з інструкцією.
Вставте чашу з порожньою вставкою у відділення для продукту або вставте вставку та перегородку у відділення для продукту та закрийте дверцята.

Панель керування

Фритюрниця має панель керування з двома ручками та індикатором роботи. Ліва ручка використовується для встановлення температури, а права - для встановлення часу нагрівання. Виріб оснащений внутрішнім датчиком температури. Щоб запустити фритюрницю, встановіть потрібну температуру та час. Індикатор світитиметься під час роботи пристрою. Після закінчення часу приготування пролунає звуковий сигнал, і індикатор роботи вимкнеться. Виріб можна вимкнути будь-коли, повернувши ручку таймера у положення ВИМК.

Експлуатація фритюрниці

Підключіть виріб до джерела живлення.
Встановіть максимальну температуру. Встановіть таймер на 3 хвилини, щоб попередньо розігріти компоненти всередині камери.
Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал.
Обережно візьміться за ручку чаші та витягніть її з корпусу виробу. Чаша та вставка будуть гарячими, тому не торкайтеся їх.
Помістіть підготовлені для приготування продукти всередину чаші.
Якщо виріб постачається з аксесуаром, таким як каструля або форма для піци, його необхідно розмістити всередині камери. Чаша та встановлений вкладиш завжди необхідні для належної роботи фритюрниці.
Примітка! Рівень харчових продуктів усередині вкладиша не повинен перевищувати познач-

ку максимальної місткості вкладиша.
Вставте миску зі вставкою та продуктами у корпус виробу.
Встановіть час відповідно до рецепту приготування страви.
Періодично перевіряйте стан страви, що готується, ненадовго виймаючи миску або відкриваючи дверцята духовки. За потреби відрегулюйте налаштування часу та/або температури.
Примітка! Будьте обережні, виймаючи чашу або відкриваючи дверцята духовки. Чаша дуже нагрівається під час приготування їжі. Тримайте її лише за ручку. Рекомендується використовувати захисні рукавички.
Після використання від'єднайте шнур живлення від розетки. Дайте виробу повністю охолонути, перш ніж розпочати технічне обслуговування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Під час та одразу після використання чаша та вставка дуже нагріваються. Будьте обережні. Контакт із гарячими частинами виробу може призвести до серйозних опіків.

Поради щодо використання аерофритюрниці

Використання аерофритюрниці для приготування їжі має переваги порівняно з процесом приготування їжі в традиційній духовці або смаженні у фритюрі.
Зниження рівня холестерину. Примусова циркуляція повітря зменшує вміст жиру в їжі та знижує рівень холестерину.
Економія часу та енергії. Високоєфективний метод приготування їжі з примусовою вентиляцією скорочує витрати часу та енергії.
Збереження смаку. Занадто тривалий час і занадто висока температура можуть легко позбавити їжу її смаку. Легкий контроль часу та температури може вирішити цю проблему.
Додавання невеликої кількості жиру до готових страв зробить їх хрусткими після приготування.
Змішування інгредієнтів посередині часу приготування забезпечить їх рівномірне нагрівання.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Газовий гриль

Після завершення використання гриля закрийте всі клапани пальників, потім закрийте клапан балона та від'єднайте його від гриля. Дайте всім компонентам гриля повністю охолонути. Очищайте решітку, піддон та захисні кожухи пальника після кожного використання за допомогою засобів для чищення гриля або духовки. Не рекомендується використовувати гострі металеві предмети для очищення засохлих залишків їжі.
Очистіть решту елементів гриля за допомогою тканини або губки та комерційно доступних мийних засобів, призначених для очищення металевих поверхонь.
Перед кожним використанням перевіряйте газову систему, особливо пальники. Якщо виявлено іржу або пошкодження, замініть несправні компоненти. Для цього зверніться до авторизованого сервісного центру виробника.
Перед кожним використанням перевіряйте стан гнучкого шланга. Якщо ви помітили будь-які пошкодження або знос, замініть його новим. Рекомендується періодично замінювати шланг принаймні кожні 10 років, навіть якщо він не має ознак зносу.

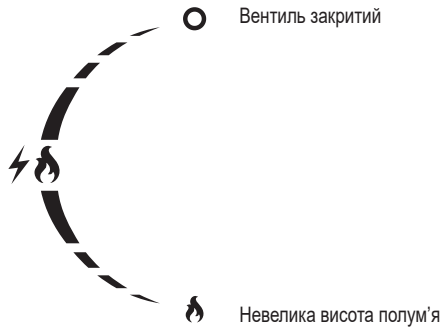
Аерофритюрниця

Примітка! Усі роботи з технічного обслуговування слід виконувати, коли виріб вимкнено. Для цього від'єднайте шнур живлення від розетки.
Зверніть увагу! Цей виріб не можна занурювати у воду або будь-яку іншу рідину. Цей виріб не можна мити під проточною водою, у посудомийних машинах або водою під високим тиском. Після виймання з виробу та охолодження чашу та вставку можна мити під проточною водою, занурюючи або в посудомийних машинах.
Примітка! Перед миттям дайте всім компонентам виробу повністю охолонути. Не прискорюйте процес охолодження, занурюючи гарячі частини у воду.
Продукт використовується для приготування їжі, тому необхідно дотримуватися належної гігієни, щоб забезпечити безпечне приготування їжі.
Для очищення використовуйте м'який засіб для миття посуду. Видаліть залишки розчину ганчіркою, змоченою водою. Після очищення витріть виріб насухо або дайте йому висохнути на повітрі.
Виріб слід очистити перед першим використанням та після кожного використання, даючи йому повністю охолонути. Видалення будь-яких залишків їжі запобіжить їхньому пригорянню під час наступного використання, а також знизить продуктивність виробу.
Не використовуйте для очищення розчинники, ідкі речовини, спирт, бензин або абразивні засоби.
Очистіть вентиляційні отвори кришки пілососом.

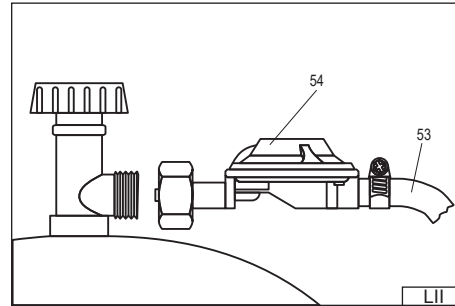
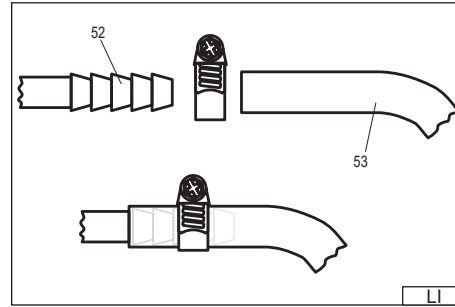
ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

Перед зберіганням виробу переконайтеся, що всі газові регулятори встановлені в положення «закрито», а шнур живлення фритюрниці від'єднаний від джерела живлення. Закрийте вентиль на газовому балоні, а потім від'єднайте його від гриля. Не зберігайте гриль із підключеним газовим балоном. Зберігайте гриль та балон у сухому, темному місці, захищеному від несанкціонованого доступу. Зберігайте гриль у місці, де немає пилу. Під час зберігання закрийте всі кришки пальників та повністю вставте чашу в корпус фритюрниці. Під час тривалого зберігання, наприклад, взимку, рекомендується накривати гриль, щоб захистити його від пилу та бруду. Забезпечте хорошу вентиляцію в місці зберігання, щоб запобігти накопиченню вологи на компонентах приладу, що може призвести до корозії. Корозія може змінити параметри компонентів газової системи, що може призвести до неконтрольованого витоку газу та спричинити пожежу або вибух.
Не закривайте вентиляційні отвори в приміщенні для зберігання балонів. Накопичення газу може призвести до пожежі або вибуху.
Транспортуйте гриль на короткі відстані (кілька метрів) за допомогою доданих коліс. Якщо необхідно транспортувати гриль на далекі відстані окремим транспортним засобом, гриль слід розібрати, транспортувати в оригінальній упаковці, а потім знову зібрати. Забороняється транспортувати гриль на будь-які відстані з підключеним газовим балоном. Перед транспортуванням закрийте вентиль балона та від'єднайте балон від гриля.

Свічка запалу
Максимальна висота полум'я



- 52. з'єднувальний штуцер для гриля
- 53. газовий шланг (не входить до комплекту - продається окремо)
- 54. газовий регулятор (не входить до комплекту - продається окремо)



PRODUKTO CHARAKTERISTIKOS

Šios dujinės kepsninės su oro gruzdintuve skirtos maisto ruošimui lauke. Pagrindinės grotelės naudojamos maistui ruošti, jas uždedant tiesiai ant jų. Kepsninė taip pat turi šoninį degiklį maistui pašildyti keptuvėse. Oro gruzdintuvė skirta maistui šildyti, apskrudinti ir ruošti. Oro gruzdintuvėje naudojamas priverstinis oro srautas terminiam apdorojimui, todėl maistas šildomas tolygiai. Skirtingai nuo tradicinių gruzdintuvių, jai nereikia gruzdinti giliuose riebaluose, todėl maistas ruošiamas daug sveikiau. Dėl sklandaus temperatūros reguliavimo plačiame diapazone galite reguliuoti gaminio veikimo parametrus pagal savo poreikius. Šis gaminys skirtas tik asmeniniam naudojimui ir negali būti naudojamas prekybos ar komerciniais tikslais.

Pastaba! Draudžiama naudoti kitokį kurą, nei nurodyta instrukcijoje.
Pastaba! Nenaudokite patalpoms šildyti ar kitiems produktams, išskyrus maistą, šildyti. Teisingas, patikimas ir saugus gaminio veikimas priklauso nuo tinkamo naudojimo, todėl:

Prieš naudodami gaminį, perskaitykite visą vadovą ir jį išsaugokite.

Tiekėjas neatsako už jokią žalą ar sužalojimus, atsiradusius dėl gaminio naudojimo ne pagal paskirtį arba nesilaikant saugos taisyklių ar šiame vadove pateiktų rekomendacijų. Produkto naudojimas ne pagal paskirtį panaikins naudotojo garantiją ir teises į garantiją.

ĮRANGA

Produktas pristatomas pilnai sukomplektuotas, tačiau prieš naudojimą turite atlikti surinkimo veiksmus, aprašytus naudotojo vadove. Į gaminį neįeina žarna ir reduktorius.

TECHNINIAI DUOMENYS

Dujinė kepsninė

Parametras	Vertė
Katalogo numeris	YG-20036
Įvesties šiluminė galia	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Tiekiamo dujų tipas ir slėgis	butanas G30 ir propanas G31 esant 37 mbar slėgiui
Dujinių prietaisų kategorija pagal EN 498	II _{3B(P37)}
Dujų tiekimo būdas	dujų balionai, sveriantys 11 kg; maksimalūs baliono matmenys - 310 mm skersmens ir 600 mm aukščio, matuojant su įmontuotu vožtuvu.
Degiklių skaičius	3 pagrindiniai degikliai + 1 didelės galios degiklis + 1 pagalbinis degiklis
Purkštuko skersmuo	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Pagrindinių grotelių matmenys l x P	700 x 420 mm
Išoriniai grilio matmenys su uždarytu dangčiu l x P x A	1385 x 560 x 1170 mm

Oro keptuvė

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė
Nominali įtampa	[V~]	220 - 240
Nominalus dažnis	[Hz]	50 - 60
Nominali galia	[W]	1700
Izoliacijos klasė		I
Dubenėlio įdėklo talpa	[l]	6
Darbinė temperatūra	[°C]	80 - 200
Darbo laikas	[min]	0 - 60

BENDROSIOS NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

Šis gaminys skirtas naudoti namuose ir negali būti naudojamas komerciniais tikslais, pavyzdžiui, maitinimo įstaigose. Šis gaminys skirtas tik maisto, dedamo tiesiai į dubenį ar kamerą, terminiam apdorojimui. Draudžiama gaminį naudoti bet kokiais kitais tikslais. Šis gaminys nėra skirtas vandeniui ar kitiems skysčiams šildyti ar virti. Šis gaminys nėra skirtas gruzdinimui. Nedėkite maisto plastikinėje pakuotėje į dubenį. Draudžiama patiems taisyti, ardyti ar modifikuoti gaminį. Visus gaminio remonto darbus turi atlikti įgaliotasis remonto centras. Gaminio veikimo metu jį visada reikia prižiūrėti.

ĮSPĖJIMAS! Šis gaminys naudojimo metu labai įkaista. Nelieskite dubens, dangčio ar kitų dubens viduje esančių dalių naudojimo metu arba iškart po jo. Tai gali sukelti sunkius nudegimus. Šis gaminys nėra skirtas naudoti jaunesniems nei 8 metų vaikams, asmenims su ribotais fiziniais ar protiniais gebėjimais arba asmenims, neturintiems patirties ar žinių apie prietaisą. Vaikai neturėtų žaisti su šiuo gaminiu, nebent jie būtų prižiūrimi arba instrukuoti, kaip saugiai naudoti gaminį, ir suprastų su tuo susijusius pavojus. Vaikai neturėtų valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

Rekomendacijos gaminio transportavimui ir montavimui

Gaminį reikia statyti tik ant kieto, lygaus, lygaus ir nedegaus paviršiaus, atsparaus aukštai temperatūrai. Paviršius turi atlaikyti prietaiso ir ant jo padėto maisto svorį. Aplink gaminio šonines sienes turi būti paliktas bent 10 cm tarpas, o virš gaminio negalima dėti jokių karščiui jautrių medžiagų. Tai užtikrins tinkamą vėdinimą. Nestatykite jo arti krašto, pavyzdžiui, stalo ar stalviršio. Nestatykite nieko ant gaminio. Tai trukdys oro cirkuliacijai ir gali sugadinti gaminį arba sukelti gaisrą. Nestatykite jokių elektrinių prietaisų virš gaminio. Veikimo metu išsiskiria garai, kurie gali sukelti trumpąjį jungimą ir elektros smūgį. Negręžkite gaminyje jokių skylių ir neatlikite jokių kitų gaminio modifikacijų, kurios neaprašytos instrukcijose. Judinkite gaminį tik jam atvėsus, suimdami už korpuso apačios. Nejudinkite gaminio suimdami už dubens rankenos. Nejudinkite gaminio traukdami už maitinimo laido. Gaminio įrengimo ir naudojimo vietos temperatūra turi būti nuo +10°C iki +38°C, o santykinė oro drėgmė turi būti mažesnė nei 90%, be kondensacijos.

Rekomendacijos, kaip prijungti gaminį prie maitinimo šaltinio

Prieš prijungdami gaminį prie maitinimo šaltinio, įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa, dažnis ir talpa atitinka gaminio vardinę etiketę nurodytas vertes. Kištukas turi tiktai lizdai. Nekeiskite kištuko ar lizdo pagal savo poreikius. Gaminys turi būti prijungtas tiesiai prie vieno elektros tinklo lizdo. Draudžiama naudoti ilgintuvus, daugiakanalius lizdus ar skirstytuvus. Maitinimo grandinė turi būti aprūpinta apsauginiu laidininku ir bent 16 A saugikliu. Venkite maitinimo laido sąlyčio su aštriais kraštais, karštais daiktais ar paviršiais. Naudojant gaminį, maitinimo laidas visada turi būti visiškai išvyniotas ir padėtas taip, kad netrukdytų gaminio veikimui. Maitinimo laidas neturi kelti užkliuvimo pavojaus. Maitinimo lizdas turi būti pastatytas taip, kad gaminio maitinimo kištuką būtų galima greitai atjungti. Atjungiant maitinimo laidą, visada traukite už kištuko korpuso, niekada už laido. Jei maitinimo laidas ar kištukas pažeisti, nedelsdami atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio ir kreipkitės į įgaliotąjį gamintojo techninės priežiūros centrą, kad jį pakeistų. Nenaudokite gaminio su pažeistu maitinimo laidu ar kištuku. Maitinimo laido ar kištuko negalima taisyti; jei jie pažeisti, juos reikia pakeisti naujais, nepriekaištingais komponentais.

Produkto naudojimo rekomendacijos

ĮSPĖJIMAS! Gaminio dubuo ir korpusas po naudojimo gali būti karšti. Nelieskite jų, nes galite rimtai nudeginti. Leiskite gaminio komponentams atvėsti. Jei reikia perkelti šiuos komponentus, kol jie neatvėso, laikykite juos tik už tam skirtų rankenų. Mūvėkite karščiui atsparias pirštines. Įsitikinkite, kad grindys šalia gaminio nėra slidžios, kad išvengtumėte slidimo, nes tai gali sukelti sunkius sužalojimus. Gaminį galima prijungti prie maitinimo šaltinio tik veikiant. Po naudojimo atjunkite gaminį nuo maitinimo šaltinio, ištraukdami jį iš elektros lizdo. Nepalikite gaminio be priežiūros. Į dubenį įdėtas maistas neturi viršyti maksimalaus užpildymo lygio žymos. Gaminimo metu visada stebėkite gaminį. Be priežiūros paliktas maistas gali degti, o tai gali sukelti gaisrą ir sunkius nudegimus. Dubenį neškite tik už rankenos. Dubenyje yra įdėklas su perforuotu dugnu, skirtas maistui laikyti. Niekada nenaudokite dubens be įdėklo. Dubenį su karštu maistu dėkite tik ant karščiui atsparaus paviršiaus arba naudokite apsauginius stovus. Gaminant maistą, kameros vidų ir patį maistą lieskite tik tais indais, pagamintais iš medžiagų, kurios gali atlaikyti gaminio skleidžiamą šilumą. Draudžiama dirbti plikomis rankomis. Taip pat venkite aštrių metalinių daiktų, nes jie gali pažeisti dubens ir įdėklo nepridegančią dangą. Jei gaminys turi dureles, būkite atsargūs, nes gali išsiveržti karštas oras ir garai. Jei gaminimo metu arba po jo dubenyje ar kameroje liko maisto, prieš gamindami kitą patiekalą juos pašalinkite. Maisto likučiai gali degti, sukeldami dūmus, nemalonius kvapus ir paveikti maisto skonį. Jie taip pat gali sukelti gaisrą. Išėmimui naudokite medinius arba plastikinius įrankius, kurie gali atlaikyti gaminio skleidžiamą šilumą. Nenaudokite

aštrių ar metalinių įrankių. Tokie įrankiai gali pažeisti prietaiso komponentų paviršių.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Naudokite tik lauke. Dėl dujų kaupimosi galimybės, kuri gali sukelti gaisrą ar sprogimą, grilį reikia naudoti tik lauke. Draudžiama naudoti grilį garažuose, salėse ar kitose patalpose. Grilis neturi būti veikiamas kritulių.

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite instrukcijas. Vadovaujantis instrukcijomis, naudotojas gali būti apsaugotas nuo sužalojimų, gaisro ar sprogimo. Šias instrukcijas saugokite visą grilio naudojimo laiką. Jei gaminį perleidžiate kam nors kitam, perduokite jį kartu su instrukcijomis.

ĮSPĖJIMAS! Prieinamos prietaiso dalys gali būti labai karštos. Laikykite vaikus atokiau nuo prietaiso. Naudodami prietaisą, atminti, kad jo dalys, veikiamos liepsnos, labai įkaista. Mūvėkite karščiui atsparias pirštines ir laikykite tik už tam skirtų rankenų.

Nejudinkite veikiančio prietaiso. Judinant veikiančią prietaisą, jis gali apvirtsti, o tai gali sukelti sunkius nudegimus ir gaisrą. Judinant lanksčią žarną, jungiančią dujų balioną su griliu, gali plyšti, dėl to gali atsirasti nekontroliuojamas dujų nuotėkis ir gaisras ar sprogimas.

Po naudojimo užsukite dujų baliono vožtuvą. Uždarius kepsninės vožtuvus, dujų tiekimas į kepsninę nebus nutrauktas. Palikus sistemą esant slėgiui, gali nekontroliuojamas dujų nuotėkis, dėl kurio gali kilti gaisras ir sprogimas.

Nekeiskite prietaiso konstrukcijos. Gamintojas gali garantuoti saugumą tik tuo atveju, jei grilis sumontuotas pagal instrukcijas. Netinkami pakeitimai gali sukelti nekontroliuojamą dujų nuotėkį, dėl kurio gali kilti gaisras ir sprogimas.

PAPILDOMI SAUGOS INSTRUKCIJOS

Procedūra dujų nuotėkio atveju

Jei įvyksta dujų nuotėkis arba net jei įtariama dujų nuotėkio priežastis (pavyzdžiui, jei užuodžiate stiprų dujų kvapą), nedelsdami užsukite dujų baliono vožtuvą ir visus degiklių vožtuvus. Tada atjunkite dujų balioną nuo kepsninės. Jei kepsninė karšta, palaukite, kol ji atvės. Palaukite, kol dujos išeis, ir patikrinkite, ar dujų sistema nepažeista. Jei pažeidimų nepastebėta, paruoškite dujų defektorių, prijunkite dujų balioną prie kepsninės ir atidarykite baliono vožtuvą, kad aptiktumėte nuotėkį. Jei nuotėkio nerandama ir dujų nuotėkio poveikis vis dar pastebimas, nuneškite kepsninę į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Apsauga nuo nudegimų

Naudojimo metu grilis labai įkaista. Grilio dangtis, grotelės ir degiklio apsaugos tampa karščiausiomis vietomis. Tačiau net ir kitos grilio dalys gali labai įkaisti ir, palietus plikomis rankomis, galite sunkiai nudeginti. Naudodami grilį, mūvėkite apsaugines pirštines, kad išvengtumėte nudegimų. Niekada nelieskite jokios grilio dalies plikomis rankomis, kai jis naudojamas.

PRODUKTO NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS! Naudojimo metu laikykite prietaisą atokiau nuo degių medžiagų.
ĮSPĖJIMAS! Naudodami grilį, mūvėkite pirštines, kad apsaugotumėte nuo nudegimų.
ĮSPĖJIMAS! Prijungiant dujų balioną ir naudojant kepsninę, draudžiama rūkyti ir būti arti liepsnos.

Pastaba! pagrindinės grotelės skirtos maistui ruošti, uždedant jas tiesiai ant jų. Nedėkite ant jų jokių indų, tokių kaip puodai ar keptuvės. Šoninis degiklis skirtas maistui šildyti induose; draudžiama tiesiogiai virti ant šoninio degiklio grotelių.

Pastabos dėl grotelių surinkimo

Draudžiama patiems modifikuoti grilio konstrukciją. Neardykite gamykloje surinktų arba gamykloje užsandarintų komponentų, ypač dujų sistemos. Šoninio degiklio atveju prieš pirmą kartą naudojant grilį gali tekti sureguliuoti kibirkščių gaudyklę.

Bet koks kibirkščių gaudyklės reguliavimas turėtų būti atliekamas atjungus dujų balioną. Kibirkštis turi perskoti iš kibirkščių gaudyklės į degiklio angas. Priešingu atveju kibirkščių gaudyklė gali tinkamai neuždegti dujų arba visai neužsidegti. Jei reikia, šiek tiek jėgos naudodami, sulenkite kibirkščių gaudyklės kaištį į išorę.

Grilio paruošimas naudojimui

Įsitikinkite, kad grilis surinktas pagal instrukcijas. Padėkite grilį ir cilindrus ant lygaus, lygaus ir nedegaus paviršiaus. Jei grilis turi ratukų užraktą, naudokite jį griliui pritvirtinti. Įsitikinkite, kad šalia ar virš grilio nėra jokių degių daiktų ar kitų ugnies ar šilumos šaltinių. Aplink grilį palikite bent 1 metro laisvą erdvę ir įsitikinkite, kad virš jo nėra jokių kliūčių.

Pastaba! Įsitikinkite, kad visos grotelių degiklių rankenėlės yra uždarytoje padėtyje.

Dujų baliono prijungimas

Grilis prie dujų baliono turi būti prijungtas naudojant lanksčią žarną ir dujų reguliatorių. Ir reguliatorių, ir žarną reikia įsigyti atskirai. Šiuose rinkiniuose esantis reguliatorius yra pritaikytas dujų slėgiui mažinti pagal Lenkijos reikalavimus. Reguliatorius turi atitikti Europos standarto EN 1629 reikalavimus. Jei reguliatorius prie žarnos prijungtas gamykloje, šios jungties keisti negalima.

Užmaukite metalinį žarnos spaustuką ant laisvo žarnos galo, tada užstumkite žarnos galą ant grotelių jungties angos (LI). Pritvirtinkite jungtį priverždami spaustuką. Neperveržkite spaustuko, tik tiek, kad užtikrintumėte tvirtą jungtį. Perveržus spaustuką, galite pažeisti žarną. Dujų reguliatorius turi srieginę jungtį, kurią reikia prisukti prie dujų baliono vožtuvo naudojant veržliaraktį (LII). Padėkite balioną taip, kad lanksti žarna nebūtų sulenkta, susisukusi ar per daug ištempta. Prieš prijungdami patikrinkite, ar žarna nepažeista ar nesusidėvėjusi. Jei pastebėjote pažeidimų ar susidėvėjimo, pakeiskite žarną nauja. Šiuo tikslu nuneškite groteles į įgaliotą remonto centrą. Nekeiskite žarnos patys ir nekeiskite jos žarną, neskirta dujoms. Žarna turi būti 80 cm ilgio ir ne ilgesnė kaip 150 cm. Reikia naudoti tik lanksčias žarnas, skirtas suskystintoms propano arba butano dujoms. Prijungę patikrinkite, ar nėra dujų instaliacijos nuotėkių.

Jei pagal vietinius reglamentus reikalaujama naudoti kitokią žarną ir (arba) reguliatorių, juos reikia įsigyti atskirai, kad būtų patenkinti konkrečios vietos reikalavimai.

Įprastomis eksploataavimo sąlygomis rekomenduojama tinkamai sumontuotą reguliatorių keisti kas 10 metų, pradedant nuo ant reguliatoriaus nurodytų pagaminimo metų. Vietos taisyklės gali reikalauti kitokių reguliatoriaus keitimo intervalų. Jei reguliatorius naudojamas lauke, jį reikia pastatyti arba apsaugoti nuo vandens patekimo. Naudojimo metu reguliatorius turi būti gerai vėdinamas, kad prietaiso viduje nesikaupytų kondensatas. Reguliatorius skirtas veikti aplinkos temperatūroje nuo -20°C iki +50°C. Jei reguliatorius montuojamas pasroviui nuo kito reguliatoriaus, sistemos slėgis turi būti sureguliuotas taip, kad jis atitiktų prie grotelių pridėdamo reguliatoriaus palaikomą įleidimo slėgio diapazoną.

Dujų balioną galima dėti į grilio spintelę, bet tik į tam skirtą grindų išpjovą. Draudžiama balioną dėti bet kur kitur grilio spintelės viduje. Balioną taip pat galima dėti už grilio ribų. Jei spintelės dugne nėra išpjovos, balioną reikia dėti už grilio ribų. Balionas turi būti pastatytas vertikaliai. Prieš prisukant, nuimkite apsauginę plėvelę (tarpinę) nuo baliono vožtuvo, patikrinkite tarpinės būklę. Jei nerandate jokių pažeidimų ar susidėvėjimo požymių, užsukite reduktoriaus veržlę ant baliono vožtuvo. Jungtį reikia priveržti tokia jėga, kad būtų pasiektas sandarus sandarumas. Per stipriai priveržus jungtį, galima pažeisti tarpinę, ir jungtis nepasieks reikiamo sandarumo. Draudžiama prisukti reduktorių ant vožtuvo su pažeista tarpine. Tokiu atveju kreipkitės į baliono gamintoją dėl informacijos apie tarpinės keitimą.

Lėtai atidarykite baliono vožtuvą, kol jis bus visiškai atidarytas, ir patikrinkite, ar nėra nuotėkių.

ĮSPĖJIMAS! Jei atidarant baliono vožtuvą girdite dujų nuotėkio garsą arba užuodžiate jų kvapą, nedelsdami uždarykite baliono vožtuvą. Įsitikinkite, kad degiklio vožtuvai uždaryti, tada patikrinkite, ar nėra jungčių nuotėkio.

ĮSPĖJIMAS! Niekada nenaudokite liepsnos jungties nuotėkiams patikrinti. Tai gali sukelti nudegimus, gaisrą arba sprogimą. Naudokite komerciškai prieinamus elektroninius arba cheminių medžiagų testerus. Prieš naudodami perskaitykite prie jų pridėtas instrukcijas.

Taip pat galite paruošti muilo ir vandens mišinį (maždaug 1/4 muilo ir 3/4 vandens) ir juo užpilti dujų sistemą. Jei pastebite dujų burbuliukų, tai rodo nuotėkį. Jei pastebėjote nuotėkį, uždarykite baliono vožtuvą ir jį pašalinkite, pavyzdžiui, priverždami jungtis. Pakartokite nuotėkio bandymą. Jei nuotėkis išlieka, uždarykite baliono vožtuvą, atjunkite balioną nuo kepsninės ir nuneškite kepsninę į įgaliotąjį remonto centrą.

Jei dujų įrenginio nuotėkio patikrinimas nerodo jokių nuotėkių, galite pradėti naudoti grilį.

Jei grilis bus naudojamas po sandėliavimo laikotarpio, patikrinkite degiklių būklę. Nuimkite groteles ir degiklių dangčius ir patikrinkite visus degiklius, įskaitant šoninį degiklį, ar nėra nesavarumų ir rūdžių. Patikrinkite, ar degikliai ir antgaliai neužsikimšę nesavarumais, maisto likučiais ar vabzdžiais. Prieš naudodami grilį, išvalykite degiklius grilio arba orkaitės valikliu. Jei dujų antgalis užsikimšęs, nbandykite jo taisyti patys. Tokiu atveju nuneškite grilį į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nenaudokite grilio, jei vienas ar keli degikliai yra sugedę.

Jei aptinkama drėgmės, pavyzdžiui, dėl kondensato, nusauskite prieinamus paviršius audiniu arba popieriniais rankšluosčiais ir palikite grilį sausroje vietoje, kad drėgmė nutekėtų iš sunkiai pasiekiamų vietų. Norėdami pagreitinti džiūvimą, atidarykite grilio ir šoninio degiklio dangčius, nuimkite degiklių dangčius ir nuimkite groteles. Nedžiiovinkite cirkuliuodami dujas per sistemą. Nenaudokite grilio su šlapiais degikliais; tai gali sukelti nekontroliuojamą dujų užsidegimą, dėl kurio gali nudegti, kilti gaisras arba sprogimas.

Pagrindinio degiklio veikimas

Dėmesio! Visiškai atidarykite grilio dangtį. Neuždekite degiklių, kai dangtis nuleistas.

Atidarykite dujų baliono vožtuvą. Degiklis turi įmontuotą kibirkšties uždegiklį, kuris uždega oro ir dujų mišinį. Norėdami uždegti pagrindinį arba didelės galios degiklį, paspauskite ir palaikykite nuspaudę rankenėlę, tada pasukite ją 90 laipsnių kampų. Dujų ir oro mišinys turėtų užsidegti. Jei ne, pasukite rankenėlę į padėtį „IŠJUNGTĄ“ ir bandykite vėl uždegti degiklį.

Jei degiklis neužsidega po pakartotinių bandymų, gali būti užsikimšęs degiklio antgalis. Tokiu atveju uždarykite degiklio vožtuvą, uždarykite cilindro vožtuvą, atjunkite cilindrą nuo grotelių ir nuneškite jį į įgaliotąjį remonto centrą.

Sėkmingai uždegus degiklį, atleiskite uždegimo mygtuką ir, pasukdami degiklio rankenėlę, sureguliuokite liepsnos dydį. Palikdami rankenėlę pasuktą 90 laipsnių kampų nuo pradinės padėties (vožtuvas uždarytas), nustatysite maksimalų liepsnos dydį. Pasukus ją iki galo pagal laikrodžio rodyklę, nustatysite mažą liepsną, o pasukus iki galo prieš laikrodžio rodyklę, vožtuvas užsidarys ir liepsna užges. Palikdami rankenėlę tarpinėje padėtyje tarp aukščiau aprašytų padėčių, galite reguliuoti norimą liepsnos aukštį.

Degikliai turėtų būti uždegami po vieną, o kiti degikliai uždegami tik po to, kai užsidega ankstesnis.

Nedeginkite kelių degiklių vienu metu.
Likusių degiklių liepsnos aukštį reguliuokite pagal aukščiau aprašytą procedūrą.

Šoninio degiklio veikimas

Dėmesio! Visiškai atidarykite degiklio dangtelį. Neuždekite degiklio ir neišdyskite maisto, kai degiklio dangtelis nuleistas.
Degiklis turi įmontuotą kibirkštinį uždegiklį, kuris leidžia uždegti oro ir dujų mišinį.
Norėdami uždegti šoninį degiklį, paspauskite ir palaikykite rankenėlę, tada pasukite ją 90 laipsnių kampu. Dujų ir oro mišinys turėtų užsdegti. Jei ne, pasukite rankenėlę į padėtį „IŠJUNGTĄ“ ir bandykite dar kartą uždegti degiklį. Šoninio degiklio liepsnos dydis reguliuojamas taip pat, kaip ir kitų aukščiau aprašytų degiklių.
Šoninis degiklis skirtas tik maistui šildyti plokščiadugniuose induose, kurių skersmuo yra 16 - 22 cm. Ant jo negalima dėti indų su kitokia nei plokščiu dugnu, pavyzdžiui, vokų.

Oro gruzdintuvės valdymas

Gruzdintuvės paruošimas naudojimui
Produktas turi būti išpakuotas, visiškai pašalinant visas pakuotes ir transportavimo apsaugas. Rekomenduojama išsaugoti pakuotę, kuri gali būti naudinga ateityje transportuojant ir laikant produktą. Plaukite gaminį pagal instrukcijas, pateiktas skyriuje „Gaminio priežiūra“.
Sumontuokite gaminį pagal instrukcijas.
Įdėkite dubenį su tuščiu įdėklų į produkto kamerą arba įdėkite įdėklą ir pertvarą į produkto kamerą ir uždarykite dureles.

Valdymo skydas
Gruzdintuvė turi valdymo skydelį su dviem rankenėlėmis ir veikimo lempuote. Kairiąja rankenėle nustatoma temperatūra, o dešiniąja - šildymo laikas. Gaminyje yra vidinis temperatūros jutiklis.
Norėdami paleisti gruzdintuvę, nustatykite norimą temperatūrą ir laiką. Prietaisui veikiant, švies indikatorius lempuotė. Pasibaigus kepimo laikui, pasigirs pyptelėjimas ir veikimo lempuotė užges. Gaminį galima bet kada išjungti pasukant laikmačio rankenėlę į išjungimo padėtį.

Gruzdintuvės valdymas
Prijunkite gaminį prie maitinimo šaltinio.
Nustatykite maksimalią temperatūrą. Nustatykite laikmatį į 3 minutes, kad įkaitintumėte kameros viduje esančius komponentus.
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs garsinis signalas.
Atsargiai suimkite dubenėlio rankeną ir ištraukite jį iš gaminio korpuso. Dubuo ir įdėklas bus karšti, todėl jų nelieskite.
Sudėkite paruoštą maistą virimui į dubenį.
Jei prie gaminio pridedamas priedas, pvz., puodas ar picos kepimo forma, jį reikia įdėti į kamerą. Dubuo ir įmontuotas įdėklas visada būtini, kad gruzdintuvė tinkamai veiktų.
Pastaba! Maisto produktų lygis įdėkle neturi viršyti įdėklo maksimalios talpos žymos.
Įdėkite dubenį su įdėklų ir maistu į gaminio korpusą.
Nustatykite laiką pagal maisto gaminimo receptą.
Periodiškai patikrinkite gaminamo maisto būklę trumpam išimdami dubenį arba atidarydami orkaitės dureles. Prireikus pakoreguokite laiko ir (arba) temperatūros nustatymus.
Pastaba! Išimdami dubenį arba atidarydami orkaitės dureles, būkite atsargūs. Maisto ruošimo metu dubuo labai įkaista. Laikykite jį tik už rankenos. Rekomenduojama mūvėti apsaugines pirštines.
Po naudojimo atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo. Prieš tęsdami techninę priežiūrą, leiskite gaminii visiškai atvėsti.

ISPĖJIMAS! Naudojimo metu ir iškart po jo dubuo ir įdėklas labai įkaista. Būkite atsargūs. Prisilietimas prie karštų gaminio dalių gali sukelti sunkius nudegimus.

Patarimai, kaip naudoti oro keptuvę

Maisto ruošimas oro keptuvėje suteikia pranašumų, palyginti su maisto ruošimu tradicinėje orkaitėje ar gruzdintuvėje.
Cholesterolio kiekio mažinimas. Priverstinė oro cirkuliacija sumažina riebalų kiekį maiste ir cholesterolio kiekį kraujyje.
Taupo laiką ir energiją. Labai efektyvus maisto ruošimo priverstinio oro metodus sumažina laiką ir energijos sąnaudas.
Skonio išsaugojimas. Per ilgą laiką ir per aukštą temperatūrą gali lengvai atimti maistą iš skonio.
Lengvas laiko ir temperatūros valdymas gali išspręsti šią problemą.
Įdėjus į paruoštą maistą šiek tiek riebalų, jis iškeps taps traškus.
Sumaišius ingredientus įpusėjus gaminimo laikui, jie įkais tolygiai.

PRIEŽIŪRA

Dujinė kepsninė

Baigę naudoti grilį, uždarykite visus degiklių vožtuvus, tada uždarykite cilindrinį vožtuvą ir atjunkite jį nuo grilio. Leiskite visiems grilio komponentams visiškai atvėsti. Po kiekvieno naudojimo groteles, padėklą ir degiklio apsaugas valykite grilio arba orkaitės valikliais. Nerekomenduojama naudoti aštrių metalinių daiktų pridžiūvusiems maisto likučiams valyti.
Likusius grotelių elementus valykite šluoste arba kempine ir komerciniais valikliais, skirtais metaliniams paviršiams valyti.
Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite dujų sistemą, ypač degiklius. Jei pastebėjote rūdžių ar pažeidimų, pakeiskite sugedusius komponentus. Norėdami tai padaryti, kreipkitės į įgaliotą gamintojo techninės priežiūros centrą.
Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite lanksčios žarnos būklę. Jei pastebėjote kokių nors pažeidimų ar susidėvėjimo požymių, pakeiskite ją nauja. Rekomenduojama žarną periodiškai keisti bent kas 10 metų, net jei nėra jokių susidėvėjimo požymių.

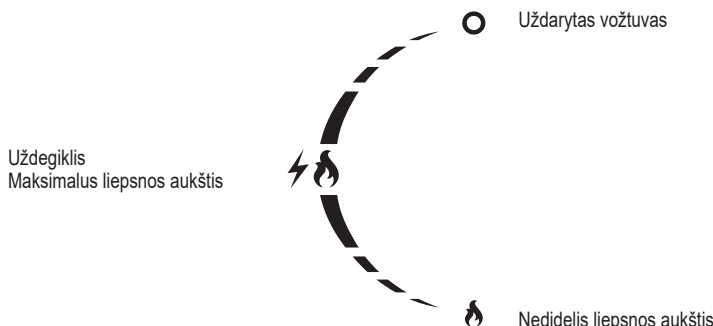
Oro keptuvė

Pastaba! Visa techninė priežiūra turi būti atliekama išjungus gaminį. Norėdami tai padaryti, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo.
Pastaba! Šio gaminio negalima panardinti į vandenį ar kitą skystį. Šio gaminio negalima plauti po tekančiu vandeniu, indaplovėje ar aukšto slėgio vandens srove. Išėmus iš gaminio ir atvėsus, dubenį ir įdėklą galima plauti po tekančiu vandeniu, panardinant arba indaplovėje.
Pastaba! Prieš skalbiant leiskite visoms gaminio dalims visiškai atvėsti. Negreitininkite aušinimo proceso panardinant karštą dalį į vandenį.
Produktas naudojamas maistui gaminti, todėl norint užtikrinti saugų maisto ruošimą, reikia laikytis tinkamos higienos.
Valymui naudokite švelnų indų ploviklį. Likusį tirpalą pašalinkite vandeniu sudrėkinta šluoste. Po valymo nusauskite gaminį arba leiskite jam išdžiūti ore.

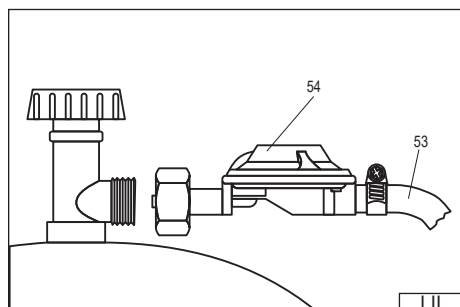
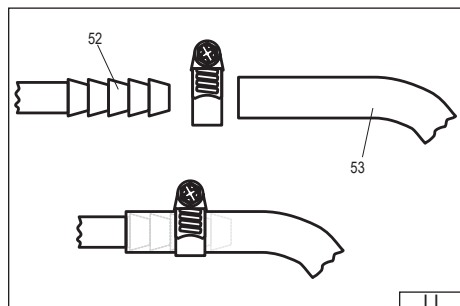
Gaminį reikia valyti prieš pirmą kartą naudojant ir po kiekvieno naudojimo, leidžiant jam visiškai atvėsti. Maisto likučių pašalinimas neleidžia jam pridėti kito naudojimo metu ir sumažins gaminio veikimą.
Valymui nenaudokite tirpiklių, kaustinių medžiagų, alkoholio, benzino ar abrazyvinių medžiagų. Dulkių siurbliu išvalykite dangtelio ventiliacijos angas.

LAIKYMAS IR TRANSPORTAVIMAS

Prieš padėdami gaminį saugoti, įsitikinkite, kad visi dujų reguliatoriai yra nustatyti į „uždaryta“ padėtį, o gruzdintuvės maitinimo laidas yra atjungtas nuo maitinimo šaltinio. Uždarykite dujų baliono vožtuvą ir atjunkite jį nuo grotelių. Nelaikykite grotelių su prijungtu dujų balionu. Groteles ir balioną laikykite sausoje, tamsioje vietoje, apsaugotoje nuo neteisėtos prieigos. Groteles laikykite nedulkėtoje vietoje. Laikymo metu uždarykite visus degiklių dangčius ir visiškai įstatykite dubenį į gruzdintuvės korpusą. Ilgai laikant, pavyzdžiui, žiemą, rekomenduojama groteles uždengti, kad apsaugotumėte jas nuo dulkių ir nešvarumų. Užtikrinkite gerą vėdinimą sandėliavimo patalpoje, kad ant prietaiso komponentų nesikauptų drėgmė, kuri gali sukelti koroziją. Korozija gali pakeisti dujų sistemos komponentų parametrus, o tai gali sukelti nekontroliuojamą dujų nuotėkį ir gaisrą ar sprogimą. Neuždenkite balionų laikymo patalpos ventiliacijos angų. Dujų susikaupimas gali sukelti gaisrą arba sprogimą.
Trumpus atstumus (kelis metrus) grilį transportuokite naudodami pridėtus ratukus. Jei grilį reikia transportuoti ilgesnius atstumus naudojant atskiras transporto priemones, jį reikia išardyti, transportuoti originalioje pakuotėje ir vėl surinkti. Draudžiama transportuoti grilį bet kokių atstumu su prijungtu dujų balionu. Prieš transportuodami užsukite baliono vožtuvą ir atjunkite balioną nuo grilio.



- 52. grilio jungties atvamzdis
- 53. dujų žarna (nepriedama - parduodama atskirai)
- 54. dujų reguliatorius (nepriedama - parduodamas atskirai)



PRODUKTA RAKSTUROJUMS

Šis gāzes grils ar gaisa fritieri ir paredzēts ēdiena gatavošanai ārpus telpām. Ēdiena gatavošanai tiek izmantots galvenais režģis, novietojot to tieši uz tā. Grilam ir arī sānu deglis ēdiena sildīšanai pannās. Gaisa fritieris ir paredzēts ēdiena uzsildīšanai, apbrūnināšanai un pagatavošanai. Gaisa fritieris termiskai apstrādei izmanto piespiedu gaisa plūsmu, kas nodrošina vienmērīgu ēdiena uzsildīšanu. Atšķirībā no tradicionālajiem fritieriem, tam nav nepieciešama fritēšana dziļi, kas ļauj pagatavot ēdienu daudz veselīgāk. Pateicoties vienmērigai temperatūras kontrolei plašā diapazonā, jūs varat pielāgot produkta darbības parametrus savām vajadzībām. Šis produkts ir paredzēts tikai privātai lietošanai un to nedrīkst izmantot komerciāliem vai tirdzniecības mērķiem.

Piezīme! Aizliegts izmantot degvielu, kas atšķiras no instrukcijā norādītās.
Piezīme! Nelietot telpu apsildei vai citu produktu, nevis pārtikas, apsildei.
Pareiza, uzticama un droša produkta darbība ir atkarīga no pareizas lietošanas, tāpēc:

Pirms produkta lietošanas, lūdzu, izlasiet visu lietošanas instrukciju un saglabāiet to.

Piegādātājs neatbild par jebkādiem bojājumiem vai traumām, kas radušās, lietojot produktu citiem mērķiem, nevis paredzētajiem, vai neievērojot drošības noteikumus vai šajā rokasgrāmatā sniegtos ieteikumus. Produkta lietošana citiem mērķiem, nevis paredzētajam lietojumam, anulēs lietotāja garantiju un garantijas tiesības.

APRĪKOJUMS

Produkts tiek piegādāts pilnībā salikts, taču pirms lietošanas jāveic montāžas darbības, kas aprakstītas lietotāja rokasgrāmatā.
Produkts neietver šļūteni un reduktoru.

TEHNISKIE DATI

Gāzes grils

Parametrs	Vērtība
Kataloga numurs	YG-20036
Ievades siltumjauda	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Piegādātās gāzes veids un spiediens	butāns G30 un propāns G31 ar spiedienu 37 mbar
Gāzes ierīces kategorija saskaņā ar EN 498	I _{3B(P37)}
Gāzes piegādes metode	gāzes baloni, kuru svars ir 11 kg; maksimālie balona izmēri ir 310 mm diametrā un 600 mm augstumā, mērot ar uzstādītu vārstu
Degļu skaits	3 galvenie degļi + 1 jaudīgs deglis + 1 papildu deglis
Sprauslas diametrs	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Galvenā režģa izmēri G x P	700 x 420 mm
Grila ārējie izmēri ar aizvērtu vāku G x P x A	1385 x 560 x 1170 mm

Gaisa fritieri

Parametrs	Mērvienība	Vērtība
Nominālais spriegums	[V~]	220 - 240
Nominālā frekvence	[Hz]	50 - 60
Nominālā jauda	[W]	1700
Izolācijas klase		I
Blāvas ieliktņa ietilpība	[l]	6
Darba temperatūra	[°C]	80 - 200
Darba laiks	[min]	0 - 60

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS IETEIKUMI

Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājas apstākļos un nav paredzēts komerciāliem nolūkiem, piemēram, ēdināšanas uzņēmumiem. Šis produkts ir paredzēts tikai pārtikas termiskai apstrādei, kas ievietota tieši blāvē vai kamerā. Produktu ir aizliegts izmantot citiem mērķiem. Šis produkts nav paredzēts ūdens vai citu šķidrumu sildīšanai vai vārīšanai. Šis produkts nav paredzēts fritēšanai. Neievietojiet blāvē pārniku plastmasas iepakojumā. Produktu ir aizliegts remontēt, izjaukt vai modificēt pašam. Visus produkta remontdarbus drīkst veikt tikai pilnvarots remonta centrs. Darbības laikā produkts ir jāuzrauga visu laiku.

BRĪDINĀJUMS! Šis produkts lietošanas laikā kļūst ļoti karsts. Nepieskarieties blāvēi, vākam vai citām blāves iekšpusē esošajām daļām lietošanas laikā vai tūlīt pēc tās. Tas var izraisīt nopietnus apdegumus. Šis produkts nav paredzēts lietošanai bērniem līdz 8 gadu vecumam, personām ar ierobežotām fiziskām vai garīgām spējām vai personām, kurām trūkst pieredzes vai zināšanu par ierīces lietošanu. Bērniem nevajadzētu spēlēties ar šo produktu, ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nav instruēti par to, kā droši lietot produktu, un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

Ieteikumi produkta transportēšanai un uzstādīšanai

Produktu drīkst novietot tikai uz cietas, līdzenas, gludas un nedegošas virsmas, kas ir izturīga pret augstām temperatūrām. Virsmai jāspēj izturēt ierīces un uz tās novietotā ēdiena svaru. Gar produkta sānu sienām jāatstāj vismaz 10 cm atstarpe, un virs produkta nedrīkst novietot karstumjūtīgus materiālus. Tas nodrošinās atbilstošu ventilāciju. Nenovietojiet to pie malas, piemēram, galda vai darba virsmas. Nenovietojiet neko uz produkta. Tas traucēs gaisa cirkulāciju un var sabojāt produktu vai izraisīt ugunsgrēku. Nenovietojiet produktu pie viegli uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, aizkariem vai drapējīgām. Nenovietojiet virs produkta nekādas elektriskās ierīces. Darbības laikā izdalās tvaiks, kas var izraisīt īssavienojumu un elektriskās strāvas triecienu. Neurbiet produktā caurumus un neveiciet citas izmaiņas, kas nav aprakstītas instrukcijās. Pārvietojiet produktu tikai tad, kad tas ir atdzisis, satverot korpusa apakšu. Nepārvietojiet produktu, satverot to aiz blāves roktura. Nepārvietojiet produktu, velkot aiz strāvas vada. Temperatūrai produkta uzstādīšanas un lietošanas vietā jābūt no +10°C līdz +38°C, un relatīvajam mitrumam jābūt zem 90% bez kondensāta.

Ieteikumi produkta pievienošanai barošanas avotam

Pirms produkta pievienošanas strāvas padevei pārliecinieties, vai elektrotīkla spriegums, frekvence un jauda atbilst produkta nominālvērtību uzlīmē norādītajām vērtībām. Kontaktdakšai ir jāatbilst kontaktligzdai. Nemainiet kontaktdakšu vai kontaktligzdu atbilstoši savām vajadzībām. Produktam jābūt tieši pievienotam vienai elektrotīkla kontaktligzdai. Pagarinātāju, vairāku kontaktligzdu vai sadalītāju lietošana ir aizliegta. Elektrotīkla ķēdei jābūt aprīkotai ar aizsargvadītāju un vismaz 16 A drošinātāju. Izvairieties no strāvas vada saskares ar asām malām, karstiem priekšmetiem vai virsmām. Lietojot produktu, strāvas vadam vienmēr jābūt pilnībā atritinātam un novietotam tā, lai tas netraucētu produkta darbībai. Strāvas vads nedrīkst radīt pakļūšanas risku. Strāvas kontaktligzda jānovieto tā, lai produkta strāvas kontaktdakšu varētu ātri atvienot. Atvienojot strāvas vadu, vienmēr velciet aiz kontaktdakšas korpusa, nekad aiz vada. Ja strāvas vads vai kontaktdakša ir bojāta, nekavējoties atvienojiet to no strāvas padeves un sazinieties ar pilnvarotu ražotāja servisa centru, lai to nomainītu. Nelietojiet produktu ar bojātu strāvas vadu vai kontaktdakšu. Strāvas vadu vai kontaktdakšu nevar salabot; ja tie ir bojāti, tie jānomaina pret jaunām, nevainojamām detaļām.

Ieteikumi produkta lietošanai

BRĪDINĀJUMS! Pēc lietošanas produkta blāve un korpusa var būt karsti. Nepieskarieties tiem, jo tas var izraisīt nopietnus apdegumus. Ļaujiet produkta sastāvdaļām atdzist. Ja nepieciešams pārvietot šīs sastāvdaļas, pirms tās atdzīst, turiet tās tikai aiz paredzētajiem rokturiem. Valkājiet karstumizturīgus cimdus. Pārliecinieties, vai grīda produkta tuvumā nav slidena, lai izvairītos no slīdēšanas, kas var izraisīt nopietnus savainojumus. Produktu drīkst pievienot barošanas avotam tikai darbības laikā. Pēc lietošanas atvienojiet produktu no barošanas avota, atvienojot to no strāvas kontaktligzdas. Neatstājiet produktu bez uzraudzības. Blāvē ievietotā ēdiena daudzums nedrīkst pārsniegt maksimālā uzpildes līmeņa atzīmi. Gatavošanas laikā visu laiku pieskatiet produktu. Bez uzraudzības atstāts ēdiens var piedegt, kas var izraisīt ugunsgrēku un nopietnus apdegumus. Pārnēsājiet blāvē tikai aiz roktura. Blāvē ir aprīkota ar ieliktni ar perforētu dibenu, kas paredzēts ēdiena ievietošanai. Nekad nelietojiet blāvē bez ieliktna. Novietojiet blāvē ar karstu ēdienu tikai uz karstumizturīgas virsmas vai izmantojiet aizsargstatīvas. Ēdiena gatavošanas laikā pieskarieties kameras iekšpusei un pašam ēdienam tikai ar piederumiem, kas izgatavoti no materiāliem, kas var izturēt produkta radīto siltumu. Kailas rokas nav atļautas. Jāizvairās arī no asiņiem metāla priekšmetiem, jo tie var sabojāt blāves un ieliktna nepiedegošo pārklājumu. Ja izstrādājumam ir durvis, fritēšanas laikā turiet tās aizvērtas. Atverot durvis, esiet uzmanīgi, jo var izplūst karsts gaiss un tvaiks. Ja gatavošanas laikā vai pēc tās blāvē vai nodalījumā paliek ēdiens, izņemiet to pirms nā-

kamā ēdiena gatavošanas. Pārtikas atliekas var piedegt, radot dūmus, nepatīkamas smakas un ietekmējot ēdiena garšu. Tās var izraisīt arī ugunsgrēku. Izņemšanai izmantojiet koka vai plastmasas piederumus, kas var izturēt izstrādājuma radīto siltumu. Nelietojiet asus vai metāla piederumus. Šādi instrumenti var sabojāt ierīces detaļu virsmu.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Lietojiet tikai ārpus telpām. Gāzu uzkrāšanās iespējamības dēļ, kas var izraisīt ugunsgrēku vai sprādzienu, grilu drīkst lietot tikai ārpus telpām. Grilu aizliegts lietot garāžās, zālēs vai citās telpās. Grilu nedrīkst pakļaut nokrišņiem.

Pirms ierīces lietošanas izlasiet instrukcijas. Ievērojot instrukcijas, lietotājs var tikt pasargāts no traumām, ugunsgrēka vai sprādziena. Saglabājiēt šo rokasgrāmatu visu grila kalpošanas laiku. Ja nododat produktu kādam citam, nododiet to kopā ar instrukcijām.

BRĪDINĀJUMS! Ierīces pieejamās daļas var būt ļoti karstas. Turiet bērnus tālāk no ierīces. Lietojot ierīci, ņemiet vērā, ka tās daļas kļūst ļoti karstas, ja tās tiek pakļautas liesmām. Valkājiēt karstumizturīgus cimdus un turiet tikai šim nolūkam paredzētos rokturus.

Nepārvietojiet ierīci tās darbības laikā. Ierīces pārvietošana darbības laikā var izraisīt tās apgāšanos, kas var izraisīt nopietnus apdegumus un ugunsgrēku. Gāzes balona un grila savienojosās elastīgās šļūtenes pārvietošana var pārplīst, kas var izraisīt nekontrolētu gāzes noplūdi un izraisīt ugunsgrēku vai sprādzienu.

Pēc lietošanas aizveriet gāzes balona vārstu. Grila vārstu aizvēršana nepārtrauks gāzes padevi grilam. Sistēmas atstāšana zem spiediena var izraisīt nekontrolētu gāzes noplūdi, kas var izraisīt ugunsgrēku un sprādzienu.

Nemainiet ierīces konstrukciju. Ražotājs var garantēt drošību tikai tad, ja grils ir uzstādīts saskaņā ar tā instrukcijām. Nepareizas modifikācijas var izraisīt nekontrolētu gāzes noplūdi, kas savukārt var izraisīt ugunsgrēku un sprādzienu.

PAPILDU DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Rīcība gāzes noplūdes gadījumā

Ja rodas gāzes noplūde vai pat ja ir aizdomas par gāzes noplūdi (piemēram, ja jūtat spēcīgu gāzes smaku), nekavējoties aizveriet gāzes balona vārstu un visus degļa vārstus. Pēc tam atvienojiet gāzes balonu no grila. Ja grils ir karsts, pagaidiet, līdz tas atdziest. Pagaidiet, līdz gāze izplūst, un pārbaudiet, vai gāzes sistēmā nav bojājumu. Ja bojājumi netiek konstatēti, sagatavojiet gāzes detektoru, pievienojiet gāzes balonu grilam un atveriet balona vārstu, lai noteiktu noplūdi. Ja noplūde netiek atrasta un gāzes noplūdes sekas joprojām ir manāmas, nogādājiēt grilu pilnvarotā servisa centrā.

Aizsardzība pret apdegumiem

Lietošanas laikā grils kļūst ļoti karsts. Karstākās vietas ir grila vāks, režģis un degļa aizsargi. Tomēr arī citas grila daļas var kļūt ļoti karstas, pieskaroties ar kailām rokām, izraisot nopietnus apdegumus. Lietojot grilu, valkājiēt aizsargcimdus, lai izvairītos no apdegumiem. Lietošanas laikā nekad nepieskarieties nevienai grila daļai ar kailām rokām.

PRODUKTA LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā turiet ierīci tālāk no viegli uzliesmojošiem materiāliem.
BRĪDINĀJUMS! Lietojot grilu, valkājiēt cimdus, lai pasargātos no apdegumiem.
BRĪDINĀJUMS! Pievienojot gāzes balonu un lietojot grilu, smēķēšana un atrašanās liesmu tuvumā ir aizliegta.

Lūdzu, ņemiet vērā! galvenais režģis ir paredzēts ēdiena gatavošanai, novietojot to tieši uz tā. Nenovietojiet uz tā nekādus piederumus, piemēram, katlus vai pannas. Sānu deglis ir paredzēts ēdiena sildīšanai traukos; tieša gatavošana uz sānu degļa režģa ir aizliegta.

Piezīmes par grila montāžu
Aizliegts pašam modificēt grila konstrukciju. Neizjauciet rūpnīcā saliktas vai rūpnīcā aizzīmogotas

detaļas, it īpaši gāzes sistēmu.
Sānu deglim pirms pirmās grila lietošanas reizes, iespējams, būs jāpielāgo dzirkstēju slāpētājs. Jebkura dzirkstēju slāpētāja regulēšana jāveic, kad gāzes balons ir atvienots. Dzirkstelei ir jāpārliec no dzirkstēju slāpētāja uz degļa atverēm. Pretējā gadījumā dzirkstēju slāpētājs var pareizi neaizdedzināt gāzi vai neaizdegties vispār. Ja nepieciešams, ar nelielu spēku salieciet dzirkstēju slāpētāja tapu uz āru.

Grila sagatavošana lietošanai
Pārliecinieties, ka grils ir salikts saskaņā ar instrukcijām. Novietojiet grilu un cilindrus uz līdzenas, gludas un neuzliesmojošas virsmas. Ja grilam ir riteņu bloķēšanas mehānisms, izmantojiēt to, lai nostiprinātu grilu. Pārliecinieties, vai grila tuvumā vai virs tā nav viegli uzliesmojošu priekšmetu vai citu uguns vai siltuma avotu. Nodrošiniēt vismaz 1 metra brīvu vietu ap grilu un pārliecinieties, ka virs tā nav šķēršļu.
Piezīme! Pārliecinieties, vai visi grila degļu rokturi ir aizvērtā stāvoklī.

Gāzes balona pievienošana
Grils jāpievieno gāzes balonam, izmantojot elastīgu šļūteni un gāzes regulatoru. Gan regulators, gan šļūtene jāiegādājas atsevišķi. Šajos komplektos esošais regulators ir pielāgots gāzes spiediena samazināšanai atbilstoši Polijas prasībām. Regulatoram jāatbilst Eiropas standarta EN 16129 prasībām. Ja regulators ir rūpnīcā pievienots šļūtenei, šo savienojumu nedrīkst modificēt.
Uzlieciet metāla šļūtenes skavu uz šļūtenes vaļīgā gala un pēc tam uzbīdiēt šļūtenes galu uz grila savienojuma atveres (LI). Nostipriniet savienojumu, pievelkot skavu. Nepārsavelciēt skavu, tikai tik daudz, lai nodrošinātu ciešu savienojumu. Pārāk cieša skava var sabojāt šļūteni. Gāzes regulators ir aprīkots ar vītņotu savienotāju, kas jāpieskrūvē pie gāzes balona vārsta, izmantojot uzgriežņu atslēgu (LII). Novietojiet balonu tā, lai elastīgā šļūtene nebūtu samezgojusies, savīta vai pārmērīgi izstiepta. Pirms pievienošanas pārbaudiet, vai šļūtene nav bojāta vai nodilusi. Ja tiek konstatēti bojājumi vai nodilums, nomainiet šļūteni ar jaunu. Šim nolūkam nogādājiēt grilu pilnvarotā remonta centrā. Nemainiet šļūteni paši un neaizstājiēt to ar šļūteni, kas nav paredzēta gāzei. Šļūtenei jābūt 80 cm garai, un tā nedrīkst pārsniegt 150 cm. Drīkst izmantot tikai elastīgas šļūtenes, kas paredzētas sašķidrinātai propānam vai butāna gāzei. Pēc savienojuma izveides pārbaudiet, vai gāzes instalācijā nav noplūžu.
Ja vietējie noteikumi paredz citas šļūtenes un/vai regulatora izmantošanu, tie jāiegādājas atsevišķi, lai atbilstu konkrētās atrašanās vietas prasībām.

Normālos ekspluatācijas apstākļos pareizi uzstādītu regulatoru ieteicams nomainīt ik pēc 10 gadiem, sākot no regulatora norādītā ražošanas gada. Vietējie noteikumi var noteikt atšķirīgus regulatora nomaiņas intervālus. Ja regulators tiek izmantots ārpus telpām, tas jānovieto vai jāaizsargā no ūdens iekļūšanas. Lietošanas laikā regulatoram jābūt labi vēdināmam, lai novērstu kondensātu ierīces iekšpusē. Regulators ir paredzēts darbam apkārtējās vides temperatūrā no -20°C līdz +50°C. Ja regulators ir uzstādīts lejpus cita regulatora, sistēmas spiediens jāpielāgo tā, lai tas atbilstu iepildīties spiediena diapazonam, ko atbalsta kopā ar grilu piegādātais regulators.
Gāzes balonu var ievietot grila skapī, bet tikai šim nolūkam paredzētajā grīdas izgriezumā. Balonu ir aizliegts novietot citur grila skapī. Balonu var novietot arī ārpus grila. Ja skapja grīdā nav izgriezuma, balons jānovieto ārpus grila. Balons jānovieto vertikāli. Pirms pieskrūvēšanas noņemiet aizsargplēvi (blīvi) no balona vārsta, pārbaudiet blīves stāvokli. Ja nav konstatēti bojājumi vai nodilums, uzskrūvējiēt reduktora uzgriezni uz balona vārsta. Savienojums jāpievelk ar spēku, kas nepieciešams, lai panāktu hermētiskumu. Pārāk cieša savienojuma pievilkšana var sabojāt blīvi, un savienojums nesasnies hermētiskumu. Ir aizliegts pieskrūvēt reduktoru uz vārsta ar bojātu blīvi. Šādā gadījumā saziņiēties ar balona ražotāju, lai iegūtu informāciju par blīves nomaiņu. Lēnām atveriet balona vārstu, līdz tas ir pilnībā atvērts, un pārbaudiet, vai savienojumos nav noplūžu.
BRĪDINĀJUMS ! Ja, atverot balona vārstu, dzirdat gāzes noplūdes skaņu vai sajūtat tās smaku, nekavējoties aizveriet balona vārstu. Pārliecinieties, vai degļa vārsti ir aizvērti, un pēc tam pārbaudiet, vai savienojumos nav noplūžu.
BRĪDINĀJUMS! Nekad neizmantojiēt liesmu, lai pārbaudītu savienojumu, vai tajā nav noplūžu. Tas var izraisīt apdegumus, ugunsgrēku vai sprādzienus. Izmantojiēt komerciāli pieejamus elektroniskos vai ķīmiskos testerus. Pirms lietošanas izlasiet tiem pievienotās instrukcijas.
Varat arī sagatavot ziepju un ūdens maisījumu (aptuveni 1/4 ziepju pret 3/4 ūdens) un ar to pārklāt gāzes sistēmu. Ja pamanāt gāzes burbulus, tas norāda uz noplūdi. Ja pamanāt noplūdi, aizveriet balona vārstu un novērsiēt noplūdi, piemēram, pievelkot savienojumus. Atkārtojiēt noplūdes pārbaudi. Ja noplūde joprojām pastāv, aizveriet balona vārstu, atvienojiēt balonu no grila un pēc tam nogādājiēt grilu pilnvarotā remonta centrā.
Ja gāzes iekārtas noplūdes pārbaude neatklāj nekādas noplūdes, varat sākt lietot grilu.

