VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Gas Fryerwith Cart

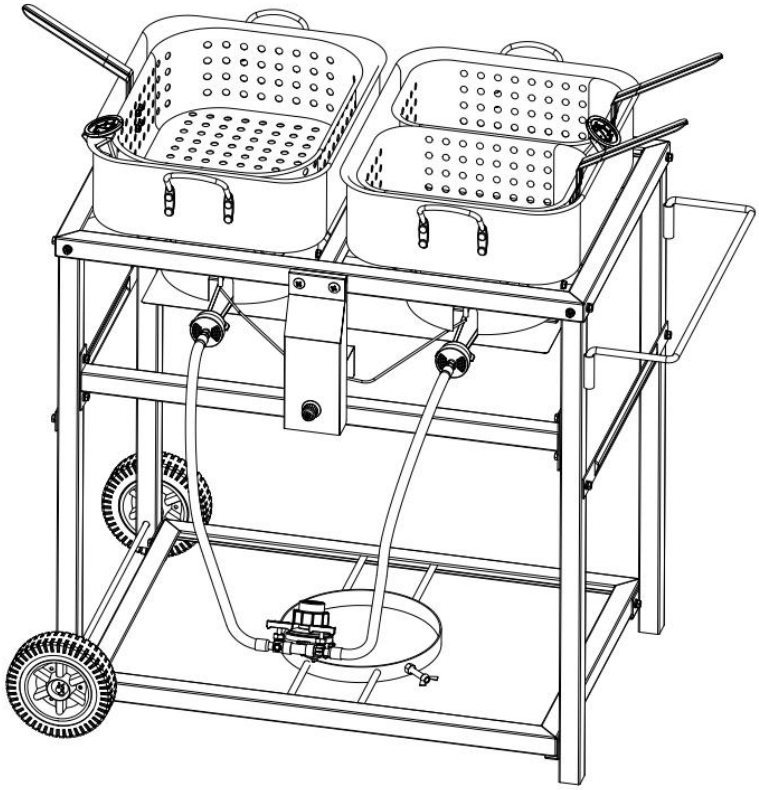
USER MANUAL

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Gas Fryer with Cart

Model: DBF18QT



USE OUTDOORS ONLY

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

TABLE OF CONTENTS:

Safety Information and Warnings. 3–6
Leak Testing. 7
Maintenance and Care. 8–9
Pre–start Check List 10
Lighting Instructions 11
Operating Instructions 12
Transporting and Storage. 13
Assembly Instructions 14–28
Trouble Shooting 29

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

⚠ WARNING

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED.
READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

NOTE: Pre–attached label on product with safety warnings. (Do not remove this label.)

Read all Warnings and Operating Instructions before use and retain for future reference.

WARNING: Propane gas is highly flammable and under pressure in the cylinder or tank.
DO NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this stove. If you detect the odor of gas, immediately evacuate the enclosed area and contact the appropriate authorities/ professionals.

CAUTION
DO NOT attempt to connect your camp stove to a natural gas supply. Use only with propane, hose and regulator supplied with the stove and an approved bulk propane tank.

FOR YOUR SAFETY
Do not store or use gasoline or other liquids with flammable vapors in the vicinity of this or any other appliance.
IF YOU SMELL GAS:
1. Do Not attempt to light appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Disconnect from fuel supply.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

⚠ **WARNING:** This product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.
For more information go to www.P65Warnings.ca.gov

SAFETY INFORMATION AND WARNINGS

Statements are used throughout this Owner's Manual to emphasize critical and important information. Read and follow these statements to help ensure safety and prevent property damage.

1. This is an **ATTENDED** appliance. Do not leave this appliance unattended while the burner is lit or while heating oil, grease, water, or cooking food. Monitor the appliance when hot after use (oil, grease or water above 100°F(38C)). Heated liquid and equipment can remain at scalding tempera_x0002_tures long after cooking has ended.
2. Keep children, pets and unauthorized persons away from the appliance at all times.
3. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate this appliance. **DO NOT** assemble or operate this appliance if using alcohol, prescription or non- prescription drugs.
4. This appliance is for **OUTDOOR** use only. Do not use in a building, garage, tent, or any other enclosed area. **DO NOT** use in or on a recreational vehicle or boat. Never use this appliance as a heater.
5. **DO NOT** place this appliance under **ANY** overhead construction. Keep a minimum clearance of 10 ft (3.05 m) from the sides, front and back of appliance to **ANY** construction. Keep the area clear of combustible material. **DO NOT** use on or any under apartment or condo balcony or deck.
6. When cooking, the fryer/boiler must be on a level, stable, noncombustible surface, such as brick, concrete, or dirt. Not suitable are surfaces such as wood, asphalt, or plastic which may burn, blister, or melt.
7. Check all cooker fittings for leaks before each use. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces. Only the LP hose/regulator assembly specified by Vendor should be used with this appliance.
8. When cooking with oil or grease, a reliable thermometer **MUST** be used. Follow instructions in this manual for proper installation and use of thermometer.
9. If the temperature of cooking oil exceeds 350°F (177°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (177°C) before re-lighting burner according to the instructions in this manual.
10. When cooking with oil/grease, have a Type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Immediately call the Fire Department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
12. **NEVER** overfill the cooking pot with oil, grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels.
13. Introduction of water or ice from any source into the oil/grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil/grease, all food products **MUST** be completely thawed and towel dried before being immersed in the fryer.
14. Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance, care shall be taken to avoid burns from hot cooking liquids.
15. This appliance and pot, including handles and lids, get dangerously hot in use. Use well-insulated pot holders or oven mitts for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids. Safety goggles are also recommended to protect you from oil splatter. The oil remains dangerously hot hours after use.

SAFETY INFORMATION AND WARNINGS

16. **DO NOT place an empty cooking vessel on the appliance while in operation.** Use caution when placing anything in the cooking vessel while the appliance is in operation. Never use a cooking vessel larger than the capacity and diameter specified in this manual.
17. In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil/grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.
18. **DO NOT** move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to completely cool to touch before moving or storing.19. Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent contact with hot appliance, spillage or splashing of hot cooking liquid.
20. See Use and Care section for LP Gas Cylinder information. A 20 lb. (9 kg) cylinder should be used with this cooker. The LP-gas supply cylinder used must have a protective collar and must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders ofthe U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/ CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.
    DO NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance. **Never** fill the cylinder beyond 80% full. For proper vapor withdrawal, the 20 lb. (9 kg) cylinder should be used in the proper upright position. Cylinder must be turned off while not in use. Failure to follow these instructions and warnings could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.
21. Use this appliances only in accordance with state and local ordinances, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquified Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code.

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS MAY RESULT IN FIRE, EXPLOSION, BURN
HAZARD OR CARBON MONOXIDE POISONING WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAM_x0002_AGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.

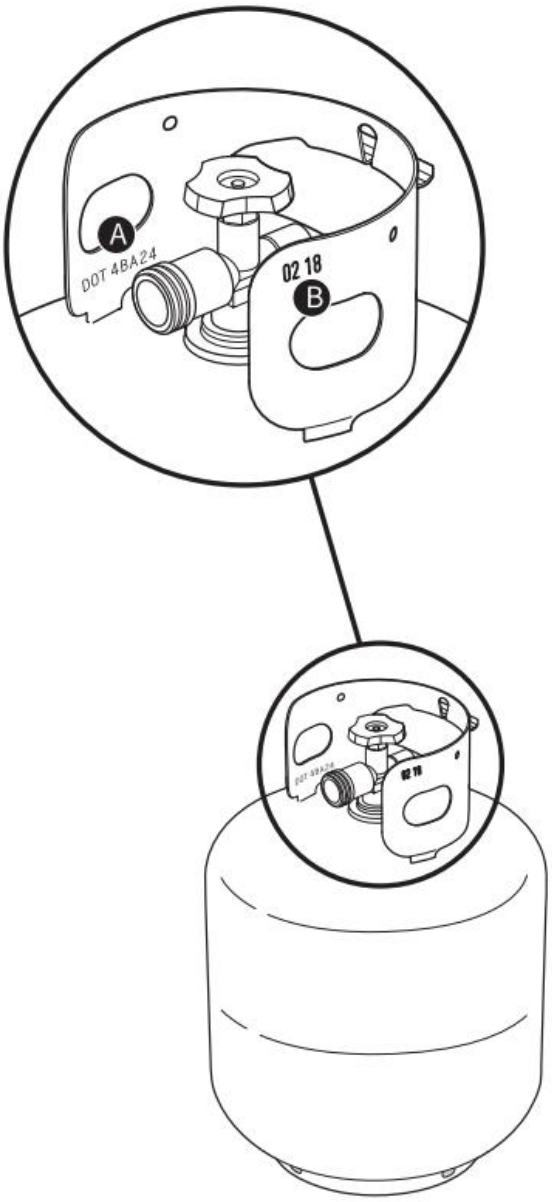
ADDITIONAL SAFETY INFORMATION REGARDING COOKING VESSELS
This appliance is only intended for heating water (not oil or grease.) This appliance is not for frying. Never overfill the cooking vessel with water. Never fill a pot beyond the maximum fill line. If the pot being used does not have a maximum fill line, follow these instructions to determine the amount of cooking liquid to be used:

a) Place the food product in or on the holder.
b) Place the food product and holder into the empty vessel.
c) Fill the vessel with water just until the food product is completely submerged.
d) Remove the food product from the vessel and either mark the water level on the side of the ves_x0002_sel or measure the amount of water in the vessel.
e) Remove the water and completely dry the vessel and the food product.
f) This is the amount of cooking liquid the vessel is to be filled with to cook the food product.

INFORMATION REGARDING LP GAS

WHAT IS LP GAS?

Liquified petroleum gas, also called LP, LP gas, liquid propane, or simply propane, is the flammable, petro leum-based product used to fuel your grill. It is a gas at moderate temperatures and pressure when it is not con_x0002_tained. But at moderate pressu inside a container, such as a tank. LP is a liquid. As pressure is released from the tank, the liquid readily vaporizes and becomes gas.



SAFE HANDLING TIPS FOR LP TANKS

•A dented or rusty liquid propane tank may be hazard ous and should be checked by your liquid propane sup_x0002_plier. Do not use a liquid propane tank with a damaged valve.

• Although your liquid propane tank may appear to be empty, gas may still be present and the tank should be transported and stored accordingly.

• The LP tank must be installed, transported, and stored in an upright secure position. LP tanks should not be dropped or handled roughly.

• Never store or transport the LP tank where tempera tures can reach 125° F (51.7° C) (the tank will become too hot to hold by hand).

• Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

LP Tank Requirements:

• The tank must be approximately 18¼ inches (46.35 cm) high and 12¼ inches (31.1 cm) in diameter with a marked 20 pound (9.07 kg) LPG capacity or 47.6 pound (21.6 kg) water capacity as stated by the manufacturer.

Other tanks may be acceptable provided they are compatible with the grill retention means (tank scale).

• The tank used must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.).

• Tanks must be provided with a listed OPD (Overfilling Prevention Device) and a Type 1 (CGA 791) tank connec_x0002_tion. The tank connection must be compatible with the grill connection.

• The tank must include a collar to protect the tank valve.

• Tanks must have a D.O.T. certification (A) and a testing date (B) that is within five years of current use.

INFORMATION REGARDING LP GAS (CONT.)

INSPECT THE HOSE

Routine inspection of the hose is necessary.
1. Confirm that the appliance is off and cool.
2. Check hose for any signs of cracking, abrasions, or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill.

ADDITIONAL WARNING REGARDING LP GAS AND GAS CONNECTIONS

DANGER: Do not line the slide-out grease tray or cookbox with aluminum foil.
DANGER: Check the slide-out grease tray and catch pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire.
WARNING: Use caution when removing catch pan and disposing of hot grease.
WARNING: Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating grill.
WARNING: If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only authorized replacement hose.
WARNING: Keep ventilation openings around tank clear and free of debris.

Leak Checking

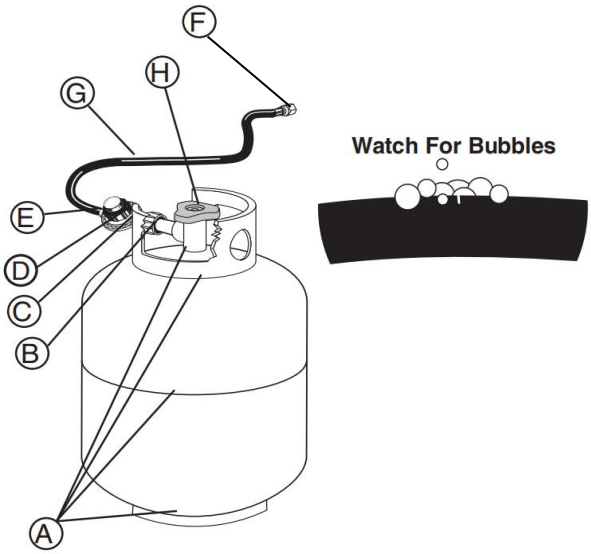
WHAT IS A LEAK CHECK?

Once the LP tank is properly installed, it is necessary to perform a leak check. A leak check is a reliable way to verify that gas is not escaping after you connect the tank. The fuel system in your grill features factory made connections that have been thoroughly checked for gas leaks and the burners have been flame-tested. We recommend performing a thorough leak check after assembly, as well as annually.

CHECKING FOR GAS LEAKS

1) Wet fittings with a soap and water solution using a spray bottle, brush, or rag. You can make your own soap and water solution by mixing 20% liquid soap with 80% water, or you can purchase leak check solution in the plumbing section of any hardware store.
2) Slowly open gas supply by turning tank valve counterclockwise while checking for bubbles.
3) If bubbles appear there is a leak:
a) If the leak is at the cylinder, turn off the gas.
DO NOT OPERATE THE APPLIANCE.
Disconnect the tank and return the tank to your local retailer.
b) If the leak is at the regulator, turn off the gas.
NEVER ATTEMPT TO TIGHTEN THE REGULATOR WITH TANK VALVE OPEN.
DO NOT OPERATE THE APPLIANCE.
c) If the leak is at any fittings indicated in illustration re-tighten fitting with a wrench and recheck for leaks with soap and water solution.
If leak persists. turn off the gas.
DO NOT OPERATE THE APPLIANCE.
d) If the leak is at any fittings indicated in illustration, turn off the gas.
DO NOT OPERATE THE APPLIANCE.
4) If bubbles do not appear, leak checking is complete:
a) Turn gas supply off at the tank and rinse connections with water.

Check each place listed (A–H) for growing bubbles, which indicates a leak.
Large leaks may not be detected by bubbles but should produce a rushing sound or gas smell.



NOTE: Since some leak test solutions including soap and water, may be slightly corrosive; all connections should be rinsed with water after checking for leaks.
DANGER: Do not use a flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks.
DANGER: Leaking gas may cause a fire or explosion.
DANGER: Do not operate the appliance if there is a gas leak present.
DANGER: If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the liquid propane tank:
1) Move away from liquid propane tank.
2) Do not attempt to correct the problem yourself.
3) Call your fire department.
DANGER: Always close the tank valve before disconnecting the regulator. Do not attempt to disconnect the gas regulator and hose assembly or any gas fitting while this grill is in operation.
DANGER: Do not store a spare LP tank under or near this grill. Never fill the tank beyond 80% full. Failure to follow these instructions exactly may result in a fire causing death or serious injury

MAINTENANCE AND CARE

1. The area where the cooker will be used must be kept clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Before each use of the cooker, inspect and remove any combustible items.

2. The flow of combustion and ventilation of air must not be obstructed. The cooker must be set in an open area with 10 ft. (3.05m) of space on all sides and no roof or overhang overhead. Check the location and placement of the cooker before each use.

3. Before each use of the appliance, check the burner/venturi tube for insects, insect nests, and other obstructions. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.

4. Follow all **OPERATION** Instructions each time the cooker is used. Check the flame for proper color and appearance. The flame should burn with a primarily blue color. If a strong yellow flame is present, this could indicate an obstruction in the burner/venturi tube. If there is any obstruction or a yellow flame, and the air shutter adjustment has not solved the problem, turn off the cooker and allow time for it to cool. Disconnect the hose from the cooker. Remove the air shutter using a Phillips head screwdriver. Check the venturi tube with a flashlight to see if there is a blockage. If a blockage is present, use a wire such as a coat hanger to slide into the venturi tube to remove the blockage. Reattach the air shutter to the venturi tube using the Phillips screwdriver.
Assemble and light the cooker again as per the instruction manual.

5. Always use the LP Hose/Regulator assembly supplied with the appliance. Before each use of the appliance check the LP Hose for evidence of abrasion, wear, cuts or leaks. If there is any damage to the hose, the hose/regulator assembly must be replaced prior to using the appliance. Only the LP Hose/Regulator assembly specified by vendor should be used with the appliance.

6. For parts that may have become damaged or lost, please reach out to vendor to purchase replacement parts.

CLEANING THE APPLIANCE

1. Cooker & LP Hose/Regulator:
If necessary, remove any oil or liquid which has spilled onto the unit during cooking with mild soapy water on a rag and towel dry. Do not immerse the burner unit or hose and regulator into water as this will cause rust.

2. Aluminum or Stainless Steel Pots:
Clean after each use according to the directions on following page.

3. Cast Iron Cookware:
Clean after each use according to the directions on following page.

4. Thermometer:
Clean after each use with mild soapy water and towel dry. Do not submerge in liquid or put in dishwasher.

MAINTENANCE AND CARE

TIPS FOR CARING FOR FRY POTS

• It is not necessary to season aluminum pots before cooking with them. Wash with a liquid dish washing detergent and towel dry.
• After cooking, wash aluminum pots and pans in hot, sudsy detergent. If grease or black soot has cooked to the outside of the pot while cooking with your outdoor cooker, scrub the outside of the pot with a steel wool scouring pad.

DO NOT SPRAY OVEN CLEANER ON ALUMINUM POTS TO REMOVE GREASE OR SOOT. OVEN CLEANER WILL CAUSE THE FINISH TO BECOME DULL.

•If food remains stuck in the pan after cooking, add hot water and let soak. Then scrub the pan with soap and steel wool to loosen the food.
• If hard water causes darkening on the interior of your pot, fill to the level of the darkened area with a water and cream of tartar or vinegar solution (mixed with the concentration of three cups of water to one tablespoon cream of tartar, or vinegar). Boil five to ten minutes.

NEVER PLACE AN EMPTY ALUMINUM OR STAINLESS STEEL POT ON A LIT COOKER.

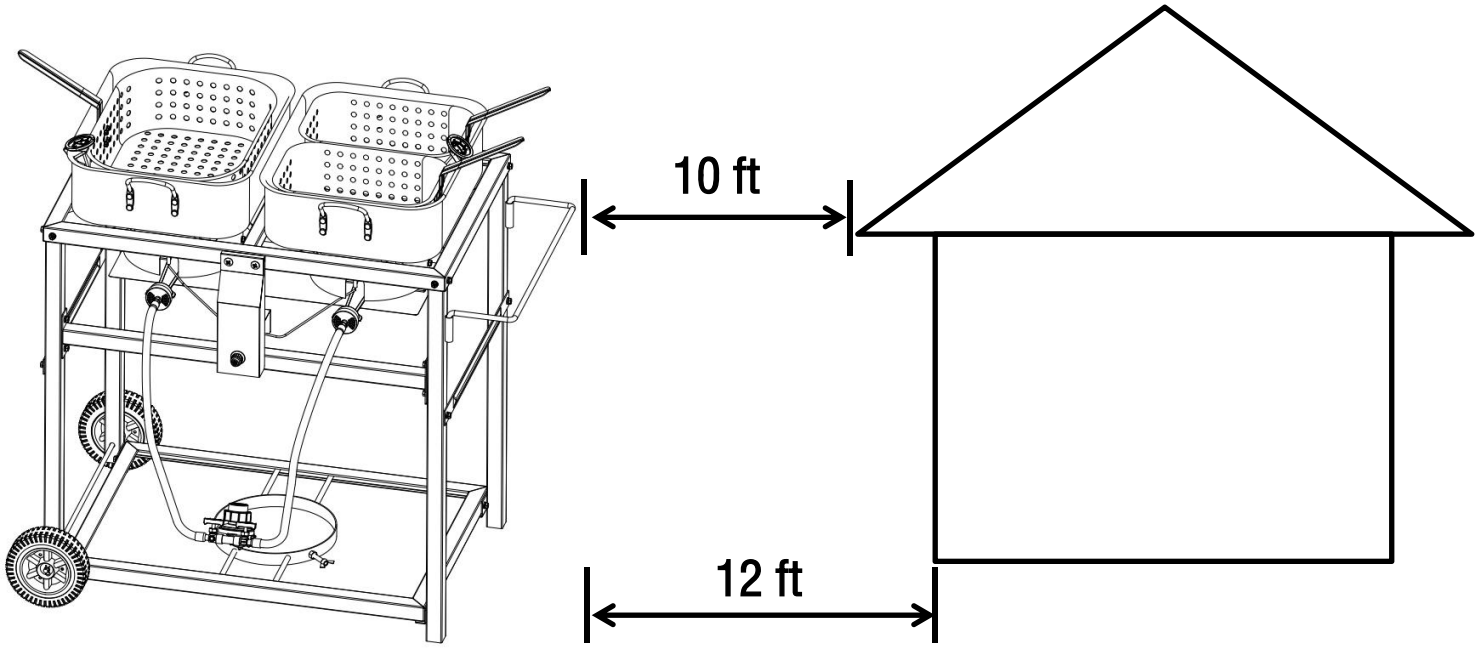
A hole will be burned in the bottom of the pot. Discoloration, scratching, and dimpling may occur with the use of pots on outdoor cookers. This does not affect the performance of the pot.Do not store used oil inside your aluminum pot. The salt used in cooking can corrode the pot causing the pot to leak. Wash the pot after each use with hot, soapy water and rinse.

PRE - START CHECK LIST:

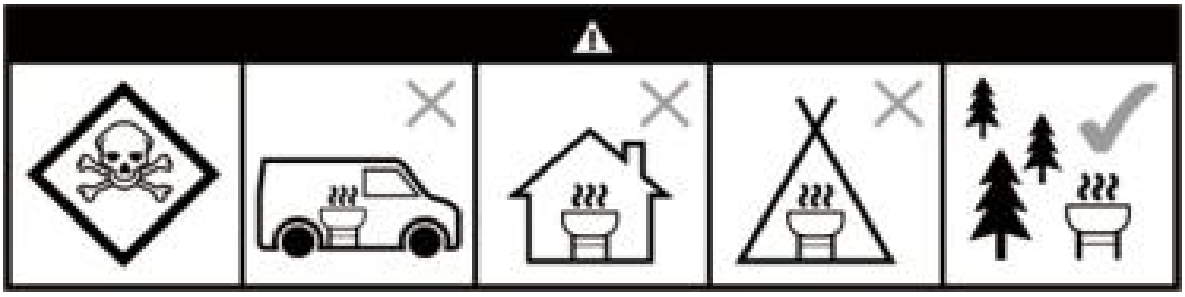
⚠ DANGER

Property damage, bodily harm, severe burns, and death could result from failure to follow these safety steps. These steps should be performed after the fryer has been assembled and prior to each use. DO NOT operate this fryer until you have read and understand ALL of the warnings and instructions in this manual.

- Ensure that the fryer is properly assembled.
- Inspect the gas supply hose for burns, chaffing, kinks, and proper routing before each use. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the fryer being used. Contact and replace the hose and regulator with vendor.
- Leak check all gas connections, hose and propane tank. See section on “Leak Testing”.
- Ensure that all electrical supply cords are properly grounded. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Hose should be at least 3 inches from hot surfaces.
- Position your fryer on a non-combustible level surface in a well ventilated location, a safe distance from combustible materials, buildings and overhangs.



⚠ **WARNING** Hose is a trip hazard. Do not walk between fryer and cylinder.
Note: Due to the intense heat from burner, it is normal for discoloration to occur on fryer during the fi rst few uses.

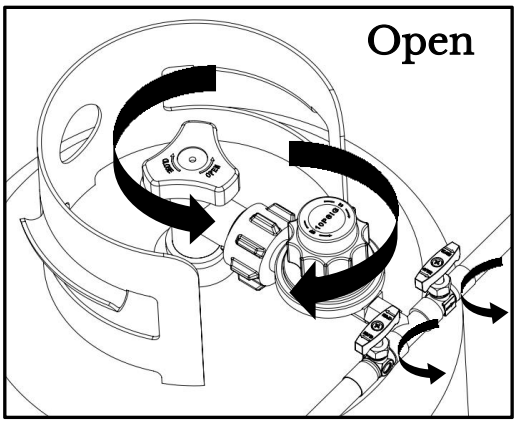


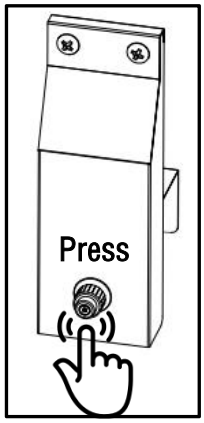
LIGHTING INSTRUCTIONS

⚠ **WARNING:** NEVER PUT HANDS OR FACE DIRECTLY OVER BURNER WHILE LIGHTING OR WHILE THE APPLIANCE IS LIT.

FOR MODELS WITH ADJUSTABLE REGULATOR

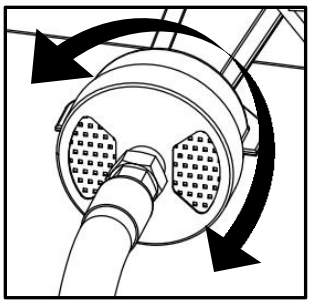
1. Before proceeding，ensure there are no leaks. Make sure all valves and cylinder knob are in the OFF positions before use .
3. Open cylinder control valve by turning it counterclockwise as per the diagram.
4. Open regulator valve by turning it anticlockwise as per the diagram.
5. Select burner to be lit and open the off-on valve to " ON " .
6. Press the red electronic ignition button for 3 to 5 seconds to ignite the flame.

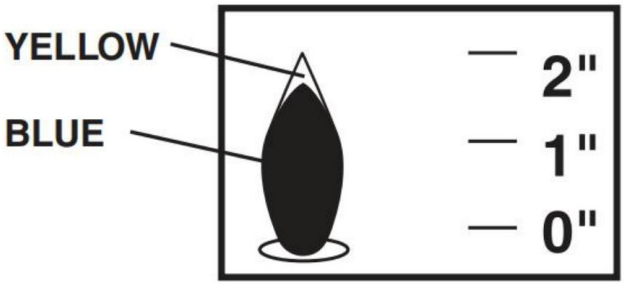




7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) OFF, wait 5 minutes for gas to disperse and repeat the lighting procedure.

8. Check that the flame is blue and that the flames are emitted from every port in the burner. Flame should be compact and blue with a slight yellow tip. If the flame is too "Yellow", rotate the air shutter under the throat of the cast burner until there is a blue flame.





6. Always monitor the flame throughout the cooking process. If at any point in the cooking process the flame is accidentally extinguished, immediately turn the regulator and cylinder valve OFF.

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS MAY RESULT IN FIRE, EXPLOSION, BURN HAZARD OR CARBON MONOXIDE POISONING WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.

⚠ **CAUTION:**

The cylinder valve should always be in the off, or closed, position when the fryer is not in use.

OPERATING INSTRUCTIONS

⚠WARNING

Read, understand and follow all warnings and instructions contained in this manual. DO NOT skip any of the warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

- Never leave heating oil unattended - it can ignite.
- Smoking oil is an indication that the oil is too hot and may ignite. Oil ignites at varying temperatures; therefore, never allow the oil to exceed 400 °F and NEVER LEAVE HEATING OIL UNATTENDED.
- Never allow oil to reach "Fire Hazard" zone on the thermometer.
- Never fill exceed more than 2.5 inches of oil from the bottom of the cooking vessel.
- Make sure fryer is at least 10 ft from all combustible materials including overhangs.
- Aluminum pots will melt if placed over burner empty.
- It will take approximately 20-30 minutes to preheat your oil. Never leave oil unattended during preheating or cooking process as it can ignite and hot oil is extremely hazardous and should be monitored at all times.
- Use extreme care when lowering or removing food from hot oil or liquid.

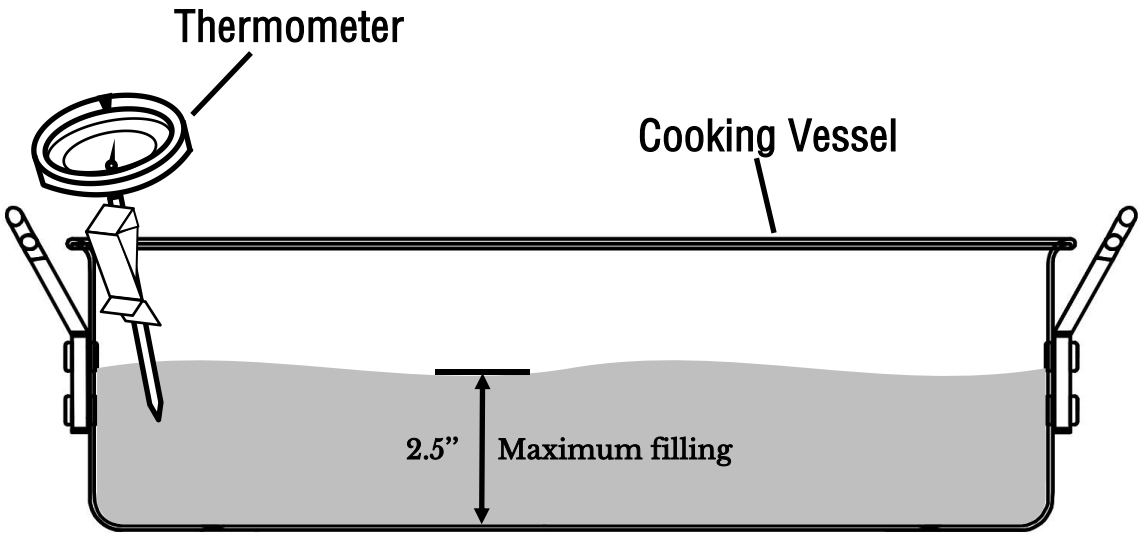
USING COOKING VESSEL WITH TURKEY STAND AND HANGER:

Note: If frying is chosen, the food needs to be completely thawed.

⚠ WARNING:: Fryer thermometer should not be inserted into food or touching food when measuring temperature of cooking oil. The end of thermometer should be at least one inch below oil level.

1. Never fill exceed more than 2.5 inches of oil from the bottom of the cooking vessel.

2. Place cooking vessel with oil on fryer. Make sure thermometer is clipped to side of pot. Do not use lid when heating or cooking with oil. Bring liquid to the desired cooking temperature [325 °F - 356 °F (150 °C - 180 °C) for frying] approximately 20-30 minutes. NEVER LEAVE HEATING OIL UNATTENDED. It can ignite. Carefully monitor temperature and never allow oil to reach "Fire Hazard" zone on thermometer.
3. When food is done, turn fryer OFF. Always turn propane cylinder valve OFF first, then turn the regulator control valve OFF. Allow fryer and oil to cool completely. Never attempt to drain oil or move cooking vessel until oil has cooled below 115 °F (45 °C) - Severe burns could result.



TRANSPORTING AND STORAGE:

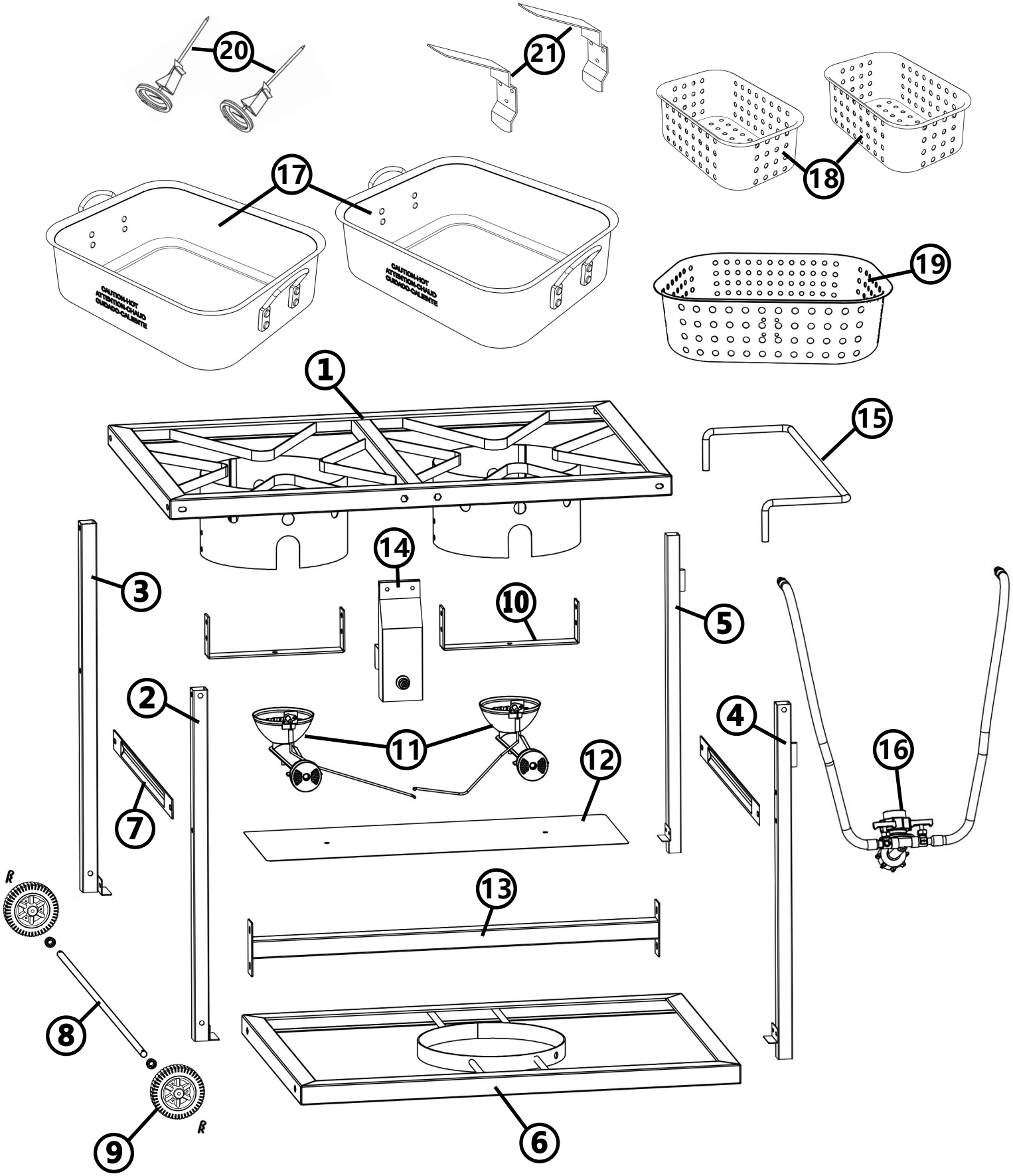
⚠WARNING

- Never move a fryer when hot or in use.
- Make sure that cylinder valve is closed.
- DO NOT store a spare LP gas cylinder (filled or empty) under or near the fryer.
- Never store fl ammable liquids or spray canisters under or near the fryer.
- If the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the LP gas supply cylinder.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must not be stored in a building or enclosure, including garages and sheds.
- Cylinders must be kept out of reach of children.

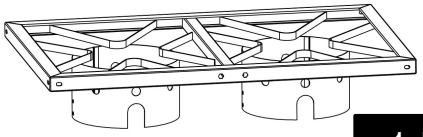
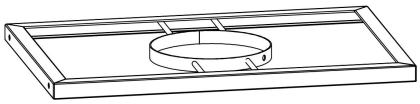
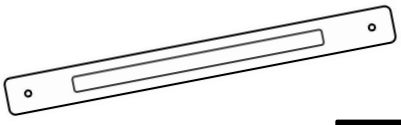
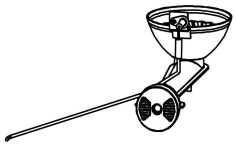
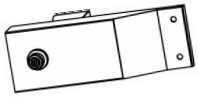
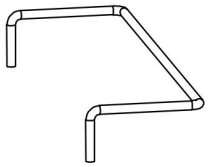
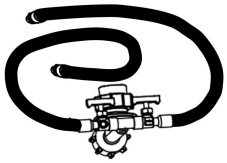
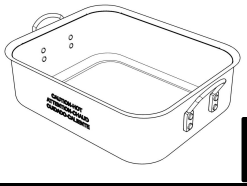
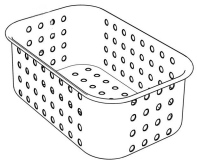
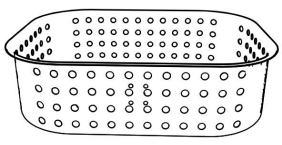
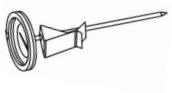
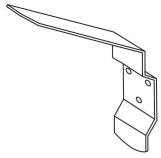
BEFORE STORING YOUR FRYER:

- Ensure that the cylinder valve is fully closed.
- Clean all surfaces. Lightly coat the burners with cooking oil to prevent excess rusting.
- If storing the fryer indoors, disconnect the LP tank and leave the LP tank OUTDOORS.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- Check and clean burner prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of not being used. Spiders and insects like to build nests in burner tubes (especially during colder months). Blocked burner tubes can prevent gas fl ow to the burners and could result in a burner tube fi re or fire beneath the fryer. See “Burner Assembly/ Maintenance” under Proper Care and Maintenance.
- In order to extend and maintain the life and condition of the fryer, we recommend that the unit be covered when stored outside.

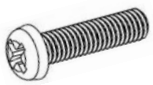
Expanded view&(Part List)



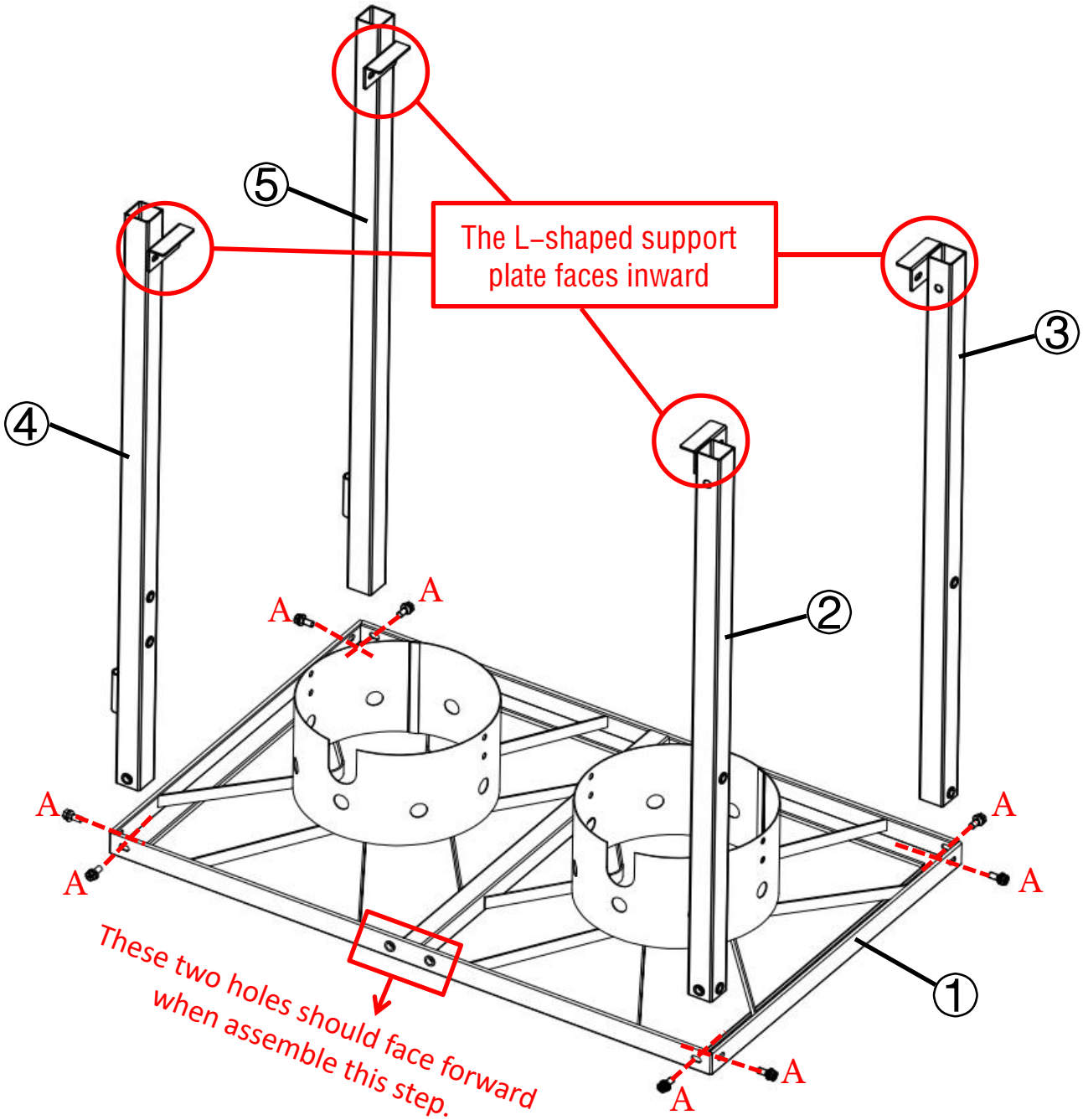
PARTS LIST

① Top Frame Assembly  1 PC	② Left front leg  1 PC	③ Left back leg  1 PC
④ Right front leg  1 PC	⑤ Right back leg  1 PC	⑥ Base frame  1 PC
⑦ Side suppor bar  2 PCS	⑧ Wheel axle  1 PC	⑨ Wheel  2 PCS
⑩ Burner suppor bar  2 PCS	⑪ Burner  2 PCS	⑫ Heat shield  1 PC
⑬ Front suppor bar  1 PC	⑭ Electronic ignition control panel  1 PC	⑮ Pull handle  1 PC
⑯ Regultor & hose  1 PC	⑰ Rectangle Pot  2 PCS	⑱ Small basket  2 PCS
⑲ Big basket  1 PC	⑳ Thermometer  2 PCS	㉑ Basket handle  3 PCS

HARDWARE LIST

A	 M6*16 Hex head bolt	28 pcs	F	 R–pin	2 pcs
B	 M6 Flange nut	8 pcs	G	 M5 Bolt	8 pcs
C	 M6*25 Round head bolt	2 pcs	H	 M5 Nut	8 pcs
D	 M6*40 Wing bolt	1 pc	I	 M5 Tooth Washer	8 pcs
E	 Axle sleeve	2 pcs	J	 M5 Washer	8 pcs
K	  Lock nut M5 Flange nut M5	4 pcs	(Pre–installed on the burner)		

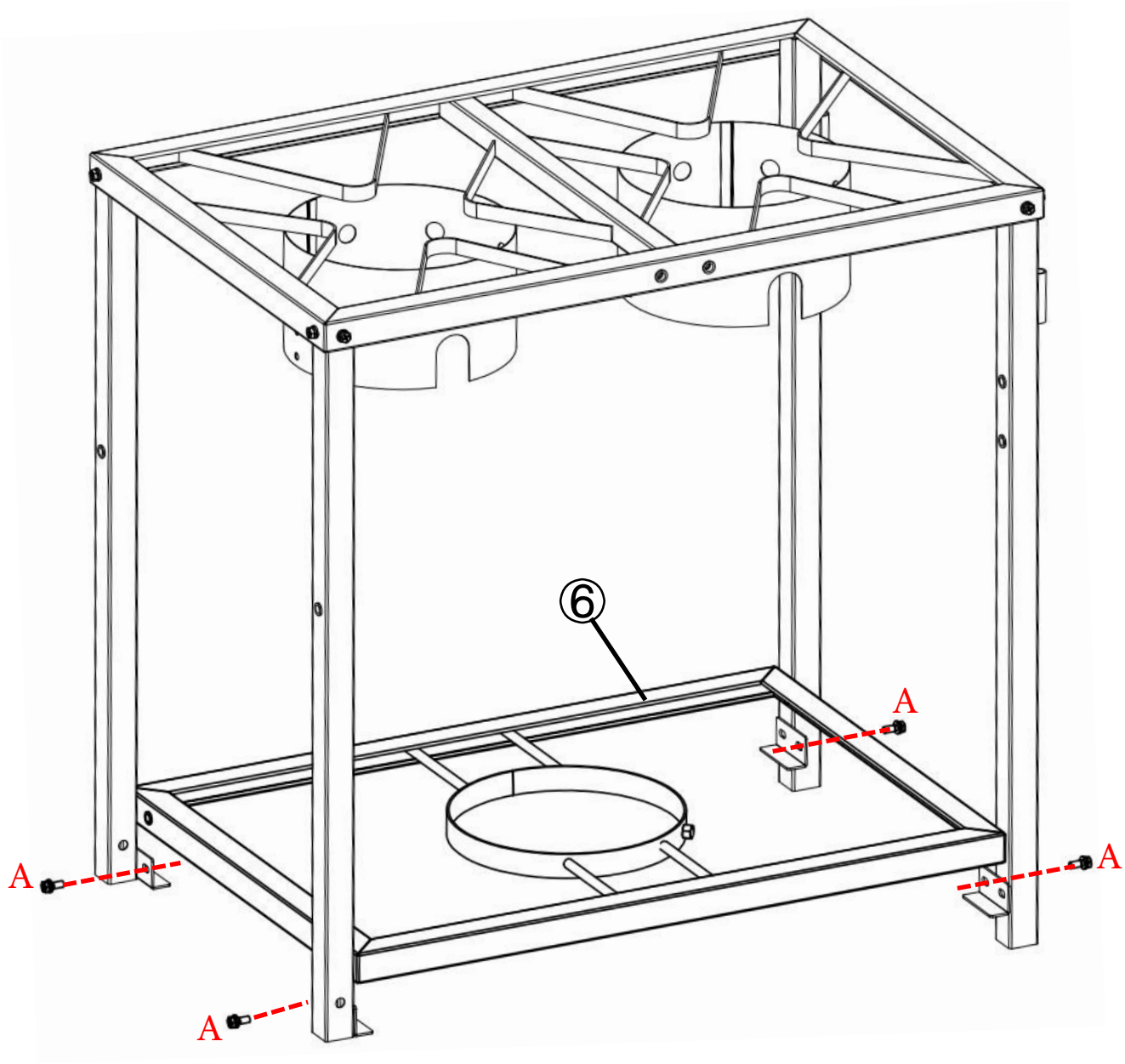
ASSEMBLY INSTRUCTIONS



Step 1:

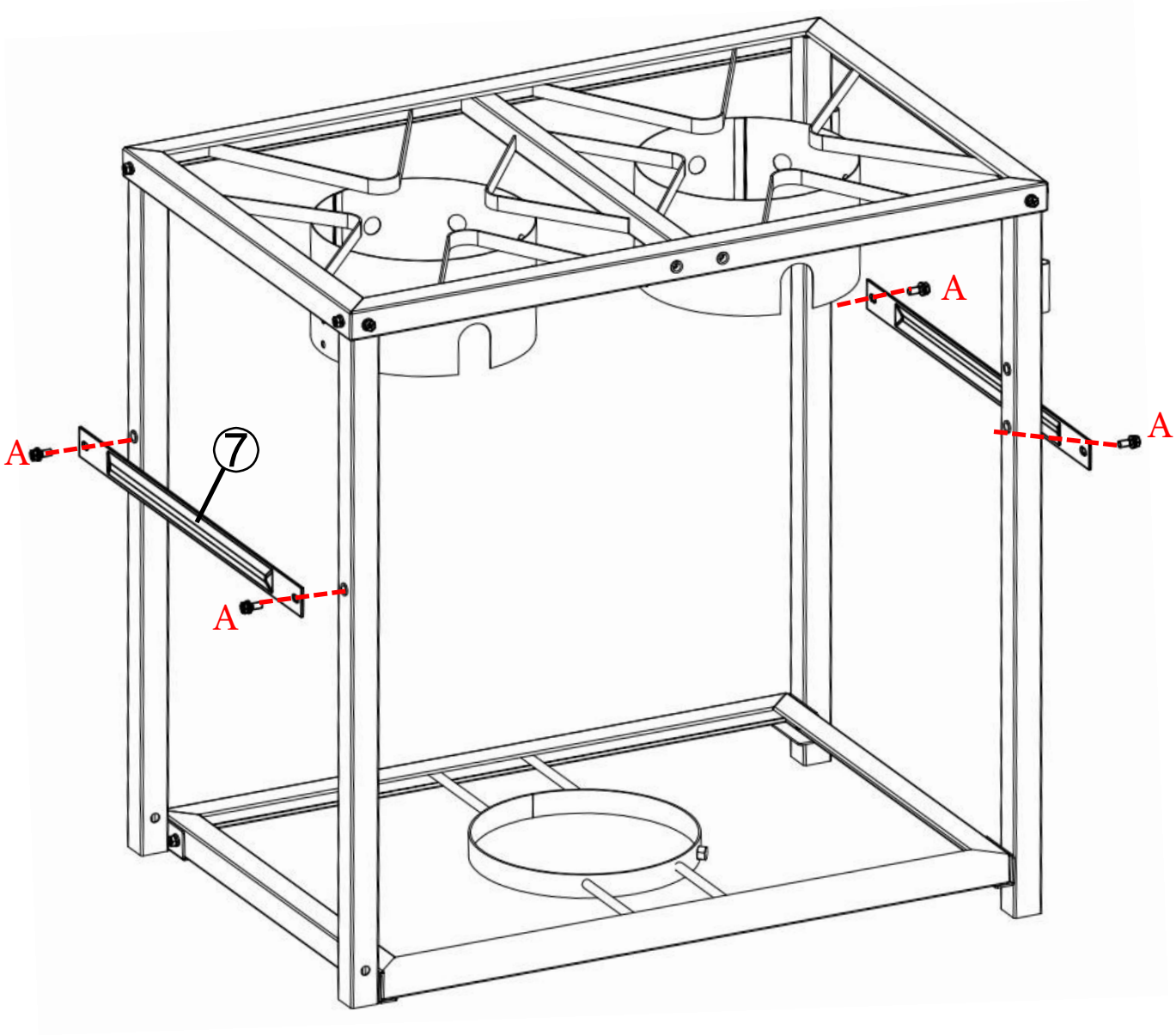
Important： It is best to assemble this step according to the orientation of this view.

Assemble the **Leg tubes** ②、③、④、⑤ to the **Top frame assembly** ① as per the drawing using bolts(A) and fix them.



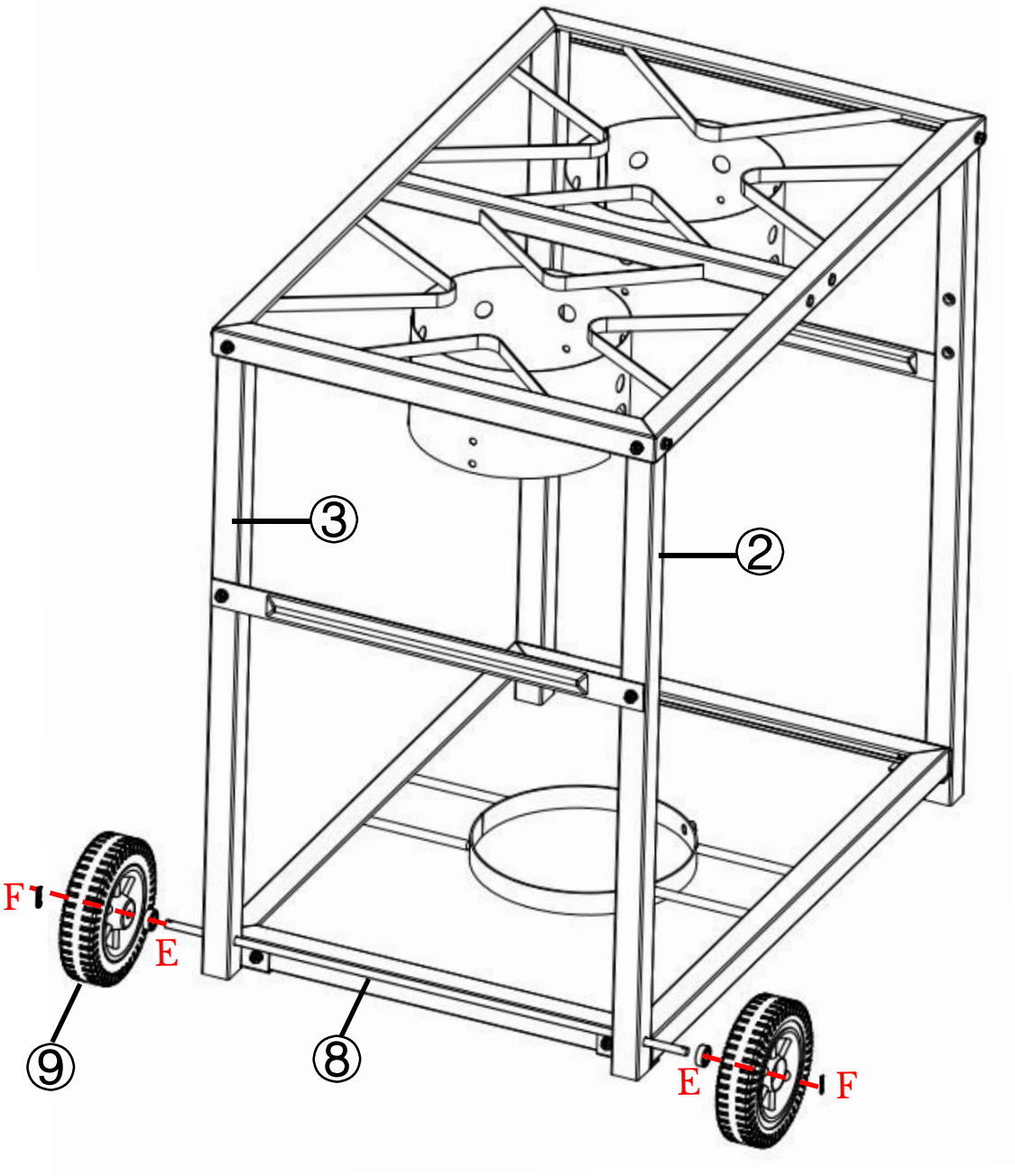
Step 2:

Flip the product as shown in the figure.
Assemble the **Base frame ⑥ to 4 legs** using bolts(A) and fix them as per the drawing.



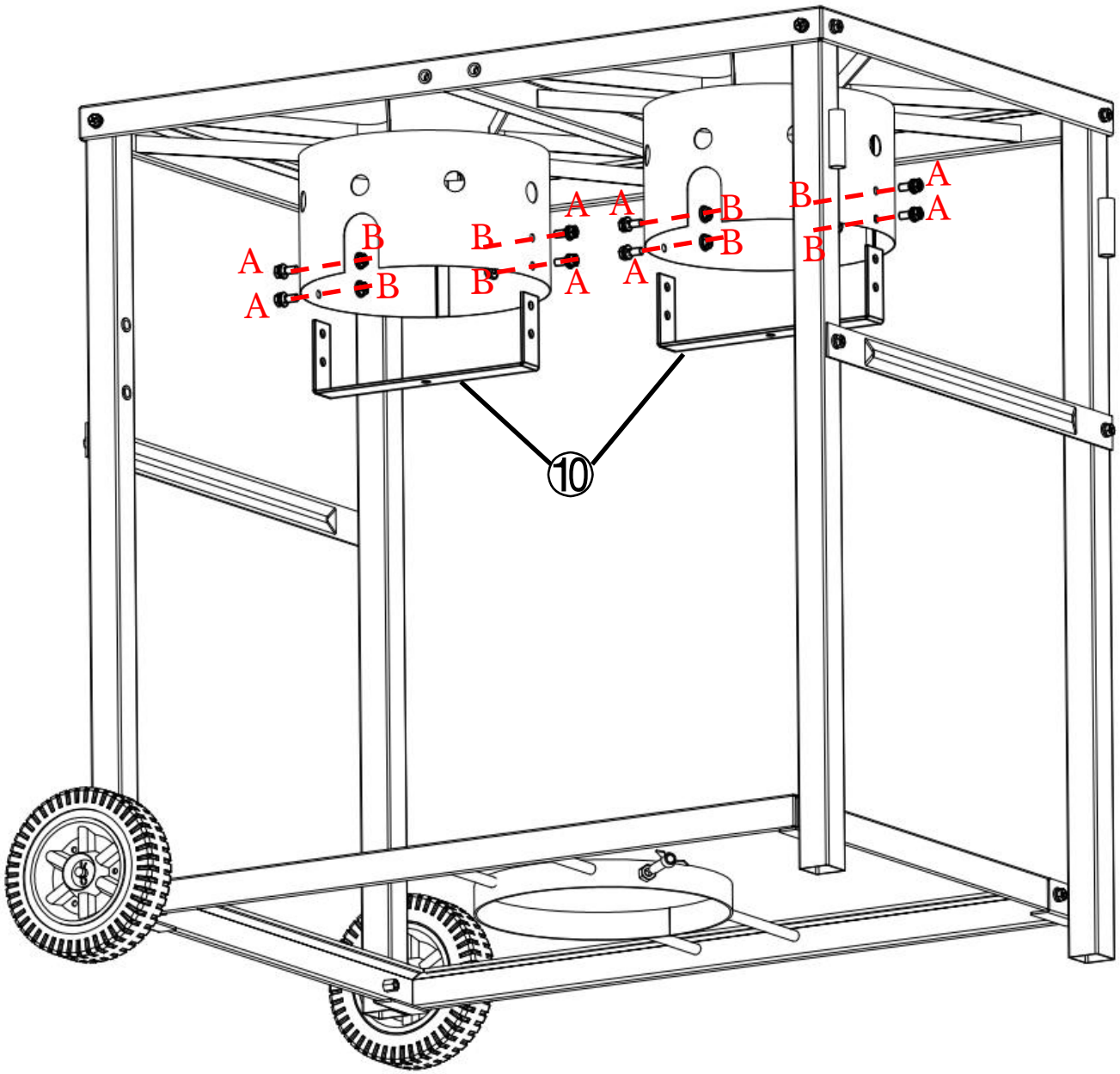
Step 3:

Assemble the **Side suppor bar ⑦ to 4 legs** using bolts(A) and fix them as per the drawing.



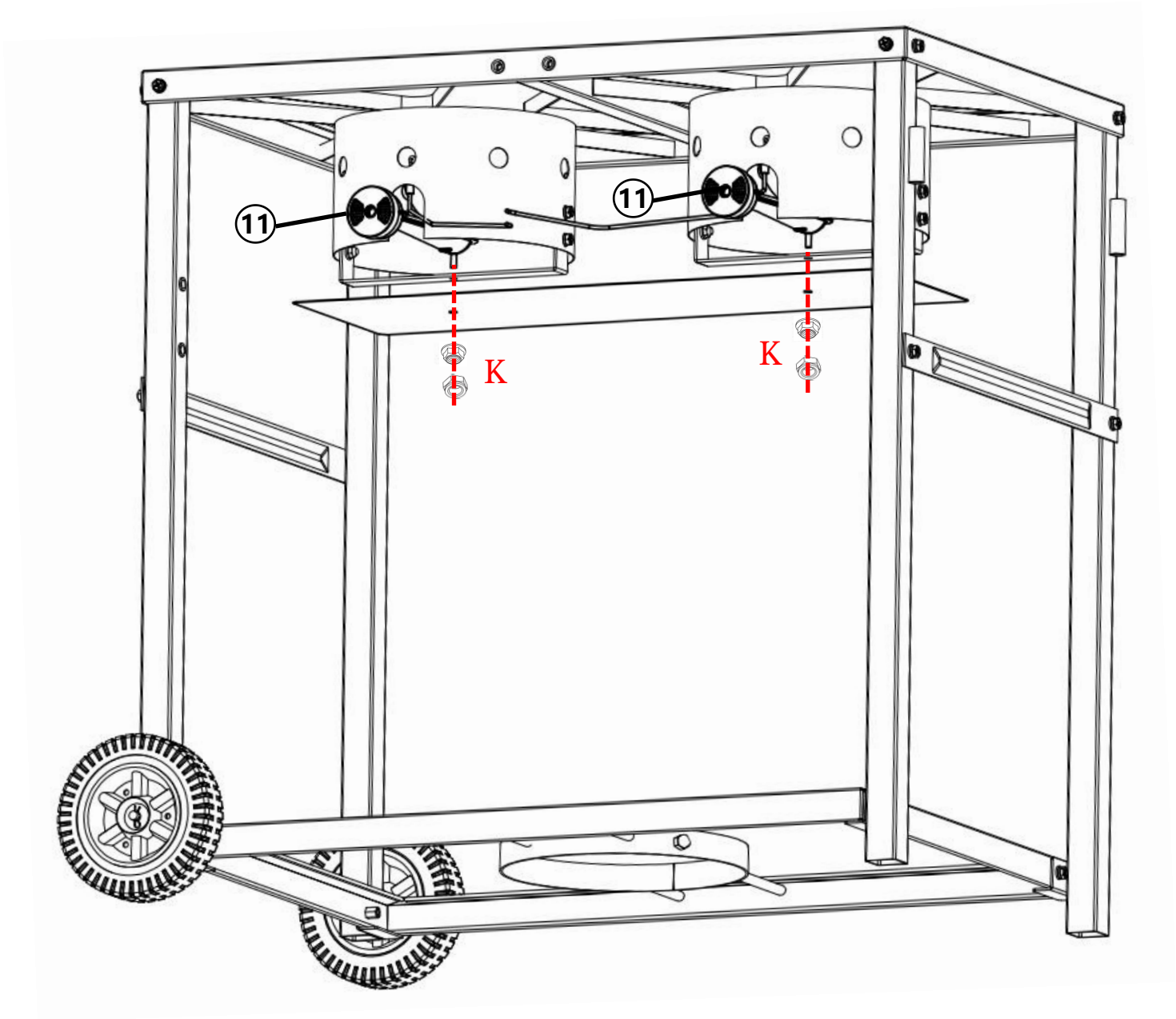
Step 4:

Insert the wheel axle ⑧ into the leg ② 、 ③ simultaneously，
then insert the axle sleeve (E) and wheels ⑨ on both sides, insert the R–pin (F) into the axle hole and fix it as per the drawing.



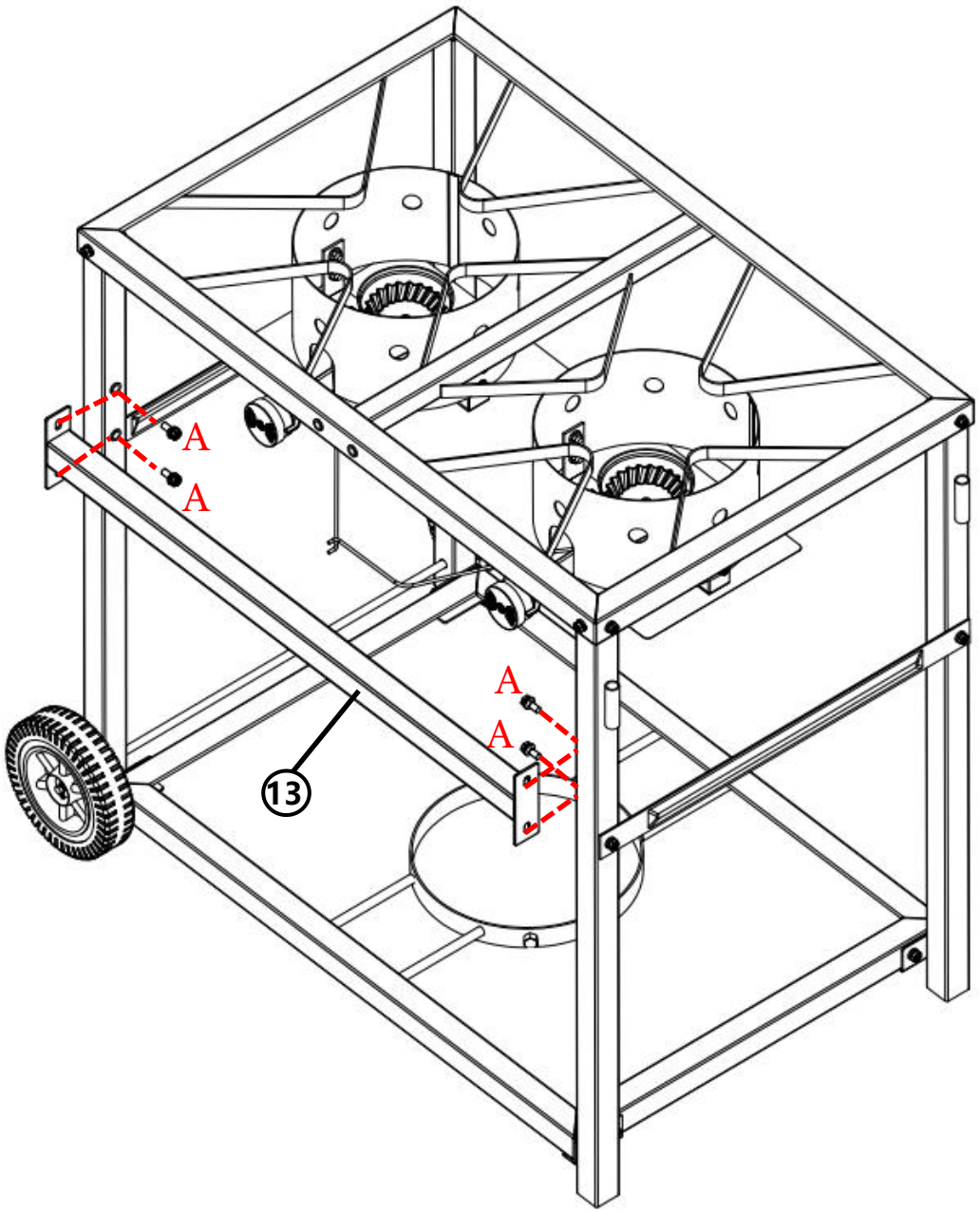
Step 5:

Assemble the **Burner suppor bar** ⑩ to the windshield of top top frame assembly using bolts(A) and nuts(B) and fix them as per the drawing.



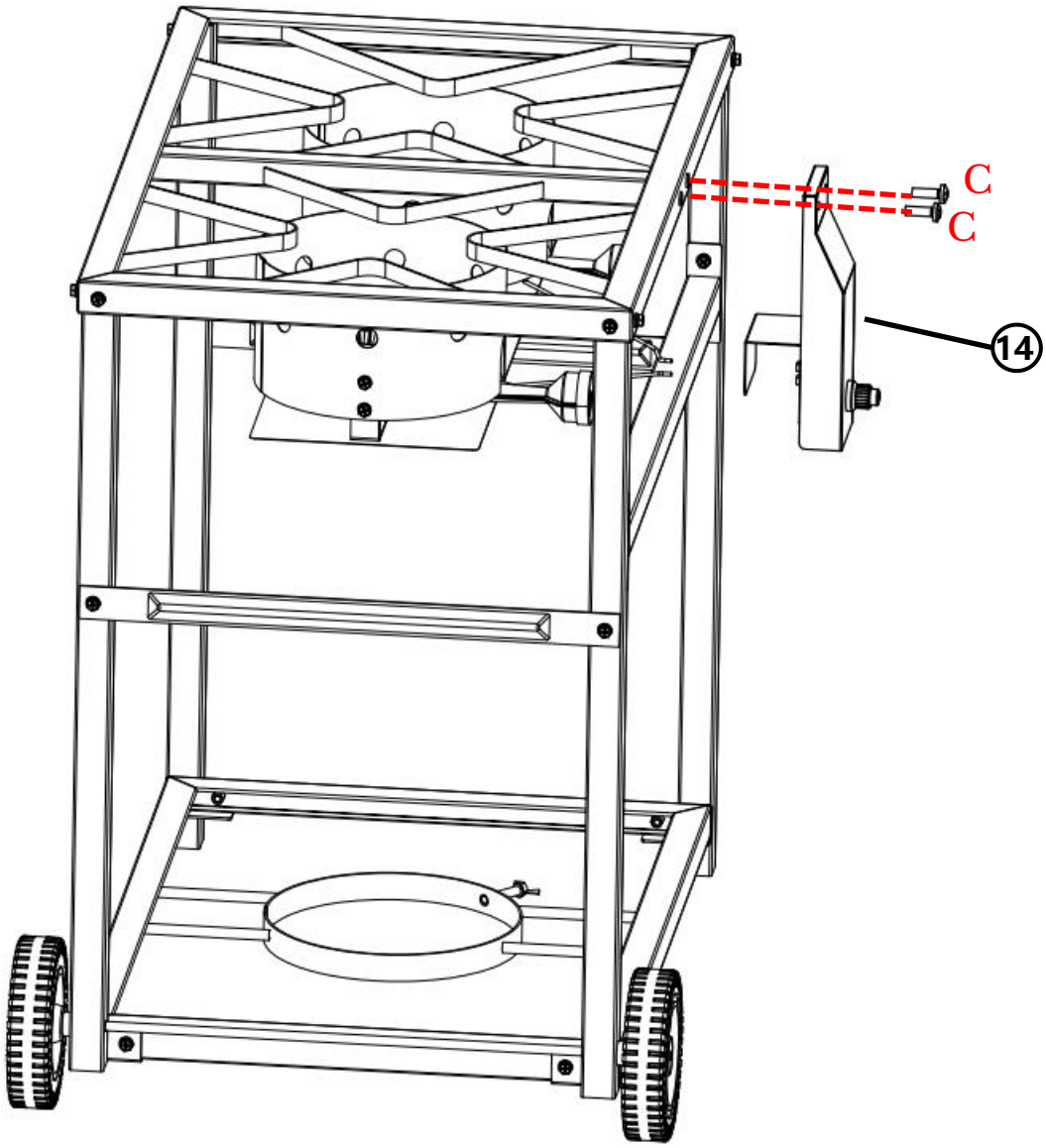
Step 6:

Unscrew the pre–installed M5 flange nut and lock nut from burners, insert the **Burner** ⑪ to the burner support bar ⑩ and tighten the flange nut and lock nut in sequence .



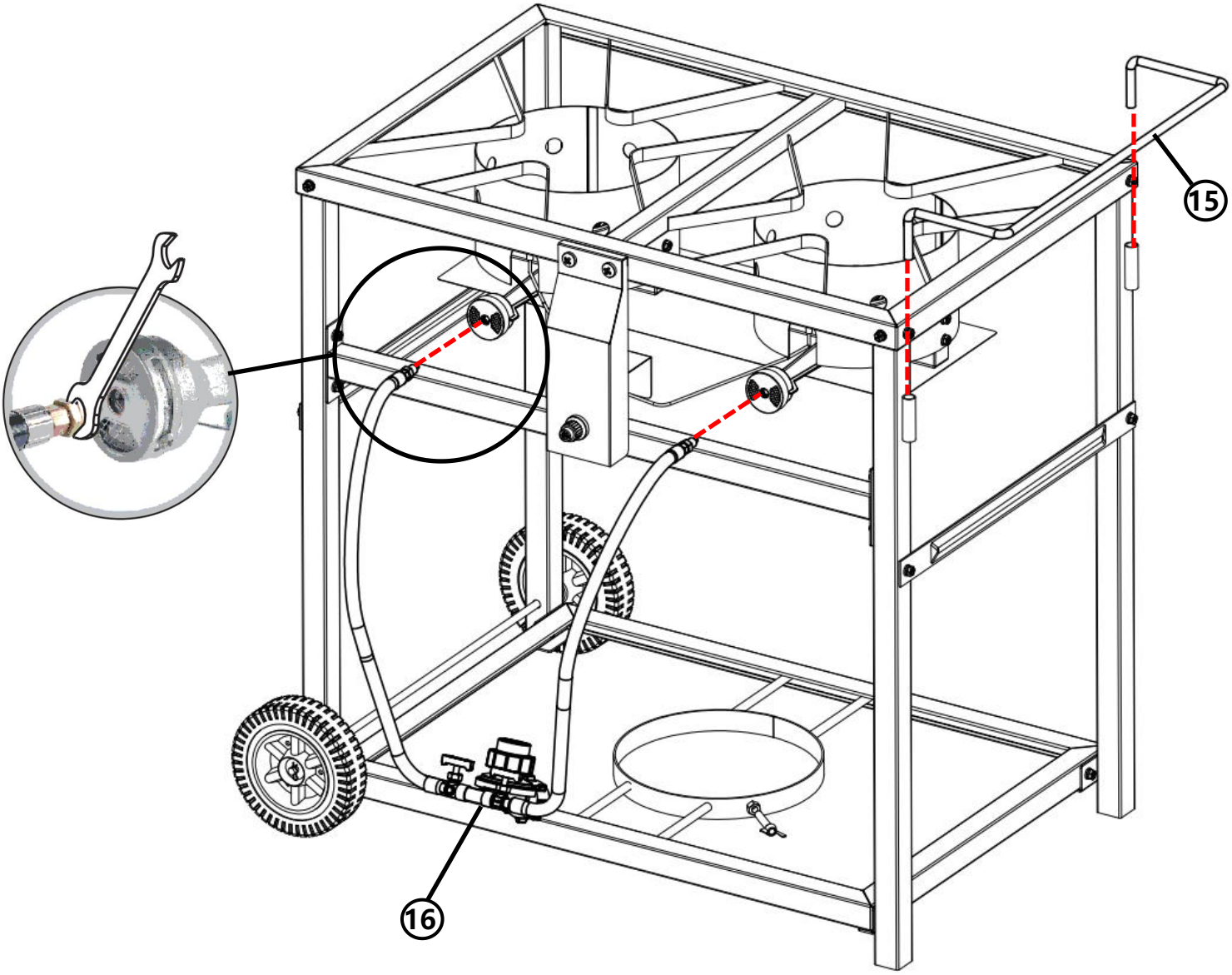
Step 7:

Assemble the **Front suppor bar** ⑬ to the two legs and using bolts (A) and and fix them as per the drawing.



Step 8:

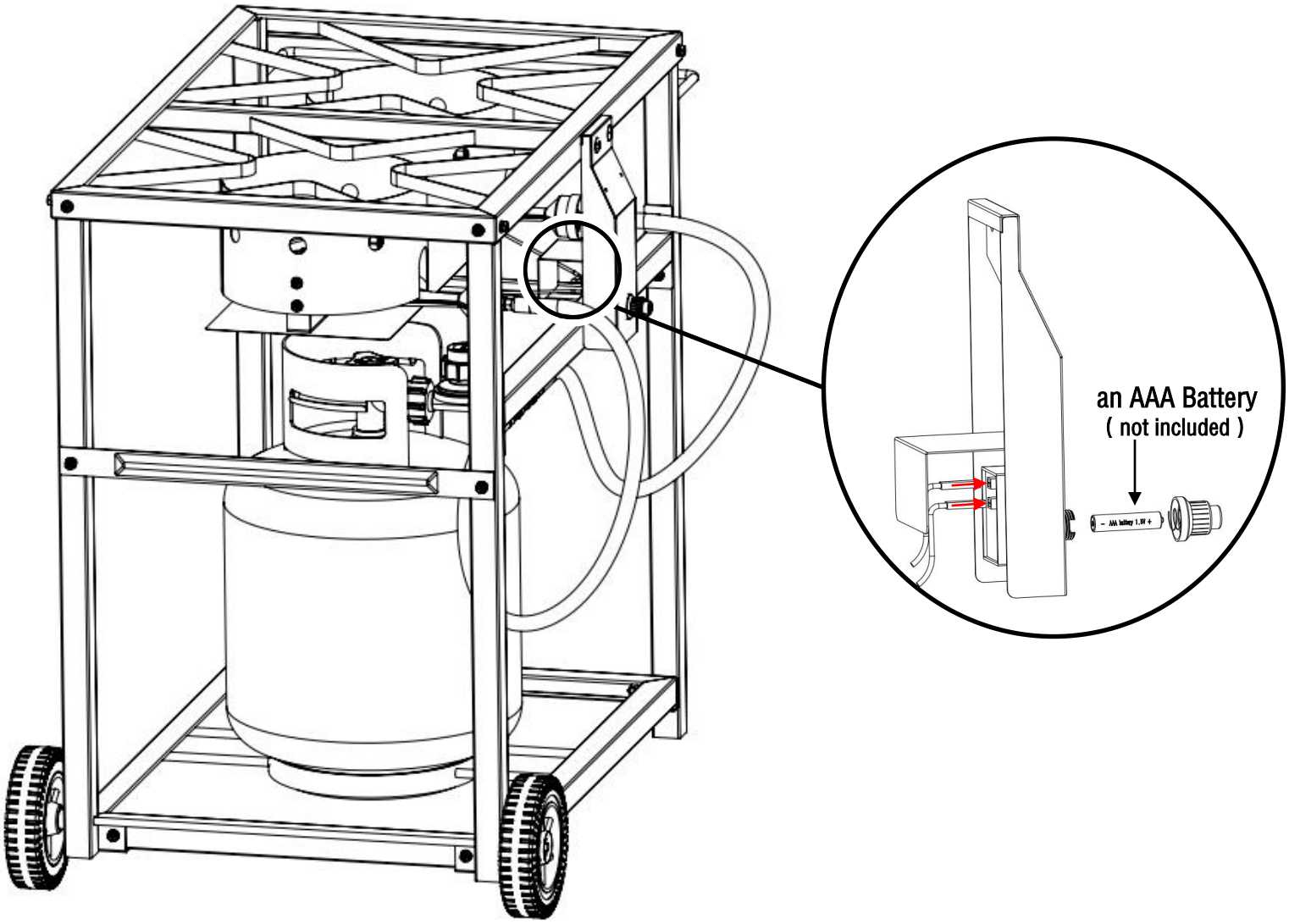
Assemble the **Electronic ignition control panel** ⑭ to the top frame and using bolts (C) and and fix them as per the drawing.



Step 9:

Insert the push–pull handle ⑮ into the round sleeve of the side leg tube as shown in the drawing.

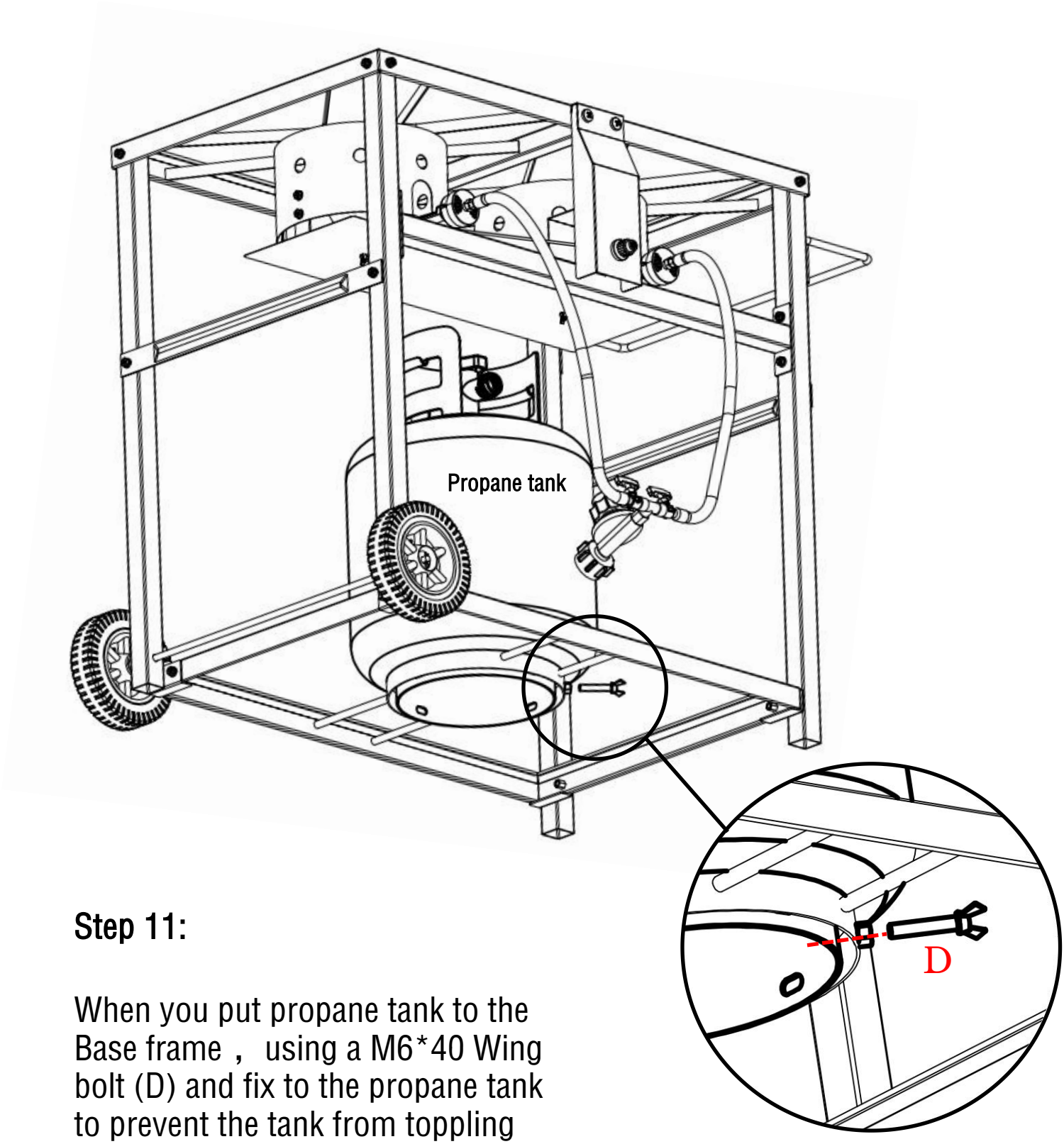
Assemble the regulator&hose ⑯ into the hole of burner， tighten the fitting onto the throat of the burner using a wrench as shown in the drawing.



Step 10:

Insert the wire into the igniter in the control panel as shown in the drawing.

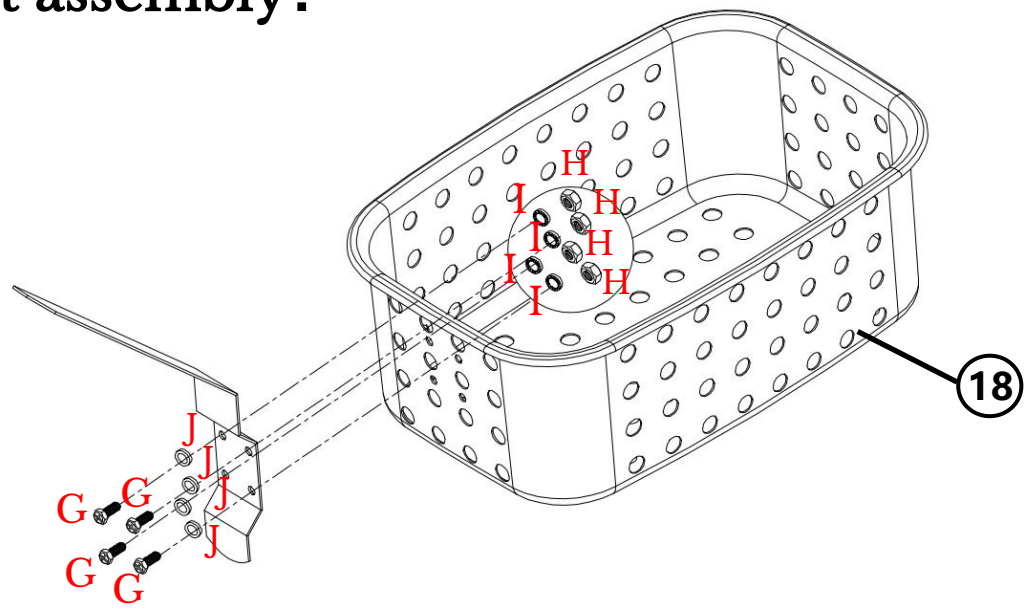
Unscrew the button of the igniter, insert one AAA battery and reinstall the button, then it can be used.



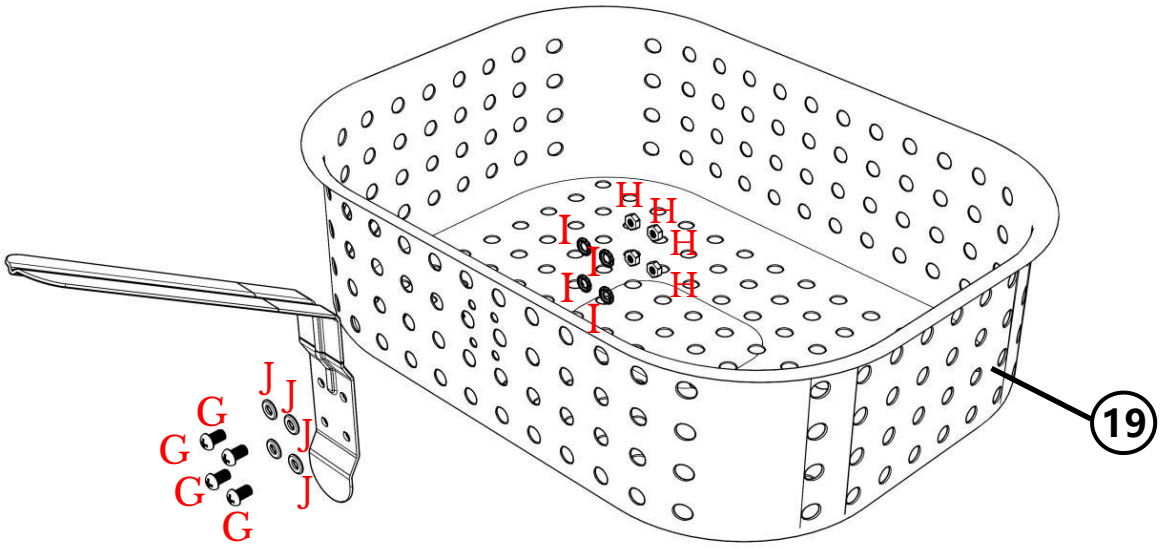
Step 11:

When you put propane tank to the Base frame， using a M6*40 Wing bolt (D) and fix to the propane tank to prevent the tank from toppling over.

For Basket assembly：



Insert the 4pcs M5 bolts (G) and flat washer (J) through the basket handle and basket, tighten 4pcs nuts (H) with 4pcs tooth washers (I).



Insert the 4pcs M5 bolts (G) and flat washer (J) through the basket handle and basket, tighten 4pcs nuts (H) with 4pcs tooth washers (I).

SERVICING

Your Commercial Gas Fryer should be serviced annually by a competent registered person.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner not be ignited with an igniter	1.LG gas cylinder is empty 2.Faulty regulator 3.Obstructions in burner 4.Obstructions in gas jets or gas hose	1 .Replace with full cylinder 2.Have regulator checked or replace 3.Clean burner 4.Clean jets and gas hose
Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	1.LP gas cylinder too small 2.Obstructions in burner 3.Obstructions in gas jets or gas hose 4.Windy conditions	1.Use larger cylinder 2.Clean burner 3.Clean jets and gas hose 4.Use Product in a more sheltered position

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

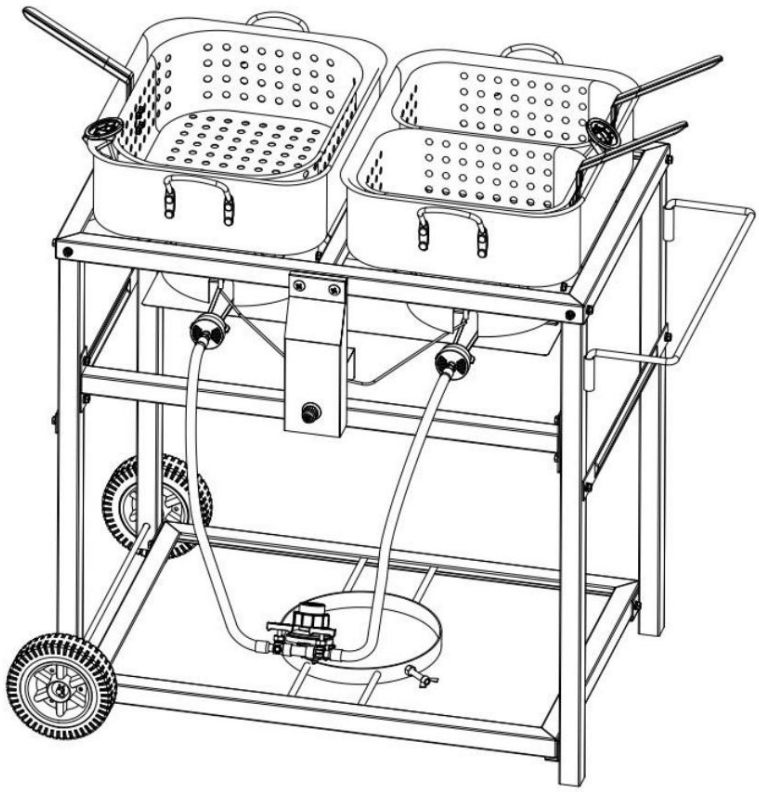
Friteuse à gaz avec chariot

MANUEL D'UTILISATION

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Friteuse à gaz avec chariot

Modèle : DBF18QT



UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR

Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser pour le retard dans la publication de toute mise à jour technologique ou logicielle concernant notre produit.

TABLE DES MATIÈRES:

Informations et avertissements de sécurité. 3-6

Test d'étanchéité. 7

Entretien et soins. 8-9

Liste de contrôle avant démarrage. 10

Instructions d'éclairage 11

Mode d'emploi . . . . . .

Transport et stockage. . . . . 12 . . . .

Instructions de montage 13 14-28

Dépannage 29

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

⚠ AVERTISSEMENT

UNE EXPLOSION DANGEREUSE PEUT SE PRODUIRE SI CES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS SONT IGNORÉS.
LISEZ ET SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS DE CE MANUEL
POUR ÉVITER LES BLESSURES CORPORELLES, Y COMPRIS LA MORT OU LES DOMMAGES MATÉRIELS.

REMARQUE : Étiquette pré-collée sur le produit avec des avertissements de sécurité. (Ne retirez pas cette étiquette.)

Lisez tous les avertissements et les instructions d'utilisation avant utilisation et conservez-les pour référence ultérieure.

AVERTISSEMENT : Le gaz propane est hautement inflammable et sous pression dans la bouteille ou le réservoir. NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce réchaud. Si vous détecter l'odeur de gaz, évacuer immédiatement la zone fermée et contacter les autorités compétentes/ professionnels.

PRUDENCE

N'essayez pas de brancher votre réchaud de camping sur une alimentation en gaz naturel. Utilisez-le uniquement avec du propane, un tuyau et un détendeur. fourni avec le réchaud et un réservoir de propane en vrac approuvé.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides contenant des vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

1. N'essayez pas d'allumer l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Débrancher l'alimentation en carburant.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

⚠ AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment au monoxyde de carbone, connu pour être nocif pour la santé. à l'État de Californie pour causer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

Pour plus d'informations, consultez www.P65Warnings.ca.gov

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

Des énoncés sont utilisés tout au long de ce manuel du propriétaire pour souligner les points critiques et importants informations. Lisez et suivez ces instructions pour assurer la sécurité et prévenir les dommages matériels dommage.

1. Cet appareil est sous surveillance. Ne le laissez pas sans surveillance pendant que le brûleur est allumé. est allumé ou pendant le chauffage d'huile, de graisse, d'eau ou la cuisson d'aliments. Surveillez l'appareil lorsqu'il est chaud. après utilisation (huile, graisse ou eau à plus de 38 °C). Le liquide et l'équipement chauffés peuvent rester à des températures brûlantes longtemps après la fin de la cuisson.
2. Gardez les enfants, les animaux domestiques et les personnes non autorisées éloignés de l'appareil à tout moment.
3. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut altérer votre capacité à assembler correctement ou utiliser cet appareil en toute sécurité. NE PAS assembler ni utiliser cet appareil appareil si vous consommez de l'alcool, des médicaments sur ordonnance ou en vente libre.
4. Cet appareil est destiné à un usage EXTÉRIEUR uniquement. Ne pas utiliser dans un bâtiment, un garage, une tente ou tout autre endroit. autre espace clos. NE PAS utiliser dans ou sur un véhicule de plaisance ou un bateau. Ne jamais utiliser ce produit. appareil servant de chauffage.
5. NE PAS placer cet appareil sous une construction suspendue. Maintenir un minimum dégagement de 10 pi (3,05 m) des côtés, de l'avant et de l'arrière de l'appareil par rapport à TOUTE construction. Maintenir la zone exempte de matériaux combustibles. NE PAS utiliser sur ou sous un appartement ou balcon ou terrasse en copropriété.
6. Lors de la cuisson, la friteuse/chaudière doit être placée sur une surface plane, stable et incombustible, telle que brique, béton ou terre. Ne conviennent pas aux surfaces telles que le bois, l'asphalte ou le plastique. peut brûler, former des cloques ou fondre.
7. Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de la cuisinière avant chaque utilisation. Gardez le tuyau d'alimentation en combustible éloigné de toute surface chauffée. Seul l'ensemble tuyau/régulateur de GPL spécifié par le fournisseur doit être utilisé avec cet appareil.
8. Lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, il est IMPÉRATIF d'utiliser un thermomètre fiable. Suivre instructions dans ce manuel pour une installation et une utilisation correctes du thermomètre.
9. Si la température de l'huile de cuisson dépasse 350 °F (177 °C) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendez que la température diminue à moins de 350 °F (177 °C) avant de rallumer le brûleur conformément aux instructions de ce manuel.
10. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main. En cas d'incendie d'huile/graisse, ne tentez pas d'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les secours. le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.

12. NE JAMAIS trop remplir la marmite d'huile, de graisse ou d'eau. Suivre les instructions de ce manuel. manuel pour établir les niveaux appropriés d'huile, de graisse ou d'eau.
13. L'introduction d'eau ou de glace de n'importe quelle source dans l'huile/graisse peut provoquer un débordement et Brûlures graves dues aux projections d'huile chaude et d'eau. Lors de la friture avec de l'huile ou de la graisse, tous les aliments les produits DOIVENT être complètement décongelés et séchés à la serviette avant d'être immergés dans la friteuse.
14. Ne jamais laisser tomber les aliments ou les accessoires dans le liquide de cuisson chaud. Abaisser les aliments et les accessoires lentement. dans le liquide de cuisson afin d'éviter les éclaboussures ou les débordements. Lors du retrait des aliments Lors de l'utilisation de l'appareil, il faut veiller à éviter les brûlures causées par les liquides de cuisson chauds.
15. Cet appareil et la casserole, y compris les poignées et les couvercles, deviennent dangereusement chauds en cours d'utilisation. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine bien isolés pour vous protéger des surfaces chaudes et des éclaboussures. liquides de cuisson. Le port de lunettes de sécurité est également recommandé pour vous protéger des éclaboussures d'huile. l'huile reste dangereusement chaude des heures après

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

16. NE PAS placer de récipient de cuisson vide sur l'appareil en fonctionnement. Soyez prudent.
lorsque vous placez quoi que ce soit dans le récipient de cuisson pendant que l'appareil est en marche. N'utilisez jamais de récipient de cuisson plus grand que la capacité et le diamètre spécifiés dans ce manuel.
17. En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres formes de précipitations pendant la cuisson avec huile/graisse, couvrez immédiatement le récipient de cuisson et éteignez les brûleurs de l'appareil et le gaz alimentation. N'essayez pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.
18. NE PAS déplacer l'appareil pendant son utilisation. Laisser le récipient de cuisson refroidir complètement pour
19. Évitez de heurter l'appareil ou de l'impacter pour éviter tout risque de blessure.
contact avec un appareil chaud, déversement ou éclaboussure de liquide de cuisson chaud.
20. Consultez la section Utilisation et entretien pour obtenir des informations sur les bouteilles de GPL. Une bouteille de 9 kg (20 lb) doit être utilisé avec cette cuisinière. La bouteille de GPL utilisée doit être munie d'un collier de protection et être construit et marqué conformément aux spécifications des bouteilles de gaz GPL des États-Unis Ministère des Transports (MOT) ou la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.
NE PAS entreposer de bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Ne jamais remplir la bouteille. au-delà de 80 % de remplissage. Pour une extraction adéquate des vapeurs, il est conseillé d'utiliser la bouteille de 9 kg (20 lb) Position verticale correcte. La bouteille doit être éteinte lorsqu'elle n'est pas utilisée. Le non-respect de ces consignes
Le non-respect des instructions et des avertissements peut entraîner un incendie ou une explosion susceptible de causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
21. Utilisez cet appareil uniquement conformément aux ordonnances nationales et locales, ou en l'absence de codes locaux, avec le National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA 54, Stockage et manutention des Gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA 58 ou CSA B149.1, Installation de gaz naturel et de propane Code.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, UN RISQUE DE BRÛLURE OU UN

INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE QUI POURRAIT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES

CORPORELLES OU LA MORT.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES CONCERNANT LES RÉCIPIENTS DE CUISSON Cet appareil est

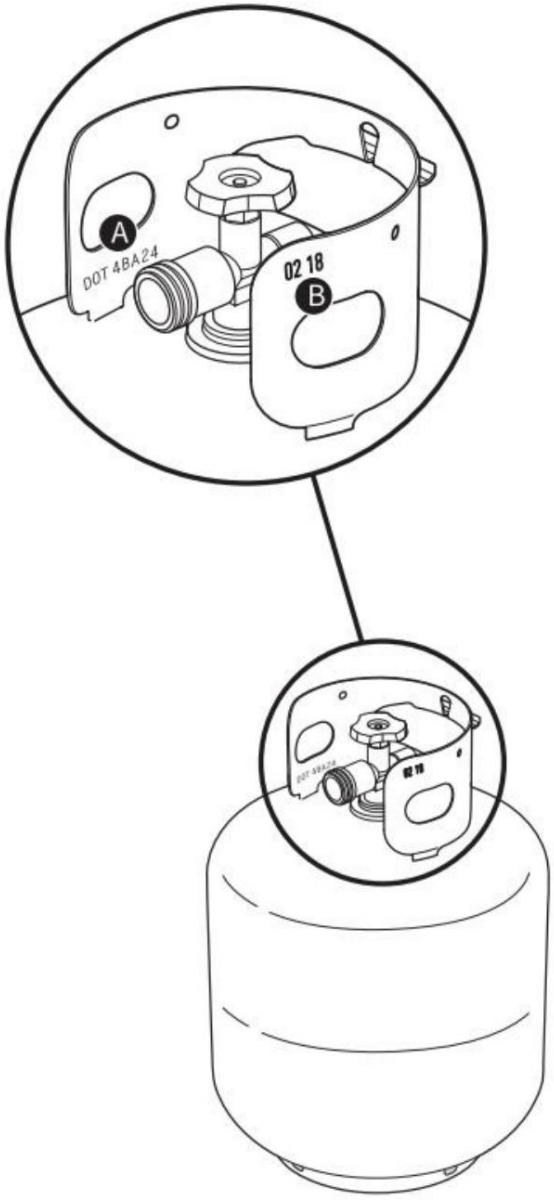
uniquement destiné à chauffer de l'eau (pas d'huile ou de graisse). Cet appareil n'est pas destiné à
friture. Ne jamais trop remplir le récipient de cuisson d'eau. Ne jamais dépasser le niveau maximal. ligne. Si le pot utilisé n'a pas de ligne de remplissage maximale, suivez ces instructions pour déterminer la quantité de liquide de cuisson à utiliser :

a) Placez le produit alimentaire dans ou sur le
support. b) Placez le produit alimentaire et le support dans le
récipient vide. c) Remplissez le récipient d'eau jusqu'à ce que le produit alimentaire soit
complètement immergé. d) Retirez le produit alimentaire du récipient et marquez le niveau d'eau sur le côté
le ves_x0002_sel ou mesurer la quantité d'eau dans le récipient. e)
Retirez l'eau et séchez complètement le récipient et le produit alimentaire. f) Il s'agit
de la quantité de liquide de cuisson avec laquelle le récipient doit être rempli pour cuire le produit alimentaire.

