VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

# GAS GRIDDLES

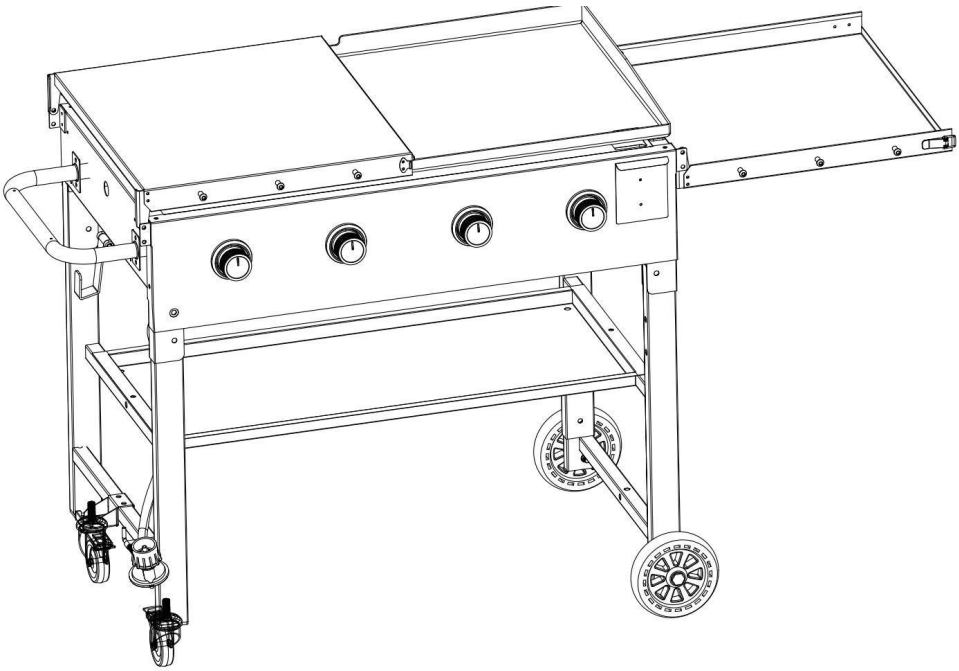
**MODEL: EGA94-78**

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

# GAS GRIDDLES

**MODEL: EGA94-78**



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 technological or software updates on our product.

| | |
|---|---|
|  | Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully. |

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Thank you for using this product. To ensure you can operate the machine correctly, read this instruction carefully before operation and keep it properly for future reference. Please be sure to read the precautions and safety rules on this page to ensure your safe use.

This manual will outline safety warnings and precautions, as well as operating, maintenance, and cleaning instructions. The warnings and instructions in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. Caution and common sense are not built into this product, as we believe users will comply with these guidelines. If you have any problems, please call us. Do not try to fix the problems yourself, as this may cause injury or property damage.

Please read ALL the instructions before using your machine.

# ⚠ DANGER!

If you smell gas:

1. Turn off the gas supply to the appliance.
2. Put out any open fire and open the lid.
3. If the smell continues, walk away from the appliance and call your gas dealer or fire department immediately.

4. Do not leave this appliance unattended.
5. Do not use this appliance within 25 ft (7.62 m) of any flammable liquid.
6. In the event of a fire, walk away from the appliance and call the fire department immediately. Do not try to put out any oil or grease fire with water.

**Not following these instructions may cause a fire or explosion, resulting in property damage, personal injury, or death.**

# ⚠ WARNING!

7. Consumers must ensure the griddle is properly assembled, installed, and maintained. Not following the instructions could result in personal injury and/or property damage.

# ⚠ WARNING!

8. **CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:** The State of California is aware that this product can cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. (California law requires this warning to be given to customers in the State of California.)

# ⚠ WARNING!

9. Failure to follow the dangers, warnings, and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or a fire or explosion causing property damage.
10. This griddle is for outdoor use only and should not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

11. Do NOT operate, light, or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures, or buildings!
12. For residential use only. This griddle is NOT for commercial use.
13. This griddle is not intended for and should never be used as a heater. Toxic fumes can accumulate and cause asphyxiation.
14. This griddle is safety certified for use in the United States and/or Canada only.
15. Do NOT modify it for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and void your warranty.
16. This griddle is for use with liquid propane (LP) gas only. Converting to or attempting to use natural gas in this LP gas griddle is dangerous, may cause bodily harm, and will void your warranty.

## LP gas characteristics:

a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Familiarize yourself with its characteristics before using any LP gas product.
b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles/pools in low areas.
c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
d. Contact with LP gas can cause freeze burns to the skin.

17. Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas griddle in your apartment complex. If allowed, use it outside on the ground floor with a ten-foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use it on or under balconies.
18. An LP gas cylinder is needed to operate the griddle. Only cylinders marked "propane" may be used.
19. The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP-gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation

of Dangerous Goods.

20. The LP gas cylinder must be arranged for vapor withdrawal.
21. The LP gas cylinder must have a listed overfilling prevention device (OPD).
22. Only use LP gas cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
23. The LP gas cylinder must have a cylinder collar to protect the cylinder valve.
24. Never use an LP gas cylinder with a damaged body, valve, collar, or footing. Dented or rusted LP gas cylinders may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier before use.
25. The LP gas cylinder should not be dropped or handled roughly.
26. LP gas cylinders must be stored outdoors, out of the reach of children, and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. Your cylinder must never be stored where temperatures can reach over 125°F (51.7°C).
27. Do NOT insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in an explosion, fire, severe personal injury, or death. Do NOT block holes in the sides or back of the griddle.
28. Never keep an LP gas cylinder in a hot car or trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape. Place a dust cap on the cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use.
29. 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 the leakage of propane.
30. If the griddle is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder and disconnected.
31. Do NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
32. If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury could occur.

33. A fire causing serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.
34. Never attempt to attach this griddle to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home, or house.
35. Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene, or alcohol with this product.
36. Your griddle has been checked for leaks at all factory connections. Re-check all connections as described in the "Operating Instructions" section, as shipping can loosen connections.
37. Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else. Do NOT operate if a gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.
38. You must follow all instructions in the "Checking for Leaks" section before operating. To prevent fire or explosion hazards when testing for a leak...
39. Always perform a leak test before lighting the griddle and each time the cylinder is connected for use.
40. No smoking. Do NOT use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.
41. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
42. Do NOT use matches, lighters, or a flame to check for leaks.
43. The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance. Strong odors, colds, sinus congestion, etc., may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.
44. Do NOT use the griddle until any and all leaks are corrected.
45. If you are unable to stop a leak, disconnect the LP gas supply. Call a gas appliance serviceman or your local LP gas supplier.
46. This griddle is designed to operate at an inlet pressure of 11 inches of water column.
47. Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.

48. Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep the griddle area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. The minimum clearance from the sides and back of the unit to combustible construction is 36 inches (91.4 cm). Do NOT use this appliance under any type of overhang or roof.
49. It is essential to keep the griddle's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect the griddle before each use.
50. Do NOT alter the griddle in any manner. Any alteration will void your warranty.
51. Do NOT use the griddle unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
52. Do NOT install this model of griddle in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
53. This griddle should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
54. Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced before operation.
55. Use only the regulator and hose assembly provided. Use only the replacement regulator and hose assembly specified by Zhejiang Lumbre Electrical Appliance Co., Limited.
56. Use only factory-authorized parts from Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Limited. Using non-factory-authorized parts can be dangerous and will void your warranty.
57. Do NOT operate this appliance without reading the "Operating Instructions" in this manual.
58. Do NOT touch metal parts of the griddle until they have completely cooled to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
59. Do NOT install or use in or on boats or recreational vehicles.
60. When cooking, fire-extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to

extinguish it with water. Use a type BC dry chemical fire extinguisher or smother it with dirt, sand, or baking soda.

61. Do NOT use the griddle in high winds.
62. Never lean over the griddle when lighting it.
63. Do NOT leave a lit griddle unattended. Keep children and pets away from the griddle at all times.
64. Do NOT leave the griddle unattended while preheating or burning off food residue on high heat. If the griddle has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
65. Do NOT place empty cooking vessels on the appliance while it is in operation.
66. Use caution when placing anything on the griddle while the appliance is in operation.
67. Do NOT attempt to move the griddle when it is in use. Allow the griddle to cool before moving or storing it.
68. The LP gas cylinder must be properly disconnected and removed before moving this griddle.
69. Storage of the griddle indoors is permissible only if the cylinder is disconnected, removed from the griddle, and properly stored outdoors.
70. The LP gas cylinder must have a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
71. "An appliance is considered to be outdoors if installed with a shelter no more enclosed than a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel (as in a breezeway) or at right angles to each other; all openings must be permanently open. Sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered permanent openings."
72. (Repeat of 72 - retained as in original)
73. "An appliance is considered to be outdoors if installed with a shelter no more enclosed than a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal area is permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered permanent openings."

74. Do NOT attempt to disconnect the gas regulator from the cylinder or any gas fitting while the griddle is in use.
75. Always place your griddle on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose. Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
76. Keep all electrical cords away from a hot griddle.
77. After a period of storage and/or nonuse, check for leaks, burner obstructions, and inspect the hose for any abrasion, wear, or cuts.
78. Failure to open side shelves while igniting the griddle's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the griddle does not light, may result in an explosive flame-up.
79. Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
80. Use protective gloves when assembling this product.
81. Do NOT force parts together, as this can result in personal injury or damage to the product.
82. Never cover the entire cooking area with aluminum foil.
83. Deaths, serious injury, or damage to property may occur if the above is not followed exactly.
84. This gas griddle is not to be installed in or on boats. This appliance is not to be installed in or on recreational vehicles.
85. The minimum ambient operating temperature for safe use of the appliance is -20°C (-4°F).
86. This griddle must not be used under overhead combustible construction.
87. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water. Failure to follow these instructions could result in a fire, explosion, or burn hazard, causing property damage, personal injury, or death.

# ⚠ WARNING!

88. Turn controls and the gas source or tank OFF when not in use. The cylinder shall be disconnected when the appliance is not in use.
89. When not in use, the gas must be turned off, and the cylinder shall be disconnected.
90. Consumers are not allowed to disassemble the combustion system. If there is a problem, please refer to the manual or the repair method provided by the point of sale.
91. If you do need to disassemble and check the system: first, you need to remove the whole panel, then pull out the knob on the panel, then remove the screws that lock the switch valve on the panel, then you can check nozzles, switch valves, gas lines, pressure regulator valves, etc.
92. However, we do not recommend you do this, as dangers could arise in the event of a leak.

# ⚠ DANGER!

93. Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

# ⚠ WARNING!

94. Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed.
95. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

# ⚠ CAUTION!

96. Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

97. Don't use the product indoors. It is only to be used outdoors (outside any enclosure).
98. Before using this appliance, please check the gas regulator on the gas tank for any wear, tear, cracks, cuts, or intrusion. If you find any of these, replace the gas regulator before operation.
99. In the event of rain, snow, hail, sleet, or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, you must immediately cover the cooking vessel and turn off the appliance burners and gas supply. Do not try to move the appliance or cooking vessel.
100. Make sure the appliance is placed on a level, stable, noncombustible surface in an area clear of combustible materials during cooking. An asphalt surface (blacktop) is not acceptable for this purpose.

# ⚠ WARNING!

101. **This device is to be used outdoors only** and **can not** be used in a building, garage, or any other enclosed area.
102. It is not acceptable to use it on or under any flats or condominium balcony or deck.
103. Using alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the griddle.
104. A type BC or ABC fire extinguisher must be ready during cooking.
105. When an oil or grease fire occurs, do not attempt to extinguish it with water. Call the fire department or use a type BC or ABC fire extinguisher.
106. The appliance must be monitored during operation. Keep children and pets away from the appliance at all times.
107. This appliance is not designed or intended for use as a heater and is not suitable for frying turkeys.
108. During and after use of the appliance, use insulated oven mitts or gloves to protect against hot surfaces or splatters from cooking liquids.

109. Never put empty cooking vessels on the appliance while it is in operation. Be cautious when placing anything in the cooking vessel while it is in operation.
110. Never move the appliance during use. Make sure the cooking vessel cools to 115°F (46°C) before moving or storing it.
111. Commercial use of this griddle is not allowed.
112. **Do NOT** let children and minors get close to or touch the machine.
113. **Do NOT** touch the hot surface directly with your hands. Always operate using the knob.
114. **Do NOT** immerse the appliance in water or any other liquid.
115. Cool down hot parts before handling.
116. Using any accessories or attachments not provided or recommended by the manufacturer may cause injury.
117. This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
118. Do not use it in poorly ventilated places or for commercial purposes.
119. This appliance must be installed and serviced by a competent person.
120. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well-ventilated space.
121. Ensure that the gas supply complies with the type stated on the rating label.
122. Do not attempt to modify the machine in any way.
123. If the machine is not to be used for a long period of time, clean and cover it, and store it in a dry and safe place.
124. KEEP IT OUT OF CHILDREN'S REACH.
125. Never leave it unattended while in use.
126. Avoid using it in the presence of flammable liquids, gases, dust, or other explosive situations.
127. Extreme caution must be taken when moving an appliance

containing hot oil or other hot liquids.

128. Children shall not play with the machine alone. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

129. The machine must never be left unattended during operation or cleaning.

130. Make sure that the machine is always placed on a firm, level, and fire-retardant surface, and also placed far away from combustibles.

131. The machine should be located in an open area with good ventilation, away from trees and fences.

132. While every effort has been made in the manufacture of your machine to remove any sharp edges, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

133. Keep a fire extinguisher within a safe and accessible distance and make sure those operating the machine are trained to use it.

134. Keep away from flammable materials and fluids such as petroleum, alcohol, diesel fuel, kerosene, and charcoal lighter fluid, or vehicles while in use. Do not use these materials to light or relight the appliance.

**135. DO NOT CLEAN IT WITH ANY ABRASIVE MATERIAL.**

136. **DO NOT** use the machine in high winds.

137. **DO NOT** store the machine until the fire is completely out and surfaces are cold; also, do not store the machine with ashes or combustible materials inside.

138. **DO NOT** use this product as a furnace.

139. Ensure that the product is positioned on a permanent, flat, level, heat-resistant, non-flammable surface, always away from flammable items, including wooden fences or overhanging trees.

140. This machine is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.

141. When using the machine for a long period of time, ventilation should be improved by opening a window or increasing the extractor speed.

142. Ensure the control knobs are in the closed position when not in use.
143. When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the hot surfaces of the cooking appliance.
144. Unstable or misshapen pans should not be used on the machine, as unstable pans can cause an accident by tipping or spilling.
145. Never use plastic or aluminum foil dishes on the machine.
146. Perishable food, plastic items, and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the machine unit.
147. The machine cannot be used for barbecuing.
148. Do not place clothes above the machine and avoid using it as a clothes dryer.
149. This product cannot be used for other purposes.
150. In the event of a burnback (i.e., where the gas burns back on the jet), turn off the valve and relight. If the problem persists, take the unit back to your dealer for checking.

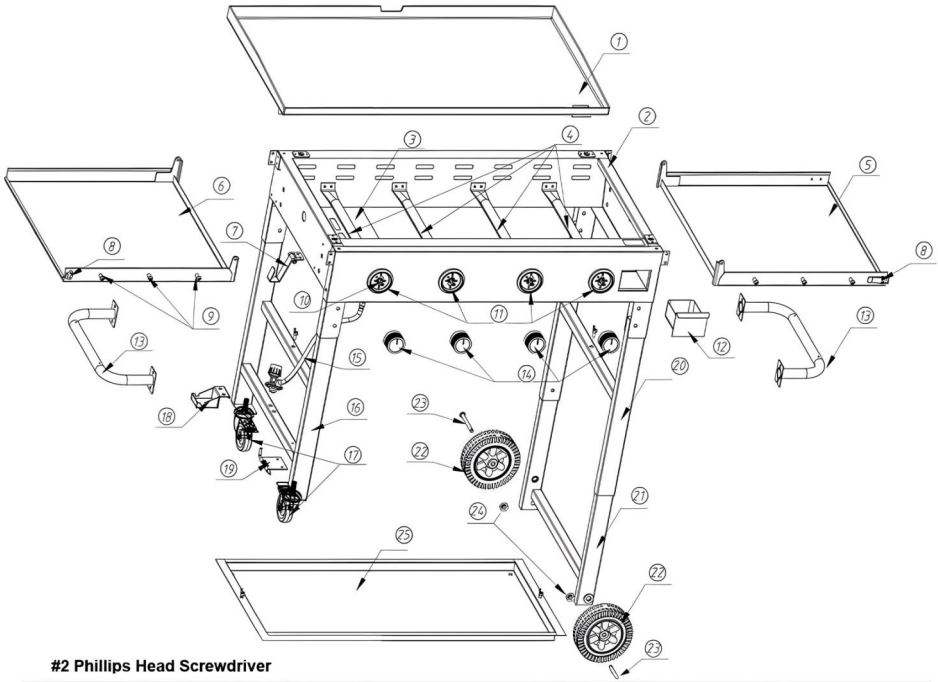
151. **WARNING!** This product will become very hot; do not move it during operation.
152. **WARNING!** Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space (e.g., houses, tents, caravans, motor homes, boats).
153. **WARNING!** Remove all packaging materials and keep them for future use. Packaging materials are not toys.
154. WARNING! Don't let children play with the packaging materials. If they swallow the packaging materials, they may suffocate!
155. **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!
156. **WARNING!** Keep children and pets away. Children must not operate or play near this machine.
157. **WARNING!** After installation, please check for gas leaks and ensure there are no leaks before use.

## INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

1. The installation of this appliance must conform to local codes, or in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.
2. It is not allowed to operate it inside RVs or on boats.
3. It is safely certified for use in the United States and Canada. Never modify it for use in other countries. Modification will cause a safety hazard or damage.
4. Replacement pressure regulators must be those specified by the appliance manufacturer.
5. After you have read and understood all safety information, warnings, and precautions, you can proceed to the next page for assembly & installation instructions for your particular model.

Model: EGA94-78

# Parts List



**#2 Phillips Head Screwdriver**

| | | |
|---|---|---|
| 1. Griddle Surface *1 PCS | 10. Griddle Gas Control Valve *4 PCS | 19. Leg Locking Assembly *1 PCS |
| 2. Griddle Body *1 PCS | 11. Main Control Knob Bezel *4 PCS | 20. Upper Right Cart Frame *1 PCS |
| 3. Fireproof Board *1 PCS | 12. Grease Box *1 PCS | 21. Lower Right Cart Frame *1 PCS |
| 4. Burner *4 PCS | 13. Side Handle *2 PCS | 22. Wheel * 2PCS |
| 5. Right Side Shelf | 14. Control Knob *4 PCS | 23. Latch * 2PCS |
| 6. Left Side Shelf | 15. Regulator *1 PCS | 24.Lock Nut * 2 PCS |
| 7. Upper LP Gas Tank Support *1PCS | 16. Left Cart Frame *1 PCS | 25. Bottom Shelf *1 PCS |
| 8.Safty Lock(SS)*2 PCS | 17.Locking Whell *2 PCS | A:Screw M6x14*4PCS |
| 9.Screw*6 PCS | 18.Lower LP Gas Tank Support *1PCS | B:Nut M6*4PCS |
| C:Wing Screw M6x16 2PCS | D:Screw M6x12*14PCS | E: Allen Key |
| F:Wrench | #2 Phillips Head Screwdriver | |
| | | |

# ⚠ WARNING!

1. Never use this appliance under extended awnings, as it may cause a fire or personal injury. Install it on the opposite side from the fuel distribution/dispensing system of the recreational vehicle.
2. Never locate or use it under overhead unprotected combustible buildings or roofs.
3. When not in operation or when traveling, ensure all low-pressure propane gas system precautions are in place and all propane gas shut-off valves are closed.
4. Don't check for leaks with an open fire. When not in use, the correct way is to open the gas and apply soapy water to all joints to check for bubbles.

# ⚠ CAUTION!

**BEFORE STARTING THE INSTALLATION**
**MUST** fit the recommended minimum clearances to combustible constructions.

## INSTALLATION GUIDE

1. Please dispose of all plastic bags carefully and keep them away from children.
2. Check all components provided according to the list in this manual.
3. Make sure you have all of the parts listed. If not, contact your local store, which will be able to help you.
4. Select an area where you will assemble this product. To protect components, choose a smooth surface that is free of cracks or openings.
5. Tighten all hardware connections by hand first. Then, before completing each step, go back and fully tighten all hardware. Be careful not to over-tighten, as this could damage surfaces or strip threads.
6. For best results, complete each step in the order presented.

**To complete assembly, you will need:**

7. Leak detection solution (instructions on how to make the solution are included in the "Operating Instructions" section of this manual).
8. A precision-filled LP gas grill tank with an Acme Type 1 external threaded valve connection (standard grill size) (not included).
9. Typical assembly takes approximately one hour.

**CAUTION:** Two (2) people are required for assembly.

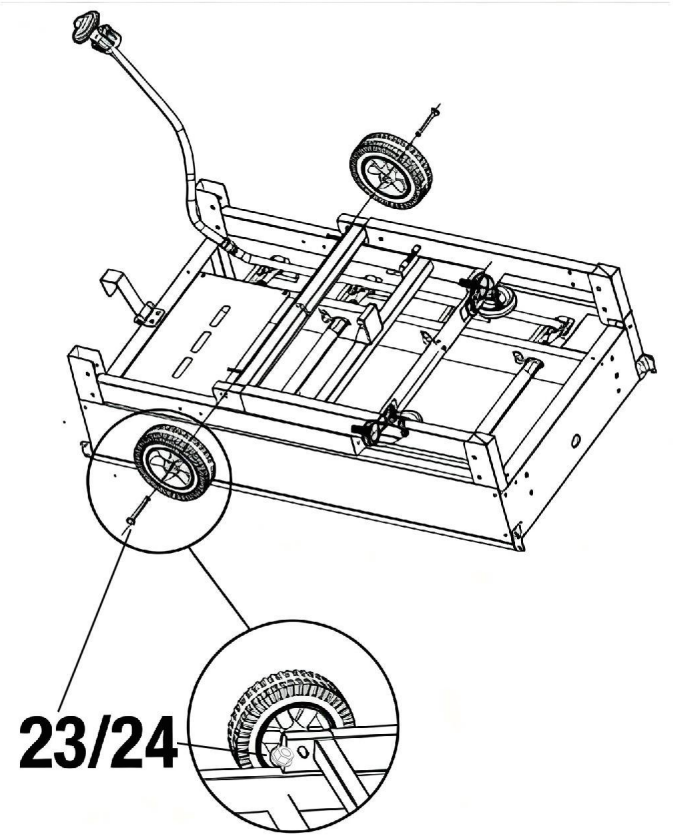
**ATTENTION!**
**Gas cylinders need to be purchased separately.**

**ATTENTION!**
Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.

**WARNING!** Never check for leaks with an open flame. Turn on the gas and apply soapy water to all joints to check for bubbles.

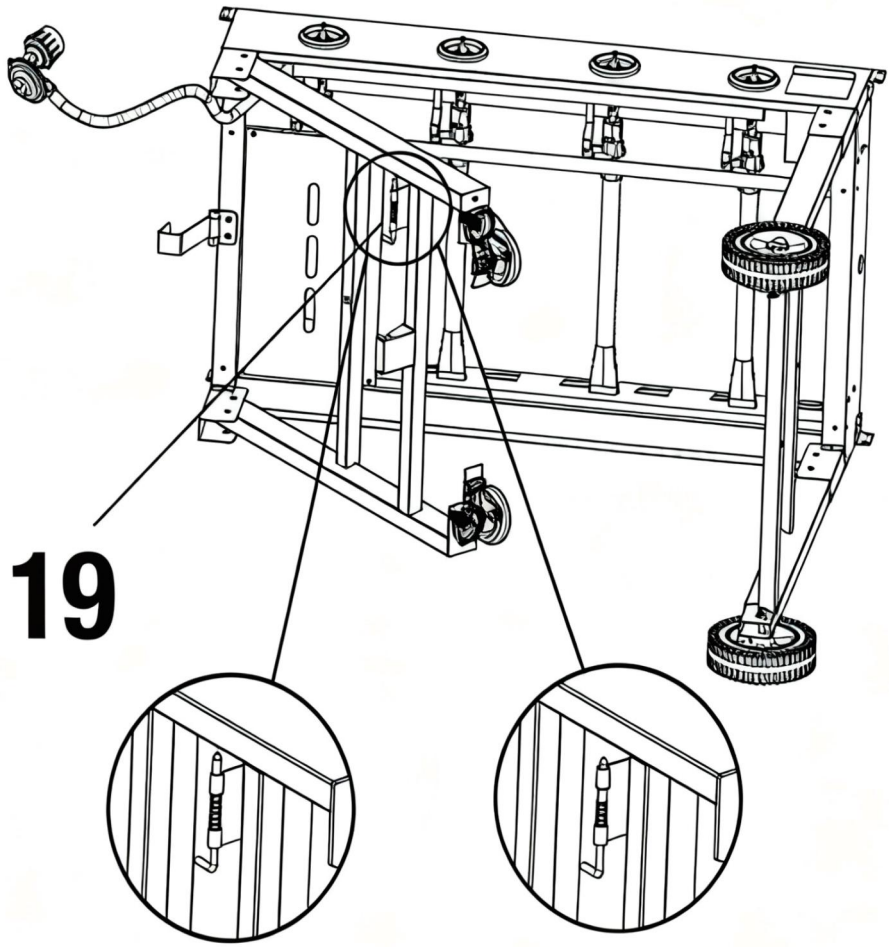
## STEP 1

1. Install Wheel Using **Lock Nut**



STEP 2

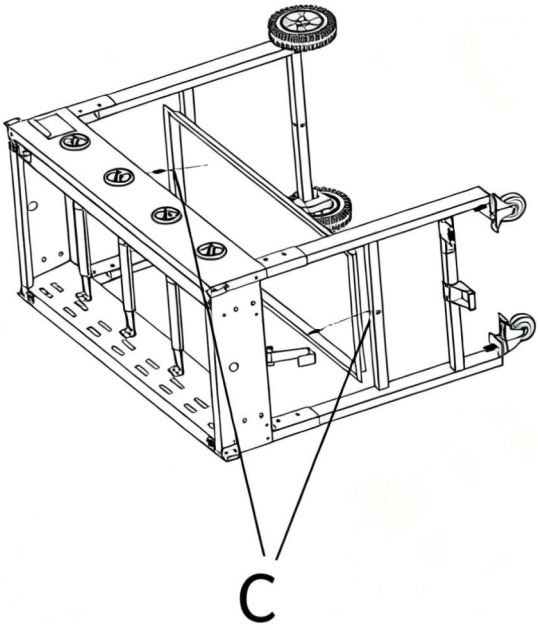
2. Open Legs.




**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**
**Note: Open Right Legs First.**

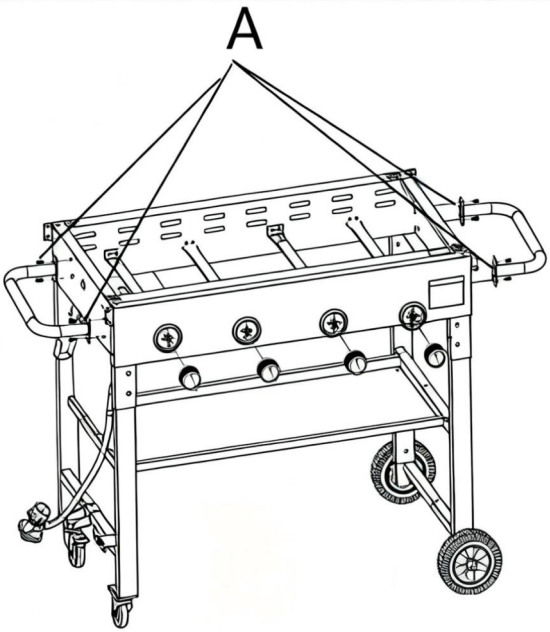
## STEP 3

3. Attach Bottom Shelf.




## STEP 4

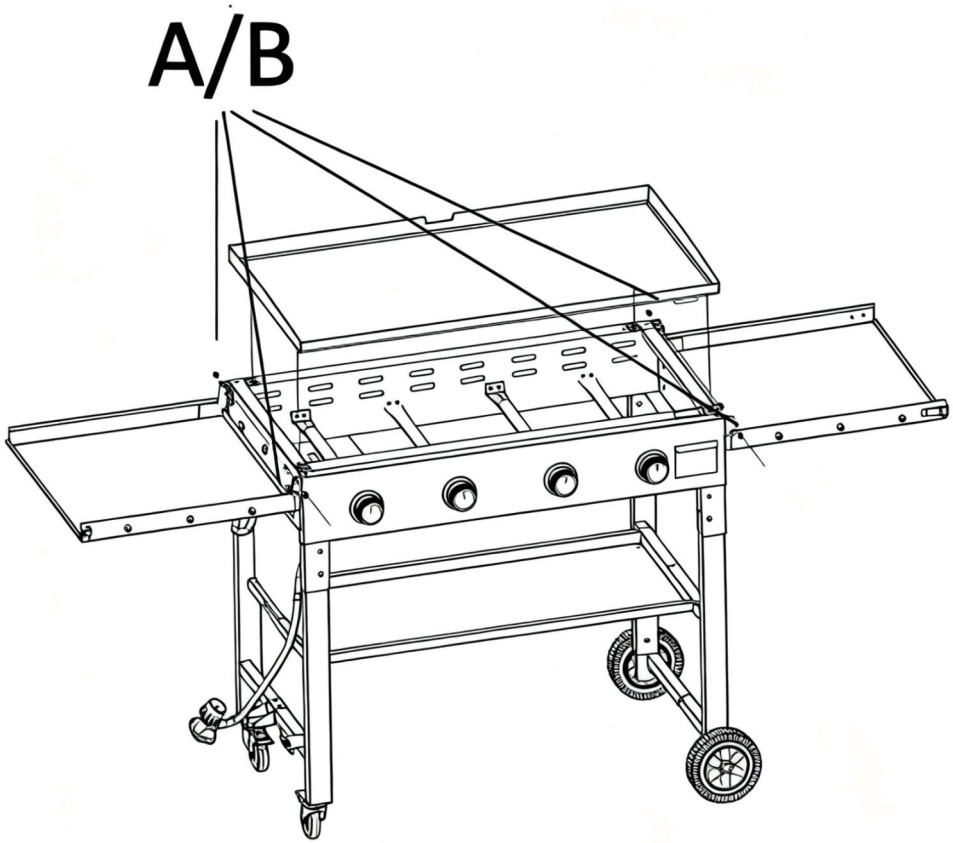
4. Attach Side Handles and Insert Control Knobs.




**Caution: Two (2) people will be required to stand griddle upright.**

STEP 5

5. Attach Right Side Shelf And Left Side Shelf. Place The Griddle.




**Attention: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**
**Caution: The replacement hose assembly shall be specified by the manufacturer.**
**TIPS: Before first use and after each use, always season your griddle per "Seasoning Griddle"Section.**

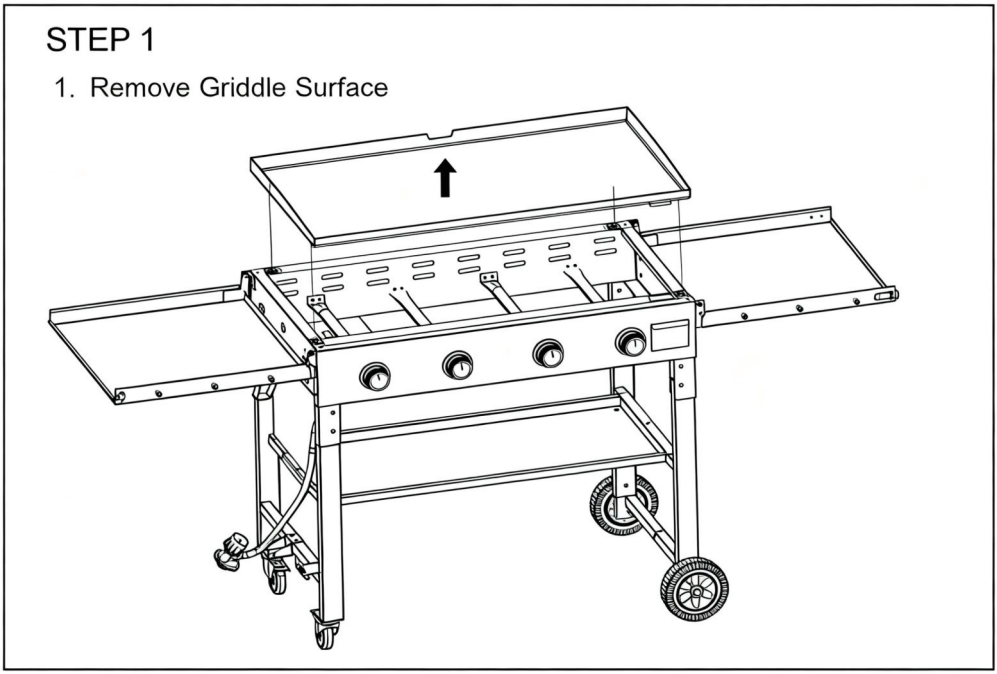
## TRANSPORTING & STORAGE INSTRUCTIONS

Before transporting or storing this griddle:

1. Always season the griddle per the "Seasoning Griddle" section.
2. Always clean the griddle per the "Cleaning Instructions" section.
3. Always wait until the griddle is cool.
4. Always turn the griddle off per the "Turning Off" section.
5. Always disconnect the tank per the "Disconnecting LP Gas Tank" section.
6. Always empty and properly dispose of all items in the grease cup.

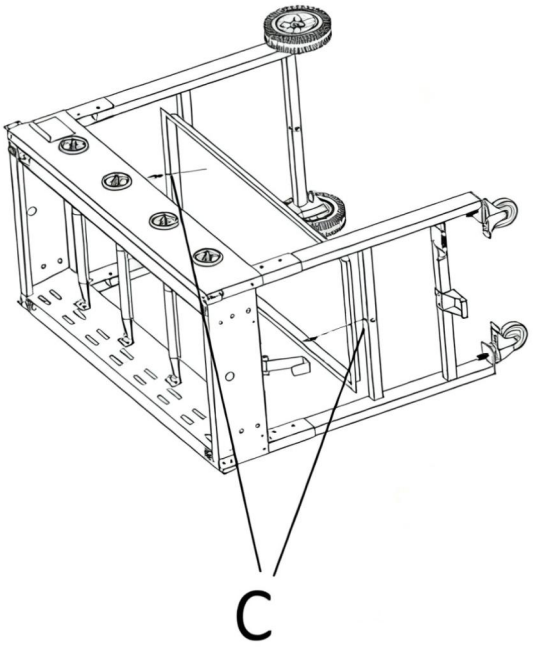
**WARNING:** When transporting or storing this unit, always follow the instructions in this section.

**CAUTION:** Two (2) people will be required to prepare for transportation and/or storage.



## STEP 2

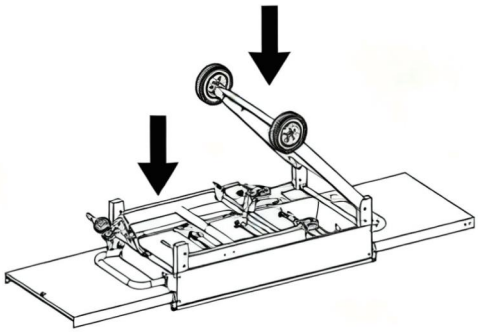
2. Remove Bottom Shelf.



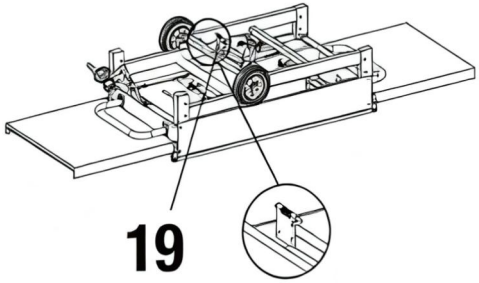

**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**

## STEP 3

3. Close Legs.

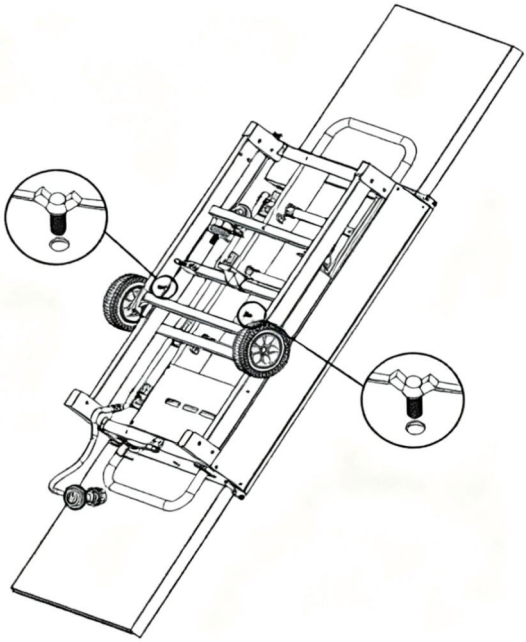


**NOTE: Close Left Leg First.**



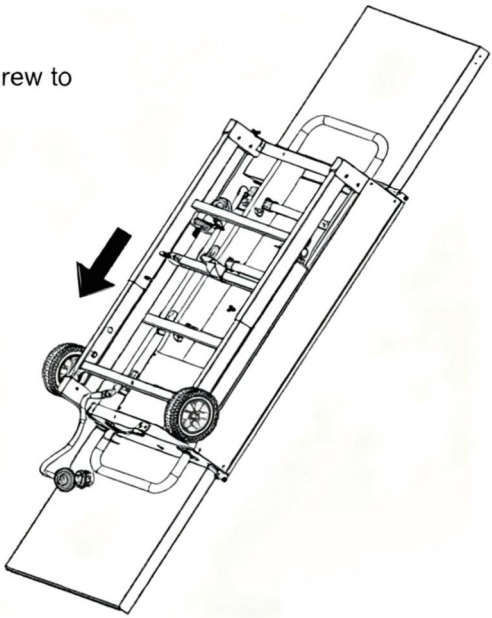
## STEP 4

4. Unscrew the Right Leg.



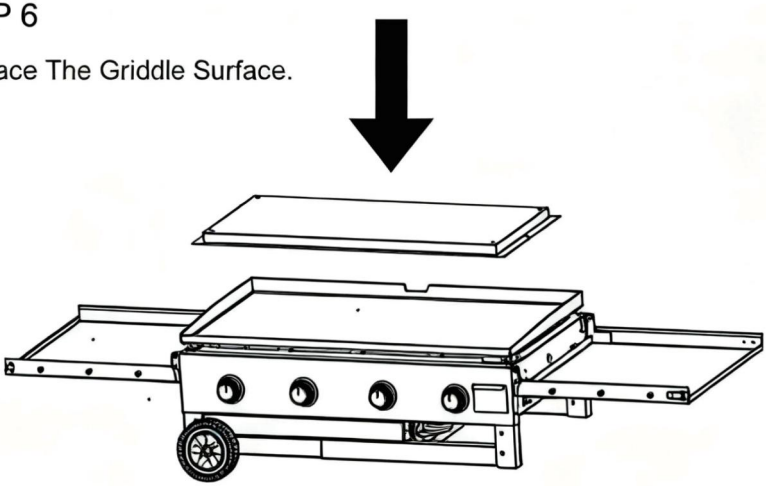
## STEP 5

5. Pull the Right leg,fixing the screw to the second hole.



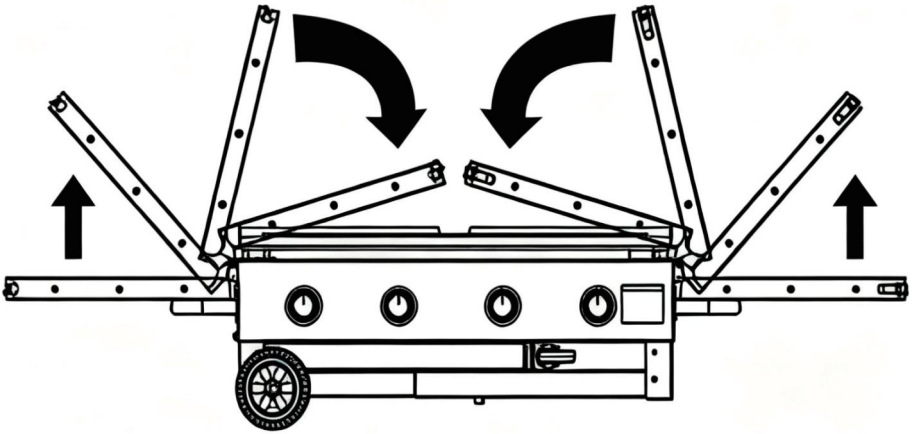
## STEP 6

6. Place The Griddle Surface.



## STEP 7

7. Close Side Shelves.



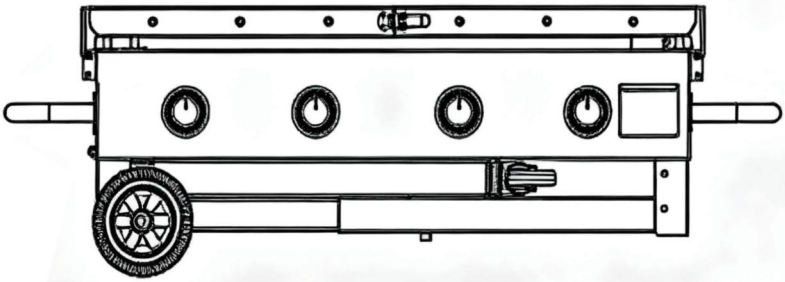
**NOTE: Close left side shelf first, then right side shelf.**

**CAUTION: Hold side shelf securely while opening. Do NOT release until fully closed.**

**CAUTION: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**

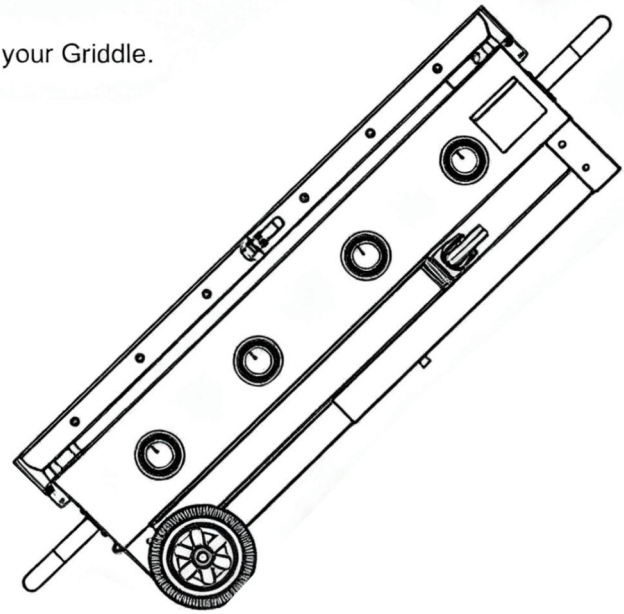
## STEP 8

8. Lock Side Shelves.



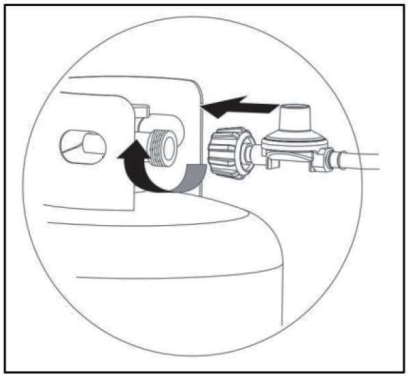
## STEP 9

9. Transport or Store your Griddle.



## CONNECTING LP GAS TANK

1. Make sure control knobs are in the OFF position (Figure 2).



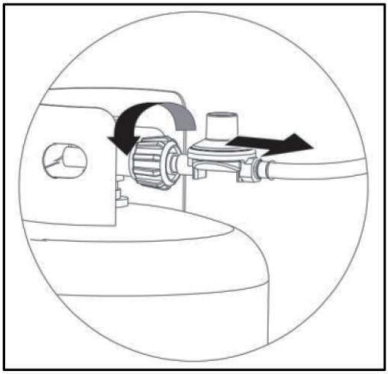
2. Before connecting, be sure there is no debris caught in the head of the LP gas tank, head of the regulator valve, or in the head of the burner or burner ports.