Ja grils tiek lietots pēc uzturēšanās perioda, pārbaudiet degļu stāvokli. Noņemiet režģi un degļu pārsegus un pārbaudiet visus degļus, ieskaitot sānu degļi, vai tajos nav netīrumu un rūsas. Pārbaudiet, vai degļi un sprauslas nav aizsērējušas ar netīrumiem, ēdiena atliekām vai kukaiņiem. Pirms grila lietošanas notīriēt degļus, izmantojot grila vai cepeskrāns tīrīšanas līdzekli. Ja gāzes sprausla ir aizsērējusi, nemēģiniēt to salabot pats. Šādā gadījumā nogādājiēt grilu pilnvarotā servisa centrā. Nelietojiēt grilu, ja viens vai vairāki degļi ir bojāti.

Ja tiek konstatēts mitrums, piemēram, kondensāta dēļ, nosusiniēt pieejamās virsmas ar drānu vai papīra dvieļiem un pēc tam atstājiēt grilu sausā vietā, lai mitrums varētu notecēt no nepieejamām vietām. Lai paātrinātu žāvēšanu, atveriet grila un sānu degļu vākus, noņemiet degļu pārsegus un izņemiet režģi. Nežāvējiēt, cirkulējiēt gāzi caur sistēmu. Nedarbiniēt grilu ar slapjiem degļiem; tas var izraisīt nekontrolētu gāzes aizdegšanos, kas savukārt var izraisīt apdegumus, ugunsgrēku vai sprādzienu.

Galvenā degļa darbība
Uzmanību! Pilnībā atveriet grila vāku. Neaizdedziniēt degļus ar nolaistu vāku. Atveriet gāzes balona vārstu. Deglim ir iebūvēts dzirkstēju aizdedzinātājs, kas ļauj aizdedzināt gaisa/gāzes maisījumu. Lai aizdedzinātu galveno degli vai jaudīgo degli, nospiediēt un turiet pogu, pēc tam pagrieziēt to par 90 grādiem. Gāzes/gaisa maisījumam vajadzētu aizdegties. Ja tas neaizdegas, pagrieziēt pogu izslēgtā pozīcijā un mēģiniēt vēlreiz aizdedzināt degli. Ja deglis pēc atkārtotiem mēģinājumiem neaizdegas, iespējams, degļa sprausla ir aizsērējusi. Šādā gadījumā aizveriet degļa vārstu, aizveriet balona vārstu, atvienojiēt balonu no grila un nogādājiēt to pilnvarotā remonta centrā.

Pēc degļa veiksmīgas aizdedzināšanas atlaiđiet aizdedzes pogu un noregulējiēt liesmas lielumu, pagrieziēt degļa rokturi. Atstājiēt rokturi pagrieztu par 90 grādiem no tā sākotnējā stāvokļa (vārsts aizvērts), tiks iestatīts maksimālais liesmas lielums. Pagrieziēt to pilnībā pulkstenrādītāja virzienā, tiks iestatīta vāja liesma, savukārt, pagrieziēt to pilnībā pretēji pulkstenrādītāja virzienam, vārsts tiks aizvērts un liesma nodzēsīsies. Atstājiēt rokturi starp iepriekš aprakstītajām pozīcijām, varat regulēt vēlamo liesmas augstumu.

Degļi jāiededzina pa vienam, nākamie degļi jāiededzina tikai pēc tam, kad iepriekšējais deglis ir aizdegies. Nededziniet vairākus degļus vienlaikus. Pielāgojiet atlikušo degļu liesmas augstumu saskaņā ar iepriekš aprakstīto procedūru.

Sānu degļa darbība

Uzmanību! Pilnībā atveriet degļa vāku. Neaizdedziniet degli un nesildiet ēdienu, kad degļa vāks ir nolaists.

Deglim ir iebūvēts dzirksteļu aizdedzinātājs, kas ļauj aizdedzināt gaisu un gāzes maisījumu. Lai aizdedzinātu sānu degli, nospiediet un turiet pogu, pēc tam pagrieziet to par 90 grādiem. Gāzes/ gaisa maisījumam vajadzētu aizdegties. Ja tas neaizdegas, pagrieziet pogu izslēgtā pozīcijā un mēģiniet vēlreiz aizdedzināt degli. Sānu degļa liesmas lieluma regulēšana ir tāda pati kā iepriekš aprakstītajiem degļiem. Sānu deglis ir paredzēts tikai ēdiena sildīšanai plakanā traukos ar diametru no 16 līdz 22 cm. Uz tā nedrīkst novietot traukus ar citādu pamatni, nevis plakanu dibenu, piemēram, vokpannu.

Gaisa fritētavas darbība

Fritēšanas ierīces sagatavošana lietošanai

Produkts ir jāizsaiņo, pilnībā noņemot visu iepakojumu un transportēšanas aizsardzību. Ieteicams saglabāt iepakojumu, kas var noderēt produkta turpmākai transportēšanai un uzglabāšanai. Nomazgājiet produktu saskaņā ar norādījumiem sadaļā "Produkta apkope". Sagatavojiet produktu saskaņā ar instrukcijām. Ievietojiet blodu ar tukšo ieliktni produkta kamerā vai ievietojiet ieliktni un starpsienu produkta kamerā un aizveriet durvis.

Vadības panelis

Fritierim ir vadības panelis ar divām pogām un darbības indikatoru. Kreisā poga tiek izmantota temperatūras iestatīšanai, bet labā poga - sildīšanas laika iestatīšanai. Produkts ir aprīkots ar iekšējo temperatūras sensoru. Lai ieslēgtu fritieri, iestatiet vēlamo temperatūru un laiku. Indikators lampiņa iedegsies, kamēr ierīce darbosies. Kad gatavošanas laiks būs pagājis, atskanēs pīkstiens un darbības indikators izslēgsies. Produktu var izslēgt jebkurā laikā, pagriežot taimera pogu pozīcijā IZSLĒGTS.

Fritēšanas ierīces lietošana

Pievienojiet produktu barošanas avotam. Iestatiet temperatūru uz maksimālo. Iestatiet taimeri uz 3 minūtēm, lai uzsildītu kameras iekšpusē esošās sastāvdaļas. Kad iestatītais laiks būs pagājis, atskanēs skaņas signāls. Uzmanīgi satveriet blodas rokturi un izbīdīet to no ierīces korpusa. Bloda un ieliktnis būs karsti, tāpēc nepieskarieties tiem. Ievietojiet gatavošanai sagatavoto ēdienu blodā. Ja produktam ir pievienots piederums, piemēram, katliņš vai picas panna, tas jāievieto kamerā. Bloda un uzstādītais ieliktnis vienmēr ir nepieciešami, lai fritēšanas ierīce darbotos pareizi. **Piezīme!** Pārtikas produktu līmenis ieliktnī nedrīkst pārsniegt ieliktna maksimālās ietilpības atzīmi. Ievietojiet blodu ar ieliktni un pārtiku produkta korpusā. Iestatiet laiku atbilstoši ēdiena gatavošanas receptei. Periodiski pārbaudiet gatavojamā ēdiena stāvokli, īsi izņemot blodu vai atverot cepeškrāsns durvis. Pēc nepieciešamības pielāgojiet laiku un/vai temperatūras iestatījumus. **Piezīme!** Izņemot blodu vai atverot cepeškrāsns durvis, ievērojiet piesardzību. Ēdiena gatavošanas laikā bloda kļūst ļoti karsta. Turiet to tikai aiz roktura. Ieteicams valkāt aizsargcimdus. Pēc lietošanas atvienojiet strāvas vadu no kontaktligzdas. Pirms apkopes veikšanas ļaujiet produktam pilnībā atdzist.

BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā un tūlīt pēc tās bloda un ieliktnis kļūst ļoti karsti. Ievērojiet piesardzību. Saskare ar karstām produkta daļām var izraisīt nopietnus apdegumus.

Padomi gaisa fritētavas lietošanai

Gaisa fritiera izmantošana ēdiena gatavošanai sniedz priekšrocības salīdzinājumā ar ēdiena gatavošanu tradicionālajā cepeškrāsnī vai fritēšanā. Holesterīna līmeņa samazināšana. Piespiedu gaisa cirkulācija samazina pārtikas tauku saturu un pazemina holesterīna līmeni. Laika un enerģijas taupīšana. Augsti efektīvā ēdiena gatavošanas metode ar piespiedu gaisa padēvi samazina laiku un enerģiju. Garšas saglabāšana. Pārāk ilgs laiks un pārāk augsta temperatūra var viegli atņemt ēdienam tā garšu. Vienkārsa laika un temperatūras kontrole var atrisināt šo problēmu. Pievienojot nelielu daudzumu tauku gatavajiem ēdieniem, tie pēc pagatavošanas kļūs kraukšķīgi. Sastāvdaļu sajaukšana gatavošanas laika vidū nodrošinās to vienmērīgu uzsildīšanu.

APKOPE

Gāzes grīls

Kad esat pabeidzis grīla lietošanu, aizveriet visus degļu vārstus, pēc tam aizveriet cilindra vārstu un atvienojiet to no grīla. Ļaujiet visām grīla sastāvdaļām pilnībā atdzist. Pēc katras lietošanas reizes notīriet režģi, paplāti un degļu aizsargus, izmantojot grīla vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Nav ieteicams izmantot asus metāla priekšmetus, lai notīrītu piekaltušus pārtikas atlikumus. Atlikušos grīla elementus notīriet, izmantojot drānu vai sūkli un komerciāli pieejamus mazgāšanas līdzekļus, kas paredzēti metāla virsmu tīrīšanai. Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet gāzes sistēmu, īpaši degļus. Ja tiek pamanīta rūsa vai bojājumi, nomainiet bojātās detaļas. Lai to izdarītu, sazinieties ar pilnvarotu ražotāja servisa centru. Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet elastīgās šļūtenes stāvokli. Ja pamanāt bojājumus vai nodilumu, nomainiet to ar jaunu. Šļūteni ieteicams periodiski nomainīt vismaz reizi 10 gadus, pat ja tai nav nekādu nodiluma pazīmju.

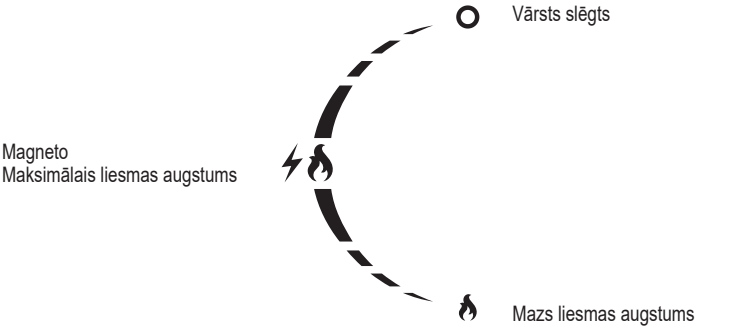
Gaisa fritieri

Piezīme! Visa apkope jāveic, kad produkts ir izslēgts. Lai to izdarītu, atvienojiet strāvas vadu no strāvas kontaktligzdas. **Piezīme!** Šo produktu nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citā šķidrumā. Šo produktu nedrīkst mazgāt zem tekoša ūdens, trauku mazgājamajā mašīnā vai ar augstspiediena ūdens strūklu. Pēc izņemšanas no produkta un atdzišanas blodu un ieliktni var mazgāt zem tekoša ūdens, iegremdējot vai trauku mazgājamajā mašīnā. **Piezīme!** Pirms mazgāšanas ļaujiet visām produkta sastāvdaļām pilnībā atdzist. Nepaātriniet atdzišanas procesu, iegremdējot karstas detaļas ūdenī. Produkts tiek izmantots ēdiena gatavošanai, tāpēc, lai nodrošinātu drošu ēdiena gatavošanu, jāievēro atbilstoša higiēna.

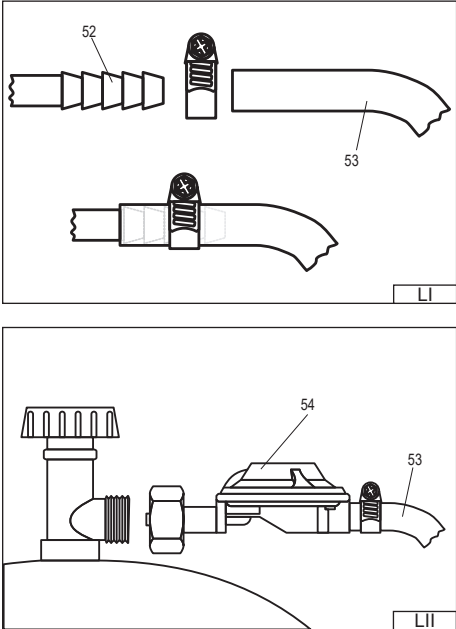
Tīrīšanai izmantojiet maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Notīriet atlikušo šķidrumu ar ūdenī samitrinātu drānu. Pēc tīrīšanas noslaukiet produktu sausu vai ļaujiet tam nožūt dabiski. Produkts ir jātīra pirms pirmās lietošanas reizes un pēc katras lietošanas reizes, ļaujot tam pilnībā atdzist. Jebkuru pārtikas atlikumu noņemšana novērsīs tā piedegšanu nākamās lietošanas laikā un arī samazinās produkta veiktspēju. Tīrīšanai nelietojiet šķīdinātājus, kodīgus līdzekļus, spirtu, benzīnu vai abrazīvus līdzekļus. Notīriet vāka ventilācijas atveres ar putekļu sūcēju.

UZGLABĀŠANA UN TRANSPORTĒŠANA

Pirms produkta uzglabāšanas pārliecinieties, vai visi gāzes regulatori ir iestatīti pozīcijā „aizvērts” un fritēšanas ierīces strāvas vads ir atvienots no barošanas avota. Aizveriet gāzes balona vārstu un pēc tam atvienojiet to no grīla. Neglabājiet grīlu ar pievienotu gāzes balonu. Uzglabājiet grīlu un balonu sausā, tumšā vietā, pasargājot no nesankcionētas piekļuves. Uzglabājiet grīlu vietā, kur nav putekļu. Uzglabāšanas laikā aizveriet visus degļu vākus un pilnībā ievietojiet blodu fritēšanas ierīces korpusā. Ilgstošas uzglabāšanas laikā, piemēram, ziemā, ieteicams pārklāt grīlu, lai pasargātu to no putekļiem un netīrumiem. Nodrošiniet labu ventilāciju uzglabāšanas telpā, lai novērstu mitruma uzkrāšanos uz ierīces sastāvdaļām, kas varētu izraisīt koroziju. Korozija var mainīt gāzes sistēmas sastāvdaļu parametrus, kas varētu izraisīt nekontrolētu gāzes noplūdi un ugunsgrēku vai sprādzienu. Neaizsedziet ventilācijas atveres balonu uzglabāšanas telpā. Gāzes uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku vai sprādzienu. Pāravadājiet grīlu nelielos attālumos (vairākus metrus), izmantojot komplektā iekļautos riteņus. Ja grīls ir jāpārvadā lielākos attālumos, izmantojot atsevišķus transporta līdzekļus, grīls ir jāizjauc, jāpārvadā oriģinālajā iepakojumā un pēc tam jāsamontē atpakaļ. Grīlu ir aizliegts pārvadāt jebkādā attālumā ar pievienotu gāzes balonu. Pirms transportēšanas aizveriet balona vārstu un atvienojiet balonu no grīla.



- 52. grīla savienojuma īscaurule
- 53. gāzes šļūtene (nav iekļauta komplektā - tiek pārdota atsevišķi)
- 54. gāzes regulators (nav iekļauts komplektā - tiek pārdots atsevišķi)



CHARAKTERISTIKA PRODUKTU

Tento plynový gril s fritézou je určen pro venkovní vaření. Hlavní rošt slouží k přípravě jídla tak, že se na něj přímo položí. Gril má také boční hořák pro ohřev jídla v pánvích.

Horkovzdušná fritéza je určena k ohřevu, opékání a přípravě jídla. Horkovzdušná fritéza využívá k tepelnému zpracování nucené proudění vzduchu, což umožňuje rovnoměrný ohřev jídla. Na rozdíl od tradičních fritéz nevyžaduje smažení, což umožňuje mnohem zdravější přípravu jídla. Díky plynulé regulaci teploty v širokém rozsahu si můžete provozní parametry produktu přizpůsobit svým potřebám.

Tento produkt je určen pouze pro soukromé použití a nesmí být používán pro obchodní ani komerční účely.

Poznámka! Je zakázáno používat jiné palivo, než jaké je uvedeno v návodu.

Poznámka! Nepoužívejte k vytápění místností ani k ohřevu jiných produktů než potravin.

Správný, spolehlivý a bezpečný provoz produktu závisí na jeho správném použití, proto:

Před použitím výrobku si prosím přečtete celý návod k použití a uschovejte si jej.

Dodavatel nenese odpovědnost za žádné škody nebo zranění vzniklé v důsledku použití produktu k jiným účelům, než ke kterým je určen, nebo nedodržením bezpečnostních předpisů či doporučení v této příručce. Použití produktu k jiným účelům, než ke kterým je určen, ruší záruku a záruční práva uživatele.

ZAŘÍZENÍ

Produkt je dodáván kompletní, ale před použitím je nutné provést montážní kroky popsané v uživatelské příručce.

Produkt neobsahuje hadici a redukci.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Plynový gril

Parametr	Hodnota
Katalogové číslo	YG-20036
Vstupní tepelný výkon	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Druh a tlak přiváděného plynu	butan G30 a propan G31 při tlaku 37 mbar
Kategorie plynových spotřebičů dle normy EN 498	I _{2B} /P37
Způsob dodávky plynu	plynové lahve o hmotnosti 11 kg; maximální rozměry lahve jsou 310 mm v průměru a 600 mm na výšku, měřeno s nainstalovaným ventilem
Počet hořáků	3 hlavní hořáky + 1 hořák s vysokým výkonem + 1 pomocný hořák
Průměr trysky	3 × 0,82 mm + 1 × 0,93 mm + 1 × 0,82 mm
Rozměry hlavního roštu D x Š	700 x 420 mm
Vnější rozměry grilu se zavřeným víkem D x Š x V	1385 × 560 × 1170 mm

Horkovzdušná fritéza

Parametr	Jednotka měření	Hodnota
Jmenovité napětí	[V~]	220 - 240
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50 - 60
Jmenovitý výkon	[W]	1700
Třída izolace		I
Kapacita vložené misky	[l]	6
Provozní teplota	[°C]	80 - 200
Pracovní doba	[min]	0 - 60

OBEČNÁ DOPORUČENÍ PRO POUŽITÍ

Tento výrobek je určen pro domácí použití a není určen k použití v komerčních aplikacích, jako jsou například stravovací zařízení. Tento výrobek je určen výhradně k tepelnému zpracování potravin umístěných přímo v míse nebo komoře. Je zakázáno používat výrobek k jakémukoli jinému účelu. Tento výrobek není určen k ohřevu nebo vaření vody či jiných tekutin. Tento výrobek není určen k fritování. Nevkládejte do mísy potraviny v plastových obalech. Je zakázáno výrobek opravovat, rozebírat ani upravovat svépomocí. Veškeré opravy výrobku musí být prováděny autorizovaným opravárenským střediskem. Výrobek musí být během provozu neustále pod dohledem.

VAROVÁNÍ! Tento výrobek se během používání velmi zahřívá. Během použití nebo bezprostředně po něm se nedotýkejte mísky, víka ani jiných částí uvnitř mísky. Může dojít k vážným popáleninám. Tento výrobek není určen k používání dětmi mladšími 8 let, osobami se sníženými fyzickými nebo duševními schopnostmi ani osobami bez zkušeností či znalostí o spotřebiči. Děti by si s tímto výrobkem neměly hrát, pokud nejsou pod dohledem nebo pokud nejsou poučeny o bezpečném používání výrobku a nechápou s tím spojená rizika. Děti by neměly spotřebič čistit ani udržovat bez dozoru.

Doporučení pro přepravu a instalaci produktu

Výrobek by měl být umístěn pouze na tvrdém, rovném, vodorovném a nehořlavém povrchu odolném vůči vysokým teplotám. Povrch by měl být schopen unést hmotnost spotřebiče a veškerých potravin na něm umístěných. Kolem bočních stěn výrobku by měla být ponechána mezera alespoň 10 cm a nad výrobek by neměly být umístěny žádné materiály citlivé na teplo. To umožní správné větrání. Neumísťujte jej do blízkosti okrajů, jako je stůl nebo pracovní deska. Na výrobek nic nestavte. To by bránilo cirkulaci vzduchu a mohlo by dojít k poškození výrobku nebo k požáru. Neumísťujte výrobek do blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony nebo závěsy. Nad výrobek neumísťujte žádná elektrická zařízení. Během provozu se uvolňuje pára, která může způsobit zkrat a úraz elektrickým proudem. Do výrobku nevrtajte žádné otvory ani na něm neprovádějte žádné jiné úpravy, které nejsou popsány v návodu k použití. Výrobek přemísťujte, pouze když vychladne, a to uchopením spodní části krytu. Nepřemísťujte výrobek za rukojeť mísy. Nepřemísťujte výrobek tahem za napájecí kabel. Teplota v místě instalace a používání výrobku musí být mezi +10°C a +38°C a relativní vlhkost vzduchu musí být nižší než 90 % bez kondenzace.

Doporučení pro připojení produktu k napájení

Před připojením výrobku k elektrické síti se ujistěte, že napětí, frekvence a kapacita elektrické sítě odpovídají hodnotám uvedeným na štítku výrobku. Zástrčka musí pasovat do zásuvky. Neupravujte zástrčku ani zásuvku podle svých potřeb. Výrobek musí být připojen přímo k jedné síťové zásuvce. Prodlužovací kabely, vícenásobné zásuvky nebo rozbočovače jsou zakázány. Síťový obvod musí být vybaven ochranným vodičem a pojistkou alespoň 16 A. Zabraňte kontaktu napájecího kabelu s ostrými hranami, horkými předměty nebo povrchy. Při používání výrobku musí být napájecí kabel vždy zcela odvinutý a umístěn tak, aby nebránil provozu výrobku. Napájecí kabel nesmí vytvářet nebezpečí zakopnutí. Zásuvka by měla být umístěna tak, aby bylo možné zástrčku výrobku rychle odpojit. Při odpojování napájecího kabelu vždy tahejte za kryt zástrčky, nikdy ne za kabel. Pokud se napájecí kabel nebo zástrčka poškodí, okamžitě je odpojte od napájení a obraťte se na autorizované servisní středisko výrobce. Nepoužívejte výrobek s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou. Napájecí kabel nebo zástrčku nelze opravit; pokud jsou poškozené, musí být vyměněny za nové, bezvadné součástky.

Doporučení pro použití produktu

VAROVÁNÍ! Miska a plášť výrobku mohou být po použití horké. Nedotýkejte se jich, mohlo by dojít k vážným popáleninám. Nechte součásti výrobku vychladnout. Pokud potřebujete tyto součásti přemístit dříve, než vychladnou, držte je pouze za určené rukojeti. Používejte žárovzdorné rukavice. Ujistěte se, že podlaha v blízkosti výrobku není kluzká, abyste zabránili uklouznutí a vážným zraněním. Výrobek smí být připojen k elektrické síti pouze během provozu. Po použití odpojte výrobek od napájení vytazením zástrčky ze zásuvky. Nenechávejte výrobek bez dozoru. Potraviny vložené do mísky by neměly překročit maximální úroveň naplnění. Během vaření výrobek neustále sledujte. Potraviny ponechané bez dozoru se mohou spálit, což může způsobit požár a vážné popáleniny. Misku přenášejte pouze za rukojeť. Miska je vybavena vložkou s perforovaným dnem, která je určena pro vložení jídla. Misku nikdy nepoužívejte bez vložky. Misku s horkým jídlem umísťujte pouze na žárovzdorný povrch nebo používejte ochranné stojany. Během přípravy jídla se dotýkejte vnitřku komory a samotného jídla pouze nádobím vyrobeným z materiálů, které odolávají teplu generovanému výrobkem. Holé ruce jsou zakázány. Vyhněte se také používání ostrých kovových předmětů, protože mohou poškodit nepřilnavý povrch mísy a vložky. Pokud má výrobek dvířka, mějte je během používání fritézy zavřené. Při otevírání dvířek buďte opatrní, protože může unikát horký vzduch a pára. Pokud během vaření nebo po něm zůstanou uvnitř mísy nebo komory potraviny, odstraňte je před přípravou dalšího pokrmu. Zbytky potravin se mohou spálit a způsobit kouř,

nepříjemný zápach a ovlivnit chuť pokrmu. Mohou také způsobit požár. K odstraňování používejte dřevěné nebo plastové náčiní, které odolá teplu generovanému výrobkem. Nepoužívejte ostré ani kovové náčiní. Takové nástroje mohou poškodit povrch součástí zařízení.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používejte pouze venku. Vzhledem k možnosti hromadění plynu, které by mohlo vést k požáru nebo výbuchu, by měl být gril používán pouze venku. Je zakázáno používat gril v garážích, halách nebo jiných místnostech. Gril by neměl být vystaven srážkám.

Před použitím spotřebiče si přečtěte pokyny. Dodržování pokynů může uživatele ochránit před zraněním, požárem nebo výbuchem. Uchovejte si tento návod k obsluze po celou dobu životnosti grilu. Pokud výrobek předáte někomu jinému, předejte jej spolu s pokyny.

VAROVÁNÍ! Přístupné části zařízení mohou být velmi horké. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od zařízení. Při používání zařízení si uvědomte, že jeho části se při vystavení plamenům velmi zahřívají. Používejte tepelně odolné rukavice a držte se pouze rukojetí k tomuto účelu určených.

Nepřemísťujte spotřebič, pokud je v provozu. Přemísťování spotřebiče během provozu může způsobit jeho převrácení, což může vést k vážným popáleninám a požáru. Přemísťování ohebné hadice spojující plynovou láhev s grilem může prasknout, což by mohlo vést k nekontrolovanému úniku plynu a způsobit požár nebo výbuch.

Po použití uzavřete ventil na plynové lahvi. Uzavření ventilů na grilu nepřeruší přívod plynu do grilu. Ponechání systému pod tlakem může způsobit nekontrolovaný únik plynu, což může vést k požáru a výbuchu.

Neměňte konstrukci zařízení. Výrobce může zaručit bezpečnost pouze tehdy, je-li gril nainstalován dle pokynů. Nesprávné úpravy mohou vést k nekontrolovanému úniku plynu, což může vést k požáru a výbuchu.

DALŠÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Postup v případě úniku plynu

Pokud dojde k úniku plynu, nebo i když máte podezření na únik plynu (například pokud ucítíte silný zápach plynu), okamžitě uzavřete ventil plynové láhve a všechny ventily hořáků. Poté odpojte plynovou láhev od grilu. Pokud je gril horký, počkejte, až vychladne. Počkejte, až se plyn odvětrá, a zkontrolujte plynový systém, zda není poškozen. Pokud nezjistíte žádné poškození, připravte si detektor plynu, připojte plynovou láhev ke grilu a otevřete ventil láhve, abyste zjistili únik. Pokud únik není nalezen a následky úniku plynu jsou stále patrné, odneste gril do autorizovaného servisního střediska.

Ochrana před popáleninami

Gril se během používání velmi zahřeje. Nejteplejšími místy jsou víko grilu, rošt a kryty hořáků. I jiné části grilu se však mohou velmi zahřát a při dotyku holýma rukama způsobit těžké popáleniny. Při používání grilu používejte ochranné rukavice, abyste předešli popáleninám. Během používání se nikdy nedotýkejte žádné části grilu holýma rukama.

POUŽITÍ VÝROBKU

VAROVÁNÍ! Během používání uchovávejte zařízení mimo dosah hořlavých materiálů.
VAROVÁNÍ! Při používání grilu používejte rukavice, abyste se ochránili před popáleninami.
VAROVÁNÍ! Při připojování plynové lahve a používání grilu je zakázáno kouřit a přibližovat se k ohni.

Upozornění! Hlavní rošt je určen k přípravě jídla přímo na něj. Nepokládejte na něj žádné náčiní, jako jsou hrnce nebo pánve. Boční hořák je určen k ohřevu jídla v nádobí; přímé vaření na roštu bočního hořáku je zakázáno.

Poznámky k montáži grilu

Je zakázáno upravovat konstrukci grilu svépomocí. Nerozebírejte součásti smontované ve výrobě

ani součásti zapečetěné ve výrobě, zejména ne plynový systém.

U bočního hořáku může být nutné před prvním použitím grilu seřadit lapač jisker. Jakékoli seřízení lapače jisker by se mělo provádět s odpojenou plynovou láhví. Jiskra musí přeskakovat z lapače jisker do otvorů hořáku. Jinak lapač jisker nemusí plyn správně zapálit nebo se nemusí zapálit vůbec. V případě potřeby ohněte kolík lapače jisker směrem ven s mírnou silou.

Příprava grilu k použití

Ujistěte se, že gril byl sestaven podle pokynů. Gril a válece umístěte na rovný, vodorovný a nehořlavý povrch. Pokud má gril zámeček koleček, použijte jej k jeho zajištění. Ujistěte se, že v blízkosti grilu ani nad ním nejsou žádné hořlavé předměty ani jiné zdroje ohně či tepla. Kolem grilu udržujte volný prostor alespoň 1 metr a ujistěte se, že nad ním nejsou žádné překážky.

Poznámka! Ujistěte se, že všechny knoflíky hořáků grilu jsou v zavřené poloze.

Připojení plynové lahve

Gril by měl být připojen k plynové láhvi pomocí flexibilní hadice a regulátoru plynu. Regulátor i hadici je nutné zakoupit samostatně. Regulátor v těchto sadách byl upraven pro snížení tlaku plynu dle polských požadavků. Regulátor musí splňovat požadavky evropské normy EN 16129. Pokud je regulátor z výroby připojen k hadici, toto připojení by se nemělo upravovat.

Na volný konec hadice nasadíte kovovou hadicovou svorku a poté nasuňte konec hadice na připojovací port grilu (LI). Zajištění spojení utažením svorky. Svorku nepřetahujte, pouze natolik, aby bylo zajištěno těsné spojení. Přílišné utažení svorky může poškodit hadici. Regulátor plynu je vybaven závitovým konektorem, který by měl být našroubován na ventil plynové lahve pomocí klíče (LI). Umístěte láhev tak, aby flexibilní hadice nebyla ohnutá, zkroucená ani nadměrně natažená. Před připojením zkontrolujte hadici, zda není poškozená nebo opotřebená. Pokud zjistíte poškození nebo opotřebení, vyměňte hadici za novou. Za tímto účelem odneste gril do autorizovaného servisu. Hadici nevyměňujte sami ani ji nenahrazujte hadicí, která není určena pro plyn. Hadice by měla být dlouhá 80 cm a ne delší než 150 cm. Používejte pouze flexibilní hadice určené pro zkvalitněný propan nebo butan. Po provedení připojení zkontrolujte těsnost plynové instalace. Pokud místní předpisy vyžadují použití jiné hadice a/nebo regulátoru, je nutné je zakoupit samostatně, aby splňovaly požadavky konkrétního místa.

Za normálních provozních podmínek se doporučuje vyměnit správně nainstalovaný regulátor každých 10 let, počínaje rokem výroby uvedeným na regulátoru. Místní předpisy mohou vyžadovat odlišné intervaly výměny regulátoru. Pokud se regulátor používá venku, měl by být umístěn nebo chráněn před vniknutím vody. Během používání by měl být regulátor dobře větrán, aby se zabránilo kondenzaci uvnitř spotřebiče. Regulátor je navržen pro provoz při okolních teplotách od -20°C do +50°C. Pokud je regulátor instalován za jiným regulátorem, měl by být tlak v systému nastaven tak, aby byl v rozsahu vstupního tlaku podporovaného regulátorem dodaným s grilem.

Plynovou láhev lze umístit uvnitř skříň grilu, ale pouze do výřezu v podlaze určeného k tomuto účelu. Je zakázáno umísťovat láhev kamkoli jinde uvnitř skříň grilu. Láhev lze umístit i mimo gril. Pokud dno skříň nemá výřez, musí být láhev umístěna mimo gril. Láhev musí být umístěna svisle. Před našroubováním odstraňte ochrannou fólii (těsnění) z ventilu láhve a zkontrolujte stav těsnění. Pokud nezjistíte žádné poškození nebo opotřebení, našroubujte redukční matici na ventil láhve. Spojení by mělo být utaženo silou potřebnou k dosažení těsného utěsnění. Přílišné utažení spojení může poškodit těsnění a spojení nedosáhne požadované těsnosti. Je zakázáno šroubovat redukci na ventil s poškozeným těsněním. V takovém případě se obraťte na výrobce láhve s žádostí o informace o výměně těsnění.

Pomalou otvírejte ventil láhve, dokud se zcela neotevře, a zkontrolujte, zda nedochází k únikům plynu ze spojení.

VAROVÁNÍ! Pokud při otvírání ventilu láhve uslyšíte zvuk unikajícího plynu nebo jej ucítíte, okamžitě ventil láhve uzavřete. Zkontrolujte, zda jsou ventily hořáku zavřené, a poté zkontrolujte těsnost spojení.

VAROVÁNÍ! Nikdy nepoužívejte plamen ke kontrole těsnosti spojení. Může to způsobit popáleniny, požár nebo výbuch. Používejte komerčně dostupné elektronické nebo chemické testery. Před použitím si přečtěte příložený návod.

Můžete si také připravit směs mýdla a vody (přibližně 1/4 mýdla na 3/4 vody) a zalít jí plynový systém. Pokud si všimnete bublin plynu, signalizuje to netěsnost. Pokud si všimnete netěsnosti, uzavřete ventil láhve a netěsnost opravte, například utažením spojení. Opakujte zkoušku těsnosti. Pokud netěsnost přetrvává, uzavřete ventil láhve, odpojte láhev od grilu a poté gril odneste do autorizovaného servisního střediska.

Pokud kontrola těsnosti plynové instalace neodhalí žádné netěsnosti, můžete gril začít používat.

Pokud se gril používá po určité době skladování, zkontrolujte stav hořáků. Sejměte rošt a kryty hořáků a zkontrolujte všechny hořáky, včetně bočního hořáku, zda nejsou znečištěné a zrezivělé. Zkontrolujte, zda hořáky a trysky nejsou ucpané nečistotami, zbytky jídla nebo hmyzem. Před použitím grilu vyčistěte hořáky čističem grilu nebo trouby. Pokud je plynová tryska ucpaná, nepokoušejte se ji sami opravit. V takovém případě odneste gril do autorizovaného servisního střediska. Nepoužívejte gril, pokud je jeden nebo více hořáků vadný.

Pokud zjistíte vlhkost, například v důsledku kondenzace, osušte přístupné povrchy hadičkami nebo papírovými utěrkami a poté nechte gril na suchém místě, aby vlhkost z nepřístupných míst otekla. Pro urychlení schnutí otevřete víko grilu a boční hořáky, sejměte kryty hořáků a vyjměte rošt. Nesušte cirkulaci plynu systémem. Nepoužívejte gril s mokřými hořáky; mohlo by dojít k nekontrolovanému vznícení plynu, což by mohlo vést k popáleninám, požáru nebo výbuchu.

Provoz hlavního hořáku

Pozor! Zcela otevřete víko grilu. Nezapalujte hořáky, když je víko zavřené. Otevřete ventil plynové lahve. Hořák má vestavěný zapalovací prvek, který umožňuje zapálení směsi vzduchu a plynu. Chcete-li zapálit hlavní hořák nebo hořák s vysokým výkonem, stiskněte a podržte knoflík a poté jej otočte o 90 stupňů. Směs plynu a vzduchu by se měla vznítit. Pokud se tak nestane, otočte knoflík do polohy VYPNUTO a zkuste hořák znovu zapálit. Pokud se hořák ani po opakovaných pokusech nezapálí, může být tryska hořáku ucpaná. V takovém případě zavřete ventil hořáku, zavřete ventil láhve, odpojte láhev od grilu a odneste ji do autorizovaného servisního střediska.

Po úspěšném zapálení hořáku uvolněte tlačítko zapalování a upravte velikost plamene otáčením knoflíku hořáku. Ponecháním knoflíku otočeného o 90 stupňů od jeho výchozí polohy (zavřený ventil) se nastaví maximální velikost plamene. Otočením zcela ve směru hodinových ručiček se nastaví nízký plamen, otočením zcela proti směru hodinových ručiček se ventil uzavře a plamen zhasne. Ponecháním knoflíku v mezilehlé poloze mezi výše popsanými polohami můžete nastavit požadovanou výšku plamene.

Hořáky by se měly zapalovat jeden po druhém a další hořáky se zapalují až po zapálení předchozího hořáku. Nezapalujte více hořáků současně.

Upravte výšku plamene zbývajících hořáků podle výše popsaného postupu.

Provoz bočního hořáku

Pozor! Zcela otevřete kryt hořáku. Nezapalujte hořák ani neohřívajte jídlo se zavřeným krytem hořáku.

Hořák má vestavěný zapalovací jiskrový prvek, který umožňuje zapálení směsi vzduchu a plynu. Chcete-li zapálit boční hořák, stiskněte a podržte knoflík a poté jej otočte o 90 stupňů. Směs plynu a vzduchu by se měla vznítit. Pokud se tak nestane, otočte knoflík do polohy VYPNUTO a zkuste hořák znovu zapálit. Nastavení velikosti plamene pro boční hořák je stejné jako u ostatních výše popsaných hořáků.

Boční hořák je určen pouze k ohřevu jídla v nádobí s plochým dnem o průměru 16 až 22 cm. Na něj by se nemělo umísťovat nádobí s jiným než plochým dnem, jako například wok.

Obsluha fritézy na horký vzduch

Příprava fritézy k použití

Produkt by měl být vybalen a měl by být kompletně odstraněn veškerý obal a přepravní ochrana. Doporučuje se obal uschovat, protože se může hodit pro budoucí přepravu a skladování produktu. Výrobek perte podle pokynů v části „Údržba výrobku“.

Nastavte produkt podle pokynů.

Vložte misku s prázdnou vložkou do prostor pro produkt nebo vložte vložku a přepážku do prostor pro produkt a zavřete dvířka.

Ovládací panel

Fritéza má ovládací panel se dvěma knoflíky a provozní kontrolkou. Levý knoflík slouží k nastavení teploty a pravý knoflík k nastavení doby ohřevu. Výrobek je vybaven vnitřním teplotním senzorem. Chcete-li fritézu spustit, nastavte požadovanou teplotu a čas. Kontrolka se během provozu zařízení rozsvítí. Po uplynutí doby vaření zazní pípnutí a provozní kontrolka zhasne. Výrobek lze kdykoli vypnout otočením knoflíku časovače do polohy OFF.

Obsluha fritézy

Připojte výrobek k napájení.

Nastavte teplotu na maximum. Nastavte časovač na 3 minuty pro předehřátí součástí uvnitř komory. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

Opatrně uchopte rukojeť misky a vytáhněte ji z krytu výrobku. Miska a vložka budou horké, proto se jich nedotýkejte.

Vložte jídlo připravené k vaření do misky.

Pokud je výrobek dodáván s příslušenstvím, jako je hrnec nebo pekáč na pizzu, musí být umístěn uvnitř komory. Miska a nainstalovaná vložka jsou vždy nezbytné pro správné fungování fritézy.

Poznámka! Hladina potravin uvnitř vložky nesmí překročit maximální vyznačenou kapacitu vložky. Vložte misku s vložkou a potravinami do krytu výrobku.

Nastavte čas podle receptu na přípravu jídla.

Pravidelně kontrolujte stav připravovaného jídla krátkým vyjmutím misky nebo otevřením dvířek trouby. V případě potřeby upravte nastavení času a/nebo teploty.

Poznámka! Při vyjímání misky nebo otevírání dvířek trouby buďte opatrní. Miska se během přípravy jídla velmi zahřívá. Držte ji pouze za rukojeť. Doporučuje se používat ochranné rukavice.

Po použití odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Před zahájením údržby nechte výrobek zcela vychladnout.

VAROVÁNÍ! Během a bezprostředně po použití se miska a vložka velmi zahřívají. Buďte opatrní. Kontakt s horkými částmi výrobku může způsobit vážné popáleniny.

Tipy pro používání fritézy

Použití fritézy k přípravě jídla nabízí výhody oproti procesu přípravy jídla v tradiční troubě nebo smažení.

Snížení cholesterolu. Nucená cirkulace vzduchu snižuje obsah tuku v potravinách a snižuje hladinu cholesterolu.

Úspora času a energie. Vysoce účinná metoda přípravy jídla s nuceným oběhem vzduchu šetří čas a energii.

Zachování chuti. Příliš dlouhá doba a příliš vysoká teplota mohou snadno připravit jídlo o jeho chuť. Snadná regulace času a teploty může tento problém vyřešit.

Přidáním malého množství tuku do připravených jídel je po uvaření dodáte křupavou kůrku.

Smíchání ingrediencí v polovině doby přípravy zajistí jejich rovnoměrné prohřátí.

ÚDRŽBA

Plynový gril

Po dokončení používání grilu zavřete všechny ventily hořáků, poté zavřete ventil lahve a odpojte ji od grilu. Nechte všechny součásti grilu zcela vychladnout. Po každém použití očistěte rošt, misku a ochranné kryty hořáků čistícími prostředky na gril nebo troubu. Nedoporučuje se používat ostré kovové předměty k čištění zaschlých zbytků jídla.

Zbývajících grilovacích články očistěte hadříkem nebo houbičkou a běžně dostupnými čistícími prostředky určenými k čištění kovových povrchů.

Před každým použitím zkontrolujte plynový systém, zejména hořáky. Pokud zjistíte rez nebo poškození, vyměňte vadné součásti. Chcete-li to provést, obraťte se na autorizované servisní středisko výrobce.

Před každým použitím zkontrolujte stav ohebné hadice. Pokud si všimnete jakéhokoli poškození nebo opotřebení, vyměňte ji za novou. Doporučuje se hadici pravidelně vyměňovat nejméně každých 10 let, i když nevykazuje žádné známky opotřebení.

Horkovzdušná fritéza

Poznámka! Veškerou údržbu je nutné provádět pouze tehdy, když je výrobek vypnutý. Za tímto účelem odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

Poznámka! Tento výrobek by se neměl ponořovat do vody ani do žádné jiné tekutiny. Tento výrobek by se neměl mýt pod tekoucí vodou, v myčce nádobí ani tlakovou vodou. Po vyjmutí z výrobku a vychladnutí lze misku a vložku mýt pod tekoucí vodou, ponořením nebo v myčce nádobí.

Poznámka! Před mytím nechte všechny součásti výrobku zcela vychladnout. Neurčujte proces chlazení ponořováním horkých částí do vody.

Výrobek se používá k přípravě jídla, proto je nutné dodržovat řádnou hygienu, aby byla zajištěna bezpečná příprava jídla.

K čištění použijte jemný mycí prostředek na nádobí. Zbytky roztoku odstraňte hadříkem navlhčeným vodou. Po čištění výrobek otřete do sucha nebo nechte uschnout na vzduchu.

Výrobek by měl být před prvním použitím a po každém použití vyčištěn a nechat jej zcela vychladnout. Očištění veškerých zbytků jídla zabrání jejich připálení při dalším použití a také sníží výkon

výrobku.

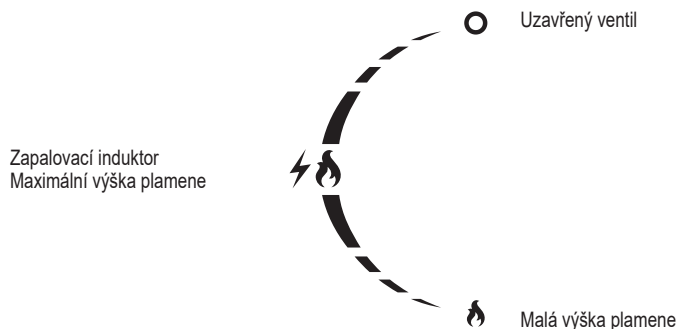
K čištění nepoužívejte rozpouštědla, žíraviny, alkohol, benzín ani abrazivní prostředky. Vyčistěte větrací otvory krytu vysavačem.

SKLADOVÁNÍ A PŘEPRAVA

Před uskladněním výrobku se ujistěte, že všechny regulátory plynu jsou nastaveny do polohy „zavřeno“ a že je napájecí kabel fritézy odpojen od zdroje napájení. Zavřete ventil na plynové lahvi a poté ji odpojte od grilu. Neskladujte gril s připojenou plynovou lahví. Gril a lahev skladujte na suchém a tmavém místě, chráněném před neoprávněným přístupem. Gril skladujte v bezprašném prostoru. Během skladování zavřete všechny kryty hořáků a misku zcela zasuňte do krytu fritézy. Při delším skladování, například v zimě, se doporučuje gril zakrýt, aby byl chráněn před prachem a nečistotami. Zajistěte dobré větrání v prostoru skladování, aby se zabránilo hromadění vlhkosti na součástech spotřebiče, což by mohlo vést ke korozi. Koroze může změnit parametry součástí plynového systému, což by mohlo vést k nekontrolovanému úniku plynu a způsobit požár nebo výbuch.

Nezakrývejte větrací otvory ve skladovacím prostoru lahvi. Hromadění plynu může způsobit požár nebo výbuch.

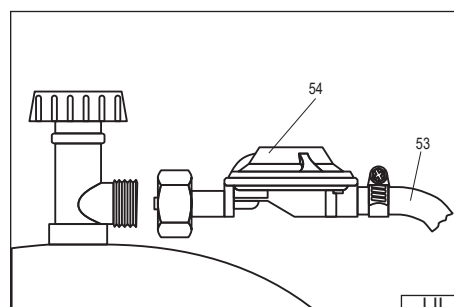
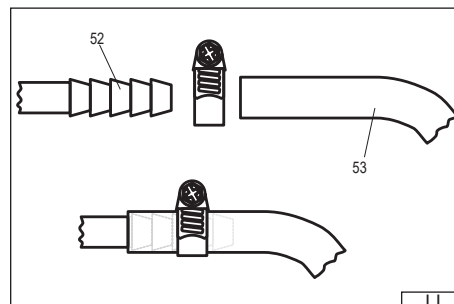
Gril přepravujte na krátké vzdálenosti (několik metrů) pomocí přiložených koleček. Pokud je nutné gril přepravovat na delší vzdálenosti samostatným dopravním prostředkem, měl by být gril rozebrán, přepravován v originálním obalu a poté znovu složen. Je zakázáno přepravovat gril na jakoukoli vzdálenost s připojenou plynovou lahví. Před přepravou uzavřete ventil lahve a odpojte lahev od grilu.



52. připojovací hrdlo grilu

53. plynová hadice (není součástí balení - prodává se samostatně)

54. regulátor plynu (není součástí balení - prodává se samostatně)



CHARAKTERISTIKA PRODUKTU

Tento plynový gril s fritézou je určený na varenie vonku. Hlavný rošt slúži na prípravu jedla priamym umiestnením naň. Gril má tiež bočný horák na ohrievanie jedla v panviciach. Horkovzdušná fritéza je určená na ohrievanie, opekánie a prípravu jedál. Horkovzdušná fritéza využíva na tepelné spracovanie nútené prúdenie vzduchu, čo umožňuje rovnomerné ohrievanie potravín. Na rozdiel od tradičných fritéz nevyžaduje vyprážanie, čo umožňuje oveľa zdravšiu prípravu jedál. Vďaka plynulej regulácii teploty v širokom rozsahu si môžete prispôsobiť prevádzkové parametre produktu svojim potrebám. Tento produkt je určený len na súkromné použitie a nesmie sa používať na obchodné ani komerčné účely.

Poznámka! Je zakázané používať iné palivo, ako je uvedené v návode.

Poznámka! Nepoužívajte na vykurovanie miestností ani na ohrievanie iných produktov ako jedla. Správna, spoľahlivá a bezpečná prevádzka produktu závisí od jeho správneho používania, preto:

Pred použitím výrobku si prečítajte celý návod a uschovajte si ho.

Dodávateľ nezodpovedá za žiadne škody alebo zranenia spôsobené použitím produktu na iné účely, ako je jeho určený účel, alebo nedodržaním bezpečnostných predpisov alebo odporúčaní v tejto príručke. Používanie produktu na iné účely, ako je jeho určený účel, ruší záruku a záručné práva používateľa.

VYBAVENIE

Produkt sa dodáva kompletný, ale pred použitím musíte dokončiť kroky montáže popísané v používateľskej príručke. Produkt neobsahuje hadicu a redukciu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Plynový gril

Parameter	Hodnota
Katalógové číslo	YG-20036
Vstupný tepelný výkon	16 kW (1 164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Druh a tlak privádzaného plynu	bután G30 a propán G31 pri tlaku 37 mbar
Kategória plynových spotrebičov podľa normy EN 498	I _{2B} P37
Metóda dodávky plynu	plynové fľaše s hmotnosťou 11 kg; maximálne rozmery fľaše sú 310 mm v priemere a 600 mm na výšku, merané s nainštalovaným ventilom
Počet horákov	3 hlavné horáky + 1 horák s vysokým výkonom + 1 pomocný horák
Priemer trysky	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Rozmery hlavného roštu D x Š	700 x 420 mm
Vonkajšie rozmery grilu so zatvoreným vekom D x Š x V	1385 x 560 x 1170 mm

Horkovzdušná fritéza

Parameter	Jednotka merania	Hodnota
Menovité napätie	[V~]	220 - 240
Nominálna frekvencia	[Hz]	50 - 60
Menovitý výkon	[W]	1700
Trieda izolácie		I
Kapacita vlozenej misy	[l]	6
Prevádzková teplota	[°C]	80 - 200
Pracovný čas	[min]	0 - 60

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA NA POUŽITIE

Tento výrobok je určený na domáce použitie a nie je určený na komerčné účely, ako sú napríklad stravovacie zariadenia. Tento výrobok je určený výhradne na tepelné spracovanie potravín umiestnených priamo vo vnútri misy alebo komory. Používanie výrobku na akýkoľvek iný účel je zakázané. Tento výrobok nie je určený na ohrievanie alebo varenie vody alebo iných kvapalín. Tento výrobok nie je určený na vyprážanie. Nevkladajte do misy potraviny v plastových obaloch. Je zakázané svojpomocne opravovať, rozoberať alebo upravovať výrobok. Všetky opravy výrobku musí vykonávať autorizované opravárske stredisko. Výrobok musí byť počas prevádzky neustále pod dohľadom.

UPOZORNENIE! Tento výrobok sa počas používania veľmi zahrieva. Nedotýkajte sa misky, veka ani iných častí vo vnútri misky počas alebo bezprostredne po použití. Môže to spôsobiť vážne popáleniny. Tento výrobok nie je určený na používanie deťmi mladšími ako 8 rokov, osobami so zníženými fyzickými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami, ktoré nemajú skúsenosti alebo znalosti o spotrebiči. Deti by sa s týmto výrobkom nemali hrať, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo nie sú poučené o bezpečnom používaní výrobku a nerozumejú súvisiacim rizikám. Deti by nemali spotrebič čistiť ani udržiavať bez dozoru.

Odporúčania pre prepravu a inštaláciu produktu

Výrobok by sa mal umiestňovať iba na tvrdý, plochý, rovný a nehorľavý povrch odolný voči vysokým teplotám. Povrch by mal byť schopný uniesť hmotnosť spotrebiča a akýchkoľvek potravín na ňom umiestnených. Okolo bočných stien výrobku by mala byť ponechaná medzera aspoň 10 cm a nad výrobok by sa nemali umiestňovať žiadne materiály citlivé na teplo. To umožní správne vetranie. Neumiestňujte ho do blízkosti okrajov, ako je stôl alebo pracovná doska. Na vrch výrobku nič nekladte. To by bránilo cirkulácii vzduchu a mohlo by to spôsobiť poškodenie výrobku alebo požiar. Neumiestňujte výrobok do blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony alebo závesy. Nad výrobok neumiestňujte žiadne elektrické zariadenia. Počas prevádzky sa uvoľňuje para, ktorá môže spôsobiť skrat a úraz elektrickým prúdom. Do výrobku nevŕtajte žiadne otvory ani na ňom nevykonávajte žiadne iné úpravy, ktoré nie sú popísané v návode. Výrobok presúvajte iba po vychladnutí a uchopte ho za spodnú časť krytu. Výrobok nepresúvajte uchopením za rukoväť misy. Výrobok nepresúvajte ťahaním za napájací kábel. Teplota v mieste inštalácie a používania výrobku musí byť medzi +10°C a +38°C a relatívna vlhkosť vzduchu musí byť nižšia ako 90% bez kondenzácie.

Odporúčania pre pripojenie produktu k zdroju napájania

Pred pripojením výrobku k zdroju napájania sa uistite, že napätie, frekvencia a kapacita sieťového napájania zodpovedajú hodnotám uvedeným na štítku s výkonom výrobku. Zástrčka musí byť pasovaná do zásuvky. Neupravujte zástrčku ani zásuvku podľa svojich potrieb. Výrobok musí byť pripojený priamo do jednej sieťovej zásuvky. Predlžovacie káble, viacnásobné zásuvky alebo rozbočovače sú zakázané. Sieťový obvod musí byť vybavený ochranným vodičom a poistkou najmenej 16 A. Zabráňte kontaktu medzi napájacím káblom a ostrými hranami, horúcimi predmetmi alebo povrchmi. Pri používaní výrobku musí byť napájací kábel vždy úplne odvinutý a umiestnený tak, aby nebránil prevádzke výrobku. Napájací kábel nesmie predstavovať nebezpečenstvo zakopnutia. Zásuvka by mala byť umiestnená tak, aby sa dala zástrčka výrobku rýchlo odpojiť. Pri odpájaní napájacieho kábla vždy ťahajte za kryt zástrčky, nikdy nie za kábel. Ak sa napájací kábel alebo zástrčka poškodí, okamžite ich odpojte od zdroja napájania a obráťte sa na autorizované servisné stredisko výrobcu, aby ich vymenili. Nepoužívajte výrobok s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou. Napájací kábel alebo zástrčka sa nedajú opraviť; ak sú poškodené, musia sa vymeniť za nové, bezchybné komponenty.

Odporúčania pre použitie produktu

UPOZORNENIE! Miska a kryt výrobku môžu byť po použití horúce. Nedotýkajte sa ich, pretože to môže spôsobiť vážne popáleniny. Nechajte súčasti výrobku vychladnúť. Ak potrebujete tieto súčasti premiestniť skôr, ako vychladnú, držte ich iba za určené rukoväte. Noste tepelne odolné rukavice. Uistite sa, že podlaha v blízkosti výrobku nie je klzká, aby ste sa vyhlí pošmyknutiu, ktoré by mohlo spôsobiť vážne zranenia. Výrobok smie byť pripojený k zdroju napájania iba počas prevádzky. Po použití odpojte výrobok od zdroja napájania vytiahnutím zástrčky zo zásuvky. Nenechávajte výrobok bez dozoru. Potraviny umiestnené v miske by nemali prekročiť značku maximálnej hladiny naplnenia. Počas varenia výrobok neustále sledujte. Potraviny ponechané bez dozoru sa môžu spaľiť, čo môže spôsobiť požiar a vážne popáleniny. Misku prenášajte iba za rukoväť. Miska je vybavená vložkou s perforovaným dnom, ktorá je určená na vloženie jedla. Nikdy nepoužívajte misku bez vložky. Misku s horúcim jedlom umiestňujte iba na tepelne odolný povrch alebo používajte ochranné stojany. Počas prípravy jedla sa dotýkajte vnútra komory a samotného jedla iba riadom vyrobeným z materiálov, ktoré odolávajú teplu generovanému výrobkom. Holé ruky sú zakázané. Vyhnajte sa aj ostrým kovovým predmetom, pretože môžu poškodiť nepriľnavý povrch misky a vložky. Ak má výrobok dvierka, nechajte ich počas používania fritézy zatvorené. Pri otváraní dvierok buďte opatrní, pretože môže uniknúť horúci

vzduch a para. Ak počas varenia alebo po ňom zostanú v miske alebo komore potraviny, odstráňte ich pred prípravou ďalšieho jedla. Zvyšky jedla sa môžu horieť, čo spôsobuje dym, nepríjemný zápach a ovplyvňuje chuť jedla. Môžu tiež spôsobiť požiar. Na odstránenie použite drevené alebo plastové náčinie, ktoré odolá teplu generovanému výrobkom. Nepoužívajte ostré ani kovové náčinie. Takéto nástroje môžu poškodiť povrch komponentov zariadenia.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Používajte iba vonku. Vzhľadom na možnosť hromadenia plynu, ktoré by mohlo viesť k požiaru alebo výbuchu, by sa gril mal používať iba vonku. Používanie grilu v garážach, halách alebo iných miestnostiach je zakázané. Gril by nemal byť vystavený zrážkam.

Pred použitím spotrebiča si prečítajte pokyny. Dodržiavanie pokynov môže ochrániť používateľa pred zranením, požiarom alebo výbuchom. Uchovajte si tento návod po celú dobu životnosti grilu. Ak výrobok odovzdáte niekomu inému, odovzdajte ho spolu s pokynmi.

UPOZORNENIE! Prístupné časti zariadenia môžu byť veľmi horúce. Uchovávajte deti mimo dosahu zariadenia. Pri používaní zariadenia si uvedomte, že jeho časti sa pri vystavení plameňom veľmi zahrievajú. Noste tepelne odolné rukavice a držte sa iba rukovätí na tento účel určených.

Nepremiestňujte spotrebič, kým je v prevádzke. Premiestňovanie spotrebiča počas prevádzky môže spôsobiť jeho prevrátenie, čo môže mať za následok vážne popáleniny a požiar. Premiestňovanie ohybnej hadice spájajúcej plynovú fľašu s grilom môže prasknúť, čo by mohlo viesť k nekontrolovanému úniku plynu a spôsobiť požiar alebo výbuch.

Po použití zatvorte ventil na plynovej fľaši. Zatvorením ventilov na grile sa nepreruší prívod plynu do grilu. Ponechanie systému pod tlakom môže spôsobiť nekontrolovaný únik plynu, čo môže viesť k požiaru a výbuchu.

Neupravujte dizajn zariadenia. Výrobca môže zaručiť bezpečnosť iba vtedy, ak je gril nainštalovaný podľa jeho pokynov. Nesprávne úpravy môžu viesť k nekontrolovanému úniku plynu, čo môže viesť k požiaru a výbuchu.

DOPLŇUJÚCE BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Postup v prípade úniku plynu

Ak dôjde k úniku plynu alebo ak máte podozrenie na únik plynu (napríklad, ak cítite silný zápach plynu), okamžite zatvorte ventil plynovej fľaše a všetky ventily horákov. Potom odpojte plynovú fľašu od grilu. Ak je gril horúci, počkajte, kým vychladne. Počkajte, kým sa plyn odvetra, a skontrolujte plynový systém, či nie je poškodený. Ak nepozorujete žiadne poškodenie, pripravte si detektor plynu, pripojte plynovú fľašu ku grilu a otvorte ventil fľaše, aby ste zistili únik. Ak sa únik nenájde a účinky úniku plynu sú stále viditeľné, odneste gril do autorizovaného servisného strediska.

Ochrana pred popáleninami

Gril sa počas používania veľmi zahrieva. Najhorúcejšími miestami sú veko grilu, rošt a kryty horákov. Avšak aj iné časti grilu sa môžu veľmi zahriať a pri dotyku holými rukami spôsobiť vážne popáleniny. Pri používaní grilu noste ochranné rukavice, aby ste predišli popáleninám. Počas používania sa nikdy nedotýkajte žiadnej časti grilu holými rukami.

POUŽITIE PRODUKTU

UPOZORNENIE! Počas používania uchovávajte zariadenie mimo dosahu horľavých materiálov.

UPOZORNENIE! Pri používaní grilu noste rukavice, aby ste sa nepopáliili.

UPOZORNENIE! Fajčenie a blízkosť ohňa sú pri pripájaní plynovej fľaše a používaní grilu zakázané.

Upozornenie! Hlavný rošt je určený na prípravu jedla priamym umiestnením naň. Neumiestňujte naň žiadny riad, ako sú hrnce alebo panvice. Bočný horák je určený na ohrievanie jedla v riade; priame varenie na rošte bočného horáka je zakázané.

Poznámky k montáži grilu

Je zakázané upravovať konštrukciu grilu svojpomocne. Nerozoberajte komponenty zmontované vo výrobe ani komponenty zapečatené vo výrobe, najmä plynový systém.

Pri bočnom horáku môže byť potrebné pred prvým použitím grilu nastaviť lapač iskier. Akékoľvek nastavenia lapača iskier by sa mali vykonávať pri odpojenej plynovej fľaši. Iskra musí preskakovať z lapača iskier do otvorov horáka. V opačnom prípade lapač iskier nemusí správne zapáliť plyn alebo sa nemusí vôbec zapáliť. V prípade potreby ohnite kolík lapača iskier smerom von s miernym tlakom.

Príprava grilu na použitie

Uistite sa, že gril bol zostavený podľa pokynov. Gril a valce umiestnite na rovný, plochý a nehorľavý povrch. Ak má gril zámok koliesok, použite ho na jeho zaistenie. Uistite sa, že v blízkosti alebo nad grilom sa nenachádzajú žiadne horľavé predmety ani iné zdroje ohňa alebo tepla. Okolo grilu udržiavajte voľný priestor aspoň 1 meter a uistite sa, že nad ním nie sú žiadne prekážky.

Poznámka! Uistite sa, že všetky gombíky horákov grilu sú v zatvorenej polohe.

Pripojenie plynovej fľaše

Gril by mal byť pripojený k plynovej fľaši pomocou flexibilnej hadice a regulátora plynu. Regulátor aj hadicu je potrebné zakúpiť samostatne. Regulátor v týchto sadách bol upravený na zníženie tlaku plynu podľa poľských požiadaviek. Regulátor musí spĺňať požiadavky európskej normy EN 16129. Ak je regulátor z výroby pripojený k hadici, toto pripojenie by sa nemalo upravovať. Na voľný koniec hadice nasadte kovovú hadicovú svorku a potom koniec hadice nasuňte na pripojovací otvor grilu (LI). Zaistite pripojenie utiahnutím svorky. Svorku nepreťahujte, len natoľko, aby ste zabezpečili pevné spojenie. Nadmerné utiahnutie svorky môže poškodiť hadicu. Regulátor plynu je vybavený závitovým konektorom, ktorý by sa mal naskrutkovať na ventil plynovej fľaše pomocou kľúča (LII). Fľašu umiestnite tak, aby ohybná hadica nebola zalomená, skrútená ani nadmerne natiahnutá. Pred pripojením skontrolujte hadicu, či nie je poškodená alebo opotrebovaná. Ak zistíte poškodenie alebo opotrebovanie, vymeňte hadicu za novú. Na tento účel odneste gril do autorizovaného servisného strediska. Hadicu nevymieňajte sami ani ju nevymieňajte za hadicu, ktorá nie je určená na plyn. Hadica by mala byť dlhá 80 cm a nemala by presiahnuť 150 cm. Mali by sa používať iba ohybné hadice určené na skvapalnený propán alebo bután. Po pripojení skontrolujte tesnosť plynovej inštalácie.

Ak miestne predpisy vyžadujú použitie inej hadice a/alebo regulátora, je potrebné ich zakúpiť samostatne, aby spĺňali požiadavky konkrétneho miesta.