INFORMATIONS CONCERNANT LE GAZ PL

QU'EST-CE QUE LE GAZ GPL ?

Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé GPL, gaz LP, propane liquide ou simplement propane, est le produit inflammable à base de pétrole utilisé pour alimenter votre gril.
C'est un gaz à température et pression modérées lorsqu'il n'est pas contenu. Mais à pression modérée à l'intérieur d'un récipient, comme un réservoir. Le GPL est un liquide. Lorsque la pression est relâchée du réservoir, le liquide se vaporise facilement et devient du gaz.



CONSEILS DE MANIPULATION SÉCURITAIRE POUR LES RÉSERVOIRS DE GPL

•Un réservoir de propane liquide cabossé ou rouillé peut être dangereux et doit être vérifié par votre liquide Pince à propane sup_x0002. Ne pas utiliser de propane liquide. réservoir avec une valve endommagée.
• Bien que votre réservoir de propane liquide puisse sembler être vide, du gaz peut encore être présent et le réservoir doit être transporté et stocké en conséquence. • Le réservoir de GPL doit être installé, transporté et stockés dans une position verticale sécurisée. Les réservoirs de GPL doivent ne pas laisser tomber ni manipuler brutalement. • Ne jamais stocker ou transporter la bouteille de GPL dans un endroit où la température Les températures peuvent atteindre 125 °F (51,7 °C) (le réservoir deviendra trop chaud pour être tenu à la main). •
Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille chaque fois que Le cylindre n'est pas utilisé. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet du cylindre qui est fourni avec le robinet de bouteille. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent être utilisés. en cas de fuite de propane.
Exigences relatives au réservoir de GPL : • Le réservoir doit mesurer environ 18¼ pouces (46,35 cm) de haut et 12¼ pouces (31,1 cm) de diamètre avec une marque Capacité de 20 livres (9,07 kg) de GPL ou 47,6 livres (21,6 kg) capacité en eau telle qu'indiquée par le fabricant.
D'autres réservoirs peuvent être acceptables à condition qu'ils soient compatible avec les moyens de rétention de la grille (échelle du réservoir). • Le réservoir utilisé doit être construit et marqué conformément aux spécifications pour Bouteilles de gaz GPL du ministère des Transports des États-Unis (DOT). • Les réservoirs doivent être équipés d'un dispositif de prévention de débordement (OPD) homologué et d'un dispositif de type 1 (CGA 791) Raccordement du réservoir_x0002_tion. Le raccordement du réservoir doit être compatible avec le gril. connexion. •
Le réservoir doit inclure un collier pour protéger la vanne du réservoir. • Les réservoirs doivent avoir une certification DOT (A) et une date de test (B) qui se situe dans les cinq ans suivant utilisation actuelle.

INFORMATIONS CONCERNANT LE GAZ PL (SUITE)

INSPECTEZ LE TUYAU

Une inspection de routine du tuyau est nécessaire.

1. Vérifiez que l’appareil est éteint et froid.
2. Vérifiez que le tuyau ne présente aucun signe de fissure, d'abrasion ou de coupure. Si le tuyau est endommagé, en aucun cas, n'utilisez le gril.

AVERTISSEMENT SUPPLÉMENTAIRE CONCERNANT LE GAZ DE PLUG-IN ET LES RACCORDEMENTS AU GAZ

DANGER : Ne recouvrez pas le bac à graisse coulissant ou la boîte de cuisson de papier d’aluminium.

DANGER : Vérifiez que le bac à graisse coulissant et le bac de récupération ne s'accumulent pas avant chaque utilisation. Retirez l’excès de graisse pour éviter un incendie de graisse.

AVERTISSEMENT : Soyez prudent lorsque vous retirez le bac de récupération et jetez la graisse chaude.

AVERTISSEMENT : Utilisez des gants ou des mitaines de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le gril.

AVERTISSEMENT : Si le tuyau est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le gril. Remplacez-le en utilisant uniquement un tuyau de remplacement autorisé.

AVERTISSEMENT : Gardez les ouvertures de ventilation autour du réservoir dégagées et exemptes de débris.

Vérification des fuites

QU'EST-CE QU'UN CONTRÔLE DE FUITE ?

Une fois la bouteille de GPL correctement installée, il est nécessaire d'effectuer un contrôle d'étanchéité. Un contrôle d'étanchéité est un moyen fiable de vérifier que du gaz ne s'échappe pas après avoir connecté le réservoir. Le système d'alimentation en carburant votre gril est doté de connexions fabriquées en usine qui ont été soigneusement vérifiées pour détecter les fuites de gaz Les brûleurs ont été testés à la flamme. Nous recommandons un contrôle d'étanchéité approfondi. après l'assemblage, ainsi qu'annuellement.

VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ

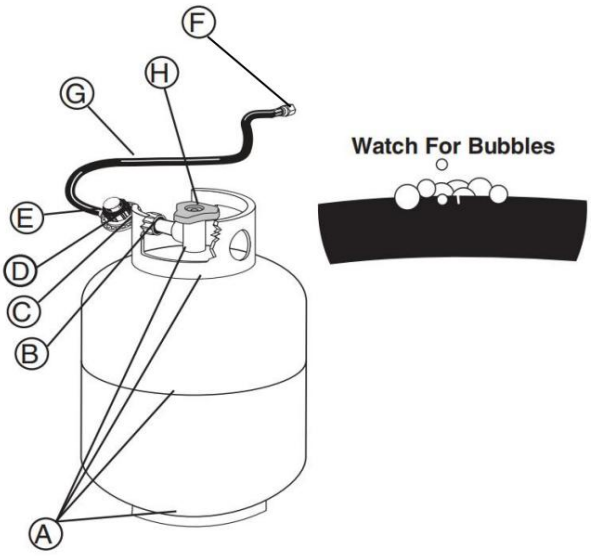
1) Humidifiez les raccords avec une solution d'eau et de savon à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez préparez votre propre solution d'eau et de savon en mélangeant 20 % de savon liquide avec 80 % d'eau, ou vous vous pouvez acheter une solution de contrôle des fuites dans la section plomberie de n'importe quelle quincaillerie.

2) Ouvrez lentement l'alimentation en gaz en tournant la valve du réservoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en vérifiant la présence de bulles.

3) Si des bulles apparaissent, il y a une fuite :

a) Si la fuite se situe au niveau de la bouteille, coupez le gaz. NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL. Débranchez le réservoir et remettez-le dans votre revendeur local. b) Si la fuite se situe au niveau du régulateur, coupez le gaz. N'ESSAYEZ JAMAIS DE SERRER LE RÉGULATEUR AVEC LA VALVE DU RÉSERVOIR OUVERTE. NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL. c) Si la fuite se situe au niveau de l'un des raccords indiqués dans illustration resserrer le raccord avec une clé et revérifiez les fuites avec une solution d'eau et de savon. Si la fuite persiste, coupez le gaz. NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL. d) Si la fuite se situe au niveau de l'un des raccords indiqués sur l'illustration, coupez le gaz. NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

Vérifiez chaque endroit répertorié (A–H) pour la culture des bulles, ce qui indique une fuite.
Les fuites importantes peuvent ne pas être détectées par les bulles mais devrait produire une précipitation bruit ou odeur de gaz.



4) Si aucune bulle n'apparaît, la vérification de l'étanchéité est terminée :

a) Coupez l'alimentation en gaz du réservoir et rincez les raccords avec de l'eau.

REMARQUE : Étant donné que certaines solutions de test d'étanchéité, notamment l'eau et le savon, peuvent être légèrement corrosives, toutes les connexions doivent être rincées à l'eau après avoir vérifié l'absence de fuites.

DANGER : N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'étincelles ou de pièces ouvertes. des flammes dans la zone pendant que vous vérifiez les fuites.

DANGER : Une fuite de gaz peut provoquer un incendie ou une explosion.

DANGER : Ne pas utiliser l’appareil en cas de fuite de gaz.

DANGER : Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant du réservoir de propane liquide :

1) Éloignez-vous du réservoir de propane liquide.

2) N’essayez pas de corriger le problème vous-même.

3) Appelez les pompiers.

DANGER : Toujours fermer le robinet de la bouteille avant de débrancher le régulateur. Ne pas tenter de débranchez le régulateur de gaz et le tuyau ou tout raccord de gaz pendant que ce gril est en marche opération.

DANGER : Ne stockez pas de bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de ce gril. Ne remplissez jamais le réservoir au-delà 80 % de remplissage. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie mortel ou blessure grave

ENTRETIEN ET SOINS

1. La zone où la cuisinière sera utilisée doit être maintenue dégagée et exempte de matières combustibles. matériaux combustibles, essence et autres vapeurs et liquides inflammables. Avant chaque utilisation de la cuisinière, inspectez et retirez tout élément combustible.

2. Le flux d'air de combustion et la ventilation ne doivent pas être obstrués. La cuisinière doit être situé dans un espace ouvert avec 10 pieds (3,05 m) d'espace sur tous les côtés et sans toit ni surplomb au-dessus. Vérifiez l'emplacement et le placement de la cuisinière avant chaque utilisation.

3. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifiez l'absence d'insectes, de nids d'insectes ou d'autres obstructions au niveau du brûleur/tube de Venturi. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil.

4. Suivez toutes les instructions d'UTILISATION à chaque utilisation de la cuisinière. Vérifiez la flamme pour couleur et apparence appropriées. La flamme doit brûler avec une couleur principalement bleue. Si une forte flamme jaune est présente, cela pourrait indiquer une obstruction dans le brûleur/venturi tube. S'il y a une obstruction ou une flamme jaune, et que le réglage de l'obturateur d'air n'a pas été effectué Une fois le problème résolu, éteignez la cuisinière et laissez-la refroidir. Débranchez le tuyau. de la cuisinière. Retirez le volet d'air à l'aide d'un tournevis cruciforme. Vérifiez Vérifiez le tube de Venturi à l'aide d'une lampe de poche pour détecter toute obstruction. En cas d'obstruction, utilisez un fil. Un cintre, par exemple, à glisser dans le tube de Venturi pour éliminer l'obstruction. Remettez le tube d'air en place. obturateur sur le tube de Venturi à l'aide du tournevis cruciforme.
Assemblez et rallumez la cuisinière conformément au manuel d'instructions.

5. Utilisez toujours l'ensemble tuyau/régulateur de GPL fourni avec l'appareil. Avant chaque Lors de l'utilisation de l'appareil, vérifiez que le tuyau GPL ne présente aucune trace d'abrasion, d'usure, de coupure ou de fuite. Si si le tuyau est endommagé, l'ensemble tuyau/régulateur doit être remplacé avant l'appareil. Seul l'ensemble tuyau/régulateur de GPL spécifié par le fournisseur doit être utilisé. utilisé avec l'appareil.

6. Pour les pièces qui pourraient avoir été endommagées ou perdues, veuillez contacter le vendeur pour les acheter. pièces de rechange.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Cuisinière et tuyau/régulateur de GPL :
Si nécessaire, retirez toute huile ou liquide qui a été renversé sur l'appareil pendant la cuisson avec de l'eau savonneuse douce sur un chiffon et sécher avec une serviette. Ne pas immerger le brûleur ni le tuyau.
Ne plongez pas le régulateur dans l'eau, car cela provoquerait de la rouille.

2. Casseroles en aluminium ou en acier inoxydable :
Nettoyer après chaque utilisation selon les instructions de la page suivante.

3. Batterie de cuisine en fonte :
Nettoyer après chaque utilisation selon les instructions de la page suivante.

4. Thermomètre :
Nettoyer après chaque utilisation avec de l'eau savonneuse douce et sécher avec une serviette. Ne pas immerger dans un liquide ou mettre au lave-vaisselle.

ENTRETIEN ET SOINS

CONSEILS D'ENTRETIEN DES POÊLES À FRIRE

• Il n'est pas nécessaire de précuire les casseroles en aluminium avant de les utiliser pour cuisiner. Lavez-les avec un liquide.
• Après la cuisson, lavez les casseroles et poêles
en aluminium avec un détergent chaud et savonneux. En cas de graisse ou de noirceur
de la suie a cuit à l'extérieur de la casserole pendant que vous cuisiniez avec votre cuisinière extérieure, frottez
l'extérieur du pot avec un tampon à récurer en laine d'acier.

NE PAS VAPORISER DE NETTOYANT POUR FOUR SUR LES CASSEROLES EN ALUMINIUM POUR ÉLIMINER LA GRAISSE OU LA SUIE. LE NETTOYANT POUR FOUR RENDRA LA FINITION TERNE.

• Si des aliments restent collés dans la poêle après la cuisson, ajoutez de l'eau chaude et laissez tremper. Frottez ensuite la casserole avec du savon et de la laine d'acier pour détacher les
aliments. • Si l'eau dure noircit l'intérieur de votre casserole, remplissez-la jusqu'au niveau de la partie noircie
zone avec une solution d'eau et de crème de tartre ou de vinaigre (mélangée avec la concentration de
trois tasses d'eau pour une cuillère à soupe de crème de tartre ou de vinaigre. Faire bouillir cinq à dix minutes.

NE JAMAIS PLACER UNE CASSEROLE EN ALUMINIUM OU EN ACIER INOXYDABLE VIDE SUR UNE CUISINIÈRE ALLUMÉE.

Un trou sera brûlé au fond du pot. Décoloration, rayures et creux
Des brûlures peuvent survenir lors de l'utilisation de casseroles sur des cuisinières extérieures. Cela n'affecte pas les performances.
Ne conservez pas d'huile usagée dans votre cocotte en aluminium. Le sel utilisé en cuisine peut
Corroder le pot, ce qui pourrait provoquer des fuites. Lavez le pot après chaque utilisation à l'eau chaude savonneuse.
et rincer.

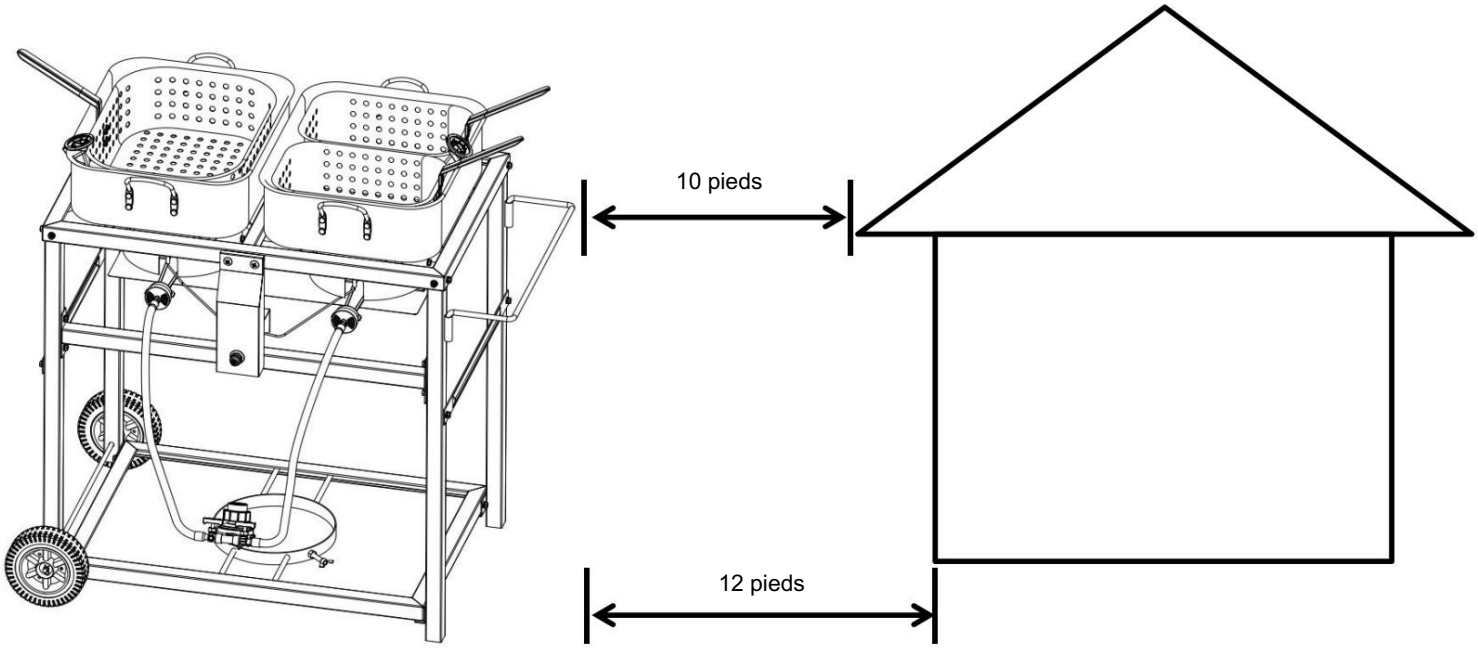
LISTE DE CONTRÔLE AVANT DÉPART :

⚠ DANGER

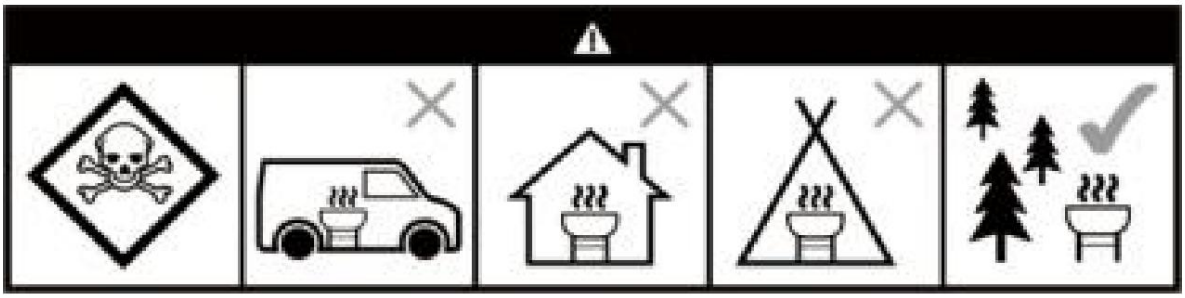
Des dommages matériels, des blessures corporelles, des brûlures graves et la mort peuvent résulter du non-respect de ces consignes.
ces mesures de sécurité. Ces étapes doivent être effectuées après l'assemblage de la friteuse et
avant chaque utilisation. N'utilisez PAS cette friteuse avant d'avoir lu et compris TOUTES les instructions.
avertissements et instructions contenus dans ce manuel.

• Assurez-vous que la friteuse est correctement assemblée. • Inspectez
le tuyau d'alimentation en gaz pour détecter les brûlures, les frottements, les plis et le bon acheminement avant chaque utilisation. Si
il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou que le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant
à la friteuse utilisée. Contactez le fournisseur et remplacez le tuyau et le régulateur. • Vérifiez l'étanchéité de tous les
raccords de gaz, du tuyau et de la bouteille de propane. Voir la section « Test d'étanchéité ». • Assurez-vous que tous les cordons
d'alimentation électrique sont correctement mis à la terre. Conservez toute alimentation électrique
Tenir le cordon d'alimentation et le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chaude. Le tuyau doit être à au moins 3
pouces des surfaces chaudes.

• Placez votre friteuse sur une surface plane et non combustible dans un endroit bien ventilé, un endroit sûr
distance des matériaux combustibles, des bâtiments et des surplombs.



⚠ AVERTISSEMENT : Le tuyau présente un risque de trébuchement. Ne pas marcher entre la friteuse et le cylindre.
Remarque : En raison de la chaleur intense du brûleur, il est normal qu'une décoloration se produise sur
friteuse lors des premières utilisations.

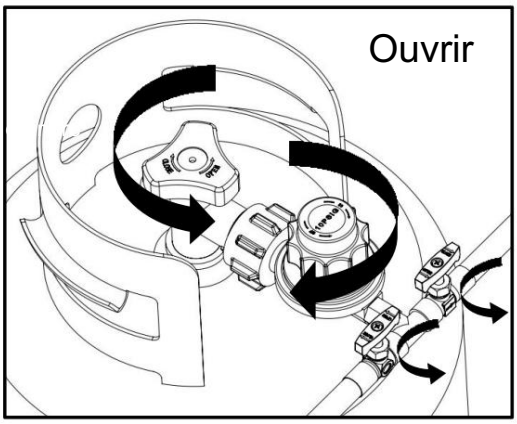


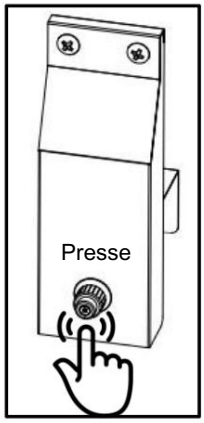
INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE

⚠ AVERTISSEMENT : NE JAMAIS METTRE LES MAINS OU LE VISAGE DIRECTEMENT AU-DESSUS DU BRÛLEUR PENDANT ÉCLAIRAGE OU LORSQUE L'APPAREIL EST ALLUMÉ.

POUR LES MODÈLES AVEC RÉGULATEUR RÉGLABLE

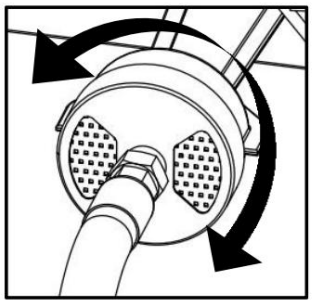
1. Avant de continuer, assurez-vous qu'il y a aucune fuite. Assurez-vous que toutes les vannes et le bouton du cylindre est en position OFF avant utilisation ,
3. Ouvrez la vanne de commande du cylindre en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre comme indiqué sur le schéma.
4. Ouvrez la vanne du régulateur en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre comme indiqué sur le schéma.
5. Sélectionnez le brûleur à allumer et ouvrez le vanne marche-arrêt sur ON « ».
6. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique rouge pendant 3 à 5 secondes pour allumer la flamme.

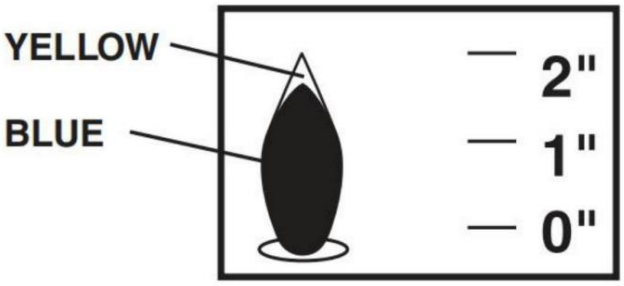




7. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteignez la ou les commandes du brûleur et attendez 5 minutes. le gaz se disperse et répétez la procédure d'allumage.

8. Vérifiez que la flamme est bleue et que les flammes sont émises par tous les orifices du brûleur.
La flamme doit être compacte et bleue avec une légère pointe jaune. Si elle est trop jaune, tournez le volet d'air sous le col du brûleur en fonte jusqu'à obtenir une flamme bleue.





6. Surveillez toujours la flamme tout au long de la cuisson. Si, à un moment quelconque de la cuisson,
Si la flamme s'éteint accidentellement, tournez immédiatement le régulateur et le cylindre vanne OFF.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, UN RISQUE DE BRÛLURE OU UN INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE QUI POURRAIT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU LA MORT.

⚠ PRUDENCE:

La vanne du cylindre doit toujours être en position d'arrêt ou fermée lorsque la friteuse n'est pas utilisée.

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT

Français Lisez, comprenez et suivez tous les avertissements et instructions contenus dans ce manuel. NE sautez aucun des avertissements et instructions contenus dans les sections précédentes de ce manuel. • Ne laissez jamais le mazout sans surveillance - il peut s'enflammer. •

La fumée de l'huile indique que l'huile est trop chaude et peut s'enflammer.

L'huile s'enflamme à des températures variables ;

par conséquent, ne laissez jamais l'huile dépasser 400 °F et NE LAISSER JAMAIS CHAUFFER L'HUILE SANS SURVEILLANCE.

• Ne laissez jamais l'huile atteindre la zone « Risque d'incendie » sur le thermomètre.

• Ne remplissez jamais plus de 2,5 pouces d'huile à partir du fond du récipient de cuisson. • Assurez-vous

que la friteuse est à au moins 10 pieds de tous les matériaux combustibles, y compris les surplombs. • Les

casseroles en aluminium fondront si elles sont placées sur le brûleur

vide. • Il faudra environ 20 à 30 minutes pour préchauffer votre huile. Ne laissez jamais l'huile sans surveillance pendant le préchauffage ou processus de cuisson car il peut s'enflammer et l'huile chaude est extrêmement dangereuse et doit être surveillée en tout temps. • Soyez extrêmement

prudent lorsque vous abaissez ou retirez des aliments de l'huile ou du liquide chaud.

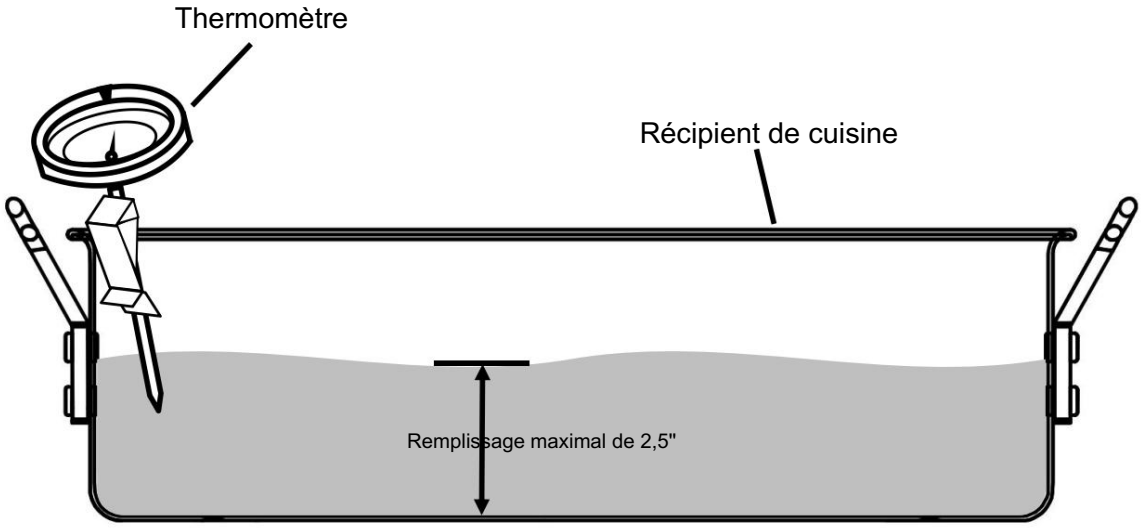
UTILISATION D'UN RÉCIPIENT DE CUISSON AVEC SUPPORT ET CINTRE À DINDE :

Remarque : si la friture est choisie, les aliments doivent être complètement décongelés.

AVERTISSEMENT : Le thermomètre à friteuse ne doit pas être inséré dans les aliments ni toucher les aliments lors de la mesure.
Température de l'huile de cuisson. L'extrémité du thermomètre doit être au moins 2,5 cm sous le niveau d'huile.

1. Ne remplissez jamais plus de 2,5 pouces d'huile à partir du fond du récipient de cuisson.

2. Placez le récipient de cuisson rempli d'huile sur la friteuse. Assurez-vous que le thermomètre est fixé sur le côté de la casserole. N'utilisez pas de couvercle lorsque
   Chauffer ou cuire à l'huile. Porter le liquide à la température de cuisson souhaitée (150 °C à 180 °C)
   [friture] environ 20 à 30 minutes. NE JAMAIS LAISSER L'HUILE CHAUFFER SANS SURVEILLANCE. Elle peut s'enflammer. Soigneusement
   Surveillez la température et ne laissez jamais l'huile atteindre la zone « Risque d'incendie » sur le thermomètre.
3. Une fois les aliments cuits, éteignez la friteuse. Fermez toujours d'abord le robinet de la bouteille de propane, puis le régulateur.
   Robinet de commande fermé. Laisser la friteuse et l'huile refroidir complètement. Ne jamais tenter de vidanger l'huile ni de déplacer le récipient de cuisson.
   jusqu'à ce que l'huile ait refroidi en dessous de 115 °F (45 °C) - De graves brûlures pourraient en résulter.



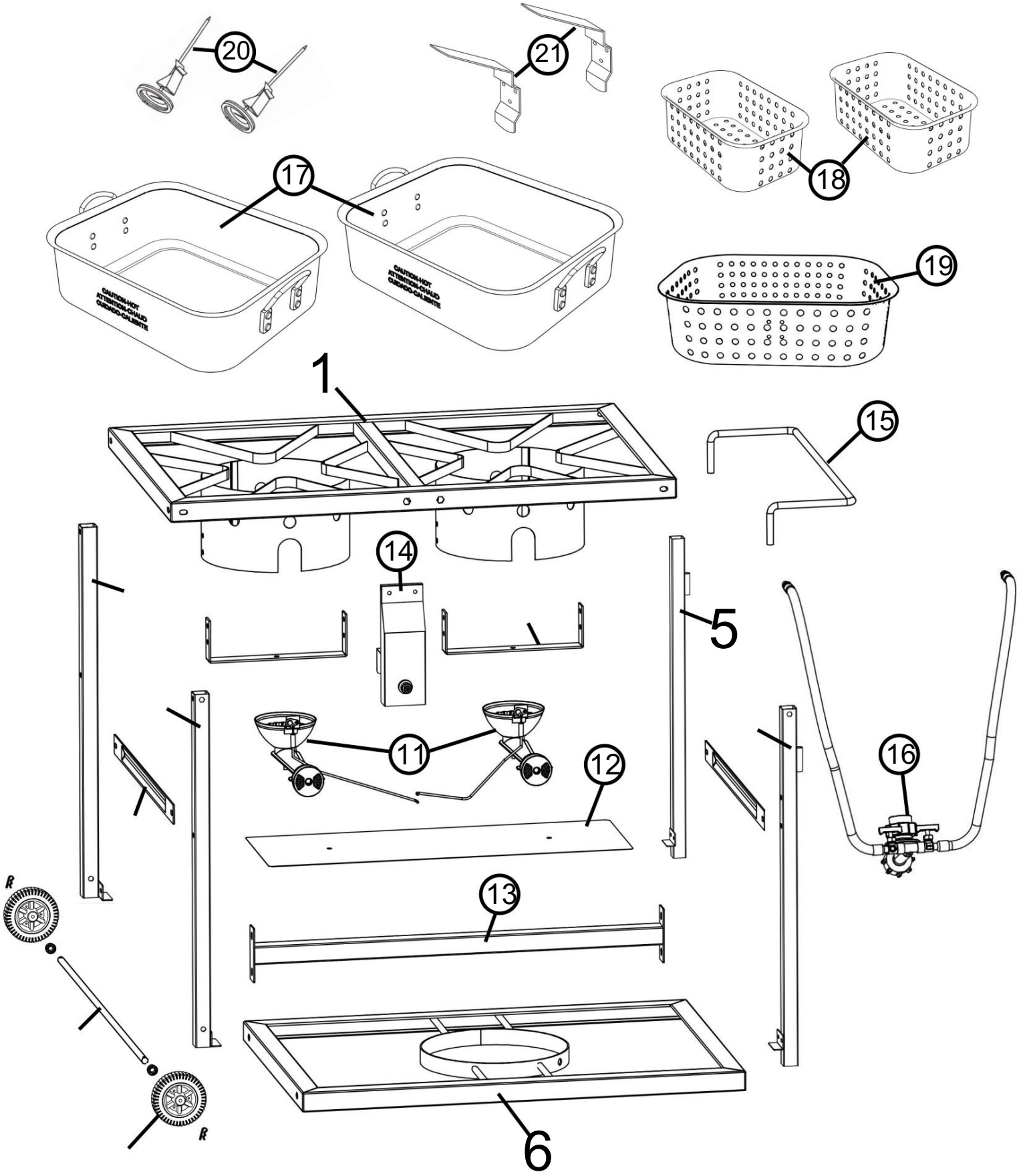
TRANSPORT ET STOCKAGE :

AVERTISSEMENT

• Ne déplacez jamais une friteuse lorsqu'elle est chaude ou en cours d'utilisation. • Assurez-vous que le robinet de la bouteille est fermé. • NE stockez PAS de bouteille de GPL de rechange (remplie ou vide) sous ou à proximité de la friteuse. • Ne stockez jamais de liquides inflammables ou de bombes aérosols sous ou à proximité de la friteuse. • Si l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation en GPL. • Le stockage d'un appareil de cuisson au gaz d'extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur. • Les bouteilles ne doivent pas être stockées dans un bâtiment ou une enceinte, y compris les garages et les hangars. • Les bouteilles doivent être tenues hors de portée des enfants.

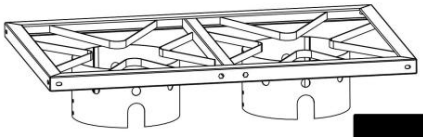
AVANT DE RANGER VOTRE FRITEUSE : • Assurez-vous que le robinet de la bouteille est complètement fermé. • Nettoyez toutes les surfaces. Enduisez légèrement les brûleurs d'huile de cuisson pour éviter la rouille excessive. • Si vous rangez la friteuse à l'intérieur, débranchez le réservoir de GPL et laissez-le À L'EXTÉRIEUR. • Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière Bouchon sur la sortie du robinet de la bouteille. Autres types de bouchons peut entraîner une fuite de propane. • Vérifiez et nettoyez le brûleur avant utilisation après le stockage, au début de la saison des grillades ou après une période non utilisé. Les araignées et les insectes aiment construire des nids dans les tubes des brûleurs (surtout pendant les mois les plus froids). Les tubes de brûleur bloqués peuvent empêcher le flux de gaz vers les brûleurs et peuvent provoquer un incendie ou un incendie dans les tubes de brûleur. sous la friteuse. Voir « Assemblage/Entretien du brûleur » dans la section « Entretien et maintenance appropriés ». • Afin de prolonger et de maintenir la durée de vie et l'état de la friteuse, nous recommandons que l'appareil soit couvert lorsqu'il est stocké à l'extérieur.

Vue développée et (liste des pièces)



LISTE DES PIÈCES

1 Assemblage du cadre supérieur 2 Pied avant gauche



1 pièce



1 pièce

Jambe arrière gauche



1 pièce

Jambe avant droite



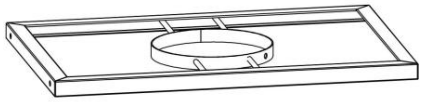
1 pièce

Jambe arrière droite



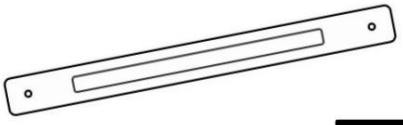
1 pièce

6 Cadre de base



1 pièce

Barre de soutien latérale



2 pièces

Axe de roue



1 pièce

Roue



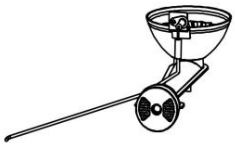
2 pièces

Barre de support de brûleur



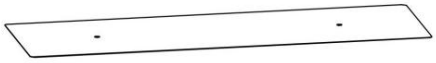
2 pièces

11 brûleurs



2 pièces

12 Bouclier thermique



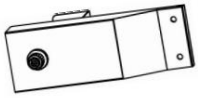
1 pièce

13 Barre de support avant



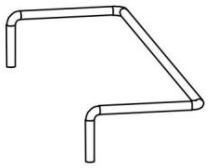
1 pièce

14 Panneau de commande d'allumage électronique



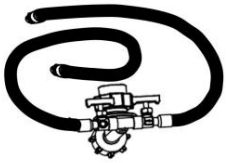
1 pièce

15 Poignée de traction



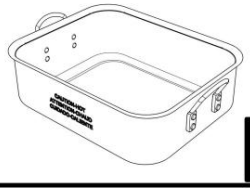
1 pièce

16 Régulateur et tuyau



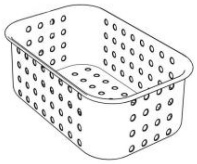
1 pièce

17 Pot rectangulaire



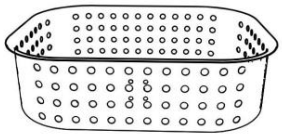
2 pièces

18 Petit panier



2 pièces

19 Grand panier



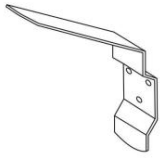
1 pièce

20 Thermomètre



2 pièces

21 Anse de panier

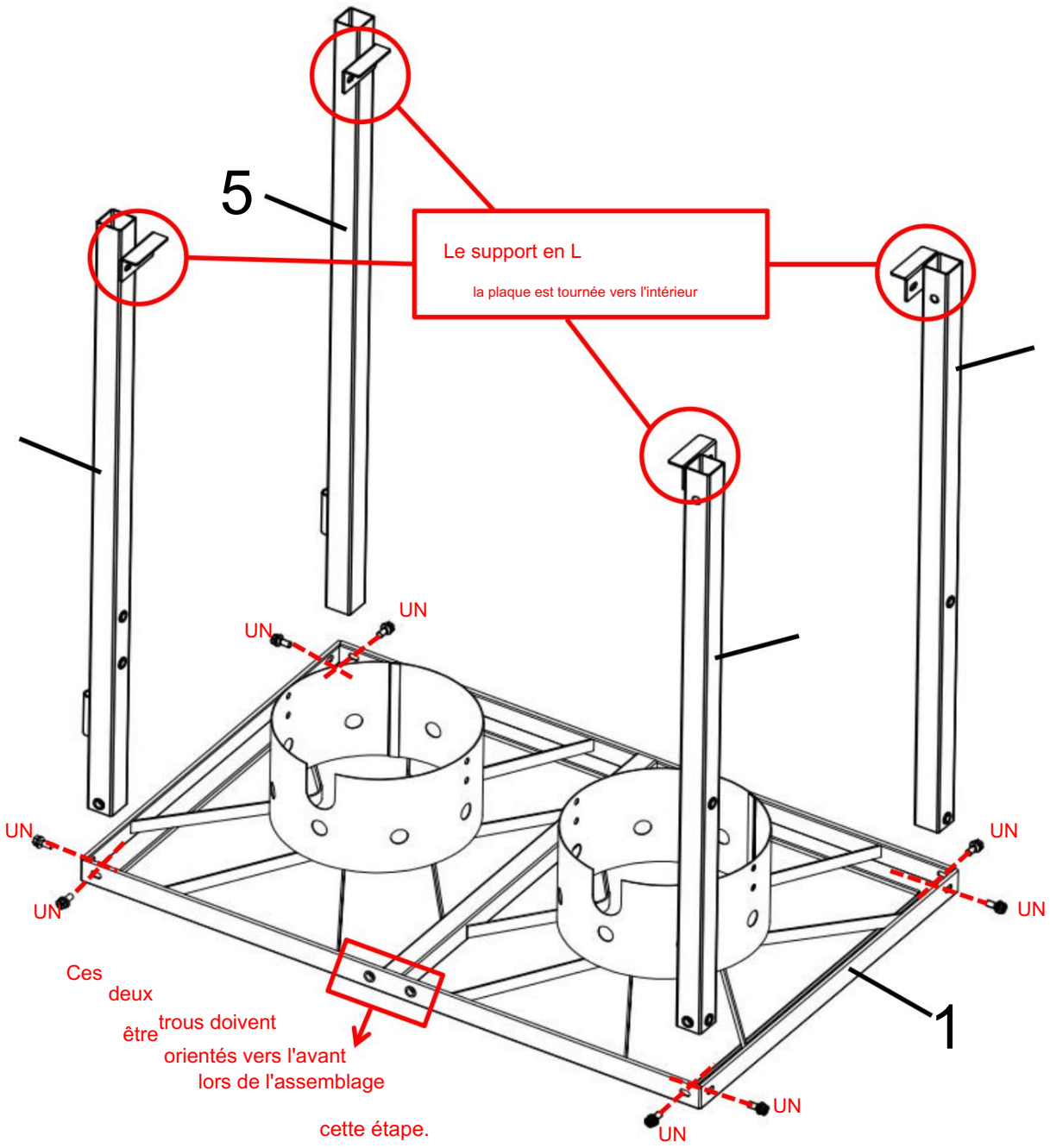


3 pièces

LISTE DU MATÉRIEL

UN	 Boulon à tête hexagonale M6*16	28 pièces	F	 broche en R	2 pièces
B	 Écrou à bride M6	8 pièces	G	 Boutique M5	8 pièces
C	 Boulon à tête ronde M6*25 2 pièces		H	 Écrou M5	8 pièces
D	 Boulon à oreilles M6*40	1 pièce	je	 Rondelle à dents M5	8 pièces
ET	 Manchon d'essieu	2 pièces	J	 Rondelle M5	8 pièces
K	  Contre-écrou M5 Écrou à bride M5	4 pièces	Pré-installé sur le graveur		

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

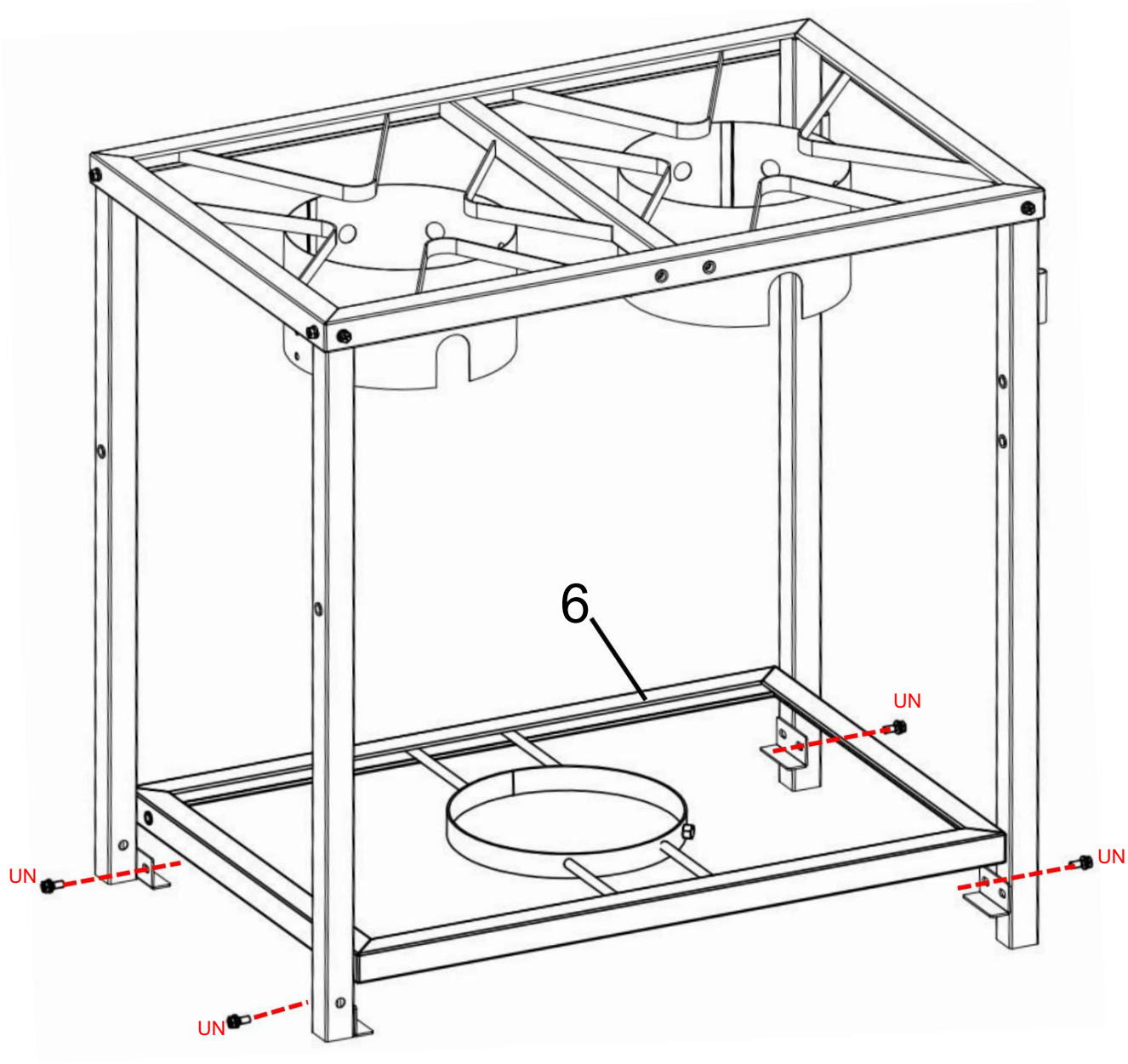


Étape 1 :

Important : il est préférable d'assembler cette étape en fonction de l'orientation de cette vue.

Assemblez les tubes de jambe à l'assemblage du cadre supérieur selon le dessin en utilisant des boulons (A) et fixez-les.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

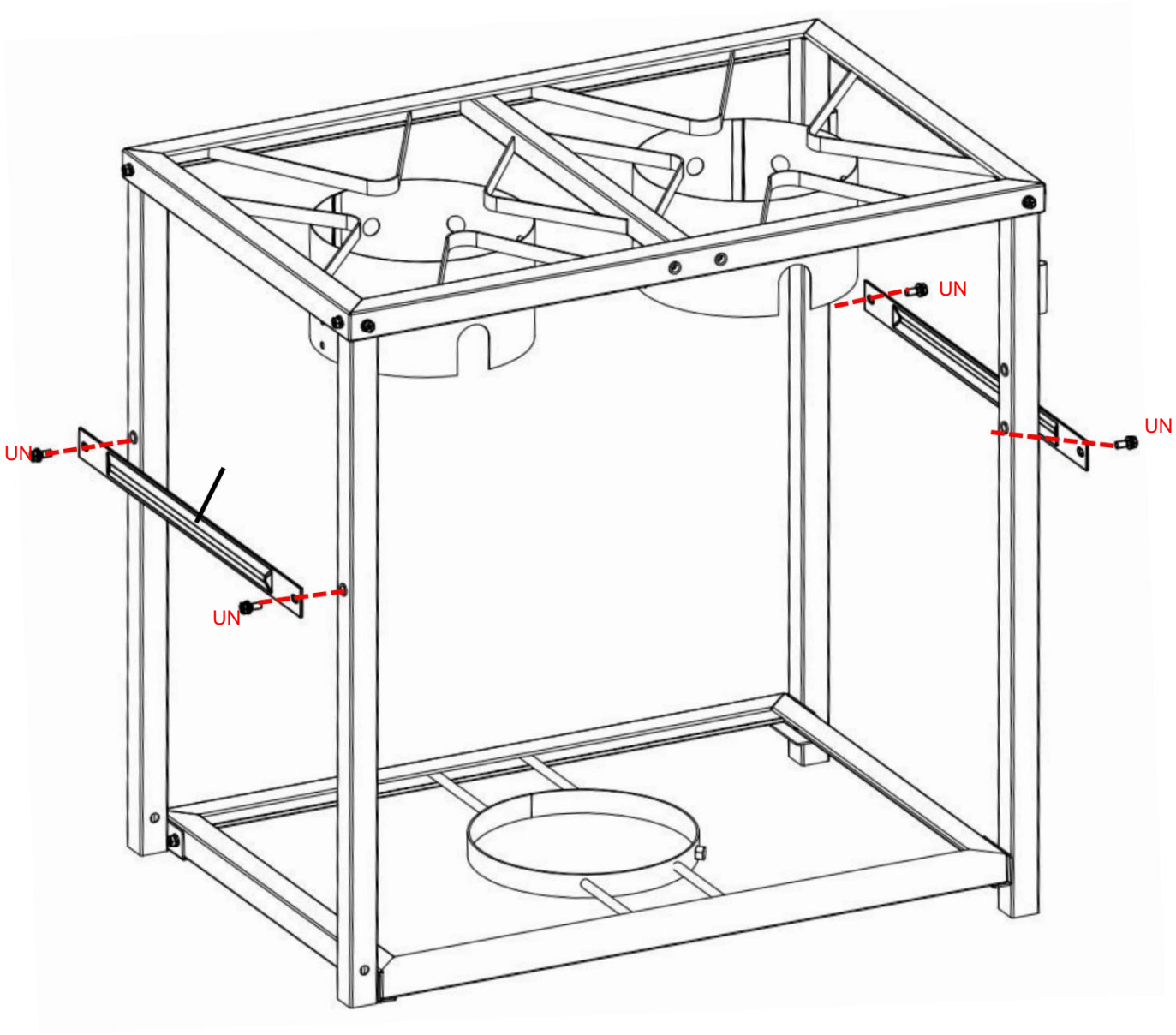


Étape 2 :

Retournez le produit comme indiqué sur la figure.

Assemblez le cadre de base 6 sur 4 pieds à l'aide de boulons (A) et fixez-les selon le dessin.

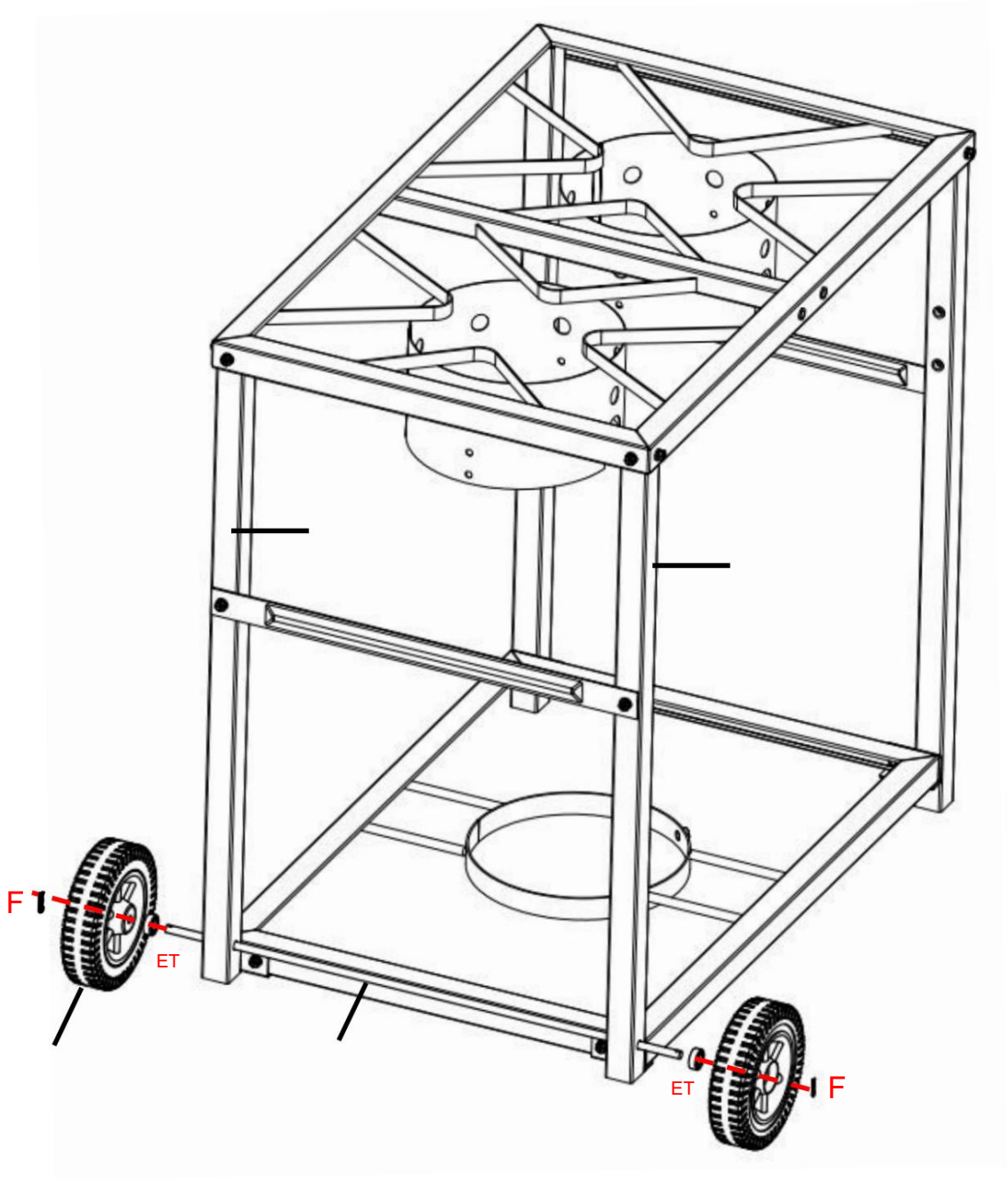
INSTRUCTIONS DE MONTAGE



Étape 3 :

Assemblez la barre de support latérale sur 4 pieds à l'aide de boulons (A) et fixez-les selon le dessin.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE



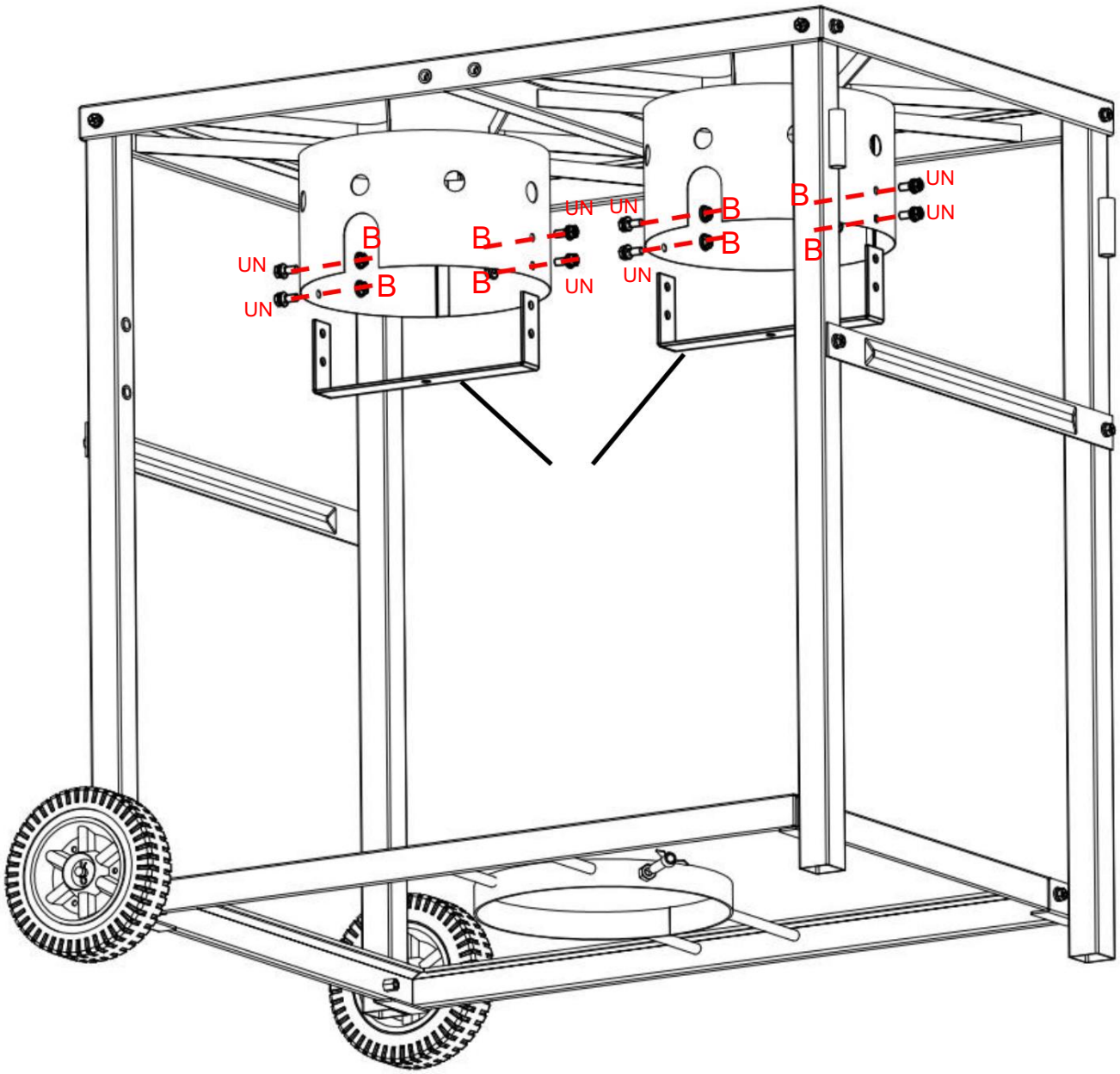
Étape 4 :

Insérez l'axe de roue dans la jambe et simultanément.

insérez ensuite le manchon d'essieu (E) et les roues des deux côtés, insérez le

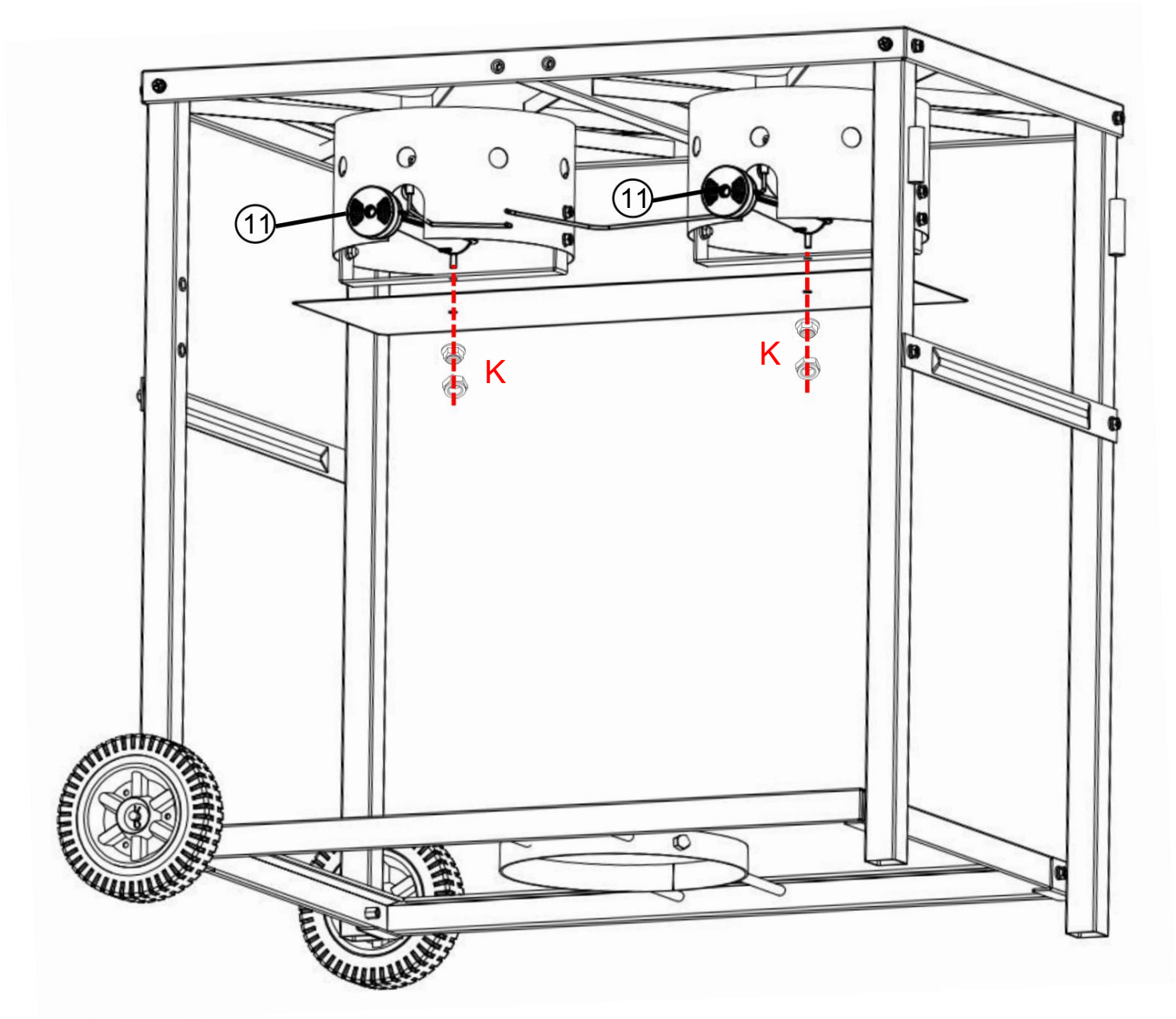
Insérez la goupille R (F) dans le trou de l'essieu et fixez-la comme indiqué sur le dessin.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE



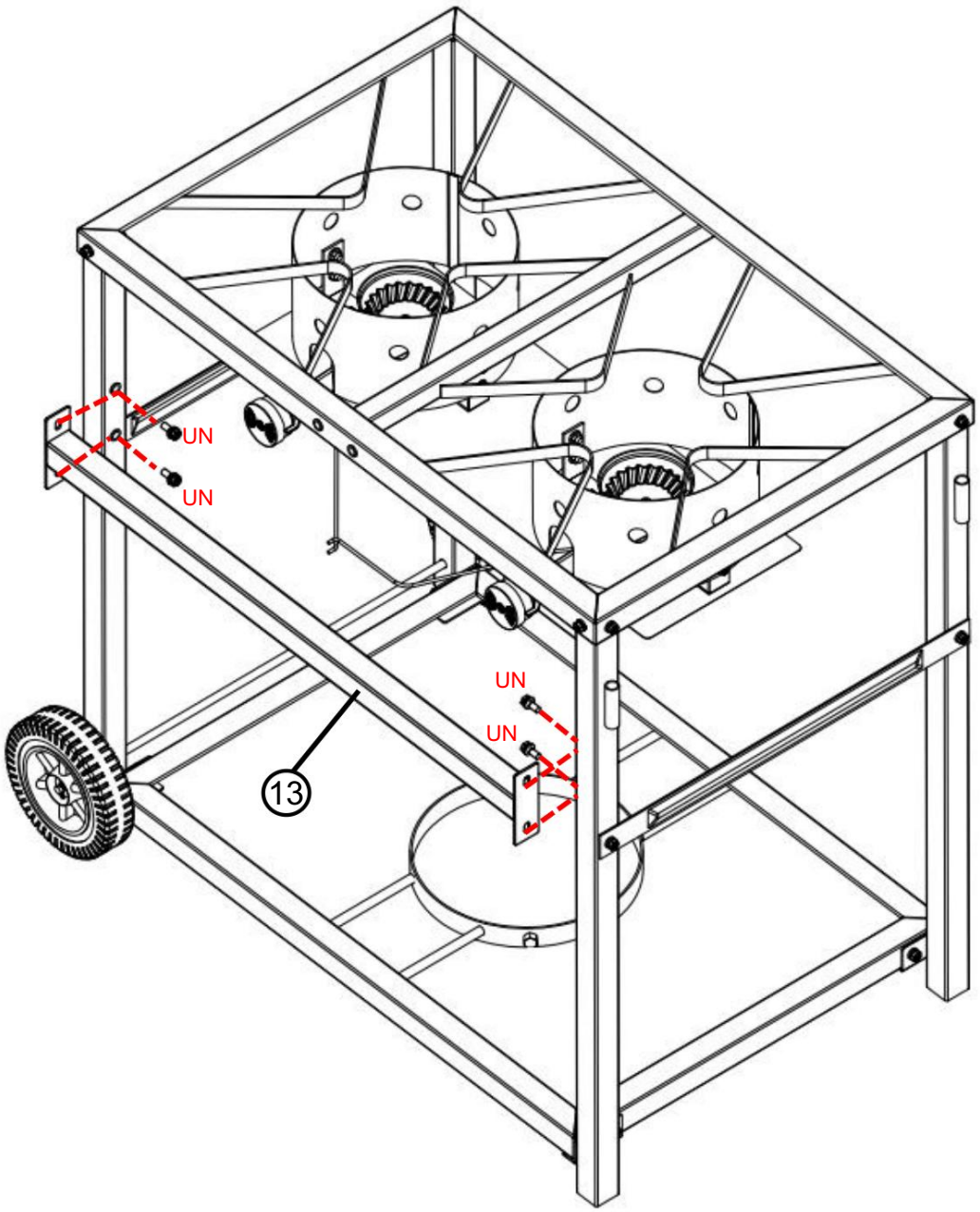
Étape 5 :

Assemblez la barre de support du brûleur sur le pare-brise de l'ensemble du cadre supérieur à l'aide de boulons (A) et d'écrous (B) et fixez-les conformément au dessin.



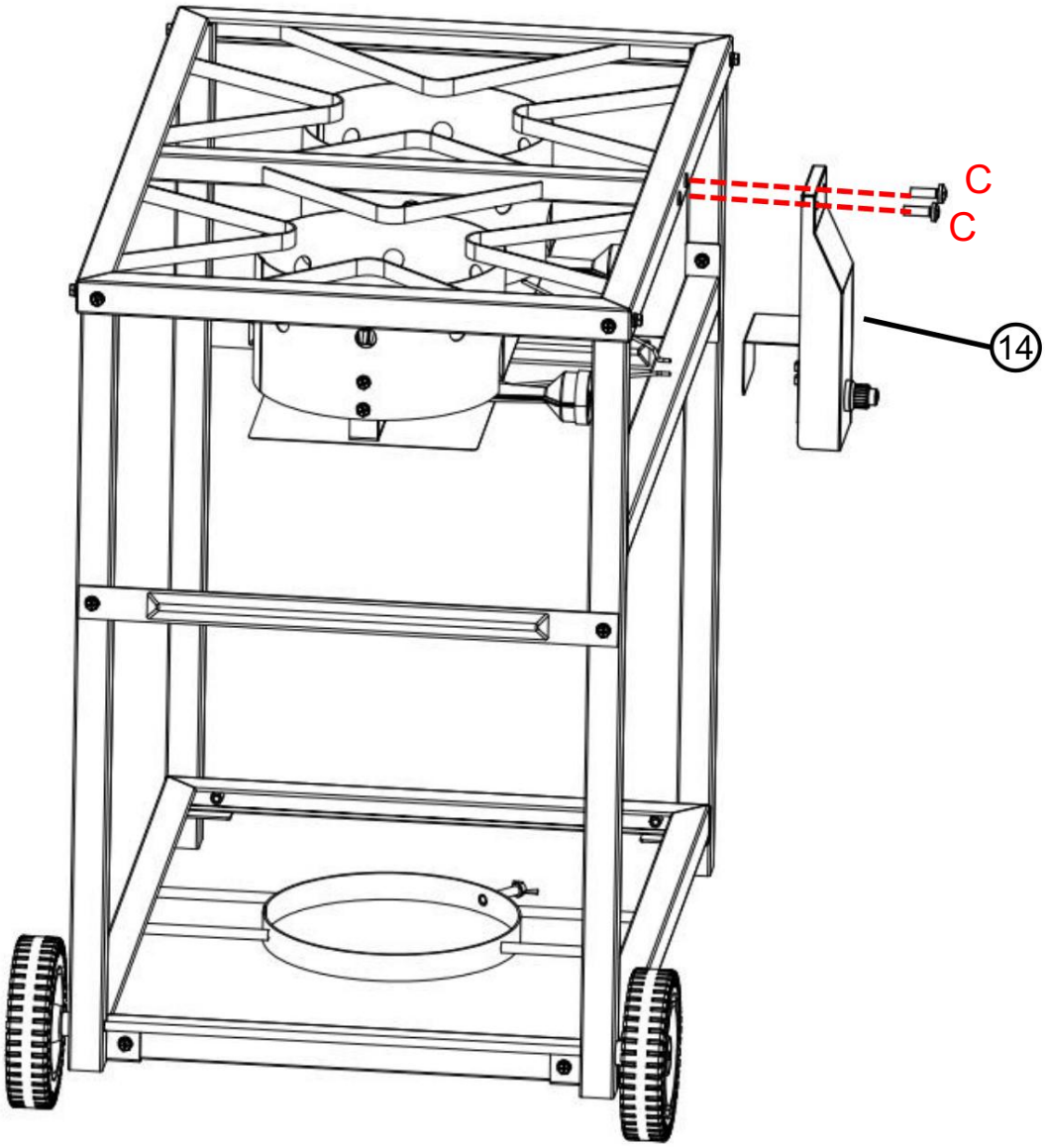
Étape 6 :

Dévissez l'écrou à bride M5 préinstallé et le contre-écrou des brûleurs.
insérez l'écrou de (11) à la barre de support du brûleur et serrez le
bride du brûleur et le contre-écrou dans l'ordre.



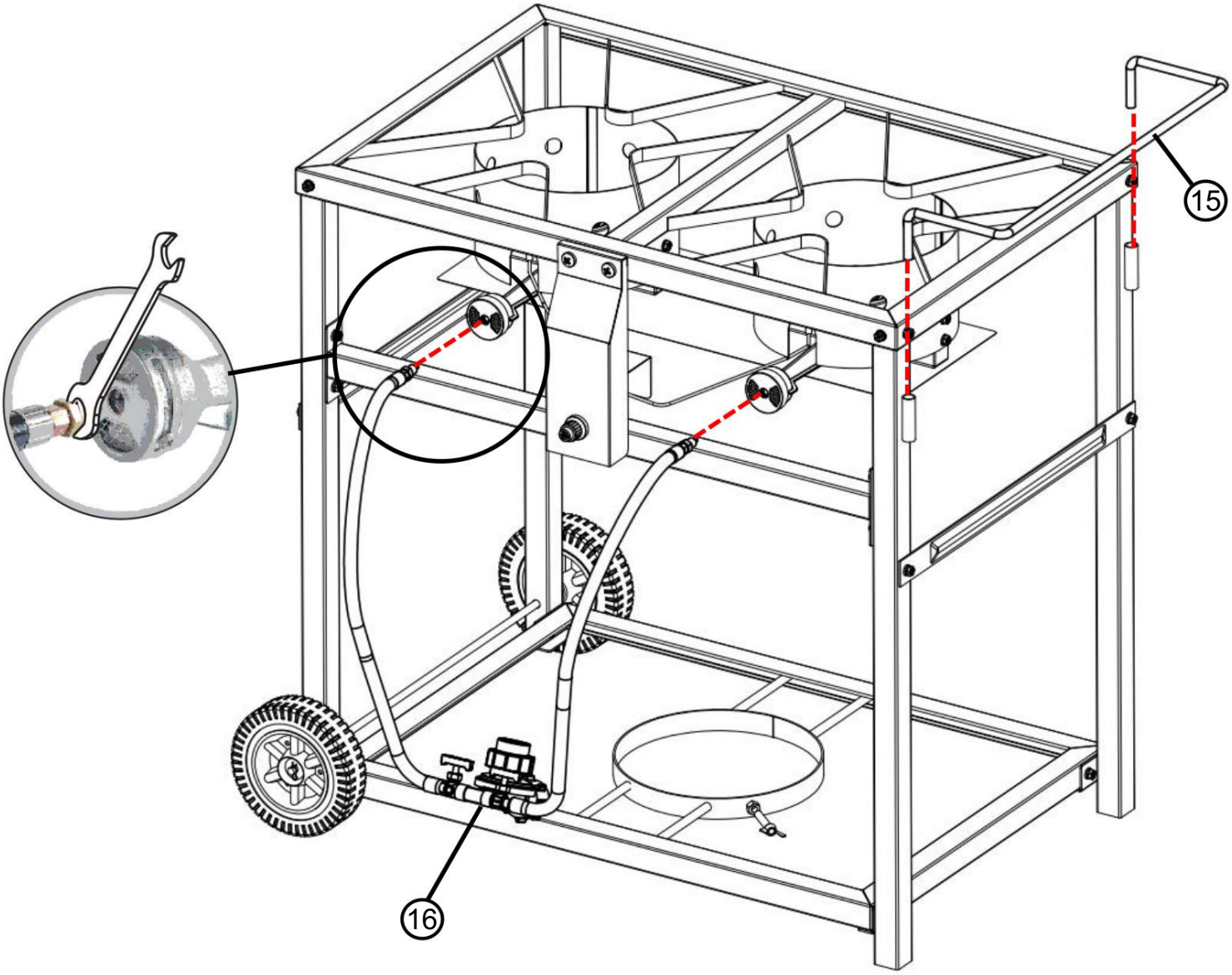
Étape 7 :

Assemblez la barre de support avant (13) aux deux pieds et utilisez les boulons (A) et les fixer selon le dessin.



Étape 8 :

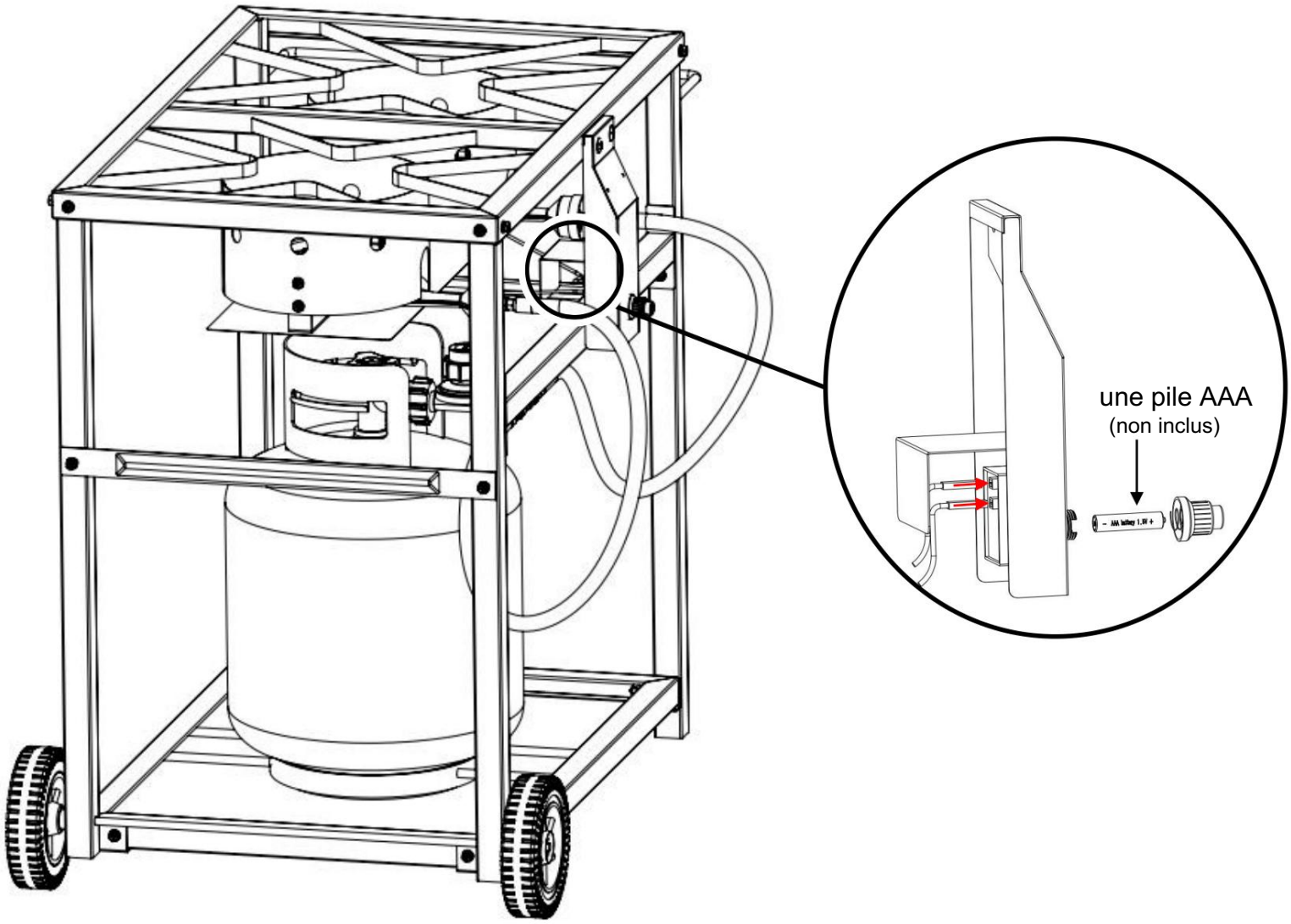
Assemblez le panneau de commande d'allumage électronique (14) vers le cadre supérieur et utilisez les boulons (C) et fixez-les selon le dessin.



Étape 9 :

Insérez la poignée push-pull dans le manchon rond du pied latéral (15) tube comme indiqué sur le dessin.

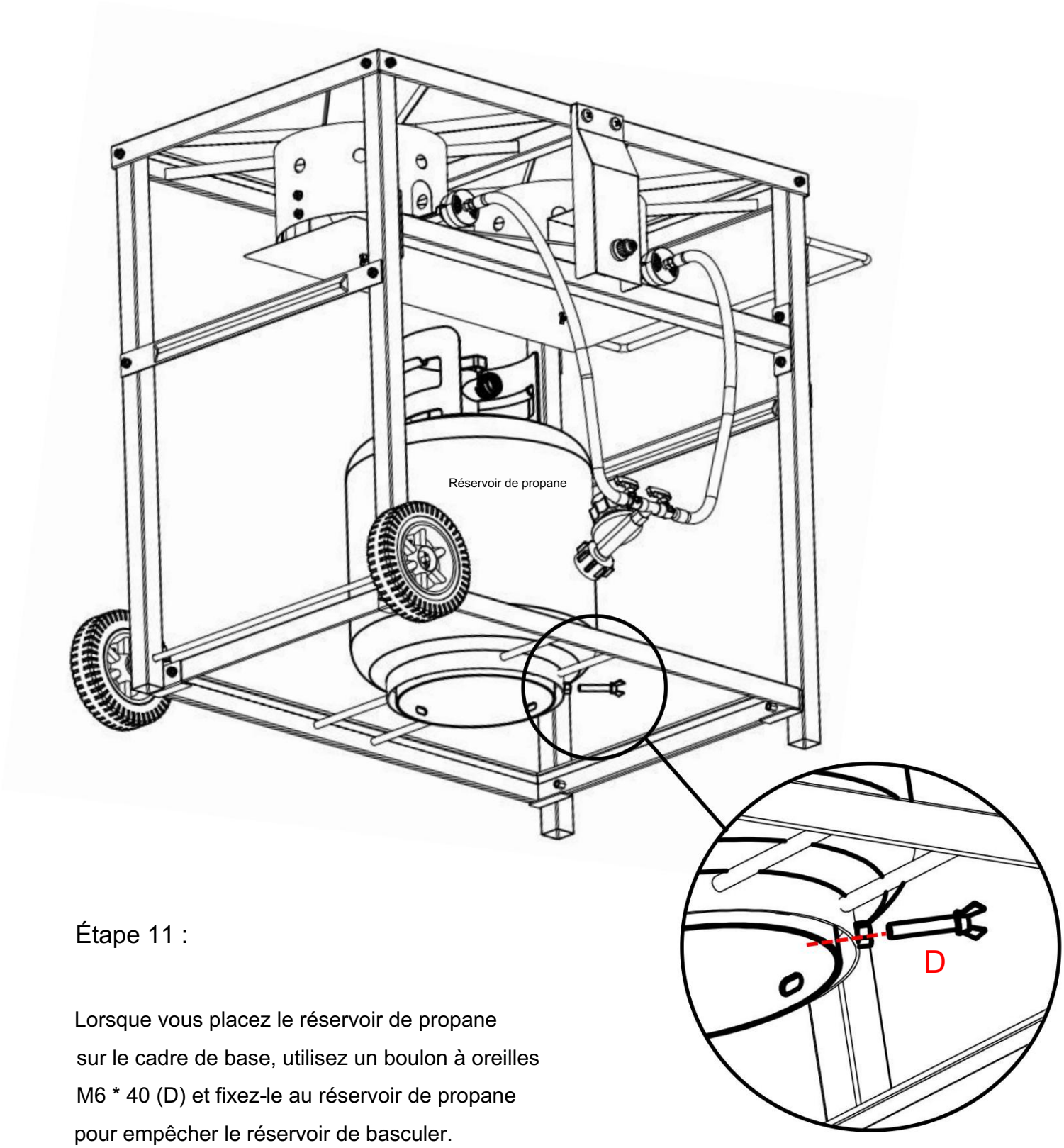
Assemblez le régulateur et le tuyau (16) dans le trou du brûleur, serrez le montage sur la gorge du brûleur à l'aide d'une clé comme indiqué dans le dessin.



Étape 10 :

Insérez le fil dans l'allumeur du panneau de commande comme indiqué sur le dessin.

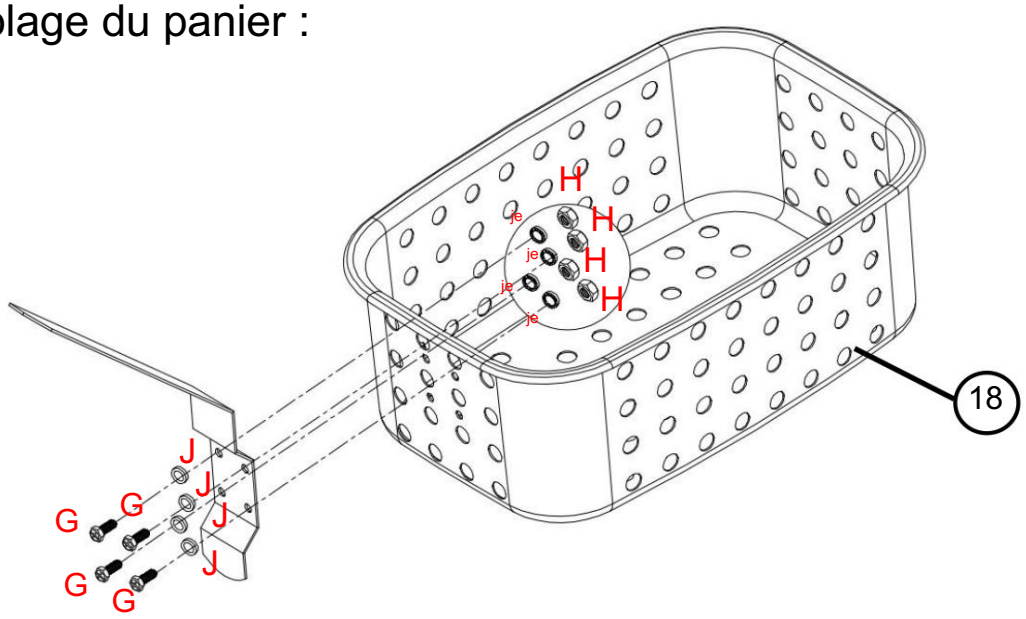
Dévissez le bouton de l'allumeur, insérez une pile AAA et réinstallez le bouton, alors il peut être utilisé.



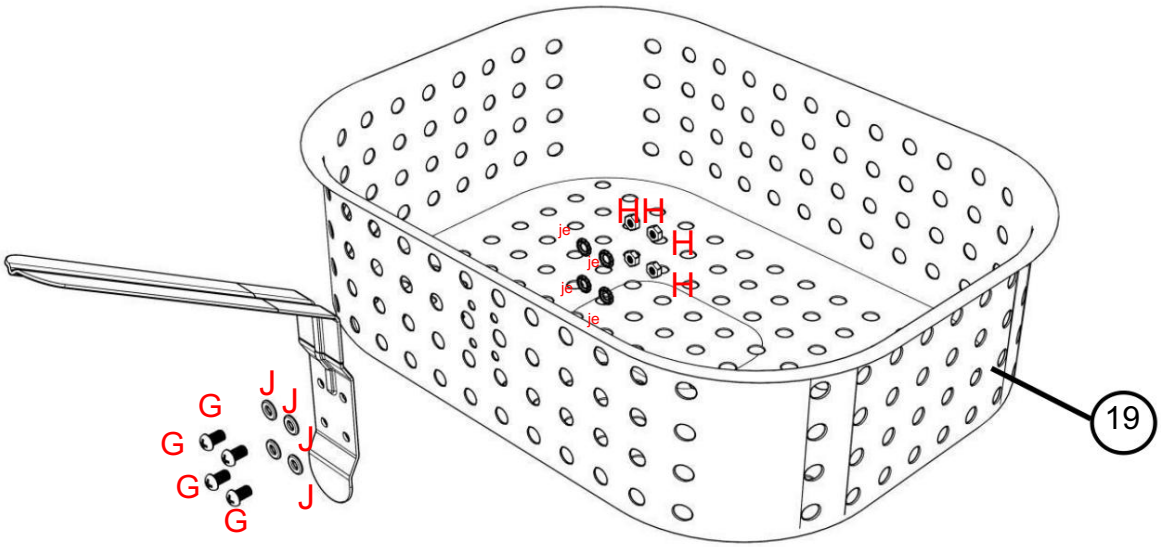
Étape 11 :

Lorsque vous placez le réservoir de propane sur le cadre de base, utilisez un boulon à oreilles M6 * 40 (D) et fixez-le au réservoir de propane pour empêcher le réservoir de basculer.

Pour l'assemblage du panier :



Insérez les 4 boulons M5 (G) et la rondelle plate (J) à travers la poignée du panier et le panier, serrez les 4 écrous (H) avec les 4 rondelles dentées (I).



Insérez les 4 boulons M5 (G) et la rondelle plate (J) à travers la poignée du panier et le panier, serrez les 4 écrous (H) avec les 4 rondelles dentées (I).

ENTRETIEN

Votre friteuse à gaz commerciale doit être entretenue chaque année par un personne compétente enregistrée.

DÉPANNAGE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner not be ignited with an igniter	1.LG gas cylinder is empty 2.Faulty regulator 3.Obstructions in burner 4.Obstructions in gas jets or gas hose	1 .Replace with full cylinder 2.Have regulator checked or replace 3.Clean burner 4.Clean jets and gas hose
Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	1.LP gas cylinder too small 2.Obstructions in burner 3.Obstructions in gas jets or gas hose 4.Windy conditions	1.Use larger cylinder 2.Clean burner 3.Clean jets and gas hose 4.Use Product in a more sheltered position

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

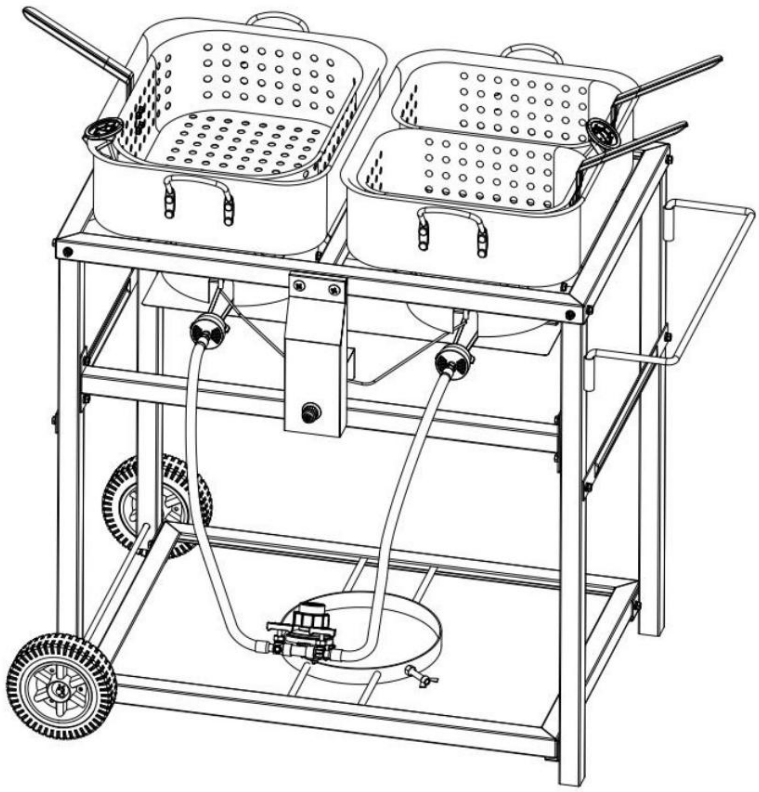
Gasfritteuse mit Wagen

BENUTZERHANDBUCH

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Gasfritteuse mit Wagen

Modell: DBF18QT



NUR IM FREIEN VERWENDEN

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich das Recht vor, die Bedienungsanleitung klar und deutlich zu interpretieren. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.

INHALTSVERZEICHNIS:

Sicherheitsinformationen und Warnungen. 3-6

Dichtheitsprüfung. 7

Wartung und Pflege. 8-9

Checkliste vor dem Start. 10

Beleuchtungsanweisungen 11

Bedienungsanleitung . . . . . .

Transport und Lagerung. . . . . 12 . . . .

Montageanleitung 13 14-28

Fehlerbehebung 29

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

⚠ WARNUNG

DIE IGNORIERUNG DIESER WARNHINWEISE UND ANWEISUNGEN KANN ZU GEFÄHRLICHEN EXPLOSIONEN FÜHREN.

LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE WARNHINWEISE UND ANWEISUNGEN IN DIESEM HANDBUCH, UM PERSONENVERLETZUNGEN, EINSCHLIESSLICH TOD ODER SACHSCHÄDEN, ZU VERMEIDEN.

HINWEIS: Am Produkt ist bereits ein Etikett mit Sicherheitswarnungen angebracht. (Entfernen Sie dieses Etikett nicht.)

Lesen Sie vor der Verwendung alle Warnhinweise und Betriebsanweisungen und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

WARNUNG: Propangas ist hochentzündlich und steht in der Flasche oder im Tank unter Druck.

Lagern oder verwenden Sie KEIN Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses Ofens. Wenn Sie Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen, räumen Sie sofort den umschlossenen Bereich und kontaktieren Sie die zuständigen Behörden/ Profis.

VORSICHT

Versuchen Sie NICHT , Ihren Campingkocher an eine Erdgasversorgung anzuschließen. Verwenden Sie ihn nur mit Propan, Schlauch und Regler.

Im Lieferumfang des Ofens und einer zugelassenen Propangasflasche enthalten.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere Flüssigkeiten mit entzündbaren Dämpfen in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.

BEI GASGERUCH:

1. Versuchen Sie nicht, das Gerät anzuzünden.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Von der Kraftstoffzufuhr trennen.

WARNUNG GEMÄSS CALIFORNIA PROPOSITION 65

⚠ WARNUNG: Dieses Produkt kann Sie Chemikalien wie Kohlenmonoxid aussetzen, das bekannt ist an den Staat Kalifornien, um Geburtsfehler oder andere Fortpflanzungsschäden zu verursachen.

Weitere Informationen finden Sie unter www.P65Warnings.ca.gov

SICHERHEITSINFORMATIONEN UND WARNHINWEISE

In dieser Bedienungsanleitung werden Aussagen verwendet, um kritische und wichtige
Informationen. Lesen und befolgen Sie diese Anweisungen, um die Sicherheit zu gewährleisten und Sachschäden zu vermeiden.
Schaden.

1. Dieses Gerät ist BEAUFSICHTIGT. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während der Brenner
   brennt oder während Öl, Fett, Wasser oder Speisen erhitzt werden. Beobachten Sie das Gerät, wenn es heiß ist
   nach Gebrauch (Öl, Fett oder Wasser über 38 °C). Erhitzte Flüssigkeiten und Geräte können
   bei kochenden Temperaturen lange nach dem Kochen.
2. Halten Sie Kinder, Haustiere und unbefugte Personen stets vom Gerät fern.
3. Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann Ihre Fähigkeit beeinträchtigen,
   Dieses Gerät ordnungsgemäß zusammenbauen oder sicher bedienen. Dieses Gerät NICHT zusammenbauen oder bedienen
   Gerät, wenn Sie Alkohol oder verschreibungspflichtige oder nicht verschreibungspflichtige Medikamente einnehmen.
4. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt. Verwenden Sie es nicht in Gebäuden, Garagen, Zelten oder
   anderen geschlossenen Räumen. NICHT in oder auf einem Wohnmobil oder Boot verwenden. Verwenden Sie dieses
   Gerät als Heizung.
5. Stellen Sie dieses Gerät NICHT unter eine Überkopfkonstruktion. Halten Sie mindestens
   Abstand von 10 Fuß (3,05 m) von den Seiten sowie der Vorder- und Rückseite des Geräts zu JEDER Konstruktion.
   Halten Sie den Bereich frei von brennbarem Material. Verwenden Sie es NICHT auf oder unter
   Balkon oder Terrasse der Eigentumswohnung.
6. Beim Kochen muss die Fritteuse/der Kessel auf einer ebenen, stabilen und nicht brennbaren Oberfläche stehen, wie z. B.
   Ziegel, Beton oder Erde. Nicht geeignet sind Oberflächen wie Holz, Asphalt oder Kunststoff, die
   kann brennen, Blasen bilden oder schmelzen.
7. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Anschlüsse des Herdes auf Dichtheit. Halten Sie den Brennstoffschlauch fern von
   keine beheizten Oberflächen. Nur die vom Lieferanten angegebene LP-Schlauch/Regler-Baugruppe sollte verwendet werden
   mit diesem Gerät verwendet werden.
8. Beim Kochen mit Öl oder Fett MUSS ein zuverlässiges Thermometer verwendet werden. Folgen Sie
   Anweisungen in diesem Handbuch zur ordnungsgemäßen Installation und Verwendung des Thermometers.
9. Wenn die Temperatur des Speiseöls 350°F (177°C) überschreitet oder wenn das Öl zu rauchen beginnt,
   Schalten Sie den Brenner oder die Gaszufuhr sofort aus und warten Sie, bis die Temperatur sinkt
   auf weniger als 350°F (177°C), bevor Sie den Brenner gemäß den Anweisungen in diesem
   Handbuch.
10. Halten Sie beim Kochen mit Öl/Fett einen Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC bereit.
    Bei einem Öl-/Fettbrand nicht mit Wasser löschen. Rufen Sie sofort
    die Feuerwehr. Ein Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC kann unter Umständen das Feuer eindämmen.

12. Überfüllen Sie den Kochtopf NIEMALS mit Öl, Fett oder Wasser. Befolgen Sie die Anweisungen in diesem
    Handbuch zum Feststellen des richtigen Öl-, Fett- oder Wasserstands.
13. Das Eindringen von Wasser oder Eis aus irgendeiner Quelle in das Öl/Fett kann zum Überlaufen führen und
    schwere Verbrennungen durch heißes Öl und Wasserspritzer. Beim Braten mit Öl/Fett alle Lebensmittel
    Produkte MÜSSEN vollständig aufgetaut und mit einem Handtuch getrocknet sein, bevor sie in die Fritteuse getaucht werden.
14. Lassen Sie niemals Lebensmittel oder Zubehör in heiße Kochflüssigkeit fallen. Senken Sie Lebensmittel und Zubehör langsam
    in die Kochflüssigkeit, um Spritzer oder Überlaufen zu vermeiden. Beim Entnehmen von Lebensmitteln
    Beim Austreten von heißen Kochflüssigkeiten aus dem Gerät ist Vorsicht geboten, um Verbrennungen zu vermeiden.
15. Dieses Gerät und der Topf, einschließlich Griffe und Deckel, werden bei Gebrauch gefährlich heiß. Verwenden Sie gut isolierte
    Topflappen oder Ofenhandschuhe zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern.
    Kochflüssigkeiten. Eine Schutzbrille wird auch empfohlen, um Sie vor Ölspritzern zu schützen. Die
    Öl bleibt noch Stunden nach

16. Stellen Sie KEIN leeres Kochgefäß auf das Gerät, während es in Betrieb ist. Seien Sie vorsichtig wenn Sie während des Betriebs etwas in das Kochgefäß geben. Verwenden Sie niemals Kochgefäß, das größer ist als das in diesem Handbuch angegebene Fassungsvermögen und der angegebene Durchmesser.
17. Bei Regen, Schnee, Hagel, Graupel oder anderen Niederschlägen während des Kochens mit Öl/Fett, decken Sie das Kochgefäß sofort ab und schalten Sie die Brenner und das Gasgerät aus Versuchen Sie nicht, das Gerät oder das Kochgefäß zu bewegen.
18. Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs NICHT. Lassen Sie das Kochgefäß vollständig abkühlen, Berühren Sie das Gerät nicht, bevor Sie es bewegen oder lagern.19. Vermeiden Sie Stöße oder Schläge gegen das Gerät, um Kontakt mit heißen Geräten, Verschütten oder Spritzen heißer Kochflüssigkeit.
20. Informationen zu Flüssiggasflaschen finden Sie im Abschnitt „Gebrauch und Pflege“. Eine 9 kg (20 lb) schwere Flasche sollte mit diesem Herd verwendet werden. Die verwendete Flüssiggasflasche muss einen Schutzkragen haben und gemäß den Spezifikationen für Flüssiggasflaschen der USA konstruiert und gekennzeichnet sein Department of Transportation (DOT) oder der nationale Standard von Kanada, CAN/CSA-B339, Zylinder, Kugeln und Rohre für den Transport gefährlicher Güter.
    Lagern Sie KEINE Ersatz-Flüssiggasflasche unter oder in der Nähe dieses Geräts. Füllen Sie die Flasche niemals über 80% gefüllt. Für eine ordnungsgemäße Dampfentnahme sollte der 20 lb. (9 kg) Zylinder in der richtige aufrechte Position. Der Zylinder muss ausgeschaltet werden, wenn er nicht verwendet wird. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen und Warnungen können zu Bränden oder Explosionen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.
21. Verwenden Sie dieses Gerät nur in Übereinstimmung mit den staatlichen und lokalen Vorschriften oder in Ermangelung lokalen Codes, mit dem National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA 54, Lagerung und Handhabung von Flüssiggase, ANSI/NFPA 58 oder CSA B149.1, Erdgas- und Propaninstallation Code.

DIE NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU BRAND, EXPLOSION, VERBRENNUNGSGEFAHR ODER

KOHLENMONOXIDVERGIFTUNG FÜHREN, DIE ZU SACHSCHÄDEN, VERLETZUNGEN ODER ZUM TOD FÜHREN KANN.