3. Connect the regulator/hose assembly to the tank by turning the knob clockwise until it stops.

4. Perform a leak test per the "Checking for Leaks" section.

## DISCONNECTING LP GAS TANK

1. Make sure control knobs are in the OFF position (Figure 2).



2. Before disconnecting, make sure the LP gas tank valve is "CLOSED".

3. Disconnect the regulator/hose assembly from the LP gas tank by turning the knob counterclockwise until it is loose.

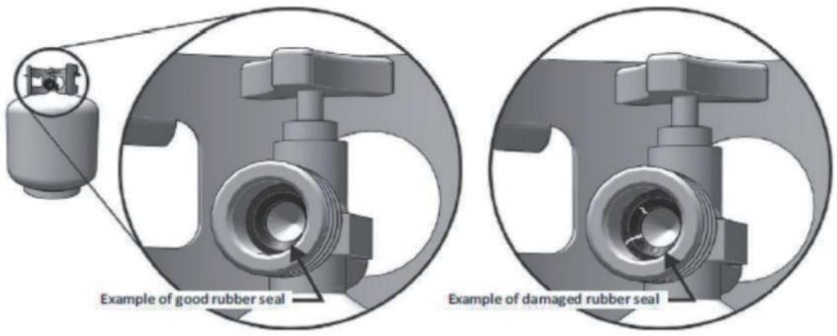
**CAUTION:** The LP gas tank must be properly disconnected and removed before moving this griddle.

4. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well-ventilated area out of direct sunlight. The elastomeric

face seal element on these devices could, over time, show marked and visible damage or deterioration that might cause a leak even with the connection tightened: A visual inspection for the seal must be carried out every time an LP gas cylinder is replaced or refilled; any LP-gas cylinder showing signs of damage or deterioration as illustrated in the figure (including visible cracks and pitting) must be returned unused to the seller.

Figure

Comparison of a seal in good condition (left) to one that is damaged (right)




## INSTALLING LP GAS TANK

To operate, you will need one precision-filled standard barbecue grill LP gas tank with external valve threads. This product is used with 20lb gas cylinders.

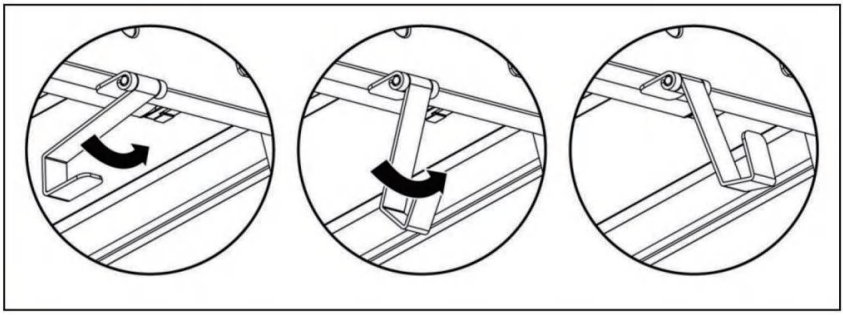
**CAUTION:** The LP gas tank must be properly disconnected and removed before moving this griddle.

**ATTENTION:** Gas cylinders need to be purchased separately.

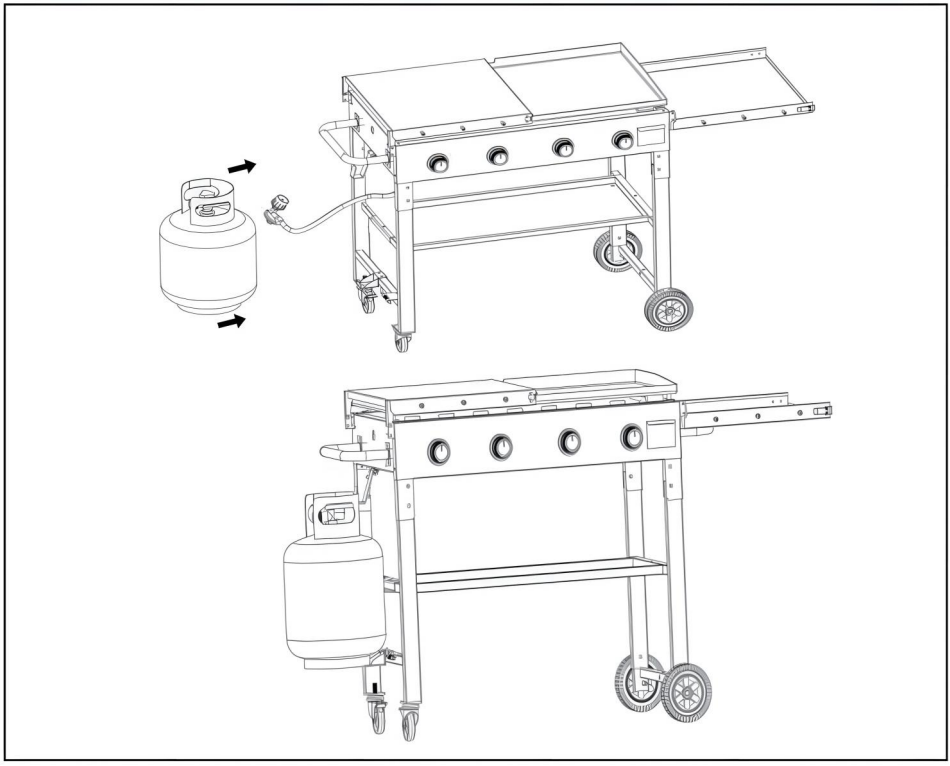


## INSERTING AND SECURING LP GAS TANK

1. Unfold the upper LP gas tank support.\



2. Place the precision-filled LP gas tank upright onto the upper and lower LP gas tank supports so that the tank valve is facing the gas line connection.



## OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the appliance for the first time, peel off any promotional materials and packaging materials, and check that the machine is clean and free of dust. If necessary, wipe it with a damp cloth. Use an absorbent kitchen towel to wipe off any excess oil. When your product is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor, which is normal for many products and will not affect the safety of your appliance. Instruction of Operation: **To light the griddle, read all steps carefully.**

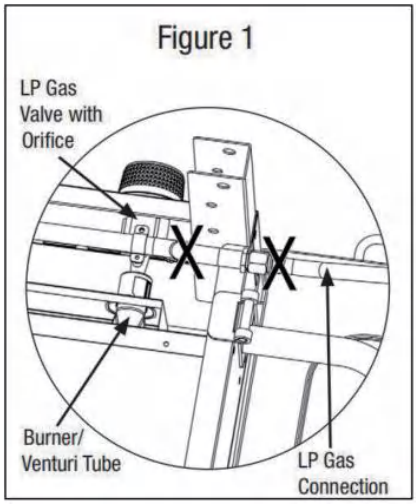
- **Checking for Leaks.**

**1. Burner Connections**

1.1 Make sure the regulator hose and valve connections are securely fastened to the burner and the tank.

1.2 Visually check the connection between the burner/venturi tube and orifice.

1.3 Make sure the burner/venturi tube fits over the orifice.




**WARNING:** Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or explosion, resulting in death, serious bodily injury, or property damage.

1.4 Please refer to the diagram for proper installation (Figure 1).

1.5 If the burner/venturi tube does not rest flush to the orifice as shown, please contact us for assistance.

**2. Tank/Gas Line Connection**

2.1 Make 2-3 oz of leak detection solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.

2.2 Make sure control knobs are in the "OFF" position (Figure 2).

2.3 Connect the LP gas tank per the "Installing LP Gas Tank" section.

2.4 Turn the LP gas tank valve to "OPEN".

2.5 Spoon several drops of solution, or use a squirt bottle, at all "X" locations (Figures 1 and 3).

a. If any bubbles appear, turn the LP gas tank valve to "CLOSED", reconnect, and re-test.

b. If you continue to see bubbles after several attempts, turn the LP gas tank valve to "CLOSED" and disconnect the LP gas tank.

c. If no bubbles appear after one minute, turn the LP gas tank valve to "CLOSED", wipe away the solution, and proceed.

Figure 2

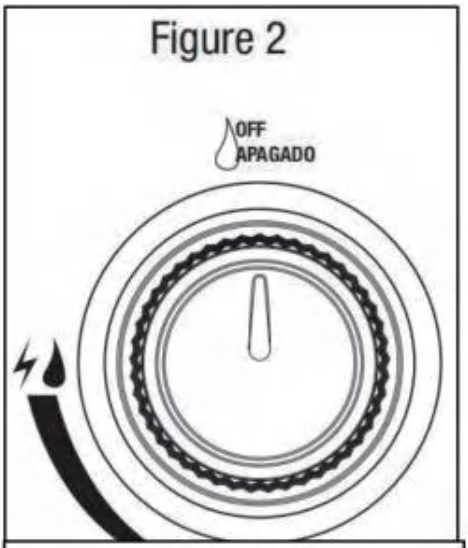
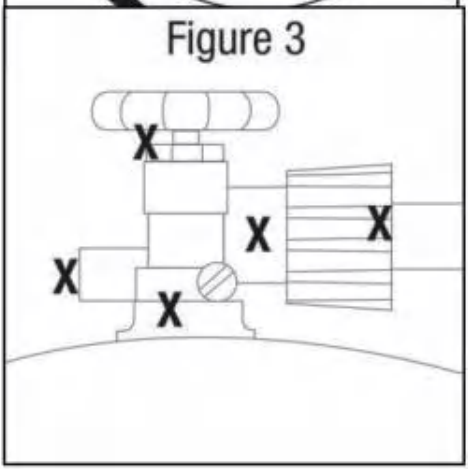



Figure 3



- **Operating Main Burners**

**1. First Use**

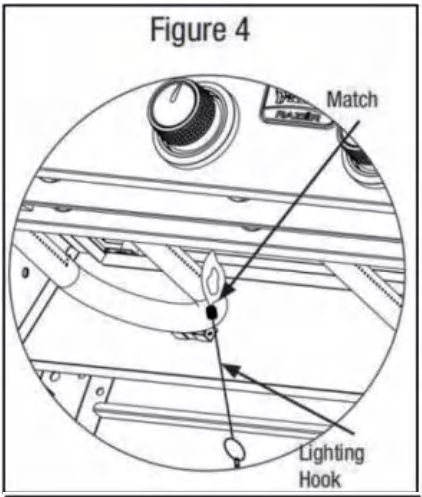
1.1 Make sure all labels, packaging, and protective films have been removed from the griddle.

1.2 Light the griddle per the "Lighting" section.

1.3 Remove manufacturing oils before cooking on this griddle for the first time.

1.4 Season your griddle per the "Seasoning Griddle" section.

Figure 4



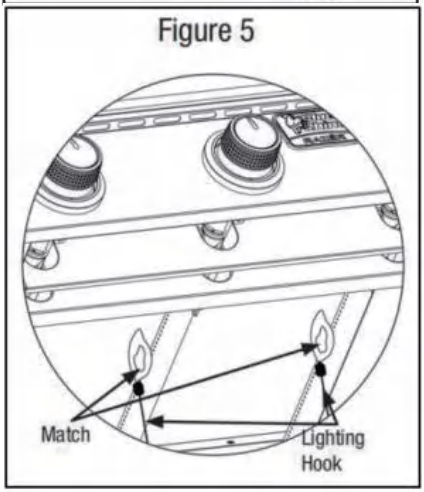

**2. Lighting**

**CAUTION:** Keep the outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

**CAUTION:** Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.

**CAUTION:** Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire.

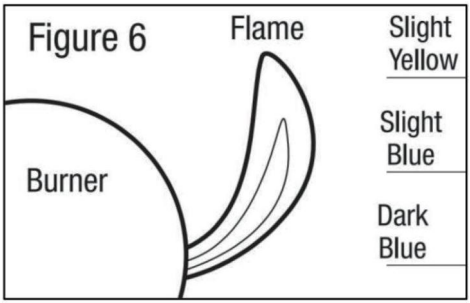
Figure 5




**CAUTION:**Do NOT use non-stick cooking sprays because they contain a lot of water and can burn onto the griddle, damaging the surface.

**CAUTION:** Do NOT use corn oil as it contains a high level of sugar, which can caramelize and burn onto the surface.

2.1 Open side shelves.
2.2 Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects, and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
2.3 All control knobs must be in the "OFF" position (Figure 2).
2.4 Connect the LP gas tank per the "Installing LP Gas Tank" section.
2.5 Turn the LP gas tank valve to "OPEN".
2.6 Push and turn any control knob to (HIGH). The burner should light. If it does not, repeat up to three times.
2.7 If ignition does not work, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
2.8 If the igniter does not light the burner, use a lit match secured with the Lighting Hook (included with the griddle) to light the burners. Access the burners from under the griddle. Position the lit match near the side of the burner (Figures 4 and 5).




**Important:** Always use the Lighting Hook (included) when lighting burners with a match.

2.9 After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and the flame height matches the illustration (Figure 6).

**Note:** Each burner lights independently - repeat steps 2.5-2.9 for the other burners.

**CAUTION: If the burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the "OFF" position, turn the LP gas tank valve to "CLOSED", and open the lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.**

**3. Turning Off**

3.1 Turn the LP gas tank valve to "CLOSED".

3.2 Turn all control knobs clockwise to "OFF".

**Note:** A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

3.3 Disconnect the LP gas tank per the "Disconnecting LP Gas Tank" section.

**3.4 Season your griddle per the "Seasoning Griddle" section.**

**4. Controlling Flare-ups**

**CAUTION:**

4.1 If a grease fire develops, turn the control knobs to "OFF" and the gas tank valve to "CLOSED". Do NOT use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm, or other damage.

4.2 Do NOT leave the griddle unattended while preheating or burning off food residue on (HIGH). If the griddle has not been cleaned, a grease fire can occur.

**WARNING: When cooking, fire-extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use a type BC dry chemical fire extinguisher or smother it with dirt, sand, or baking soda. Do NOT attempt to extinguish it with water.**

Flare-ups are a part of cooking meats on a griddle and add to the unique flavor of grilling. **Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous.**

**Important:** Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the grease cup. If a grease fire occurs, turn the control to (OFF). Let the fire burn out. If excessive flare-ups occur, do NOT pour water onto the flames.

**5. Minimize Flare-ups**

5.1 Trim excess fat from meats before cooking.

5.2 Cook high-fat-content meats on the (LOW) setting or indirectly.

5.3 Ensure that your griddle is on a hard, level, non-combustible surface and that the grease is allowed to drain into the grease receptacle.

## CLEANING AND CARE

CAUTION:

All cleaning and maintenance should be done when the griddle is cool and with the fuel supply disconnected.

Do NOT clean any griddle part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Do NOT enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.

NOTICES:

This griddle should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.

Abrasive cleaners will damage this product.

Never use oven cleaner to clean any part of the griddle.

Before Each Use:

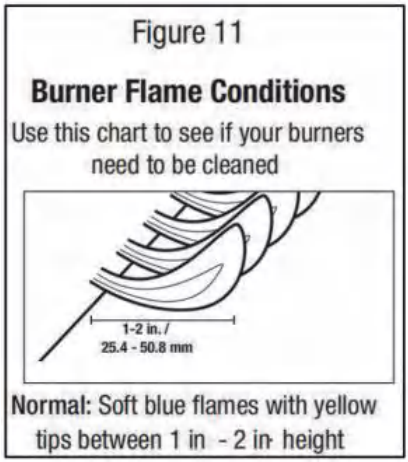
1.1 Keep the griddle area clean and free from any combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

1.2 Do NOT obstruct the flow of LP gas combustion and air ventilation.

1.3 Keep the ventilation opening(s) of the LP gas tank area free and clear from debris.

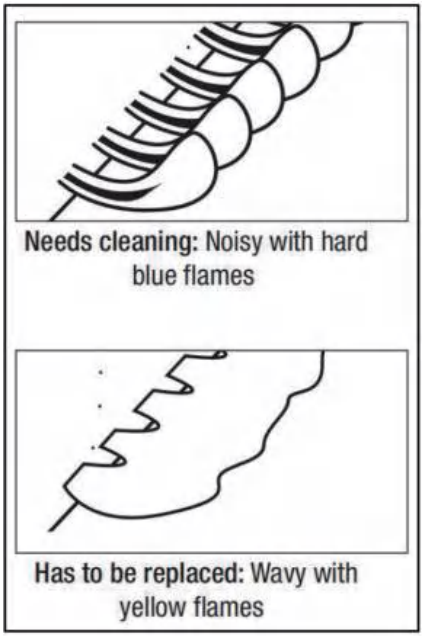
1.4 Visually check the burner flames to make sure your griddle is working properly (Figure 11).

Figure 11



1.5 See sections below for proper cleaning and seasoning instructions.
1.6 Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects, and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.

Cleaning Cart Surfaces
2.1 Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda mixed with water.
2.2 For stubborn surfaces, use a citrus-based degreaser and a nylon scrubbing brush.
2.3 Rinse clean with water.
2.4 Allow to air dry.




Cleaning Main Burners
CAUTION: Two (2) people will be required to remove the griddle.

3.1 Turn the LP gas tank valve to "CLOSED".
3.2 Turn all control knobs clockwise to "OFF".

Note: A "poof" sound is normal as the last of the gas is burned.

3.3 Disconnect the LP gas tank per the "Disconnecting LP Gas Tank" section.
3.4 Remove the griddle by lifting it off the cart.
3.5 Remove the burners by removing the fasteners that secure the burners to the frame bottom.
3.6 Lift the burners up and away from the gas valve orifice.
3.7 Disconnect the wire from the spark electrode.
3.8 Clean the venturi of each burner with a small bottle brush or

compressed air.
3.9 Remove all residue and dirt from the burner surface.
3.10 Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
3.11 Inspect the burners for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner(s) from the manufacturer.
3.12 Re-install the burner(s), ensuring that the gas valve orifice is correctly positioned inside each burner/venturi tube. Also, check the position of the spark electrode.
3.13 Connect the wire to the spark electrode.
3.14 Replace the griddle.
3.15 Connect the LP gas tank per the "Installing LP Gas Tank" section.
3.16 Perform a leak test per the "Checking for Leaks" section.

## THE STORAGE OF GRIDDLE

**DANGER!** Never put the griddle in storage or travel mode immediately after use when it is too hot to touch. Make sure it cools down. Not following this direction could result in a fire, causing property damage, personal injury, or death.

1. Turn the LP gas tank valve to "CLOSED".
2. Turn all control knobs clockwise to "OFF".

**Note:** A "poof" sound is normal as the last of the gas is burned.

3. Disconnect the LP gas tank per the "Disconnecting LP Gas Tank" section.
4. Clean all surfaces.
5. Lightly coat the burner(s) with cooking oil to prevent excess rusting.
6. Season your griddle per the "Seasoning Griddle" section.
7. If storing the griddle indoors, disconnect the LP tank per the "Disconnecting LP Gas Tank" section.

8. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well-ventilated area out of direct sunlight.
9. If storing the griddle indoors, cover the griddle and store it in a cool, dry place.
10. If storing the griddle outdoors, cover it with a griddle cover for protection from the weather.

## SEASONING GRIDDLE

**Please read and follow this advice when cooking on your product.**
**Important: Season your griddle every time you use it.**

Griddle chefs at Japanese steakhouses and short-order restaurants season their griddles regularly, and it is critical for you to do so too. Seasoning helps prolong the life of your griddle, makes the cooking surface non-stick, and helps prevent rust.

**Tools needed for seasoning:**

- Metal scraper or metal spatula
- Cooking oil, such as vegetable oil or extra virgin olive oil
- Paper towels
- BBQ stone or steel wool
- Finishing oil such as flaxseed oil

**CAUTION: Do NOT use corn oil as it contains a high level of sugar, which can caramelize and burn onto the surface.**

**1.First Use**

1.1 Light the griddle per the "Lighting" section.
1.2 Keep the burners on (HIGH) for 15 minutes.
1.3 Turn the griddle off per the "Turning Off" section.
1.4 Allow the griddle to cool but remain slightly warm.
1.5 Wipe off the griddle surface, inner, and outer walls with paper towels until clean.

**Note:** While drying, you may notice the towel has some discoloration. This is normal.

1.6 Apply finishing oil onto the griddle surface, inner, and outer walls, and evenly coat with rolled-up paper towels.
1.7 Repeat this process at least twice.

**2.After Each Use**
2.1 Turn the griddle off per the "Turning Off" section.
2.2 While the griddle is still warm, gently scrape off all food residue with a scraper.
2.3 Wipe down the griddle surface, inner, and outer walls with a towel or paper towels.
2.4 For stubborn food residue:
a. Light the griddle per the "Lighting" section.
b. Apply cooking oil onto the griddle surface.
c. Allow the oil to "boil" the food residue off.
d. Repeat steps 1 through 3.
e. If necessary, use a BBQ stone and scrub the food residue off.
f. Continue with "Seasoning Griddle" instructions.

2.5 Wipe off the griddle surface, inner, and outer walls with paper towels until clean.

**Note:** While drying, you may notice the towel has some discoloration. This is normal.

2.6 Apply finishing oil onto the griddle surface, inner, and outer walls, and evenly coat with rolled-up paper towels.
2.7 Light the griddle per the "Lighting" section.
2.8 Keep the burners on (HIGH) for 15 minutes or until the finishing oil starts to smoke.
2.9 Turn the griddle off per the "Turning Off" section.

2.10 Repeat steps 6-9 a minimum of 2 additional times.
2.11 Follow the "Before Storing" section.

**3. Refurbish the Griddle Surface**

3.1 If the griddle is off, light it per the "Lighting" section for 10 minutes. Then turn it off per the "Turning Off" section.
3.2 If the griddle is on, turn it off per the "Turning Off" section.
3.3 While the griddle is still warm, use a scraper or metal spatula to remove as much rust and food residue as possible from the griddle surface, inner, and outer walls.
3.4 Apply a liberal amount of cooking oil onto the griddle surface.
3.5 Using a BBQ stone, scrub the griddle surface. Apply additional cooking oil as needed.
3.6 Wipe off the griddle surface, inner, and outer walls with paper towels.
3.7 Repeat steps 3-5 until the paper towels no longer show any rust.
3.8 Apply finishing oil onto the griddle surface, inner, and outer walls, and evenly coat with rolled-up paper towels.
3.9 Light the griddle per the "Lighting" section.
3.10 Keep the burners on (HIGH) for 15 minutes or until the finishing oil starts to smoke.
3.11 Turn the griddle off per the "Turning Off" section.
3.12 Repeat steps 7-10 until the surface has a nice dark color.
3.13 Follow the "Before Storing" section.

## SAFETY OF FOOD

The safety of food is key to enjoying outdoor cooking. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

1. Clean: Use HOT SOAPY water to wash hands, utensils, and surfaces before and after contacting raw meat and poultry.
2. Separate: To avoid cross-contamination, separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods. Use a clean platter and utensils when

removing cooked foods.

3. Cook: Make sure meat and poultry are cooked thoroughly to kill bacteria. You can use a thermometer to test proper internal food temperatures.

## TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light using igniter** | LP gas tank valve is closed | 1. Make sure regulator is securely attached to the LP gas tank per "Installing LP.<br>2. Gas Tank," then turn LP gas tank valve to "OPEN". |
| | LP gas tank is low or empty | 1. Exchange, refill or replace LP gas tank |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Wires or electrode covered with cooking residue | Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol. |
| | Electrode and burners are wet | Wipe dry with cloth. |
| | Electrode cracked/broken - sparks at crack | Replacement part(s) may be needed. |
| | Wire loose or disconnected | Reconnect wire or replacement part(S) may be needed. |
| | Wire is shorting (sparking) between igniter and electrode | Replacement part(s) may be needed. |
| | Bad igniter | Replacement part(s) may be needed. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light with match** | No gas flow | Check if LP gas tank is empty<br>A. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank.<br>B. If LP gas tank is not empty,refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" (see below). |
| | LP gas tank is low or empty | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Coupling nut and regulator not fully connected | 1. Turn the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. **Tighten by hand only - do NOT use tools.** |
| | Obstruction of gas flow | 1. Clear burner/venturi tube.<br>2. Check for bent or kinked hose. |
| | Disengagement of burner to valve | Re-engage burner and valve. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean burner/venturi tube. |
| | Burner ports clogged or blocked | Clean burner ports. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Sudden drop in gas flow or reduced flame height** | Out of gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Wait 30 seconds and light griddle.<br>3. If flames are still too low, reset the overfilling prevention device:<br>a. Turn control knob(s) “OFF”.<br>b. Turn LP gas tank valve. To "CLOSED".<br>c. Disconnect regulator.<br>d. Turn control knobs to and (HIGH).<br>e. Wait 1 minute.<br>f. Turn control knobs to"OFF".<br>g.Reconnect regulator and leak. check connections, being careful not to fully open valve.<br>h. Light griddle per"Lighting" section. |
| **Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner** | Burner ports are clogged or blocked | Clean burner ports. |
| **Flame is yellow or orange** | New burner may have residual manufacturing oils | Burn griddle for 15 minutes on and (HIGH) with the lid closed. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean venturi. |
| | Food residue, grease,etc on burners | Clean burner. |
| | Poor alignment of valve to burner/venturi tube | Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Flame goes out** | High or gusting winds | Do not use griddle in high winds. |
| | Low on LP Gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height"(see above). |
| **Flare-up** | Grease buildup | Remove and clean all griddle parts per "Cleaning and Care" section. |
| | Excess fat in meat | Trim fat from meat before cooking. |
| | Excessive cooking temperature | Adjust to lower cooking temperature. |
| **Persisten t grease fire** | Grease trapped by food buildup around burner system | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Turn LP gas tank valve to" CLOSED".<br>3. Leave lid in closed position and let fire burn out.<br>4. After griddle cools, remove and clean all parts per "Cleaning and Care" section. |
| **Flashback (fire in burner tube(s))** | Burner and/or burner/ venturi tube are blocked | Clean burners and/or burner/venturi tube. |
| **Griddle Surface** | Griddle has started to rust | With use the griddle surface will rust, this is normal Follow the "Refurbish the Griddle Surface" instructions in the "Seasoning Griddle" section to season your griddle surface. |
| | Griddle surface looks dull | The cooking surface has gotten too hot, and is no longer seasoned . Season grill per"Seasoning Griddle" section. |

**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.

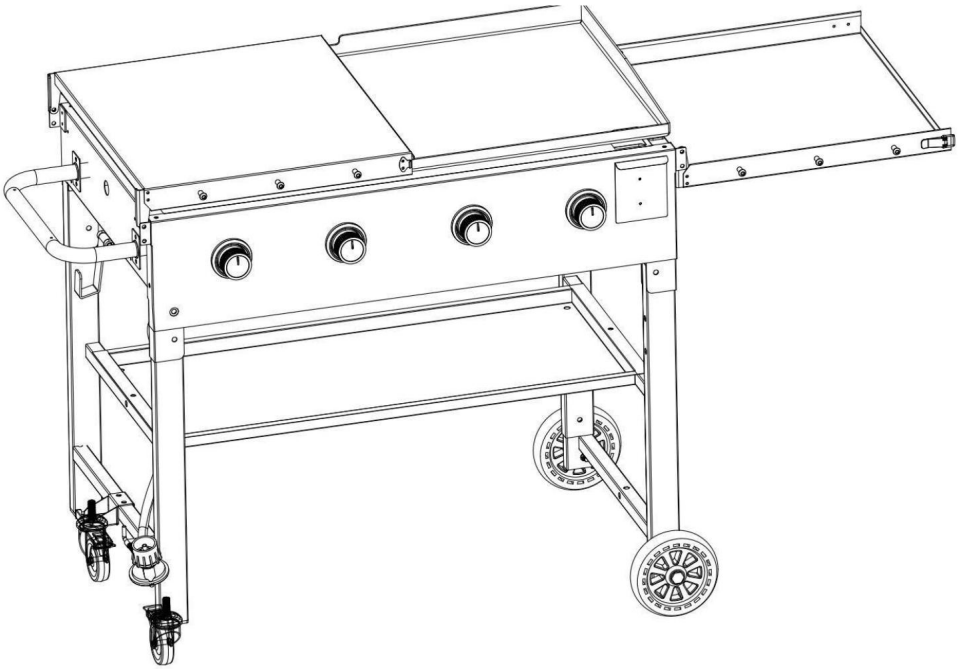
PLAQUES DE CUISSON AU GAZ

MODÈLE : EGA94-78

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

PLAQUES DE CUISSON AU GAZ

MODÈLE : EGA94-78



Ceci est la notice d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité 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 de ne plus vous informer des mises à jour techniques ou logicielles de notre produit.

| | |
|---|---|
|  | Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions. |

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Merci d'utiliser ce produit. Pour une utilisation optimale de la machine, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant utilisation et le conserver précieusement pour référence ultérieure.
Veuillez lire attentivement les précautions et les consignes de sécurité présentées sur cette page pour une utilisation en toute sécurité.

Ce manuel présente les avertissements et précautions de sécurité, ainsi que les instructions d'utilisation, d'entretien et de nettoyage. Ces avertissements et instructions ne peuvent couvrir toutes les situations possibles. Ce produit ne fait pas appel à la prudence ni au bon sens, car nous pensons que les utilisateurs respecteront ces consignes. En cas de problème, veuillez nous contacter. N'essayez pas de résoudre le problème vous-même, car cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Veuillez lire TOUTES les instructions avant d'utiliser votre machine.

# ⚠ DANGER!

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l’alimentation en gaz de l’appareil.
2. Éteignez tout feu ouvert et ouvrez le couvercle.
3. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez votre fournisseur de gaz.

Contactez immédiatement votre concessionnaire ou les pompiers.

4. Ne laissez pas cet appareil sans surveillance.

5. N’utilisez pas cet appareil à moins de 7,62 m (25 pi) de tout liquide inflammable.

6. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez les pompiers.

   Appelez immédiatement le service des incendies. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer un incendie ou une explosion, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

## ⚠ AVERTISSEMENT!

7. Les consommateurs doivent s'assurer que la plaque de cuisson est correctement assemblée, installée et entretenue. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

## ⚠ AVERTISSEMENT!

8. AVERTISSEMENT CONCERNANT LA PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE : L'État de Californie est conscient que ce produit peut provoquer des cancers, des anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. (La loi californienne exige que cet avertissement soit transmis aux clients résidant en Californie.)

## ⚠ AVERTISSEMENT!

9. Le non-respect des dangers, avertissements et mises en garde contenus dans ce manuel peut entraîner des blessures corporelles graves, voire la mort, ou un incendie ou une explosion causant des dommages matériels.

10. Cette plaque de cuisson est destinée à un usage extérieur uniquement et ne doit pas être utilisée dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

11. N'utilisez PAS cet appareil à moins de 3,05 m (10 pieds) de murs, de structures ou de bâtiments !

12. Pour usage résidentiel uniquement. Cette plaque de cuisson n'est PAS destinée à un usage commercial.

13. Cette plaque de cuisson n'est pas destinée à être utilisée comme appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisée comme tel. Les fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer une asphyxie.

14. Cette plaque de cuisson est certifiée de sécurité pour une utilisation aux États-Unis et/ou au Canada uniquement.

15. Ne modifiez PAS le produit pour l'utiliser ailleurs. Toute modification entraînerait un risque pour la sécurité et annulerait votre garantie.

16. Cette plaque de cuisson est destinée à être utilisée uniquement avec du propane liquide (GPL). Toute conversion au gaz naturel ou tentative d'utilisation de cette plaque de cuisson au GPL est dangereuse, peut entraîner des blessures corporelles et annulera votre garantie.

## Caractéristiques du gaz GPL :

a. Le GPL est inflammable et dangereux s'il est manipulé incorrectement. Familiarisez-vous avec ses caractéristiques avant d'utiliser un produit au GPL. b. Le GPL est explosif sous pression, plus lourd que l'air et se dépose/s'accumule dans les zones basses.

c. Le GPL à l'état naturel est inodore. Pour votre sécurité, un odorant a été ajouté, qui sent le chou pourri. d. Le contact avec le GPL peut provoquer des brûlures cutanées par le froid.

17. Habitants d'appartements : renseignez-vous auprès de la direction pour connaître les Exigences et codes de prévention des incendies pour l'utilisation d'une plaque de cuisson au gaz propane dans votre immeuble. Si autorisé, utilisez-la à l'extérieur, au rez-de-chaussée, à une distance de 3,05 m de toute structure. Ne l'utilisez PAS sur ou sous les balcons.

18. Une bouteille de gaz propane est nécessaire pour faire fonctionner la plaque chauffante. Seules les bouteilles marquées « propane » peuvent être utilisées.

19. La bouteille de gaz GPL doit être construite et marquée conformément avec les spécifications pour les bouteilles de GPL du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport

des marchandises dangereuses.

20. La bouteille de gaz GPL doit être conçue pour permettre l'extraction des vapeurs.
21. La bouteille de gaz GPL doit être équipée d'un dispositif anti-débordement homologué (OPD).
22. Utilisez uniquement des bouteilles de gaz GPL équipées d'un dispositif de raccordement de bouteille compatible avec le raccordement des appareils de cuisson extérieurs.
23. La bouteille de gaz GPL doit être munie d'un collier de protection pour la protéger. soupape.
24. N'utilisez jamais une bouteille de GPL dont le corps, le robinet, le collier ou le pied sont endommagés. Les bouteilles de GPL bosselées ou rouillées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par votre fournisseur de GPL avant utilisation.
25. La bouteille de gaz GPL ne doit pas être lâchée ni manipulée brutalement.
26. Les bouteilles de GPL doivent être entreposées à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos. Votre bouteille ne doit jamais être entreposée dans un endroit où la température peut dépasser 51,7 °C (125 °F).

27. N'insérez aucun outil ni corps étranger dans la sortie de la soupape ou dans la soupape de sécurité. Vous risqueriez d'endommager la soupape et de provoquer une fuite. Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves, voire mortelles. Ne bouchez PAS les trous sur les côtés ou à l'arrière de la plaque.
28. Ne laissez jamais une bouteille de GPL dans une voiture ou un coffre chaud. La chaleur augmenterait la pression du gaz, ce qui pourrait ouvrir la soupape de décharge et laisser échapper du gaz. Placez un capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

29. Installez uniquement le bouchon anti-poussière fourni avec la valve de la bouteille sur la sortie de la valve. D'autres types de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

30. Si la plaque chauffante n'est pas utilisée, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation et débranché.
31. NE stockez PAS de bouteille de gaz GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Ne remplissez jamais le cylindre à plus de 80 pour cent.
32. Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves pourraient survenir.

33. Un incendie provoquant des blessures graves ou des dommages matériels peut se produire si les consignes ci-dessus ne sont pas respectées à la lettre.

34. N'essayez jamais de fixer cette plaque chauffante au système de gaz propane autonome d'une caravane, d'un camping-car ou d'une maison.

35. N'utilisez jamais de charbon de bois, de liquide à briquet, de pierres de lave, d'essence, de kérosène ou d'alcool avec ce produit.

36. Votre plaque de cuisson a été vérifiée pour détecter les fuites au niveau de tous les raccordements d'usine. Revérifiez toutes les connexions comme décrit dans la section « Instructions d'utilisation », car l'expédition peut desserrer les connexions.

37. Vérifiez l'étanchéité, même si votre appareil a été assemblé par un tiers. Ne faites PAS fonctionner l'appareil en cas de fuite de gaz. Une fuite de gaz peut provoquer un incendie ou une explosion.

38. Vous devez suivre toutes les instructions de la section « Vérification des fuites »

## Avant utilisation. Pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion lors des tests d'étanchéité…

39. Effectuez toujours un test d'étanchéité avant d'allumer la plaque chauffante et chaque fois que la bouteille est connectée pour être utilisée.

40. Interdiction de fumer. N'utilisez pas et ne laissez pas de sources d'inflammation dans la zone pendant un test d'étanchéité.

41. Effectuez le test d'étanchéité à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.

42. N'utilisez PAS d'allumettes, de briquets ou de flamme pour vérifier les fuites.

43. La consommation d'alcool ou de médicaments, qu'ils soient sur ordonnance ou en vente libre, peut compromettre la capacité du consommateur à assembler correctement l'appareil ou à l'utiliser en toute sécurité. Les odeurs fortes, le rhume, la congestion des sinus, etc., peuvent empêcher la détection du propane. Soyez prudent et faites preuve de bon sens lors des tests de fuite.

44. N'utilisez PAS la plaque chauffante tant que toutes les fuites n'ont pas été corrigées.

45. Si vous ne parvenez pas à arrêter une fuite, débranchez l'alimentation en GPL. Appelez un réparateur d'appareils à gaz ou votre fournisseur de GPL local.

46. Cette plaque chauffante est conçue pour fonctionner à une pression d'entrée de 11 pouces de colonne d'eau.

47. NE PAS stocker ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à moins de 25 pieds (7,62 m) de cet appareil.

48. Ne pas utiliser en atmosphère explosive. Maintenir la zone de cuisson dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables. La distance minimale entre les côtés et l'arrière de l'appareil et toute construction combustible est de 91,4 cm (36 pouces). Ne pas utiliser cet appareil sous un auvent ou un toit, quel qu'il soit.

49. Il est essentiel de maintenir propres le compartiment à soupapes, les brûleurs et les conduits d'air de la plaque. Inspectez la plaque avant chaque utilisation.

50. Ne modifiez en aucun cas la plaque de cuisson. Toute modification annulera votre droit de rétractation. garantie.

51. N'utilisez PAS la plaque chauffante à moins qu'elle ne soit COMPLÈTEMENT assemblée et que toutes les pièces soient solidement fixées et serrées.

52. N'installez PAS ce modèle de plaque chauffante dans un appareil encastré ou coulissant. construction. Ignorer cet avertissement pourrait provoquer un incendie ou une explosion pouvant endommager des biens et entraîner des blessures corporelles graves, voire la mort.

53. Cette plaque de cuisson doit être soigneusement nettoyée et inspectée régulièrement. base.

54. Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. S'il y a En cas de signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant utilisation.

55. Utilisez uniquement le régulateur et le tuyau fournis. Utilisez uniquement le régulateur et le tuyau de rechange spécifiés par Zhejiang Lumbre Electrical Appliance Co., Limited.

56. Utilisez uniquement des pièces autorisées par l'usine de Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Limited. L'utilisation de pièces non autorisées par l'usine peut être dangereuse et annulera votre garantie.