Za normálnych prevádzkových podmienok sa odporúča vymeniť správne nainštalovaný regulátor každých 10 rokov, počnúc rokom výroby uvedeným na regulátore. Miestne predpisy môžu vyžadovať odlišné intervaly výmeny regulátora. Ak sa regulátor používa vonku, mal by byť umiestnený alebo chránený pred vniknutím vody. Počas používania by mal byť regulátor dobre vetraný, aby sa zabránilo kondenzácii vo vnútri spotrebiča. Regulátor je navrhnutý na prevádzku pri okolitých teplotách od -20°C do +50°C. Ak je regulátor nainštalovaný za iným regulátorom, tlak v systéme by mal byť nastavený tak, aby bol v rozsahu vstupného tlaku podporovaného regulátorom dodaným s grilom.

Plynovú fľašu je možné umiestniť do skrinky grilu, ale iba do výrezu v podlahe, ktorý je na to určený. Je zakázané umiestňovať fľašu kdekoľvek inde do skrinky grilu. Fľašu je možné umiestniť aj mimo grilu. Ak dno skrinky nemá výrez, fľašu je potrebné umiestniť mimo grilu. Fľaša musí byť umiestnená vertikálne. Pred naskrutkovaním odstráňte ochrannú fóliu (tesnenie) z ventilu fľaše a skontrolujte stav tesnenia. Ak nezistíte žiadne poškodenie alebo opotrebovanie, naskrutkujte redukčnú maticu na ventil fľaše. Spojenie by malo byť utiahnuté silou potrebnou na dosiahnutie tesného utesnenia. Prílišné utiahnutie spojenia môže poškodiť tesnenie a spojenie nedosiahne požadovanú tesnosť. Je zakázané naskrutkovať redukciu na ventil s poškodeným tesnením. V takom prípade sa obráťte na výrobcu fľaše so žiadosťou o informácie o výmene tesnenia. Pomaly otvárajte ventil fľaše, kým sa úplne neotvorí, a skontrolujte tesnosť spojov.

VAROVANIE! Ak pri otváraní ventilu fľaše počujete zvuk unikajúceho plynu alebo ho cítite, ihneď ventil fľaše zatvorte. Skontrolujte, či sú ventily horáka zatvorené, a potom skontrolujte tesnosť spojov.

UPOZORNENIE! Na kontrolu tesnosti spojov nikdy nepoužívajte plameň. Môže to spôsobiť popáleniny, požiar alebo výbuch. Používajte komerčne dostupné elektronické alebo chemické testery. Pred použitím si prečítajte priložený návod.

Môžete si tiež pripraviť zmes mydla a vody (približne 1/4 mydla na 3/4 vody) a zakryť ňou plynový systém. Ak spozorujete bubliny plynu, signalizuje to únik. Ak spozorujete únik, zatvorte ventil fľaše a opravte únik, napríklad dotiahnutím spojov. Zopakujte skúšku tesnosti. Ak únik pretrváva, zatvorte ventil fľaše, odpojte fľašu od grilu a potom gril odneste do autorizovaného servisného strediska.

Ak kontrola tesnosti plynovej inštalácie neodhalí žiadne netesnosti, môžete začať používať gril.

Ak sa gril používa po určitom období skladovania, skontrolujte stav horákov. Odstráňte rošt a kryty horákov a skontrolujte všetky horáky vrátane bočného horáka, či nie sú znečistené a hrdzavé. Skontrolujte, či horáky a trysky nie sú upchaté nečistotami, zvyškami jedla alebo hmyzom. Pred použitím grilu vyčistite horáky čistiacim prostriedkom na gril alebo rúru. Ak je plynová tryska upchatá, nepokúšajte sa ju sami opraviť. V takom prípade odneste gril do autorizovaného servisného strediska. Nepoužívajte gril, ak je jeden alebo viac horákov chýbných.

Ak zistíte vlhkosť, napríklad v dôsledku kondenzácie, osušte prístupné povrchy handričkou alebo papierovými utierkami a potom nechajte gril na suchom mieste, aby vlhkosť odtiekla z neprístupných miest. Na urýchlenie sušenia otvorte kryty grilu a bočných horákov, odstráňte kryty horákov a vyberte rošt. Nesušte cirkuláciou plynu cez systém. Neprevádzkujte gril s mokrymi horákmi; môže to viesť k nekontrolovanému vznieteniu plynu, čo môže viesť k popáleninám, požiaru alebo výbuchu.

Prevádzka hlavného horáka

Pozor! Úplne otvorte veko grilu. Nezapaľujte horáky, keď je veko stiahnuté.

Otvorte ventil plynovej fľaše. Horák má zabudovaný zapalovač, ktorý umožňuje zapálenie zmesi vzduchu a plynu. Ak chcete zapáliť hlavný horák alebo horák s vysokým výkonom, stlačte a podržte gombík a potom ho otočte o 90 stupňov. Zmes plynu a vzduchu by sa mala zapáliť. Ak sa tak nestane, otočte gombík do polohy OFF a skúste horák znova zapáliť.

Ak sa horák po opakovaných pokusoch nezapáli, tryska horáka môže byť upchatá. V takom prípade zatvorte ventil horáka, zatvorte ventil fľaše, odpojte fľašu od grilu a odneste ju do autorizovaného servisného strediska.

Po úspešnom zapálení horáka uvoľníte tlačidlo zapalovania a nastavíte veľkosť plameňa otáčaním

gombíka horáka. Ak necháte gombík otočený o 90 stupňov od jeho východiskovej polohy (ventil zatvorený), nastavíte maximálnu veľkosť plameňa. Otočením úplne v smere hodinových ručičiek nastavíte nízky plameň, zatiaľ čo otočením úplne proti smeru hodinových ručičiek zatvoríte ventil a plameň zhasne. Ponechanie gombíka v medzipolohy medzi vyššie opísanými polohami vám umožní nastaviť požadovanú výšku plameňa.

Horáky by sa mali zapalovať jeden po druhom a ďalšie horáky by sa mali zapalovať až po zapálení predchádzajúceho horáka. Nezapaľujte viacero horákov súčasne. Výšku plameňa zostávajúcich horákov upravte podľa vyššie uvedeného postupu.

Prevádzka bočného horáka

Pozor! Úplne otvorte kryt horáka. Nezapaľujte horák ani neohrievajte jedlo so sklopeným krytom horáka.

Horák má zabudovaný zapaľovač, ktorý umožňuje zapálenie zmesi vzduchu a plynu. Ak chcete zapáliť bočný horák, stlačte a podržte gombík a potom ho otočte o 90 stupňov. Zmes plynu a vzduchu by sa mala zapáliť. Ak sa tak nestane, otočte gombík do polohy OFF a skúste horák znova zapáliť. Nastavenie veľkosti plameňa pre bočný horák je rovnaké ako pre ostatné horáky opísané vyššie. Bočný horák je určený len na ohrievanie jedál v riade s plochým dnom s priemerom 16 až 22 cm. Naň by sa nemal umiestňovať riad s iným dnom ako plochým dnom, ako napríklad wok.

Obsluha fritézy na horúci vzduch

Príprava fritézy na použitie
Produkt by mal byť rozbalený a mal by byť úplne odstránený všetok obal a prepravná ochrana. Odporúča sa uschovať si obal, ktorý môže byť užitočný pri neskoršej preprave a skladovaní produktu. Výrobok umyte podľa pokynov v časti „Údržba výrobku“. Pripravte si výrobok podľa pokynov.
Vložte misku s prázdnu vložku do priestoru na produkt alebo vložte vložku a prepážku do priestoru na produkt a zatvorte dvierka.

Ovládací panel
Fritéza má ovládací panel s dvoma gombíkmi a kontrolkou prevádzky. Ľavý gombík slúži na nastavenie teploty a pravý gombík na nastavenie času ohrevu. Výrobok je vybavený vnútorným teplotným senzorom. Na spustenie fritézy nastavte požadovanú teplotu a čas. Kontrolka sa bude počas prevádzky zariadenia rozsvieť. Po uplynutí času varenia zaznie pípnutie a kontrolka prevádzky zhasne. Výrobok je možné kedykoľvek vypnúť otočením gombíka časovača do polohy OFF.

Obsluha fritézy
Pripojte produkt k zdroju napájania.
Nastavte teplotu na maximum. Nastavte časovač na 3 minúty, aby sa predhriali komponenty vo vnútri komory.
Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.
Opatrne uchopte rukoväť misky a vytiahnite ju z krytu výrobku. Miska a vložka budú horúce, preto sa ich nedotýkajte.
Vložte jedlo pripravené na varenie do misky.
Ak sa výrobok dodáva s príslušenstvom, ako je hrniec alebo pekáč na pizzu, musí byť umiestnený vo vnútri komory. Miska a nainštalovaná vložka sú vždy potrebné pre správne fungovanie fritézy.
Poznámka! Hladina potravín vo vnútri vložky nesmie prekročiť maximálnu kapacitu vložky.
Vložte misku s vložkou a potravinami do puzdra výrobku.
Nastavte čas podľa receptu na prípravu jedla.
Pravidelne kontrolujte stav pripravovaného jedla krátkym vybatím misky alebo otvorením dvierok rúry. Podľa potreby upravte čas a/alebo teplotu.
Poznámka! Pri vyberaní misky alebo otváraní dvierok rúry buďte opatrní. Miska sa počas prípravy jedla veľmi zahrieva. Držte ju iba za rukoväť. Odporúča sa nosiť ochranné rukavice.
Po použití odpojte napájací kábel zo zásuvky. Pred vykonaním údržby nechajte výrobok úplne vychladnúť.

UPOZORNENIE! Počas a bezprostredne po použití sa miska a vložka veľmi zahrievajú. Buďte opatrní. Kontakt s horúcimi časťami výrobku môže spôsobiť vážne popáleniny.

Tipy na používanie fritézy
Použitie fritézy na prípravu jedla poskytuje výhody oproti procesu prípravy jedla v tradičnej rúre alebo fritovaní.
Zníženie cholesterolu. Nútená cirkulácia vzduchu znižuje obsah tuku v potravinách a znižuje hladinu cholesterolu.
Úspora času a energie. Vysoko účinná metóda núteného obehu vzduchu na prípravu jedla šetrí čas a energiu.
Zachovanie chuti. Príliš dlhý čas a príliš vysoká teplota môžu ľahko pripraviť jedlo o jeho chuť. Jednoduchá kontrola času a teploty môže tento problém vyriešiť.
Pridaním malého množstva tuku do pripravených jedál ich po uvarení urobíte chrumkavé.
Zmiešanie ingrediencií v polovici času prípravy zabezpečí ich rovnomerné zohriatie.

ÚDRŽBA

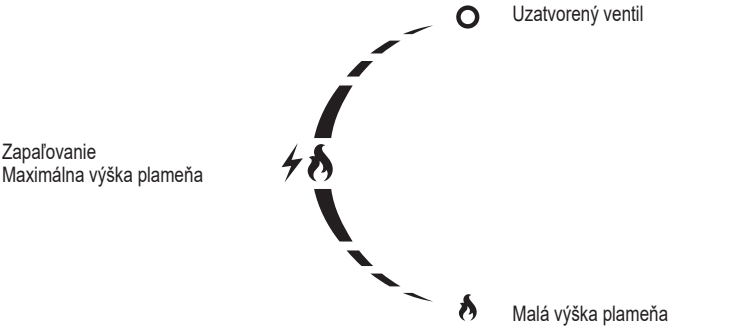
Plynový gril
Keď skončíte s používaním grilu, zatvorte všetky ventily horákov, potom zatvorte ventil fľaše a odpojte ju od grilu. Nechajte všetky komponenty grilu úplne vychladnúť. Po každom použití vyčistite rošt, misku a ochranné kryty horákov pomocou čistiacich prostriedkov na gril alebo rúru. Neodporúča sa používať ostré kovové predmety na čistenie zaschnutých zvyškov jedla. Zostávajúce grilovacie články očistite handričkou alebo špongiou a komerčne dostupnými čistiacimi prostriedkami určenými na čistenie kovových povrchov.
Pred každým použitím skontrolujte plynový systém, najmä horáky. Ak spozorujete hrdzu alebo poškodenie, vymeňte chybné komponenty. V takom prípade sa obráťte na autorizované servisné stredisko výrobcu.
Pred každým použitím skontrolujte stav flexibilnej hadice. Ak spozorujete akékoľvek poškodenie alebo opotrebovanie, vymeňte ju za novú. Odporúča sa hadicu pravidelne vymieňať aspoň každých 10 rokov, aj keď nevykazuje žiadne známky opotrebovania.

Horkovzdušná fritéza
Poznámka! Všetku údržbu je potrebné vykonávať, keď je výrobok vypnutý. Na vykonanie tejto činnosti odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky.
Upozornenie! Tento výrobok by sa nemal ponárať do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Tento výrobok by sa nemal umývať pod tečúcou vodou, v umývačke riadu ani tlakovou vodou. Po vybratí

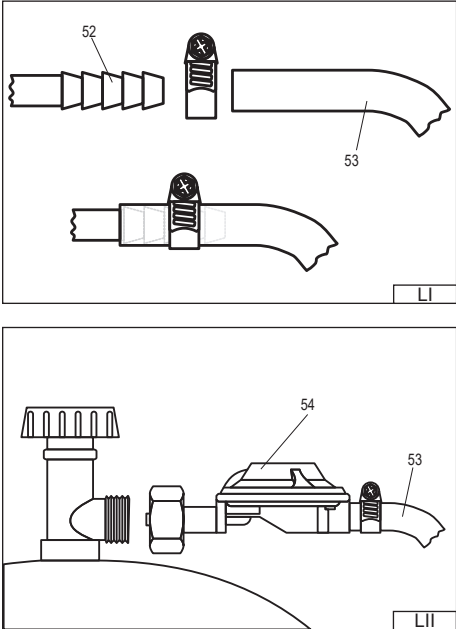
z výrobku a vychladnutí je možné misku a vložku umyť pod tečúcou vodou, ponorením alebo v umývačke riadu.
Poznámka! Pred umývaním nechajte všetky súčasti výrobku úplne vychladnúť. Neurýchľujte proces chladenia ponáraním horúcich častí do vody.
Výrobok sa používa na prípravu jedla, preto je potrebné dodržiavať hygienické postupy, aby sa zabezpečila bezpečná príprava jedla.
Na čistenie použite jemný prostriedok na umývanie riadu. Zvyšný roztok odstráňte handričkou navlhčenou vodou. Po vyčistení výrobok utrite dosucha alebo ho nechajte uschnúť na vzduchu.
Výrobok by sa mal pred prvým použitím a po každom použití vyčistiť a nechať ho úplne vychladnúť. Odstránením zvyškov jedla zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití a tiež znížite výkon výrobku. Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá, žieravé látky, alkohol, benzín ani abrazívne prostriedky. Vyčistite vetracie otvory krytu vysávačom.

SKLADOVANIE A PREPRAVA

Pred uskladnením výrobku sa uistite, že všetky regulátory plynu sú nastavené do polohy „zatvorené“ a napájací kábel fritézy je odpojený od zdroja napájania. Zatvorte ventil na plynovej fľaši a potom ju odpojte od grilu. Neskladujte gril s pripojenou plynovou fľašou. Gril a fľašu skladujte na suchom a tmavom mieste, chránenom pred neoprávneným prístupom. Gril skladujte na bezpečnom mieste. Počas skladovania zatvorte všetky kryty horákov a misku úplne zasuňte do krytu fritézy. Počas dlhšieho skladovania, napríklad v zime, sa odporúča gril zakryť, aby ste ho chránili pred prachom a nečistotami. Zabezpečte dobré vetranie v skladovacom priestore, aby ste zabránili hromadeniu vlhkosti na komponentoch spotrebiča, čo by mohlo viesť ku korózii. Korózia môže zmeniť parametre komponentov plynového systému, čo by mohlo viesť k nekontrolovanému úniku plynu a spôsobiť požiar alebo výbuch. Nezakrývajte vetracie otvory v skladovacej miestnosti s plynovými fľašami. Hromadenie plynu môže spôsobiť požiar alebo výbuch. Gril prepravujte na krátke vzdialenosti (niekoľko metrov) pomocou priložených koliesok. Ak je potrebné gril prepravovať na dlhšie vzdialenosti pomocou samostatného dopravného prostriedku, gril by sa mal rozobrať, prepravovať v originálnom balení a potom znova zložiť. Preprava grilu na akúkoľvek vzdialenosť s pripojenou plynovou fľašou je zakázaná. Pred prepravou zatvorte ventil fľaše a odpojte fľašu od grilu.



- 52. pripojovací nástavec grilu
- 53. plynová hadica (nie je súčasťou balenia - predáva sa samostatne)
- 54. regulátor plynu (nie je súčasťou balenia - predáva sa samostatne)



TERMÉKJELLEMZŐK

Ez a gázgrill légkeveréses fritőzzel kültéri főzésre készült. A fő rácsra helyezve közvetlenül elkészíthető az étel. A grillstűt oldalsó égővel is rendelkezik, amelyen keresztül az étel serpenyőkben melegíthető.

A légkeveréses fritőzt ételek melegítésére, pirítására és elkészítésére tervezték. A légkeveréses fritőz kényszerített légáramlást használ a hőfeldolgozáshoz, lehetővé téve az ételek egyenletes melegítését. A hagyományos fritőzökkel ellentétben nem igényel bő olajban sütést, így sokkal egészségesebb ételkészítést tesz lehetővé. A széles tartományban történő, egyenletes hőmérséklet-szabályozásnak köszönhetően a termék működési paramétereit az igényeidhez igazíthatod. Ez a termék kizárólag magáncélú használatra készült, kereskedelmi vagy egyéb célokra nem használható.

Megjegyzés! Tilos az utasításokban meghatározottól eltérő üzemanyagot használni.

Megjegyzés! Ne használja helyiségek fűtésére vagy élelmiszeren kívüli egyéb termékek melegítésére. A termék helyes, megbízható és biztonságos működése a rendeltetésszerű használatától függ, ezért:

A termék használata előtt kérjük, olvassa el a teljes használati útmutatót, és őrizze meg.

A szállító nem vállal felelősséget semmilyen kárért vagy sérülésért, amely a termék rendeltetésétől eltérő célú használatából, illetve a biztonsági előírások vagy a jelen kézikönyvben található ajánlások be nem tartásából ered. A termék rendeltetésétől eltérő célú használata érvényteleníti a felhasználó jótállási és szavatossági jogait.

FELSZERELÉS

A termék teljesen kerül kiszállításra, de használat előtt el kell végezni a felhasználói kézikönyvben leírt összeszerelési lépéseket.

A termék nem tartalmaz tömlőt és reduktort.

MŰSZAKI ADATOK

Gázsütő

Paraméter	Érték
Katalógusszám	YG-20036
Bemeneti hőteljesítmény	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
A tápgáz típusa és nyomása	bután G30 és propán G31 37 mbar nyomáson
Gázkészülék kategória az EN 498 szabvány szerint	I _{3B(P37)}
Gázellátási módszer	11 kg súlyú gázpalackok; a palack maximális méretei 310 mm átmérőjűek és 600 mm magasak, beépített szeleppel mérve
Égők száma	3 fő égő + 1 nagy teljesítményű égő + 1 segédégő
Fűvóka átmérője	3 × 0,82 mm + 1 × 0,93 mm + 1 × 0,82 mm
Főrács méretei H x Sz	700 x 420 mm
A grillstűtől külső méretei zárt fedéllel H x Sz x M	1385 × 560 × 1170 mm

Légkeveréses fritőz

Paraméter	Mértékegység	Érték
Névleges feszültség	[V~]	220 - 240
Névleges frekvencia	[Hz]	50 - 60
Névleges teljesítmény	[W]	1700
Szigetelési osztály		I
Tálibetét kapacitása	[l]	6
Üzemi hőmérséklet	[°C]	80 - 200
Munkaidő	[min]	0 - 60

ÁLTALÁNOS HASZNÁLATI JAVASLATOK

Ez a termék otthoni használatra készült, és nem használható kereskedelmi célokra, például vendéglátóhelyeken. Ez a termék kizárólag a tábla vagy kamrába közvetlenül helyezett élelmiszerek hőkezelésére szolgál. A termék bármilyen más célra történő használata tilos. Ez a termék nem víz vagy más folyadékok melegítésére vagy forralására szolgál. Ez a termék nem alkalmas bő olajban sütésre. Ne tegyen műanyag csomagolású élelmiszert a tábla. Tilos a termék saját kezű javítása, szétszerelése vagy módosítása. A terméken végzett minden javítást hivatalos szervizközpontnak kell elvégeznie. A terméket működés közben folyamatosan felügyelni kell.

FIGYELMEZTETÉS! Ez a termék használat közben nagyon felforrósodik. Használat közben vagy közvetlenül utána ne érintse meg a tálat, a fedelet vagy a tál belsejében lévő egyéb részeket. Ez súlyos égési sérüléseket okozhat. Ez a termék nem alkalmas 8 év alatti gyermekek, csökkent fizikai vagy mentális képességű személyek, illetve a készülékkel kapcsolatos tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek általi használatra. Felügyelet nélkül, vagy a termék biztonságos használatára vonatkozó utasítások hiányában gyermekek nem játszhatnak a termékkel. Gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják vagy tarthatják karban a készüléket.

Ajánlások a termék szállítására és telepítésére vonatkozóan

A terméket csak kemény, sík, egyenletes és nem gyúlékony, magas hőmérsékletnek ellenálló felületre szabad helyezni. A felületnek képesnek kell lennie a készülék és a ráhelyezett élelmiszerek súlyának megtartására. A termék oldalfalai körül legalább 10 cm-es rést kell hagyni, és a termék fölé nem szabad hőre érzékeny anyagokat helyezni. Ez biztosítja a megfelelő szellőzést. Ne helyezze a terméket perem, például asztal vagy konyhapult közelébe. Ne helyezzen semmit a termék tetejére. Ez akadályozza a levegő keringését, és a termék károsodását vagy tüzet okozhat. Ne helyezze a terméket gyúlékony anyagok, például függönyök vagy drapériák közelébe. Ne helyezzen elektromos készülékeket a termék fölé. Működés közben gőz szabadul fel, ami rövidzárlatot és áramütést okozhat. Ne fúrjon lyukakat a termékbe, és ne végezzen rajta semmilyen más módosítást, amely nincs leírva a használati utasításban. Csak lehűlt terméket mozgassa, a ház alját fogva. Ne mozgassa a terméket a tál fogantyújánál fogva. Ne mozgassa a terméket a hálózati kábel húzásával. A termék telepítésének és használatának helyén a hőmérsékletnek +10°C és +38°C között kell lennie, a relatív páratartalomnak pedig 90% alatt kell lennie, kondenzáció nélkül.

Ajánlások a termék tápellátáshoz való csatlakoztatásához

A termék tápellátásához való csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség, frekvencia és kapacitás megfelel a termék adattábláján feltüntetett értékeknek. A csatlakozódugónak illeszkednie kell a konnektorba. Ne módosítsa a csatlakozódugót vagy a konnektort az igényeinek megfelelően. A terméket közvetlenül egyetlen hálózati aljzathoz kell csatlakoztatni. Hosszabbítók, elosztók vagy elosztók használata tilos. A hálózati áramkört védővezetővel és legalább 16 A-es biztosítókkal kell ellátni. Kerülje a tápkábel érintkezését éles szélekkel, forró tárgyakkal vagy felületekkel. A termék használata során a tápkábelt mindig teljesen letekerje, és úgy kell elhelyezni, hogy ne akadályozza a termék működését. A tápkábel nem okozhat botlásveszélyt. A tápcsatlakozót úgy kell elhelyezni, hogy a termék tápcsatlakozója gyorsan kihúzható legyen. A tápkábel kihúzásakor mindig a csatlakozódugó házát húzza, soha ne a kábelt. Ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó megsérül, azonnal húzza ki a tápellátásból, és forduljon a gyártó hivatalos szervizközpontjához cseréért. Ne használja a terméket sérült tápkábellel vagy csatlakozódugóval. A tápkábel vagy a csatlakozó nem javítható; sérülés esetén új, hibátlan alkatrészekre kell kicserélni őket.

Ajánlások a termék használatához

FIGYELMEZTETÉS! A termék tája és burkolata használat után forró lehet. Ne érintse meg őket, mert súlyos égési sérüléseket okozhat. Hagyja lehűlni a termék alkatrészeit. Ha ezeket az alkatrészeket a lehűlés előtt el kell mozgatnia, csak a kijelölt fogantyúknál fogja meg őket. Viseljen hőálló kesztyűt. Győződjön meg arról, hogy a termék közelében lévő padló nem csúszós, hogy elkerülje a csúszást, ami súlyos sérüléseket okozhat. A termék csak működés közben csatlakoztatható a tápegységhez. Használat után húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, és ezzel válassza le a terméket a tápegységről. Ne hagyja felügyelet nélkül a terméket. A tábla helyezett étel mennyisége nem haladhatja meg a maximális töltési szintet. Főzés közben mindig figyelje a terméket. A felügyelet nélkül hagyott étel megéghet, ami tüzet és súlyos égési sérüléseket okozhat. A tálat csak a fogantyújánál fogva fogja. A tál perforált aljú betéttel van ellátva, amely az ételek befogadására szolgál. Soha ne használja a tálat betét nélkül. A forró ételt tartalmazó tálat csak hőálló felületre helyezze, vagy használjon védőállványt. Ételkészítés közben csak olyan anyagból készült eszközökkel érintse meg a kamra belsejét és magát az ételt, amely ellenáll a termék által termelt hőnek. Csúpsz kézzel tilos dolgozni. Kerülje az éles fémtárgyakat is, mivel ezek károsíthatják a tál és a betét tapadments bevonatát. Ha a terméknek van ajtója, tartsa azt csukva a fritőz használata közben. Legyen óvatos az ajtó kinyitásakor, mert

forró levegő és gőz távozhatsz. Ha főzés közben vagy után étel marad a tálnban vagy a kamrában, távolítsa el azokat a következő étel elkészítése előtt. Az ételmaradékok megéghetnek, füstöt, kellemetlen szagokat okozhatnak, és befolyásolhatják az étel ízét. Tüzet is okozhatnak. Az eltávolításhoz olyan fa- vagy műanyag eszközöket használjon, amelyek ellenállnak a termék által termelt hőnek. Ne használjon éles vagy fém eszközöket. Az ilyen eszközök károsíthatják a készülék alkatrészeinek felületét.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Kizárólag kültéren használja. A gáz felhalmozódásának lehetősége miatt, ami tüzet vagy robbanást okozhat, a grillsütőt csak kültéren szabad használni. Tilos a grillsütőt garázsban, csamokban vagy más helyiségben használni. A grillsütőt nem szabad csapadéknak kiténni.

A készülék használata előtt olvassa el az utasításokat. Az utasítások betartása megvédi a felhasználót a sérülésektől, tüztől vagy robbanástól. Őrizze meg ezt a kézikönyvet a grill teljes élettartama alatt. Ha a terméket továbbadja valaki másnak, adja át az utasításokkal együtt.

FIGYELMEZTETÉS! A készülék hozzáférhető részei nagyon forrók lehetnek. Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. Használat közben vegye figyelembe, hogy a készülék egyes részei lángnak kitéve nagyon felforrósodhatnak. Viseljen hőálló kesztyűt, és csak az erre a célra kijelölt fogantyúkat fogja.

Ne mozgassa a készüléket működés közben. A készülék működés közbeni mozgatása felborulását okozhatja, ami súlyos égési sérüléseket és tüzet okozhat. A gázpalackot a grillhez összekötő flexibilis tömlő mozgatása megrepedhet, ami ellenőrizetlen gázszivárgást és tüzet vagy robbanást okozhat.

Használat után zárja el a gázpalack szelepét. A grillsütő szelepeinek elzárása nem szünteti meg a gázellátást. A nyomás alatt álló rendszer ellenőrizetlen gázszivárgást okozhat, ami tüzet és robbanást okozhat.

Ne módosítsa a készülék kialakítását. A gyártó csak akkor tudja garantálni a biztonságot, ha a grillsütőt az utasításoknak megfelelően telepítik. A nem megfelelő módosítások ellenőrizetlen gázszivárgást okozhatnak, ami tüzet és robbanást okozhat.

TOVÁBBI BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Eljárás gázszivárgás esetén

Gázszivárgás esetén, vagy akár ha gázszivárgás gyanúja merül fel (például, ha erős gázszagot érez), azonnal zárja el a gázpalack szelepét és az összes égőszelepet. Ezután válassza le a gázpalackot a grillsütőről. Ha a grillsütő forró, várja meg, amíg lehűl. Várja meg, amíg a gáz távozik, és ellenőrizze a gázrendszert, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha nem észlel sérülést, készítsen elő egy gázérzékelőt, csatlakoztassa a gázpalackot a grillsütőhöz, és nyissa ki a palack szelepét a szivárgás észleléséhez. Ha a szivárgást nem találja, és a gázszivárgás hatásai továbbra is észrevehetők, vigye a grillsütőt egy hivatalos szervizközpontba.

Égési sérülések elleni védelem

A grillsütő használat közben nagyon felforrósodik. A grillsütő fedele, a rostély és az égővédők a legforróbb területek. Azonban a grillsütő más részei is nagyon felforrósodhatnak, ami csupasz kézzel történő megérintés esetén súlyos égési sérüléseket okozhat. Az égési sérülések elkerülése érdekében a grillsütő használata közben viseljen védőkesztyűt. Használat közben soha ne érintse meg a grillsütő egyetlen részét sem csupasz kézzel.

TERMÉKHASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS! Használat közben tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.
FIGYELMEZTETÉS! A grill használata során viseljen kesztyűt az égési sérülések elkerülése

érdekében.
FIGYELMEZTETÉS! A gázpalack csatlakoztatása és a grill használata közben tilos a dohányzás és a lángok közelsége.

Megjegyzés! A fő rácsot ételek készítésére tervezték, közvetlenül ráhelyezve. Ne helyezzen rá semmilyen eszközt, például fazekat vagy serpenyőt. Az oldalsó égő az ételek edényekben való melegítésére szolgál; tilos közvetlenül az oldalsó égő rácsán főzni.

Megjegyzések a grill összeszereléséhez
Tilos a grillsütő szerkezetét saját kezűleg módosítani. Ne szerelje szét a gyárilag összeszerelt vagy gyárilag lezárt alkatrészeket, különösen a gázrendszert.
Az oldalsó égő esetében előfordulhat, hogy a grill első használata előtt be kell állítani a szikraelfogót. A szikraelfogó bármilyen beállítását leválasztott gázpalack mellett kell elvégezni. A szikrának a szikraelfogóból az égőnyílásokba kell ugrania. Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a szikraelfogó nem gyűjti be megfelelően a gázt, vagy egyáltalán nem gyullad meg. Szükség esetén kis erővel hajlítsa kifelé a szikraelfogó csapját.

A grillsütő előkészítése használatra
Győződjön meg arról, hogy a grillsütőt az utasításoknak megfelelően lett összeszerelve. Helyezze a grillsütőt és a hengereket sík, egyenletes és nem gyúlékony felületre. Ha a grillsütő rendelkezik kerékszárakkal, használja azt a rögzítéshez. Győződjön meg arról, hogy nincsenek gyúlékony tárgyak vagy más tűz- vagy hőforrások a grillsütő közelében vagy felett. Hagyjon legalább 1 méteres szabad helyet a grillsütő körül, és győződjön meg arról, hogy nincsenek akadályok felette.
Megjegyzés! Győződjön meg arról, hogy az összes grillgőz gombja zárt helyzetben van.

A gázpalack csatlakoztatása
A grillsütőt flexibilis tömlő és gázszabályozó segítségével kell a gázpalackhoz csatlakoztatni. Mind a szabályozót, mind a tömlőt külön kell megvásárolni. A készletben található szabályozót a lengyel követelményeknek megfelelően úgy alakították át, hogy csökkentse a gáznyomást. A szabályozónak meg kell felelnie az EN 16129 európai szabvány követelményeinek. Ha a szabályozó gyárilag csatlakozik a tömlőhöz, ezt a csatlakozást nem szabad módosítani.
Helyezzen egy fém tömlőbilincset a tömlő szabad végére, majd csúsztassa a tömlő végét a grill csatlakozónyílására (LI). Rögzítse a csatlakozást a bilincs meghúzásával. Ne húzza túl a bilincset, csak annyira, hogy a szoros csatlakozás biztosítva legyen. A bilincs túlzott meghúzása károsíthatja a tömlőt. A gázszabályozó menetes csatlakozóval van felszerelve, amelyet egy villáskulcs (LII) segítségével kell a gázpalack szelepére csavarni. Helyezze el a palackot úgy, hogy a flexibilis tömlő ne legyen megtörve, megcsavarodva vagy túlzottan megnyúlva. Csatlakoztatás előtt ellenőrizze a tömlőt sérülés vagy kopás szempontjából. Sérülés vagy kopás esetén cserélje ki a tömlőt egy újra. Ehhez vigye el a grillt egy hivatalos szervizközpontba. Ne cserélje ki saját kezűleg a tömlőt, és ne használjon olyan tömlőt, amely nem gázhoz készült. A tömlőnek 80 cm hosszúnak kell lennie, és nem haladhatja meg a 150 cm-t. Csak szappfolyósított propán- vagy butángázhoz tervezett flexibilis tömlőket szabad használni. A csatlakoztatás után ellenőrizze a gázberendezés szivárgását. Ha a helyi előírások más tömlő és/vagy szabályozó használatát írják elő, azokat külön kell megvásárolni az adott helyszín követelményeinek megfelelően.

Normál üzemi körülmények között ajánlott a megfelelően beszerelt szabályozót 10 évente cserélni, a szabályozón feltüntetett gyártási évtől kezdve. A helyi előírások eltérő szabályozócsere-intervallumokat írhatnak elő. Ha a szabályozót kültéren használja, azt víz behatolásától védeni kell, vagy attól védeni kell. Használat közben a szabályozót jól szellőztetni kell, hogy megakadályozzuk a készülék belsejében lévő páralecsapódást. A szabályozót -20°C és +50°C közötti környezeti hőmérsékleten való működésre tervezték. Ha a szabályozót egy másik szabályozó után telepítik, a rendszernyomást úgy kell beállítani, hogy a ráccsal együtt szállított szabályozó által támogatott bemeneti nyomástartományon belül legyen.
A gázpalack elhelyezhető a grillsütő szekrényében, de csak az erre a célra kialakított padlókvá-gásban. Tilos a palackot a grillsütő szekrényében máshol elhelyezni. A palack a grillsütőn kívül is elhelyezhető. Ha a szekrény alján nincs kivágás, akkor a palackot a grillsütőn kívül kell elhelyezni. A palackot függőlegesen kell elhelyezni. Felcsavarás előtt távolítsa el a védőfóliát (tömítést) a palack szelepéről, ellenőrizze a tömítés állapotát. Ha nem talál sérülést vagy kopást, csavarja fel a reduktor anyát a palack szelepére. A csatlakozást a szoros tömítés eléréséhez szükséges erővel kell meghúzni. A csatlakozás túlhúzása károsíthatja a tömítést, és a csatlakozás nem fogja elérni a kívánt tömítettséget. Tilos a reduktort sérült tömítésű szelepre csavarozni. Ilyen esetben a tömítés cseréjével kapcsolatban forduljon a palack gyártójához.
Lassan nyissa ki a palack szelepét, amíg teljesen ki nem nyílik, és ellenőrizze a csatlakozásokat szivárgás szempontjából.
FIGYELMEZTETÉS! Ha a palack szelepének kinyitásakor gázszivárgás hangját hallja vagy szagát érzi, azonnal zárja el a palack szelepét. Ellenőrizze, hogy az égőfej szelepei zárva vannak-e, majd ellenőrizze a csatlakozásokat szivárgás szempontjából.
FIGYELMEZTETÉS! Soha ne használjon lángot a csatlakozás szivárgásának ellenőrzéséhez. Ez égési sérüléseket, tüzet vagy robbanást okozhat. Használjon kereskedelmi forgalomban kapható elektronikus vagy kémiai teszttereket. Használat előtt olvassa el a mellékelt utasításokat.
Készíthet szappanos vizet is (kb. 1/4 szappan, 3/4 víz arányban), és öntheti vele a gázrendszert. Ha gázbuborékokat észlel, az szivárgásra utal. Ha szivárgást észlel, zárja el a palack szelepét, és javítsa meg a szivárgást, például a csatlakozások meghúzásával. Ismételje meg a szivárgásvizsgálatot. Ha a szivárgás továbbra is fennáll, zárja el a palack szelepét, válassza le a palackot a grillsütőről, majd vigye el a grillsütőt egy hivatalos szervizközpontba.
Ha a gázberendezés szivárgásvizsgálata nem mutat szivárgást, elkezdheti használni a grillsütőt.

Ha a grillsütőt tárolás után újra használja, ellenőrizze az égők állapotát. Távolítsa el a rostélyt és az égőfedeleket, és ellenőrizze az összes égőt, beleértve az oldalsó égőt is, szennyeződés és rozsdaszempontjából. Ellenőrizze, hogy az égők és a fűvókák nincsenek-e eltömődve szennyeződéssel, ételmaradékokkal vagy rovarokkal. A grillsütő használata előtt tisztítsa meg az égőfejeket grill- vagy sütőtisztítóval. Ha a gázfűvókák eltömődött, ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani. Ebben az esetben vigye el a grillsütőt egy hivatalos szervizközpontba. Ne használja a grillsütőt, ha egy vagy több égőfej hibás.

Ha nedvességet észlel, például páralecsapódás miatt, szárítsa meg a hozzáférhető felületeket egy ruhával vagy papírtörülkövel, majd hagyja a grillsütőt száraz helyen, hogy a nedvesség eltávozhasson a nehezen hozzáférhető helyekről. A szárítás felgyorsításához nyissa ki a grillsütőt és az oldalsó égőfej fedelét, vegye le az égőfejek fedelét, és vegye ki a rostélyt. Ne szárítsa úgy, hogy gázt keringtet a rendszeren keresztül. Ne üzemeltesse a grillsütőt nedves égőfejekkel; ez ellenőrizetlen gázgyulladás okozhat, ami égési sérüléseket, tüzet vagy robbanást okozhat.

Fő égőfej működése
Figyelem! Nyissa ki teljesen a grillsütő fedelét. Ne gyújtsa meg az égőket leengedett fedéllel.

Nyissa ki a gázpalack szelepét. Az égő beépített szikragyújtóval rendelkezik, amely lehetővé teszi a levegő/gáz keverék meggyújtását. A főgőg vagy a nagy teljesítményű égő begyújtásához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot, majd forgassa el 90 fokkal. A gáz/levegő keveréknek be kell gyuladnia. Ha nem gyullad meg, fordítsa a gombot KI állásba, és próbálja meg újra meggyújtani az égőt. Ha az égő többszöri próbálkozás után sem gyullad be, előfordulhat, hogy az égőfej fűvókája eltömődött. Ebben az esetben zárja el az égőfej szelepét, zárja el a palack szelepét, válassza le a palackot a grillsütőről, és vigye el egy hivatalos szervizközpontba.

Miután az égő sikeresen meggyújtotta az égőt, engedje el a gyújtógombot, és az égőfej gombjának elforgatásával állítsa be a láng méretét. Ha a gombot a kezdeti helyzetétől (szelep zárva) 90 fokkal elfordítva hagyja, a láng mérete maximális lesz. Ha teljesen elforgatja az óramutató járásával megegyező irányba, akkor alacsony lángot állít be, míg ha teljesen elforgatja az óramutató járásával ellentétes irányba, akkor a szelep bezárul és a láng kialszik. Ha a gombot a fent leírt állások közötti közbenső helyzetben hagyja, beállíthatja a kívánt lángmagasságot.

Az égőket egyenként kell meggyújtani, a következők égőket csak azután szabad begyújtani, hogy az előző égő meggyulladt. Ne gyújtson meg több égőt egyszerre. A fennmaradó égők lángmagasságát a fent leírtak szerint állítsa be.

Oldalsó égő működése

Figyelem! Nyissa ki teljesen az égőfej fedelét. Ne gyújtsa meg az égőfejet, és ne melegítsen ételt leengedett égőfej fedéllel.

Az égő beépített szikragyújtóval rendelkezik, amely lehetővé teszi a levegő és a gáz keverékének meggyújtását.

Az oldalsó égő begyújtásához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot, majd forgassa el 90 fokkal. A gáz/levegő keveréknek be kell gyuladnia. Ha nem, fordítsa a gombot KI állásba, és próbálja meg újra begyújtani az égőt. Az oldalsó égő lángméretének beállítása megegyezik a fent leírt többi égőnél leírtakkal.

Az oldalsó égő kizárólag 16 - 22 cm átmérőjű lapos aljú edényekben történő étel melegítésére szolgál. Ne helyezzen rá lapos aljától eltérő aljú edényeket, például wokot.

Légkeveréses fritőz működtetése

A fritőz előkészítése használatra

A terméket ki kell csomagolni, teljesen el kell távolítani az összes csomagolást és szállítási védőfóliát. Javasoljuk a csomagolás megőrzését, amely hasznos lehet a termék későbbi szállítása és tárolása során.

Mossa el a terméket a „Termék karbantartása” című részben található utasításoknak megfelelően. Állítsa össze a terméket az utasításoknak megfelelően.

Helyezze be az üres betétet ellátott tálat a termékamrába, vagy helyezze be a betétet és a választalat a termékamrába, majd csukja be az ajtót.

Vezérlőpult

A fritőz két gombbal és egy működésjelző lámpával ellátott kezelőpanellel rendelkezik. A bal oldali gombbal a hőmérsékletet, a jobb oldali gombbal pedig a melegítési időt állíthatja be. A termék belső hőmérséklet-érzékelővel van felszerelve. A fritőz elindításához állítsa be a kívánt hőmérsékletet és időt. A jelzőfény világít, amíg a készülék működik. A sütési idő letelte után sípoló hang hallatszik, és a működésjelző lámpa kialszik. A termék bármikor kikapcsolható az időzítő gomb KI állásba fordításával.

A fritőz kezelése

Csatlakoztassa a terméket a tápegységhez.

Állítsa a hőmérsékletet maximumra. Állítsa az időzítőt 3 percre a kamrában lévő alkatrészek előmelegítéséhez.

Amint a beállított idő letelt, egy hangjelzés hallható.

Óvatosan fogja meg a tál fogantyúját, és húzza ki a termék házából. A tál és a betét forró lesz, ezért ne érintse meg őket.

Helyezze a főzésre előkészített ételt a tába.

Ha a termékhez tartozék, például lábas vagy pizzasütő forma tartozik, azt a kamrába kell helyezni. A tál és a beépített betét mindig szükséges a fritőz megfelelő működéséhez.

Megjegyzés! A betétben lévő élelmiszerek szintje nem haladhatja meg a betét maximális kapacitásjelzését.

Helyezze be a tálat a betéttel és az étellel együtt a termék házába.

Állítsa be az időt az étel elkészítési receptje szerint.

Rendszeresen ellenőrizze a főtt étel állapotát a tál rövid idejű kivételével vagy a sütő ajtajának kinyitásával. Szükség szerint állítsa be az idő és/vagy a hőmérséklet beállításait.

Megjegyzés! Legyen óvatos a tál kivételkor vagy a sütő ajtajának kinyitásakor. A tál az ételkészítés során nagyon felforrósodik. Csak a fogantyújánál fogja meg. Védőkesztyű viselése ajánlott. Használat után húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Hagyja a terméket teljesen lehűlni, mielőtt megkezdene a karbantartást.

FIGYELMEZTETÉS! Használat közben és közvetlenül utána a tál és a betét nagyon felforrósodhat. Legyen óvatos. A forró termékalkatrészekkel való érintkezés súlyos égési sérüléseket okozhat.

Tipppek a légkeveréses fritőz használatához

A légkeveréses fritőz használata ételek elkészítéséhez előnyökkel jár a hagyományos sütőben vagy bő olajban sütéssel szemben.

Koleszterinszint csökkentése. A kényszerített légkeringetés csökkenti az ételek zsírtartalmát és mérsékli a koleszterinszintet.

Idő- és energiamegtakarítás. A rendkívül hatékony légbefúvásos ételkészítési módszer időt és energiát takarít meg.

Az ízek megőrzése. A túl hosszú sütési idő és a túl magas hőmérséklet könnyen megfőszthatja az ételt az ízétől. Az idő és a hőmérséklet egyszerű szabályozása megoldhatja ezt a problémát.

Ha egy kis mennyiségű zsíradékot adsz az elkészített ételekhez, azok ropogósak lesznek főzés után. Ha a hozzávalókat a főzési idő felénél összekeverjük, akkor egyenletesen melegsznek át.

KARBANTARTÁS

Gázsütő

Amikor befejezte a grill használatát, zárja el az összes égőfej szelepét, majd zárja el a hengeres szelepet, és válassza le a grillről. Hagyja a grill összes alkatrészét teljesen lehűlni. Minden használat után tisztítsa meg a rácst, a tálcát és az égőfej védőburkolatát grill- vagy sütőtisztítóval. Nem ajánlott éles fém tárgyakat használni a rászáradt ételmaradékok eltávolításához.

A maradék grillsütő elemeket ruhával vagy szivaccsal, valamint a kereskedelmi forgalomban kapható, fémfelületek tisztítására szolgáló tisztítószerrel tisztítsa meg.

Minden használat előtt ellenőrizze a gázrendszert, különösen az égőket. Ha rozsdát vagy sérülést észlel, cserélje ki a hibás alkatrészeket. Ehhez forduljon a gyártó hivatalos szervizközpontjához. Minden használat előtt ellenőrizze a flexibilis tömlő állapotát. Ha bármilyen sérülést vagy kopást észlel, cserélje ki egy újra. Javasoljuk, hogy a tömlőt legalább 10 évente cserélje ki, még akkor is, ha nem mutat kopás jeleit.

Légkeveréses fritőz

Megjegyzés! Minden karbantartási munkát kikapcsolt termék mellett kell elvégezni. Ehhez húzza ki a tápkábelt a konnektorból.

Megjegyzés! Ezt a terméket tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni. A terméket nem szabad folyó víz alatt, mosogatógépben vagy nagy nyomású vízzel mosni. Miután kivette a termékből és hagyta lehűlni, a tál és a betét folyó víz alatt, vízbe merítéssel vagy mosogatógépben mosható.

Megjegyzés! Mosás előtt hagyja a termék összes alkatrészét teljesen lehűlni. Ne gyorsítsa fel a hűtési folyamatot forró alkatrészek vízbe merítésével.

A terméket élelmiszerek elkészítésére használják, ezért a biztonságos ételkészítés érdekében megfelelő higiéniát kell biztosítani.

Tisztításhoz használjon enyhe mosogatószeret. A maradék oldatot vízzel megnedvesített ruhával távolítsa el. Tisztítás után törölje szárazra a terméket, vagy hagyja levegőn megszáradni.

A terméket első használat előtt és minden használat után meg kell tisztítani, hagyva teljesen kihűlni. Az ételmaradékok eltávolítása megakadályozza, hogy a termék a későbbi használat során ráégjen, és csökkenti a termék teljesítményét is.

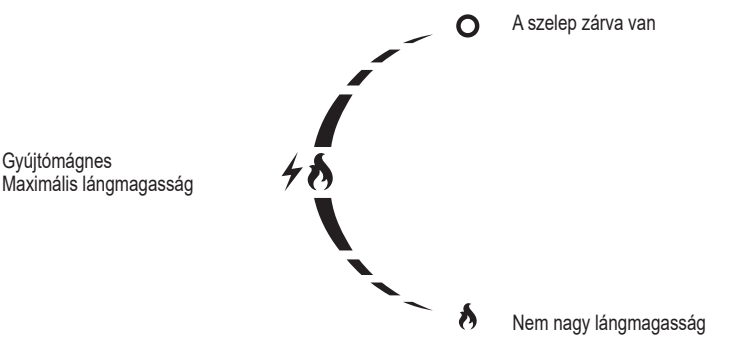
Ne használjon oldószereket, maró hatású szereket, alkoholt, benzint vagy súrolószereket a tisztításhoz.

Tisztítsa meg a fedél szellőzőnyílásait porszívóval.

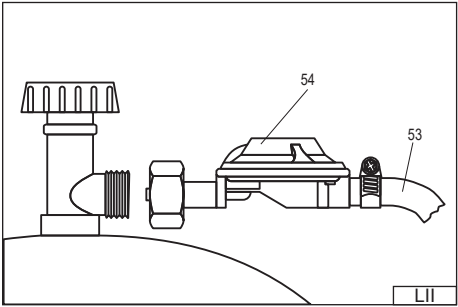
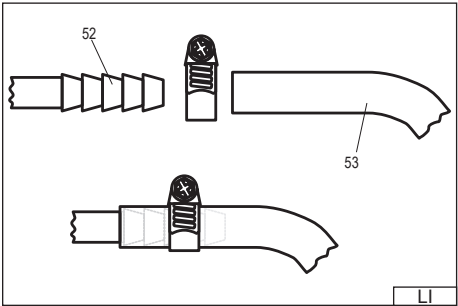
TÁROLÁS ÉS SZÁLLÍTÁS

A termék tárolása előtt győződjön meg arról, hogy az összes gázszabályozó „zárt” állásban van, és a fritőz tápkábele ki van húzva az áramforrásból. Zárja el a gázpalack szelepét, majd húzza ki a grillsütőből. Ne tárolja a grillsütőt csatlakoztatott gázpalackkal. A grillsütőt és a palackot száraz, sötét helyen, illetéktelen hozzáféréstől védve tárolja. A grillsütőt pormentes helyen tárolja. Tárolás közben zárja le az összes égőfej fedelét, és helyezze be teljesen a tálat a fritőz házába. Hosszabb tárolás esetén, például télen, ajánlott a grillsütőt letakarni, hogy megvédje a portól és a szennyeződéstől. Biztosítsa a tárolóhelyiség jó szellőzését, hogy megakadályozza a nedvesség felhalmozódását a készülék alkatrészein, ami korrózióhoz vezethet. A korrózió megváltoztathatja a gázrendszer alkatrészeinek paramétereit, ami ellenőrizetlen gázszivárgáshoz és tüzet vagy robbanást okozhat. Ne takarja le a palacktároló helyiség szellőzőnyílásait. A gáz felhalmozódása tüzet vagy robbanást okozhat.

Rövid távolságokra (több méter) a mellékelt kerek segítségével szállítsa a grillsütőt. Ha a grillsütőt hosszabb távolságokra, külön szállítóeszközzel kell szállítani, akkor a grillsütőt szét kell szerelni, az eredeti csomagolásában kell szállítani, majd újra össze kell szerelni. Tilos a grillsütőt bármilyen távolságra szállítani csatlakoztatott gázpalackkal. Szállítás előtt zárja el a palack szelepét, és válassza le a palackot a grillsütőről.



- 52. grill csatlakozócsonk
- 53. gáztömlő (nem tartozék - külön kapható)
- 54. gázszabályozó (nem tartozék - külön kapható)



CARACTERISTICI ALE PRODUSULUI

Acest grătar pe gaz cu friteuză cu aer este conceput pentru gătit în aer liber. Grătarul principal este folosit pentru a pregăti mâncarea prin așezarea directă pe el. Grătarul are și un arzător lateral pentru încălzirea alimentelor în tigăi.

O friteuză cu aer este concepută pentru încălzirea, rumenirea și prepararea alimentelor. Friteuza cu aer folosește flux de aer forțat pentru procesarea termică, permițând încălzirea uniformă a alimentelor. Spre deosebire de friteuzele tradiționale, aceasta nu necesită prăjire în ulei, permițând o preparare mult mai sănătoasă a alimentelor. Cu un control lin al temperaturii pe o gamă largă, puteți ajusta parametrii de funcționare ai produsului în funcție de nevoile dumneavoastră.

Acest produs este destinat exclusiv uzului privat și nu poate fi utilizat în scopuri comerciale sau comerciale.

Notă! Este interzisă utilizarea altor combustibili decât cei specificați în instrucțiuni.

Notă! Nu utilizați pentru încălzirea încăperilor sau pentru încălzirea altor produse decât alimentele. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a produsului depinde de utilizarea corespunzătoare, prin urmare:

Înainte de a utiliza produsul, vă rugăm să citiți întregul manual și să îl păstrați.

Furnizorul nu este răspunzător pentru nicio daună sau vătămare corporală rezultată din utilizarea produsului în alte scopuri decât cele prevăzute sau din nerespectarea reglementărilor de siguranță sau a recomandărilor din acest manual. Utilizarea produsului în alte scopuri decât cele prevăzute va anula garanția și drepturile de garanție ale utilizatorului.

ECHIPAMENTE

Produsul este livrat complet, dar înainte de utilizare, trebuie să parcurgeți pașii de asamblare descriși în manualul de utilizare.

Produsul nu include furtun și reductor.

DATE TEHNICE

Grătar pe gaz

Parametru	Valoare
Număr de catalog	YG-20036
Putere termică de intrare	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Tipul și presiunea gazului de alimentare	butan G30 și propan G31 la o presiune de 37 mbar
Categoria aparatelor pe gaz conform EN 498	I _{3B(P37)}
Metoda de alimentare cu gaz	butelii de gaz cu o greutate de 11 kg; dimensiunile maxime ale buteliei sunt de 310 mm în diametru și 600 mm în înălțime, măsurate cu supapa instalată
Numărul de arzătoare	3 arzătoare principale + 1 arzător de mare putere + 1 arzător auxiliar
Diametrul duzei	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Dimensiuni grătar principal L x L _t	700 x 420 mm
Dimensiuni exterioare ale grătarului cu capacul închis L x L _t x Î	1385 x 560 x 1170 mm

Friteuză cu aer

Parametru	Unitate de măsură	Valoare
Tensiune nominală	[V~]	220 - 240
Frecvență nominală	[Hz]	50 - 60
Putere nominală	[W]	1700
Clasa de izolație		I
Capacitatea inserției bolului	[l]	6
Temperatura de funcționare	[°C]	80 - 200
Timp de lucru	[min]	0 - 60

RECOMANDĂRI GENERALE DE UTILIZARE

Acest produs este conceput pentru uz casnic și nu trebuie utilizat în aplicații comerciale, cum ar fi unitățile de catering. Acest produs este destinat exclusiv procesării termice a alimentelor plasate direct în bol sau cameră. Este interzisă utilizarea produsului în orice alt scop. Acest produs nu este destinat încălzirii sau fierberii apei sau a altor lichide. Acest produs nu este destinat prăjirii în ulei. Nu introduceți alimente în ambalaje de plastic în bol. Este interzisă repararea, dezasamblarea sau modificarea produsului pe cont propriu. Toate reparațiile produsului trebuie efectuate de către un centru de reparații autorizat. Produsul trebuie supravegheat în permanență în timpul funcționării.

AVERTISMENT! Acest produs se încălzește foarte tare în timpul utilizării. Nu atingeți bolul, capacul sau alte părți din interiorul bolului în timpul sau imediat după utilizare. Acest lucru poate duce la arsuri grave. Acest produs nu este destinat utilizării de către copii sub 8 ani, persoane cu capacități fizice sau mentale reduse sau persoane care nu au experiență sau cunoștințe despre aparat. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs decât dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la modul de utilizare în siguranță a produsului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.

Recomandări pentru transportul și instalarea produsului

Produsul trebuie așezat doar pe o suprafață dură, plană, uniformă și neinflamabilă, rezistentă la temperaturi ridicate. Suprafața trebuie să poată susține greutatea aparatului și a oricăror alimente așezate pe aceasta. Trebuie lăsat un spațiu de cel puțin 10 cm în jurul pereților laterali ai produsului și nu trebuie așezate materiale sensibile la căldură deasupra produsului. Acest lucru va permite o ventilație adecvată. Nu așezați produsul lângă o margine, cum ar fi o masă sau un blat. Nu așezați nimic deasupra produsului. Acest lucru va împiedica circulația aerului și poate provoca deteriorarea produsului sau un incendiu. Nu așezați produsul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi perdele sau draperii. Nu așezați dispozitive electrice deasupra produsului. În timpul funcționării, se eliberează abur, care poate provoca scurtcircuit și electrocutare. Nu găuriți produsul și nu efectuați alte modificări ale acestuia care nu sunt descrise în instrucțiuni. Mișcați produsul numai după ce s-a răcit, apucând de partea inferioară a carcasei. Nu mișcați produsul apucând de mânerul bolului. Nu mișcați produsul trăgând de cablul de alimentare. Temperatura la locul de instalare și utilizare a produsului trebuie să fie între +10°C și +38°C, iar umiditatea relativă trebuie să fie sub 90% fără condens.

Recomandări pentru conectarea produsului la sursa de alimentare

Înainte de a conecta produsul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea, frecvența și capacitatea alimentării de la rețea corespund valorilor indicate pe eticheta produsului. Ștecherul trebuie să se potrivească prizei. Nu modificați ștecherul sau priza pentru a se potrivi nevoilor dumneavoastră. Produsul trebuie conectat direct la o singură priză de rețea. Prelungitoarele, prizele multiple sau divizoarele sunt interzise. Circuitul de rețea trebuie să fie echipat cu un conductor de protecție și o siguranță de cel puțin 16 A. Evitați contactul dintre cablul de alimentare și margini ascuțite, obiecte sau suprafețe fierbinți. Atunci când utilizați produsul, cablul de alimentare trebuie să fie întotdeauna complet derulat și poziționat astfel încât să nu obstrucționeze funcționarea produsului. Cablul de alimentare nu trebuie să creeze pericol de împiedicare. Priza trebuie amplasată astfel încât ștecherul produsului să poată fi deconectat rapid. Când deconectați cablul de alimentare, trageți întotdeauna de carcasa ștecherului, niciodată de cablu. Dacă cablul de alimentare sau ștecherul se deteriorează, deconectați-l imediat de la sursa de alimentare și contactați un centru de service autorizat al producătorului pentru înlocuire. Nu utilizați produsul cu un cablu de alimentare sau un ștecher deteriorat. Cablul de alimentare sau ștecherul nu pot fi reparați; dacă sunt deteriorate, acestea trebuie înlocuite cu componente noi, fără defecte.

Recomandări pentru utilizarea produsului

AVERTISMENT! Bolul și carcasa produsului pot fi fierbinți după utilizare. Nu le atingeți, deoarece acest lucru poate provoca arsuri grave. Lăsați componentele produsului să se răcească. Dacă trebuie să mutați aceste componente înainte de a se răci, prindeți-le doar de mânerele prevăzute. Purtați mănuși rezistente la căldură. Asigurați-vă că podeaua din apropierea produsului nu este alunecoasă pentru a evita alunecarea, care ar putea provoca răni grave. Produsul poate fi conectat la sursa de alimentare doar în timpul funcționării. După utilizare, deconectați produsul de la sursa de alimentare de la priză. Nu lăsați produsul nesupravegheat. Alimentele așezate în bol nu trebuie să depășească marcajul pentru nivelul maxim de umplere. Supravegheați produsul în permanență în timp ce gătiți. Alimentele lăsate nesupravegheate se pot arde, ceea ce poate provoca un incendiu și arsuri grave. Transportați bolul doar de mâner. Bolul este echipat cu un insert cu fund perforat, conceput pentru a găzdui alimente. Nu utilizați niciodată bolul fără insert. Așezați bolul care conține alimente fierbinți doar pe o suprafață rezistentă la căldură sau utilizați suporturi de protecție. În timpul preparării alimentelor, atingeți interiorul camerei și alimentele în sine doar cu ustensile fabricate din materiale care pot rezista la căldura generată de produs. Mâinile goale sunt interzise. De asemenea, se evită obiectele metalice ascuțite, deoarece acestea pot deteriora stra-

tu antiaderent al bolului și al inserției. Dacă produsul are o ușă, Țineți-o închisă în timp ce friteuza este în funcțiune. Aveți grijă când deschideți ușa, deoarece pot ieși aer cald și abur. Dacă alimentele rămân în interiorul bolului sau camerei în timpul sau după gătire, îndepărtați-le înainte de a pregăti următorul fel de mâncare. Resturile de alimente se pot arde, provocând fum, mirosuri neplăcute și pot afecta gustul alimentelor. De asemenea, pot provoca un incendiu. Pentru îndepărtare, folosiți ustensile din lemn sau plastic care pot rezista la căldura generată de produs. Nu utilizați ustensile ascuțite sau metalice. Astfel de unelte pot deteriora suprafața componentelor dispozitivului.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

A se utiliza numai în exterior. Din cauza posibilității de acumulare de gaz, care ar putea duce la incendiu sau explozie, grătarul trebuie utilizat numai în exterior. Este interzisă utilizarea grătarului în garaje, holuri sau alte încăperi. Grătarul nu trebuie expus precipitațiilor.

Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul. Respectarea instrucțiunilor poate proteja utilizatorul de vătămări corporale, incendiu sau explozie. Păstrați acest manual pe întreaga durată de viață a grătarului. Dacă dați produsul altcuiva, dați-l mai departe împreună cu instrucțiunile.

AVERTISMENT! Părțile accesibile ale dispozitivului pot fi foarte fierbinți. Nu lăsați copiii să se apropie de dispozitiv. Când utilizați dispozitivul, fiți atenți că anumite părți ale dispozitivului se încing foarte tare atunci când sunt expuse la flăcări. Purtați mănuși rezistente la căldură și Țineți doar de mânerele destinate acestui scop.

Nu mutați aparatul în timp ce este în funcțiune. Mutarea aparatului în timp ce este în funcțiune îl poate provoca răsturnarea, ceea ce poate duce la arsuri grave și la un incendiu. Mutarea furtunului flexibil care conectează butelia de gaz la grătar se poate rupe, ceea ce poate duce la o scurgere necontrolată de gaz și poate provoca un incendiu sau o explozie.

După utilizare, închideți robinetul buteliei de gaz. Închiderea robinetelor grătarului nu va întrerupe alimentarea cu gaz a acestuia. Lăsarea sistemului sub presiune poate provoca scurgeri necontrolate de gaz, ceea ce poate duce la incendii și explozii.

Nu modificați designul dispozitivului. Producătorul poate garanta siguranța doar dacă grătarul este instalat conform instrucțiunilor sale. Modificările necorespunzătoare pot duce la scurgeri necontrolate de gaz, ceea ce poate provoca incendii și explozii.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ SUPLIMENTARE

Procedura în caz de scurgere de gaze

Dacă apare o scurgere de gaz sau chiar dacă se suspectează o scurgere de gaz (de exemplu, dacă simțiți un miros puternic de gaz), închideți imediat robinetul buteliei de gaz și toate robinetele arzătorului. Apoi deconectați butelia de gaz de la grătar. Dacă grătarul este fierbinte, așteptați să se răcească. Așteptați ca gazul să se evacueze și verificați dacă sistemul de gaz prezintă deteriorări. Dacă nu se observă nicio deteriorare, pregătiți un detector de gaz, conectați butelia de gaz la grătar și deschideți robinetul buteliei pentru a detecta scurgerea. Dacă nu se găsește scurgerea și efectele scurgerii de gaz sunt încă vizibile, duceți grătarul la un centru de service autorizat.

Protecție împotriva arsurilor

Grătarul se încinge foarte tare în timpul utilizării. Capacul grătarului, grătarul și protecțiile arzătorului devin zonele cele mai fierbinți. Cu toate acestea, chiar și alte părți ale grătarului se pot încinge foarte tare, provocând arsuri grave dacă sunt atinse cu mâinile goale. Purtați mănuși de protecție atunci când utilizați grătarul pentru a evita arsurile. Nu atingeți niciodată nicio parte a grătarului cu mâinile goale în timpul utilizării.

UTILIZAREA PRODUSULUI

AVERTISMENT! Nu lăsați dispozitivul să se apropie de materiale inflamabile în timpul utilizării.

AVERTISMENT! Când folosiți grătarul, purtați mănuși pentru a vă proteja împotriva arsurilor.
AVERTISMENT! Fumatul și apropierea de flăcări sunt interzise la conectarea buteliei de gaz și la utilizarea grătarului.

Atenție! Grătarul principal este destinat preparării alimentelor prin așezarea directă pe el. Nu așezați ustensile, cum ar fi oale sau tigăi, pe el. Arzătorul lateral este destinat încălzirii alimentelor în vase; gătitarea directă pe grătarul arzătorului lateral este interzisă.