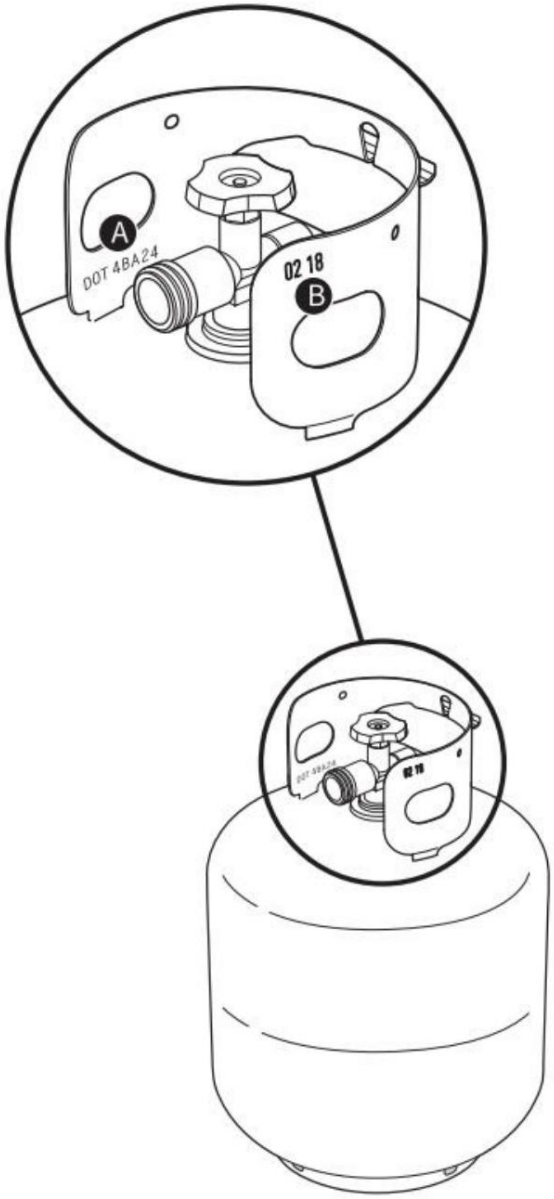
ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE ZU KOCHGEFÄSSEN Dieses Gerät ist nur zum Erhitzen von Wasser (nicht von Öl oder Fett) bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für
Braten. Füllen Sie den Kochtopf niemals mit Wasser. Füllen Sie einen Topf niemals über die maximale Füllmenge hinaus. Wenn der verwendete Topf keine maximale Fülllinie hat, befolgen Sie diese Anweisungen, um Bestimmen Sie die zu verwendende Menge der Kochflüssigkeit:

a) Legen Sie das Lebensmittel in oder auf den Halter. b) Legen Sie das Lebensmittel und den Halter in das leere Gefäß. c) Füllen Sie das Gefäß mit Wasser, bis das Lebensmittel vollständig bedeckt ist. d) Nehmen Sie das Lebensmittel aus dem Gefäß und markieren Sie den Wasserstand an der Seite des ves_x0002_sel oder messen Sie die Wassermenge im Gefäß. e) Entfernen Sie das Wasser und trocknen Sie das Gefäß und das Lebensmittel vollständig ab. f) Dies ist die Menge an Kochflüssigkeit, mit der das Gefäß gefüllt werden muss, um das Lebensmittel zu garen.

INFORMATIONEN ZU FLÜSSIGGAS

WAS IST FLÜSSIGGAS?

Flüssiggas, auch LP, LP-Gas, Flüssigpropan oder einfach Propan genannt, ist das brennbare, auf Erdöl basierende Produkt, das zum Befeuern Ihres Grills verwendet wird.
Bei mäßigen Temperaturen und Drücken ist es ein Gas. wenn es nicht enthalten ist. Aber bei mäßigem Druck in einem Behälter, beispielsweise einem Tank. LP ist eine Flüssigkeit. Wenn der Druck aus dem Tank abgelassen wird, verdampft leicht und wird zu Gas.



TIPPS ZUR SICHEREN HANDHABUNG VON LP-TANKS

•Ein verbeulter oder rostiger Flüssigpropantank kann gefährlich und sollte von Ihrem Flüssigkeitslieferanten überprüft werden. Propan sup_x0002_plier. Verwenden Sie kein flüssiges Propan Tank mit einem beschädigten Ventil.
• Obwohl Ihr Flüssigpropantank scheinbar leer sein, es kann noch Gas vorhanden sein und der Tank sollte entsprechend transportiert und gelagert werden. • Der Flüssiggastank muss installiert, transportiert und in aufrechter, sicherer Position gelagert werden. Flüssiggastanks sollten nicht fallen lassen oder grob behandelt werden.
• Lagern oder transportieren Sie den LP-Tank niemals an Orten, an denen Temperaturen können 125° F (51,7° C) erreichen (der Tank wird zu heiß, um es mit der Hand zu halten). • Setzen Sie die Staubkappe auf den Auslass des Flaschenventils, Zylinder nicht verwendet wird. Montieren Sie nur die Art der Staubkappe am Flaschenventilausgang, der mit dem Flaschenventil. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können zu bei Propangaslecks.
Anforderungen an den Flüssiggastank: • Der Tank muss etwa 18¼ Zoll (46,35 cm) groß sein hoch und 12¼ Zoll (31,1 cm) im Durchmesser mit einer markierten 20 Pfund (9,07 kg) LPG-Kapazität oder 47,6 Pfund (21,6 kg) Wasserkapazität wie vom Hersteller angegeben.
Andere Tanks können akzeptabel sein, sofern sie kompatibel mit der Grillhalterung (Tankwaage). • Der verwendete Tank muss gemäß den Spezifikationen für Flüssiggasflaschen des US-Verkehrsministeriums (DOT). • Tanks müssen mit einem aufgeführten OPD (Overfilling Prevention Device) und einem Typ 1 ausgestattet sein (CGA 791) Tankanschluss. Der Tankanschluss muss mit dem Grill kompatibel sein Anschluss. •

Der Tank muss über eine Manschette zum Schutz des Tankventils verfügen.
• Tanks müssen eine DOT-Zertifizierung (A) und ein Prüfdatum (B) aufweisen, das innerhalb der nächsten fünf Jahre liegt. aktuelle Nutzung.

INFORMATIONEN ZU FLÜSSIGGAS (FORTS.)

ÜBERPRÜFEN SIE DEN SCHLAUCH

Eine regelmäßige Überprüfung des Schlauches ist erforderlich.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist.

2. Überprüfen Sie den Schlauch auf Risse, Abschürfungen oder Schnitte. Wenn der Schlauch beschädigt ist

Benutzen Sie den Grill auf keinen Fall.

ZUSÄTZLICHE WARNUNG ZU FLÜSSIGGAS- UND GASANSCHLÜSSEN

GEFAHR: Legen Sie die herausziehbare Fettauffangschale oder die Grillkammer nicht mit Aluminiumfolie aus.

GEFAHR: Überprüfen Sie die herausziehbare Fettauffangschale und die Auffangwanne vor jedem Gebrauch auf Fettablagerungen.

Entfernen Sie überschüssiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden.

WARNUNG: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Auffangwanne entfernen und heißes Fett entsorgen.

WARNUNG: Verwenden Sie beim Bedienen des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe.

WARNUNG: Wenn der Schlauch beschädigt ist, verwenden Sie den Grill nicht. Ersetzen Sie

Verwenden Sie nur autorisierte Ersatzschläuche.

WARNUNG: Halten Sie die Belüftungsöffnungen rund um den Tank frei und frei von Schmutz.

Dichtheitsprüfung

WAS IST EINE LECKPRÜFUNG?

Sobald der Flüssiggastank ordnungsgemäß installiert ist, ist eine Dichtheitsprüfung erforderlich. Eine Dichtheitsprüfung ist eine zuverlässige Methode, um sicherzustellen, dass nach dem Anschließen des Tanks kein Gas austritt. Das Kraftstoffsystem in Ihr Grill verfügt über werkseitig hergestellte Anschlüsse, die gründlich auf Gaslecks überprüft wurden und die Brenner wurden einer Flammenprüfung unterzogen. Wir empfehlen eine gründliche Dichtheitsprüfung nach der Montage sowie jährlich.

ÜBERPRÜFUNG AUF GASLECKS

1) Befeuchten Sie die Armaturen mit einer Seifenlauge aus einer Sprühflasche, einer Bürste oder einem Lappen. Sie können Machen Sie Ihre eigene Seifen-Wasser-Lösung, indem Sie 20 % Flüssigseife mit 80 % Wasser mischen, oder Sie Sie können in der Sanitärabteilung jedes Baumarkts eine Lösung zum Prüfen von Leckagen kaufen.

2) Öffnen Sie die Gaszufuhr langsam, indem Sie das Tankventil gegen den Uhrzeigersinn drehen und dabei auf Blasen achten.

3) Wenn Blasen auftreten, liegt ein Leck vor:

a) Wenn sich das Leck an der Flasche befindet, drehen Sie das Gas ab.
BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT.
Den Tank abtrennen und wieder an

Ihren Händler vor Ort. b)
Wenn das Leck am Regler liegt, drehen Sie das Gas ab.
VERSUCHEN SIE NIEMALS, DEN REGLER FESTZUZIEHEN,
WENN DAS FLASCHENVENTIL GEÖFFNET IST.
BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT. c) Wenn das Leck an

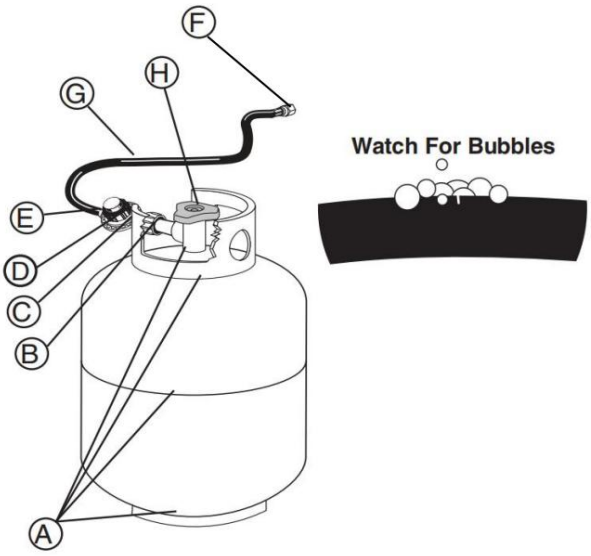
einer der in

Abbildung: Ziehen Sie die Verschraubung mit einem Schraubenschlüssel wieder fest und
Überprüfen Sie die Leckage erneut mit einer Seifen-Wasser-Lösung.

Wenn das Leck weiterhin besteht, schalten Sie das Gas ab.
BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT. d) Wenn das Leck an

einer der in der Abbildung gezeigten Armaturen auftritt, schalten Sie das Gas ab.

Überprüfen Sie jeden aufgeführten Ort (A–H) für den Anbau Blasen, was auf ein Leck hinweist.
Große Lecks werden möglicherweise nicht durch Blasen erkannt aber sollte ein rauschendes
Geräusche oder Gasgeruch.



BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT.

4) Wenn keine Blasen erscheinen, ist die Dichtheitsprüfung abgeschlossen:

a) Gaszufuhr am Tank abstellen und Anschlüsse spülen
mit Wasser.

HINWEIS: Da einige Lecktestlösungen, einschließlich Seife und Wasser, leicht ätzend sein können, Nach der Dichtheitsprüfung sollten die Anschlüsse mit Wasser gespült werden.

GEFAHR: Verwenden Sie keine Flamme, um nach Gaslecks zu suchen. Stellen Sie sicher, dass keine Funken oder offene Flammen in der Umgebung, während Sie nach Lecks suchen.

GEFAHR: Austretendes Gas kann einen Brand oder eine Explosion verursachen.

GEFAHR: Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn ein Gasleck vorhanden ist.

GEFAHR: Wenn Sie aus dem Flüssigpropantank austretendes Gas sehen, riechen oder zischen hören:

1) Entfernen Sie sich vom Flüssigpropantank.

2) Versuchen Sie nicht, das Problem selbst zu beheben.

3) Rufen Sie Ihre Feuerwehr.

GEFAHR: Schließen Sie immer das Flaschenventil, bevor Sie den Regler abtrennen. Versuchen Sie nicht, Trennen Sie den Gasregler und die Schlauchbaugruppe oder eine beliebige Gasarmatur, während sich der Grill in Betrieb befindet Betrieb.

ACHTUNG: Lagern Sie keine Ersatz-LP-Flasche unter oder in der Nähe dieses Grills. Füllen Sie die Flasche niemals über 80% voll. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Brand mit Todesfolge oder schwere Verletzung

WARTUNG UND PFLEGE

1. Der Bereich, in dem der Herd verwendet wird, muss sauber und frei von brennbaren Materialien, Benzin und andere entzündliche Dämpfe und Flüssigkeiten. Überprüfen Sie den Herd vor jedem Gebrauch und entfernen Sie alle brennbaren Gegenstände.

2. Der Verbrennungs- und Luftstrom darf nicht behindert werden. Der Herd muss in einem offenen Bereich mit 10 Fuß (3,05 m) Platz auf allen Seiten und ohne Dach oder Überhang aufgestellt werden Überkopf. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch den Standort und die Platzierung des Herdes.

3. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch des Geräts den Brenner/das Venturirohr auf Insekten, Insektennester und andere Hindernisse. Ein verstopftes Rohr kann zu einem Brand unter dem Gerät führen.

4. Befolgen Sie bei jedem Gebrauch des Herdes die Anweisungen zur Bedienung. Überprüfen Sie die Flamme auf richtige Farbe und Aussehen. Die Flamme sollte mit einer überwiegend blauen Farbe brennen. Wenn ein Wenn eine starke gelbe Flamme vorhanden ist, könnte dies auf eine Verstopfung im Brenner/Venturi hinweisen Wenn eine Verstopfung oder eine gelbe Flamme vorhanden ist und die Luftklappeneinstellung nicht Das Problem wurde behoben. Schalten Sie den Herd aus und lassen Sie ihn abkühlen. Trennen Sie den Schlauch vom Herd. Entfernen Sie die Luftklappe mit einem Kreuzschlitzschraubendreher. Überprüfen Sie die Venturi-Rohr mit einer Taschenlampe, um zu sehen, ob eine Verstopfung vorliegt. Wenn eine Verstopfung vorliegt, verwenden Sie einen Draht wie ein Kleiderbügel, der in das Venturi-Rohr geschoben wird, um die Verstopfung zu lösen. Bringen Sie die Luft wieder an Verschluss mit dem Kreuzschlitzschraubendreher am Venturirohr befestigen.
Bauen Sie den Kocher gemäß der Bedienungsanleitung wieder zusammen und zünden Sie ihn an.

5. Verwenden Sie immer die mit dem Gerät gelieferte LP-Schlauch-/Reglereinheit. Vor jedem Überprüfen Sie den LP-Schlauch vor Gebrauch auf Abrieb, Verschleiß, Schnitte oder Undichtigkeiten. Wenn Wenn der Schlauch beschädigt ist, muss die Schlauch-/Reglereinheit vor dem Verwenden Sie nur die vom Hersteller angegebene LP-Schlauch-/Reglereinheit. mit dem Gerät verwendet werden.

6. Für Teile, die beschädigt oder verloren gegangen sind, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, um sie zu kaufen Ersatzteile.

REINIGUNG DES GERÄTS

1. Herd und LP-Schlauch/Regler:
Entfernen Sie gegebenenfalls Öl oder Flüssigkeit, die beim Kochen auf das Gerät gelangt ist, mit mildes Seifenwasser auf einen Lappen geben und mit einem Handtuch abtrocknen. Tauchen Sie die Brennereinheit oder den Schlauch nicht in Regler in Wasser, da dies zu Rost führt.

2. Töpfe aus Aluminium oder Edelstahl:

Nach jedem Gebrauch gemäß den Anweisungen auf der nächsten Seite reinigen.

3. Kochgeschirr aus Gusseisen:

Nach jedem Gebrauch gemäß den Anweisungen auf der nächsten Seite reinigen.

4. Thermometer:

Nach jedem Gebrauch mit milder Seifenlauge reinigen und mit einem Handtuch abtrocknen. Nicht in Flüssigkeiten oder in die Spülmaschine geben.

WARTUNG UND PFLEGE

Tipps zur Pflege von Frittiertöpfen

• Es ist nicht notwendig, Aluminiumtöpfe vor dem Kochen einzubrennen. Mit einer Spülmittel und trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab. • Waschen Sie Aluminiumtöpfe und -pfannen nach dem Kochen in heißem, seifigem Spülmittel. Wenn Fett oder Wenn sich beim Kochen mit Ihrem Outdoor-Kocher Ruß an der Außenseite des Topfes festgesetzt hat, schrubben Sie die Außenseite des Topfes mit einem Scheuerschwamm aus Stahlwolle.

SPRÜHEN SIE KEINEN OFENREINIGER AUF ALUMINIUM-TÖPFE, UM FETT ODER RUSS ZU ENTFERNEN. OFENREINIGER VERURSACHT, DASS DIE OBERFLÄCHE MATT WIRD.

•Wenn nach dem Kochen Speisereste in der Pfanne kleben bleiben, heißes Wasser hinzufügen und einweichen lassen. Anschließend die Pfanne mit Seife und Stahlwolle, um die Essensreste zu lösen. •
Wenn hartes Wasser zu dunklen Flecken im Topfinneren führt, füllen Sie den Topf bis zur Höhe der dunklen Bereich mit einer Wasser- und Weinstein- oder Essiglösung (gemischt mit der Konzentration von drei Tassen Wasser auf einen Esslöffel Weinstein oder Essig). Fünf bis zehn Minuten kochen lassen.

Stellen Sie niemals einen leeren Topf aus Aluminium oder Edelstahl auf einen brennenden Herd.

Ein Loch wird in den Topfboden gebrannt. Verfärbungen, Kratzer und Dellen kann bei der Verwendung von Töpfen auf Outdoor-Kochern auftreten. Dies beeinträchtigt nicht die Leistung des Topfes. Bewahren Sie Altöl nicht in Ihrem Aluminiumtopf auf. Das beim Kochen verwendete Salz kann den Topf korrodieren und ihn auslaufen lassen. Waschen Sie den Topf nach jedem Gebrauch mit heißem Seifenwasser und ausspülen.

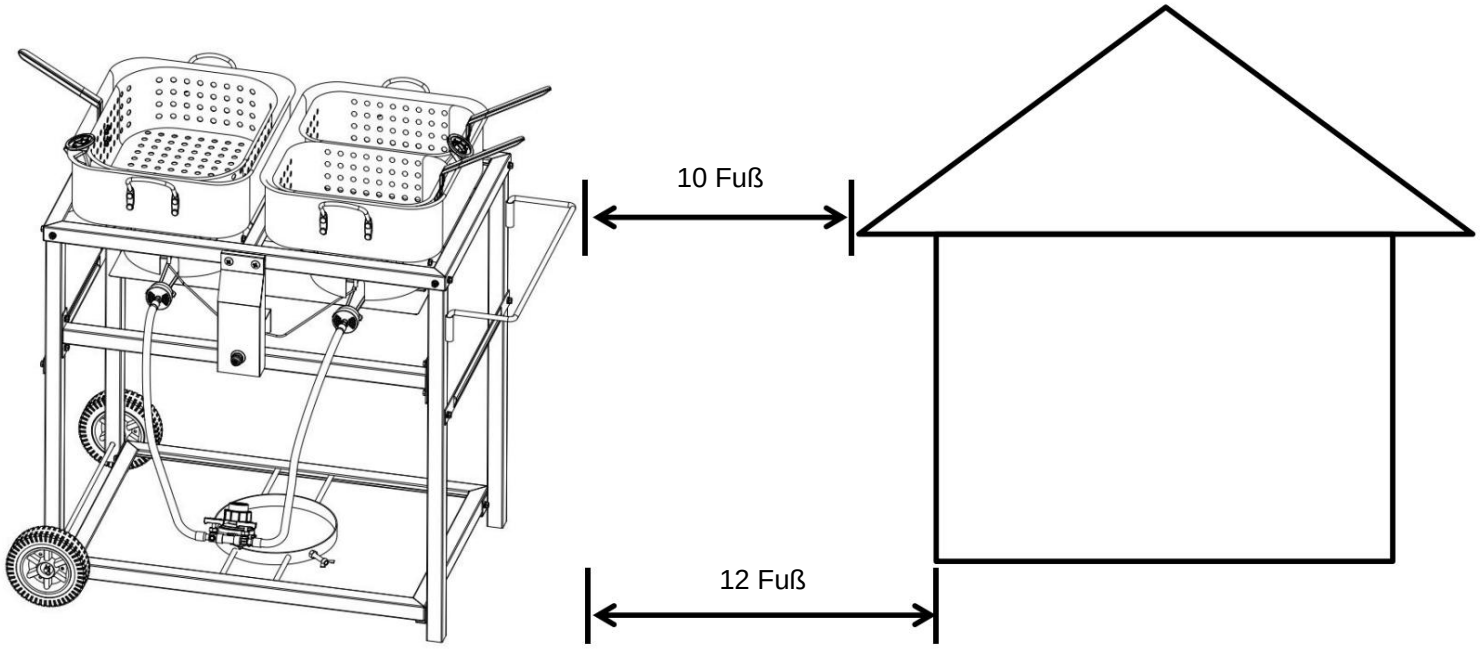
CHECKLISTE VOR DEM START:

⚠ GEFAHR

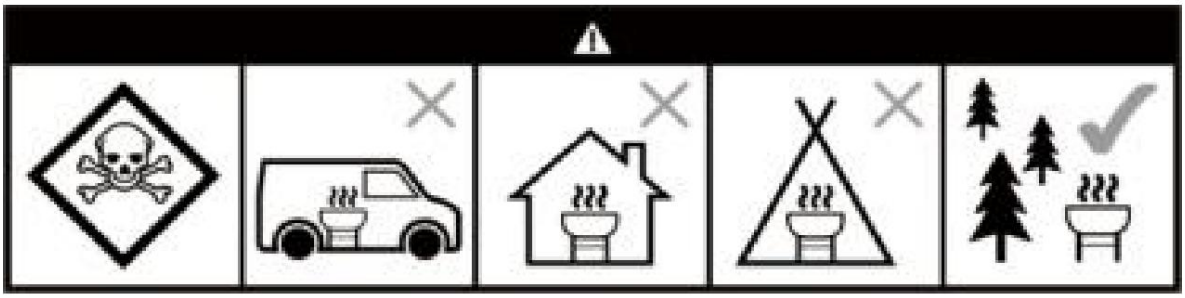
Bei Nichtbeachtung der Anweisungen können Sachschäden, Körperverletzungen, schwere Verbrennungen und Tod die Folge sein.
diese Sicherheitsmaßnahmen. Diese Schritte sollten durchgeführt werden, nachdem die Fritteuse zusammengebaut und
vor jedem Gebrauch. Betreiben Sie diese Fritteuse NICHT, bevor Sie ALLE Anweisungen gelesen und verstanden haben.
Warnungen und Anweisungen in diesem Handbuch.

• Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse ordnungsgemäß
zusammengebaut ist. • Überprüfen Sie den Gasschlauch vor jedem Gebrauch auf Brandstellen, Scheuerstellen, Knicke und ordnungsgemäße Verlegu
Wenn übermäßiger Abrieb oder Verschleiß erkennbar ist oder der Schlauch eingeschnitten ist, muss er vor
zur verwendeten Fritteuse. Kontaktieren Sie den Händler und ersetzen Sie Schlauch und Regler. • Überprüfen Sie alle
Gasanschlüsse, Schläuche und Propangasflaschen auf Dichtheit. Siehe Abschnitt „Dichtheitsprüfung“. • Stellen Sie sicher, dass alle
Netzkabel ordnungsgemäß geerdet sind. Halten Sie alle elektrischen
Kabel und den Kraftstoffschlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Der Schlauch sollte mindestens 3
Zoll von heißen Oberflächen entfernt.

• Stellen Sie Ihre Fritteuse auf eine nicht brennbare, ebene Fläche an einem gut belüfteten Ort, einem sicheren
Abstand zu brennbaren Materialien, Gebäuden und Überhängen.



⚠ WARNUNG: Der Schlauch stellt eine Stolpergefahr dar. Gehen Sie nicht zwischen Fritteuse und Zylinder.
Hinweis: Aufgrund der starken Hitze des Brenners ist es normal, dass sich Verfärbungen auf
Fritteuse während der ersten paar Anwendungen.

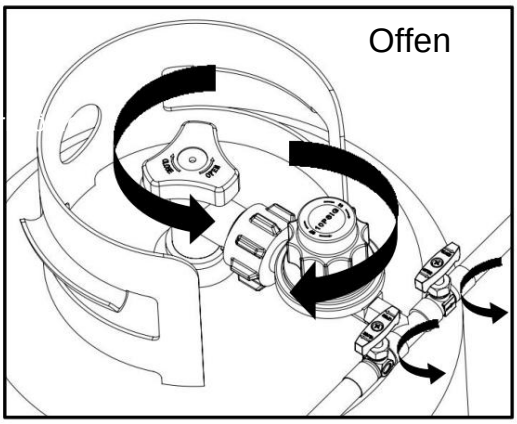


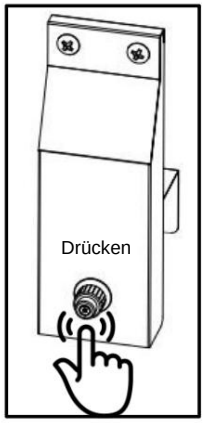
BELEUCHTUNGSANWEISUNGEN

⚠ WARNUNG: Halten Sie Ihre Hände oder Ihr Gesicht niemals direkt über den Brenner, während BELEUCHTUNG ODER WÄHREND DAS GERÄT BELEUCHTET IST.

FÜR MODELLE MIT EINSTELLBAREM REGLER

1. Bevor Sie fortfahren, stellen Sie sicher, dass keine Lecks. Stellen Sie sicher, dass alle Ventile und Zylinderknauf sind in der OFF-Position vor dem Gebrauch



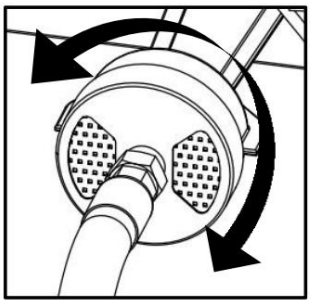


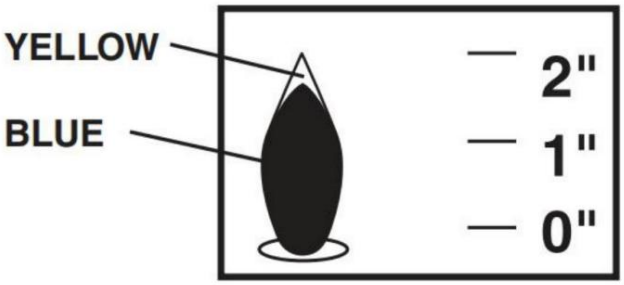
3. Öffnen Sie das Zylindersteuerventil durch Drehen
   Drehen Sie es gemäß der Abbildung gegen den Uhrzeigersinn.
4. Öffnen Sie das Regelventil durch Drehen
   gegen den Uhrzeigersinn, wie im Diagramm gezeigt.
5. Wählen Sie den Brenner aus, der gezündet werden soll, und öffnen Sie Aus-Ein-Ventil auf EIN 6. ”.

Drücken Sie den roten elektronischen Zündknopf
   3 bis 5 Sekunden lang, um die Flamme zu entzünden.

7. Wenn die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, schalten Sie die Brennersteuerung(en) aus, warten Sie 5 Minuten, Lassen Sie das Gas verdunsten und wiederholen Sie den Zündvorgang.

8. Überprüfen Sie, ob die Flamme blau ist und aus jeder Öffnung des Brenners Flammen austreten.
   Die Flamme sollte kompakt und blau mit einer leicht gelblichen Spitze sein. Ist die Flamme zu gelb, drehen Sie die Luftklappe unter der Öffnung des Gussbrenners, bis eine blaue Flamme entsteht.





6. Behalten Sie die Flamme während des gesamten Kochvorgangs im Auge. Wenn zu irgendeinem Zeitpunkt Wenn die Flamme versehentlich erlischt, drehen Sie sofort den Regler und den Zylinder Ventil AUS.

DIE NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU BRAND, EXPLOSION, VERBRENNUNGSGEFAHR ODER KOHLENMONOXIDVERGIFTUNG FÜHREN, DIE ZU SACHSCHÄDEN, PERSONENVERLETZUNGEN ODER ZUM TOD FÜHREN KANN.

⚠ VORSICHT:
Wenn die Fritteuse nicht in Gebrauch ist, sollte das Flaschenventil immer in der Aus- bzw. geschlossenen Position sein.

⚠ WARNUNG

Lesen, verstehen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen in diesem Handbuch. Überspringen Sie KEINE der Warnungen und Anweisungen in den vorhergehenden Abschnitten dieses Handbuchs. • Lassen Sie Heizöl niemals unbeaufsichtigt – es kann sich

entzünden. • Rauchendes Öl ist ein Anzeichen dafür, dass das Öl zu heiß

ist und sich entzünden kann. Öl entzündet sich bei unterschiedlichen Temperaturen.

Lassen Sie die Öltemperatur daher niemals über 200 °C (400 °F) steigen und LASSEN SIE DAS HEIZÖL NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT. • Lassen Sie

das Öl niemals den Bereich „Brandgefahr“ auf dem Thermometer erreichen. • Füllen Sie nie mehr als

6,3 cm Öl vom Boden des Kochgefäßes ein. • Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse mindestens 3 m von allen brennbaren

Materialien, einschließlich Überhängen, entfernt ist. • Aluminiumtöpfe schmelzen, wenn sie leer über den Brenner gestellt werden.

• Das Vorheizen des Öls dauert etwa 20–30 Minuten. Lassen Sie das Öl während

des Vorheizens niemals unbeaufsichtigt oder
Kochvorgang, da es sich entzünden kann und heißes Öl äußerst gefährlich ist und ständig überwacht werden sollte. • Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie

Lebensmittel aus heißem Öl oder einer heißen Flüssigkeit absenken oder herausnehmen.

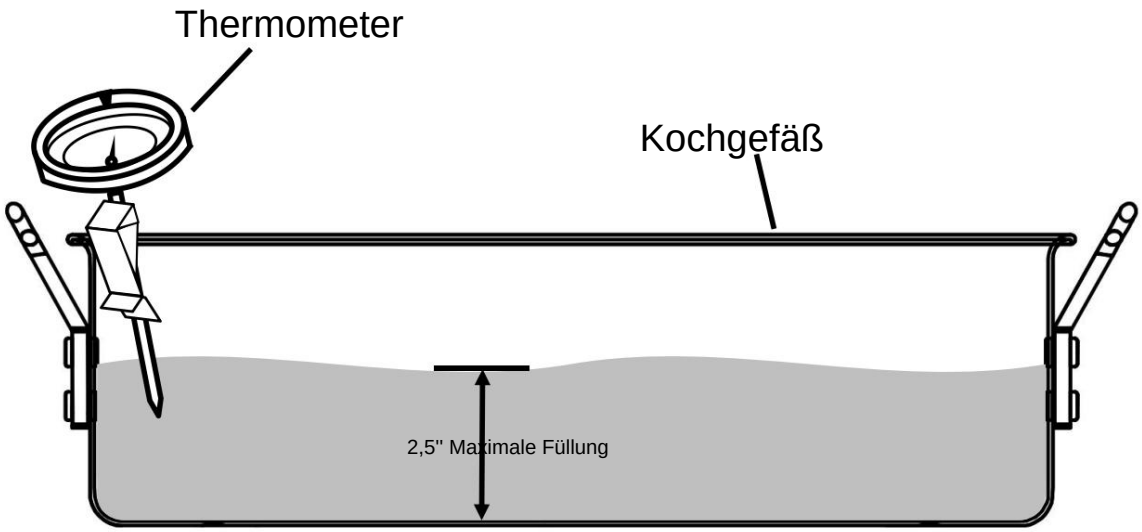
VERWENDUNG DES KOCHGEFÄSSES MIT PUTENSTÄNDER UND AUFHÄNGER:

Hinweis: Wenn Sie sich für das Frittieren entscheiden, müssen die Lebensmittel vollständig aufgetaut sein.

⚠ WARNUNG: Das Frittierthermometer darf beim Messen nicht in Lebensmittel eingeführt werden oder diese berühren.
Temperatur des Speiseöls. Das Ende des Thermometers sollte mindestens 2,5 cm unter dem Ölspiegel liegen.

1. Füllen Sie niemals mehr als 2,5 Zoll Öl vom Boden des Kochgefäßes ein.

2. Stellen Sie den Kochtopf mit Öl auf die Fritteuse. Stellen Sie sicher, dass das Thermometer seitlich am Topf befestigt ist. Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn Erhitzen oder Kochen mit Öl. Bringen Sie die Flüssigkeit auf die gewünschte Kochtemperatur [325 °F - 356 °F (150 °C - 180 °C) für Frittieren] ca. 20-30 Minuten. LASSEN SIE HEIZÖL NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT. Es kann sich entzünden. Vorsichtig Überwachen Sie die Temperatur und lassen Sie niemals zu, dass das Öl den Bereich „Brandgefahr“ auf dem Thermometer erreicht.
3. Wenn das Essen fertig ist, schalten Sie die Fritteuse aus. Drehen Sie immer zuerst das Propangasflaschenventil zu, dann den Regler Steuerventil AUS. Lassen Sie Fritteuse und Öl vollständig abkühlen. Versuchen Sie niemals, Öl abzulassen oder das Kochgefäß zu bewegen bis das Öl auf unter 45 °C (115 °F) abgekühlt ist – es könnten schwere Verbrennungen die Folge sein.



TRANSPORT UND LAGERUNG:

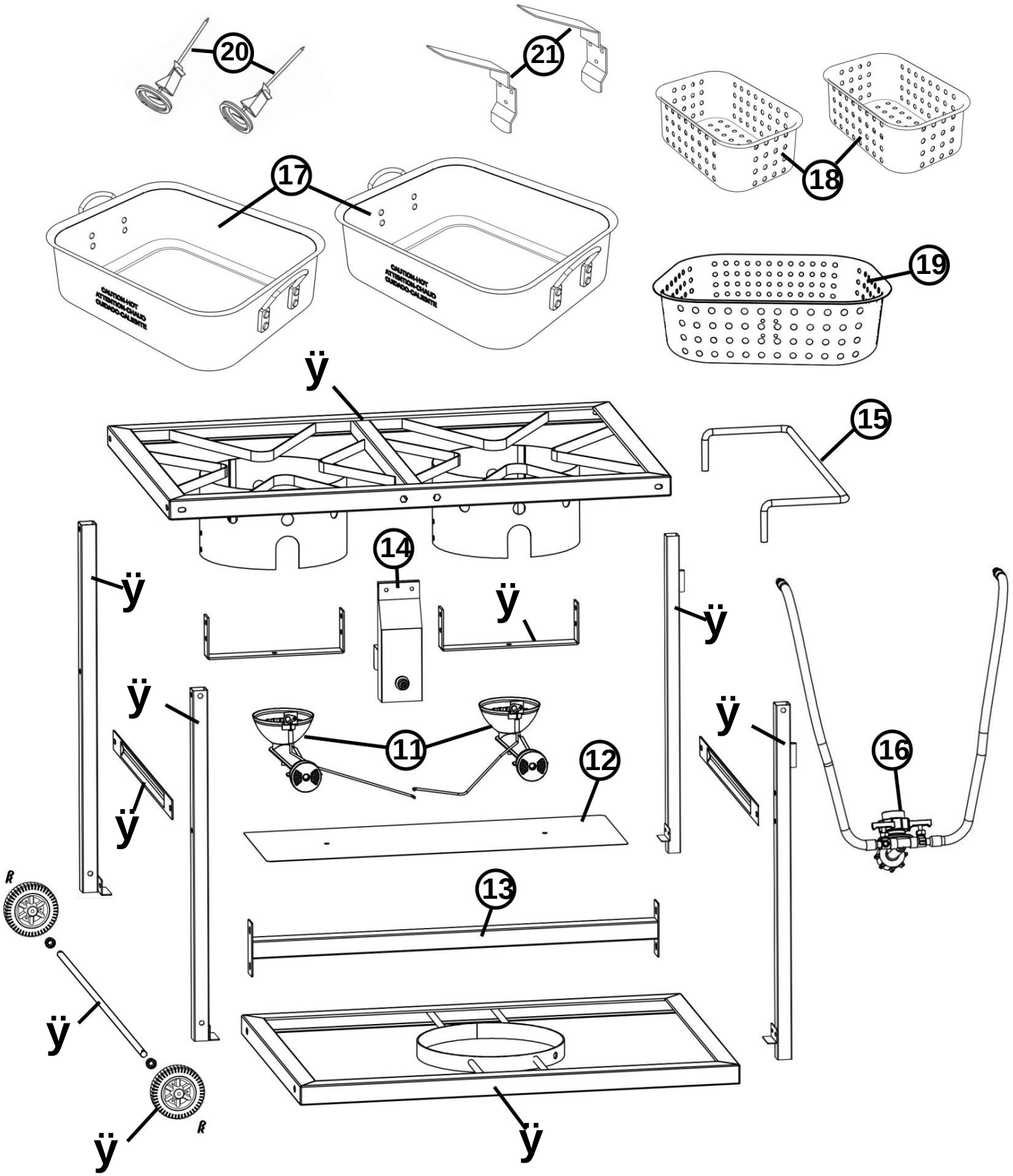
⚠WARNUNG

• Bewegen Sie eine Fritteuse niemals, wenn sie heiß ist oder in Betrieb ist. • Stellen Sie sicher, dass das Flaschenventil geschlossen ist. • Lagern Sie KEINE Ersatz-Flüssiggasflaschen (gefüllt oder leer) unter oder in der Nähe der Fritteuse. • Lagern Sie niemals brennbare Flüssigkeiten oder Spraydosen unter oder in der Nähe der Fritteuse. • Wenn das Gaskochgerät für den Außenbereich nicht verwendet wird, muss die Gaszufuhr an der Flüssiggasflasche abgestellt werden. • Die Lagerung eines Gaskochgeräts für den Außenbereich in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Flasche abgeklemmt und aus dem Gaskochgerät für den Außenbereich entfernt wurde. • Flaschen dürfen nicht in Gebäuden oder geschlossenen Räumen, einschließlich Garagen und Schuppen, gelagert werden. • Flaschen müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

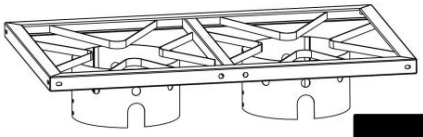
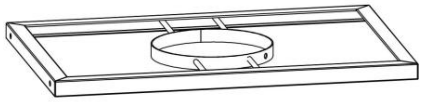
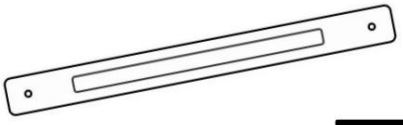
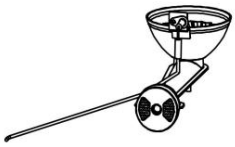
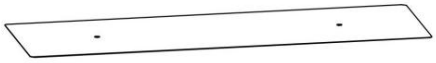
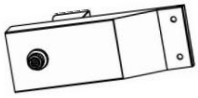
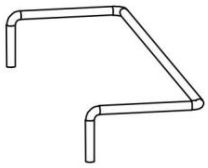
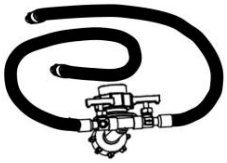
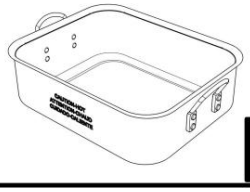
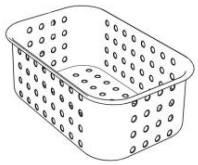
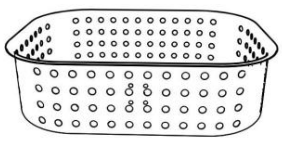
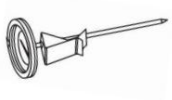
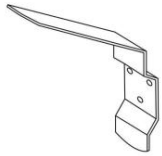
VOR DER LAGERUNG IHRER FRITTEUSE: • Stellen Sie sicher, dass das Flaschenventil vollständig geschlossen ist. • Reinigen Sie alle Oberflächen. Bestreichen Sie die Brenner leicht mit Speiseöl, um übermäßige Rostbildung zu vermeiden. • Wenn Sie die Fritteuse in Innenräumen lagern, trennen Sie die Flüssiggasflasche ab und lassen Sie diese im Freien. • Setzen Sie die Staubkappe auf den Flaschenventilauslass, wenn die Flasche nicht in Gebrauch ist. Installieren Sie nur die Stauba Kappe auf dem Flaschenventilauslass, der mit dem Flaschenventil geliefert wird. Andere Arten von Kappen oder Stopfen kann zu einem Austreten von Propan führen.

• Überprüfen und reinigen Sie den Brenner vor der Verwendung nach der Lagerung, zu Beginn der Grillsaison oder nach einer nicht verwendet. Spinnen und Insekten bauen gerne Nester in Brennerrohren (insbesondere in den kälteren Monaten). Blockierte Brennerrohre können den Gasfluss zu den Brennern verhindern und zu einem Brennerrohrbrand oder Feuer führen. unter der Fritteuse. Siehe „Brennermontage/Wartung“ unter „Richtige Pflege und Wartung“. • Um die Lebensdauer und den Zustand der Fritteuse zu verlängern und zu erhalten, empfehlen wir, das Gerät bei Lagerung im Freien abgedeckt.

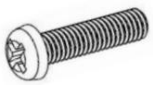
Erweiterte Ansicht & (Teileliste)



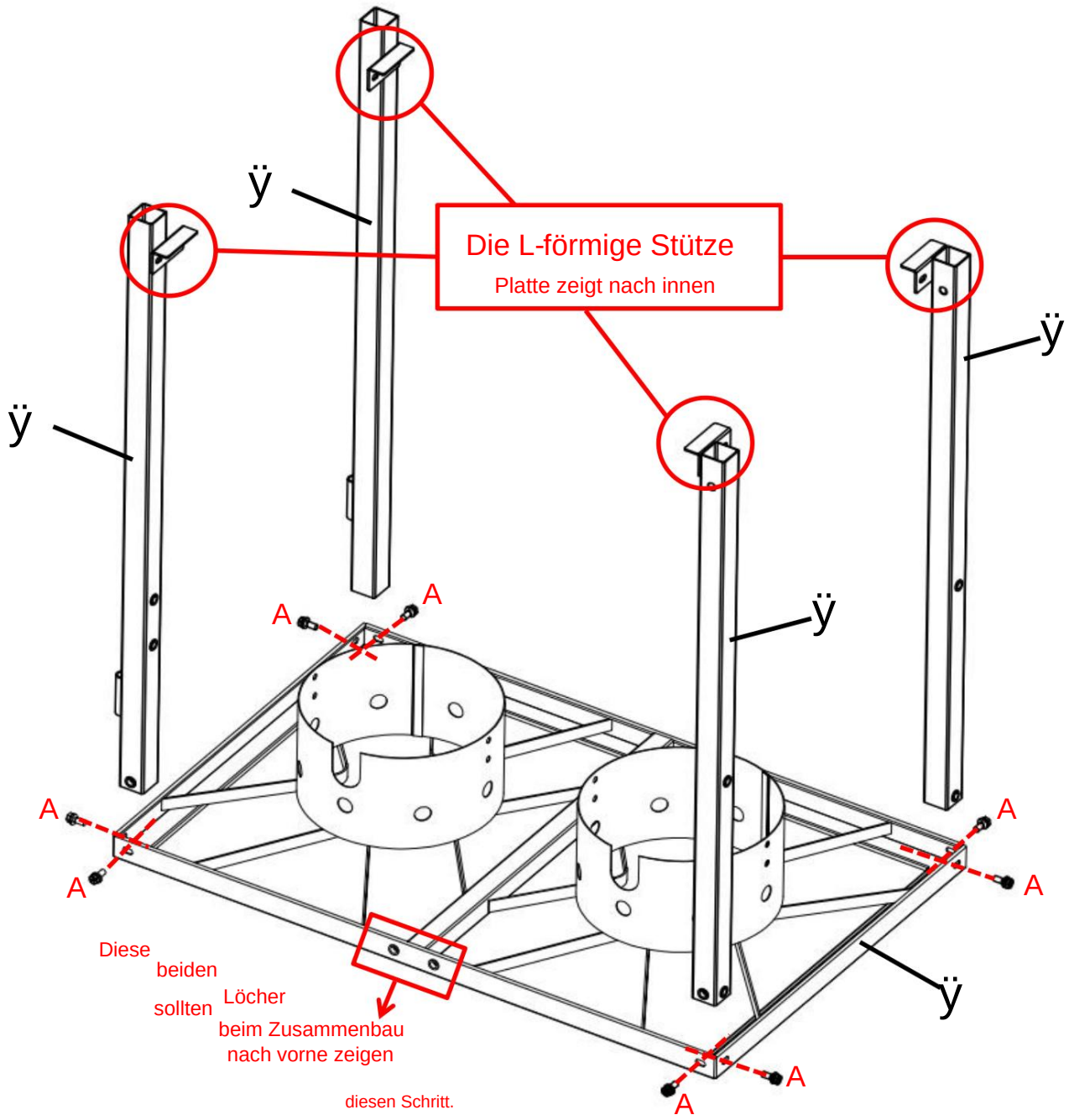
TEILELISTE

ÿ Obere Rahmenbaugruppe  1 Stück	ÿ Linkes Vorderbein  1 Stück	ÿ Linkes hinteres Bein  1 Stück
ÿ Rechtes Vorderbein  1 Stück	ÿ Rechtes Hinterbein  1 Stück	ÿ Grundrahmen  1 Stück
ÿ Seitliche Stützstange  2 Stück	ÿ Radachse  1 Stück	ÿ Rad  2 Stück
ÿ Brennerstützstange  2 Stück	11 Brenner  2 Stück	12 Hitzeschild  1 Stück
13 Vordere Stützstrebe  1 Stück	14 Elektronisches Zündsteuergerät  1 Stück	15 Ziehgriff  1 Stück
16 Regler & Schlauch  1 Stück	17 Rechteckiger Topf  2 Stück	18 Kleiner Korb  2 Stück
19 Großer Korb  1 Stück	20 Thermometer  2 Stück	21 Korbgriff  3 Stück

HARDWARELISTE

A	 M6*16 Sechskantschraube	28 Stck.	F	 R-Stift	2 Stck.
B	 M6 Flanschmutter	8 Stck.	G	 M5 Shop	8 Stck.
C	 M6*25 Rundkopfschraube 2 Stück		H	 M5 Mutter	8 Stck.
D	 M6*40 Flügelschraube	1 Stück	ICH	 M5 Zahnscheibe	8 Stck.
UND	 Achshülse	2 Stck.	J	 M5 Unterlegscheibe	8 Stck.
K	  Kontermutter M5 Flanschmutter M5	4 Stck.	ÿAuf dem Brenner vorinstalliertÿ		

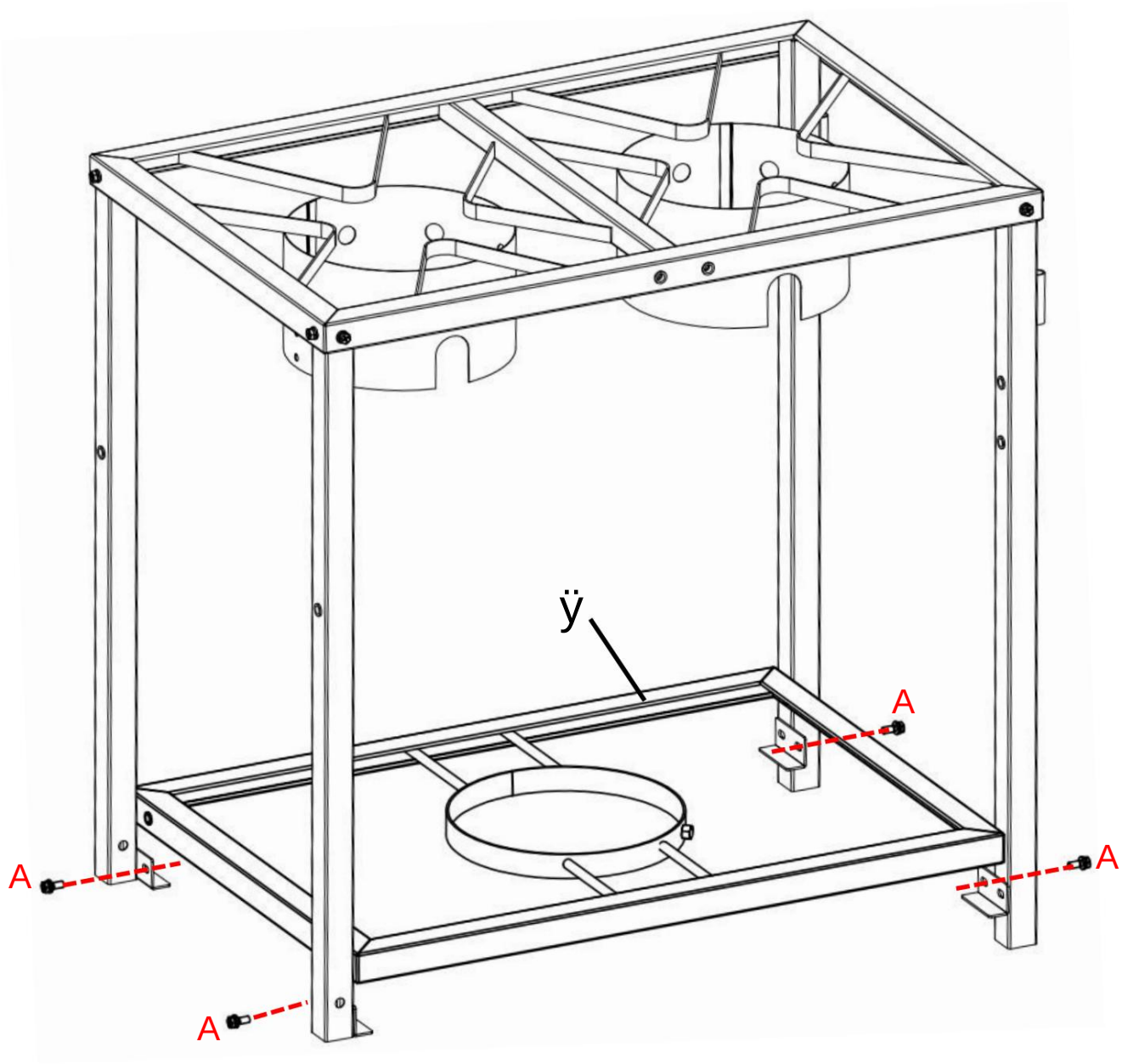
MONTAGEANLEITUNG



Schritt 1:

Wichtig: Am besten führen Sie diesen Schritt entsprechend der Ausrichtung dieser Ansicht aus.

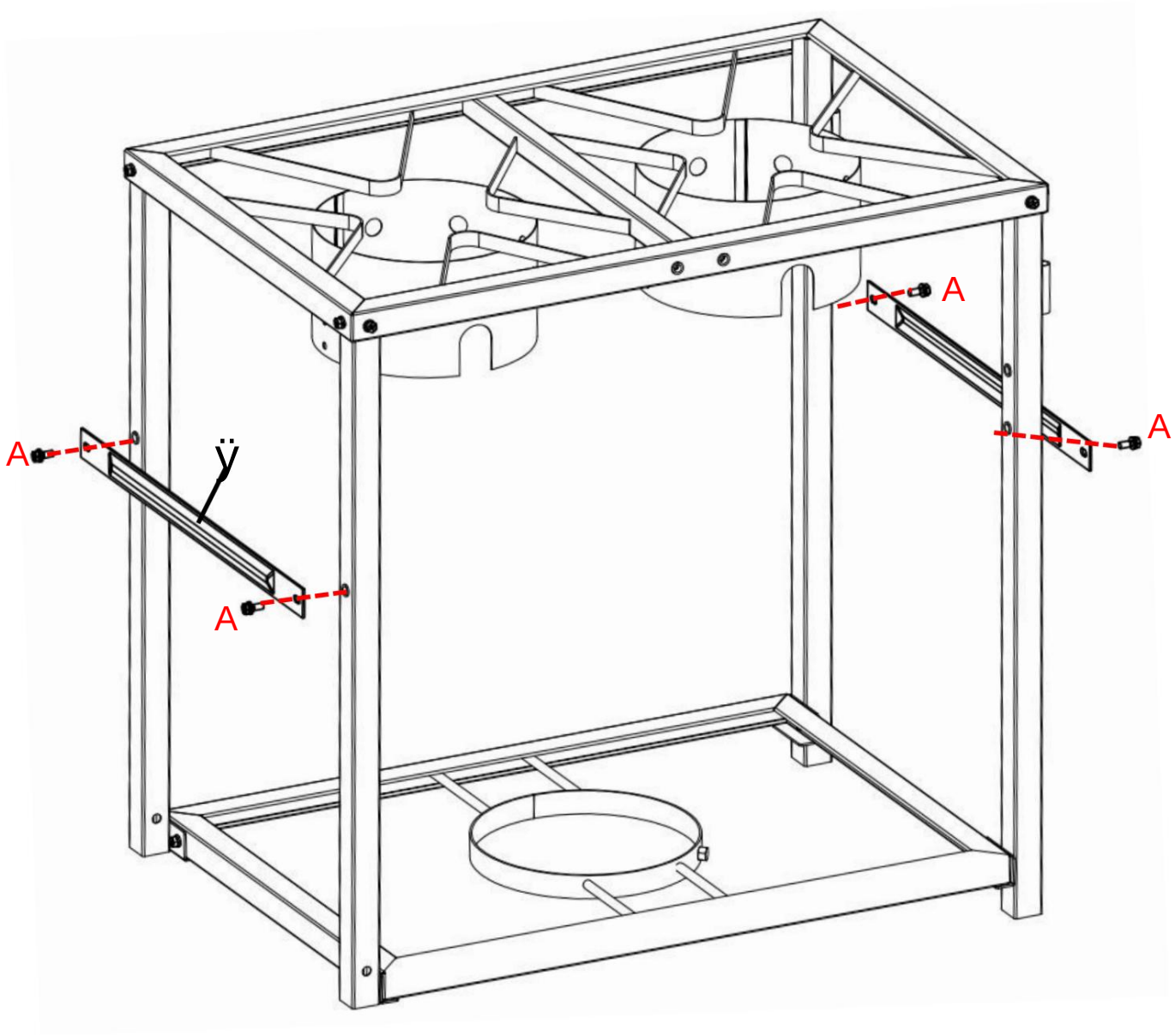
Montieren Sie die Beinrohre ÿ, ÿ, ÿ, ÿ an der oberen Rahmenbaugruppe ÿ gemäß Zeichnung mit Schrauben (A) anbringen und festziehen.



Schritt 2:

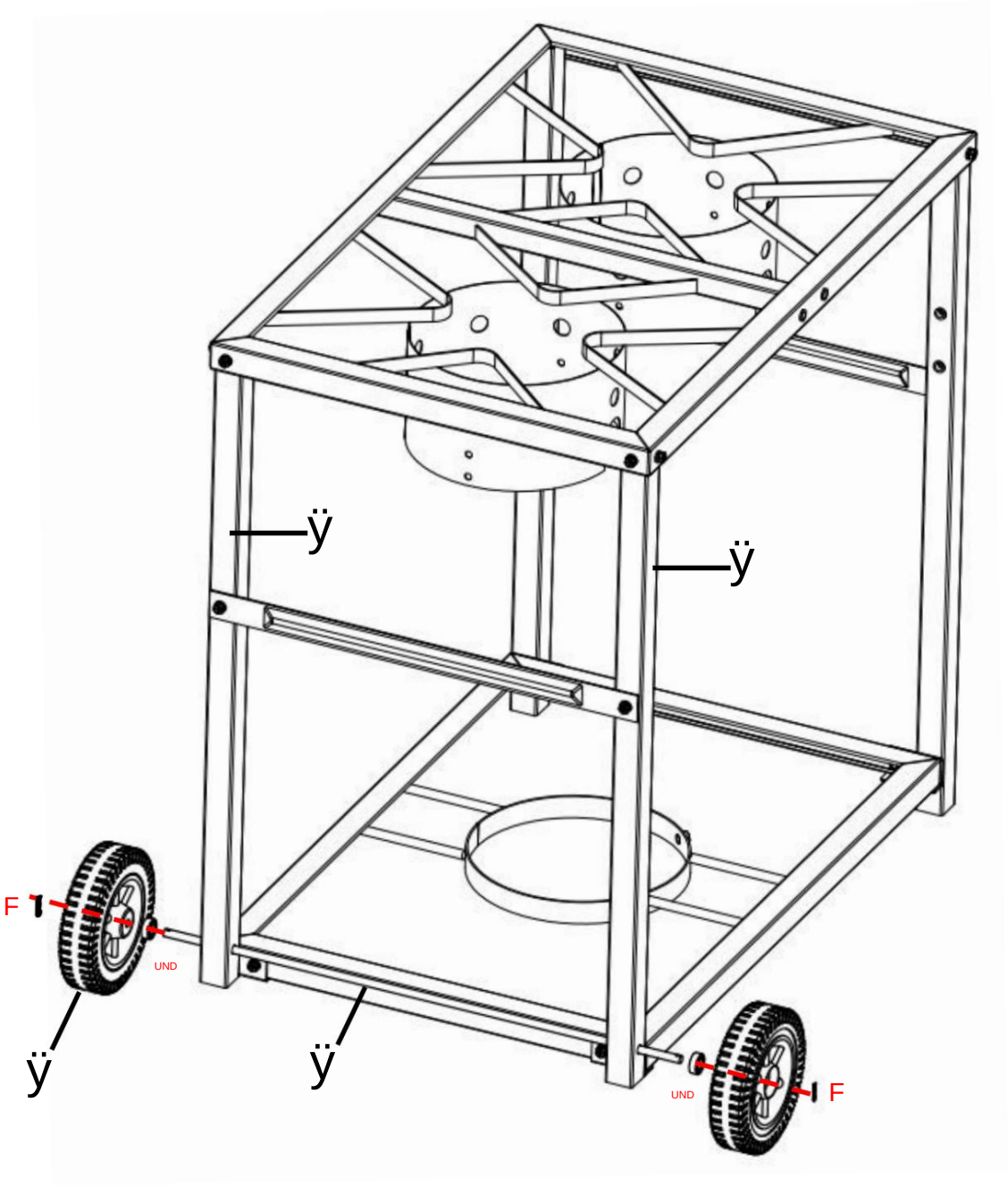
Drehen Sie das Produkt wie in der Abbildung gezeigt um.

Montieren Sie den Grundrahmen ÿ mit den 4 Beinen mithilfe der Schrauben (A) und befestigen Sie diese gemäß der Zeichnung.



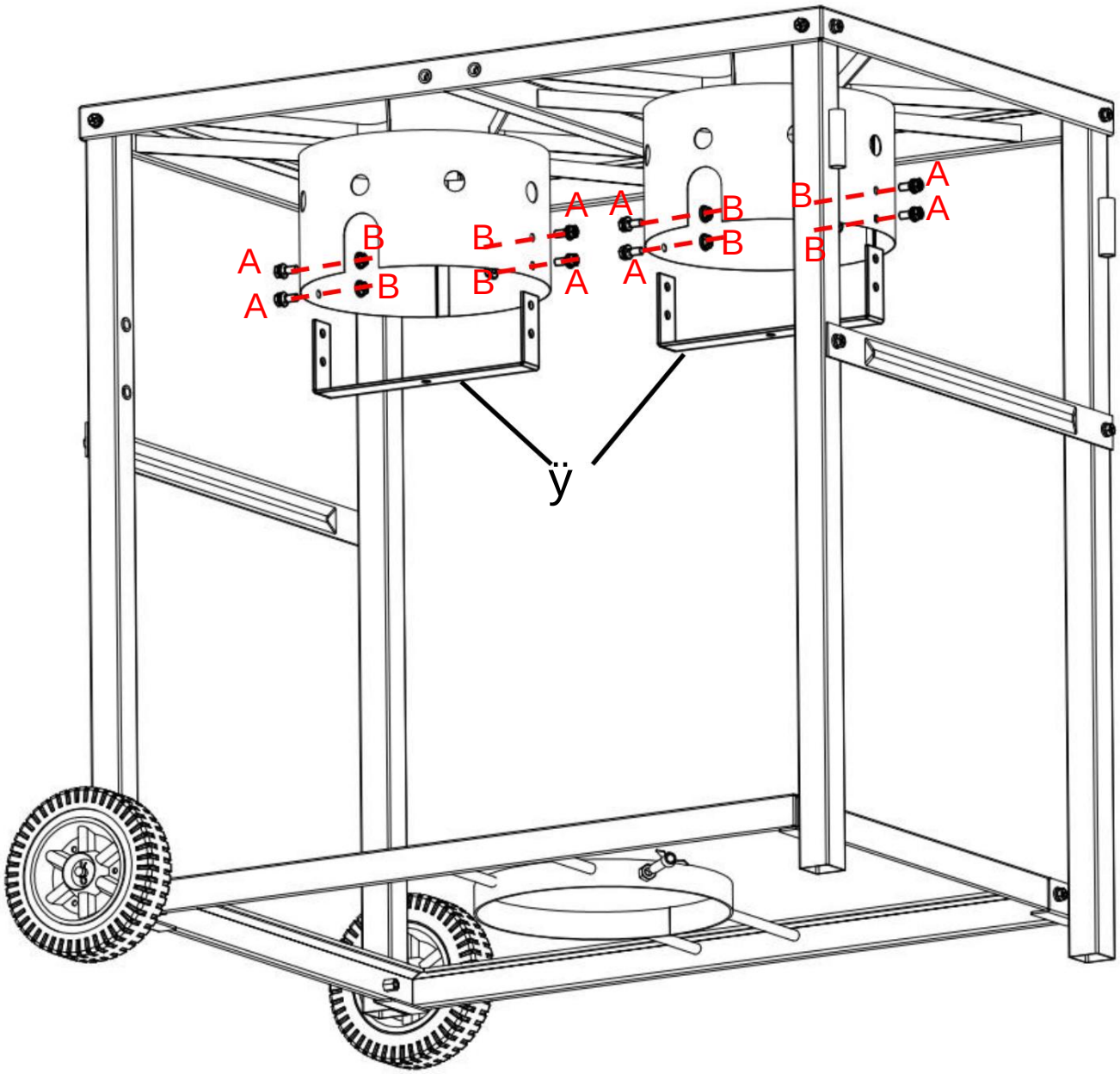
Schritt 3:

Montieren Sie die seitliche Stützstange ÿ mit Schrauben (A) an 4 Beinen und befestigen Sie sie gemäß der Zeichnung.



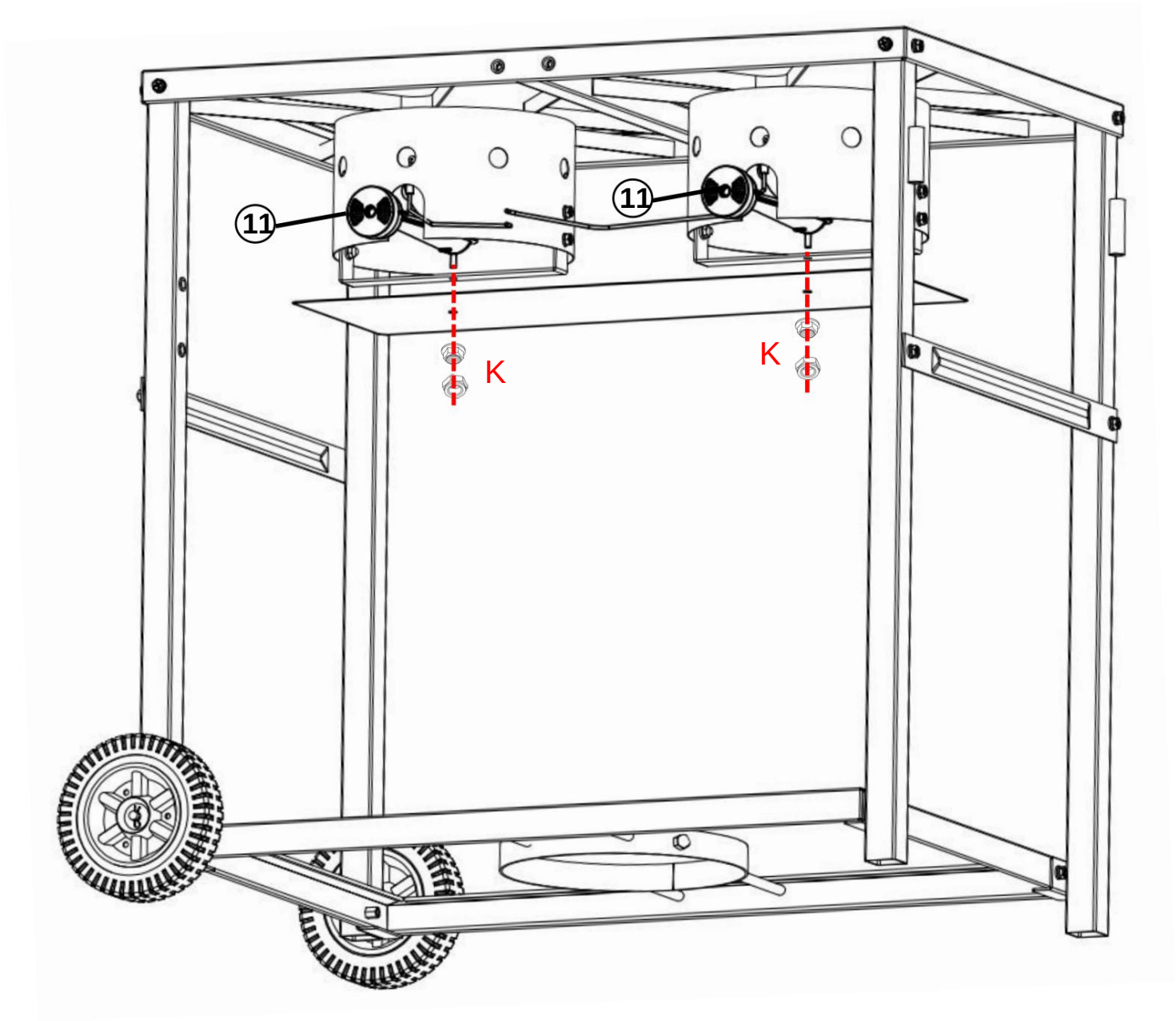
Schritt 4:

Stecken Sie die Radachse ÿ gleichzeitig in die Beine ÿ und ÿ.
Anschließend die Achshülse (E) und die Räder ÿ beidseitig einsetzen, die R-Stift (F) in das Achsloch einführen und gemäß Zeichnung befestigen.



Schritt 5:

Montieren Sie die Brennerstützstange ÿ mit Schrauben (A) und Muttern (B) an der Windschutzscheibe der oberen Rahmenbaugruppe und befestigen Sie sie gemäß der Zeichnung.

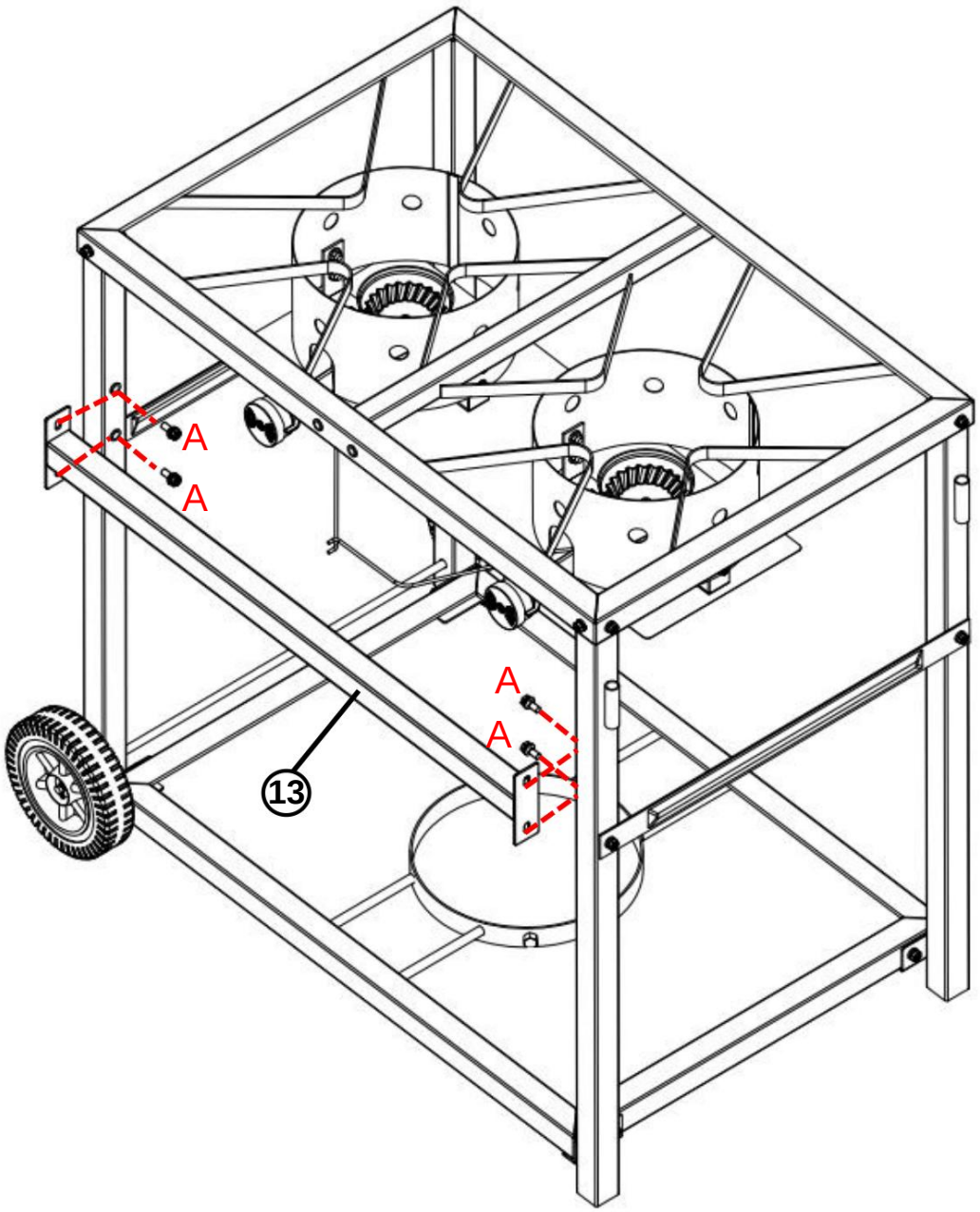


Schritt 6:

Schrauben Sie die vorinstallierte M5-Flanschmutter und die Kontermutter von den Brennern ab.

Setzen Sie nacheinander (11) an der Brennerhalterung ÿ anbringen und festziehen

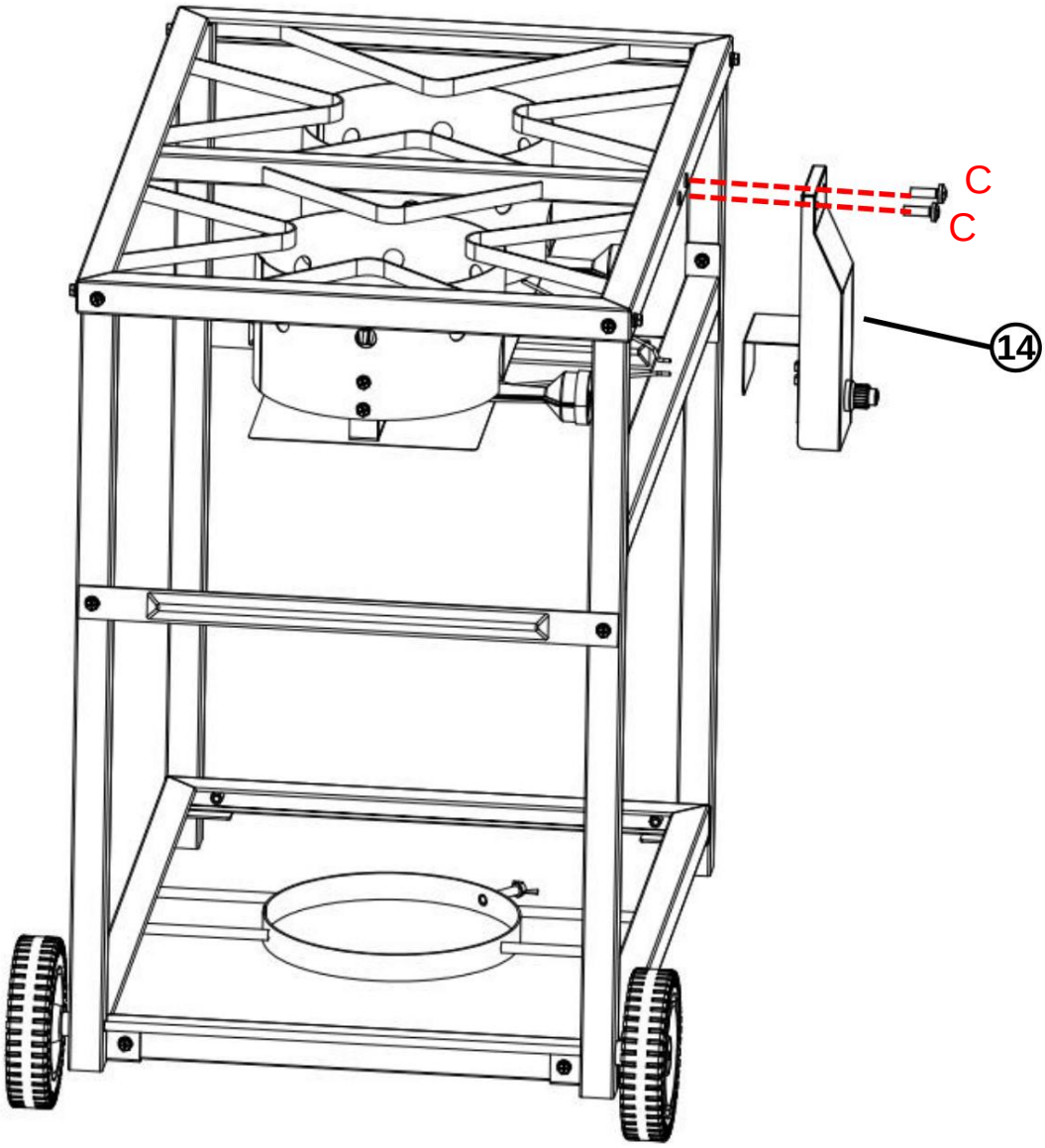
die Brennerflanschmutter und die Kontermutter ein.



Schritt 7:

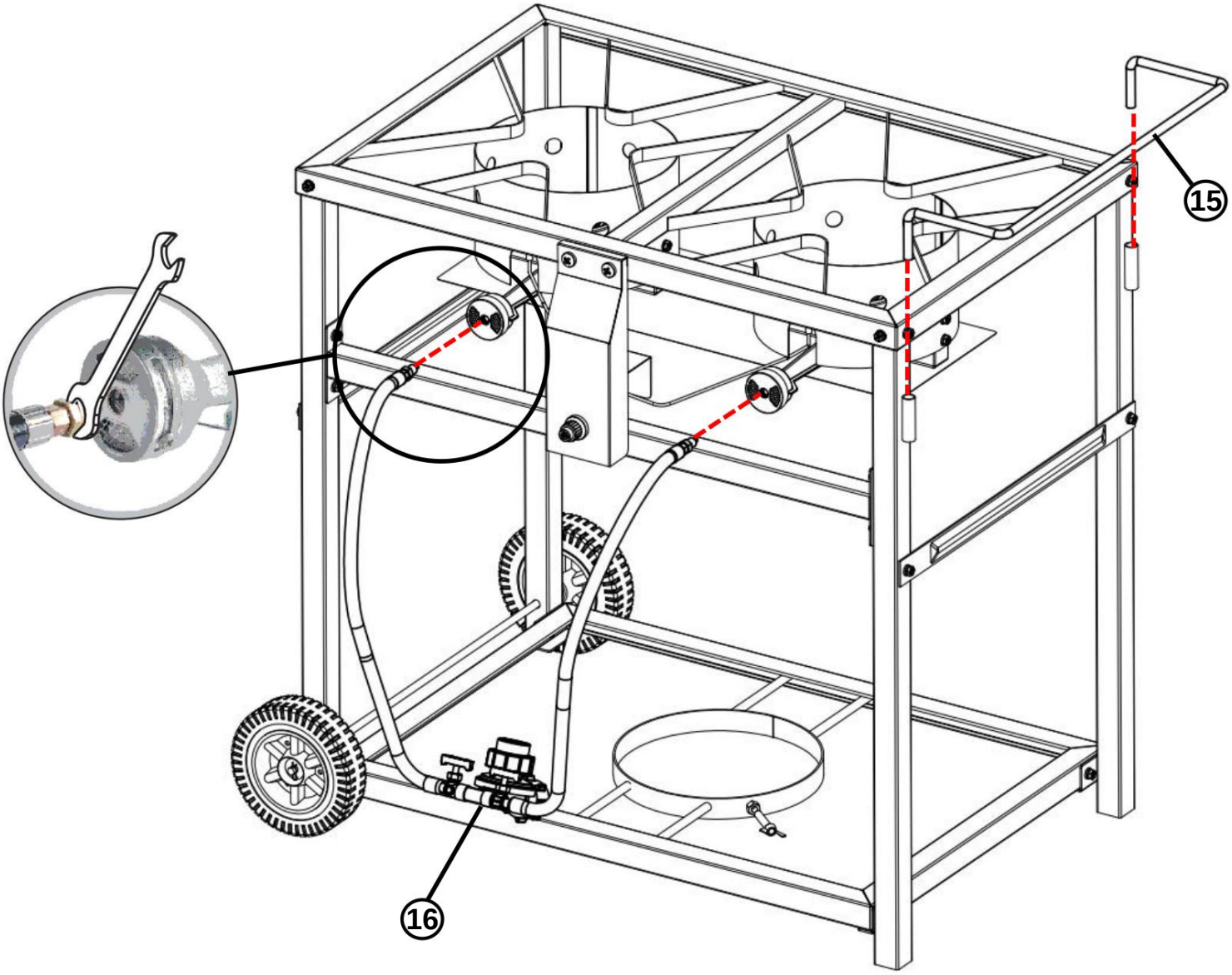
Montieren Sie die vordere Stützstange (13) an den beiden Beinen und verwenden Sie Schrauben (A).

und befestigen Sie sie gemäß der Zeichnung.



Schritt 8:

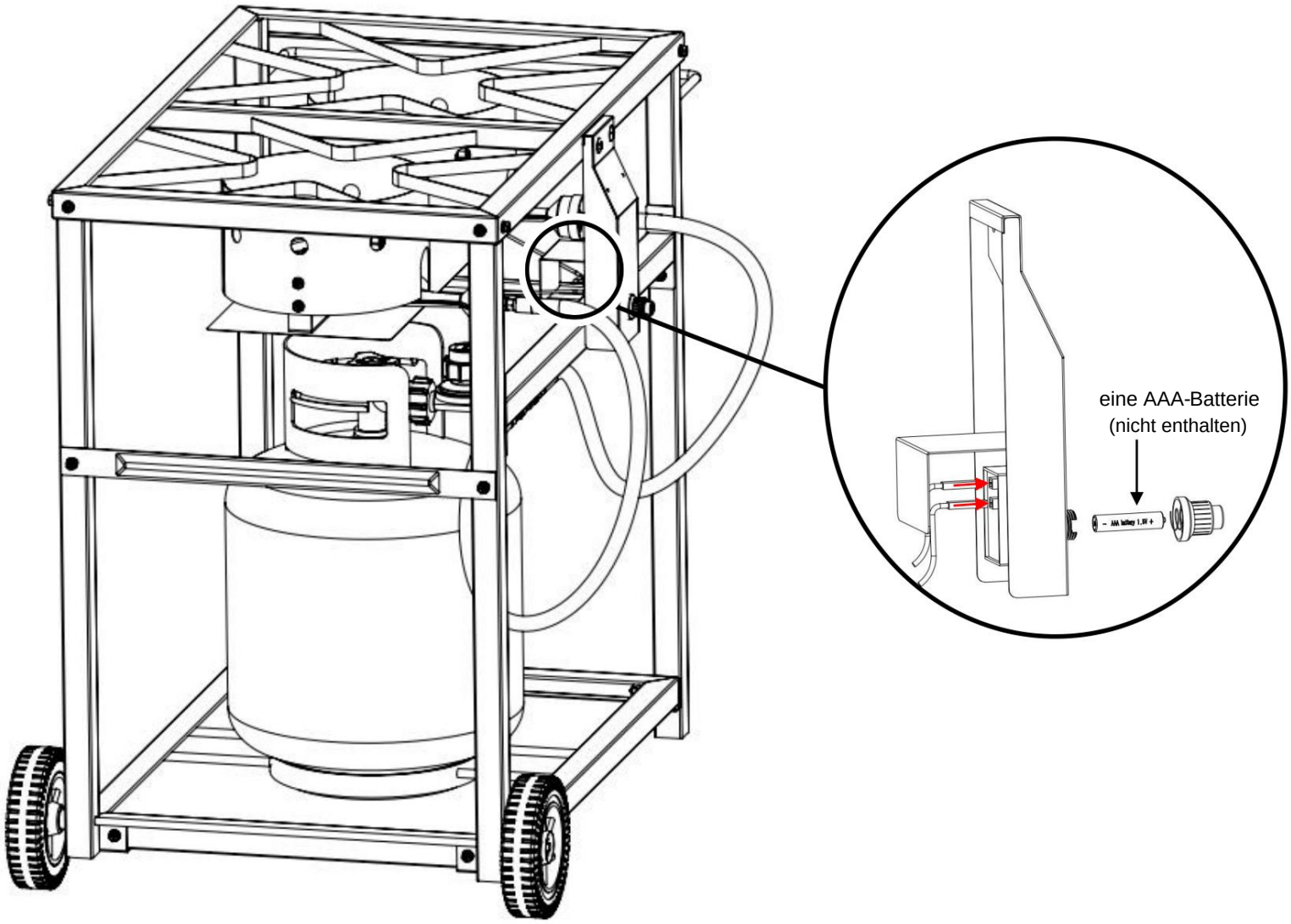
Montieren Sie das elektronische Zündsteuergerät und ⑭ zum oberen Rahmen befestigen Sie die Schrauben (C) gemäß der Zeichnung.



Schritt 9:

Stecken Sie den Push-Pull-Griff in die runde Hülse des Seitenbeins (15) Rohr wie in der Zeichnung gezeigt.

Montieren Sie den Regler und den Schlauch (16) in die Öffnung des Brenners. Ziehen Sie den mit einem Schraubenschlüssel auf die Brenneröffnung aufstecken, wie in der Zeichnung.

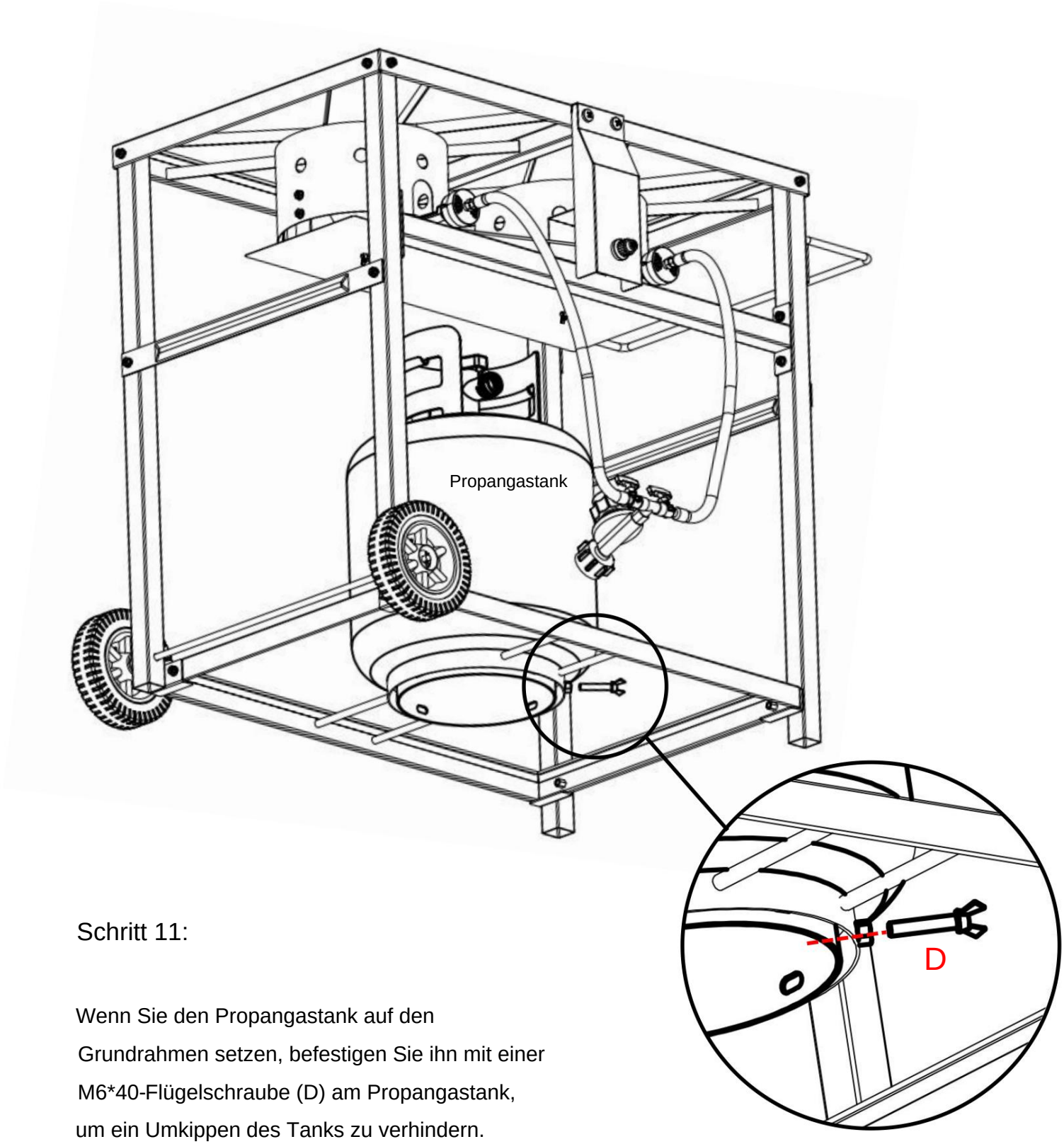


Schritt 10:

Stecken Sie das Kabel wie in der Zeichnung gezeigt in den Zünder im Bedienfeld.

Schrauben Sie den Knopf des Zünders ab, legen Sie eine AAA-Batterie ein und installieren Sie den

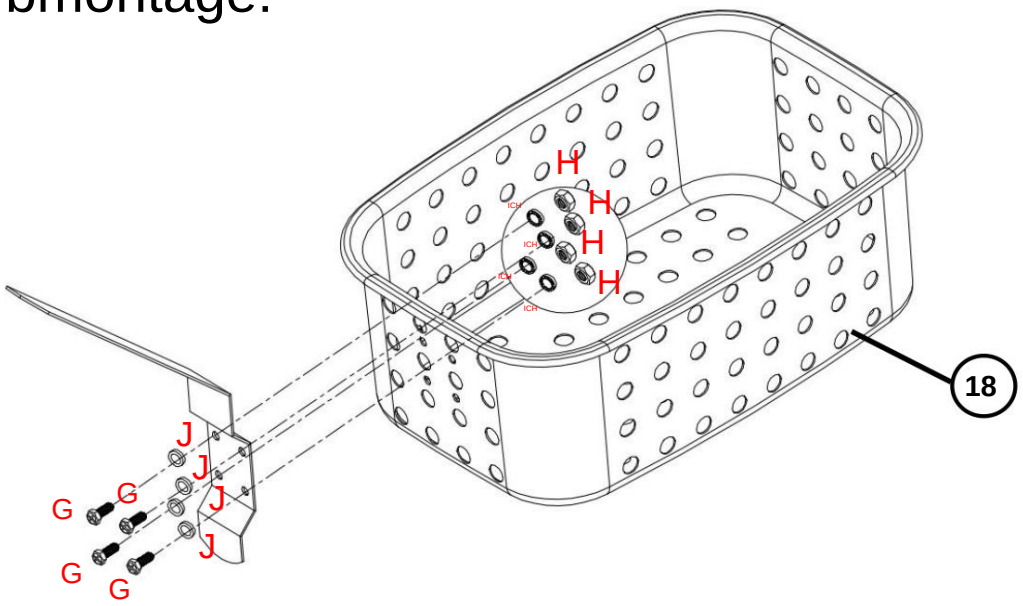
Schaltfläche, dann kann es verwendet werden.



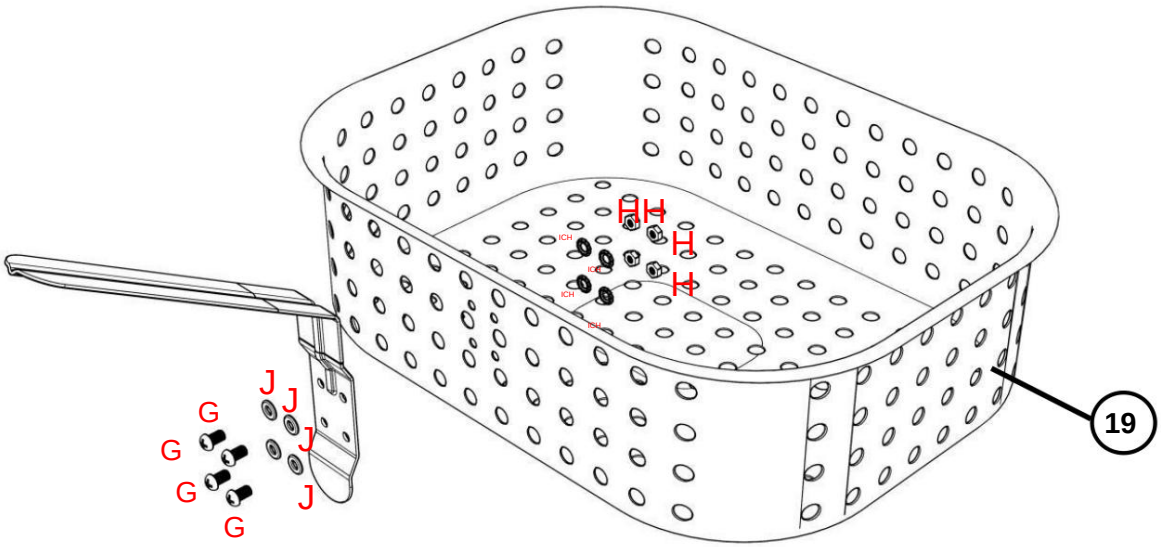
Schritt 11:

Wenn Sie den Propangastank auf den Grundrahmen setzen, befestigen Sie ihn mit einer M6*40-Flügelschraube (D) am Propangastank, um ein Umkippen des Tanks zu verhindern.

Für die Korbmontage:



Führen Sie die 4 M5-Schrauben (G) und die Unterlegscheibe (J) durch den Korbgriff und den Korb und ziehen Sie die 4 Muttern (H) mit 4 Zahnscheiben (I) fest.



Führen Sie die 4 M5-Schrauben (G) und die Unterlegscheibe (J) durch den Korbgriff und den Korb und ziehen Sie die 4 Muttern (H) mit 4 Zahnscheiben (I) fest.

WARTUNG

Ihre kommerzielle Gasfritteuse sollte jährlich von einem kompetente registrierte Person.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner not be ignited with an igniter	1.LG gas cylinder is empty 2.Faulty regulator 3.Obstructions in burner 4.Obstructions in gas jets or gas hose	1 .Replace with full cylinder 2.Have regulator checked or replace 3.Clean burner 4.Clean jets and gas hose
Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	1.LP gas cylinder too small 2.Obstructions in burner 3.Obstructions in gas jets or gas hose 4.Windy conditions	1.Use larger cylinder 2.Clean burner 3.Clean jets and gas hose 4.Use Product in a more sheltered position

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

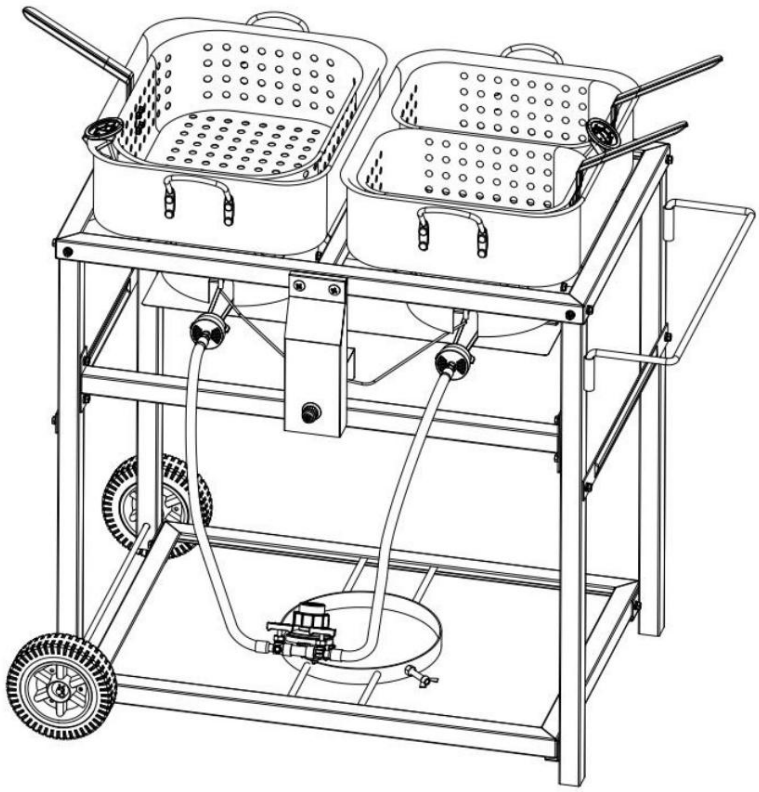
Friggitrice a gas con carrello

MANUALE D'USO

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Friggitrice a gas con carrello

Modello: DBF18QT



USARE SOLO ALL'APERTO

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. VEVOR si riserva la piena interpretazione del manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di non informarvi ulteriormente in caso di aggiornamenti tecnologici o software relativi al nostro prodotto.

SOMMARIO:

Informazioni e avvertenze sulla sicurezza 3-6
Prova di tenuta. 7
Manutenzione e cura. 8-9
Lista di controllo pre-avvio. 10
Istruzioni per l'illuminazione 11
Istruzioni per l'uso . . . . . .
Trasporto e stoccaggio. . . . . 12 . . .
Istruzioni di montaggio 13 14-28
Risoluzione dei problemi 29

CONSERVARE QUESTO MANUALE PER RIFERIMENTO FUTURO

⚠ AVVERTIMENTO

SE QUESTE AVVERTENZE E ISTRUZIONI VENGONO IGNORATE, SI POTREBBERO VERIFICARE ESPLOSIONI PERICOLOSE.
LEGGERE E SEGUIRE TUTTE LE AVVERTENZE E LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE PER EVITARE LESIONI PERSONALI, COMPRESI DECESSI O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

NOTA: Etichetta preapplicata sul prodotto con avvertenze di sicurezza. (Non rimuovere questa etichetta.)

Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni per l'uso e conservarle per riferimento futuro.

ATTENZIONE: il gas propano è altamente infiammabile e sotto pressione nella bombola o nel serbatoio. NON conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nelle vicinanze di questa stufa. Se rilevare odore di gas, evacuare immediatamente l'area chiusa e contattare le autorità competenti/ professionisti.

ATTENZIONE

NON tentare di collegare il fornello da campeggio a una fonte di gas naturale. Utilizzare solo con propano, tubo flessibile e regolatore. fornito con la stufa e una bombola di propano sfusa omologata.

PER LA TUA SICUREZZA

Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi con vapori infiammabili nelle vicinanze di questo o di altri apparecchi.
SE SENTI ODORE DI GAS:

1. Non tentare di accendere l'apparecchio.
2. Spegnere ogni fiamma libera.
3. Scollegare l'alimentazione del carburante.

AVVISO SULLA PROPOSIZIONE 65 DELLA CALIFORNIA

⚠ ATTENZIONE: Questo prodotto può esporvi a sostanze chimiche, tra cui il monossido di carbonio, che è noto allo Stato della California per causare malformazioni congenite o altri danni riproduttivi.
Per maggiori informazioni visita www.P65Warnings.ca.gov

INFORMAZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA

Le dichiarazioni sono utilizzate in tutto il presente Manuale del proprietario per sottolineare aspetti critici e importanti informazioni. Leggere e seguire queste dichiarazioni per contribuire a garantire la sicurezza e prevenire danni alla proprietà danno.

1. Questo è un apparecchio CUSTODITO. Non lasciarlo incustodito mentre il fornello è acceso.
   è acceso o durante il riscaldamento di olio, grasso, acqua o la cottura di alimenti. Monitorare l'apparecchio quando è caldo dopo l'uso (olio, grasso o acqua a temperatura superiore a 100°F (38°C)). Il liquido e l'attrezzatura riscaldati possono rimanere a temperature elevate_x0002_tures molto tempo dopo la fine della cottura.
2. Tenere sempre bambini, animali domestici e persone non autorizzate lontano dall'apparecchio.
3. L'uso di alcol, farmaci con o senza prescrizione medica può compromettere la capacità di
   montare correttamente o utilizzare in modo sicuro questo apparecchio. NON montare o utilizzare questo apparecchio in caso di assunzione di alcol, farmaci con o senza prescrizione medica.
4. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso ESTERNO. Non utilizzarlo in edifici, garage, tende o qualsiasi altro luogo.
   altra area chiusa. NON utilizzare in o su un veicolo ricreativo o una barca. Non utilizzare mai questo apparecchio come riscaldatore.
5. NON posizionare questo apparecchio sotto NESSUNA costruzione sopraelevata. Mantenere un minimo
   lasciare una distanza di 3,05 m (10 piedi) dai lati, dalla parte anteriore e posteriore dell'elettrodomestico rispetto a QUALSIASI costruzione. Mantenere l'area libera da materiale combustibile. NON utilizzare su o sotto appartamenti o balcone o terrazza del condominio.
6. Durante la cottura, la friggitrice/bollitrice deve essere posizionata su una superficie piana, stabile e non combustibile, come
   mattoni, cemento o terra. Non sono adatte superfici come legno, asfalto o plastica che potrebbe bruciare, formare vesciche o sciogliersi.
7. Controllare che tutti i raccordi del fornello non presentino perdite prima di ogni utilizzo. Tenere il tubo di alimentazione del carburante lontano da
   superfici riscaldate. Solo il gruppo tubo/regolatore GPL specificato dal Fornitore deve essere utilizzato con questo apparecchio.
8. Quando si cucina con olio o grasso, è OBBLIGATORIO utilizzare un termometro affidabile. Seguire
   istruzioni contenute nel presente manuale per la corretta installazione e l'uso del termometro.
9. Se la temperatura dell'olio da cucina supera i 350°F (177°C) o se l'olio inizia a fumare,
   spegnere immediatamente il bruciatore o l'erogazione del gas e attendere che la temperatura diminuisca a meno di 350°F (177°C) prima di riaccendere il bruciatore secondo le istruzioni in questo manuale.
10. Quando si cucina con olio/grasso, tenere a portata di mano un estintore di tipo BC o ABC.
    In caso di incendio causato da olio/grasso, non tentare di spegnerlo con acqua. Chiamare immediatamente Vigili del Fuoco. Un estintore di tipo BC o ABC può, in alcune circostanze, contenere l'incendio.