57. N'utilisez PAS cet appareil sans avoir lu le « Mode d'emploi ». Instructions" dans ce manuel.

58. NE TOUCHEZ PAS les pièces métalliques de la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elles soient complètement refroidies pour éviter les brûlures, à moins que vous ne portiez un équipement de protection (maniques, gants, mitaines de barbecue, etc.).

59. NE PAS installer ni utiliser dans ou sur des bateaux ou des véhicules récréatifs.

60. Lors de la cuisson, des matériaux d'extinction d'incendie doivent être facilement accessibles. accessible. En cas d'incendie d'huile/graisse, n'essayez PAS de

Éteignez-le avec de l'eau. Utilisez un extincteur à poudre chimique de type BC ou étouffez-le avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.

61. N'utilisez PAS la plaque de cuisson en cas de vent fort.

62. Ne vous penchez jamais au-dessus de la plaque de cuisson lorsque vous l'allumez.

63. Ne laissez pas une plaque de cuisson allumée sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux éloignés de la plaque en tout temps.

64. Ne laissez pas la plaque sans surveillance pendant le préchauffage ou la combustion des résidus alimentaires à feu vif. Si la plaque n'est pas nettoyée, un incendie de graisse peut se produire et endommager l'appareil.

65. NE PAS placer de récipients de cuisson vides sur l'appareil lorsqu'il est en marche. opération.

66. Soyez prudent lorsque vous placez quelque chose sur la plaque de cuisson pendant que l'appareil est en fonctionnement.

67. N'essayez PAS de déplacer la plaque de cuisson lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Laissez-la refroidir avant de la déplacer ou de la ranger.

68. La bouteille de gaz GPL doit être correctement déconnectée et retirée avant de déplacer cette plaque de cuisson.

69. Le stockage de la plaque chauffante à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est débranché, retiré de la plaque chauffante et correctement stocké à l'extérieur.

70. La bouteille de gaz GPL doit être munie d'un dispositif de raccordement de bouteille compatible avec le raccordement pour appareils de cuisson extérieurs.

71. « Un appareil est considéré comme étant installé à l'extérieur s'il est installé dans un abri partiellement fermé, comprenant un toit et deux parois latérales au maximum. Ces parois peuvent être parallèles (comme dans un passage couvert) ou perpendiculaires ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence. Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes. »

72. (Répétition de 72 - conservée comme dans l'original)

73. « Un appareil est considéré comme étant installé à l'extérieur s'il est installé dans un abri ne comprenant qu'une enceinte partielle comprenant un couvercle supérieur et trois parois latérales, pourvu que 30 % ou plus de la surface horizontale soit ouverte en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes. »

74. N'essayez PAS de déconnecter le régulateur de gaz de la bouteille ou
tout raccord de gaz pendant que la plaque chauffante est en cours d'utilisation.

75. Placez toujours votre plaque de cuisson sur une surface dure, non combustible et plane.
Une surface en asphalte ou en asphalte peut ne pas être acceptable à cette fin.
Éloignez les tuyaux de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes et des gouttes de graisse chaude.

76. Gardez tous les cordons électriques éloignés d'une plaque chauffante chaude.

77. Après une période de stockage et/ou de non-utilisation, vérifiez l'étanchéité du brûleur.
obstructions et inspectez le tuyau pour détecter toute abrasion, usure ou coupure.

78. Ne pas ouvrir les étagères latérales lors de l'allumage des brûleurs de la plaque chauffante, ou ne pas attendre 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper si la plaque chauffante ne s'allume pas, peut entraîner une explosion.

79. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont cuits à une température sécuritaire.

80. Utilisez des gants de protection lors de l'assemblage de ce produit.

81. NE PAS forcer les pièces ensemble, car cela peut entraîner des blessures corporelles ou dommages au produit.

82. Ne jamais recouvrir toute la surface de cuisson avec du papier aluminium.

83. Des décès, des blessures graves ou des dommages matériels peuvent survenir si les consignes ci-dessus ne sont pas respectées à la lettre.

84. Cette plaque de cuisson à gaz ne doit pas être installée dans ou sur un bateau. Cet appareil est ne pas installer dans ou sur des véhicules récréatifs.

85. La température ambiante minimale de fonctionnement pour une utilisation sûre de l'appareil est de -20°C (-4°F).

86. Cette plaque de cuisson ne doit pas être utilisée sous des combustibles suspendus.
construction.

87. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et débranchez-le immédiatement.
Appelez les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Le non-respect de ces instructions pourrait provoquer un incendie, une explosion ou des brûlures, causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

# ⚠ AVERTISSEMENT!

88. Coupez les commandes et la source de gaz ou la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé. La bouteille doit être débranchée lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
89. Lorsqu'il n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé et la bouteille doit être débranchée.

90. Il est interdit de démonter le système de combustion. En cas de problème, veuillez consulter le manuel ou la méthode de réparation fournie par le point de vente.

91. Si vous devez démonter et vérifier le système : vous devez d'abord retirer tout le panneau, puis retirer le bouton du panneau, puis retirer les vis qui verrouillent la vanne de commutation sur le panneau, puis vous pouvez vérifier les buses, les vannes de commutation, les conduites de gaz, les vannes de régulation de pression, etc.

92. Nous vous déconseillons toutefois de procéder ainsi, car des dangers pourraient survenir en cas de fuite.

# ⚠ DANGER!

93. Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n’est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

# ⚠ AVERTISSEMENT!

94. Soyez attentif à la possibilité de blessures corporelles graves si les instructions ne sont pas respectées. non suivi.
95. Assurez-vous de lire et de suivre attentivement tous les messages.

# ⚠ PRUDENCE!

96. Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

97. N'utilisez pas ce produit à l'intérieur. Il est uniquement destiné à être utilisé à l'extérieur (à l'extérieur). n'importe quelle enceinte).

98. Avant d'utiliser cet appareil, vérifiez que le régulateur de gaz du réservoir ne présente aucune trace d'usure, de fissure, de coupure ou d'intrusion. Si tel est le cas, remplacez-le avant utilisation.

99. En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres précipitations pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, vous devez immédiatement couvrir le récipient de cuisson et couper les brûleurs et l'arrivée de gaz. N'essayez pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.

100. Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane et stable, Surface incombustible dans une zone exempte de matériaux combustibles pendant la cuisson. Une surface asphaltée (asphalte) n'est pas acceptable pour cette zone. but.

# ⚠ AVERTISSEMENT!

101. Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne peut pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos. 102.

Il n'est pas acceptable de l'utiliser sur ou sous un balcon ou une terrasse d'appartement ou de copropriété.

103. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement ou à utiliser la plaque de cuisson en toute sécurité.

104. Un extincteur de type BC ou ABC doit être prêt pendant la cuisson.

105. En cas d'incendie d'huile ou de graisse, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez les pompiers ou utilisez un extincteur de type BC ou ABC.

106. L'appareil doit être surveillé pendant son fonctionnement. Tenir les enfants à l'écart. et les animaux domestiques loin de l'appareil à tout moment.

107. Cet appareil n'est pas conçu ni destiné à être utilisé comme appareil de chauffage et ne convient pas à la friture des dindes.

108. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, utilisez des gants isolants pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.

109. Ne placez jamais de récipients de cuisson vides sur l'appareil lorsqu'il est en marche. fonctionnement. Soyez prudent lorsque vous placez quoi que ce soit dans le récipient de cuisson pendant qu'il est en fonctionnement.

110. Ne déplacez jamais l'appareil pendant son utilisation. Assurez-vous que la cuisson le récipient refroidit à 115 °F (46 °C) avant d'être déplacé ou stocké.

111. L'utilisation commerciale de cette plaque de cuisson n'est pas autorisée.

112. NE PAS laisser les enfants et les mineurs s'approcher de la machine ou la toucher.

113. Ne touchez PAS la surface chaude directement avec vos mains. Toujours fonctionner à l'aide du bouton.

114. NE PAS immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

115. Refroidir les pièces chaudes avant manipulation.

116. Utiliser des accessoires ou des pièces jointes non fournis ou recommandé par le fabricant peut provoquer des blessures.

117. Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif de combustion. dispositif d'évacuation. Il doit être installé et raccordé conformément conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences pertinentes en matière de ventilation.

118. Ne l'utilisez pas dans des endroits mal ventilés ou à des fins commerciales. fins.

119. Cet appareil doit être installé et entretenu par un professionnel compétent. personne.

120. Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien ventilé.

121. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est conforme au type indiqué sur le étiquette de notation.

122. N'essayez pas de modifier la machine de quelque façon que ce soit.

123. Si la machine ne doit pas être utilisée pendant une longue période, nettoyez-la et couvrez-le et rangez-le dans un endroit sec et sûr.

124. GARDER HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

125. Ne le laissez jamais sans surveillance pendant son utilisation.

126. Évitez de l'utiliser en présence de liquides inflammables, de gaz, de poussière ou autres situations explosives.

127. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil

contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds. 128. Les enfants ne doivent pas jouer seuls avec la machine. Nettoyage et utilisation l'entretien ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.

129. La machine ne doit jamais être laissée sans surveillance pendant son fonctionnement ou nettoyage.

130. Assurez-vous que la machine est toujours placée sur une surface ferme, plane et ignifuge, et également placée loin des combustibles.

131. La machine doit être placée dans un endroit ouvert et bien ventilé, loin des arbres et des clôtures. 132.

Bien que tous les efforts aient été faits dans la fabrication de votre machine pour éliminer tous les bords tranchants, vous devez manipuler tous les composants avec soin pour éviter les blessures accidentelles.

133. Gardez un extincteur à une distance sûre et accessible et assurez-vous que les personnes qui utilisent la machine sont formées à son utilisation.

134. Tenir à l'écart des matières et liquides inflammables tels que pétrole, alcool, diesel, kérosène, allume-feu ou véhicule pendant son utilisation. Ne pas utiliser ces matériaux pour allumer ou rallumer l'appareil.

135. NE LE NETTOYEZ PAS AVEC UN MATÉRIAU ABRASIF.

136. N'utilisez PAS la machine par vent fort.

137. NE PAS ranger la machine tant que le feu n'est pas complètement éteint et que les surfaces ne sont pas froides ; ne pas ranger non plus la machine avec des cendres ou des matériaux combustibles à l'intérieur.

138. N'utilisez PAS ce produit comme four.

139. Assurez-vous que le produit est placé sur une surface permanente, plane, résistante à la chaleur et non inflammable, toujours à l'écart des objets inflammables, y compris les clôtures en bois ou les arbres en surplomb. 140.

Cet appareil est destiné à la cuisson domestique uniquement. Il n'est pas conçu à des fins commerciales ou industrielles.

141. Lors de l'utilisation de la machine pendant une longue période, la ventilation devrait être amélioré en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la vitesse de l'extracteur.

142. Assurez-vous que les boutons de commande sont en position fermée lorsqu'ils ne sont pas en marche. utiliser.

143. Lorsque vous utilisez d'autres appareils électriques, assurez-vous que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil de cuisson. 144.

Les casseroles instables ou déformées ne doivent pas être utilisées sur la machine,

car des casseroles instables peuvent provoquer un accident en se renversant ou en se renversant.

145. N'utilisez jamais de plats en plastique ou en aluminium sur la machine. 146.

Les aliments périssables, les articles en plastique et les aérosols peuvent être affectés par chaleur et ne doivent pas être stockés au-dessus ou en dessous de l'unité de la machine.

147. La machine ne peut pas être utilisée pour faire des barbecues.

148. Ne placez pas de vêtements au-dessus de la machine et évitez de l'utiliser comme sèche-linge. 149.

Ce produit ne peut pas être utilisé à d'autres fins.

150. En cas de retour de flamme (c'est-à-dire lorsque le gaz brûle à nouveau sur le gicleur), fermez la valve et rallumez. Si le problème persiste, rapportez l'appareil chez votre revendeur pour vérification.

151. AVERTISSEMENT ! Ce produit devient très chaud ; ne le déplacez pas pendant son fonctionnement.

152. AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou

espace habitable (par exemple, maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux).

153. AVERTISSEMENT ! Retirez tous les matériaux d'emballage et conservez-les pour utilisation future. Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets.

154. AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. S'ils avalent les matériaux d'emballage, ils risquent de s'étouffer !

155. ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool ni d'essence pour allumer ou rallumer.

156. AVERTISSEMENT ! Tenir les enfants et les animaux éloignés. Les enfants ne doivent pas utiliser ou jouer à proximité de cette machine.

157. AVERTISSEMENT ! Après l'installation, veuillez vérifier l'absence de fuites de gaz et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites avant utilisation.

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ D'INSTALLATION

1. L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, ou au Propane Storage and Handling Code, B149.2.

2. Il est interdit de l'utiliser à l'intérieur des camping-cars ou sur des bateaux.

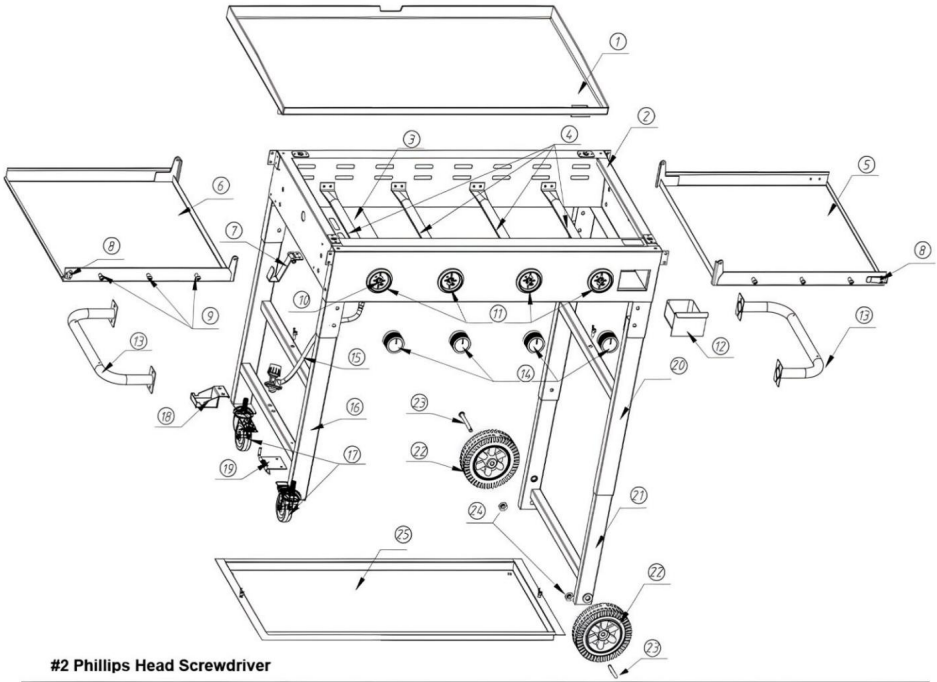
3. Ce produit est certifié pour une utilisation sûre aux États-Unis et au Canada. Ne le modifiez jamais pour une utilisation dans d'autres pays. Toute modification entraînerait un risque pour la sécurité ou des dommages.

4. Les régulateurs de pression de remplacement doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.

5. Après avoir lu et compris toutes les informations de sécurité, les avertissements et les précautions, vous pouvez passer à la page suivante pour les instructions d'assemblage et d'installation de votre modèle particulier.

Model: EGA94-78

# Parts List



**#2 Phillips Head Screwdriver**

| | | |
|---|---|---|
| 1. Griddle Surface *1 PCS | 10. Griddle Gas Control Valve *4 PCS | 19. Leg Locking Assembly *1 PCS |
| 2. Griddle Body *1 PCS | 11. Main Control Knob Bezel *4 PCS | 20. Upper Right Cart Frame *1 PCS |
| 3. Fireproof Board *1 PCS | 12. Grease Box *1 PCS | 21. Lower Right Cart Frame *1 PCS |
| 4. Burner *4 PCS | 13. Side Handle *2 PCS | 22. Wheel * 2PCS |
| 5. Right Side Shelf | 14. Control Knob *4 PCS | 23. Latch * 2PCS |
| 6. Left Side Shelf | 15. Regulator *1 PCS | 24.Lock Nut * 2 PCS |
| 7. Upper LP Gas Tank Support *1PCS | 16. Left Cart Frame *1 PCS | 25. Bottom Shelf *1 PCS |
| 8.Safty Lock(SS)*2 PCS | 17.Locking Whell *2 PCS | A:Screw M6x14*4PCS |
| 9.Screw*6 PCS | 18.Lower LP Gas Tank Support *1PCS | B:Nut M6*4PCS |
| C:Wing Screw M6x16 2PCS | D:Screw M6x12*14PCS | E: Allen Key |
| F:Wrench | #2 Phillips Head Screwdriver | |
| | | |

# ⚠ AVERTISSEMENT!

1. N'utilisez jamais cet appareil sous un auvent déployé, car cela pourrait provoquer un incendie ou des blessures. Installez-le du côté opposé au système de distribution de carburant du camping-car.
2. Ne jamais l'installer ni l'utiliser sous des bâtiments ou des toits combustibles non protégés.
3. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou lorsque vous voyagez, assurez-vous que toutes les précautions relatives au système de gaz propane basse pression sont en place et que toutes les vannes d'arrêt de gaz propane sont fermées.
4. Ne vérifiez pas les fuites avec un feu ouvert. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, la méthode correcte consiste à ouvrir le robinet de gaz et à appliquer de l'eau savonneuse sur tous les joints pour vérifier l'absence de bulles.

# ⚠ PRUDENCE!

AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION

DOIT respecter les dégagements minimaux recommandés par rapport aux matériaux combustibles constructions.

## GUIDE D'INSTALLATION

1. Veuillez jeter tous les sacs en plastique avec précaution et les garder hors de portée des enfants.
2. Vérifiez tous les composants fournis conformément à la liste de ce manuel.
3. Assurez-vous d'avoir toutes les pièces listées. Sinon, contactez votre magasin local, qui pourra vous aider.
4. Choisissez l'emplacement où vous assemblerez ce produit. Pour protéger les composants, choisissez une surface lisse, exempte de fissures et d'ouvertures.
5. Commencez par serrer toutes les vis à la main. Ensuite, avant chaque étape, resserrez complètement toute la visserie. Attention à ne pas trop serrer, car cela pourrait endommager les surfaces ou abîmer les filetages.
6. Pour de meilleurs résultats, effectuez chaque étape dans l’ordre présenté.

Pour terminer l'assemblage, vous aurez besoin de :

7. Solution de détection de fuites (les instructions sur la façon de préparer la solution sont incluses dans la section « Instructions d'utilisation » de ce manuel).
8. Un réservoir de gaz propane liquide rempli avec précision avec un raccord de vanne fileté externe Acme Type 1 (taille de gril standard) (non inclus).
9. L'assemblage typique prend environ une heure.

ATTENTION : Deux (2) personnes sont nécessaires pour l'assemblage.

ATTENTION!

Les bouteilles de gaz doivent être achetées séparément.

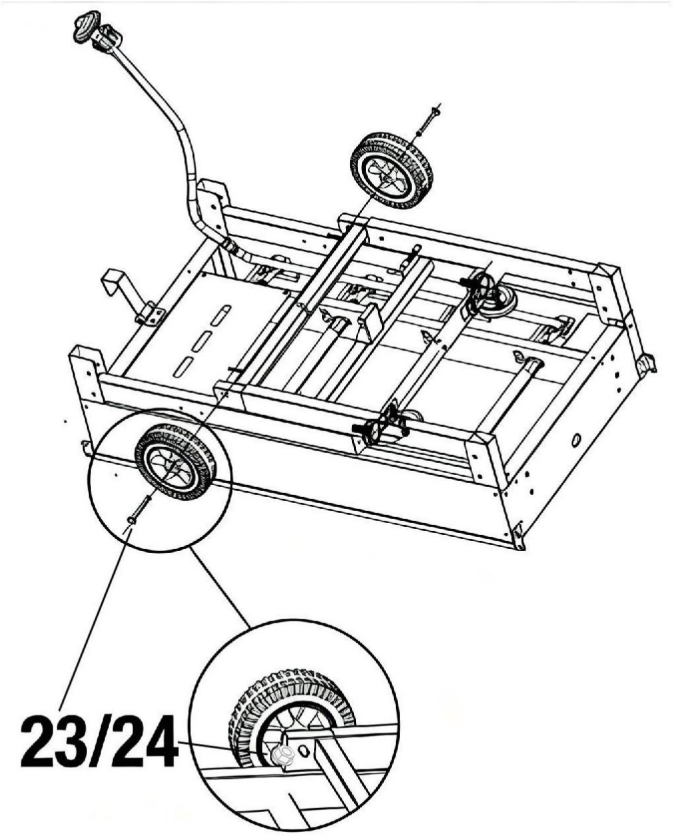
ATTENTION!

Bien que le plus grand soin soit apporté à la fabrication de ce produit, des précautions doivent être prises lors de l'assemblage en cas de présence d'arêtes vives.

ATTENTION ! Ne vérifiez jamais les fuites avec une flamme nue. Ouvrez le gaz et appliquez de l'eau savonneuse sur tous les joints pour vérifier l'absence de bulles.

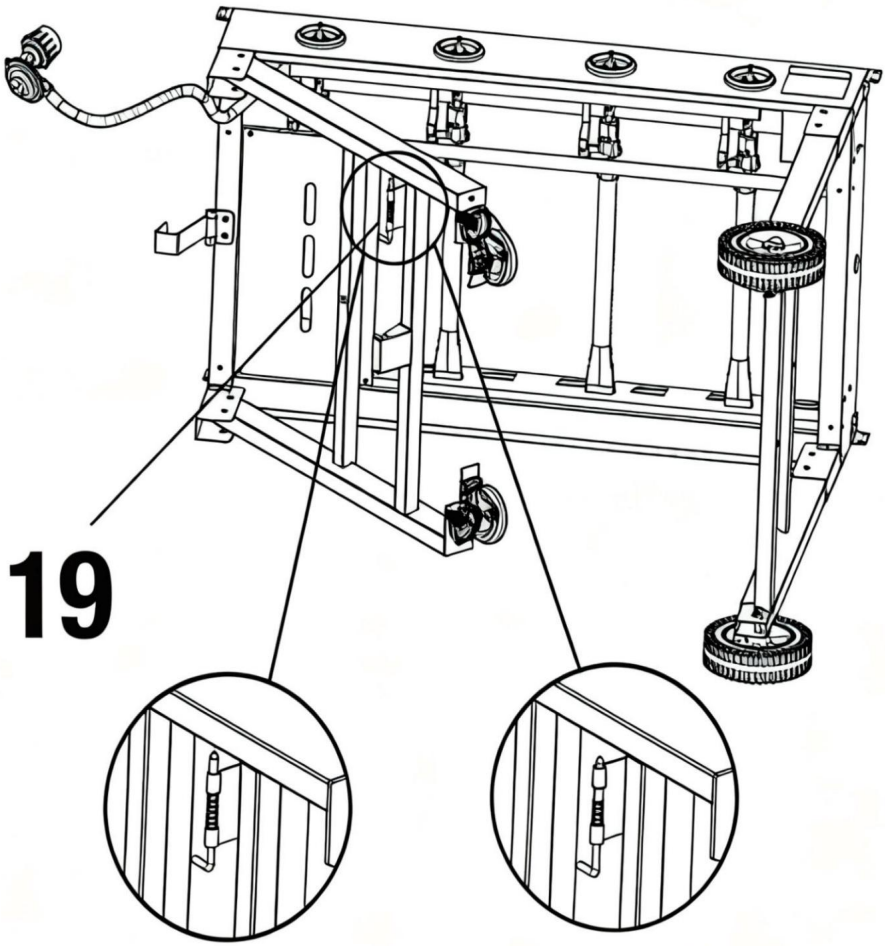
## STEP 1

1. Install Wheel Using **Lock Nut**



STEP 2

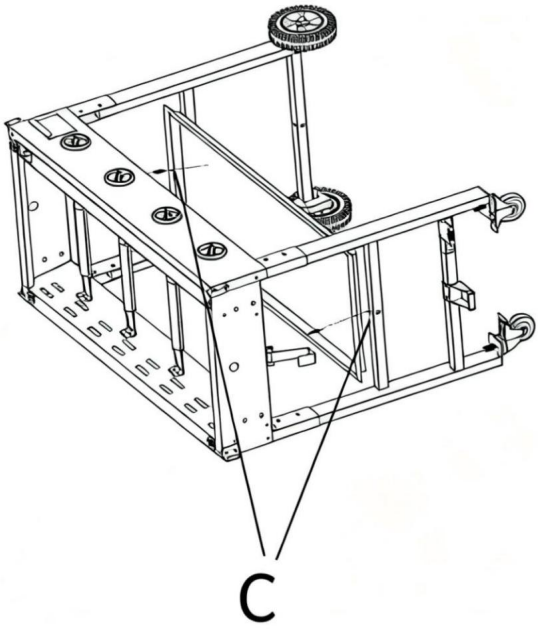
2. Open Legs.




**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**
**Note: Open Right Legs First.**

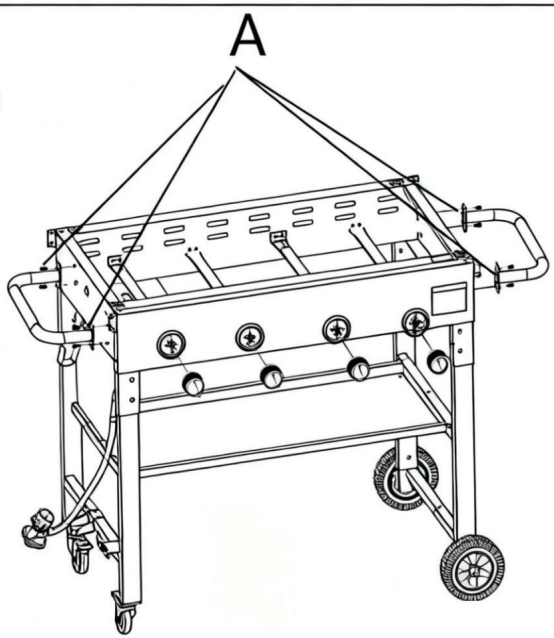
## STEP 3

3. Attach Bottom Shelf.




## STEP 4

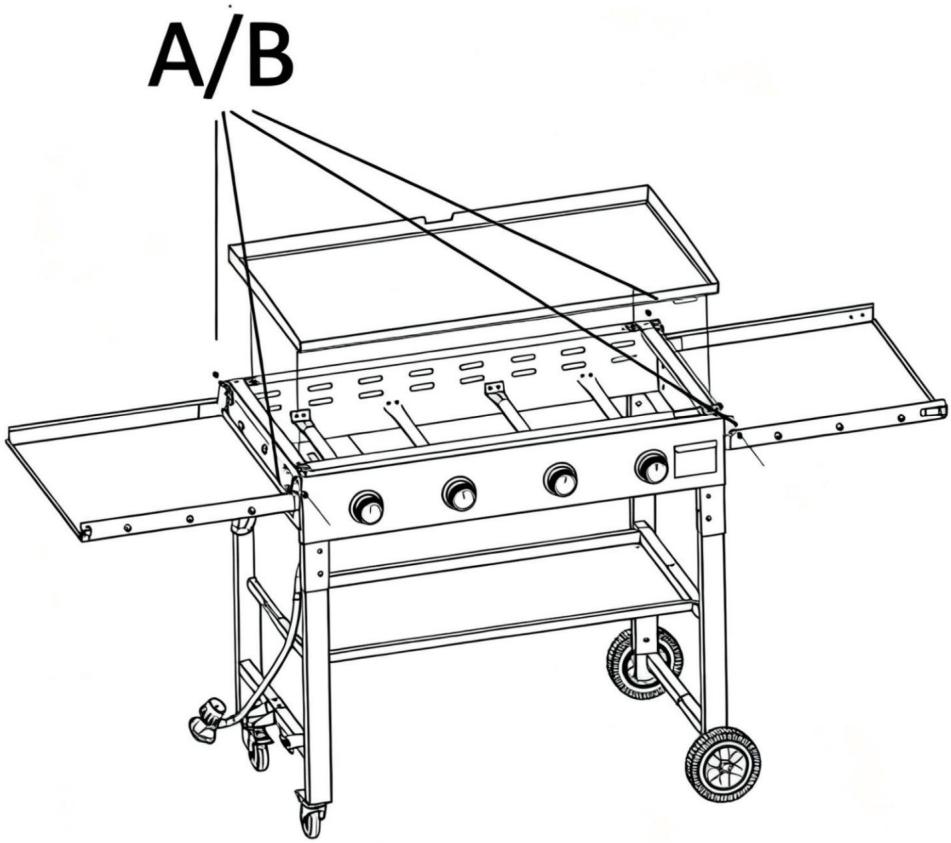
4. Attach Side Handles and Insert Control Knobs.




**Caution: Two (2) people will be required to stand griddle upright.**

STEP 5

5. Attach Right Side Shelf And Left Side Shelf. Place The Griddle.




**Attention: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**
**Caution: The replacement hose assembly shall be specified by the manufacturer.**
**TIPS: Before first use and after each use, always season your griddle per "Seasoning Griddle"Section.**

# INSTRUCTIONS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE

Avant de transporter ou de ranger cette plaque chauffante : 1.

Assaisonnez toujours la plaque chauffante conformément à la section « Assaisonnement de la plaque chauffante ».

2. Nettoyez toujours la plaque chauffante conformément à la section « Instructions de nettoyage ».

3. Attendez toujours que la plaque soit froide.

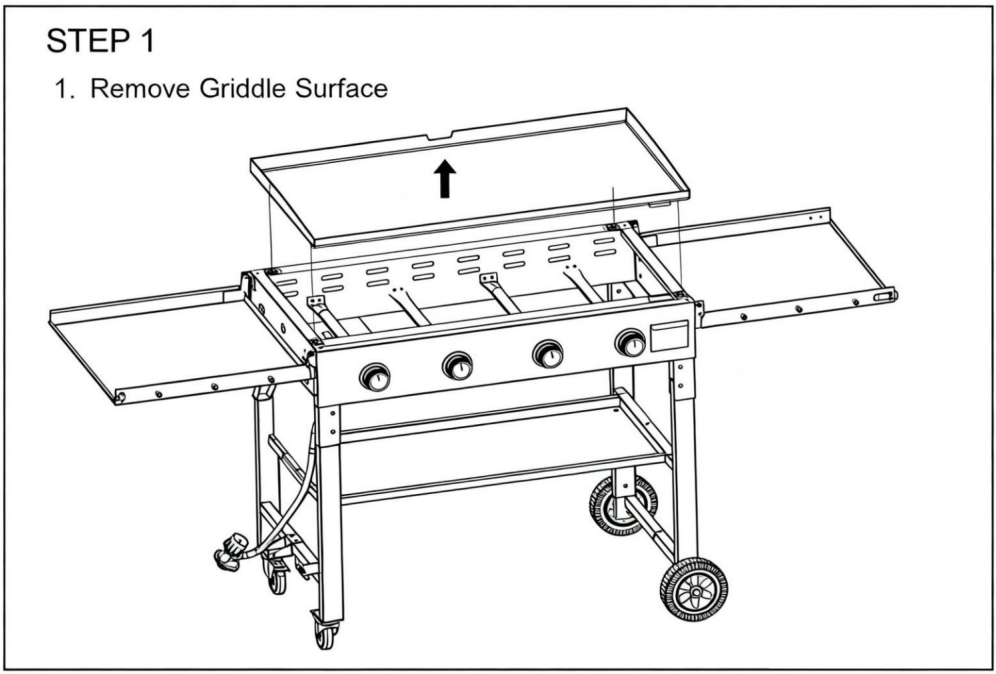
4. Éteignez toujours la plaque chauffante conformément à la section « Éteindre ».

5. Débranchez toujours le réservoir conformément à la section « Débranchement du réservoir de gaz GPL ».

6. Videz toujours et jetez correctement tous les éléments contenus dans le bac à graisse.

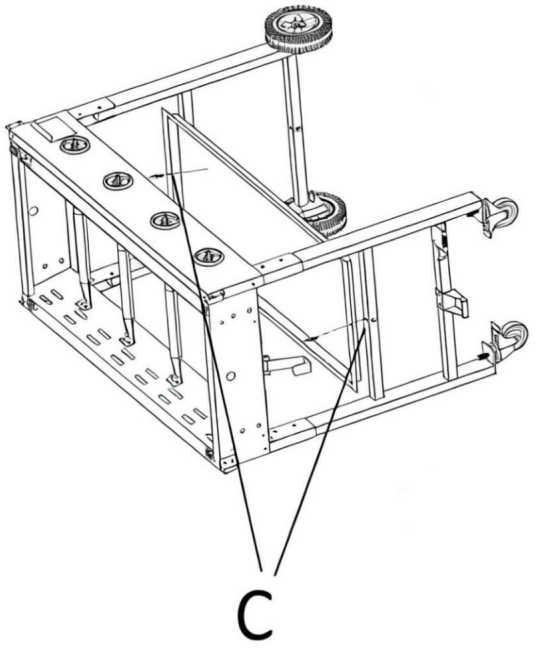
AVERTISSEMENT : Lors du transport ou du stockage de cet appareil, suivez toujours les instructions de cette section.

ATTENTION : Deux (2) personnes seront nécessaires pour préparer le transport et/ou l'entreposage.



## STEP 2

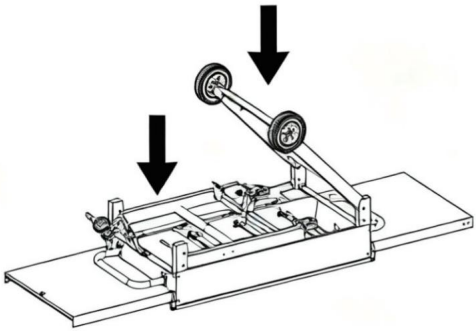
2. Remove Bottom Shelf.



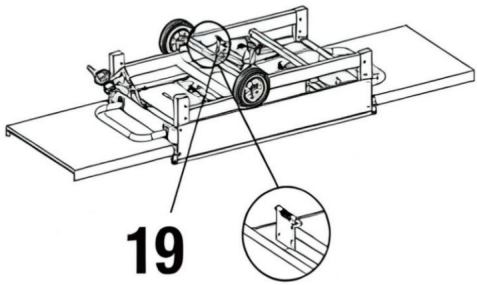

**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**

## STEP 3

3. Close Legs.

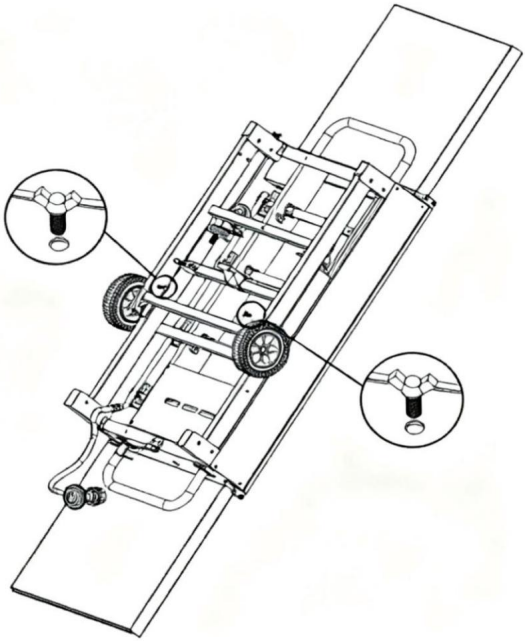


**NOTE: Close Left Leg First.**



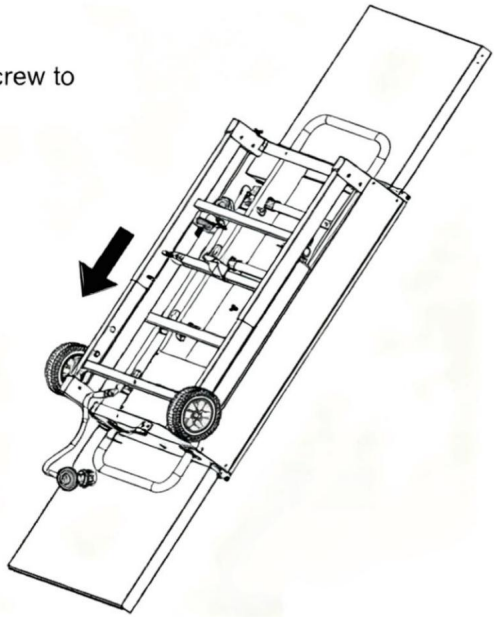
## STEP 4

4. Unscrew the Right Leg.



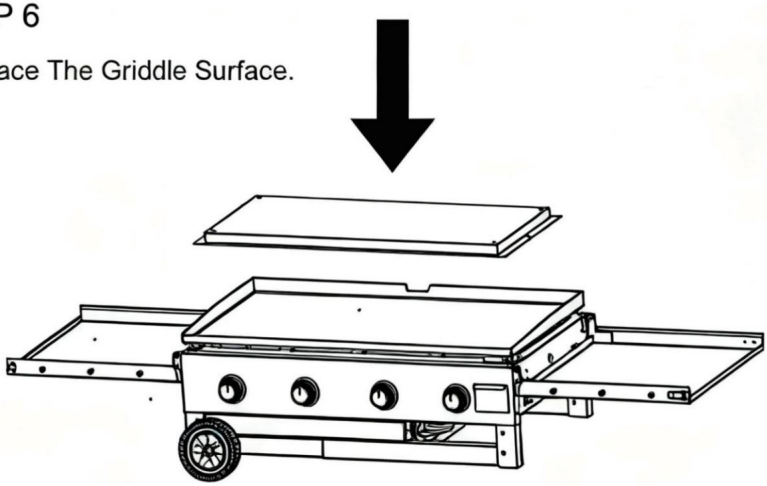
## STEP 5

5. Pull the Right leg,fixing the screw to the second hole.



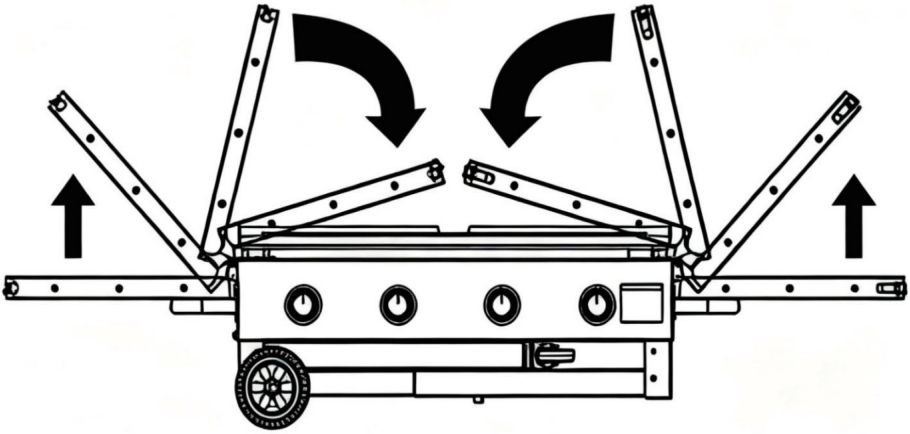
## STEP 6

6. Place The Griddle Surface.



## STEP 7

7. Close Side Shelves.



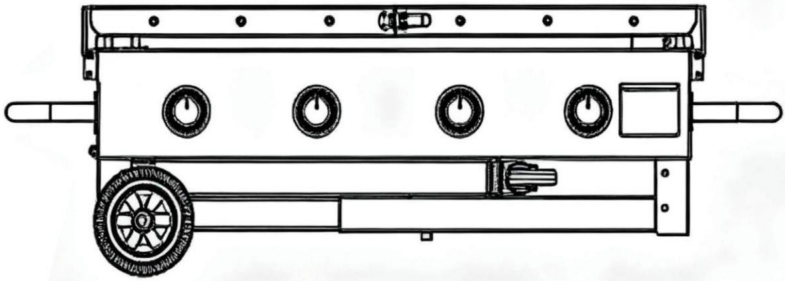
**NOTE: Close left side shelf first, then right side shelf.**

**CAUTION: Hold side shelf securely while opening. Do NOT release until fully closed.**

**CAUTION: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**

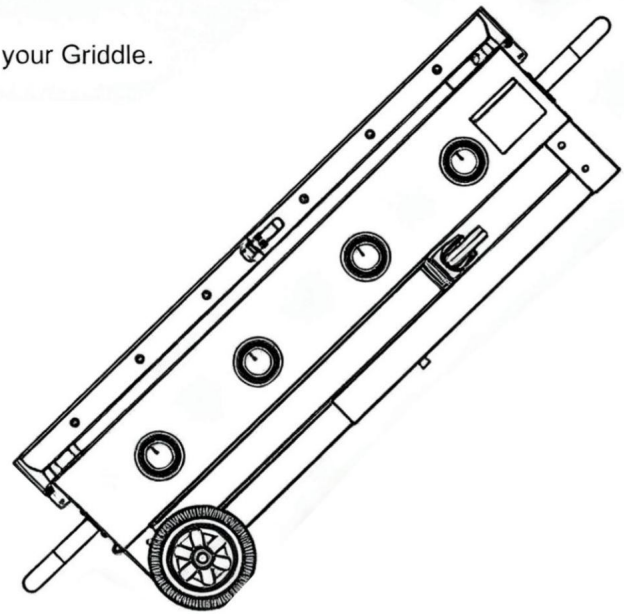
## STEP 8

8. Lock Side Shelves.



## STEP 9

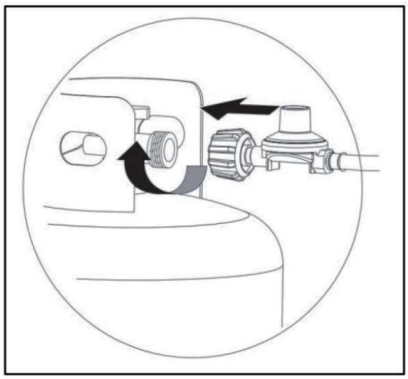
9. Transport or Store your Griddle.