Note privind asamblarea grătarului

Este interzisă modificarea proprie a structurii grătarului. Nu dezasamblați componentele asamblate din fabrică sau componentele sigilate din fabrică, în special sistemul de gaz. Pentru arzătorul lateral, este posibil să fie nevoie să reglați parascântele înainte de a utiliza grătarul pentru prima dată. Orice reglare a parascântelor trebuie efectuată cu butelia de gaz deconectată. Scântea trebuie să sară de la parascântea la orificiile arzătorului. În caz contrar, parascântele s-ar putea să nu aprindă gazul corect sau s-ar putea să nu se aprindă deloc. Dacă este necesar, îndoiți știftul parascântelor spre exterior cu puțină forță.

Pregătirea grătarului pentru utilizare

Asigurați-vă că grătarul a fost asamblat conform instrucțiunilor. Așezați grătarul și cilindrii pe o suprafață plană, dreaptă și neinflamabilă. Dacă grătarul are un blocator de roți, utilizați-l pentru a-l fixa. Asigurați-vă că nu există obiecte inflamabile sau alte surse de foc sau căldură în apropierea sau deasupra grătarului. Mențineți un spațiu liber de cel puțin 1 metru în jurul grătarului și asigurați-vă că nu există obstacole deasupra acestuia.

Notă! Asigurați-vă că toate butoanele arzătoarelor grătarului sunt în poziția închisă.

Conectarea buteliei de gaz

Grătarul trebuie conectat la butelia de gaz folosind un furtun flexibil și un regulator de gaz. Atât regulatorul, cât și furtunul trebuie achiziționate separat. Regulatorul din aceste seturi a fost adaptat pentru a reduce presiunea gazului conform cerințelor poloneze. Regulatorul trebuie să îndeplinească cerințele standardului european EN 16129. Dacă regulatorul este conectat din fabrică la furtun, această conexiune nu trebuie modificată.

Așezați o clemă metalică pentru furtun pe capătul liber al furtunului, apoi glisați capătul furtunului pe orificiul de conectare al grătarului (LI). Fixați conexiunea strângând cleva. Nu strângeți prea tare cleva, doar suficient pentru a asigura o conexiune strânsă. Strângerea excesivă a clemei poate deteriora furtunul. Regulatorul de gaz este echipat cu un conector filetat, care trebuie înșurubat pe supapa buteliei de gaz folosind o cheie (LI). Poziționați butelia astfel încât furtunul flexibil să nu fie îndoit, răsucit sau întins excesiv. Înainte de conectare, inspectați furtunul pentru a depista eventuale deteriorări sau uzură. Dacă se detectează deteriorări sau uzură, înlocuiți furtunul cu unul nou. În acest scop, duceți grătarul la un centru de reparații autorizat. Nu înlocuiți singur furtunul și nu îl înlocuiți cu un furtun care nu este conceput pentru gaz. Furtunul trebuie să aibă 80 cm lungime și să nu depășească 150 cm. Trebuie utilizate doar furtunuri flexibile concepute pentru gaz propan lichefiat sau butan. După efectuarea conexiunii, verificați instalația de gaz pentru scurgeri.

Dacă reglementările locale impun utilizarea unui furtun și/sau regulator diferit, acestea trebuie achiziționate separat pentru a îndeplini cerințele locației specifice.

În condiții normale de funcționare, se recomandă înlocuirea unui regulator instalat corect la fiecare 10 ani, începând cu anul de fabricație indicat pe regulator. Reglementările locale pot impune intervale diferite de înlocuire a regulatorului. Dacă se utilizează regulatorul în exterior, acesta trebuie amplasat sau protejat de pătrunderea apei. În timpul utilizării, regulatorul trebuie bine ventilat pentru a preveni condensul în interiorul aparatului. Regulatorul este conceput să funcționeze la temperaturi ambientale cuprinse între -20°C și +50°C. Dacă regulatorul este instalat în aval de un alt regulator, presiunea sistemului trebuie reglată pentru a se încadra în intervalul de presiune de intrare suportat de regulatorul furnizat împreună cu grătarul.

Butelia de gaz poate fi plasată în interiorul dulapului grătarului, dar numai în decupajul din podea conceput în acest scop. Este interzisă plasarea buteliei în orice altă parte a dulapului grătarului. Butelia poate fi plasată și în afara grătarului. Dacă podeaua dulapului nu are un decupaj, butelia trebuie plasată în afara grătarului. Butelia trebuie poziționată vertical. Înainte de a o înșuruba, îndepărtați folia de protecție (garnitura) de pe supapa buteliei, verificați starea garniturii. Dacă nu se constată deteriorări sau uzură, înșurubați piulița reductorului pe supapa buteliei. Racordul trebuie strâns cu forța necesară pentru a obține o etanșare strânsă. Strângerea excesivă a racordului poate deteriora garnitura, iar racordul nu va realiza etanșeitatea necesară. Este interzisă înșurubarea reductorului pe o supapă cu o garnitură deteriorată. Într-un astfel de caz, contactați producătorul buteliei pentru informații despre înlocuirea garniturii.

Deschideți încet robinetul buteliei până când este complet deschis și verificați dacă există scurgeri la conexiuni.

AVERTISMENT! Dacă auziți sunetul de gaz care iese sau îl miros când deschideți robinetul buteliei, închideți imediat robinetul buteliei. Verificați dacă robinetele arzătorului sunt închise și apoi verificați dacă există scurgeri la conexiuni.

AVERTISMENT! Nu folosiți niciodată flăcără pentru a verifica dacă există scurgeri la conexiuni. Acest lucru poate provoca arsuri, incendii sau explozii. Folosiți testere electronice sau chimice disponibile în comerț. Înainte de utilizare, citiți instrucțiunile incluse.

De asemenea, puteți prepara un amestec de apă și săpun (aproximativ 1/4 săpun la 3/4 apă) și puteți acoperi sistemul de gaz cu acesta. Dacă observați bule de gaz, acest lucru indică o scurgere. Dacă observați o scurgere, închideți robinetul buteliei și reparați scurgerea, de exemplu prin strângerea conexiunilor. Repetați testul de scurgere. Dacă scurgerea persistă, închideți robinetul buteliei, deconectați butelia de la grătar și apoi duceți grătarul la un centru de reparații autorizat. Dacă verificarea scurgerilor la instalația de gaz nu relevă nicio scurgere, puteți începe să utilizați grătarul.

Dacă grătarul este utilizat după o perioadă de depozitare, verificați starea arzătoarelor. Îndepărtați grătarul și capacele arzătoarelor și inspectați toate arzătoarele, inclusiv arzătorul lateral, pentru murdărie și rugină. Verificați dacă arzătoarele și duzele nu sunt înfundate cu murdărie, resturi alimentare sau insecte. Înainte de a utiliza grătarul, curățați arzătoarele folosind un produs de curățare pentru grătar sau cuptor. Dacă duza de gaz este înfundată, nu încercați să o reparați singur. În acest caz, duceți grătarul la un centru de service autorizat. Nu utilizați grătarul dacă unul sau mai multe arzătoare sunt defecte.

Dacă se detectează umezeală, de exemplu din cauza condensului, uscați suprafețele accesibile cu o cârpă sau prosoape de hârtie, apoi lăsați grătarul într-un loc uscat pentru a permite umezelii să se scurgă din zonele inaccesibile. Pentru a accelera uscarea, deschideți capacele grătarului și ale arzătorului lateral, îndepărtați capacele arzătoarelor și scoateți grătarul. Nu uscați prin circularea gazului prin sistem. Nu utilizați grătarul cu arzătoare ude; acest lucru poate duce la aprinderea necontrolată a gazului, ceea ce poate provoca arsuri, incendii sau explozii.

Funcționarea arzătorului principal

Atenție! Deschideți complet capacul grătarului. Nu aprindeți arzătoarele cu capacul în jos.

Deschideți robinetul buteliei de gaz. Arzătorul are un aprinzător cu scânteie încorporat care permite aprinderea amestecului de aer/gaz. Pentru a aprinde arzătorul principal sau arzătorul de putere mare, apăsați și mențineți butonul apăsat, apoi rotiți-l cu 90 de grade. Amestecul de gaz/aer ar trebui să se aprindă. Dacă nu se aprinde, rotiți butonul în poziția OPRIT și încercați să aprindeți din nou arzătorul. Dacă arzătorul nu se aprinde după încercări repetate, duza arzătorului poate fi blocată. În acest caz, închideți robinetul arzătorului, închideți robinetul buteliei, deconectați butelia de la grătar și duceți-o la un centru de reparații autorizat.

După aprinderea cu succes a arzătorului, eliberați butonul de aprindere și reglați dimensiunea flăcării rotind butonul arzătorului. Lăsând butonul rotit la 90 de grade față de poziția inițială (supapa închisă) se va seta dimensiunea maximă a flăcării. Rotirea completă în sensul acelor de ceasornic va seta o flăcărie mică, în timp ce rotirea completă în sens invers acelor de ceasornic va închide supapa și va stinge flăcarea. Lăsarea butonului într-o poziție intermediară între pozițiile descrise mai sus vă permite să reglați înălțimea dorită a flăcării.

Arzătoarele trebuie aprinse unul câte unul, arzătoarele ulterioare aprinzându-se numai după ce arzătorul precedent s-a aprins. Nu aprindeți mai multe arzătoare simultan. Reglați înălțimea flăcării arzătoarelor rămase conform procedurii descrise mai sus.

Funcționarea arzătorului lateral

Atenție! Deschideți complet capacul arzătorului. Nu aprindeți arzătorul și nu încălziți alimentele cu capacul arzătorului în jos.

Arzătorul are un aprinzător cu scânteie încorporat care permite aprinderea amestecului de aer și gaz. Pentru a aprinde arzătorul lateral, apăsați și țineți apăsat butonul, apoi rotiți-l cu 90 de grade. Amestecul de gaz/aer ar trebui să se aprindă. Dacă nu se aprinde, rotiți butonul în poziția OPRIT și încercați să aprindeți din nou arzătorul. Reglarea dimensiunii flăcării pentru arzătorul lateral se face la fel ca și pentru celelalte arzătoare descrise mai sus.

Arzătorul lateral este destinat numai încălzirii alimentelor în vase de gătit cu fund plat, cu un diametru de 16 până la 22 cm. Vasele de gătit cu alt fund decât cel plat, cum ar fi wok-urile, nu trebuie așezate pe acesta.

Funcționarea unei friteuze cu aer

Pregătirea friteuzei pentru utilizare
Produsul trebuie despachetat, îndepărtând complet toate ambalajele și protecțiile de transport. Se recomandă păstrarea ambalajului, care poate fi util pentru transportul și depozitarea ulterioară a produsului. Spălați produsul conform instrucțiunilor din secțiunea „Întreținerea produsului”. Configurați produsul conform instrucțiunilor.
Introduceți bolul cu insertul gol în camera de produs sau introduceți insertul și pereții despărțitori în camera de produs și închideți ușa.

Panou de control

Friteuza are un panou de control cu două butoane și un bec de funcționare. Butonul din stânga este folosit pentru a seta temperatura, iar butonul din dreapta este folosit pentru a seta timpul de încălzire. Produsul este echipat cu un senzor de temperatură intern. Pentru a porni friteuza, setați temperatura și timpul dorite. Indicatorul luminos se va aprinde în timp ce dispozitivul funcționează. După expirarea timpului de gătire, se va auzi un semnal sonor, iar becul de funcționare se va stinge. Produsul poate fi oprit în orice moment rotind butonul temporizatorului în poziția OPRIT.

Funcționarea friteuzei

Conectați produsul la sursa de alimentare.
Setați temperatura la maxim. Setați cronometrul la 3 minute pentru a preîncălzi componentele din interiorul camerei.
După ce timpul setat s-a scurs, se va auzi un semnal sonor.
Prindeți cu grijă mânerul bolului și glisați-l afară din carcasa produsului. Bolul și insertul vor fi fierbinți, așa că nu le atingeți.
Puneți mâncarea pregătită pentru gătit în bol.
Dacă produsul este livrat cu un accesoriu, cum ar fi o cratiță sau o tavă de pizza, acesta trebuie plasat în interiorul camerei. Bolul și insertul instalat sunt întotdeauna necesare pentru ca friteuza să funcționeze corect.

Notă! Nivelul produselor alimentare din interiorul recipientului nu trebuie să depășească marcajul de capacitate maximă al acestuia.
Introduceți bolul cu insertul și mâncarea în carcasa produsului.

Setați timpul conform rețetei de preparare a mâncării.
Verificați periodic starea alimentelor gătite scoțând pentru scurt timp bolul sau deschizând ușa cuptorului. Ajustați setările de timp și/sau temperatură, după cum este necesar.

Notă! Aveți grijă când scoateți bolul sau deschideți ușa cuptorului. Bolul se încălzește foarte tare în timpul preparării alimentelor. Țineți-l doar de mâner. Se recomandă purtarea mănușilor de protecție. După utilizare, deconectați cablul de alimentare de la priză. Lăsați produsul să se răcească complet înainte de a continua întreținerea.

AVERTISMENT! În timpul și imediat după utilizare, bolul și insertul devin foarte fierbinți. Procedați cu atenție. Contactul cu părțile fierbinți ale produsului poate provoca arsuri grave.

Sfaturi pentru utilizarea unei friteuze cu aer

Utilizarea unei friteuze cu aer pentru prepararea alimentelor oferă avantaje față de procesul de preparare a alimentelor într-un cuptor tradițional sau la grătar. Reducerea colesterolului. Circulația forțată a aerului reduce conținutul de grăsimi din alimente și scade nivelul colesterolului.
Economisirea timpului și a energiei. Metoda extrem de eficientă de preparare a alimentelor cu aer forțat reduce timpul și energia.
Păstrarea aromei. Un timp prea lung și o temperatură prea ridicată pot priva cu ușurință alimentele de aroma lor. Controlul facil al timpului și al temperaturii poate rezolva această problemă.
Adăugarea unei cantități mici de grăsime la mâncărurile preparate le va face crocante după fierbere. Amestecarea ingredientelor la jumătatea timpului de preparare va asigura încălzirea uniformă a acestora.

ÎNȚEȚINERE

Grătar pe gaz

După ce ați terminat de utilizat grătarul, închideți toate robinetele arzătoarelor, apoi închideți robinetul cilindrului și deconectați-l de la grătar. Lăsați toate componentele grătarului să se răcească complet. Curățați grătarul, tava și apărătorii arzătorului după fiecare utilizare folosind produse de curățare pentru grătar sau cuptor. Nu se recomandă utilizarea obiectelor metalice ascuțite pentru a curăța reziduurile alimentare uscate.

Curățați elementele rămase ale grătarului folosind o lavetă sau un burete și detergenți disponibili în comerț pentru curățarea suprafețelor metalice.
Înainte de fiecare utilizare, inspectați sistemul de gaz, în special arzătoarele. Dacă observați rugină sau deteriorări, înlocuiți componentele defecte. Pentru a face acest lucru, contactați un centru de service autorizat al producătorului.
Înainte de fiecare utilizare, verificați starea furtunului flexibil. Dacă observați orice deteriorare sau uzură, înlocuiți-l cu unul nou. Se recomandă înlocuirea furtunului periodic, cel puțin la fiecare 10 ani, chiar dacă nu prezintă semne de uzură.

Friteuză cu aer

Notă! Toate operațiunile de întreținere trebuie efectuate cu produsul oprit. Pentru a face acest lucru, deconectați cablul de alimentare de la priză.

Notă! Acest produs nu trebuie scufundat în apă sau în alte lichide. Acest produs nu trebuie spălat sub jet de apă, în mașinile de spălat vase sau cu apă sub presiune. După ce sunt scoase din produs și lăsate să se răcească, bolul și insertul pot fi spălate sub jet de apă, prin imersie sau în mașinile de spălat vase.

Notă! Înainte de spălare, lăsați toate componentele produsului să se răcească complet. Nu accelerați procesul de răcire prin scufundarea pieselor fierbinți în apă.

Produsul este utilizat pentru prepararea alimentelor, prin urmare, trebuie menținută o igienă adecvată pentru a asigura prepararea alimentelor în siguranță.

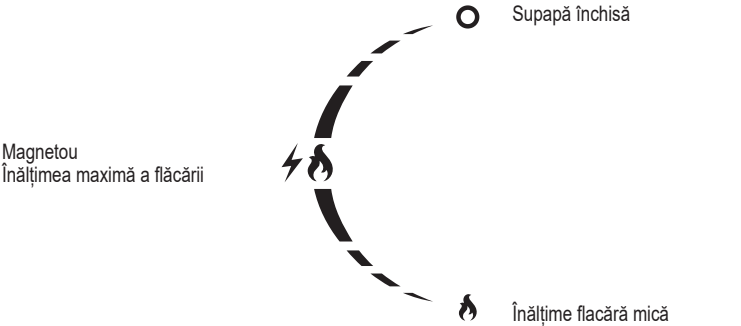
Pentru curățare, folosiți un detergent de vase blând. Îndepărtați orice urmă de soluție cu o lavetă umezită cu apă. După curățare, ștergeți produsul sau lăsați-l să se usuce la aer.

Produsul trebuie curățat înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare, permițându-i să se răcească complet. Îndepărtarea oricăror reziduuri alimentare va împiedica arderea acestuia în timpul utilizării ulterioare și va reduce, de asemenea, performanța produsului.

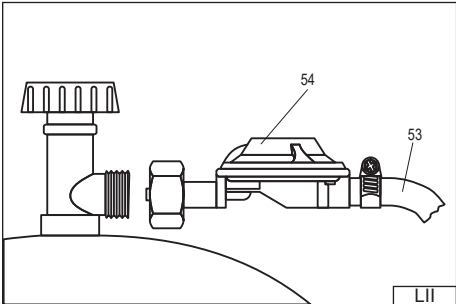
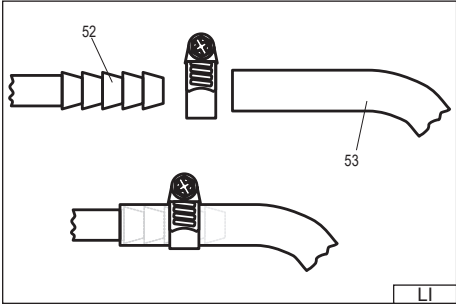
Nu utilizați solvenți, agenți caustici, alcool, benzină sau abrazivi pentru curățare. Curățați orificiile de ventilație ale capacului cu un aspirator.

DEPOZITARE ȘI TRANSPORT

Înainte de a depozita produsul, asigurați-vă că toate regulatoarele de gaz sunt setate în poziția „închis” și că cablul de alimentare al friteuzei este deconectat de la sursa de alimentare. Închideți robinetul buteliei de gaz și apoi deconectați-o de la grătar. Nu depozitați grătarul cu o butelie de gaz conectată. Depozitați grătarul și butelia într-un loc uscat, întunecat, protejat de accesul neautorizat. Depozitați grătarul într-o zonă fără praf. În timpul depozitării, închideți toate capacele arzătoarelor și introduceți complet bolul în carcasa friteuzei. În timpul depozitării prelungite, cum ar fi iarna, se recomandă acoperirea grătarului pentru a-l proteja de praf și murdărie. Asigurați o bună ventilație în zona de depozitare pentru a preveni acumularea de umezeală pe componentele aparatului, ceea ce ar putea duce la coroziune. Coroziunea poate modifica parametrii sistemului de gaz, ceea ce ar putea duce la scurgeri necontrolate de gaz și ar putea provoca un incendiu sau o explozie. Nu acoperiți orificiile de ventilație din camera de depozitare a buteliilor. Acumularea de gaz poate provoca incendiu sau explozie.
Transportați grătarul pe distanțe scurte (câțiva metri) folosind roțile incluse. Dacă este necesar să transportați grătarul pe distanțe mai lungi folosind mijloace de transport separate, grătarul trebuie dezamblat, transportat în ambalajul original și apoi reasamblat. Este interzisă transportul grătarului pe orice distanță cu o butelie de gaz conectată. Înainte de transport, închideți robinetul buteliei și deconectați butelia de la grătar.



- 52. racord grătar
- 53. furtun de gaz (nu este inclus - se vinde separat)
- 54. regulator de gaz (nu este inclus - se vinde separat)



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Esta parrilla de gas con freidora de aire está diseñada para cocinar al aire libre. La rejilla principal se utiliza para preparar alimentos colocándolos directamente sobre ella. La parrilla también cuenta con un quemador lateral para calentar alimentos en sartenes. Una freidora de aire está diseñada para calentar, dorar y preparar alimentos. Utiliza flujo de aire forzado para el procesamiento térmico, lo que permite un calentamiento uniforme de los alimentos. A diferencia de las freidoras tradicionales, no requiere freír, lo que permite una preparación de alimentos mucho más saludable. Con un control de temperatura suave en un amplio rango, puede ajustar los parámetros de funcionamiento del producto a sus necesidades. Este producto está destinado únicamente para uso privado y no puede utilizarse con fines comerciales.

Nota! Está prohibido utilizar combustible distinto al especificado en las instrucciones.
Nota! No utilizar para calentar habitaciones ni para calentar productos que no sean alimentos. El funcionamiento correcto, fiable y seguro del producto depende de un uso adecuado, por lo tanto:

Antes de utilizar el producto, lea todo el manual y consérvelo.

El proveedor no se responsabiliza de ningún daño o lesión resultante del uso del producto para fines distintos a los previstos, ni del incumplimiento de las normas de seguridad o las recomendaciones de este manual. El uso del producto para fines distintos a los previstos anulará la garantía del usuario.

EQUIPO

El producto se entrega completo, pero antes de su uso es necesario realizar los pasos de montaje descritos en el manual de usuario.
El producto no incluye manguera ni reductor.

DATOS TÉCNICOS

Parrilla de gas

Parámetro	Valor
Número de catálogo	YG-20036
Potencia térmica de entrada	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Tipo y presión del gas de suministro	butano G30 y propano G31 a una presión de 37 mbar
Categoría de aparatos de gas según EN 498	I _{3B/P37}
Método de suministro de gas	cilindros de gas con un peso de 11 kg; las dimensiones máximas del cilindro son 310 mm de diámetro y 600 mm de altura, medidas con la válvula instalada
Número de quemadores	3 quemadores principales + 1 quemador de alta potencia + 1 quemador auxiliar
Diámetro de la boquilla	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Dimensiones de la rejilla principal L x An	700 x 420 mm
Dimensiones externas de la parrilla con la tapa cerrada L x An x Al	1385 x 560 x 1170 mm

Freidora de aire

Parámetro	Unidad de medida	Valor
Tensión nominal	[V~]	220 - 240
Frecuencia nominal	[Hz]	50 - 60
Potencia nominal	[W]	1700
Clase de aislamiento		I
Capacidad de inserción del recipiente	[l]	6
Temperatura de funcionamiento	[°C]	80 - 200
Tiempo de trabajo	[min]	0 - 60

RECOMENDACIONES GENERALES DE USO

Este producto está diseñado para uso doméstico y no debe utilizarse en aplicaciones comerciales, como establecimientos de catering. Este producto está diseñado exclusivamente para el procesamiento térmico de alimentos colocados directamente dentro del recipiente o cámara. Está prohibido utilizarlo para cualquier otro fin. Este producto no está diseñado para calentar ni hervir agua ni otros líquidos. Este producto no está diseñado para freír. No coloque alimentos en envases de plástico en el recipiente. Está prohibido reparar, desmontar o modificar el producto usted mismo. Todas las reparaciones del producto deben ser realizadas por un centro de reparación autorizado. El producto debe ser supervisado en todo momento durante su funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! Este producto se calienta mucho durante su uso. No toque el recipiente, la tapa ni ninguna otra pieza del interior del recipiente durante o inmediatamente después de su uso. Esto podría provocar quemaduras graves. Este producto no está diseñado para ser utilizado por niños menores de 8 años, personas con discapacidades físicas o mentales, ni por personas sin experiencia o conocimientos sobre el aparato. A menos que estén supervisados o se les haya instruido sobre cómo utilizar el producto de forma segura y comprendan los peligros que conlleva, los niños no deben jugar con este producto.

Los niños no deben limpiar ni realizar tareas de mantenimiento del aparato sin supervisión.

Recomendaciones para el transporte e instalación del producto

El producto debe colocarse únicamente sobre una superficie dura, plana, uniforme y no inflamable, resistente a altas temperaturas. Esta superficie debe ser capaz de soportar el peso del aparato y de cualquier alimento que se coloque sobre él. Debe dejarse un espacio de al menos 10 cm alrededor de las paredes laterales del producto y no colocar materiales sensibles al calor sobre él. Esto permitirá una ventilación adecuada. No lo coloque cerca de un borde, como una mesa o una encimera. No coloque nada encima del producto. Esto impedirá la circulación del aire y podría dañarlo o provocar un incendio. No coloque el producto cerca de materiales inflamables, como cortinas. No coloque ningún dispositivo eléctrico sobre el producto. Durante el funcionamiento, se libera vapor, lo que puede provocar un cortocircuito y una descarga eléctrica. No perforo el producto ni le realice ninguna modificación que no se describa en las instrucciones. Mueva el producto solo cuando se haya enfriado, sujetándolo por la parte inferior de la carcasa. No lo mueva sujetándolo por el asa del recipiente. No lo mueva tirando del cable de alimentación. La temperatura en el lugar de instalación y utilización del producto debe estar entre +10°C y +38°C, y la humedad relativa debe ser inferior al 90% sin condensación.

Recomendaciones para conectar el producto a la fuente de alimentación

Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la capacidad de la red eléctrica coincidan con los valores indicados en la etiqueta de clasificación del producto. El enchufe debe ser compatible con la toma de corriente. No modifique el enchufe ni la toma para adaptarlo a sus necesidades. El producto debe conectarse directamente a una sola toma de corriente. Se prohíben los alargadores, las tomas múltiples y los divisores. El circuito de alimentación debe estar equipado con un conductor de protección y un fusible de al menos 16 A. Evite el contacto del cable de alimentación con bordes afilados, objetos o superficies calientes. Al utilizar el producto, el cable de alimentación debe estar siempre completamente desenrollado y colocado de forma que no obstruya su funcionamiento. El cable de alimentación no debe representar un peligro de tropiezo. La toma de corriente debe estar ubicada de forma que el enchufe del producto pueda desconectarse rápidamente. Al desconectar el cable de alimentación, tire siempre de la carcasa del enchufe, nunca del cable. Si el cable de alimentación o el enchufe se dañan, desconéctelos inmediatamente de la fuente de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado del fabricante para su sustitución. No utilice el producto con un cable de alimentación o un enchufe dañados. El cable de alimentación o el enchufe no se pueden reparar; si están dañados, deben reemplazarse con componentes nuevos que no presenten fallas.

Recomendaciones de uso del producto

¡ADVERTENCIA! El recipiente y la carcasa del producto pueden estar calientes después de su uso. No los toque, ya que podría causar quemaduras graves. Deje que los componentes del producto se enfríen. Si necesita mover estos componentes antes de que se enfríen, sujételos únicamente por las asas designadas. Use guantes resistentes al calor. Asegúrese de que el suelo cerca del producto no sea resbaladizo para evitar resbalones, lo que podría causar lesiones graves. El producto solo puede conectarse a la fuente de alimentación durante su funcionamiento. Después de su uso, desconecte el producto de la fuente de alimentación desenchufándolo de la toma de corriente. No deje el producto desatendido. Los alimentos colocados en el recipiente no deben superar la marca de nivel máximo de llenado. Vigile el producto en todo momento mientras cocina. Los alimentos que se dejan desatendidos pueden quemarse, lo que puede provocar un incendio

y quemaduras graves. Sujete el recipiente únicamente por el asa. El recipiente está equipado con un inserto con fondo perforado, diseñado para acomodar los alimentos. Nunca utilice el recipiente sin el inserto. Coloque el recipiente con alimentos calientes únicamente sobre una superficie resistente al calor o utilice soportes protectores. Durante la preparación de alimentos, toque el interior de la cámara y los alimentos únicamente con utensilios fabricados con materiales resistentes al calor generado por el producto. Se prohíbe el uso de las manos descubiertas. Evite también el uso de objetos metálicos afilados, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente del recipiente y el inserto. Si el producto tiene puerta, manténgala cerrada mientras utiliza la freidora. Tenga cuidado al abrir la puerta, ya que puede salir aire caliente y vapor. Si quedan restos de comida dentro del recipiente o la cámara durante o después de la cocción, retírelos antes de preparar el siguiente plato. Los restos de comida pueden quemarse, generando humo, olores desagradables y afectando el sabor de los alimentos. También pueden provocar un incendio. Para retirarlos, utilice utensilios de madera o plástico resistentes al calor generado por el producto. No utilice utensilios afilados ni metálicos, ya que pueden dañar la superficie de los componentes del dispositivo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Úselo solo en exteriores. Debido a la posibilidad de acumulación de gases, que podría provocar incendios o explosiones, la parrilla solo debe usarse en exteriores. Está prohibido usarla en garajes, vestíbulos u otras habitaciones. No debe exponerse a la lluvia.

Lea las instrucciones antes de usar el aparato. Seguir las instrucciones puede proteger al usuario de lesiones, incendios o explosiones. Conserve este manual durante toda la vida útil de la parrilla. Si le entrega el producto a otra persona, entrégueselo junto con las instrucciones.

¡ADVERTENCIA! Las partes accesibles del dispositivo pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados del dispositivo. Al utilizar el dispositivo, tenga en cuenta que algunas partes se calientan mucho al exponerse al fuego. Use guantes resistentes al calor y sujete únicamente las asas designadas para ello.

No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. Mover el aparato mientras esté en funcionamiento podría hacer que se vuelque, lo que podría provocar quemaduras graves e incendio. Mover la manguera flexible que conecta la bombona de gas a la parrilla podría romperse, lo que podría provocar una fuga de gas incontrolada y provocar un incendio o una explosión.

Después de usar, cierre la válvula del cilindro de gas. Cerrar las válvulas de la parrilla no cortará el suministro de gas. Dejar el sistema presurizado puede causar una fuga de gas incontrolada, lo que podría provocar un incendio o una explosión.

No altere el diseño del dispositivo. El fabricante solo puede garantizar la seguridad si la parrilla se instala según sus instrucciones. Las modificaciones indebidas pueden provocar fugas de gas incontroladas, lo que podría provocar incendios y explosiones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

Procedimiento en caso de fuga de gas

Si se produce una fuga de gas, o incluso si sospecha que hay una (por ejemplo, si percibe un fuerte olor a gas), cierre inmediatamente la válvula de la bombona y todas las válvulas de los quemadores. A continuación, desconecte la bombona de la parrilla. Si la parrilla está caliente, espere a que se enfríe. Espere a que salga el gas y revise el sistema de gas para detectar posibles daños. Si no observa ningún daño, prepare un detector de gas, conecte la bombona a la parrilla y abra la válvula para detectar la fuga. Si no encuentra la fuga y los efectos de la misma persisten, lleve la parrilla a un centro de servicio autorizado.

Protección contra quemaduras

La parrilla se calienta mucho durante su uso. La tapa, la rejilla y los protectores de los quemadores son las zonas más calientes. Sin embargo, otras partes de la parrilla pueden calentarse mucho, causando quemaduras graves si se tocan con las manos desnudas. Use guantes protectores al usar la parrilla para evitar quemaduras. Nunca toque ninguna parte de la parrilla con las manos desnudas mientras esté en uso.

USO DEL PRODUCTO

¡ADVERTENCIA! Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables cuando esté en uso.

¡ADVERTENCIA! Al utilizar la parrilla, use guantes para protegerse contra quemaduras.

¡ADVERTENCIA! Está prohibido fumar y acercarse a las llamas al conectar la bombona de gas y utilizar la parrilla.

Nota! La rejilla principal está diseñada para preparar alimentos colocándolos directamente sobre ella. No coloque utensilios como ollas o sartenes sobre ella. El quemador lateral está diseñado para calentar alimentos en platos; está prohibido cocinar directamente sobre la rejilla del quemador lateral.

Notas sobre el montaje de la parrilla

Está prohibido modificar la estructura de la parrilla. No desmonte los componentes ensamblados ni sellados de fábrica, especialmente el sistema de gas.

Para el quemador lateral, es posible que deba ajustar el parachispas antes de usar la parrilla por primera vez. Cualquier ajuste del parachispas debe realizarse con el cilindro de gas desconectado. La chispa debe saltar del parachispas a los orificios del quemador. De lo contrario, el parachispas podría no encender el gas correctamente o no encenderse en absoluto. Si es necesario, doble el pasador del parachispas hacia afuera con un poco de fuerza.

Preparación de la parrilla para su uso

Asegúrese de que la parrilla se haya ensamblado según las instrucciones. Coloque la parrilla y los cilindros sobre una superficie plana, uniforme y no inflamable. Si la parrilla tiene un freno de rueda, úselo para asegurarla. Asegúrese de que no haya objetos inflamables ni otras fuentes de fuego o calor cerca o encima de la parrilla. Mantenga un espacio libre de al menos 1 metro alrededor de la parrilla y asegúrese de que no haya obstáculos por encima.

Nota! Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores de la parrilla estén en la posición cerrada.

Conexión del cilindro de gas

La parrilla debe conectarse a la bombona de gas mediante una manguera flexible y un regulador de gas. Tanto el regulador como la manguera deben adquirirse por separado. El regulador de estos kits ha sido adaptado para reducir la presión del gas según los requisitos polacos. El regulador debe cumplir con los requisitos de la norma europea EN 16129. Si el regulador viene conectado de fábrica a la manguera, no se debe modificar esta conexión.

Coloque una abrazadera metálica para manguera en el extremo suelto de la manguera, luego deslice el extremo de la manguera en el puerto de conexión de la parrilla (LI). Asegure la conexión apretando la abrazadera. No apriete demasiado la abrazadera, solo lo suficiente para asegurar una conexión firme. Apretar demasiado la abrazadera puede dañar la manguera. El regulador de gas está equipado con un conector roscado, que debe enroscarse en la válvula del cilindro de gas con una llave (LII). Coloque el cilindro de manera que la manguera flexible no esté doblada, torcida ni estirada excesivamente. Antes de conectar, inspeccione la manguera para detectar daños o desgaste. Si detecta daños o desgaste, reemplace la manguera por una nueva. Para este propósito, lleve la parrilla a un centro de reparación autorizado. No reemplace la manguera usted mismo ni la reemplace con una manguera que no esté diseñada para gas. La manguera debe tener 80 cm de largo y no exceder los 150 cm. Solo se deben usar mangueras flexibles diseñadas para gas propano o butano licuado. Después de hacer la conexión, verifique que no haya fugas en la instalación de gas.

Si las regulaciones locales requieren el uso de una manguera y/o regulador diferente, estos deben comprarse por separado para cumplir con los requisitos de la ubicación específica.

En condiciones normales de funcionamiento, se recomienda reemplazar un regulador correctamente instalado cada 10 años, a partir del año de fabricación que figura en el regulador. Las normativas locales pueden requerir diferentes intervalos de reemplazo del regulador. Si se utiliza el regulador en exteriores, debe ubicarse o protegerse de la entrada de agua. Durante su uso, el regulador debe estar bien ventilado para evitar la condensación en el interior del aparato. El regulador está diseñado para funcionar a temperaturas ambiente de -20°C a +50°C. Si el regulador se instala aguas abajo de otro regulador, la presión del sistema debe ajustarse para que esté dentro del rango de presión de entrada compatible con el regulador suministrado con la parrilla.

La bombona de gas puede colocarse dentro del armario de la parrilla, pero solo en el hueco del suelo diseñado para ello. Está prohibido colocar la bombona en cualquier otro lugar dentro del armario de la parrilla. También puede colocarse fuera de la parrilla. Si el suelo del armario no tiene hueco, la bombona debe colocarse fuera de la parrilla. La bombona debe colocarse verticalmente. Antes de atomizarla, retire la película protectora (sello) de la válvula de la bombona y compruebe el estado de la junta. Si no encuentra daños ni desgaste, enrosque la tuerca reductora en la válvula de la bombona. La conexión debe apretarse con la fuerza necesaria para conseguir un sellado hermético. Apretar demasiado la conexión puede dañar la junta y la conexión no conseguirá la estanqueidad necesaria. Está prohibido atomizar el reductor en una válvula con una junta dañada. En tal caso, póngase en contacto con el fabricante de la bombona para obtener información sobre cómo sustituir la junta.

Abra lentamente la válvula del cilindro hasta que esté completamente abierta y verifique que no haya fugas en las conexiones.

ADVERTENCIA! Si oye o huele gas al abrir la válvula del cilindro, ciérrela inmediatamente. Verifique que las válvulas del quemador estén cerradas y luego revise las conexiones para detectar fugas.

¡ADVERTENCIA! Nunca utilice una llama para comprobar si hay fugas en la conexión. Esto puede causar quemaduras, incendios o explosiones. Utilice comprobadores electrónicos o químicos dis-

ponibles en el mercado. Antes de usarlos, lea las instrucciones incluidas. También puede preparar una mezcla de agua y jabón (aproximadamente 1/4 de jabón por 3/4 de agua) y cubrir el sistema de gas con ella. Si observa burbujas de gas, esto indica una fuga. Si detecta una fuga, cierre la válvula del cilindro y repárela, por ejemplo, apretando las conexiones. Repita la prueba de fugas. Si la fuga persiste, cierre la válvula del cilindro, desconecte el cilindro de la parrilla y lleve la parrilla a un centro de reparación autorizado. Si la comprobación de fugas de la instalación de gas no revela ninguna fuga, puede comenzar a utilizar la parrilla.

Si la parrilla se va a utilizar después de un periodo de almacenamiento, revise el estado de los quemadores. Retire la rejilla y las tapas de los quemadores e inspeccione todos los quemadores, incluido el quemador lateral, para detectar suciedad y óxido. Compruebe que los quemadores y las boquillas no estén obstruidos con suciedad, restos de comida o insectos. Antes de usar la parrilla, limpie los quemadores con un limpiador para parrillas u hornos. Si la boquilla de gas está obstruida, no intente repararla usted mismo. En este caso, lleve la parrilla a un centro de servicio autorizado. No utilice la parrilla si uno o más quemadores están defectuosos.

Si detecta humedad, por ejemplo, debido a condensación, seque las superficies accesibles con un paño o toallas de papel y luego deje la parrilla en un lugar seco para que la humedad se drene de las zonas inaccesibles. Para acelerar el secado, abra las tapas de la parrilla y de los quemadores laterales, retire las tapas de los quemadores y la rejilla. No seque haciendo circular gas por el sistema. No utilice la parrilla con los quemadores húmedos; esto podría provocar una ignición incontrolada del gas, lo que podría provocar quemaduras, incendios o explosiones.

Funcionamiento del quemador principal
¡Precaución! Abra completamente la tapa de la parrilla. No encienda los quemadores con la tapa bajada. Abra la válvula del cilindro de gas. El quemador cuenta con un encendedor de chispa integrado que permite encender la mezcla de aire y gas. Para encender el quemador principal o el de alta potencia, mantenga presionada la perilla y gírela 90 grados. La mezcla de gas y aire debería encenderse. Si no es así, gire la perilla a la posición de apagado e intente encender el quemador de nuevo. Si el quemador no enciende después de varios intentos, es posible que la boquilla esté bloqueada. En ese caso, cierre la válvula del quemador y la del cilindro, desconecte el cilindro de la parrilla y llévelo a un centro de reparación autorizado.

Tras encender el quemador, suelte el botón de encendido y ajuste la llama girando la perilla. Si la perilla gira 90 grados desde su posición inicial (válvula cerrada), se ajustará la llama máxima. Si la gira completamente en sentido horario, se ajustará una llama baja, mientras que si la gira completamente en sentido antihorario, se cerrará la válvula y se apagará. Si deja la perilla en una posición intermedia entre las descritas anteriormente, podrá ajustar la altura de llama deseada.

Los quemadores deben encenderse uno a uno, y los siguientes solo después de que el anterior se haya encendido. No encienda varios quemadores simultáneamente. Ajuste la altura de la llama de los quemadores restantes según el procedimiento descrito anteriormente.

Funcionamiento del quemador lateral
¡Precaución! Abra completamente la tapa del quemador. No encienda el quemador ni caliente alimentos con la tapa bajada. El quemador tiene un encendedor de chispa incorporado que permite encender la mezcla de aire y gas. Para encender el quemador lateral, mantenga presionada la perilla y gírela 90 grados. La mezcla de gas y aire debería encenderse. Si no es así, gire la perilla a la posición de apagado e intente encender el quemador de nuevo. El ajuste del tamaño de la llama del quemador lateral es el mismo que para los demás quemadores descritos anteriormente. El quemador lateral está diseñado exclusivamente para calentar alimentos en utensilios de cocina de fondo plano con un diámetro de entre 16 y 22 cm. No se deben colocar sobre él utensilios de cocina con un fondo que no sea plano, como woks.

Operación de una freidora de aire

Preparación de la freidora para su uso
Se debe desembalar el producto, retirando por completo todo el embalaje y la protección de envío. Se recomienda conservar el embalaje, ya que podría ser útil para el futuro transporte y almacenamiento del producto. Lave el producto según las instrucciones de la sección "Mantenimiento del producto". Configure el producto según las instrucciones. Introduzca el recipiente con el inserto vacío en la cámara del producto o introduzca el inserto y la partición en la cámara del producto y cierre la puerta.

Panel de control
La freidora cuenta con un panel de control con dos perillas y una luz de funcionamiento. La perilla izquierda se utiliza para ajustar la temperatura y la derecha, para el tiempo de calentamiento. El producto está equipado con un sensor de temperatura interno. Para encender la freidora, configure la temperatura y el tiempo deseados. La luz indicadora se iluminará mientras el dispositivo esté en funcionamiento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, sonará un pitido y la luz de funcionamiento se apagará. El producto se puede apagar en cualquier momento girando la perilla del temporizador a la posición OFF.

Operación de la freidora
Conecte el producto a la fuente de alimentación.
Ajuste la temperatura al máximo. Programe el temporizador a 3 minutos para precalentar los componentes dentro de la cámara.
Una vez transcurrido el tiempo establecido sonará una señal sonora.
Sujete con cuidado el asa del recipiente y deslícelo fuera de la carcasa. El recipiente y el inserto estarán calientes, así que no los toque.
Coloque los alimentos preparados para cocinar dentro del recipiente.
Si el producto incluye un accesorio como una cacerola o una bandeja para pizza, debe colocarse dentro de la cámara. El recipiente y el inserto instalado son siempre necesarios para el correcto funcionamiento de la freidora.
Nota! El nivel de productos alimenticios dentro del inserto no debe exceder la marca de capacidad máxima del inserto.
Introduzca el recipiente con el inserto y los alimentos en el alojamiento del producto.
Ajuste el tiempo según la receta de preparación de alimentos.

Revise periódicamente el estado de los alimentos que se están cocinando retirando brevemente el recipiente o abriendo la puerta del horno. Ajuste el tiempo y/o la temperatura según sea necesario.
Nota! Tenga cuidado al retirar el recipiente o abrir la puerta del horno. El recipiente se calienta mucho durante la preparación de alimentos. Sujételo únicamente por el asa. Se recomienda usar guantes de protección.
Después de usarlo, desenchufe el cable de alimentación. Deje que el producto se enfríe completamente antes de realizar tareas de mantenimiento.

¡ADVERTENCIA! Durante e inmediatamente después del uso, el recipiente y el inserto se calientan mucho. Tenga cuidado. El contacto con las piezas calientes del producto puede provocar quemaduras graves.

Consejos para usar una freidora de aire
El uso de una freidora de aire para preparar alimentos ofrece ventajas sobre el proceso de preparación de alimentos en un horno tradicional o fritura.
Reducción del colesterol. La circulación forzada de aire reduce el contenido de grasa de los alimentos y disminuye los niveles de colesterol.
Ahorro de tiempo y energía. El método de aire forzado de preparación de alimentos, altamente eficiente, reduce el tiempo y la energía.
Conservación del sabor. Un tiempo excesivo y una temperatura demasiado alta pueden afectar fácilmente el sabor de los alimentos. Controlar fácilmente el tiempo y la temperatura puede solucionar este problema.
Agregar una pequeña cantidad de grasa a los alimentos preparados hará que queden crujientes una vez cocinados.
Mezclar los ingredientes a la mitad del tiempo de preparación garantizará que se calienten de manera uniforme.

MANTENIMIENTO

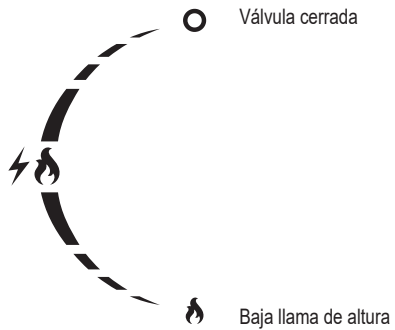
Parrilla de gas
Al terminar de usar la parrilla, cierre todas las válvulas de los quemadores, luego la válvula del cilindro y desconéctela de la parrilla. Deje que todos los componentes de la parrilla se enfríen por completo. Limpie la rejilla, la bandeja y los protectores de los quemadores después de cada uso con limpiadores para parrillas u hornos. No se recomienda usar objetos metálicos afilados para limpiar residuos de comida resacos. Limpie los elementos restantes de la parrilla con un paño o esponja y detergentes disponibles en el mercado para limpiar superficies metálicas. Antes de cada uso, inspeccione el sistema de gas, especialmente los quemadores. Si observa óxido o daños, reemplace los componentes defectuosos. Para ello, contacte con un centro de servicio técnico autorizado del fabricante. Antes de cada uso, inspeccione el estado de la manguera flexible. Si observa algún daño o desgaste, reemplácela por una nueva. Se recomienda reemplazar la manguera periódicamente al menos cada 10 años, incluso si no muestra signos de desgaste.

Freidora de aire
Nota! Todo mantenimiento debe realizarse con el producto apagado. Para ello, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
Nota! Este producto no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido. No debe lavarse con agua corriente, en lavavajillas ni con agua a alta presión. Tras retirarlo del producto y dejarlo enfriar, el recipiente y el inserto pueden lavarse con agua corriente, por inmersión o en lavavajillas.
Nota! Antes de lavar, deje que todos los componentes del producto se enfríen por completo. No acelere el proceso de enfriamiento sumergiendo las piezas calientes en agua. El producto se utiliza para preparar alimentos, por lo tanto, se debe mantener una higiene adecuada para garantizar una preparación segura de los alimentos. Para limpiar, utilice un detergente lavavajillas suave. Retire cualquier resto de solución con un paño humedecido con agua. Después de limpiar, seque el producto o déjelo secar al aire. El producto debe limpiarse antes del primer uso y después de cada uso, dejándolo enfriar por completo. Limpiar cualquier residuo de comida evitará que se queme durante el uso posterior y también reducirá el rendimiento del producto. No utilice disolventes, agentes cáusticos, alcohol, gasolina o abrasivos para la limpieza. Limpie los orificios de ventilación de la tapa con una aspiradora.

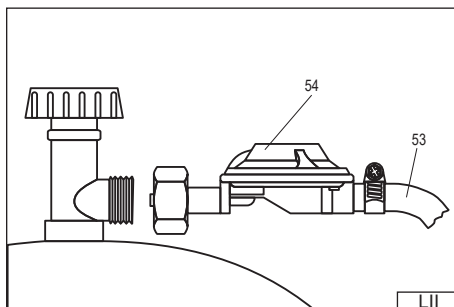
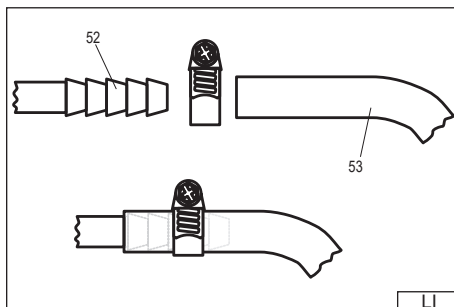
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Antes de guardar el producto, asegúrese de que todos los reguladores de gas estén en la posición „cerrado" y de que el cable de alimentación de la freidora esté desconectado de la fuente de alimentación. Cierre la válvula de la bombona de gas y desconéctela de la parrilla. No guarde la parrilla con la bombona de gas conectada. Guarde la parrilla y la bombona en un lugar seco y oscuro, protegido del acceso no autorizado. Guarde la parrilla en un lugar sin polvo. Durante el almacenamiento, cierre todas las tapas de los quemadores e inserte completamente el recipiente en la carcasa de la freidora. Durante el almacenamiento prolongado, como en invierno, se recomienda cubrir la parrilla para protegerla del polvo y la suciedad. Asegúrese de que la zona de almacenamiento esté bien ventilada para evitar la acumulación de humedad en los componentes del aparato, lo que podría provocar corrosión. La corrosión puede alterar los parámetros de los componentes del sistema de gas, lo que podría provocar una fuga de gas incontrolada y provocar un incendio o una explosión. No cubra las aberturas de ventilación del almacén de cilindros. La acumulación de gas podría provocar un incendio o una explosión. Transporte la parrilla distancias cortas (varios metros) utilizando las ruedas incluidas. Si necesita transportar la parrilla distancias más largas con otros medios de transporte, desmóntela, llévela en su embalaje original y vuelva a montarla. Está prohibido transportar la parrilla distancias cortas con una bombona de gas conectada. Antes de transportarla, cierre la válvula de la bombona y desconéctela de la parrilla.

El magneto
Máxima altura de la llama



- 52. conexión de la parrilla
- 53. manguera de gas (no incluida, se vende por separado)
- 54. regulador de gas (no incluido, se vende por separado)



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Ce barbecue à gaz avec friteuse à air chaud est conçu pour la cuisine en extérieur. La grille principale permet de préparer les aliments directement dessus. Il est également équipé d'un brûleur latéral pour réchauffer les aliments dans des poêles.

Une friteuse à air chaud est conçue pour chauffer, dorer et préparer les aliments. Elle utilise un flux d'air pulsé pour la cuisson, assurant ainsi un chauffage uniforme. Contrairement aux friteuses traditionnelles, elle ne nécessite pas de friture, permettant une préparation des aliments beaucoup plus saine. Grâce à un contrôle précis de la température sur une large plage, vous pouvez adapter les paramètres de fonctionnement de l'appareil à vos besoins.

Ce produit est destiné à un usage privé uniquement et ne peut être utilisé à des fins commerciales ou professionnelles.

Remarque! Il est interdit d'utiliser un carburant autre que celui spécifié dans les instructions.

Remarque! Ne pas utiliser pour chauffer des pièces ou des produits autres que des aliments. Le bon fonctionnement, la fiabilité et la sécurité du produit dépendent d'une utilisation appropriée, par conséquent:

Avant d'utiliser le produit, veuillez lire l'intégralité du manuel et le conserver.

Le fournisseur décline toute responsabilité en cas de dommages ou de blessures résultant d'une utilisation du produit à des fins autres que celles prévues, ou du non-respect des consignes de sécurité ou des recommandations du présent manuel. Toute utilisation du produit à des fins autres que celles prévues annulera la garantie et les droits de l'utilisateur.

EQUIPEMENT

Le produit est livré complet, mais avant utilisation, vous devez effectuer les étapes d'assemblage décrites dans le manuel d'utilisation.

Le produit ne comprend pas de tuyau ni de réducteur.

DONNÉES TECHNIQUES

Barbecue à gaz

Paramètre	Valeur
Numéro de catalogue	YG-20036
Puissance thermique absorbée	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Type et pression du gaz d'alimentation	Butane G30 et propane G31 à une pression de 37 mbar
Catégorie d'appareil à gaz selon la norme EN 498	1-2B(P37)
Méthode d'approvisionnement en gaz	bouteilles de gaz de 11 kg; dimensions maximales de la bouteille: 310 mm de diamètre et 600 mm de hauteur, valve installée
Nombre de brûleurs	3 brûleurs principaux + 1 brûleur haute puissance + 1 brûleur auxiliaire
Diamètre de la buse	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Dimensions de la grille principale L x l	700 x 420 mm
Dimensions extérieures du barbecue, couvercle fermé L x l x H	1385 x 560 x 1170 mm

Friteuse à air

Paramètre	Unité de mesure	Valeur
Tension nominale	[V~]	220 - 240
Fréquence nominale	[Hz]	50 - 60
Puissance nominale	[W]	1700
Classe d'isolation		I
Capacité de l'insert du bol	[l]	6
Température de fonctionnement	[°C]	80 - 200
Temps de travail	[min]	0 - 60

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

Ce produit est conçu pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales, notamment dans les établissements de restauration. Il est exclusivement destiné au traitement thermique des aliments placés directement dans le bol ou la chambre. Toute autre utilisation est interdite. Ce produit n'est pas conçu pour chauffer ou faire bouillir de l'eau ou d'autres liquides. Il n'est pas conçu pour la friture. Ne placez pas d'aliments emballés dans du plastique dans le bol. Il est interdit de réparer, démonter ou modifier le produit soi-même. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation agréé. Le produit doit être surveillé en permanence pendant son fonctionnement.

ATTENTION! Ce produit devient très chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas le bol, le couvercle ni les autres parties à l'intérieur du bol pendant ou immédiatement après utilisation. Cela pourrait entraîner de graves brûlures. Ce produit n'est pas destiné aux enfants de moins de 8 ans, aux personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites, ni aux personnes n'ayant pas d'expérience ou de connaissances sur l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec ce produit sans surveillance ni formation sur son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent pas nettoyer ni

entretenir l'appareil sans surveillance.

Recommandations pour le transport et l'installation du produit

L'appareil doit être placé uniquement sur une surface dure, plane, stable et ininflammable, résistante aux hautes températures. Cette surface doit pouvoir supporter le poids de l'appareil et des aliments qui y seraient posés. Un espace d'au moins 10 cm doit être laissé autour des parois latérales de l'appareil, et aucun matériau sensible à la chaleur ne doit être placé au-dessus. Ceci permettra une ventilation adéquate. Ne placez pas l'appareil près d'un bord, comme une table ou un plan de travail. Ne posez rien sur l'appareil. Cela entraverait la circulation de l'air et pourrait endommager l'appareil ou provoquer un incendie. Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que des rideaux ou des tentures. Ne placez aucun appareil électrique au-dessus de l'appareil. Pendant son fonctionnement, de la vapeur est dégagée, ce qui peut provoquer un court-circuit et une électrocution. Ne percez aucun trou dans l'appareil et n'y apportez aucune modification non décrite dans le mode d'emploi. Déplacez l'appareil uniquement lorsqu'il a refroidi, en le saisissant par le dessous. Ne déplacez pas l'appareil en saisissant la poignée du bol. Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. La température au lieu d'installation et d'utilisation du produit doit être comprise entre +10°C et +38°C, et l'humidité relative doit être inférieure à 90% sans condensation.

Recommandations pour le raccordement du produit à l'alimentation électrique

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension, la fréquence et la capacité du réseau électrique correspondent aux valeurs indiquées sur l'étiquette signalétique de l'appareil. La fiche doit être compatible avec la prise murale. Ne modifiez ni la fiche ni la prise murale. L'appareil doit être branché directement sur une prise murale. L'utilisation de rallonges, de multiprises ou de répartiteurs est interdite. Le circuit électrique doit être équipé d'un conducteur de protection et d'un fusible d'au moins 16 A. Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et des arêtes vives, des objets chauds ou des surfaces dangereuses. Lors de l'utilisation de l'appareil, le cordon d'alimentation doit toujours être complètement déroulé et positionné de manière à ne pas gêner son fonctionnement. Le cordon d'alimentation ne doit pas présenter de risque de chute. La prise murale doit être placée de manière à pouvoir débrancher rapidement l'appareil. Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur le boîtier de la fiche, jamais sur le câble. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), débranchez-le/la immédiatement et contactez un centre de service agréé du fabricant pour le/la faire remplacer. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e). Le cordon d'alimentation ou la prise ne peuvent être réparés; s'ils sont endommagés, ils doivent être remplacés par des composants neufs et sans défaut.

Recommandations d'utilisation du produit

ATTENTION! Le bol et le boîtier de l'appareil peuvent être chauds après utilisation. Ne les touchez pas, car cela pourrait provoquer de graves brûlures. Laissez les composants refroidir. Si vous devez les déplacer avant qu'ils ne refroidissent, tenez-les uniquement par les poignées prévues à cet effet. Portez des gants résistants à la chaleur. Assurez-vous que le sol à proximité de l'appareil n'est pas glissant afin d'éviter tout risque de chute et de blessures graves. L'appareil ne doit être branché que pendant son fonctionnement. Après utilisation, débranchez-le de la prise électrique. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Le niveau des aliments dans le bol ne doit pas dépasser le repère de remplissage maximal. Surveillez l'appareil en permanence pendant la cuisson. Les aliments laissés sans surveillance peuvent brûler et provoquer un incendie et de graves brûlures. Transportez le bol uniquement par la poignée. Le bol est équipé d'un insert à fond perforé, conçu pour accueillir les aliments. N'utilisez jamais le bol

sans l'insert. Placez le bol contenant des aliments chauds uniquement sur une surface résistante à la chaleur ou utilisez des supports de protection. Pendant la préparation des aliments, utilisez uniquement des ustensiles en matériaux résistants à la chaleur pour toucher l'intérieur de la cuve et les aliments. Le contact avec les mains nues est interdit. Évitez également les objets métalliques pointus, car ils risquent d'endommager le revêtement antiadhésif de la cuve et de l'insert. Si l'appareil est muni d'une porte, maintenez-la fermée pendant son utilisation. Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte, car de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper. Si des aliments restent dans la cuve ou la chambre de cuisson pendant ou après la cuisson, retirez-les avant de préparer le plat suivant. Les résidus alimentaires peuvent brûler, dégageant de la fumée, des odeurs désagréables et altérant le goût des aliments. Ils peuvent également provoquer un incendie. Pour les retirer, utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistants à la chaleur. N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou en métal, car ils pourraient endommager les composants de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

À utiliser uniquement à l'extérieur. En raison du risque d'accumulation de gaz pouvant entraîner un incendie ou une explosion, le barbecue doit être utilisé exclusivement à l'extérieur. Son utilisation dans les garages, les halls ou autres pièces est interdite. Le barbecue ne doit pas être exposé aux intempéries.

Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Le respect des instructions vous protégera des blessures, des incendies et des explosions. Conservez ce manuel pendant toute la durée de vie du barbecue. Si vous cédez le produit à une autre personne, transmettez-lui également le mode d'emploi.

ATTENTION! Certaines parties accessibles de l'appareil peuvent être très chaudes. Tenez les enfants éloignés de l'appareil. Lors de l'utilisation de l'appareil, sachez que certaines parties deviennent très chaudes au contact des flammes. Portez des gants résistants à la chaleur et ne manipulez que les poignées prévues à cet effet.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Le déplacer pendant son fonctionnement pourrait le faire basculer et provoquer de graves brûlures, voire un incendie. Déplacer le tuyau flexible reliant la bouteille de gaz au barbecue pourrait entraîner sa rupture et provoquer une fuite de gaz incontrôlée, susceptible de causer un incendie ou une explosion.

Après utilisation, fermez le robinet de la bouteille de gaz. Fermer les robinets du barbecue ne coupe pas l'arrivée de gaz. Laisser le système sous pression peut provoquer une fuite de gaz incontrôlée, susceptible d'entraîner un incendie ou une explosion.

Ne modifiez pas la conception de l'appareil. Le fabricant ne peut garantir la sécurité que si le barbecue est installé conformément à ses instructions. Toute modification incorrecte peut entraîner une fuite de gaz incontrôlée, susceptible de provoquer un incendie ou une explosion.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

Procédure à suivre en cas de fuite de gaz

En cas de fuite de gaz, même suspectée (par exemple, si vous sentez une forte odeur de gaz), fermez immédiatement le robinet de la bouteille de gaz et tous les robinets des brûleurs. Débranchez ensuite la bouteille de gaz du barbecue. Si le barbecue est chaud, attendez qu'il refroidisse. Laissez le gaz s'échapper et vérifiez l'état du système de gaz. Si aucun dommage n'est constaté, munissez-vous d'un détecteur de gaz, rebranchez la bouteille de gaz au barbecue et ouvrez le robinet pour localiser la fuite. Si aucune fuite n'est détectée et que les effets de la fuite persistent, apportez le barbecue à un centre de service agréé.

Protection contre les brûlures

Le barbecue devient très chaud pendant son utilisation. Le couvercle, la grille et les protections de brûleurs sont les zones les plus chaudes. Cependant, d'autres parties du barbecue peuvent également devenir brûlantes et provoquer de graves brûlures au contact des mains nues. Portez des gants de protection lorsque vous utilisez le barbecue afin d'éviter les brûlures. Ne touchez jamais aucune partie du barbecue à mains nues lorsqu'il est en marche.

UTILISATION DU PRODUIT

ATTENTION! Tenez l'appareil éloigné des matériaux inflammables pendant son utilisation.
ATTENTION! Portez des gants lorsque vous utilisez le gril afin de vous protéger des brûlures.
ATTENTION! Il est interdit de fumer et de s'approcher des flammes lors du branchement de la bouteille de gaz et de l'utilisation du barbecue.

Remarque! La grille principale est conçue pour la préparation des aliments; il est interdit d'y poser des ustensiles, tels que des casseroles ou des poêles. Le brûleur latéral est conçu pour réchauffer les aliments dans des plats; la cuisson directe sur sa grille est interdite.

Remarques sur le montage du gril

Il est interdit de modifier soi-même la structure du barbecue. Ne démontez pas les composants assemblés ou scellés en usine, notamment le système de gaz. Pour le brûleur latéral, il peut être nécessaire de régler le pare-étincelles avant la première utilisation du barbecue. Tout réglage du pare-étincelles doit être effectué avec la bouteille de gaz débranchée. L'étincelle doit jaillir du pare-étincelles vers les orifices du brûleur. Dans le cas contraire, le pare-étincelles risque de ne pas enflammer le gaz correctement, voire pas du tout. Si nécessaire, pliez légèrement la tige du pare-étincelles vers l'extérieur.

Préparation du gril pour utilisation

Vérifiez que le barbecue est assemblé conformément aux instructions. Placez le barbecue et les bouteilles de gaz sur une surface plane, stable et ininflammable. Si le barbecue est équipé d'un antivol de roue, utilisez-le pour le fixer. Assurez-vous qu'aucun objet inflammable ni aucune autre source de feu ou de chaleur ne se trouve à proximité ou au-dessus du barbecue. Maintenez un espace libre d'au moins un mètre autour du barbecue et assurez-vous qu'aucun obstacle ne se trouve au-dessus.

Remarque! Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs du gril sont en position fermée.

Raccordement de la bouteille de gaz

Le barbecue doit être raccordé à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau flexible et d'un détendeur. Le détendeur et le tuyau sont vendus séparément. Le détendeur fourni dans ces kits est adapté pour réduire la pression du gaz conformément à la réglementation polonaise. Il doit être conforme à la norme européenne EN 16129. Si le détendeur est déjà raccordé au tuyau en usine, ce raccordement ne doit pas être modifié.

Placez un collier de serrage métallique à l'extrémité libre du tuyau, puis glissez cette extrémité sur l'orifice de raccordement du barbecue (LI). Fixez le raccordement en serrant le collier. Ne serrez pas trop fort, juste assez pour assurer une bonne étanchéité. Un serrage excessif pourrait endommager le tuyau. Le régulateur de gaz est équipé d'un raccord fileté, qui doit être vissé sur la valve de la bouteille de gaz à l'aide d'une clé (LII). Positionnez la bouteille de manière à ce que le tuyau flexible ne soit ni plié, ni tordu, ni excessivement étiré. Avant le raccordement, vérifiez l'état du tuyau. Si vous constatez des dommages ou une usure, remplacez-le par un neuf. Pour cela, apportez le barbecue à un centre de réparation agréé. Ne remplacez pas le tuyau vous-même et n'utilisez pas un tuyau non conçu pour le gaz. Le tuyau doit mesurer entre 80 et 150 cm de long. Utilisez uniquement des tuyaux flexibles conçus pour le propane ou le butane liquéfiés. Après le raccordement, vérifiez l'étanchéité de l'installation de gaz.

Si la réglementation locale exige l'utilisation d'un tuyau et/ou d'un régulateur différents, ceux-ci doivent être achetés séparément pour répondre aux exigences du lieu spécifique.