12. NON riempire MAI eccessivamente la pentola con olio, grasso o acqua. Seguire le istruzioni riportate in questo
    manuale per stabilire i livelli corretti di olio, grasso o acqua.
13. L'introduzione di acqua o ghiaccio da qualsiasi fonte nell'olio/grasso può causare traboccamenti e
    gravi ustioni da olio bollente e schizzi d'acqua. Quando si frigge con olio/grasso, tutti gli alimenti i prodotti DEVONO essere completamente scongelati e asciugati con un asciugamano prima di essere immersi nella friggitrice.
14. Non immergere mai cibo o accessori nel liquido di cottura caldo. Immergere lentamente cibo e accessori.
    nel liquido di cottura per evitare schizzi o traboccamenti. Quando si rimuove il cibo dall'apparecchio, prestare attenzione a non scottarsi con i liquidi di cottura caldi.
15. Questo apparecchio e la pentola, compresi manici e coperchi, diventano pericolosamente caldi durante l'uso. Utilizzare presine
    o guanti da forno ben isolati per proteggersi dalle superfici calde o dagli schizzi.
    liquidi di cottura. Si consigliano anche occhiali di sicurezza per proteggersi dagli schizzi di olio.
    il petrolio rimane pericolosamente caldo ore dopo

16. NON posizionare un recipiente di cottura vuoto sull'apparecchio mentre è in funzione. Prestare attenzione quando si mette qualcosa nel recipiente di cottura mentre l'apparecchio è in funzione. Non utilizzare mai un recipiente di cottura di dimensioni superiori alla capacità e al diametro specificati nel presente manuale.
17. In caso di pioggia, neve, grandine, nevischio o altre forme di precipitazione durante la cottura con olio/grasso, coprire immediatamente il recipiente di cottura e spegnere i fornelli e il gas dell'apparecchio alimentazione. Non tentare di spostare l'apparecchio o il recipiente di cottura.
18. NON spostare l'apparecchio quando è in uso. Lasciare raffreddare completamente il recipiente di cottura per toccare prima di spostare o riporre.19. Evitare urti o impatti con l'apparecchio per evitare contatto con elettrodomestici caldi, versamenti o schizzi di liquido di cottura caldo.
20. Consultare la sezione Uso e cura per informazioni sulla bombola di gas GPL. Una bombola da 9 kg (20 libbre) dovrebbe essere utilizzato con questa cucina. La bombola di alimentazione del gas GPL utilizzata deve avere un collare di protezione e deve essere costruito e marcato in conformità con le specifiche per le bombole di gas GPL degli Stati Uniti Dipartimento dei trasporti (DOT) o Norma nazionale canadese, CAN/CSA-B339, Cilindri, sfere e tubi per il trasporto di merci pericolose.
    NON conservare una bombola di gas GPL di riserva sotto o vicino a questo apparecchio. Non riempire mai la bombola. oltre l'80% di riempimento. Per un corretto prelievo del vapore, il cilindro da 20 libbre (9 kg) deve essere utilizzato nel posizione verticale corretta. Il cilindro deve essere spento quando non è in uso. La mancata osservanza di queste istruzioni e avvertenze potrebbero provocare incendi o esplosioni, con conseguenti danni alla proprietà, lesioni personali o morte.

21. Utilizzare questi elettrodomestici solo in conformità con le ordinanze statali e locali o in assenza di codici locali, con il Codice Nazionale del Gas Combustibile, ANSIZ223.1/NFPA 54, Stoccaggio e movimentazione di Gas di petrolio liquefatto, ANSI/NFPA 58 o CSA B149.1, installazione di gas naturale e propano Codice.

LA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE INCENDI, ESPLOSIONI, PERICOLO DI USTIONI O

AVVELENAMENTO DA MONOSSIDO DI CARBONIO CHE POTREBBERO CAUSARE DANNI ALLA PROPRIETÀ, LESIONI PERSONALI O MORTE.

ULTERIORI INFORMAZIONI DI SICUREZZA RIGUARDANTI I RECIPIENTI DI COTTURA Questo

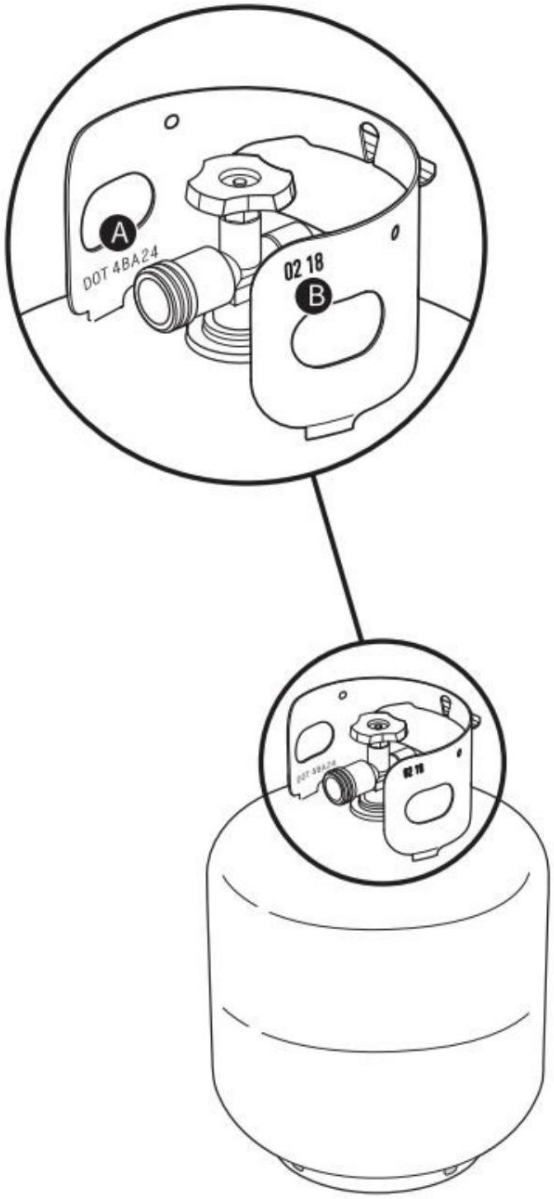
apparecchio è destinato esclusivamente al riscaldamento di acqua (non di olio o grasso). Questo apparecchio non è destinato friggere. Non riempire mai eccessivamente il recipiente di cottura con acqua. Non riempire mai una pentola oltre il livello massimo di riempimento. linea. Se il contenitore utilizzato non ha una linea di riempimento massimo, seguire queste istruzioni per determinare la quantità di liquido di cottura da utilizzare:

a) Posizionare il prodotto alimentare nel o sul supporto. b)
Posizionare il prodotto alimentare e il supporto nel contenitore vuoto. c) Riempire il contenitore con acqua fino a quando il prodotto alimentare non è completamente immerso. d) Rimuovere il prodotto alimentare dal contenitore e segnare il livello dell'acqua sul lato del ves_x0002_sel o misurare la quantità di acqua nel recipiente. e) Rimuovere l'acqua e asciugare completamente il recipiente e il prodotto alimentare. f) Questa è la quantità di liquido di cottura con cui il recipiente deve essere riempito per cuocere il prodotto alimentare.

INFORMAZIONI SUL GAS GPL

COS'È IL GPL?

Il gas di petrolio liquefatto, chiamato anche GPL, gas propano liquido o semplicemente propano, è un prodotto infiammabile a base di petrolio utilizzato per alimentare il barbecue.
È un gas a temperatura e pressione moderate quando non è contenuto. Ma a pressione moderata all'interno di un contenitore, come un serbatoio. Il GPL è un liquido. Quando la pressione viene rilasciata dal serbatoio, il liquido si vaporizza facilmente e diventa gas.



CONSIGLI PER LA MANIPOLAZIONE SICURA DEI SERBATOI DI GPL

•Un serbatoio di propano liquido ammaccato o arrugginito potrebbe essere pericoloso e dovrebbe essere controllato dal tuo liquido pinza per propano sup_x0002_pinza. Non utilizzare propano liquido serbatoio con una valvola danneggiata.

• Sebbene il serbatoio del propano liquido possa sembrare essere vuoto, il gas potrebbe essere ancora presente e il serbatoio deve essere trasportato e immagazzinato di conseguenza. • Il serbatoio di GPL deve essere installato, trasportato e conservato in posizione verticale e sicura. I serbatoi di GPL devono non lasciar cadere o maneggiare in modo brusco.

• Non conservare o trasportare mai il serbatoio di GPL dove la temperatura le temperature possono raggiungere i 125° F (51,7° C) (il serbatoio diventerà troppo caldo per essere tenuto in mano). • Posizionare il tappo antipolvere sull'uscita della valvola del cilindro ogni volta che il cilindro non è in uso. Installare solo il tipo di tappo antipolvere sull'uscita della valvola del cilindro che è fornita con il valvola della bombola. Altri tipi di tappi o tappi possono causare in caso di perdite di propano.

Requisiti del serbatoio di GPL: •

Il serbatoio deve essere di circa 18¼ pollici (46,35 cm) alto e 12¼ pollici (31,1 cm) di diametro con un marcato Capacità GPL di 20 libbre (9,07 kg) o 47,6 libbre (21,6 kg) capacità idrica dichiarata dal produttore.

Altri serbatoi possono essere accettabili a condizione che siano compatibile con il mezzo di ritenzione della griglia (bilancia del serbatoio). • Il serbatoio utilizzato deve essere costruito e marcato in conformità alle Specifiche per Bombole di gas GPL del Dipartimento dei Trasporti degli Stati Uniti (DOT). • I serbatoi devono essere dotati di un OPD (dispositivo di prevenzione del riempimento eccessivo) elencato e di un tipo 1 (CGA 791) collegamento serbatoio_x0002_tion. Il collegamento del serbatoio deve essere compatibile con la griglia collegamento.

• Il serbatoio deve includere un collare per proteggere la valvola del serbatoio. • I serbatoi devono avere una certificazione DOT (A) e una data di collaudo (B) entro cinque anni da uso corrente.

INFORMAZIONI SUL GPL (CONTINUA)

ISPEZIONARE IL TUBO

È necessaria un'ispezione periodica del tubo.

1. Verificare che l'apparecchio sia spento e freddo.
2. Controllare il tubo flessibile per eventuali segni di crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo risulta danneggiato in nessun caso utilizzare la griglia.

AVVERTENZA AGGIUNTIVA RIGUARDANTE IL GAS GPL E I COLLEGAMENTI DEL GAS

PERICOLO: Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile o il contenitore di cottura con un foglio di alluminio.

PERICOLO: prima di ogni utilizzo, controllare che il vassoio raccogli-grasso estraibile e la leccarda non presentino accumuli di grasso. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare che si incendi.

ATTENZIONE: fare attenzione quando si rimuove la vaschetta di raccolta e si smaltisce il grasso caldo.

ATTENZIONE: utilizzare guanti o presine resistenti al calore quando si utilizza la griglia.

ATTENZIONE: Se il tubo risulta danneggiato in qualsiasi modo, non utilizzare la griglia. Sostituirlo utilizzando solo tubi di ricambio autorizzati.

ATTENZIONE: mantenere libere e prive di detriti le aperture di ventilazione attorno al serbatoio.

Controllo delle perdite

COS'È UN CONTROLLO DELLE PERDITE?

Una volta installato correttamente il serbatoio di GPL, è necessario eseguire un controllo delle perdite. Un controllo delle perdite è un modo affidabile per verificare che il gas non fuoriesca dopo aver collegato il serbatoio. Il sistema di alimentazione in la tua griglia è dotata di collegamenti realizzati in fabbrica che sono stati accuratamente controllati per rilevare eventuali perdite di gas e i bruciatori sono stati sottoposti a prova di fiamma. Si consiglia di eseguire un controllo approfondito delle perdite. dopo il montaggio e anche annualmente.

CONTROLLO DELLE PERDITE DI GAS

1) Bagnare i raccordi con una soluzione di acqua e sapone utilizzando un flacone spray, una spazzola o uno straccio. È possibile crea la tua soluzione di acqua e sapone mescolando il 20% di sapone liquido con l'80% di acqua, oppure È possibile acquistare la soluzione per il controllo delle perdite nel reparto idraulico di qualsiasi ferramenta.

2) Aprire lentamente l'alimentazione del gas ruotando la valvola della bombola in senso antiorario e controllando la presenza di bolle.

3) Se compaiono delle bolle c'è una perdita:

a) Se la perdita è nel cilindro, chiudere il gas.
NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO.
Scollegare il serbatoio e rimetterlo in il tuo rivenditore locale. b)
Se la perdita è nel regolatore, chiudi il gas.
NON TENTARE MAI DI SERRARE IL REGOLATORE CON LA VALVOLA DEL SERBATOIO APERTA.
NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO. c) Se la perdita si verifica in uno dei raccordi indicati in illustrazione ristringere il raccordo con una chiave e ricontrollare eventuali perdite con una soluzione di acqua e sapone.
Se la perdita persiste, chiudere il gas.
NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO. d) Se la perdita si verifica in uno dei raccordi indicati nell'illustrazione, chiudere il gas.

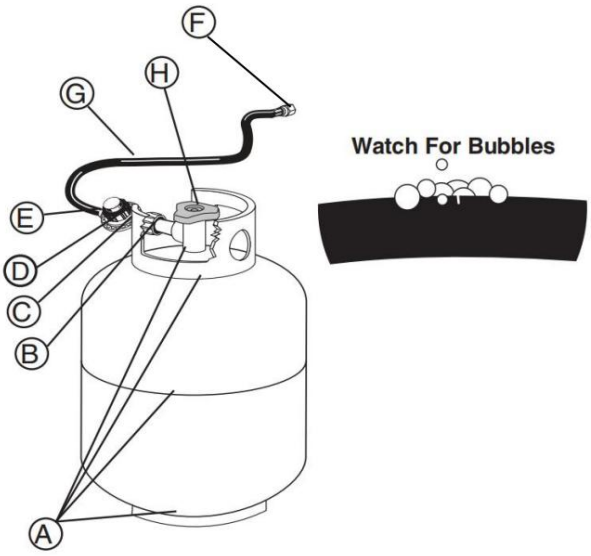
NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

4) Se non compaiono bolle, il controllo delle perdite è completato:

a) Chiudere l'alimentazione del gas al serbatoio e sciacquare i collegamenti con acqua.

Seleziona ogni luogo elencato (A–H) per la crescita bolle, che indicano una perdita.

Le perdite di grandi dimensioni potrebbero non essere rilevate dalle bolle ma dovrebbe produrre un impeto suono o odore di gas.



NOTA: poiché alcune soluzioni per il test delle perdite, tra cui acqua e sapone, possono essere leggermente corrosive; tutte Dopo aver verificato la presenza di perdite, i collegamenti devono essere risciacquati con acqua.

PERICOLO: Non utilizzare una fiamma per verificare la presenza di perdite di gas. Assicurarsi che non vi siano scintille o fiamme libere. fiamme nella zona mentre si controllano eventuali perdite.

PERICOLO: la fuoriuscita di gas può provocare un incendio o un'esplosione.

PERICOLO: Non far funzionare l'apparecchio in caso di perdite di gas.

PERICOLO: Se vedi, senti odore o senti il sibilo del gas che fuoriesce dal serbatoio del propano liquido:

1) Allontanarsi dal serbatoio di propano liquido.

2) Non tentare di risolvere il problema da solo.

3) Chiama i vigili del fuoco.

PERICOLO: Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegare il regolatore. Non tentare di scollegare il regolatore del gas e il gruppo del tubo flessibile o qualsiasi raccordo del gas mentre questa griglia è in funzione operazione.

PERICOLO: Non conservare una bombola di GPL di riserva sotto o vicino a questa griglia. Non riempire mai la bombola oltre 80% pieno. Il mancato rispetto scrupoloso di queste istruzioni può provocare un incendio con conseguente morte o lesioni gravi

MANUTENZIONE E CURA

1. L'area in cui verrà utilizzata la cucina deve essere mantenuta sgombra e priva di materiali combustibili. materiali, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili. Prima di ogni utilizzo della cucina, ispezionare e rimuovere eventuali oggetti combustibili.

2. Il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria non devono essere ostruiti. La cucina deve essere posizionato in un'area aperta con 10 piedi (3,05 m) di spazio su tutti i lati e senza tetto o sporgenza sopra la testa. Controllare la posizione e il posizionamento della pentola prima di ogni utilizzo.

3. Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllare il bruciatore/tubo Venturi per verificare la presenza di insetti, nidi di insetti e altre ostruzioni. Un tubo ostruito può causare un incendio sotto l'apparecchio.

4. Seguire tutte le istruzioni di FUNZIONAMENTO ogni volta che si utilizza la cucina. Controllare la fiamma per colore e aspetto appropriati. La fiamma dovrebbe bruciare con un colore prevalentemente blu. Se un è presente una fiamma gialla forte, questo potrebbe indicare un'ostruzione nel bruciatore/venturi tubo. Se c'è qualche ostruzione o una fiamma gialla e la regolazione della serranda dell'aria non è stata Risolto il problema, spegnere il fornello e lasciarlo raffreddare. Scollegare il tubo. dalla cucina. Rimuovere la serranda dell'aria utilizzando un cacciavite a croce. Controllare il tubo di Venturi con una torcia per vedere se c'è un blocco. Se è presente un blocco, utilizzare un filo come una gruccia da infilare nel tubo Venturi per rimuovere l'ostruzione. Ricollegare l'aria l'otturatore al tubo di Venturi utilizzando il cacciavite a croce.
Rimontare e accendere nuovamente la cucina seguendo le istruzioni.

5. Utilizzare sempre il gruppo tubo/regolatore GPL fornito con l'apparecchio. Prima di ogni durante l'uso dell'apparecchio, controllare il tubo flessibile GPL per verificare la presenza di abrasioni, usura, tagli o perdite. Se in caso di danni al tubo, il gruppo tubo/regolatore deve essere sostituito prima utilizzando l'apparecchio. Solo il gruppo tubo/regolatore GPL specificato dal fornitore deve essere utilizzato con l'apparecchio.

6. Per le parti che potrebbero essere state danneggiate o perse, contattare il fornitore per l'acquisto parti di ricambio.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

1. Fornello e tubo/regolatore GPL:
Se necessario, rimuovere l'olio o il liquido versato sull'unità durante la cottura con acqua saponata delicata su uno straccio e asciugamano. Non immergere il bruciatore o il tubo flessibile e regolatore in acqua poiché ciò causerebbe ruggine.

2. Pentole in alluminio o acciaio inossidabile:

Pulire dopo ogni utilizzo seguendo le istruzioni riportate nella pagina seguente.

3. Pentole in ghisa:

Pulire dopo ogni utilizzo seguendo le istruzioni riportate nella pagina seguente.

4. Termometro:

Pulire dopo ogni utilizzo con acqua saponata delicata e asciugare con un asciugamano. Non immergere in liquidi o mettere in lavastoviglie.

MANUTENZIONE E CURA

CONSIGLI PER LA CURA DELLE PENTOLE PER FRITTURA

• Non è necessario trattare le pentole in alluminio prima di cucinarci. Lavarle con un liquido detersivo per piatti e asciugateli con un canovaccio.

• Dopo aver cucinato, lavare pentole e padelle in alluminio con detersivo caldo e sapone. Se il grasso o il nero la fuliggine si è cotta all'esterno della pentola mentre si cucina con il fornello da esterno, strofinare l'esterno della pentola con una paglietta d'acciaio.

NON SPRUZZARE IL DETERGENTE PER FORNO SU PENTOLE IN ALLUMINIO PER RIMUOVERE GRASSO O FULIGGINE. IL DETERGENTE PER FORNO OPACIZZA LA FINITURA.

•Se il cibo rimane attaccato nella padella dopo la cottura, aggiungere acqua calda e lasciare in ammollo. Quindi strofinare padella con sapone e lana d'acciaio per staccare il cibo. • Se l'acqua dura provoca l'oscuramento dell'interno della pentola, riempire fino al livello dell'oscuramento zona con una soluzione di acqua e cremor tartaro o aceto (mescolata con la concentrazione di tre tazze d'acqua e un cucchiaio di cremor tartaro o aceto. Far bollire per cinque o dieci minuti.

NON METTERE MAI UNA PENTOLA VUOTA IN ALLUMINIO O IN ACCIAIO INOX SU UN FORNELLO ACCESO.

Si formerà un buco sul fondo del vaso. Scolorimento, graffi e ammaccature. può verificarsi con l'uso di pentole su fornelli da esterno. Ciò non influisce sulle prestazioni della pentola. Non conservare l'olio usato nella pentola di alluminio. Il sale utilizzato in cucina può corrodere la pentola causandone perdite. Lavare la pentola dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone. e risciacquare.

LISTA DI CONTROLLO PRE-PARTENZA:

⚠ PERICOLO

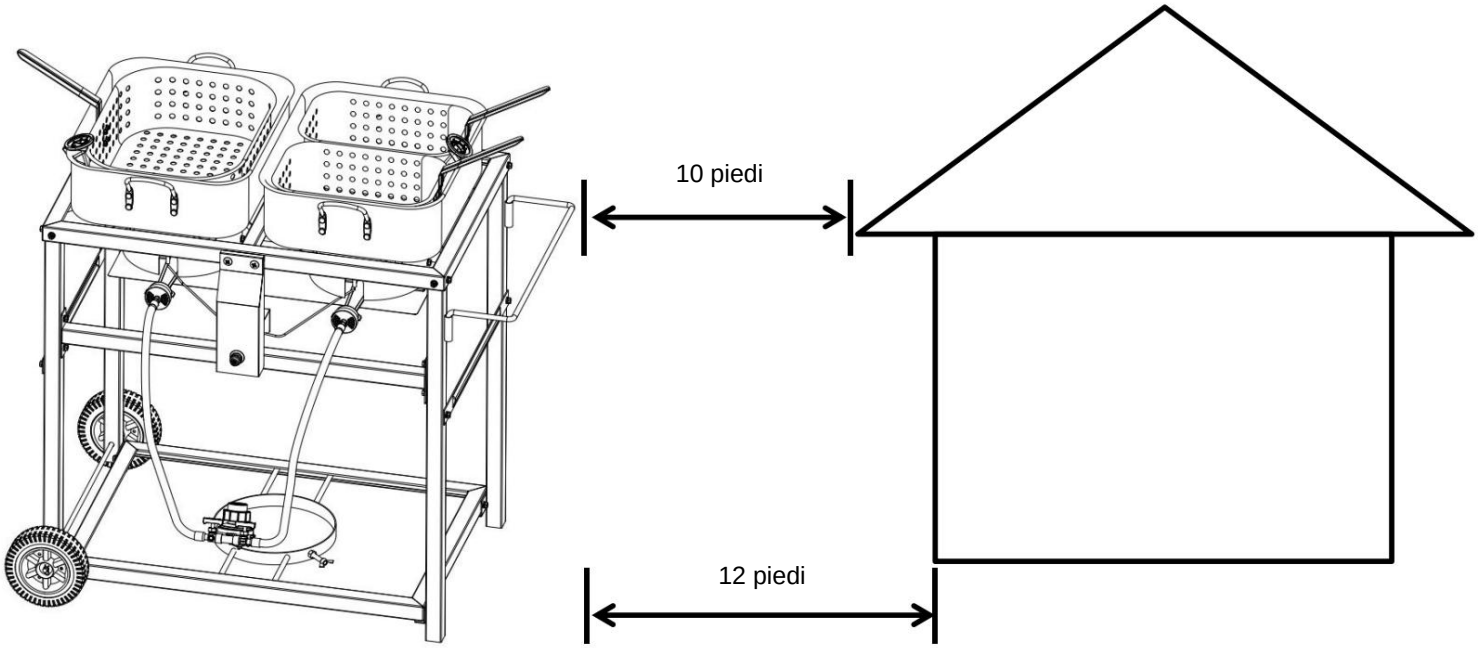
Danni alla proprietà, lesioni personali, ustioni gravi e morte potrebbero derivare dalla mancata osservanza delle norme queste misure di sicurezza. Queste misure devono essere eseguite dopo che la friggitrice è stata assemblata e prima di ogni utilizzo. NON utilizzare questa friggitrice finché non hai letto e compreso TUTTE le avvertenze e istruzioni contenute nel presente manuale.

• Assicurarsi che la friggitrice sia correttamente assemblata. •

Ispezionare il tubo di alimentazione del gas per verificare la presenza di ustioni, sfregamenti, pieghe e il corretto instradamento prima di ogni utilizzo. se è evidente che c'è un'abrasione o un'usura eccessiva, o il tubo è tagliato, deve essere sostituito prima alla friggitrice in uso. Contattare il fornitore e sostituire il tubo flessibile e il regolatore. • Verificare eventuali perdite su tutti i collegamenti del gas, sul tubo flessibile e sulla bombola del propano. Vedere la sezione "Verifica perdite".

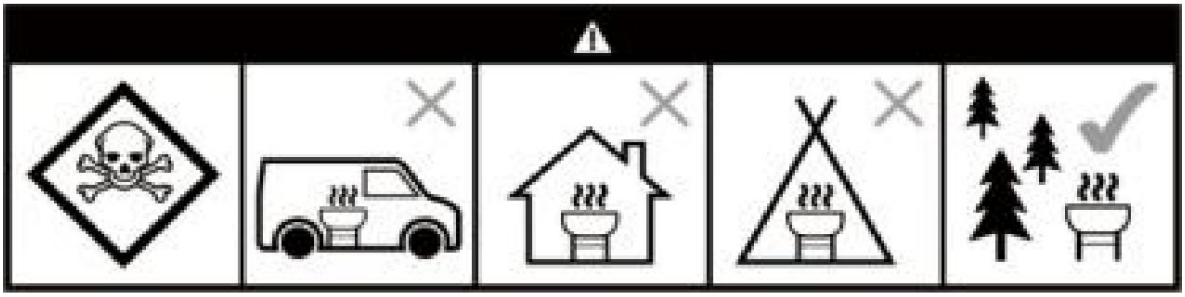
• Assicurarsi che tutti i cavi di alimentazione elettrica siano correttamente collegati a terra. Tenere qualsiasi alimentatore elettrico cavo e il tubo di alimentazione del carburante lontano da superfici calde. Il tubo deve essere almeno 3 centimetri dalle superfici calde.

• Posizionare la friggitrice su una superficie piana non combustibile in un luogo ben ventilato, sicuro distanza da materiali combustibili, edifici e sporgenze.



⚠ ATTENZIONE : il tubo flessibile può rappresentare un pericolo di inciampo. Non camminare tra la friggitrice e il cilindro.

Nota: a causa del calore intenso del bruciatore, è normale che si verifichi scolorimento friggitrice durante i primi utilizzi.

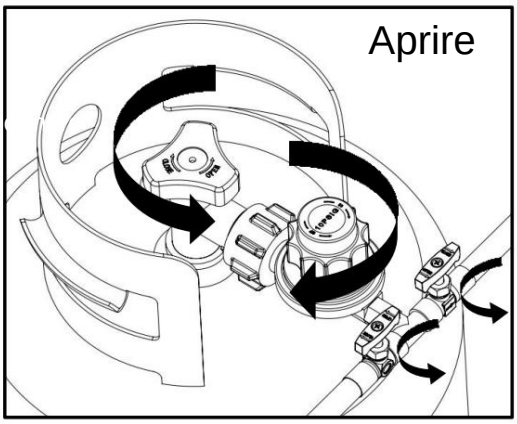


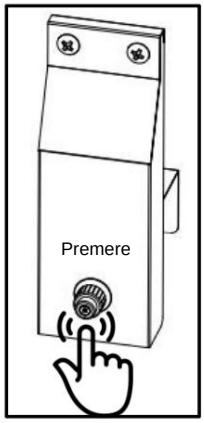
ISTRUZIONI DI ILLUMINAZIONE

⚠ ATTENZIONE: NON METTERE MAI LE MANI O IL VISO DIRETTAMENTE SUL BRUCIATORE MENTRE ILLUMINAZIONE O MENTRE L'APPARECCHIO È ACCESO.

PER MODELLI CON REGOLATORE REGOLABILE

1. Prima di procedere, assicurarsi che ci siano nessuna perdita. Assicurarsi che tutte le valvole e la manopola del cilindro è in posizione OFF prima dell'uso



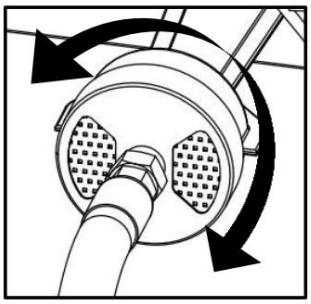


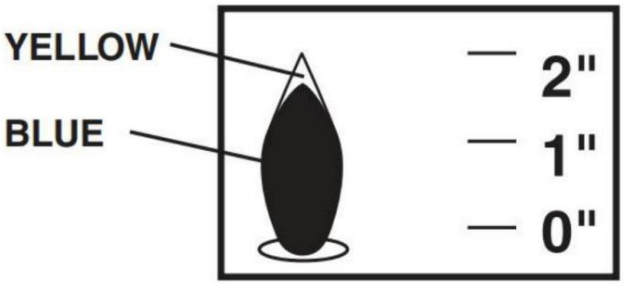
3. Aprire la valvola di controllo del cilindro ruotandola in senso antiorario come da diagramma.
4. Aprire la valvola del regolatore ruotandola in senso antiorario come da diagramma.
5. Selezionare il bruciatore da accendere e aprire il valvola off-on su ON 6. .

Premere il pulsante rosso di accensione elettronica per 3-5 secondi per accendere la fiamma.

7. Se l'accensione non avviene entro 5 secondi, spegnere il/i controllo/i del bruciatore, attendere 5 minuti per gas per disperderlo e ripetere la procedura di accensione.

8. Controllare che la fiamma sia blu e che fuoriesca da tutte le porte del bruciatore.
La fiamma dovrebbe essere compatta e blu con una leggera punta gialla. Se la fiamma è troppo "gialla", ruotare la valvola dell'aria sotto la gola del bruciatore in ghisa fino a ottenere una fiamma blu.





6. Monitorare sempre la fiamma durante tutta la cottura. Se in qualsiasi momento della cottura processo la fiamma si spegne accidentalmente, girare immediatamente il regolatore e la bombola valvola OFF.

LA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE INCENDI, ESPLOSIONI, PERICOLO DI USTIONI O AVVELENAMENTO DA MONOSSIDO DI CARBONIO CHE POTREBBERO CAUSARE DANNI ALLA PROPRIETÀ, LESIONI PERSONALI O MORTE.

⚠ ATTENZIONE:

Quando la friggitrice non è in uso, la valvola della bombola deve essere sempre in posizione chiusa.

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTIMENTO

Leggere, comprendere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni contenute nel presente manuale. NON saltare nessuna delle avvertenze e delle istruzioni contenute nelle sezioni precedenti del presente manuale. • Non lasciare mai l'olio combustibile incustodito: potrebbe

incendiarsi. • L'olio che fuma è un'indicazione che è troppo caldo e

potrebbe incendiarsi. L'olio si infiamma a temperature diverse;

Pertanto, non lasciare mai che l'olio superi i 400 °F e NON LASCIARE MAI L'OLIO RISCALDANTE INCUSTODITO. • Non lasciare mai che l'olio raggiunga la zona "Rischio di incendio" sul termometro. • Non riempire

mai oltre 2,5 pollici di olio dal fondo del recipiente di cottura. • Assicurarsi che la friggitrice sia ad almeno 10

piedi da tutti i materiali combustibili, comprese le sporgenze. • Le pentole di alluminio si scioglieranno se

posizionate sul fornello vuote. • Ci vorranno circa 20-30 minuti per

preriscaldare l'olio. Non lasciare mai l'olio incustodito durante il preriscaldamento o processo di cottura in quanto può incendiarsi e l'olio caldo è estremamente pericoloso e deve essere monitorato in ogni momento. • Prestare la massima

attenzione quando si abbassa o si rimuove il cibo dall'olio o dal liquido caldo.

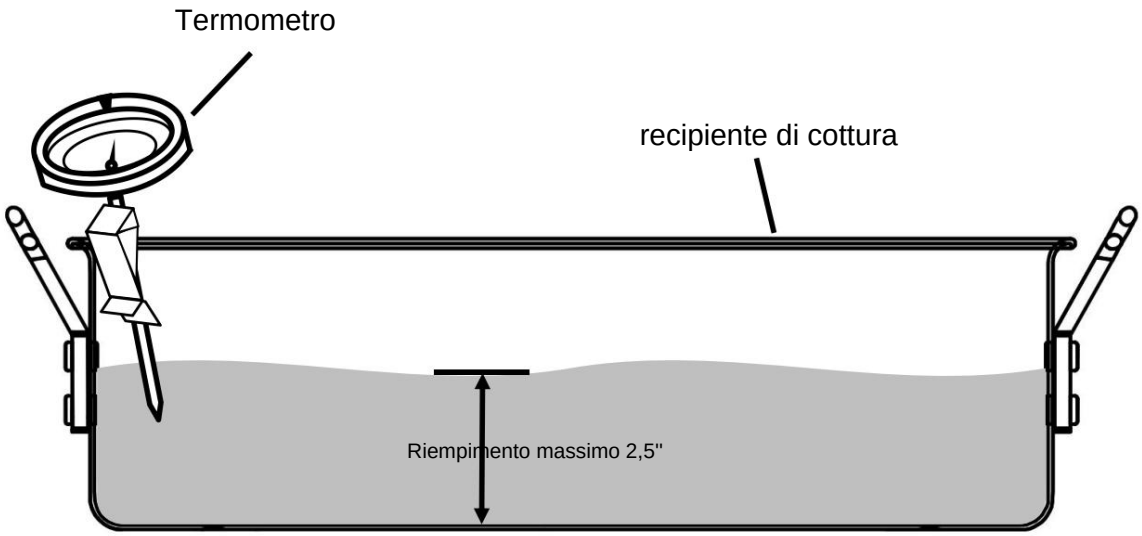
UTILIZZANDO UN RECIPIENTE DA COTTURA CON SUPPORTO PER TACCHINO E GANCIO:

Nota: se si sceglie la frittura, il cibo deve essere completamente scongelato.

ATTENZIONE:: Il termometro per friggitrice non deve essere inserito nel cibo o toccare il cibo durante la misurazione Temperatura dell'olio da cucina. L'estremità del termometro dovrebbe trovarsi almeno 2,5 cm sotto il livello dell'olio.

1. Non riempire mai il recipiente di cottura con olio superiore a 2,5 pollici di profondità.

2. Posizionare il recipiente di cottura con l'olio sulla friggitrice. Assicurarsi che il termometro sia agganciato al lato della pentola. Non utilizzare il coperchio quando riscaldamento o cottura con olio. Portare il liquido alla temperatura di cottura desiderata [325 °F - 356 °F (150 °C - 180 °C) per frittura] circa 20-30 minuti. NON LASCIARE MAI L'OLIO RISCALDANTE INCUSTODITO. Può incendiarsi. Con attenzione monitorare la temperatura e non lasciare mai che l'olio raggiunga la zona "Rischio di incendio" sul termometro.
3. Una volta pronto il cibo, spegnere la friggitrice. Chiudere sempre prima la valvola della bombola di propano, quindi ruotare il regolatore. Valvola di controllo chiusa. Lasciare raffreddare completamente la friggitrice e l'olio. Non tentare mai di drenare l'olio o di spostare il recipiente di cottura. finché l'olio non si è raffreddato sotto i 45 °C (115 °F): potrebbero verificarsi gravi ustioni.



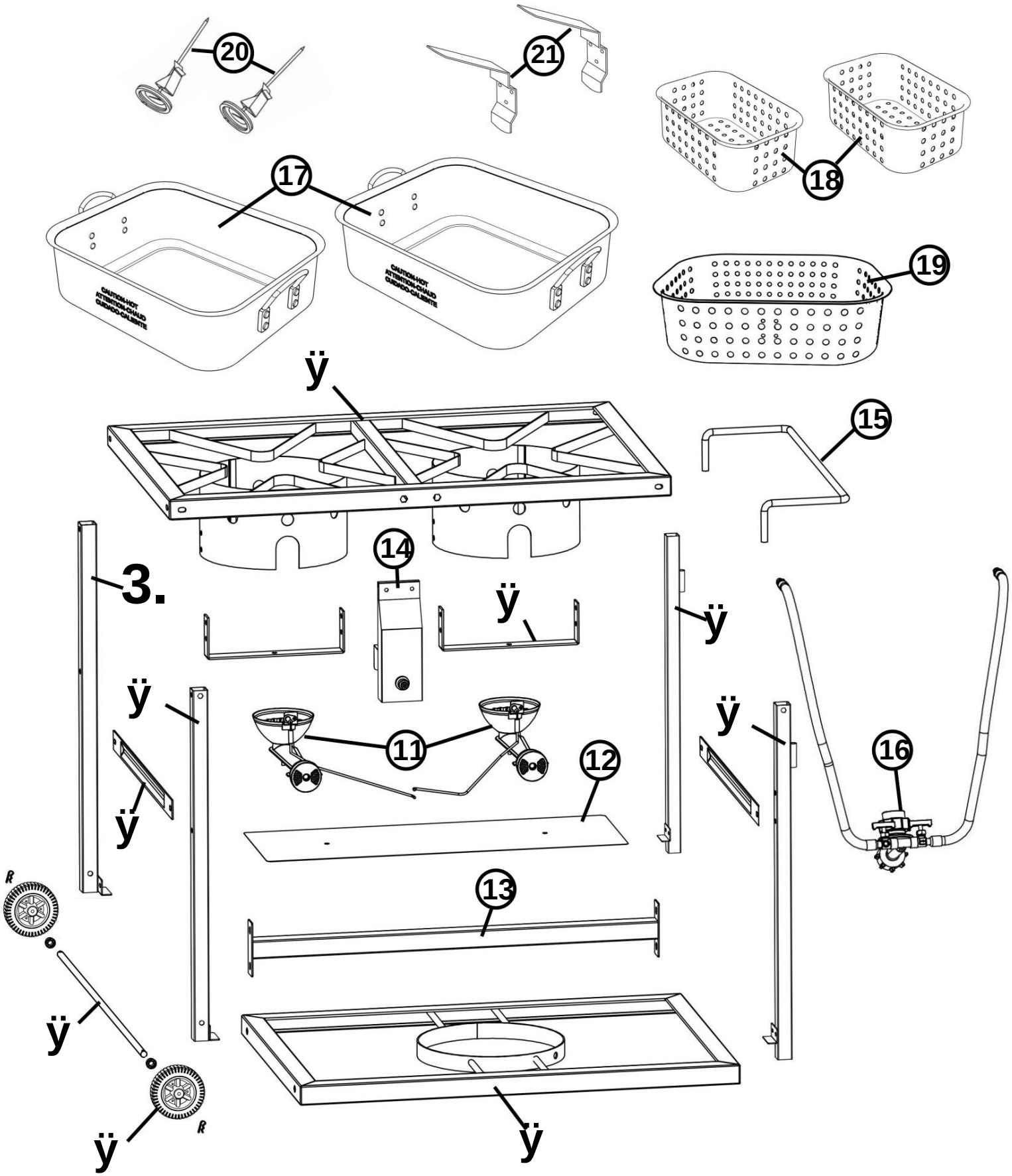
TRASPORTO E STOCCAGGIO:

AVVERTIMENTO

• Non spostare mai una friggitrice quando è calda o in uso. • Assicurarsi che la valvola della bombola sia chiusa. • NON conservare una bombola di gas GPL di riserva (piena o vuota) sotto o vicino alla friggitrice. • Non conservare mai liquidi infiammabili o bombolette spray sotto o vicino alla friggitrice. • Se l'apparecchio di cottura a gas per esterni non è in uso, il gas deve essere chiuso dalla bombola di alimentazione del gas GPL. • Lo stoccaggio di un apparecchio di cottura a gas per esterni al chiuso è consentito solo se la bombola è scollegata e rimossa dall'apparecchio di cottura a gas per esterni. • Le bombole non devono essere conservate in un edificio o in un recinto, inclusi garage e capannoni. • Le bombole devono essere tenute fuori dalla portata dei bambini.

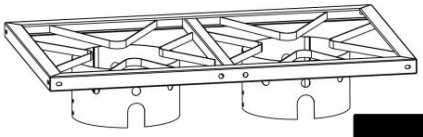
PRIMA DI RIPORRE LA FRIGGITRICE: • Assicurarsi che la valvola della bombola sia completamente chiusa. • Pulire tutte le superfici. Ricoprire leggermente i bruciatori con olio da cucina per evitare un'eccessiva formazione di ruggine. • Se si ripone la friggitrice in un ambiente chiuso, scollegare il serbatoio di GPL e lasciarlo all'ESTERNO. • Posizionare il tappo antipolvere sull'uscita della valvola della bombola ogni volta che la bombola non è in uso. Installare solo il tipo di tappo antipolvere Tappo sull'uscita della valvola della bombola fornito con la valvola stessa. Altri tipi di tappi o tappi può causare perdite di propano. • Controllare e pulire il bruciatore prima dell'uso dopo lo stoccaggio, all'inizio della stagione delle grigliate o dopo un periodo di non utilizzato. Ragni e insetti amano costruire nidi nei tubi dei bruciatori (soprattutto durante i mesi più freddi). I tubi del bruciatore bloccati possono impedire il flusso del gas ai bruciatori e potrebbero provocare un incendio o un incendio nel tubo del bruciatore sotto la friggitrice. Vedere "Gruppo bruciatore/Manutenzione" in Cura e manutenzione adeguate. • Per prolungare e mantenere la durata e le condizioni della friggitrice, si consiglia di sottoporre l'unità a coperto se conservato all'esterno.

Vista espansa e (elenco delle parti)



ELENCO DEI PEZZI

ÿ Gruppo telaio superiore



1 pz.

ÿ Gamba anteriore sinistra



1 pz.

3 Gamba posteriore sinistra



1 pz.

ÿ Zampa anteriore destra



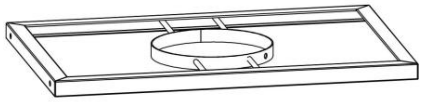
1 pz.

ÿ Gamba posteriore destra



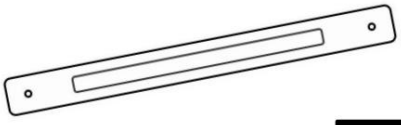
1 pz.

ÿ Telaio di base



1 pz.

ÿ Barra di supporto laterale



2 pezzi

ÿ Asse ruota



1 pz.

ÿ Ruota



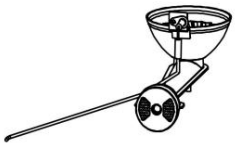
2 pezzi

ÿ Barra di supporto del bruciatore



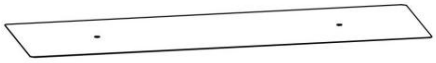
2 pezzi

11 bruciatori



2 pezzi

12 Scudo termico



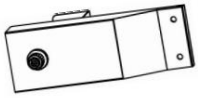
1 pz.

13 Barra di supporto anteriore



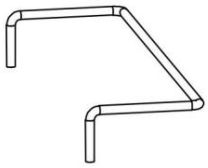
1 pz.

14 Pannello di controllo dell'accensione elettronica



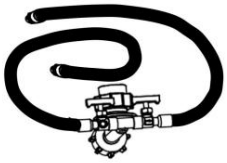
1 pz.

15 Tirare la maniglia



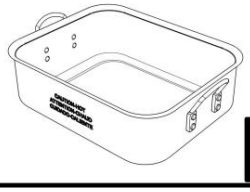
1 pz.

16 Regolatore e tubo flessibile



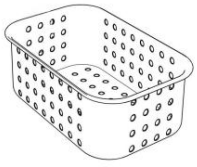
1 pz.

17 Vaso rettangolare



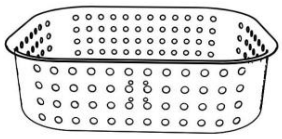
2 pezzi

18 Cestino piccolo



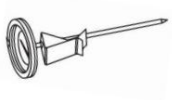
2 pezzi

19 Grande cesto



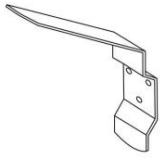
1 pz.

20 Termometro



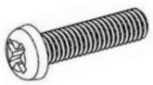
2 pezzi

21 Manico del cestino

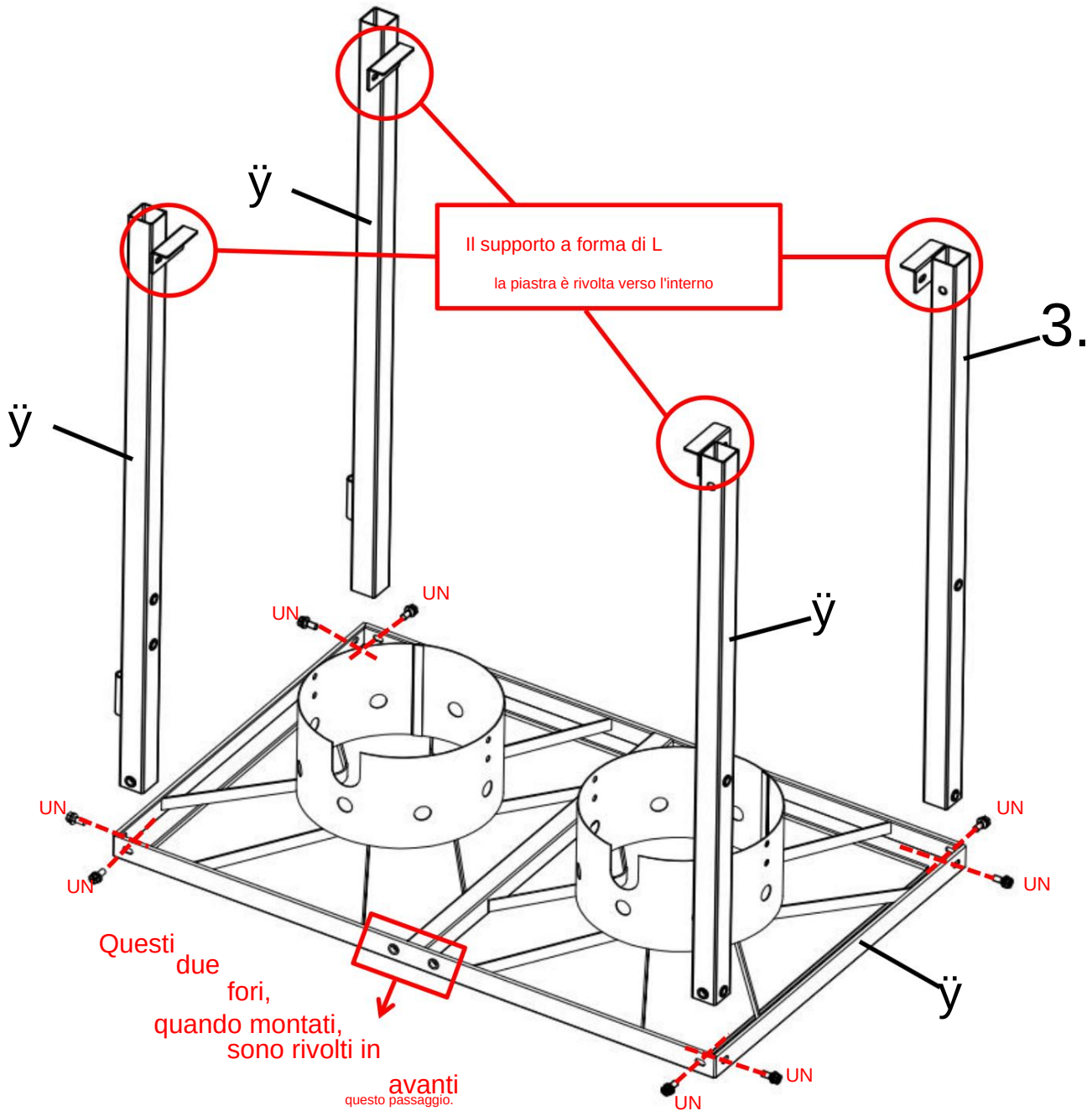


3 pezzi

ELENCO HARDWARE

UN	 Bullone a testa esagonale M6*16	28 pezzi	F	 Perno R	2 pezzi
B	 Dado flangiato M6	8 pezzi	G	 Negozio M5	8 pezzi
C	 Bullone a testa tonda M6*25 2 pezzi		H	 Dado M5	8 pezzi
D	 Bullone ad alette M6*40	1 pz	IO	 Rondella dentata M5	8 pezzi
E	 Manicotto dell'asse	2 pezzi	J	 Rondella M5	8 pezzi
K	  Controdado M5 Dado flangiato M5	4 pezzi	(Preinstallato sul bruciatore)		

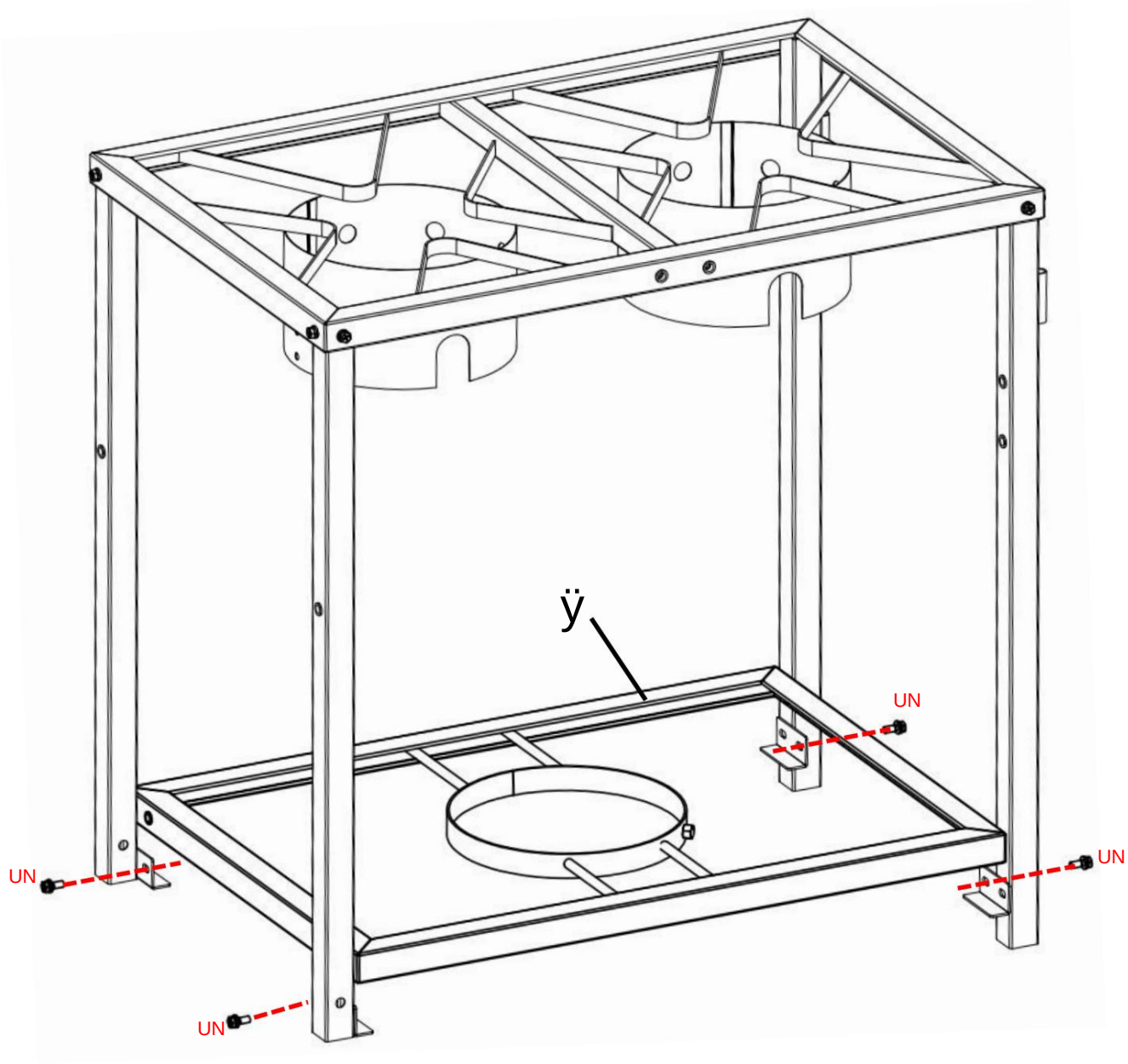
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO



Fase 1:

Importante: è meglio assemblare questo gradino in base all'orientamento di questa vista.

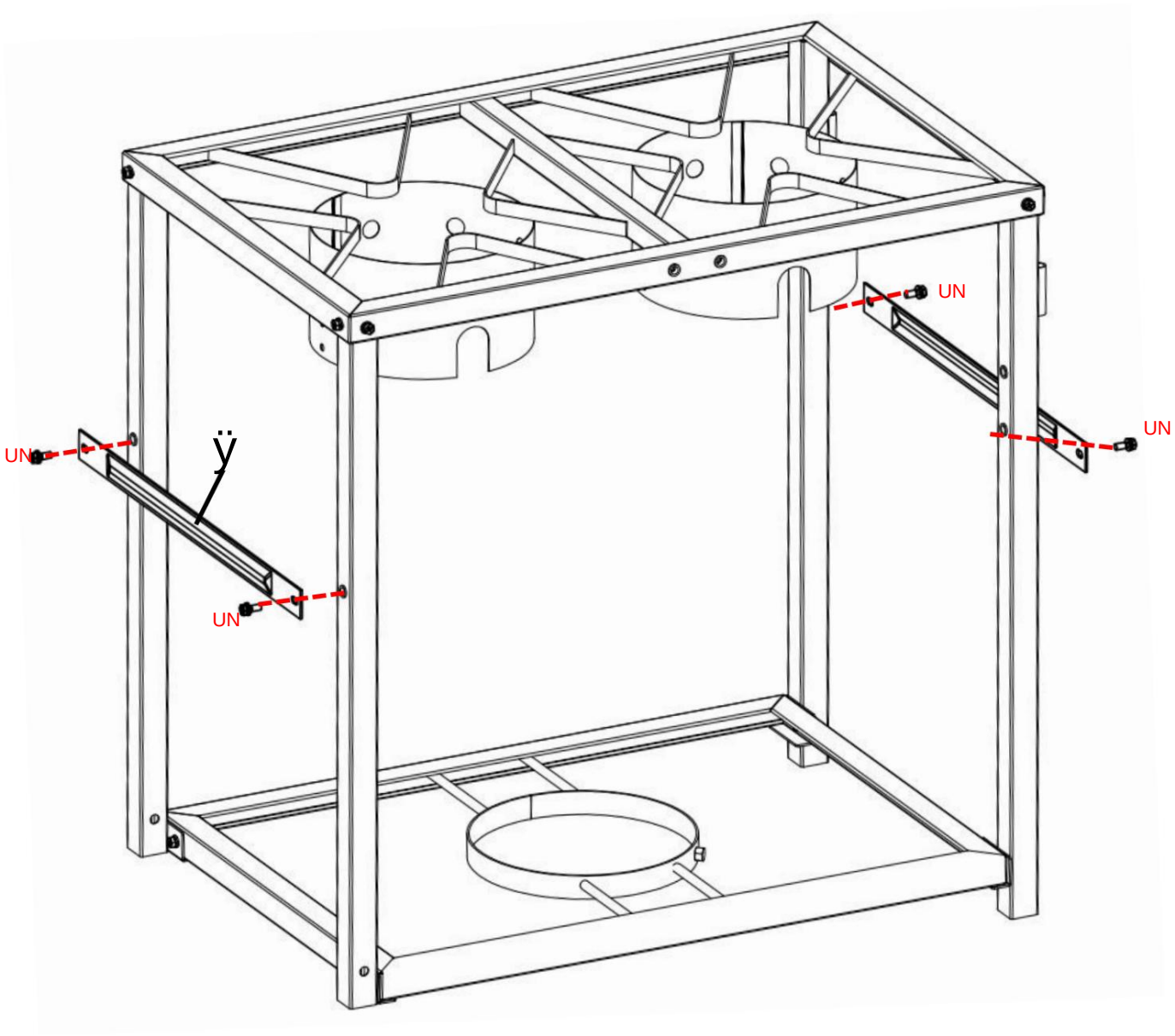
Assemblare i tubi delle gambe ÿ, ÿ, ÿ, ÿ al gruppo telaio superiore ÿ come da disegno utilizzando i bulloni (A) e fissarli.



Fase 2:

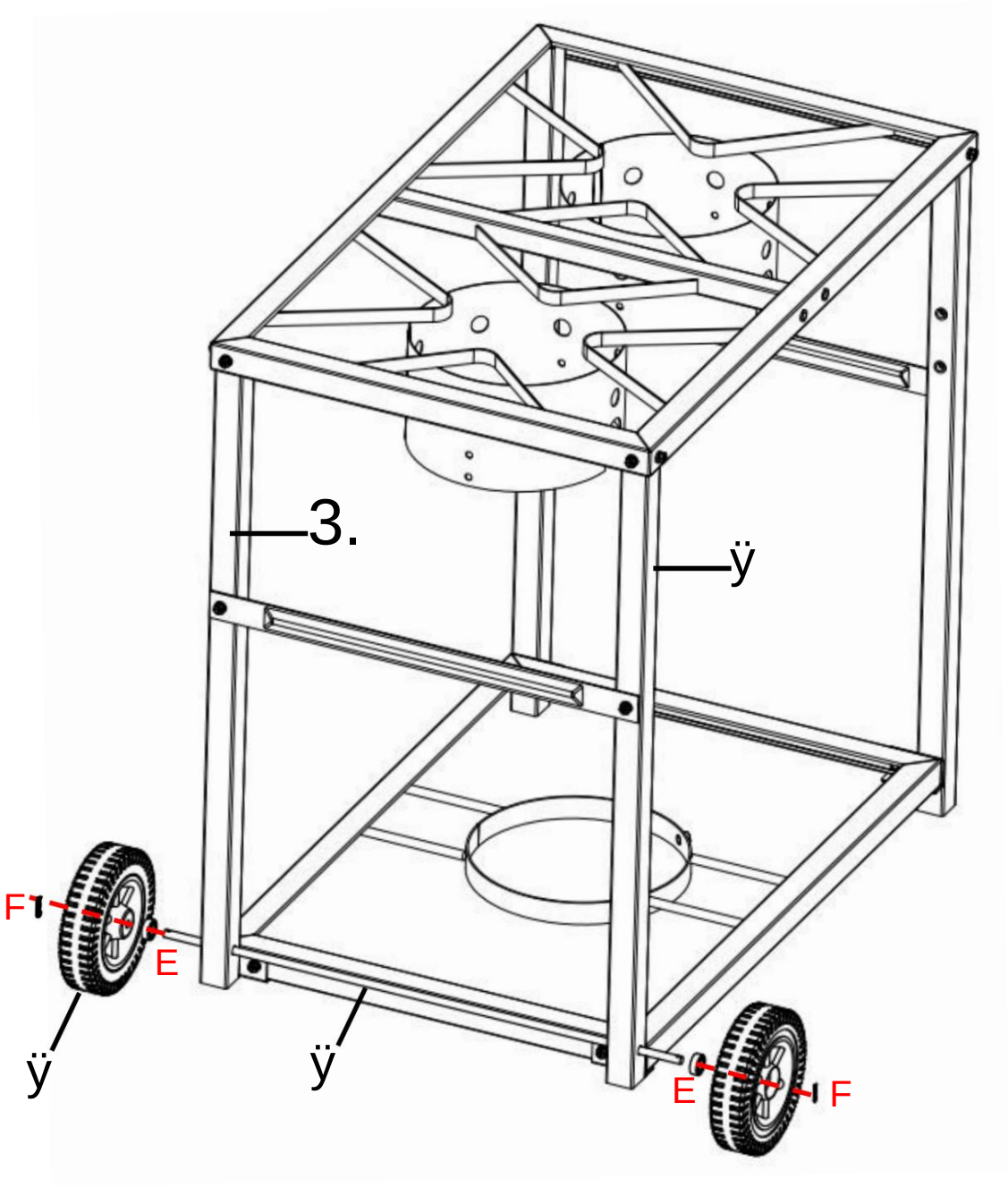
Capovolgere il prodotto come mostrato in figura.

Assemblare il telaio di base ÿ su 4 gambe utilizzando i bulloni (A) e fissarli come da disegno.



Fase 3:

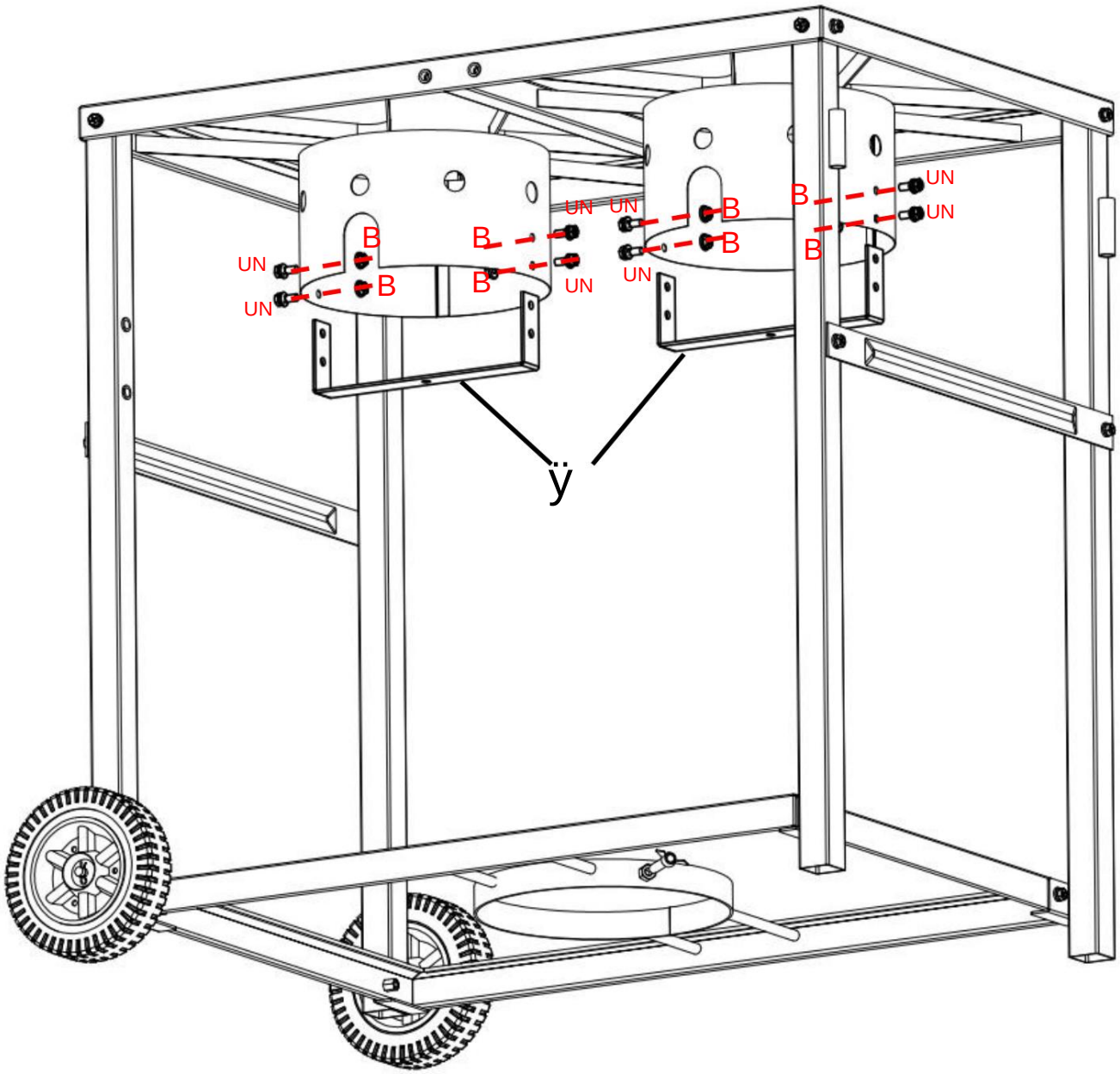
Montare la barra di supporto laterale ÿ sulle 4 gambe utilizzando i bulloni (A) e fissarli come da disegno.



Fase 4:

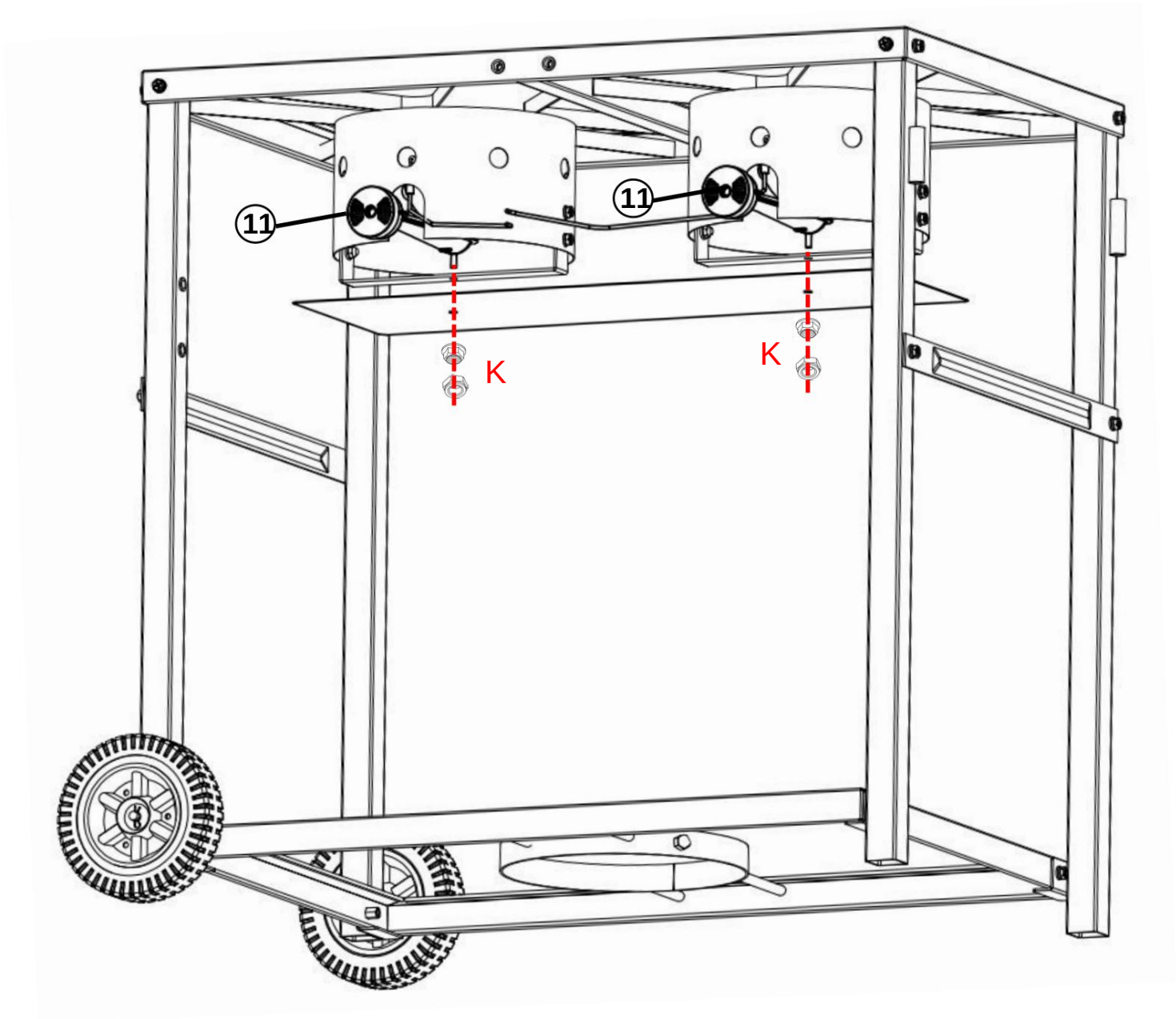
Inserire contemporaneamente l'asse della ruota ÿ nella gamba ÿ e ÿ,
quindi inserire il manicotto dell'asse (E) e le ruote ÿ su entrambi i lati, inserire il

Inserire il perno R (F) nel foro dell'asse e fissarlo come indicato nel disegno.



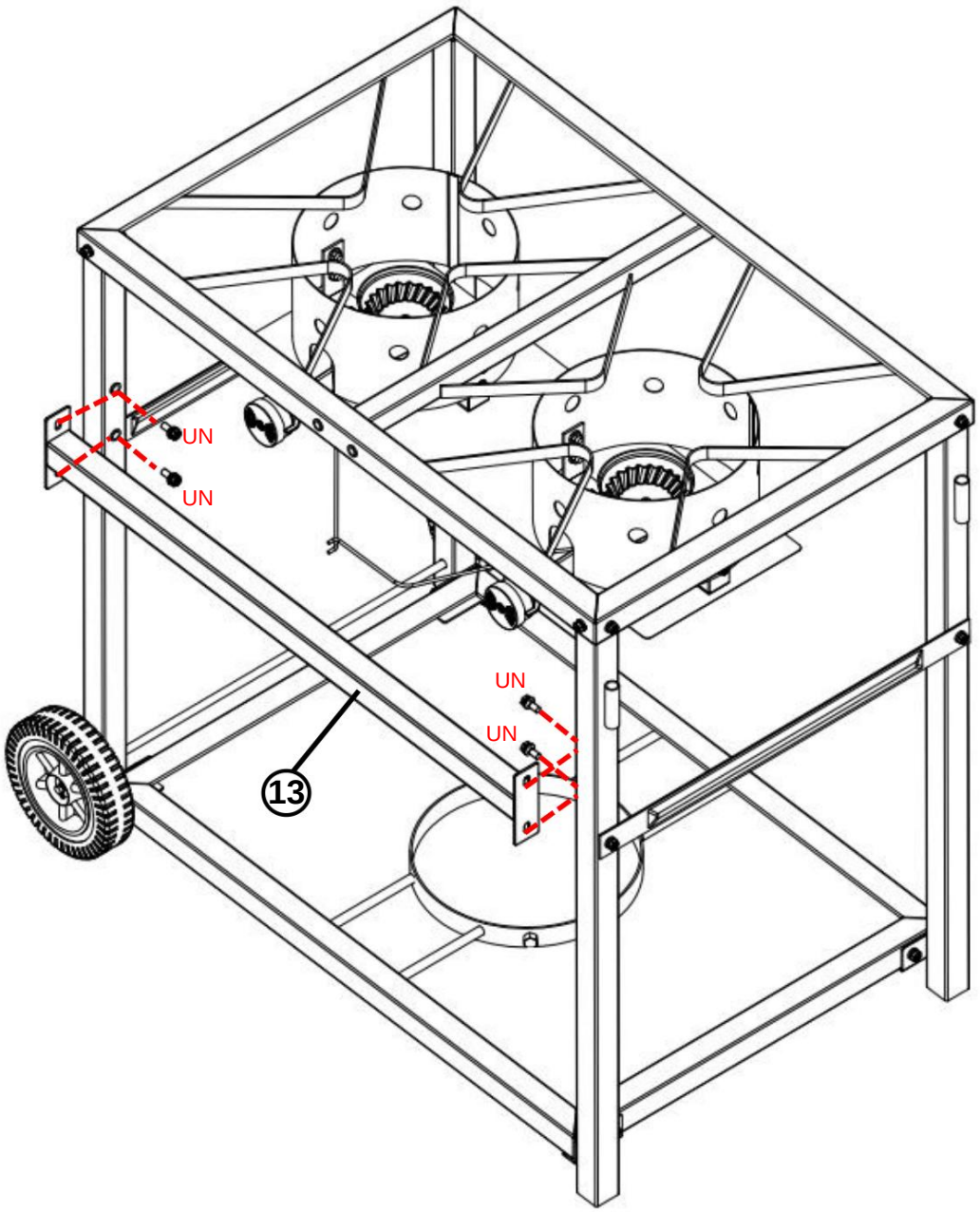
Fase 5:

Montare la barra di supporto del bruciatore ÿ sul parabrezza del gruppo telaio superiore utilizzando bulloni (A) e dadi (B) e fissarli come da disegno.



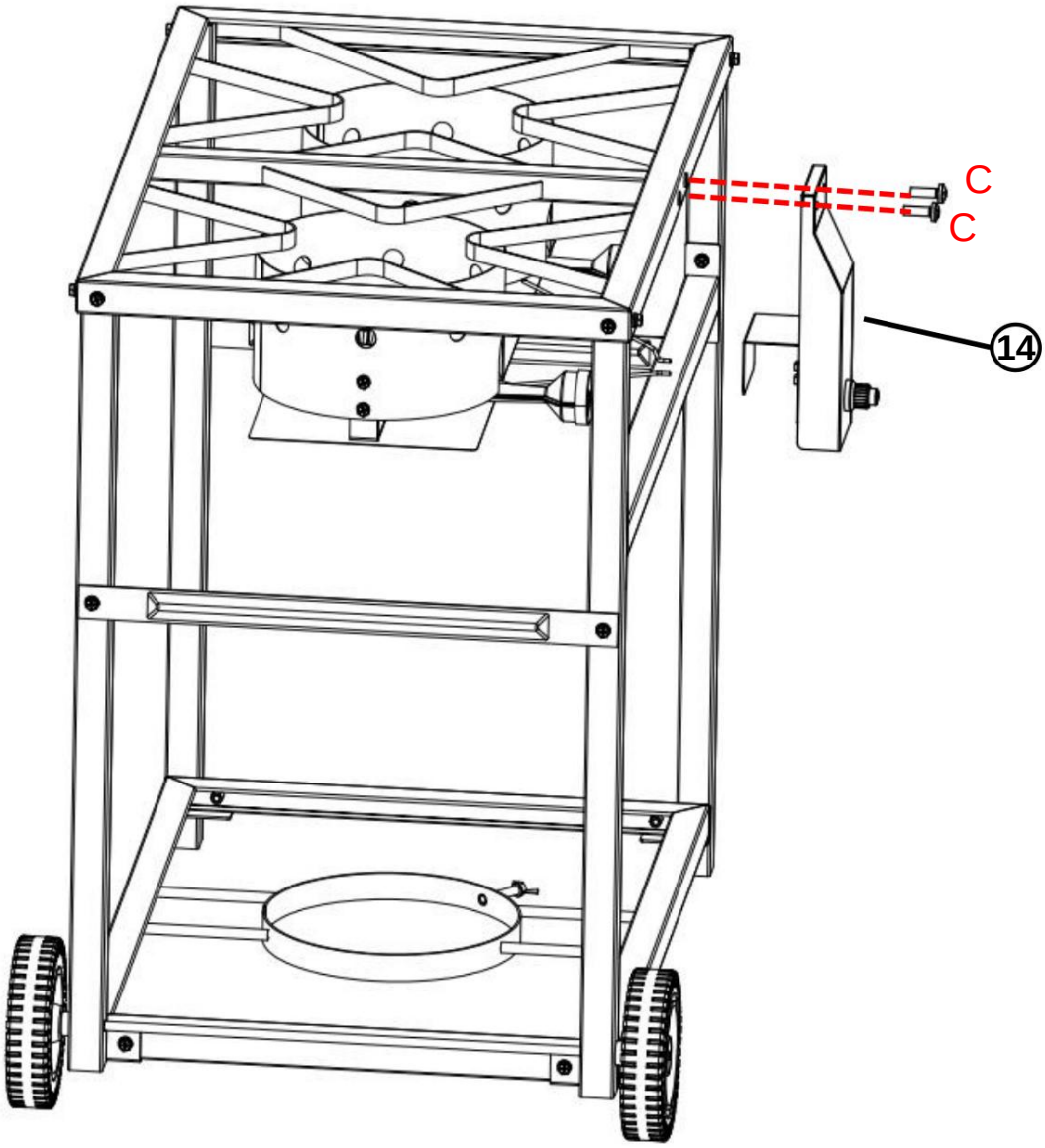
Fase 6:

Svitare il dado flangiato M5 preinstallato e il controdado dai bruciatori.
Inserire in sequenza (11) alla barra di supporto del bruciatore ÿ e serrare la
il dado della flangia del bruciatore e il controdado.



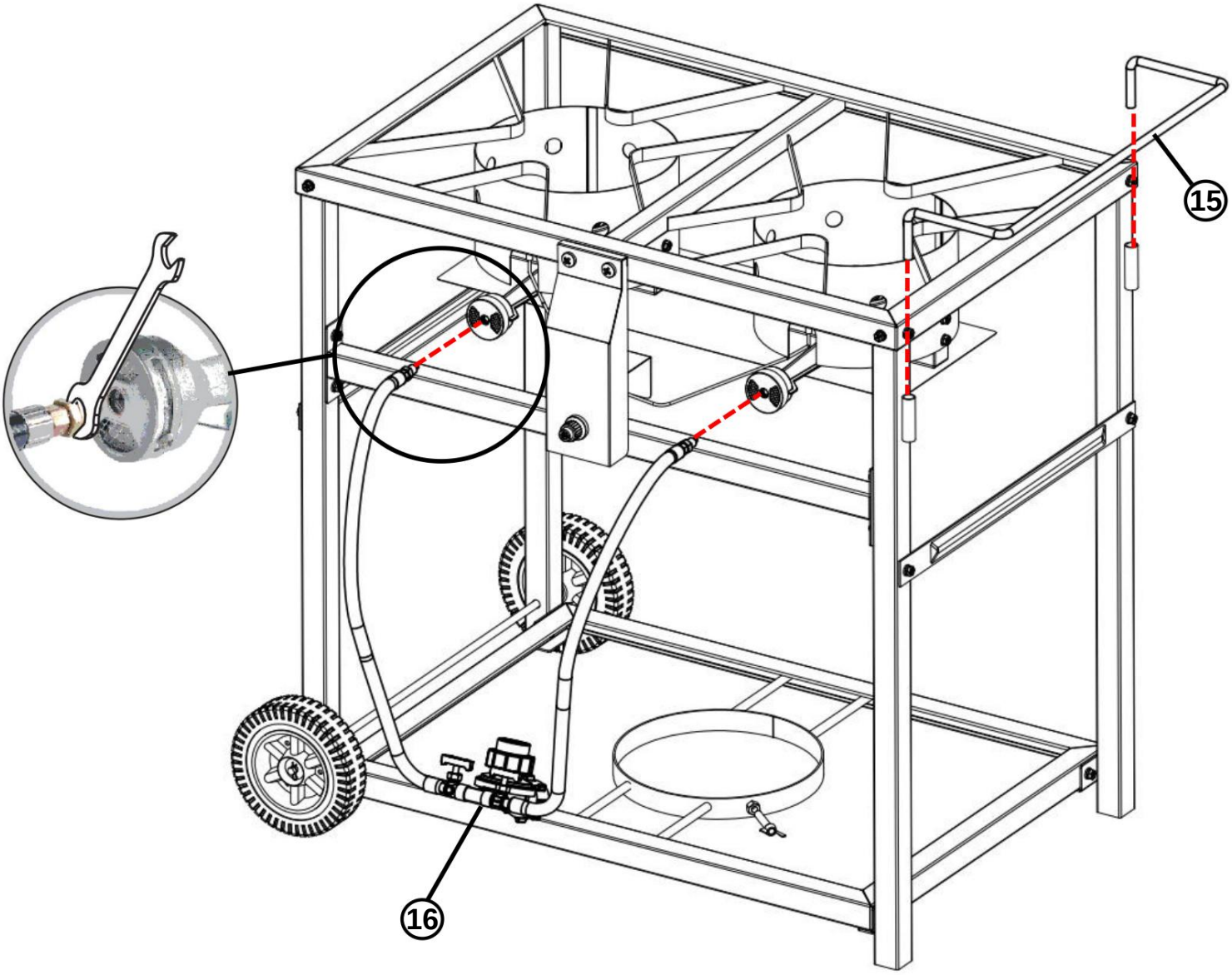
Fase 7:

Montare la barra di supporto anteriore (13) alle due gambe utilizzando i bulloni (A) e fissarli come da disegno.



Fase 8:

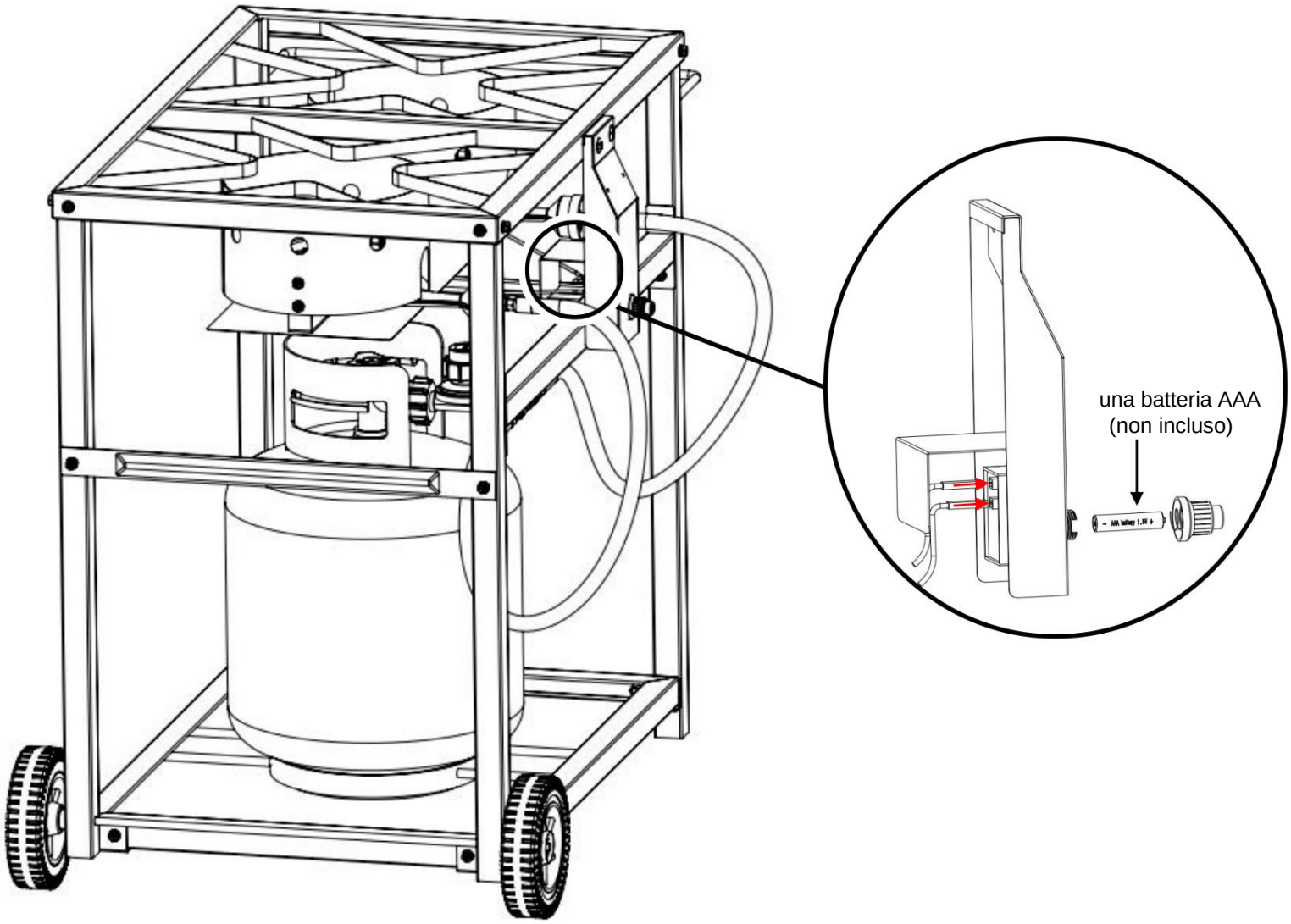
Montare il pannello di controllo dell'accensione ⑭ al telaio superiore elettronica e fissarlo utilizzando i bulloni (C) come indicato nel disegno.



Fase 9:

Inserire la maniglia push-pull nel (15) manicotto rotondo della gamba laterale tubo come mostrato nel disegno.

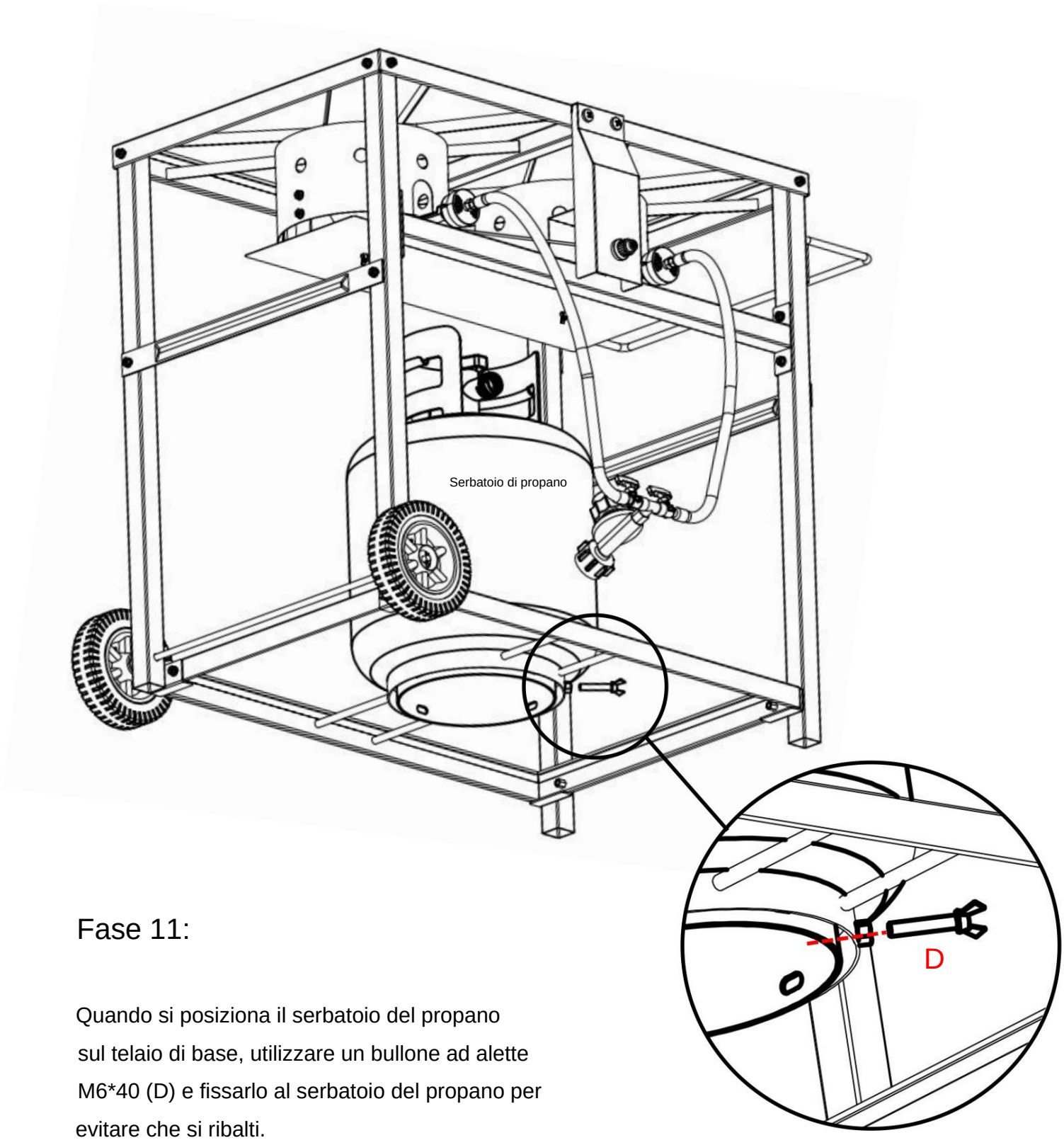
Montare il regolatore e il tubo nel foro (16) del bruciatore, stringere montaggio sulla gola del bruciatore utilizzando una chiave come mostrato nella disegno.



Fase 10:

Inserire il filo nell'accenditore nel pannello di controllo come mostrato nel disegno.

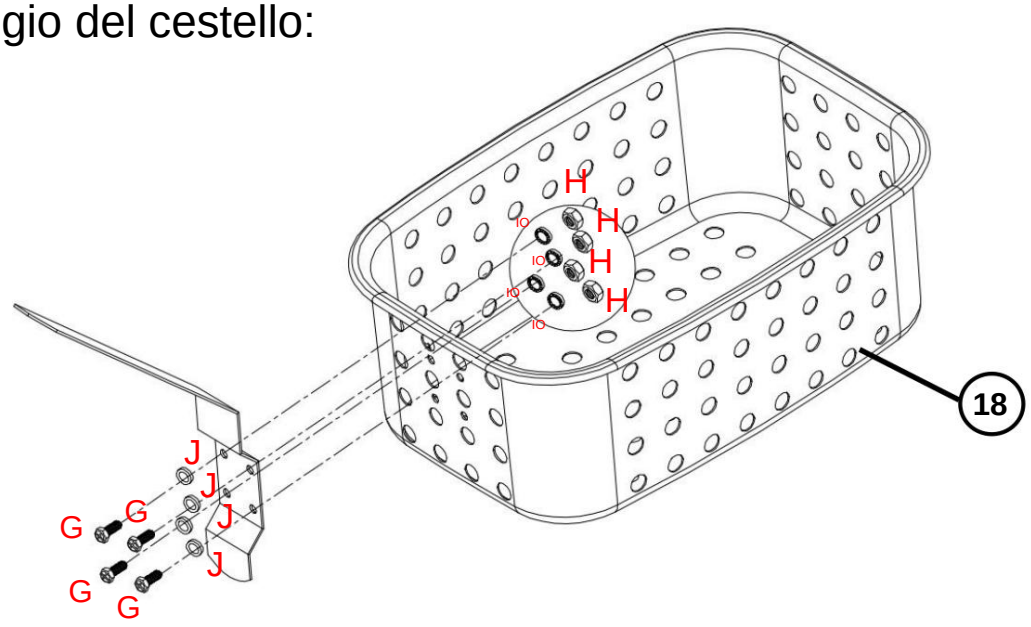
Svitare il pulsante dell'accenditore, inserire una batteria AAA e reinstallare il pulsante, quindi può essere utilizzato.



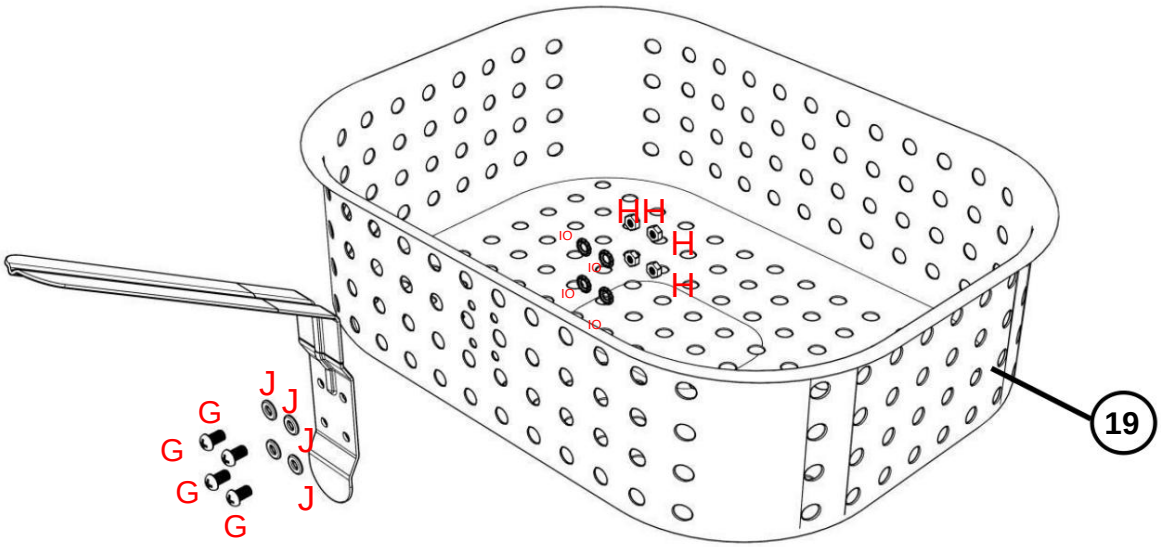
Fase 11:

Quando si posiziona il serbatoio del propano sul telaio di base, utilizzare un bullone ad alette M6*40 (D) e fissarlo al serbatoio del propano per evitare che si ribalti.

Per il montaggio del cestello:



Inserire i 4 bulloni M5 (G) e la rondella piatta (J) attraverso la maniglia del cestello e il cestello, serrare i 4 dadi (H) con le 4 rondelle dentate (I).



Inserire i 4 bulloni M5 (G) e la rondella piatta (J) attraverso la maniglia del cestello e il cestello, serrare i 4 dadi (H) con le 4 rondelle dentate (I).

MANUTENZIONE

La friggitrice a gas commerciale deve essere sottoposta a manutenzione annuale da parte di un persona competente registrata.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner not be ignited with an igniter	1.LG gas cylinder is empty 2.Faulty regulator 3.Obstructions in burner 4.Obstructions in gas jets or gas hose	1 .Replace with full cylinder 2.Have regulator checked or replace 3.Clean burner 4.Clean jets and gas hose
Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	1.LP gas cylinder too small 2.Obstructions in burner 3.Obstructions in gas jets or gas hose 4.Windy conditions	1.Use larger cylinder 2.Clean burner 3.Clean jets and gas hose 4.Use Product in a more sheltered position

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

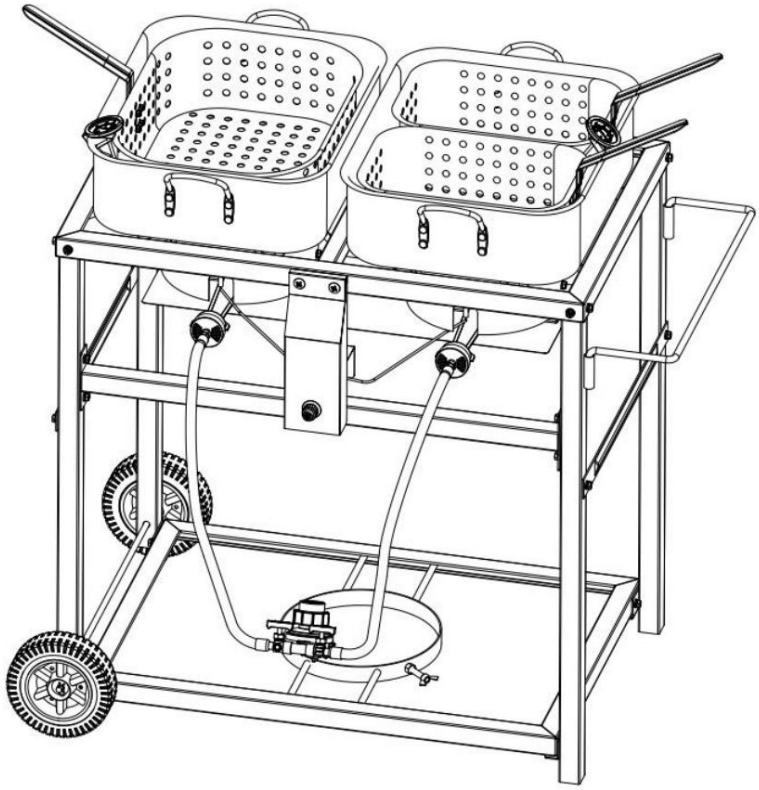
Freidora de gas con carrito

MANUAL DEL USUARIO

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Freidora de gas con carrito

Modelo: DBF18QT



USO EXCLUSIVO EN EXTERIORES

Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar su manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

TABLA DE CONTENIDO:

Información de seguridad y advertencias. 3-6

Prueba de fugas. 7

Mantenimiento y cuidado. 8-9

Lista de verificación previa al inicio. 10

Instrucciones de iluminación 11

Instrucciones de funcionamiento . . . . . .

Transporte y almacenamiento. . . . . 12 . . . .

Instrucciones de montaje 13 14-28

Solución de problemas 29

GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURA REFERENCIA

⚠ ADVERTENCIA

PUEDE PRODUCIRSE UNA EXPLOSIÓN PELIGROSA SI SE IGNORA ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES.
LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE ESTE
MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, INCLUYENDO LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD.

NOTA: Etiqueta preadherida al producto con advertencias de seguridad. (No retire esta etiqueta.)

Lea todas las advertencias e instrucciones de funcionamiento antes de usar y consérvelas para futuras consultas.

ADVERTENCIA: El gas propano es altamente inflamable y se encuentra bajo presión en el cilindro o tanque.
NO almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de esta estufa. Si
Si detecta olor a gas, evacue inmediatamente el área cerrada y comuníquese con las autoridades correspondientes.
profesionales.

PRECAUCIÓN

NO intente conectar su hornillo de campamento a una fuente de gas natural. Úselo únicamente con propano, manguera y regulador.
Se suministra con la estufa y un tanque de propano a granel aprobado.

PARA SU SEGURIDAD

No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos con vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
SI HUELE A GAS:

1. No intente encender el aparato.
2. Extinga cualquier llama abierta.
3. Desconecte del suministro de combustible.

ADVERTENCIA SOBRE LA PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

⚠ ADVERTENCIA: Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluido el monóxido de carbono, que se sabe que al Estado de California para causar defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

En todo este Manual del propietario se utilizan declaraciones para enfatizar aspectos críticos e importantes.
Información. Lea y siga estas declaraciones para ayudar a garantizar la seguridad y prevenir daños a la propiedad.
daño.