## RACCORDEMENT DU RÉSERVOIR DE GAZ GPL

1. Assurez-vous que les boutons de commande sont en position

Position OFF (Figure 2).



2. Avant d'effectuer le raccordement, assurez-vous qu'aucun débris n'est coincé dans la tête du réservoir de GPL, dans la tête de la vanne de régulation ou dans la tête du brûleur ou dans les orifices du brûleur.

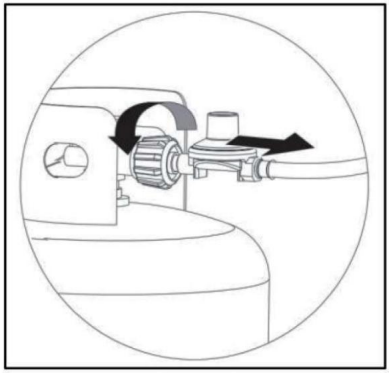
3. Connectez l'ensemble régulateur/tuyau au réservoir en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.

4. Effectuez un test d'étanchéité conformément à la section « Vérification des fuites ».

## DÉCONNEXION DU RÉSERVOIR DE GAZ GPL

1. Assurez-vous que les boutons de commande sont en position

Position OFF (Figure 2).



2. Avant de débrancher, assurez-vous que le robinet du réservoir de GPL est « FERMÉ ».

3. Débranchez l'ensemble régulateur/tuyau du réservoir de gaz GPL en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit desserré.

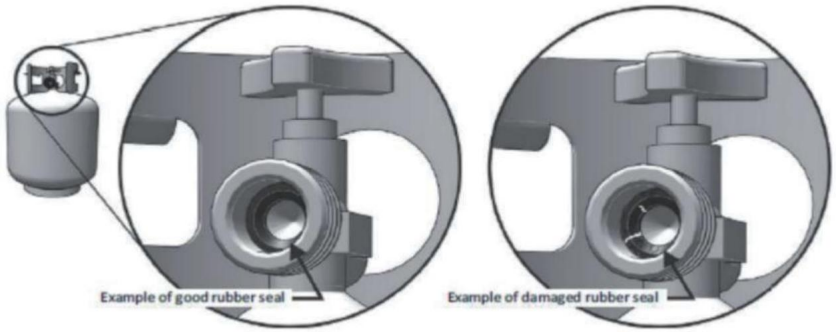
ATTENTION : Le réservoir de gaz GPL doit être correctement déconnecté et retiré avant de déplacer cette plaque de cuisson.

4. Placez le capuchon protecteur sur la bouteille de GPL et rangez-la à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et à l'abri de la lumière directe du soleil. L'élastomère

L'élément d'étanchéité de ces appareils pourrait, au fil du temps, présenter des dommages ou une détérioration marqués et visibles qui pourraient provoquer une fuite même avec la connexion serrée : Une inspection visuelle du joint doit être effectuée à chaque remplacement ou remplissage d'une bouteille de GPL ; toute bouteille de GPL présentant des signes de dommages ou de détérioration tels qu'illustrés sur la figure (y compris des fissures et des piqûres visibles) doit être retournée inutilisée au vendeur.

**Figure**

**Comparison of a seal in good condition (left) to one that is damaged (right)**




## INSTALLATION DU RÉSERVOIR DE GAZ GPL

Pour utiliser ce produit, vous aurez besoin d'une bouteille de GPL standard pour barbecue, remplie avec précision et dotée d'un filetage externe. Ce produit est compatible avec des bouteilles de gaz de 9 kg.

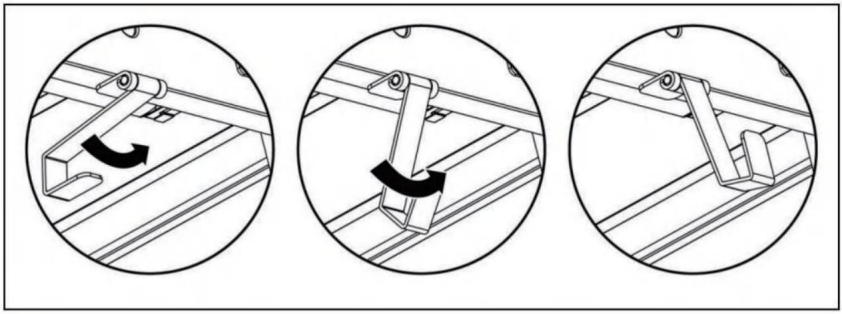
ATTENTION : Le réservoir de gaz GPL doit être correctement déconnecté et retiré avant de déplacer cette plaque de cuisson.

ATTENTION : Les bouteilles de gaz doivent être achetées séparément.

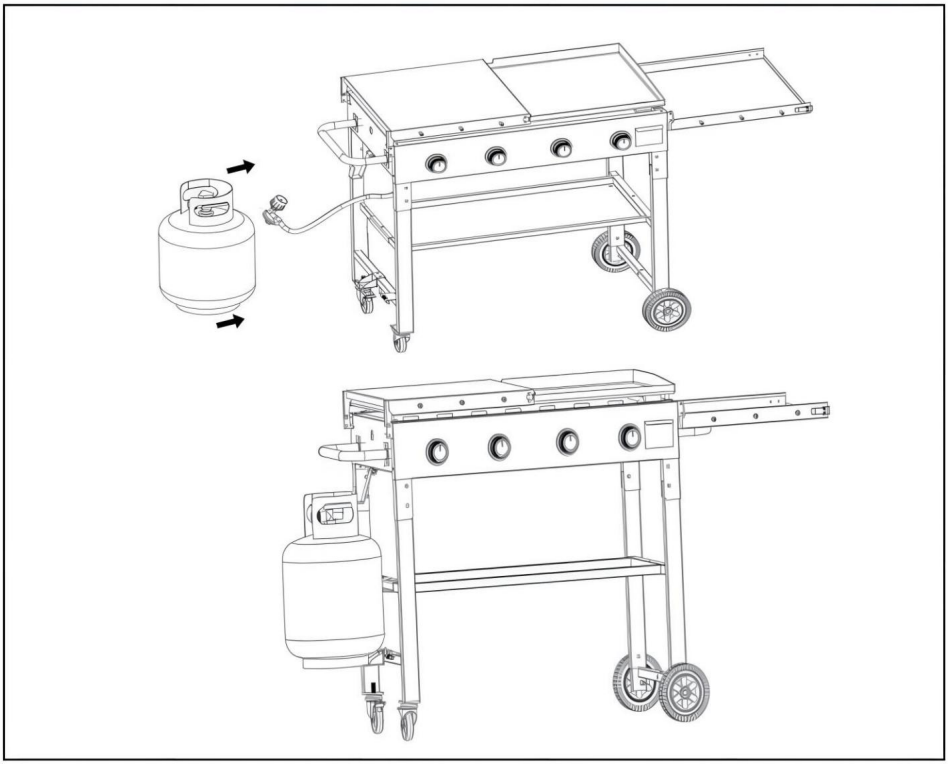


## INSERTION ET FIXATION DU RÉSERVOIR DE GAZ GPL

1. Dépliez le support supérieur du réservoir de gaz GPL.



2. Placez le réservoir de gaz GPL rempli avec précision à la verticale sur les supports de réservoir de gaz GPL supérieur et inférieur de sorte que la valve du réservoir soit face au raccordement de la conduite de gaz.



# MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation, retirez tout matériel promotionnel et d'emballage, et vérifiez que l'appareil est propre et exempt de poussière. Si nécessaire, essuyez-le avec un chiffon humide. Utilisez un essuie-tout absorbant pour essuyer l'excédent d'huile. Lors de la première utilisation, une légère fumée ou odeur peut se dégager, ce qui est normal pour de nombreux produits et ne compromet pas la sécurité de votre appareil. Mode d'emploi : Pour allumer la plaque de cuisson, lisez attentivement toutes les étapes.

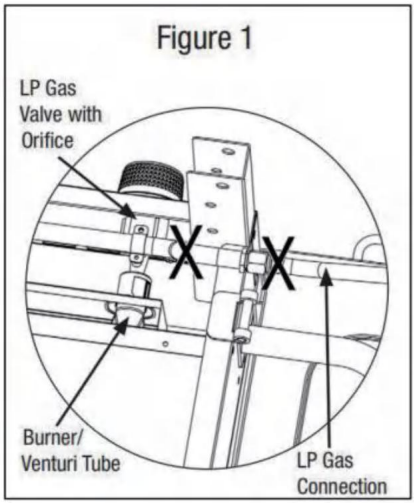
Vérification des fuites.

1. Connexions du brûleur

1.1 Assurez-vous que le tuyau du régulateur et les raccords de la vanne sont solidement fixés au brûleur et au réservoir.

1.2 Vérifiez visuellement la connexion entre le brûleur/tube Venturi et orifice.

1.3 Assurez-vous que le brûleur/tube Venturi s'adapte sur l'orifice.




AVERTISSEMENT : Ne pas inspecter cette connexion ou suivre ces instructions pourrait provoquer un incendie ou une explosion, entraînant la mort, des blessures corporelles graves ou des dommages matériels.

1.4 Veuillez vous référer au schéma pour une installation correcte (Figure 1).

1.5 Si le brûleur/tube Venturi ne repose pas au ras de l'orifice comme indiqué, veuillez nous contacter pour obtenir de l'aide.

2. Raccordement du réservoir/de la conduite de gaz

2.1 Faire 2 à 3 oz de détection de fuite

solution en mélangeant une part de liquide vaisselle

avec trois parts d'eau.

2.2 Assurez-vous que les boutons de commande sont

en position « OFF » (Figure 2).

2.3 Connectez le réservoir de gaz GPL conformément à

la section « Installation du réservoir de gaz GPL ».

2.4 Tournez le robinet du réservoir de gaz GPL sur

« OUVERT ».

2.5 Déposez quelques gouttes de solution ou utilisez un

vaporisateur à tous les emplacements « X »

(figures 1 et 3).

a. Si des bulles apparaissent, fermez le robinet de la

bouteille de GPL, rebranchez-la et

recommencez le test. b. Si des

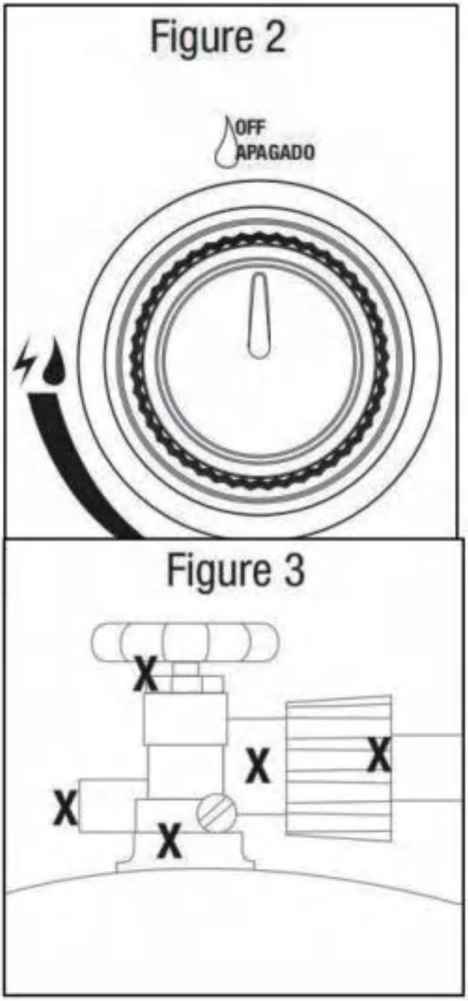
bulles persistent après plusieurs tentatives, fermez

le robinet de la bouteille de GPL et débranchez-la. c.

Si aucune bulle n'apparaît après une minute, fermez

le robinet de la bouteille de GPL, essuyez

la solution et continuez.



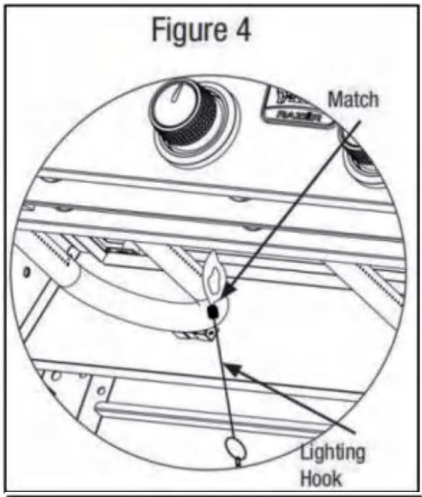
Fonctionnement des brûleurs principaux 1. Première utilisation

1.1 Assurez-vous que toutes les étiquettes, tous les emballages et tous les films protecteurs ont été retirés de la plaque chauffante.

1.2 Allumez la plaque chauffante conformément à la section « Éclairage ».

1.3 Retirez les huiles de fabrication avant de cuisiner sur cette plaque pour la première fois.

1.4 Assaisonnez votre plaque chauffante conformément à la section « Assaisonnement de la plaque chauffante ».

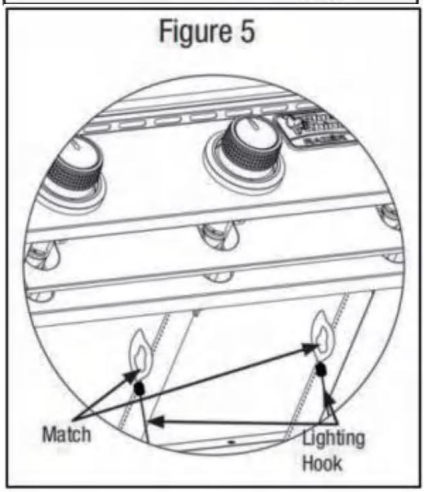



2. Éclairage

ATTENTION : Gardez la zone de l'appareil de cuisson à gaz extérieur propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

ATTENTION : NE PAS obstruer le flux de air de combustion et de ventilation.

ATTENTION : Vérifier et nettoyer tubes brûleurs/venturi pour insectes et nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un incendie.



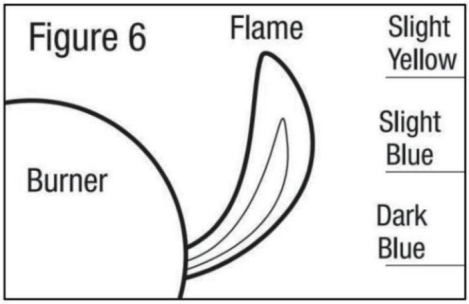

ATTENTION : N'utilisez PAS de sprays de cuisson antiadhésifs car ils contiennent beaucoup d'eau et peuvent brûler sur la plaque de cuisson, endommageant ainsi la surface.

ATTENTION : N'utilisez PAS d'huile de maïs car elle contient un niveau élevé de sucre, qui peut caraméliser et brûler à la surface.

2.1 Étagères latérales ouvertes.

2.2 Vérifiez s'il y a des obstructions

Flux d'air vers les brûleurs. Les araignées, les insectes et les toiles d'araignée peuvent obstruer le brûleur/tube de Venturi. Un tube de brûleur obstrué peut provoquer un incendie.




2.3 Tous les boutons de commande doivent être en position Position « OFF » (Figure 2).

2.4 Connectez le réservoir de gaz GPL conformément à la section « Installation du réservoir de gaz GPL ».

2.5 Tournez le robinet du réservoir de gaz GPL sur « OUVERT ».

2.6 Appuyez sur n'importe quel bouton de commande et tournez-le sur (HIGH). Le brûleur devrait s'allumer. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération jusqu'à trois fois.

2.7 Si l'allumage ne fonctionne pas, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

2.8 Si l'allumeur n'allume pas le brûleur, utilisez une allumette allumée fixée au crochet d'allumage (fourni avec la plaque) pour allumer les brûleurs. Accédez aux brûleurs par le dessous de la plaque. Placez l'allumette allumée près du côté du brûleur (figures 4 et 5).

Important : utilisez toujours le crochet d'allumage (inclus) lorsque vous allumez les brûleurs avec une allumette.

2.9 Après l'allumage, observez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à l'illustration (Figure 6).

Remarque : chaque brûleur s'allume indépendamment - répétez les étapes 2.5 à 2.9 pour les autres brûleurs.

ATTENTION : Si la flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, tournez immédiatement les boutons de commande sur la position « OFF », tournez la vanne du réservoir de gaz GPL sur « FERMÉ » et ouvrez le couvercle pour laisser le gaz s'échapper pendant 5 minutes avant de rallumer.

3. Arrêt 3.1 Tournez le

robinet du réservoir de gaz GPL sur « FERMÉ ».

3.2 Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur « OFF ».

Remarque : un bruit de « pouf » est normal car le reste du gaz GPL est brûlé.

3.3 Débranchez le réservoir de gaz GPL conformément à la section « Débranchement du réservoir de gaz GPL ».

3.4 Assaisonnez votre plaque chauffante conformément à la section « Assaisonnement de la plaque chauffante ».

4. Contrôle des poussées ATTENTION :

4.1 En cas d'incendie de graisse, tournez les boutons de commande sur « OFF » et le robinet du réservoir de carburant sur « CLOSED ». N'utilisez PAS d'eau sur un incendie de graisse. Cela pourrait provoquer des éclaboussures et entraîner des brûlures graves, des blessures corporelles ou d'autres dommages.

4.2 Ne laissez pas la plaque sans surveillance pendant le préchauffage ou la combustion des résidus alimentaires à puissance maximale. Si la plaque n'a pas été nettoyée, un incendie de graisse peut se produire.
peut se produire.

AVERTISSEMENT : Lors de la cuisson, les extincteurs doivent être facilement accessibles. En cas d'incendie d'huile ou de graisse, utilisez un extincteur à poudre chimique de type BC ou étouffez-le avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude. N'essayez PAS d'éteindre le feu avec de l'eau.

Les flambées sont inhérentes à la cuisson des viandes sur une plaque de cuisson et contribuent à la saveur unique des grillades. Des flambées excessives peuvent surcuire les aliments et être dangereuses.

Important : Des flambées excessives sont dues à l'accumulation de graisse dans le bac à graisse. En cas de feu de graisse, placez la commande sur OFF (arrêt). Laissez le feu s'éteindre. En cas de flambées excessives, ne versez PAS d'eau sur les flammes.

5. Minimiser les poussées de

graisse 5.1 Enlever l'excès de graisse des viandes avant la cuisson.

5.2 Cuire les viandes à forte teneur en matières grasses sur le réglage (LOW) ou indirectement.

5.3 Assurez-vous que votre plaque de cuisson est placée sur une surface dure, plane et non combustible et que la graisse peut s'écouler dans le récipient à graisse.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION :

Tout nettoyage et entretien doivent être effectués lorsque la plaque chauffante est froide et que l'alimentation en combustible est débranchée.

Ne nettoyez aucune pièce de la plaque de cuisson dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagerait la finition.

N'élargissez PAS les orifices des soupapes ou les ports des brûleurs lors du nettoyage des soupapes ou des brûleurs.

AVIS :

Cette plaque de cuisson doit être soigneusement nettoyée et inspectée régulièrement.

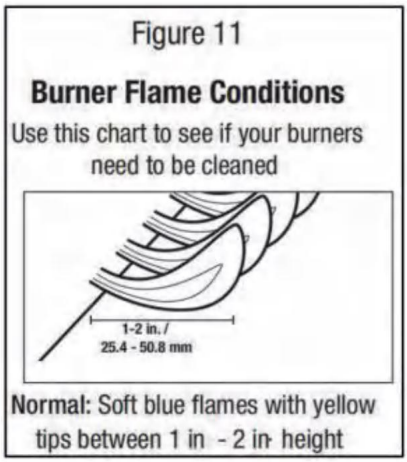
Les nettoyants abrasifs endommageront ce produit.

N'utilisez jamais de nettoyant pour four pour nettoyer une partie quelconque de la plaque de cuisson.

Avant chaque utilisation :

1.1 Gardez la zone de cuisson propre et exempte de tout matériau combustible, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

1.2 NE PAS obstruer le flux de combustion du gaz GPL et la ventilation de l'air.




1.3 Gardez les ouvertures de ventilation de la zone du réservoir de gaz GPL libres et exemptes de débris.

1.4 Vérifiez visuellement les flammes du brûleur pour vous assurer que votre plaque de cuisson fonctionne correctement (Figure 11).

1.5 Voir les sections ci-dessous pour les instructions de nettoyage et d'assaisonnement appropriées.

1.6 Vérifiez l'absence d'obstructions au niveau de la circulation d'air vers les brûleurs. Les araignées, les insectes et les toiles d'araignée peuvent obstruer le brûleur/tube de Venturi. Un tube de brûleur obstrué peut provoquer un incendie.

Nettoyage des surfaces du chariot

2.1 Essuyez les surfaces avec un détergent à vaisselle doux ou du bicarbonate de soude mélangé à de l'eau.

2.2 Pour les surfaces tenaces, utilisez un dégraissant à base d'agrumes et une brosse à récurer en nylon.

2.3 Rincer à l'eau.

2.4 Laisser sécher à l'air libre.




Nettoyage des brûleurs principaux

ATTENTION : Deux (2) personnes seront nécessaires pour retirer la plaque chauffante.

3.1 Tournez le robinet du réservoir de gaz GPL sur « FERMÉ ».

3.2 Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour "DÉSACTIVÉ".

Remarque : un bruit « pouf » est normal car le reste du gaz est brûlé.

3.3 Débranchez le réservoir de gaz GPL conformément à la section « Débranchement du réservoir de gaz GPL ».

3.4 Retirez la plaque chauffante en la soulevant du chariot.

3.5 Retirez les brûleurs en retirant les fixations qui fixent les brûleurs au bas du cadre.

3.6 Soulevez les brûleurs et éloignez-les de l'orifice de la vanne de gaz.

3.7 Débranchez le fil de l'électrode d'allumage.

3.8 Nettoyez le venturi de chaque brûleur avec une petite brosse à bouteille ou

air comprimé.

3.9 Retirez tous les résidus et saletés de la surface du brûleur.

3.10 Nettoyez tous les ports obstrués avec un fil rigide (comme un trombone ouvert).

3.11 Inspectez les brûleurs pour détecter tout dommage (fissures ou trous). Si vous constatez des dommages, remplacez-les par des brûleurs neufs du fabricant.

3.12 Réinstallez le(s) brûleur(s) en vous assurant que l'orifice de la vanne de gaz est correctement positionné à l'intérieur de chaque brûleur/tube de Venturi. Vérifiez également la position de l'électrode d'allumage.

3.13 Connectez le fil à l'électrode d'allumage.

3.14 Remplacer la plaque de cuisson.

3.15 Connectez le réservoir de gaz GPL conformément à la section « Installation du réservoir de gaz GPL ».

3.16 Effectuez un test d'étanchéité conformément à la section « Vérification des fuites ».

## LE RANGEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

DANGER ! Ne rangez jamais la plaque chauffante ou ne la transportez jamais immédiatement après utilisation si elle est trop chaude pour être touchée. Assurez-vous qu'elle refroidisse. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie et causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

1. Tournez le robinet du réservoir de gaz GPL sur « FERMÉ ».

2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur « OFF ».

Remarque : un bruit « pouf » est normal car le reste du gaz est brûlé.

3. Débranchez le réservoir de GPL conformément à la section « Débranchement du réservoir de GPL ».

4. Nettoyez toutes les surfaces.

5. Enduisez légèrement le(s) brûleur(s) d'huile de cuisson pour éviter la formation excessive de rouille.

6. Assaisonnez votre plaque de cuisson conformément à la section « Assaisonnement de la plaque de cuisson ».

7. Si vous rangez la plaque chauffante à l'intérieur, débranchez le réservoir de GPL conformément à la section « Débranchement du réservoir de GPL ».

8. Placez le couvercle de protection sur le réservoir de GPL et stockez le réservoir à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, à l'abri de la lumière directe du soleil.

9. Si vous rangez la plaque de cuisson à l'intérieur, couvrez-la et rangez-la dans un endroit frais et sec.

10. Si vous rangez la plaque de cuisson à l'extérieur, couvrez-la d'une housse pour la protéger des intempéries.

## PLAQUE D'ASSAISONNEMENT

Veuillez lire et suivre ces conseils lorsque vous cuisinez sur votre produit.

Important : Assaisonnez votre plaque de cuisson à chaque utilisation.

Les chefs cuisiniers des steakhouses japonais et des restaurants de restauration rapide assaisonnent régulièrement leurs plaques de cuisson, et il est essentiel que vous le fassiez également.

L'assaisonnement aide à prolonger la durée de vie de votre plaque de cuisson, rend la surface de cuisson antiadhésive et aide à prévenir la rouille.

Ustensiles nécessaires pour l'assaisonnement :

Grattoir ou spatule en métal Huile de cuisson, comme l'huile végétale ou l'huile d'olive extra vierge Essuie-tout Pierre à barbecue ou laine d'acier

Huile de finition telle que l'huile de lin

ATTENTION : N'utilisez PAS d'huile de maïs car elle contient un niveau élevé de sucre, qui peut caraméliser et brûler à la surface.

1. Première utilisation

1.1 Allumez la plaque chauffante conformément à la section « Éclairage ».

1.2 Laissez les brûleurs allumés (HIGH) pendant 15 minutes.

1.3 Éteignez la plaque chauffante conformément à la section « Éteindre ».

1.4 Laissez la plaque refroidir mais restez légèrement chaude.

1.5 Essuyez la surface de la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures avec du papier absorbant jusqu'à ce qu'elles soient propres.

Remarque : Lors du séchage, vous remarquerez peut-être une légère décoloration de la serviette. C'est normal.

1.6 Appliquez de l'huile de finition sur la surface de la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures, et enduisez-la uniformément avec des serviettes en papier enroulées.

1.7 Répétez ce processus au moins deux fois.

2. Après chaque utilisation

2.1 Éteignez la plaque chauffante conformément à la section « Éteindre ».

2.2 Pendant que la plaque est encore chaude, grattez délicatement tous les résidus alimentaires avec un grattoir.

2.3 Essuyez la surface de la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures avec une serviette ou du papier absorbant.

2.4 Pour les résidus alimentaires tenaces :

a. Allumez la plaque de cuisson conformément à la section « Allumage ». b. Appliquez de l'huile de cuisson sur la surface de la plaque. c. Laissez l'huile bouillir pour éliminer les résidus alimentaires.

d. Répétez les étapes 1 à 3. e. Si nécessaire, utilisez une pierre à barbecue et frottez les résidus alimentaires. f. Poursuivez avec les instructions de la section « Assaisonnement de la plaque de cuisson ».

2.5 Essuyez la surface de la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures avec du papier absorbant jusqu'à ce qu'elles soient propres.

Remarque : Lors du séchage, vous remarquerez peut-être une légère décoloration de la serviette. C'est normal.

2.6 Appliquez de l'huile de finition sur la surface de la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures, et enduisez-la uniformément avec du papier absorbant enroulé.

2.7 Allumez la plaque chauffante conformément à la section « Éclairage ».

2.8 Gardez les brûleurs allumés (HIGH) pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que l'huile de finition commence à fumer.

2.9 Éteignez la plaque chauffante conformément à la section « Éteindre ».

2.10 Répétez les étapes 6 à 9 au moins 2 fois supplémentaires.

2.11 Suivez la section « Avant le stockage ».

3. Rénover la surface de la plaque chauffante

3.1 Si la plaque chauffante est éteinte, allumez-la conformément à la section « Éclairage » pendant 10 minutes. Ensuite, désactivez-le conformément à la section « Désactivation ».

3.2 Si la plaque chauffante est allumée, éteignez-la conformément à la section « Éteindre ».

3.3 Pendant que la plaque de cuisson est encore chaude, utilisez un grattoir ou une spatule en métal pour éliminer autant de rouille et de résidus alimentaires que possible de la surface de la plaque de cuisson, des parois intérieures et extérieures.

3.4 Appliquez une quantité généreuse d'huile de cuisson sur la surface de la plaque chauffante.

3.5 À l'aide d'une pierre à barbecue, frottez la surface de la plaque. Appliquez de l'huile de cuisson supplémentaire si nécessaire.

3.6 Essuyez la surface de la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures avec du papier absorbant.

3.7 Répétez les étapes 3 à 5 jusqu'à ce que les serviettes en papier ne présentent plus de rouille.

3.8 Appliquez de l'huile de finition sur la surface de la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures, et enduisez-la uniformément avec du papier absorbant enroulé.

3.9 Allumez la plaque chauffante conformément à la section « Éclairage ».

3.10 Gardez les brûleurs allumés (HIGH) pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que l'huile de finition commence à fumer.

3.11 Éteignez la plaque chauffante conformément à la section « Éteindre ».

3.12 Répétez les étapes 7 à 10 jusqu'à ce que la surface ait une belle couleur foncée.

3.13 Suivez la section « Avant le stockage ».

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire est essentielle pour profiter pleinement de la cuisine en plein air. Pour protéger vos aliments des bactéries nocives, suivez ces quatre étapes essentielles :

1. Nettoyage : utilisez de l'eau CHAUDE SAVONNANTE pour vous laver les mains, les ustensiles et les surfaces avant et après avoir été en contact avec de la viande et de la volaille crues.

2. Séparer : Pour éviter toute contamination croisée, séparez les viandes et volailles crues des aliments prêts à consommer. Utilisez un plat et des ustensiles propres.

retirer les aliments cuits.

3. Cuisson : Assurez-vous que la viande et la volaille sont bien cuites pour tuer les bactéries. Vous pouvez utiliser un thermomètre pour tester la bonne température interne des aliments.

## DÉPANNAGE

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light using igniter** | LP gas tank valve is closed | 1. Make sure regulator is securely attached to the LP gas tank per "Installing LP.<br>2. Gas Tank," then turn LP gas tank valve to "OPEN". |
| | LP gas tank is low or empty | 1. Exchange, refill or replace LP gas tank |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Wires or electrode covered with cooking residue | Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol. |
| | Electrode and burners are wet | Wipe dry with cloth. |
| | Electrode cracked/broken - sparks at crack | Replacement part(s) may be needed. |
| | Wire loose or disconnected | Reconnect wire or replacement part(S) may be needed. |
| | Wire is shorting (sparking) between igniter and electrode | Replacement part(s) may be needed. |
| | Bad igniter | Replacement part(s) may be needed. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light with match** | No gas flow | Check if LP gas tank is empty<br>A. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank.<br>B. If LP gas tank is not empty,refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" (see below). |
| | LP gas tank is low or empty | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Coupling nut and regulator not fully connected | 1. Turn the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. **Tighten by hand only - do NOT use tools.** |
| | Obstruction of gas flow | 1. Clear burner/venturi tube.<br>2. Check for bent or kinked hose. |
| | Disengagement of burner to valve | Re-engage burner and valve. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean burner/venturi tube. |
| | Burner ports clogged or blocked | Clean burner ports. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Sudden drop in gas flow or reduced flame height** | Out of gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Wait 30 seconds and light griddle.<br>3. If flames are still too low, reset the overfilling prevention device:<br>a. Turn control knob(s) “OFF”.<br>b. Turn LP gas tank valve. To "CLOSED".<br>c. Disconnect regulator.<br>d. Turn control knobs to and (HIGH).<br>e. Wait 1 minute.<br>f. Turn control knobs to"OFF".<br>g.Reconnect regulator and leak. check connections, being careful not to fully open valve.<br>h. Light griddle per"Lighting" section. |
| **Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner** | Burner ports are clogged or blocked | Clean burner ports. |
| **Flame is yellow or orange** | New burner may have residual manufacturing oils | Burn griddle for 15 minutes on and (HIGH) with the lid closed. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean venturi. |
| | Food residue, grease,etc on burners | Clean burner. |
| | Poor alignment of valve to burner/venturi tube | Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Flame goes out** | High or gusting winds | Do not use griddle in high winds. |
| | Low on LP Gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height"(see above). |
| **Flare-up** | Grease buildup | Remove and clean all griddle parts per "Cleaning and Care" section. |
| | Excess fat in meat | Trim fat from meat before cooking. |
| | Excessive cooking temperature | Adjust to lower cooking temperature. |
| **Persisten t grease fire** | Grease trapped by food buildup around burner system | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Turn LP gas tank valve to" CLOSED".<br>3. Leave lid in closed position and let fire burn out.<br>4. After griddle cools, remove and clean all parts per "Cleaning and Care" section. |
| **Flashback (fire in burner tube(s))** | Burner and/or burner/ venturi tube are blocked | Clean burners and/or burner/venturi tube. |
| **Griddle Surface** | Griddle has started to rust | With use the griddle surface will rust, this is normal Follow the "Refurbish the Griddle Surface" instructions in the "Seasoning Griddle" section to season your griddle surface. |
| | Griddle surface looks dull | The cooking surface has gotten too hot, and is no longer seasoned . Season grill per"Seasoning Griddle" section. |

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adresse :
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD, NSW 2122, Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

| | |
|---|---|
| REPRÉSENTANT DU ROYAUME-UNI | YH CONSULTING LIMITED. A/S YH Consulting Limited, bureau 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX |
| REPRÉSENTANT DE LA CE | E-CrossStu GmbH<br>Mainzer Landstr.69,<br>60329 Francfort-sur-le-Main. |



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

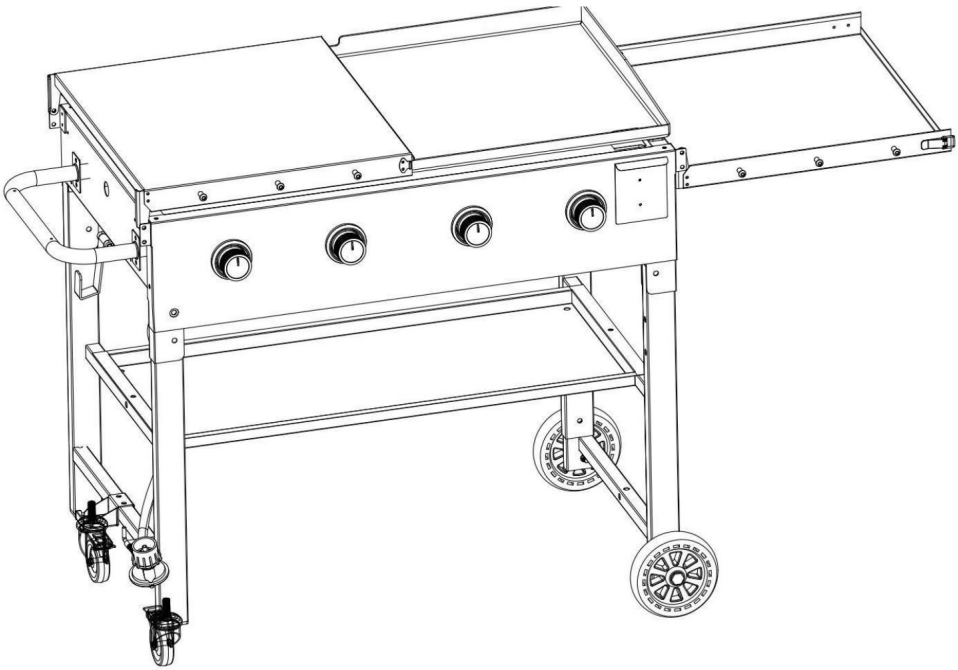
# GAS-BRATPLATTEN

**MODELL: EGA94-78**

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

# GAS-BRATPLATTEN

**MODELL: EGA94-78**



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über technische oder Software-Updates informieren.

| | |
|---|---|
|  | Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. |

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vielen Dank für den Einsatz dieses Produkts. Um die Maschine ordnungsgemäß bedienen zu können, lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf. Bitte lesen Sie die Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise auf dieser Seite, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten.

Dieses Handbuch enthält Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen sowie Anweisungen zu Bedienung, Wartung und Reinigung. Die Warnungen und Anweisungen in diesem Handbuch können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken. Vorsicht und gesunder Menschenverstand sind bei diesem Produkt nicht angebracht, da wir davon ausgehen, dass Benutzer diese Richtlinien einhalten. Bei Problemen rufen Sie uns bitte an. Versuchen Sie nicht, die Probleme selbst zu beheben, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

Bitte lesen Sie ALLE Anweisungen, bevor Sie Ihre Maschine verwenden.

# ⚠ GEFAHR!

Bei Gasgeruch:

1. Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
2. Löschen Sie offenes Feuer und öffnen Sie den Deckel.
3. Wenn der Geruch anhält, entfernen Sie sich vom Gerät und rufen Sie Ihren Gas-Händler oder die Feuerwehr.

4. Lassen Sie dieses Gerät nicht unbeaufsichtigt.
5. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in einem Umkreis von 7,62 m (25 Fuß) um brennbare Flüssigkeiten.
6. Im Brandfall vom Gerät weggehen und die Feuerwehr rufen

   Versuchen Sie nicht, Öl- oder Fettbrände mit Wasser zu löschen.

**Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden oder Explosionen führen und zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen.**

# ⚠ WARNUNG!

7. Der Verbraucher muss sicherstellen, dass die Grillplatte ordnungsgemäß zusammengebaut, installiert und gewartet wird. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen und/ oder Sachschäden führen. T

# ⚠ WARNUNG!

8. **WARNUNG GEMÄSS CALIFORNIA PROPOSITION 65:** Der Staat Kalifornien ist sich bewusst, dass dieses Produkt Krebs, Geburtsfehler oder andere Fortpflanzungsschäden verursachen kann. (Nach kalifornischem Recht muss diese Warnung an Kunden im Bundesstaat Kalifornien weitergegeben werden.)

# ⚠ WARNUNG!

9. Die Nichtbeachtung der Gefahren, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen in diesem Handbuch kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod oder zu einem Brand oder einer Explosion mit Sachschäden führen.
10. Diese Grillplatte ist nur für den Außenbereich bestimmt und darf nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen verwendet werden.

11. Betreiben, zünden oder verwenden Sie dieses Gerät NICHT in einem Umkreis von 3,05 m (10 Fuß) um Wände, Strukturen oder Gebäude!
12. Nur für den privaten Gebrauch. Diese Grillplatte ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
13. Diese Grillplatte ist nicht als Heizgerät gedacht und sollte niemals als solches verwendet werden. Es können sich giftige Dämpfe ansammeln und zum Ersticken führen.
14. Diese Grillplatte ist sicherheitszertifiziert und darf nur in den Vereinigten Staaten und/oder Kanada verwendet werden.
15. Verändern Sie das Gerät NICHT für den Einsatz an einem anderen Ort. Veränderungen stellen ein Sicherheitsrisiko dar und führen zum Erlöschen der Garantie.
16. Diese Grillplatte ist ausschließlich für die Verwendung mit Flüssiggas (LP) vorgesehen. Die Umstellung auf Erdgas oder der Versuch, diese Grillplatte mit Flüssiggas zu verwenden, ist gefährlich, kann zu Verletzungen führen und führt zum Erlöschen der Garantie.

## Eigenschaften von Flüssiggas:

a. Flüssiggas ist entzündlich und bei unsachgemäßer Handhabung gefährlich. Machen Sie sich vor der Verwendung von Flüssiggasprodukten mit seinen Eigenschaften vertraut. b. Flüssiggas ist unter Druck explosiv, schwerer als Luft und setzt sich in tiefer gelegenen Bereichen ab.

c. Flüssiggas ist im natürlichen Zustand geruchlos. Zu Ihrer Sicherheit wird ein Geruchsstoff hinzugefügt, der nach verfaultem Kohl riecht. d.
Kontakt mit Flüssiggas kann zu Erfrierungen der Haut führen.

17. Wohnungsbewohner: Erkundigen Sie sich bei der Verwaltung nach den Anforderungen und Brandschutzbestimmungen für die Verwendung einer Flüssiggas-Grillplatte in Ihrem Wohnkomplex. Verwenden Sie sie, sofern zulässig, im Freien im Erdgeschoss mit einem Abstand von 3,05 m zu Gebäuden. Verwenden Sie sie NICHT auf oder unter Balkonen.

18. Zum Betrieb der Grillplatte ist eine Flüssiggasflasche erforderlich. Es dürfen nur Flaschen mit der Aufschrift „Propan“ verwendet werden.
19. Die Flüssiggasflasche muss gemäß mit den Spezifikationen für Flüssiggasflaschen des US-Verkehrsministeriums (DOT) oder dem National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Flaschen, Kugeln und Rohre für den Transport

für die Beförderung gefährlicher Güter.