Dans des conditions normales d'utilisation, il est recommandé de remplacer un régulateur correctement installé tous les 10 ans, à compter de l'année de fabrication indiquée sur le régulateur. La réglementation locale peut imposer des intervalles de remplacement différents. En cas d'utilisation à l'extérieur, le régulateur doit être installé à l'abri de toute infiltration d'eau. Pendant son utilisation, une bonne ventilation est indispensable pour éviter la condensation à l'intérieur de l'appareil. Le régulateur est conçu pour fonctionner à des températures ambiantes comprises entre -20°C et +50°C. S'il est installé en aval d'un autre régulateur, la pression du système doit être ajustée afin de se situer dans la plage de pression d'entrée supportée par le régulateur fourni avec le gril.

La bouteille de gaz peut être placée à l'intérieur du meuble du barbecue, mais uniquement dans l'emplacement prévu à cet effet au fond. Il est interdit de la placer ailleurs à l'intérieur du meuble. La bouteille peut également être placée à l'extérieur du barbecue. Si le fond du meuble ne comporte pas d'emplacement prévu, la bouteille doit être placée à l'extérieur. Elle doit être positionnée verticalement. Avant de la visser, retirez le film protecteur (sceau) de la valve de la bouteille et vérifiez l'état du joint. Si celui-ci n'est ni endommagé ni usé, vissez l'écrou réducteur sur la valve. Serrez le raccord avec la force nécessaire pour assurer une étanchéité parfaite. Un serrage excessif risque d'endommager le joint et d'empêcher une étanchéité optimale. Il est interdit de visser le réducteur sur une valve dont le joint est endommagé. Dans ce cas, contactez le fabricant de la bouteille pour obtenir des informations sur le remplacement du joint.

Ouvrez lentement la vanne du cylindre jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte et vérifiez l'étanchéité des raccords.

ATTENTION! Si vous entendez ou sentez une fuite de gaz en ouvrant le robinet de la bouteille, fermez-le immédiatement. Vérifiez que les robinets du brûleur sont bien fermés, puis contrôlez l'étanchéité des raccords.

ATTENTION! N'utilisez jamais de flamme pour vérifier l'étanchéité d'un raccord. Cela pourrait provoquer des brûlures, un incendie ou une explosion. Utilisez des testeurs électroniques ou chimiques disponibles dans le commerce. Avant toute utilisation, lisez attentivement la notice fournie. Vous pouvez également préparer un mélange d'eau et de savon (environ 1/4 de savon pour 3/4 d'eau) et en asperger le système de gaz. Si vous observez des bulles de gaz, cela indique une fuite. En cas de fuite, fermez le robinet de la bouteille et réparez-la, par exemple en resserrant les

raccords. Répétez le test d'étanchéité. Si la fuite persiste, fermez le robinet de la bouteille, débranchez-la du barbecue, puis apportez ce dernier à un centre de réparation agréé.

Si le contrôle d'étanchéité de l'installation de gaz ne révèle aucune fuite, vous pouvez commencer à utiliser le barbecue.

Si vous utilisez le barbecue après une période d'inutilisation, vérifiez l'état des brûleurs. Retirez la grille et les couvercles des brûleurs, puis inspectez tous les brûleurs, y compris le brûleur latéral, afin de détecter toute trace de saleté ou de rouille. Assurez-vous que les brûleurs et les buses ne sont pas obstrués par des résidus alimentaires, des insectes ou de la saleté. Avant d'utiliser le barbecue, nettoyez les brûleurs avec un nettoyeur pour barbecue ou four. Si la buse de gaz est obstruée, n'essayez pas de la réparer vous-même. Dans ce cas, apportez le barbecue à un centre de service agréé. N'utilisez pas le barbecue si un ou plusieurs brûleurs sont défectueux.

Si de l'humidité est détectée, par exemple à cause de la condensation, essuyez les surfaces accessibles avec un chiffon ou du papier absorbant, puis laissez le barbecue dans un endroit sec pour permettre à l'humidité de s'écouler des zones inaccessibles. Pour accélérer le séchage, ouvrez les couvercles du barbecue et des brûleurs latéraux, retirez les protections des brûleurs et la grille. Ne procédez pas au séchage en faisant circuler le gaz dans le système. N'utilisez pas le barbecue avec des brûleurs humides; cela pourrait provoquer une inflammation incontrôlée du gaz, pouvant entraîner des brûlures, un incendie ou une explosion.

Fonctionnement du brûleur principal

Attention! Ouvrez complètement le couvercle du barbecue. N'allumez pas les brûleurs avec le couvercle fermé.

Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz. Le brûleur est équipé d'un allumeur intégré qui permet d'enflammer le mélange air/gaz. Pour allumer le brûleur principal ou le brûleur à haut rendement, maintenez le bouton enfoncé, puis tournez-le de 90 degrés. Le mélange air/gaz devrait s'enflammer. Si ce n'est pas le cas, mettez le bouton sur la position « ARRÊT » et réessayez d'allumer le brûleur.

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, il se peut que la buse soit obstruée. Dans ce cas, fermez le robinet du brûleur, fermez le robinet de la bouteille de gaz, débranchez la bouteille du barbecue et apportez-le à un centre de réparation agréé.

Après avoir allumé le brûleur, relâchez le bouton d'allumage et ajustez la taille de la flamme à l'aide de la molette. Tourner la molette à 90 degrés de sa position initiale (vanne fermée) permet d'obtenir une flamme maximale. La tourner complètement dans le sens horaire réduit la flamme, tandis que la tourner complètement dans le sens antihoraire ferme la vanne et éteint la flamme. Une position intermédiaire permet de régler la hauteur de flamme souhaitée.

Les brûleurs doivent être allumés un à un, et les suivants seulement une fois le précédent allumé. N'allumez pas plusieurs brûleurs simultanément.

Réglez la hauteur de la flamme des brûleurs restants selon la procédure décrite ci-dessus.

Fonctionnement du brûleur latéral

Attention! Ouvrez complètement le couvercle du brûleur. N'allumez pas le brûleur et ne faites pas chauffer d'aliments avec le couvercle fermé.

Le brûleur est doté d'un allumeur à étincelles intégré qui permet d'enflammer le mélange air-gaz. Pour allumer le brûleur latéral, maintenez le bouton enfoncé, puis tournez-le de 90 degrés. Le mélange air/gaz devrait s'enflammer. Si ce n'est pas le cas, mettez le bouton sur la position OFF et réessayez. Le réglage de la flamme du brûleur latéral est identique à celui des autres brûleurs décrits précédemment.

Le brûleur latéral est conçu uniquement pour chauffer les aliments dans des ustensiles de cuisine à fond plat d'un diamètre de 16 à 22 cm. Les ustensiles de cuisine ayant un autre fond, tels que les woks, ne doivent pas être placés dessus.

Utilisation d'une friteuse à air

Préparation de la friteuse pour utilisation

Le produit doit être débarrassé en retirant complètement tout l'emballage et les protections d'expédition. Il est recommandé de conserver l'emballage, qui pourrait s'avérer utile pour le transport et le stockage ultérieurs du produit.

Lavez le produit conformément aux instructions de la section « Entretien du produit ».

Installez le produit conformément aux instructions.

Insérez le bol avec l'insert vide dans la chambre de produit ou insérez l'insert et la cloison dans la chambre de produit et fermez la porte.

Panneau de contrôle

La friteuse est équipée d'un panneau de commande à deux boutons et d'un voyant lumineux. Le bouton de gauche permet de régler la température, et celui de droite, la durée de cuisson. L'appareil est doté d'une sonde de température interne. Pour mettre la friteuse en marche, réglez la température et la durée souhaitées. Le voyant lumineux s'allume pendant le fonctionnement. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit et le voyant lumineux s'éteint. Vous pouvez éteindre l'appareil à tout moment en tournant le bouton de la minuterie sur la position « ARRÊT ».

Utilisation de la friteuse

Branchez le produit à l'alimentation électrique.

Réglez la température au maximum. Programmez la minuterie sur 3 minutes pour préchauffer les composants à l'intérieur de la chambre.

Une fois le temps imparti écoulé, un signal sonore retentira.

Saisissez délicatement la poignée du bol et faites-le glisser hors de son logement. Le bol et son insert seront chauds, ne les touchez pas.

Déposez les aliments préparés pour la cuisson dans le bol.

Si le produit est fourni avec un accessoire comme une casserole ou un plat à pizza, celui-ci doit être placé dans la chambre de friture. La cuve et son support sont indispensables au bon fonctionnement de la friteuse.

Remarque! Le niveau des produits alimentaires à l'intérieur de l'insert ne doit pas dépasser le repère de capacité maximale de l'insert.

Insérez le bol contenant l'insert et les aliments dans le logement du produit.

Réglez le temps de préparation selon la recette.

Vérifiez régulièrement la cuisson en retirant brièvement le plat ou en ouvrant la porte du four. Ajustez la durée et/ou la température si nécessaire.

Remarque! Soyez prudent lorsque vous retirez le bol ou ouvrez la porte du four. Le bol devient très chaud pendant la préparation des aliments. Tenez-le uniquement par la poignée. Le port de gants de protection est recommandé.

Après utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise. Laissez le produit refroidir complètement avant de procéder à l'entretien.

ATTENTION! Pendant et immédiatement après utilisation, le bol et l'insert deviennent très chauds. Soyez prudent. Tout contact avec les parties chaudes du produit peut entraîner de graves brûlures.

Conseils d'utilisation d'une friteuse à air chaud

L'utilisation d'une friteuse à air chaud pour préparer les aliments présente des avantages par rapport à la préparation des aliments dans un four traditionnel ou à la friture.

Réduction du cholestérol. La circulation d'air forcée réduit la teneur en matières grasses des aliments et abaisse le taux de cholestérol.

Gain de temps et d'énergie. La méthode de préparation des aliments à air pulsé, très efficace, permet de réduire le temps et l'énergie nécessaires.

Préserver la saveur. Une cuisson trop longue et à température trop élevée peuvent facilement altérer la saveur des aliments. Un contrôle précis du temps et de la température permet de résoudre ce problème.

Ajouter une petite quantité de matière grasse à vos aliments préparés les rendra croustillants une fois cuits.

Mélanger les ingrédients à mi-cuisson permettra une cuisson uniforme.

ENTRETIEN

Barbecue à gaz

Après utilisation, fermez tous les robinets des brûleurs, puis fermez le robinet de la bouteille de gaz et débranchez-la du barbecue. Laissez tous les éléments du barbecue refroidir complètement. Nettoyez la grille, le plateau et les protections de brûleurs après chaque utilisation avec un nettoyeur pour barbecue ou four. Il est déconseillé d'utiliser des objets métalliques pointus pour nettoyer les résidus alimentaires incrustés.

Nettoyez les éléments de la grille restants à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge et de détergents disponibles dans le commerce destinés au nettoyage des surfaces métalliques.

Avant chaque utilisation, inspectez le système de gaz, notamment les brûleurs. En cas de rouille ou de dommages, remplacez les pièces défectueuses. Pour ce faire, contactez un centre de service agréé du fabricant.

Avant chaque utilisation, vérifiez l'état du tuyau flexible. Si vous constatez des dommages ou une usure, remplacez-le. Il est recommandé de remplacer le tuyau périodiquement, au moins tous les 10 ans, même s'il ne présente aucun signe d'usure.

Friteuse à air

Remarque! Toute opération de maintenance doit être effectuée appareil éteint. Pour ce faire, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Remarque! Ce produit ne doit pas être immergé dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Il ne doit pas être lavé à l'eau courante, au lave-vaisselle ni au jet d'eau à haute pression. Après refroidissement, le bol et son insert peuvent être lavés à l'eau courante, par immersion ou au lave-vaisselle.

Remarque! Avant le lavage, laissez tous les composants du produit refroidir complètement. Ne pas accélérer le refroidissement en plongeant les pièces chaudes dans l'eau.

Ce produit est utilisé pour la préparation des aliments; par conséquent, une hygiène irréprochable doit être respectée afin de garantir une préparation alimentaire sûre.

Pour le nettoyer, utilisez un détergent à vaisselle doux. Essuyez les résidus avec un chiffon humide.

Après le nettoyage, essuyez le produit ou laissez-le sécher à l'air libre.

Le produit doit être nettoyé avant la première utilisation et après chaque utilisation, en le laissant refroidir complètement. L'élimination de tout résidu alimentaire empêchera ce dernier de brûler lors des utilisations suivantes et préservera également les performances du produit.

N'utilisez pas de solvants, d'agents caustiques, d'alcool, d'essence ou d'abrasifs pour le nettoyage.

Nettoyez les trous de ventilation du couvercle avec un aspirateur.

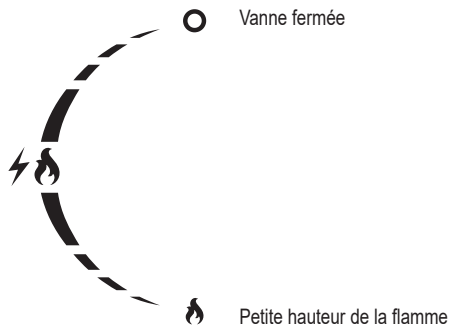
STOCKAGE ET TRANSPORT

Avant de ranger l'appareil, assurez-vous que tous les régulateurs de gaz sont en position « fermé » et que le cordon d'alimentation de la friteuse est débranché. Fermez le robinet de la bouteille de gaz, puis débranchez-la du barbecue. Ne rangez pas le barbecue avec la bouteille de gaz branchée. Rangez le barbecue et la bouteille dans un endroit sec et sombre, à l'abri des regards indiscrets. Rangez le barbecue dans un endroit exempt de poussière. Pendant le rangement, fermez tous les couvercles des brûleurs et insérez complètement la cuve dans le boîtier de la friteuse. Pour un rangement prolongé, comme en hiver, il est recommandé de couvrir le barbecue afin de le protéger de la poussière et des saletés. Assurez une bonne ventilation de la zone de rangement pour éviter l'accumulation d'humidité sur les composants de l'appareil, ce qui pourrait entraîner de la corrosion. La corrosion peut modifier les paramètres des composants du système de gaz, ce qui pourrait provoquer une fuite de gaz incontrôlée et entraîner un incendie ou une explosion.

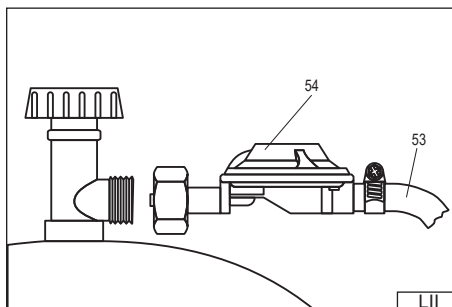
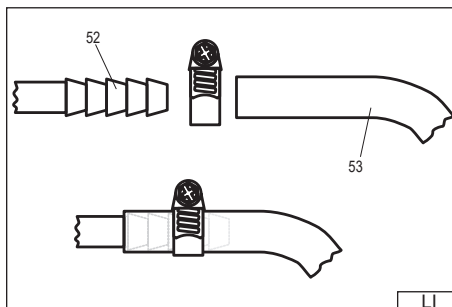
Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du local de stockage des bouteilles. L'accumulation de gaz peut provoquer un incendie ou une explosion.

Pour les courtes distances (quelques mètres), utilisez les roues prévues à cet effet pour transporter le barbecue. Si vous devez le transporter sur de plus longues distances à l'aide d'un autre moyen de transport, démontez-le, transportez-le dans son emballage d'origine, puis remontez-le. Il est interdit de transporter le barbecue avec la bouteille de gaz branchée. Avant tout transport, fermez le robinet de la bouteille et débranchez-la du barbecue.

Magnéto
Hauteur maximale de la flamme



- 52. raccord pour barbecue
- 53. tuyau de gaz (non inclus - vendu séparément)
- 54. régulateur de gaz (non inclus - vendu séparément)



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Questo barbecue a gas con friggitrice ad aria è progettato per cucinare all'aperto. La griglia principale viene utilizzata per preparare il cibo appoggiandolo direttamente su di essa. Il barbecue è dotato anche di un fornello laterale per riscaldare il cibo in padella. Una friggitrice ad aria è progettata per riscaldare, dorare e preparare gli alimenti. La friggitrice ad aria utilizza un flusso d'aria forzato per il trattamento termico, consentendo un riscaldamento uniforme degli alimenti. A differenza delle friggitrici tradizionali, non richiede la frittura in immersione, consentendo una preparazione dei cibi molto più sana. Grazie al controllo continuo della temperatura su un ampio intervallo, è possibile adattare i parametri operativi del prodotto alle proprie esigenze. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non può essere utilizzato per scopi commerciali o commerciali.

Nota! È vietato utilizzare carburante diverso da quello specificato nelle istruzioni.

Nota! Non utilizzare per riscaldare ambienti o prodotti diversi dagli alimenti.

Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro del prodotto dipende dall'uso appropriato, pertanto:

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente l'intero manuale e conservarlo.

Il fornitore non è responsabile per eventuali danni o lesioni derivanti dall'utilizzo del prodotto per scopi diversi da quelli previsti o dal mancato rispetto delle norme di sicurezza o delle raccomandazioni contenute nel presente manuale. L'utilizzo del prodotto per scopi diversi da quelli previsti invaliderà la garanzia e i diritti di garanzia dell'utente.

ATTREZZATURA

Il prodotto viene consegnato completo, ma prima dell'uso è necessario completare i passaggi di montaggio descritti nel manuale d'uso.

Il prodotto non include tubo flessibile e riduttore.

DATI TECNICI

Griglia a gas

Parametro	Valore
Numero di catalogo	YG-20036
Potenza termica in ingresso	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Tipo e pressione del gas di alimentazione	butano G30 e propano G31 a una pressione di 37 mbar
Categoria di apparecchi a gas secondo EN 498	I _{3B} (P37)
Metodo di fornitura del gas	bombole di gas del peso di 11 kg; le dimensioni massime della bombola sono 310 mm di diametro e 600 mm di altezza, misurate con la valvola installata
Numero di bruciatori	3 bruciatori principali + 1 bruciatore ad alta potenza + 1 bruciatore ausiliario
Diametro dell'ugello	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Dimensioni della griglia principale L x L	700 x 420 mm
Dimensioni esterne della griglia con il coperchio chiuso L x L x H	1385 x 560 x 1170 mm

Friggitrice ad aria

Parametro	Unità di misura	Valore
Tensione nominale	[V~]	220 - 240
Frequenza nominale	[Hz]	50 - 60
Potenza nominale	[W]	1700
Classe di isolamento		I
Capacità di inserimento della ciotola	[l]	6
Temperatura di esercizio	[°C]	80 - 200
Orario di lavoro	[min]	0 - 60

RACCOMANDAZIONI GENERALI PER L'USO

Questo prodotto è progettato per uso domestico e non deve essere utilizzato in applicazioni commerciali, come ad esempio in attività di ristorazione. Questo prodotto è destinato esclusivamente al trattamento termico di alimenti collocati direttamente all'interno del contenitore o della camera. È vietato utilizzare il prodotto per qualsiasi altro scopo. Questo prodotto non è destinato al riscaldamento o alla bollitura di acqua o altri liquidi. Questo prodotto non è destinato alla frittura. Non inserire nel contenitore alimenti in confezioni di plastica. È vietato riparare, smontare o modificare il prodotto autonomamente. Tutte le riparazioni del prodotto devono essere eseguite da un centro di riparazione autorizzato. Il prodotto deve essere costantemente supervisionato durante il funzionamento.

ATTENZIONE! Questo prodotto diventa molto caldo durante l'uso. Non toccare la ciotola, il coperchio o altre parti all'interno della ciotola durante o subito dopo l'uso. Ciò potrebbe causare gravi ustioni. Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di bambini di età inferiore a 8 anni, persone con capacità fisiche o mentali ridotte o persone prive di esperienza o conoscenza dell'apparecchio. I bambini non devono giocare con questo prodotto, a meno che non siano supervisionati o

istruiti su come utilizzare il prodotto in modo sicuro e non comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.

Raccomandazioni per il trasporto e l'installazione del prodotto

Il prodotto deve essere posizionato solo su una superficie dura, piana, uniforme e non infiammabile, resistente alle alte temperature. La superficie deve essere in grado di sostenere il peso dell'apparecchio e degli alimenti sopra di esso. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm attorno alle pareti laterali del prodotto e non posizionare materiali sensibili al calore sopra il prodotto. Ciò consentirà una corretta ventilazione. Non posizionarlo vicino a un bordo, come un tavolo o un piano di lavoro. Non posizionare nulla sopra il prodotto. Ciò ostacolerà la circolazione dell'aria e potrebbe causare danni al prodotto o un incendio. Non posizionare il prodotto vicino a materiali infiammabili, come tende o tendaggi. Non posizionare dispositivi elettrici sopra il prodotto. Durante il funzionamento, viene rilasciato vapore, che può causare cortocircuiti e scosse elettriche. Non praticare fori nel prodotto né apportare altre modifiche al prodotto non descritte nelle istruzioni. Spostare il prodotto solo quando si è raffreddato, afferrando la parte inferiore dell'alloggiamento. Non spostare il prodotto afferrando la maniglia della ciotola. Non spostare il prodotto tirando il cavo di alimentazione. La temperatura nel luogo di installazione e utilizzo del prodotto deve essere compresa tra +10°C e +38°C e l'umidità relativa deve essere inferiore al 90% senza condensa.

Consigli per il collegamento del prodotto all'alimentazione elettrica

Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, assicurarsi che la tensione, la frequenza e la capacità della rete elettrica corrispondano ai valori indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. La spina deve essere adatta alla presa. Non modificare la spina o la presa per adattarla alle proprie esigenze. Il prodotto deve essere collegato direttamente a una singola presa di corrente. Prolunghe, prese multiple o splitter sono vietati. Il circuito di rete deve essere dotato di un conduttore di protezione e di un fusibile da almeno 16 A. Evitare il contatto tra il cavo di alimentazione e spigoli vivi, oggetti caldi o superfici. Durante l'utilizzo del prodotto, il cavo di alimentazione deve essere sempre completamente svolto e posizionato in modo da non ostacolare il funzionamento del prodotto. Il cavo di alimentazione non deve rappresentare un pericolo di inciampo. La presa di corrente deve essere posizionata in modo da poter scollegare rapidamente la spina di alimentazione del prodotto. Quando si scollega il cavo di alimentazione, tirare sempre l'alloggiamento della spina, mai il cavo. Se il cavo di alimentazione o la spina si danneggiano, scollegarli immediatamente dall'alimentazione e contattare un centro di assistenza autorizzato del produttore per la sostituzione. Non utilizzare il prodotto con un cavo di alimentazione o una spina danneggiati. Il cavo di alimentazione o la spina non possono essere riparati; se danneggiati, devono essere sostituiti con componenti nuovi e privi di difetti.

Raccomandazioni per l'uso del prodotto

ATTENZIONE! La ciotola e l'involucro del prodotto potrebbero essere caldi dopo l'uso. Non toccarli poiché ciò potrebbe causare gravi ustioni. Lasciare raffreddare i componenti del prodotto. Se è necessario spostare questi componenti prima che si raffreddino, afferrarli solo per le apposite maniglie. Indossare guanti resistenti al calore. Assicurarsi che il pavimento vicino al prodotto non sia scivoloso per evitare scivolamenti, che potrebbero causare gravi lesioni. Il prodotto può essere collegato all'alimentazione elettrica solo durante il funzionamento. Dopo l'uso, scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica staccandolo dalla presa di corrente. Non lasciare il prodotto incustodito. Il cibo inserito nella ciotola non deve superare il livello massimo di riempimento. Tenere sempre d'occhio il prodotto durante la cottura. Il cibo lasciato incustodito può bruciare, il che può causare un incendio e gravi ustioni. Trasportare la ciotola solo per la maniglia. La ciotola è dotata di un in-

serto con fondo forato, progettato per accogliere il cibo. Non utilizzare mai la ciotola senza l'inserito. Posizionare la ciotola contenente cibo caldo solo su una superficie resistente al calore o utilizzare supporti protettivi. Durante la preparazione del cibo, toccare l'interno della camera e il cibo stesso solo con utensili realizzati in materiali resistenti al calore generato dal prodotto. È vietato l'uso delle mani nude. Si evitano anche oggetti metallici appuntiti, in quanto possono danneggiare il rivestimento antiaderente della ciotola e dell'inserito. Se il prodotto è dotato di sportello, tenerlo chiuso durante l'uso. Prestare attenzione quando si apre lo sportello, poiché potrebbero fuoriuscire aria calda e vapore. Se durante o dopo la cottura dovessero rimanere residui di cibo all'interno della ciotola o della camera, rimuoverli prima di preparare il piatto successivo. I residui di cibo possono bruciare, causando fumo, odori sgradevoli e alterando il sapore del cibo. Possono anche causare un incendio. Per la rimozione, utilizzare utensili in legno o plastica resistenti al calore generato dal prodotto. Non utilizzare utensili appuntiti o metallici. Tali utensili potrebbero danneggiare la superficie dei componenti del dispositivo.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Utilizzare solo all'aperto. A causa del possibile accumulo di gas, che potrebbe causare incendi o esplosioni, il barbecue deve essere utilizzato solo all'aperto. È vietato utilizzare il barbecue in garage, corridoi o altri locali. Il barbecue non deve essere esposto alle precipitazioni.

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Seguire le istruzioni può proteggere l'utente da lesioni, incendi o esplosioni. Conservare questo manuale per tutta la durata di vita del barbecue. Se si cede il prodotto a qualcun altro, consegnarlo insieme alle istruzioni.

ATTENZIONE! Le parti accessibili del dispositivo possono essere molto calde. Tenere i bambini lontani dal dispositivo. Quando si utilizza il dispositivo, tenere presente che alcune parti del dispositivo diventano molto calde se esposte a fiamme libere. Indossare guanti resistenti al calore e impugnare solo le maniglie appositamente progettate.

Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione. Spostare l'apparecchio mentre è in funzione potrebbe causarne il ribaltamento, con conseguenti gravi ustioni e un incendio. Spostare il tubo flessibile che collega la bombola del gas alla griglia potrebbe rompersi, causando una perdita di gas incontrollata e causando un incendio o un'esplosione.

Dopo l'uso, chiudere la valvola della bombola del gas. Chiudere le valvole del barbecue non interromperà l'erogazione del gas. Lasciare il sistema sotto pressione può causare perdite di gas incontrollate, con conseguenti incendi ed esplosioni.

Non modificare il design del dispositivo. Il produttore può garantire la sicurezza solo se la griglia viene installata secondo le istruzioni. Modifiche improprie possono causare perdite di gas incontrollate, con conseguenti incendi ed esplosioni.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA AGGIUNTIVE

Procedura in caso di fuga di gas

In caso di perdita di gas, o anche solo se si sospetta una perdita di gas (ad esempio, se si avverte un forte odore di gas), chiudere immediatamente la valvola della bombola del gas e tutte le valvole dei bruciatori. Quindi scollegare la bombola del gas dal barbecue. Se il barbecue è caldo, attendere che si raffreddi. Attendere che il gas fuoriesca e controllare l'impianto del gas per eventuali danni. Se non si osservano danni, preparare un rilevatore di gas, collegare la bombola del gas al barbecue e aprire la valvola della bombola per rilevare la perdita. Se la perdita non viene rilevata e gli effetti della perdita di gas sono ancora evidenti, portare il barbecue presso un centro di assistenza autorizzato.

Protezione contro le ustioni

Il barbecue diventa molto caldo durante l'uso. Il coperchio, la griglia e le protezioni dei bruciatori diventano le zone più calde. Tuttavia, anche altre parti del barbecue possono diventare molto calde, causando gravi ustioni se toccate a mani nude. Indossare guanti protettivi quando si utilizza il barbecue per evitare ustioni. Non toccare mai nessuna parte del barbecue a mani nude durante l'uso.

USO DEL PRODOTTO

ATTENZIONE! Tenere il dispositivo lontano da materiali infiammabili quando è in uso.
ATTENZIONE! Quando si utilizza la griglia, indossare guanti per proteggersi dalle ustioni.
ATTENZIONE! È vietato fumare e avvicinarsi alle fiamme durante il collegamento della bombola del gas e l'utilizzo del barbecue.

Nota! la griglia principale è destinata alla preparazione di cibi appoggiandoli direttamente su di essa. Non appoggiarvi utensili, come pentole o padelle. Il fornello laterale è destinato al riscaldamento di cibi in piatti; la cottura diretta sulla griglia del fornello laterale è vietata.

Note sul montaggio della griglia

È vietato modificare autonomamente la struttura del barbecue. Non smontare componenti assemblati in fabbrica o componenti sigillati in fabbrica, in particolare l'impianto a gas.

Per il fornello laterale, potrebbe essere necessario regolare il parascintille prima di utilizzare il barbecue per la prima volta. Qualsiasi regolazione del parascintille deve essere effettuata con la bombola del gas scollegata. La scintilla deve passare dal parascintille ai fori del bruciatore. In caso contrario, il parascintille potrebbe non accendere il gas correttamente o non accendersi affatto. Se necessario, piegare il perno del parascintille verso l'esterno con una leggera forza.

Preparazione della griglia per l'uso

Assicurarsi che il barbecue sia stato assemblato secondo le istruzioni. Posizionare il barbecue e i cilindri su una superficie piana, uniforme e non infiammabile. Se il barbecue è dotato di un blocco delle ruote, utilizzarlo per fissarlo. Assicurarsi che non vi siano oggetti infiammabili o altre fonti di fuoco o calore nelle vicinanze o sopra il barbecue. Mantenere uno spazio libero di almeno 1 metro attorno al barbecue e assicurarsi che non vi siano ostacoli sopra di esso.

Nota! Assicurarsi che tutte le manopole dei bruciatori della griglia siano in posizione chiusa.

Collegamento della bombola del gas

Il barbecue deve essere collegato alla bombola del gas tramite un tubo flessibile e un regolatore di pressione. Sia il regolatore che il tubo devono essere acquistati separatamente. Il regolatore in questi set è stato adattato per ridurre la pressione del gas secondo i requisiti polacchi. Il regolatore deve essere conforme ai requisiti della norma europea EN 16129. Se il regolatore è collegato al tubo in fabbrica, questo collegamento non deve essere modificato.

Posizionare una fascetta metallica sull'estremità libera del tubo, quindi far scorrere l'estremità del tubo sulla porta di collegamento del barbecue (LI). Fissare il collegamento serrando la fascetta. Non serrare eccessivamente la fascetta, solo quanto basta per garantire una connessione salda. Un serraggio eccessivo della fascetta può danneggiare il tubo. Il regolatore del gas è dotato di un raccordo filettato, che deve essere avvitato alla valvola della bombola del gas utilizzando una chiave (LI). Posizionare la bombola in modo che il tubo flessibile non sia piegato, attorcigliato o eccessivamente teso. Prima di collegarlo, ispezionare il tubo per verificare la presenza di danni o usura. Se si rilevano danni o usura, sostituire il tubo con uno nuovo. A tale scopo, portare il barbecue presso un centro di riparazione autorizzato. Non sostituire il tubo da soli o sostituirlo con un tubo non progettato per il gas. Il tubo deve essere lungo 80 cm e non superare i 150 cm. Utilizzare solo tubi flessibili progettati per gas propano o butano liquefatto. Dopo aver effettuato il collegamento, verificare la presenza di perdite nell'impianto del gas.

Se le normative locali richiedono l'uso di un tubo flessibile e/o di un regolatore diversi, questi devono essere acquistati separatamente per soddisfare i requisiti della specifica località.

In condizioni operative normali, si raccomanda di sostituire un regolatore correttamente installato ogni 10 anni, a partire dall'anno di fabbricazione indicato sul regolatore stesso. Le normative locali potrebbero richiedere intervalli di sostituzione diversi. Se si utilizza il regolatore all'aperto, posizionarlo o proteggerlo da eventuali infiltrazioni d'acqua. Durante l'uso, il regolatore deve essere ben ventilato per evitare la formazione di condensa all'interno dell'apparecchio. Il regolatore è progettato per funzionare a temperature ambiente comprese tra -20°C e +50°C. Se il regolatore è installato a valle di un altro regolatore, la pressione del sistema deve essere regolata in modo che rientri nell'intervallo di pressione di ingresso supportato dal regolatore fornito con la griglia.

La bombola del gas può essere posizionata all'interno del mobile del barbecue, ma solo nell'apposito alloggiamento sul fondo. È vietato posizionare la bombola in qualsiasi altro punto all'interno del mobile del barbecue. La bombola può essere posizionata anche all'esterno del barbecue. Se il fondo del mobile non è dotato di alloggiamento, la bombola deve essere posizionata all'esterno del barbecue. La bombola deve essere posizionata verticalmente. Prima di avvitare la pellicola protettiva (sigillo) dalla valvola della bombola e verificare le condizioni della guarnizione. Se non si riscontrano danni o usura, avvitare il dado del riduttore sulla valvola della bombola. Il raccordo deve essere serrato con la forza necessaria per ottenere una tenuta stagna. Un serraggio eccessivo del raccordo può danneggiare la guarnizione e il raccordo non raggiungerà la tenuta richiesta. È vietato avvitare il riduttore su una valvola con guarnizione danneggiata. In tal caso, contattare il produttore della bombola per informazioni sulla sostituzione della guarnizione.

Aprire lentamente la valvola della bombola fino a quando non è completamente aperta e controllare che i collegamenti non presentino perdite.

ATTENZIONE! Se si sente il rumore o l'odore del gas che fuoriesce quando si apre la valvola della bombola, chiudere immediatamente la valvola della bombola. Verificare che le valvole del bruciatore siano chiuse e quindi controllare che i collegamenti non presentino perdite.

ATTENZIONE! Non utilizzare mai la fiamma per verificare la presenza di perdite nel collegamento. Ciò può causare ustioni, incendi o esplosioni. Utilizzare tester elettronici o chimici disponibili in commercio. Prima dell'uso, leggere le istruzioni allegate.

È anche possibile preparare una miscela di acqua e sapone (circa 1/4 di sapone e 3/4 di acqua) e ricoprire l'impianto del gas con essa. Se si notano bolle di gas, ciò indica una perdita. In caso di perdita, chiudere la valvola della bombola e riparare la perdita, ad esempio serrando i raccordi. Ripetere il test di tenuta. Se la perdita persiste, chiudere la valvola della bombola, scollegare la bombola dal barbecue e portare il barbecue presso un centro di riparazione autorizzato.

Se il controllo delle perdite dell'impianto del gas non rivela alcuna perdita, è possibile iniziare a utilizzare la griglia.

Se il barbecue viene utilizzato dopo un periodo di inutilizzo, controllare le condizioni dei bruciatori. Rimuovere la griglia e i coperchi dei bruciatori e ispezionare tutti i bruciatori, incluso il bruciatore laterale, per verificare la presenza di sporco e ruggine. Verificare che i bruciatori e gli ugelli non siano ostruiti da sporco, residui di cibo o insetti. Prima di utilizzare il barbecue, pulire i bruciatori con un detergente per barbecue o per forno. Se l'ugello del gas è ostruito, non tentare di ripararlo da soli. In questo caso, portare il barbecue presso un centro di assistenza autorizzato. Non utilizzare il barbecue se uno o più bruciatori sono difettosi.

Se si rileva umidità, ad esempio a causa della condensa, asciugare le superfici accessibili con un panno o carta assorbente, quindi lasciare il grill in un luogo asciutto per consentire all'umidità di defluire dalle aree inaccessibili. Per accelerare l'asciugatura, aprire il coperchio del grill e dei fornelli laterali, rimuovere i coperchi dei fornelli e rimuovere la griglia. Non asciugare facendo circolare il gas nel sistema. Non utilizzare il grill con i bruciatori bagnati; ciò potrebbe causare un'accensione incontrollata del gas, con conseguenti ustioni, incendi o esplosioni.

Funzionamento del bruciatore principale

Attenzione! Aprire completamente il coperchio della griglia. Non accendere i bruciatori con il coperchio abbassato.

Aprire la valvola della bombola del gas. Il bruciatore è dotato di un accenditore a scintilla integrato che consente l'accensione della miscela aria/gas. Per accendere il bruciatore principale o il bruciatore ad alta potenza, tenere premuta la manopola, quindi ruotarla di 90 gradi. La miscela aria/gas dovrebbe accendersi. In caso contrario, ruotare la manopola in posizione OFF e riprovare ad accendere il bruciatore.

Se il bruciatore non si accende dopo ripetuti tentativi, l'ugello del bruciatore potrebbe essere ostruito. In questo caso, chiudere la valvola del bruciatore, chiudere la valvola della bombola, scollegare la bombola dal barbecue e portarla presso un centro di riparazione autorizzato.

Dopo aver acceso correttamente il bruciatore, rilasciare il pulsante di accensione e regolare l'intensità della fiamma ruotando la manopola del bruciatore. Lasciando la manopola ruotata di 90 gradi rispetto alla posizione iniziale (valvola chiusa) si imposta la massima intensità della fiamma. Ruotandola completamente in senso orario si imposta una fiamma bassa, mentre ruotandola completamente in senso antiorario si chiude la valvola e si spegne la fiamma. Lasciando la manopola in una posizione intermedia tra le posizioni sopra descritte è possibile regolare l'intensità della fiamma desiderata.

Accendere i bruciatori uno alla volta, e quelli successivi solo dopo l'accensione del bruciatore precedente. Non accendere più bruciatori contemporaneamente.

Regolare l'altezza della fiamma dei bruciatori rimanenti secondo la procedura descritta sopra.

Funzionamento del fornello laterale

Attenzione! Aprire completamente il coperchio del bruciatore. Non accendere il bruciatore o riscaldare alimenti con il coperchio del bruciatore abbassato.

Il bruciatore è dotato di un accenditore a scintilla incorporato che consente l'accensione della miscela di aria e gas.

Per accendere il fornello laterale, tenere premuta la manopola, quindi ruotarla di 90 gradi. La miscela gas/aria dovrebbe accendersi. In caso contrario, ruotare la manopola in posizione OFF e riprovare ad accendere il fornello. La regolazione della fiamma per il fornello laterale è la stessa degli altri fornelli descritti sopra.

Il fornello laterale è destinato esclusivamente al riscaldamento di alimenti in pentole a fondo piatto con un diametro compreso tra 16 e 22 cm. Non utilizzare pentole con fondo diverso da quello piatto, come i wok.

Utilizzo di una friggitrice ad aria

Preparazione della friggitrice per l'uso

Il prodotto deve essere disimballato, rimuovendo completamente tutti gli imballaggi e le protezioni per la spedizione. Si consiglia di conservare l'imballaggio, che potrebbe essere utile per il trasporto e lo stoccaggio futuri del prodotto.

Lavare il prodotto seguendo le istruzioni riportate nella sezione „Manutenzione del prodotto“.

Installare il prodotto seguendo le istruzioni.

Inserire la ciotola con l'inserito vuoto nella camera del prodotto oppure inserire l'inserito e il divisorio nella camera del prodotto e chiudere lo sportello.

Pannello di controllo

La friggitrice è dotata di un pannello di controllo con due manopole e una spia di funzionamento. La manopola sinistra serve per impostare la temperatura, mentre quella destra per impostare il tempo di riscaldamento. Il prodotto è dotato di un sensore di temperatura interno. Per avviare la friggitrice, impostare la temperatura e il tempo desiderati. La spia si accenderà durante il funzionamento. Una volta trascorso il tempo di cottura, verrà emesso un segnale acustico e la spia di funzionamento si spegnerà. Il prodotto può essere spento in qualsiasi momento ruotando la manopola del timer in posizione OFF.

Funzionamento della friggitrice

Collegare il prodotto all'alimentazione elettrica.

Impostare la temperatura al massimo. Impostare il timer a 3 minuti per preriscaldare i componenti all'interno della camera.

Una volta trascorso il tempo impostato, verrà emesso un segnale acustico.

Afferrare con cautela la maniglia della ciotola ed estrarla dall'alloggiamento del prodotto. La ciotola e l'inserito saranno caldi, quindi non toccarli.

Mettere il cibo preparato per la cottura all'interno della ciotola.

Se il prodotto è dotato di un accessorio come una pentola o una teglia per pizza, questo deve essere posizionato all'interno della camera. La ciotola e l'inserito installato sono sempre necessari per il corretto funzionamento della friggitrice.

Nota! Il livello degli alimenti all'interno dell'inserito non deve superare il segno di capacità massima dell'inserito.

Inserire la ciotola con l'inserito e il cibo nell'alloggiamento del prodotto.

Impostare il tempo in base alla ricetta di preparazione del cibo.

Controllare periodicamente le condizioni del cibo in cottura rimuovendo brevemente la ciotola o aprendo lo sportello del forno. Regolare le impostazioni di tempo e/o temperatura secondo necessità.

Nota! Prestare attenzione quando si rimuove la ciotola o si apre lo sportello del forno. La ciotola

diventa molto calda durante la preparazione del cibo. Afferrare solo per il manico. Si consiglia di indossare guanti protettivi.

Dopo l'uso, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di procedere alla manutenzione.

ATTENZIONE! Durante e subito dopo l'uso, la ciotola e l'inserito diventano molto caldi. Prestare attenzione. Il contatto con parti calde del prodotto può provocare gravi ustioni.

Suggerimenti per l'utilizzo di una friggitrice ad aria

Utilizzare una friggitrice ad aria per preparare il cibo offre vantaggi rispetto al processo di preparazione del cibo in un forno tradizionale o nella frittura in immersione.

Riduzione del colesterolo. La circolazione forzata dell'aria riduce il contenuto di grassi negli alimenti e abbassa i livelli di colesterolo.

Risparmio di tempo ed energia. Il metodo di cottura ad aria forzata ad alta efficienza riduce i tempi e l'energia.

Preservare il sapore. Tempi di cottura troppo lunghi e temperature troppo elevate possono facilmente privare il cibo del suo sapore. Controllare facilmente tempo e temperatura può risolvere questo problema.

Aggiungendo una piccola quantità di grasso ai cibi preparati, questi diventeranno croccanti una volta cotti.

Mescolare gli ingredienti a metà cottura garantirà un riscaldamento uniforme.

MANUTENZIONE

Griglia a gas

Una volta terminato l'utilizzo del barbecue, chiudere tutte le valvole dei bruciatori, quindi chiudere la valvola della bombola e scollegarla dal barbecue. Lasciare raffreddare completamente tutti i componenti del barbecue. Pulire la griglia, il vassoio e le protezioni dei bruciatori dopo ogni utilizzo utilizzando detergenti per barbecue o forni. Si sconsiglia di utilizzare oggetti metallici appuntiti per pulire i residui di cibo secchi.

Pulire gli elementi rimanenti della griglia utilizzando un panno o una spugna e detergenti commerciali specifici per la pulizia delle superfici metalliche.

Prima di ogni utilizzo, ispezionare l'impianto a gas, in particolare i bruciatori. Se si notano ruggine o danni, sostituire i componenti difettosi. Per farlo, contattare un centro di assistenza autorizzato del produttore.

Prima di ogni utilizzo, ispezionare le condizioni del tubo flessibile. Se si notano danni o usura, sostituirlo con uno nuovo. Si consiglia di sostituire il tubo periodicamente almeno ogni 10 anni, anche se non presenta segni di usura.

Friggitrice ad aria

Nota! tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite a prodotto spento. Per farlo, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Nota! questo prodotto non deve essere immerso in acqua o altri liquidi. Non deve essere lavato sotto l'acqua corrente, in lavastoviglie o con getti d'acqua ad alta pressione. Dopo essere stati rimossi dal prodotto e lasciati raffreddare, la ciotola e l'inserito possono essere lavati sotto l'acqua corrente, per immersione o in lavastoviglie.

Nota! prima del lavaggio, lasciare raffreddare completamente tutti i componenti del prodotto. Non accelerare il processo di raffreddamento immergendo le parti calde in acqua.

Il prodotto viene utilizzato per preparare alimenti, pertanto è necessario mantenere un'igiene adeguata per garantire una preparazione sicura degli alimenti.

Per la pulizia, utilizzare un detersivo per piatti delicato. Rimuovere eventuali residui di soluzione con un panno inumidito con acqua. Dopo la pulizia, asciugare il prodotto con un panno o lasciarlo asciugare all'aria.

Il prodotto deve essere pulito prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, lasciandolo raffreddare completamente. Eliminare eventuali residui di cibo impedirà che si brucino durante gli utilizzi successivi e ridurrà anche le prestazioni del prodotto.

Per la pulizia non utilizzare solventi, agenti caustici, alcol, benzina o abrasivi.

Pulire i fori di ventilazione del coperchio con un aspirapolvere.

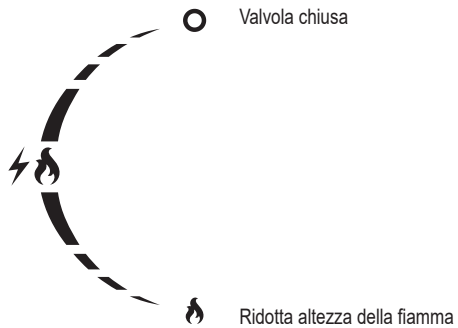
STOCCAGGIO E TRASPORTO

Prima di riporre il prodotto, assicurarsi che tutti i regolatori del gas siano impostati in posizione „chiuso“ e che il cavo di alimentazione della friggitrice sia scollegato dalla fonte di alimentazione. Chiudere la valvola della bombola del gas e scollegarla dalla griglia. Non riporre la griglia con la bombola del gas collegata. Conservare la griglia e la bombola in un luogo asciutto e buio, al riparo da accessi non autorizzati. Conservare la griglia in un'area priva di polvere. Durante lo stoccaggio, chiudere tutti i coperchi dei bruciatori e inserire completamente la ciotola nell'alloggiamento della friggitrice. Durante un periodo di stoccaggio prolungato, ad esempio durante l'inverno, si consiglia di coprire la griglia per proteggerla da polvere e sporco. Garantire una buona ventilazione nell'area di stoccaggio per evitare l'accumulo di umidità sui componenti dell'apparecchio, che potrebbe causare corrosione. La corrosione può modificare i parametri dei componenti dell'impianto a gas, causando perdite di gas incontrollate e provocando incendi o esplosioni.

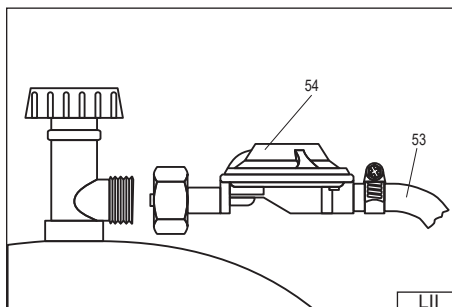
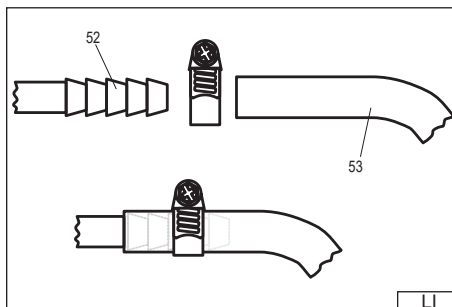
Non coprire le aperture di ventilazione nel vano di stoccaggio delle bombole. L'accumulo di gas potrebbe provocare incendi o esplosioni.

Trasportare il barbecue per brevi distanze (diversi metri) utilizzando le ruote incluse. Se è necessario trasportare il barbecue per distanze maggiori utilizzando mezzi di trasporto separati, il barbecue deve essere smontato, trasportato nell'imballaggio originale e quindi rimontato. È vietato trasportare il barbecue per qualsiasi distanza con una bombola del gas collegata. Prima del trasporto, chiudere la valvola della bombola e scollegare la bombola dal barbecue.

Magnete d'accensione
Massima altezza della fiamma



- 52. terminale di collegamento alla griglia
- 53. tubo del gas (non incluso - venduto separatamente)
- 54. regolatore del gas (non incluso - venduto separatamente)



PRODUCTKENMERKEN

Deze gasgrill met airfryer is ontworpen voor buitenkoken. Het hoofdrooster wordt gebruikt om voedsel direct op te bereiden. De grill heeft ook een zijbrander voor het verwarmen van voedsel in pannen.

Een airfryer is ontworpen voor het verwarmen, bruijen en bereiden van voedsel. De airfryer gebruikt geforceerde luchtstroom voor de warmtebehandeling, waardoor het voedsel gelijkmatig wordt verwarmd. In tegenstelling tot traditionele frituurpannen is frituren niet nodig, wat zorgt voor een veel gezondere bereiding. Dankzij de soepele temperatuurregeling over een breed bereik kunt u de instellingen van het apparaat aanpassen aan uw behoeften.

Dit product is uitsluitend bedoeld voor privégebruik en mag niet worden gebruikt voor handels- of commerciële doeleinden.

Let op! Het is verboden om andere brandstof te gebruiken dan die in de instructies staat vermeld.

Let op! Niet gebruiken voor het verwarmen van ruimtes of voor het verwarmen van andere producten dan voedsel.

Een correcte, betrouwbare en veilige werking van het product is afhankelijk van het juiste gebruik. Daarom geldt het volgende:

Lees voor gebruik van het product de volledige handleiding door en bewaar deze.

De leverancier is niet aansprakelijk voor schade of letsel als gevolg van het gebruik van het product voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is, of het niet naleven van veiligheidsvoorschriften of de aanbevelingen in deze handleiding. Gebruik van het product voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is, maakt de garantie en de rechten van de gebruiker ongeldig.

APPARATUUR

Het product wordt compleet geleverd, maar voor gebruik dient u de montage-instructies in de gebruikershandleiding te volgen. Het product bevat geen slang en verloopstuk.

TECHNISCHE GEGEVENS

Gasgrill

Parameter	Waarde
Catalogusnummer	YG-20036
Invoer thermisch vermogen	16 kW (1164 g/u) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Type en druk van het toevoergas	butaan G30 en propaan G31 bij een druk van 37 mbar
Categorie gasapparaten volgens EN 498	I _{3B(P37)}
Gasleveringsmethode	gasflessen met een gewicht van 11 kg; de maximale afmetingen van de cilinder zijn 310 mm in diameter en 600 mm in hoogte, gemeten inclusief het ventiel
Aantal branders	3 hoofdbranders + 1 krachtige brander + 1 hulpbrander
Diameter van het mondstuk	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Afmetingen van het hoofdrooster L x B	700 x 420 mm
Externe afmetingen van de grill met gesloten deksel L x B x H	1385 x 560 x 1170 mm

Airfryer

Parameter	Meeteenheid	Waarde
Nominale spanning	[V~]	220 - 240
Nominale frequentie	[Hz]	50 - 60
Nominaal vermogen	[W]	1700
Isolatieklasse		I
Inhoud van de kominzet	[l]	6
Bedrijfstemperatuur	[°C]	80 - 200
Werktijd	[min]	0 - 60

ALGEMENE GEBRUIKSAANBEVELINGEN

Dit product is ontworpen voor thuisgebruik en is niet bedoeld voor commerciële toepassingen, zoals horecagelegenheden. Dit product is uitsluitend bedoeld voor de thermische verwerking van voedsel dat direct in de kom of kamer wordt geplaatst. Het is verboden het product voor andere doeleinden te gebruiken. Dit product is niet bedoeld voor het verwarmen of koken van water of andere vloeistoffen. Dit product is niet bedoeld om te frituren. Plaats geen voedsel in plastic verpakkingen in de kom. Het is verboden het product zelf te repareren, demonteren of te wijzigen. Alle reparaties aan het product moeten worden uitgevoerd door een erkend reparatiecentrum. Het product moet tijdens gebruik te allen tijde onder toezicht staan.

WAARSCHUWING! Dit product wordt zeer heet tijdens gebruik. Raak de kom, het deksel of andere onderdelen in de kom niet aan tijdens of direct na gebruik. Dit kan ernstige brandwonden veroorzaken. Dit product is niet bedoeld voor gebruik door kinderen jonger dan 8 jaar, personen met een verminderde fysieke of mentale capaciteit, of personen die geen ervaring of kennis hebben van het apparaat. Kinderen mogen niet met dit product spelen, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik en de gevaren begrijpen. Kinde-

ren mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden zonder toezicht.

Aanbevelingen voor het transport en de installatie van het product.

Het product mag alleen op een harde, vlakke, egale en niet-brandbare ondergrond worden geplaatst die bestand is tegen hoge temperaturen. De ondergrond moet het gewicht van het apparaat en eventueel erop geplaatst voedsel kunnen dragen. Laat een ruimte van minimaal 10 cm vrij rondom de zijwanden van het product en plaats geen warmtegevoelige materialen bovenop het product. Dit zorgt voor voldoende ventilatie. Plaats het product niet in de buurt van een rand, zoals een tafel of aanrecht. Plaats niets bovenop het product. Dit belemmert de luchtcirculatie en kan schade aan het product of brand veroorzaken. Plaats het product niet in de buurt van brandbare materialen, zoals gordijnen of vitrages. Plaats geen elektrische apparaten bovenop het product. Tijdens gebruik komt er stoom vrij, wat kortsluiting en een elektrische schok kan veroorzaken. Boor geen gaten in het product en breng geen andere wijzigingen aan die niet in de gebruiksaanwijzing worden beschreven. Verplaats het product alleen wanneer het is afgekoeld en pak daarbij de onderkant van de behuizing vast. Verplaats het product niet door aan de handgreep van de kom te trekken. Verplaats het product niet door aan het netsnoer te trekken. De temperatuur op de plaats van installatie en gebruik van het product moet tussen +10°C en +38°C liggen, en de relatieve luchtvochtigheid moet lager zijn dan 90% zonder condensatie.

Aanbevelingen voor het aansluiten van het product op de stroomvoorziening

Voordat u het product op de stroomvoorziening aansluit, moet u ervoor zorgen dat de spanning, frequentie en capaciteit van de netvoeding overeenkomen met de waarden die op het typeplaatje van het product staan vermeld. De stekker moet in het stopcontact passen. Wijzig de stekker of het stopcontact niet om aan uw behoeften te voldoen. Het product moet rechtstreeks op één stopcontact worden aangesloten. Verlengsnoeren, stekkerdozen of verdeelkasten zijn niet toegestaan. Het netcircuit moet voorzien zijn van een aardlekschakelaar en een zekering van minimaal 16 A. Vermijd contact tussen het netsnoer en scherpe randen, hete voorwerpen of oppervlakken. Wanneer u het product gebruikt, moet het netsnoer altijd volledig zijn afgerold en zo geplaatst dat het de werking van het product niet belemmert. Het netsnoer mag geen struikelgevaar opleveren. Het stopcontact moet zo geplaatst zijn dat de stekker van het product snel kan worden losgekoppeld. Trek bij het loskoppelen van het netsnoer altijd aan de stekkerbehuizing, nooit aan het snoer zelf. Als het netsnoer of de stekker beschadigd raakt, koppelt u deze onmiddellijk los van de stroomvoorziening en neemt u contact op met een erkend servicecentrum van de fabrikant voor vervanging. Gebruik het product niet met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker. Het netsnoer of de stekker kan niet gerepareerd worden; indien beschadigd, moeten ze vervangen worden door nieuwe, onbeschadigde onderdelen.

Aanbevelingen voor productgebruik

WAARSCHUWING! De kom en de behuizing van het product kunnen na gebruik heet zijn. Raak ze niet aan, dit kan ernstige brandwonden veroorzaken. Laat de onderdelen van het product afkoelen. Als u deze onderdelen moet verplaatsen voordat ze zijn afgekoeld, pak ze dan alleen vast aan de daarvoor bestemde handgrepen. Draag hittebestendige handschoenen. Zorg ervoor dat de vloer in de buurt van het product niet glad is om uitglijden te voorkomen, wat ernstig letsel kan veroorzaken. Het product mag alleen tijdens gebruik op de stroomvoorziening worden aangesloten. Koppel het product na gebruik los van de stroomvoorziening door de stekker uit het stopcontact te trekken. Laat het product nooit onbeheerd achter. De hoeveelheid voedsel in de kom mag niet boven de maximale vulmarkering uitkomen. Houd het product tijdens het koken te allen tijde in de gaten. Onbe-

heerd voedsel kan aanbranden, wat brand en ernstige brandwonden kan veroorzaken. Draag de kom alleen aan de handgreep. De kom is voorzien van een inzetstuk met een geperforeerde bodem, ontworpen om voedsel in te plaatsen. Gebruik de kom nooit zonder het inzetstuk. Plaats de kom met heet voedsel alleen op een hittebestendige ondergrond of gebruik beschermende onderzetters. Raak tijdens het bereiden van voedsel de binnenkant van de frituurpan en het voedsel zelf alleen aan met keukengerei dat bestand is tegen de hitte van het apparaat. Gebruik geen blote handen. Vermijd ook scherpe metalen voorwerpen, omdat deze de antiaanbaklaag van de kom en de inzetstukken kunnen beschadigen. Als het apparaat een deur heeft, houd deze dan gesloten tijdens het gebruik van de frituurpan. Wees voorzichtig bij het openen van de deur, aangezien er hete lucht en stoom kunnen ontsnappen. Verwijder eventuele voedselresten in de kom of pan tijdens of na het frituren voordat u het volgende gerecht bereidt. Voedselresten kunnen verbranden, waardoor rook en onaangename geuren ontstaan en de smaak van het voedsel wordt aangetast. Ze kunnen ook brand veroorzaken. Gebruik voor het verwijderen houten of plastic keukengerei dat bestand is tegen de hitte van het apparaat. Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen. Dergelijke voorwerpen kunnen de onderdelen van het apparaat beschadigen.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Uitsluitend buitenshuis gebruiken. Vanwege de mogelijkheid van gasophoping, wat kan leiden tot brand of een explosie, mag de grill alleen buitenshuis worden gebruikt. Het is verboden de grill te gebruiken in garages, hallen of andere ruimtes. De grill mag niet worden blootgesteld aan neerslag.

Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat gebruikt. Door de gebruiksaanwijzing te volgen, kunt u uzelf beschermen tegen letsel, brand of explosie. Bewaar deze handleiding gedurende de gehele levensduur van de grill. Als u het product aan iemand anders doorgeeft, geef het dan ook door met de gebruiksaanwijzing.

WAARSCHUWING! Toegankelijke onderdelen van het apparaat kunnen zeer heet worden. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Wees er bij gebruik van het apparaat op bedacht dat onderdelen zeer heet worden bij blootstelling aan vlammen. Draag hittebestendige handschoenen en pak alleen de daarvoor bestemde handgrepen vast.

Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is. Het verplaatsen van het apparaat tijdens gebruik kan ertoe leiden dat het omvalt, met ernstige brandwonden en brand tot gevolg. Het bewegen van de flexibele slang die de gasfles met de grill verbindt, kan leiden tot een scheur, waardoor een ongecontroleerd gaslek kan ontstaan en brand of een explosie kan worden veroorzaakt.

Sluit na gebruik de klep op de gasfles. Het sluiten van de kleppen op de grill onderbreekt de gastoevoer naar de grill niet. Het systeem onder druk laten staan kan leiden tot ongecontroleerd gasverlies, met brand en explosie tot gevolg.

Wijzig het ontwerp van het apparaat niet. De fabrikant kan de veiligheid alleen garanderen als de grill volgens de instructies wordt geïnstalleerd. Onjuiste aanpassingen kunnen leiden tot ongecontroleerd gaslek, met brand en explosie tot gevolg.

AANVULLENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Procedure bij een gaslek

Als er een gaslek optreedt, of zelfs als u een gaslek vermoedt (bijvoorbeeld als u een sterke gaslucht ruikt), sluit dan onmiddellijk de gasfleskraan en alle branderkranen. Koppel vervolgens de gasfles los van de grill. Als de grill heet is, wacht dan tot deze is afgekoeld. Wacht tot het gas is ontsnapt en controleer het gassysteem op schade. Als er geen schade wordt geconstateerd, pak dan een gasdetector, sluit de gasfles aan op de grill en open de kraan om het lek te detecteren. Als

er geen lek wordt gevonden en de gevolgen van het gaslek nog steeds merkbaar zijn, breng de grill dan naar een erkend servicecentrum.

Bescherming tegen brandwonden

De grill wordt erg heet tijdens gebruik. Het deksel, het rooster en de branderbeschermers worden het heetst. Maar ook andere delen van de grill kunnen erg heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken als ze met blote handen worden aangeraakt. Draag beschermende handschoenen tijdens het grillen om brandwonden te voorkomen. Raak nooit met blote handen een deel van de grill aan terwijl deze in gebruik is.

PRODUCTGEBRUIK

WAARSCHUWING! Houd het apparaat tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen.
WAARSCHUWING! Draag handschoenen om brandwonden te voorkomen tijdens het grillen.
WAARSCHUWING! Roken en de nabijheid van open vuur zijn verboden tijdens het aansluiten van de gasfles en het gebruik van de grill.

Let op! Het hoofdrooster is bedoeld voor het bereiden van voedsel door het er direct op te plaatsen. Plaats er geen keukengerei, zoals potten of pannen, op. De zijbrander is bedoeld voor het verwarmen van voedsel in schalen; direct koken op het rooster van de zijbrander is verboden.

Opmerkingen over de montage van de grill

Het is verboden om zelf wijzigingen aan te brengen aan de structuur van de grill. Demonteer geen in de fabriek gemonteerde of verzegelde onderdelen, met name het gassysteem. Voor de zijbrander moet u mogelijk de vonkenvanger afstellen voordat u de grill voor de eerste keer gebruikt. Alle afstellingen van de vonkenvanger moeten uitgevoerd met de gasfles losgekoppeld. De vonk moet van de vonkenvanger naar de brandergaten springen. Anders kan de vonkenvanger het gas mogelijk niet goed of helemaal niet ontsteken. Buig indien nodig de borpen van de vonkenvanger met een beetje kracht naar buiten.

De grill klaarmaken voor gebruik

Zorg ervoor dat de grill volgens de instructies is gemonteerd. Plaats de grill en de gasflessen op een vlakke, egale en niet-brandbare ondergrond. Als de grill een wielvergrendeling heeft, gebruik deze dan om de grill vast te zetten. Zorg ervoor dat er geen brandbare voorwerpen of andere bronnen van vuur of hitte in de buurt van of boven de grill aanwezig zijn. Houd een vrije ruimte van minstens 1 meter rondom de grill aan en zorg ervoor dat er geen obstakels boven de grill staan.

Let op! Zorg ervoor dat alle knoppen van de grillbranders in de gesloten stand staan.

De gasfles aansluiten

De grill moet met een flexibele slang en een gasdrukregelaar op de gasfles worden aangesloten. Zowel de regelaar als de slang moeten apart worden aangeschaft. De regelaar in deze sets is aangepast om de gasdruk te verlagen volgens de Poolse eisen. De regelaar moet voldoen aan de eisen van de Europese norm EN 16129. Als de regelaar in de fabriek al op de slang is aangesloten, mag deze aansluiting niet worden gewijzigd. Plaats een metalen slangklep op het losse uiteinde van de slang en schuif het uiteinde van de slang vervolgens op de aansluiting (LI) van de grill. Zet de verbinding vast door de klem aan te draaien. Draai de klem niet te vast aan, slechts voldoende om een goede verbinding te garanderen. Te vast draaien kan de slang beschadigen. De gasregelaar is voorzien van een schroefdraadaan-sluiting, die met een sleutel (LI) op de gasflesklep moet worden geschroefd. Plaats de gasfles zo dat de flexibele slang niet geknikt, verdraaid of overmatig uitgerekt is. Controleer de slang vóór het aansluiten op beschadigingen of slijtage. Als er schade of slijtage wordt geconstateerd, vervang de slang dan door een nieuwe. Breng de grill hiervoor naar een erkend reparatiecentrum. Vervang de slang niet zelf en gebruik geen slang die niet geschikt is voor gas. De slang moet 80 cm lang zijn en mag niet langer zijn dan 150 cm. Gebruik uitsluitend flexibele slangen die geschikt zijn voor vloeibaar propaan of butaan. Controleer na het aansluiten de gasinstallatie op lekkages. Indien lokale voorschriften het gebruik van een andere slang en/of drukregelaar vereisen, dienen deze afzonderlijk te worden aangeschaft om aan de eisen van de betreffende locatie te voldoen.