1. Este aparato requiere vigilancia. No lo deje sin vigilancia mientras el quemador esté encendido.
   Está encendido o mientras se calienta aceite, grasa, agua o se cocinan alimentos. Vigile el aparato cuando esté caliente.
   Después de su uso (aceite, grasa o agua a más de 38 °C). El líquido y el equipo calientes pueden permanecer
   a temperaturas abrasadoras mucho después de terminar la cocción.
2. Mantenga a los niños, mascotas y personas no autorizadas lejos del aparato en todo momento.
3. El consumo de alcohol, medicamentos recetados o sin receta puede afectar su capacidad para
   Ensamble correctamente o utilice este aparato de forma segura. NO ensamble ni utilice este aparato.
   aparato si utiliza alcohol o medicamentos con o sin receta.
4. Este aparato es solo para uso en exteriores. No lo utilice en un edificio, garaje, tienda de campaña ni en ningún otro lugar.
   otra área cerrada. NO lo use dentro o sobre un vehículo recreativo o una embarcación. Nunca use este
   aparato como calentador.
5. NO coloque este aparato debajo de ninguna construcción elevada. Mantenga una distancia mínima
   espacio libre de 10 pies (3,05 m) desde los lados, la parte delantera y la parte trasera del aparato hasta CUALQUIER construcción.
   Mantenga el área libre de material combustible. NO lo use sobre ni debajo de un apartamento o
   Balcón o terraza del condominio.
6. Al cocinar, la freidora/caldera debe estar sobre una superficie nivelada, estable y no combustible, como
   ladrillo, hormigón o tierra. No son adecuadas las superficies como madera, asfalto o plástico que
   Puede quemarse, ampollarse o derretirse.
7. Revise todos los accesorios de la cocina para detectar fugas antes de cada uso. Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de...
   cualquier superficie caliente. Solo se debe usar el conjunto de manguera/regulador de gas LP especificado por el proveedor.
   utilizado con este aparato.
8. Al cocinar con aceite o grasa, DEBE usarse un termómetro confiable. Siga
   Instrucciones en este manual para la correcta instalación y uso del termómetro.
9. Si la temperatura del aceite de cocina supera los 350 °F (177 °C) o si el aceite comienza a humear,
   Apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas y espere a que baje la temperatura.
   a menos de 350 °F (177 °C) antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones de este
   manual.
10. Cuando cocine con aceite/grasa, tenga a mano un extintor de incendios tipo BC o ABC.
    En caso de incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente a
    El Departamento de Bomberos. Un extintor tipo BC o ABC puede, en ciertas circunstancias, contener el
    incendio.
12. NUNCA llene demasiado la olla con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este
    manual para establecer los niveles adecuados de aceite, grasa o agua.
13. La introducción de agua o hielo de cualquier fuente en el aceite/grasa puede provocar desbordamiento y
    Quemaduras graves por salpicaduras de aceite caliente y agua. Al freír con aceite o grasa, todos los alimentos...
    Los productos DEBEN estar completamente descongelados y secados con toalla antes de sumergirlos en la freidora.
14. Nunca deje caer alimentos ni accesorios en el líquido de cocción caliente. Baje los alimentos y los accesorios lentamente.
    en el líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordamientos. Al retirar los alimentos
    Desde el aparato, se debe tener cuidado para evitar quemaduras con líquidos de cocción calientes.
15. Este electrodoméstico y la olla, incluyendo las asas y las tapas, se calientan peligrosamente durante el uso. Use agarraderas
    o guantes de cocina bien aislados para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras.
    líquidos de cocina. También se recomienda usar gafas de seguridad para protegerse de las salpicaduras de aceite.
    El petróleo se mantiene peligrosamente caliente horas después

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

16. NO coloque un recipiente vacío sobre el aparato mientras esté en funcionamiento. Tenga cuidado.
al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el aparato esté en funcionamiento. Nunca utilice un recipiente de cocción de mayor capacidad y diámetro que el especificado en este manual.
17. En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras se cocina con aceite/grasa, cubra el recipiente de cocción inmediatamente y apague los quemadores del aparato y el gas. suministro. No intente mover el aparato ni el recipiente de cocción.
18. NO mueva el aparato cuando esté en uso. Deje que el recipiente de cocción se enfríe completamente para
19. Evite golpear o impactar el aparato antes de moverlo o guardarlo.
contacto con aparatos calientes, derrames o salpicaduras de líquido de cocción caliente.
20. Consulte la sección Uso y cuidado para obtener información sobre el cilindro de gas LP. Un cilindro de 20 lb (9 kg) debe utilizado con esta cocina. El cilindro de suministro de gas LP utilizado debe tener un collar protector y debe estar construidos y marcados de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP de los EE. UU. Departamento de Transporte (DOT) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/ CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas.
NO guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato. Nunca llene el cilindro.
Más allá del 80% de su capacidad. Para una extracción adecuada de vapor, se debe usar el cilindro de 20 lb (9 kg) en el Posición vertical correcta. El cilindro debe estar apagado mientras no esté en uso. El incumplimiento de estas instrucciones...
Las instrucciones y advertencias no recomendadas pueden provocar incendios o explosiones que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
21. Utilice este aparato únicamente de acuerdo con las ordenanzas estatales y locales, o en ausencia de ellas. códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSIZ223.1/NFPA 54, Almacenamiento y manipulación de Gases licuados de petróleo, ANSI/NFPA 58 o CSA B149.1, Instalación de gas natural y propano Código.

EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE RESULTAR EN INCENDIO, EXPLOSIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS O
INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, LO QUE PODRÍA CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

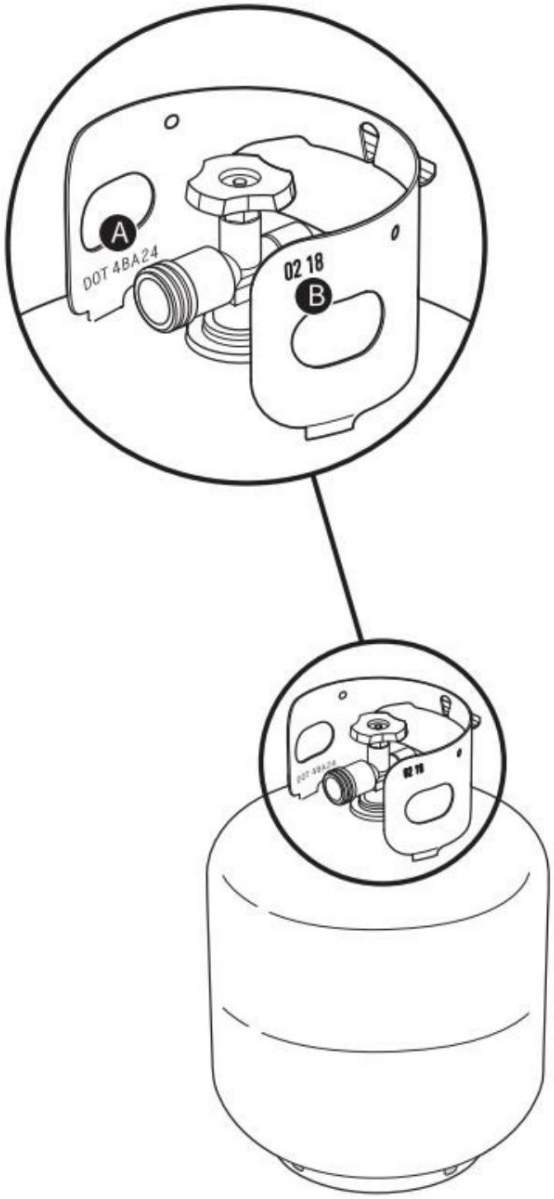
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ADICIONAL SOBRE RECIPIENTES PARA COCINAR Este aparato está diseñado únicamente para calentar agua (no aceite ni grasa). Este aparato no está diseñado para Freír. Nunca llene demasiado el recipiente de cocción con agua. Nunca llene una olla más allá del límite de llenado. línea. Si la olla que está utilizando no tiene una línea de llenado máximo, siga estas instrucciones para determinar la cantidad de líquido de cocción a utilizar:

a) Coloque el producto alimenticio dentro o sobre el soporte. b) Coloque el producto alimenticio y el soporte en el recipiente vacío. c) Llene el recipiente con agua hasta que el producto alimenticio esté completamente sumergido. d) Retire el producto alimenticio del recipiente y marque el nivel de agua en el costado del recipiente.
e) Retire el agua y seque completamente el recipiente y el producto alimenticio.
f) Esta es la cantidad de líquido de cocción con la que se debe llenar el recipiente para cocinar el producto alimenticio.

INFORMACIÓN SOBRE EL GAS LP

¿QUÉ ES EL GAS LP?

El gas licuado de petróleo, también llamado LP, gas LP, propano líquido o simplemente propano, es el producto inflamable a base de petróleo que se utiliza para alimentar su parrilla. Es un gas a temperaturas y presiones moderadas. Cuando no está contenida. Pero a presión moderada. dentro de un recipiente, como un tanque. LP es un líquido. A medida que se libera la presión del tanque, el líquido Se vaporiza fácilmente y se convierte en gas.



CONSEJOS PARA EL MANEJO SEGURO DE TANQUES DE LP

•Un tanque de propano líquido abollado u oxidado puede ser Es peligroso y debe ser revisado por su médico. propano sup_x0002_plier. No utilice propano líquido. tanque con una válvula dañada. • Aunque su tanque de propano líquido pueda parecer estar vacío, es posible que todavía haya gas y el tanque debe transportarse y almacenarse en consecuencia. • El tanque de LP debe instalarse, transportarse y almacenados en una posición vertical segura. Los tanques de gas LP deben No lo deje caer ni lo manipule bruscamente. • Nunca guarde ni transporte el tanque de gas LP donde la temperatura Las temperaturas pueden alcanzar los 125° F (51,7° C) (el tanque se volverá demasiado caliente para sostenerlo con la mano). • Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que El cilindro no está en uso. Instale únicamente el tipo de tapa antipolvo. en la salida de la válvula del cilindro que está provista con el válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden resultar en fuga de propano.

Requisitos del tanque de gas LP: • El tanque debe tener aproximadamente 18¼ pulgadas (46,35 cm) de alto y 12¼ pulgadas (31,1 cm) de diámetro con una marcada Capacidad de GLP de 20 libras (9,07 kg) o 47,6 libras (21,6 kg) Capacidad de agua según lo indicado por el fabricante. Se podrán aceptar otros tanques siempre que sean compatible con el medio de retención de la parrilla (báscula del tanque).

• El tanque utilizado debe estar construido y marcado de acuerdo con las Especificaciones para Cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT). • Los tanques deben contar con un dispositivo de prevención de sobrellenado (OPD) homologado y un certificado de Tipo 1. (CGA 791) Conexión del tanque_x0002_ción. La conexión del tanque debe ser compatible con la parrilla. • El tanque debe incluir un collar para proteger la válvula del tanque. • Los tanques deben tener una certificación DOT (A) y una fecha de prueba (B) dentro de los cinco años posteriores a uso actual.

INFORMACIÓN SOBRE EL GAS LP (CONT.)

INSPECCIONE LA MANGUERA

Es necesaria una inspección rutinaria de la manguera.

1. Confirme que el aparato esté apagado y frío.
2. Revise la manguera para detectar grietas, abrasiones o cortes. Si la manguera está dañada...

De ninguna manera utilice la parrilla.

ADVERTENCIA ADICIONAL SOBRE EL GAS LP Y LAS CONEXIONES DE GAS

PELIGRO: No cubra la bandeja deslizable para grasa ni la caja de cocción con papel de aluminio.

PELIGRO: Revise la bandeja de grasa deslizable y la bandeja recolectora para detectar acumulación de grasa antes de cada uso. Retire el exceso de grasa para evitar que se incendie.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al retirar la bandeja recolectora y desechar la grasa caliente.

ADVERTENCIA: Utilice guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor cuando utilice la parrilla.

ADVERTENCIA: Si la manguera está dañada de alguna manera, no utilice la parrilla. Reemplace utilizando únicamente mangueras de repuesto autorizadas.

ADVERTENCIA: Mantenga las aberturas de ventilación alrededor del tanque limpias y libres de residuos.

Comprobación de fugas

¿QUÉ ES UNA COMPROBACIÓN DE FUGAS?

Una vez instalado correctamente el tanque de gas LP, es necesario realizar una verificación de fugas. Una verificación de fugas es Una forma confiable de verificar que no haya fugas de gasolina después de conectar el tanque. El sistema de combustible en Su parrilla cuenta con conexiones hechas de fábrica que han sido revisadas minuciosamente para detectar fugas de gas. Los quemadores han sido sometidos a pruebas de llama. Recomendamos realizar una comprobación exhaustiva de fugas. después del montaje, así como anualmente.

COMPROBACIÓN DE FUGAS DE GAS

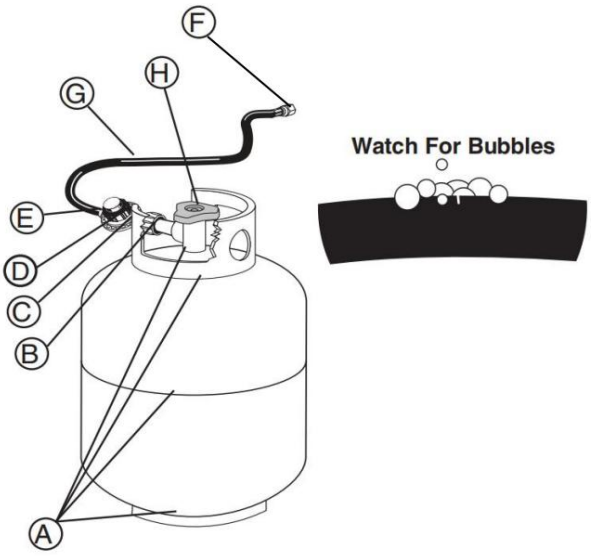
1) Humedezca los accesorios con una solución de agua y jabón usando un atomizador, un cepillo o un trapo. Puede Prepare su propia solución de agua y jabón mezclando 20% de jabón líquido con 80% de agua, o Puede comprar una solución para detectar fugas en la sección de plomería de cualquier ferretería.

2) Abra lentamente el suministro de gas girando la válvula del tanque en sentido antihorario mientras controla si hay burbujas.

3) Si aparecen burbujas hay una fuga:

a) Si la fuga está en el cilindro, cierre el gas. NO UTILICE EL APARATO. Desconecte el tanque y devuélvalo a su posición original. su distribuidor local. b) Si la fuga está en el regulador, cierre el gas. NUNCA INTENTE APRETAR EL REGULADOR CON LA VÁLVULA DEL TANQUE ABIERTA. NO UTILICE EL APARATO. c) Si la fuga se produce en alguno de los accesorios indicados en Ilustración: vuelva a apretar el accesorio con una llave y Vuelva a comprobar si hay fugas con una solución de agua y jabón. Si la fuga persiste, cierre el gas. NO OPERE EL APARATO. d) Si la fuga está en cualquiera de las conexiones indicadas en la ilustración, cierre el gas.

Marque cada lugar enumerado (A–H) para el cultivo burbujas, lo que indica una fuga. Es posible que las fugas grandes no se detecten por las burbujas pero debería producir una precipitación sonido u olor a gas.



NO UTILICE EL APARATO.

4) Si no aparecen burbujas, la comprobación de fugas está completa:

a) Cierre el suministro de gas en el tanque y enjuague las conexiones. con agua.

NOTA: Dado que algunas soluciones para pruebas de fugas, como agua y jabón, pueden ser ligeramente corrosivas, todas Las conexiones deben enjuagarse con agua después de verificar si hay fugas.

PELIGRO: No utilice una llama para comprobar si hay fugas de gas. Asegúrese de que no haya chispas ni llamas abiertas. llamas en el área mientras revisa si hay fugas.

PELIGRO: Una fuga de gas puede provocar un incendio o una explosión.

PELIGRO: No utilice el aparato si hay una fuga de gas.

PELIGRO: Si ve, huele o escucha el silbido del gas que escapa del tanque de propano líquido:

1) Aléjese del tanque de propano líquido.

2) No intente corregir el problema usted mismo.

3) Llama a tu departamento de bomberos.

PELIGRO: Cierre siempre la válvula del tanque antes de desconectar el regulador. No intente

Desconecte el regulador de gas y el conjunto de manguera o cualquier conexión de gas mientras esta parrilla esté en funcionamiento. operación.

PELIGRO: No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo o cerca de esta parrilla. Nunca llene el tanque más allá de... 80% lleno. No seguir estas instrucciones exactamente puede provocar un incendio que cause la muerte o lesión grave

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

1. El área donde se utilizará la cocina debe mantenerse limpia y libre de materiales combustibles.
Materiales inflamables, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. Antes de cada uso, inspeccione y retire cualquier elemento combustible.

2. No se debe obstruir el flujo de combustión ni la ventilación del aire. La cocina debe...

Estará ubicado en un área abierta con 10 pies (3,05 m) de espacio en todos los lados y sin techo ni alero.
arriba. Verifique la ubicación y colocación de la cocina antes de cada uso.

3. Antes de cada uso del aparato, revise el quemador/tubo Venturi para detectar insectos, nidos de insectos u otras obstrucciones. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.

4. Siga todas las instrucciones de FUNCIONAMIENTO cada vez que utilice la cocina. Compruebe la llama.
color y apariencia adecuados. La llama debe arder con un color principalmente azul. Si un
Si hay una llama amarilla fuerte, esto podría indicar una obstrucción en el quemador/venturi.
tubo. Si hay alguna obstrucción o una llama amarilla, y el ajuste del obturador de aire no se ha realizado correctamente,
Una vez resuelto el problema, apague la cocina y deje que se enfríe. Desconecte la manguera.
de la cocina. Retire el obturador de aire con un destornillador Phillips. Compruebe el
Tubo Venturi con una linterna para ver si hay una obstrucción. Si hay una obstrucción, use un alambre.
como una percha para deslizarla dentro del tubo Venturi y eliminar la obstrucción. Vuelva a conectar el aire.
Conecte el obturador al tubo venturi utilizando el destornillador Phillips.
Ensamble y encienda nuevamente la cocina según el manual de instrucciones.

5. Utilice siempre el conjunto de manguera/regulador de gas LP que viene con el aparato. Antes de cada
Uso del aparato: revise la manguera de LP para detectar signos de abrasión, desgaste, cortes o fugas. Si
Si hay algún daño en la manguera, se debe reemplazar el conjunto manguera/regulador antes de
utilizando el aparato. Solo se debe usar el conjunto de manguera/regulador de gas LP especificado por el proveedor.
utilizado con el aparato.

6. Para las piezas que puedan haberse dañado o perdido, comuníquese con el proveedor para comprarlas.
piezas de repuesto.

LIMPIEZA DEL APARATO

1. Manguera/regulador de cocina y gas LP:
Si es necesario, retire cualquier aceite o líquido que se haya derramado sobre la unidad durante la cocción con
agua jabonosa suave en un trapo y seque con una toalla. No sumerja el quemador ni la manguera.
regulador en agua ya que esto provocará óxido.

2. Ollas de aluminio o acero inoxidable:

Limpie después de cada uso según las instrucciones de la página siguiente.

3. Utensilios de cocina de hierro fundido:

Limpie después de cada uso según las instrucciones de la página siguiente.

4. Termómetro:

Limpie después de cada uso con agua jabonosa suave y séquelo con una toalla. No lo sumerja en líquidos ni
Poner en el lavavajillas.

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

CONSEJOS PARA EL CUIDADO DE LAS OLLAS

No es necesario curar las ollas de aluminio antes de cocinar con ellas. Lávalas con un líquido.
Detergente lavavajillas y séquelo con una toalla. •
Después de cocinar, lave las ollas y sartenes de aluminio con detergente caliente y jabonoso. Si la grasa o el negro...
El hollín se ha acumulado en el exterior de la olla mientras cocina con su cocina al aire libre, frote
el exterior de la olla con un estropajo de lana de acero.

NO ROCÍE LIMPIADOR DE HORNOS SOBRE OLLAS DE ALUMINIO PARA ELIMINAR GRASA NI HOLLÍN. EL LIMPIADOR DE HORNOS OPACARÁ EL ACABADO.

• Si la comida queda pegada en la sartén después de cocinarla, agregue agua caliente y deje remojar. Luego frote la sartén con jabón y lana de acero para aflojar los restos de
comida. • Si el agua dura oscurece el interior de la olla, llénela hasta el nivel de la zona oscurecida.
área con una solución de agua y crémor tártaro o vinagre (mezclado con la concentración de
tres tazas de agua por una cucharada de crémor tártaro o vinagre). Hervir de cinco a diez minutos.

NUNCA COLOQUE UNA OLLA DE ALUMINIO O DE ACERO INOXIDABLE VACÍA SOBRE UNA COCINA ENCENDIDA.

Se formará un agujero en el fondo de la olla. Se producirán decoloración, arañazos y hoyuelos.
Puede ocurrir con el uso de ollas en cocinas de exterior. Esto no afecta el rendimiento.
de la olla. No guarde aceite usado dentro de su olla de aluminio. La sal que se usa para cocinar puede
Corroer la olla, lo que provoca fugas. Lave la olla después de cada uso con agua caliente y jabón.
y enjuagar.

LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA AL INICIO:

⚠ PELIGRO

Daños a la propiedad, lesiones corporales, quemaduras graves y muerte podrían resultar del incumplimiento estos pasos de seguridad. Estos pasos deben realizarse después de que la freidora se haya ensamblado y antes de cada uso. NO opere esta freidora hasta que haya leído y comprendido TODAS las Advertencias e instrucciones de este manual.

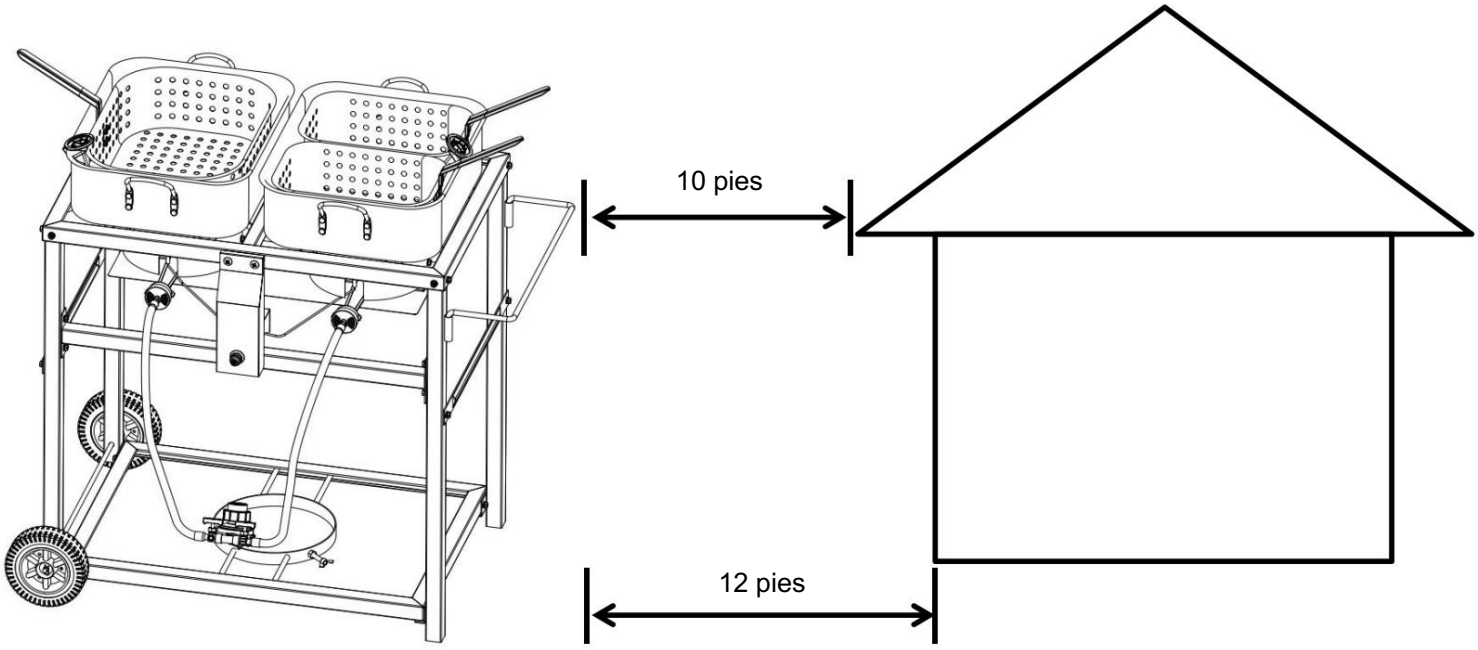
• Asegúrese de que la freidora esté correctamente ensamblada. •

Inspeccione la manguera de suministro de gas para detectar quemaduras, rozaduras, dobleces y que esté correctamente colocada antes de cada uso. S

Si es evidente que hay abrasión o desgaste excesivo, o la manguera está cortada, debe reemplazarse antes a la freidora en uso. Contacte al proveedor y reemplace la manguera y el regulador. • Revise todas las conexiones de gas, la manguera y el tanque de propano para detectar fugas. Consulte la sección "Prueba de fugas". • Asegúrese de que todos los cables de alimentación eléctrica estén correctamente conectados a tierra. Mantenga cualquier suministro eléctrico

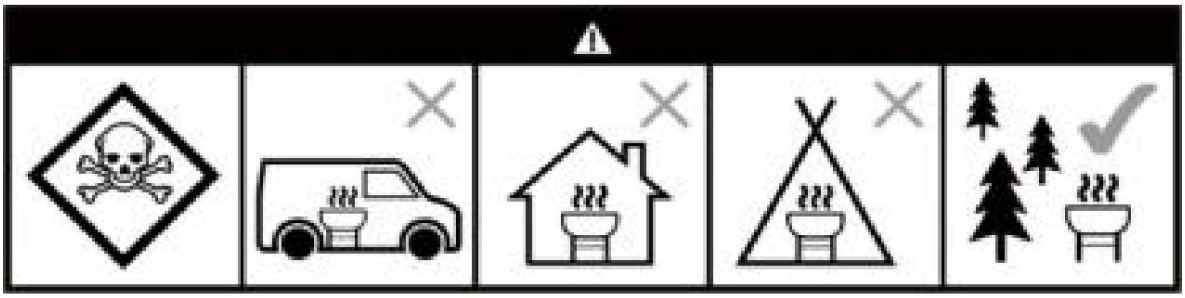
El cable y la manguera de suministro de combustible deben estar alejados de superficies calientes. La manguera debe tener al menos 3 a pulgadas de superficies calientes.

• Coloque la freidora sobre una superficie nivelada no combustible en un lugar bien ventilado y seguro. distancia de materiales combustibles, edificios y aleros.



⚠ ADVERTENCIA : La manguera puede causar tropiezos. No camine entre la freidora y el cilindro.

Nota: Debido al intenso calor del quemador, es normal que se produzca decoloración en freidora durante los primeros usos.

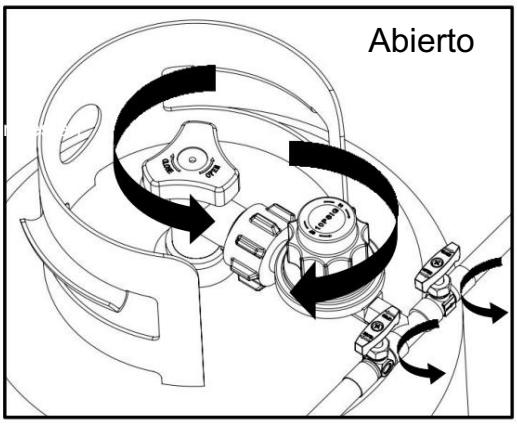


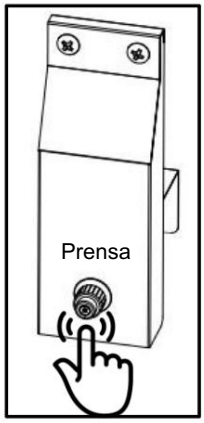
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

⚠ ADVERTENCIA: NUNCA PONGA LAS MANOS O LA CARA DIRECTAMENTE SOBRE EL QUEMADOR MIENTRAS ENCENDIDO O MIENTRAS EL APARATO ESTÉ ENCENDIDO.

PARA MODELOS CON REGULADOR AJUSTABLE

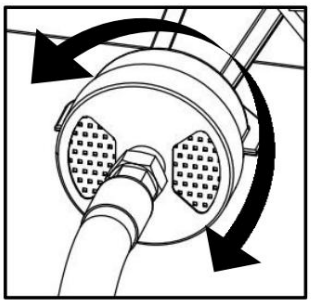
1. Antes de continuar, asegúrese de que haya
   No hay fugas. Asegúrese de que todas las válvulas y
   La perilla del cilindro está en la posición OFF (APAGADO)
   Antes de usar ,
3. Abra la válvula de control del cilindro girando
   En sentido contrario a las agujas del reloj según el diagrama.
4. Abra la válvula reguladora girándola.
   en sentido antihorario según el diagrama.
5. Seleccione el quemador que desea encender y abra el
   Válvula de encendido y .

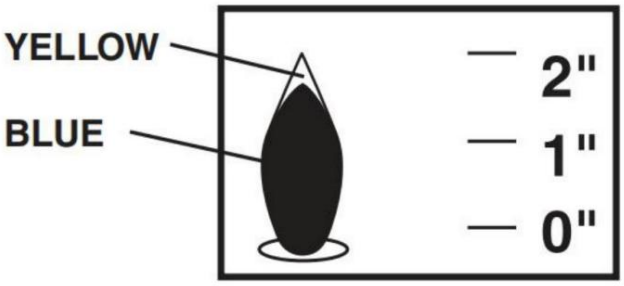




apagado en ON 6. Presione el botón rojo de encendido electrónico
   durante 3 a 5 segundos para encender la llama.
7. Si no se produce el encendido en 5 segundos, apague el control del quemador y espere 5 minutos.
   gas para dispersar y repetir el procedimiento de encendido.

8. Verifique que la llama sea azul y que las llamas salgan de todos los puertos del quemador.
   La llama debe ser compacta y azul, con una punta ligeramente amarilla. Si la llama es demasiado amarilla, gire el obturador de aire bajo el cuello del quemador de fundición hasta que la llama sea azul.





6. Vigile siempre la llama durante todo el proceso de cocción. Si en algún momento de la cocción...
Si la llama se extingue accidentalmente, gire inmediatamente el regulador y el cilindro.
válvula cerrada.

EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE RESULTAR EN INCENDIO, EXPLOSIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, LO QUE PODRÍA CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

⚠ PRECAUCIÓN:

La válvula del cilindro debe estar siempre en la posición cerrada o apagada cuando la freidora no esté en uso.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA

Lea, comprenda y siga todas las advertencias e instrucciones de este manual. NO omita ninguna de las advertencias e instrucciones de las secciones anteriores. • Nunca deje el aceite de calefacción sin supervisión, ya que puede incendiarse. • El aceite

humeante indica que está demasiado caliente y puede incendiarse.

El aceite se incendia a diferentes temperaturas.

Por lo tanto, nunca permita que el aceite supere los 200 °C y NUNCA DEJE EL ACEITE DE CALENTAMIENTO SIN SUPERVISIÓN. • Nunca permita

que el aceite alcance la zona de "Peligro de incendio" del termómetro. • Nunca llene el recipiente de

cocción con más de 6,35 cm de aceite desde el fondo. • Asegúrese de que la freidora esté al menos a 3 metros de cualquier

material combustible, incluidos los salientes. • Las ollas de aluminio se derretirán si se colocan vacías sobre el quemador. • El

precalentamiento del aceite demorará aproximadamente entre 20 y 30 minutos.

Nunca deje el aceite sin supervisión durante el precalentamiento.

El proceso de cocción, ya que puede incendiarse y el aceite caliente es extremadamente peligroso y debe supervisarse en todo momento. •

Tenga mucho cuidado al bajar o retirar alimentos del aceite o líquido caliente.

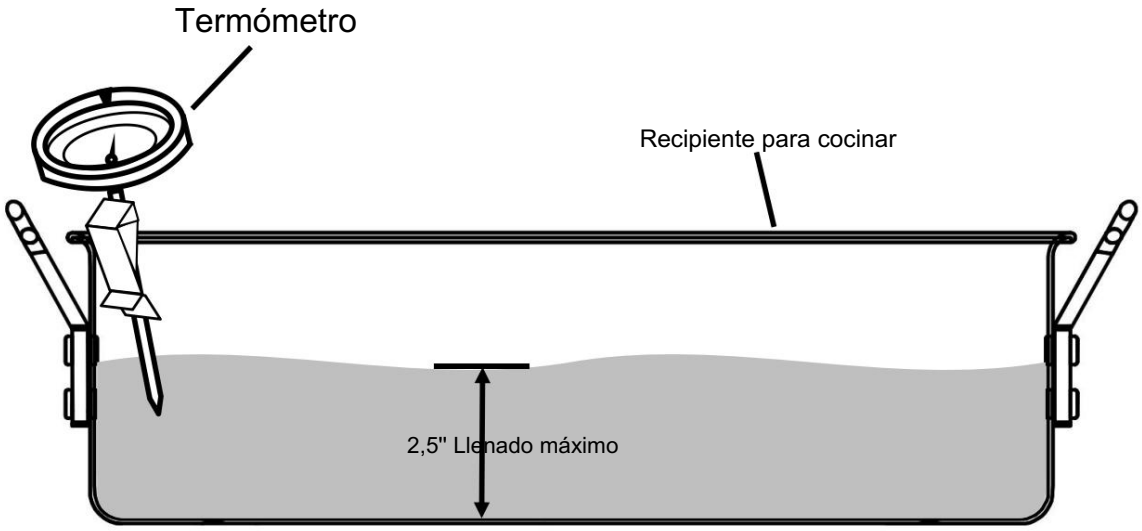
USO DE RECIPIENTE PARA COCINAR CON SOPORTE Y PERCHA PARA PAVO:

Nota: Si se opta por freír, es necesario descongelar completamente los alimentos.

⚠ ADVERTENCIA:: El termómetro para freidora no debe insertarse en los alimentos ni tocarlos mientras se mide.
Temperatura del aceite de cocina. El extremo del termómetro debe estar al menos 2,5 cm por debajo del nivel del aceite.

1. Nunca llene más de 2,5 pulgadas de aceite desde el fondo del recipiente de cocción.

2. Coloque el recipiente con aceite en la freidora. Asegúrese de que el termómetro esté fijado al costado de la olla. No use la tapa cuando...
   Calentar o cocinar con aceite. Llevar el líquido a la temperatura de cocción deseada [150 °C - 180 °C (325 °F - 356 °F)]
   Freír] aproximadamente 20-30 minutos. NUNCA DEJE EL ACEITE CALENTADO SIN SUPERVISIÓN. Puede incendiarse. Con cuidado.
   Controle la temperatura y nunca permita que el aceite alcance la zona de “peligro de incendio” del termómetro.
3. Cuando la comida esté lista, apague la freidora. Siempre cierre primero la válvula del cilindro de propano y luego el regulador.
   Cierre la válvula de control. Deje que la freidora y el aceite se enfríen por completo. Nunca intente drenar el aceite ni mover el recipiente de cocción.
   hasta que el aceite se haya enfriado por debajo de 115 °F (45 °C) - Podrían producirse quemaduras graves.



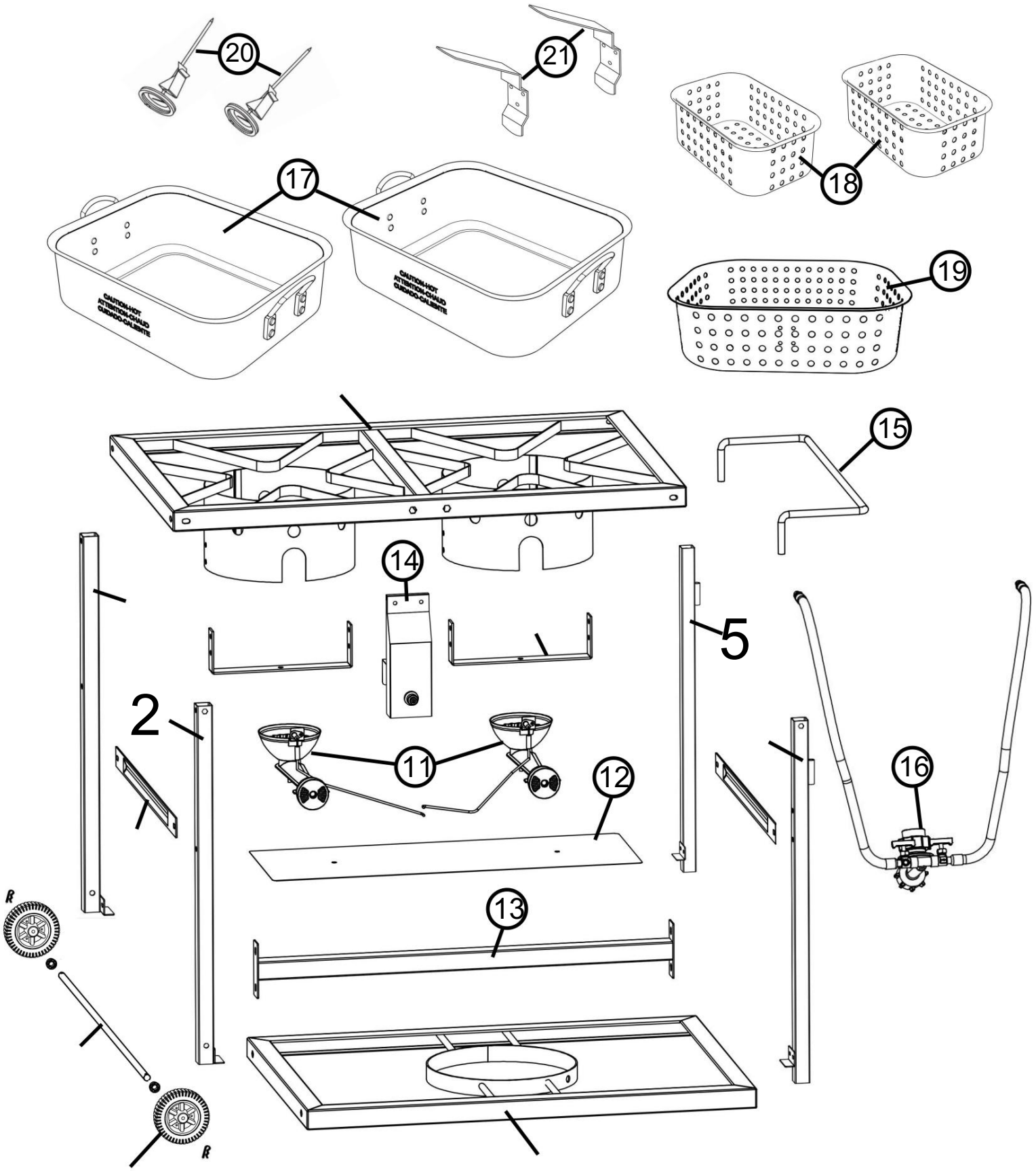
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

ADVERTENCIA

• Nunca mueva una freidora cuando esté caliente o en uso. •
Asegúrese de que la válvula del cilindro esté cerrada. • NO
guarde un cilindro de gas LP de repuesto (lleno o vacío) debajo o cerca de la freidora. • Nunca guarde líquidos inflamables
ni aerosoles debajo o cerca de la freidora. • Si el aparato de gas para cocinar al aire libre no está en uso, debe
cerrarse el suministro de gas en el cilindro de gas LP. • El almacenamiento de un aparato de gas para cocinar al aire libre en interiores solo está permitido
si el cilindro
está desconectado y retirado del aparato. • Los cilindros no deben almacenarse en un edificio o recinto, incluidos garajes y cobertizos. • Los cilindros deben
mantenerse fuera del alcance de los niños.

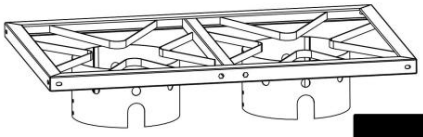
ANTES DE ALMACENAR LA FREIDORA: • Asegúrese de que la
válvula del cilindro esté completamente cerrada. • Limpie todas las
superficies. Aplique una capa ligera de aceite de cocina a los quemadores para evitar la oxidación excesiva. • Si guarda la freidora
en interiores, desconecte el tanque de gas LP y déjelo AFUERA. • Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro
cuando no lo use. Instale únicamente el tipo de tapa antipolvo.
Tapa en la salida de la válvula del cilindro, incluida con la válvula. Otros tipos de tapas o tapones
puede resultar en una fuga de propano. • Revise
y limpie el quemador antes de usarlo después de guardarlo, al comienzo de la temporada de parrilladas o después de un período de
No se utiliza. A las arañas y otros insectos les gusta construir nidos en los tubos de los quemadores (especialmente durante los meses más fríos).
Los tubos de quemador bloqueados pueden impedir el flujo de gas a los quemadores y podrían provocar un incendio en el tubo del quemador o un incendio.
debajo de la freidora. Consulte “Conjunto del quemador/Mantenimiento” en Cuidado y mantenimiento adecuados. • Para prolongar y mantener la
vida útil y el estado de la freidora, recomendamos que la unidad sea
cubierto cuando se almacena en el exterior.

Vista ampliada y (Lista de piezas)



LISTA DE PIEZAS

Conjunto del marco superior



1 pieza

Pata delantera izquierda



1 pieza

Pierna trasera izquierda



1 pieza

Pata delantera derecha



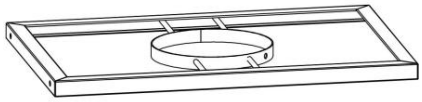
1 pieza

Pierna trasera derecha



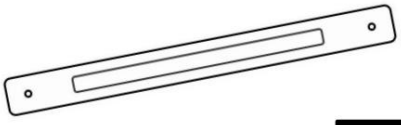
1 pieza

Marco base



1 pieza

Barra de soporte lateral



2 piezas

Eje de la rueda



1 pieza

Rueda



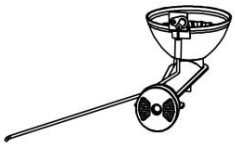
2 piezas

Barra de soporte del quemador



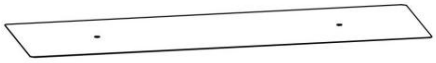
2 piezas

11 quemadores



2 piezas

12 Escudo térmico



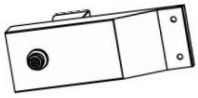
1 pieza

13 Barra de soporte delantera



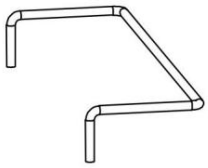
1 pieza

14 Panel de control de encendido electrónico



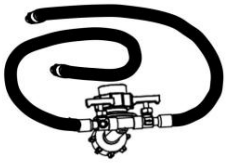
1 pieza

15 Tirador



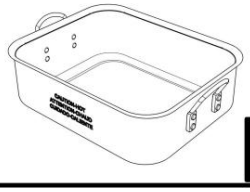
1 pieza

16 Regulador y manguera



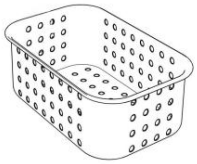
1 pieza

17 Maceta rectangular



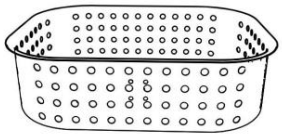
2 piezas

18 Cesta pequeña



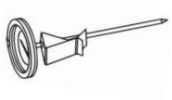
2 piezas

19 Cesta grande



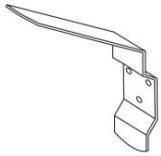
1 pieza

20 termómetros



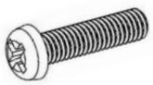
2 piezas

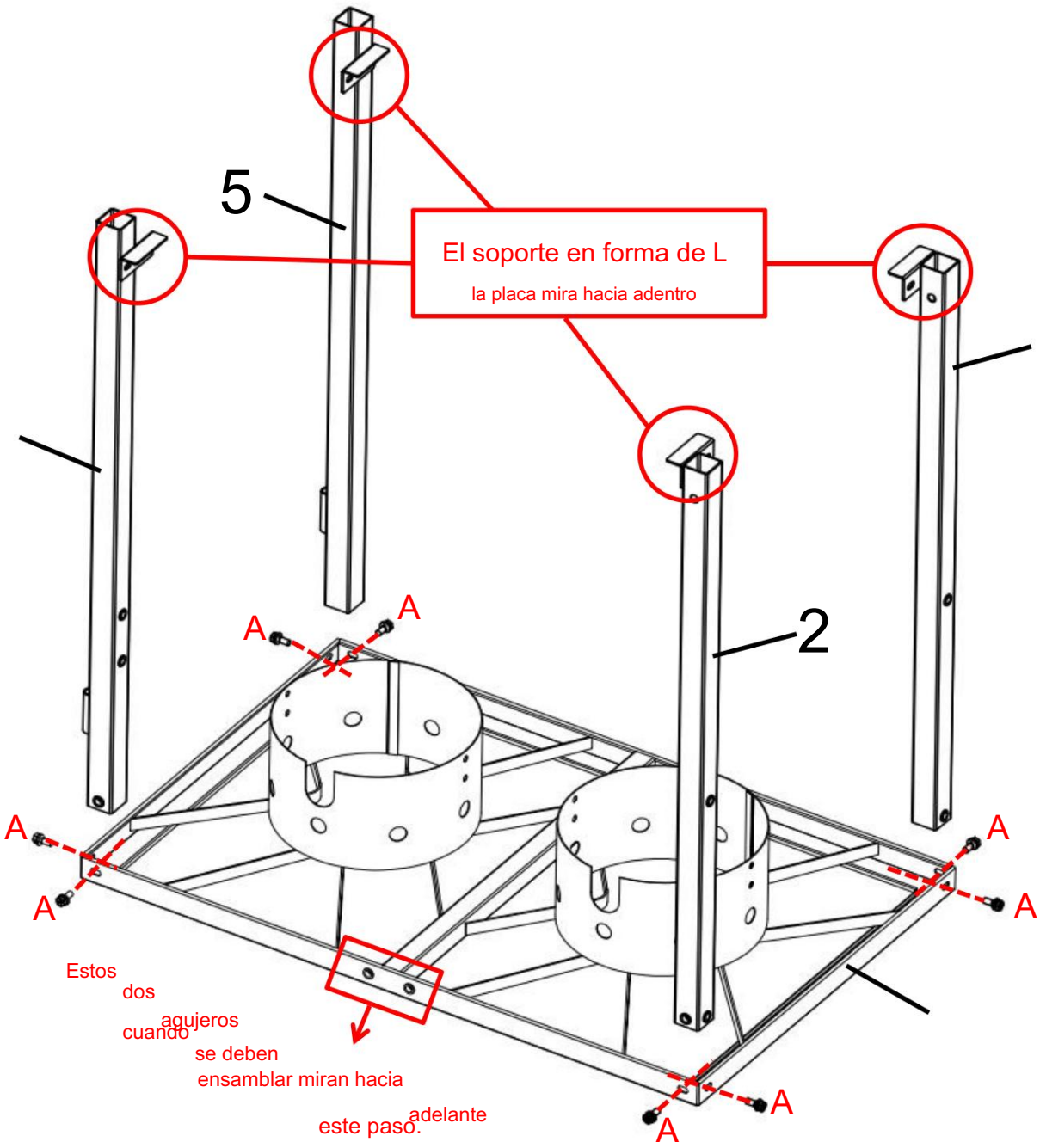
21 Asa de cesta



3 piezas

LISTA DE HARDWARE

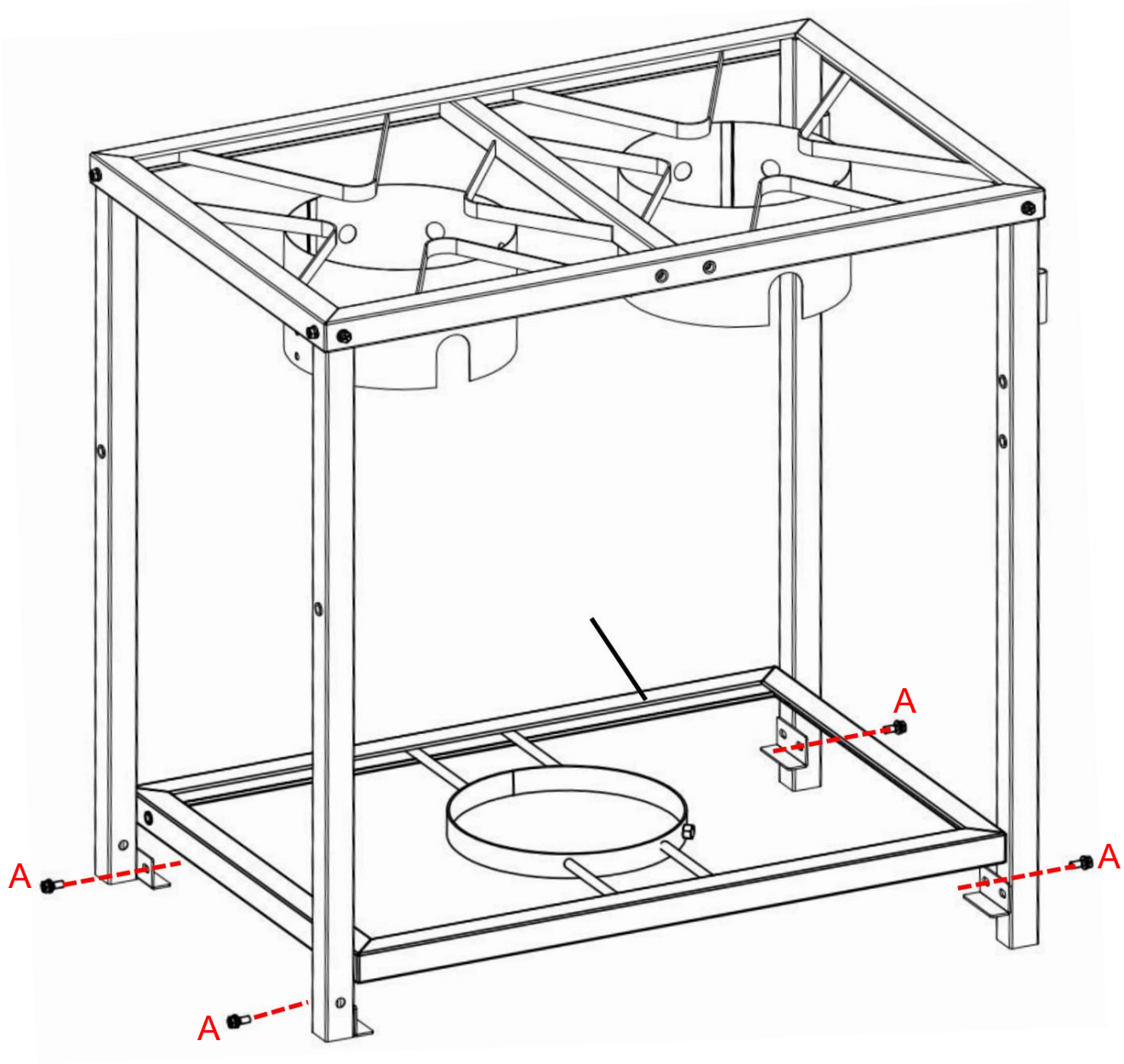
A	 Perno de cabeza hexagonal M6*16	28 piezas	F	 Pasador R	2 piezas
B	 Tuerca de brida M6	8 piezas	GRAMO	 Tienda M5	8 piezas
do	 Perno de cabeza redonda M6*25 2 piezas		H	 Tuerca M5	8 piezas
D	 Perno de mariposa M6*40	1 pieza	I	 Arandela de dientes M5	8 piezas
Y	 Manguito de eje	2 piezas	Yo	 Arandela M5	8 piezas
K	  Tuerca de seguridad M5 Tuerca de brida M5	4 piezas	(Preinstalado en el quemador)		



Paso 1:

Importante: Es mejor ensamblar este paso de acuerdo con la orientación de esta vista.

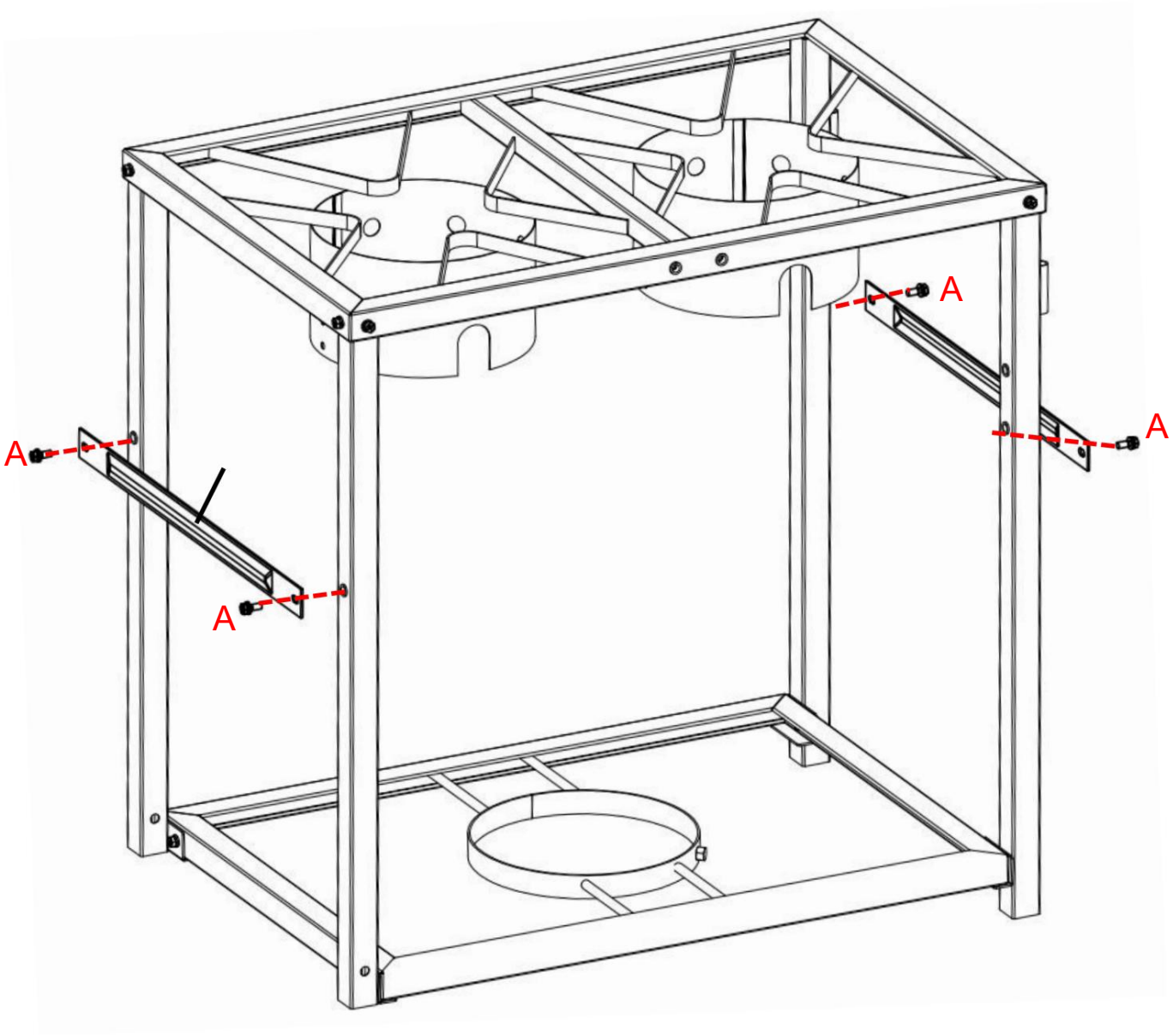
Ensamble los tubos de las patas , , y al conjunto del marco superior según el dibujo, utilice pernos (A) y fíjelos.



Paso 2:

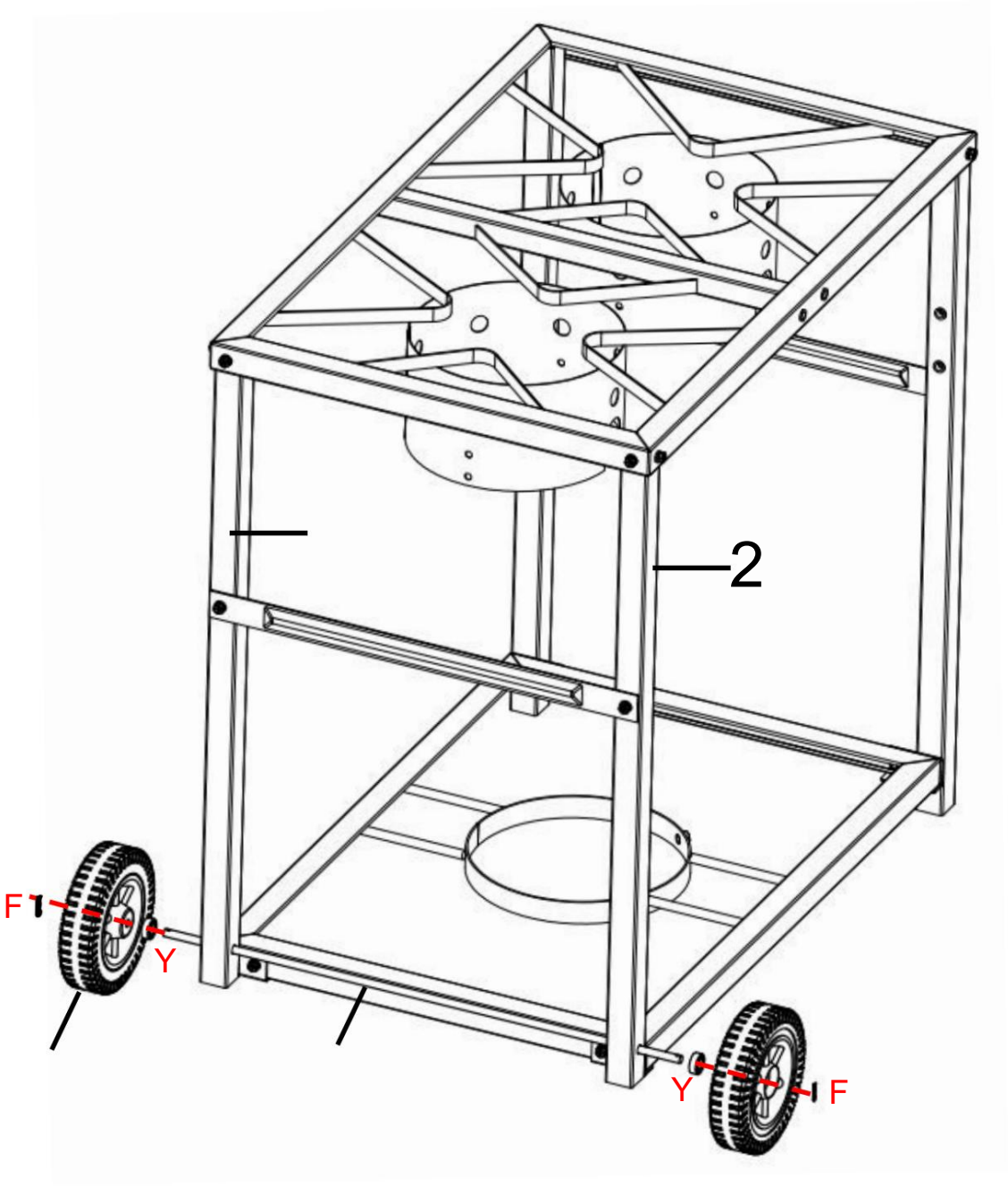
Gire el producto como se muestra en la figura.

Ensamble el marco base a las 4 patas usando pernos (A) y fíjelos según el dibujo.



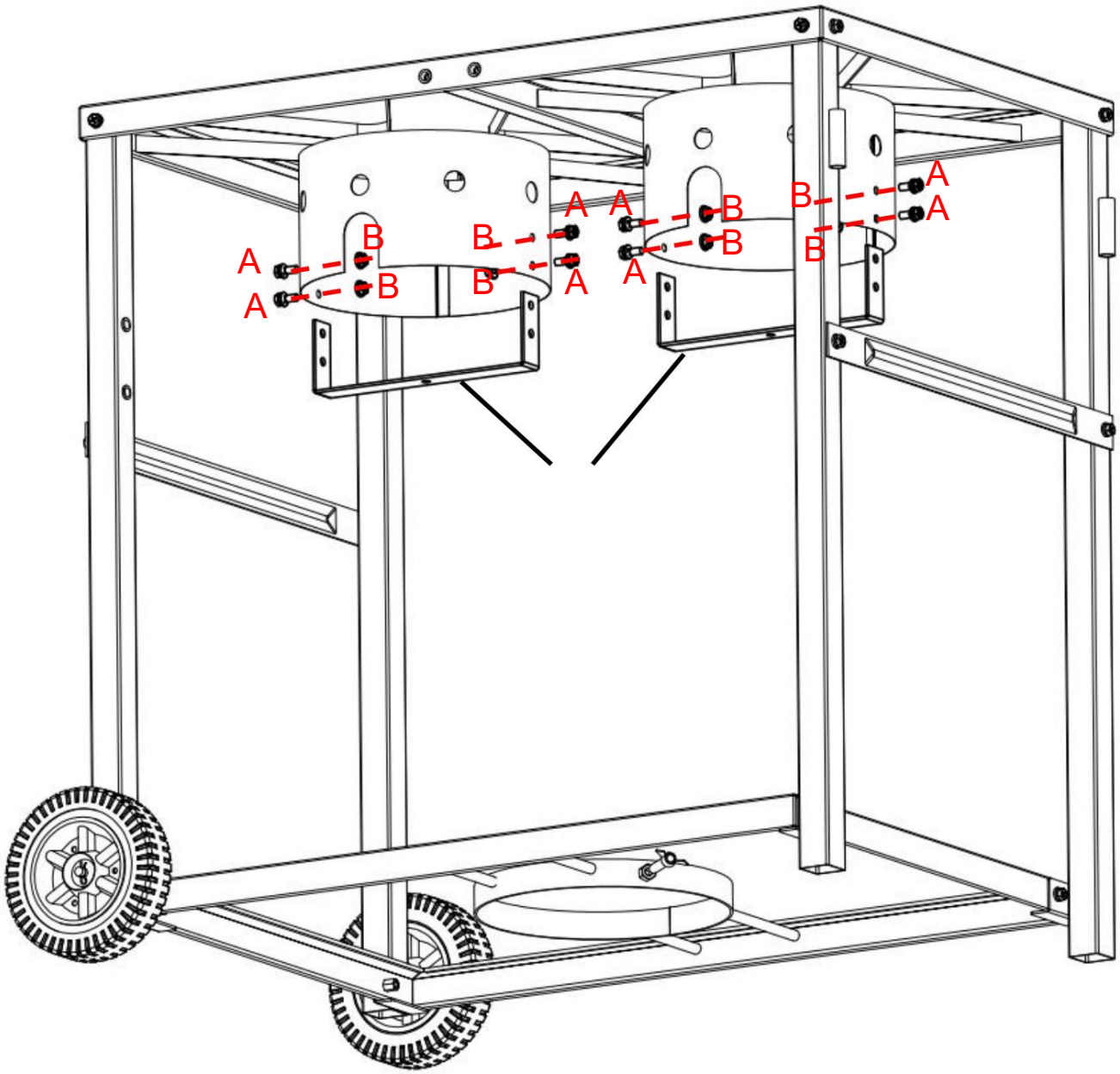
Paso 3:

Ensamble la barra de soporte lateral a las 4 patas usando pernos (A) y fíjelas según el dibujo.



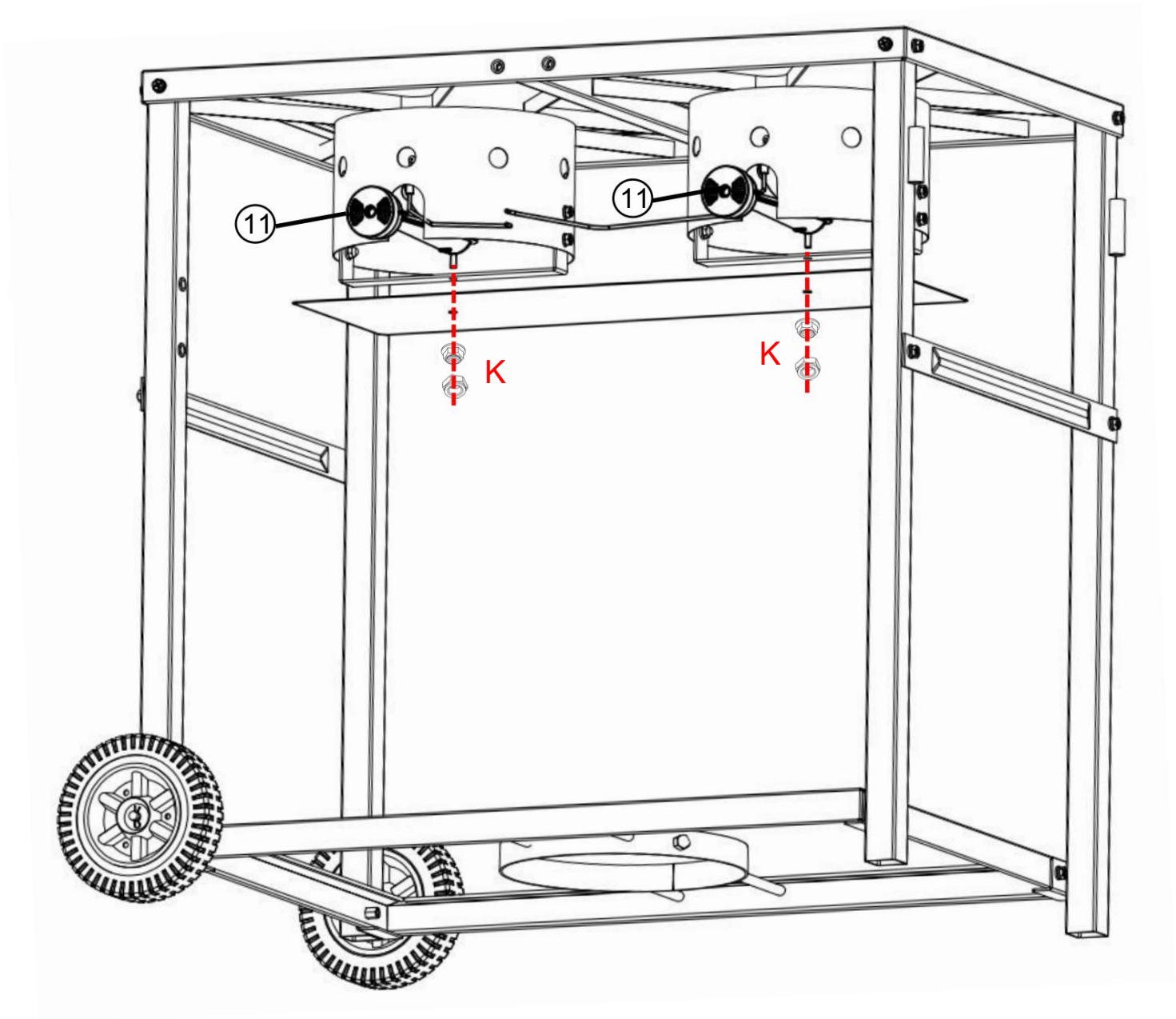
Paso 4:

Inserte el eje de la rueda en la pata y simultáneamente.
Luego inserte el manguito del eje (E) y las ruedas en ambos lados, inserte el
Coloque el pasador R (F) en el orificio del eje y fíjelo según el dibujo.



Paso 5:

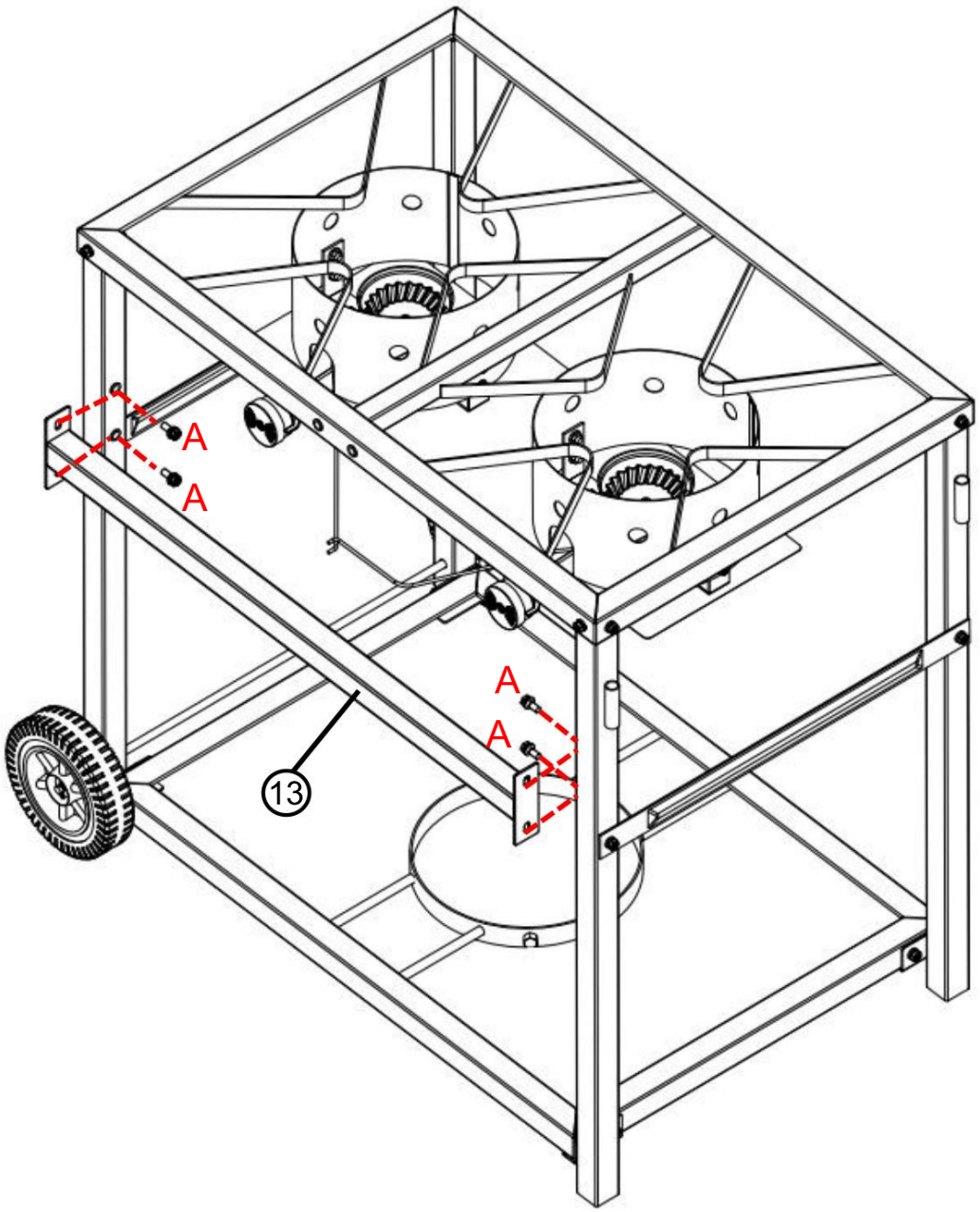
Ensamble la barra de soporte del quemador al parabrisas del conjunto del marco superior usando pernos (A) y tuercas (B) y fíjelos según el dibujo.



Paso 6:

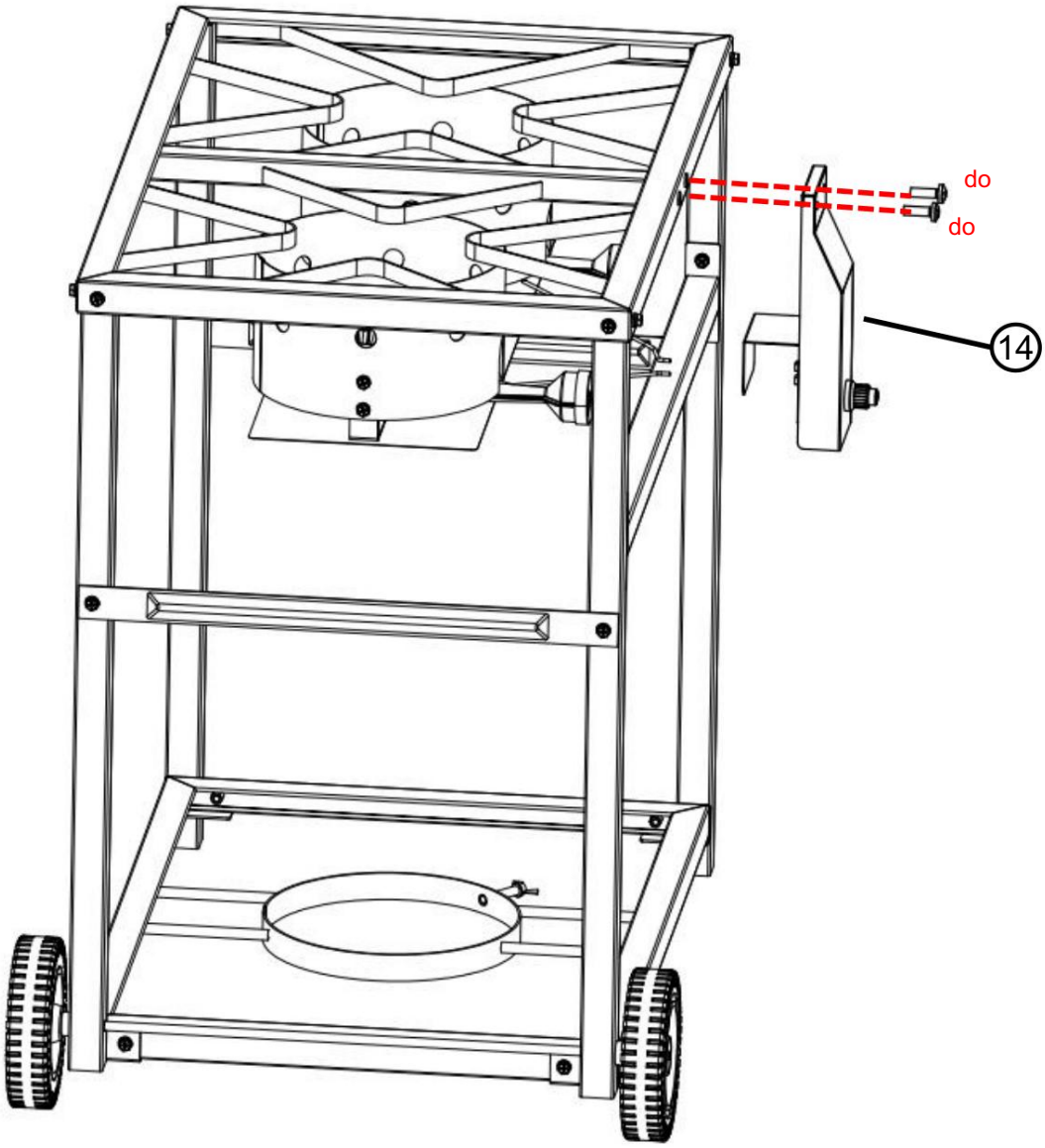
Desatornille la tuerca de brida M5 preinstalada y la contratuerca de los quemadores.

Inserte la tuerca de la (11) a la barra de soporte del quemador y apriete el brida del quemador y la contratuerca en secuencia.



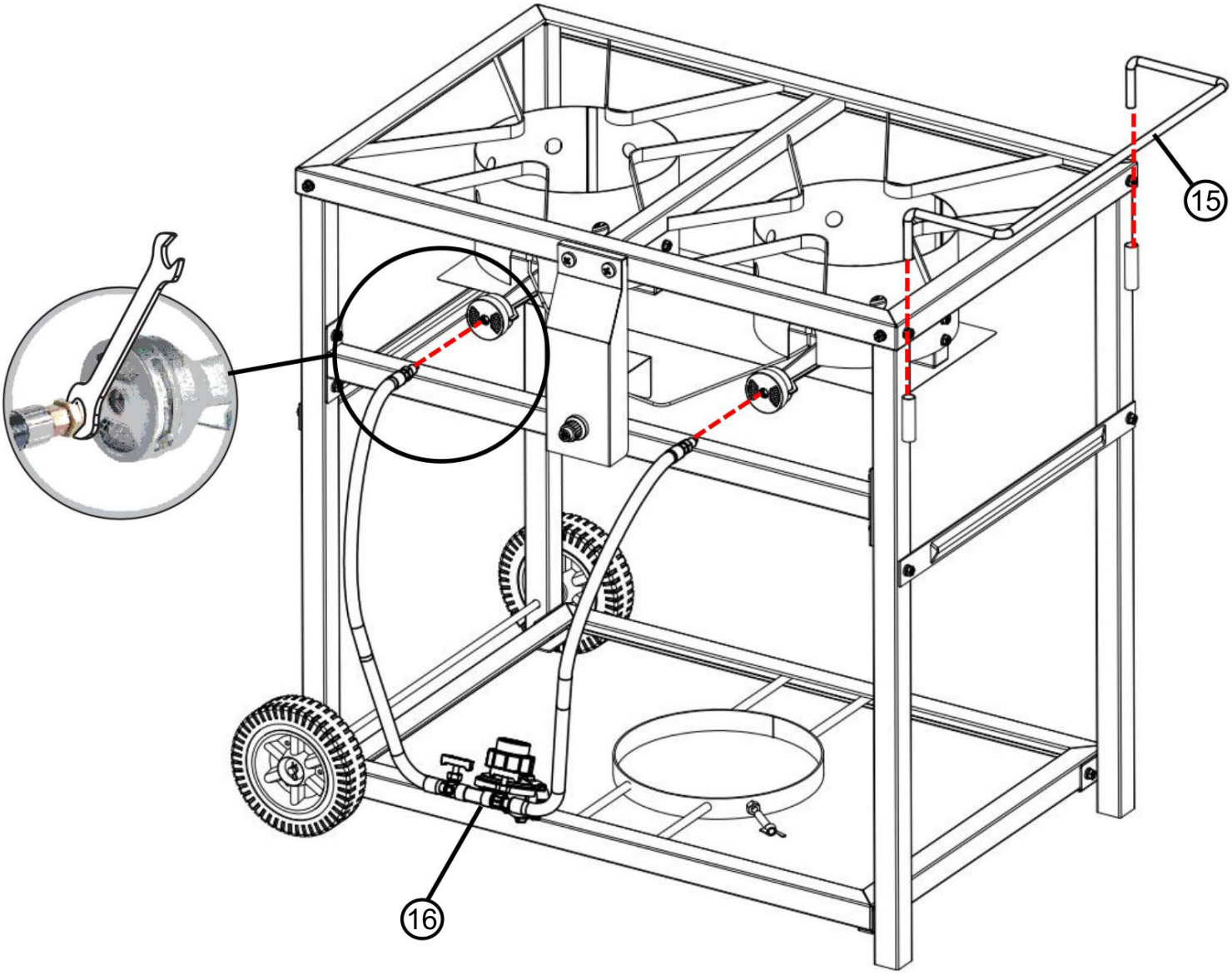
Paso 7:

Ensamble la barra de soporte delantera (13) a las dos patas y utilice los pernos (A) y fijarlos según el dibujo.



Paso 8:

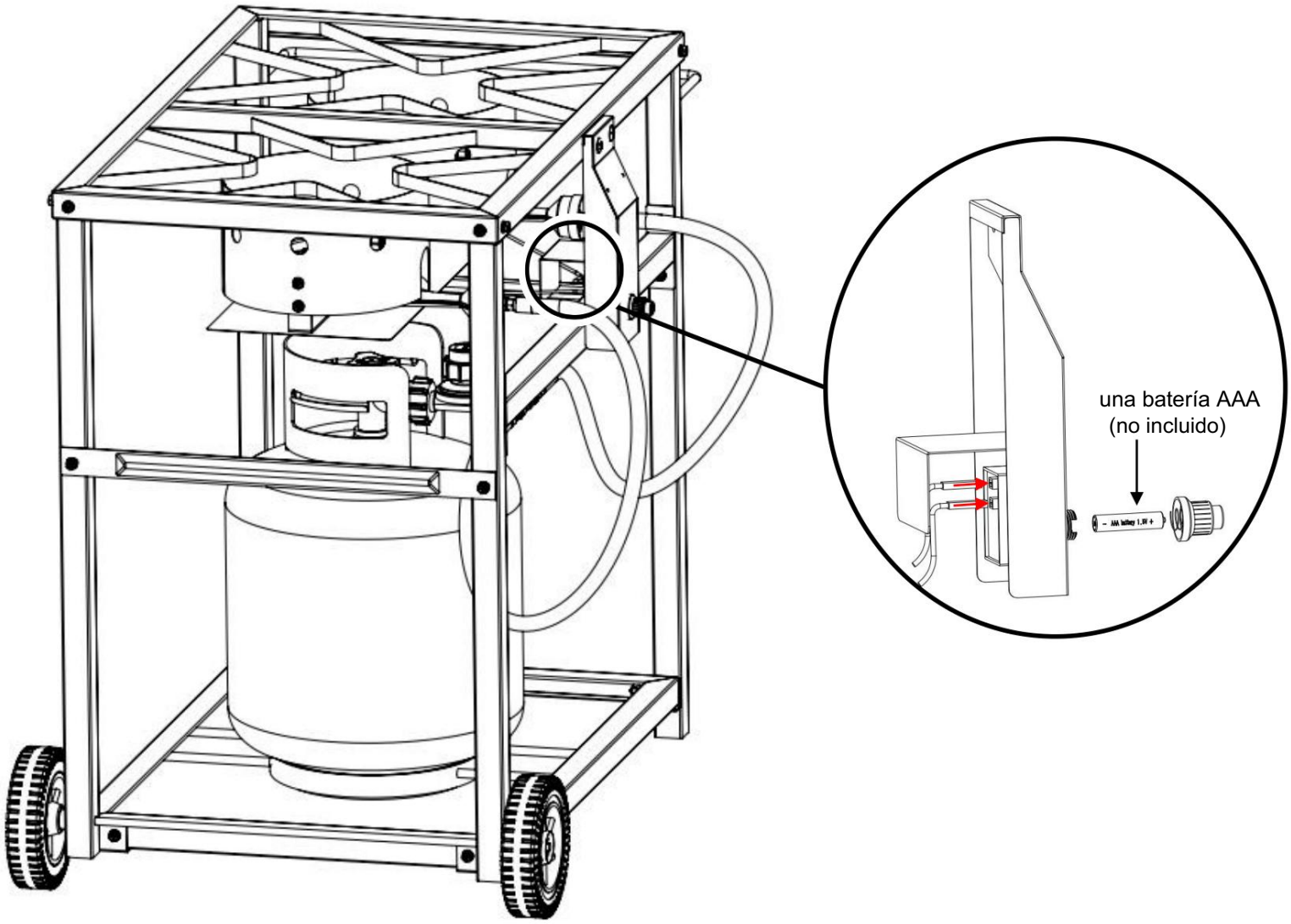
Ensamble el panel de control de encendido (14) al marco superior electrónico y utilice los pernos (C) y fíjelos según el dibujo.



Paso 9:

Inserte la manija de empuje y tracción (15) en la manga redonda de la pata lateral tubo como se muestra en el dibujo.

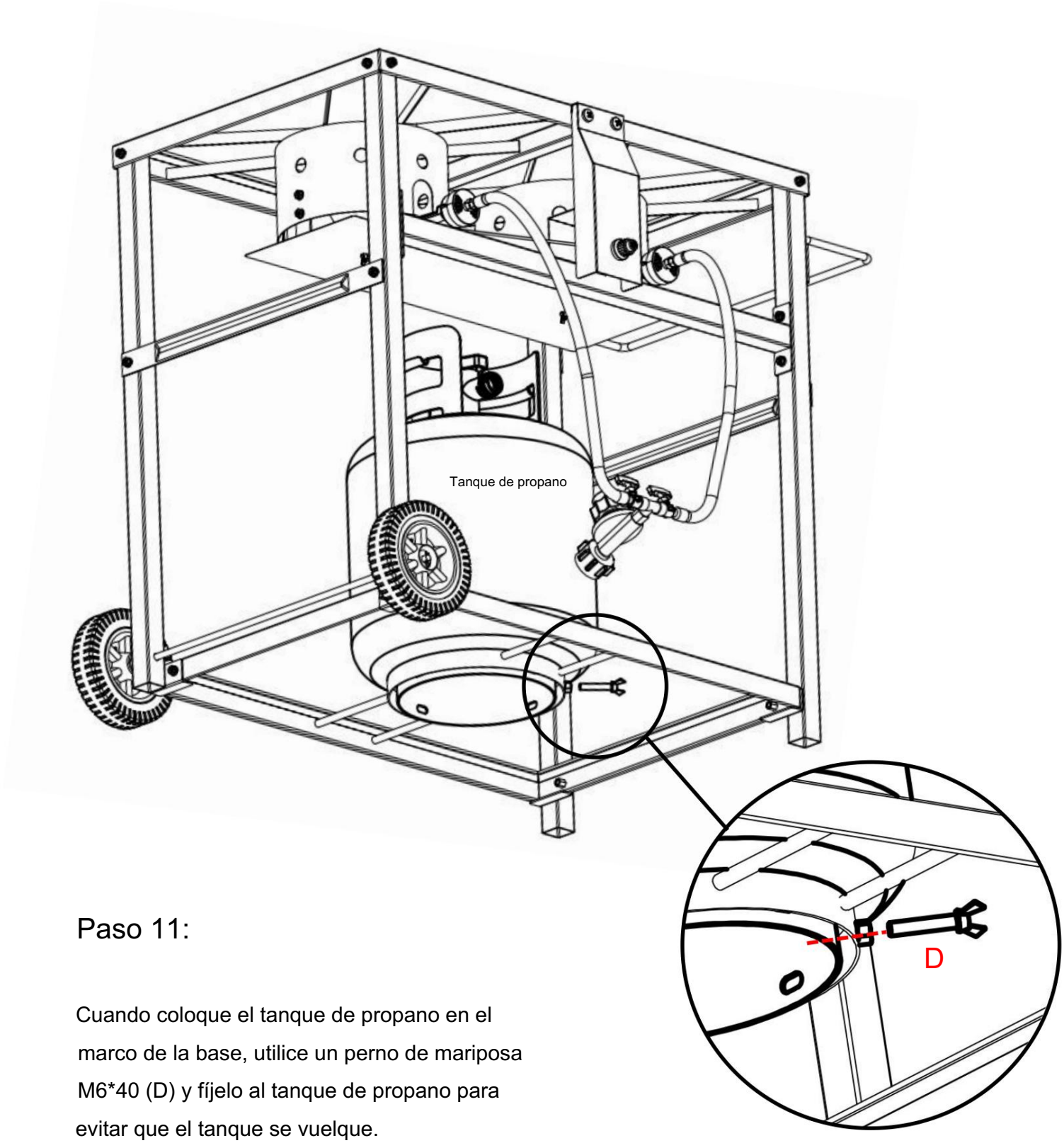
Coloque el regulador y la manguera (16) en el orificio del quemador y apriete. Ajuste en la garganta del quemador con una llave como se muestra en la dibujo.



Paso 10:

Inserte el cable en el encendedor en el panel de control como se muestra en el dibujo.

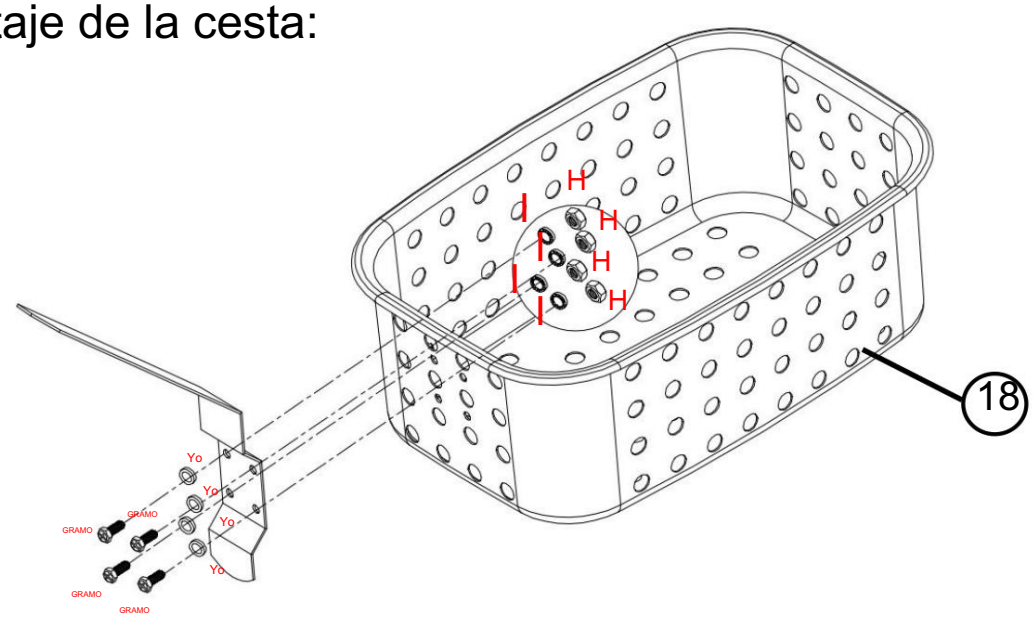
Desatornille el botón del encendedor, inserte una batería AAA y vuelva a instalar el botón, luego se puede utilizar.



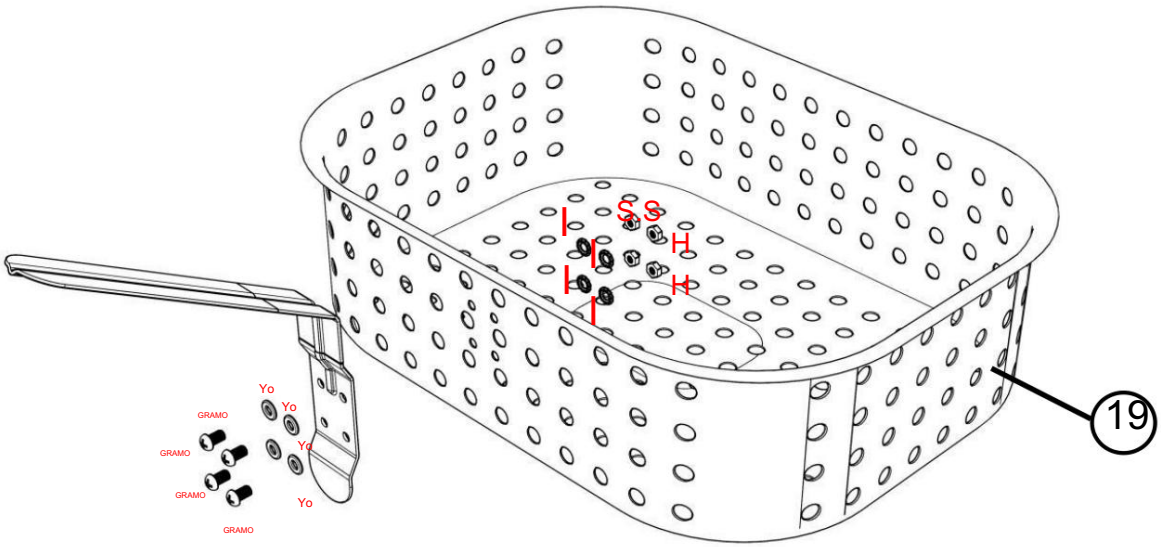
Paso 11:

Cuando coloque el tanque de propano en el marco de la base, utilice un perno de mariposa M6*40 (D) y fíjelo al tanque de propano para evitar que el tanque se vuelque.

Para el montaje de la cesta:



Inserte los 4 pernos M5 (G) y la arandela plana (J) a través del mango de la canasta y la canasta, apriete las 4 tuercas (H) con las 4 arandelas dentadas (I).



Inserte los 4 pernos M5 (G) y la arandela plana (J) a través del mango de la canasta y la canasta, apriete las 4 tuercas (H) con las 4 arandelas dentadas (I).

MANTENIMIENTO

Su freidora de gas comercial debe recibir mantenimiento anualmente por parte de un persona registrada competente

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner not be ignited with an igniter	1.LG gas cylinder is empty 2.Faulty regulator 3.Obstructions in burner 4.Obstructions in gas jets or gas hose	1 .Replace with full cylinder 2.Have regulator checked or replace 3.Clean burner 4.Clean jets and gas hose
Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	1.LP gas cylinder too small 2.Obstructions in burner 3.Obstructions in gas jets or gas hose 4.Windy conditions	1.Use larger cylinder 2.Clean burner 3.Clean jets and gas hose 4.Use Product in a more sheltered position

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

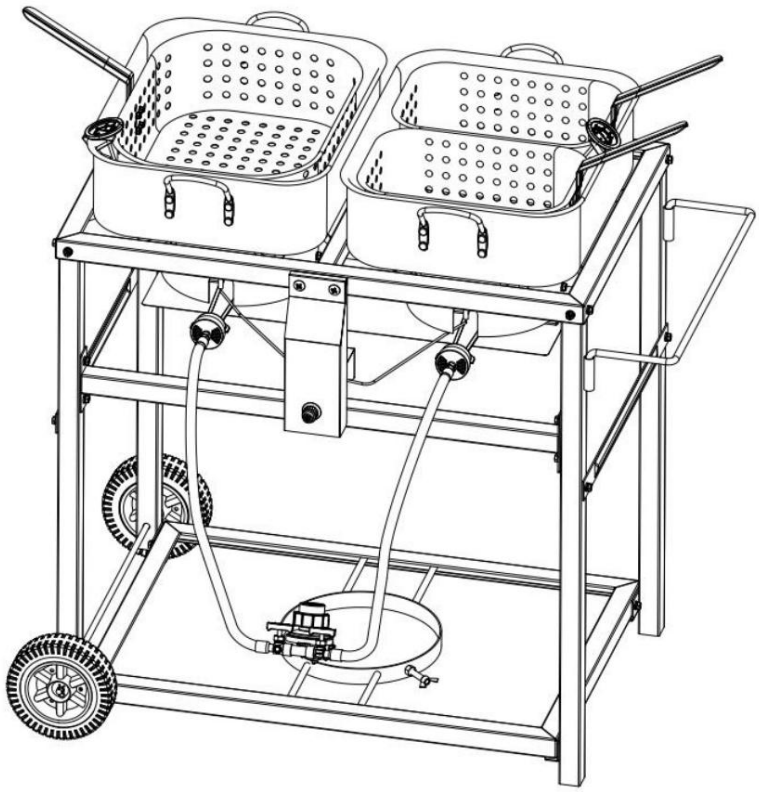
Frytkownica gazowa z wózkiem

INSTRUKCJA OBSŁUGI

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Frytkownica gazowa z wózkiem

Model: DBF18QT



STOSOWAĆ TYLKO NA ZEWNĄTRZ

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiekolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

SPIS TREŚCI:

Informacje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa 3-6

Badanie szczelności. 7

Konserwacja i pielęgnacja. 8-9

Lista kontrolna przed uruchomieniem. 10

Instrukcje dotyczące oświetlenia 11

Instrukcja obsługi. . . . . .

Transport i przechowywanie. . . . . 12 . . . .

Instrukcja montażu 13 14-28

Rozwiązywanie problemów 29

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI

⚠ OSTRZEŻENIE

ZIGNOROWANIE TYCH OSTRZEŻEŃ I INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ NIEBEZPIECZNY WYBUCH.

PRZECZYTAJ I PRZESTRZEGAJ WSZYSTKICH OSTRZEŻEŃ I INSTRUKCJI ZAWARTYCH W TEJ INSTRUKCJI, ABY UNIKNĄĆ OBRAŻEŃ OSOBISTYCH, W TYM ŚMIERCI LUB USZKODZENIA MIENIA.

UWAGA: Na produkcie znajduje się etykieta z ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa. (Nie usuwaj tej etykiety.)

Przed użyciem należy przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje dotyczące obsługi i zachować je do wykorzystania w przyszłości.

OSTRZEŻENIE: Gaz propan jest wysoce łatwopalny i znajduje się pod ciśnieniem w butli lub zbiorniku. NIE przechowuj ani nie używaj benzyny ani innych łatwopalnych płynów lub oparów w pobliżu tej kuchenki. Jeśli wyczuć zapach gazu, natychmiast opuścić zamknięty teren i skontaktować się z odpowiednimi władzami/ profesjonaliści.

OSTROŻNOŚĆ

NIE próbuj podłączać kuchenki kempingowej do źródła gazu ziemnego. Używaj wyłącznie z propanem, wężem i regulatorem dostarczane z kuchenką i zatwierdzonym zbiornikiem propanu.

DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA

Nie przechowuj ani nie używaj benzyny ani innych płynów zawierających łatwopalne opary w pobliżu tego i jakiegokolwiek innego urządzenia.

JEŚLI CZUJESZ ZAPACH GAZU:

1. Nie próbuj zapalać urządzenia.
2. Zgasić otwarty ogień.
3. Odłączyć od dopływu paliwa.

OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE PROPOZYCJI 65 W KALIFORNII

⚠ OSTRZEŻENIE: Ten produkt może narazić Cię na działanie substancji chemicznych, w tym tlenku węgla, który jest znany do stanu Kalifornia w celu spowodowania wad wrodzonych lub innych szkód reprodukcyjnych.

Więcej informacji znajdziesz na stronie www.P65Warnings.ca.gov

INFORMACJE I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W całej Instrukcji obsługi używane są oświadczenia mające na celu podkreślenie ważnych i krytycznych kwestii informacje. Przeczytaj i postępuj zgodnie z tymi oświadczeniami, aby zapewnić bezpieczeństwo i zapobiec szkoda.