20. Die Flüssiggasflasche muss für die Dampfentnahme ausgelegt sein.
21. Die Flüssiggasflasche muss über eine aufgeführte Überfüllsicherung verfügen (OPD).
22. Verwenden Sie nur Flüssiggasflaschen, die mit einer Flaschenanschlussvorrichtung ausgestattet sind, die mit dem Anschluss für Outdoor-Kochgeräte kompatibel ist.
23. Die Flüssiggasflasche muss einen Flaschenkragen haben, um die Flasche zu schützen Ventil.
24. Verwenden Sie niemals eine Flüssiggasflasche mit beschädigtem Gehäuse, Ventil, Kragen oder Standfuß. Verbeulte oder verrostete Flüssiggasflaschen können gefährlich sein und sollten vor der Verwendung von Ihrem Flüssiggaslieferanten überprüft werden.
25. Die Flüssiggasflasche darf nicht fallen gelassen oder grob behandelt werden.
26. Flüssiggasflaschen müssen im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Sie dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen gelagert werden. Die Gasflasche darf niemals an Orten gelagert werden, wo die Temperatur 51,7 °C (125 °F) übersteigen kann.
27. Führen Sie KEINE Werkzeuge oder Fremdkörper in den Ventilauslass oder das Sicherheitsventil ein. Dies könnte das Ventil beschädigen und ein Leck verursachen. Austretendes Propan kann zu Explosionen, Bränden, schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Verschließen Sie KEINE Öffnungen an den Seiten oder der Rückseite der Grillplatte.
28. Bewahren Sie eine Flüssiggasflasche niemals in einem heißen Auto oder Kofferraum auf. Hitze erhöht den Gasdruck, wodurch das Überdruckventil öffnen und Gas entweichen kann. Setzen Sie eine Staubkappe auf den Ventilauslass der Flasche, wenn diese nicht verwendet wird.
29. Montieren Sie ausschließlich die mit dem Flaschenventil mitgelieferte Staubkappe auf den Flaschenventilauslass. Andere Kappen oder Stopfen können zum Austreten von Propan führen.
30. Wenn die Grillplatte nicht verwendet wird, muss das Gas an der Vorratsflasche abgestellt und abgeklemmt werden.
31. Lagern Sie KEINE Ersatz-Flüssiggasflasche unter oder in der Nähe dieses Geräts. Füllen Sie die Flasche niemals über 80 Prozent.
32. Wenn die oben genannten Informationen nicht genau befolgt werden, kann ein Brand mit Todesfolge oder Es kann zu schweren Verletzungen kommen.

33. Wenn die oben genannten Hinweise nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand kommen, der schwere Verletzungen oder Sachschäden verursacht.
34. Versuchen Sie niemals, diese Grillplatte an das geschlossene Flüssiggassystem eines Wohnwagenanhängers, Wohnmobils oder Hauses anzuschließen.
35. Verwenden Sie mit diesem Produkt niemals Holzkohle, Feuerzeugbenzin, Lavasteine, Benzin, Kerosin oder Alkohol.
36. Ihre Grillplatte wurde an allen werkseitigen Anschlüssen auf Dichtheit geprüft. Überprüfen Sie alle Verbindungen erneut, wie im Abschnitt „Bedienungsanleitung“ beschrieben, da sich Verbindungen durch den Versand lösen können.
37. Überprüfen Sie das Gerät auf Lecks, auch wenn es von einer anderen Person zusammengebaut wurde. Nehmen Sie das Gerät NICHT in Betrieb, wenn ein Gasleck vorhanden ist. Gaslecks können Feuer oder Explosionen verursachen.
38. Sie müssen alle Anweisungen im Abschnitt „Auf Lecks prüfen“ befolgen vor dem Betrieb. Um Brand- oder Explosionsgefahren bei der Lecksuche zu vermeiden ...

39. Führen Sie vor dem Anzünden der Grillplatte und jedes Mal, wenn die Gasflasche zur Verwendung angeschlossen wird, immer einen Dichtheitstest durch.
40. Rauchen verboten. Während der Dichtheitsprüfung dürfen KEINE Zündquellen im Bereich verwendet oder zugelassen werden.
41. Führen Sie den Dichtheitstest im Freien in einem gut belüfteten Bereich durch.
42. Verwenden Sie KEINE Streichhölzer, Feuerzeuge oder Flammen, um nach Lecks zu suchen.
43. Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die ordnungsgemäße Montage und sichere Bedienung des Geräts beeinträchtigen. Starke Gerüche, Erkältungen, verstopfte Nebenhöhlen usw. können die Erkennung von Propan verhindern. Seien Sie bei der Lecksuche vorsichtig und gehen Sie mit gesundem Menschenverstand vor.

44. Verwenden Sie die Grillplatte NICHT, bis alle Lecks behoben sind.
45. Wenn sich ein Leck nicht stoppen lässt, unterbrechen Sie die Flüssiggaszufuhr. Rufen Sie einen Gasgeräte-Servicetechniker oder Ihren örtlichen Flüssiggaslieferanten an.
46. Diese Grillplatte ist für einen Eingangsdruck von 11 Zoll Wassersäule ausgelegt.

47. Lagern oder verwenden Sie KEIN Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe innerhalb von 25 Fuß (7,62 m) von diesem Gerät.

48. NICHT in explosionsgefährdeten Bereichen verwenden. Halten Sie den Grillbereich frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten. Der Mindestabstand zwischen den Seiten und der Rückseite des Geräts und brennbaren Bauteilen beträgt 91,4 cm. Verwenden Sie das Gerät NICHT unter Überhängen oder Dächern.

49. Es ist wichtig, das Ventilfach, die Brenner und die Umluftkanäle der Grillplatte sauber zu halten. Überprüfen Sie die Grillplatte vor jedem Gebrauch.

50. Verändern Sie die Grillplatte NICHT. Jede Veränderung macht Ihren Garantie.

51. Verwenden Sie die Grillplatte NICHT, wenn sie nicht VOLLSTÄNDIG zusammengebaut ist und alle Teile sicher befestigt und festgezogen sind.

52. Installieren Sie dieses Grillplattenmodell NICHT in Einbau- oder Einschubschränken. Das Ignorieren dieser Warnung kann zu einem Brand oder einer Explosion führen, die Sachschäden und schwere oder tödliche Verletzungen verursachen kann.

53. Diese Grillplatte sollte regelmäßig gründlich gereinigt und überprüft werden Basis.

54. Reinigen und überprüfen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch des Geräts. Wenn Sind Abrieb, Verschleiß, Schnitte oder Undichtigkeiten erkennbar, muss der Schlauch vor dem Betrieb ausgetauscht werden.

55. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Regler und Schlauch. Verwenden Sie nur den von Zhejiang Lumbre Electrical Appliance Co., Limited angegebenen Ersatzregler und Schlauch.

56. Verwenden Sie nur werkseitig autorisierte Teile von Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Limited. Die Verwendung nicht vom Hersteller autorisierter Teile kann gefährlich sein und führt zum Erlöschen der Garantie.

57. Betreiben Sie dieses Gerät NICHT, ohne die „Betriebsanleitung“ gelesen zu haben. Anweisungen" in diesem Handbuch.

58. Berühren Sie die Metallteile der Grillplatte NICHT, bis sie vollständig abgekühlt sind, um Verbrennungen zu vermeiden, es sei denn, Sie tragen Schutzausrüstung (Topflappen, Handschuhe, Grillhandschuhe usw.).

59. NICHT in oder auf Booten oder Freizeitfahrzeugen installieren oder verwenden.

60. Beim Kochen sollten Feuerlöschmittel bereitgehalten werden zugänglich. Im Falle eines Öl-/Fettbrandes NICHT versuchen,

Löschen Sie es mit Wasser. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien-Feuerlöscher vom Typ BC oder ersticken Sie es mit Erde, Sand oder Backpulver.

61. Verwenden Sie die Grillplatte NICHT bei starkem Wind.
62. Beugen Sie sich beim Anzünden niemals über die Grillplatte.
63. Lassen Sie eine brennende Grillplatte NICHT unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und Haustiere stets von der Grillplatte fern.
64. Lassen Sie die Grillplatte während des Vorheizens oder Abbrennens von Speiseresten bei hoher Hitze NICHT unbeaufsichtigt. Wenn die Grillplatte nicht gereinigt wurde, kann ein Fettbrand entstehen, der das Produkt beschädigen kann.
65. Stellen Sie KEINE leeren Kochgefäße auf das Gerät, während es in Betrieb.
66. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs des Geräts etwas auf die Grillplatte legen.

67. Versuchen Sie NICHT, die Grillplatte während des Betriebs zu bewegen. Lassen Sie die Grillplatte abkühlen, bevor Sie sie bewegen oder verstauen.
68. Die Flüssiggasflasche muss vor dem Bewegen dieser Grillplatte ordnungsgemäß abgeklemmt und entfernt werden.
69. Die Lagerung der Grillplatte in Innenräumen ist nur zulässig, wenn der Zylinder abgeklemmt, von der Grillplatte entfernt und ordnungsgemäß im Freien gelagert werden.
70. Die Flüssiggasflasche muss über eine Flaschenanschlussvorrichtung verfügen kompatibel mit dem Anschluss für Outdoor-Kochgeräte.
71. „Ein Gerät gilt als im Freien aufgestellt, wenn es mit einem Schutzraum installiert ist, der höchstens eine Teilumhausung mit einer Überdachung und höchstens zwei Seitenwänden umfasst.
    Die Seitenwände können parallel (wie bei einem Durchgang) oder im rechten Winkel zueinander stehen; alle Öffnungen müssen dauerhaft geöffnet sein. Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder abgeschirmte Öffnungen gelten nicht als dauerhafte Öffnungen.“

72. (Wiederholung von 72 – wie im Original beibehalten)
73. „Ein Gerät gilt als im Freien aufgestellt, wenn es mit einem Schutzraum installiert wird, der höchstens durch eine teilweise Umschließung mit einer Überdachung und drei Seitenwänden abgeschlossen ist, sofern mindestens 30 % der horizontalen Fläche dauerhaft geöffnet sind; Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder abgeschirmte Öffnungen gelten nicht als dauerhafte Öffnungen.“

74. Versuchen Sie NICHT, den Gasregler von der Flasche zu trennen oder Gasanschlüsse, während die Grillplatte in Betrieb ist.

75. Stellen Sie Ihre Grillplatte immer auf eine harte, nicht brennbare und ebene Oberfläche. Eine Asphalt- oder Schwarzbelagsoberfläche ist für diesen Zweck möglicherweise nicht geeignet. Bewegen Sie Gasschläuche möglichst weit weg von heißen Oberflächen und tropfendem heißem Fett.

76. Halten Sie alle Elektrokabel von einer heißen Grillplatte fern.

77. Nach einer gewissen Zeit der Lagerung und/oder Nichtbenutzung auf Lecks, Brenner Verstopfungen und überprüfen Sie den Schlauch auf Abrieb, Verschleiß oder Schnitte.

78. Wenn Sie beim Zünden der Grillbrenner die Seitenablagen nicht öffnen oder nicht 5 Minuten warten, bis das Gas entwichen ist, wenn die Grillplatte nicht zündet, kann es zu einer explosiven Flammenbildung kommen.

79. Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass das Essen auf eine sichere Temperatur gegart wird.

80. Verwenden Sie beim Zusammenbau dieses Produkts Schutzhandschuhe.

81. Drücken Sie die Teile NICHT mit Gewalt zusammen, da dies zu Verletzungen oder Schäden am Produkt.

82. Decken Sie niemals die gesamte Kochfläche mit Alufolie ab.

83. Wenn die oben genannten Anweisungen nicht genau befolgt werden, kann es zu Todesfällen, schweren Verletzungen oder Sachschäden kommen.

84. Diese Gasgrillplatte darf nicht in oder auf Booten installiert werden. Dieses Gerät ist nicht zum Einbau in oder an Freizeitfahrzeugen.

85. Die minimale Umgebungsbetriebstemperatur für die sichere Verwendung des Geräts beträgt -20 °C (-4 °F).

86. Diese Grillplatte darf nicht unter brennbaren Konstruktion.

87. Sollte ein Feuer entstehen, halten Sie sich vom Gerät fern und Rufen Sie die Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Feuer, Explosionen oder Verbrennungen führen und zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen.

# ⚠ WARNUNG!

88. Schalten Sie die Bedienelemente und die Gasquelle bzw. den Tank aus, wenn sie nicht verwendet werden. Die Gasflasche muss abgeklemmt werden, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
89. Bei Nichtgebrauch muss das Gas abgestellt und die Flasche abgeklemmt werden.

90. Verbraucher dürfen das Verbrennungssystem nicht zerlegen. Bei Problemen lesen Sie bitte das Handbuch oder die Reparaturmethode der Verkaufsstelle.

91. Wenn Sie das System zerlegen und überprüfen müssen: Zuerst müssen Sie die gesamte Platte entfernen, dann den Knopf an der Platte herausziehen und dann die Schrauben entfernen, die das Umschaltventil an der Platte verriegeln. Anschließend können Sie Düsen, Umschaltventile, Gasleitungen, Druckregelventile usw. überprüfen.

92. Davon raten wir jedoch ab, da im Falle eines Lecks Gefahren entstehen können.

# ⚠ GEFAHR!

93. Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen wird.

# ⚠ WARNUNG!

94. Seien Sie sich der Gefahr schwerer Körperverletzungen bewusst, wenn die Anweisungen nicht befolgt.
95. Lesen und befolgen Sie alle Nachrichten sorgfältig.

# ⚠ VORSICHT!

96. Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen.

97. Verwenden Sie das Produkt nicht in Innenräumen. Es ist nur für den Einsatz im Freien (außerhalb jedes Gehäuse).

98. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts den Gasregler am Gastank auf Verschleiß, Risse, Schnitte oder Eindringlinge. Sollten Sie derartige Anzeichen feststellen, ersetzen Sie den Gasregler vor der Inbetriebnahme.

99. Bei Regen, Schnee, Hagel, Graupel oder anderen Niederschlägen während des Kochens mit Öl oder Fett müssen Sie das Kochgefäß sofort abdecken und die Brenner und die Gaszufuhr des Geräts ausschalten. Versuchen Sie nicht, das Gerät oder das Kochgefäß zu bewegen.

100. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen, stabilen, nicht brennbare Oberfläche in einem Bereich frei von brennbaren Materialien während des Kochens. Eine Asphaltoberfläche (Asphaltdecke) ist für diesen Zweck nicht akzeptabel Zweck.

# ⚠ WARNUNG!

101. **Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Freien bestimmt** und **kann nicht** in ein Gebäude, eine Garage oder ein anderer geschlossener Bereich.

102. Die Verwendung auf oder unter Balkonen oder Terrassen von Wohnungen oder Eigentumswohnungen ist nicht zulässig. 103. Der Konsum von Alkohol sowie verschreibungspflichtigen und nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, die Grillplatte ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.

104. Beim Kochen muss ein Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC bereitgehalten werden.

105. Versuchen Sie bei einem Öl- oder Fettbrand nicht, ihn mit Wasser zu löschen. Rufen Sie die Feuerwehr oder verwenden Sie einen Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC.

106. Das Gerät muss während des Betriebs beaufsichtigt werden. Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Gerät fernhalten. 107. Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz als Heizgerät konzipiert oder vorgesehen und ist nicht zum Braten von Truthähnen geeignet.

108. Verwenden Sie während und nach der Verwendung des Geräts isolierte Ofenhandschuhe oder Handschuhe, um sich vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten zu schützen.

109. Stellen Sie niemals leere Kochgefäße auf das Gerät, während es in Betrieb. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie etwas in das Kochgefäß geben während es in Betrieb ist.

110. Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht. Stellen Sie sicher, dass Das Gefäß kühlt auf 46 °C (115 °F) ab, bevor es bewegt oder gelagert wird.

111. Die gewerbliche Nutzung dieser Grillplatte ist nicht gestattet.

112. Lassen Sie Kinder und Minderjährige **NICHT** in die Nähe der Maschine kommen oder diese berühren.

113. Berühren **Sie** die heiße Oberfläche NICHT direkt mit Ihren Händen.

Die Bedienung erfolgt über den Drehknopf.

114. Tauchen **Sie das Gerät NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

115. Kühlen Sie heiße Teile vor der Handhabung ab.

116. Die Verwendung von nicht mitgeliefertem Zubehör oder Zusatzgeräten oder vom Hersteller empfohlene Verwendung kann zu Verletzungen führen.

117. Dieses Gerät ist nicht an eine Verbrennungsanlage angeschlossen. Evakuierungsvorrichtung. Es muss gemäß installiert und angeschlossen werden mit den aktuellen Installationsvorschriften. Besondere Aufmerksamkeit gilt den jeweiligen Anforderungen an die Belüftung.

118. Verwenden Sie es nicht an schlecht belüfteten Orten oder für gewerbliche Zwecke.

119. Dieses Gerät muss von einem kompetenten Person.

120. Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften und nur in gut belüfteten Räumen verwenden.

121. Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung dem auf dem Leistungsschild.

122. Versuchen Sie nicht, die Maschine in irgendeiner Weise zu modifizieren.

123. Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen und decken Sie es ab und lagern Sie es an einem trockenen und sicheren Ort.

124. AUßERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN.

125. Lassen Sie es während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

126. Vermeiden Sie die Verwendung in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen, Staub oder andere explosive Situationen.

127. Beim Bewegen eines Geräts ist äußerste Vorsicht geboten

die heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten.

128. Kinder dürfen nicht allein mit der Maschine spielen. Reinigung und Benutzer Die Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

129. Die Maschine darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden oder Reinigung.

130. Stellen Sie sicher, dass die Maschine immer auf einem festen, ebenen und feuerhemmenden Untergrund und weit entfernt von brennbaren Stoffen aufgestellt wird.

131. Die Maschine sollte in einem offenen Bereich mit guter Belüftung und fern von Bäumen und Zäunen aufgestellt werden. 132.

Obwohl bei der Herstellung Ihres

Entfernen Sie alle scharfen Kanten der Maschine. Gehen Sie mit allen Komponenten vorsichtig um, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

133. Bewahren Sie einen Feuerlöscher in sicherer und zugänglicher Entfernung auf und stellen Sie sicher, dass die Bediener der Maschine in dessen Verwendung geschult sind.

134. Von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten fernhalten, wie Benzin, Alkohol, Dieselkraftstoff, Kerosin und Benzin für Grillanzünder sowie Fahrzeuge während des Betriebs. Verwenden Sie diese Materialien nicht zum Anzünden oder Wiederanzünden des Geräts.

**135. REINIGEN SIE ES NICHT MIT SCHLEIFENDEN MATERIALIEN.**

136. Verwenden **Sie die Maschine NICHT** bei starkem Wind.

137. Lagern **Sie die Maschine NICHT ,** bis das Feuer vollständig erloschen ist und die Oberflächen abgekühlt sind. Lagern Sie die Maschine auch nicht, wenn sich darin Asche oder brennbare Materialien befinden.

138. Verwenden **Sie dieses Produkt NICHT** als Ofen.

139. Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer dauerhaften, flachen, ebenen, hitzebeständigen und nicht entflammbaren Oberfläche steht und sich immer in der Nähe von entflammbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder überhängenden Bäumen befindet.

140. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke konzipiert.

141. Bei längerem Gebrauch der Maschine ist die Belüftung sollte durch Öffnen eines Fensters oder Erhöhen der Dunstabzugsgeschwindigkeit verbessert werden.

142. Stellen Sie sicher, dass sich die Bedienknöpfe in der geschlossenen Position befinden, wenn sie nicht im verwenden.

143. Achten Sie beim Betrieb anderer Elektrogeräte darauf, dass das Kabel nicht mit den heißen Oberflächen des Kochgeräts in Berührung kommt. 144. Instabile oder unförmige Töpfe dürfen nicht auf der Maschine verwendet werden, da instabile Pfannen durch Umkippen oder Verschütten einen Unfall verursachen können.

145. Verwenden Sie niemals Geschirr aus Plastik oder Aluminiumfolie auf der Maschine. 146. Verderbliche Lebensmittel, Plastikartikel und Aerosole können betroffen sein durch Hitze und sollten nicht über oder unter der Maschineneinheit gelagert werden.

147. Das Gerät kann nicht zum Grillen verwendet werden.

148. Hängen Sie keine Wäsche über die Maschine und vermeiden Sie die Verwendung als Wäschetrockner.

149. Dieses Produkt kann nicht für andere Zwecke verwendet werden.

150. Im Falle eines Rückbrands (d. h. wenn das Gas auf die Düse zurückbrennt), schließen Sie das Ventil und zünden Sie das Gerät erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, bringen Sie das Gerät zur Überprüfung zu Ihrem Händler zurück.

151. **WARNUNG!** Dieses Produkt wird sehr heiß. Bewegen Sie es während des Betriebs nicht.

152. **WARNUNG!** Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen Räumen und/oder bewohnbarer Raum (z. B. Häuser, Zelte, Wohnwagen, Wohnmobile, Boote).

153. **WARNUNG!** Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und bewahren Sie es für zukünftige Verwendung. Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug.

154. WARNUNG! Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen. Beim Verschlucken des Verpackungsmaterials besteht Erstickungsgefahr!

155. **WARNUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!

156. **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere fern. Kinder dürfen nicht Bedienen oder spielen Sie in der Nähe dieses Geräts.

157. **WARNUNG!** Nach der Installation überprüfen Sie bitte auf Gaslecks und Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass keine Lecks vorhanden sind.

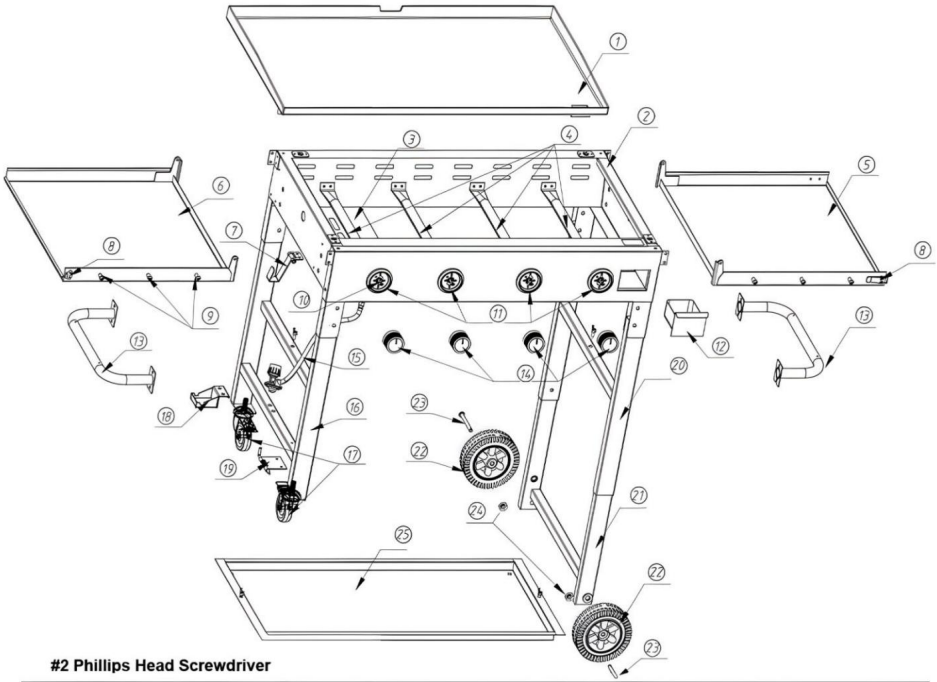
## SICHERHEITSVORKEHRUNGEN BEI DER INSTALLATION

1. Die Installation dieses Geräts muss den örtlichen Vorschriften entsprechen, oder, falls keine örtlichen Vorschriften vorhanden sind, entweder dem National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, dem Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 oder dem Propane Storage and Handling Code, B149.2.
2. Der Betrieb in Wohnmobilen oder auf Booten ist nicht gestattet.
3. Das Gerät ist für den Einsatz in den USA und Kanada zertifiziert. Verändern Sie es niemals für den Einsatz in anderen Ländern. Veränderungen können zu Sicherheitsrisiken oder Schäden führen.
4. Ersatzdruckregler müssen den vom Gerätehersteller angegebenen entsprechen.

5. Nachdem Sie alle Sicherheitsinformationen, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen gelesen und verstanden haben, können Sie auf der nächsten Seite mit den Montage- und Installationsanweisungen für Ihr spezielles Modell fortfahren.

Model: EGA94-78

# Parts List



**#2 Phillips Head Screwdriver**

| | | |
|---|---|---|
| 1. Griddle Surface *1 PCS | 10. Griddle Gas Control Valve *4 PCS | 19. Leg Locking Assembly *1 PCS |
| 2. Griddle Body *1 PCS | 11. Main Control Knob Bezel *4 PCS | 20. Upper Right Cart Frame *1 PCS |
| 3. Fireproof Board *1 PCS | 12. Grease Box *1 PCS | 21. Lower Right Cart Frame *1 PCS |
| 4. Burner *4 PCS | 13. Side Handle *2 PCS | 22. Wheel * 2PCS |
| 5. Right Side Shelf | 14. Control Knob *4 PCS | 23. Latch * 2PCS |
| 6. Left Side Shelf | 15. Regulator *1 PCS | 24.Lock Nut * 2 PCS |
| 7. Upper LP Gas Tank Support *1PCS | 16. Left Cart Frame *1 PCS | 25. Bottom Shelf *1 PCS |
| 8.Safty Lock(SS)*2 PCS | 17.Locking Whell *2 PCS | A:Screw M6x14*4PCS |
| 9.Screw*6 PCS | 18.Lower LP Gas Tank Support *1PCS | B:Nut M6*4PCS |
| C:Wing Screw M6x16 2PCS | D:Screw M6x12*14PCS | E: Allen Key |
| F:Wrench | #2 Phillips Head Screwdriver | |
| | | |

# ⚠ WARNUNG!

1. Verwenden Sie dieses Gerät niemals unter ausgefahrenen Markisen, da dies zu Bränden oder Verletzungen führen kann. Installieren Sie es auf der gegenüberliegenden Seite des Kraftstoffverteilungs-/Zapfsystems des Wohnmobils.
2. Platzieren oder verwenden Sie es niemals unter ungeschützten brennbaren Gebäuden oder Dächern.
3. Stellen Sie bei Nichtbetrieb oder auf Reisen sicher, dass alle Vorsichtsmaßnahmen für das Niederdruck-Propangassystem getroffen und alle Propangas-Absperrventile geschlossen sind.

4. Prüfen Sie nicht mit offenem Feuer auf Lecks. Bei Nichtgebrauch öffnen Sie am besten das Gas und spülen alle Verbindungen mit Seifenwasser ab, um Blasen zu erkennen.

# ⚠ VORSICHT!

**VOR BEGINN DER INSTALLATION**

**MUSS** die empfohlenen Mindestabstände zu brennbaren Konstruktionen.

## INSTALLATIONSANLEITUNG

1. Bitte entsorgen Sie alle Plastiktüten sorgfältig und bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
2. Überprüfen Sie alle mitgelieferten Komponenten anhand der Liste in diesem Handbuch.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie alle aufgeführten Teile haben. Wenn nicht, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort, der Ihnen weiterhelfen kann.
4. Wählen Sie einen Bereich aus, in dem Sie dieses Produkt montieren möchten. Wählen Sie zum Schutz der Komponenten eine glatte Oberfläche ohne Risse oder Öffnungen.
5. Ziehen Sie alle Hardwareverbindungen zunächst von Hand fest. Ziehen Sie dann vor jedem Schritt alle Hardwareverbindungen erneut fest. Achten Sie darauf, die Verbindungen nicht zu fest anzuziehen, da dies Oberflächen beschädigen oder Gewinde beschädigen kann.
6. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, führen Sie jeden Schritt in der angegebenen Reihenfolge aus.

**Zum Abschließen der Montage benötigen Sie:** 7. Lösung

zur Lecksuche (Anweisungen zur Herstellung der Lösung finden Sie im Abschnitt „Bedienungsanleitung“ dieses Handbuchs).

8. Ein präzisionsgefüllter Flüssiggas-Grilltank mit einem Acme Typ 1-Ventilanschluss mit Außengewinde (Standard-Grillgröße) (nicht im Lieferumfang enthalten).

9. Die typische Montage dauert ungefähr eine Stunde.

**ACHTUNG:** Für die Montage sind zwei (2) Personen erforderlich.

**AUFMERKSAMKEIT!**

**Gasflaschen müssen separat erworben werden.**

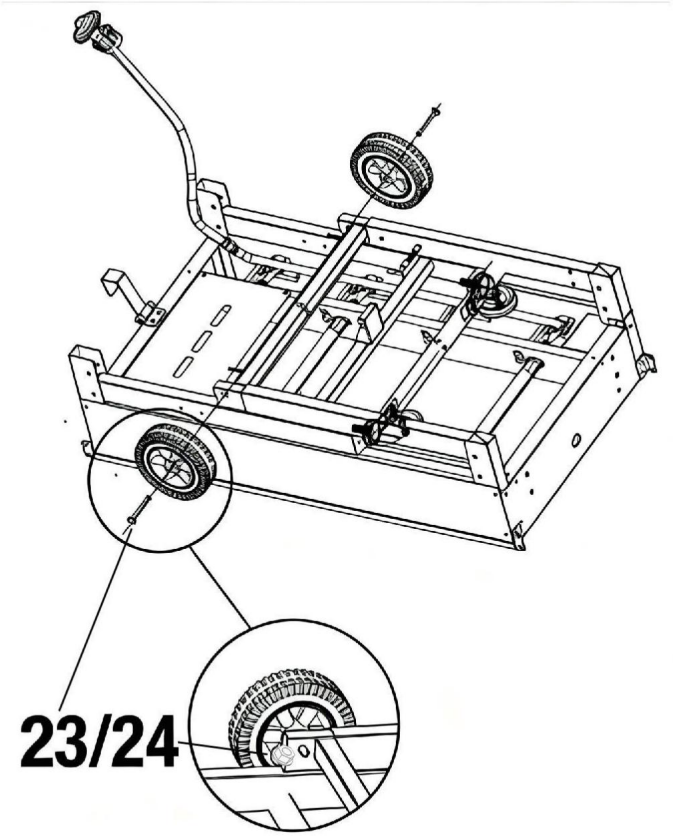
**AUFMERKSAMKEIT!**

Obwohl bei der Herstellung dieses Produkts größte Sorgfalt angewendet wird, muss bei der Montage auf scharfe Kanten geachtet werden.

**WARNUNG!** Prüfen Sie niemals mit offener Flamme auf Lecks. Drehen Sie das Gas auf und sprühen Sie Seifenwasser auf alle Verbindungen, um zu prüfen, ob sich Blasen gebildet haben.

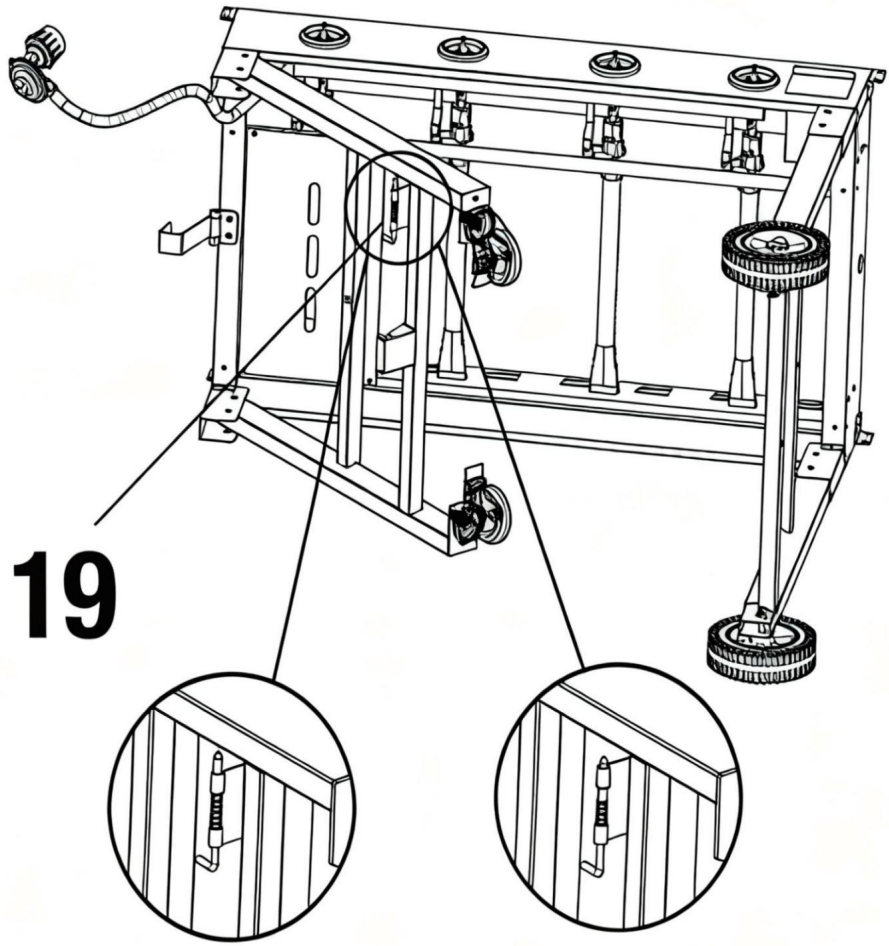
## STEP 1

1. Install Wheel Using **Lock Nut**



STEP 2

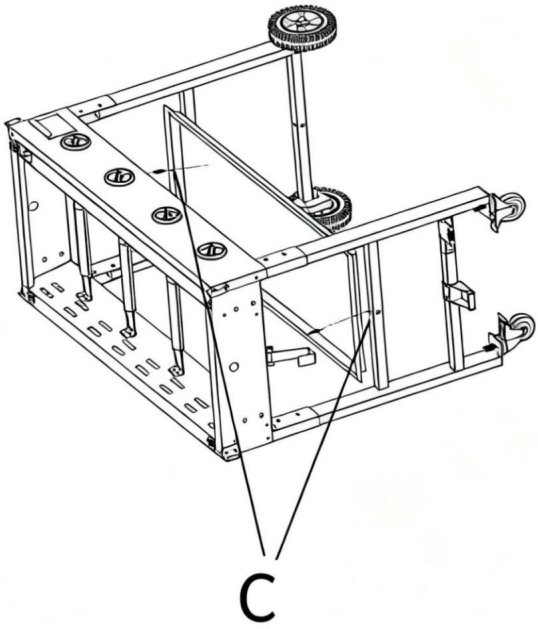
2. Open Legs.




**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**
**Note: Open Right Legs First.**

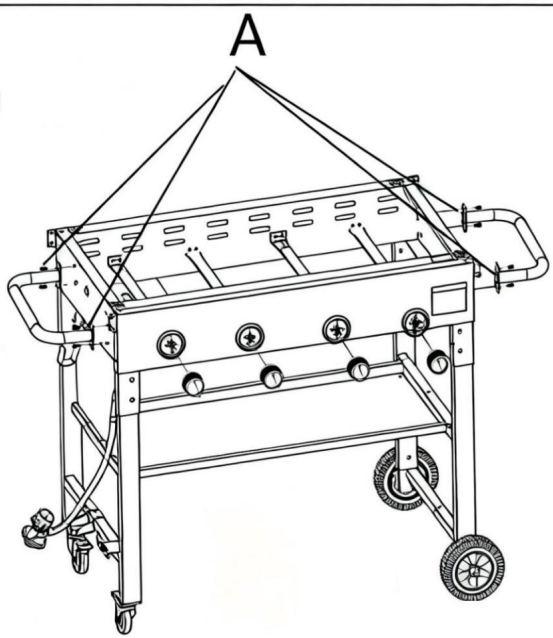
## STEP 3

3. Attach Bottom Shelf.




## STEP 4

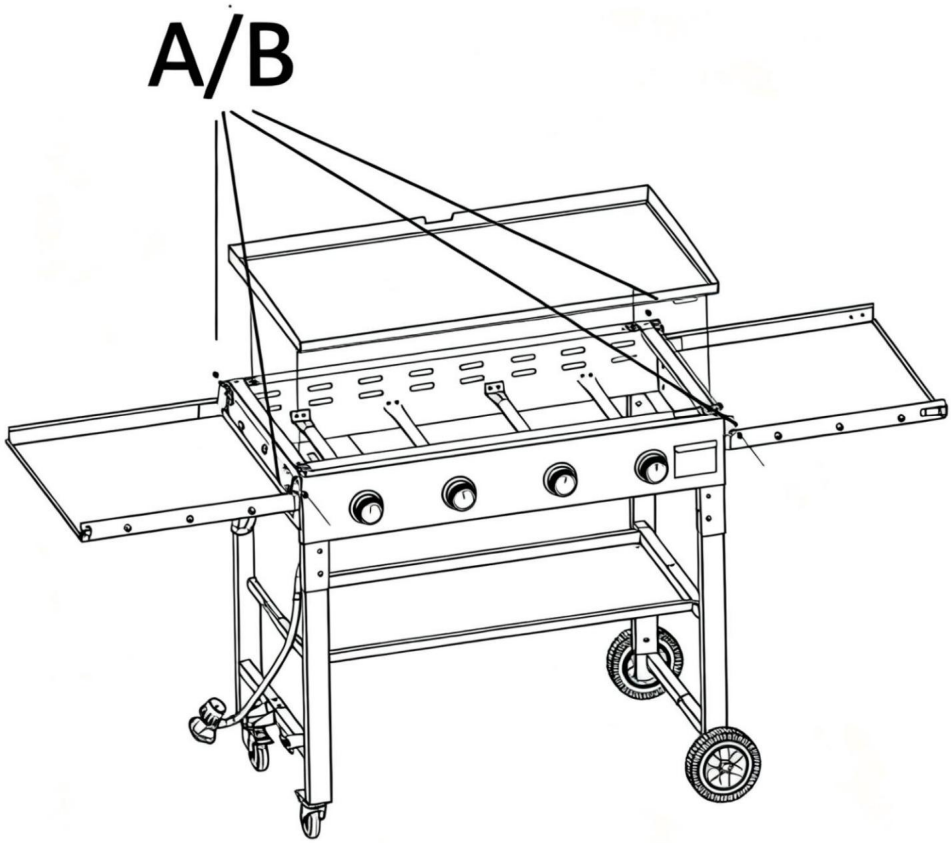
4. Attach Side Handles and Insert Control Knobs.




**Caution: Two (2) people will be required to stand griddle upright.**

STEP 5

5. Attach Right Side Shelf And Left Side Shelf. Place The Griddle.




**Attention: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**
**Caution: The replacement hose assembly shall be specified by the manufacturer.**
**TIPS: Before first use and after each use, always season your griddle per "Seasoning Griddle"Section.**

# TRANSPORT- UND LAGERHINWEISE

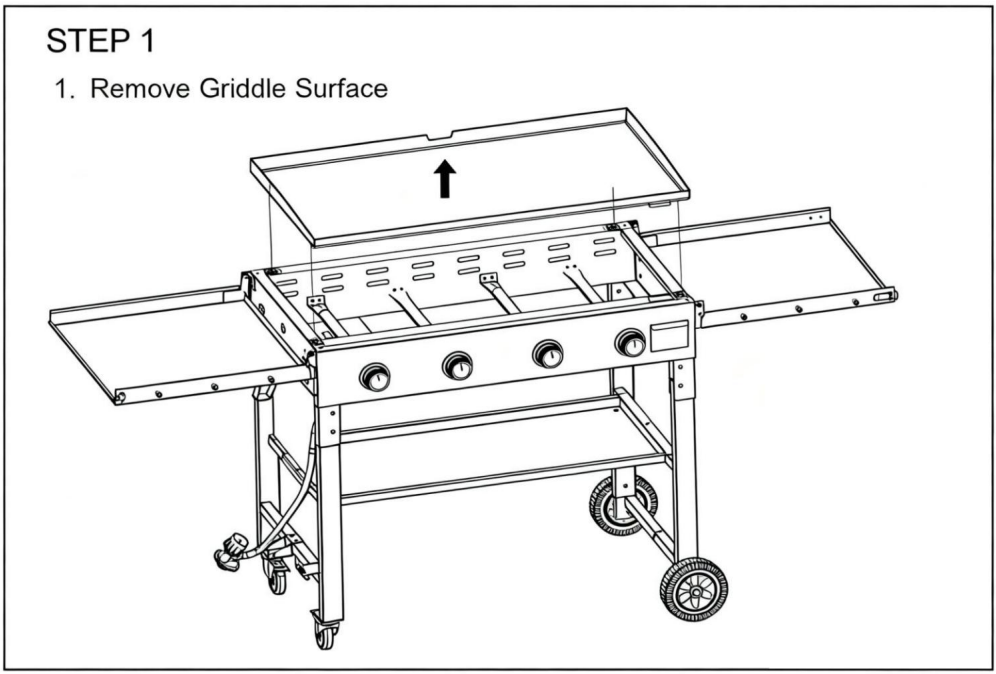
Vor dem Transport oder der Lagerung dieser Grillplatte:

1. Würzen Sie die Grillplatte immer gemäß dem Abschnitt „Würzen der Grillplatte“.
2. Reinigen Sie die Grillplatte immer gemäß dem Abschnitt „Reinigungsanweisungen“.
3. Warten Sie immer, bis die Grillplatte abgekühlt ist.
4. Schalten Sie die Grillplatte immer gemäß dem Abschnitt „Ausschalten“ aus.
5. Trennen Sie den Tank immer gemäß dem Abschnitt „Trennen des Flüssiggastanks“.