Onder normale bedrijfsomstandigheden wordt aanbevolen een correct geïnstalleerde drukregelaar elke 10 jaar te vervangen, te rekenen vanaf het productiejaar dat op de regelaar staat vermeld. Lokale regelgeving kan afwijkende vervangingsintervallen voor de regelaar voorschrijven. Bij gebruik buitenshuis dient de regelaar beschermd te zijn tegen water. Tijdens gebruik dient de regelaar goed geventileerd te zijn om condensvorming in het apparaat te voorkomen. De regelaar is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen van -20°C tot +50°C. Indien de regelaar na een andere regelaar is geïnstalleerd, dient de systeemdruk te worden aangepast aan het inlaatdrukgebied dat door de bij de grill geleverde regelaar wordt ondersteund.

De gasfles mag in de grillkast worden geplaatst, maar alleen in de daarvoor bestemde uitsparing in de bodem. Het is verboden de fles ergens anders in de grillkast te plaatsen. De fles mag ook buiten de grill worden geplaatst. Als de bodem van de kast geen uitsparing heeft, moet de fles buiten de grill worden geplaatst. De fles moet verticaal worden geplaatst. Verwijder vóór het vastschroeven de beschermfolie (afdichting) van de flesklep en controleer de staat van de pakking. Als er geen beschadigingen of slijtage zijn, schroef dan de verloopmoer op de flesklep. Draai de verbinding vast met de juiste kracht om een goede afdichting te verkrijgen. Te strak aandraaien kan de pakking beschadigen en de verbinding zal niet de vereiste dichtheid bereiken. Het is verboden de verloopmoer op een klep met een beschadigde pakking te schroeven. Neem in dat geval contact op met de fabrikant van de gasfles voor informatie over het vervangen van de pakking. Open de cilinderklep langzaam tot deze volledig open is en controleer de aansluitingen op lekkages.

WAARSCHUWING! Als u gas hoort ontsnappen of gas ruikt bij het openen van de cilinderkraan, sluit de kraan dan onmiddellijk. Controleer of de branderkranen gesloten zijn en controleer vervolgens de aansluitingen op lekkages.

WAARSCHUWING! Gebruik nooit een vlam om de verbinding op lekkage te controleren. Dit kan brandwonden, brand of explosies veroorzaken. Gebruik in de handel verkrijgbare elektronische of chemische testers. Lees voor gebruik de bijgeleverde instructies.

U kunt ook een mengsel van zeep en water maken (ongeveer 1/4 zeep op 3/4 water) en het gassysteem hiermee bedekken. Als u gasbellen ziet, duidt dit op een lek. Als u een lek constateert,

sluit dan de cilinderkraan en repareer het lek, bijvoorbeeld door de aansluitingen aan te draaien. Herhaal de lekttest. Als het lek aanhoudt, sluit dan de cilinderkraan, koppel de cilinder los van de grill en breng de grill naar een erkend reparatiecentrum. Als er bij de gaslekcontrole geen lekken worden geconstateerd, kunt u de grill in gebruik nemen.

Controleer de branders na een periode van opslag als u de grill weer gebruikt. Verwijder het rooster en de branderkappen en inspecteer alle branders, inclusief de zijbrander, op vuil en roest. Controleer of de branders en sproeiërs niet verstopt zijn met vuil, voedselresten of insecten. Reinig de branders vóór gebruik met een grill- of ovenreiniger. Als de gassproeier verstopt is, probeer deze dan niet zelf te repareren. Breng de grill in dat geval naar een erkend servicecentrum. Gebruik de grill niet als een of meer branders defect zijn.

Als er vocht wordt gedetecteerd, bijvoorbeeld door condensatie, droog dan de toegankelijke oppervlakken af met een doek of keukenpapier en laat de grill vervolgens op een droge plaats staan zodat het vocht uit de moeilijk bereikbare plekken kan weglopen. Om het drogen te versnellen, open je de deksels van de grill en de zijbranders, verwijder je de branderkappen en haal je het rooster eruit. Droog de grill niet door gas door het systeem te laten circuleren. Gebruik de grill niet met natte branders; dit kan leiden tot ongecontroleerde gasontsteking, met brandwonden, brand of een explosie tot gevolg.

Werking van de hoofdblander

Let op! Open het deksel van de grill volledig. Steek de branders niet aan met het deksel gesloten. Open de gaskraan. De brander heeft een ingebouwde vonkontsteker waarmee het lucht/gasmengsel kan worden ontstoken. Om de hoofdblander of de krachtige brander te ontsteken, drukt u de knop in en houdt u deze ingedrukt, waarna u hem 90 graden draait. Het gas/luchtmengsel zou nu moeten ontbranden. Als dit niet gebeurt, draait u de knop naar de UIT-stand en probeert u de brander opnieuw aan te steken. Als de brander na herhaalde pogingen niet ontbrandt, kan de brandermond verstopt zijn. Sluit in dat geval de branderkraan, sluit de gasfleskraan, koppel de gasfles los van de grill en breng deze naar een erkend reparatiecentrum.

Nadat de brander succesvol is ontstoken, laat u de ontstekingsknop los en stelt u de vlamgrootte in door aan de branderknop te draaien. Als u de knop 90 graden gedraaid laat ten opzichte van de beginstand (klep gesloten), stelt u de maximale vlamgrootte in. Door de knop volledig met de klok mee te draaien, stelt u een lage vlam in, terwijl u door de knop volledig tegen de klok in te draaien de klep sluit en de vlam dooft. Door de knop in een tussenliggende stand te laten staan, kunt u de gewenste vlamhoogte instellen.

Steek de branders één voor één aan. De volgende branders mogen pas worden aangestoken nadat de vorige brander volledig is ontstoken. Steek niet meerdere branders tegelijk aan. Stel de vlamhoogte van de overige branders in volgens de hierboven beschreven procedure.

Bediening van de zijbrander

Let op! Open de branderkap volledig. Steek de brander niet aan en verwarm geen voedsel met de branderkap gesloten. De brander heeft een ingebouwde vonkontsteker waarmee het lucht-gasmengsel kan worden ontstoken. Om de zijbrander aan te steken, drukt u de knop in en houdt u deze ingedrukt, waarna u hem 90 graden draait. Het gas/luchtmengsel zou moeten ontbranden. Als dit niet gebeurt, draait u de knop naar de UIT-stand en probeert u de brander opnieuw aan te steken. Het instellen van de vlamgrootte voor de zijbrander is hetzelfde als voor de andere branders die hierboven zijn beschreven. De zijbrander is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van voedsel in pannen met een platte bodem en een diameter van 16 tot 22 cm. Pannen met een andere bodem dan een platte bodem, zoals woks, mogen er niet op worden geplaatst.

Het bedienen van een airfryer

De frituurpan klaarmaken voor gebruik
Het product moet worden uitgepakt, waarbij alle verpakking en transportbescherming volledig worden verwijderd. Het is aan te raden de verpakking te bewaren, aangezien deze mogelijk van pas komt bij toekomstig transport en opslag van het product.
Reinig het product volgens de instructies in het gedeelte „Productonderhoud”.
Installeer het product volgens de instructies.
Plaats de kom met het lege inzetstuk in de productkamer of plaats het inzetstuk en de scheidingswand in de productkamer en sluit de deur.

Bedieningspaneel
De frituurpan heeft een bedieningspaneel met twee draaiknoppen en een indicatielampje. Met de linker draaiknop stelt u de temperatuur in en met de rechter draaiknop de verwarmingstijd. Het apparaat is voorzien van een interne temperatuursensor. Om de frituurpan te starten, stelt u de gewenste temperatuur en tijd in. Het indicatielampje brandt tijdens het gebruik. Na afloop van de kooktijd klinkt er een pieptoon en gaat het indicatielampje uit. Het apparaat kan op elk gewenst moment worden uitgeschakeld door de timerknop naar de stand, UIT* te draaien.

De frituurpan bedienen
Sluit het product aan op de stroomvoorziening.
Stel de temperatuur in op maximaal. Stel de timer in op 3 minuten om de componenten in de kamer voor te verwarmen.
Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
Pak voorzichtig het handvat van de kom vast en schuif deze uit de behuizing van het product. De kom en het inzetstuk zijn heet, raak ze dus niet aan.
Plaats het te bereiden voedsel in de kom.
Als het product wordt geleverd met een accessoire zoals een steelpan of pizzapan, moet deze in de frituurpan worden geplaatst. De kom en het geplaatste inzetstuk zijn altijd nodig voor een goede werking van de frituurpan.
Let op! De hoeveelheid levensmiddelen in het inzetstuk mag de maximale capaciteitsmarkering van het inzetstuk niet overschrijden.
Plaats de kom met het inzetstuk en het voer in de behuizing van het product.
Stel de tijd in volgens het recept voor de bereiding van het gerecht.
Controleer regelmatig de gaarheid van het gerecht door de kom even uit de oven te halen of de oventeur te openen. Pas de tijd en/of temperatuurinstellingen indien nodig aan.
Let op! Wees voorzichtig bij het verwijderen van de kom of het openen van de oventeur. De kom wordt erg heet tijdens het bereiden van voedsel. Houd de kom alleen vast aan het handvat. Het wordt aanbevolen om beschermende handschoenen te dragen.

Na gebruik de stekker uit het stopcontact halen. Laat het product volledig afkoelen voordat u onderhoud uitvoert.

WAARSCHUWING! Tijdens en direct na gebruik worden de kom en het inzetstuk zeer heet. Wees voorzichtig. Contact met hete onderdelen van het product kan ernstige brandwonden veroorzaken.

Tips voor het gebruik van een airfryer
Het bereiden van voedsel in een airfryer biedt voordelen ten opzichte van het bereiden in een traditionele oven of frituren.
Cholesterolverlaging. Geforceerde luchtcirculatie vermindert het vetgehalte van voedsel en verlaagt het cholesterolgehalte.
Tijds- en energiebesparing. De zeer efficiënte hoteluchtmethode voor voedselbereiding bespaart tijd en energie.
Het behoud van smaak. Te lang en te hoog verhitten kan de smaak van voedsel aantasten. Door de tijd en temperatuur eenvoudig te regelen, kan dit probleem worden opgelost.
Door een kleine hoeveelheid vet aan je bereide gerechten toe te voegen, worden ze na het bakken knapperig.
Door de ingrediënten halverwege de bereidingstijd te mengen, zorg je ervoor dat ze gelijkmatig opwarmen.

ONDERHOUD

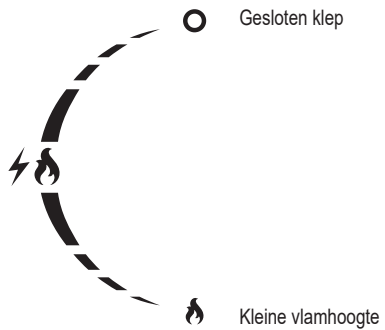
Gasgrill
Sluit na gebruik van de grill alle branderkranen, sluit vervolgens de cilinderkraan en koppel deze los van de grill. Laat alle onderdelen van de grill volledig afkoelen. Reinig het rooster, de opvangbak en de branderbeschermers na elk gebruik met een grill- of ovenreiniger. Het is niet aan te raden om scherpe metalen voorwerpen te gebruiken om aangekoekte voedselresten te verwijderen. Reinig de overige grillelementen met een doek of spons en een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor metalen oppervlakken.
Controleer vóór elk gebruik het gassysteem, met name de branders. Vervang de defecte onderdelen als u roest of schade constateert. Neem hiervoor contact op met een erkend servicecentrum van de fabrikant.
Controleer vóór elk gebruik de staat van de flexibele slang. Als u beschadigingen of slijtage constateert, vervang de slang dan door een nieuwe. Het wordt aanbevolen de slang periodiek te vervangen, minstens elke 10 jaar, zelfs als deze geen tekenen van slijtage vertoont.

Airfryer
Let op! alle onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd terwijl het product is uitgeschakeld. Haal hiervoor de stekker uit het stopcontact.
Let op! Dit product mag niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Dit product mag niet onder stromend water, in de vaatwasser of met hogedrukwater worden gewassen. Nadat de kom en het inzetstuk uit het product zijn gehaald en zijn afgekoeld, kunnen ze onder stromend water, door onderdompeling of in de vaatwasser worden gewassen.
Let op! Laat alle onderdelen van het product volledig afkoelen voordat u het wast. Versnel het afkoelproces niet door hete onderdelen in water onder te dompelen.
Het product wordt gebruikt voor de bereiding van voedsel; daarom moet een goede hygiëne in acht worden genomen om een veilige voedselbereiding te garanderen.
Gebruik voor het reinigen een mild afwasmiddel. Verwijder eventuele resten afwasmiddel met een vochtige doek. Veeg het product na het reinigen droog of laat het aan de lucht drogen.
Het product moet vóór het eerste gebruik en na elk gebruik worden schoongemaakt en volledig worden afgekoeld. Door eventuele voedselresten te verwijderen, voorkomt u dat deze aanbranden tijdens volgend gebruik en vermindert u bovendien de prestaties van het product.
Gebruik geen oplosmiddelen, bijtende stoffen, alcohol, benzine of schuurmiddelen voor de reiniging.
Reinig de ventilatieopeningen in de hoes met een stofzuiger.

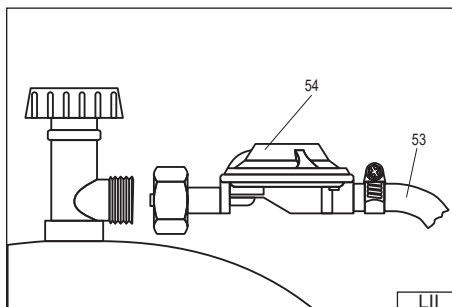
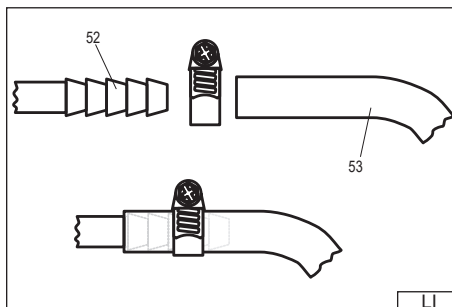
OPSLAG EN TRANSPORT

Voordat u het product opbergt, moet u ervoor zorgen dat alle gasregelaars in de „gesloten” stand staan en dat het netsnoer van de frituurpan is losgekoppeld van het stopcontact. Sluit de kraan op de gasfles en koppel deze vervolgens los van de grill. Bewaar de grill niet met een aangesloten gasfles. Bewaar de grill en de gasfles op een droge, donkere plaats, beschermd tegen onbevoegde toegang. Bewaar de grill op een stofvrije plaats. Sluit tijdens het bewaren alle branderkappen en schuif de kom volledig in de frituurpan. Bij langdurige opslag, bijvoorbeeld in de winter, is het raadzaam de grill af te dekken om deze te beschermen tegen stof en vuil. Zorg voor goede ventilatie in de opslagruimte om te voorkomen dat er vocht op de onderdelen van het apparaat ophoopt, wat tot corrosie kan leiden. Corrosie kan de parameters van de gascomponenten veranderen, wat kan leiden tot ongecontroleerd gaslek en brand of een explosie.
Dek de ventilatieopeningen in de gasflessenopslagruimte niet af. Gasophoping kan leiden tot brand of een explosie.
Vervoer de grill over korte afstanden (enkele meters) met behulp van de meegeleverde wielen. Indien het nodig is de grill over langere afstanden te vervoeren met een apart transportmiddel, dient de grill gedemonteerd, in de originele verpakking vervoerd en vervolgens weer in elkaar gezet te worden. Het is verboden de grill over welke afstand dan ook te vervoeren met een aangesloten gasfles. Sluit vóór het transport de gasfleskraan en koppel de gasfles los van de grill.

Vonkontsteker
Maximale vlamhoogte



- 52. aansluitpunt grill
- 53. gasslang (niet inbegrepen - apart verkrijgbaar)
- 54. gasregelaar (niet inbegrepen - apart verkrijgbaar)



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Αυτή η ψησταριά αερίου με φριτζά αέρα έχει σχεδιαστεί για μαγείρεμα σε εξωτερικούς χώρους. Η κύρια σχάρα χρησιμοποιείται για την προετοιμασία φαγητού τοποθετώντας την απευθείας πάνω σε αυτήν. Η σχάρα διαθέτει επίσης έναν πλευρικό καυστήρα για το ζέσταμα φαγητού σε τηγάνια. Μια φριτζά αέρα έχει σχεδιαστεί για τη θέρμανση, το ρόδισμα και την προετοιμασία φαγητού. Η φριτζά αέρα χρησιμοποιεί εξαναγκασμένη ροή αέρα για θερμική επεξεργασία, επιτρέποντας την ομοιόμορφη θέρμανση του φαγητού. Σε αντίθεση με τις παραδοσιακές φριτζές, δεν απαιτεί τηγάνισμα σε βαθύ βάθος, επιτρέποντας πολύ πιο υγιεινή προετοιμασία φαγητού. Με ομαλό έλεγχο θερμοκρασίας σε ένα ευρύ φάσμα, μπορείτε να προσαρμόσετε τις παραμέτρους λειτουργίας του προϊόντος στις ανάγκες σας. Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση και δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για εμπορικούς ή επαγγελματικούς σκοπούς.

Σημείωση! Απαγορεύεται η χρήση καυσίμου διαφορετικού από αυτό που ορίζεται στις οδηγίες. **Σημείωση!** Μην το χρησιμοποιείτε για τη θέρμανση δωματίων ή για τη θέρμανση προϊόντων εκτός από τρόφιμα. Ο σωστή, αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία του προϊόντος εξαρτάται από την ορθή χρήση, επομένως:

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο και φυλάξτε το.

Ο προμηθευτής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές ή τραυματισμούς που προκύπτουν από τη χρήση του προϊόντος για σκοπούς διαφορετικούς από την προβλεπόμενη χρήση του ή από τη μη τήρηση των κανονισμών ασφαλείας ή των συστάσεων του παρόντος εγχειριδίου. Η χρήση του προϊόντος για σκοπούς διαφορετικούς από την προβλεπόμενη χρήση του θα ακυρώσει την εγγύηση και τα δικαιώματα εγγύησης του χρήστη.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Το προϊόν παραδίδεται πλήρες, αλλά πριν από τη χρήση, πρέπει να ολοκληρώσετε τα βήματα συναρμολόγησης που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήστη. Το προϊόν δεν περιλαμβάνει εύκαμπτο σωλήνα και μειωτήρα.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Ψησταριά αερίου

Παράμετρος	Αξία
Αριθμός καταλόγου	YG-20036
Θερμική ισχύς εισόδου	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Τύπος και πίεση του αερίου τροφοδοσίας	βουτάνιο G30 και προπάνιο G31 σε πίεση 37 mbar
Κατηγορία συσκευής αερίου σύμφωνα με το πρότυπο EN 498	I _{30E37}
Μέθοδος παραχής αερίου	Φιάλες αερίου βάρους 11 kg: οι μέγιστες διαστάσεις της φιάλης είναι 310 mm σε διάμετρο και 600 mm σε ύψος, μετρούμενες με εγκατεστημένη τη βαλβίδα
Αριθμός καυστήρων	3 κύριοι καυστήρες + 1 καυστήρας υψηλής ισχύος + 1 βοηθητικός καυστήρας
Διάμετρος ακροφυσίου	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Διαστάσεις κύριας σχάρας M x Π	700 x 420 mm
Εξωτερικές διαστάσεις της σχάρας με το καπάκι κλειστό M x Π x Υ	1385 x 560 x 1170 mm

Φριτζά αέρα

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Αξία
Ονομαστική τάση	[V~]	220 - 240
Ονομαστική συχνότητα	[Hz]	50 - 60
Ονομαστική ισχύς	[W]	1700
Κατηγορία μόνωσης		I
Χωρητικότητα εισαγωγής μπολ	[l]	6
Θερμοκρασία λειτουργίας	[°C]	80 - 200
Χρόνος εργασίας	[min]	0 - 60

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για χρήση σε εμπορικές εφαρμογές, όπως σε καταστήματα εστίασης. Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για θερμική επεξεργασία τροφίμων που τοποθετούνται απευθείας μέσα στο μπολ ή τον θάλαμο. Απαγορεύεται η χρήση του προϊόντος για οποιονδήποτε άλλο σκοπό. Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για ζέσταμα ή βράσιμο νερού ή άλλων υγρών. Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για τηγάνισμα σε βαθύ φούρνο. Μην τοποθετείτε τρόφιμα σε πλαστική συσκευασία στο μπολ. Απαγορεύεται η επισκευή, η αποσυναρμολόγηση ή η τροποποίηση του προϊόντος μόνοι σας. Όλες οι επισκευές στο προϊόν πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Το προϊόν πρέπει να επιβλέπεται ανά πάσα στιγμή κατά τη λειτουργία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτό το προϊόν θερμαίνεται πολύ κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε το μπολ, το καπάκι ή άλλα μέρη στο εσωτερικό του μπολ κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά τη χρήση. Αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά κάτω των 8 ετών, άτομα με μειωμένες σωματικές ή νοητικές

ικανότητες ή άτομα που δεν έχουν εμπειρία ή γνώσεις σχετικά με τη συσκευή. Εκτός εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τον ασφαλή τρόπο χρήσης του προϊόντος και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει, τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με αυτό το προϊόν. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν ή να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

Συστάσεις για τη μεταφορά και την εγκατάσταση του προϊόντος

Το προϊόν πρέπει να τοποθετείται μόνο σε σκληρή, επίπεδη, ομοιόμορφη και μη εύφλεκτη επιφάνεια, ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασίες. Η επιφάνεια πρέπει να μπορεί να υποστηρίξει το βάρος της συσκευής και τυχόν τροφίμων που τοποθετούνται πάνω σε αυτήν. Πρέπει να αφήνεται κενό τουλάχιστον 10 cm γύρω από τα πλευρικά τοιχώματα του προϊόντος και δεν πρέπει να τοποθετούνται υλικά ευαίσθητα στη θερμότητα πάνω από το προϊόν. Αυτό θα επιτρέψει τον σωστό αερισμό. Μην το τοποθετείτε κοντά σε άκρη, όπως τραπέζι ή πάγκο εργασίας. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από το προϊόν. Αυτό θα εμποδίσει την κυκλοφορία του αέρα και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο προϊόν ή πυρκαγιά. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες ή κουρτίνες. Μην τοποθετείτε ηλεκτρικές συσκευές πάνω από το προϊόν. Κατά τη λειτουργία, απελευθερώνεται ατμός, ο οποίος μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα και ηλεκτροπληξία. Μην ανοίγετε τρύπες στο προϊόν ή μην κάνετε άλλες τροποποιήσεις στο προϊόν που δεν περιγράφονται στις οδηγίες. Μετακινήστε το προϊόν μόνο όταν έχει κρυώσει, κρατώντας το κάτω μέρος του περιβλήματος. Μην μετακινείτε το προϊόν κρατώντας τη λαβή του μπολ. Μην μετακινείτε το προϊόν τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Η θερμοκρασία στον χώρο εγκατάστασης και χρήσης του προϊόντος πρέπει να είναι μεταξύ +10°C και +38°C και η σχετική υγρασία πρέπει να είναι κάτω από 90% χωρίς συμπύκνωση.

Συστάσεις για τη σύνδεση του προϊόντος στην παροχή ρεύματος

Πριν συνδέσετε το προϊόν στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι η τάση, η συχνότητα και η χωρητικότητα του τροφοδοτικού αντιστοιχούν στις τιμές που αναγράφονται στην ετικέτα ονομαστικών τιμών του προϊόντος. Το φως πρέπει να ταιριάζει στην πρίζα. Μην τροποποιείτε το φως ή την πρίζα ώστε να ταιριάζει στις ανάγκες σας. Το προϊόν πρέπει να συνδέεται απευθείας σε μία μόνο πρίζα. Απαγορεύονται τα καλώδια επέκτασης, οι πολύπριζες ή οι διακλαδωτές. Το κύκλωμα ρεύματος πρέπει να είναι εξοπλισμένο με προστατευτικό αγωγό και ασφάλεια τουλάχιστον 16 A. Αποφύγετε την επαφή μεταξύ του καλωδίου ρεύματος και αιχμηρών άκρων, θερμών αντικειμένων ή επιφανειών. Κατά τη χρήση του προϊόντος, το καλώδιο ρεύματος πρέπει πάντα να είναι πλήρως ξετυλιγμένο και τοποθετημένο έτσι ώστε να μην εμποδίζει τη λειτουργία του προϊόντος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να δημιουργεί κίνδυνο πτώσης. Η πρίζα ρεύματος πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε το φως ρεύματος του προϊόντος να μπορεί να αποσυνδεθεί γρήγορα. Κατά την αποσύνδεση του καλωδίου ρεύματος, τραβάτε πάντα το περίβλημα του φως, ποτέ το καλώδιο. Εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φως υποστεί ζημιά, αποσυνδέστε το αμέσως από την παροχή ρεύματος και επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις του κατασκευαστή για αντικατάσταση. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν με κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος ή φως. Το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως δεν μπορούν να επισκευαστούν. Εάν έχουν υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθούν με καινούργια, άφογα εξαρτήματα.

Συστάσεις για τη χρήση του προϊόντος

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το μπολ και το περίβλημα του προϊόντος ενδέχεται να είναι ζεστά μετά τη χρήση. Μην τα αγγίζετε, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Αφήστε τα εξαρτήματα του προϊόντος να κρυώσουν. Εάν χρειαστεί να μετακινήσετε αυτά τα εξαρτήματα πριν κρυώσουν, κρατήστε τα μόνο από τις προβλεπόμενες λαβές. Φοράτε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα. Βεβαιωθείτε ότι το δάπεδο κοντά στο προϊόν δεν είναι ολισθηρό για να αποφύγετε την ολίσθηση, η οποία θα μπορούσε να προκαλέσει σοβαρούς τραυματισμούς. Το προϊόν μπο-

ρεί να συνδεθεί στην παροχή ρεύματος μόνο κατά τη λειτουργία. Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος αποσυνδέοντάς το από την πρίζα. Μην αφήνετε το προϊόν χωρίς επίβλεψη. Τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο μπολ δεν πρέπει να υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στάθμης πλήρωσης. Να παρακολουθείτε συνεχώς το προϊόν κατά το μαγείρεμα. Τα τρόφιμα που μένουν χωρίς επίβλεψη μπορεί να καούν, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και σοβαρά εγκαύματα. Μεταφέρετε το μπολ μόνο από τη λαβή. Το μπολ είναι εξοπλισμένο με ένα ένθετο με διάτρητο πάτο, το οποίο έχει σχεδιαστεί για να δέχεται τρόφιμα. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το μπολ χωρίς το ένθετο. Τοποθετήστε το μπολ που περιέχει ζεστό φαγητό μόνο σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια ή χρησιμοποιήστε προστατευτικές βάσεις. Κατά την προετοιμασία του φαγητού, αγγίζετε το εσωτερικό του θαλάμου και το ίδιο το φαγητό μόνο με σκεύη κατασκευασμένα από υλικά που μπορούν να αντέξουν τη θερμότητα που παράγεται από το προϊόν. Απαγορεύονται τα γυμνά χέρια. Αποφεύγονται επίσης τα αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα, καθώς μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση του μπολ και του ένθετου. Εάν το προϊόν έχει πόρτα, κρατήστε την κλειστή όσο η φριτζά βρίσκεται σε λειτουργία. Να είστε προσεκτικοί κατά το άνοιγμα της πόρτας, καθώς μπορεί να διαφύγει ζεστός αέρας και ατμός. Εάν παραμείνει φαγητό μέσα στο μπολ ή τον θάλαμο κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα, αφαιρέστε τα πριν από την προετοιμασία του επόμενου πιάτου. Τα υπολείμματα τροφών μπορούν να καούν, προκαλώντας καπνό, δυσάρεστες οσμές και να επηρεάσουν τη γεύση του φαγητού. Μπορούν επίσης να προκαλέσουν πυρκαγιά. Για την αφαίρεσή τους, χρησιμοποιήστε ξύλινα ή πλαστικά σκεύη που μπορούν να αντέξουν τη θερμότητα που παράγεται από το προϊόν. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μεταλλικά σκεύη. Τέτοια εργαλεία μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια των εξαρτημάτων της συσκευής.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Λόγω της πιθανότητας συσσώρευσης αερίων, η οποία θα μπορούσε να οδηγήσει σε πυρκαγιά ή έκρηξη, η ψησταριά πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Απαγορεύεται η χρήση της ψησταριάς σε γκαράζ, διαδρόμους ή άλλους χώρους. Η ψησταριά δεν πρέπει να εκτίθεται σε βροχοπτώσεις.

Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Η τήρηση των οδηγιών μπορεί να προστατεύσει τον χρήστη από τραυματισμό, πυρκαγιά ή έκρηξη. Κρατήστε αυτό το εγχειρίδιο για όλη τη διάρκεια ζωής της ψησταριάς. Εάν δώσετε το προϊόν σε κάποιον άλλο, δώστε το μαζί με τις οδηγίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Κατά τη χρήση της συσκευής, λάβετε υπόψη ότι τα μέρη της συσκευής θερμαίνονται πολύ όταν εκτίθενται σε φλόγες. Να φοράτε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα και να κρατάτε μόνο τις λαβές που προορίζονται για αυτόν τον σκοπό.

Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Η μετακίνηση της συσκευής ενώ βρίσκεται σε λειτουργία μπορεί να προκαλέσει ανατροπή, η οποία μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα και πυρκαγιά. Η μετακίνηση του εύκαμπτου σωλήνα που συνδέει τη φιάλη αερίου με την ψησταριά μπορεί να σπάσει, γεγονός που θα μπορούσε να οδηγήσει σε ανεξέλεγκτη διαρροή αερίου και να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη.

Μετά τη χρήση, κλείστε τη βαλβίδα στη φιάλη αερίου. Το κλείσιμο των βαλβίδων στη σχάρα δεν θα διακόψει την παροχή αερίου προς τη σχάρα. Εάν το σύστημα παραμείνει υπό πίεση, μπορεί να προκληθεί ανεξέλεγκτη διαρροή αερίου, η οποία μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και έκρηξη.

Μην τροποποιείτε τον σχεδιασμό της συσκευής. Ο κατασκευαστής μπορεί να εγγυηθεί την ασφάλεια μόνο εάν η ψησταριά έχει εγκα-

τασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του. Οι ακατάλληλες τροποποιήσεις ενδέχεται να οδηγήσουν σε ανεξέλεγκτη διαρροή αερίου, η οποία μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και έκρηξη.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαδικασία σε περίπτωση διαρροής αερίου

Εάν παρουσιαστεί διαρροή αερίου ή ακόμα και εάν υπάρχει υποψία διαρροής αερίου (για παράδειγμα, εάν μυρίσετε έντονη οσμή αερίου), κλείστε αμέσως τη βαλβίδα της φιάλης αερίου και όλες τις βαλβίδες του καυστήρα. Στη συνέχεια, αποσυνδέστε τη φιάλη αερίου από την ψησταριά. Εάν η ψησταριά είναι ζεστή, περιμένετε να κρυώσει. Περιμένετε να εξαερωθεί το αέριο και ελέγξτε το σύστημα αερίου για τυχόν ζημιές. Εάν δεν παρατηρηθεί ζημιά, προετοιμάστε έναν ανιχνευτή αερίου, συνδέστε τη φιάλη αερίου στη ψησταριά και ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης για να εντοπίσετε τη διαρροή. Εάν η διαρροή δεν εντοπιστεί και οι επιπτώσεις της διαρροής αερίου εξακολουθούν να είναι αισθητές, μεταφέρετε τη ψησταριά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Προστασία από εγκαύματα

Η ψησταριά ζεσταίνεται πολύ κατά τη χρήση. Το καπάκι της ψησταριάς, η σχάρα και τα προστατευτικά του καυστήρα γίνονται τα πιο καυτά σημεία. Ωστόσο, ακόμη και άλλα μέρη της ψησταριάς μπορεί να ζεσταθούν πολύ, προκαλώντας σοβαρά εγκαύματα αν τα αγγίξετε με γυμνά χέρια. Να φοράτε προστατευτικά γάντια όταν χρησιμοποιείτε τη ψησταριά για να αποφύγετε εγκαύματα. Ποτέ μην αγγίζετε κανένα μέρος της ψησταριάς με γυμνά χέρια κατά τη χρήση.

ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κρατήστε τη συσκευή μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Όταν χρησιμοποιείτε τη σχάρα, να φοράτε γάντια για να προστατευτείτε από εγκαύματα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Απαγορεύεται το κάπνισμα και η εγγύτητα με φλόγες κατά τη σύνδεση της φιάλης αερίου και τη χρήση της σχάρας.

Σημείωση! Η κύρια σχάρα προορίζεται για την προετοιμασία φαγητού τοποθετώντας την απευθείας πάνω σε αυτήν. Μην τοποθετείτε σκεύη, όπως κασαρόλες ή τηγάνια, πάνω της. Ο πλευρικός καυστήρας προορίζεται για το ζέσταμα φαγητού σε πιάτα. Απαγορεύεται το άμεσο μαγείρεμα στη σχάρα του πλευρικού καυστήρα.

Σημειώσεις σχετικά με τη συναρμολόγηση της σχάρας

Απαγορεύεται η τροποποίηση της δομής της σχάρας μόνοι σας. Μην αποσυναρμολογείτε εξαρτήματα που έχουν συναρμολογηθεί στο εργοστάσιο ή εξαρτήματα που έχουν σφραγιστεί στο εργοστάσιο, ειδικά το σύστημα αερίου.

Για τον πλευρικό καυστήρα, ίσως χρειαστεί να ρυθμίσετε το φράγμα σπινθέρων πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για πρώτη φορά. Οποιοσδήποτε ρυθμίσεις στο φράγμα σπινθέρων πρέπει να γίνονται με τον κύλινδρο αερίου αποσυνδεδεμένο. Ο σπινθήρας πρέπει να μεταπηδά από το φράγμα σπινθέρων στις σπές του καυστήρα. Διαφορετικά, το φράγμα σπινθέρων ενδέχεται να μην ανάψει σωστά το αέριο ή να μην ανάψει καθόλου. Εάν είναι απαραίτητο, λυγίστε τον πείρο του φράγματος σπινθέρων προς τα έξω με λίγη δύναμη.

Προετοιμασία της σχάρας για χρήση

Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά έχει συναρμολογηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες. Τοποθετήστε τη ψησταριά και τους κυλίνδρους σε μια επίπεδη, ομοιόμορφη και μη εύφλεκτη επιφάνεια. Εάν η ψησταριά διαθέτει ασφάλεια τροχού, χρησιμοποιήστε την για να ασφαλίσετε τη ψησταριά. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν εύφλεκτα αντικείμενα ή άλλες πηγές φωτιάς ή θερμότητας κοντά ή πάνω από τη ψησταριά. Διατηρήστε μια ελεύθερη απόσταση τουλάχιστον 1 μέτρο γύρω από τη ψησταριά και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν εμπόδια από πάνω της.

Σημείωση! Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά του καυστήρα της ψησταριάς βρίσκονται στην κλειστή θέση.

Σύνδεση της φιάλης αερίου

Η ψησταριά πρέπει να συνδεθεί στον κύλινδρο αερίου χρησιμοποιώντας έναν εύκαμπτο σωλήνα και έναν ρυθμιστή αερίου. Τόσο ο ρυθμιστής όσο και ο σωλήνας πρέπει να αγορασθούν ξεχωριστά. Ο ρυθμιστής σε αυτά τα σετ έχει προσαρμοστεί για να μειώνει την πίεση αερίου σύμφωνα με τις πολωνικές απαιτήσεις. Ο ρυθμιστής πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις του ευρωπαϊκού προτύπου EN 16129. Εάν ο ρυθμιστής είναι εργοστασιακά συνδεδεμένος στον σωλήνα, αυτή η σύνδεση δεν πρέπει να τροποποιηθεί.

Τοποθετήστε έναν μεταλλικό σφιγκτήρα σωλήνα στο χαλαρό άκρο του σωλήνα και, στη συνέχεια, σύρετε το άκρο του σωλήνα στη θύρα σύνδεσης της ψησταριάς (L1). Ασφαλίστε τη σύνδεση σφίγγοντας τον σφιγκτήρα. Μην σφίγγετε υπερβολικά τον σφιγκτήρα, μόνο όσο χρειάζεται για να εξασφαλίσετε μια σφιχτή σύνδεση. Το υπερβολικό σφίξιμο του σφιγκτήρα μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον σωλήνα. Ο ρυθμιστής αερίου είναι εξοπλισμένος με έναν σπειροειδή σύνδεσμο, ο οποίος πρέπει να βιδωθεί στη βαλβίδα της φιάλης αερίου χρησιμοποιώντας ένα κλειδί (L1). Τοποθετήστε τον κύλινδρο έτσι ώστε ο εύκαμπτος σωλήνας να μην είναι τσακισμένος, στριμμένος ή υπερβολικά τεντωμένος. Πριν από τη σύνδεση, ελέγξτε τον σωλήνα για ζημιά ή φθορά. Εάν εντοπιστεί ζημιά ή φθορά, αντικαταστήστε τον σωλήνα με έναν καινούργιο. Για το σκοπό αυτό, πηγαίνετε την ψησταριά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Μην αντικαθιστάτε μόνοι σας τον σωλήνα ή τον αντικαθιστάτε με έναν σωλήνα που δεν έχει σχεδιαστεί για αέριο. Ο σωλήνας πρέπει να έχει μήκος 80 cm και να μην υπερβαίνει τα 150 cm. Πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο εύκαμπτοι

σωλήνες σχεδιασμένοι για υγροποιημένο προπάνιο ή βουτάνιο. Αφού κάνετε τη σύνδεση, ελέγξτε την εγκατάσταση αερίου για διαρροές.

Εάν οι τοπικοί κανονισμοί απαιτούν τη χρήση διαφορετικού σωλήνα ή/και ρυθμιστή, αυτοί πρέπει να αγορασθούν ξεχωριστά για να πληρούν τις απαιτήσεις της συγκεκριμένης τοποθεσίας.

Υπό κανονικές συνθήκες λειτουργίας, συνιστάται η αντικατάσταση ενός σωστά εγκατεστημένου ρυθμιστή κάθε 10 χρόνια, ξεκινώντας από το έτος κατασκευής που αναγράφεται στον ρυθμιστή. Οι τοπικοί κανονισμοί ενδέχεται να απαιτούν διαφορετικά διαστήματα αντικατάστασης του ρυθμιστή. Εάν χρησιμοποιείτε τον ρυθμιστή σε εξωτερικό χώρο, θα πρέπει να βρίσκεται ή να προστατεύεται από τυχόν εισροή νερού. Κατά τη χρήση, ο ρυθμιστής θα πρέπει να αερίζεται καλά για να αποτρέπεται η συμπίκνωση στο εσωτερικό της συσκευής. Ο ρυθμιστής έχει σχεδιαστεί για λειτουργία σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος που κυμαίνονται από -20°C έως +50°C. Εάν ο ρυθμιστής εγκατασταθεί κατάντη άλλου ρυθμιστή, η πίεση του συστήματος θα πρέπει να ρυθμιστεί ώστε να βρίσκεται εντός του εύρους πίεσης εισόδου που υποστηρίζεται από τον ρυθμιστή που παρέχεται με τη σχάρα.

Η φιάλη αερίου μπορεί να τοποθετηθεί μέσα στο ντουλάπι της ψησταριάς, αλλά μόνο στην εγκοπή δαπέδου που έχει σχεδιαστεί για αυτόν τον σκοπό. Απαγορεύεται η τοποθέτηση της φιάλης οπουδήποτε αλλού μέσα στο ντουλάπι της ψησταριάς. Η φιάλη μπορεί επίσης να τοποθετηθεί έξω από τη ψησταριά. Εάν το δάπεδο του ντουλαπιού δεν διαθέτει εγκοπή, η φιάλη πρέπει να τοποθετηθεί έξω από τη ψησταριά. Η φιάλη πρέπει να τοποθετηθεί κάθισα. Πριν τη βιδώσετε, αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη (στεγανοποίηση) από τη βαλβίδα της φιάλης, ελέγξτε την κατάσταση της φλάντζας. Εάν δεν εντοπιστεί ζημιά ή φθορά, βιδώστε το παξιμάδι του μειωτήρα στη βαλβίδα της φιάλης. Η σύνδεση πρέπει να σφικτεί με τη δύναμη που απαιτείται για να επιτευχθεί στεγανή σφράγιση. Το υπερβολικό σφίξιμο της σύνδεσης μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη φλάντζα και η σύνδεση δεν θα επιτύχει την απαιτούμενη στεγανότητα. Απαγορεύεται να βιδώνετε τον μειωτήρα σε μια βαλβίδα με κατεστραμμένη φλάντζα. Σε αυτήν την περίπτωση, επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή της φιάλης για πληροφορίες σχετικά με την αντικατάσταση της φλάντζας.

Ανοίξτε αργά τη βαλβίδα της φιάλης μέχρι να ανοίξει πλήρως και ελέγξτε τις συνδέσεις για διαρροές. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εάν ακούσετε τον ήχο διαρροής αερίου ή το μυρίσετε κατά το άνοιγμα της βαλβίδας της φιάλης, κλείστε αμέσως τη βαλβίδα της φιάλης. Βεβαιωθείτε ότι οι βαλβίδες του καυστήρα είναι κλειστές και, στη συνέχεια, ελέγξτε τις συνδέσεις για διαρροές. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ φλόγα για να ελέγξετε τη σύνδεση για διαρροές. Αυτό μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα, πυρκαγιά ή εκρήξεις. Χρησιμοποιήστε ηλεκτρονικά ή χημικά εργαλεία ελέγχου που διαθέτουν στο εμπόριο. Πριν από τη χρήση, διαβάστε τις οδηγίες που τα συνοδεύουν.

Μπορείτε επίσης να ετοιμάσετε ένα μείγμα σαπουνιού και νερού (περίπου 1/4 σαπουνιού προς 3/4 νερού) και να καλύψετε το σύστημα αερίου με αυτό. Εάν παρατηρήσετε φυσαλίδες αερίου, αυτό υποδηλώνει διαρροή. Εάν παρατηρήσετε διαρροή, κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης και επισκεύαστε τη διαρροή, για παράδειγμα σφίγγοντας τις συνδέσεις. Επαναλάβετε τον έλεγχο διαρροής. Εάν η διαρροή επιμένει, κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης, αποσυνδέστε τη φιάλη από τη σχάρα και, στη συνέχεια, μεταφέρετε τη σχάρα σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.

Εάν ο έλεγχος διαρροών της εγκατάστασης αερίου δεν αποκαλύψει διαρροές, μπορείτε να ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη σχάρα.

Εάν η ψησταριά χρησιμοποιείται μετά από μια περίοδο αποθήκευσης, ελέγξτε την κατάσταση των καυστήρων. Αφαιρέστε τη σχάρα και τα καλύμματα των καυστήρων και επιθεωρήστε όλους τους καυστήρες, συμπεριλαμβανομένου του πλευρικού καυστήρα, για βρωμιά και σκουριά. Ελέγξτε ότι οι καυστήρες και τα ακροφύσια δεν είναι φραγμένα με βρωμιά, υπολείμματα τροφών ή έντομα. Πριν χρησιμοποιήσετε τη ψησταριά, καθαρίστε τους καυστήρες χρησιμοποιώντας καθαριστικό ψησταριάς ή φούρνου. Εάν το ακροφύσιο αερίου είναι φραγμένο, μην επιχειρήσετε να το επισκευάσετε μόνοι σας. Σε αυτήν την περίπτωση, πηγαίνετε τη ψησταριά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Μην χρησιμοποιείτε τη ψησταριά εάν ένας ή περισσότεροι καυστήρες είναι ελαττωματικοί.

Εάν εντοπιστεί υγρασία, για παράδειγμα λόγω συμπίκνωσης, στεγνώστε τις προσβάσιμες επιφάνειες με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας και στη συνέχεια αφήστε την ψησταριά σε ξηρό μέρος για να επιτρέψετε την αποστράγγιση της υγρασίας από τις δυσπρόσιτες περιοχές. Για να επιταχύνετε το στέγνωμα, ανοίξτε τα καπάκια της ψησταριάς και των πλευρικών καυστήρων, αφαιρέστε τα καλύμματα των καυστήρων και αφαιρέστε τη σχάρα. Μην στεγνώνετε κυκλοφορώντας αέριο μέσω του συστήματος. Μην λειτουργείτε την ψησταριά με υγρούς καυστήρες. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ανεξέλεγκτη ανάφλεξη αερίου, η οποία μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα, πυρκαγιά ή έκρηξη.

Λειτουργία κύριου καυστήρα

Προσοχή! Ανοίξτε πλήρως το καπάκι της σχάρας. Μην ανάβετε τις εστίες με το καπάκι κατεβασμένο. Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου. Ο καυστήρας διαθέτει ενσωματωμένο σπινθηριστή που επιτρέπει την ανάφλεξη του μείγματος αέρα/αερίου. Για να ανάψετε τον κύριο καυστήρα ή τον καυστήρα υψηλής απόδοσης, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί και, στη συνέχεια, περιστρέψτε τον κατά 90 μοίρες. Το μείγμα αερίου/αέρα θα πρέπει να αναφλεγεί. Εάν δεν ανάψει, γυρίστε το κουμπί στη θέση OFF και δοκιμάστε να ανάψετε ξανά τον καυστήρα. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από επανειλημμένες προσπάθειες, το ακροφύσιο του καυστήρα ενδέχεται να είναι φραγμένο. Σε αυτήν την περίπτωση, κλείστε τη βαλβίδα του καυστήρα, κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης, αποσυνδέστε τη φιάλη από τη σχάρα και πηγαίνετε την σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.

Αφού ανάψετε με επιτυχία τον καυστήρα, αφήστε το κουμπί ανάφλεξης και ρυθμίστε το μέγεθος της φλόγας περιστρέφοντας το κουμπί του καυστήρα. Αφήνοντας το κουμπί περιστρεφόμενο κατά 90 μοίρες από την αρχική του θέση (βαλβίδα κλειστή) θα οριστεί το μέγιστο μέγεθος φλόγας. Περιστρέφοντας το πλήρως δεξιόστροφα θα οριστεί μια χαμηλή φλόγα, ενώ περιστρέφοντας το πλήρως αριστερόστροφα θα κλειστεί η βαλβίδα και θα σβήσει τη φλόγα. Αφήνοντας το κουμπί σε μια ενδιάμεση θέση μεταξύ των θέσεων που περιγράφονται παραπάνω, μπορείτε να ρυθμίσετε το επιθυμητό ύψος της φλόγας.

Οι καυστήρες πρέπει να ανάβουν ένας κάθε φορά, με τους επόμενους καυστήρες να ανάβουν μόνο αφού έχει ανάψει ο προηγούμενος καυστήρας. Μην ανάβετε πολλούς καυστήρες ταυτόχρονα. Ρυθμίστε το ύψος της φλόγας των υπόλοιπων καυστήρων σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφεται παραπάνω.

Λειτουργία πλευρικού καυστήρα

Προσοχή! Ανοίξτε πλήρως το κάλυμμα του καυστήρα. Μην ανάβετε τον καυστήρα ή ζεσταίνετε φαγητό με το κάλυμμα του καυστήρα κατεβασμένο. Ο καυστήρας διαθέτει ενσωματωμένο σπινθηριστή που επιτρέπει την ανάφλεξη του μείγματος αέρα και αερίου.

Για να ανάψετε τον πλευρικό καυστήρα, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το κατά 90 μοίρες. Το μείγμα αερίου/αέρα θα πρέπει να αναφλεγεί. Εάν δεν ανάψει, γυρίστε το κουμπί στη θέση OFF και δοκιμάστε να ανάψετε ξανά τον καυστήρα. Η ρύθμιση του

μέγεθους της φλόγας για τον πλευρικό καυστήρα είναι η ίδια με αυτή που περιγράφηκε για τους άλλους καυστήρες που περιγράφονται παραπάνω.

Ο πλευρικός καυστήρας προορίζεται μόνο για το ζεσταμα φαγητού σε μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πάτο και διάμετρο 16 έως 22 cm. Δεν πρέπει να τοποθετείτε πάνω του μαγειρικά σκεύη με άλλο πάτο εκτός από επίπεδο πάτο, όπως γουόκ.

Λειτουργία φριτέζας αέρα

Προετοιμασία της φριτέζας για χρήση

Το προϊόν θα πρέπει να αποσυσκευαστεί, αφαιρώντας εντελώς όλες τις συσκευασίες και τα προστατευτικά συσκευασίας. Συνιστάται να φυλάξετε τη συσκευασία, η οποία μπορεί να είναι χρήσιμη για μελλοντική μεταφορά και αποθήκευση του προϊόντος.

Πλύνετε το προϊόν σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Συντήρηση προϊόντος». Ρυθμίστε το προϊόν σύμφωνα με τις οδηγίες. Τοποθετήστε το μπουλ με το άδαιο ένθετο στον θάλαμο προϊόντος ή τοποθετήστε το ένθετο και το διαχωριστικό στον θάλαμο προϊόντος και κλείστε την πόρτα.

Πίνακας ελέγχου

Η φριτέζα διαθέτει έναν πίνακα ελέγχου με δύο κουμπιά και μια λυχνία λειτουργίας. Το αριστερό κουμπί χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας και το δεξί κουμπί χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση του χρόνου θέρμανσης. Το προϊόν είναι εξοπλισμένο με εσωτερικό αισθητήρα θερμοκρασίας. Για να ξεκινήσετε τη φριτέζα, ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία και χρόνο. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει ενώ η συσκευή λειτουργεί. Μόλις παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος, θα ακουστεί ένας ήχος και η λυχνία λειτουργίας θα σβήσει. Το προϊόν μπορεί να απενεργοποιηθεί ανά πάσα στιγμή γυρίζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη στη θέση OFF.

Λειτουργία της φριτέζας

Συνδέστε το προϊόν στην παροχή ρεύματος.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο. Ρυθμίστε το χρονόμετρο στα 3 λεπτά για να προθερμάνετε τα εξαρτήματα μέσα στον θάλαμο.

Μόλις παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

Πιάστε προσεκτικά τη λαβή του μπουλ και σύρετέ την έξω από το περίβλημα του προϊόντος. Το μπουλ και το ένθετο θα είναι ζεστά, οπότε μην τα αγγίζετε.

Τοποθετήστε το φαγητό που έχετε ετοιμάσει για μαγείρεμα μέσα στο μπουλ.

Εάν το προϊόν συνοδεύεται από κάποιο εξάρτημα όπως μια κασαρόλα ή ένα ταψί πίτσας, πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στον θάλαμο. Το μπουλ και το εγκατεστημένο ένθετο είναι πάντα απαραίτητα για τη σωστή λειτουργία της φριτέζας.

Σημείωση! Η στάθμη των τροφίμων μέσα στο ένθετο δεν πρέπει να υπερβαίνει την ένδειξη μέγιστης χωρητικότητας του ενθέματος.

Τοποθετήστε το μπουλ με το ένθετο και το φαγητό στο περίβλημα του προϊόντος.

Ρυθμίστε την ώρα σύμφωνα με τη συταγή παρασκευής φαγητού.

Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του φαγητού που μαγειρεύεται αφαιρώντας για λίγο το μπουλ ή ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου. Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις χρόνου ή/και θερμοκρασίας όπως απαιτείται.

Σημείωση! Να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το μπουλ ή ανοίγετε την πόρτα του φούρνου. Το μπουλ ζεσταίνεται πολύ κατά την προετοιμασία του φαγητού. Κρατήστε το μόνο από τη λαβή.

Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια.

Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Αφήστε το προϊόν να κρυώσει εντελώς πριν προχωρήσετε στη συντήρηση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση, το μπουλ και το ένθετο θερμαίνονται πολύ. Να είστε προσεκτικοί. Η επαφή με τα ζεστά μέρη του προϊόντος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

Συμβουλές για τη χρήση φριτέζας αέρα

Η χρήση φριτέζας αέρα για την προετοιμασία φαγητού παρέχει πλεονεκτήματα σε σχέση με την παρασκευή φαγητού σε παραδοσιακό φούρνο ή σε τηγάνισμα.

Μείωση χοληστερόλης. Η αναγκαστική κυκλοφορία αέρα μειώνει την περιεκτικότητα σε λιπαρά των τροφίμων και μειώνει τα επίπεδα χοληστερόλης.

Εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας. Η εξαιρετικά αποτελεσματική μέθοδος παρασκευής φαγητού με αέρα μειώνει τον χρόνο και την ενέργεια.

Διατήρηση της γεύσης. Η υπερβολικά μεγάλη διάρκεια ζωής και η πολύ υψηλή θερμοκρασία μπορούν εύκολα να στερήσουν τη γεύση του φαγητού. Ο εύκολος έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας μπορεί να λύσει αυτό το πρόβλημα.

Η προσθήκη μικρής ποσότητας λίπους στα έτοιμα φαγητά σας θα τα κάνει τραγανά μόλις μαγειρευτούν.

Αν ανακατέψετε τα υλικά στα μισά του χρόνου προετοιμασίας, θα ζεσταθούν ομοιόμορφα.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ψησταριά αερίου

Όταν τελειώσετε με τη χρήση της σχάρας, κλείστε όλες τις βαλβίδες του καυστήρα, στη συνέχεια κλείστε τη βαλβίδα του κυλίνδρου και αποσυνδέστε την από τη σχάρα. Αφήστε όλα τα εξαρτήματα της σχάρας να κρυώσουν εντελώς. Καθαρίστε τη σχάρα, το δίσκο και τα προστατευτικά του καυστήρα μετά από κάθε χρήση χρησιμοποιώντας καθαριστικά σχάρας ή φούρνου. Δεν συνιστάται η χρήση αιχμηρών μεταλλικών αντικειμένων για τον καθαρισμό ξεραμένων υπολειμμάτων τροφών. Καθαρίστε τα υπόλοιπα στοιχεία της σχάρας χρησιμοποιώντας ένα πανί ή σφουγγάρι και εμπορικά διαθέσιμα απορρυπαντικά που προορίζονται για τον καθαρισμό μεταλλικών επιφανειών.

Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε το σύστημα αερίου, ειδικά τους καυστήρες. Εάν παρατηρήσετε σκουριά ή ζημιά, αντικαταστήστε τα ελαττωματικά εξαρτήματα. Για να το κάνετε αυτό, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.

Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε την κατάσταση του κύκμπτου σωλήνα. Εάν παρατηρήσετε οποιαδήποτε ζημιά ή φθορά, αντικαταστήστε τον με έναν καινούργιο. Συνιστάται η περιοδική αντικατάσταση του σωλήνα, τουλάχιστον κάθε 10 χρόνια, ακόμη και αν δεν παρουσιάζει σημάδια φθοράς.

Φριτέζα αέρα

Σημείωση! Όλες οι εργασίες συντήρησης πρέπει να εκτελούνται με το προϊόν απενεργοποιημένο. Για να να κλείσει αυτό, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.

Σημείωση! Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να πλένεται με τρεχούμενο νερό, σε πλυντήρια πιάτων ή με νερό υψηλής πίεσης. Αφού αφαιρεθεί από το προϊόν και αφεθεί να κρυώσει, το μπουλ και το ένθετο μπορούν να πλυθούν με τρεχούμενο νερό, με εμβάπτιση ή σε πλυντήρια πιάτων.

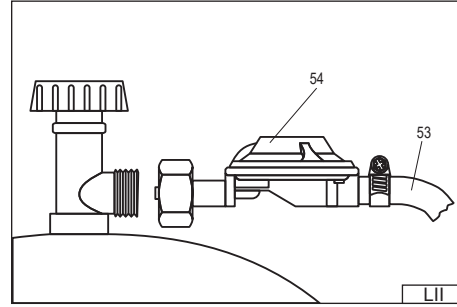
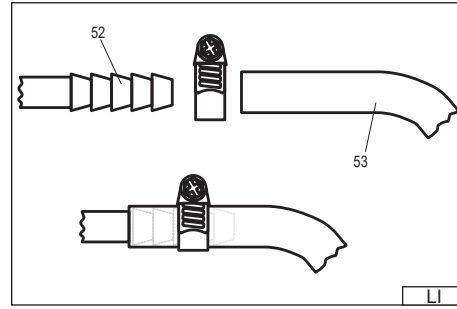
Σημείωση! Πριν από το πλύσιμο, αφήστε όλα τα εξαρτήματα του προϊόντος να κρυώσουν εντελώς.

Μην επιταχύνετε τη διαδικασία ψύξης βυθίζοντας τα ζεστά μέρη σε νερό.
 Το προϊόν χρησιμοποιείται για την παρασκευή τροφίμων, επομένως πρέπει να τηρούνται οι σωστές συνθήκες υγιεινής για να διασφαλίζεται η ασφαλής παρασκευή τροφίμων.
 Για να καθαρίσετε, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα διαλύματος με ένα πανί βρεγμένο με νερό. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε το προϊόν να στεγνώσει ή αφήστε το να στεγνώσει στον αέρα.
 Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση, αφήνοντάς το να κρυώσει εντελώς. Ο καθαρισμός από τυχόν υπολείμματα τροφών θα αποτρέψει το κάψιμο κατά την επόμενη χρήση και θα μειώσει επίσης την απόδοση του προϊόντος.
 Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες, καυστικά μέσα, αλκοόλ, βενζίνη ή λειαντικά για τον καθαρισμό. Καθαρίστε τις οπές εξαερισμού του καλύμματος με ηλεκτρική σκούπα.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Πριν από την αποθήκευση του προϊόντος, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι ρυθμιστές αερίου είναι ρυθμισμένοι στη θέση «κλειστό» και ότι το καλώδιο τροφοδοσίας της φριτέζας είναι αποσυνδεδεμένο από την πηγή ρεύματος. Κλείστε τη βαλβίδα στη φιάλη αερίου και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε την από τη σχάρα. Μην αποθηκεύετε τη σχάρα με συνδεδεμένη φιάλη αερίου. Αποθηκεύστε τη σχάρα και τη φιάλη σε ξηρό, σκοτεινό μέρος, προστατευμένο από μη εξουσιοδοτημένη πρόσβαση. Αποθηκεύστε τη σχάρα σε χώρο χωρίς σκόνη. Κατά την αποθήκευση, κλείστε όλα τα καλύμματα των καυστήρων και τοποθετήστε πλήρως το μπολ στο περίβλημα της φριτέζας. Κατά τη διάρκεια παρατεταμένης αποθήκευσης, όπως κατά τη διάρκεια του χειμώνα, συνιστάται να καλύπτετε τη σχάρα για να την προστατεύετε από τη σκόνη και τη βρωμιά. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει καλός αερισμός στον χώρο αποθήκευσης για να αποτρέψετε τη συσσώρευση υγρασίας στα εξαρτήματα της συσκευής, η οποία θα μπορούσε να οδηγήσει σε διάβρωση. Η διάβρωση μπορεί να αλλάξει τις παραμέτρους των εξαρτημάτων του συστήματος αερίου, γεγονός που θα μπορούσε να οδηγήσει σε ανεξέλεγκτη διαρροή αερίου και να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη.
 Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εξαερισμού στο χώρο αποθήκευσης των κυλίνδρων. Η συσσώρευση αερίου μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη.
 Μεταφέρετε την ψησταριά για μικρές αποστάσεις (αρκετά μέτρα) χρησιμοποιώντας τους τροχούς που περιλαμβάνονται. Εάν είναι απαραίτητο να μεταφέρετε την ψησταριά για μεγαλύτερες αποστάσεις χρησιμοποιώντας ξεχωριστά μέσα μεταφοράς, η ψησταριά πρέπει να αποσυναρμολογηθεί, να μεταφερθεί στην αρχική της συσκευασία και στη συνέχεια να επανασυναρμολογηθεί. Απαγορεύεται η μεταφορά της ψησταριάς για οποιαδήποτε απόσταση με συνδεδεμένη φιάλη αερίου. Πριν από τη μεταφορά, κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης και αποσυνδέστε τη φιάλη από την ψησταριά.

52. στόμιο σύνδεσης σχάρας
 53. σωλήνας αερίου (δεν περιλαμβάνεται - πωλείται ξεχωριστά)
 54. ρυθμιστής αερίου (δεν περιλαμβάνεται - πωλείται ξεχωριστά)



Σπινθηρας
 Το μέγιστο ύψος φλόγας

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

Тази газова скара с фритюрник е предназначена за готвене на открито. Основната решетка се използва за приготвяне на храна чрез поставяне директно върху нея. Скарата има и странична горелка за затопляне на храна в тигани. Фритюрникът с горещ въздух е предназначен за затопляне, запържване и приготвяне на храна. Фритюрникът с горещ въздух използва принудителен въздушен поток за термична обработка, което позволява равномерно затопляне на храната. За разлика от традиционните фритюрници, той не изисква пържене в дълбока мазнина, което позволява много по-здорово приготвяне на храна. С плавен контрол на температурата в широк диапазон можете да регулирате работните параметри на продукта според вашите нужди. Този продукт е предназначен само за лична употреба и не може да се използва за търговски или търговски цели.

Забележка! Забранено е използването на гориво, различно от посоченото в инструкциите. **Забележка!** Не използвайте за отопление на помещения или за затопляне на продукти, различни от храна. Правилната, надеждна и безопасна работа на продукта зависи от правилната му употреба, следователно:

Преди употреба на продукта, моля, прочетете цялото ръководство и го запазете.

Доставчикът не носи отговорност за каквито и да е щети или наранявания, произтичащи от използването на продукта за цели, различни от предназначението му, или от неспазване на правилата за безопасност или препоръките в това ръководство. Използването на продукта за цели, различни от предназначението му, ще анулира гаранцията и гаранционните права на потребителя.

ОБОРУДВАНЕ

Продуктът се доставя комплектован, но преди употреба трябва да изпълните стъпките за сглобяване, описани в ръководството за потребителя. Продуктът не включва маркуч и редуктор.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Газова скара

Параметър	Стойност
Каталожен номер	YG-20036
Входна топлинна мощност	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Вид и налягане на храняващия газ	бутан G30 и пропан G31 при налягане от 37 mbar
Категория на газовия уред съгласно EN 498	1
Метод за подаване на газ	газови бутилки с тегло 11 kg; максималните размери на бутилката са 310 mm в диаметър и 600 mm във височина, измерени с монтиран клапан
Брой горелки	3 основни горелки + 1 горелка с висока мощност + 1 спомагателна горелка
Диаметър на дюзата	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Размери на основната решетка Д x Ш	700 x 420 mm
Външни размери на скарата със затворен капак Д x Ш x В	1385 x 560 x 1170 mm

Фритюрник с горещ въздух

Параметър	Мерна единица	Стойност
Номинално напрежение	[V~]	220 - 240
Номинална честота	[Hz]	50 - 60
Номинална мощност	[W]	1700
Клас на изолация		I
Капацитет на вложката на купата	[l]	6
Работна температура	[°C]	80 - 200
Работно време	[min]	0 - 60

ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ ЗА УПОТРЕБА

Този продукт е предназначен за домашна употреба и не е предназначен за употреба в търговски обекти, като например заведения за обществено хранене. Този продукт е предназначен единствено за термична обработка на храна, поставена директно в купата или камерата. Забранено е използването на продукта за други цели. Този продукт не е предназначен за затопляне или варене на вода или други течности. Този продукт не е предназначен за пържене. Не поставяйте храна в пластмасова опаковка в купата. Забранено е самият ремонт, разглобяване или модифициране на продукта. Всички ремонти на продукта трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Продуктът трябва да бъде наблюдаван през цялото време на работа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Този продукт се нагрива много по време на употреба. Не докосвайте купата, капака или други части вътре в купата по време на или веднага след употреба. Това може да доведе до сериозни изгаряния. Този продукт не е предназначен за употреба от деца под 8 години, лица с намалени физически или

умствени способности или лица без опит или познания за уреда. Децата не трябва да играят с този продукт, освен ако не са под наблюдение или не са инструктирани как да използват продукта безопасно и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да почистват или поддържат уреда без надзор.