1. To jest urządzenie POD OPIEKĄ. Nie pozostawiaj tego urządzenia bez nadzoru, gdy palnik jest włączony. jest zapalony lub podczas podgrzewania oleju, tłuszczu, wody lub gotowania jedzenia. Monitoruj urządzenie, gdy jest gorące po użyciu (olej, smar lub woda powyżej 100°F (38C)). Podgrzany płyn i sprzęt mogą pozostać przy wrzącej temperaturze_x0002_tures długo po zakończeniu gotowania.
2. Dzieci, zwierzęta domowe i osoby nieupoważnione powinny zawsze trzymać z dala od urządzenia.
3. Spożywanie alkoholu, leków na receptę lub bez recepty może upośledzać zdolność do prawidłowo zmontować lub bezpiecznie obsługiwać to urządzenie. NIE montować ani nie obsługiwać tego urządzenia urządzenia w przypadku spożywania alkoholu, stosowania leków na receptę lub bez recepty.
4. To urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE do użytku NA ZEWNĄTRZ. Nie należy używać go w budynku, garażu, namiocie ani żadnym innym miejscu. inne zamknięte obszary. NIE używać w lub na pojeździe rekreacyjnym lub łodzi. Nigdy nie używać tego urządzenie pełniące funkcję grzejnika.
5. NIE umieszczaj tego urządzenia pod ŻADNĄ konstrukcją nad głową. Zachowaj minimalną odległość odstęp 10 stóp (3,05 m) od boków, przodu i tyłu urządzenia do JAKIEJKOLWIEK konstrukcji. Utrzymuj obszar wolny od materiałów łatwopalnych. NIE używaj na lub pod mieszkaniem lub balkon lub taras w apartamencie.
6. Podczas gotowania frytkownica/kocioł musi znajdować się na równej, stabilnej i niepalnej powierzchni, takiej jak: cegła, beton lub brud. Nie nadają się powierzchnie takie jak drewno, asfalt lub plastik, które mogą palić, tworzyć pęcherze lub topić się.
7. Przed każdym użyciem sprawdź wszystkie przyłącza kuchenki pod kątem nieszczelności. Trzymaj wąż doprowadzający paliwo z dala od wszelkie podgrzewane powierzchnie. Należy używać wyłącznie zespołu węża/regulatora LP określonego przez Dostawcę. używane z tym urządzeniem.
8. Podczas gotowania z olejem lub tłuszczem MUSI być używany niezawodny termometr. Postępuj zgodnie z Instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji dotyczą prawidłowej instalacji i użytkowania termometru.
9. Jeżeli temperatura oleju do gotowania przekroczy 350°F (177°C) lub olej zacznie dymić, natychmiast wyłącz palnik lub dopływ gazu i poczekaj, aż temperatura spadnie do temperatury poniżej 350°F (177°C) przed ponownym zapaleniem palnika zgodnie z instrukcjami w tym dokumencie podręcznik.
10. Podczas gotowania z użyciem oleju/tłuszczu należy mieć pod ręką gaśnicę typu BC lub ABC. W przypadku pożaru oleju/smaru nie próbuj gasić go wodą. Natychmiast zadzwoń Straż Pożarna. Gaśnica typu BC lub ABC może w niektórych okolicznościach powstrzymać pożar.

12. NIGDY nie przepełniaj garnka olejem, tłuszczem lub wodą. Postępuj zgodnie z instrukcjami w tym Instrukcja dotycząca ustalania prawidłowego poziomu oleju, smaru lub wody.
13. Wprowadzenie wody lub lodu z dowolnego źródła do oleju/smaru może spowodować przelanie i poważne oparzenia od gorącego oleju i rozpryskiwania się wody. Podczas smażenia na oleju/tłuszczu, wszystkie potrawy produkty MUSZĄ być całkowicie rozmrożone i osuszone ręcznikiem przed zanurzeniem w frytkownicy.
14. Nigdy nie wrzucaj jedzenia ani akcesoriów do gorącego płynu do gotowania. Opuszczaj jedzenie i akcesoria powoli do płynu do gotowania, aby zapobiec rozchlapywaniu lub przelewaniu. Podczas wyjmowania jedzenia z urządzenia, należy zachować ostrożność, aby uniknąć oparzeń gorącymi płynami używanymi do gotowania.
15. To urządzenie i garnek, w tym uchwyty i pokrywki, niebezpiecznie się nagrzewają podczas użytkowania. Używaj dobrze izolowanych uchwytów na garnki lub rękawic kuchennych, aby chronić się przed gorącymi powierzchniami lub rozpryskami. płyny do gotowania. Zalecane są również okulary ochronne, aby chronić przed rozpryskiwaniem oleju. olej pozostaje niebezpiecznie gorący przez wiele godzin

16. NIE umieszczaj pustego naczynia do gotowania na urządzeniu podczas jego działania. Zachowaj ostrożność podczas wkładania czegokolwiek do naczynia do gotowania, gdy urządzenie jest włączone. Nigdy nie używaj naczynia do gotowania o pojemności i średnicy większej niż podana w niniejszej instrukcji.
17. W przypadku opadów deszczu, śniegu, gradu, deszczu ze śniegiem lub innych podczas gotowania olej/smar, natychmiast przykryj naczynie do gotowania i wyłącz palniki urządzenia i gaz zasilania. Nie próbuj przesuwać urządzenia ani naczynia do gotowania.
18. NIE przesuwaj urządzenia podczas użytkowania. Pozostaw naczynie do gotowania do całkowitego ostygnięcia. dotykać przed przenoszeniem lub przechowywaniem.19. Unikać uderzania urządzenia w nie, aby zapobiec kontakt z gorącym urządzeniem, rozlanie lub chlapanie gorącym płynem do gotowania.
20. Informacje na temat butli z gazem płynnym znajdują się w sekcji Użytkowanie i konserwacja. Butla o wadze 20 funtów (9 kg) powinna być używany z tą kuchenką. Używany butla z gazem płynnym musi mieć kołnierz ochronny i musi być skonstruowane i oznaczone zgodnie ze specyfikacjami dla butli z gazem płynnym obowiązującymi w USA Departament Transportu (DOT) lub Krajowa Norma Kanady, CAN/CSA-B339, Cylindry, kule i tuby do transportu towarów niebezpiecznych.
    NIE przechowuj zapasowej butli z gazem LP pod lub w pobliżu tego urządzenia. Nigdy nie napełniaj butli powyżej 80% napełnienia. W celu prawidłowego odsysania pary, należy użyć cylindra o wadze 20 funtów (9 kg) w prawidłowa pozycja pionowa. Cylinder musi być wyłączony, gdy nie jest używany. Nieprzestrzeganie tych Nieprzestrzeganie instrukcji i ostrzeżeń może spowodować pożar lub wybuch, co może skutkować uszkodzeniem mienia, obrażeniami ciała lub śmiercią.
21. Używaj tego urządzenia wyłącznie zgodnie z przepisami stanowymi i lokalnymi lub w przypadku ich braku. lokalne przepisy, z Krajowym Kodeksem Gazowym, ANSIZ223.1/NFPA 54, Przechowywanie i obsługa Skroplone gazy ropopochodne, ANSI/NFPA 58 lub CSA B149.1, instalacje gazu ziemnego i propanu Kod.

NIEPRZESTRZEGANIE TYCH INSTRUKCJI MOŻE SKUTKOWAĆ POŻAREM, WYBUCHEM, OPARZENIEM LUB ZATRUCIEM TLENKIEM WĘGLA, CO MOŻE

SPOWODOWAĆ USZKODZENIE MIENIA, OBRAŻENIA CIAŁA LUB ŚMIERĆ.

DODATKOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE NACZYŃ DO GOTOWANIA Urządzenie to przeznaczone

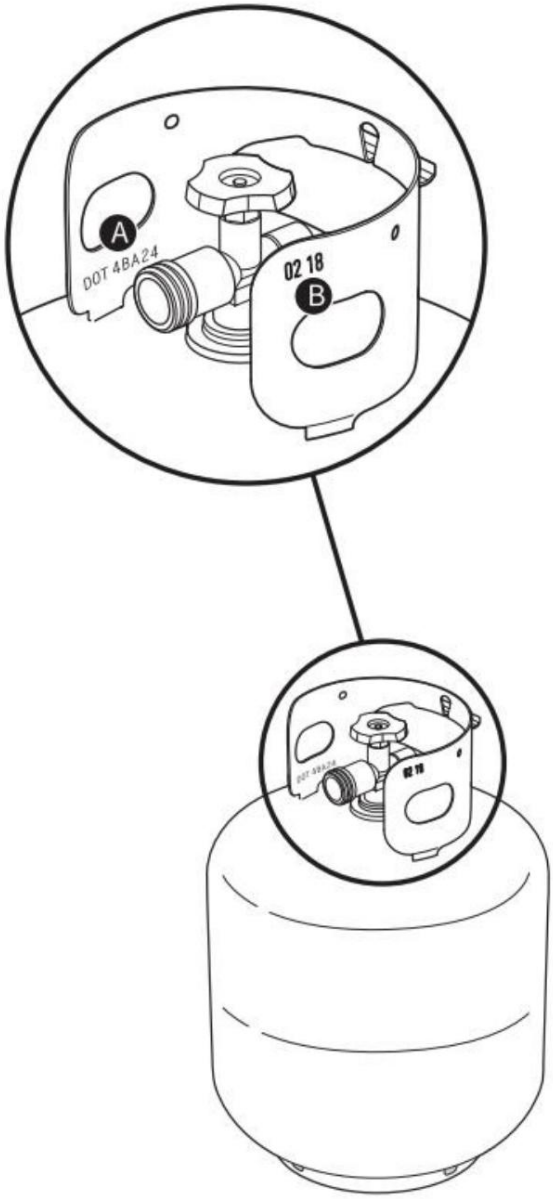
jest wyłącznie do podgrzewania wody (nie oleju ani tłuszczu). Urządzenie to nie jest przeznaczone do:
smażenie. Nigdy nie przepełniaj naczynia do gotowania wodą. Nigdy nie napełniaj garnka ponad maksymalny poziom napełnienia linia. Jeśli używany garnek nie ma linii maksymalnego napełnienia, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby określ ilość płynu do gotowania, jaką należy użyć:

a) Umieść produkt spożywczy w lub na uchwycie. b) Umieść produkt spożywczy i uchwyt w pustym naczyniu. c) Napełnij naczynie wodą, aż produkt spożywczy zostanie całkowicie zanurzony. d) Wyjmij produkt spożywczy z naczynia i zaznacz poziom wody na ściance
ves_x0002_sel lub zmierz ilość wody w naczyniu. e) Usuń wodę i całkowicie osusz naczynie oraz produkt spożywczy. f) Jest to ilość płynu do gotowania, jaką należy napełnić naczynie, aby ugotować produkt spożywczy.

INFORMACJE DOTYCZĄCE GAZU LPG

CO TO JEST GAZ LPG?

Skroplony gaz ziemny, zwany także LP, gazem LP, ciekłym propanem lub po prostu propanem, to łatwopalny produkt na bazie ropy naftowej, stosowany jako paliwo do grilla.
Jest to gaz o umiarkowanej temperaturze i ciśnieniu gdy nie jest con_x0002_tained. Ale przy umiarkowanym ciśnieniu wewnątrz pojemnika, np. zbiornika. LP jest cieczą.
Gdy ciśnienie zostanie uwolnione ze zbiornika, ciecz łatwo odparowuje i zamienia się w gaz.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO OBCHODZENIA SIĘ ZE ZBIORNIKAMI LP

• Wgnieciony lub zardzewiały zbiornik na płynny propan może być niebezpieczne i należy je sprawdzić pod kątem płynów propane sup_x0002_plier. Nie używaj płynnego propanu zbiornik z uszkodzonym zaworem. •
Chociaż może się wydawać, że zbiornik z płynnym propanem być pusty, gaz może być nadal obecny i zbiornik należy transportować i przechowywać w odpowiedni sposób. •
Zbiornik LP musi być zainstalowany, transportowany i przechowywane w pozycji pionowej i bezpiecznej. Zbiorniki LP powinny nie upuszczać ani nie obchodzić się z nim nieostrożnie. • Nigdy nie przechowywać ani nie transportować zbiornika LP w miejscu, w którym znajduje się tempera. temperatury mogą osiągnąć 125° F (51,7° C) (zbiornik stanie się (zbyt gorące, aby trzymać je w dłoniach). • Załóż osłonę przeciwpyłową na wylot zaworu cylindra, gdy cylinder nie jest używany. Zamontuj tylko rodzaj osłony przeciwpyłowej na wylocie zaworu butli, który jest dołączony do zawór cylindra. Inne rodzaje nasadek lub korków mogą powodować w przypadku wycieku propanu.
Wymagania dotyczące zbiornika LP: • Zbiornik musi mieć około 18¼ cala (46,35 cm) wysokości i średnicy 12¼ cala (31,1 cm) z zaznaczonym Pojemność zbiornika LPG 20 funtów (9,07 kg) lub 47,6 funta (21,6 kg) pojemność wodna podana przez producenta.
Inne zbiorniki mogą być dopuszczalne, pod warunkiem, że są kompatybilny ze sposobem utrzymywania grilla (skala zbiornika). • Używany zbiornik musi być skonstruowany i oznaczony zgodnie ze Specyfikacjami dla Butle z gazem płynnym (LPG) Departamentu Transportu USA (DOT). • Zbiorniki muszą być wyposażone w wymienione OPD (urządzenie zapobiegające przepełnieniu) i typ 1 (CGA 791) tank connec_x0002_tion. Podłączenie zbiornika musi być zgodne z grillem połączenie. •
Zbiornik musi być wyposażony w kołnierz chroniący zawór zbiornika. •
Zbiorniki muszą mieć certyfikat DOT (A) i datę badania (B) nie późniejszą niż pięć lat od daty zakupu. obecne wykorzystanie.

INFORMACJE DOTYCZĄCE GAZU LPG (CIĄG DALSZY)

SPRAWDŹ WĄŻ

Konieczna jest rutynowa kontrola węża.
1. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i zimne.
2. Sprawdź wąż pod kątem pęknięć, otarć lub przecięć. Jeśli okaże się, że wąż jest uszkodzony,
pod żadnym pozorem nie używaj grilla.

DODATKOWE OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE GAZU PROMIENIOWEGO I PODŁĄCZEŃ GAZOWYCH

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie wykładaj wysuwanej tacki na tłuszcz ani pojemnika do gotowania folią aluminiową.
NIEBEZPIECZEŃSTWO: Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy na wysuwanej tacce na tłuszcz i misce ociekowej nie gromadzi się tłuszcz.
Usuń nadmiar smaru, aby uniknąć pożaru tłuszczu.
OSTRZEŻENIE: Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania tacki ociekowej i usuwania gorącego tłuszczu.
OSTRZEŻENIE: Podczas obsługi grilla należy używać rękawic odpornych na ciepło.
OSTRZEŻENIE: Jeśli okaże się, że wąż jest w jakikolwiek sposób uszkodzony, nie używaj grilla. Wymień
stosując wyłącznie autoryzowany wąż zamienny.
OSTRZEŻENIE: Utrzymuj otwory wentylacyjne wokół zbiornika w czystości i bez zanieczyszczeń.

Sprawdzanie szczelności

CZYM JEST KONTROLA SZCZELNOŚCI?

Po prawidłowym zainstalowaniu zbiornika LP konieczne jest przeprowadzenie kontroli szczelności. Kontrola szczelności jest niezawodny sposób sprawdzenia, czy gaz nie ucieka po podłączeniu zbiornika. Układ paliwowy w
Twój grill jest wyposażony w fabrycznie wykonane przyłącza, które zostały dokładnie sprawdzone pod kątem wycieków gazu a palniki zostały przetestowane płomieniowo. Zalecamy przeprowadzenie dokładnej kontroli szczelności po montażu, jak również raz w roku.

SPRAWDZANIE WYCIEKÓW GAZU

1) Zwilżyć armaturę roztworem mydła i wody za pomocą butelki ze spryskiwaczem, szczotki lub szmatki. Możesz zrób własny roztwór mydła i wody, mieszając 20% mydła w płynie z 80% wody lub
Płyn do sprawdzania szczelności można nabyć w dziale hydraulicznym każdego sklepu z narzędziami.

2) Powoli otwórz dopływ gazu, przekręcając zawór zbiornika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i sprawdzając, czy nie ma pęcherzyków powietrza.

3) Jeśli pojawią się bąbelki, oznacza to, że jest nieszczelność:

a) Jeżeli nieszczelność występuje przy butli, należy wyłączyć dopływ gazu.
NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA.
Odłącz zbiornik i podłącz go ponownie

skontaktuj się z lokalnym

sprzedawcą. b) Jeśli wyciek występuje przy regulatorze, zamknij dopływ gazu.
NIGDY NIE PRÓBUJ DOKRĘCAĆ REGULATORA, GDY ZAWÓR

ZBIORNIKA JEST OTWARTY.

NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA. c) Jeżeli wyciek występuje w

którymkolwiek z przyłączy wskazanych w
ilustracja dokręć ponownie złączkę kluczem i
sprawdź ponownie szczelność roztworem wody z mydłem.

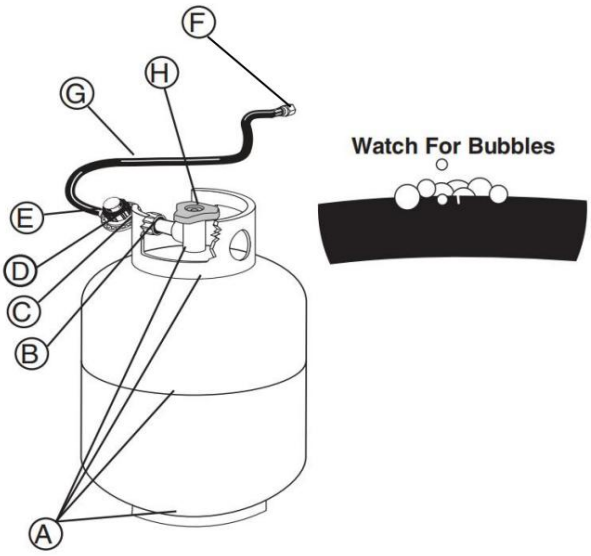
Jeżeli wyciek nadal występuje, należy wyłączyć gaz.
NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA. d) Jeśli wyciek występuje przy

którymkolwiek z przyłączy wskazanych na ilustracji, wyłącz gaz.

NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA.

4) Jeżeli nie pojawią się bąbelki, sprawdzanie szczelności jest zakończone:
a) Wyłącz dopływ gazu do zbiornika i przepłucz połączenia
z wodą.

Zaznacz każde miejsce wymienione (A–H) pod kątem uprawy pęcherzyki, co wskazuje na nieszczelność.
Duże przecieki mogą nie zostać wykryte przez pęcherzyki powietrza ale powinno wywołać pośpiech
dźwięk lub zapach gazu.



UWAGA: Ponieważ niektóre roztwory do testowania szczelności, zawierające mydło i wodę, mogą być lekko żrące, wszystkie
Po sprawdzeniu szczelności należy przepłukać połączenia wodą.
NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie używaj płomienia do sprawdzania wycieków gazu. Upewnij się, że nie ma iskier ani otwartych otworów.
płomienie w pomieszczeniu, podczas gdy sprawdzasz, czy nie ma wycieków.
NIEBEZPIECZEŃSTWO: Wyciek gazu może spowodować pożar lub wybuch.
NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie używaj urządzenia, jeżeli występuje wyciek gazu.
NIEBEZPIECZEŃSTWO: Jeśli widzisz, czujesz zapach lub słyszysz syczenie gazu wydobywającego się ze zbiornika z płynnym propanem:
1) Odejdź od zbiornika z ciekłym propanem.
2) Nie próbuj samodzielnie naprawiać problemu.
3) Zadzwoń do straży pożarnej.
NIEBEZPIECZEŃSTWO: Zawsze zamykaj zawór zbiornika przed odłączeniem regulatora. Nie próbuj
odłącz regulator gazu i zespół węża lub wszelkie przyłącza gazowe, gdy grill jest włączony
działanie.
NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie przechowuj zapasowego zbiornika LP pod lub w pobliżu tego grilla. Nigdy nie napełniaj zbiornika powyżej 80% wypełnienia. Niedokładne przestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar powodujący śmierć lub
poważny uraz

KONSERWACJA I PIELĘGNACJA

1. Miejsce, w którym będzie używana kuchenka, musi być czyste i wolne od materiałów łatwopalnych.
materiałów, benzyny i innych łatwopalnych oparów i cieczy. Przed każdym użyciem kuchenki należy sprawdzić i usunąć wszelkie łatwopalne przedmioty.

2. Przepływ spalania i wentylacja powietrza nie mogą być utrudnione. Kuchenka musi
być umieszczony na otwartej przestrzeni z 10 stopami (3,05 m) przestrzeni ze wszystkich stron i bez dachu lub nawisu nad głową. Przed każdym użyciem sprawdź lokalizację i ustawienie kuchenki.

3. Przed każdym użyciem urządzenia sprawdź palnik/rurę Venturiego pod kątem owadów, gniazd owadów i innych przeszkód. Zatkana rura może doprowadzić do pożaru pod urządzeniem.

4. Postępuj zgodnie ze wszystkimi instrukcjami OBSŁUGI przy każdym użyciu kuchenki. Sprawdź płomień pod kątem
właściwy kolor i wygląd. Płomień powinien palić się głównie w kolorze niebieskim. Jeśli
występuje silny żółty płomień, może to wskazywać na przeszkodę w palniku/zwężce Venturiego
rura. Jeśli występuje jakakolwiek przeszkoda lub żółty płomień, a regulacja przepustnicy powietrza nie została wykonana
rozwiązałeś problem, wyłącz kuchenkę i pozwól jej ostygnąć. Odłącz wąż
z kuchenki. Zdejmij przepustnicę powietrza za pomocą śrubokręta krzyżakowego. Sprawdź
rurkę Venturiego z latarką, aby sprawdzić, czy występuje blokada. Jeśli blokada występuje, użyj drutu
np. wieszak na ubrania, który można wsunąć do rurki Venturiego, aby usunąć blokadę. Ponownie podłącz powietrze
Przymocuj żaluzję do rurki Venturiego za pomocą śrubokręta krzyżakowego.
Złóż i ponownie rozpal kuchenkę zgodnie z instrukcją obsługi.

5. Zawsze używaj zespołu węża LP/regulatora dostarczonego wraz z urządzeniem. Przed każdym
podczas korzystania z urządzenia sprawdź, czy wąż LP nie jest przetarty, zużyty, przecięty lub nieszczelny. Jeśli
w przypadku jakichkolwiek uszkodzeń węża należy wymienić zespół węża/regulatora przed
za pomocą urządzenia. Należy używać wyłącznie zespołu węża LP/regulatora określonego przez dostawcę.
używany z urządzeniem.

6. W przypadku części, które mogły ulec uszkodzeniu lub zostały zagubione, skontaktuj się ze sprzedawcą w celu zakupu części zamienne.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

1. Kuchenka i wąż/regulator LP:
W razie potrzeby usuń olej lub płyn, który rozlał się na urządzeniu podczas gotowania.
łagodną wodą z mydłem na szmatce i ręczniku do wytarcia. Nie zanurzaj palnika ani węża i
regulatora do wody, gdyż może to spowodować rdzewienie.

2. Garnki aluminiowe lub ze stali nierdzewnej:

Po każdym użyciu należy wyczyścić zgodnie z instrukcją na następnej stronie.

3. Naczynia żeliwne:

Po każdym użyciu należy wyczyścić zgodnie z instrukcją na następnej stronie.

4. Termometr:

Po każdym użyciu wyczyść łagodnym mydłem i osusz ręcznikiem. Nie zanurzaj w płynie ani
włożyć do zmywarki.

KONSERWACJA I PIELĘGNACJA

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI GARNEK

• Nie ma potrzeby sezonowania garnków aluminiowych przed gotowaniem w nich. Umyj je płynem detergent do mycia naczyń i wytrzeć ręcznikiem.

• Po gotowaniu umyj aluminiowe garnki i patelnie w gorącym, mydlanym detergencie. Jeśli tłuszcz lub czarny sadza przywarła do zewnętrznej części garnka podczas gotowania w kuchence zewnętrznej, wyszoruj zewnętrzną część garnka drucianą gąbką z wełny stalowej.

NIE SPRYSKIWAĆ ŚRODKA DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW NA NACZYNIA ALUMINIOWE W CELU USUNIĘCIA TŁUSZCZU LUB SADZY. ŚRODEK DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW SPOWODUJE, ŻE WYKOŃCZENIE STANIE SIĘ MATOWE.

•Jeśli jedzenie pozostanie przyklejone do patelni po ugotowaniu, dodaj gorącej wody i odczekaj, aż się namoczy. Następnie wyszoruj patelnię z mydłem i wełną stalową, aby poluzować resztki jedzenia. • Jeśli twarda woda powoduje ciemnienie wnętrza garnka, napełnij go do poziomu przyciemnionego obszar z wodą i roztworem kamienia winnego lub octu (zmieszanym ze stężeniem trzy szklanki wody na jedną łyżkę stołową kremu z kamienia winnego lub octu). Gotować pięć do dziesięciu minut.

NIGDY NIE STAWIAJ PUSTEGO GARNKA ALUMINIOWEGO LUB STALI NIERDZEWNEJ NA GRZANEJ KUCHENCE.

W dnie garnka powstanie dziura. Przebarwienia, zarysowania i wgłębienia może wystąpić podczas używania garnków na kuchenkach zewnętrznych. Nie ma to wpływu na wydajność garnka. Nie przechowuj zużytego oleju w aluminiowym garnku. Sól używana w gotowaniu może korodować garnek powodując przeciekanie garnka. Umyć garnek po każdym użyciu gorącą wodą z mydłem i spłukać.

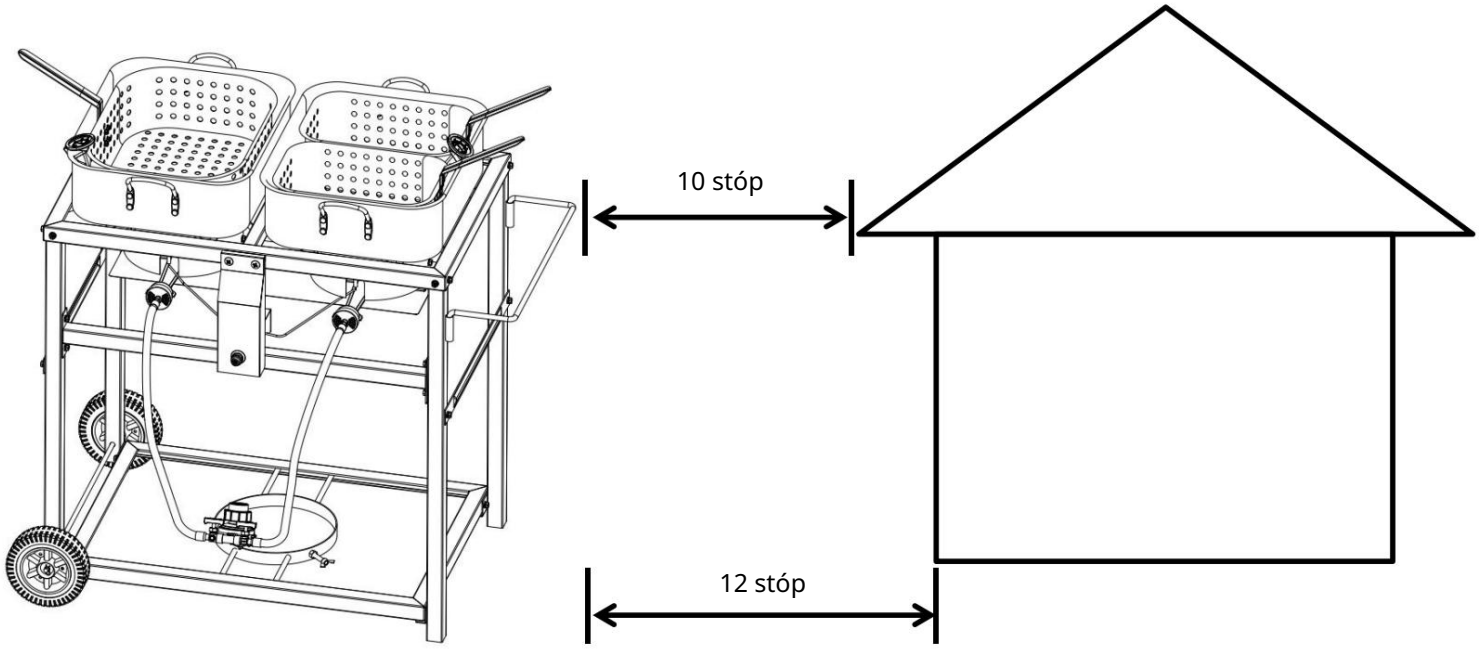
LISTA KONTROLNA PRZED STARTEM:

NIEBEZPIECZEŃSTWO

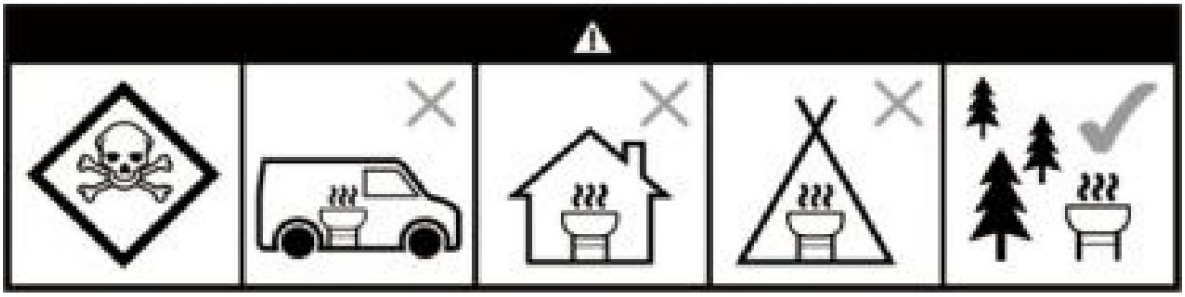
Nieprzestrzeganie tych zasad może skutkować uszkodzeniem mienia, obrażeniami ciała, poważnymi poparzeniami, a nawet śmiercią
te kroki bezpieczeństwa. Te kroki należy wykonać po zmontowaniu frytkownicy i
przed każdym użyciem. NIE używaj tej frytkownicy, dopóki nie przeczytasz i nie zrozumiesz WSZYSTKICH
ostrzeżenia i instrukcje zawarte w tym podręczniku.

• Upewnij się, że frytkownica jest prawidłowo zmontowana. • Przed
każdym użyciem sprawdź, czy wąż doprowadzający gaz nie jest poparzony, otarty, załamany i czy jest prawidłowo ułożony. Jeśli
jeśli jest widoczne nadmierne ścieranie lub zużycie, lub wąż jest przecięty, należy go wymienić przed
do używanej frytkownicy. Skontaktuj się ze sprzedawcą i wymień wąż i regulator. • Sprawdź szczelność wszystkich
połączeń gazowych, węża i zbiornika propanu. Zobacz sekcję „Test szczelności”. • Upewnij się, że wszystkie przewody zasilające
są prawidłowo uziemione. Utrzymuj wszystkie przewody zasilające
przewód i wąż doprowadzający paliwo z dala od wszelkich nagrzanych powierzchni. Wąż powinien mieć co najmniej 3
cali od gorących powierzchni.

• Umieść frytkownicę na niepalnej, równej powierzchni w miejscu dobrze wentylowanym, w bezpiecznym miejscu.
odległość od materiałów palnych, budynków i nawisów.



OSTRZEŻENIE Wąż stwarza ryzyko potknięcia. Nie przechodź między frytkownicą a cylindrem.
Uwaga: Ze względu na intensywne ciepło wytwarzane przez palnik, normalne jest występowanie przebarwień na
frytkownicy podczas pierwszych kilku użyć.

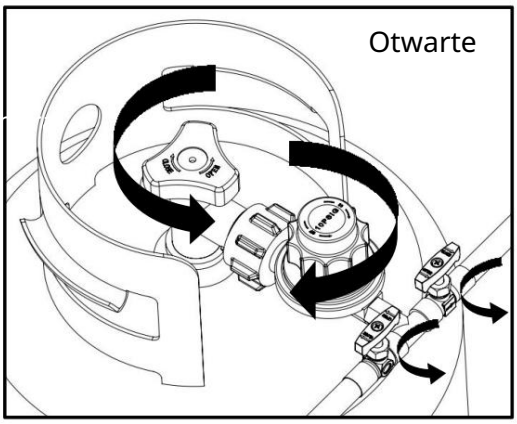


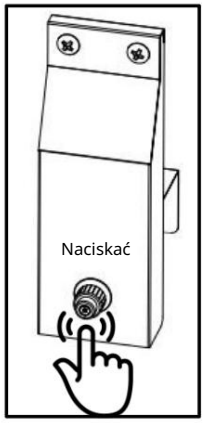
INSTRUKCJA OŚWIETLENIA

⚠ OSTRZEŻENIE: NIGDY NIE KŁADŹ RĄK ANI TWARZY BEZPOŚREDNIO NAD PALNIKIEM PODCZAS UŻYWANIA PALNIKA. OŚWIETLENIE LUB GDY URZĄDZENIE JEST ZAPALONE.

DLA MODELI Z REGULOWANYM REGULATOREM

1. Przed kontynuowaniem upewnij się, że istnieją brak przecieków. Upewnij się, że wszystkie zawory i pokrętło cylindra jest w pozycji WYŁĄCZONEJ przed użyciem
3. Otwórz zawór sterujący cylindrem, obracając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, zgodnie z diagramem.
4. Otwórz zawór regulatora, obracając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, zgodnie z diagramem.
5. Wybierz palnik, który chcesz„zapalić i otwórz zawór wyłączony-włączony” na .

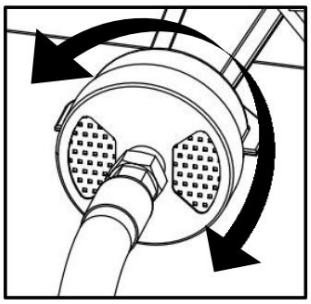


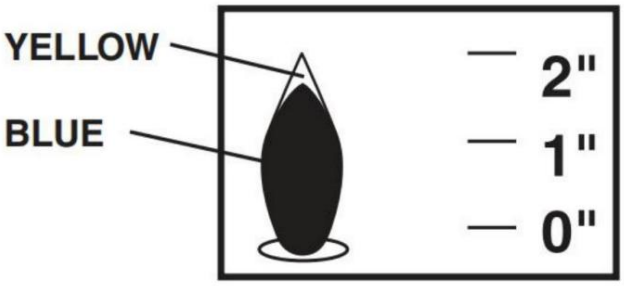


pozycję włączoną 6. Naciśnij czerwony przycisk zapłonu elektronicznego przez 3 do 5 sekund, aby zapalić płomień.

7. Jeżeli zapłon nie nastąpi w ciągu 5 sekund, wyłącz palnik, odczekaj 5 minut, gazu w celu rozproszenia i powtórzenia procedury oświetlenia.

8. Sprawdź, czy płomień ma kolor niebieski i wydobywa się z każdego portu palnika.
Płomień powinien być zwarty i niebieski z lekko żółtym czubkiem. Jeśli płomień jest zbyt „żółty”, obróć przepustnicę powietrza pod gardzielą palnika odlewanego, aż pojawi się niebieski płomień.





6. Zawsze monitoruj płomień w trakcie gotowania. Jeśli w dowolnym momencie gotowania jeśli płomień przypadkowo zgaśnie, natychmiast przekręć regulator i cylinder zawór WYŁ.

NIEPRZESTRZEGANIE TYCH INSTRUKCJI MOŻE SKUTKOWAĆ POŻAREM, WYBUCHEM, OPARZENIEM LUB ZATRUCIEM TLENKIEM WĘGLA, CO MOŻE SPOWODOWAĆ USZKODZENIE MIENIA, OBRAŻENIA CIAŁA LUB ŚMIERĆ.

⚠ OSTROŻNOŚĆ:

Zawór cylindra powinien być zawsze w pozycji wyłączonej lub zamkniętej, gdy frytkownica nie jest używana.

⚠ OSTRZEŻENIE

Przeczytaj, zrozum i postępuj zgodnie ze wszystkimi ostrzeżeniami i instrukcjami zawartymi w tej instrukcji. NIE pomijaj żadnych ostrzeżeń i instrukcji zawartych w poprzednich sekcjach tej instrukcji. • Nigdy nie pozostawiaj oleju opałowego bez nadzoru — może się zapalić.

• Dymiący olej jest oznaką, że olej jest zbyt gorący i może się zapalić. Olej

zapala się w różnych temperaturach;

dlatego nigdy nie dopuszczaj do przekroczenia temperatury oleju 400 °F i NIGDY NIE POZOSTAWAJ OLEJU GRZEWCZEGO BEZ NADZORU. • Nigdy nie dopuszczaj do tego, aby olej osiągnął strefę „zagrożenia

pożarem" na termometrze. • Nigdy nie wlewaj więcej niż 2,5 cala oleju od dna naczynia do gotowania. • Upewnij

się, że frytkownica znajduje się co najmniej 10 stóp od wszystkich materiałów palnych, w tym wystających

elementów. • Garnki aluminiowe stopią się, jeśli zostaną umieszczone

nad pustym palnikiem. • Podgrzanie oleju zajmie około 20-30 minut. Nigdy nie pozostawiaj oleju bez nadzoru podczas podgrzewania lub gotowanie, ponieważ może się zapalić, a gorący olej jest niezwykle niebezpieczny i należy go stale kontrolować. • Należy zachować szczególną

ostrożność podczas opuszczania lub wyjmowania żywności z gorącego oleju lub płynu.

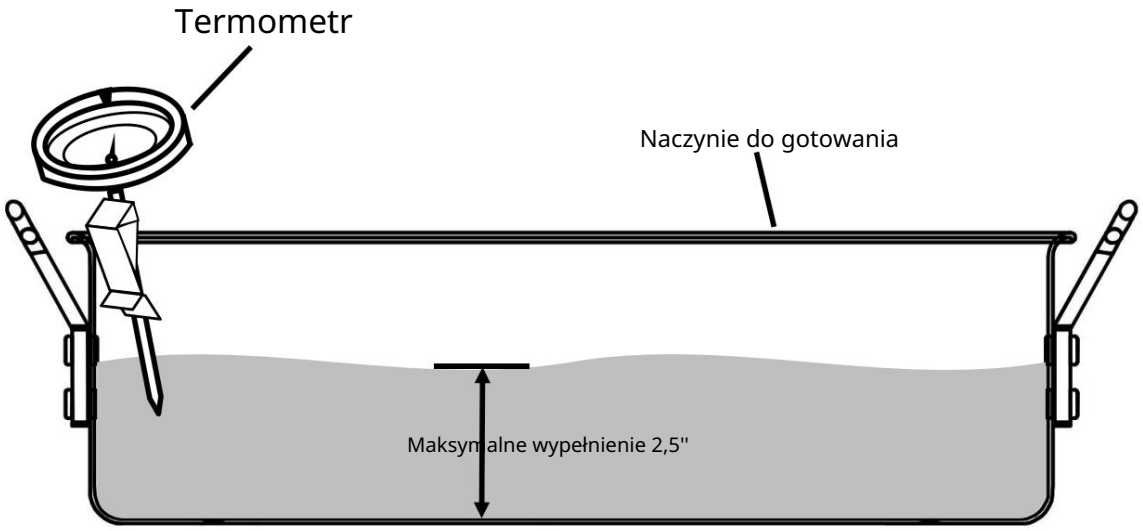
UŻYWANIE NACZYNIA DO GOTOWANIA Z PODSTAWKĄ I WIESZAKIEM NA INDYKA:

Uwaga: Jeśli wybierzesz smażenie, jedzenie musi być całkowicie rozmrożone.

⚠ OSTRZEŻENIE: Termometru frytkownicy nie należy wkładać do żywności ani dotykać jej podczas pomiaru.
temperatura oleju do gotowania. Koniec termometru powinien znajdować się co najmniej jeden cal poniżej poziomu oleju.

1. Nigdy nie wlewaj oleju powyżej dna naczynia do gotowania.

2. Umieść naczynie do gotowania z olejem na frytkownicy. Upewnij się, że termometr jest przymocowany do boku garnka. Nie używaj pokrywki, gdy podgrzewanie lub gotowanie z olejem. Doprowadź płyn do pożądanej temperatury gotowania [325 °F - 356 °F (150 °C - 180 °C) dla smażenie] około 20-30 minut. NIGDY NIE ZOSTAWIAJ OLEJU GRZEWCZEGO BEZ NADZORU. Może się zapalić. Ostrożnie monitoruj temperaturę i nigdy nie dopuść, aby olej osiągnął strefę „zagrożenia pożarem" na termometrze.
3. Gdy jedzenie jest gotowe, wyłącz frytkownicę. Zawsze najpierw wyłącz zawór butli z propanem, a następnie włącz regulator. zawór sterujący WYŁĄCZONY. Pozostawić frytkownicę i olej do całkowitego ostygnięcia. Nigdy nie próbować spuszczać oleju ani przesuwać naczynia do gotowania aż temperatura oleju spadnie poniżej 45 °C (115 °F) - może to spowodować poważne oparzenia.



TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE:

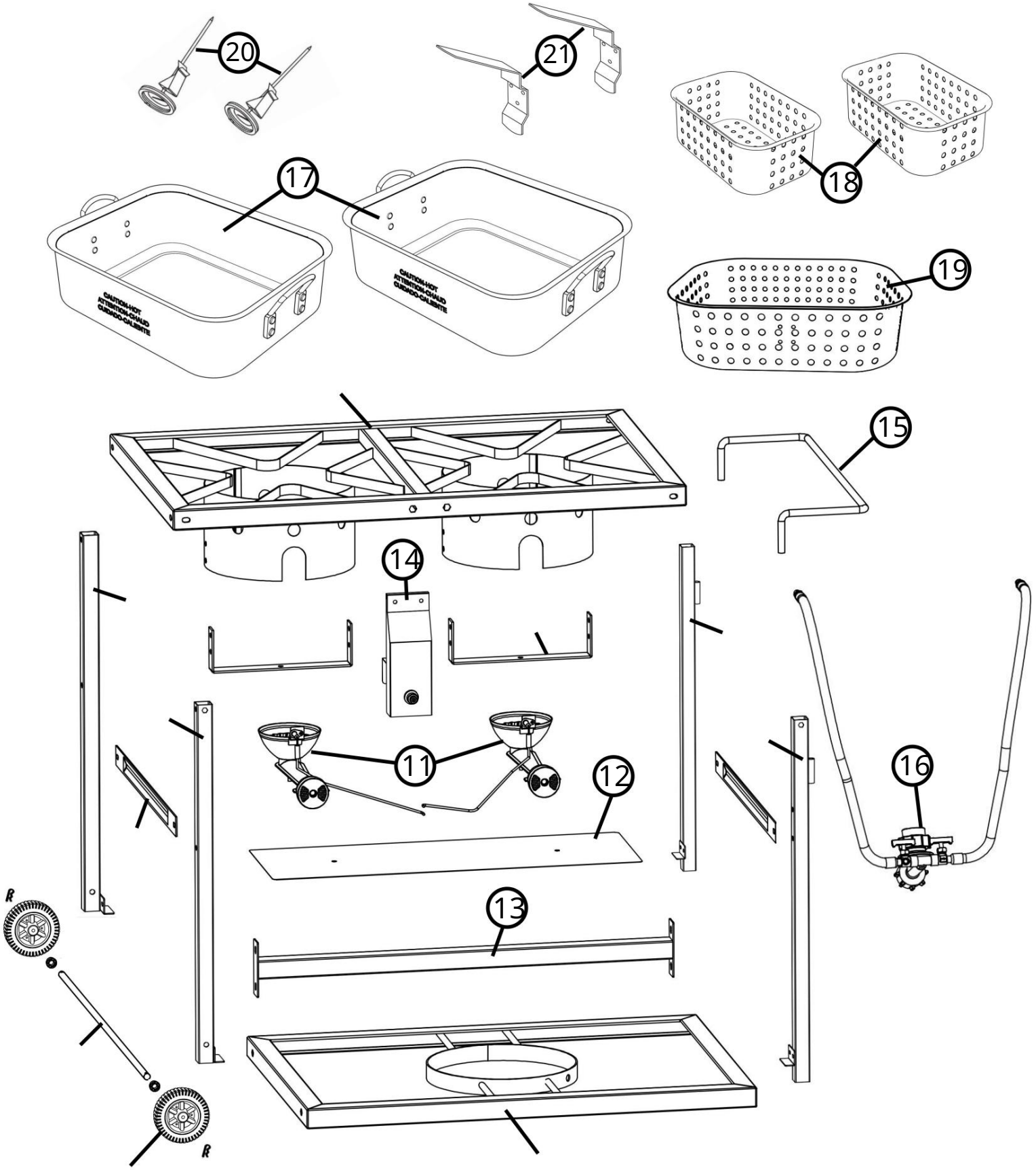
⚠ OSTRZEŻENIE

• Nigdy nie przenoś frytkownicy, gdy jest gorąca lub używana. • Upewnij się, że zawór butli jest zamknięty. • NIE przechowuj zapasowej butli z gazem płynnym (napełnionej lub pustej) pod frytkownicą lub w jej pobliżu. • Nigdy nie przechowuj łatwopalnych cieczy ani pojemników ze sprayem pod frytkownicą lub w jej pobliżu. • Jeśli urządzenie gazowe do gotowania na zewnątrz nie jest używane, gaz musi zostać wyłączony przy butli z gazem płynnym. • Przechowywanie urządzenia gazowego do gotowania na zewnątrz w pomieszczeniu jest dozwolone tylko wtedy, gdy butla jest odłączona i wyjęta z urządzenia gazowego do gotowania na zewnątrz. • Butli nie wolno przechowywać w budynku lub na terenie zamkniętym, w tym w garażach i szopach. • Butle muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci.

PRZED PRZECHOWYWANIEM FRYTKOWNICY: • Upewnij się, że zawór cylindra jest całkowicie zamknięty. • Wyczyść wszystkie powierzchnie. Lekko posmaruj palniki olejem kuchennym, aby zapobiec nadmiernemu rdzewieniu. • Jeśli przechowujesz frytkownicę w pomieszczeniu, odłącz zbiornik LP i pozostaw zbiornik LP NA ZEWNĄTRZ. • Załóż zaślepkę przeciwpyłową na wylot zaworu cylindra, gdy cylinder nie jest używany. Zainstaluj tylko rodzaj zaślepki przeciwpyłowej nasadka na wylocie zaworu butli, która jest dostarczana z zaworem butli. Inne rodzaje nasadek lub zatyczek może spowodować wyciek propanu. • Sprawdź i wyczyść palnik przed użyciem po przechowywaniu, na początku sezonu grillowania lub po pewnym okresie nieużywane. Pająki i owady lubią budować gniazda w rurach palnika (szczególnie w chłodniejszych miesiącach). Zablokowane rury palnika mogą uniemożliwić dopływ gazu do palników, co może skutkować pożarem rury palnika lub pożarem pod frytkownicą. Zobacz „Zespół palnika/konserwacja” w części Prawidłowa pielęgnacja i konserwacja. • Aby przedłużyć i utrzymać żywotność i stan frytkownicy, zalecamy, aby urządzenie było

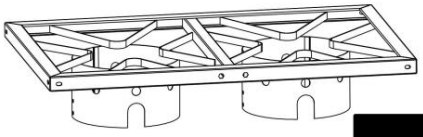
Przykryte w przypadku przechowywania na zewnątrz.

Widok rozszerzony i (lista części)



LISTA CZĘŚCI

Montaż górnej ramy



1 szt.

Lewa przednia noga



1 szt.

Lewa tylna noga



1 szt.

Prawa przednia noga



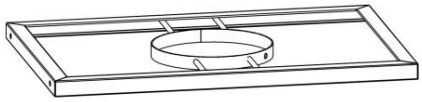
1 szt.

Prawa tylna noga



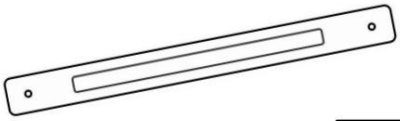
1 szt.

Rama podstawowa



1 szt.

Boczny drążek podporowy



2 SZT.

Oś koła



1 szt.

Koło



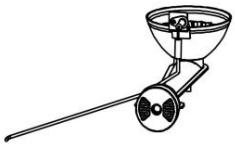
2 SZT.

Podpora palnika



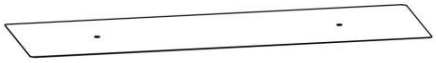
2 SZT.

11 Palnik



2 SZT.

12 Osłona termiczna



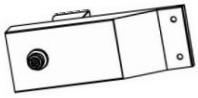
1 szt.

13 Przedni drążek podporowy



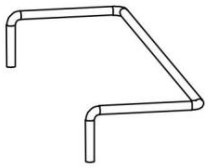
1 szt.

14 Panel sterowania zapłonem elektronicznym



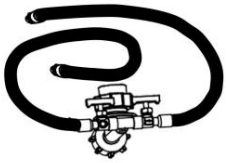
1 szt.

15 Uchwyt do ciągnięcia



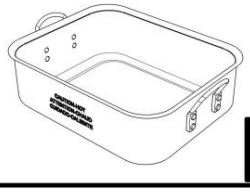
1 szt.

16 Regulator i wąż



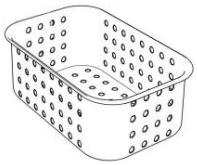
1 szt.

17 Doniczka prostokątna



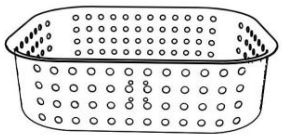
2 SZT.

18 Mały koszyk



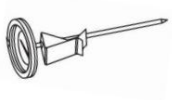
2 SZT.

19 Duży kosz



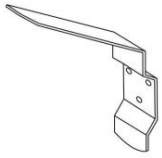
1 szt.

20 Termometr



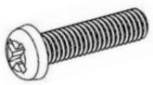
2 SZT.

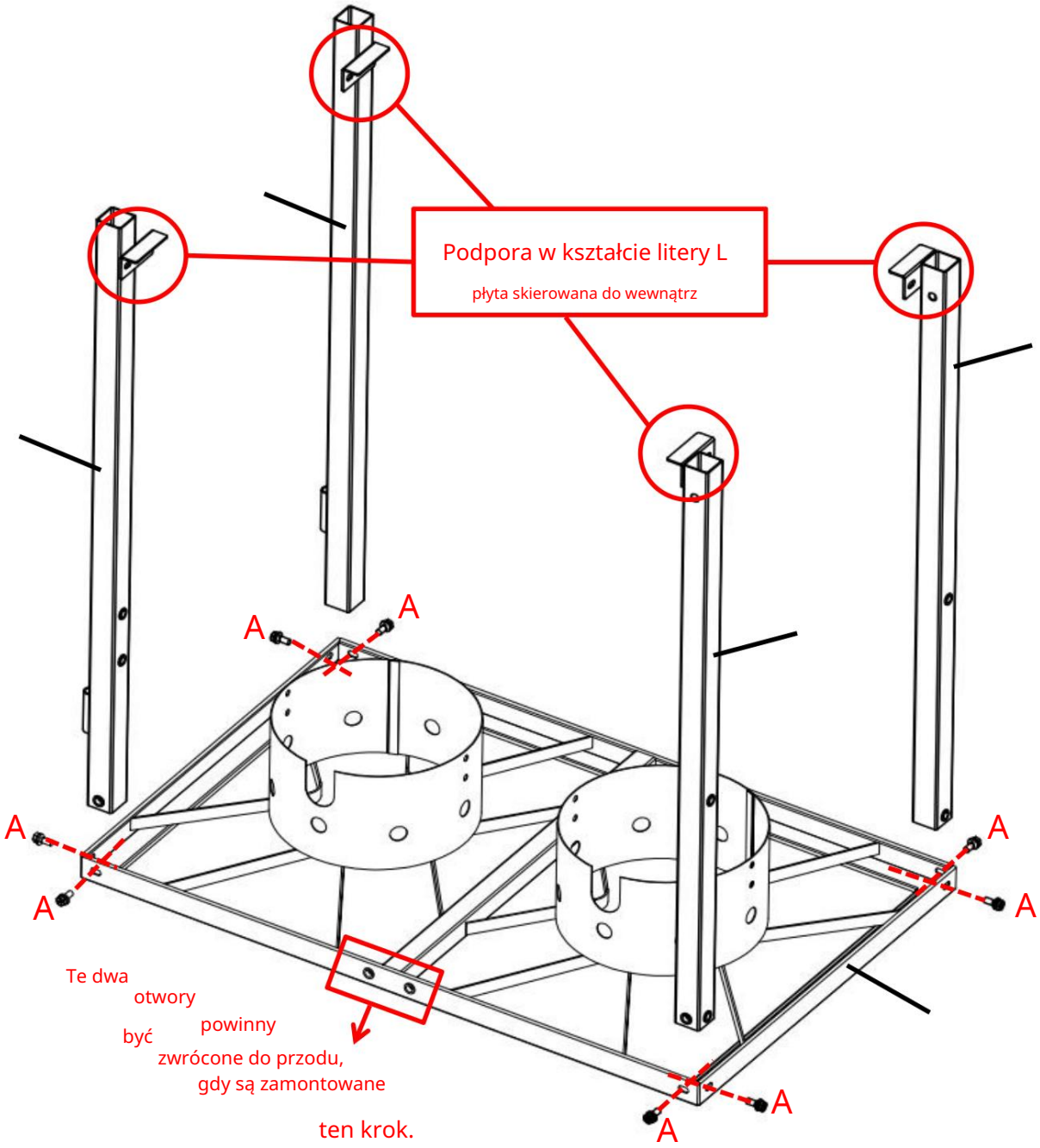
21 Uchwyt do koszyka



3 SZT.

LISTA SPRZĘTU

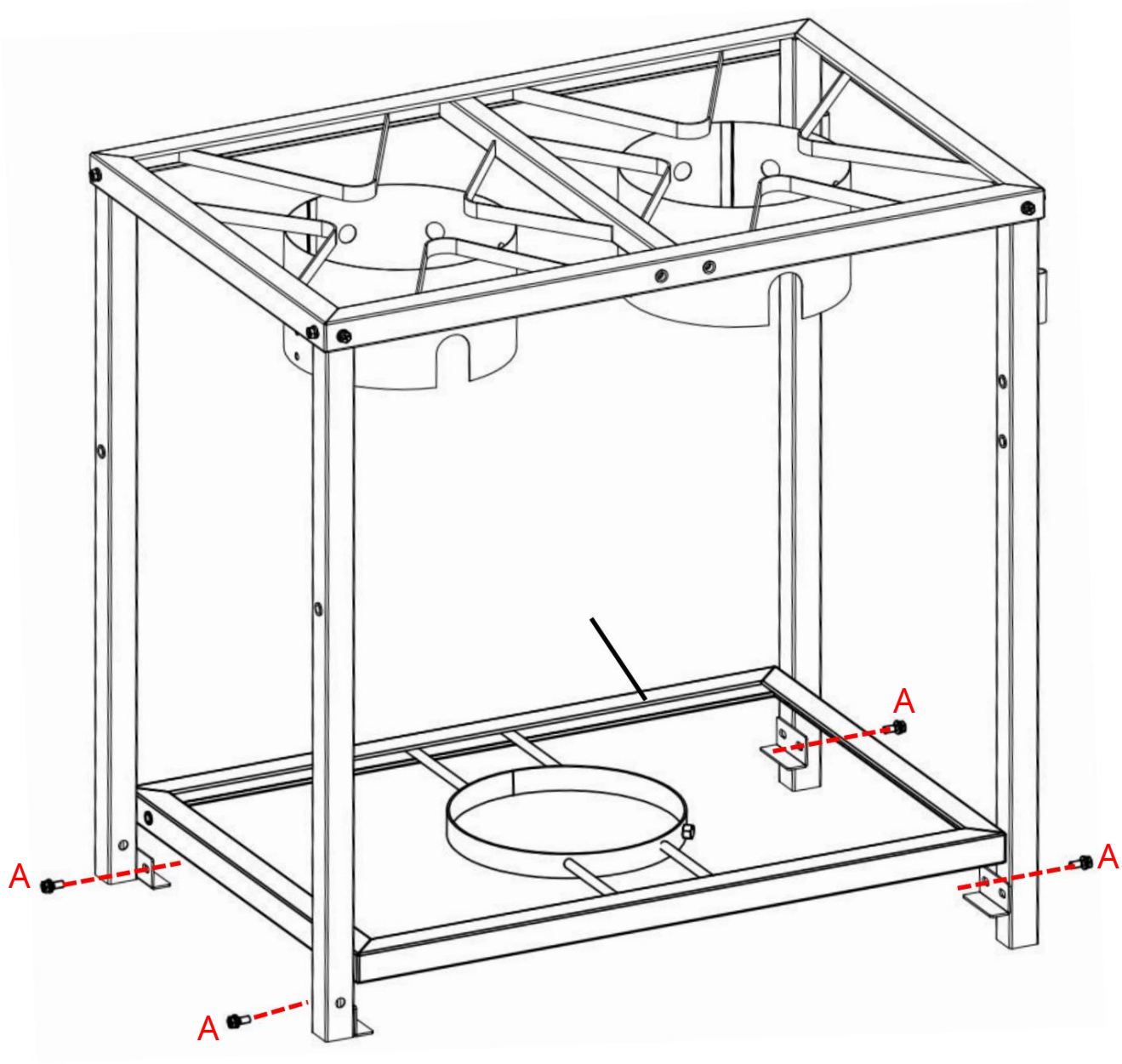
A	 Śruba z łbem sześciokątnym M6*16	28 szt.	F	 R-pin	2 szt.
B	 Nakrętka kołnierzowa M6	8 szt.	G	 Sklep M5	8 szt.
C	 Śruba okrągła M6*25 2 szt.		H	 Nakrętka M5	8 szt.
D	 Śruba skrzydełkowa M6*40	1 szt.	I	 Podkładka zębata M5	8 szt.
I	 Tuleja osi	2 szt.	J	 Podkładka M5	8 szt.
K	  Nakrętka zabezpieczająca M5 Nakrętka kołnierzowa M5	4 szt.	Zainstalowane fabrycznie na palniku		



Krok 1:

Ważne: Najlepiej jest zmontować ten krok zgodnie z orientacją tego widoku.

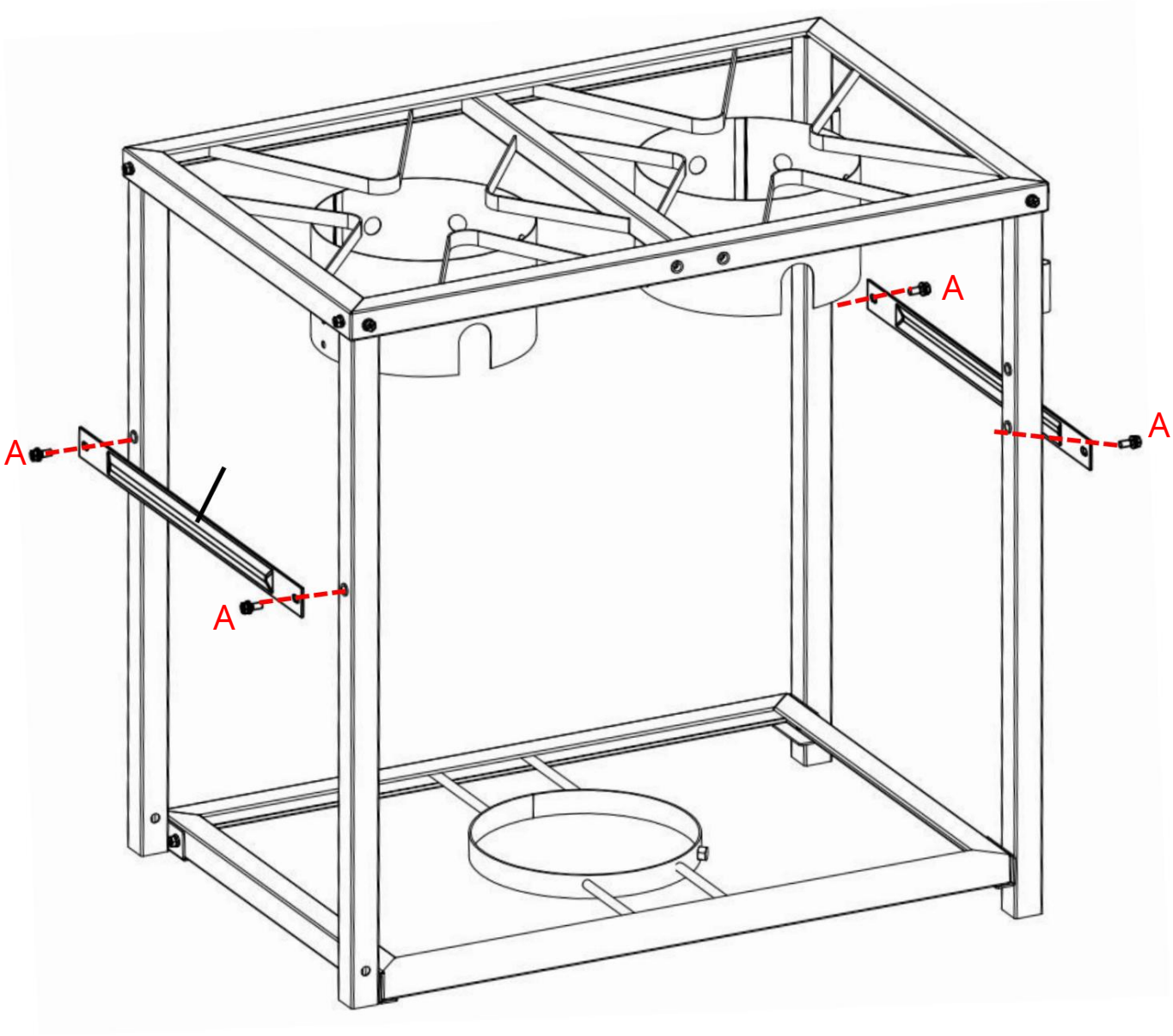
Zamontuj rury nóg , , , do zespołu ramy górnej zgodnie z rysunkiem za pomocą śrub (A) i przymocuj je.



Krok 2:

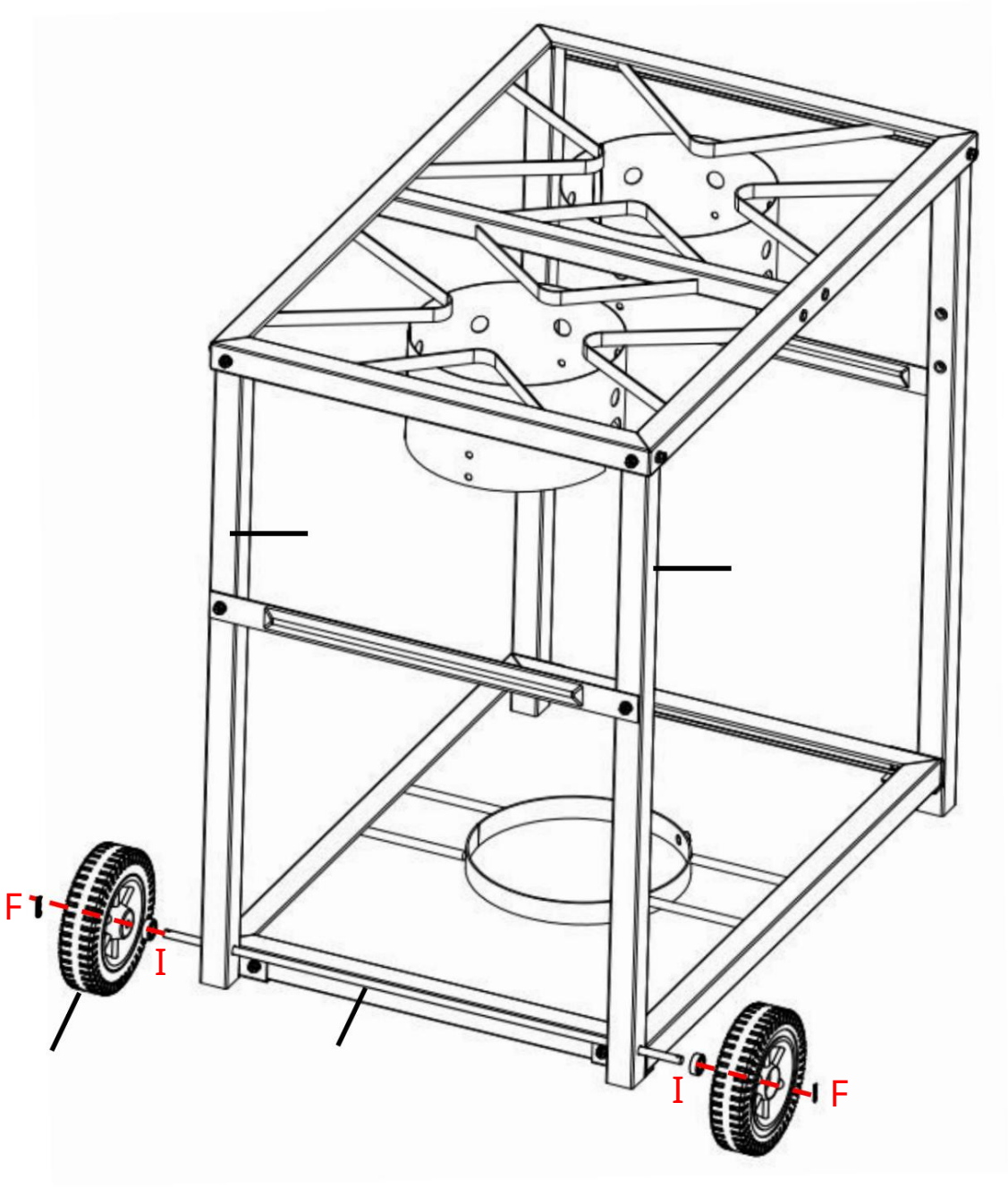
Obróć produkt tak, jak pokazano na rysunku.

Złóż ramę podstawy z 4 nogami za pomocą śrub (A) i zamocuj je zgodnie z rysunkiem.



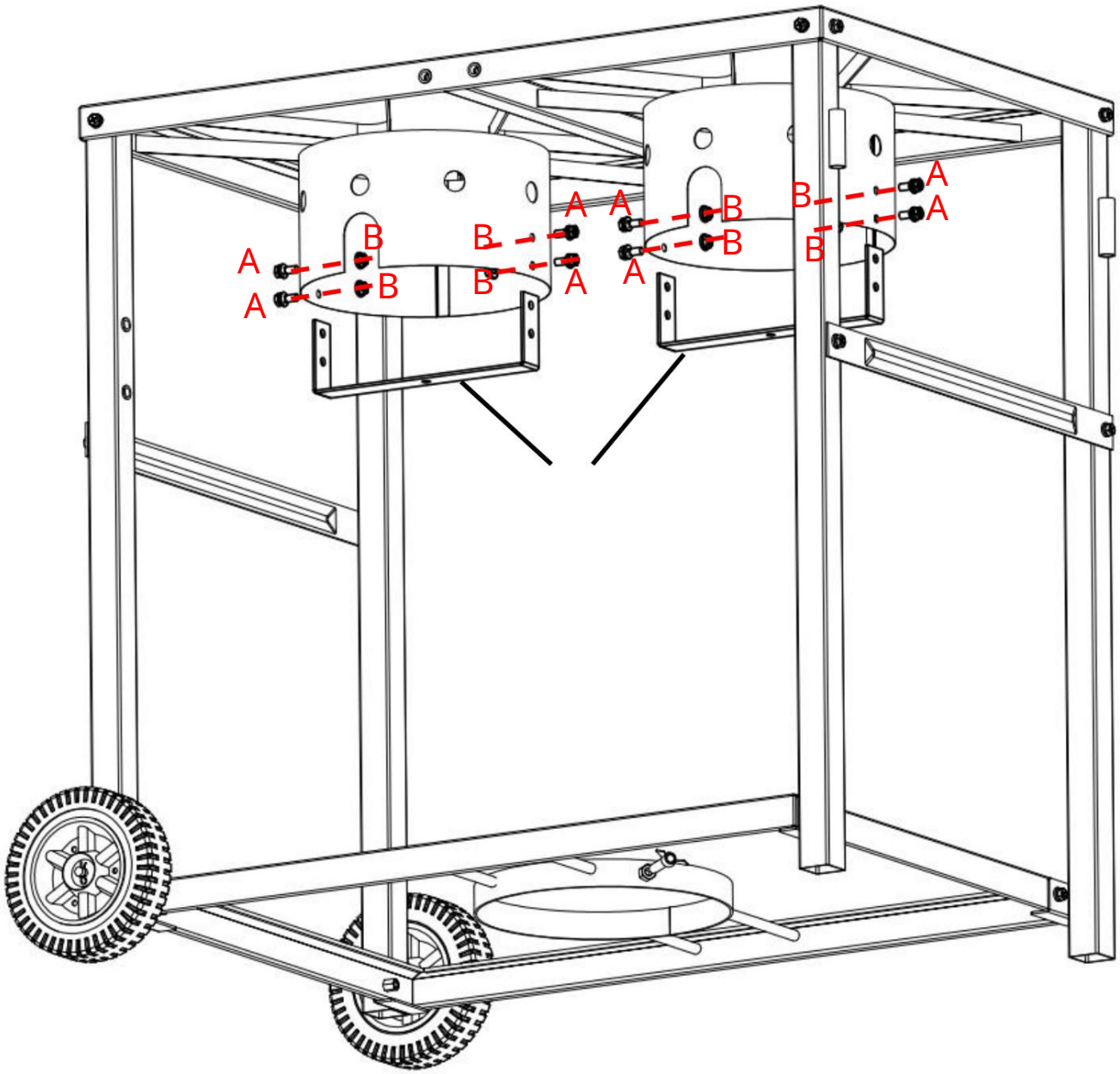
Krok 3:

Za pomocą śrub (A) zamontuj boczny drążek podporowy na 4 nogach i przymocuj je zgodnie z rysunkiem.



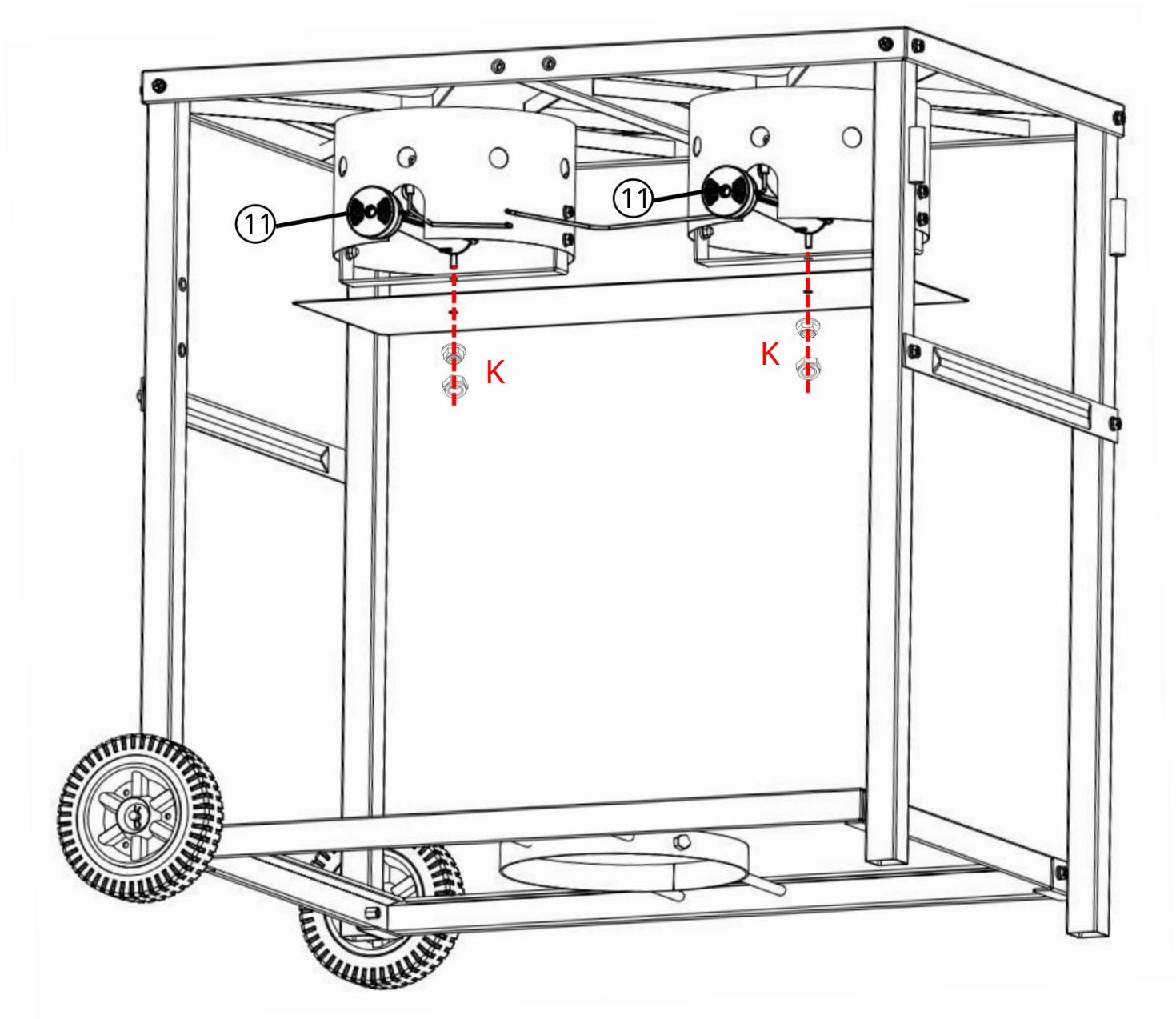
Krok 4:

Włóż oś koła do nogi jednocześnie,
następnie włóż tuleję osi (E) i koła po obu stronach, włóż
Włóż sworzeń R (F) do otworu osi i zamocuj go zgodnie z rysunkiem.



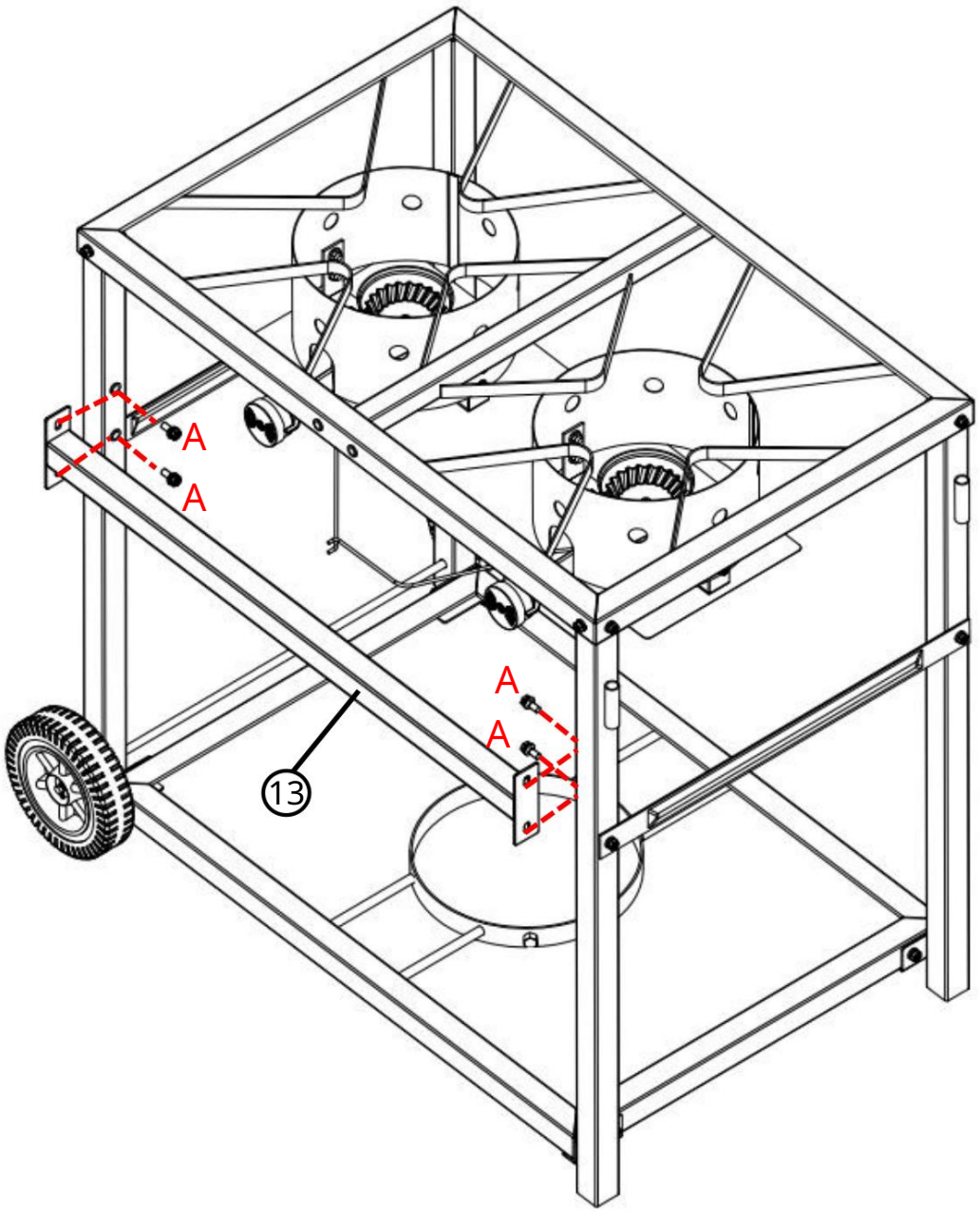
Krok 5:

Zamontuj wspornik palnika do przedniej szyby górnej ramy za pomocą śrub (A) i nakrętek (B), a następnie przymocuj je zgodnie z rysunkiem.



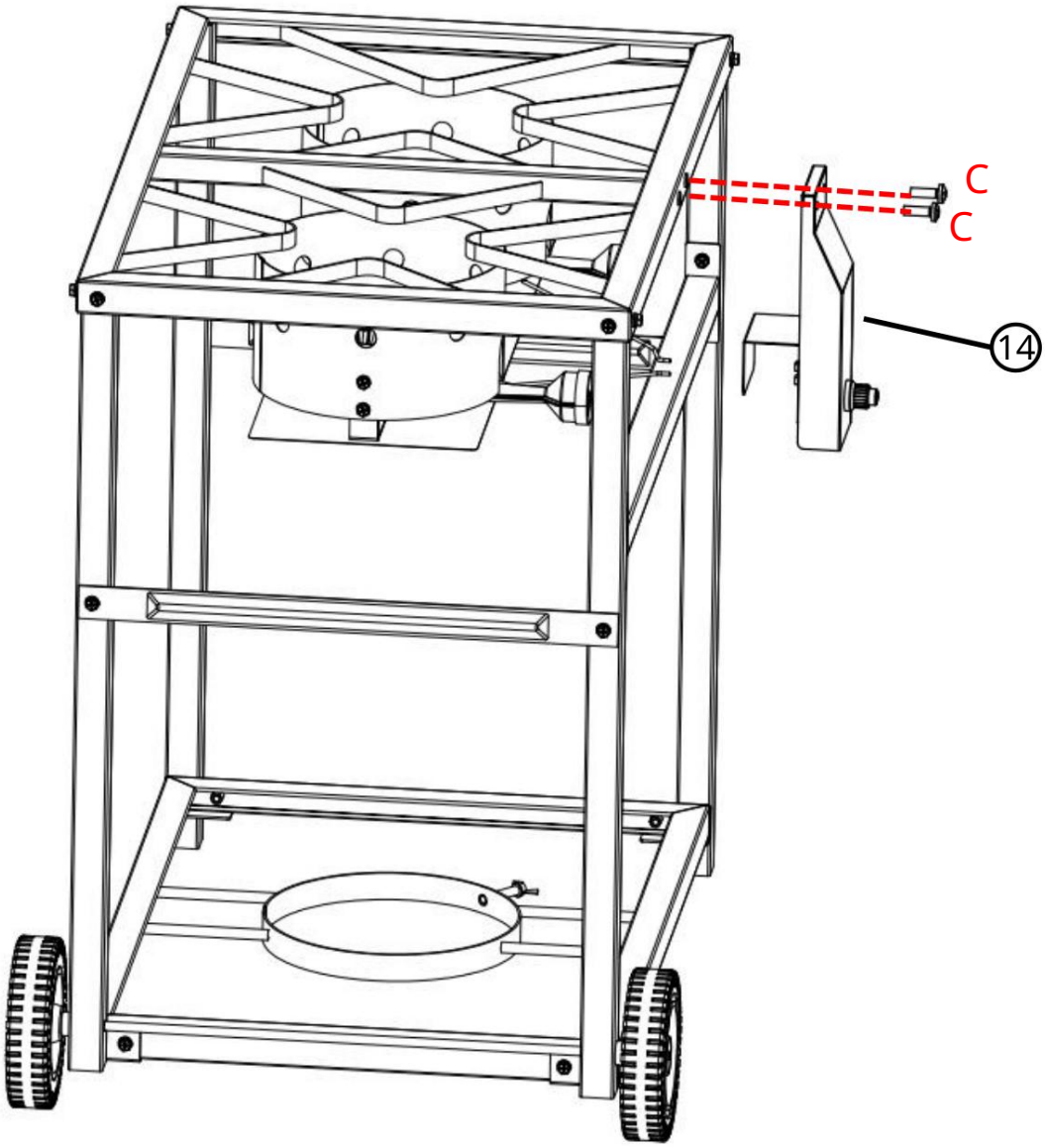
Krok 6:

Odkręć wstępnie zamontowaną nakrętkę kołnierzową M5 i nakrętkę zabezpieczającą od palników,
Załóż kolejno nakrętkę (11) do wspornika palnika i dokręć
kołnierza palnika i nakrętkę zabezpieczającą.



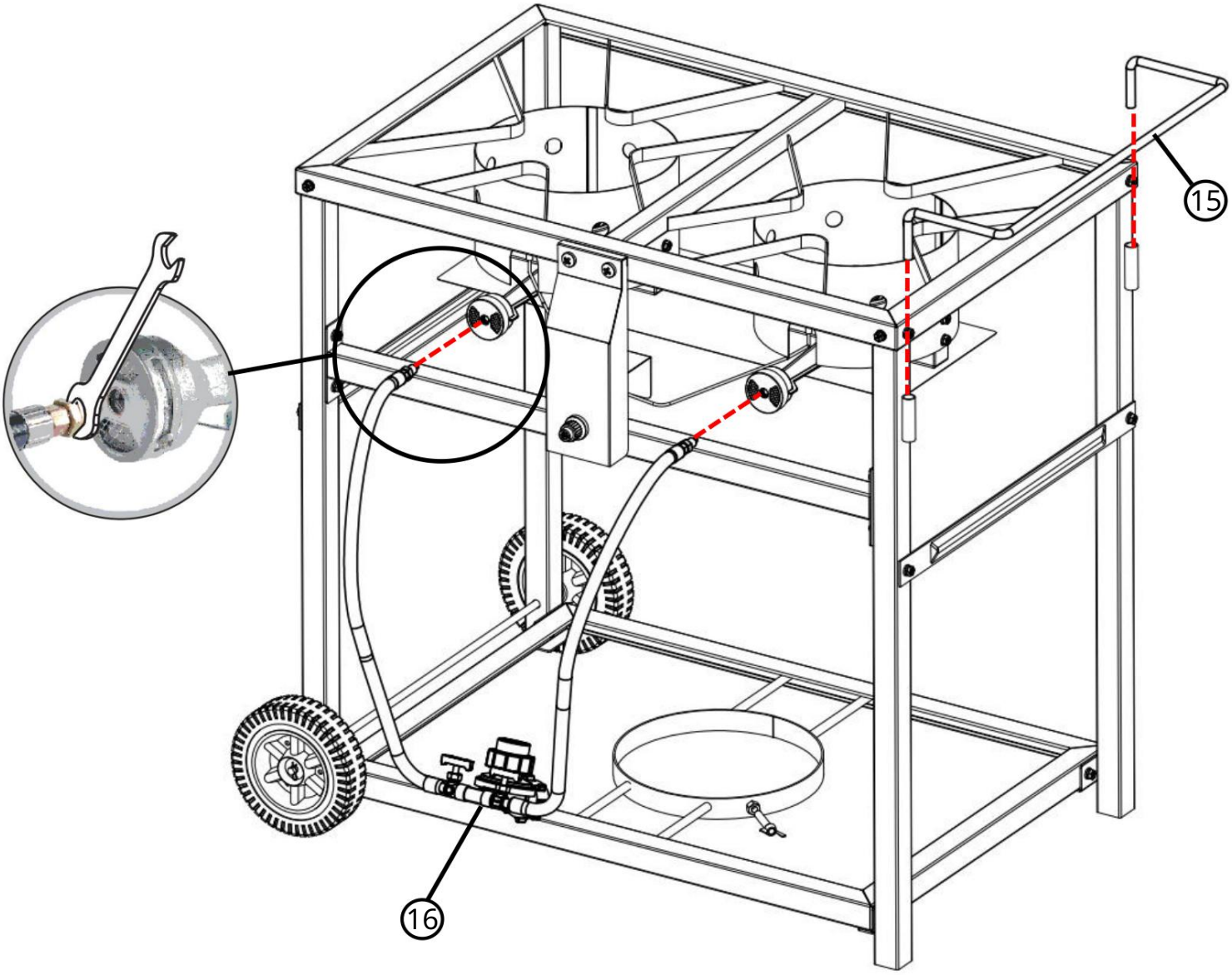
Krok 7:

Zamontuj przednią belkę podporową (13) do dwóch nóg za pomocą śrub (A).
i zamocuj je zgodnie z rysunkiem.



Krok 8:

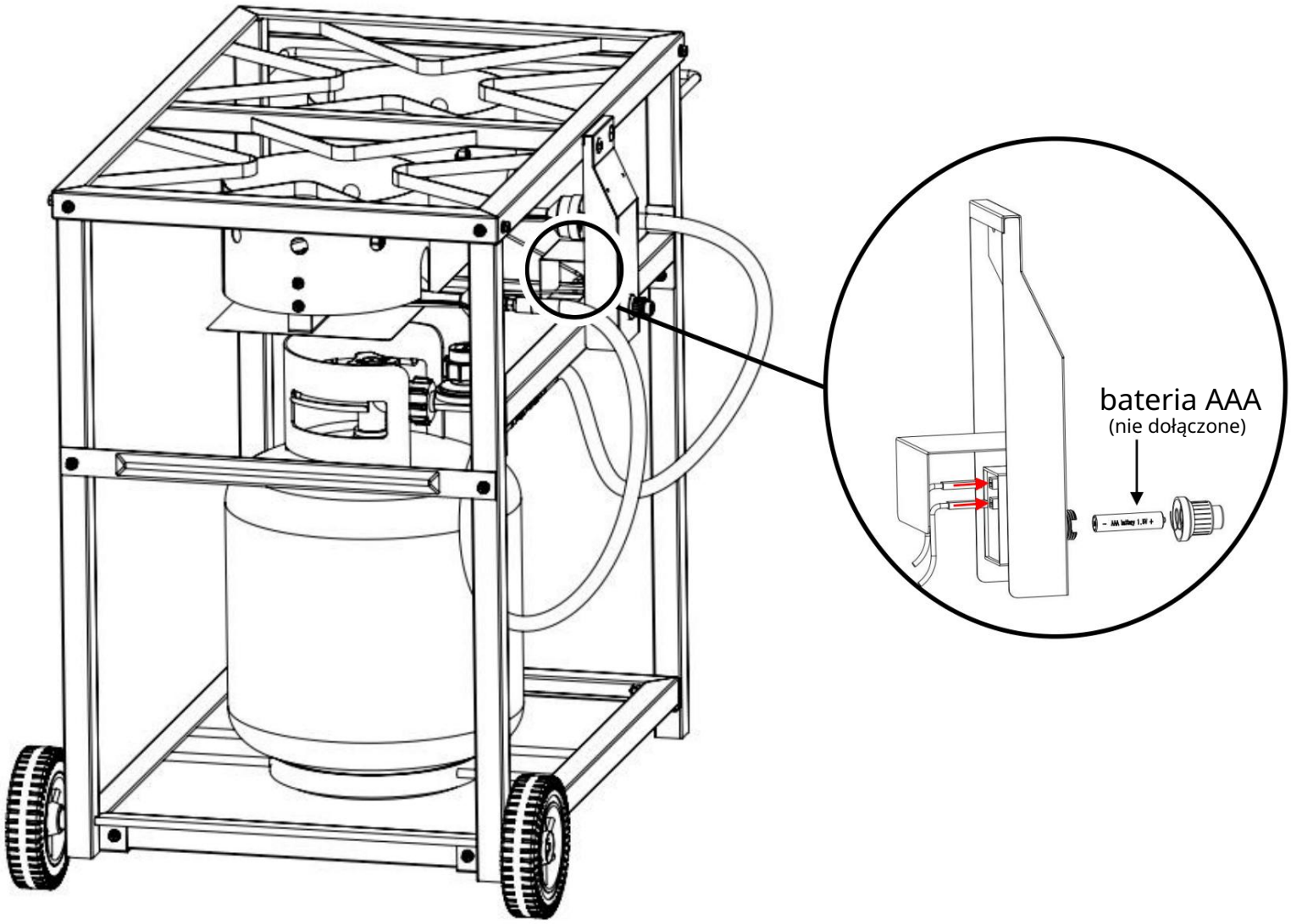
Złóż panel sterowania zapłonem elektronicznym (14) do górnej ramki i przymocuj go śrubami (C) zgodnie z rysunkiem.



Krok 9:

Włóż uchwyt do pchania i ciągnięcia w okrągły rękaw bocznej nogi (15)
Rurka jak pokazano na rysunku.

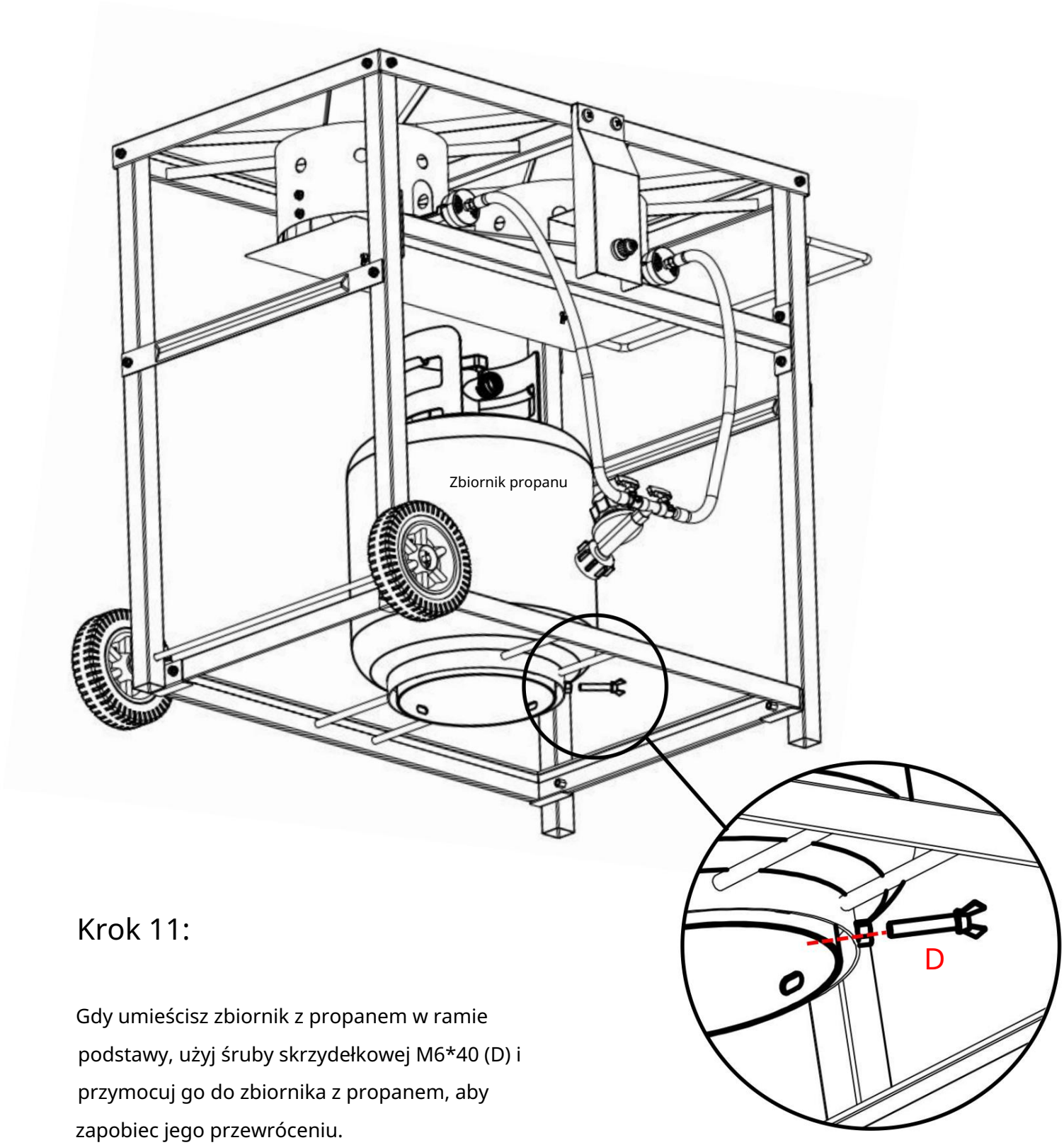
Zamontuj regulator i wąż w otworze palnika (16), dokręć
mocując do gardzieli palnika za pomocą klucza, jak pokazano na rysunku
rysunek.



Krok 10:

Włóż przewód do zapłonnika w panelu sterowania, jak pokazano na rysunku.

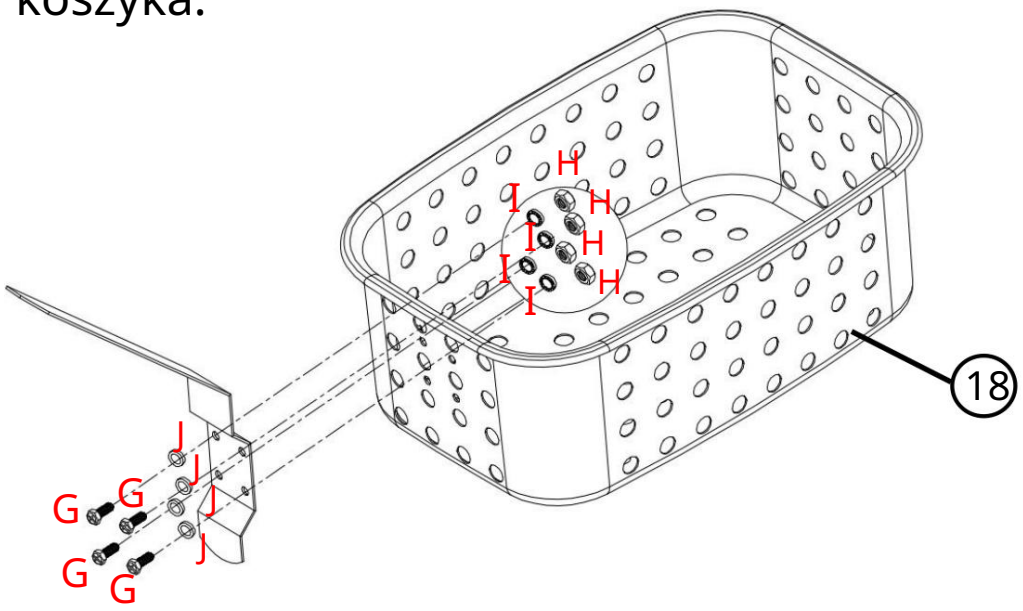
Odkręć przycisk zapłonu, włóż jedną baterię AAA i zainstaluj ponownie przycisk, a następnie można go używać.



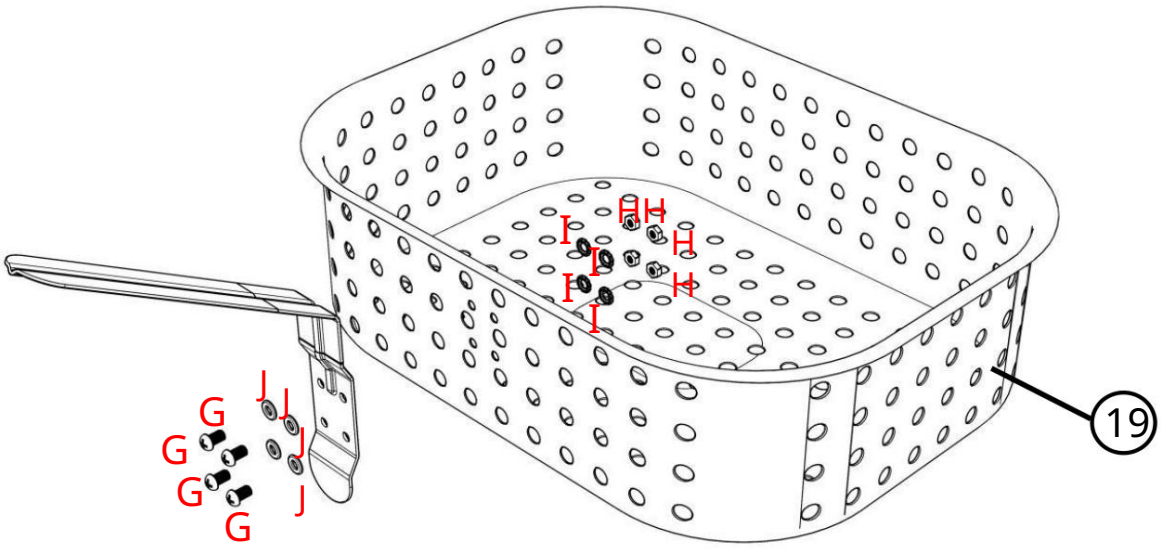
Krok 11:

Gdy umieścisz zbiornik z propanem w ramie podstawy, użyj śruby skrzydełkowej M6*40 (D) i przymocuj go do zbiornika z propanem, aby zapobiec jego przewróceniu.

Do montażu koszyka:



Przełóż 4 śruby M5 (G) i podkładkę płaską (J) przez uchwyt koszyka i kosz, dokręć 4 nakrętki (H) za pomocą 4 podkładek zębatych (I).



Przełóż 4 śruby M5 (G) i podkładkę płaską (J) przez uchwyt koszyka i kosz, dokręć 4 nakrętki (H) za pomocą 4 podkładek zębatych (I).