6. Entleeren und entsorgen Sie stets alle Gegenstände im Fettbehälter ordnungsgemäß.

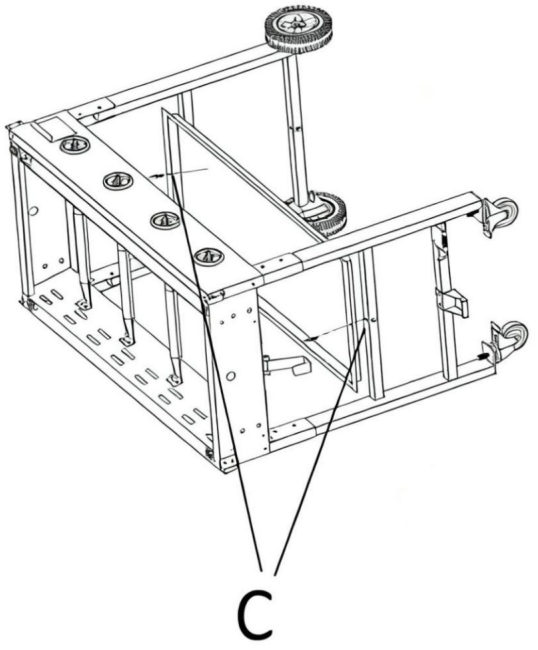
**WARNUNG:** Befolgen Sie beim Transport oder der Lagerung dieses Geräts immer die Anweisungen in diesem Abschnitt.

**ACHTUNG:** Für die Vorbereitungen zum Transport und/oder zur Lagerung sind zwei (2) Personen erforderlich.



## STEP 2

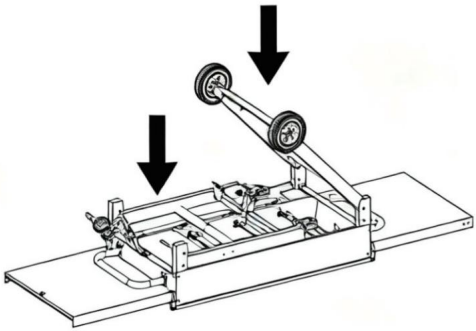
2. Remove Bottom Shelf.



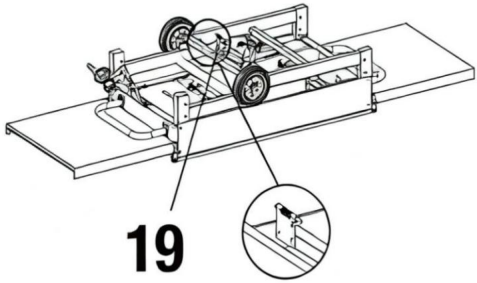

**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**

## STEP 3

3. Close Legs.

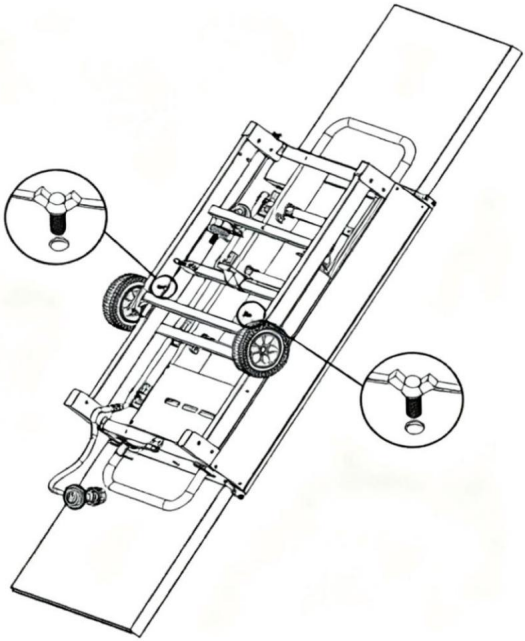


**NOTE: Close Left Leg First.**



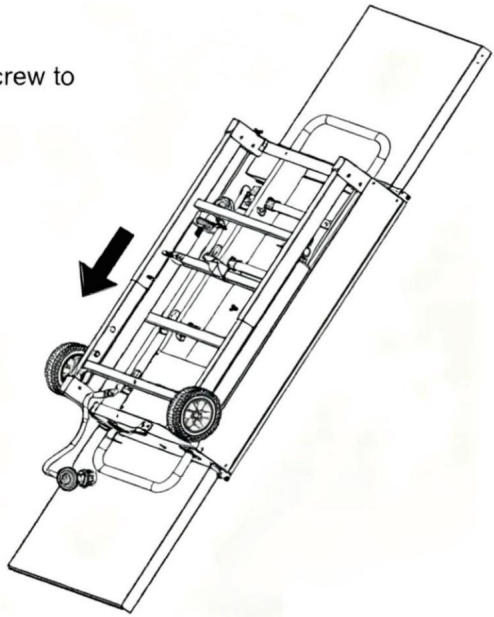
## STEP 4

4. Unscrew the Right Leg.



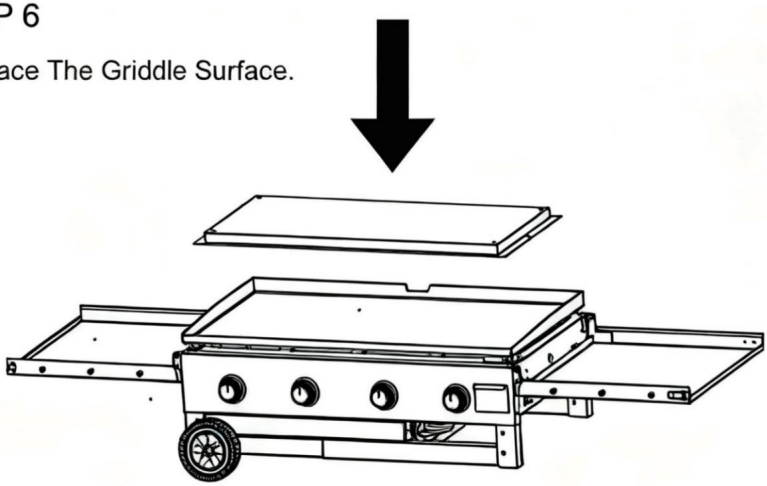
## STEP 5

5. Pull the Right leg,fixing the screw to the second hole.



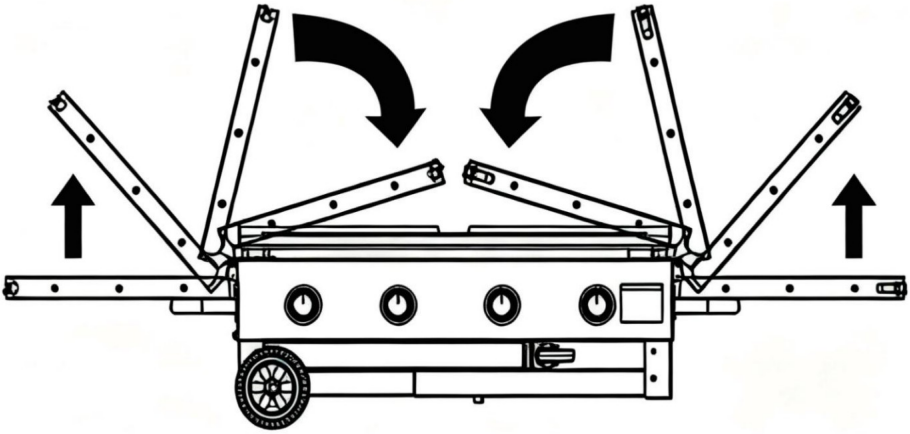
## STEP 6

6. Place The Griddle Surface.



## STEP 7

7. Close Side Shelves.



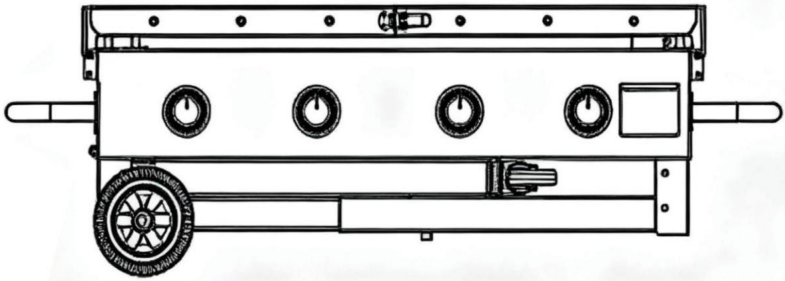
**NOTE: Close left side shelf first, then right side shelf.**

**CAUTION: Hold side shelf securely while opening. Do NOT release until fully closed.**

**CAUTION: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**

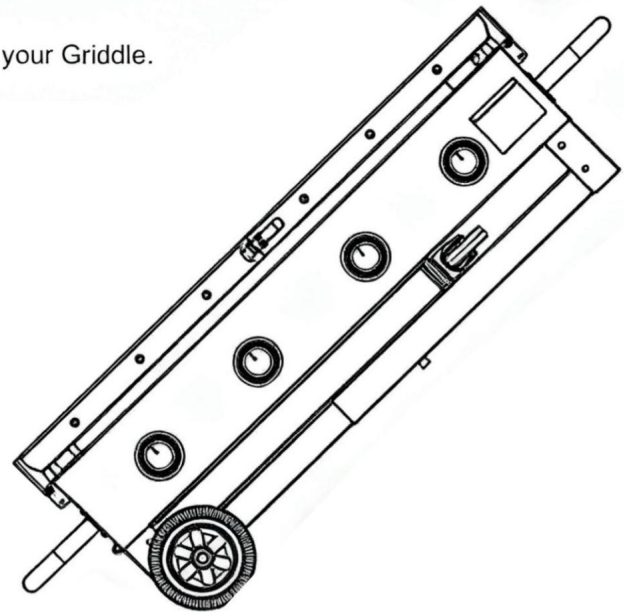
## STEP 8

8. Lock Side Shelves.



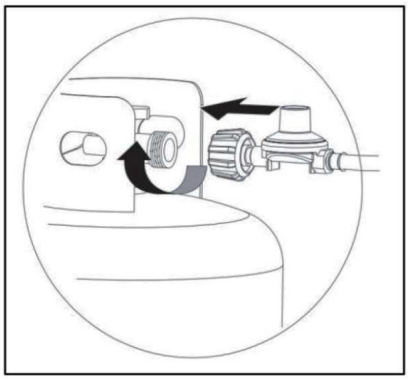
## STEP 9

9. Transport or Store your Griddle.



## Flüssiggastank anschließen

1. Stellen Sie sicher, dass sich die Bedienknöpfe in der AUS-Position (Abbildung 2).



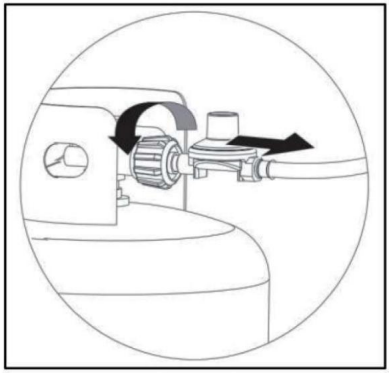
2. Stellen Sie vor dem Anschließen sicher, dass sich keine Fremdkörper im Kopf des Flüssiggastanks, im Kopf des Regelventils oder im Kopf des Brenners oder in den Brenneranschlüssen befinden.

3. Schließen Sie die Regler-/Schlauchbaugruppe an den Tank an, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

4. Führen Sie einen Dichtheitstest gemäß dem Abschnitt „Auf Dichtheit prüfen“ durch.

## TRENNEN DES FLÜSSIGGASTANGES

1. Stellen Sie sicher, dass sich die Bedienknöpfe in der AUS-Position (Abbildung 2).



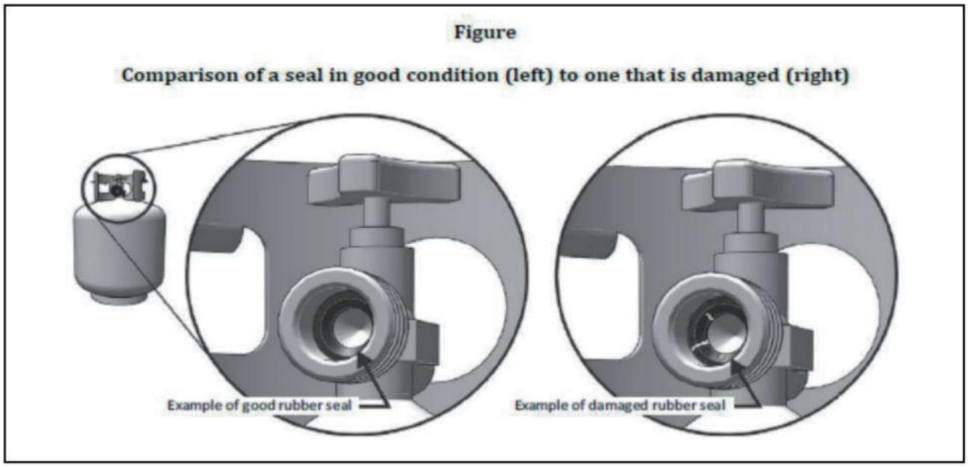
2. Stellen Sie vor dem Abklemmen sicher, dass das Ventil des Flüssiggastanks „GESCHLOSSEN“ ist.

3. Trennen Sie die Regler-/Schlauchbaugruppe vom Flüssiggastank, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich löst.

**ACHTUNG:** Der Flüssiggastank muss vor dem Bewegen dieser Grillplatte ordnungsgemäß abgeklemmt und entfernt werden.

4. Setzen Sie die Schutzkappe auf den Flüssiggastank und lagern Sie den Tank im Freien an einem gut belüfteten Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung. Das Elastomer

Das Dichtungselement dieser Geräte kann mit der Zeit deutliche und sichtbare Schäden oder Abnutzungserscheinungen aufweisen, die selbst bei festgezogener Verbindung zu einem Leck führen können: Bei jedem Austausch oder Nachfüllen einer Flüssiggasflasche muss eine Sichtprüfung der Dichtung durchgeführt werden. Jede Flüssiggasflasche, die Anzeichen von Schäden oder Abnutzungserscheinungen wie in der Abbildung dargestellt aufweist (einschließlich sichtbarer Risse und Lochfraß), muss unbenutzt an den Verkäufer zurückgegeben werden.




## INSTALLATION DES FLÜSSIGGASTANKS

Zum Betrieb benötigen Sie eine präzisionsgefüllte Standard-Flüssiggasflasche mit Außengewinde für den Grill.
Dieses Produkt wird mit 20-Pfund-Gasflaschen verwendet.

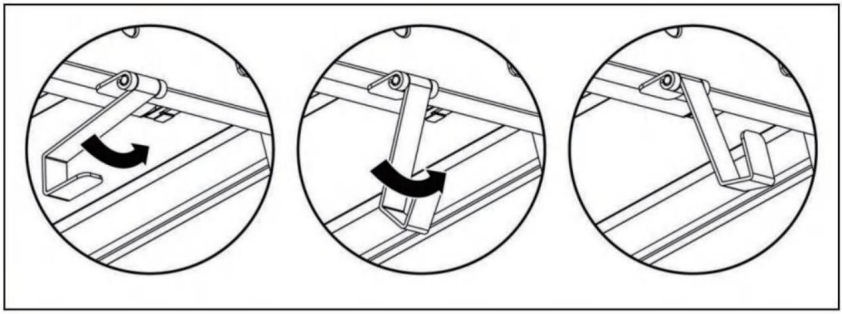



**ACHTUNG:** Der Flüssiggastank muss vor dem Bewegen dieser Grillplatte ordnungsgemäß abgeklemmt und entfernt werden.

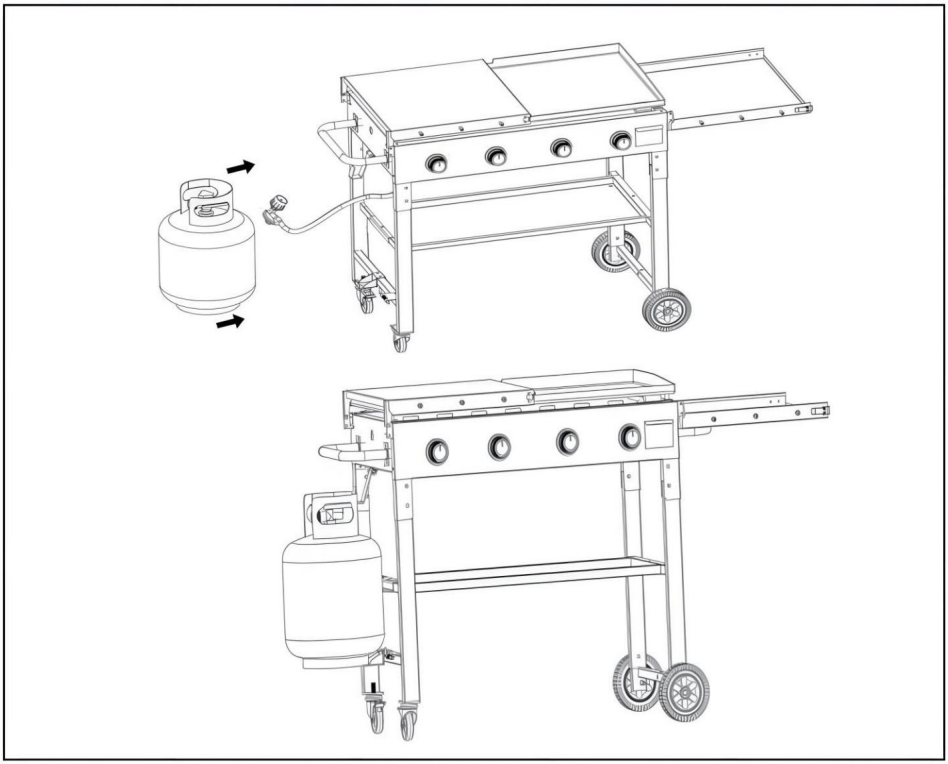
**ACHTUNG:** Gasflaschen müssen separat erworben werden.

## EINSETZEN UND SICHERN DES FLÜSSIGGASTANKS

1. Klappen Sie die obere Halterung des Flüssiggastanks auf.



2. Stellen Sie den präzisionsgefüllten Flüssiggastank aufrecht auf die obere und untere Flüssiggastankhalterung, sodass das Tankventil zum Gasleitungsanschluss zeigt.



# BEDIENUNGSANLEITUNG

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Werbe- und Verpackungsmaterialien und stellen Sie sicher, dass das Gerät sauber und staubfrei ist. Wischen Sie es gegebenenfalls mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie ein saugfähiges Küchentuch, um überschüssiges Öl abzuwischen. Beim ersten Erhitzen kann es zu leichter Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen Produkten normal und beeinträchtigt die Sicherheit Ihres Geräts nicht. Bedienungsanleitung: **Lesen Sie alle Schritte sorgfältig durch, um die Grillplatte anzuzünden.**

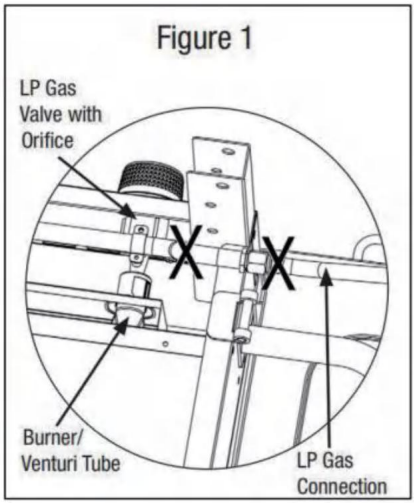
**ÿ Auf Lecks prüfen.**

**1. Brenneranschlüsse**

1.1 Stellen Sie sicher, dass der Reglerschlauch und die Ventilanschlüsse sicher am Brenner und am Tank befestigt sind.

1.2 Visuelle Überprüfung der Verbindung zwischen Brenner/Venturirohr und
Öffnung.

1.3 Stellen Sie sicher, dass der Brenner/das Venturirohr passt über die Öffnung.




**WARNUNG:** Wenn Sie diese Verbindung nicht überprüfen oder diese Anweisungen nicht befolgen kann einen Brand oder eine Explosion verursachen, die zum Tod, zu schweren Körperverletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

1.4 Informationen zur ordnungsgemäßen Installation finden Sie im Diagramm (Abbildung 1).

1.5 Wenn der Brenner/das Venturirohr nicht wie gezeigt bündig mit der Öffnung abschließt, wenden Sie sich bitte an uns, um Hilfe zu erhalten.

**2. Tank-/Gasleitungsanschluss**

2.1 Machen Sie 2-3 oz Lecksuchmittel Lösung durch Mischen eines Teils flüssiges Geschirrspülmittel mit drei Teilen Wasser.

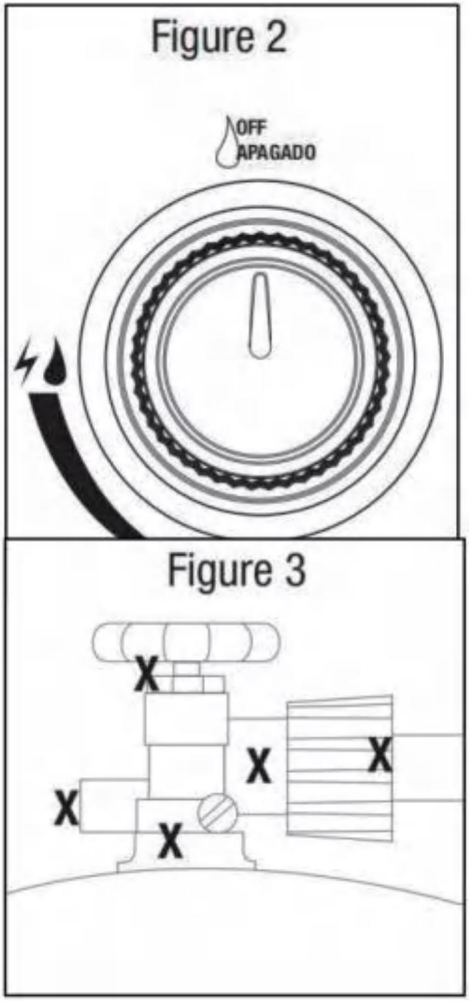
2.2 Stellen Sie sicher, dass sich die Steuerknöpfe in der Position „OFF“ befinden (Abbildung 2).

2.3 Schließen Sie den Flüssiggastank gemäß dem Abschnitt „Installieren des Flüssiggastanks“ an.

2.4 Drehen Sie das Ventil des Flüssiggastanks auf „OFFEN“.

2.5 Geben Sie mehrere Tropfen der Lösung mit einem Löffel auf alle „X“-Stellen (Abbildungen 1 und 3) oder verwenden Sie eine Sprühflasche.

a. Wenn Blasen erscheinen, drehen Sie das Ventil des Flüssiggastanks auf „GESCHLOSSEN“, schließen Sie ihn wieder an und führen Sie den Test erneut durch. b. Wenn nach mehreren Versuchen weiterhin Blasen erscheinen, drehen Sie das Ventil des Flüssiggastanks auf „GESCHLOSSEN“ und trennen Sie den Flüssiggastank ab. c. Wenn nach einer Minute keine Blasen erscheinen, drehen Sie das Ventil des Flüssiggastanks auf „GESCHLOSSEN“, wischen Sie die Lösung ab und fahren Sie fort.



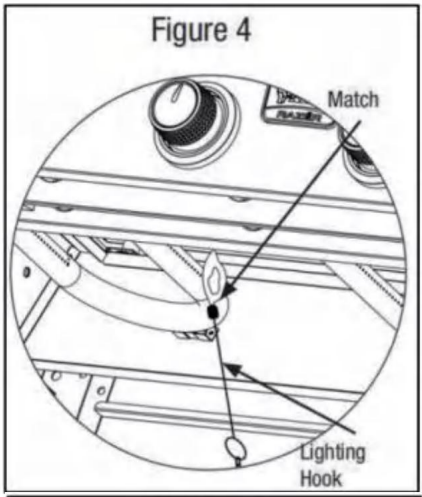
**ÿ Bedienung der Hauptbrenner 1. Erste Inbetriebnahme**

1.1 Stellen Sie sicher, dass alle Etiketten, Verpackungen und Schutzfolien von der Grillplatte entfernt wurden.

1.2 Zünden Sie die Grillplatte gemäß dem Abschnitt „Anzünden“ an.

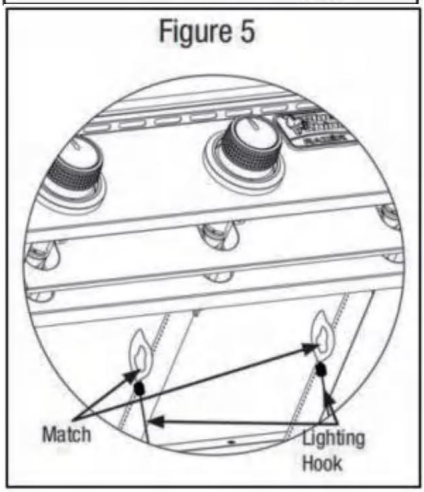
1.3 Entfernen Sie vor dem ersten Kochen auf dieser Grillplatte die Produktionsöle.

1.4 Würzen Sie Ihre Grillplatte gemäß dem Abschnitt „Würzen der Grillplatte“.




**2. Anzünden**

**VORSICHT:** Halten Sie den Bereich des Gaskochgeräts im Freien frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten.




**VORSICHT:** Den Wasserfluss NICHT behindern Verbrennungs- und Belüftungsluft.

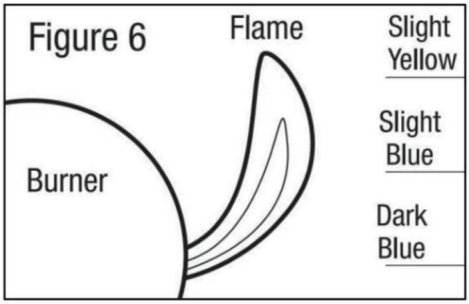
**ACHTUNG:** Prüfen und reinigen Brenner/Venturi-Rohre für Insekten und Insektennester. Ein verstopftes Rohr kann zu einem Brand führen.

**VORSICHT:** Verwenden Sie KEINE Antihaft-Kochsprays, da diese viel Wasser enthalten und auf der Grillplatte einbrennen und die Oberfläche beschädigen können.

**VORSICHT:** Verwenden Sie KEIN Maisöl, da es einen hohen Zuckergehalt hat, der karamellisieren und auf der Oberfläche einbrennen kann.

2.1 Offene Seitenregale.

2.2 Auf Verstopfungen prüfen Luftstrom zu den Brennern. Spinnen, Insekten und Spinnweben können das Brenner-/Venturirohr verstopfen. Ein verstopftes Brennerrohr kann zu einem Brand führen.




2.3 Alle Bedienknöpfe müssen in der Position „AUS“ (Abbildung 2).

2.4 Schließen Sie den Flüssiggastank gemäß dem Abschnitt „Installieren des Flüssiggastanks“ an.

2.5 Drehen Sie das Ventil des Flüssiggastanks auf „OFFEN“.

2.6 Drücken und drehen Sie einen beliebigen Bedienknopf auf (HIGH). Der Brenner sollte zünden. Falls nicht, wiederholen Sie den Vorgang bis zu dreimal.

2.7 Wenn die Zündung nicht funktioniert, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang.

2.8 Wenn der Zünder den Brenner nicht zündet, verwenden Sie ein brennendes Streichholz, das mit dem Anzündhaken (im Lieferumfang der Grillplatte enthalten) befestigt ist, um die Brenner anzuzünden. Der Zugang zu den Brennern erfolgt von unter der Grillplatte aus. Positionieren Sie das brennende Streichholz in der Nähe des Brenners (Abbildungen 4 und 5).

**Wichtig:** Verwenden Sie beim Anzünden von Brennern mit einem Streichholz immer den Anzündhaken (im Lieferumfang enthalten).

2.9 Beobachten Sie nach dem Anzünden die Brennerflamme. Stellen Sie sicher, dass alle Brenneröffnungen brennen und die Flammenhöhe der Abbildung entspricht (Abbildung 6).

**Hinweis:** Jeder Brenner zündet unabhängig – wiederholen Sie die Schritte 2.5–2.9 für die anderen Brenner.

**VORSICHT: Wenn die Brennerflamme während des Betriebs erlischt, drehen Sie die Bedienknöpfe sofort in die Position „AUS“, drehen Sie das Ventil des Flüssiggastanks auf „GESCHLOSSEN“ und öffnen Sie den Deckel, um das Gas 5 Minuten lang entweichen zu lassen, bevor Sie den Brenner erneut anzünden.**

**3. Ausschalten** 3.1

Drehen Sie das Ventil des Flüssiggastanks auf „GESCHLOSSEN“.

3.2 Drehen Sie alle Bedienknöpfe im Uhrzeigersinn auf „OFF“.

**Hinweis:** Ein „Puff“-Geräusch ist normal, da das letzte Flüssiggas verbrannt ist.

3.3 Trennen Sie den Flüssiggastank gemäß dem Abschnitt „Trennen des Flüssiggastanks“.

**3.4 Würzen Sie Ihre Grillplatte gemäß dem Abschnitt „Würzen der Grillplatte“.**

**4. Kontrolle von Schüben**

**VORSICHT:**

4.1 Bei einem Fettbrand die Bedienknöpfe auf „AUS“ und das Gastankventil auf „ZU“ stellen. Bei Fettbrand KEIN Wasser verwenden. Dies kann zu Fettspritzern und schweren Verbrennungen, Körperverletzungen oder anderen Schäden führen.

4.2 Lassen Sie die Grillplatte während des Vorheizens oder Abbrennens von Speiseresten auf (HOCH) NICHT unbeaufsichtigt. Wenn die Grillplatte nicht gereinigt wurde, kann ein Fettbrand auftreten können.

**WARNUNG: Beim Kochen sollten Löschmittel griffbereit sein. Bei einem Öl-/Fettbrand einen Trockenchemikalien-Feuerlöscher Typ BC verwenden oder den Brand mit Erde, Sand oder Natron ersticken. Nicht mit Wasser löschen.**

Beim Grillen von Fleisch auf der Grillplatte kommt es zu Stichflammen, die den einzigartigen Geschmack des Grillguts verstärken. **Übermäßige Stichflammen können das Grillgut übergaren und gefährlich sein.**

**Wichtig:** Übermäßiges Aufflammen entsteht durch Fettansammlungen im Fettbehälter. Sollte ein Fettbrand entstehen, drehen Sie den Regler auf (AUS). Lassen Sie das Feuer ausbrennen. Bei übermäßigem Aufflammen KEIN Wasser auf die Flammen gießen.

**5. Minimieren Sie Stichflammen.**

5.1 Entfernen Sie vor dem Kochen überschüssiges Fett vom Fleisch.

5.2 Garen Sie Fleisch mit hohem Fettgehalt auf der Einstellung (NIEDRIG) oder indirekt.

5.3 Stellen Sie sicher, dass Ihre Grillplatte auf einer harten, ebenen und nicht brennbaren Oberfläche steht und dass das Fett in den Fettbehälter ablaufen kann.

## REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT:

Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten durchgeführt werden, wenn die Grillplatte abgekühlt und die Brennstoffzufuhr unterbrochen ist.

Reinigen Sie KEINE Grillplattenteile in einem selbstreinigenden Ofen. Die extreme Hitze beschädigt die Oberfläche.

Vergrößern Sie beim Reinigen der Ventile oder Brenner NICHT die Ventilöffnungen oder Brenneranschlüsse.

HINWEISE:

Diese Grillplatte sollte regelmäßig gründlich gereinigt und überprüft werden.

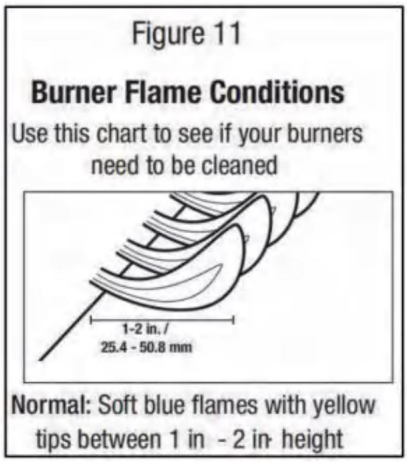
Scheuernde Reinigungsmittel beschädigen dieses Produkt.

Verwenden Sie niemals Backofenreiniger zum Reinigen von Teilen der Grillplatte.

Vor jedem Gebrauch:

1.1 Halten Sie den Grillbereich sauber und frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten.

1.2 Den Verbrennungs- und Belüftungsstrom des Flüssiggases NICHT behindern.




1.3 Halten Sie die Belüftungsöffnung(en) im Bereich des Flüssiggastanks frei und frei von Schmutz.

1.4 Überprüfen Sie die Brennerflammen visuell, um sicherzustellen, dass Ihre Grillplatte ordnungsgemäß funktioniert (Abbildung 11).

1.5 Anweisungen zur ordnungsgemäßen Reinigung und Einbrennung finden Sie in den folgenden Abschnitten.

1.6 Überprüfen Sie, ob der Luftstrom zu den Brennern blockiert ist. Spinnen, Insekten und Spinnweben können das Brenner-/Venturirohr verstopfen. Ein verstopftes Brennerrohr kann zu einem Brand führen.

Reinigung der Wagenoberflächen

2.1 Wischen Sie die Oberflächen mit einem milden Geschirrspülmittel oder einer Mischung aus Backpulver und Wasser sauber.

2.2 Verwenden Sie für hartnäckige Oberflächen einen Entfetter auf Zitrusbasis und eine Nylon-Scheuerbürste.

2.3 Mit Wasser sauber spülen.

2.4 An der Luft trocknen lassen.




Reinigung der Hauptbrenner

VORSICHT: Zum Entfernen der Grillplatte sind zwei (2) Personen erforderlich.

3.1 Drehen Sie das Ventil des Flüssiggastanks auf „GESCHLOSSEN“.

3.2 Drehen Sie alle Bedienknöpfe im Uhrzeigersinn, um "AUS".

Hinweis: Ein „Puff“-Geräusch ist normal, da das letzte Gas verbrannt ist.

3.3 Trennen Sie den Flüssiggastank gemäß dem Abschnitt „Trennen des Flüssiggastanks“.

3.4 Entfernen Sie die Grillplatte, indem Sie sie vom Wagen heben.

3.5 Entfernen Sie die Brenner, indem Sie die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Brenner am Rahmenboden befestigt sind.

3.6 Heben Sie die Brenner nach oben und weg von der Gasventilöffnung.

3.7 Trennen Sie das Kabel von der Zündelektrode.

3.8 Reinigen Sie die Venturidüsen jedes Brenners mit einer kleinen Flaschenbürste oder

Druckluft.

3.9 Entfernen Sie alle Rückstände und Verschmutzungen von der Brenneroberfläche.

3.10 Reinigen Sie alle verstopften Anschlüsse mit einem steifen Draht (z. B. einer geöffneten Büroklammer).

3.11 Überprüfen Sie die Brenner auf etwaige Schäden (Risse oder Löcher). Wenn Schäden festgestellt werden, ersetzen Sie sie durch neue Brenner vom Hersteller.

3.12 Bauen Sie den/die Brenner wieder ein und achten Sie dabei auf die korrekte Position der Gasventilöffnung im Brenner/Venturirohr. Überprüfen Sie auch die Position der Zündelektrode.

3.13 Schließen Sie den Draht an die Zündelektrode an.

3.14 Setzen Sie die Grillplatte wieder ein.

3.15 Schließen Sie den Flüssiggastank gemäß dem Abschnitt „Installieren des Flüssiggastanks“ an.

3.16 Führen Sie einen Dichtheitstest gemäß dem Abschnitt „Überprüfen auf Dichtheit“ durch.

## DIE LAGERUNG DER GRILLPLATTE

**GEFAHR!** Verstauen oder transportieren Sie die Grillplatte niemals unmittelbar nach dem Gebrauch, wenn sie zu heiß zum Anfassen ist. Lassen Sie sie abkühlen. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung besteht Brandgefahr, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben kann.

1. Drehen Sie das Ventil des Flüssiggastanks auf „GESCHLOSSEN“.
2. Drehen Sie alle Bedienknöpfe im Uhrzeigersinn auf „OFF“.

**Hinweis:** Ein „Puff“-Geräusch ist normal, da das letzte Gas verbrannt ist.

3. Trennen Sie den Flüssiggastank gemäß dem Abschnitt „Trennen des Flüssiggastanks“.

4. Reinigen Sie alle Oberflächen.

5. Bestreichen Sie den/die Brenner leicht mit Speiseöl, um übermäßige Rostbildung zu vermeiden.

6. Würzen Sie Ihre Grillplatte gemäß dem Abschnitt „Würzen der Grillplatte“.

7. Wenn Sie die Grillplatte im Haus lagern, trennen Sie den Flüssiggastank gemäß dem Abschnitt „Trennen des Flüssiggastanks“.

8. Setzen Sie die Schutzkappe auf den Flüssiggastank und lagern Sie den Tank im Freien an einem gut belüfteten Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.

9. Wenn Sie die Grillplatte im Haus aufbewahren, decken Sie sie ab und lagern Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort.

10. Wenn Sie die Grillplatte im Freien lagern, decken Sie sie zum Schutz vor Witterungseinflüssen mit einer Grillplattenabdeckung ab.

## GEWÜRZBRATPLATTE

**Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise, wenn Sie mit Ihrem Produkt kochen.**

**Wichtig: Würzen Sie Ihre Grillplatte nach jedem Gebrauch.**

Grillköche in japanischen Steakhäusern und Schnellrestaurants würzen ihre Grillplatten regelmäßig, und es ist wichtig, dass Sie dies auch tun.

Durch das Einbrennen wird die Lebensdauer Ihrer Grillplatte verlängert, die Kochfläche wird antihaftbeschichtet und Rost wird vermieden.

**Zum Würzen benötigte Werkzeuge: ÿ**

Metallschaber oder Metallspatel **ÿ** Speiseöl, z. B.

Pflanzenöl oder natives Olivenöl extra **ÿ** Papiertücher **ÿ** Grillstein oder Stahlwolle

**ÿ** Finishing-Öl wie Leinsamenöl

**VORSICHT: Verwenden Sie KEIN Maisöl, da es einen hohen Zuckergehalt hat, der karamellisieren und auf der Oberfläche einbrennen kann.**

**1.Erste Verwendung**

1.1 Zünden Sie die Grillplatte gemäß dem Abschnitt „Anzünden“ an.

1.2 Lassen Sie die Brenner 15 Minuten lang eingeschaltet (HOCH).

1.3 Schalten Sie die Grillplatte gemäß dem Abschnitt „Ausschalten“ aus.

1.4 Lassen Sie die Grillplatte abkühlen, aber sie sollte noch leicht warm sein.

1.5 Wischen Sie die Grillfläche sowie die Innen- und Außenwände mit Papiertüchern sauber.

**Hinweis:** Beim Trocknen kann es zu Verfärbungen des Handtuchs kommen. Dies ist normal.

1.6 Tragen Sie Finishing-Öl auf die Grillfläche sowie die Innen- und Außenwände auf und bedecken Sie sie gleichmäßig mit aufgerollten Papiertüchern.

1.7 Wiederholen Sie diesen Vorgang mindestens zweimal.

**2.Nach jedem Gebrauch**

2.1 Schalten Sie die Grillplatte gemäß dem Abschnitt „Ausschalten“ aus.

2.2 Während die Grillplatte noch warm ist, kratzen Sie vorsichtig alle Speisereste mit einem Schaber.

2.3 Wischen Sie die Grillfläche sowie die Innen- und Außenwände mit einem Handtuch oder Papiertüchern ab.

2.4 Bei hartnäckigen Speiseresten:

a. Zünden Sie die Grillplatte gemäß dem Abschnitt „Anzünden“ an.

b. Tragen Sie Speiseöl auf die Grillplatte auf. c. Lassen Sie das Öl die Speisereste abkochen.

d. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3. e. Verwenden Sie bei Bedarf einen Grillstein und schrubben Sie die Speisereste ab. f. Fahren Sie mit den Anweisungen zum Einwürzen der Grillplatte fort.

2.5 Wischen Sie die Grillfläche sowie die Innen- und Außenwände mit Papiertüchern sauber.

**Hinweis:** Beim Trocknen kann es zu Verfärbungen des Handtuchs kommen. Dies ist normal.

2.6 Tragen Sie Finishing-Öl auf die Grillfläche sowie die Innen- und Außenwände auf und bedecken Sie sie gleichmäßig mit aufgerollten Papiertüchern.

2.7 Zünden Sie die Grillplatte gemäß dem Abschnitt „Anzünden“ an.

2.8 Lassen Sie die Brenner 15 Minuten lang eingeschaltet (HOCH) oder bis das Finishing-Öl zu rauchen beginnt.

2.9 Schalten Sie die Grillplatte gemäß dem Abschnitt „Ausschalten“ aus.

2.10 Wiederholen Sie die Schritte 6–9 mindestens noch zweimal.

2.11 Befolgen Sie den Abschnitt „Vor der Lagerung“.

**3. Grillfläche erneuern**

3.1 Wenn die Grillplatte ausgeschaltet ist, zünden Sie sie gemäß dem Abschnitt „Anzünden“ 10 Minuten lang an. Schalten Sie es dann gemäß dem Abschnitt „Ausschalten“ aus.

3.2 Wenn die Grillplatte eingeschaltet ist, schalten Sie sie gemäß dem Abschnitt „Ausschalten“ aus.

3.3 Entfernen Sie mit einem Schaber oder Metallspatel möglichst viel Rost und Speisereste von der Grillfläche sowie den Innen- und Außenwänden, solange die Grillplatte noch warm ist.