Препоръки за транспортиране и монтаж на продукта

Продуктът трябва да се поставя само върху твърда, равна, равномерна и незапалима повърхност, устойчива на високи температури. Повърхността трябва да може да издържи теглото на уреда и всяка храна, поставена върху него. Около страничните стени на продукта трябва да се остави разстояние от поне 10 cm и над него не трябва да се поставят термочувствителни материали. Това ще осигури правилна вентилация. Не го поставяйте близо до ръб, като например маса или плот. Не поставяйте нищо върху продукта. Това ще възпрепятства циркулацията на въздуха и може да причини повреда на продукта или пожар. Не поставяйте продукта в близост до запалими материали, като например завеси или драперии. Не поставяйте електрически устройства над продукта. По време на работа се отделя пара, която може да причини късо съединение и токов удар. Не пробивайте дупки в продукта и не правете други модификации по него, които не са описани в инструкциите. Премествайте продукта само когато е изстинал, като хванете долната част на корпуса. Не премествайте продукта, като хващате дръжката на купата. Не премествайте продукта, като дърпате храняващия кабел. Температурата на мястото на монтаж и употреба на продукта трябва да бъде между +10°C и +38°C, а относителната влажност трябва да е под 90% без кондензация.

Препоръки за свързване на продукта към храняването

Преди да свържете продукта към храняването, уверете се, че напрежението, честотата и капацитетът на електрическата мрежа съответстват на стойностите, посочени на етикета с характеристиките на продукта. Щепселът трябва да е подходящ за контакта. Не модифицирайте щепсела или контакта, за да отговарят на вашите нужди. Продуктът трябва да бъде свързан директно към един контакт. Удължителни кабели, многоконтактни контакти или разклонители са забранени. Храняващата верига трябва да бъде оборудвана със защитен проводник и предпазител поне 16 A. Избягвайте контакт между храняващия кабел и остри ръбове, горещи предмети или повърхности. Когато използвате продукта, храняващият кабел трябва винаги да е напълно размотан и позициониран така, че да не пречи на работата на продукта. Храняващият кабел не трябва да създава опасност от спъване. Храняващият контакт трябва да е разположен така, че щепселът на продукта да може бързо да се изключи. Когато изключвате храняващия кабел, винаги дърпайте корпуса на щепсела, никога самия кабел. Ако храняващият кабел или щепселът се повреди, незабавно го изключете от храняването и се свържете с оторизиран сервизен център на производителя за подмяна. Не използвайте продукта с повреден храняващ кабел или щепсел. Храняващият кабел или щепсел не могат да бъдат ремонтирани; ако са повредени, те трябва да бъдат заменени с нови, безупречни компоненти.

Препоръки за употреба на продукта

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Купата и корпусът на продукта може да са горещи след употреба. Не ги докосвайте, тъй като това може да причини сериозни изгаряния. Оставете компонентите на продукта да се охладят. Ако е необходимо да преместите тези компоненти, преди да се охладят, дръжте ги само за предназначениите за това дръжки. Носете термоустойчиви ръкавици. Уверете се, че подът в близост до продукта не е хлъзгав, за да избегнете подхлъзване, което може да причини сериозни наранявания. Продуктът може да бъде свързан към храняването само по време на рабо-

та. След употреба изключете продукта от захранването, като изключите щепсела от контакта. Не оставяйте продукта без надзор. Храната, поставена в купата, не трябва да надвишава маркировката за максимално ниво на пълнене. Следете продукта през цялото време, докато готвите. Храната, оставена без надзор, може да изгори, което може да причини пожар и сериозни изгаряния. Носете купата само за дръжката. Купата е снабдена с вложка с перфорирано дъно, предназначена за съхранение на храна. Никога не използвайте купата без вложка. Поставете купата, съдържаща гореща храна, само върху топлоустойчива повърхност или използвайте защитни стойки. По време на приготвяне на храна докосвайте вътрешността на камерата и самата храна само с прибори, изработени от материали, които могат да издържат на топлината, генерирана от продукта. Голите ръце са забранени. Избягвайте и остри метални предмети, тъй като те могат да повредят незалепващото покритие на купата и вложката. Ако продуктът има врата, дръжте я затворена, докато фритюрникът се използва. Бъдете внимателни, когато отваряте вратата, тъй като може да излезе горещ въздух и пара. Ако по време на или след готвене в купата или камерата остане храна, отстранете я, преди да пригответе следващото ястие. Остатъците от храна могат да изгорят, причинявайки дим, неприятни миризми и да повлияят на вкуса на храната. Те могат също да причинят пожар. За отстраняване използвайте дървени или пластмасови прибори, които могат да издържат на топлината, генерирана от продукта. Не използвайте остри или метални прибори. Такива инструменти могат да повредят повърхността на компонентите на устройството.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Използвайте само на открито. Поради възможността от натрупване на газ, което може да доведе до пожар или експлозия, грилът трябва да се използва само на открито. Забранено е използването на грила в гаражи, зали или други помещения. Грилът не трябва да се излага на валежи.

Прочетете инструкциите преди да използвате уреда. Спазването на инструкциите може да предпази потребителя от нараняване, пожар или експлозия. Пазете това ръководство за целия живот на скарата. Ако предадете продукта на някой друг, предайте го заедно с инструкциите.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Достъпните части на устройството могат да бъдат много горещи. Дръжте децата далеч от устройството. Когато използвате устройството, имайте предвид, че частите му се нагряват много, когато са изложени на пламъци. Носете топлоустойчиви ръкавици и дръжте само дръжките, предназначени за тази цел.

Не местете уреда, докато работи. Преместването на уреда, докато работи, може да доведе до преобръщане, което може да доведе до сериозни изгаряния и пожар. Преместването на гъвкавия маркуч, свързващ газовата бутилка с грила, може да се спука, което може да доведе до неконтролирано изтичане на газ и да причини пожар или експлозия.

След употреба затворете вентила на газовата бутилка. Затварянето на вентилите на скарата няма да прекъсне подаването на газ към нея. Оставянето на системата под налягане може да причини неконтролирано изтичане на газ, което може да доведе до пожар и експлозия.

Не променяйте дизайна на устройството. Производителят може да гарантира безопасност само ако грилът е монтиран съгласно инструкциите. Неправилните модификации могат да доведат до неконтролирано изтичане на газ, което може да причини пожар и експлозия.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Процедура в случай на изтичане на газ

Ако възникне изтичане на газ или дори ако има съмнение за изтичане на газ (например, ако усетите силна миризма на газ), незабавно затворете вентила на газовата бутилка и всички вентили на горелката. След това изключете газовата бутилка от скарата. Ако скарата е гореща, изчакайте да се охлади. Изчакайте газът да се вентилира и проверете газовата система за евентуални повреди. Ако не се наблюдават повреди, пригответе детектор за газ, свържете газовата бутилка към скарата и отворете вентила на бутилката, за да откриете теча. Ако течът не бъде открит и последиците от изтичането на газ все още са забележими, занесете скарата в оторизиран сервизен център.

Защита от изгаряния

Скарата се нагрява много по време на употреба. Капакът на скарата, решетката и предпазители на горелката са най-горещите зони. Въпреки това, дори други части на скарата могат да се нагряват много, причинявайки тежки изгаряния, ако бъдат докоснати с голи ръце. Носете предпазни ръкавици, когато използвате скарата, за да избегнете изгаряния. Никога не докосвайте която и да е част от скарата с голи ръце, докато тя се използва.

УПОТРЕБА НА ПРОДУКТА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дръжте устройството далеч от запалими материали, когато го използвате.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Когато използвате грила, носете ръкавици, за да се предпазите от изгаряния.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пушенето и близостта до пламъци са забранени при свързване на газовата бутилка и използване на грила.

Забележка! Основната решетка е предназначена за приготвяне на храна чрез директно поставяне върху нея. Не поставяйте никакви прибори, като тенджери или тигани, върху нея. Страничната горелка е предназначена за затопляне на храна в съдове; директното готвене върху решетката на страничната горелка е забранено.

Бележки относно съобяването на грила

Забранено е сами да модифицирате конструкцията на скарата. Не разглобявайте фабрично сглобени или фабрично запечатани компоненти, особено газовата система.

За страничната горелка може да се наложи да регулирате искрогасителя, преди да използвате грила за първи път. Всички настройки на искрогасителя трябва да се извършват при отключена газова бутилка. Искрата трябва да прескача от искрогасителя към отворите на горелката. В противен случай искрогасителят може да не запали газа правилно или да не се запали изобщо. Ако е необходимо, огънете щифта на искрогасителя навън с лека сила.

Подготовка на грила за употреба

Уверете се, че скарата е сглобена съгласно инструкциите. Поставете скарата и цилиндрите върху равна, гладка и незапалима повърхност. Ако скарата има заключване на колелцата, използвайте го, за да я закрепите. Уверете се, че няма запалими предмети или други източници на огън или топлина в близост до или над скарата. Поддържайте свободно пространство от поне 1 метър около скарата и се уверете, че няма препятствия над нея.

Забележка! Уверете се, че всички копчета на горелката на грила са в затворено положение.

Свързване на газовата бутилка

Скарата трябва да се свърже към газовата бутилка с помощта на гъвкав маркуч и газов регулатор. Както регулаторът, така и маркучът трябва да се закупят отделно. Регулаторът в тези комплекти е адаптиран за намаляване на налягането на газа съгласно полските изисквания. Регулаторът трябва да отговаря на изискванията на европейския стандарт EN 16129. Ако регулаторът е фабрично свързан към маркуча, тази връзка не трябва да се променя.

Поставете метална скоба за маркуч върху свободния край на маркуча, след което плъзнете края на маркуча върху свързващия отвор на скарата (LI). Закрепете връзката, като затегнете скобата. Не претягайте скобата, само колкото да осигурите плътна връзка. Прекомерното затягане на скобата може да повреди маркуча. Газовият регулатор е снабден с резбов конектор, който трябва да се завинти към вентила на газовата бутилка с помощта на гаечен ключ (LII). Позиционирайте бутилката така, че гъвкавият маркуч да не е прегънат, усукан или прекомерно разтегнат. Преди свързване проверете маркуча за повреди или износване. Ако се установи повреда или износване, сменете маркуча с нов. За тази цел занесете скарата в оторизиран сервизен център. Не сменяйте маркуча сами и не го сменяйте с маркуч, който не е предназначен за газ. Маркучът трябва да е дълъг 80 см и да не надвишава 150 см. Трябва да се използват само гъвкави маркучи, предназначени за втечен пропан или бутан. След като направите връзката, проверете газовата инсталация за течове.

Ако местните разпоредби изискват използването на различен маркуч и/или регулатор, те трябва да бъдат закупени отделно, за да отговарят на изискванията на конкретното място.

При нормални експлоатационни условия се препоръчва правилно монтиран регулатор да се сменя на всеки 10 години, считано от годината на производство, посочена на регулатора. Местните разпоредби може да изискват различни интервали за смяна на регулатора. Ако използвате регулатора на открито, той трябва да бъде разположен или защитен от проникване на вода. По време на употреба регулаторът трябва да бъде добре вентилиран, за да се предотврати кондензацията вътре в уреда. Регулаторът е проектиран да работи при температури

на околната среда в диапазона от -20°C до +50°C. Ако регулаторът е монтиран след друг регулатор, налягането в системата трябва да се регулира така, че да бъде в диапазона на входното налягане, поддържан от регулатора, доставен с грила.

Газовата бутилка може да се постави вътре в шкафа на грила, но само в изреза в пода, пред-назначен за тази цел. Забранено е поставянето на бутилката където и да е другаде в шкафа на грила. Бутилката може да се постави и извън грила. Ако подът на шкафа няма изрез, бутилката трябва да се постави извън грила. Бутилката трябва да бъде позиционирана вертикално. Преди да я завинтите, отстранете защитното фолио (уплътнение) от вентила на бутилката и проверете състоянието на уплътнението. Ако не се установят повреди или износване, завийте редукторната гайка към вентила на бутилката. Връзката трябва да се затегне със силата, необходима за постигане на плътно уплътнение. Презатягането на връзката може да повреди уплътнението и връзката няма да постигне необходимата херметичност. Забранено е завинтането на редуктора към вентил с повредено уплътнение. В такъв случай се свържете с производителя на бутилката за информация относно подмяната на уплътнението. Бавно отворете вентила на бутилката, докато се отвори напълно, и проверете връзките за течове.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ако чуете звука на излизащ газ или усетите миризмата му при отваряне на вентила на бутилката, незабавно затворете вентила на бутилката. Уверете се, че вентилите на горелката са затворени, и след това проверете връзките за течове.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Никога не използвайте пламък, за да проверите връзката за течове. Това може да причини изгаряния, пожар или експлозии. Използвайте електронни или химически тестери, предлагани в търговската мрежа. Преди употреба прочетете инструкциите, приложени към тях.

Можете също да пригответе смес от сапун и вода (приблизително 1/4 сапун към 3/4 вода) и да покриете газовата система с нея. Ако забележите газови мехурчета, това показва теч. Ако забележите теч, затворете вентила на бутилката и отстранете течта, например като затегнете връзките. Повторете теста за теч. Ако течът продължава, затворете вентила на бутилката, разкачете бутилката от скарата и след това занесете скарата в оторизиран сервизен център. Ако проверката за течове на газовата инсталация не разкрие никакви течове, можете да започнете да използвате скарата.

Ако скарата се използва след период на съхранение, проверете състоянието на горелките. Свалете решетката и капачите на горелките и проверете всички горелки, включително страничната горелка, за замърсявания и ръжда. Проверете дали горелките и дюзите не са запушени с мръсотия, остатъци от храна или насекоми. Преди да използвате скарата, почистете горелките с препарат за почистване на скарите или фурни. Ако газовата дюза е запушена, не се опитвайте да я поправите сами. В този случай занесете скарата в оторизиран сервизен център. Не използвайте скарата, ако една или повече горелки са повредени.

Ако се открие влага, например поради конденз, подсушете достъпните повърхности с кърпа или кухненска хартия и след това оставете скарата на сухо място, за да може влагата да се оттече от недостъпните зони. За да ускорите сушенето, отворете капака на скарата и страничните горелки, свалете капачите на горелките и махнете решетката. Не сушете чрез циркулация на газ през системата. Не работете със скарата с мокри горелки; това може да доведе до неконтролирано запалване на газ, което може да причини изгаряния, пожар или експлозия.

Работа на основната горелка

Внимание! Отворете капака на грила напълно. Не палете горелките, когато капакът е надолу. Отворете вентила на газовата бутилка. Горелката има вградена искрова запалка, която позволява запалването на газовата смес. За да запалите основната горелка или горелката с висока мощност, натиснете и задръжте копчето, след което го завъртете на 90 градуса. Газовата смес трябва да се запали. Ако не се запали, завъртете копчето в положение ИЗКП. и опитайте да запалите горелката отново.

Ако горелката не се запали след многократни опити, дюзата на горелката може да е запушена. В този случай затворете вентила на горелката, затворете вентила на бутилката, разкачете бутилката от грила и я занесете в оторизиран сервизен център.

След успешно запалване на горелката, освободете бутона за запалване и регулирайте размера на пламъка, като завъртите копчето на горелката. Ако оставите копчето завъртяно на 90 градуса от началното му положение (клапанът затворен), ще настроите максималния размер на пламъка. Завъртането му докрай по посока на часовниковата стрелка ще настрои слаб пламък, докато завъртането му докрай обратно на часовниковата стрелка ще затвори клапана и ще изгаси пламъка. Оставянето на копчето в междинно положение между описаните по-горе позиции ви позволява да регулирате желаната височина на пламъка.

Горелките трябва да се палят една по една, като следващите горелки се палят едва след като предишната се е запалила. Не палете няколко горелки едновременно. Регулирайте височината на пламъка на останалите горелки съгласно описаната по-горе процедура.

Работа на страничната горелка

Внимание! Отворете капака на горелката напълно. Не палете горелката и не затопляйте храна, докато капакът на горелката е надолу. Горелката има вградена искрова запалка, която позволява запалването на сместа от въздух и газ.

За да запалите страничната горелка, натиснете и задръжте копчето, след което го завъртете на 90 градуса. Сместа от газ и въздух трябва да се запали. Ако не се запали, завъртете копчето в положение ИЗКП. и опитайте да запалите горелката отново. Регулирането на размера на пламъка за страничната горелка е същото като за другите горелки, описани по-горе. Страничната горелка е предназначена само за затопляне на храна в съдове за готвене с плоско дъно и диаметър от 16 до 22 см. Съдове за готвене с друго дъно, различно от плоско, като например уок, не трябва да се поставят върху нея.

Работа с фритюрник

Подготовка на фритюрника за употреба
Продуктът трябва да бъде разопакован, като се премахнат напълно всички опаковки и предпазни средства за доставка. Препоръчително е да запазите опаковката, която може да бъде полезна за бъдещо транспортиране и съхранение на продукта.
Изперете продукта съгласно инструкциите в раздела „Поддръжка на продукта“.
Подгответе продукта съгласно инструкциите.
Поставете купата с празната вложка в отделението за продукта или поставете вложката и преградата в отделението за продукта и затворете вратата.

Контролен панел

Фритюрникът има контролен панел с две копчета и работна светлина. Лявото копче се използва за настройване на температурата, а дясното копче - за настройване на времето за нагряване. Продуктът е оборудван с вътрешен температурен сензор. За да стартирате фритюрника, задайте желаната температура и време. Индикаторната светлина ще светне, докато устройството работи. След като времето за готвене изтече, ще се чуе звуков сигнал и работната светлина ще се изключи. Продуктът може да бъде изключен по всяко време, като завъртите копчето на таймера в позиция OFF.

Работа с фритюрника

Свържете продукта към захранването.
Настройте температурата на максимум. Настройте таймера на 3 минути, за да загреете предварително компонентите вътре в камерата.

След като изтече зададеното време, ще се чуе звуков сигнал.
Внимателно хванете дръжката на купата и я издърпайте от корпуса на продукта. Купата и вложката ще бъдат горещи, така че не ги докосвайте.

Поставете храната, приготвена за готвене, в купата.
Ако продуктът е снабден с аксесоар, като например тенджерата или тава за пица, той трябва да бъде поставен вътре в камерата. Купата и монтираната вложка са винаги необходими за правилното функциониране на фритюрника.

Забележка! Нивото на хранителните продукти във фритюрника не трябва да надвишава маркировката за максимален капацитет на фритюрника.
Поставете купата с вложката и храната в корпуса на продукта.

Задайте времето според рецептата за приготвяне на храната.
Периодично проверявайте състоянието на храната, която се готви, като за кратко извадите купата или отворите вратата на фурната. Регулирайте времето и/или настройките за температура, ако е необходимо.

Забележка! Бъдете внимателни, когато изваждате купата или отваряте вратата на фурната. Купата се нагрява много по време на приготвяне на храна. Дръжте я само за дръжката. Препоръчително е да носите предпазни ръкавици.

След употреба изключете захранващия кабел от контакта. Оставете продукта да се охлади напълно, преди да продължите с поддръжката.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! По време на и веднага след употреба, купата и вложката се нагряват много. Бъдете внимателни. Контактът с горещи части на продукта може да доведе до сериозни изгаряния.

Съвети за използване на фритюрник

Използването на фритюрник за приготвяне на храна предоставя предимства пред процеса на приготвяне на храна в традиционна фурна или пържене в дълбока мазнина.

Намаляване на холестерола. Принудителната циркулация на въздуха намалява съдържанието на мазнини в храната и понижава нивата на холестерола.

Спестяване на време и енергия. Високоэффективният метод за приготвяне на храна с принудителна циркулация на въздух намалява времето и енергията.

Запазване на вкуса. Твърде дългото време и твърде високата температура могат лесно да лишат храната от вкуса ѝ. Лесният контрол на времето и температурата може да реши този проблем.

Добавянето на малко количество мазнина към пригответените храни ще ги направи хрупкави след приготвяне.

Смесването на съставките по средата на времето за приготвяне ще осигури равномерното им затопляне.

ПОДДРЪЖКА

Газова скара

Когато приключите с използването на скарата, затворете всички клапани на горелката, след това затворете клапана на бутилката и я разкачете от скарата. Оставете всички компоненти на скарата да се охладят напълно. Почиствайте решетката, тавата и предпазителите на горелката след всяка употреба с почистващи препарати за скарите или фурни. Не се препоръчва използването на остри метални предмети за почистване на засъхнали остатъци от храна.

Почистете останалите елементи на грила с кърпа или гъба и препарати, предлагани в търговската мрежа, предназначени за почистване на метални повърхности.

Преди всяка употреба проверявайте газовата система, особено горелките. Ако забележите ръжда или повреди, сменете дефектните компоненти. За целта се свържете с оторизиран сервизен център на производителя.

Преди всяка употреба проверявайте състоянието на гъвкавия маркуч. Ако забележите повреда или износване, сменете го с нов. Препоръчително е маркучът да се сменя периодично поне на всеки 10 години, дори ако не показва признаци на износване.

Фритюрник с горещ въздух

Забележка! Цялата поддръжка трябва да се извършва, когато продуктът е изключен. За да направите това, изключете захранващия кабел от контакта.

Забележка! Този продукт не трябва да се потапя във вода или друга течност. Този продукт не трябва да се мие под течаща вода, в съдомиялни машини или с вода под високо налягане.

След като бъдат извадени от продукта и се оставят да се охладят, купата и вложката могат да се измият под течаща вода, чрез потапяне или в съдомиялни машини.

Забележка! Преди измиване, оставете всички компоненти на продукта да се охладят напълно. Не ускорявайте процеса на охлаждане, като потапяте горещи части във вода.

Продуктът се използва за приготвяне на храна, следователно е необходимо да се поддържа правилна хигиена, за да се осигури безопасното ѝ приготвяне.

За почистване използвайте мек препарат за миене на съдове. Отстранете остатъци от разтвор с кърпа, навлажнена с вода. След почистване подсушете продукта или го оставете да изсъхне на въздух.

Продуктът трябва да се почиства преди първа употреба и след всяка употреба, като се оставя да се охладят напълно. Почистването на остатъци от храна ще предотврати загарянето им при последваща употреба и ще намали производителността на продукта.

Не използвайте разтворители, разяждащи вещества, алкохол, бензин или абразиви за почистване.
Почистете вентилационните отвори на капака с прахосмукачка.

СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

Преди съхранение на продукта се уверете, че всички газови регулатори са в положение «затворено» и захранващия кабел на фритюрника е изключен от контакта. Затворете вентила

на газовата бутилка и след това я изключете от грила. Не съхранявайте грила със свързана газова бутилка. Съхранявайте грила и бутилката на сухо и тъмно място, защитено от неототризиран достъп. Съхранявайте грила на място без прах. По време на съхранение затворете всички капаци на горелките и поставете напълно купата в корпуса на фритюрника. При продължително съхранение, например през зимата, се препоръчва да покриете грила, за да го предпазите от прах и замърсявания. Осигурете добра вентилация в зоната за съхранение, за да предотвратите натрупването на влага върху компонентите на уреда, което може да доведе до корозия. Корозията може да промени параметрите на компонентите на газовата система, което може да доведе до неконтролирано изтичане на газ и да предизвика пожар или експлозия.

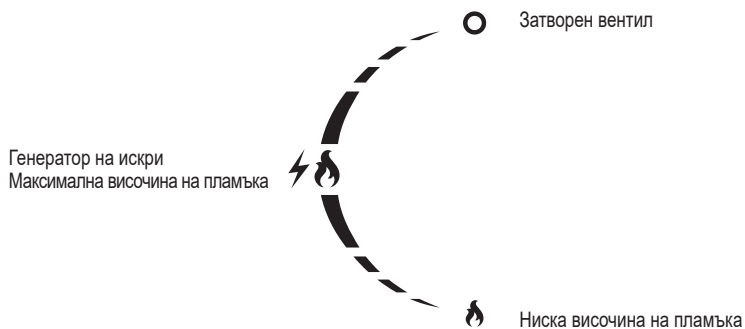
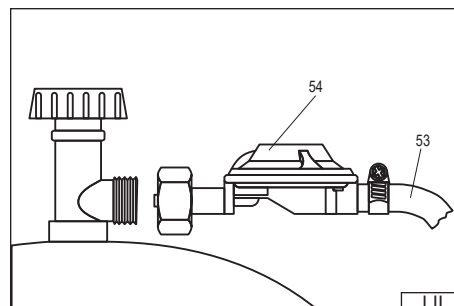
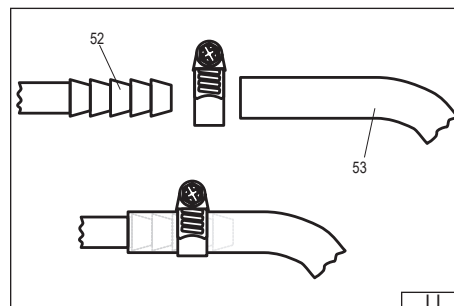
Не покривайте вентилационните отвори в помещението за съхранение на бутилки. Натрупването на газ може да доведе до пожар или експлозия.

Транспортирайте скарата на къси разстояния (няколко метра), като използвате включените колела. Ако е необходимо да транспортирате скарата на по-дълги разстояния, използвайте отделни транспортни средства, скарата трябва да се разглоби, транспортира в оригиналната си опаковка и след това да се сглоби отново. Забранено е транспортирането на скарата на каквото и да е разстояние с прикрепена газова бутилка. Преди транспортиране затворете вентила на бутилката и разкачете бутилката от скарата.

52. щифт за свързване на грила

53. газов маркуч (не е включен - продава се отделно)

54. газов регулатор (не е включен - продава се отделно)



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

A grelha a gás com fritadeira sem gordura foi concebida para cozinhar alimentos ao ar livre. A grelha principal é usada para preparar comida, colocando-a diretamente sobre ela. O grelhador também tem um bico lateral, que é usado para aquecer os alimentos nos pratos. A fritadeira sem gordura foi concebida para aquecer, assar e preparar alimentos. Uma fritadeira de calor utiliza um fluxo forçado de ar aquecido, o que permite que os alimentos sejam aquecidos de forma uniforme. Ao contrário das fritadeiras tradicionais, não requer fritura, o que permite uma preparação de alimentos muito mais saudável. Graças ao controlo suave da temperatura numa ampla gama, pode ajustar os parâmetros de funcionamento do produto às suas necessidades. O produto destina-se apenas a particulares e não pode ser utilizado em aplicações comerciais ou comerciais.

Atenção! É proibido usar qualquer combustível que não seja o indicado no manual.
Atenção! Não use para aquecimento de ambientes ou para aquecer produtos que não sejam alimentos.
O funcionamento correto, fiável e seguro do produto depende do funcionamento adequado, portanto:

Por favor, leia e guarde o manual completo antes de usar o produto.

O fornecedor não se responsabiliza por quaisquer danos ou lesões resultantes do uso indevido do produto, incumprimento das normas de segurança e das recomendações deste manual. O uso incorreto do produto resultará na perda dos direitos do utilizador à garantia, bem como à garantia.

EQUIPAMENTO

O produto é entregue em estado completo, mas antes de o utilizar, deve completar os passos de montagem descritos no manual do utilizador.
O produto não inclui mangueira nem redutor.

ESPECIFICAÇÕES

Grelhador a gás

Parâmetro	Valor
Número da peça	YG-20036
Potência térmica de entrada	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Tipo e pressão do gás de alimentação	butano G30 e propano G31 a 37 mbar
Categoria de aparelhos a gás de acordo com a EN 498	I _{2B} (P37)
Método de fornecimento de gás	cilindros de gás com 11 kg; os cilindros máximos são 310 mm de diâmetro e 600 mm de altura, medidos com a válvula instalada
Número de queimadores	3 queimadores principais + 1 queimador de alta potência + 1 queimador secundário
Diâmetro do bico	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Dimensões da grelha principal C x L	700 x 420 mm
Dimensões externas da grelha com tampa fechada C x L x A	1385 x 560 x 1170 mm

Fritadeira sem gordura

Parâmetro	Unidade de medida	Valor
Tensão nominal	[V~]	220 - 240
Frequência classificada	[Hz]	50 - 60
Potência nominal	[W]	1700
Classe de isolamento		I
Capacidade da Inserção da Tigela	[l]	6
Temperatura de Funcionamento	[°C]	80 - 200
Horário de trabalho	[min]	0 - 60

RECOMENDAÇÕES GERAIS DE UTILIZAÇÃO

O produto é concebido para uso doméstico e é proibido para aplicações comerciais, por exemplo, estabelecimentos de restauração. O produto é utilizado apenas para tratamento térmico de alimentos colocados diretamente dentro da tigela ou câmara. É proibido usar o produto de qualquer outra forma. O produto não é usado para aquecer ou ferver água ou outros líquidos. O produto não é usado para fritar alimentos. Não coloque alimentos em embalagens de plástico na taça. É proibido reparar, desmontar ou modificar o produto por si próprio. Quaisquer reparações ao produto devem ser realizadas por uma oficina de reparação autorizada. Mantenha o produto sob supervisão em todos os momentos durante a operação.

AVISO! O produto aquece a uma temperatura elevada durante o funcionamento, não toque na taça, tampa e outros elementos colocados dentro da taça durante o funcionamento e, imediatamente após a sua conclusão, existe o risco de queimaduras graves. O produto não se destina ao uso de crianças com menos de 8 anos de idade e de pessoas com capacidades físicas e mentais reduzidas e falta de experiência e conhecimento do equipamento. A menos que sejam supervisionados ou instruídos sobre como usar o produto de forma segura para

que os perigos envolvidos sejam compreendidos. As crianças não devem brincar com o produto. Crianças não supervisionadas não devem realizar a limpeza e manutenção do equipamento.

Recomendações de Transporte e Instalação de Produtos

O produto só pode ser colocado sobre um substrato duro, plano, nivelado e não inflamável, resistente a altas temperaturas. O substrato deve suportar o peso do próprio dispositivo e da comida colocada sobre ele. Crie uma folga de pelo menos 10 cm à volta das paredes laterais do produto, não coloque materiais que não sejam resistentes a altas temperaturas sobre o produto. Isto permitirá que o produto seja devidamente ventilado. Não coloque perto das bordas, por exemplo, de uma mesa ou de mesa. Não coloque nada no produto. Isto perturba a circulação de ar e pode causar danos ao produto, bem como incêndio. Não coloque o produto perto de materiais inflamáveis, como cortinas ou cortinados. Não devem ser colocados aparelhos elétricos sobre o produto. Durante o funcionamento, é libertado vapor de água, que pode causar um curto-circuito no sistema elétrico e ser a causa de choque elétrico. É proibido furar qualquer furo no produto, bem como qualquer outra modificação do produto não descrita no manual. Leve o produto arrefecido apenas agarrando o fundo da carcaça. Não carregue o produto agarrando a pega da tigela. Não mova o produto puxando o cabo de alimentação. A temperatura no local de instalação e utilização do produto deve estar entre +10°C ÷ +38°C, e a humidade relativa deve estar abaixo de 90% sem condensação de vapor de água.

Recomendações para ligar o produto à fonte de alimentação

Antes de ligar o produto à fonte de alimentação, certifique-se de que a voltagem, frequência e eficiência da linha de alimentação correspondem aos valores indicados na placa do produto. A ficha tem de caber na tomada. É proibido modificar a ficha ou a tomada de qualquer forma para que se encaixem entre si. O produto deve ser ligado diretamente a uma única tomada de rede. É proibido usar extensões, divisores e tomadas duplas. O circuito de rede deve estar equipado com um cabo de proteção e uma proteção de pelo menos 16 A. Evite o contacto do cabo de alimentação com arestas afiadas e objetos e superfícies quentes. Quando o produto está a funcionar, o cabo de alimentação deve estar sempre totalmente desenrolado e posicionado de forma a não interferir com o manuseamento do produto. A instalação do cabo de alimentação não deve causar risco de tropeço. A tomada deve estar localizada num local onde seja sempre possível desligar rapidamente a ficha do cabo de alimentação do produto. Ao desligar a ficha do cabo de alimentação, puxe sempre a carcaça da ficha, nunca o cabo. Se o cabo de alimentação ou a ficha se danificar, desligue-o imediatamente da rede elétrica e contacte o centro de serviço autorizado do fabricante para substituição. Não use o produto com um cabo de alimentação ou ficha danificados. O cabo de alimentação ou a ficha não podem ser reparados; se estes componentes estiverem danificados, devem ser substituídos por novos sem defeitos.

Recomendações de Utilização de Produtos

AVISO! A taça e a caixa do produto podem estar quentes após o uso. Não devem ser tocadas, pois há risco de queimaduras graves. Deixe os componentes do produto arrefecer. Se precisares de mover estes itens antes de arrefecer, só os agarra pelas pegadas desenhadas para esse propósito. Use luvas que protejam contra os efeitos da alta temperatura. Certifique-se de que o chão perto do local onde o produto é usado não está escorregadio. Isto evitará escorregões, que podem causar lesões perigosas. O produto só pode estar ligado à fonte de alimentação durante o funcionamento. Quando estiver terminado, desligue o produto da fonte de alimentação removendo a ficha da tomada elétrica. Não deixe o produto ligado sem vigilância. Os produtos alimentares colocados na taça não devem sobressair acima da marca máxima de enchimento da tigela. Ao preparar alimentos, deve estar

sempre atento ao produto. Alimentos deixados sem vigilância podem ser queimados, o que pode causar incêndios e queimaduras perigosas. A tigela só deve ser transportada pela pega. A taça está equipada com um cartucho com fundo perfurado, concebido para colocar alimentos no seu interior. Nunca uses a taça sem o cartucho. Coloque a taça com comida quente apenas numa superfície que agüente temperaturas elevadas, ou use suportes de proteção. Ao preparar alimentos, o interior da câmara e o próprio alimento devem ser tocados apenas com ferramentas feitas de materiais que resistam à temperatura gerada pelo produto. É proibido usar as mãos nuas para isso. Além disso, não use objetos metálicos afiados que possam danificar o revestimento antiaderente da tigela e do cartucho. Se o produto estiver equipado com um compartimento com porta, este deve ser fechado enquanto a fritadeira de ar estiver a funcionar. Tenha cuidado ao abrir a porta da câmara, onde o ar quente e o vapor de água quente possam escapar. Se permanecerem resíduos de comida dentro da taça durante ou após a cozedura, remova-os antes de preparar o próximo prato. Os resíduos alimentares podem queimar-se, causando fumo, odores desagradáveis e também afetar o sabor do prato preparado. Também podem ser a causa de incêndios. Para a remoção, utilize ferramentas feitas de madeira ou plásticos que resistam à temperatura produzida pelo produto. Não use ferramentas afiadas ou de metal. Estas ferramentas podem danificar a superfície dos componentes do dispositivo.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Use apenas em espaços abertos. Devido à possibilidade de acumulação de gás, que pode levar a incêndio ou explosão, é permitido usar a grelha apenas em espaços abertos. É proibido usar a grelha em garagens, corredores e outras divisões. A grelha não deve estar exposta à precipitação.

Leia o manual antes de usar o aparelho. Seguir as instruções contidas pode proteger o utilizador de ferimentos, incêndio ou explosão. Mantém as instruções durante todo o tempo em que usares a grelha. Se der o produto a outros, deve entregá-lo com instruções.

AVISO! As partes acessíveis do aparelho podem estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas do aparelho. Ao usar o dispositivo, deve ter-se em mente que, sob a influência das chamas, partes da ferramenta aquecem a altas temperaturas. Use luvas de proteção contra o calor e segure apenas as pegadas desenhadas para este propósito.

Não mova o aparelho enquanto está a funcionar. Mover o aparelho enquanto está a funcionar pode fazê-lo tombar, causando queimaduras graves e incêndio. Durante o movimento, a mangueira flexível que liga o cilindro de gás à grelha pode partir-se, o que pode levar a uma saída descontrolada de gás e causar um incêndio ou explosão.

Após o uso, desligue a válvula do cilindro de gás. Fechar as válvulas localizadas na grelha não corta o fornecimento de gás para a grelhadora. Deixar o sistema pressurizado pode resultar numa saída descontrolada de gás, o que pode resultar em incêndio e explosão.

Não altere o design do aparelho. O fabricante só pode garantir a segurança se a grelha for instalada de acordo com as suas recomendações. Modificações inadequadas podem causar uma saída descontrolada de gás, o que pode resultar em incêndio e explosão.

INSTRUÇÕES ADICIONAIS DE SEGURANÇA

Procedimento de Fuga de Gás

Em caso de fuga de gás ou mesmo suspeita de fuga de gás, por exemplo, um cheiro distinto a gás, a válvula do cilindro de gás e as válvulas de todos os queimadores devem ser fechadas imediatamente. Depois desliga o cilindro de gás da grelha. Se o grelhador estiver quente, espere até arrefecer. Espere até o gás ser ventilado, verifique o sistema de gás para danos adquiridos. Se não forem observados,

prepare um detector de gás, ligue o cilindro de gás à grelha e abra a válvula do cilindro para começar a detetar a localização da fuga de gás. Se o local da fuga não for identificado, e os efeitos da fuga de gás ainda podem ser observados. Leve a sua grelha a um centro de serviço autorizado.

Proteção contra queimaduras

A grelha aquece a altas temperaturas durante a utilização. A tampa da grelha, a grelha e as tampas do queimador são as que mais aquecem. No entanto, mesmo as outras partes do grelhador podem aquecer a temperaturas que causam queimaduras graves se forem tocadas por uma mão descoberta. Use luvas de proteção para evitar queimaduras ao usar a grelha. Durante a operação, nunca agarre qualquer parte da grelha com a mão descoberta.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

AVISO! Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis durante a utilização.

AVISO! Ao usar a grelha, use luvas para evitar escaldaduras.

AVISO! Ao ligar o cilindro de gás e usar o grelhador, é proibido fumar e aproximar-se do fogo.

Atenção! A grelha principal é usada para preparar comida, colocando-a diretamente sobre ela. É proibido colocar pratos como panelas ou frigideiras sobre eles. Um queimador lateral é usado para aquecer alimentos na loiça, e a preparação direta dos alimentos é proibida na grelha do queimador lateral.

Notas sobre a Montagem da Grelha

É proibido mudar a estrutura da grelha por si próprio. Não desmonte componentes montados em fábrica nem componentes selados em fábrica, especialmente o sistema de gás.

No caso de um queimador lateral, pode ser necessário ajustar a folga da faísca antes de usar a grelha pela primeira vez. Qualquer ajuste da folga deve ser feito com o cilindro de gás desligado. A faísca tem de saltar da abertura da faísca para os orifícios do queimador. Caso contrário, a faísca pode inflamar o gás incorretamente ou nem sequer o acender. Se necessário, dobre o avanço da vela com uma ligeira força.

Preparar a grelha para uso

Certifique-se de que a grelha foi montada conforme as instruções. Coloque a grelha e os cilindros numa superfície plana, nivelada e não inflamável. Se as rodas da grelha estiverem equipadas com uma fechadura, use-a para imobilizar a grelha. Certifique-se de que não há objetos inflamáveis por perto, incluindo acima da grelha, bem como outras fontes de fogo ou calor. Deve ser mantido pelo menos 1 metro de espaço livre à volta da grelha e não deve haver obstáculos acima da grelha.

Atenção! Verifique se todos os botões dos queimadores da grelha estão na posição fechada.

Ligação do cilindro de gás

A grelha deve estar ligada ao cilindro de gás através de uma mangueira flexível e um redutor de gás. Tanto o redutor como a mangueira devem ser adquiridos separadamente. O redutor nos conjuntos mencionados foi adaptado para baixar a pressão do gás de acordo com os requisitos na Polónia. O redutor deve cumprir os requisitos da norma europeia EN 16129. Se o redutor estiver ligado à mangueira na fábrica, esta ligação não deve ser modificada.

Coloque uma abraçadeira metálica na ponta solta da mangueira e depois deslize a extremidade da mangueira para a porta de ligação da grelha (LI). Assegure a ligação apertando a banda. Não aperte demasiado a banda, apenas na medida em que a ligação esteja apertada. Apertar demasiado a banda pode causar danos na mangueira. O regulador de gás está equipado com uma ligação rosqueada, que deve ser aparafusada à válvula do cilindro de gás com uma chave inglesa (LII). Coloque o cilindro num local onde a mangueira flexível não fique dobrada, torcida ou sobre-tensionada. Antes de ligar, verifique o estado da mangueira para danos ou desgaste. Se a mangueira estiver cortada, danificada ou gasta, deve ser substituída por uma nova; para esse fim, a grelha deve ser entregue a um ponto de reparação autorizado. É proibido substituir a mangueira você próprio ou substituí-la por uma mangueira que não seja concebida para transmitir gás. A mangueira deve ter 80 cm de comprimento, não deve exceder 150 cm. Devem ser usadas apenas mangueiras flexíveis concebidas para transportar gás propano ou butano liquefeito. Após a ligação, o sistema de gás deve ser verificado quanto a fugas.

Se as regulamentações locais exigirem o uso de uma mangueira e/ou redutor diferente, esta deve ser adquirida separadamente para cumprir os requisitos do local de uso.

Em condições normais de uso, recomenda-se substituir um redutor corretamente instalado a cada 10 anos a partir do ano de fabrico visível no redutor. As regulamentações locais podem exigir diferentes períodos de substituição dos redutores. Se o redutor for usado no exterior, deve ser colocado ou protegido contra a entrada de água. Durante a utilização, o redutor deve estar equipado com boa ventilação para evitar condensação no interior da unidade. O redutor foi concebido para operar a temperaturas ambientais entre -20°C e +50°C. Se o regulador tiver sido instalado atrás de outro regulador, então a pressão no sistema deve ser ajustada para que fique dentro do intervalo da pressão de entrada operada pelo regulador ligado à grelha.

O cilindro de gás pode ser colocado dentro do armário do grelhador, mas apenas no recorte do chão destinado a este fim. É proibido colocar o cilindro noutro local dentro do armário da grelha. O cilindro também pode ser colocado fora da grelha. Se o chão do armário não tiver um recorte, o cilindro deve ser colocado fora da grelha. O cilindro deve ser posicionado verticalmente. Antes de aparafusar, remova a folha protetora (vedação) da válvula do cilindro, verifique o estado da junta e, se não houver danos ou desgaste, aperte a porca redutora à válvula do cilindro. A ligação tem de ser torcida com a força necessária para alcançar a tensão. A torção excessiva da junta pode danificar a junta e a junta não atingirá a rigidez necessária. É proibido aparafusar o redutor a uma válvula com a junta danificada. Neste caso, deve obter a informação necessária junto do fabricante do cilindro para substituir a junta.

Desaparafuse a válvula do cilindro lentamente até estar totalmente aberta e verifique se as ligações estão apertadas.

AVISO! Se ouvir o som de gás a escapar ao abrir a válvula do cilindro e o cheiro a gás for claramente perceptível, feche imediatamente a válvula do cilindro. Verifique se as válvulas do queimador estão fechadas e depois verifique a estanqueidade das ligações.

AVISO! É proibido verificar a estreiteza da ligação por fogo. Isto ameaça queimaduras, incêndios e explosões. Devem ser utilizados testadores eletrónicos ou químicos comercialmente disponíveis. Antes de os usar, deve ler as instruções que vêm com eles.

Também pode preparar uma mistura de água e sabão numa proporção de cerca de 1/4 de sabão para 3/4 de água e cobrir o sistema de gás com ela. Se forem notadas bolhas de gás, isso indica a localização da fuga no sistema. Se for observada uma fuga, a válvula do cilindro deve ser fechada e as fugas removidas, por exemplo, apertando as ligações. Repita a verificação de fugas da instalação. Se a fuga não puder ser removida, feche a válvula do cilindro, desligue o cilindro da grelha e entregue a grelha a um ponto de reparação autorizado.

Se verificar a estanqueidade do sistema de gás não detetar fugas, pode começar a usar a grelha.

Se a grelha for ligada após o período de armazenamento, deve verificar-se o estado dos queimadores. Desmonte a grelha e as tampas dos queimadores, verifique o estado de todos os queimadores, incluindo o queimador lateral, para sujidade e ferrugem. Verifique se os queimadores e bicos não estão entupidos com sujidade, resíduos de comida ou insetos. Antes de usar o grelhador, limpe os queimadores com grelhadores ou limpa-fornos. Se o bico de gás estiver entupido, é proibido repará-lo por si próprio. Neste caso, a grelha deve ser levada a um centro de serviço autorizado. É proibido usar grelhadores com um ou mais queimadores avariados.

Se for detetada humidade, por exemplo, devido à condensação de vapor de água, seque as superfícies acessíveis com um pano ou papel de cozinha e depois deixe a grelha num local seco para secar a humidade acumulada em áreas inacessíveis. Para acelerar a secagem, abra as tampas da grelha e dos queimadores laterais, remova as tampas e grele. É proibido desumidificar através da passagem de gás pelo sistema. É proibido ligar a grelha com queimadores húmidos, pois isso pode levar à ignição descontrolada do gás, o que pode resultar em queimaduras, incêndio ou explosão.

Suporte ao queimador principal

Atenção! Abre totalmente a tampa da grelha. É proibido acender os queimadores com a tampa aberta.

Abre a válvula do cilindro de gás. O queimador tem uma faísca incorporada que permite inflamar a mistura ar-gás. A ignição do queimador principal ou de alta potência é feita pressionando e mantendo o botão nesta posição, e depois girando-o 90 graus. Deve ocorrer a ignição da mistura gás-ar. Se isso não acontecer, roda o botão para a posição marcada como DESLIGADO e depois tenta acender o queimador novamente.

Se não acender o queimador mesmo após várias tentativas, pode significar que o bico do maçarico está bloqueado. Neste caso, feche a válvula do queimador, feche a válvula do cilindro, desligue o cilindro da grelha e leve-o a um ponto de reparação autorizado.

Depois de tentar acender o queimador com sucesso, liberte a pressão no botão da faísca e ajuste o tamanho da chama rodando o botão do queimador. Deixar o botão rodado 90 graus em relação à posição inicial (válvula fechada) define o tamanho máximo da chama. Virar para a direita acende uma pequena chama, e virar para a esquerda fecha a válvula e apaga a chama. Deixar o botão numa posição intermédia em relação às descritas acima permite selecionar a altura da chama desejada.

Os queimadores devem ser acesos um de cada vez, os próximos só devem ser acesos depois de o anterior ter sido aceso. É proibido acender vários queimadores ao mesmo tempo. O ajuste da altura da chama dos outros queimadores deve ser feito de acordo com o procedimento descrito acima.

Funcionamento de comumador lateral

Atenção! Abre totalmente a tampa do queimador. É proibido acender o queimador e aquecer alimentos com a tampa do queimador baixa.

O queimador tem uma faísca incorporada que permite inflamar a mistura ar-gás. O queimador lateral é aceso pressionando e mantendo o botão nesta posição, e depois rodando-o 90 graus. Deve ocorrer a ignição da mistura gás-ar. Se isso não acontecer, roda o botão para a posição marcada como DESLIGADO e depois tenta acender o queimador novamente. O tamanho da chama do queimador lateral é ajustado da mesma forma que os outros queimadores descritos acima. O queimador lateral é usado apenas para aquecer alimentos em pratos com fundo plano e diâmetro de 16 a 22 cm. É proibido colocar pratos com fundo que não sejam planos, por exemplo, woks.

Operar uma fritadeira sem gordura

Preparar a Fritadora de Ar para Utilização

O produto deve ser desembalado, removendo completamente todas as embalagens e características de segurança para o transporte. Recomenda-se manter a embalagem, o que pode ser útil para o transporte e armazenamento posteriores do produto. Lave o produto de acordo com as instruções na secção „Manutenção do Produto”. Ajuste o produto conforme as instruções indicadas. Deslize a taça com o cartucho vazio para o compartimento do produto ou deslize o cartucho e o divisor para dentro do compartimento do produto e feche a porta.

Painel de Controlo

A fritadeira tem um painel de controlo que inclui dois botões e um indicador de trabalho. O botão esquerdo é usado para definir a temperatura, e o botão direito serve para definir o tempo de aquecimento. O produto está equipado com um sensor de temperatura interno. Para iniciar o funcionamento da fritadeira de ar, precisa de definir a temperatura e o tempo selecionados. Enquanto o dispositivo está a funcionar, a luz indicadora estará acesa. Quando o tempo de cozedura termina, ouve-se um bip e a luz de funcionamento desliga-se. O produto pode ser desligado a qualquer momento, girando o botão do temporizador para a posição DESLIGADO.

Funcionamento da fritadeira de ar

Liga o produto à fonte de alimentação. Defina a temperatura máxima. Defina o tempo para 3 minutos para pré-aquecer os componentes dentro da câmara. Após o tempo estabelecido, ouve-se um bip. Com cuidado, agarre a pega da tigela e deslize-a para fora da caixa do produto. A taça e o cartucho serão aquecidos, por isso não os toque. Coloque a comida preparada para tratamento térmico dentro da taça. Se o produto tiver equipamento adicional sob a forma de uma panela ou tabuleiro de pizza, deve

ser colocado dentro da câmara. Uma taça e um inserto instalado são sempre necessários para o funcionamento correto da fritadeira.

Atenção! O nível de produtos alimentares dentro do cartucho não deve exceder a capacidade máxima do cartucho. Deslize a taça com o inserto e a comida para dentro da caixa do produto. Defina a hora de acordo com a receita para a preparação dos alimentos. Verifique periodicamente o estado da comida preparada, deslizando a tigela para fora por um curto período ou abrindo a porta da câmara. Muda a hora e/ou a temperatura se necessário. **Atenção!** Tenha cuidado ao tirar a taça ou abrir a porta do compartimento. A tigela aquece a uma temperatura elevada ao preparar alimentos. Segura apenas pela pega. Recomenda-se o uso de luvas de proteção. Quando terminar de trabalhar, desligue a tomada do cabo de alimentação da tomada. Deixe o produto arrefecer completamente e depois prossiga com a manutenção.

AVISO! Durante e imediatamente após o trabalho: a taça e o cartucho aquecem a uma temperatura elevada. Deve-se ter cautela. O contacto com componentes aquecidos do produto pode causar queimaduras graves.

Dicas para usar uma fritadeira sem gordura

Usar uma fritadeira sem gordura para a preparação de alimentos dá-lhe uma vantagem em relação ao processo de preparação de alimentos num forno tradicional ou na fritura em imersão. Reduzir o colesterol. Graças à circulação forçada de ar, o teor de gordura nos alimentos é reduzido e o teor de colesterol também. Poupe tempo e energia. Graças à elevada eficiência do método do ar forçado na preparação dos alimentos, é possível reduzir o tempo e a energia. Preservação do sabor. Demasiado tempo e uma temperatura demasiado alta privam facilmente a comida do seu sabor. Com controlo fácil do tempo e da temperatura, este problema pode ser resolvido. Adicionar uma pequena quantidade de gordura aos pratos preparados vai torná-los crocantes após a preparação. Misturar os ingredientes a meio do tempo de preparação fará com que aqueçam de forma uniforme.

MANUTENÇÃO

Grelhador a gás

Quando terminar de usar a grelha, feche as válvulas de todos os queimadores, depois feche a válvula do cilindro e desligue-a da grelha. Deixe todos os componentes da grelha arrefecerem completamente. Limpe a grelha, a bandeja e as tampas dos queimadores após cada utilização com um grelhador ou limpa-fornos. Não é recomendado usar objetos metálicos afiados para limpar resíduos de alimentos secos. Limpe os restantes elementos da grelha com um pano ou esponja e detergentes comerciais concebidos para limpar superfícies metálicas. Antes de cada utilização, deve verificar-se o estado do sistema de gás, especialmente dos queimadores; se for observado ferrugem ou danos, os elementos defeituosos devem ser substituídos por novos. Para isso, contacte o centro de assistência autorizado do fabricante. Verifique o estado da mangueira flexível antes de cada utilização. Se notar algum dano ou desgaste na mangueira, substitua-a por uma nova. Recomenda-se substituir periodicamente a mangueira pelo menos de 10 em 10 anos, mesmo que não apresente sinais de desgaste.

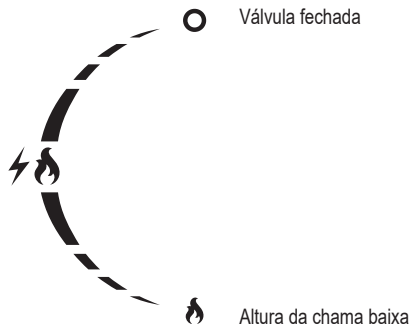
Fritadeira sem gordura

Atenção! Toda a manutenção deve ser feita com a energia do produto desligada. Para isso, remova a ficha do cabo de alimentação da tomada AC. **Atenção!** O produto não deve ser imerso em água ou qualquer outro líquido. O produto não pode ser lavado com água corrente, em máquinas de lavar loiça ou com água de alta pressão. A taça e o cartucho, depois de retirados do produto e arrefecidos, podem ser lavados com água corrente, por imersão e em máquinas de lavar loiça. **Atenção!** Espere até que todos os componentes do produto estejam completamente arrefecidos antes de começar a lavar. Não acelere o processo de arrefecimento mergulhando partes quentes em água. O produto é utilizado para preparar alimentos, por isso é importante manter uma higiene adequada para garantir que a preparação dos alimentos é segura. Use um detergente suave para a loiça para a limpeza. Remova o resíduo da solução com um pano embebido em água. Após a limpeza, limpe o produto para secar ou deixe-o secar. O produto deve ser limpo antes e depois da primeira utilização e depois de cada utilização, tendo esperado previamente até arrefecer completamente. Limpe todos os restos alimentares que permanecem no produto, assim evitará que queimem quando reutilizados e também que o produto se degrade. Não use solventes, corrosivos, álcool, gasolina ou abrasivos para limpeza. Limpa as saídas de ar da tampa com um aspirador.

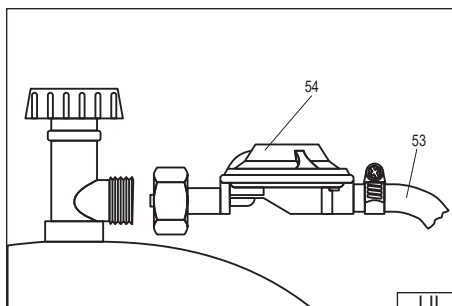
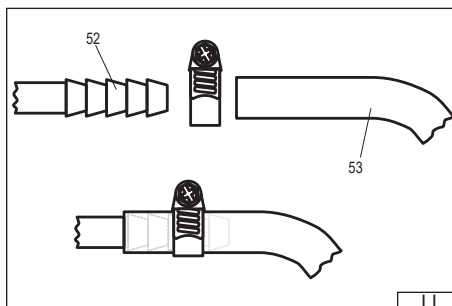
ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Antes de guardar o produto, certifique-se de que todos os reguladores de gás estão na posição „fechada” e que o cabo de alimentação da fritadeira de ar está desligado da fonte de alimentação. Fecha a válvula localizada no cilindro de gás e depois desliga-a da grelha. É proibido guardar a grelha com o cilindro de gás ligado. A grelha e o cilindro devem ser guardados em salas secas e escuras, protegidos de acessos não autorizados. Guarde o grelhador numa área sem pó. Ao guardar, feche todas as tampas dos queimadores e deslize a taça até ao fundo da caixa da fritadeira. Durante armazenamento prolongado, por exemplo no inverno, recomenda-se tapar a grelha para a proteger dos efeitos do pó e do pó. Deve ser fornecida uma boa ventilação na área de armazenamento, pois isso evitará o acumular de humidade nos componentes do dispositivo, o que pode levar à corrosão. A corrosão pode causar alterações nos parâmetros dos componentes do sistema de gás, o que pode levar a uma saída descontrolada de gás e resultar em incêndio ou explosão. Não tapas as aberturas de ventilação da sala de armazenamento dos cilindros. A acumulação de gás pode levar a incêndios ou explosões. A grelha pode ser transportada por curtas distâncias (vários metros) usando as rodas que lhe são fixadas. Se precisares de transportar a grelha por longas distâncias usando meios separados, desmonta a grelha, transporta-a na embalagem de fábrica e depois volta a montá-la. É proibido transportar a grelha a qualquer distância com um cilindro de gás ligado. Antes de iniciar o transporte, feche a válvula do cilindro e depois desligue-a da grelha.

Magneto
Altura máxima da chama



- 52. conector para grelha
- 53. mangueira de gás (não incluída - vendida em separado)
- 54. regulador de gás (não incluído - vendido em separado)



KARAKTERISTIKE PROIZVODA

Ovaj plinski roštilj s fritezom na vrući zrak namijenjen je za kuhanje na otvorenom. Glavna rešetka koristi se za pripremu hrane izravnim stavljanjem na nju. Roštilj također ima bočni plamenik za zagrijavanje hrane u tavama.

Friteza na vrući zrak namijenjena je zagrijavanju, prženju i pripremi hrane. Friteza na vrući zrak koristi prisilni protok zraka za toplinsku obradu, što omogućuje ravnomjerno zagrijavanje hrane. Za razliku od tradicionalnih friteza, ne zahtijeva prženje u dubokom ulju, što omogućuje puno zdraviju pripremu hrane. S glatkom kontrolom temperature u širokom rasponu, možete prilagoditi radne parametre proizvoda svojim potrebama.

Ovaj proizvod je namijenjen samo za privatnu upotrebu i ne smije se koristiti u trgovačke ili komercijalne svrhe.

Napomena! Zabranjeno je koristiti gorivo koje nije navedeno u uputama.

Napomena! Ne koristiti za grijanje prostorija ili za zagrijavanje proizvoda koji nisu hrana.

Ispravan, pouzdan i siguran rad proizvoda ovisi o pravilnoj upotrebi, stoga:

Prije upotrebe proizvoda, molimo pročitajte cijeli priručnik i sačuvajte ga.

Dobavljač nije odgovoran za bilo kakvu štetu ili ozljedu nastalu korištenjem proizvoda u svrhe koje nisu predviđene ili nepoštivanjem sigurnosnih propisa ili preporuka u ovom priručniku. Korištenje proizvoda u svrhe koje nisu predviđene poništiti će jamstvo i jamstvena prava korisnika.

OPREMA

Proizvod se isporučuje kompletan, ali prije upotrebe morate dovršiti korake sastavljanja opisane u korisničkom priručniku.

Proizvod ne uključuje crijevo i reduktor.

TEHNIČKI PODACI

Roštilj na plin

Parametar	Vrijednost
Broj kataloga	YG-20036
Ulazna toplinska snaga	16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW)
Vrsta i tlak dovodnog plina	butan G30 i propan G31 pod tlakom od 37 mbar
Kategorija plinskih uređaja prema normi EN 498	I _{2B} (P37)
Metoda opskrbe plinom	plinske boce težine 11 kg; maksimalne dimenzije boca su 310 mm u promjeru i 600 mm u visini, mjereno s ugrađenim ventilom
Broj plamenika	3 glavna plamenika + 1 plamenik velike snage + 1 pomoćni plamenik
Promjer mlaznice	3 x 0,82 mm + 1 x 0,93 mm + 1 x 0,82 mm
Dimenzije glavne rešetke D x Š	700 x 420 mm
Vanjske dimenzije roštilja sa zatvorenim poklopcem D x Š x V	1385 x 560 x 1170 mm

Friteza na vrući zrak

Parametar	Mjerna jedinica	Vrijednost
Nazivni napon	[V~]	220 - 240
Nominalna frekvencija	[Hz]	50 - 60
Nazivna snaga	[W]	1700
Klasa izolacije		I
Kapacitet umetka za zdjelu	[l]	6
Radna temperatura	[°C]	80 - 200
Radno vrijeme	[min]	0 - 60

OPĆE PREPORUKE ZA UPORABU

Ovaj proizvod je namijenjen za kućnu upotrebu i ne smije se koristiti u komercijalne svrhe, poput ugostiteljskih objekata. Ovaj proizvod namijenjen je isključivo za termičku obradu hrane koja se nalazi izravno u posudi ili komori. Zabranjeno je koristiti proizvod u bilo koju drugu svrhu. Ovaj proizvod nije namijenjen za zagrijavanje ili kuhanje vode ili drugih tekućina. Ovaj proizvod nije namijenjen za prženje u dubokom ulju. Ne stavljajte hranu u plastičnoj ambalaži u posudu. Zabranjeno je samostalno popravljati, rastavljati ili modificirati proizvod. Sve popravke proizvoda mora obaviti ovlašteni servisni centar. Proizvod mora biti pod nadzorom cijelo vrijeme rada.

UPOZORENJE! Ovaj se proizvod jako zagrijava tijekom upotrebe. Ne dodirujte zdjelu, poklopac ili druge dijelove unutar zdjele tijekom ili neposredno nakon upotrebe. To može uzrokovati ozbiljne opekline. Ovaj proizvod nije namijenjen djeci mlađoj od 8 godina, osobama sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima ili osobama koje nemaju iskustva ili znanja o uređaju. Djeca se ne smiju igrati s ovim proizvodom, osim ako nisu pod nadzorom ili im nisu dane upute o sigurnom korištenju proizvoda te razumiju opasnosti. Djeca ne smiju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.

Preporuke za transport i ugradnju proizvoda

Proizvod treba postavljati samo na tvrdi, ravnu, glatku i nezapaljivu površinu otpornu na visoke temperature. Površina treba moći podnijeti težinu uređaja i hrane koja se na njega stavlja. Oko bočnih stijenki proizvoda treba ostaviti razmak od najmanje 10 cm, a iznad proizvoda ne smiju se postavljati materijali osjetljivi na toplinu. To će omogućiti pravilnu ventilaciju. Ne postavljajte ga blizu ruba, poput stola ili radne ploče. Ne stavljajte ništa na proizvod. To će ometati cirkulaciju zraka i može uzrokovati oštećenje proizvoda ili požar. Ne postavljajte proizvod u blizini zapaljivih materijala, poput zavjesa ili draperija. Ne postavljajte električne uređaje iznad proizvoda. Tijekom rada oslobađa se para koja može uzrokovati kratki spoj i strujni udar. Ne bušite rupe u proizvodu niti vršite bilo kakve druge preinake na proizvodu koje nisu opisane u uputama. Proizvod pomičite tek kada se ohladi, hvatajući za dno kućišta. Ne pomičite proizvod hvatajući ručku zdjele. Ne pomičite proizvod povlačenjem kabela za napajanje. Temperatura na mjestu ugradnje i korištenja proizvoda mora biti između +10°C i +38°C, a relativna vlažnost zraka ispod 90% bez kondenzacije.

Preporuke za spajanje proizvoda na napajanje

Prije spajanja proizvoda na napajanje, provjerite odgovaraju li napon, frekvencija i kapacitet električne mreže vrijednostima navedenima na naljepnici s nazivnim vrijednostima proizvoda. Utikač mora odgovarati utičnici. Ne prepravljajte utikač ili utičnicu kako bi odgovarali vašim potrebama. Proizvod mora biti izravno spojen na jednu utičnicu. Produžni kabeli, višestruke utičnice ili razdjelnici su zabranjeni. Mrežni krug mora biti opremljen zaštitnim vodičem i osiguračem od najmanje 16 A. Izbjegavajte kontakt kabela za napajanje s ostrim rubovima, vrućim predmetima ili površinama. Prilikom korištenja proizvoda, kabel za napajanje mora uvijek biti potpuno odmotan i postavljen tako da ne ometa rad proizvoda. Kabel za napajanje ne smije stvarati opasnost od spoticanja. Utičnica treba biti postavljena tako da se utikač proizvoda može brzo odspojiti. Prilikom isključivanja kabela za napajanje uvijek povlačite kućište utikača, nikada za kabel. Ako se kabel za napajanje ili utikač oštete, odmah ga isključite iz napajanja i obratite se ovlaštenom servisnom centru proizvođača radi zamjene. Ne koristite proizvod s oštećenim kabelom za napajanje ili utikačem. Kabel za napajanje ili utikač ne mogu se popraviti; ako su oštećeni, moraju se zamijeniti novim, bespriječnim komponentama.