SERWISOWANIE

Komercyjną frytkownicę gazową należy co roku serwisować w serwisie kompetentna zarejestrowana osoba.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner not be ignited with an igniter	1.LG gas cylinder is empty 2.Faulty regulator 3.Obstructions in burner 4.Obstructions in gas jets or gas hose	1 .Replace with full cylinder 2.Have regulator checked or replace 3.Clean burner 4.Clean jets and gas hose
Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	1.LP gas cylinder too small 2.Obstructions in burner 3.Obstructions in gas jets or gas hose 4.Windy conditions	1.Use larger cylinder 2.Clean burner 3.Clean jets and gas hose 4.Use Product in a more sheltered position

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

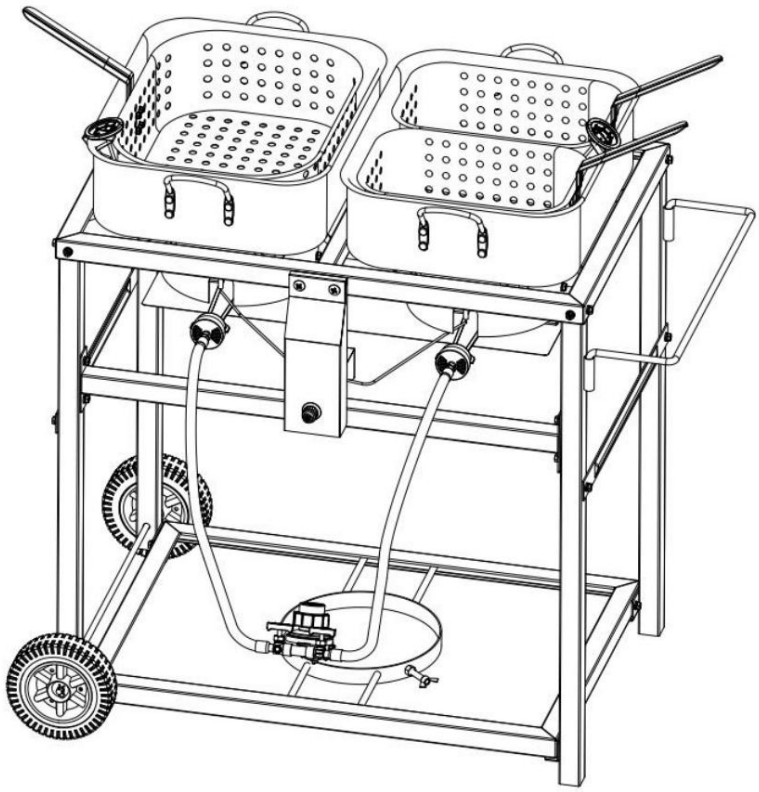
Gasfriteuse met kar

GEBRUIKERSHANDLEIDING

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Gasfriteuse met kar

Model: DBF18QT



ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN

Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

INHOUDSOPGAVE:

Veiligheidsinformatie en waarschuwingen 3-6
Lektest. 7
Onderhoud en verzorging 8-9
Controlelijst vóór de start. 10
Verlichtingsinstructies 11
Gebruiksaanwijzing . . . . . .
Transport en opslag. . . . . 12 . . . .
Montage-instructies 13 14-28
Probleemoplossing 29

BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE

WAARSCHUWING

ALS DEZE WAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES WORDEN NEGEERD, KAN ER EEN GEVAARLIJKE EXPLOSIE ONTSTAAN.
LEES EN VOLG ALLE WAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES IN DEZE HANDLEIDING
OM PERSOONLIJK LETSEL, WAARONDER DE DOOD OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN, TE VOORKOMEN.

LET OP: Vooraf aangebracht label met veiligheidswaarschuwingen op het product. (Dit label niet verwijderen.)

Lees alle waarschuwingen en gebruiksaanwijzingen vóór gebruik en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

WAARSCHUWING: Propaangas is zeer brandbaar en staat onder druk in de cilinder of tank.
Bewaar of gebruik GEEN benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen in de buurt van dit fornuis. Als u
Als u een gaslucht opmerkt, moet u onmiddellijk de afgesloten ruimte ontruimen en contact opnemen met de bevoegde autoriteiten.
vakmensen.

VOORZICHTIGHEID

Probeer uw kampeerkooktoestel NIET aan te sluiten op een aardgasaansluiting. Gebruik het alleen met propaan, slang en drukregelaar.
Wordt geleverd met het fornuis en een goedgekeurde propaantank.

VOOR UW VEILIGHEID

Bewaar of gebruik geen benzine of andere vloeistoffen met ontvlambare dampen in de buurt van dit of enig ander apparaat.
ALS U GAS RUIKT:

1. Probeer het apparaat niet aan te steken.
2. Doof eventuele open vlammen.
3. Ontkoppel de brandstoftoevoer.

WAARSCHUWING VOOR CALIFORNIË PROPOSITIE 65

WAARSCHUWING: Dit product kan u blootstellen aan chemicaliën, waaronder koolmonoxide, waarvan bekend is dat het schadelijk is voor de gezondheid.
naar de staat Californië om geboorteafwijkingen of andere reproductieve schade te veroorzaken.
Ga voor meer informatie naar www.P65Warnings.ca.gov

VEILIGHEIDSINFORMATIE EN WAARSCHUWINGEN

In deze gebruikershandleiding worden uitspraken gebruikt om kritieke en belangrijke punten te benadrukken.
informatie. Lees en volg deze verklaringen om de veiligheid te waarborgen en schade aan eigendommen te voorkomen.
schade.

1. Dit apparaat is ONDER BEHEER. Laat dit apparaat niet onbeheerd achter terwijl de brander brandt.
   brandt of tijdens het verwarmen van olie, vet, water of het koken van voedsel. Houd het apparaat in de gaten wanneer het heet is.
   na gebruik (olie, vet of water boven 38 °C). Verwarmde vloeistof en apparatuur kunnen
   op hete temperaturen_x0002_tures, lang nadat het koken is afgelopen.
2. Houd kinderen, huisdieren en onbevoegde personen te allen tijde uit de buurt van het apparaat.
3. Het gebruik van alcohol, voorgeschreven of niet-voorgeschreven medicijnen kan uw vermogen om te functioneren beïnvloeden.
   Dit apparaat niet correct monteren of veilig bedienen. Monteer of gebruik dit apparaat NIET
   apparaat als u alcohol, voorgeschreven medicijnen of zelfzorgmedicijnen gebruikt.
4. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor BUITENgebruik. Niet gebruiken in een gebouw, garage, tent of andere ruimte.
   andere afgesloten ruimte. NIET gebruiken in of op een recreatievoertuig of boot. Gebruik dit nooit
   apparaat als verwarming.
5. Plaats dit apparaat NIET onder een bovengrondse constructie. Houd een minimale
   een vrije ruimte van 3,05 m (10 ft) aan de zijkanten, voor- en achterkant van het apparaat ten opzichte van ELKE constructie.
   Houd het gebied vrij van brandbaar materiaal. NIET gebruiken op of onder appartementen of
   balkon of terras van het appartement.
6. Tijdens het koken moet de frituurpan/boiler op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond staan, zoals
   baksteen, beton of aarde. Niet geschikt zijn oppervlakken zoals hout, asfalt of kunststof die
   kan branden, blaren vormen of smelten.
7. Controleer alle aansluitingen van het kooktoestel voor elk gebruik op lekkage. Houd de brandstoftoevoerslang uit de buurt van
   verwarmde oppervlakken. Alleen de door de leverancier gespecificeerde LP-slang/regelaar-assemblage mag worden gebruikt.
   die met dit apparaat worden gebruikt.
8. Bij het koken met olie of vet MOET een betrouwbare thermometer worden gebruikt. Volg
   Volg de instructies in deze handleiding voor een correcte installatie en gebruik van de thermometer.
9. Als de temperatuur van de kookolie hoger is dan 177 °C of als de olie begint te roken,
   Draai onmiddellijk de brander of de gastoevoer UIT en wacht tot de temperatuur daalt
   tot minder dan 350°F (177°C) voordat u de brander opnieuw aansteekt volgens de instructies in dit
   handmatig.
10. Zorg ervoor dat u bij het koken met olie/vet een brandblusser van het type BC of ABC bij de hand hebt.
    Probeer bij een olie- of vetbrand niet met water te blussen. Bel onmiddellijk de brandweer.
    De brandweer. Een brandblusser van het type BC of ABC kan in sommige gevallen de brand bedwingen.

12. Vul de kookpan NOOIT te vol met olie, vet of water. Volg de instructies in deze gebruiksaanwijzing.
    handleiding voor het vaststellen van het juiste olie-, vet- of waterpeil.
13. Het inbrengen van water of ijs uit welke bron dan ook in de olie/het vet kan overlopen en
    Ernstige brandwonden door hete olie en waterspatten. Bij het frituren met olie/vet moeten alle voedingsmiddelen
    Producten MOETEN volledig ontdooid en handdoekdroog zijn voordat ze in de frituurpan worden gedaan.
14. Laat voedsel en accessoires nooit in hete kookvloeistof vallen. Laat het voedsel en de accessoires langzaam zakken.
    in het kookvocht om spatten of overlopen te voorkomen. Bij het verwijderen van voedsel
    Bij het uit het apparaat halen, moet erop worden gelet dat er geen brandwonden door hete kookvloeistoffen ontstaan.
15. Dit apparaat en de pan, inclusief handgrepen en deksels, worden gevaarlijk heet tijdens gebruik. Gebruik goed geïsoleerde
    pannenlappen of ovenwanten ter bescherming tegen hete oppervlakken of spetters.
    kookvloeistoffen. Een veiligheidsbril wordt ook aanbevolen om u te beschermen tegen oliespatten.
    olie blijft urenlang gevaarlijk heet

16. Plaats GEEN lege kookpot op het apparaat terwijl het in werking is. Wees voorzichtig.
wanneer u iets in de kookpan plaatst terwijl het apparaat in werking is. Gebruik nooit een
een kookpan die groter is dan de in deze handleiding aangegeven capaciteit en diameter.
17. Bij regen, sneeuw, hagel, ijzel of andere vormen van neerslag tijdens het koken met
olie/vet, dek de kookpan onmiddellijk af en zet de branders en het gas van het apparaat uit
voeding. Probeer het apparaat of de kookpan niet te verplaatsen.
18. Verplaats het apparaat NIET tijdens gebruik. Laat de pan volledig afkoelen tot
Raak het apparaat niet aan voordat u het verplaatst of opbergt. 19. Vermijd stoten of botsingen met het apparaat om
contact met een heet apparaat, morsen of spatten van hete kookvloeistof.
20. Zie het gedeelte Gebruik en onderhoud voor informatie over LPG-cilinders. Een cilinder van 9 kg moet
gebruikt met dit kooktoestel. De gebruikte LPG-gasfles moet een beschermkraag hebben en moet
worden geconstrueerd en gemarkeerd in overeenstemming met de specificaties voor LPG-cilinders van de VS
Ministerie van Transport (DOT) of de nationale norm van Canada, CAN/CSA-B339, Cilinders, bollen en buizen voor
het vervoer van gevaarlijke goederen.
Bewaar GEEN reserve-LP-gasfles onder of in de buurt van dit apparaat. Vul de fles nooit.
meer dan 80% vol. Voor een goede damponttrekking moet de cilinder van 9 kg worden gebruikt in de
De cilinder moet worden uitgeschakeld wanneer deze niet in gebruik is. Het niet opvolgen van deze instructies
Het negeren van instructies en waarschuwingen kan leiden tot brand of een explosie, wat schade aan eigendommen, persoonlijk letsel
of de dood tot gevolg kan hebben.
21. Gebruik dit apparaat alleen in overeenstemming met de staats- en plaatselijke verordeningen, of bij afwezigheid van
lokale codes, met de National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA 54, Opslag en behandeling van
Vloeibaar petroleumgas, ANSI/NFPA 58 of CSA B149.1, installatie van aardgas en propaan
Code.

HET NIET OPVOLGEN VAN DEZE INSTRUCTIES KAN BRAND, EXPLOSIE, BRANDWONDEN OF

KOOLMONOXIDEVERGIFTIGING VEROORZAKEN, WAT SCHADE AAN EIGENDOMMEN, PERSOONLIJK LETSEL OF DE DOOD KAN VEROORZAKEN.

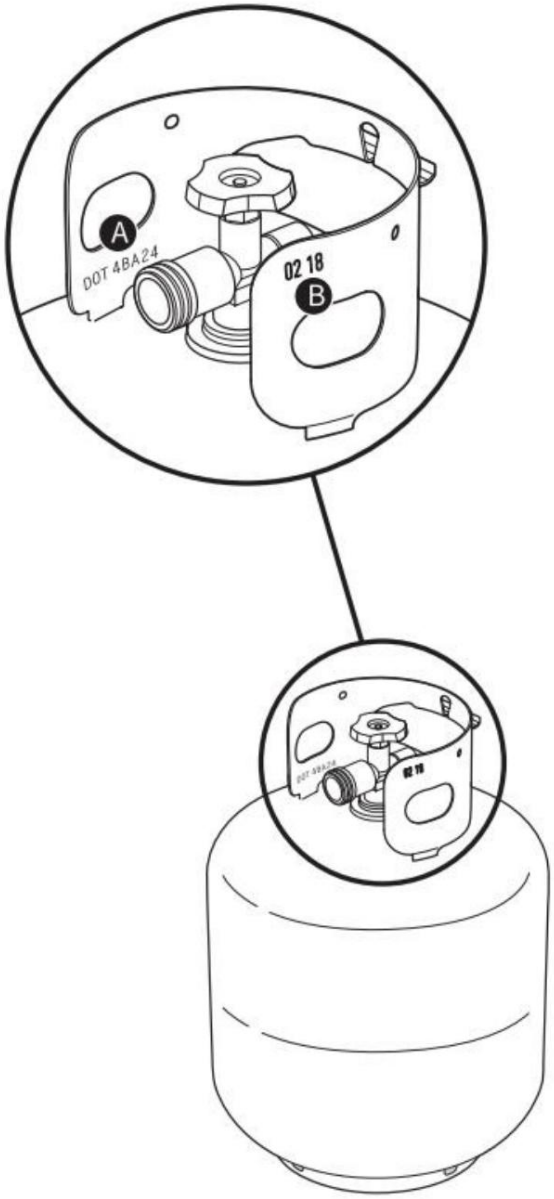
AANVULLENDE VEILIGHEIDSINFORMATIE MET BETREKKING TOT KOOKPLATEN Dit apparaat is
alleen bedoeld om water te verwarmen (geen olie of vet). Dit apparaat is niet bedoeld voor
bakken. Vul de kookpan nooit te vol met water. Vul een pan nooit verder dan de maximale vulhoogte.
lijn. Als de gebruikte pot geen maximale vullijn heeft, volg dan deze instructies om
Bepaal de hoeveelheid kookvloeistof die gebruikt moet worden:

a) Plaats het voedselproduct in of op de houder. b) Plaats
het voedselproduct en de houder in de lege bak. c) Vul de bak met water
totdat het voedselproduct volledig ondergedompeld is. d) Haal het voedselproduct uit de bak en markeer
het waterniveau aan de zijkant van de bak.
de ves_x0002_sel of meet de hoeveelheid water in de pan. e) Verwijder het water
en droog de pan en het voedselproduct volledig. f) Dit is de hoeveelheid kookvloeistof waarmee
de pan moet worden gevuld om het voedselproduct te koken.

INFORMATIE OVER LPG

WAT IS LPG?

Vloeibaar petroleumgas, ook wel LPG, LP-gas, vloeibaar propaan of gewoon propaan genoemd, is het brandbare product op aardoliebasis dat u gebruikt als brandstof voor uw barbecue.
Het is een gas bij gematigde temperaturen en druk wanneer het niet con_x0002_tained is. Maar bij gematigde druk in een container, zoals een tank. LPG is een vloeistof.
Als de druk uit de tank wordt afgelaten, stroomt de vloeistof verdampt snel en wordt gas.



VEILIGE BEHANDELINGSTIPS VOOR LPG-TANKS

•Een gedeukte of roestige vloeibare propaantank kan gevaarlijk en moet door uw vloeistofbeheerder worden gecontroleerd propaan sup_x0002_plier. Gebruik geen vloeibare propaan. tank met een beschadigde klep. •
Hoewel uw vloeibare propaantank er misschien uitziet alsof leeg zijn, er kan nog gas aanwezig zijn en de tank moet dienovereenkomstig worden vervoerd en opgeslagen. •
De LPG-tank moet worden geïnstalleerd, vervoerd en opgeslagen in een rechtopstaande, veilige positie. LPG-tanks moeten niet laten vallen of ruw behandelen. • Bewaar of vervoer de LPG-tank nooit op een plaats waar de temperatuur hoog is. temperaturen kunnen 125° F (51,7° C) bereiken (de tank wordt te heet om met de hand vast te houden). • Plaats de stofkap op de uitlaat van de cilinderklep wanneer de cilinder niet in gebruik is. Installeer alleen het type stofkap op de uitlaat van de cilinderklep die is voorzien van de cilinderklep. Andere soorten doppen of pluggen kunnen het gevolg zijn bij lekkage van propaan.
Vereisten voor de LP-tank: • De tank moet ongeveer 18¼ inch (46,35 cm) zijn hoog en 31,1 cm in diameter met een gemarkeerde 20 pond (9,07 kg) LPG-capaciteit of 47,6 pond (21,6 kg) watercapaciteit zoals opgegeven door de fabrikant.
Andere tanks kunnen acceptabel zijn, op voorwaarde dat ze: compatibel met de roosterbevestigingsmiddelen (tankweegschaal). • De gebruikte tank moet geconstrueerd en gemarkeerd zijn in overeenstemming met de specificaties voor Propaangasflessen van het Amerikaanse Ministerie van Transport (DOT). • Tanks moeten voorzien zijn van een OPD (Overfilling Prevention Device) en een Type 1 (CGA 791) tankaansluiting_x0002_tion. De tankaansluiting moet compatibel zijn met de grill. aansluiting. •
De tank moet een kraag hebben om de tankklep te beschermen. • Tanks moeten een DOT-certificering (A) hebben en een testdatum (B) die binnen vijf jaar na de datum van de tank ligt. huidig gebruik.

INFORMATIE OVER LPG (VERVOLG)

INSPECTEER DE SLANG

Regelmatige inspectie van de slang is noodzakelijk.

1. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en afgekoeld.
2. Controleer de slang op tekenen van scheuren, slijtage of sneden. Als de slang beschadigd blijkt te zijn,

Gebruik de grill in geen geval.

AANVULLENDE WAARSCHUWING MET BETREKKING TOT LPG EN GASAANSLUITINGEN

GEVAAR: Bekleed de uitschuifbare vetopvangbak of de kookbox niet met aluminiumfolie.

GEVAAR: Controleer voor elk gebruik de uitschuifbare vetopvangbak en de opvangbak op vetophopingen.

Verwijder overtollig vet om een vetbrand te voorkomen.

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het verwijderen van de opvangbak en het weggooien van het hete vet.

WAARSCHUWING: Gebruik hittebestendige barbecuewanten of handschoenen wanneer u de grill bedient.

WAARSCHUWING: Als de slang op enigerlei wijze beschadigd blijkt te zijn, mag u de grill niet gebruiken. Vervang

uitsluitend gebruik maken van geautoriseerde vervangingsslangen.

WAARSCHUWING: Houd de ventilatieopeningen rondom de tank vrij en vrij van vuil.

Lekcontrole

WAT IS EEN LEKKAGETEST?

Zodra de LPG-tank correct is geïnstalleerd, is het noodzakelijk om een lektest uit te voeren. Een lektest is
Een betrouwbare manier om te controleren of er geen gas ontsnapt nadat u de tank hebt aangesloten. Het brandstofsysteem in
Uw grill is voorzien van fabrieksmatig gemaakte aansluitingen die grondig zijn gecontroleerd op gaslekken
en de branders zijn vlamgetest. Wij adviseren een grondige lektest uit te voeren.
na de montage, en vervolgens jaarlijks.

CONTROLEREN OP GASLEKKEN

1) Maak de fittingen nat met een oplossing van water en zeep met behulp van een plantenspuit, borstel of doek. U kunt
Maak je eigen zeep- en wateroplossing door 20% vloeibare zeep te mengen met 80% water, of je
U kunt een oplossing voor het controleren op lekken kopen in de loodgietersafdeling van elke bouwmarkt.

2) Open langzaam de gastoevoer door de tankkraan tegen de klok in te draaien en controleer ondertussen op luchtbellen.

3) Als er bellen verschijnen, is er sprake van een lek:

a) Als het lek zich bij de cilinder bevindt, draai dan het gas dicht.
GEBRUIK HET APPARAAT NIET.
Koppel de tank los en plaats de tank terug in

uw lokale leverancier. b)

Als het lek bij de regelaar zit, draai dan het gas dicht.
PROBEER NOOIT DE REGELAAR AAN TE DRAAIEN

ALS DE TANKKLEP OPEN IS.

GEBRUIK HET APPARAAT NIET. c) Als het lek zich bevindt bij

een van de aansluitingen die in de gebruiksaanwijzing zijn aangegeven,

illustratie draai de fitting opnieuw vast met een sleutel en

Controleer opnieuw op lekkages met een oplossing van water en zeep.

Als het lek blijft bestaan, draai dan het gas dicht.
GEBRUIK HET APPARAAT NIET. d) Als de lekkage

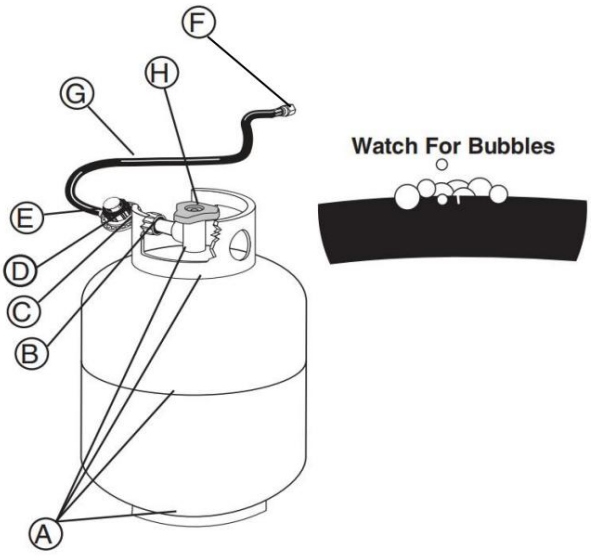
zich bevindt bij een van de in de illustratie aangegeven aansluitingen,

draai dan het gas dicht.
GEBRUIK HET APPARAAT NIET.

4) Als er geen bellen verschijnen, is de lekcontrole voltooid:

a) Sluit de gastoevoer bij de tank af en spoel de aansluitingen schoon met water.

Controleer elke vermelde plaats (A-H) op groei
bellen, wat duidt op een lek.
Grote lekken worden mogelijk niet door bellen gedetecteerd
maar zou een snelle opleving moeten opleveren
geluid of gasgeur.



LET OP: Omdat sommige lektestoplossingen, waaronder zeep en water, licht corrosief kunnen zijn,
Nadat u op lekkages hebt gecontroleerd, moeten de aansluitingen met water worden gespoeld.

GEVAAR: Gebruik geen vlam om te controleren op gaslekken. Zorg ervoor dat er geen vonken of open vuur zijn.

Controleer of er geen vlammen in de buurt zijn terwijl u op lekkages controleert.

GEVAAR: Lekkend gas kan brand of een explosie veroorzaken.

GEVAAR: Gebruik het apparaat niet als er een gaslek is.

GEVAAR: Als u het sissen van gas ziet, ruikt of hoort dat uit de vloeibare propaantank ontsnapt:

1) Ga weg van de vloeibare propaantank.

2) Probeer het probleem niet zelf op te lossen.

3) Bel de brandweer.

GEVAAR: Sluit altijd de tankkraan voordat u de regelaar loskoppelt. Probeer niet
Koppel de gasregelaar en de slang of een gasaansluiting los terwijl deze grill in gebruik is.
operatie.

GEVAAR: Bewaar geen reserve LPG-tank onder of in de buurt van deze grill. Vul de tank nooit verder dan
80% vol. Het niet precies opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand met de dood tot gevolg.
ernstig letsel

ONDERHOUD EN VERZORGING

1. Het gebied waar het kooktoestel wordt gebruikt, moet vrij blijven van brandbare materialen.
materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen. Controleer en verwijder voor elk gebruik van het kooktoestel alle brandbare materialen.

2. De verbrandings- en ventilatieluchtstroom mag niet worden belemmerd. Het kooktoestel moet worden geplaatst in een open ruimte met 3,05 m ruimte aan alle kanten en zonder dak of overstek
Controleer voor elk gebruik de locatie en plaatsing van het kooktoestel.

3. Controleer voor elk gebruik van het apparaat de brander/venturibuis op insecten, insectennesten en andere verstoppingen. Een verstopte buis kan brand onder het apparaat veroorzaken.

4. Volg alle BEDIENINGSINSTRUCTIES elke keer dat u het kooktoestel gebruikt. Controleer de vlam op juiste kleur en uiterlijk. De vlam moet voornamelijk blauw branden. Als een
Als er een sterke gele vlam aanwezig is, kan dit duiden op een verstopping in de brander/venturi
buis. Als er een verstopping of een gele vlam is en de luchtklep niet goed is afgesteld,
Als het probleem is opgelost, zet u het fornuis uit en laat u het afkoelen. Koppel de slang los.
van het fornuis. Verwijder de luchtklep met een kruiskopschroevendraaier. Controleer de
Controleer de venturibuis met een zaklamp om te zien of er een verstopping is. Als er een verstopping is, gebruik dan een draad.
zoals een kledinghanger om in de venturibuis te schuiven om de verstopping te verwijderen. Bevestig de luchtslang opnieuw.
Sluiter aan op de venturibuis met behulp van de kruiskopschroevendraaier.
Zet het fornuis opnieuw in elkaar en steek het aan volgens de gebruiksaanwijzing.

5. Gebruik altijd de meegeleverde LP-slang/regelaar. Vóór elk gebruik
Controleer bij gebruik van het apparaat de LP-slang op tekenen van slijtage, beschadigingen, sneden of lekken. Als
Als er schade is aan de slang, moet de slang/regelaar-assemblage vervangen worden voordat
Gebruik het apparaat alleen met de door de leverancier gespecificeerde LP-slang/regelaar.
die met het apparaat worden gebruikt.

6. Voor onderdelen die mogelijk beschadigd of verloren zijn geraakt, kunt u contact opnemen met de leverancier om deze te kopen.
vervangende onderdelen.

HET APPARAAT REINIGEN

1. Kookplaat en LPG-slang/regelaar:
Verwijder indien nodig olie of vloeistof die tijdens het koken op het apparaat is gemorst met
milde zeep op een doek en droog af met een handdoek. Dompel de branderunit of slang niet onder in water.
regelaar in water omdat dit roest veroorzaakt.

2. Aluminium of roestvrijstalen potten:

Maak het na elk gebruik schoon volgens de instructies op de volgende pagina.

3. Gietijzeren kookgerei:

Maak het na elk gebruik schoon volgens de instructies op de volgende pagina.

4. Thermometer:

Reinig na elk gebruik met een milde zeep en droog af met een handdoek. Niet onderdompelen in vloeistof of in de vaatwasser zetten.

ONDERHOUD EN VERZORGING

Tips voor het verzorgen van frituurpannen

• Het is niet nodig aluminium potten te kruiden voordat u ermee kookt. Was ze af met een vloeistof.
afwasmiddel en droog af met een handdoek. • Was
aluminium potten en pannen na het koken af in heet, schuimend afwasmiddel. Als er vet of zwarte vlekken op de pannen zitten,
Als er roet aan de buitenkant van de pot is gekomen tijdens het koken met uw buitenkooktoestel, schrob dan
de buitenkant van de pot schoon met een staalwolsponsje.

SPRAY GEEN OVENREINIGER OP ALUMINIUM PANNEN OM VET OF ROET TE VERWIJDEREN.
OVENREINIGER MAAKT DE AFWERKING DOF DOF.

•Als er na het koken nog eten in de pan blijft zitten, voeg dan heet water toe en laat het weken. Schrob de pan vervolgens schoon.
pan met zeep en staalwol om het eten los te maken. • Als hard water
verkleuring aan de binnenkant van uw pot veroorzaakt, vul dan tot het niveau van de verkleurde
gebied met een oplossing van water en wijnsteen of azijn (gemengd met de concentratie van
(drie kopjes water op een eetlepel wijnsteen of azijn). Kook vijf tot tien minuten.

PLAATS NOOIT EEN LEGE ALUMINIUM OF ROESTVRIJSTALEN PAN OP EEN VERBRAND FORNUIS.

Er zal een gat in de bodem van de pot gebrand worden. Verkleuring, krassen en deukjes.
kan optreden bij het gebruik van potten op buitenkooktoestellen. Dit heeft geen invloed op de prestaties.
van de pot. Bewaar geen gebruikte olie in uw aluminium pot. Het zout dat bij het koken wordt gebruikt, kan
Corrosie kan de pot veroorzaken, waardoor deze gaat lekken. Was de pot na elk gebruik met heet zeepsop.
en afspoelen.

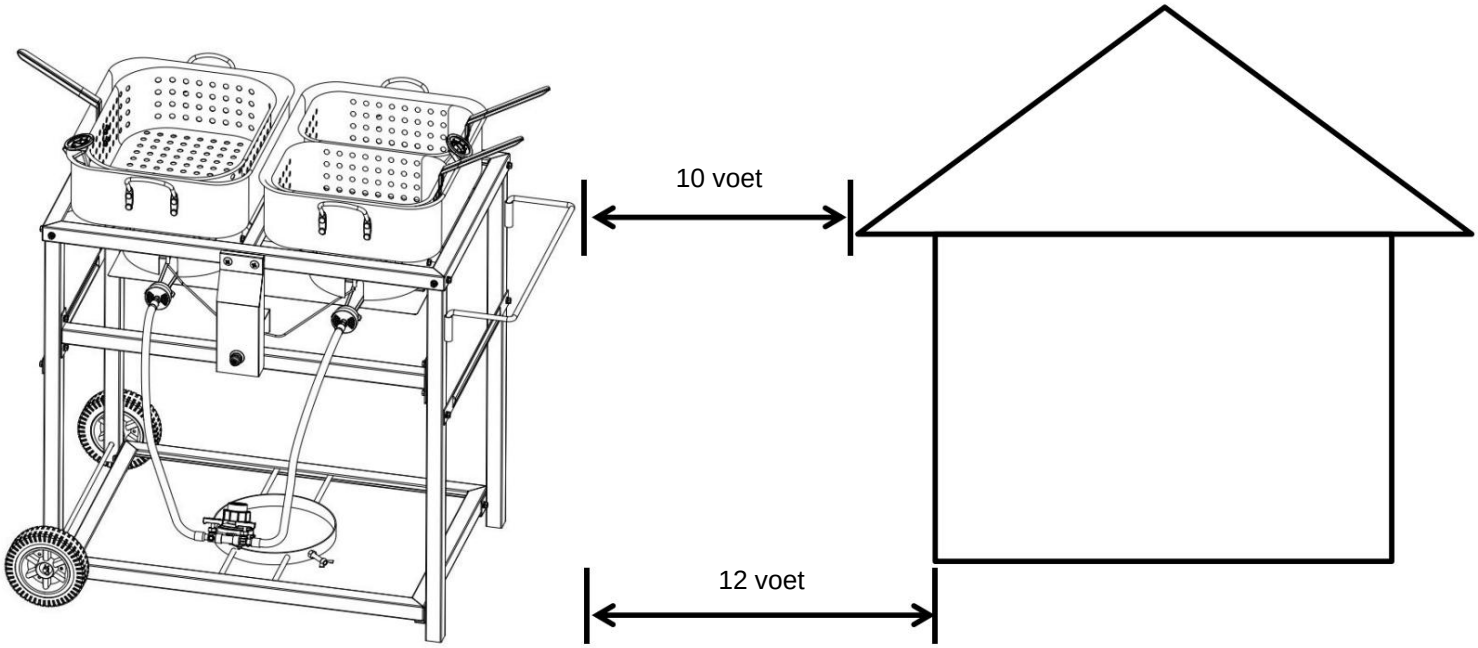
CONTROLELIJST VOORAF:

⚠ GEVAAR

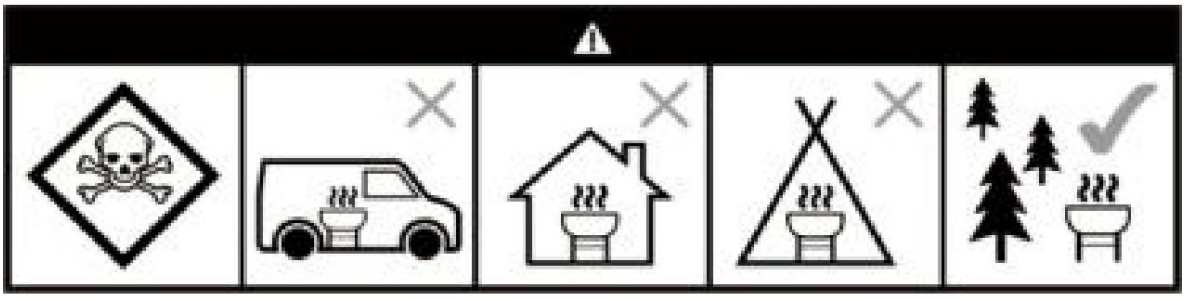
Schade aan eigendommen, lichamelijk letsel, ernstige brandwonden en de dood kunnen het gevolg zijn van het niet naleven van deze instructies.
Deze veiligheidsmaatregelen. Deze stappen moeten worden uitgevoerd nadat de frituurpan is gemonteerd en
vóór elk gebruik. Gebruik deze frituurpan NIET voordat u ALLE instructies hebt gelezen en begrepen.
waarschuwingen en instructies in deze handleiding.

• Zorg ervoor dat de frituurpan goed is gemonteerd. • Controleer de
gastoevoerslang vóór elk gebruik op brandplekken, slijtage, knikken en een goede ligging. Als
Als er sprake is van overmatige slijtage of slijtage, of als de slang is doorgesneden, moet deze eerst worden vervangen.
naar de frituurpan die wordt gebruikt. Neem contact op met de leverancier en vervang de slang en regelaar. • Controleer
alle gasaansluitingen, de slang en de propaantank op lekkage. Zie het gedeelte 'Lektest'. • Zorg ervoor dat alle elektrische snoeren
goed geaard zijn. Houd alle elektrische snoeren
Houd het snoer en de brandstoftoevoerslang uit de buurt van verwarmde oppervlakken. De slang moet minimaal 3 meter lang zijn.
centimeters van hete oppervlakken.

• Plaats uw frituurpan op een niet-brandbaar, vlak oppervlak in een goed geventileerde locatie, een veilige plek
afstand tot brandbare materialen, gebouwen en overstekken.



⚠ WAARSCHUWING : De slang kan een struikelgevaar vormen. Loop niet tussen de frituurpan en de frituurpan.
Let op: Door de intense hitte van de brander is het normaal dat er verkleuring optreedt op
frituurpan tijdens de eerste paar keer dat u hem gebruikt.



VERLICHTINGSINSTRUCTIES

⚠ WAARSCHUWING: HOUD NOOIT UW HANDEN OF GEZICHT DIRECT BOVEN DE BRANDER TERWIJL U HET GAAT VERLICHTING OF TERWIJL HET APPARAAT BRANDT.

VOOR MODELLEN MET VERSTELBARE REGELAAR

1. Voordat u verdergaat, moet u ervoor zorgen dat:
   geen lekken. Zorg ervoor dat alle kleppen en

   cilinderknop staat in de UIT-stand

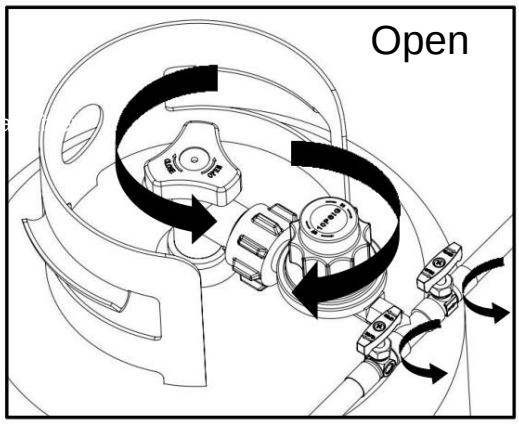
   voor gebruik .
3. Open de cilinderregelklep door te draaien

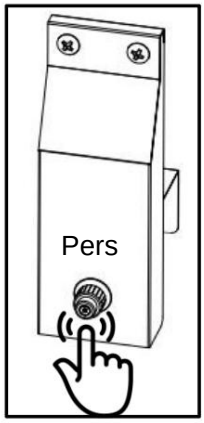
   Draai het tegen de klok in, zoals aangegeven in het diagram.
4. Open de regelklep door deze te draaien

   tegen de klok in, zoals aangegeven in het diagram.
5. Selecteer de brander die u wilt aansteken en open de
   6. Druk op de rode .

elektronische ontstekingsknop

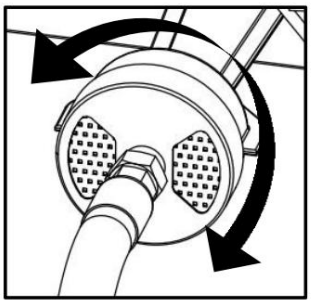
   gedurende 3 tot 5 seconden om de vlam te ontsteken.

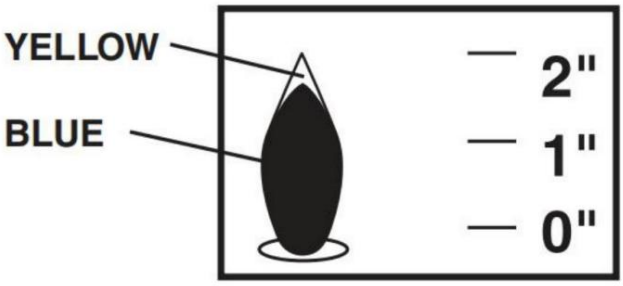




7. Als er binnen 5 seconden geen ontsteking plaatsvindt, zet u de branderbediening(en) UIT en wacht u 5 minuten totdat de ontsteking is ingeschakeld.
   het gas verspreiden en de aansteekprocedure herhalen.

8. Controleer of de vlam blauw is en of er vlammen uit alle poorten van de brander komen.
   De vlam moet compact en blauw zijn met een lichtgele punt. Als de vlam te "geel" is, draai dan de luchtklep onder de hals van de gietijzeren brander tot er een blauwe vlam ontstaat.





6. Houd de vlam tijdens het kookproces altijd in de gaten. Als er tijdens het koken iets gebeurt,
Als de vlam per ongeluk uitgaat, draai dan onmiddellijk de regelaar en de cilinder om klep UIT.

HET NIET OPVOLGEN VAN DEZE INSTRUCTIES KAN BRAND, EXPLOSIE, BRANDWONDEN OF KOOLMONOXIDEVERGIFTIGING VEROORZAKEN, WAT SCHADE AAN EIGENDOMMEN, PERSOONLIJK LETSEL OF DE DOOD KAN VEROORZAKEN.

⚠ VOORZICHTIGHEID:

Wanneer de frituurpan niet in gebruik is, moet de cilinderkraan altijd in de uit-stand (gesloten) staan.

GEBRUIKSAANWIJZING

⚠ WAARSCHUWING

Lees, begrijp en volg alle waarschuwingen en instructies in deze handleiding. Sla GEEN van de waarschuwingen en instructies in de voorgaande paragrafen van deze handleiding over. • Laat stookolie nooit onbeheerd achter - deze kan ontbranden. • Rokende olie is een indicatie dat de olie te heet is en kan ontbranden. Olie ontbrandt bij wisselende temperaturen; Laat de olie daarom nooit warmer worden dan 200 °C en laat de olie NOOIT onbeheerd achter. • Laat de olie nooit de "brandgevaarzone" op de thermometer bereiken. • Vul de pan nooit met meer dan 6,5 cm olie vanaf de bodem. • Zorg ervoor dat de frituurpan minstens 3 meter verwijderd is van alle brandbare materialen, inclusief overhangende delen. • Aluminium pannen smelten als ze leeg over de brander worden geplaatst. • Het duurt ongeveer 20-30 minuten om uw olie voor te verwarmen. Laat de olie nooit onbeheerd achter tijdens het voorverwarmen of kookproces, omdat het kan ontbranden en hete olie extreem gevaarlijk is en te allen tijde in de gaten moet worden gehouden. • Wees uiterst voorzichtig bij het laten zakken of verwijderen van voedsel uit hete olie of vloeistof.

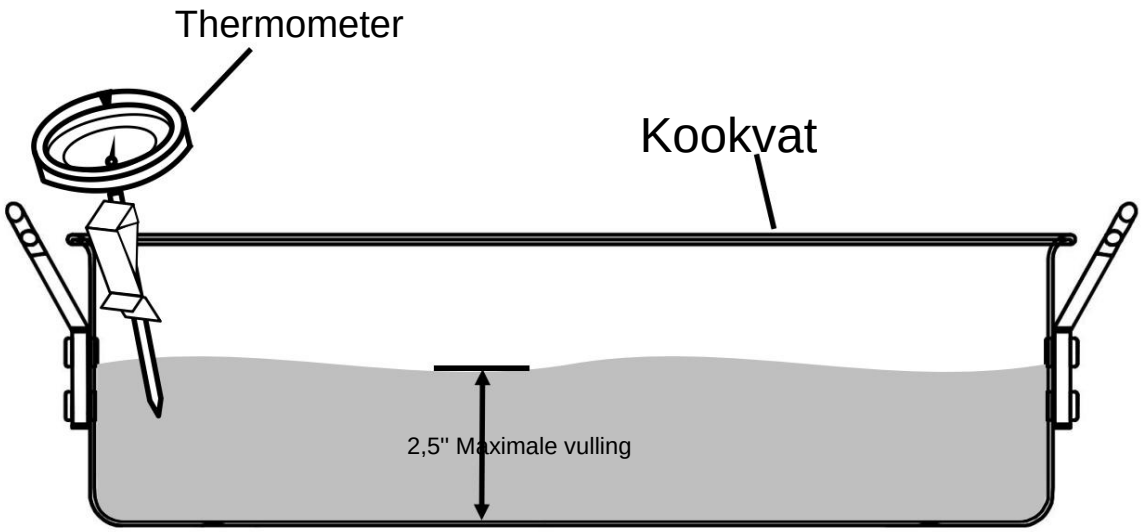
GEBRUIK VAN KOOKPAN MET KALKOENSTANDAARD EN HANGER:

Let op: Indien u kiest voor frituren, dient het voedsel volledig ontdooid te zijn.

⚠ WAARSCHUWING:: De frituurthermometer mag niet in het voedsel worden gestoken of het voedsel aanraken tijdens het meten. Temperatuur van de bakolie. Het uiteinde van de thermometer moet minstens 2,5 cm onder het oliepeil zitten.

1. Vul de pan nooit met meer dan 6,35 cm olie vanaf de bodem.

2. Plaats de pan met olie op de frituurpan. Zorg ervoor dat de thermometer aan de zijkant van de pan is bevestigd. Gebruik het deksel niet als Verwarmen of koken met olie. Breng de vloeistof op de gewenste kooktemperatuur [150 °C - 180 °C] gedurende [frituren] ongeveer 20-30 minuten. LAAT OLIE NOOIT ONBEHEERD ACHTER. Het kan ontbranden. Voorzichtig Houd de temperatuur in de gaten en laat de olie nooit de "brandgevaarlijke" zone op de thermometer bereiken.
3. Zet de frituurpan uit als het eten klaar is. Draai altijd eerst de propaangasfles dicht en draai dan de regelaar dicht. Regelklep UIT. Laat de frituurpan en olie volledig afkoelen. Probeer nooit olie af te tappen of de pan te verplaatsen. tot de olie is afgekoeld tot onder de 45 °C. Er kunnen ernstige brandwonden ontstaan.



TRANSPORT EN OPSLAG:

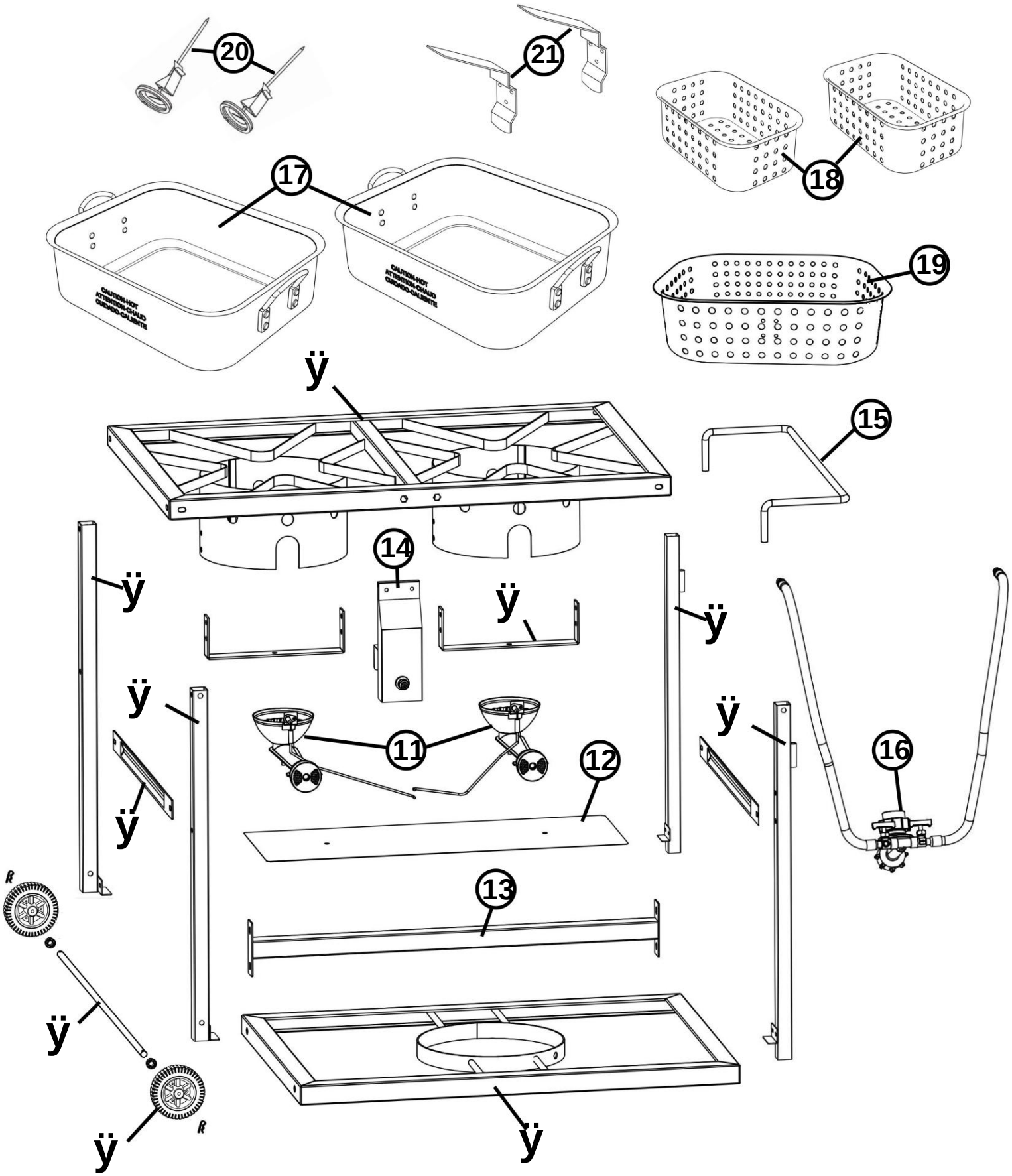
WAARSCHUWING

• Verplaats een frituurpan nooit als deze heet is of in gebruik. • Zorg ervoor dat de gaskraan gesloten is. • Bewaar GEEN reservegasfles (gevuld of leeg) onder of in de buurt van de frituurpan. • Bewaar nooit ontvlambare vloeistoffen of spuitbussen onder of in de buurt van de frituurpan. • Als het gastoestel voor buiten koken niet in gebruik is, moet het gas bij de gasfles worden afgesloten. • Het binnenshuis opslaan van een gastoestel voor buiten koken is alleen toegestaan als de fles is losgekoppeld en van het gastoestel voor buiten koken is verwijderd. • Gasflessen mogen niet worden opgeslagen in een gebouw of afgesloten ruimte, inclusief garages en schuurtjes. • Gasflessen moeten buiten bereik van kinderen worden gehouden.

VOORDAT U UW FRITEUSE OPBERGT: • Zorg ervoor dat de gasfleskraan volledig gesloten is. • Reinig alle oppervlakken. Bestrijk de branders lichtjes met bakolie om overmatige roestvorming te voorkomen. • Als u de friteuse binnen opbergt, koppel dan de LPG-tank los en laat de LPG-tank BUITEN staan. • Plaats de stofkap op de uitlaat van de gasfleskraan wanneer de gasfles niet in gebruik is. Installeer alleen het type stof Dop op de uitlaat van de cilinderklep die bij de cilinderklep is geleverd. Andere soorten doppen of pluggen kan leiden tot lekkage van propaan. •

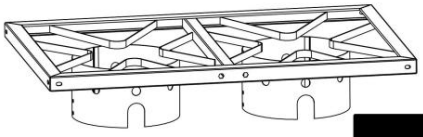
Controleer en reinig de brander vóór gebruik na opslag, aan het begin van het grillseizoen of na een periode van niet gebruikt. Spinnen en insecten bouwen graag nesten in branderbuizen (vooral in de koudere maanden). Geblokkeerde branderbuizen kunnen de gasstroom naar de branders verhinderen en kunnen leiden tot brand in de branderbuis of een brandende vlam. onder de frituurpan. Zie 'Brandermontage/-onderhoud' onder Juiste verzorging en onderhoud. • Om de levensduur en conditie van de frituurpan te verlengen en te behouden, raden wij aan het apparaat te afgedekt wanneer buiten opgeslagen.

Uitgebreide weergave (onderdelenlijst)



ONDERDELENLIJST

ÿ Bovenste frame-montage



1 stuk

ÿ Linker voorpoot



1 stuk

ÿ Linkerachterbeen



1 stuk

ÿ Rechter voorbeen



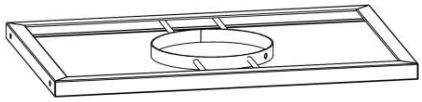
1 stuk

ÿ Rechterachterbeen



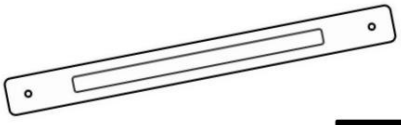
1 stuk

ÿ Basisframe



1 stuk

ÿ Zijsteunbalk



2 stuks

ÿ Wielas



1 stuk

ÿ Wiel



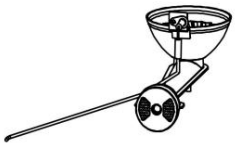
2 stuks

ÿ Ondersteuningsbalk voor de brander



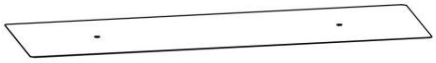
2 stuks

11 Brander



2 stuks

12 Hitteschild



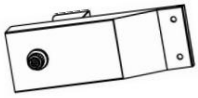
1 stuk

13 Voorste steunbalk



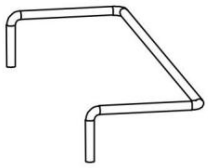
1 stuk

14 Elektronisch ontstekingsbedieningspaneel



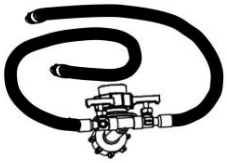
1 stuk

15 Trekhendel



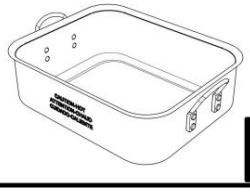
1 stuk

16 Regelaar & slang



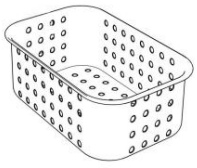
1 stuk

17 Rechthoekige pot



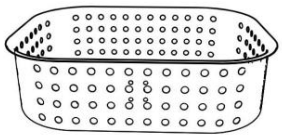
2 stuks

18 Kleine mand



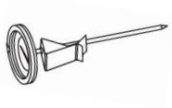
2 stuks

19 Grote mand



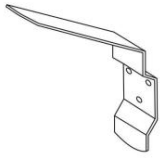
1 stuk

20 Thermometer



2 stuks

21 Mandgreep

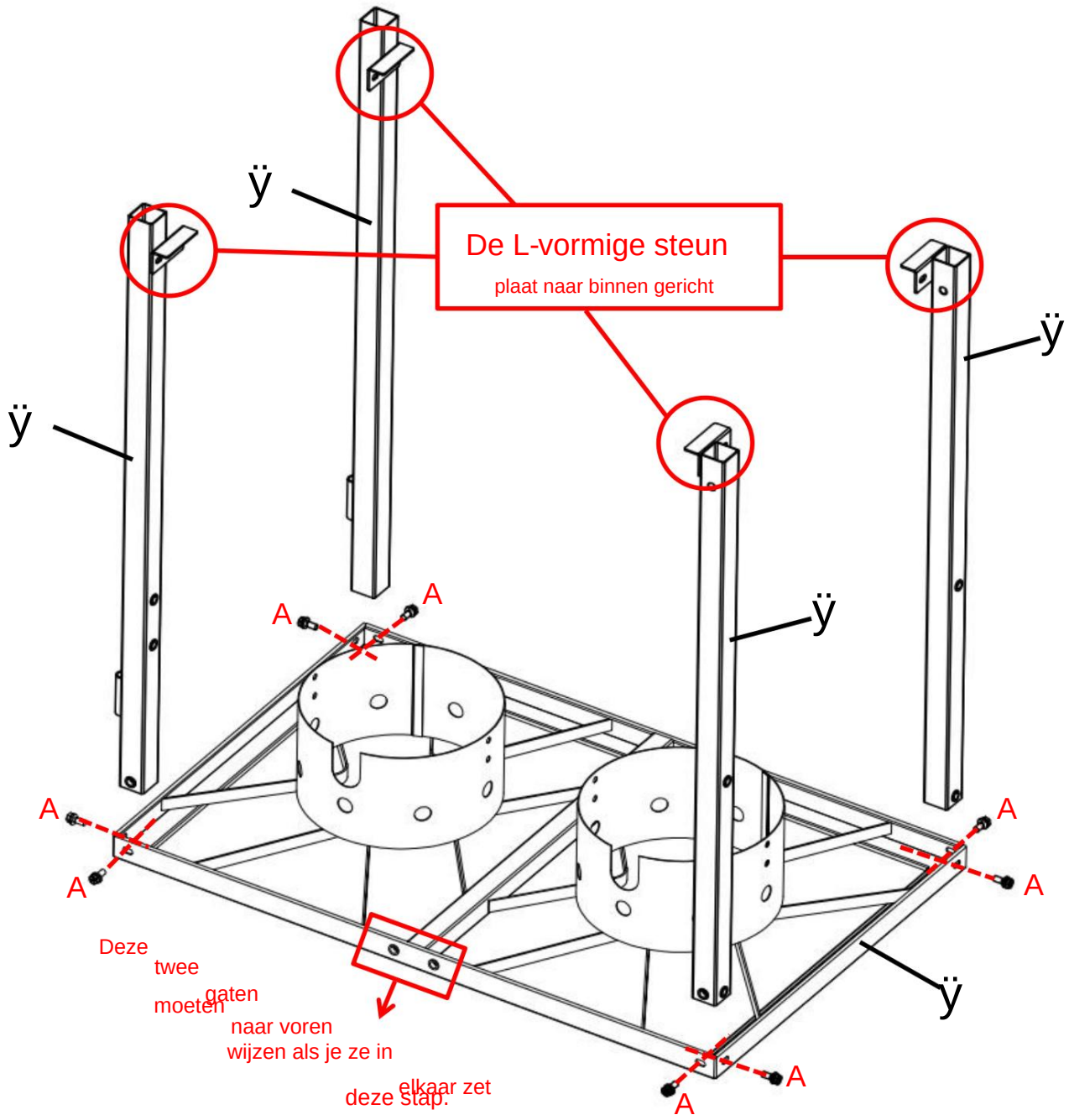


3 stuks

HARDWARELIJST

A	 M6*16 Zeskantbout	28 stuks	F	 R-pin	2 stuks
B	 M6 flensmoer	8 stuks	G	 M5 Winkel	8 stuks
C	 M6*25 Bolkopbout 2 stuks		H	 M5 moer	8 stuks
D	 M6*40 vleugelbout	1 stuk	I	 M5 Tandring	8 stuks
EN	 Asbus	2 stuks	J	 M5-ring	8 stuks
K	  Borgmoer M5 Flensmoer M5	4 stuks	(Voorgeïnstalleerd op de brander)		

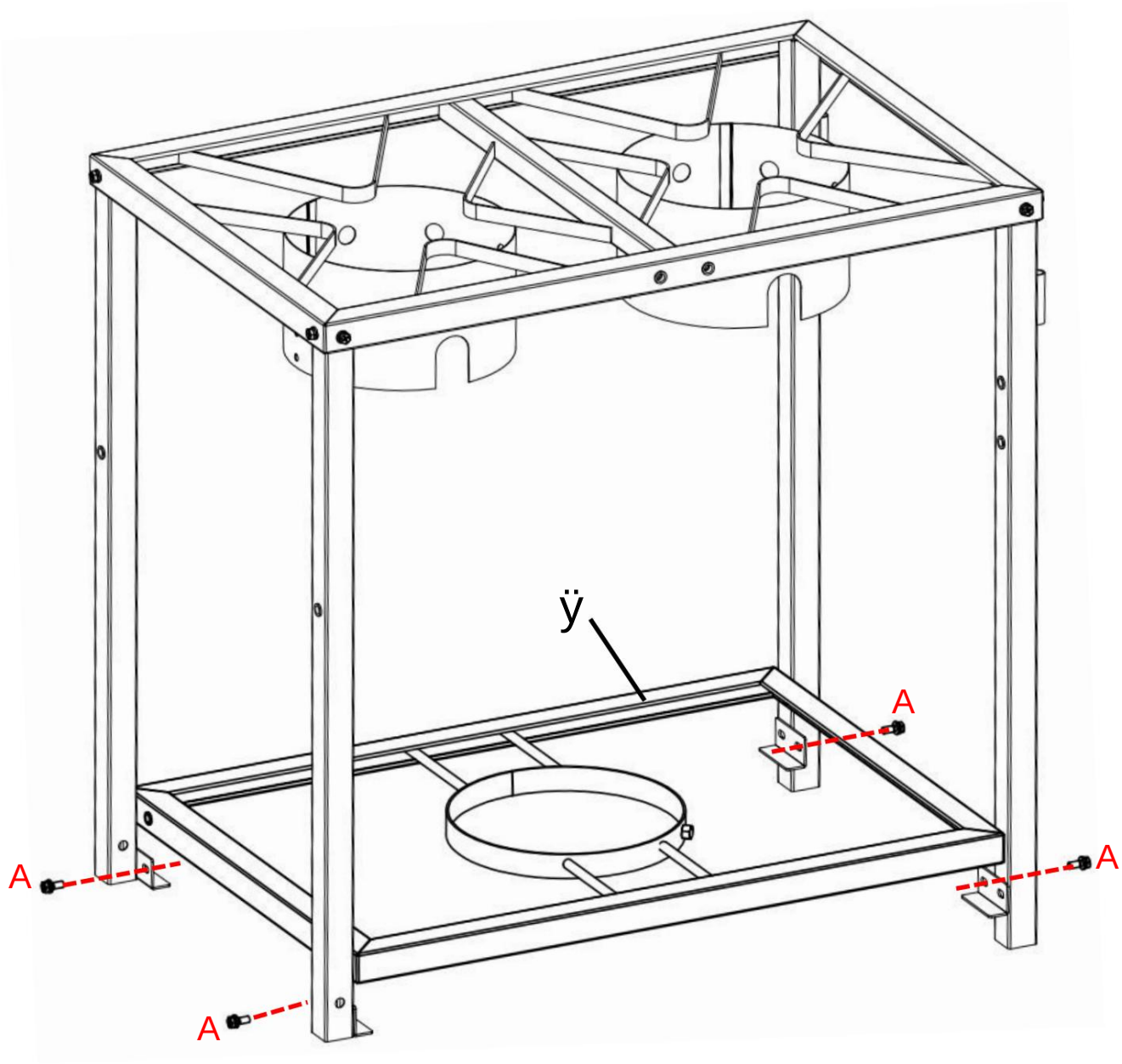
MONTAGE-INSTRUCTIES



Stap 1:

Belangrijk: Het is het beste om deze stap te monteren volgens de oriëntatie van dit aanzicht.

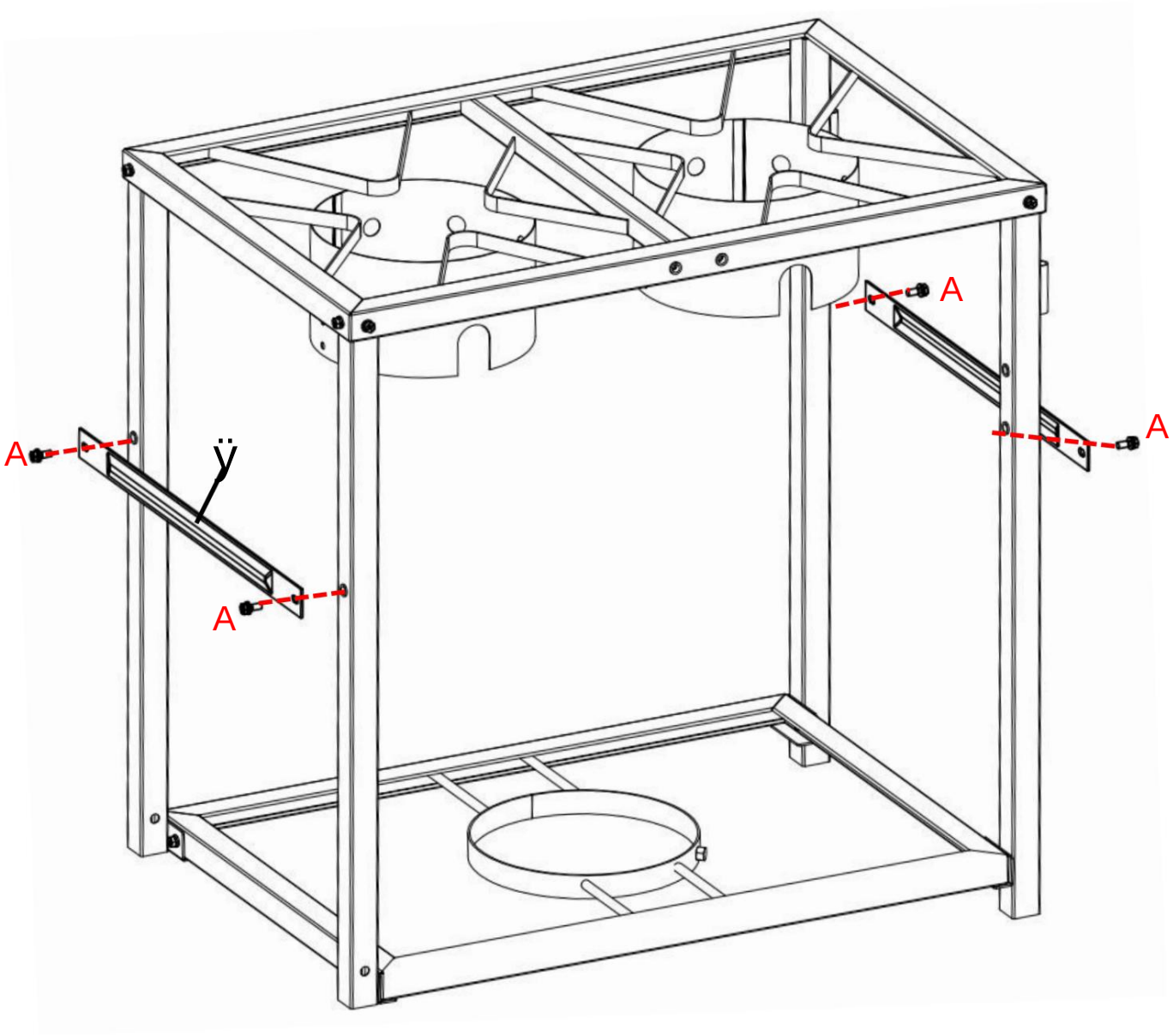
Monteer de beenbuizen ÿ, ÿ, ÿ, ÿ aan de bovenframe-assemblage ÿ
volgens tekening bouten (A) gebruiken en deze bevestigen.



Stap 2:

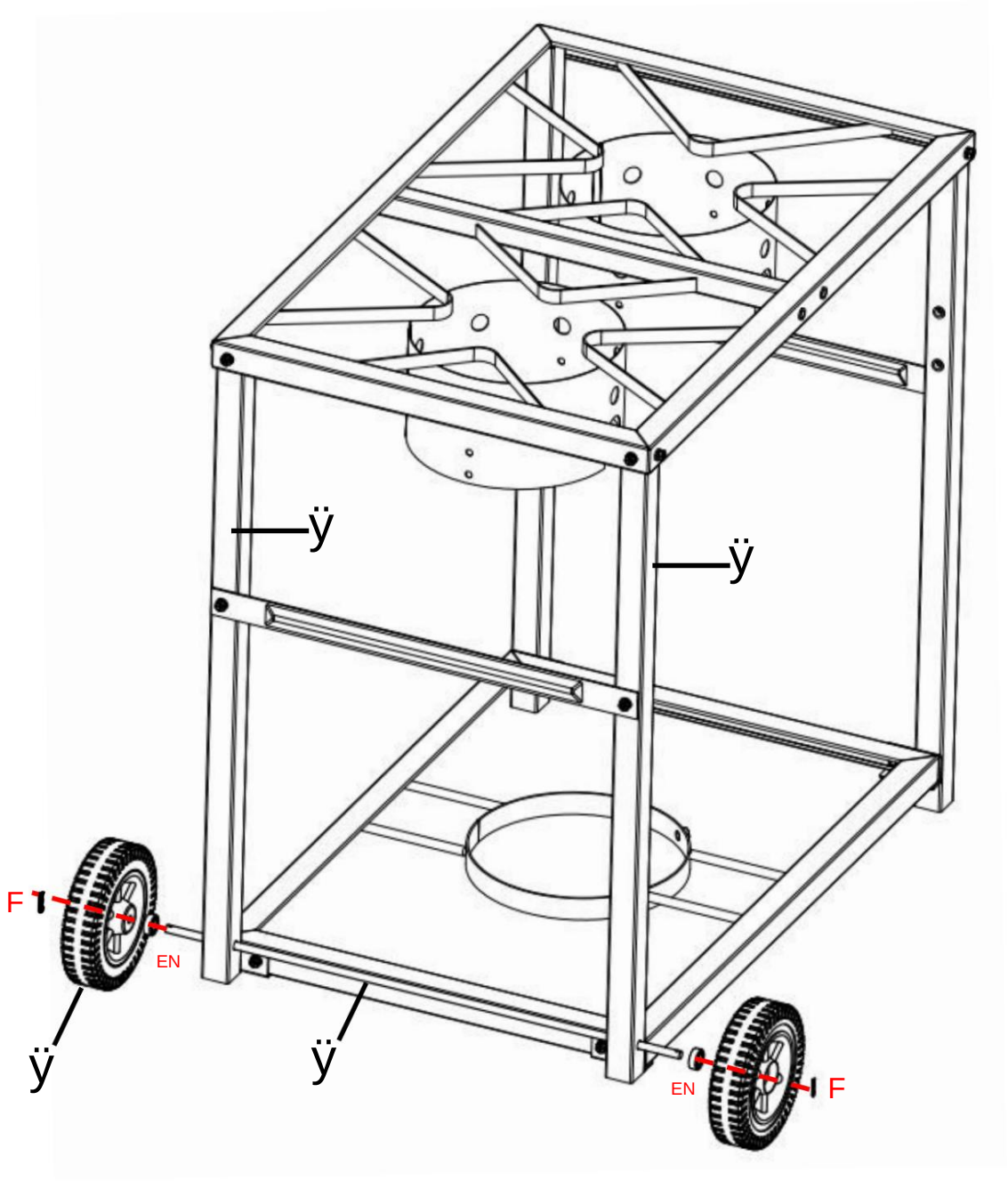
Draai het product om zoals in de afbeelding is aangegeven.

Monteer het basisframe 4 aan de 4 poten met bouten (A) en bevestig ze volgens de tekening.



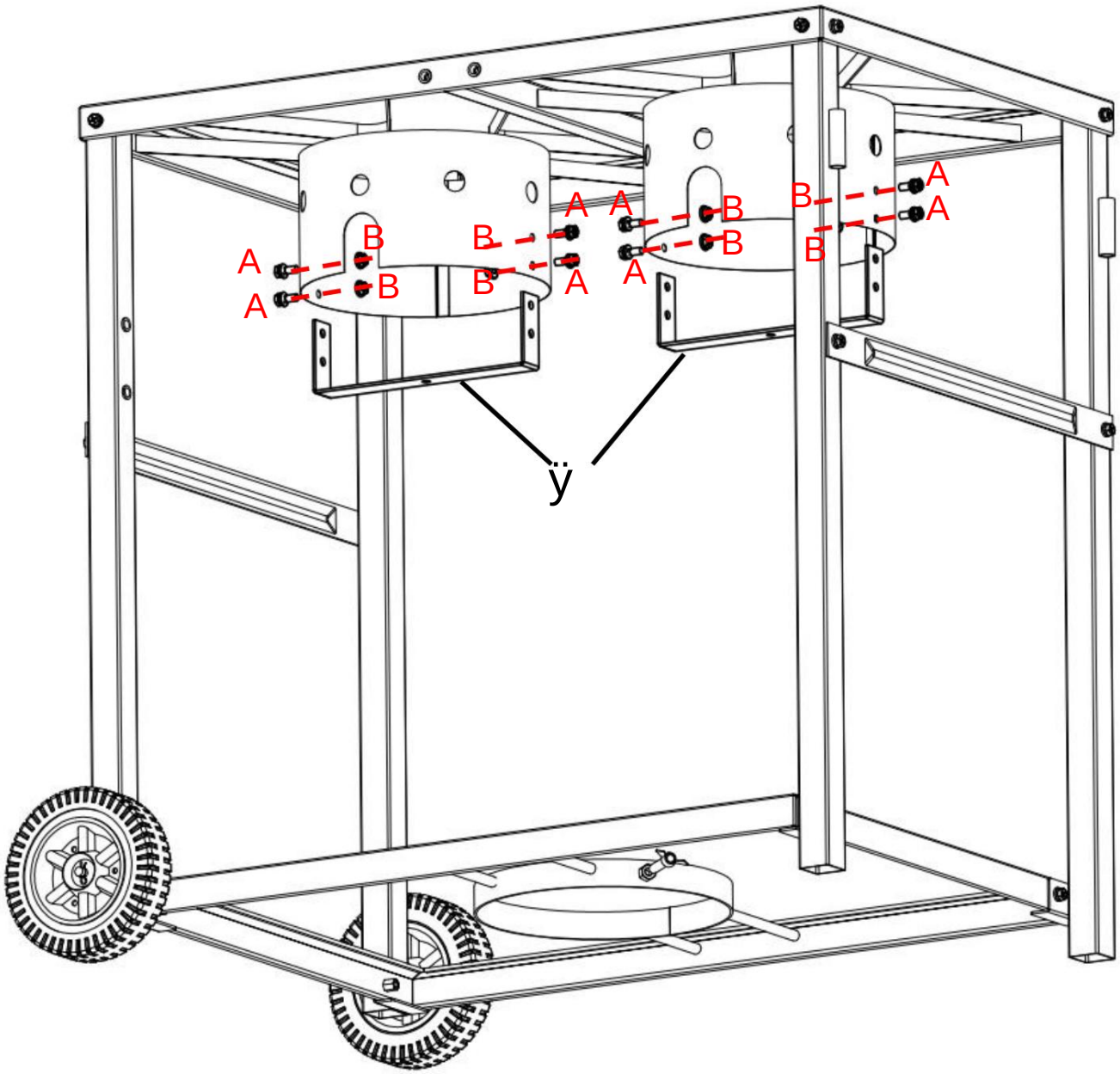
Stap 3:

Monteer de zijsteunbalk ÿ met bouten (A) aan de 4 poten en bevestig ze volgens de tekening.



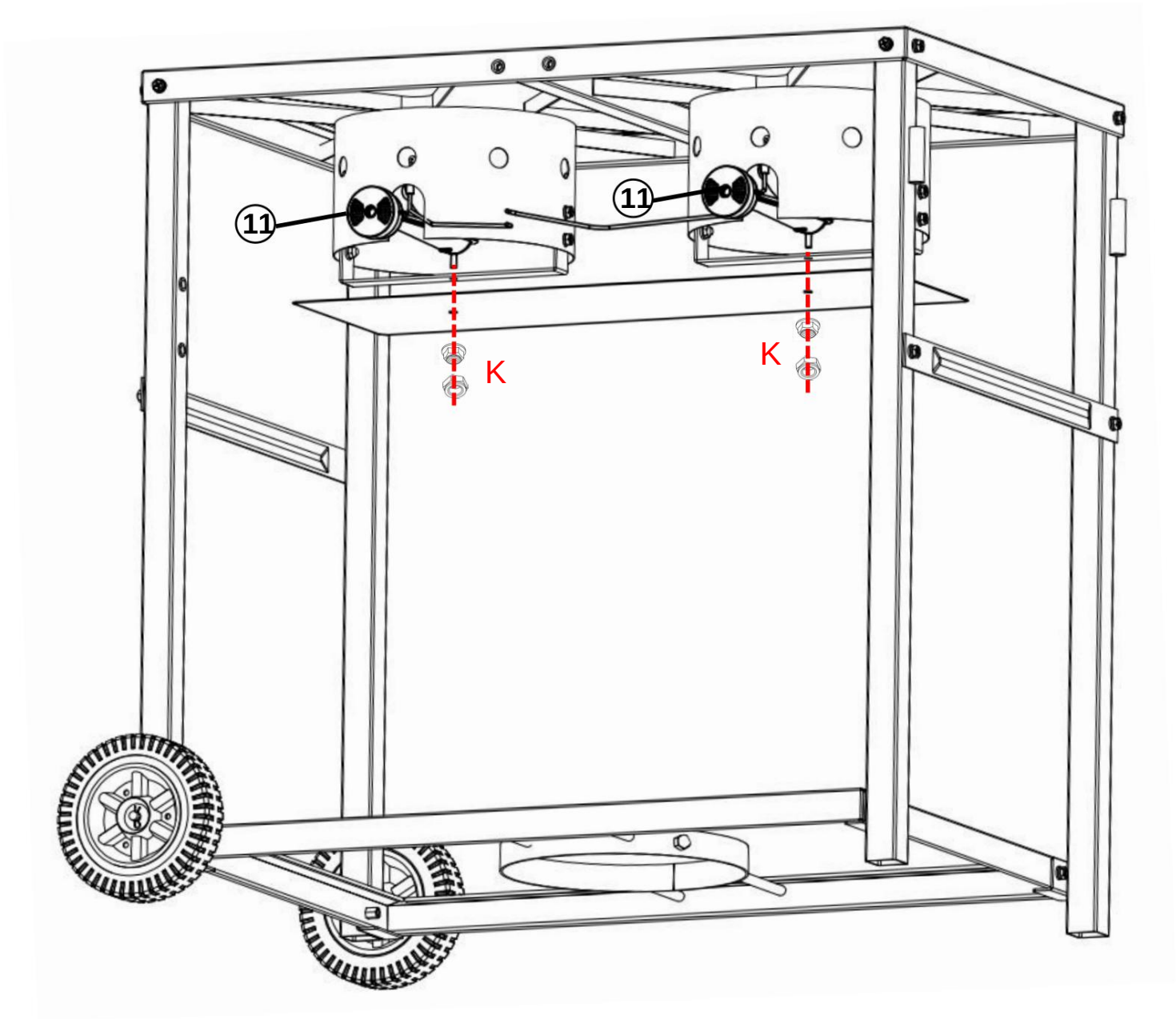
Stap 4:

Steek de wielas ÿ gelijktijdig in het been ÿ en ÿ.
plaats vervolgens de asbus (E) en de wielen ÿ aan beide kanten, plaats de
Plaats de R-pen (F) in het asgat en bevestig deze volgens de tekening.



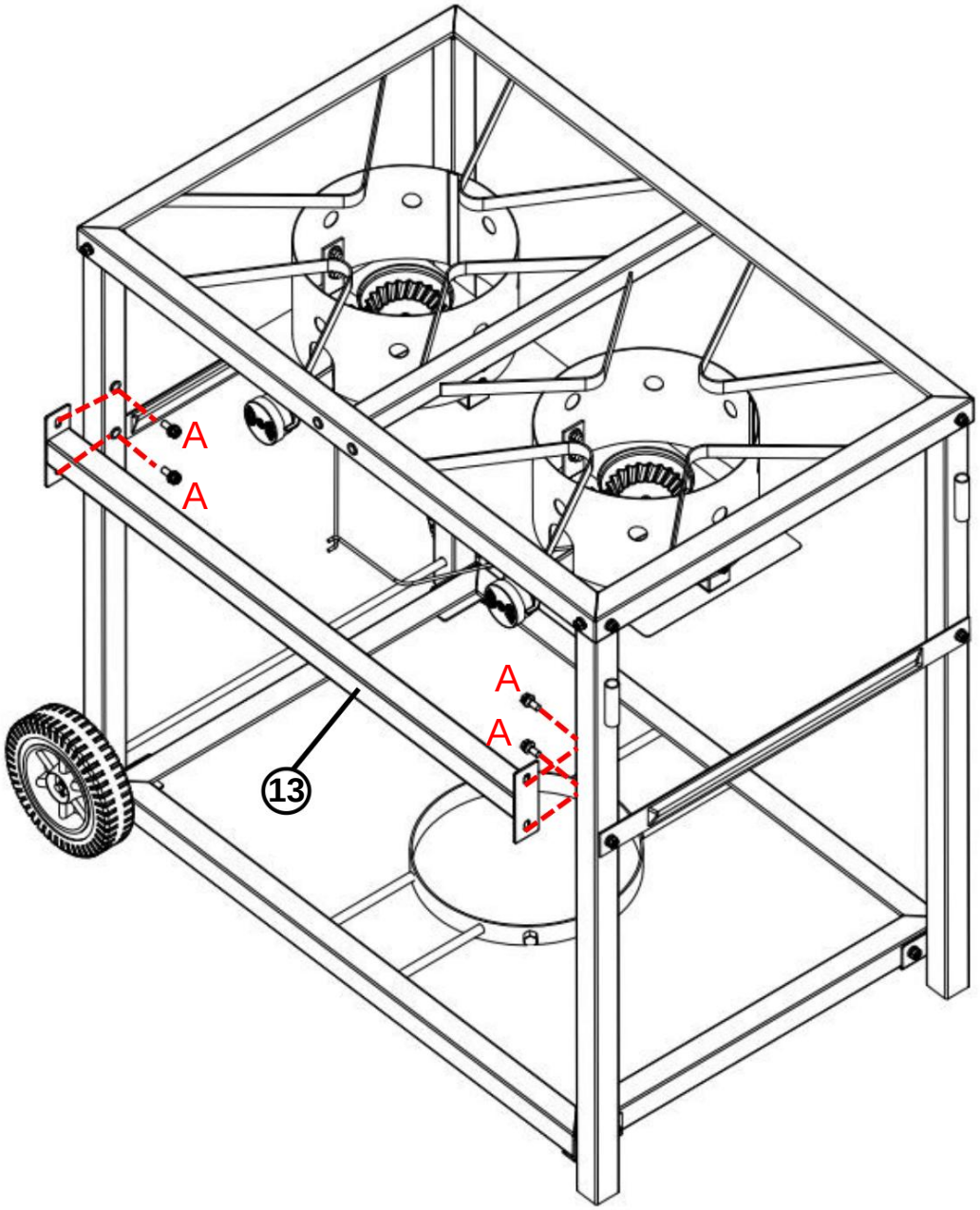
Stap 5:

Monteer de steunbalk van de brander ÿ aan de voorruit van het bovenste frame met behulp van bouten (A) en moeren (B) en bevestig ze volgens de tekening.



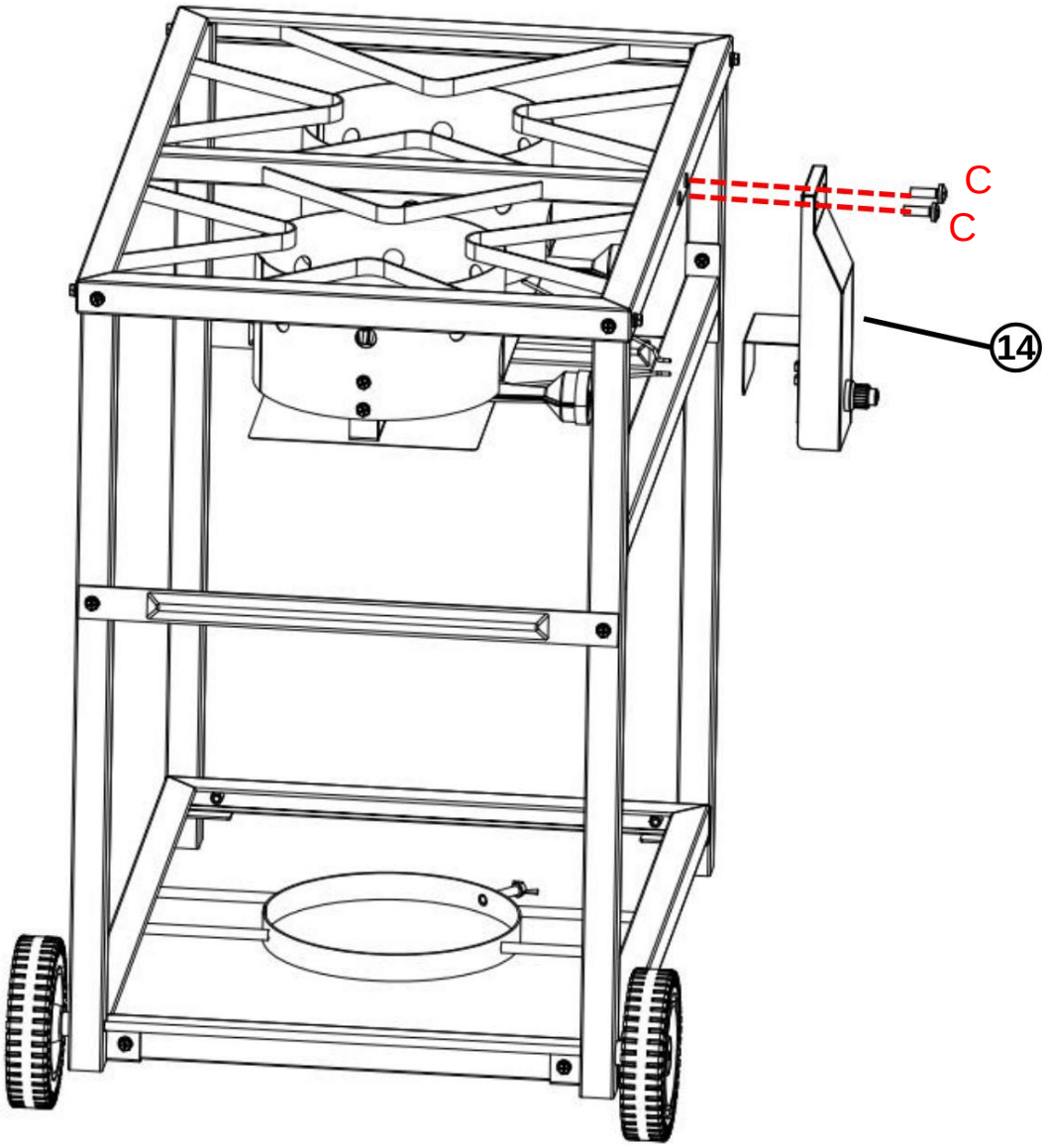
Stap 6:

Draai de voorgeïnstalleerde M5-flensmoer en borgmoer los van de branders. Plaats de (11) aan de brandersteunbalk ÿ en draai de branderflensmoer en de borgmoer in volgorde.



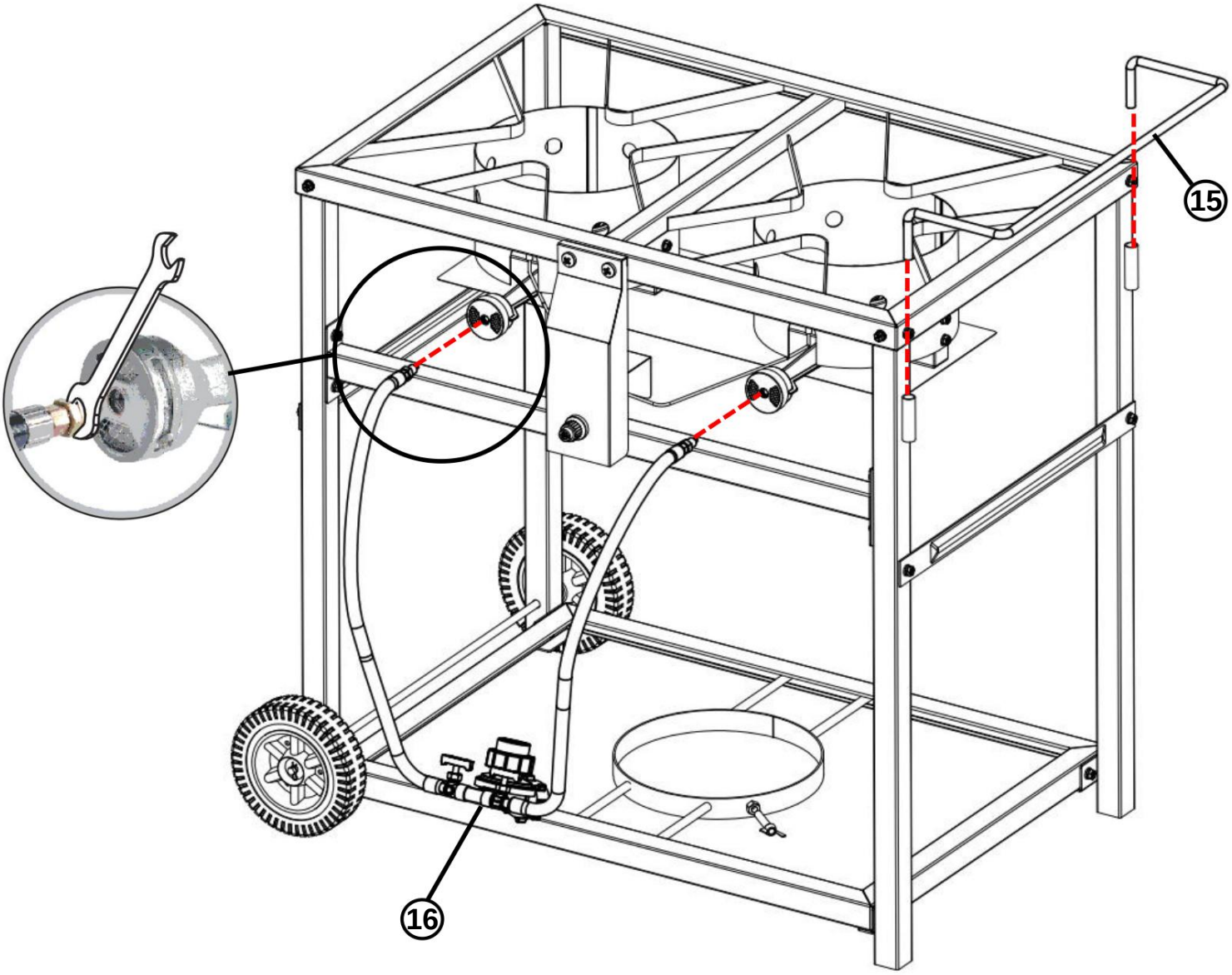
Stap 7:

Monteer de voorste steunbalk aan de (13) twee poten en gebruik bouten (A) en bevestig ze volgens de tekening.



Stap 8:

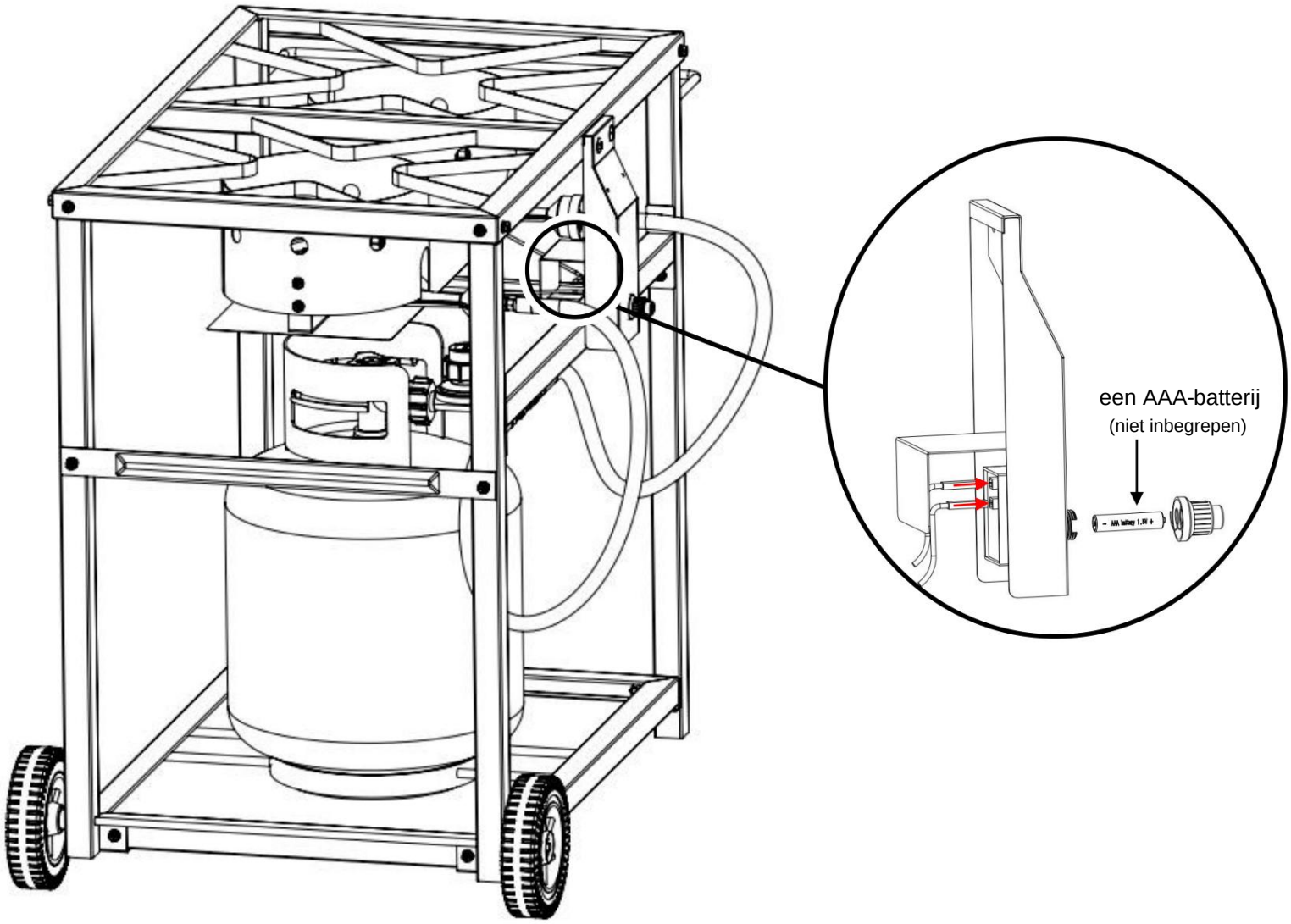
Monteer het elektronische ⑭ naar het bovenste frame ontstekingsbedieningspaneel met bouten (C) en bevestig deze volgens de tekening.



Stap 9:

Steek de duw-trekhendel in de ronde huls van de zijpoot (15)
buis zoals aangegeven in de tekening.

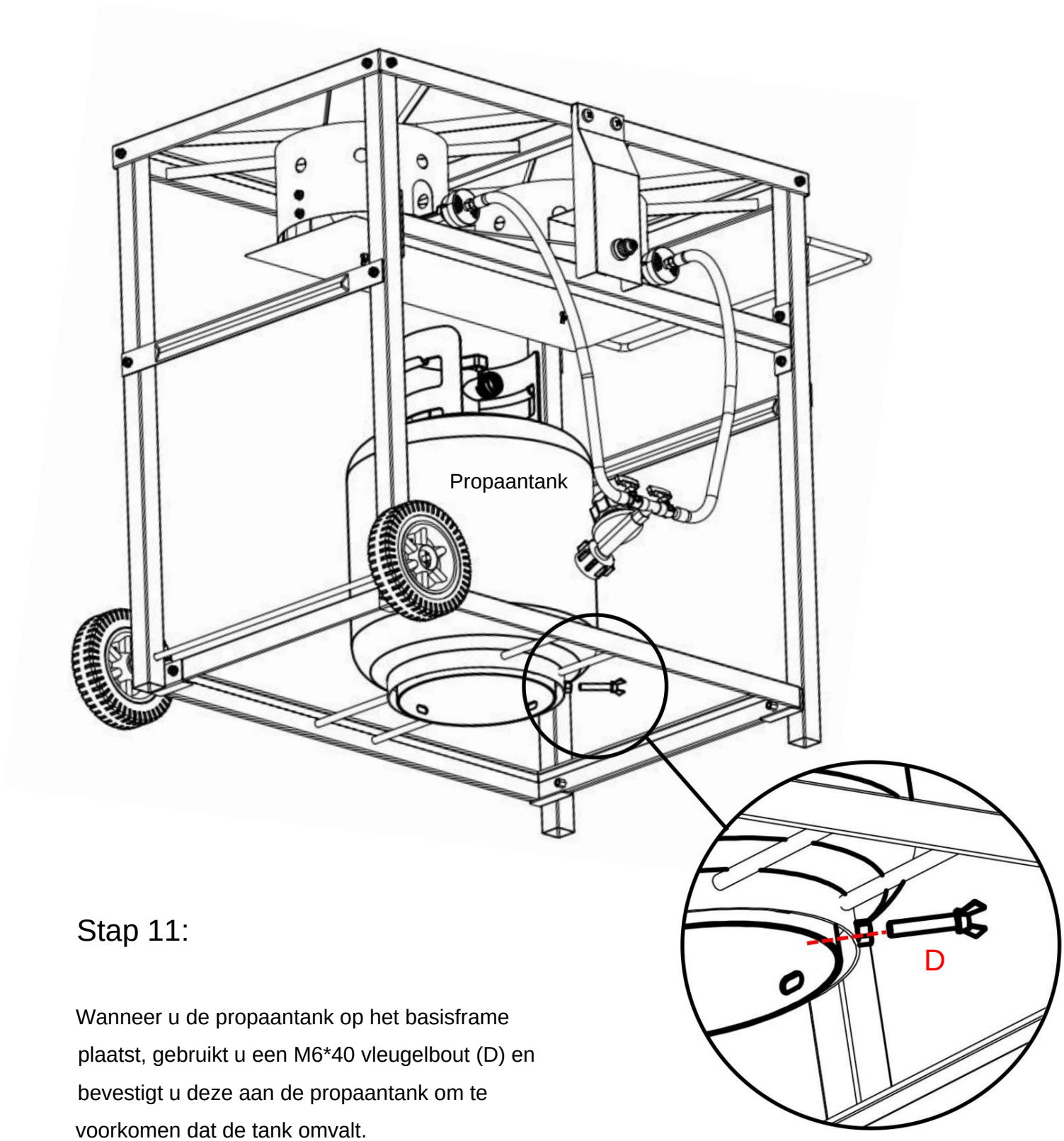
Monteer de regelaar en de slang in het gat van de brander, draai de (16)
passend op de keel van de brander met behulp van een sleutel zoals afgebeeld in de
tekening.



Stap 10:

Steek de draad in de ontsteker in het bedieningspaneel zoals aangegeven in de tekening.

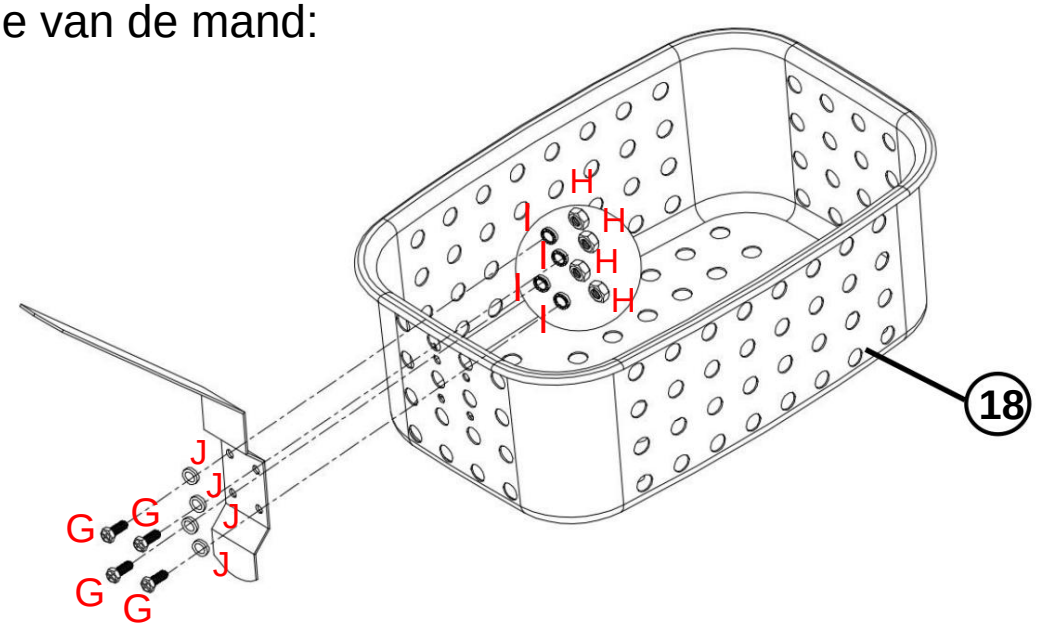
Draai de knop van de ontsteker los, plaats een AAA-batterij en plaats de knop, dan kan het gebruikt worden.