3.4 Tragen Sie eine großzügige Menge Speiseöl auf die Grillfläche auf.

3.5 Schrubben Sie die Grillfläche mit einem Grillstein. Tragen Sie bei Bedarf zusätzliches Speiseöl auf.

3.6 Wischen Sie die Grillfläche sowie die Innen- und Außenwände mit Papiertüchern ab.

3.7 Wiederholen Sie die Schritte 3–5, bis die Papiertücher keinen Rost mehr aufweisen.

3.8 Tragen Sie Finishing-Öl auf die Grillfläche sowie die Innen- und Außenwände auf und bedecken Sie sie gleichmäßig mit aufgerollten Papiertüchern.

3.9 Zünden Sie die Grillplatte gemäß dem Abschnitt „Anzünden“ an.

3.10 Lassen Sie die Brenner 15 Minuten lang eingeschaltet (HOCH) oder bis das Finishing-Öl zu rauchen beginnt.

3.11 Schalten Sie die Grillplatte gemäß dem Abschnitt „Ausschalten“ aus.

3.12 Wiederholen Sie die Schritte 7–10, bis die Oberfläche eine schöne dunkle Farbe hat.

3.13 Befolgen Sie den Abschnitt „Vor der Lagerung“.

## LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Sicherheit Ihrer Lebensmittel ist entscheidend für das Kochen im Freien. Um Lebensmittel vor schädlichen Bakterien zu schützen, befolgen Sie diese vier grundlegenden Schritte:

1. Reinigen: Verwenden Sie HEISSES SEIFENWASSER, um Hände, Utensilien und Oberflächen vor und nach dem Kontakt mit rohem Fleisch und Geflügel zu waschen.
2. Trennen: Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, trennen Sie rohes Fleisch und Geflügel von verzehrfertigen Lebensmitteln. Verwenden Sie eine saubere Platte und sauberes Besteck, wenn

Entfernen gekochter Speisen.

3. Kochen: Stellen Sie sicher, dass Fleisch und Geflügel gründlich gekocht werden, um Bakterien abzutöten.

Sie können ein Thermometer verwenden, um die richtige Kerntemperatur von Lebensmitteln zu testen.

## FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light using igniter** | LP gas tank valve is closed | 1. Make sure regulator is securely attached to the LP gas tank per "Installing LP.<br>2. Gas Tank," then turn LP gas tank valve to "OPEN". |
| | LP gas tank is low or empty | 1. Exchange, refill or replace LP gas tank |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Wires or electrode covered with cooking residue | Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol. |
| | Electrode and burners are wet | Wipe dry with cloth. |
| | Electrode cracked/broken - sparks at crack | Replacement part(s) may be needed. |
| | Wire loose or disconnected | Reconnect wire or replacement part(S) may be needed. |
| | Wire is shorting (sparking) between igniter and electrode | Replacement part(s) may be needed. |
| | Bad igniter | Replacement part(s) may be needed. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light with match** | No gas flow | Check if LP gas tank is empty<br>A. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank.<br>B. If LP gas tank is not empty,refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" (see below). |
| | LP gas tank is low or empty | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Coupling nut and regulator not fully connected | 1. Turn the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. **Tighten by hand only - do NOT use tools.** |
| | Obstruction of gas flow | 1. Clear burner/venturi tube.<br>2. Check for bent or kinked hose. |
| | Disengagement of burner to valve | Re-engage burner and valve. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean burner/venturi tube. |
| | Burner ports clogged or blocked | Clean burner ports. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Sudden drop in gas flow or reduced flame height** | Out of gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Wait 30 seconds and light griddle.<br>3. If flames are still too low, reset the overfilling prevention device:<br>a. Turn control knob(s) “OFF”.<br>b. Turn LP gas tank valve. To "CLOSED".<br>c. Disconnect regulator.<br>d. Turn control knobs to and (HIGH).<br>e. Wait 1 minute.<br>f. Turn control knobs to"OFF".<br>g.Reconnect regulator and leak. check connections, being careful not to fully open valve.<br>h. Light griddle per"Lighting" section. |
| **Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner** | Burner ports are clogged or blocked | Clean burner ports. |
| **Flame is yellow or orange** | New burner may have residual manufacturing oils | Burn griddle for 15 minutes on and (HIGH) with the lid closed. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean venturi. |
| | Food residue, grease,etc on burners | Clean burner. |
| | Poor alignment of valve to burner/venturi tube | Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Flame goes out** | High or gusting winds | Do not use griddle in high winds. |
| | Low on LP Gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height"(see above). |
| **Flare-up** | Grease buildup | Remove and clean all griddle parts per "Cleaning and Care" section. |
| | Excess fat in meat | Trim fat from meat before cooking. |
| | Excessive cooking temperature | Adjust to lower cooking temperature. |
| **Persisten t grease fire** | Grease trapped by food buildup around burner system | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Turn LP gas tank valve to" CLOSED".<br>3. Leave lid in closed position and let fire burn out.<br>4. After griddle cools, remove and clean all parts per "Cleaning and Care" section. |
| **Flashback (fire in burner tube(s))** | Burner and/or burner/ venturi tube are blocked | Clean burners and/or burner/venturi tube. |
| **Griddle Surface** | Griddle has started to rust | With use the griddle surface will rust, this is normal Follow the "Refurbish the Griddle Surface" instructions in the "Seasoning Griddle" section to season your griddle surface. |
| | Griddle surface looks dull | The cooking surface has gotten too hot, and is no longer seasoned . Season grill per"Seasoning Griddle" section. |

**Hersteller:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adresse:**
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

**Importiert nach AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

**Importiert in die USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

**UK REP**

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

**EG-Vertreter**

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



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

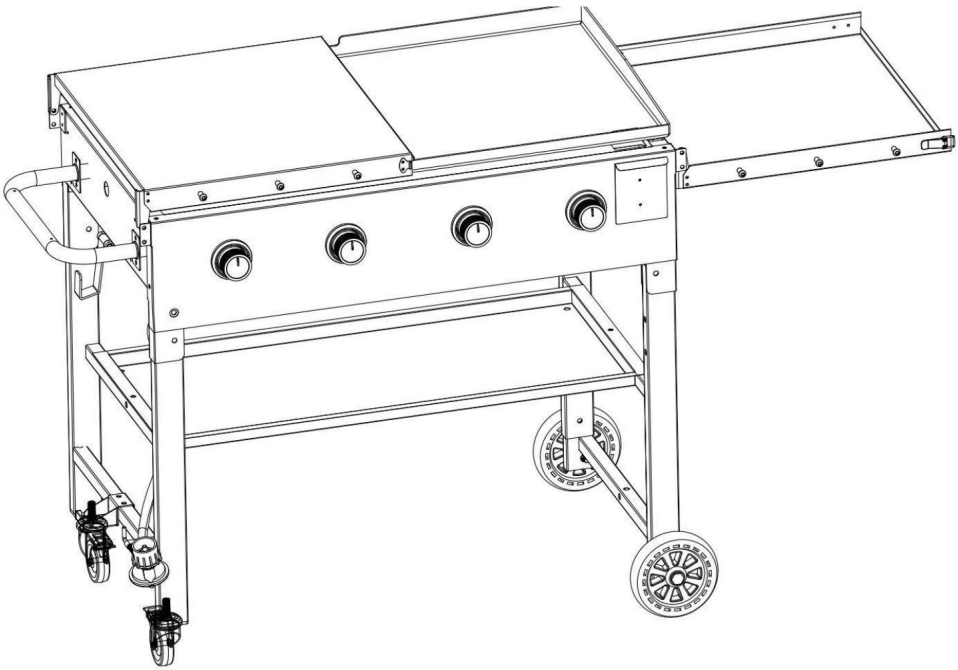
# PIASTRE A GAS

**MODELLO: EGA94-78**

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

# PIASTRE A GAS

**MODELLO: EGA94-78**



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

| | |
|---|---|
|  | Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni. |

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Grazie per aver utilizzato questo prodotto. Per garantire il corretto utilizzo della macchina, leggere attentamente le presenti istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro.
Leggere attentamente le precauzioni e le norme di sicurezza riportate in questa pagina per garantire un utilizzo sicuro.

Questo manuale descrive le avvertenze e le precauzioni di sicurezza, nonché le istruzioni per l'uso, la manutenzione e la pulizia. Le avvertenze e le istruzioni contenute in questo manuale non possono coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che potrebbero verificarsi. Attenzione e buon senso non sono intrinseci in questo prodotto, poiché riteniamo che gli utenti rispetteranno queste linee guida. In caso di problemi, non esitate a contattarci. Non cercate di risolvere i problemi da soli, poiché ciò potrebbe causare lesioni o danni materiali.

Si prega di leggere TUTTE le istruzioni prima di utilizzare la macchina.

## ⚠ PERICOLO!

Se senti odore di gas:

1. Chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.
2. Spegnere eventuali fiamme libere e aprire il coperchio.
3. Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare il servizio di gas immediatamente il rivenditore o i vigili del fuoco.

4. Non lasciare l'apparecchio incustodito.
5. Non utilizzare questo apparecchio entro una distanza di 7,62 m (25 piedi) da liquidi infiammabili.
6. In caso di incendio, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare i vigili del fuoco immediatamente il reparto. Non cercare di spegnere incendi di olio o grasso con acqua.

**Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare incendi o esplosioni, con conseguenti danni alla proprietà, lesioni personali o morte.**

## ⚠ AVVERTIMENTO!

7. I consumatori devono assicurarsi che la piastra sia correttamente assemblata, installata e sottoposta a manutenzione. Il mancato rispetto delle istruzioni può causare lesioni personali e/o danni materiali. T

## ⚠ AVVERTIMENTO!

8. **AVVISO SULLA PROPOSIZIONE 65 DELLA CALIFORNIA:** Lo Stato della California è consapevole che questo prodotto può causare cancro, malformazioni congenite o altri danni riproduttivi. (La legge della California richiede che questa avvertenza venga fornita ai clienti nello Stato della California.)

## ⚠ AVVERTIMENTO!

9. La mancata osservanza dei pericoli, delle avvertenze e delle precauzioni contenute nel presente manuale può provocare gravi lesioni personali o la morte, oppure incendi o esplosioni con conseguenti danni alla proprietà.
10. Questa piastra è destinata esclusivamente all'uso esterno e non deve essere utilizzata in edifici, garage o altre aree chiuse.

11. NON azionare, accendere o utilizzare questo apparecchio entro una distanza di 3,05 m da muri, strutture o edifici!
12. Solo per uso residenziale. Questa piastra NON è destinata ad uso commerciale.
13. Questa piastra non è progettata e non deve mai essere utilizzata come riscaldatore. I fumi tossici possono accumularsi e causare asfissia.
14. Questa piastra è certificata per la sicurezza e può essere utilizzata solo negli Stati Uniti e/o in Canada.
15. NON modificarlo per utilizzarlo in altri luoghi. Qualsiasi modifica potrebbe rappresentare un rischio per la sicurezza e invalidare la garanzia.
16. Questa piastra è progettata per l'uso esclusivo con gas propano liquido (GPL). La conversione o il tentativo di utilizzare gas naturale in questa piastra a GPL è pericoloso, può causare lesioni personali e invaliderà la garanzia.

## Caratteristiche del gas GPL:

a. Il gas GPL è infiammabile e pericoloso se maneggiato in modo improprio. Familiarizzare con le sue caratteristiche prima di utilizzare qualsiasi prodotto a base di GPL. b. Il gas GPL è esplosivo sotto pressione, è più pesante dell'aria e si deposita/accumula nelle zone basse.

c. Il gas GPL allo stato naturale non ha odore. Per la vostra sicurezza, viene aggiunto un odorizzante che ricorda il cavolo marcio. d. Il contatto con il gas GPL può causare ustioni da congelamento alla pelle.

17. Residenti in appartamenti: verificare con la direzione per conoscere le Requisiti e norme antincendio per l'utilizzo di una piastra a gas GPL nel vostro condominio. Se consentito, utilizzatela all'esterno, al piano terra, a una distanza di 3,05 m da qualsiasi struttura. NON utilizzatela sopra o sotto i balconi.

18. Per far funzionare la piastra è necessaria una bombola di gas GPL. È possibile utilizzare solo bombole contrassegnate con "propano".
19. La bombola di gas GPL deve essere costruita e marcata in conformità con le specifiche per bombole di gas GPL del Dipartimento dei trasporti degli Stati Uniti (DOT) o lo standard nazionale del Canada, CAN/CSA-B339, bombole, sfere e tubi per il trasporto

di merci pericolose.

20. La bombola del gas GPL deve essere predisposta per il prelievo del vapore.

21. La bombola di gas GPL deve essere dotata di un dispositivo di prevenzione del riempimento eccessivo elencato (OPD).

22. Utilizzare solo bombole di gas GPL dotate di un dispositivo di collegamento alla bombola compatibile con il collegamento per apparecchi di cottura da esterno.

23. La bombola del gas GPL deve avere un collare per proteggerla valvola.

24. Non utilizzare mai una bombola di GPL con corpo, valvola, collare o base danneggiati. Le bombole di GPL ammaccate o arrugginite possono essere pericolose e devono essere controllate dal proprio fornitore di GPL prima dell'uso.

25. La bombola di gas GPL non deve essere lasciata cadere o maneggiata in modo brusco.

26. Le bombole di gas GPL devono essere conservate all'aperto, fuori dalla portata dei bambini, e non devono essere conservate in edifici, garage o altri luoghi chiusi. La bombola non deve mai essere conservata in luoghi in cui le temperature possono superare i 51,7 °C (125 °F).

27. NON inserire alcun attrezzo o oggetto estraneo nell'uscita della valvola o nella valvola di sicurezza. Potresti danneggiare la valvola e causare una perdita. La perdita di propano potrebbe causare esplosioni, incendi, gravi lesioni personali o morte. NON ostruire i fori sui lati o sul retro della piastra.

28. Non tenere mai una bombola di GPL in un'auto o nel bagagliaio caldi. Il calore aumenta la pressione del gas, che potrebbe aprire la valvola di sicurezza e far fuoriuscire il gas. Applicare un tappo antipolvere all'uscita della valvola della bombola quando la bombola non è in uso.

29. Installare sull'uscita della valvola della bombola solo il tipo di tappo antipolvere fornito con la valvola stessa. Altri tipi di tappi o tappi potrebbero causare perdite di propano.

30. Se la piastra non è in uso, il gas deve essere chiuso dalla bombola di alimentazione e scollegato.

31. NON conservare una bombola di gas GPL di riserva sotto o vicino a questo apparecchio. Non riempire mai il cilindro oltre l'80%.

32. Se le informazioni di cui sopra non vengono seguite esattamente, un incendio che provoca la morte o potrebbero verificarsi lesioni gravi.

33. Se non si seguono scrupolosamente le istruzioni sopra riportate, si può verificare un incendio che può causare gravi lesioni personali o danni alla proprietà.

34. Non tentare mai di collegare questa piastra al sistema autonomo di gas GPL di un camper, di una casa mobile o di una casa.

35. Non utilizzare mai carbone, liquido per accendini, pietre laviche, benzina, cherosene o alcol con questo prodotto.

36. La piastra è stata controllata per verificare la presenza di perdite in tutti i collegamenti di fabbrica. Ricontrollare tutti i collegamenti come descritto nella sezione "Istruzioni per l'uso", poiché la spedizione potrebbe allentarli.

37. Verificare la presenza di perdite anche se l'unità è stata assemblata da terzi. NON utilizzare l'unità in caso di perdite di gas. Le perdite di gas possono causare incendi o esplosioni.

38. È necessario seguire tutte le istruzioni nella sezione "Controllo perdite" prima di procedere. Per prevenire rischi di incendio o esplosione durante la verifica di una perdita...

39. Eseguire sempre un test di tenuta prima di accendere la piastra e ogni volta che la bombola viene collegata per l'uso.

40. Vietato fumare. NON utilizzare o consentire la presenza di fonti di accensione nell'area durante l'esecuzione di un test di tenuta.

41. Eseguire il test di tenuta all'aperto, in un'area ben ventilata.

42. NON utilizzare fiammiferi, accendini o fiamme libere per verificare la presenza di perdite.

43. L'uso di alcol, farmaci con o senza prescrizione medica può compromettere la capacità del consumatore di assemblare correttamente o utilizzare l'apparecchio in modo sicuro. Odori forti, raffreddori, congestione sinusale, ecc. possono impedire il rilevamento del propano. Usare cautela e buon senso durante la verifica delle perdite.

44. NON utilizzare la piastra finché tutte le perdite non saranno state riparate.

45. Se non si riesce a fermare una perdita, scollegare l'alimentazione del gas GPL. Contattare un tecnico specializzato in apparecchi a gas o il proprio fornitore locale di gas GPL.

46. Questa piastra è progettata per funzionare con una pressione di ingresso pari a 11 pollici di colonna d'acqua.

47. NON conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili entro 25 piedi (7,62 m) da questo apparecchio.

48. NON utilizzare in atmosfera esplosiva. Mantenere l'area della piastra sgombra e libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili. La distanza minima tra i lati e il retro dell'unità e le strutture combustibili è di 91,4 cm (36 pollici). NON utilizzare questo apparecchio sotto alcun tipo di sporgenza o tetto.

49. È essenziale mantenere puliti il vano valvole, i bruciatori e i passaggi dell'aria di circolazione della piastra. Ispezionare la piastra prima di ogni utilizzo.
50. NON modificare la piastra in alcun modo. Qualsiasi modifica invaliderà la tua garanzia.
51. NON utilizzare la piastra se non è COMPLETAMENTE assemblata e tutte le parti sono saldamente fissate e serrate.
52. NON installare questo modello di piastra in nessun piano cottura da incasso o a scomparsa costruzione. Ignorare questa avvertenza potrebbe causare un incendio o un'esplosione che potrebbero danneggiare la proprietà e causare gravi lesioni personali o la morte.
53. Questa piastra deve essere pulita accuratamente e ispezionata regolarmente base.
54. Pulire e ispezionare il tubo prima di ogni utilizzo dell'apparecchio. Se c'è Se si notano abrasioni, usura, tagli o perdite, il tubo deve essere sostituito prima dell'uso.
55. Utilizzare esclusivamente il regolatore e il tubo flessibile forniti. Utilizzare esclusivamente il regolatore e il tubo flessibile di ricambio specificati da Zhejiang Lumbre Electrical Appliance Co., Limited.
56. Utilizzare solo parti autorizzate dalla fabbrica di Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Limited. L'utilizzo di parti non autorizzate dalla fabbrica può essere pericoloso e invaliderà la garanzia.
57. NON utilizzare questo apparecchio senza aver letto le "Istruzioni per l'uso" Istruzioni" in questo manuale.
58. NON toccare le parti metalliche della piastra finché non si sono completamente raffreddate per evitare ustioni, a meno che non si indossino dispositivi di protezione (presine, guanti, muffole da barbecue, ecc.).
59. NON installare o utilizzare su imbarcazioni o veicoli ricreativi.
60. Durante la cottura, i materiali antincendio devono essere prontamente disponibili accessibile. In caso di incendio di olio/grasso, NON tentare di

estinguerlo con acqua. Utilizzare un estintore a polvere chimica di tipo BC o cospargerlo con terra, sabbia o bicarbonato di sodio.

61. NON utilizzare la piastra in caso di vento forte.
62. Non chinarsi mai sulla piastra quando la si accende.
63. NON lasciare la piastra accesa incustodita. Tenere sempre bambini e animali domestici lontani dalla piastra.
64. NON lasciare la piastra incustodita durante il preriscaldamento o la cottura di residui di cibo ad alta temperatura. Se la piastra non è stata pulita, potrebbe verificarsi un incendio di grasso che potrebbe danneggiare il prodotto.
65. NON posizionare recipienti di cottura vuoti sull'apparecchio mentre è in funzione operazione.
66. Prestare attenzione quando si posizionano oggetti sulla piastra mentre l'apparecchio è in funzione.
67. NON tentare di spostare la piastra quando è in uso. Lasciarla raffreddare prima di spostarla o riporla.
68. Prima di spostare la piastra, la bombola del gas GPL deve essere correttamente scollegata e rimossa.
69. Lo stoccaggio della piastra in ambienti chiusi è consentito solo se il cilindro è scollegato, rimosso dalla piastra e conservato correttamente all'aperto.
70. La bombola di gas GPL deve essere dotata di un dispositivo di collegamento alla bombola compatibile con il collegamento per apparecchi di cottura da esterno.
71. "Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con una copertura non più chiusa di una copertura parziale che includa una copertura superiore e non più di due pareti laterali. Le pareti laterali possono essere parallele (come in un passaggio coperto) o ad angolo retto tra loro; tutte le aperture devono essere permanentemente aperte. Porte scorrevoli, porte da garage, finestre o aperture con zanzariere non sono considerate aperture permanenti."
72. (Ripetizione di 72 - mantenuta come nell'originale)
73. "Un apparecchio è considerato all'aperto se installato con un riparo non più chiuso di una chiusura parziale che comprende una copertura superiore e tre pareti laterali, a condizione che il 30% o più dell'area orizzontale sia permanentemente aperta; porte scorrevoli, porte da garage, finestre o aperture schermate non sono considerate aperture permanenti."

74. NON tentare di scollegare il regolatore del gas dalla bombola o qualsiasi attacco del gas mentre la piastra è in uso.

75. Posizionare sempre la piastra su una superficie dura, non combustibile e piana. Per questo scopo potrebbe non essere accettabile una superficie in asfalto o bitume. Allontanare il più possibile i tubi del gas dalle superfici calde e dal grasso bollente che gocciola.

76. Tenere tutti i cavi elettrici lontani dalla piastra calda.

77. Dopo un periodo di stoccaggio e/o di non utilizzo, controllare eventuali perdite, bruciatore ostruzioni e ispezionare il tubo per verificare la presenza di abrasioni, usura o tagli.

78. La mancata apertura dei ripiani laterali durante l'accensione dei bruciatori della piastra o la mancata attesa di 5 minuti per consentire al gas di fuoriuscire se la piastra non si accende può provocare una fiammata esplosiva.

79. Utilizzare sempre un termometro per carne per assicurarsi che il cibo sia cotto a una temperatura sicura.

80. Utilizzare guanti protettivi durante il montaggio di questo prodotto.

81. NON forzare le parti insieme, poiché ciò può causare lesioni personali o danni al prodotto.

82. Non coprire mai l'intera area di cottura con un foglio di alluminio.

83. Se non si seguono scrupolosamente le istruzioni sopra riportate, si possono verificare decessi, lesioni gravi o danni alla proprietà.

84. Questa piastra a gas non deve essere installata in o su imbarcazioni. Questo apparecchio è non installare nei veicoli ricreazionali.

85. La temperatura ambiente minima di funzionamento per un utilizzo sicuro dell'apparecchio è di -20°C (-4°F).

86. Questa piastra non deve essere utilizzata sotto fonti di calore infiammabili. costruzione.

87. In caso di incendio, tenersi lontano dall'apparecchio e immediatamente Chiamare i vigili del fuoco. Non tentare di spegnere un incendio causato da olio o grasso con acqua. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe causare incendi, esplosioni o ustioni, con conseguenti danni alla proprietà, lesioni personali o morte.

# ⚠ AVVERTIMENTO!

88. Spegnere i comandi e la fonte di gas o il serbatoio quando non in uso. La bombola deve essere scollegata quando l'apparecchio non è in uso.
89. Quando non è in uso, il gas deve essere chiuso e la bombola deve essere scollegata.

90. Ai consumatori non è consentito smontare il sistema di combustione. In caso di problemi, consultare il manuale o il metodo di riparazione fornito dal punto vendita.

91. Se è necessario smontare e controllare il sistema: per prima cosa, è necessario rimuovere l'intero pannello, quindi estrarre la manopola sul pannello, quindi rimuovere le viti che bloccano la valvola di commutazione sul pannello, quindi è possibile controllare gli ugelli, le valvole di commutazione, le linee del gas, le valvole regolatrici di pressione, ecc.

92. Tuttavia, sconsigliamo di farlo, poiché potrebbero sorgere pericoli in caso di perdite.

# ⚠ PERICOLO!

93. Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, provocherà la morte o lesioni gravi.

# ⚠ AVVERTIMENTO!

94. Prestare attenzione alla possibilità di gravi lesioni personali se le istruzioni sono non seguito.
95. Assicurati di leggere e seguire attentamente tutti i messaggi.

# ⚠ ATTENZIONE!

96. Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può provocare lesioni lievi o moderate.

97. Non utilizzare il prodotto in ambienti chiusi. Deve essere utilizzato solo all'esterno (fuori qualsiasi recinto).

98. Prima di utilizzare questo apparecchio, controllare il regolatore del gas sul serbatoio per verificare la presenza di usura, rotture, crepe, tagli o intrusioni. Se si riscontrano segni di usura, sostituire il regolatore del gas prima dell'uso.

99. In caso di pioggia, neve, grandine, nevischio o altre forme di precipitazione durante la cottura con olio o grasso, è necessario coprire immediatamente il recipiente di cottura e spegnere i fornelli dell'apparecchio e l'alimentazione del gas. Non tentare di spostare l'apparecchio o il recipiente di cottura.

100. Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie piana, stabile, superficie non combustibile in un'area libera da materiali combustibili durante la cottura. Una superficie asfaltata (asfalto) non è accettabile per questo scopo.

# ⚠ AVVERTIMENTO!

101. **Questo dispositivo deve essere utilizzato solo all'aperto** e **non può** essere utilizzato in un edificio, un garage o qualsiasi altra area chiusa. 102.

Non è accettabile utilizzarlo sopra o sotto balconi o terrazze di appartamenti o condomini. 103.

L'uso di alcol, farmaci con o senza prescrizione medica può compromettere la capacità del consumatore di montare correttamente o utilizzare in sicurezza la piastra.

104. Durante la cottura deve essere sempre pronto un estintore di tipo BC o ABC.

105. In caso di incendio causato da olio o grasso, non tentare di spegnerlo con acqua. Chiamare i vigili del fuoco o utilizzare un estintore di tipo BC o ABC.

106. L'apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento. Tenere i bambini e tenere sempre gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

107. Questo apparecchio non è progettato o destinato all'uso come riscaldatore e non è adatto per friggere i tacchini. 108.

Durante e dopo l'uso dell'apparecchio, utilizzare presine o guanti da forno isolanti per proteggersi dalle superfici calde o dagli schizzi dei liquidi di cottura.

109. Non appoggiare mai recipienti di cottura vuoti sull'apparecchio mentre è in funzione. operazione. Fare attenzione quando si mette qualcosa nel recipiente di cottura mentre è in funzione.

110. Non spostare mai l'apparecchio durante l'uso. Assicurarsi che la cottura la nave si raffredda fino a 115°F (46°C) prima di essere spostata o immagazzinata.

111. L'uso commerciale di questa piastra non è consentito.

112. **NON** lasciare che bambini e minorenni si avvicinino o tocchino la macchina.

113. **NON** toccare direttamente la superficie calda con le mani. Sempre azionare tramite la manopola.

114. **NON** immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

115. Lasciare raffreddare le parti calde prima di maneggiarle.

116. Utilizzando accessori o attacchi non forniti o raccomandato dal produttore può causare lesioni.

117. Questo apparecchio non è collegato a una fonte di combustione dispositivo di evacuazione. Deve essere installato e collegato in conformità con le attuali normative di installazione. Particolare attenzione dovrà essere prestata ai requisiti pertinenti in materia di ventilazione.

118. Non utilizzarlo in luoghi scarsamente ventilati o per scopi commerciali scopi.

119. Questo apparecchio deve essere installato e sottoposto a manutenzione da un tecnico competente persona.

120. Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.

121. Assicurarsi che l'alimentazione del gas sia conforme al tipo indicato sulla etichetta di valutazione.

122. Non tentare di modificare la macchina in alcun modo.

123. Se la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo, pulirla e copritelo e conservatelo in un luogo asciutto e sicuro.

124. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

125. Non lasciarlo mai incustodito durante l'uso.

126. Evitare di utilizzarlo in presenza di liquidi infiammabili, gas, polvere o altre situazioni esplosive.

127. Prestare la massima attenzione quando si sposta un elettrodomestico

contenenti olio caldo o altri liquidi caldi. 128.

I bambini non devono giocare da soli con la macchina. Pulizia e uso la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza supervisione.

129. La macchina non deve mai essere lasciata incustodita durante il funzionamento o pulizia.

130. Assicurarsi che la macchina sia sempre posizionata su una superficie solida, piana e ignifuga e che sia posizionata lontano da materiali combustibili.

131. La macchina deve essere posizionata in un'area aperta e ben ventilata, lontano da alberi e recinzioni. 132.

Sebbene siano stati fatti tutti gli sforzi possibili nella fabbricazione del tuo macchina per rimuovere eventuali bordi taglienti, maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali.

133. Tenere un estintore a una distanza sicura e accessibile e assicurarsi che gli operatori della macchina siano addestrati al suo utilizzo.

134. Tenere lontano da materiali e fluidi infiammabili come petrolio, alcol, gasolio, cherosene e liquido accendifuoco al carbone, o veicoli durante l'uso. Non utilizzare questi materiali per accendere o riaccendere l'apparecchio.

**135. NON PULIRLO CON MATERIALE ABRASIVO.**

136. **NON** utilizzare la macchina in caso di vento forte.

137. **NON** riporre la macchina finché il fuoco non è completamente spento e le superfici non sono fredde; inoltre, non riporre la macchina con cenere o materiali combustibili all'interno.

138. **NON** utilizzare questo prodotto come una fornace.

139. Assicurarsi che il prodotto sia posizionato su una superficie permanente, piana, livellata, resistente al calore e non infiammabile, sempre lontano da oggetti infiammabili, comprese recinzioni in legno o alberi sporgenti. 140.

Questa macchina è destinata esclusivamente alla cottura domestica. Non è progettato per scopi commerciali o industriali.

141. Quando si utilizza la macchina per un lungo periodo di tempo, la ventilazione dovrebbe essere migliorato aprendo una finestra o aumentando la velocità dell'estrattore.

142. Assicurarsi che le manopole di controllo siano in posizione chiusa quando non sono in uso utilizzo.

143. Quando si utilizzano altri apparecchi elettrici, assicurarsi che il cavo non entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio di cottura. 144.

Non utilizzare sulla macchina pentole instabili o deformate,

poiché le pentole instabili possono causare incidenti ribaltandosi o rovesciandosi.

145. Non utilizzare mai piatti di plastica o di alluminio nella macchina. 146.

Gli alimenti deperibili, gli articoli in plastica e gli aerosol possono essere influenzati da calore e non devono essere conservati sopra o sotto l'unità della macchina.

147. La macchina non può essere utilizzata per fare il barbecue.

148. Non posizionare i vestiti sopra la macchina ed evitare di usarla come asciugatrice. 149.

Questo prodotto non può essere utilizzato per altri scopi.

150. In caso di ritorno di fiamma (ovvero quando il gas brucia nuovamente sul getto), chiudere la valvola e riaccendere. Se il problema persiste, riportare l'unità al rivenditore per un controllo.

151. **ATTENZIONE!** Questo prodotto diventerà molto caldo; non spostarlo durante il funzionamento.

152. **ATTENZIONE!** Non utilizzare il barbecue in un luogo chiuso e/o

spazio abitabile (ad esempio, case, tende, roulotte, camper, barche).

153. **ATTENZIONE!** Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e conservarli per uso futuro. I materiali di imballaggio non sono giocattoli.

154. ATTENZIONE! Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio. Se ingeriscono il materiale di imballaggio, potrebbero soffocare!

155. **ATTENZIONE!** Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere!

156. **ATTENZIONE!** Tenere lontani i bambini e gli animali domestici. I bambini non devono utilizzare o giocare in prossimità di questa macchina.

157. **ATTENZIONE!** Dopo l'installazione, verificare la presenza di perdite di gas e assicurarsi che non vi siano perdite prima dell'uso.

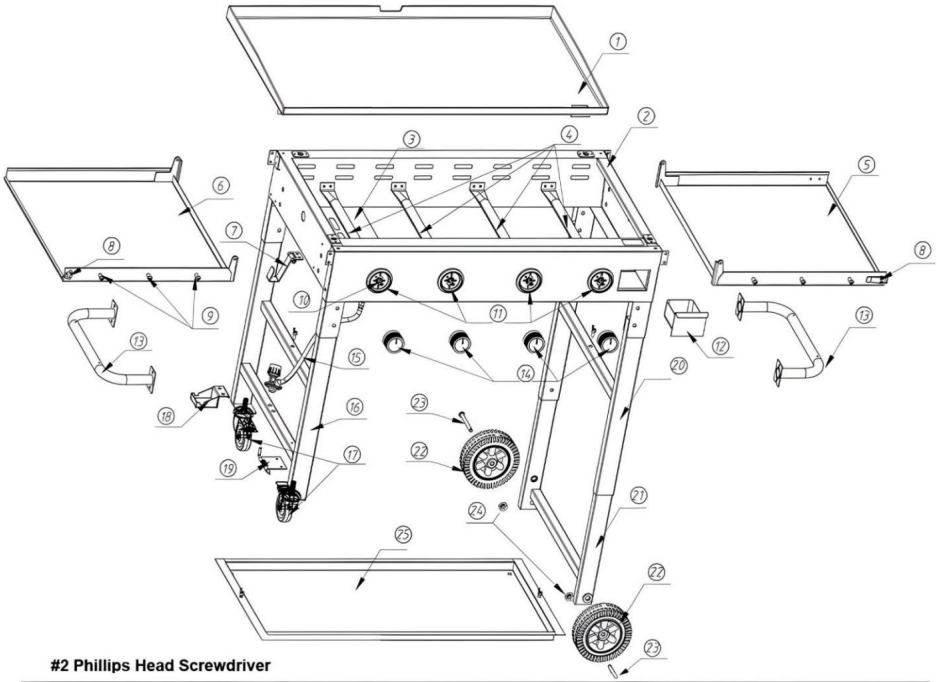
## PRECAUZIONI DI SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE

1. L'installazione di questo apparecchio deve essere conforme alle normative locali o, in assenza di normative locali, al National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, al Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, o al Propane Storage and Handling Code, B149.2.
2. Non è consentito utilizzarlo all'interno di camper o imbarcazioni.
3. È certificato per l'uso sicuro negli Stati Uniti e in Canada. Non modificarlo mai per l'uso in altri Paesi. Qualsiasi modifica potrebbe causare danni o rischi per la sicurezza.

4. I regolatori di pressione sostitutivi devono essere quelli specificati dal produttore dell'apparecchio.
5. Dopo aver letto e compreso tutte le informazioni di sicurezza, le avvertenze e le precauzioni, puoi passare alla pagina successiva per le istruzioni di montaggio e installazione per il tuo modello specifico.

Model: EGA94-78

# Parts List



**#2 Phillips Head Screwdriver**

| | | |
|---|---|---|
| 1. Griddle Surface *1 PCS | 10. Griddle Gas Control Valve *4 PCS | 19. Leg Locking Assembly *1 PCS |
| 2. Griddle Body *1 PCS | 11. Main Control Knob Bezel *4 PCS | 20. Upper Right Cart Frame *1 PCS |
| 3. Fireproof Board *1 PCS | 12. Grease Box *1 PCS | 21. Lower Right Cart Frame *1 PCS |
| 4. Burner *4 PCS | 13. Side Handle *2 PCS | 22. Wheel * 2PCS |
| 5. Right Side Shelf | 14. Control Knob *4 PCS | 23. Latch * 2PCS |
| 6. Left Side Shelf | 15. Regulator *1 PCS | 24.Lock Nut * 2 PCS |
| 7. Upper LP Gas Tank Support *1PCS | 16. Left Cart Frame *1 PCS | 25. Bottom Shelf *1 PCS |
| 8.Safty Lock(SS)*2 PCS | 17.Locking Whell *2 PCS | A:Screw M6x14*4PCS |
| 9.Screw*6 PCS | 18.Lower LP Gas Tank Support *1PCS | B:Nut M6*4PCS |
| C:Wing Screw M6x16 2PCS | D:Screw M6x12*14PCS | E: Allen Key |
| F:Wrench | #2 Phillips Head Screwdriver | |
| | | |

# ⚠ AVVERTIMENTO!

1. Non utilizzare mai questo apparecchio sotto tendalini estesi, poiché potrebbe causare incendi o lesioni personali. Installarlo sul lato opposto al sistema di distribuzione/erogazione del carburante del veicolo ricreazionale.
2. Non posizionarlo né utilizzarlo mai sotto tetti o edifici infiammabili non protetti.

3. Quando non è in funzione o durante il viaggio, assicurarsi che tutte le precauzioni del sistema a gas propano a bassa pressione siano in atto e che tutte le valvole di intercettazione del gas propano siano chiuse.

4. Non verificare la presenza di perdite con il fuoco aperto. Quando non è in uso, il modo corretto è aprire il gas e applicare acqua saponata su tutti i giunti per verificare la presenza di bolle.

# ⚠ ATTENZIONE!

**PRIMA DI INIZIARE L'INSTALLAZIONE**

**DEVONO** rispettare le distanze minime consigliate dai combustibili costruzioni.

## GUIDA ALL'INSTALLAZIONE

1. Si prega di smaltire con cura tutti i sacchetti di plastica e di tenerli fuori dalla portata dei bambini.
2. Controllare tutti i componenti forniti secondo l'elenco riportato nel presente manuale.
3. Assicurati di avere tutti i componenti elencati. In caso contrario, contatta il tuo rivenditore locale, che sarà in grado di aiutarti.
4. Seleziona un'area in cui assemblerai il prodotto. Per proteggere i componenti, scegli una superficie liscia, priva di crepe o aperture.
5. Stringere prima manualmente tutti i collegamenti hardware. Quindi, prima di completare ogni passaggio, tornare indietro e serrare completamente tutti i componenti hardware. Fare attenzione a non stringere eccessivamente, poiché ciò potrebbe danneggiare le superfici o rovinare le filettature.
6. Per ottenere risultati ottimali, completare ogni passaggio nell'ordine indicato.

**Per completare il montaggio, avrai bisogno di:** 7.
Soluzione per la rilevazione delle perdite (le istruzioni su come preparare la soluzione sono incluse nella sezione "Istruzioni per l'uso" di questo manuale).
8. Un serbatoio per barbecue a gas GPL riempito con precisione con un attacco per valvola filettata esterna Acme Tipo 1 (dimensioni standard del barbecue) (non incluso).
9. Il montaggio richiede in genere circa un'ora.

**ATTENZIONE:** Per il montaggio sono necessarie due (2) persone.

**ATTENZIONE!**

**Le bombole di gas devono essere acquistate separatamente.**

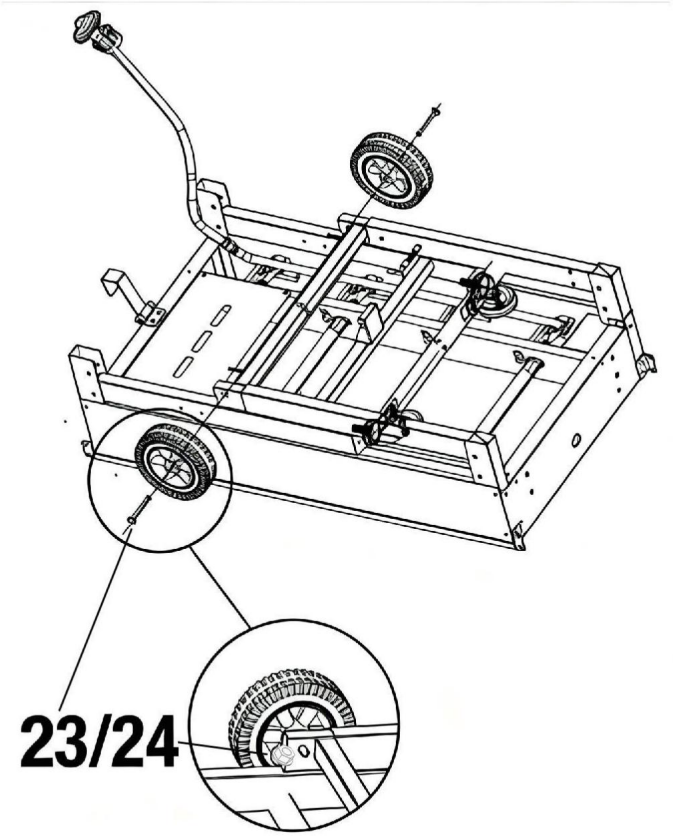
**ATTENZIONE!**

Sebbene nella fabbricazione di questo prodotto venga posta la massima cura, durante il montaggio è necessario prestare attenzione alla presenza di spigoli vivi.

**ATTENZIONE!** Non controllare mai eventuali perdite con una fiamma libera. Apri il gas e applica acqua saponata su tutti i giunti per verificare la presenza di bolle.