Preporuke za korištenje proizvoda

UPOZORENJE! Zdjela i kućište proizvoda mogu biti vrući nakon upotrebe. Ne dodirujte ih jer to može uzrokovati ozbiljne opekline. Pustite da se komponente proizvoda ohlade. Ako trebate pomicati ove komponente prije nego što se ohlade, držite ih samo za predviđene ručke. Nosite rukavice otporne na toplinu. Osigurajte da pod u blizini proizvoda nije sklizak kako biste izbjegli klizanje, što bi moglo uzrokovati ozbiljne ozljede. Proizvod smije biti spojen na napajanje samo tijekom rada. Nakon upotrebe, isključite proizvod iz napajanja iskopčavanjem utikača iz utičnice. Ne ostavljajte proizvod bez nadzora. Hrana stavljena u zdjelu ne smije prelaziti oznaku maksimalne razine napunjenosti. Tijekom kuhanja cijelo vrijeme pratite proizvod. Hrana ostavljena bez nadzora može zagorjeti, što može uzrokovati požar i ozbiljne opekline. Nosite zdjelu samo za ručku. Zdjela je opremljena umetkom s perforiranim dnom, koji je dizajniran za smještaj hrane. Nikada ne koristite zdjelu bez umetka. Zdjelu s vrućom hranom stavite samo na površinu otpornu na toplinu ili koristite zaštitne stalke. Tijekom pripreme hrane dodirujte unutrašnjost komore i samu hranu samo priborom izrađenim od materijala koji mogu podnijeti toplinu koju stvara proizvod. Gole ruke su zabranjene. Također se izbjegavaju oštri metalni predmeti jer mogu oštetiti neprianjajući premaz posude i umetka. Ako proizvod ima vrata, držite ih zatvorena dok je friteza u upotrebi. Budite oprezni pri otvaranju vrata jer mogu izaći vrući zrak i para. Ako hrana ostane unutar posude ili komore tijekom ili nakon kuhanja, uklonite je prije pripreme sljedećeg jela. Ostaci hrane mogu gorjeti, uzrokujući dim, neugodne mirise i

utječući na okus hrane. Također mogu uzrokovati požar. Za uklanjanje koristite drveni ili plastični pribor koji može podnijeti toplinu koju stvara proizvod. Nemojte koristiti oštar ili metalni pribor. Takav alat može oštetiti površinu komponenti uređaja.

SIGURNOSNE UPUTE

Koristite samo na otvorenom. Zbog mogućnosti nakupljanja plina, što bi moglo dovesti do požara ili eksplozije, roštilj treba koristiti samo na otvorenom. Zabranjeno je koristiti roštilj u garažama, hodnicima ili drugim prostorijama. Roštilj ne smije biti izložen oborinama.

Prije upotrebe uređaja pročitajte upute. Slijeđenje uputa može zaštititi korisnika od ozljeda, požara ili eksplozije. Sačuvajte ovaj priručnik tijekom cijelog vijeka trajanja roštilja. Ako proizvod dajete nekome drugome, predajte ga zajedno s uputama.

UPOZORENJE! Dostupni dijelovi uređaja mogu biti vrlo vrući. Držite djecu podalje od uređaja. Prilikom korištenja uređaja imajte na umu da se dijelovi uređaja jako zagrijavaju kada su izloženi plamenu. Nosite rukavice otporne na toplinu i držite samo ručke koje su za to predviđene.

Ne pomičite uređaj dok je u radu. Pomicanje uređaja dok je u radu može uzrokovati njegovo prevrtanje, što može uzrokovati ozbiljne opekline i požar. Pomicanje fleksibilnog crijeva koje spaja plinsku bocu s roštiljem može puknuti, što bi moglo dovesti do nekontroliranog curenja plina i uzrokovati požar ili eksploziju.

Nakon upotrebe zatvorite ventil na plinskoj boci. Zatvaranje ventila na roštilju neće prekinuti dovod plina do roštilja. Ostavljanje sustava pod tlakom može uzrokovati nekontrolirano curenje plina, što može rezultirati požarom i eksplozijom.

Ne mijenjajte dizajn uređaja. Proizvođač može jamčiti sigurnost samo ako je roštilj instaliran prema uputama. Nepravilne preinake mogu rezultirati nekontroliranim curenjem plina, što može uzrokovati požar i eksploziju.

DODATNE SIGURNOSNE UPUTE

Postupak u slučaju curenja plina

Ako dođe do curenja plina ili čak ako postoji sumnja na curenje plina (na primjer, ako osjetite jak miris plina), odmah zatvorite ventil plinske boce i sve ventile plamenika. Zatim odspojite plinsku bocu s roštilja. Ako je roštilj vruć, pričekajte da se ohladi. Pričekajte da se plin ispusti i provjerite ima li na plinskom sustavu oštećenja. Ako se ne uoče oštećenja, pripremite detektor plina, spojite plinsku bocu na roštilj i otvorite ventil boce kako biste otkrili curenje. Ako se curenje ne pronađe, a posljedice curenja plina su i dalje vidljive, odnesite roštilj u ovlašteni servisni centar.

Zaštita od opekline

Roštilj se tijekom upotrebe jako zagrijava. Poklopac roštilja, rešetka i štitnici plamenika postaju najtoplija područja. Međutim, čak i drugi dijelovi roštilja mogu postati jako vrući, uzrokujući teške opekline ako se dodiruju golim rukama. Nosite zaštitne rukavice prilikom korištenja roštilja kako biste izbjegli opekline. Nikada ne dodirujte nijedan dio roštilja golim rukama tijekom upotrebe.

UPOTREBA PROIZVODA

UPOZORENJE! Uređaj držite podalje od zapaljivih materijala tijekom upotrebe.
UPOZORENJE! Prilikom korištenja roštilja nosite rukavice kako biste se zaštitili od opekline.
UPOZORENJE! Pušenje i blizina plamena zabranjeni su prilikom spajanja plinske boce i korištenja roštilja.

Napomena! Glavna rešetka namijenjena je za pripremu hrane izravnim postavljanjem na nju. Ne stavljajte na nju pribor za jelo, poput lonaca ili tava. Bočni plamenik namijenjen je zagrijavanju hrane u posudu; izravno kuhanje na rešetki bočnog plamenika je zabranjeno.

Napomene o sastavljanju roštilja

Zabranjeno je samostalno mijenjati strukturu roštilja. Ne rastavljajte tvornički sastavljene ili tvornički zapečaćene komponente, posebno plinski sustav.

Za bočni plamenik, možda ćete morati podesiti hvatač iskri prije prve upotrebe roštilja. Sva podešavanja hvatača iskri trebaju se izvršiti dok je plinski cilindar isključen. Iskra mora preskakati s hvatača iskri na otvore plamenika. U suprotnom, hvatač iskri možda neće pravilno zapaliti plin ili se uopće neće zapaliti. Ako je potrebno, savijte iglu hvatača iskri prema van s malo sile.

Priprema roštilja za upotrebu

Provjerite je li roštilj sastavljen prema uputama. Postavite roštilj i cilindre na ravnu, glatku i nezapaljivu površinu. Ako roštilj ima blokadu kotača, upotrijebite je za pričvršćivanje roštilja. Provjerite da u blizini ili iznad roštilja nema zapaljivih predmeta ili drugih izvora vatre ili topline. Održavajte slobodan prostor od najmanje 1 metar oko roštilja i provjerite da iznad njega nema prepreka.

Napomena! Provjerite jesu li sve ručice plamenika roštilja u zatvorenom položaju.

Spajanje plinske boce

Roštilj treba spojiti na plinsku bocu pomoću fleksibilnog crijeva i regulatora plina. I regulator i crijevo moraju se kupiti zasebno. Regulator u ovim setovima prilagođen je za smanjenje tlaka plina prema poljskim zahtjevima. Regulator mora ispunjavati zahtjeve europske norme EN 16129. Ako je regulator tvornički spojen na crijevo, ovaj priključak ne smije se mijenjati.

Stavite metalnu obujmicu crijeva na slobodni kraj crijeva, a zatim kraj crijeva navucite na priključni otvor roštilja (LI). Osigurajte spoj zatezanjem obujmice. Nemojte previše zategnuti obujmicu, samo toliko da osigurate čvrsti spoj. Prekomjerno zatezanje obujmice može oštetiti crijevo. Regulator plina opremljen je novim priključkom koji treba zavrtnuti na ventil plinske boce pomoću ključa (LII). Postavite bocu tako da fleksibilno crijevo nije presavijeno, uvijeno ili pretjerano rastegnuto. Prije spajanja provjerite ima li na crijevu oštećenja ili istrošenosti. Ako se otkrije oštećenje ili istrošenost, zamijenite crijevo novim. U tu svrhu odnesite roštilj u ovlašteni servisni centar. Nemojte sami mijenjati crijevo niti ga zamjenjivati crijevom koje nije namijenjeno za plin. Crijevo treba biti dugo 80 cm i ne smije biti dulje od 150 cm. Treba koristiti samo fleksibilna crijeva namijenjena za ukapljeni propan ili butan. Nakon spajanja provjerite ima li na plinskoj instalaciji curenja.

Ako lokalni propisi zahtijevaju korištenje drugačijeg crijeva i/ili regulatora, oni se moraju kupiti zasebno kako bi se zadovoljili zahtjevi određene lokacije.

U normalnim radnim uvjetima preporučuje se zamjena ispravno postavljenog regulatora svakih 10 godina, počevši od godine proizvodnje prikazane na regulatoru. Lokalni propisi mogu zahtijevati drugačije intervale zamjene regulatora. Ako se regulator koristi na otvorenom, treba ga postaviti ili zaštititi od prodora vode. Tijekom upotrebe regulator treba dobro prozračiti kako bi se spriječila kondenzacija unutar uređaja. Regulator je dizajniran za rad na temperaturama okoline u rasponu od -20°C do +50°C. Ako je regulator postavljen nizvodno od drugog regulatora, tlak sustava treba podesiti tako da bude unutar raspona ulaznog tlaka koji podržava regulator preporučeni s roštiljem. Plinska boca može se postaviti unutar ormarića roštilja, ali samo u za to predviđeni izrez u podu. Zabranjeno je postavljati bocu bilo gdje drugdje unutar ormarića roštilja. Boca se također može postaviti izvan roštilja. Ako dno ormarića nema izrez, boca se mora postaviti izvan roštilja. Boca mora biti postavljena okomito. Prije pričvršćivanja, uklonite zaštitnu foliju (brtvu) s ventila boce i provjerite stanje brtve. Ako se ne pronađu oštećenja ili istrošenost, zavrnite maticu reduktora na ventil boce. Spoj treba zategnuti silom potrebnom za postizanje čvrstog brtvljenja. Prekomjerno zatezanje spoja može oštetiti brtvu, a spoj neće postići potrebnu nepropusnost. Zabranjeno je zavrtati reduktor na ventil s oštećenom brtvom. U takvom slučaju obratite se proizvođaču boce za informacije o zamjeni brtve.

Polako otvorite ventil boce dok se potpuno ne otvori i provjerite ima li curenja na spojevima.

UPOZORENJE! Ako čujete zvuk izlaska plina ili osjetite njegov miris prilikom otvaranja ventila boce, odmah zatvorite ventil boce. Provjerite jesu li ventili plamenika zatvoreni, a zatim provjerite spojeve ima li curenja.

UPOZORENJE! Nikada ne koristite plamen za provjeru curenja spoja. To može uzrokovati opekline, požar ili eksplozije. Koristite komercijalno dostupne elektroničke ili kemijske testere. Prije upotrebe pročitajte upute koje su uz njih priložene.

Također možete pripremiti mješavinu sapuna i vode (otprilike 1/4 sapuna na 3/4 vode) i njome prekriti plinski sustav. Ako primijetite mjehuriće plina, to ukazuje na curenje. Ako primijetite curenje, zatvorite ventil boce i popravite curenje, na primjer zatezanjem spojeva. Ponovite ispitivanje nepropusnosti. Ako curenje i dalje postoji, zatvorite ventil boce, odvojite bocu od roštilja, a zatim odnesite roštilj u ovlašteni servisni centar.

Ako provjera propuštanja plinske instalacije ne otkrije nikakva propuštanja, možete početi koristiti roštilj.

Ako se roštilj koristi nakon razdoblja skladištenja, provjerite stanje plamenika. Uklonite rešetku i poklopce plamenika te pregledajte sve plamenike, uključujući bočni plamenik, ima li prljavštine i hrde. Provjerite jesu li plamenici i mlaznice začepljeni prljavštinom, ostacima hrane ili insektima. Prije upotrebe roštilja očistite plamenike sredstvom za čišćenje roštilja ili pećnice. Ako je plinska mlaznica začepljena, nemojte je pokušavati sami popraviti. U tom slučaju, odnesite roštilj u ovlašteni servisni centar. Nemojte koristiti roštilj ako je jedan ili više plamenika neispravan.

Ako se otkrije vlaga, na primjer zbog kondenzacije, osušite dostupne površine krpom ili papirnatim ručnicima, a zatim ostavite roštilj na suhom mjestu kako bi se vlaga iscijedila s nepristupačnih mjesta. Za ubrzanje sušenja otvorite poklopce roštilja i bočnih plamenika, uklonite poklopce plamenika i uklonite rešetku. Nemojte sušiti cirkulacijom plina kroz sustav. Nemojte koristiti roštilj s mokrim plamenicima; to može dovesti do nekontroliranog paljenja plina, što može uzrokovati opekline, požar ili eksploziju.

Rad glavnog plamenika

Opres! Potpuno otvorite poklopac roštilja. Ne palite plamenike dok je poklopac spušten. Otvorite ventil plinske boce. Plamenik ima ugrađeni palac koji omogućuje paljenje smjese zraka i plina. Za paljenje glavnog plamenika ili plamenika velike snage pritisnite i držite gumb, a zatim ga okrenite za 90 stupnjeva. Smjesa plina i zraka trebala bi se zapaliti. Ako se ne zapali, okrenite gumb u položaj ISKLJUČENO i pokušajte ponovno upaliti plamenik.

Ako se plamenik ne upali nakon ponovljenih pokušaja, mlaznica plamenika možda je začepljena. U tom slučaju zatvorite ventil plamenika, zatvorite ventil cilindra, odvojite cilindar od roštilja i odnesite ga u ovlašteni servisni centar.

Nakon uspješnog paljenja plamenika, otpustite gumb za paljenje i podesite veličinu plamena okretanjem gumba plamenika. Okretanjem gumba za 90 stupnjeva od početnog položaja (ventil zatvoren) postavite ćete maksimalnu veličinu plamena. Okretanjem do kraja u smjeru kazaljke na satu postavite ćete slab plamen, dok okretanjem do kraja suprotno od smjera kazaljke na satu zatvorit ćete ventil i ugasi plamen. Ostavljanje gumba u međupoložaju između gore opisanih položaja omogućuje vam podešavanje željene visine plamena.

Plamenike treba paliti jedan po jedan, a sljedeće plamenike paliti tek nakon što se prethodni plamenik upali. Nemojte paliti više plamenika istovremeno. Podesite visinu plamena preostalih plamenika prema gore opisanom postupku.

Rad bočnog plamenika

Oprez! Potpuno otvorite poklopac plamenika. Nemojte paliti plamenik niti zagrijavati hranu dok je poklopac plamenika spušten. Plamenik ima ugrađeni palnik koji omogućuje paljenje smjese zraka i plina. Za paljenje bočnog plamenika pritisnite i držite gumb, a zatim ga okrenite za 90 stupnjeva. Smjesa plina i zraka trebala bi se zapaliti. Ako se ne zapali, okrenite gumb u položaj ISKLJUČENO i pokušajte ponovno upaliti plamenik. Podešavanje veličine plamena za bočni plamenik isto je kao i za ostale gore opisane plamenike. Bočni plamenik namijenjen je samo za zagrijavanje hrane u posudama s ravnim dnom promjera od 16 do 22 cm. Posuđe s bilo kojim drugim dnom osim ravnog dna, poput wokova, ne smije se stavljati na njega.

Upravljanje fritezom na vrući zrak

Priprema friteze za upotrebu
Proizvod treba raspakirati, potpuno uklanjajući svu ambalažu i zaštitu za transport. Preporučuje se sačuvati ambalažu, koja može biti korisna za budući transport i skladištenje proizvoda.
Operite proizvod prema uputama u odjeljku „Održavanje proizvoda“.
Pripremite proizvod prema uputama.
Umetnite posudu s praznim umetkom u odjeljak za proizvod ili umetnite uložak i pregradu u odjeljak za proizvod i zatvorite vrata.

Upravljačka ploča

Friteza ima upravljačku ploču s dva gumba i svjetlom rada. Lijevi gumb koristi se za postavljanje temperature, a desni gumb za postavljanje vremena zagrijavanja. Proizvod je opremljen unutarnjim senzorom temperature. Za pokretanje friteze postavite željenu temperaturu i vrijeme. Indikatorska lampica će svijetliti dok uređaj radi. Nakon isteka vremena kuhanja, oglašit će se zvučni signal i svjetlo rada će se ugasiti. Proizvod se može isključiti u bilo kojem trenutku okretanjem gumba timera u položaj ISKLJUČENO.

Upravljanje fritezom

Spojte proizvod na napajanje.
Postavite temperaturu na maksimum. Postavite timer na 3 minute kako biste zagrijali komponente unutar komore.
Nakon isteka postavljenog vremena, oglašit će se zvučni signal.
Pažljivo uhvatite ručku zdjele i izvucite je iz kućišta proizvoda. Zdjela i umetak bit će vrući, stoga ih nemojte dodirivati.
Stavite hranu pripremljenu za kuhanje u posudu.
Ako proizvod dolazi s priborom poput tave ili posude za pizzu, on se mora postaviti unutar komore. Posuda i ugrađeni umetak uvijek su potrebni za pravilan rad friteze.
Napomena! Razina prehranbenih proizvoda unutar uloška ne smije prelaziti oznaku maksimalnog kapaciteta uloška.
Umetnite posudu s umetkom i hranom u kućište proizvoda.
Podesite vrijeme prema receptu za pripremu hrane.
Povremeno provjeravajte stanje hrane koja se kuha tako da nakratko uklonite posudu ili otvorite vrata pećnice. Po potrebi prilagodite postavke vremena i/ili temperature.
Napomena! Budite oprezni prilikom vađenja posude ili otvaranja vrata pećnice. Posuda se jako zagrije tijekom pripreme hrane. Držite je samo za ručku. Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica. Nakon upotrebe, isključite kabel za napajanje iz utičnice. Prije nego što nastavite s održavanjem, ostavite proizvod da se potpuno ohladi.

UPOZORENJE! Tijekom i neposredno nakon upotrebe, zdjela i umetak postaju vrlo vrući. Budite oprezni. Kontakt s vrućim dijelovima proizvoda može uzrokovati ozbiljne opekline.

Savjeti za korištenje friteze na vrući zrak

Korištenje friteze za pripremu hrane pruža prednosti u odnosu na proces pripreme hrane u tradicionalnoj pećnici ili prženju u dubokom ulju.
Smanjenje kolesterola. Prisilna cirkulacija zraka smanjuje sadržaj masti u hrani i snižava razinu kolesterola.
Ušteda vremena i energije. Visoko učinkovita metoda pripreme hrane prisilnim zrakom smanjuje vrijeme i energiju.
Očuvanje okusa. Predugo vrijeme i previsoka temperatura mogu lako lišiti hranu okusa. Jednostavna kontrola vremena i temperature može riješiti ovaj problem.
Dodavanje male količine masnoće pripremljenoj hrani učinit će je hrskavom nakon kuhanja. Miješanje sastojaka na pola vremena pripreme osigurat će njihovo ravnomjerno zagrijavanje.

ODRŽAVANJE

Roštilj na plin

Kada završite s korištenjem roštilja, zatvorite sve ventile plamenika, zatim zatvorite ventil cilindra i odvojite ga od roštilja. Pustite da se svi dijelovi roštilja potpuno ohlade. Očistite rešetku, pladanj i štitnike plamenika nakon svake upotrebe sredstvima za čišćenje roštilja ili pećnice. Ne preporučuje se korištenje oštih metalnih predmeta za čišćenje osušenih ostataka hrane. Preostale elemente roštilja očistite krpom ili spužvom i komercijalno dostupnim deterdžentima namijenjenim čišćenju metalnih površina. Prije svake upotrebe pregledajte plinski sustav, posebno plamenike. Ako primijetite hrđu ili oštećenja, zamijenite neispravne komponente. Za to se obratite ovlaštenom servisnom centru proizvođača. Prije svake upotrebe provjerite stanje fleksibilnog crijeva. Ako primijetite bilo kakva oštećenja ili istrošenost, zamijenite ga novim. Preporučuje se periodična zamjena crijeva najmanje svakih 10 godina, čak i ako ne pokazuje znakove istrošenosti.

Friteza na vrući zrak

Napomena! Sva održavanja moraju se obavljati dok je proizvod isključen. Da biste to učinili, isključite kabel za napajanje iz utičnice.
Napomena! Ovaj proizvod se ne smije uranjati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Ovaj proizvod se ne smije prati pod tekućom vodom, u perilici posuđa ili vodom pod visokim tlakom. Nakon što se izvadi iz proizvoda i ohlade, zdjela i uložak mogu se prati pod tekućom vodom, uranjanjem ili u perilici posuđa.
Napomena! Prije pranja, pustite da se svi dijelovi proizvoda potpuno ohlade. Nemojte ubrzavati

proces hlađenja uranjanjem vrućih dijelova u vodu.

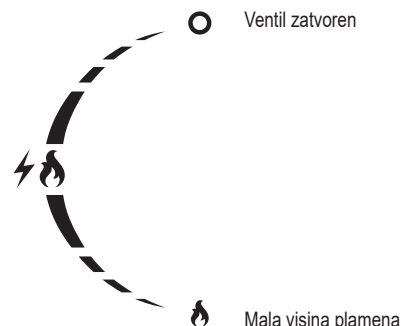
Proizvod se koristi za pripremu hrane, stoga se mora održavati odgovarajuća higijena kako bi se osigurala sigurna priprema hrane.
Za čišćenje koristite blagi deterdžent za pranje posuđa. Preostalu otopinu uklonite krpom navlaženom vodom. Nakon čišćenja, obrišite proizvod suhim ili ga ostavite da se osuši na zraku. Proizvod treba očistiti prije prve upotrebe i nakon svake upotrebe, puštajući ga da se potpuno ohladi. Čišćenje ostataka hrane spriječit će njihovo zagorijevanje tijekom sljedeće upotrebe i smanjit će performanse proizvoda.
Za čišćenje nemojte koristiti otapala, kaustična sredstva, alkohol, benzin ili abrazivna sredstva. Očistite ventilacijske otvore poklopca usisavačem.

SKLADIŠTENJE I TRANSPORT

Prije skladištenja proizvoda provjerite jesu li svi regulatori plina postavljeni u položaj „zatvoreno“ i je li kabel za napajanje friteze isključen iz izvora napajanja. Zatvorite ventil na plinskoj boci, a zatim je isključite iz roštilja. Ne skladištite roštilj s priključenom plinskom bocom. Roštilj i bocu skladištite na suhom, tamnom mjestu, zaštićenom od neovlaštenog pristupa. Roštilj skladištite na mjestu bez prašine. Tijekom skladištenja zatvorite sve poklopce plamenika i potpuno umetnite posudu u kućište friteze. Tijekom duljeg skladištenja, primjerice zimi, preporučuje se pokrivanje roštilja kako biste ga zaštitili od prašine i prljavštine. Osigurajte dobru ventilaciju u prostoru za skladištenje kako biste spriječili nakupljanje vlage na komponentama uređaja, što bi moglo dovesti do korozije. Korozija može promijeniti parametre komponenti plinskog sustava, što bi moglo dovesti do nekontroliranog curenja plina i rezultirati požarom ili eksplozijom. Ne prekrivajte ventilacijske otvore u skladištu boca. Nakupljanje plina može uzrokovati požar ili eksploziju. Prevozite roštilj na kratke udaljenosti (nekoliko metara) pomoću priloženih kotača. Ako je potrebno prevoziti roštilj na veće udaljenosti korištenjem zasebnog prijevoznog sredstva, roštilj treba rastaviti, prevesti u originalnoj ambalaži, a zatim ponovno sastaviti. Zabranjeno je prevoziti roštilj na bilo koju udaljenost s priključenom plinskom bocom. Prije transporta zatvorite ventil boce i odvojite bocu od roštilja.

Magnet

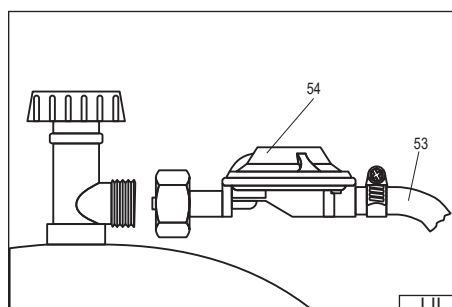
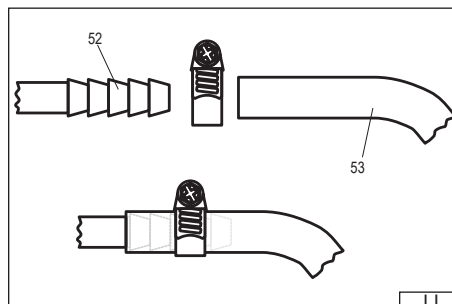
Maksimalna visina plamena



52. priključak za roštilj

53. crijevo za plin (nije uključeno - prodaje se zasebno)

54. regulator plina (nije uključeno - prodaje se zasebno)



قبل توصيل المنتج بمصدر الطاقة، تأكد من تطابق الجهد والتردد وسعة التيار الكهربائي مع القيم الموضحة على ملصق بيانات المنتج. يجب أن يكون القابس متوافقاً مع المقبس. لا تقم بتعديل القابس أو المقبس ليناسب احتياجاتك. يجب توصيل المنتج مباشرةً بمقبس كهربائي واحد. يُمنع استخدام أسلاك الترميد أو المقابس المتعددة أو الموزعات. يجب أن تكون دائرة التيار الكهربائي مزودة بسلك حماية وفيزو لا يقل عن ١٦ أمبير. تجنب ملامسة سلك الطاقة للحواف الحادة أو الأجسام الساخنة أو الأسطح. عند استخدام المنتج، يجب دائماً فرد سلك الطاقة بالكامل ووضعها في مكان لا يعيق تشغيل المنتج. يجب ألا يشكل سلك الطاقة خطر التعثر. يجب وضع مقبس الطاقة في مكان يسهل فيه فصل قابس الطاقة بسرعة. عند فصل سلك الطاقة، اسحب دائماً من غلاف المقبس، وليس من السلك نفسه. في حال تلف سلك الطاقة أو القابس، افصله فوراً عن مصدر الطاقة واتصل بمرکز خدمة معتمد من الشركة المصنعة للاستبدال. لا تستخدم المنتج إذا كان سلك الطاقة أو القابس تالفاً. لا يمكن إصلاح سلك الطاقة أو القابس؛ في حال تلفهما، يجب استبدالهما بمكونات جديدة خالية من العيوب.

توصيات لاستخدام المنتج

تحضير! قد يكون وعاء المنتج وغلافه ساخنين بعد الاستخدام. تجنب لمسهما فقد يُسبب ذلك حروقاً خطيرة. اترك مكونات المنتج لتبرد. إذا احتجت إلى تحريك هذه المكونات قبل أن تبرد، فامسكها فقط من المقابض المخصصة. ارتد قفازات مقاومة للحرارة. تأكد من أن الأرضية بالقرب من المنتج غير زلقة لتجنب الانزلاق، مما قد يُسبب إصابات خطيرة. يجب توصيل المنتج بمصدر الطاقة أثناء التشغيل فقط. بعد الاستخدام، افصل المنتج عن مصدر الطاقة بفصله من مقيس الكهرباء. لا تترك المنتج دون مراقبة. يجب ألا يتجاوز مستوى الطعام في الوعاء علامة الحد الأقصى للتعبئة. راقب المنتج باستمرار أثناء الطهي. قد يحترق الطعام المتروك دون مراقبة، مما قد يُسبب حريقاً وحرقاً خطيرة. احمل الوعاء من المقبض فقط. الوعاء مزود ببطانة داخلية ذات قاع مقب، مصممة لاستيعاب الطعام. لا تستخدم الوعاء أبداً بدون البطانة الداخلية. ضع الوعاء الذي يحتوي على طعام ساخن على سطح مقاوم للحرارة فقط، أو استخدم قواعد واقية. أثناء تحضير الطعام، لا تلمس الجزء الداخلي من حجرة الطهي أو الطعام نفسه إلا بالأدوات مصنوعة من مواد تتحمل الحرارة الناتجة عن الجهاز. يُمنع استخدام البدين مباشرة. كما يُمنع استخدام الأدوات المعدنية الحادة، لأنها قد تتلف الطبقة المانعة للتصاق في الوعاء والغطاء الداخلي. إذا كان للجهاز باب، فابقه مغلقاً أثناء استخدام المفلاة. توخّ الحذر عند فتح الباب، فقد يتسرب الهواء الساخن والبخار. إذا بقي طعام داخل الوعاء أو حجرة الطهي أثناء الطهي أو بعده، فأزله قبل تحضير الطبق التالي. قد تحترق بقايا الطعام، مسببة دخاناً وروائح كريهة، وتؤثر على طعم الطعام. كما أنها قد تُسبب حريقاً. لإزالة الطعام، استخدم أدوات خشبية أو بلاستيكية تتحمل الحرارة الناتجة عن الجهاز. لا تستخدم أدوات حادة أو معدنية، فقد تتلف سطح مكونات الجهاز.

تعليمات السلامة

للاستخدام الخارجي فقط. نظراً لاحتماية تراكم الغازات، مما قد يؤدي إلى نشوب حريق أو انفجار، يجب استخدام الشوابة في الهواء الطلق فقط. يُمنع استخدامها في المرائب أو القاعات أو أي غرف أخرى. يجب عدم تعريض الشوابة للأمطار.

أقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز. اتباع التعليمات يحمي المستخدم من الإصابة أو الحرق أو الانفجار. احتفظ بهذا الدليل طوال فترة استخدام الشواية. إذا قمت بإهداء المنتج لشخص آخر، فقدمه مع دليل التعليمات.

تحذيراً! قد تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز ساخنة جداً. ابعاد الأطفال عن الجهاز. عند استخدام الجهاز، انتبه إلى أن أجزائه تصبح ساخنة جداً عند تعرضها للهيب. ارتد قفازات مقاومة للحرارة، وامسك فقط المقابض المخصصة لذلك.

لا تحرك الجهاز أثناء تشغيله. قد يؤدي تحريكه أثناء التشغيل إلى انقلابه، مما قد يتسبب في حروق خطيرة ونشوب حريق. كما أن تحريك الخرطوم المرن الذي يربط أسطوانة الغاز بالشوابة قد يؤدي إلى تمزقه، مما قد يتسبب في تسرب غاز غير مضطرب ونشوب حريق أو انفجار.

بعد الاستخدام، أغلق صمام أسطوانة الغاز. إغلاق صمامات الشواية لن يقطع إمداد الغاز عنها. ترك النظام تحت ضغط قد يتسبب في تسرب غاز غير متحكم به، مما قد يؤدي إلى نشوب حريق وانفجار.

لا تُجر أي تعديلات على تصميم الجهاز. لا يضمن المصنّع السلامة إلا إذا تم تركيب الشوابة وفقاً لتعليماته. قد تؤدي التعديلات غير الصحيحة إلى تسرب غاز غير مُتحكّم به، مما قد يُسبب حريقاً وانفجاراً.

تعليمات السلامة الإضافية

الإجراءات المتبعة في حالة تسرب الغاز

في حال حدوث تسرب للغاز، أو حتى مجرد الاشتباه بوجوده (مثلاً، عند شم رائحة غاز قوية)، أغلق صمام أسطوانة الغاز وجميع صمامات الموقد فوراً. ثم افصل أسطوانة الغاز عن الشواية. إذا كانت الشواية ساخنة، انتظر حتى تبرد. انتظر حتى يتسرب الغاز، ثم افحص نظام الغاز بحثاً عن أي تلف. إذا لم يلاحظ أي تلف، جهّز جهاز كشف تسرب الغاز، وصل أسطوانة الغاز بالشواية، وافتح صمام الأسطوانة للكشف عن التسرب. إذا لم يُعثر على التسرب، ولا تزال آثاره ملحوظة، خذ الشواية إلى مركز صيانة معتمد.

تحتوي الشرايين على موقد جانبي لتسخين الطعام في المقالي

تستخدم المقلاة الهوائية لتسخين الطعام وتحضيره. تستخدم المقلاة الهوائية تدفق الهواء القوي للمعالجة الحرارية، مما يسمح بتسخين الطعام بشكل متساوٍ. على عكس المقالي التقليدية، لا تتطلب المقلاة الهوائية الطهي العميق، مما يتيح تحضير طعام صحي أكثر. بفضل التحكم الدقيق في درجة الحرارة ضمن نطاق واسع، يمكنك ضبط معايير تشغيل المنتج وفقًا لاحتياجاتك.

بالإضافة إلى ذلك، يمكن استخدام المنتج كإبريق. يمكن استخدامه لأغراض تجارية أو منزلية.

ملاحظة: يُحظر استخدام وقود آخر غير المحدد في التعليمات

ملاحظة: لا تستخدم لتدفئة الغرف أو لتسخين المنتجات الأخرى غير الطعام

يعتمد التشغيل الصحيح والموثوق والأمن للمنتج على الاستخدام السليم، لذلك

قبل استخدام المنتج، يرجى قراءة الدليل بالكامل والاحتفاظ به

لا يتحمل المورد أي مسؤولية عن أي ضرر أو إصابة ناتجة عن استخدام المنتج لأغراض غير مخصصة له، أو عن عدم اتباع لوائح السلامة أو التوصيات الواردة في هذا الدليل. استخدام المنتج لأغراض غير مخصصة له يبطل ضمان المستخدم وحقوقه في الكفالة.

معدات

يتم تسليم المنتج كاملاً، ولكن قبل الاستخدام، يجب عليك إكمال خطوات التجميع الموضحة في دليل المستخدم. المنتج لا يشمل خرطومًا ومخفضًا.

البيانات الفنية

تمتعلا	تميق
جولانكلا متر	YG-20036
تفتملا تيراجلا قفطلما	(تاروليك 30، تاروليك 40، تاروليك 30) (علس/م 1164) تاروليك 16
داملا زاع طمضو عون	راب يل 27 طمض ننع GT1 تايوريلو GT0 تايوريل
EN 498 يورولا رايتملل افو زاعلا تيرجأ فينصت	l _{BB(37)}
زاعلا داملا قفطر	مم 100 وطقلا يف 310 م تايوريسال دايعا نصفام ميمك 11 تزوب زاع تاتويسا مامصلا ييكرت عم فسافم ،عافترا لا يف
تاعمللا بدع	دعاسم تحوا شعل + قفطلما قلاع تحوا طمض + تيميسير تاعلس 3
دقوطلا رطق	مم 0,82 x مم 1 x مم 0,93 x مم 0,82 x مم 3
ضر علا x لوملا :تيميسيرلا تكيشلا دايعا	مم 40 x مم 70
لامعللا قلاعلا عم قوشال قبحر اخلا دايعا	مم 110 x مم 50 x مم 135
عافترا لا x ضر علا x لوملا :	

مَقْلَاةٌ هَوَائِيَّةٌ

تملعللا	سابقلا تكموو	تميق
يمسالا دهجلا	[V~]	٢٤٠ - ٢٢٠
يمسالا ندر تلا	[ز نره]	٦٠ - ٥٠
قر نفعلا قريدقلا	[يف-]	١٧٠٠
لز علا تفف		٥
لاخبالا عاو نغص	[ل]	٦
ليفشتلا قرا ح فجرد	[قوئم اندر]	٨٠ - ٢٠٠
لمعلا تقو	[تقيلن]	٦٠ - ٠

توصيات الاستخدام العام

هذا المنتج مُصمم للاستخدام المنزلي فقط، ولا يُستخدم في التطبيقات التجارية، مثل المطاعم. يُستخدم هذا المنتج حصراً لمعالجة الطعام حرارياً عند وضعه مباشرة داخل الوعاء أو الحجرة. يُحظر استخدامه لأي غرض آخر. لا يُستخدم هذا المنتج لتسخين أو غلي الماء أو أي سوائل أخرى. كما لا يُستخدم للفلل العميق. يُرجى عدم وضع الطعام المُغلف بالبلاستيك داخل الوعاء. يُحظر إصلاح المنتج أو تفكيكه أو تعديله بنفسك. يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بواسطة مركز صيانة مُعتمد. يجب مراقبة المنتج باستمرار أثناء التشغيل.

تحذير! يسخن هذا المنتج بشدة أثناء الاستخدام. تجنب لمس الوعاء أو الغطاء أو أي أجزاء أخرى داخله أثناء الاستخدام أو بعده مباشرة، فقد يسبب ذلك حروقاً خطيرة. هذا المنتج غير مُخصص للاستخدام من قِبل الأطفال دون سن الثامنة، أو الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو العقلية المحدودة، أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة بالجهاز. لا ينبغي للأطفال اللعب بهذا المنتج إلا تحت إشراف الكبار أو بتدريبهم على كيفية استخدامه بأمان وفهم المخاطر المحتملة. كما لا ينبغي للأطفال تنظيف الجهاز أو صيانته دون إشراف.

توصيات بشأن نقل المنتج وتركيبه

يجب وضع المنتج فقط على سطح صلب ومستوي وغير قابل للاشتعال ومقاوم لدرجات الحرارة العالية. يجب أن يكون السطح قادراً على تحمل وزن الجهاز وأي طعام يوضع عليه. يجب ترك مسافة لا تقل عن ١٠ سم حول الجدران الجانبية للمنتج، ويجب عدم وضع أي مواد حساسة للحرارة فوقه. هذا يسمح بالتهوية المناسبة. لا تضعه بالقرب من حافة، مثل طاولة أو سطح عمل. لا تضع أي شيء فوق المنتج. فهذا يعيق دوران الهواء وقد يتسبب في تلف المنتج أو نشوب حريق. لا تضع المنتج بالقرب من مواد قابلة للاشتعال، مثل الستائر. لا تضع أي أجهزة كهربائية فوق المنتج. أثناء التشغيل، ينطلق البخار، مما قد يتسبب في حوث ماس كهربائي وصدمة كهربائية. لا تقم بتفقد المنتج أو إجراء أي تعديلات أخرى عليه غير المذكورة في التعليمات. لا تحرك المنتج إلا بعد أن يبرد، وذلك بالإمساك بأسفل الهيكل. لا تحرك المنتج بالإمساك بمقبض الوعاء. لا تحرك المنتج بسحب الطاقة. يجب أن تتراوح درجة الحرارة في مكان تركيب المنتج واستخدامه بين ١٠ و ٣٨ درجة مئوية، وأن تكون الرطوبة النسبية أقل من ٩٠٪ دون تكثف.

لإشعال الموقد الجانبي، اضبط مع الاستمرار على المقيض، ثم أدره ٩٠ درجة. يجب أن يشتعل خليط الغاز والهواء. إذا لم يشتعل، فادر المقيض إلى وضع الإيقاف وحاول إشعال الموقد مرة أخرى. يتم ضبط حجم اللهب للموقد الجانبي بنفس طريقة ضبطه للمواق الأخرى المذكورة أعلاه.

يُستخدم الموقد الجانبي فقط لتسخين الطعام في أواني الطهي ذات القاع المسطح بفطر يتراوح بين ١٦ و ٢٢ سم. لا ينبغي وضع أواني الطهي ذات القاع غير المسطح، مثل المقلاة الصينية (الوك)، عليه.

 تشغيل مقلاة هوائية					
 تجهيز المقلاة للاستخدام					
 يجب فك تغليف المنتج وإزالة جميع مواد التغليف والحماية الخاصة بالشحن بالكامل. يُنصح بالاحتفاظ بالتغليف، فقد يكون مفيدًا لنقل المنتج وتخزينه مستقبلًا.					
 «اغسل المنتج وفقًا للتعليمات الواردة في قسم «صيانة المنتج					
 قم بإعداد المنتج وفقًا للتعليمات					
 أدخل الوعاء مع الجزء الداخلي الفارغ في حجرة المنتج أو أدخل الجزء الداخلي والفصل في حجرة المنتج وأغلق الباب					

لوحه التحكم
تحتوي المقلاة على لوحة تحكم مزودة بمقيضين ومؤشر ضوئي. يُستخدم المقيض الأيسر لضبط درجة الحرارة، بينما يُستخدم المقيض الأيمن لضبط وقت التسخين. المنتج مزود بمستشعر حرارة داخلي.
لبدء تشغيل المقلاة، اضبط درجة الحرارة والوقت المطلوبين. سيضيء المؤشر الضوئي أثناء تشغيل الجهاز. عند انتهاء وقت الطهي، سيصدر صوت تنبيه وينطفئ المؤشر الضوئي. يمكن إيقاف تشغيل المنتج في أي وقت عن طريق تدوير مقيض الموقت إلى وضع الإيقاف

 تشغيل المقلاة					
 قم بتوصيل المنتج بمصدر الطاقة					
 اضبط درجة الحرارة على أعلى درجة. اضبط الموقت على ٣ دقائق لتسخين المكونات داخل الحجرة مسبقاً					
 بمجرد انقضاء الوقت المحدد، سيصدر صوت إشارة مسموعة					
 أسك مقيض الوعاء بحذر واسحب للخارج من غلاف المنتج. سيكون الوعاء والجزء الداخلي ساخنين، لذا لا تلمسهما					
 ضع الطعام المجهز للطهي داخل الوعاء					
 إذا كان المنتج مزودًا بملحق مثل قدر أو صينية بيترزا، فيجب وضعه داخل الحجرة. يُعد الوعاء والقطعة الداخلية المثبتة ضروريين دائمًا لكي تعمل المقلاة بشكل صحيح					
 ملاحظة: يجب ألا يتجاوز مستوى المنتجات الغذائية داخل الحاوية الحد الأقصى لمسعتها المحددة					
 أدخل الوعاء مع الحشوة والطعام في غلاف المنتج					
 اضبط الوقت وفقًا لوصفة تحضير الطعام					
 تحقق دوريًا من حالة الطعام أثناء طهيهِ عن طريق إزالة الوعاء لفترة وجيزة أو فتح باب الفرن. اضبط وقت الطهي و/أو درجة الحرارة					
 ملاحظة: توخ الحذر عند إخراج الوعاء أو فتح باب الفرن. يصبح الوعاء ساخنًا جدًا أثناء تحضير الطعام. أسكه من المقيض فقط. يُنصح بإرتداء قفازات واقية					
 بعد الاستخدام، افصل سلك الطاقة من مأخذ التيار. اترك المنتج ليبرد تمامًا قبل البدء بالصيانة					

تحذير! أثناء الاستخدام وبعدهُ مباشرة، يصبح الوعاء والجزء الداخلي ساخنين للغاية. توخ الحذر. قد يؤدي ملامسة الأجزاء الساخنة للمنتج إلى حروق خطيرة

 نصائح لاستخدام المقلاة الهوائية					
 يوفر استخدام المقلاة الهوائية لتحضير الطعام مزايا مقارنة بعملية تحضير الطعام في الفرن التقليدي أو القلي العميق					
 تُخفف الكوليسترول. تعمل دورة الهواء القسرية على تقليل محتوى الدهون في الطعام وتُخفض مستويات الكوليسترول					
 توفير الوقت والطاقة. تقلل طريقة تحضير الطعام بالهواء القسري عالية الكفاءة من الوقت والطاقة					
 الحفاظ على النكهة. قد يؤدي طول مدة الطهي وارتفاع درجة الحرارة إلى فقدان الطعام لنكهته. ويمكن حل هذه المشكلة بسهولة من خلال التحكم في الوقت ودرجة الحرارة					
 إضافة كمية قليلة من الدهون إلى الأطعمة المحضرة ستجعلها مقرمشة بعد طهيها					
 إن خلط المكونات في منتصف وقت التحضير سيضمن تسخينها بالتساوي					

 صيانة					
 شواية غاز					
 بعد الانتهاء من استخدام الشواية، أغلق جميع صمامات الشعلات، ثم أغلق صمام الأسطوانة وافصله عن الشواية. اترك جميع أجزاء الشواية لتبرد تمامًا. نظف الشبكة والصينية وأغطية الشعلات بعد كل استخدام باستخدام منظفات الشوايات أو الأفران. لا يُنصح باستخدام أدوات معدنية حادة لتنظيف بقايا الطعام الجافة					
 قم بتنظيف عناصر الشواية المنيقية باستخدام قطعة قماش أو إسفنجة ومنظفات متوفرة تجاريًا مخصصة لتنظيف الأسطح المعدنية					
 قبل كل استخدام، افحص نظام الغاز، وخاصة الشعلات. في حال وجود صدأ أو تلف، استبدل الأجزاء التالفة. للقيام بذلك، تواصل مع مركز خدمة معتمد من الشركة المصنعة					
 قبل كل استخدام، افحص حالة الخرطوم المرن. إذا لاحظت أي تلف أو تآكل، استبدله بأخر جديد. يُنصح باستبدال الخرطوم دوريًا كل ١٠ سنوات على الأقل، حتى لو لم تظهر عليه أي علامات تآكل					

 مقلاة هوائية					
 ملاحظة: يجب إجراء جميع أعمال الصيانة مع إيقاف تشغيل المنتج. للقيام بذلك، افصل سلك الطاقة من مأخذ التيار الكهربائي					
 يرجى الملاحظة: لا ينبغي غمر هذا المنتج في الماء أو أي سائل آخر. كما لا ينبغي غسله تحت الماء الجاري، أو في غسله الأطباق، أو باستخدام الماء المصنوع. بعد إخراج الوعاء والجزء الداخلي من المنتج وتركيها ليبردا، يمكن غسلها تحت الماء الجاري، أو بالمغفر، أو في غسله الأطباق					
 قم بتنظيف المنتج، اترك جميع مكونات المنتج لتبرد تمامًا. لا تُسرّع عملية التبريد بغمر الأجزاء الساخنة في الماء					
 يُستخدم هذا المنتج في تحضير الطعام، لذا يجب الحفاظ على النظافة المناسبة لضمان تحضير الطعام بشكل آمن					
 للتنظيف، استخدم سائل غسيل أطباق معتدل. أزل أي بقايا من المحلول بقطعة قماش مبللة بالماء. بعد التنظيف، جفف المنتج أو اتركه يجف في الهواء					
 يجب تنظيف المنتج قبل الاستخدام الأول وبعد كل استخدام، مع تركه ليبرد تمامًا. سيتم تنظيف أي بقايا طعام احترقها أثناء الاستخدام اللاحق، كما سيقلل من كفاءة المنتج					
 لا تستخدم المذيبات أو المواد الكاوية أو الكحول أو البنزين أو المواد الكاشطة للتنظيف					
 نظف قفحات التهوية في الغطاء باستخدام المكنسة الكهربائية					

 التخزين والنقل					
 قبل تخزين المنتج، تأكد من ضبط جميع منظمات الغاز على وضع «الإغلاق» وفصل سلك الطاقة الخاص بالمقلاة عن مصدر الكهرباء. أغلق صمام أسطوانة الغاز ثم افصلها عن الشواية. لا تخزن الشواية مع توصيل أسطوانة الغاز. خزن الشواية والأسطوانة في مكان جاف ومظلم، بعيدًا عن متناول غير المصرح لهم. خزن الشواية في منطقة خالية من النار. أثناء التخزين، أغلق جميع أغطية الشعلات وأدخل الوعاء بالكامل في هيكل المقلاة. خلال التخزين لفترات طويلة، مثل فصل الشتاء، يتصح بتغطية الشواية لحمايتها من الغبار والأساخ. تأكد من وجود تهوية جيدة في منطقة التخزين لمنع تراكم الرطوبة على مكونات الجهاز، مما قد يؤدي إلى التآكل. يمكن أن يؤدي التآكل إلى تغيير خصائص مكونات نظام الغاز، مما قد يؤدي إلى تسرب غاز غير منضبط ونشوب حريق أو انفجار					
 لا تقم بتغطية قفحات التهوية في غرفة تخزين الأسطوانات. قد يؤدي تراكم الغاز إلى نشوب حريق أو انفجار					
 انقل الشواية لمسافات قصيرة (بضعة أمتار) باستخدام العجلات المرفقة. في حال نظها لمسافات أطول باستخدام وسيلة نقل منفصلة، يجب تفكيكها ونقلها في عبوتها الأصلية، ثم إعادة تركيبها. يُمنع منعًا باتًا نقل الشواية لأي مسافة مع توصيل أسطوانة الغاز. قبل النقل، أغلق صمام الأسطوانة وافصلها عن الشواية					

الحماية من الحروق

يصبح الشواية ساخنة جدًا أثناء الاستخدام. وتُعد أغطية الشواية وشبكاتها وأغطية الشعلات أكثر المناطق سخونة. مع ذلك، قد تصبح أجزاء أخرى من الشواية ساخنة جدًا أيضًا، مما قد يُسبب حروقًا بالغة عند لمسها باليدين العاريتين. لذا، ارتد قفازات واقية عند استخدام الشواية لتجنب الحروق. لا تلمس أي جزء من الشواية بيديك العاريتين أثناء استخدامها

 استخدام المنتج					
 تحذير! ابق الجهاز بعيدًا عن المواد القابلة للاشتعال أثناء الاستخدام					
 تحذير! عند استخدام الشواية، ارتد قفازات للحماية من الحروق					
 تحذير! يُمنع التدخين والاقتراب من اللهب عند توصيل أسطوانة الغاز واستخدام الشواية					

يرجى الملاحظة: الشواية الرئيسية مخصصة لتحضير الطعام بوضعه عليها مباشرة. لا تضع عليها أي أوان، مثل القدور أو المقالي. الموقد الجانبي مخصص لتسخين الطعام في الأطباق؛ يُمنع الطهي المباشر على شواية الموقد الجانبي

 ملاحظات حول جميع الشواية					
 يُمنع تعديل هيكل الشواية بنفسك. لا تقم بتفكيك المكونات المدمجة أو المغلفة من المصنع، وخاصة نظام الغاز					
 بالنسبة للموقد الجانبي، قد تحتاج إلى ضبط مانع الشرر قبل استخدام الشواية لأول مرة. يجب إجراء أي تعديلات على مانع الشرر مع فصل أسطوانة الغاز. يجب أن تنتقل الشرارة من مانع الشرر إلى قفحات الموقد. وإلا، فقد لا يشعل مانع الشرر الغاز بشكل صحيح أو قد لا يشتعل على الإطلاق. إذا لزم الأمر، اتن ديوس مانع الشرر للخارج بقوة خفيفة					

 تجهيز الشواية للاستخدام					
 تأكد من تركيب الشواية وفقًا للتعليمات. ضع الشواية والأسطوانات على سطح مستو وغير قابل للاشتعال. إذا كانت الشواية مزودة بقفل للعجلات، فاستخدمه لتثبيتها. تأكد من عدم وجود أي مواد قابلة للاشتعال أو مصادر أخرى للنار أو الحرارة بالقرب من الشواية أو فوقها. حافظ على مسافة خالية لا تقل عن متر واحد حول الشواية، وتأكد من عدم وجود أي عوائق فوقها					
 ملاحظة: تأكد من أن جميع مقابض شعلات الشواية في وضع الإغلاق					
 توصيل أسطوانة الغاز					
 يجب توصيل الشواية بالغاز بواسطة الغاز باستخدام خرطوم مرن ومنظم ضغط. يُشتري كل من المنظم والخرطوم بشكل منفصل. تم تعديل المنظم في ١١٦٦٩. إذا كان EN في هذه المجموعات لخفض ضغط الغاز وفقًا للمتطلبات البولندية. يجب أن يفي المنظم بمتطلبات المعيار الأوروبي المنظم موصولًا بالخرطوم من المصنع، فلا يجوز تعديل هذا التوصيل					
 تثبت التوصيل بإحكام عن (LI) ضع مثبك خرطوم معنني على الطرف الحر للخرطوم، ثم أدخل طرف الخرطوم في منفذ توصيل الشواية					
 طريق شد المثبك. لا تحكم ربط المثبك أكثر من اللازم، يكفي فقط لضمان التوصيل المحكم. قد يؤدي شد المثبك أكثر من اللازم إلى تلف					
 ضع الأسطوانة بحيث لا يكون (LII) الخرطوم. منظم الغاز مزود بوصلة ملولبة، يجب ربطها بصمام أسطوانة الغاز باستخدام مفتاح ربط					
 الخرطوم المرن ملتويًا أو ملتنيًا أو مشدودًا بشكل مفرط. قبل التوصيل، افحص الخرطوم بحثًا عن أي تلف أو تآكل. في حال وجود أي تلف أو تآكل، استبدل الخرطوم بأخر جديد. لهذا الغرض، خذ الشواية إلى مركز صيانة معتمد. لا تستبدل الخرطوم بنفسك أو تستخدم خرطومًا غير مصمم للغاز.					
 يجب ألا يقل طول الخرطوم عن ٨٠ سم ولا يزيد عن ١٥٠ سم. يجب استخدام الخراطيم المرنّة المصممة لغاز البروبان أو البوليوتان المسال فقط. بعد التوصيل، تأكد من عدم وجود تسريبات في نظام الغاز					
 إذا كانت اللوائح المحلية تتطلب استخدام خرطوم و/أو منظم مختلف، فيجب شراء هذه بشكل منفصل لتلبية متطلبات الموقع المحدد					

في ظل ظروف التشغيل العادية، يُنصح باستبدال منظم الضغط المثبت بشكل صحيح كل ١٠ سنوات، بدءًا من سنة الصنع الموضحة عليه. قد تتطلب اللوائح المحلية فترات استبدال مختلفة. عند استخدام المنظم في الهواء الطلق، يجب وضعه في مكان محمي من تسرب الماء. أثناء الاستخدام، يجب تهوية المنظم جيدًا لمنع تكثف الرطوبة داخله. صُمم المنظم للعمل في درجات حرارة محيطة تتراوح بين ٢٠-°C مئوية و ٥٠+°C مئوية. إذا تم تركيب المنظم بعد منظم آخر، يجب ضبط ضغط النظام ليكون ضمن نطاق ضغط المدخل الذي يدعسه المنظم المرفق مع الشواية

يمكن وضع أسطوانة الغاز داخل خزانة الشواية، ولكن فقط في الفتحة المخصصة لذلك في أرضية الخزانة. يُمنع وضع الأسطوانة في أي مكان آخر داخل خزانة الشواية. كما يمكن وضع الأسطوانة خارج الشواية. إذا لم تكن أرضية الخزانة مزودة بفتحة، فيجب وضع الأسطوانة خارج الشواية. يجب وضع الأسطوانة بشكل عمودي. قبل تثبيتها، قم بإزالة الغشاء الواقي (الختم) من صمام الأسطوانة، وتحقق من حالة الحشية. إذا لم تجد أي تلف أو تآكل، فقم بربط صامولة التخفيض على صمام الأسطوانة. يجب شد الوصلة بال قوة اللازمة لتحقيق إحكام جيد. قد يؤدي الإفراط في شد الوصلة إلى تلف الحشية، ولن تحقق الوصلة الإحكام المطلوب. يُمنع ربط الصامولة المنخفضة على صمام ذي حشية تالفة. في هذه الحالة، تواصل مع الشركة المصنعة للأسطوانة للحصول على معلومات حول استبدال الحشية

افتح صمام الأسطوانة ببطء حتى يفتح بالكامل، ثم تحقق من وجود تسريبات في الوصلات

تحذير! إذا سمعت صوت تسرب غاز أو شممت رائحته عند فتح صمام الأسطوانة، فأغلق صمام الأسطوانة فورًا. تأكد من إغلاق صمامات الموقد، ثم افحص الوصلات بحثًا عن أي تسريبات

تحذير! لا تستخدم اللهب مطلقًا لفحص الوصلات بحثًا عن التسريبات. فقد يتسبب ذلك في حروق أو حرائق أو انفجارات. استخدم أجهزة فحص إلكترونية أو كيميائية متوفرة تجاريًا. اقرأ التعليمات المرفقة قبل الاستخدام

يمكنك أيضًا تحضير خليط من الصابون والماء (حوالي ربع صابون إلى ثلاثة أرباع ماء) وتغطية نظام الغاز به. إذا لاحظت فقاعات غاز، فهذا يدل على وجود تسريب. في حال وجود تسريب، أغلق صمام الأسطوانة وأصلح التسريب، على سبيل المثال عن طريق إحكام ربط الوصلات. كرر اختبار التسريب. إذا استمر التسريب، أغلق صمام الأسطوانة، وافصل الأسطوانة عن الشواية، ثم خذ الشواية إلى مركز صيانة معتمد

إذا لم يكثف فحص تسرب تركيبات الغاز عن أي تسريبات، يمكنك البدء في استخدام الشواية

إذا كنت ستستخدم الشواية بعد فترة تخزين، تحقق من حالة الشعلات. انزع الشبكة وأغطية الشعلات، وافحص جميع الشعلات، بما في ذلك الشعلة الجانبية، بحثًا عن الأساخ والصدأ. تأكد من عدم انسداد الشعلات والفوهات بالأساخ أو بقايا الطعام أو الحشرات. قبل استخدام الشواية، نظف الشعلات باستخدام منظف الشوايات أو الأفران. إذا كانت قوّه الغاز مسدودة، فلا تحاول إصلاحها بنفسك. في هذه الحالة، خذ الشواية إلى مركز خدمة معتمد. لا تستخدم الشواية إذا كانت إحدى الشعلات أو أكثر معطلة

في حال وجود رطوبة، مثلًا بسبب التكثف، جفف الأسطح التي يسهل الوصول إليها بقطعة قماش أو مناشف ورقية، ثم اترك الشواية في مكان جاف للسماح بتصريف الرطوبة من المناطق التي يصعب الوصول إليها. لتسريع عملية التجفيف، افتح غطاء الشواية وغطاء الموقد الجانبي، وانزع أغطية الموقد، ثم أزل الشبكة. لا تحيف الشواية بتدوير الغاز في النظام. لا تشعل الشواية والمواد مبللة، فقد يؤدي ذلك إلى اشتعال الغاز بشكل غير متحكم فيه، مما قد يتسبب في حروق أو حريق أو انفجار

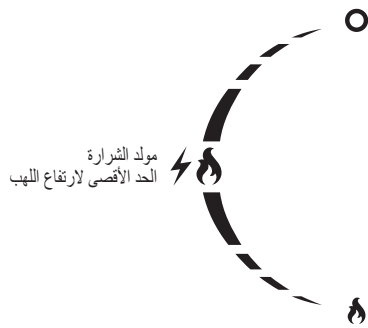
 تشغيل الموقد الرئيسي					
 تنبيه! افتح غطاء الشواية بالكامل. لا تشعل الشعلات والغطاء مغلق					
 افتح صمام أسطوانة الغاز. يحتوي الموقد على مشعل شرارة مدمج يسمح بإشعال خليط الهواء والغاز. لإشعال الموقد الرئيسي أو الموقد عالي القدرة، اضغط مع الاستمرار على المقيض، ثم أدره ٩٠ درجة. يجب أن يشتعل خليط الغاز والهواء. إذا لم يشتعل، فادر المقيض إلى وضع الإيقاف وحاول إشعال الموقد مرة أخرى					
 إذا لم يشتعل الموقد بعد محاولات متكررة، فقد تكون قوه الموقد مسدودة. في هذه الحالة، أغلق صمام الموقد، ثم أغلق صمام أسطوانة الغاز، وافصل الأسطوانة عن الشواية، ثم خذها إلى مركز صيانة معتمد					

بعد إشعال الموقد بنجاح، ارفع إصبعك من زر الإشعال واضبط حجم اللهب بتدوير مقيض الموقد. يُضبط حجم اللهب الأقصى بترك المقيض مُدازًا ٩٠ درجة من وضعه الابتدائي (الصمام مغلق). يُضبط اللهب على مستوى منخفض بتدويره بالكامل باتجاه عقارب الساعة، بينما يُقلّص الصمام ويُطفئ اللهب بتدويره بالكامل عكس اتجاه عقارب الساعة. يُتيح لك ترك المقيض في وضع متوسط بين الوضعين المذكورين أعلاه ضبط ارتفاع اللهب المطلوب

يجب إشعال الشعلات واحدة تلو الأخرى، ولا تشعل الشعلات اللاحقة إلا بعد اشتعال الشعلة السابقة. لا تشعل عدة شعلات في وقت واحد. اضبط ارتفاع اللهب للمواد المنيقية وفقًا للإجراء الموضح أعلاه

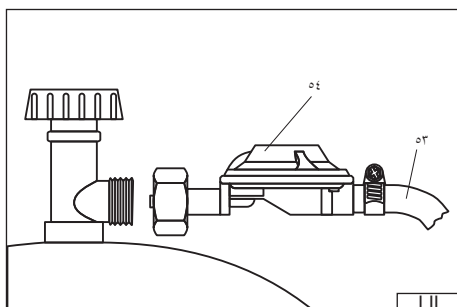
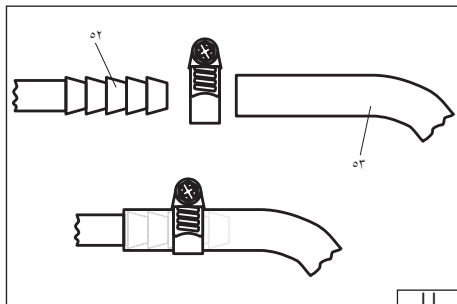
 تشغيل الموقد الجانبي					
 تنبيه! افتح غطاء الموقد بالكامل. لا تشعل الموقد أو تسخن الطعام مع إغلاق غطاء الموقد					
 يحتوي الموقد على مشعل شرارة مدمج يسمح بإشعال خليط الهواء والغّاز					

الصمام مغلق



ارتفاع اللهب منخفض

- ٢٥. وصلة توصيل الشوابة
- ٣٥. خرطوم غاز (غير مرفق - يُباع منفصلاً)
- ٤٥. منظم غاز (غير مرفق - يُباع منفصلاً)



TOYA S.A.
ul. Sołtysowicka 13 - 15
51 - 168 Wrocław
tel.: 071 32 46 200
fax: 071 32 46 373
e-mail: biuro@yato.pl

ODDZIAŁ WARSZAWSKI
Teren ProLogis Park Nadarzyn
al. Kasztanowa 160
05 - 831 Młochów k. Nadarzyna
tel.: 022 73 82 800
fax: 022 73 82 828

TOYA ROMANIA SA
Soseaua Odai 109-123
Sector 1, Bucuresti
www.yato.ro
office@yato.ro
tel: 031 710 8692
fax 0317104008

DEKLARACJA ZGODNOŚCI | DECLARATION OF CONFORMITY | DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

0126/YG-20036/EC/2026

Urządzenie lub osprzęt:
Appliance or fitting:
Aparat sau accesoriu:

Grill gazowy: YG-20036
Gas bbq grill: YG-20036
Grătarul cu gaz: YG-20036

Nazwa i adres producenta:
Name and address of the manufacturer:
Denumirea și adresa producătorului:
TOYA SA, ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polska | Poland | Polonia

Niniejszą deklarację zgodności wydaje się na wyłączną odpowiedzialność producenta.
This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.
Prezenta declarație de conformitate este emisă pe răspunderea exclusivă a producătorului.

Grill gazowy; nr katalogowy: YG-20036
Gas bbq grill: item no. YG-20036
Grătarul cu gaz: cod articol YG-20036
16 kW (1164 g/h) (3 x 3,0 kW + 4,0 kW + 3,0 kW); I3B/P(37);

Przedmiot niniejszej deklaracji jest zgodny z wymaganiami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr:
The object of the declaration is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:
Obiectul declarației este conform legislației relevante de armonizare a Uniunii:

2016/426 Urządzenia gazowe
2016/426 Appliances burning gaseous fuels
2016/426 Aparatele consumatoare de combustibili gazoși

oraz jest zgodne z poniższymi normami zharmonizowanymi:
and fulfill requirements of the following European Directives:
satisfac cerințele Standardelor europene:

EN 498:2012
EN 484:2019 + AC:2020

Jednostka notyfikowana: | The notified body: | Organismul notificat:
DBI Certification A/S (NB 2531)

przeprowadziła badanie typu UE i wydała certyfikat badania typu UE: | performed EU-type examination and issued the certificate: | a efectuat examinarea UE de tip și a emis certificatul
2531-GAR-CGC11565 (2025-11-28)

Wrocław, 2026.01.07
(miejsce i data wystawienia)

V-CE PREZES ZARZADU
JAN SZMIDT

(nazwisko i podpis osoby upoważnionej)