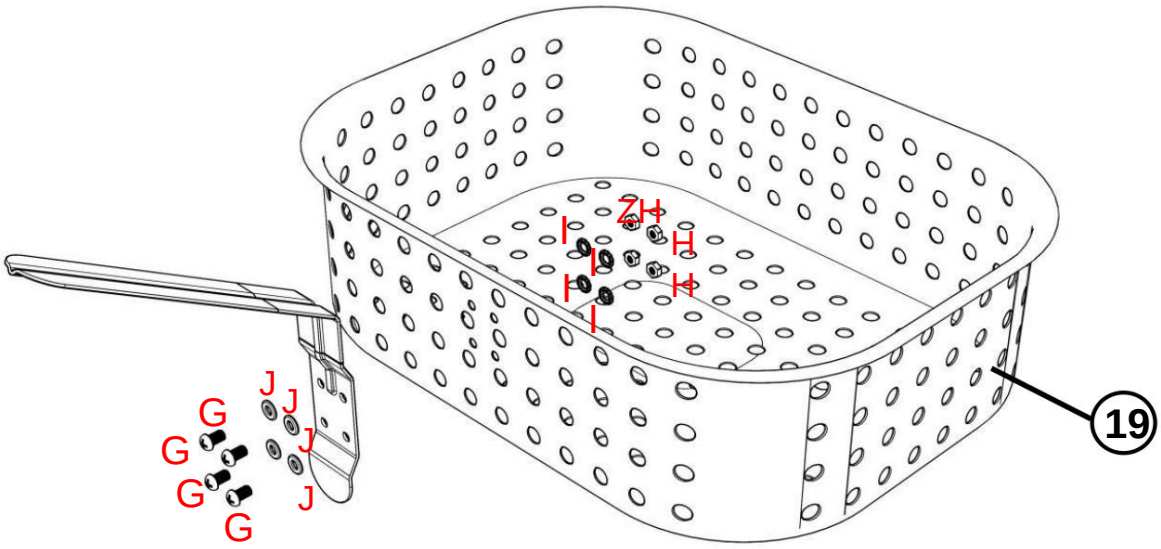
Stap 11:

Wanneer u de propaantank op het basisframe plaatst, gebruikt u een M6*40 vleugelbout (D) en bevestigt u deze aan de propaantank om te voorkomen dat de tank omvalt.

Voor montage van de mand:



Steek de 4 M5-bouten (G) en de sluitring (J) door de handgreep van de mand en de mand, draai de 4 moeren (H) vast met de 4 tandringen (I).



Steek de 4 M5-bouten (G) en de sluitring (J) door de handgreep van de mand en de mand, draai de 4 moeren (H) vast met de 4 tandringen (I).

ONDERHOUD

Uw commerciële gasfriteuse moet jaarlijks worden onderhouden door een bevoegde geregistreerde persoon.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner not be ignited with an igniter	1.LG gas cylinder is empty 2.Faulty regulator 3.Obstructions in burner 4.Obstructions in gas jets or gas hose	1 .Replace with full cylinder 2.Have regulator checked or replace 3.Clean burner 4.Clean jets and gas hose
Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	1.LP gas cylinder too small 2.Obstructions in burner 3.Obstructions in gas jets or gas hose 4.Windy conditions	1.Use larger cylinder 2.Clean burner 3.Clean jets and gas hose 4.Use Product in a more sheltered position

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

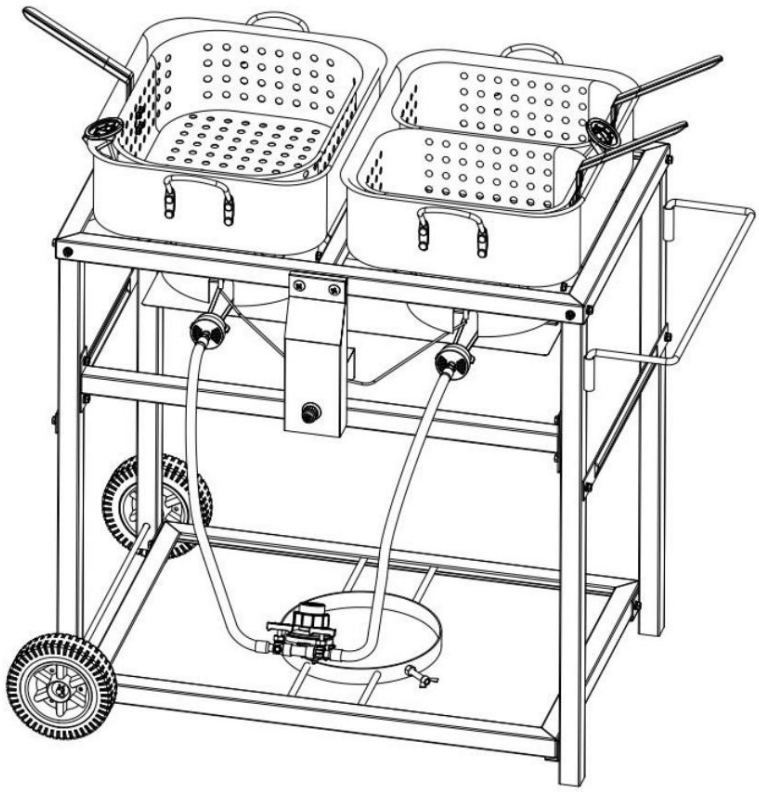
Gasfritös med vagn

ANVÄNDARMANUAL

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Gasfritös med vagn

Modell: DBF18QT



ANVÄND ENDAST UTOMHUS

Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING:

Säkerhetsinformation och varningar 3-6
Läckagetestning. 7
Underhåll och skötsel 8-9
Checklista före start. 10
Belysningsinstruktioner 11
Bruksanvisning. ... ...
Transport och förvaring. . . . . 12 . . . .
Monteringsanvisningar. 13 14-28
Felsökning 29

SPARA DENNA HANDBOK FÖR FRAMTIDA REFERENS

⚠ VARNING

FARLIG EXPLOSION KAN UPPSTÅ OM DESSA VARNINGAR OCH INSTRUKTIONER IGNORERAS.

LÄS OCH FÖLJ ALLA VARNINGAR OCH INSTRUKTIONER I DENNA HANDBOK FÖR ATT UNDVIKA PERSONSKADOR, INKLUSIVE DÖDSFALL ELLER MAGENDOMSSKADOR.

OBS: Försedd etikett på produkten med säkerhetsvarningar. (Ta inte bort denna etikett.)

Läs alla varningar och bruksanvisningar före användning och spara för framtida referens.

VARNING: Propangas är mycket brandfarligt och står under tryck i cylindern eller tanken.

FÖRVARA eller använd INTE bensin eller andra brandfarliga vätskor eller ångor i närheten av denna spis. Om du

Om du upptäcker gaslukt, utrym omedelbart det avgränsade området och kontakta lämpliga myndigheter.

yrkesverksamma.

FÖRSIKTIGHET

FÖRSÖK INTE att ansluta din campingkök till naturgas. Använd endast med propan, slang och regulator.
levereras med kaminen och en godkänd propantank i bulk.

FÖR DIN SÄKERHET

Förvara eller använd inte bensin eller andra vätskor med brandfarliga ångor i närheten av denna eller någon annan apparat.

OM DU KÄNNER GASLUKT:

1. Försök inte att tända apparaten.
2. Släck all öppen låga.
3. Koppla bort bränsletillförseln.

VARNING OM KALIFORNIENS PROPOSITION 65

⚠ VARNING: Denna produkt kan utsätta dig för kemikalier inklusive kolmonoxid, vilket är känt till delstaten Kalifornien för att orsaka fosterskador eller andra reproduktionsskador.
För mer information, gå till www.P65Warnings.ca.gov

SÄKERHETSINFORMATION OCH VARNINGAR

Uttalanden används genomgående i denna instruktionsbok för att betona viktiga och viktiga information. Läs och följ dessa uttalanden för att säkerställa säkerheten och förhindra egendom skada.

1. Detta är en apparat som ska användas utan uppsikt. Lämna inte apparaten utan uppsikt medan brännaren är på. lyser eller vid uppvärmning av olja, fett, vatten eller tillagning av mat. Övervaka apparaten när den är varm efter användning (olja, fett eller vatten över 38 °C). Uppvärmd vätska och utrustning kan finnas kvar vid skållningstemperaturer långt efter att tillagningen är avslutad.
2. Håll barn, husdjur och obehöriga personer borta från apparaten hela tiden.
3. Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra din förmåga att Montera eller använd INTE denna apparat på ett säkert sätt. apparaten om du använder alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel.
4. Denna apparat är endast för UTOMHUSbruk. Använd inte i en byggnad, garage, tält eller någon annan annat slutet område. ANVÄND INTE i eller på ett fritidsfordon eller en båt. Använd aldrig detta apparat som värmare.
5. Placera INTE denna apparat under NÅGON ovanförliggande konstruktion. Håll minst ett avstånd på 3,05 m (10 fot) från apparatens sidor, framsida och baksida till ALLA konstruktioner. Håll området fritt från brännbart material. ANVÄND INTE på eller under lägenheten eller lägenhetens balkong eller altan.
6. Vid tillagning måste fritösen/pannan stå på en plan, stabil och obrännbar yta, såsom tegel, betong eller jord. Ytor som trä, asfalt eller plast är inte lämpliga, eftersom kan brinna, bilda blåsor eller smälta.
7. Kontrollera alla spisens kopplingar för läckor före varje användning. Håll bränsleslangen borta från några uppvärmda ytor. Endast den gasolslang/regulatorenhet som specificerats av leverantören bör användas används med den här apparaten.
8. Vid tillagning med olja eller fett MÅSTE en pålitlig termometer användas. Följ instruktionerna i denna manual för korrekt installation och användning av termometern.
9. Om temperaturen på matoljan överstiger 177 °C eller om oljan börjar ryka, Stäng omedelbart AV brännaren eller gasförsörjningen och vänta tills temperaturen har sjunkit till mindre än 177 °C (350 °F) innan du tänder brännaren igen enligt instruktionerna i denna manuell.
10. Ha en brandsläckare av typ BC eller ABC nära till hands vid matlagning med olja/fett. Vid olje-/fettbrand, försök inte släcka med vatten. Ring omedelbart Brandkåren. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan under vissa omständigheter begränsa elden.

12. Överfyll ALDRIG kokkärlet med olja, fett eller vatten. Följ instruktionerna i denna manual för att fastställa korrekta olje-, fett- eller vattennivåer.
13. Att vatten eller is kommer in i oljan/fettet, oavsett källa, kan orsaka överfyllning och allvarliga brännskador från het olja och vattenstänk. Vid fritering med olja/fett, all mat Produkterna MÅSTE vara helt tina och handdukstorkade innan de sänks ner i fritösen.
14. Släpp aldrig ner mat eller tillbehör i het kokvätska. Sänk ner mat och tillbehör långsamt i kokvätskan för att förhindra stänk eller överfyllning. När du tar ut maten från apparaten, var försiktig så att du undviker brännskador från heta matlagningsvätskor.
15. Denna apparat och kastrull, inklusive handtag och lock, blir farligt varma vid användning. Använd välisolerade grytlappar eller ugnsvantar för skydd mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor. Skyddsglasögon rekommenderas också för att skydda dig mot oljestänk. oljan förblir farligt varm timmar efter

16. Placera INTE ett tomt kokkärl på apparaten medan den är i drift. Var försiktig när du placerar något i kokkärlet medan apparaten är i drift. Använd aldrig en kokkärl som är större än den kapacitet och diameter som anges i denna manual.
17. Vid regn, snö, hagel, snöblandat regn eller andra former av nederbörd under tillagning med olja/fett, täck omedelbart över kokkärlet och stäng av apparatens brännare och gasol. Försök inte att flytta apparaten eller kokkärlet.
18. Flytta INTE apparaten när den används. Låt kokkärlet svalna helt för att Rör vid innan du flyttar eller förvarar. 19. Undvik att stöta eller slå mot apparaten för att förhindra kontakt med het apparat, spill eller stänk av het matlagningsvätska.
20. Se avsnittet Användning och skötsel för information om gasolflaskor. En 9 kg-flaska bör användas används med denna spis. Gasolflaskan som används måste ha en skyddande krage och måste vara konstruerade och märkta i enlighet med specifikationerna för gasolflaskor i USA Transportdepartementet (DOT) eller Kanadas nationella standard CAN/CSA-B339, Cylindrar, sfärer och rör för transport av farligt gods.
    FÖRVARA INTE en extra gasolflaska under eller nära denna apparat. Fyll aldrig flaskan över 80 % full. För korrekt ångutsugning bör 9 kg-cylindern användas i korrekt upprätt läge. Cylindern måste stängas av när den inte används. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner och varningar kan leda till brand eller explosion som kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall.
21. Använd endast dessa apparater i enlighet med statliga och lokala föreskrifter, eller i avsaknad av lokala föreskrifter, med den nationella bränslegaskoden, ANSIZ223.1/NFPA 54, Förvaring och hantering av Flytande petroleumgaser, ANSI/NFPA 58 eller CSA B149.1, installation av naturgas och propan Koda.

UNDERLÅTELSE ATT FÖLJA DESSA INSTRUKTIONER KAN LEDA TILL BRAND, EXPLOSION, BRÄNNSKADOR ELLER

KOLMONOXIDFÖRGIFTNING VILKT KAN ORSAKA MAGENOMSSKADA, PERSONSKADA ELLER DÖDSFALL.

YTTERLIGARE SÄKERHETSINFORMATION GÄLLANDE KOKKÄRL Denna apparat är endast avsedd för att värma vatten

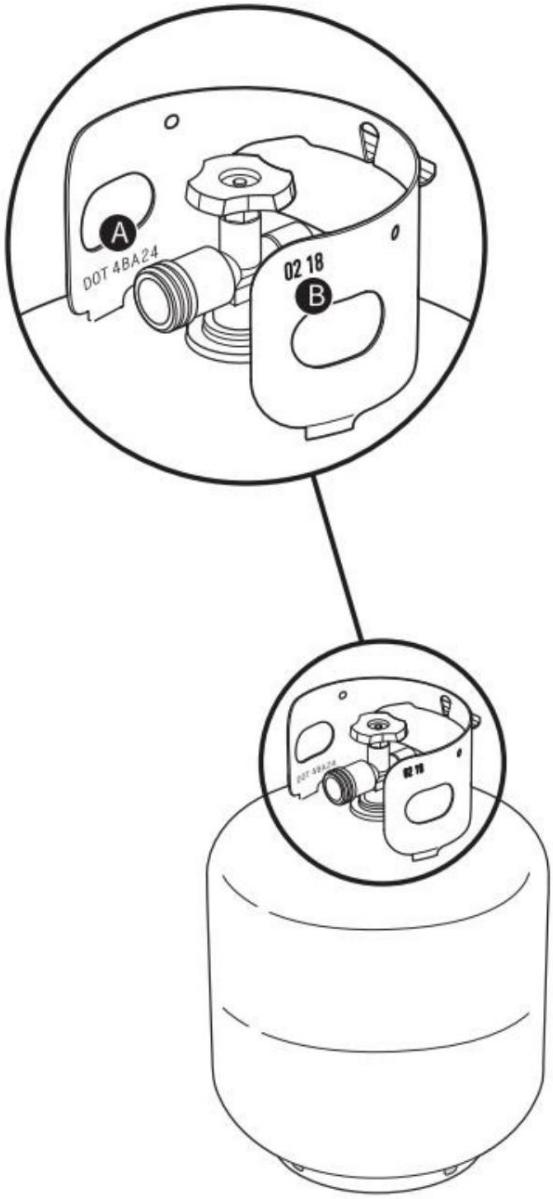
(inte olja eller fett). Denna apparat är inte avsedd för
stekning. Överfyll aldrig kokkärlet med vatten. Fyll aldrig en kastrull över den maximala påfyllningsgränsen. Om behållaren som används inte har en maximal påfyllningslinje, följ dessa instruktioner för att bestäm mängden kokvätska som ska användas:

a) Placera livsmedlet i eller på hållaren. b) Placera livsmedlet och hållaren i det tomma kärlet. c) Fyll kärlet med vatten tills livsmedlet är helt nedsänkt. d) Ta ut livsmedlet ur kärlet och markera antingen vattennivån på sidan av
e) Ta bort vattnet och torka kärlet och livsmedlet helt. f) Detta är den mängd kokvätska som kärlet ska fyllas med för att tillaga livsmedlet.

INFORMATION ANGÅENDE LPGAS

VAD ÄR LP-GAS?

Flytande petroleumgas, även kallad LP, LP-gas, flytande propan eller helt enkelt propan, är den brandfarliga, petroleumbaserade produkt som används för att driva din grill. Det är en gas vid måttliga temperaturer och tryck när den inte är inrymd. Men vid måttligt tryck inuti en behållare, såsom en tank. Gasol är en vätska. När trycket släpps från tanken, vätskan förångas lätt och blir gasformig.



SÄKERHETSTIPS FÖR HANDTAGNING AV LP-TANKAR

• En bucklig eller rostig propantank kan vara farligt och bör kontrolleras av din vätskeleverantör. propan suppl_x0002_tång. Använd inte flytande propan tank med en skadad ventil. • Även om din propantank kan verka vara tom, kan det fortfarande finnas bensin kvar och tanken bör transporteras och förvaras i enlighet därmed. • Gasoltanken måste installeras, transporteras och förvaras i ett upprätt och säkert läge. Gasoltankar bör får inte tappas eller hanteras ovarsamt. • Förvara eller transportera aldrig gasoltanken där temperaturen är hög temperaturen kan nå 51,7 °C (125 °F) (tanken kommer att bli för varmt att hålla i handen).

• Sätt dammkåpan på cylinderventilens utlopp närhelst cylindern inte används. Montera endast dammkåpan av den typ på cylinderventilens utlopp som är försett med cylinderventil. Andra typer av lock eller pluggar kan uppstå vid läckage av propan.

Krav för gasoltank: • Tanken måste vara cirka 46,35 cm hög och 31,1 cm i diameter med en markerad 9,07 kg gasolkapacitet eller 21,6 kg vattenkapacitet enligt tillverkarens angivelse. Andra tankar kan vara acceptabla förutsatt att de är kompatibel med grillens fasthållningsanordning (tankskala). • Tanken som används måste vara konstruerad och märkt i enlighet med specifikationerna för Gasflaskor från det amerikanska transportdepartementet (DOT). • Tankar måste vara försedda med en listad OPD (överfyllningsskyddsanordning) och en typ 1-godkännandeanordning. (CGA 791) tankanslutning_x0002_tion. Tankanslutningen måste vara kompatibel med grillen anslutning. •

Tanken måste ha en krage för att skydda tankventilen. • Tankar måste ha en DOT-certifiering (A) och ett testdatum (B) som är inom fem år från nuvarande användning.

INFORMATION ANGÅENDE LPGAS (FORTS.)

INSPEKTERA SLANGEN
Rutinmässig inspektion av slangen är nödvändig.
1. Kontrollera att apparaten är avstängd och har svalnat.
2. Kontrollera slangen för tecken på sprickbildning, nötning eller skärskador. Om slangen är skadad
Använd inte grillen på något sätt.

YTTERLIGARE VARNING ANGÅENDE LPGAS OCH GASANSLUTNINGAR
FARA: Klä inte den utdragbara fettbrickan eller grilllådan med aluminiumfolie.
FARA: Kontrollera den utdragbara fettbrickan och uppsamlingskärlet för fettansamlingar före varje användning.
Avlägsna överflödigt fett för att undvika fettbrand.
VARNING: Var försiktig när du tar bort uppsamlingstråget och slänger hett fett.
VARNING: Använd värmebeständiga grillvantar eller handskar när du använder grillen.
VARNING: Om slangen är skadad på något sätt, använd inte grillen. Byt ut den.
endast med hjälp av godkänd ersättningsslang.
VARNING: Håll ventilationsöppningarna runt tanken rena och fria från skräp.

Läckagekontroll

VAD ÄR EN LÄCKAGEKONTROLL?

När gasoltanken är korrekt installerad är det nödvändigt att utföra en läckagekontroll. En läckagekontroll är ett tillförlitligt sätt att kontrollera att ingen gas läcker ut efter att du har anslutit tanken. Bränslesystemet i Din grill har fabrikstillverkade anslutningar som har noggrant kontrollerats för gasläckor och brännarna har genomgått flamtestning. Vi rekommenderar att man utför en noggrann läckagekontroll. efter montering, såväl som årligen.

KONTROLL EFTER GASLÄCKOR

1) Fukta kopplingar med en tvål- och vattenlösning med hjälp av en sprayflaska, borste eller trasa. Du kan gör din egen tvål- och vattenlösning genom att blanda 20 % flytande tvål med 80 % vatten, eller så kan köpa läckagekontrolllösning i VVS-avdelningen i vilken järnaffär som helst.

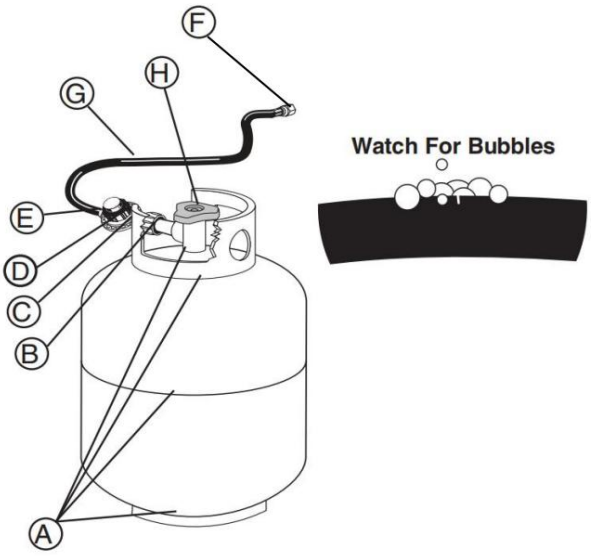
2) Öppna långsamt gastillförseln genom att vrida tankventilen moturs medan du kontrollerar om det finns bubblor.

3) Om bubblor uppstår finns det en läcka:

a) Om läckan är vid cylindern, stäng av gasen. ANVÄND INTE APPARATEN. Koppla bort tanken och sätt tillbaka tanken i din lokala återförsäljare.

b) Om läckan sitter vid regulatorn, stäng av gaskranen. FÖRSÖK ALDRIG ATT DRA DÅ REGULATORN MED TANKVENTILEN ÖPPEN. ANVÄND INTE APPARATEN. c) Om läckan finns vid någon av de kopplingar som anges i illustration av att dra åt kopplingen med en skiftnyckel och kontrollera igen för läckor med tvål och vattenlösning. Om läckan kvarstår, stäng av gasen. ANVÄND INTE APPARATEN. d) Om läckan finns vid någon av de kopplingar som anges i bilden, stäng av gasen.

Kontrollera varje listad plats (A–H) för odling bubblor, vilket tyder på en läcka. Stora läckor kanske inte upptäcks av bubblor men borde producera en rusning ljud eller gaslukt.



ANVÄND INTE APPARATEN.

4) Om inga bubblor uppstår är läckagekontrollen klar:

a) Stäng av gastillförseln vid tanken och skölj anslutningarna med vatten.

OBS: Eftersom vissa läckagetestlösningar, inklusive tvål och vatten, kan vara något frätande; alla Anslutningarna bör sköljas med vatten efter att läckage kontrollerats.

FARA: Använd inte en låga för att kontrollera gasläckor. Se till att det inte finns några gnistor eller öppna lågor. lågor i området medan du kontrollerar om det finns läckor.

FARA: Läckande gas kan orsaka brand eller explosion.

FARA: Använd inte apparaten om det finns en gasläcka.

FARA: Om du ser, känner lukten av eller hör väsande ljud av gas som läcker ut från propantanken:

1) Flytta dig bort från gasoltanken.

2) Försök inte att åtgärda problemet själv.

3) Ring din brandkår.

FARA: Stäng alltid tankventilen innan du kopplar bort regulatorn. Försök inte att koppla bort gasregulatorn och slangenheten eller någon gaskoppling medan grillen är i drift drift.

FARA: Förvara inte en extra gasoltank under eller nära denna grill. Fyll aldrig tanken över 80 % full. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner exakt kan leda till brand som orsakar dödsfall eller allvarlig skada

UNDERHÅLL OCH SKÖTSEL

1. Området där spisen ska användas måste hållas rent och fritt från brännbara ämnen.
material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor. Kontrollera och ta bort alla brännbara föremål före varje användning av spisen.

2. Förbränningsflödet och ventilationen av luft får inte hindras. Spisen måste
placeras i ett öppet område med 3,05 m utrymme på alla sidor och utan tak eller överhäng
Kontrollera spisens placering före varje användning.

3. Kontrollera brännaren/venturiröret för insekter, insektsbon och andra hinder före varje användning av apparaten. Ett igensatt rör kan leda till brand under apparaten.

4. Följ alla BRUKSANVISNINGAR varje gång spisen används. Kontrollera lågan för
rätt färg och utseende. Lågan ska brinna med en huvudsakligen blå färg. Om en
en stark gul låga finns, kan detta tyda på ett hinder i brännaren/venturin
rör. Om det finns något hinder eller en gul låga och luftspjälljusteringen inte har
löst problemet, stäng av spisen och låt den svalna. Koppla bort slangen
från spisen. Ta bort luftspjället med en stjärnskruvmejsel. Kontrollera
venturirör med ficklampa för att se om det finns en blockering. Om det finns en blockering, använd en tråd såsom en galge att skjuta in i venturiröret för att ta bort blockeringen. Sätt tillbaka luftventilen
slutaren till venturiröret med hjälp av stjärnskruvmejseln.
Montera och tänd spisen igen enligt instruktionsboken.

5. Använd alltid den gasolslang/regulatorenhet som medföljer apparaten. Före varje användning
Kontrollera gasolslangen efter tecken på nötning, slitage, skärsår eller läckor när du använder apparaten. Om
Om slangen är skadad måste slang-/regulatoraggregatet bytas ut innan
endast den gasslang/regulatorenhet som specificerats av leverantören bör användas
används med apparaten.

6. För delar som kan ha skadats eller förlorats, vänligen kontakta återförsäljaren för att köpa dem.
reservdelar.

RENGÖRING AV APPARATEN

1. Spis och gasolslang/regulator:
Avlägsna vid behov eventuell olja eller vätska som har spillts på enheten under tillagningen med milt tvålvatten på en trasa och handdukstorka. Sänk inte ner brännarenheten eller slangen i regulatorn i vatten eftersom det orsakar rost.

2. Krukor i aluminium eller rostfritt stål:

Rengör efter varje användning enligt anvisningarna på nästa sida.

3. Kokkärl i gjutjärn:

Rengör efter varje användning enligt anvisningarna på nästa sida.

4. Termometer:

Rengör efter varje användning med milt tvålvatten och handdukstorka. Sänk inte ner i vätska eller sätta i diskmaskinen.

UNDERHÅLL OCH SKÖTSEL

TIPS FÖR SKÖTSEL AV STEKGRYTOR

• Det är inte nödvändigt att krydda aluminiumgrytor innan du lagar mat med dem. Diska med flytande vatten. diskmedel och handdukstorka. • Diska
aluminiumkastruller och stekpannor i varmt diskmedel med lödder efter tillagning. Om fett eller svarta sot har kokat upp på utsidan av grytan under tillagning med din utomhusspis, skrubba
utsidan av krukan med en skursvamp av stålull.

SPRAYA INTE UGNSRENS PÅ ALUMINIUMKASTRULLAR FÖR ATT TA BORT FETT ELLER SOTS. UGNSRENS KOMMER ATT GÖRA ATT YTBEHANDLINGEN BLIR MAT.

• Om maten fastnar i pannan efter tillagning, tillsätt varmt vatten och låt det dra ihop. Skrubba sedan kastrullen med tvål och stålull för att lossa maten. • Om hårt
vatten orsakar mörkfärgning på insidan av din kastrull, fyll den upp till nivån för den mörka färgen. området med en lösning av vatten och vinsten eller vinäger (blandad med koncentrationen av
tre koppar vatten till en matsked vinstenspulver eller vinäger). Koka i fem till tio minuter.

PLACERA ALDRIG EN TOM GRYTA AV ALUMINIUM ELLER ROSTFRITT STÅL PÅ EN TÄND SPISHÄLL.

Ett hål kommer att brännas i botten av krukan. Missfärgning, repor och gropigheter
kan uppstå vid användning av kastruller på utomhusspisar. Detta påverkar inte prestandan
av grytan. Förvara inte använd olja i din aluminiumgryta. Saltet som används i matlagning kan
korrodera grytan vilket orsakar läckage. Tvätta grytan efter varje användning med varmt tvålvatten.
och skölj.

CHECKLISTA FÖRE START:

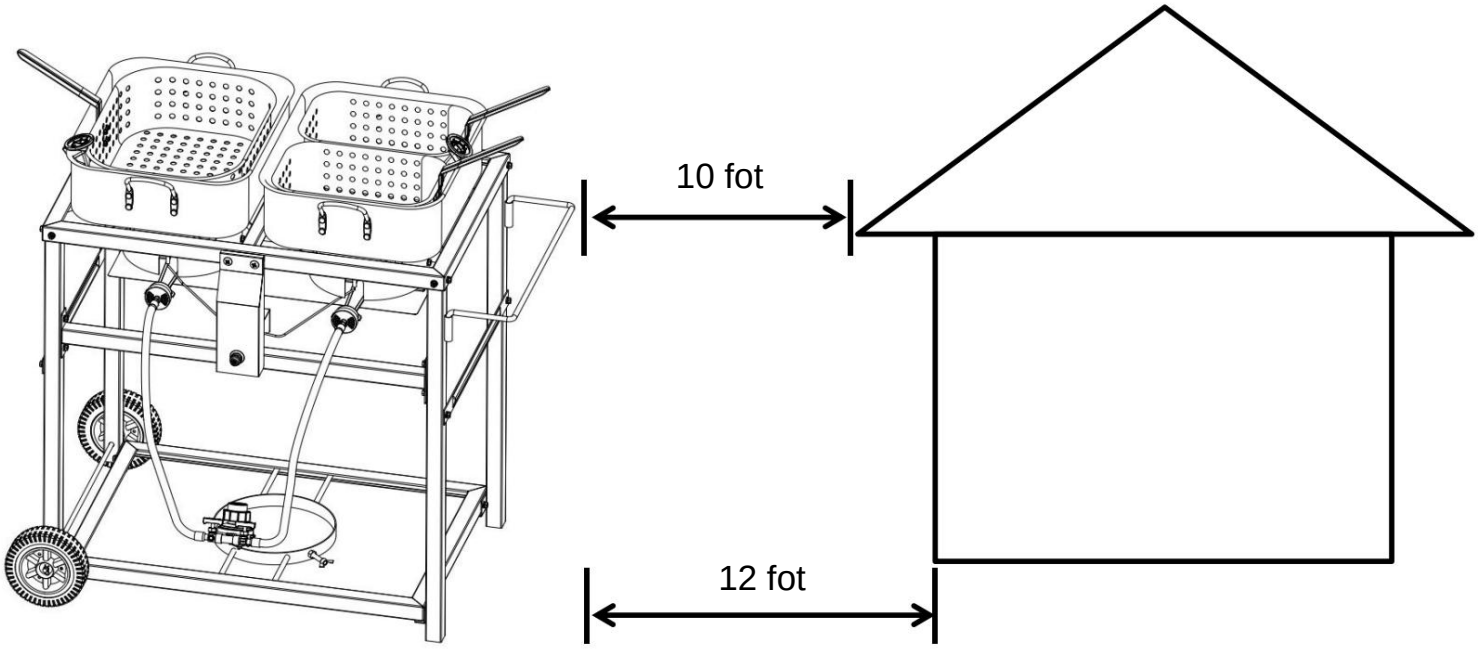
⚠ FARA

Egendomsskada, kroppsskada, allvarliga brännskador och dödsfall kan uppstå om instruktionerna inte följs. dessa säkerhetssteg. Dessa steg bör utföras efter att fritösen har monterats och före varje användning. ANVÄND INTE denna fritös förrän du har läst och förstått ALL varningar och instruktioner i den här handboken.

• Se till att fritösen är korrekt monterad. • Kontrollera gasslangen för brännskador, skav, veck och korrekt dragning före varje användning. Om om det är uppenbart att det finns kraftigt nötning eller slitage, eller om slangen är kapad, måste den bytas ut innan till fritösen som används. Kontakta och byt ut slang och regulator hos leverantören. • Kontrollera alla gasanslutningar, slang och propantank för läckage. Se avsnittet om "Läckagetestning". • Säkerställ att alla elkablar är korrekt jordade. Håll alla elförsörjningsledningar

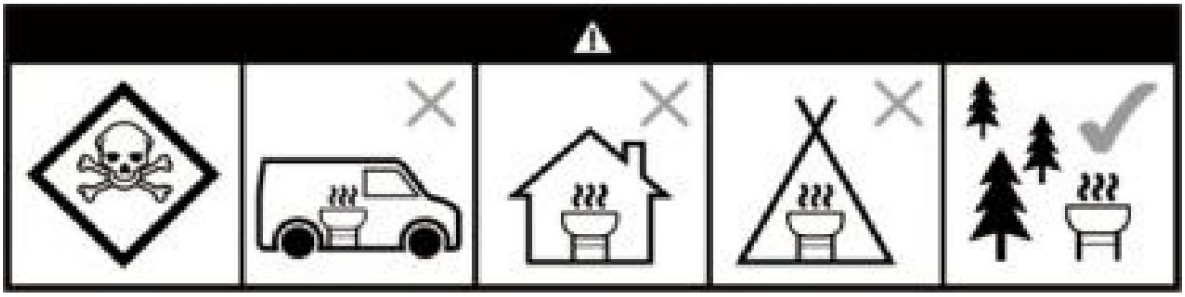
Håll sladden och bränsleslangen borta från varma ytor. Slangen ska vara minst 3 centimeter från heta ytor.

• Placera fritösen på en icke-brännbar, plan yta på en välventilerad plats, en säker avstånd från brännbara material, byggnader och överhäng.



⚠ VARNING Slangen är en snubbelrisk. Gå inte mellan fritösen och cylindern.

Obs: På grund av den intensiva värmen från brännaren är det normalt att missfärgning uppstår på fritösen under de första användningarna.



BELYSNINGSINSTRUKTIONER

⚠ VARNING: SÄTT ALDRIG HÄNDER ELLER ANSIKTE DIREKT ÖVER BRÄNNAN MEDAN BELYSNING ELLER NÄR APPARATEN ÄR TÄND.

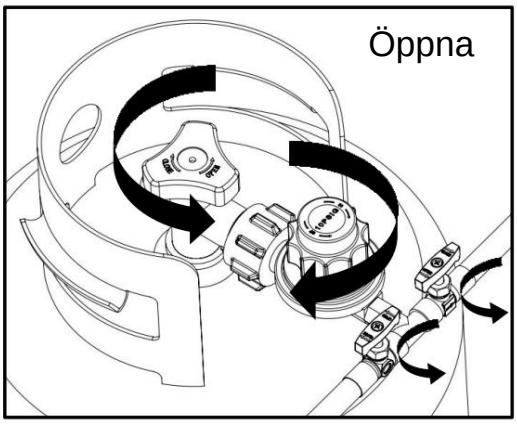
FÖR MODELLER MED JUSTERBAR REGULATOR

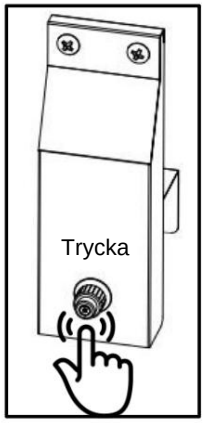
1. Innan du fortsätter, se till att det finns inga läckor. Se till att alla ventiler och

cylindervredet är i AV-läge

före användning .

3. Öppna cylinderstyrventilen genom att vrida vrid den moturs enligt diagrammet.
4. Öppna regulatorventilen genom att vrida den moturs enligt diagrammet.
5. Välj den brännare som ska tändas och öppna av-på-ventilen till ON 6. .

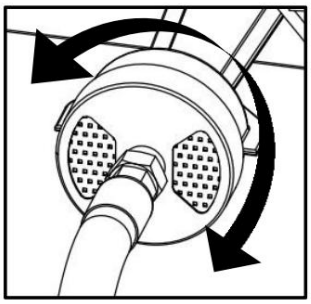


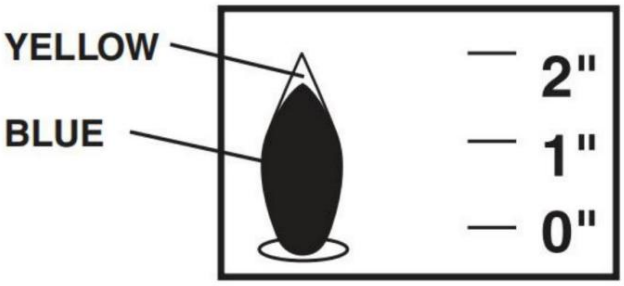


Tryck på den röda knappen för elektronisk tändning i 3 till 5 sekunder för att tända lågan.

7. Om tändningen inte sker inom 5 sekunder, stäng AV brännarreglaget/brännarreglagen och vänta i 5 minuter. gasen för att sprida sig och upprepa tändningsproceduren.

8. Kontrollera att lågan är blå och att lågorna kommer ut från varje port i brännaren.
Lågan ska vara kompakt och blå med en svagt gulaktig spets. Om lågan är för "gul", vrid luftspjället under halsen på den gjutna brännaren tills det finns en blå låga.





6. Övervaka alltid lågan under hela tillagningsprocessen. Om det någon gång under tillagningen process om lågan slocknar av misstag, vrid omedelbart regulatorn och cylindern ventil AV.

UNDERLÅTELSE ATT FÖLJA DESSA INSTRUKTIONER KAN LEDA TILL BRAND, EXPLOSION, BRÄNNSKADOR ELLER KOLMONOXIDFÖRGIFTNING VILKT KAN ORSAKA MAGENOMSSKADOR, PERSONSKADOR ELLER DÖDSFALL.

⚠ FÖRSIKTIGHET:

Cylinderventilen ska alltid vara i avstängt läge, eller stängt, när fritösen inte används.

BRUKSANVISNINGAR

⚠VARNING

Läs, förstå och följ alla varningar och instruktioner i denna manual. Hoppa INTE över någon av varningarna och instruktionerna i föregående avsnitt i denna manual. • Lämna aldrig eldningsolja utan uppsikt – den kan

självantända. • Rykning av olja är en indikation på att oljan

är för varm och kan självantända. Olja antänds vid varierande temperaturer;

Låt därför aldrig oljan överstiga 400 °F och LÄMNA ALDRIG VÄRMOLJA UTAN ÖVERVAKNING. • Låt aldrig oljan nå "brandrisk"-zonen på termometern.

• Fyll aldrig på med mer än 6,5 cm olja från botten av kokkärlet. • Se till att fritösen är minst 3 meter

från allt brännbart material, inklusive överhäng. • Aluminiumkastruller smälter om de placeras tomma över brännaren. • Det tar

cirka 20–30 minuter att förvärma oljan. Lämna aldrig olja utan uppsikt under förvärmning eller

tillagningsprocessen eftersom den kan antändas och het olja är extremt farlig och bör övervakas hela tiden. • Var extremt

försiktig när du sänker ner eller tar ut mat från het olja eller vätska.

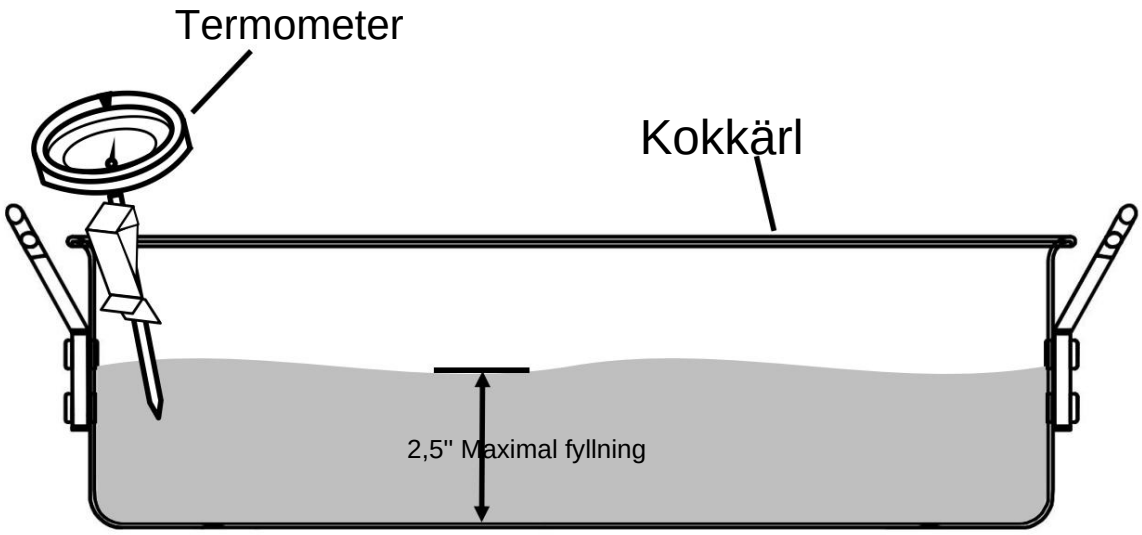
ANVÄNDNING AV KOKKÄRL MED KALKONSTÄLL OCH HÄNGARE:

Obs: Om fritering väljs måste maten tinas helt.

⚠ VARNING: Fritös termometer bör inte stoppas in i mat eller vidröra maten vid mätning.
temperaturen på matoljan. Termometerns ände ska vara minst 2,5 cm under oljenivån.

1. Fyll aldrig på mer än 6,5 cm olja från botten av kokkärlet.

2. Placera kokkärlet med oljan på fritösen. Se till att termometern är fäst vid sidan av kastrullen. Använd inte locket när uppvärmning eller tillagning med olja. Låt vätskan nå önskad tillagningstemperatur [150 °C - 180 °C] för stekning] cirka 20–30 minuter. LÄMNA ALDRIG VÄRMEOLJA UTAN ÖVERVAKNING. Den kan självantända. Var försiktig övervaka temperaturen och låt aldrig oljan nå "brandrisk"-zonen på termometern.
3. När maten är klar, stäng AV fritösen. Stäng alltid av propangasflaskans ventil först, vrid sedan regulatorn. Kontrollventilen är AVSTÄNGD. Låt fritösen och oljan svalna helt. Försök aldrig tömma oljan eller flytta kokkärlet. tills oljan har svalnat under 45 °C – Allvarliga brännskador kan uppstå.



TRANSPORT OCH FÖRVARING:

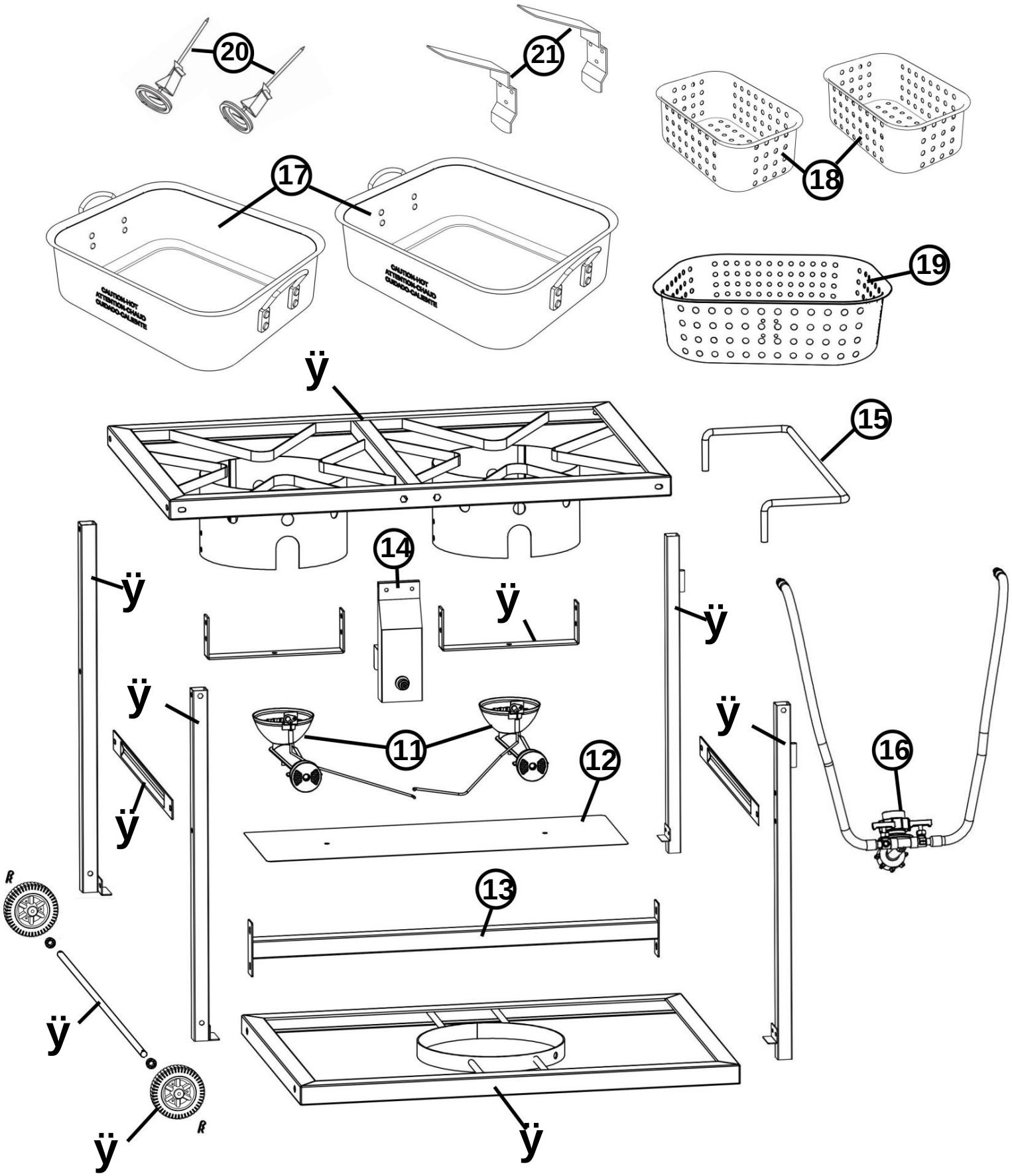
⚠ VARNING

• Flytta aldrig en fritös när den är varm eller i bruk. • Se till att cylinderventilen är stängd. • FÖRVARA INTE en reservgascylinder (fylld eller tom) under eller nära fritösen. • Förvara aldrig brandfarliga vätskor eller spraybehållare under eller nära fritösen. • Om gasapparaten för utomhusbruk inte används måste gasen stängas av vid gascylindern. • Förvaring av en

gasapparat för utomhusbruk inomhus är endast tillåten om cylindern är frånkopplad och borttagen från gasapparaten. • Gasflaskor får inte förvaras i en byggnad eller inhägnad, inklusive garage och skjul. • Gasflaskor måste förvaras utom räckhåll för barn.

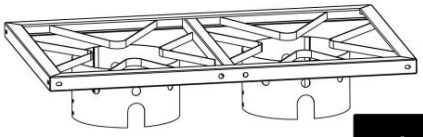
INNAN DU FÖRVARAR FRITÖSEN: • Se till att cylinderventilen är helt stängd. • Rengör alla ytor. Smörj brännarna lätt med matolja för att förhindra överdriven rost. • Om du förvarar fritösen inomhus, koppla ur gasoltanken och lämna gasoltanken UTOMHUS. • Sätt dammkåpan på cylinderventilens utlopp när cylindern inte används. Installera endast den typ av damm lock på cylinderventilens utlopp som medföljer cylinderventilen. Andra typer av lock eller pluggar kan resultera i läckage av propan. • Kontrollera och rengör brännaren före användning efter förvaring, i början av grillsäsongen eller efter en period av inte används. Spindlar och insekter gillar att bygga bon i brännarrör (särskilt under de kallare månaderna). Blockerade brännarrör kan förhindra gasflöde till brännarna och kan leda till brand i brännarröret eller annan brand. under fritösen. Se ”Brännarmontering/underhåll” under Korrekt skötsel och underhåll. • För att förlänga och bibehålla fritösens livslängd och skick rekommenderar vi att enheten täckt vid förvaring utomhus.

Utökad vy&(Dellista)



DELLISTA

ÿ Övre rammontering ÿ Vänster framben



1 st



1 st

ÿ Vänster bakre ben



1 st

ÿ Höger framben



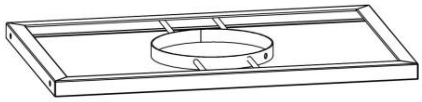
1 st

ÿ Höger bakre ben



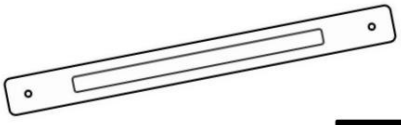
1 st

ÿ Basram



1 st

ÿ Sidostödsstång



2 st

ÿ Hjulaxel



1 st

ÿ Hjul



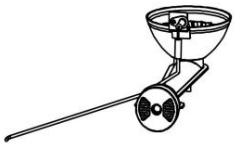
2 st

ÿ Brännarstödstång



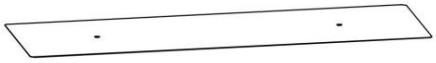
2 st

11 brännare



2 st

12 Värmesköld



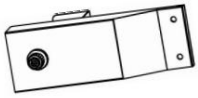
1 st

13 Främre stödstång



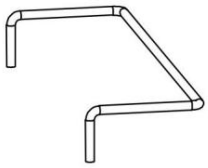
1 st

14 Kontrollpanel för elektronisk tändning



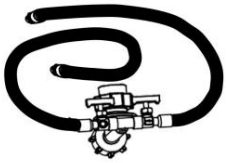
1 st

15 Draghandtag



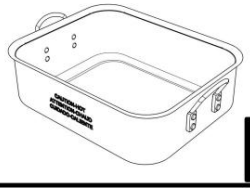
1 st

16 Regulator och slang



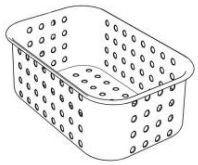
1 st

17 Rektangulär kruka



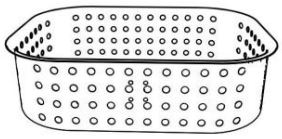
2 st

18 Liten korg



2 st

19 Stor korg



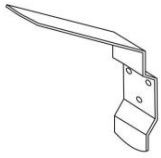
1 st

20 Termometer



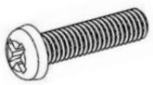
2 st

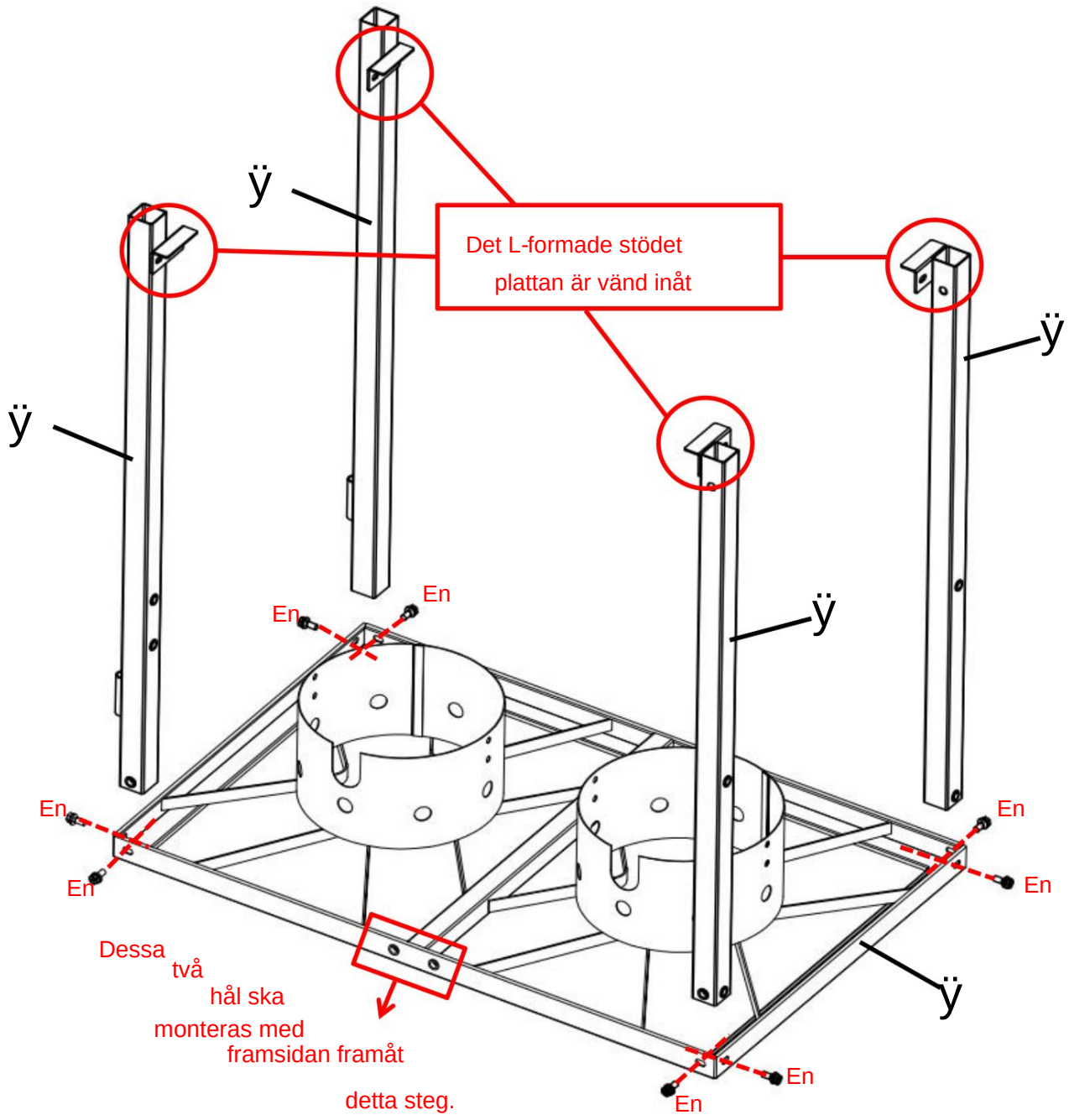
21 Korghandtag



3 st

HÅRDVARULISTA

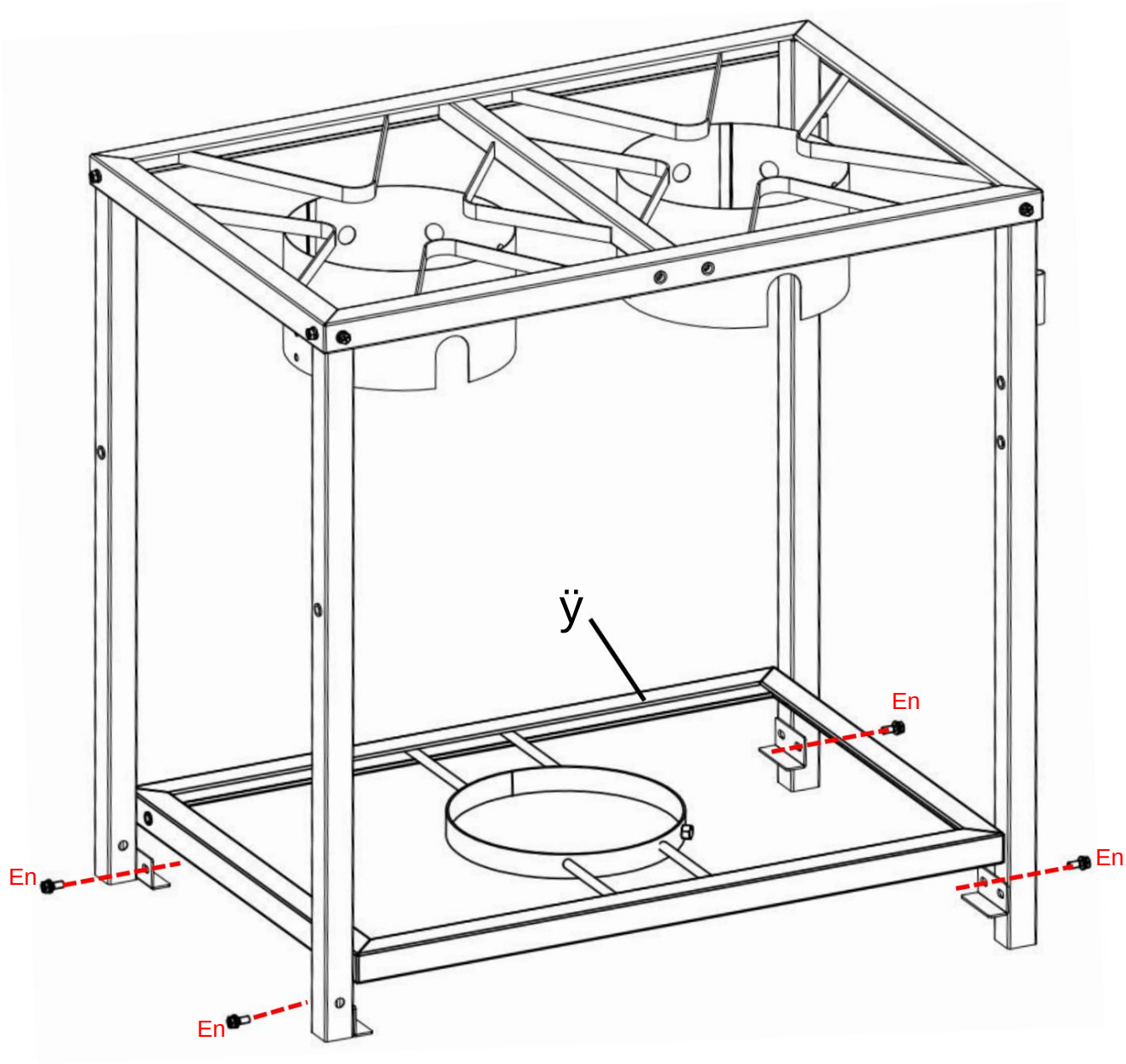
En	 M6*16 Sexkantsbult	28 st	F	 R-stift	2 st
B	 M6 Flänsmutter	8 st	G	 M5-butik	8 st
C	 M6*25 Rundhuvudbult 2 st		H	 M5-mutter	8 st
D	 M6*40 Vingbult	1 st	Jag	 M5 Tandbricka	8 st
OCH	 Axelhylsa	2 st	J	 M5 Bricka	8 st
K	  Låsmutter M5 Flänsmutter M5	4 st	(Förinstallerad på brännaren)		



Steg 1:

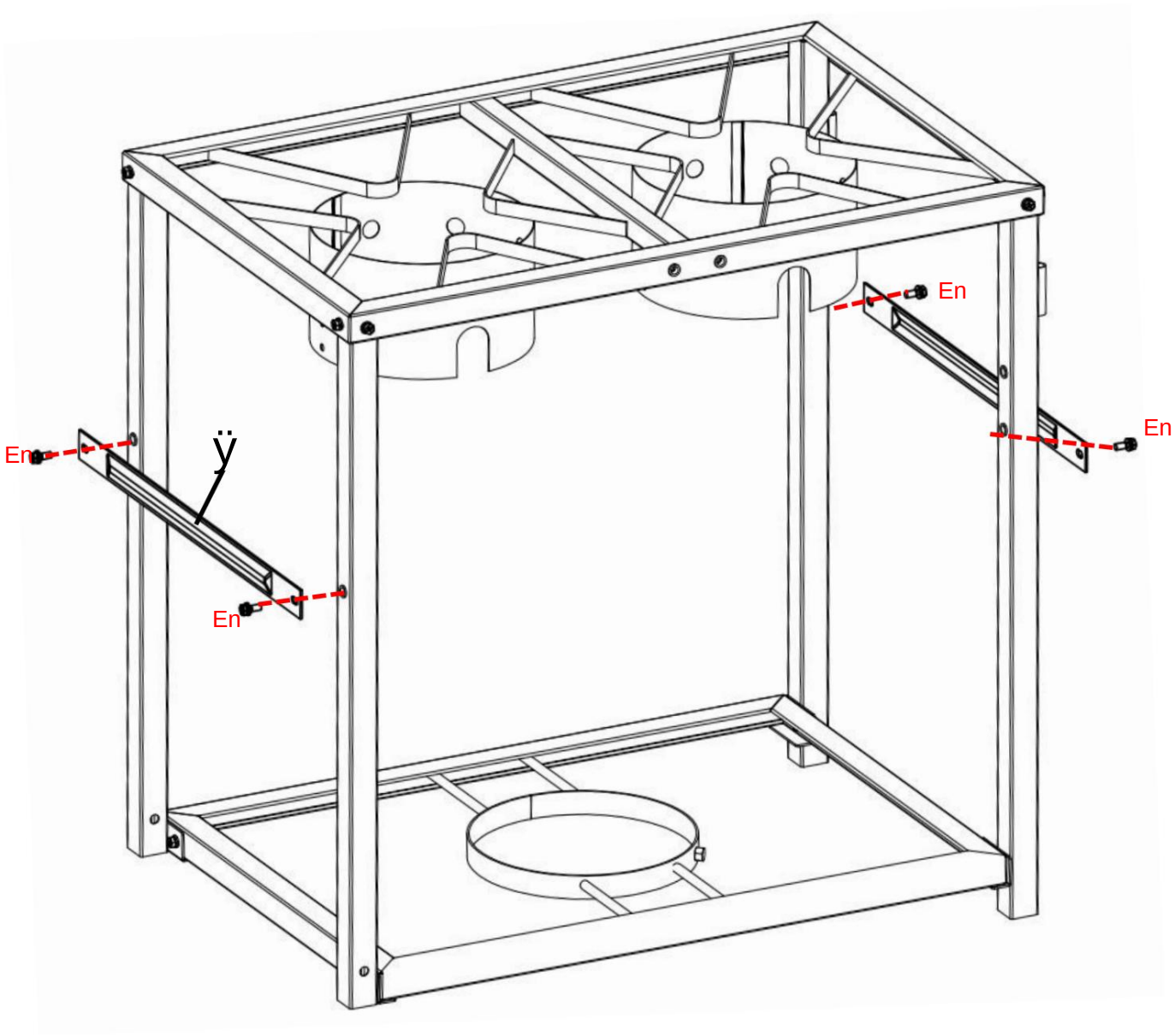
Viktigt: Det är bäst att montera detta steg enligt vyernas orientering.

Montera benrören ÿ, ÿ, ÿ, ÿ på den övre ramenheten ÿ
enligt ritningen med hjälp av bultar (A) och fäst dem.



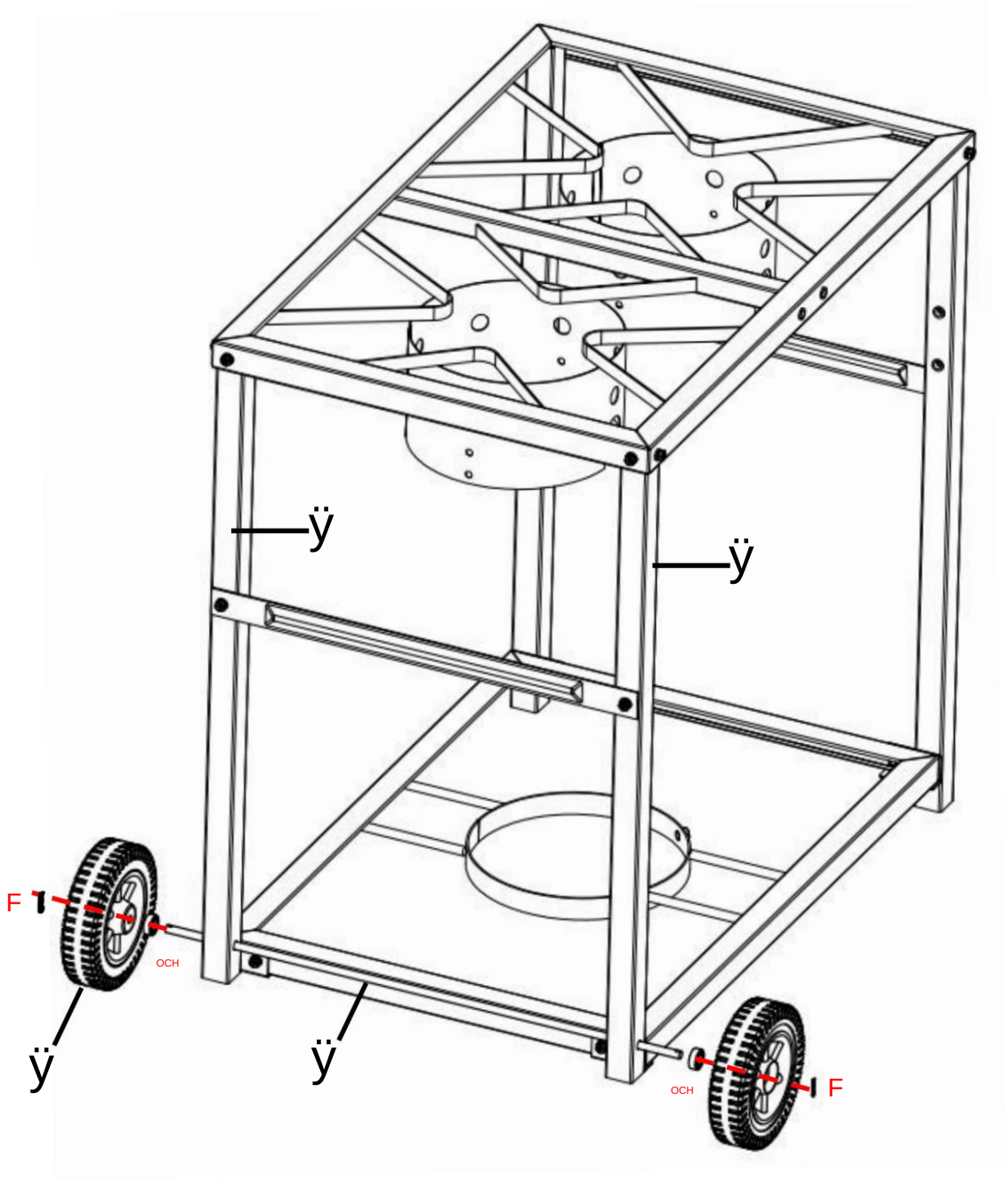
Steg 2:

Vänd produkten som visas på bilden.
Montera basramen ÿ på 4 ben med hjälp av bultar (A) och fäst dem enligt ritningen.



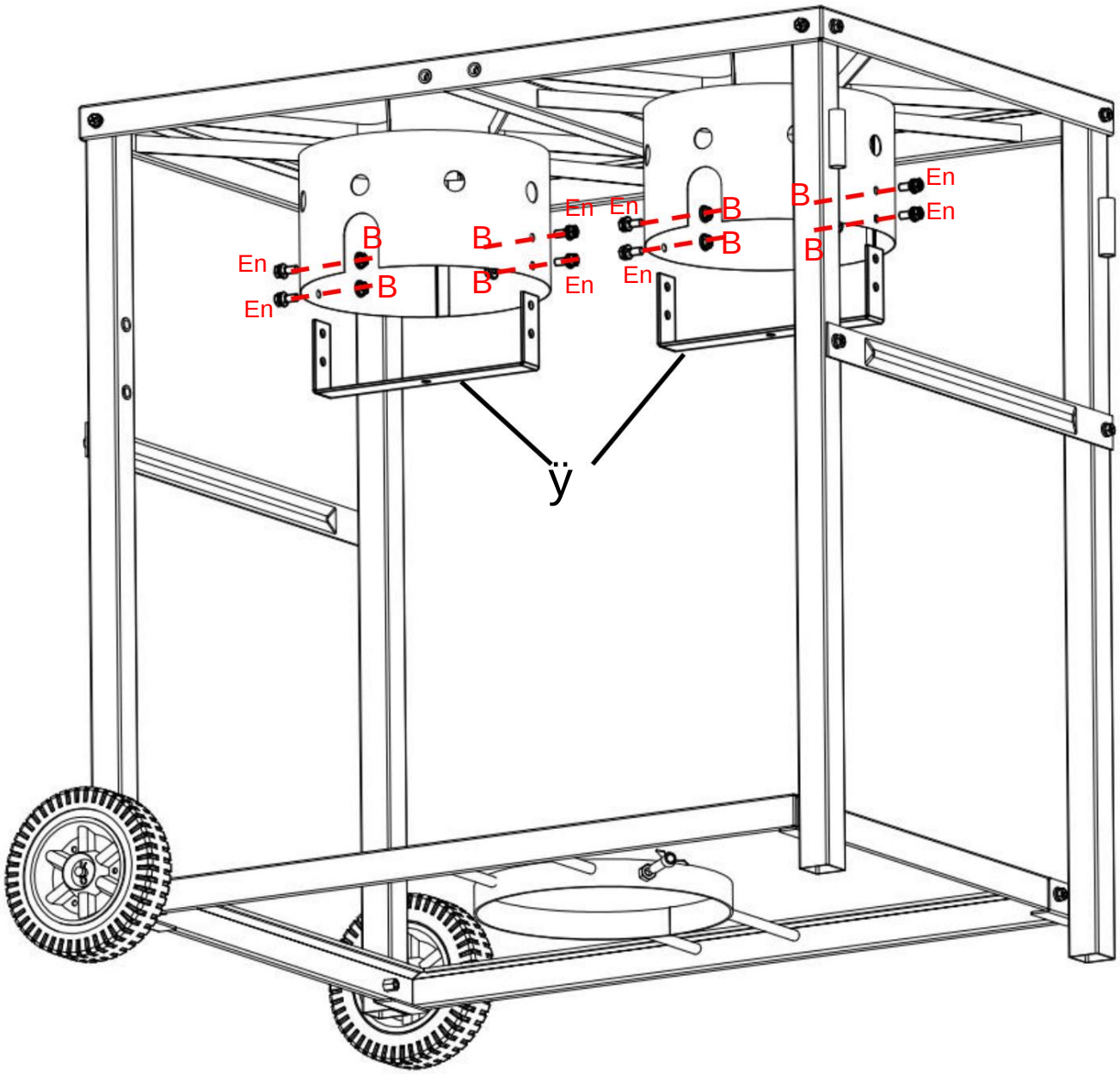
Steg 3:

Montera sidostödsstången ÿ på 4 ben med hjälp av bultar (A) och fäst dem enligt ritningen.



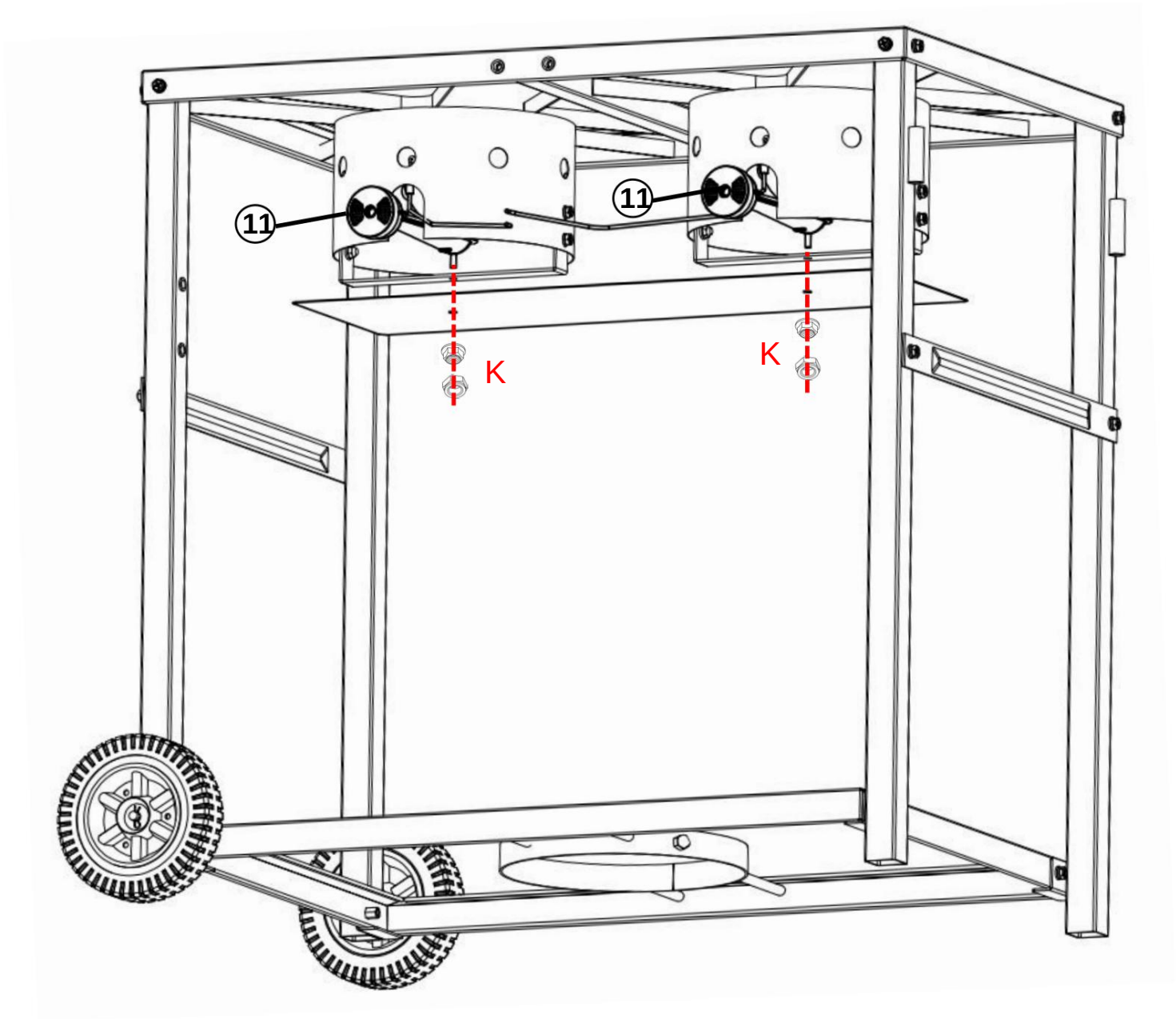
Steg 4:

Sätt in hjulaxeln ÿ i benet ÿ och ÿ samtidigt.
Sätt sedan i axelhylsan (E) och hjulen ÿ på båda sidor, sätt i
För in R-stiftet (F) i axelhålet och fäst det enligt ritningen.



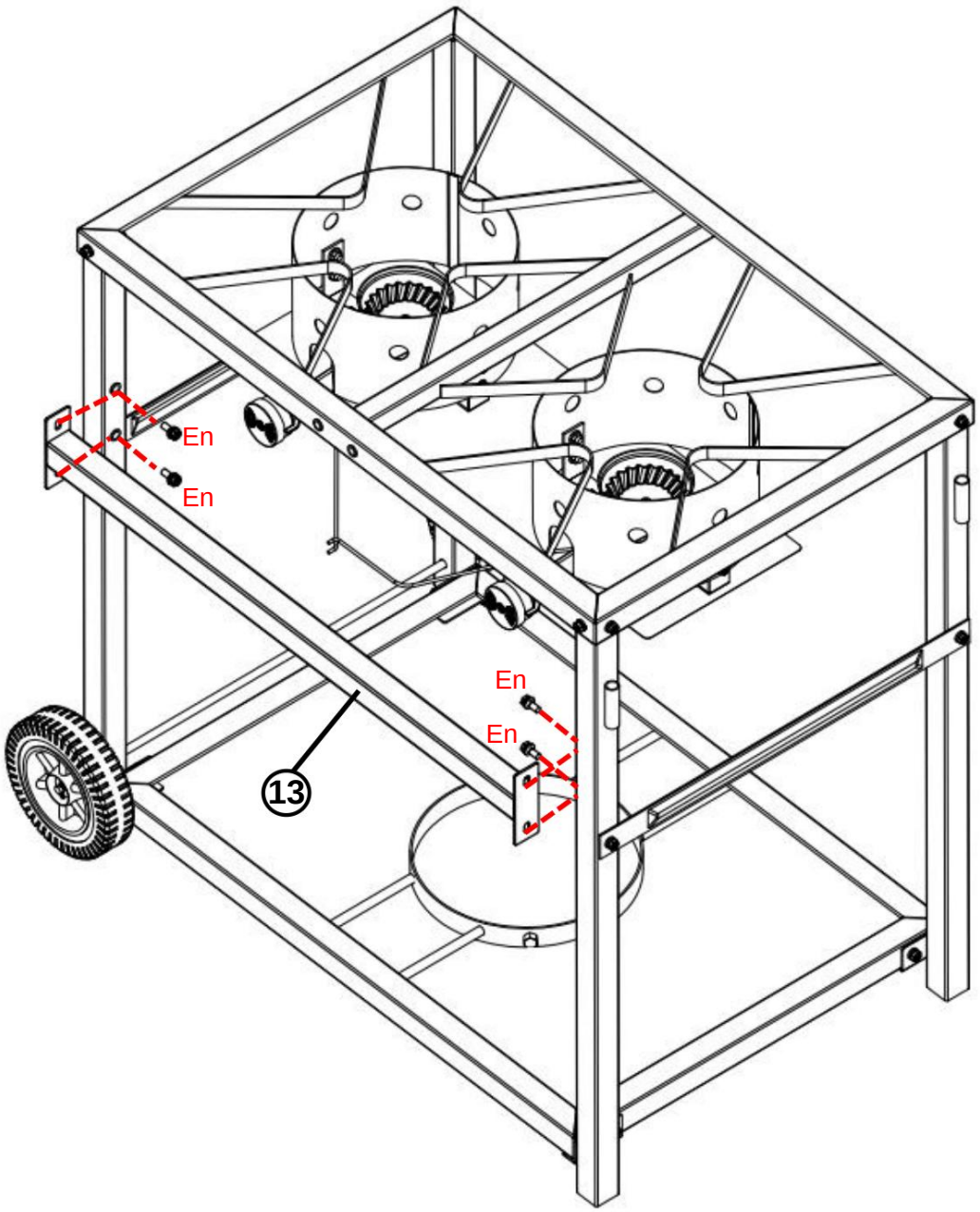
Steg 5:

Montera brännarens stödstång ÿ på vindrutan på den övre ramenheten med hjälp av bultar (A) och muttrar (B) och fäst dem enligt ritningen.



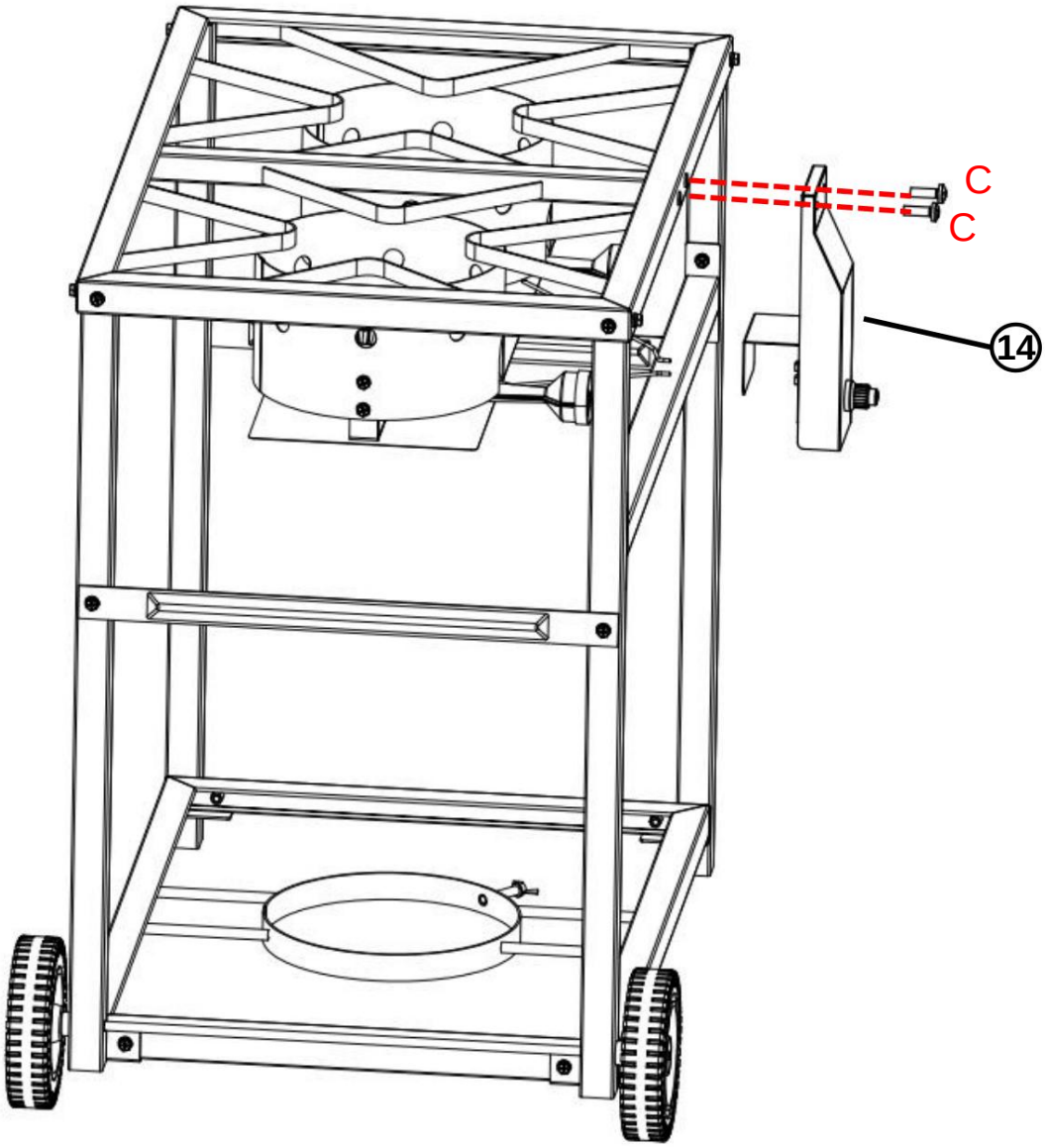
Steg 6:

Skruva loss den förmonterade M5-flänsmuttern och låsmuttern från brännarna.
Sätt i brännarens (11) till brännarens stödstång ÿ och dra åt
flänsmutter och låsmutter i tur och ordning.



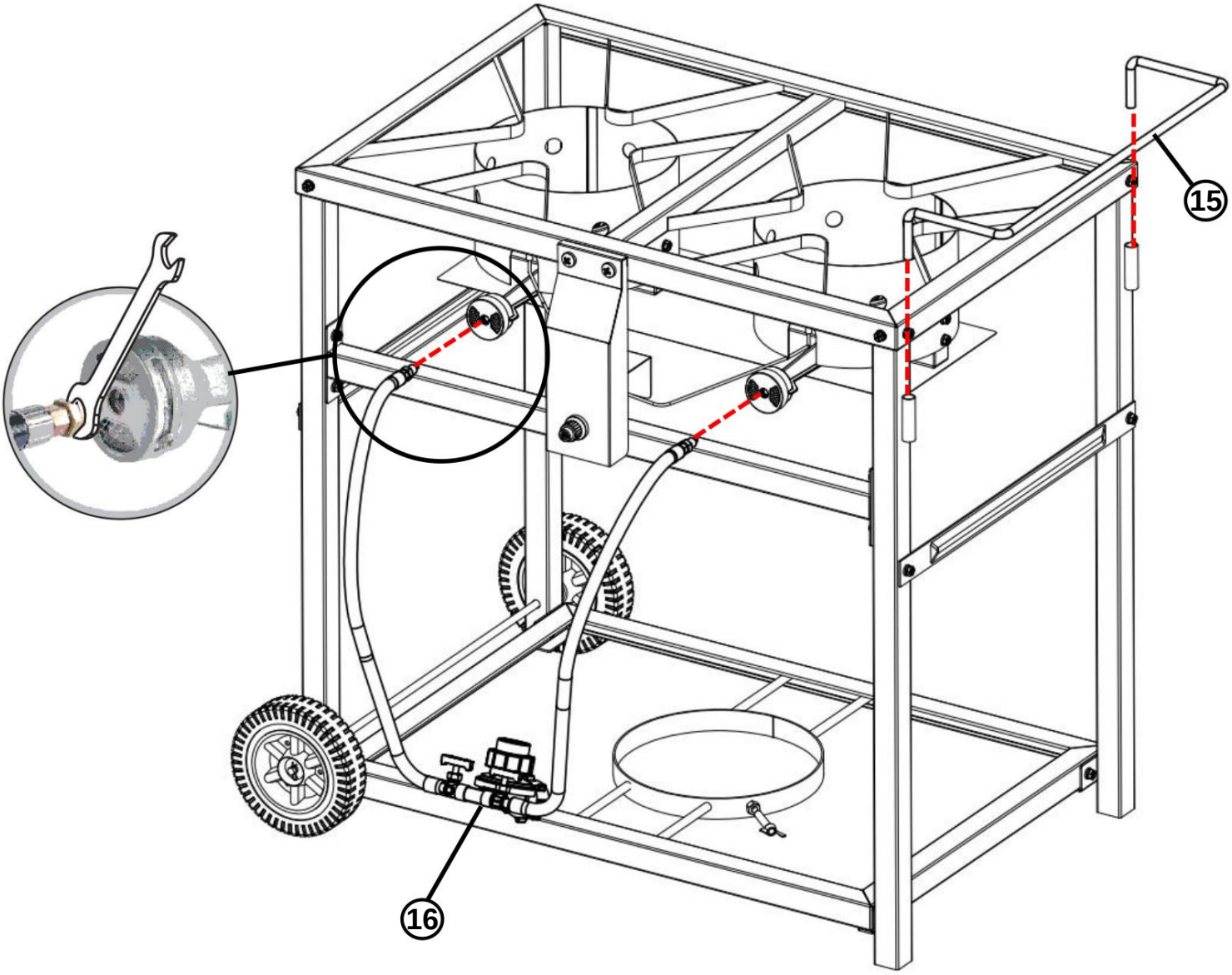
Steg 7:

Montera det främre stödet på de två benen med hjälp av bultar (A) och fixa dem enligt ritningen.



Steg 8:

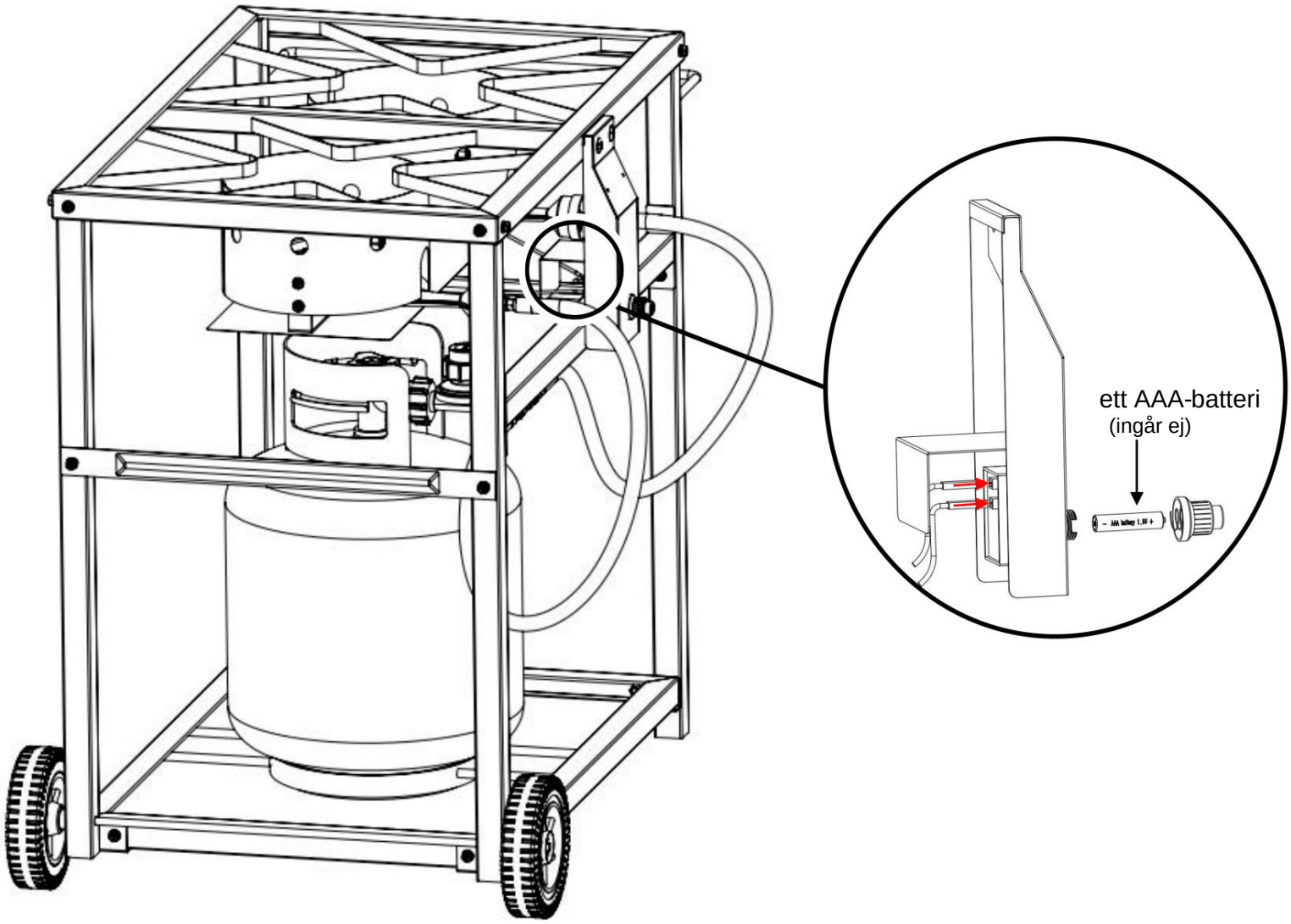
Montera den elektroniska tändningskontrollpanelen (14) till den övre ramen med hjälp av bultar (C) och fäst dem enligt ritningen.



Steg 9:

Sätt in tryck- och draghandtaget (15) i den runda hylsan på sidobenet röret som visas på ritningen.

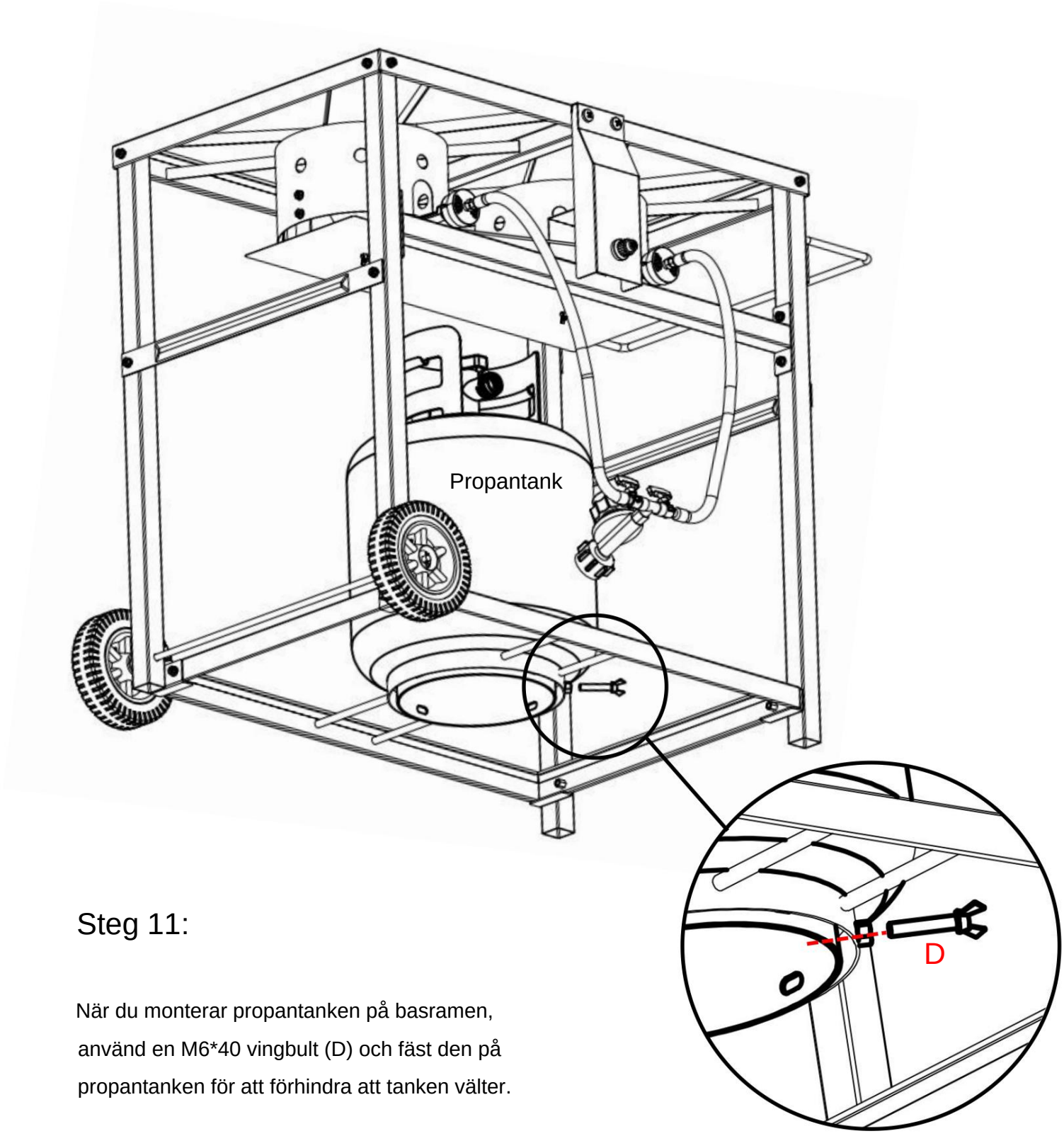
Montera regulatorn och slangen (16) i brännarens hål, dra åt monteras på brännarens hals med en skiftnyckel enligt bilden ritning.



Steg 10:

För in kabeln i tändaren i kontrollpanelen enligt bilden.

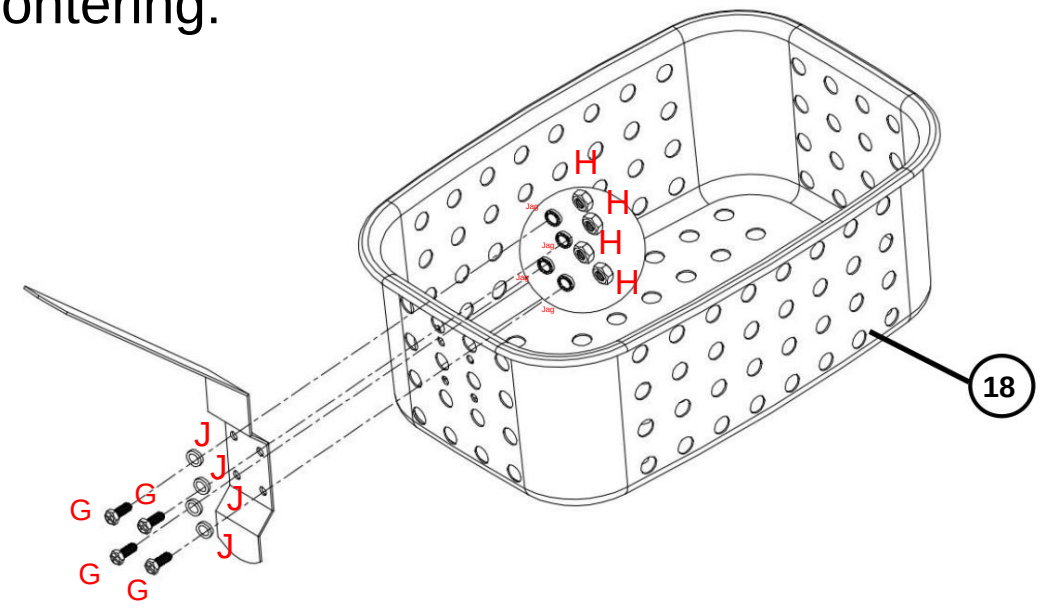
Skruva loss knappen på tändaren, sätt i ett AAA-batteri och sätt tillbaka den.
knappen, så kan den användas.



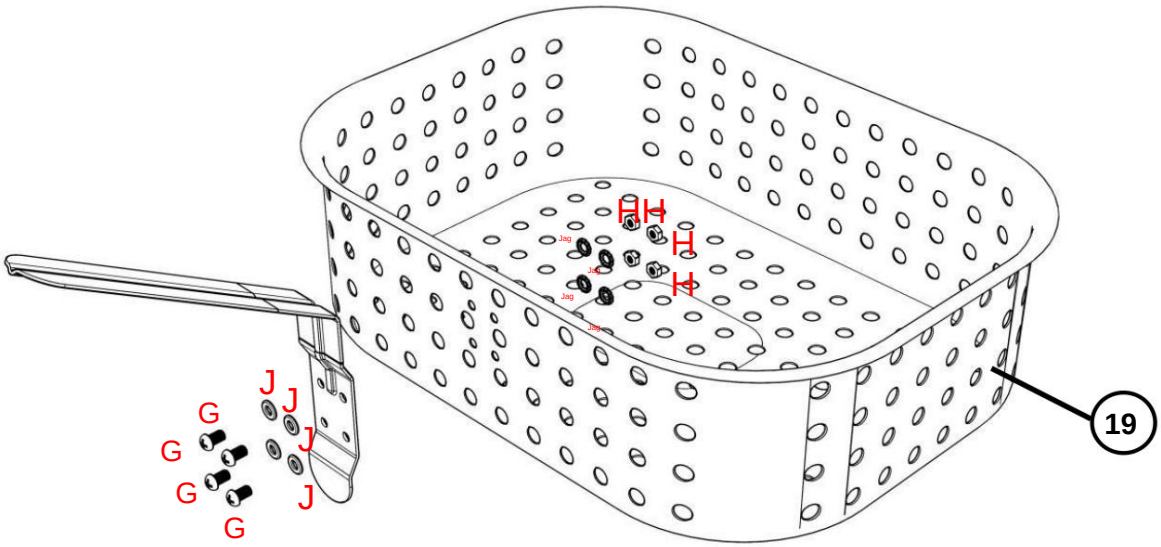
Steg 11:

När du monterar propantanken på basramen, använd en M6*40 vingbult (D) och fäst den på propantanken för att förhindra att tanken välter.

För korgmontering:



För in de 4 M5-bultarna (G) och den plana brickan (J) genom korgens handtag och korg, dra åt de 4 muttrarna (H) med de 4 tandbrickorna (I).



För in de 4 M5-bultarna (G) och den plana brickan (J) genom korgens handtag och korg, dra åt de 4 muttrarna (H) med de 4 tandbrickorna (I).

SERVICE

Din kommersiella gasfritös bör servas årligen av en behörig registrerad person.

FELSÖKNING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner not be ignited with an igniter	1.LG gas cylinder is empty 2.Faulty regulator 3.Obstructions in burner 4.Obstructions in gas jets or gas hose	1 .Replace with full cylinder 2.Have regulator checked or replace 3.Clean burner 4.Clean jets and gas hose
Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	1.LP gas cylinder too small 2.Obstructions in burner 3.Obstructions in gas jets or gas hose 4.Windy conditions	1.Use larger cylinder 2.Clean burner 3.Clean jets and gas hose 4.Use Product in a more sheltered position

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