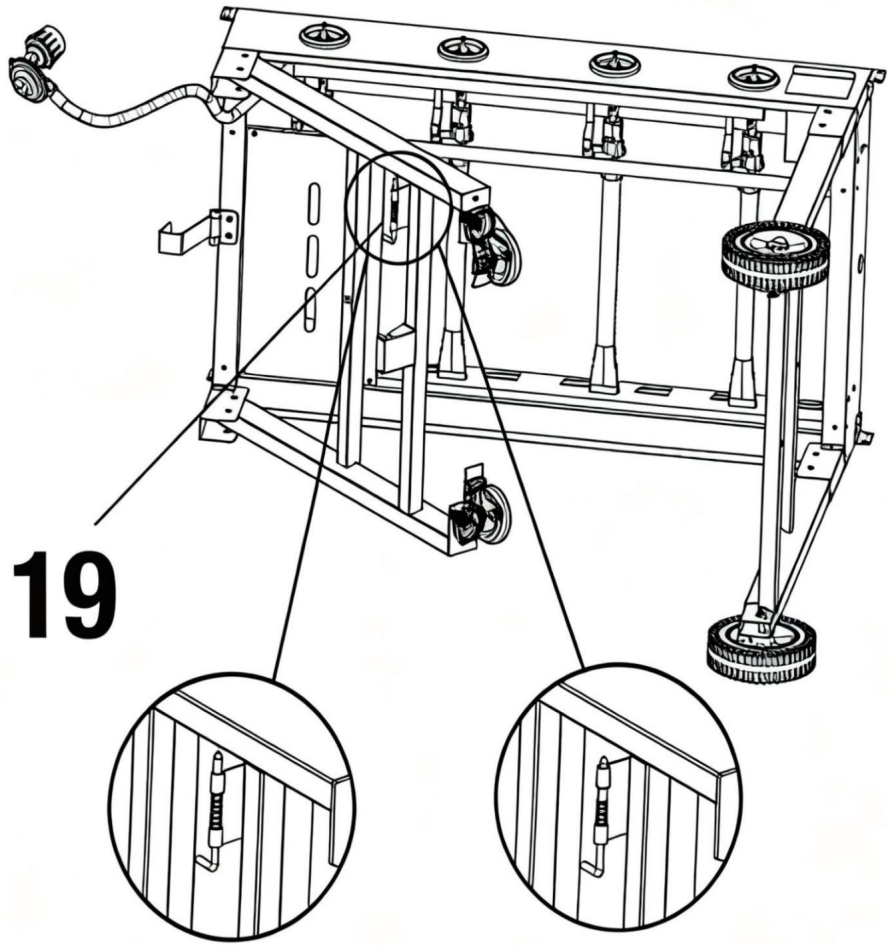
## STEP 1

1. Install Wheel Using **Lock Nut**



STEP 2

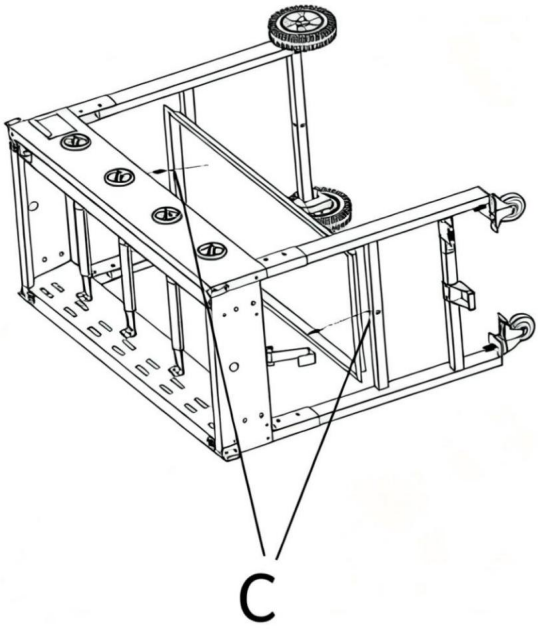
2. Open Legs.




**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**
**Note: Open Right Legs First.**

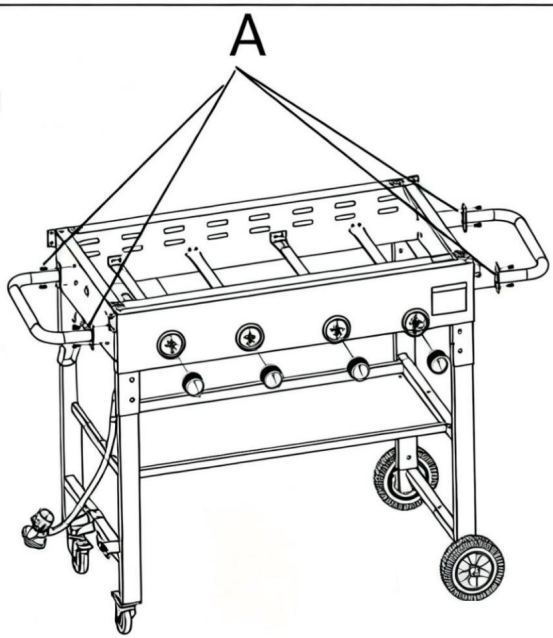
## STEP 3

3. Attach Bottom Shelf.




## STEP 4

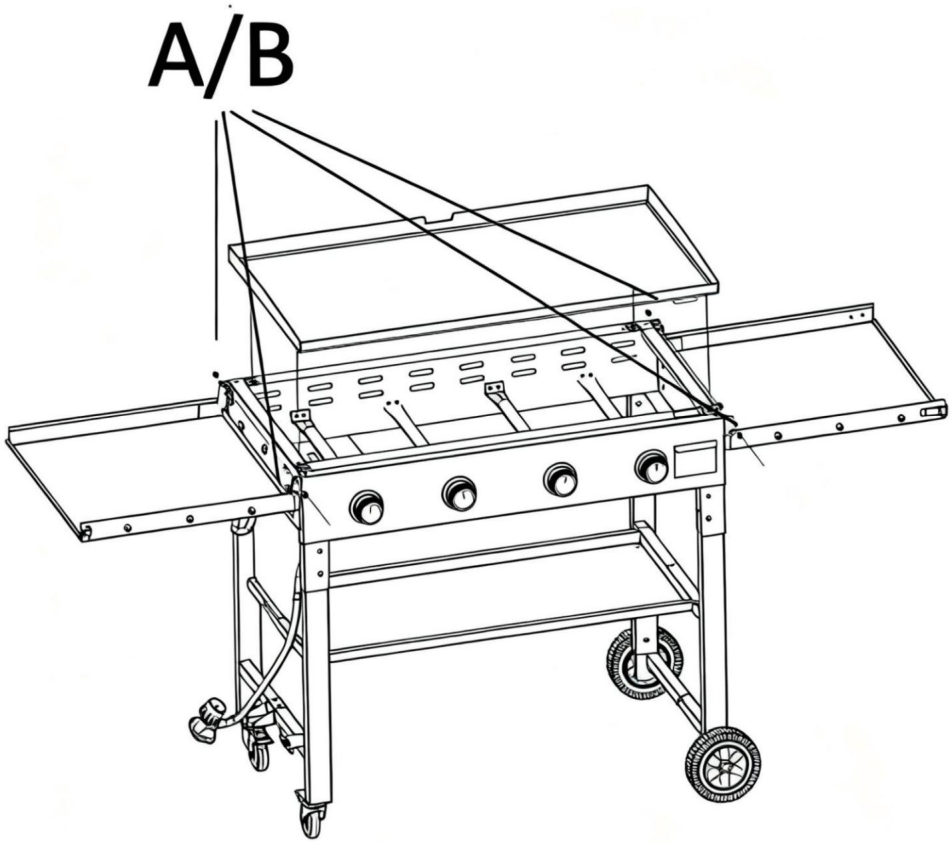
4. Attach Side Handles and Insert Control Knobs.




**Caution: Two (2) people will be required to stand griddle upright.**

STEP 5

5. Attach Right Side Shelf And Left Side Shelf. Place The Griddle.




**Attention: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**
**Caution: The replacement hose assembly shall be specified by the manufacturer.**
**TIPS: Before first use and after each use, always season your griddle per "Seasoning Griddle"Section.**

## ISTRUZIONI PER IL TRASPORTO E LO STOCCAGGIO

Prima di trasportare o riporre la piastra: 1. Condire sempre

la piastra come indicato nella sezione "Condimento della piastra".

2. Pulire sempre la piastra seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Istruzioni per la pulizia".

3. Attendere sempre che la piastra si raffreddi.

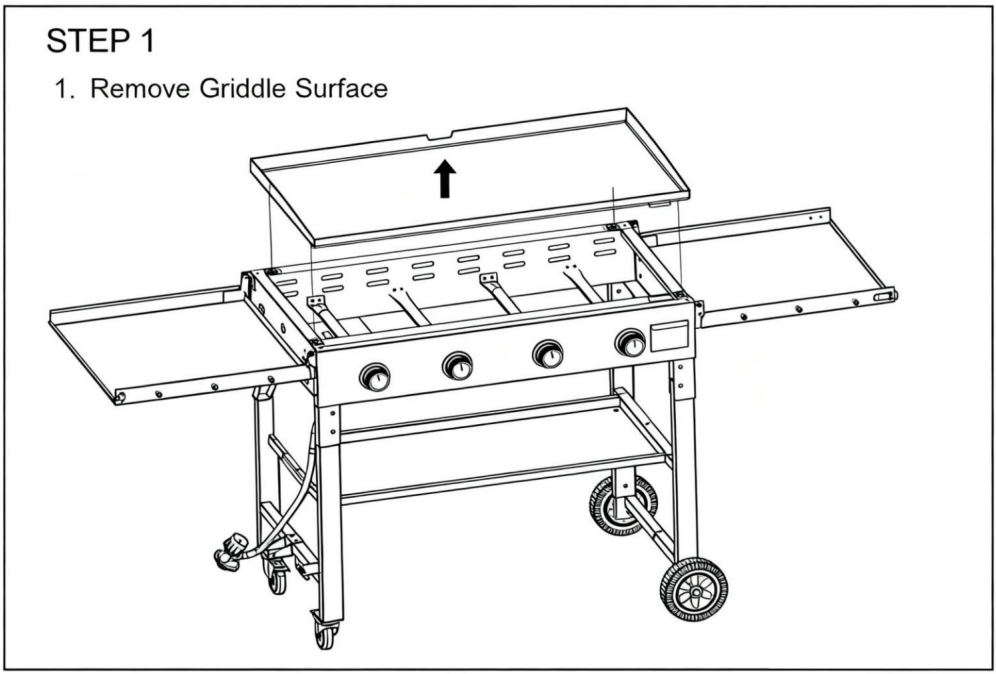
4. Spegnere sempre la piastra come indicato nella sezione "Spegnimento".

5. Scollegare sempre il serbatoio come indicato nella sezione "Scollegamento del serbatoio del gas GPL".

6. Svuotare sempre e smaltire correttamente tutti gli oggetti presenti nel contenitore del grasso.

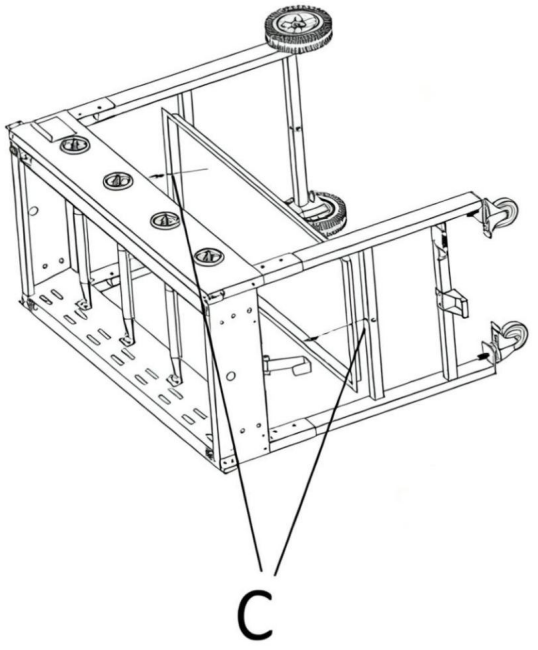
**ATTENZIONE:** Durante il trasporto o lo stoccaggio di questa unità, seguire sempre le istruzioni riportate in questa sezione.

**ATTENZIONE:** Saranno necessarie due (2) persone per preparare il trasporto e/o lo stoccaggio.



## STEP 2

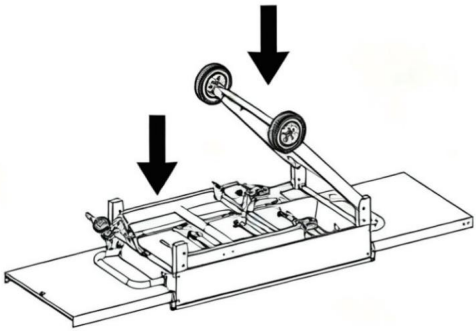
2. Remove Bottom Shelf.



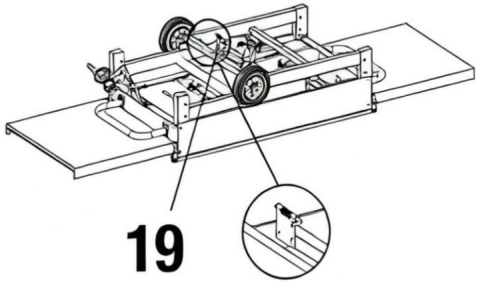

**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**

## STEP 3

3. Close Legs.

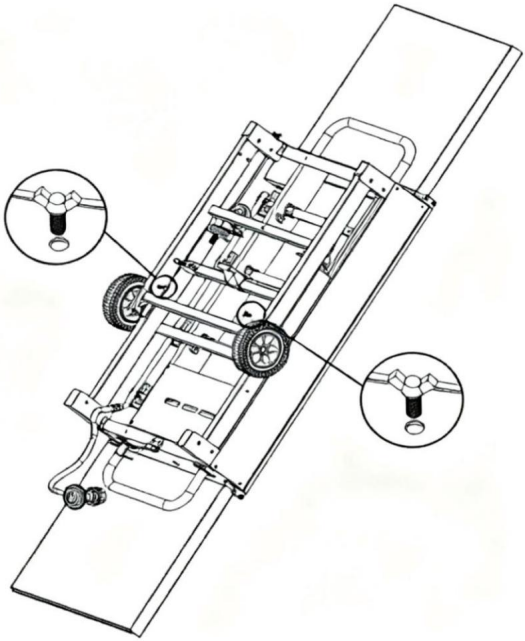


**NOTE: Close Left Leg First.**



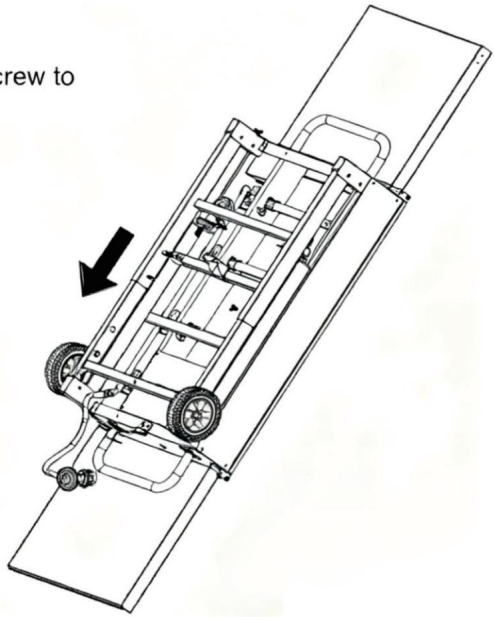
## STEP 4

4. Unscrew the Right Leg.



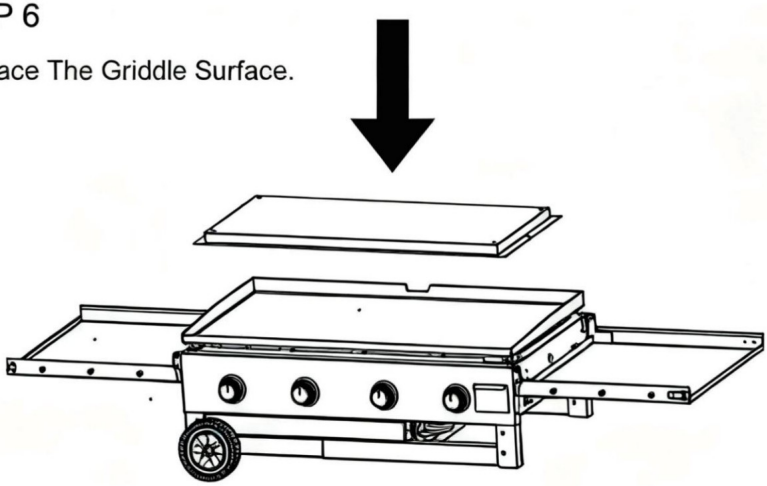
## STEP 5

5. Pull the Right leg,fixing the screw to the second hole.



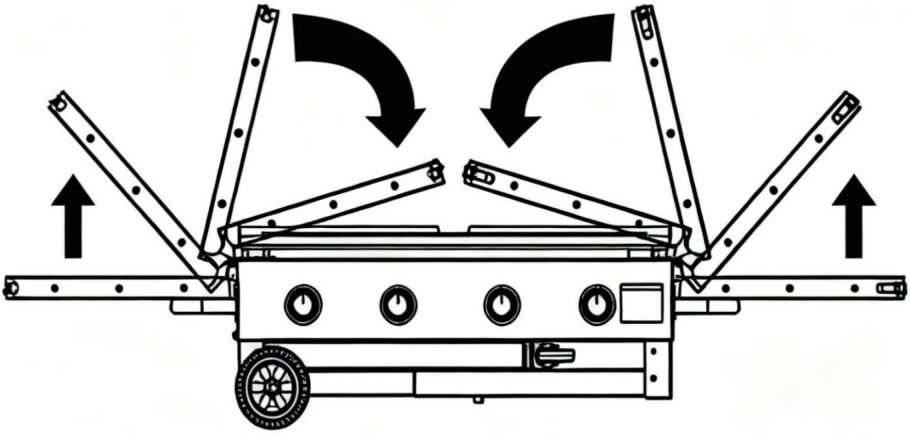
## STEP 6

6. Place The Griddle Surface.



## STEP 7

7. Close Side Shelves.



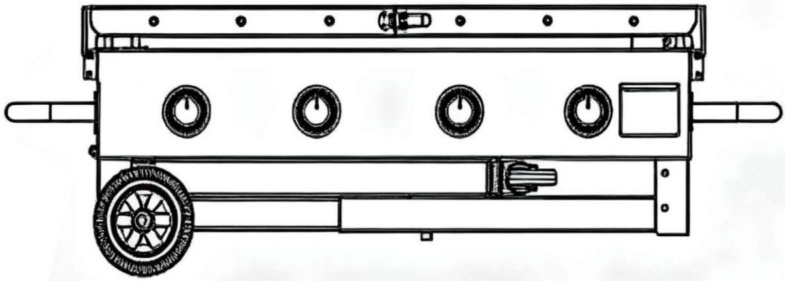
**NOTE: Close left side shelf first, then right side shelf.**

**CAUTION: Hold side shelf securely while opening. Do NOT release until fully closed.**

**CAUTION: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**

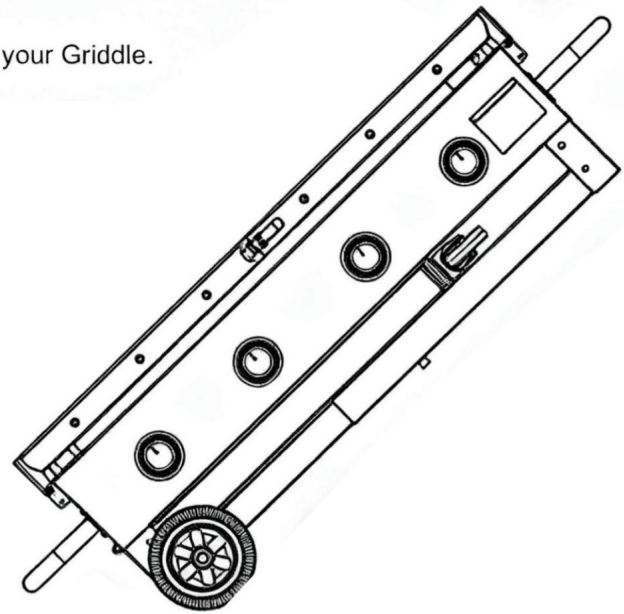
## STEP 8

8. Lock Side Shelves.



## STEP 9

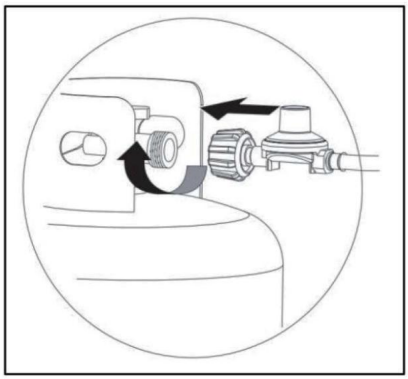
9. Transport or Store your Griddle.



## COLLEGAMENTO DEL SERBATOIO DEL GAS GPL

1. Assicurarsi che le manopole di controllo siano nella posizione

Posizione OFF (Figura 2).



2. Prima di effettuare il collegamento, assicurarsi che non vi siano detriti incastrati nella testa del serbatoio del gas GPL, nella testa della valvola del regolatore o nella testa del bruciatore o nelle porte del bruciatore.

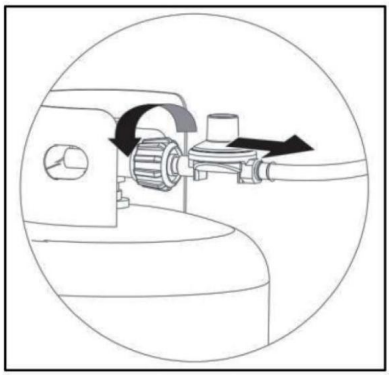
3. Collegare il gruppo regolatore/tubo flessibile al serbatoio ruotando la manopola in senso orario fino all'arresto.

4. Eseguire un test di tenuta come indicato nella sezione "Controllo delle perdite".

## SCOLLEGAMENTO DEL SERBATOIO DEL GAS GPL

1. Assicurarsi che le manopole di controllo siano nella posizione

Posizione OFF (Figura 2).



2. Prima di scollegare, assicurarsi che la valvola del serbatoio del gas GPL sia "CHIUSA".

3. Scollegare il gruppo regolatore/tubo flessibile dal serbatoio del gas GPL ruotando la manopola in senso antiorario finché non è allentata.

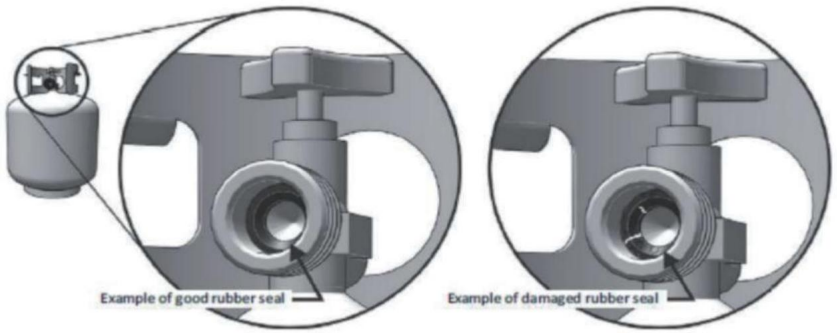
**ATTENZIONE:** prima di spostare la piastra, è necessario scollegare e rimuovere correttamente il serbatoio del gas GPL.

4. Posizionare il coperchio protettivo sul serbatoio di GPL e conservare il serbatoio all'aperto in un'area ben ventilata e al riparo dalla luce solare diretta. L'elastomero

L'elemento di tenuta frontale di questi dispositivi potrebbe, nel tempo, presentare danni o deterioramenti evidenti e visibili che potrebbero causare una perdita anche con il collegamento serrato: è necessario effettuare un'ispezione visiva della tenuta ogni volta che una bombola di gas GPL viene sostituita o riempita; qualsiasi bombola di gas GPL che presenti segni di danneggiamento o deterioramento come illustrato nella figura (incluse crepe e vaiolature visibili) deve essere restituita al venditore inutilizzata.

**Figure**

**Comparison of a seal in good condition (left) to one that is damaged (right)**




## INSTALLAZIONE DEL SERBATOIO DI GAS GPL

Per il funzionamento, è necessaria una bombola di gas GPL standard per barbecue, riempita con precisione e dotata di filettatura esterna per la valvola. Questo prodotto è compatibile con bombole da 20 libbre.

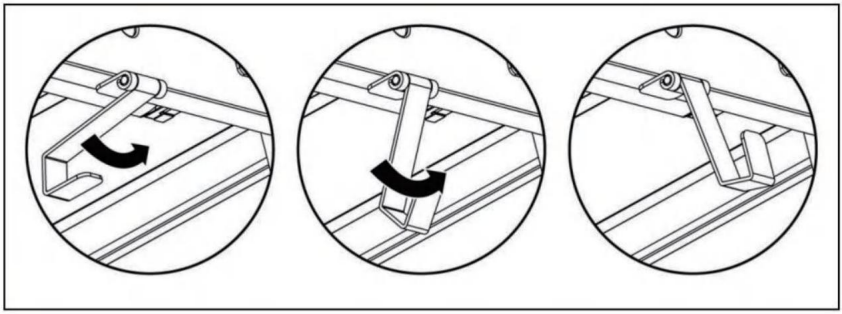



**ATTENZIONE:** prima di spostare la piastra, è necessario scollegare e rimuovere correttamente il serbatoio del gas GPL.

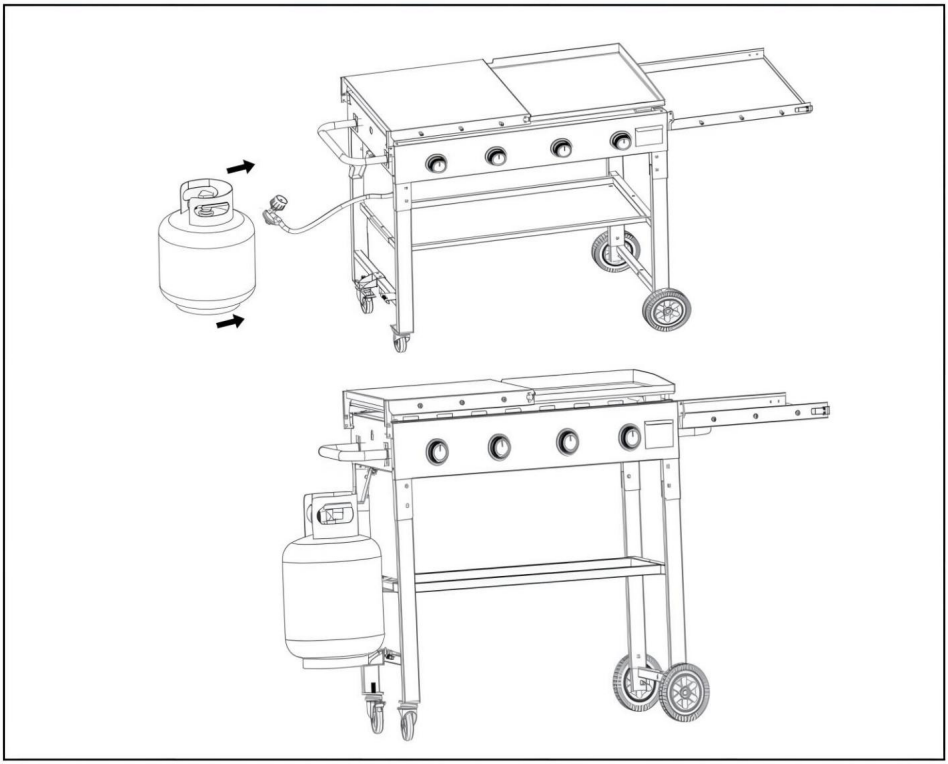
**ATTENZIONE:** Le bombole del gas devono essere acquistate separatamente.

## INSERIMENTO E FISSAGGIO DEL SERBATOIO DEL GAS GPL

1. Aprire il supporto superiore del serbatoio del gas GPL.



2. Posizionare il serbatoio di gas GPL riempito con precisione in posizione verticale sui supporti superiore e inferiore in modo che la valvola del serbatoio sia rivolta verso il collegamento della linea del gas.



# ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere eventuali materiali promozionali e di imballaggio e verificare che la macchina sia pulita e priva di polvere. Se necessario, pulirla con un panno umido. Utilizzare un panno assorbente da cucina per rimuovere l'olio in eccesso. Quando il prodotto viene riscaldato per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore, il che è normale per molti prodotti e non compromette la sicurezza dell'apparecchio. Istruzioni per l'uso: **per accendere la piastra, leggere attentamente tutti i passaggi.**

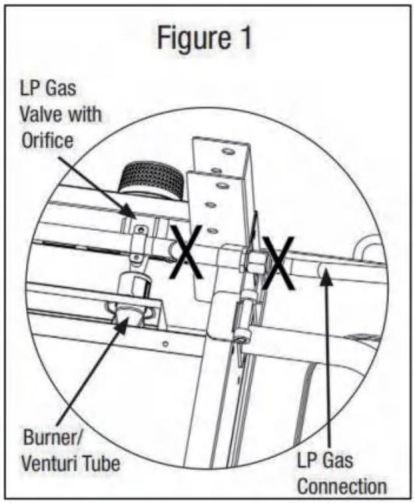
**ÿ Controllo delle perdite.**

**1. Collegamenti del bruciatore**

1.1 Assicurarsi che il tubo flessibile del regolatore e i collegamenti della valvola siano fissati saldamente al bruciatore e al serbatoio.

1.2 Controllare visivamente il collegamento tra il bruciatore/tubo Venturi e orifizio.

1.3 Assicurarsi che il bruciatore/tubo Venturi si adatta all'orifizio.




**ATTENZIONE:** la mancata ispezione di questa connessione o il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe causare un incendio o un'esplosione, con conseguenti morte, gravi lesioni personali o danni alla proprietà.

1.4 Per una corretta installazione fare riferimento allo schema (Figura 1).

1.5 Se il bruciatore/tubo Venturi non è a filo con l'orifizio come mostrato, contattateci per assistenza.

**2. Collegamento serbatoio/linea gas**

2.1 Preparare 2-3 once di rilevatore di perdite soluzione mescolando una parte di detersivo liquido per piatti con tre parti di acqua.

2.2 Assicurarsi che le manopole di controllo siano in posizione "OFF" (Figura 2).

2.3 Collegare il serbatoio del gas GPL come descritto nella sezione "Installazione del serbatoio del gas GPL".

2.4 Ruotare la valvola del serbatoio del gas GPL su "APERTO".

2.5 Versare alcune gocce di soluzione, oppure utilizzare un flacone spray, in tutti i punti "X" (Figure 1 e 3).

a. Se compaiono bolle, ruotare la valvola del serbatoio del GPL su "CHIUSO", ricollegarla e ripetere il test. b. Se dopo diversi tentativi si continuano a vedere bolle, ruotare la valvola del serbatoio del GPL su "CHIUSO" e scollegare il serbatoio del GPL. c. Se dopo un minuto non compaiono bolle, ruotare la valvola del serbatoio del GPL su "CHIUSO", asciugare la soluzione e procedere.

Figure 2

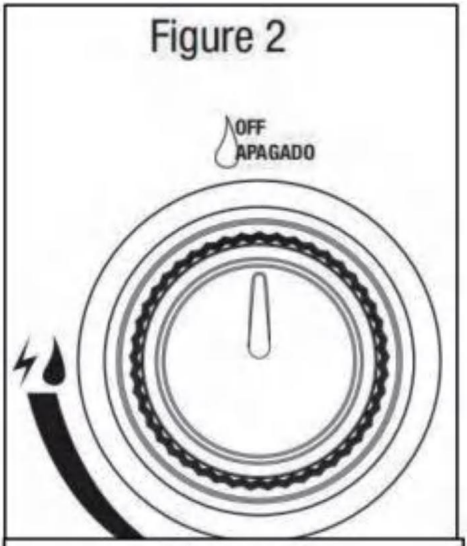
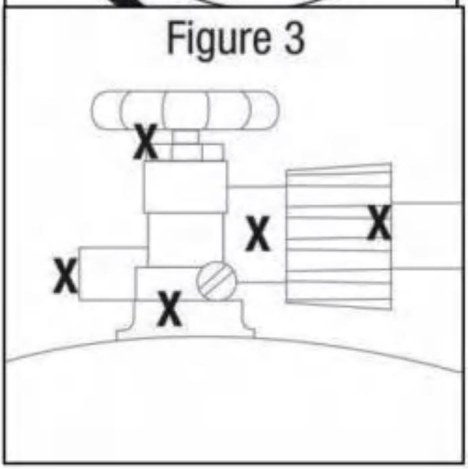



Figure 3



**ÿ Funzionamento dei bruciatori principali**

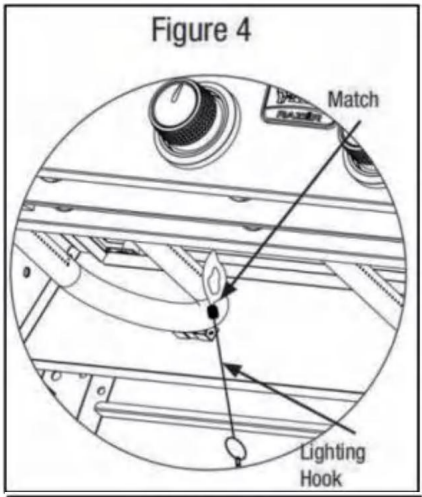
**1. Primo utilizzo**

1.1 Assicurarsi che tutte le etichette, gli imballaggi e le pellicole protettive siano stati rimossi dalla piastra.

1.2 Accendere la piastra come indicato nella sezione "Accensione".

1.3 Rimuovere gli oli di fabbricazione prima di cucinare su questa piastra per la prima volta.

1.4 Condire la piastra seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Condire la piastra".

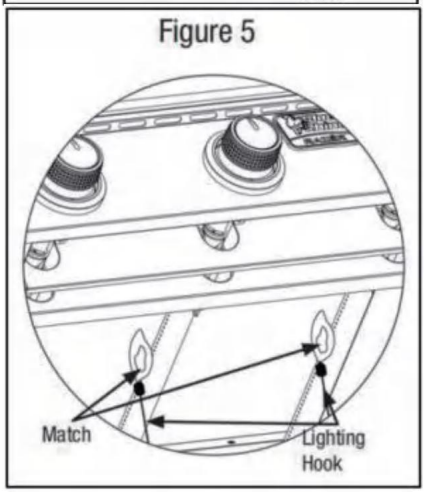



**2. Illuminazione**

**ATTENZIONE:** mantenere l'area dell'apparecchio di cottura a gas esterno sgombra e libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

**ATTENZIONE:** NON ostruire il flusso di aria di combustione e di ventilazione.

**ATTENZIONE:** Controllare e pulire bruciatori/tubi Venturi per insetti e nidi di insetti. Un tubo ostruito può provocare un incendio.



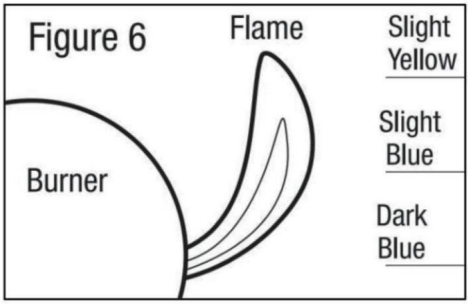

**ATTENZIONE:** NON utilizzare spray da cucina antiaderenti perché contengono molta acqua e potrebbero bruciare la piastra, danneggiandone la superficie.

**ATTENZIONE:** NON utilizzare olio di mais perché contiene un'elevata quantità di zucchero, che può caramellare e bruciare la superficie.

2.1 Ripiani laterali aperti.

2.2 Verificare la presenza di ostruzioni

Flusso d'aria verso i bruciatori. Ragni, insetti e ragnatele possono ostruire il bruciatore/tubo Venturi. Un tubo del bruciatore ostruito può provocare un incendio.




2.3 Tutte le manopole di controllo devono essere nella Posizione "OFF" (Figura 2).

2.4 Collegare il serbatoio del gas GPL come descritto nella sezione "Installazione del serbatoio del gas GPL".

2.5 Ruotare la valvola del serbatoio del gas GPL su "APERTO".

2.6 Premere e ruotare una qualsiasi manopola di controllo su (HIGH). Il bruciatore dovrebbe accendersi. In caso contrario, ripetere l'operazione fino a tre volte.

2.7 Se l'accensione non funziona, attendere 5 minuti e ripetere la procedura di accensione.

2.8 Se l'accenditore non accende il bruciatore, utilizzare un fiammifero acceso fissato con il gancio di accensione (incluso nella confezione) per accendere i bruciatori. Accedere ai bruciatori da sotto la piastra. Posizionare il fiammifero acceso vicino al lato del bruciatore (Figure 4 e 5).

**Importante:** utilizzare sempre il gancio di accensione (incluso) quando si accendono i fornelli con un fiammifero.

2.9 Dopo l'accensione, osservare la fiamma del bruciatore. Assicurarsi che tutte le aperture del bruciatore siano accese e che l'altezza della fiamma corrisponda all'illustrazione (Figura 6).

**Nota:** ogni bruciatore si accende in modo indipendente: ripetere i passaggi 2.5-2.9 per gli altri bruciatori.

**ATTENZIONE: se la fiamma del bruciatore si spegne durante il funzionamento, ruotare immediatamente le manopole di controllo in posizione "OFF", ruotare la valvola del serbatoio del gas GPL su "CHIUSO" e aprire il coperchio per lasciare che il gas si disperda per 5 minuti prima di riaccendere.**

**3. Spegnimento** 3.1

Ruotare la valvola del serbatoio del gas GPL su "CHIUSO".

3.2 Ruotare tutte le manopole di controllo in senso orario su "OFF".

**Nota:** è normale che venga emesso un suono simile a un "puff" quando l'ultimo gas di petrolio liquefatto viene bruciato.

3.3 Scollegare il serbatoio del gas GPL come indicato nella sezione "Scollegamento del serbatoio del gas GPL".

**3.4 Condire la piastra seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Condire la piastra".**

**4. Controllo delle riacutizzazioni**

**ATTENZIONE:**

4.1 In caso di incendio causato dal grasso, ruotare le manopole di controllo su "OFF" e la valvola del serbatoio del gas su "CLOSED". NON utilizzare acqua su un incendio causato dal grasso. Ciò potrebbe causare schizzi di grasso e causare gravi ustioni, lesioni personali o altri danni.

4.2 NON lasciare la piastra incustodita durante il preriscaldamento o la combustione dei residui di cibo su (ALTA). Se la piastra non è stata pulita, potrebbe verificarsi un incendio di grasso.

può verificarsi.

**ATTENZIONE: Durante la cottura, i materiali antincendio devono essere facilmente accessibili. In caso di incendio causato da olio/grasso, utilizzare un estintore a polvere chimica di tipo BC o cospargerlo con terra, sabbia o bicarbonato di sodio. NON tentare di spegnerlo con acqua.**

Le fiammate sono un elemento caratteristico della cottura alla piastra e contribuiscono al sapore unico della grigliatura. **Fiammate eccessive possono cuocere eccessivamente il cibo e risultare pericolose.**

**Importante:** fiammate eccessive sono causate dall'accumulo di grasso nella vaschetta del grasso. In caso di incendio, ruotare la manopola su (OFF). Lasciare che il fuoco si spenga. In caso di fiammate eccessive, NON versare acqua sulle fiamme.

**5. Ridurre al minimo le**

**fiammate** 5.1 Eliminare il grasso in eccesso dalle carni prima della cottura.

5.2 Cuocere le carni ad alto contenuto di grassi con l'impostazione (BASSA) o indirettamente.

5.3 Assicurarsi che la piastra sia posizionata su una superficie dura, piana e non combustibile e che il grasso possa defluire nell'apposito contenitore.

## PULIZIA E CURA

ATTENZIONE:

tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite quando la piastra è fredda e con l'alimentazione del combustibile scollegata.

NON pulire nessuna parte della piastra in un forno autopulente. Il calore eccessivo ne danneggerebbe la finitura.

NON allargare gli orifizi delle valvole o le porte dei bruciatori durante la pulizia delle valvole o dei bruciatori.

AVVISI:

Questa piastra deve essere pulita accuratamente e ispezionata regolarmente.

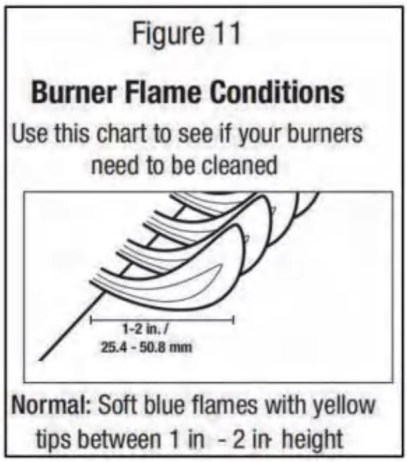
I detergenti abrasivi possono danneggiare questo prodotto.

Non utilizzare mai detergenti per forni per pulire alcuna parte della piastra.

Prima di ogni utilizzo:

1.1 Mantenere l'area della piastra pulita e libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

1.2 NON ostruire il flusso di combustione del gas GPL e la ventilazione dell'aria.




1.3 Mantenere le aperture di ventilazione dell'area del serbatoio del gas GPL libere e libere da detriti.

1.4 Controllare visivamente le fiamme del bruciatore per assicurarsi che la piastra funzioni correttamente (Figura 11).

1.5 Per le istruzioni corrette sulla pulizia e la stagionatura, vedere le sezioni seguenti.

1.6 Verificare la presenza di ostruzioni al flusso d'aria verso i bruciatori. Ragni, insetti e ragnatele possono ostruire il bruciatore/tubo Venturi. Un tubo del bruciatore ostruito può provocare un incendio.

Pulizia delle superfici del carrello

2.1 Pulire le superfici con un detergente delicato per piatti o con bicarbonato di sodio mescolato con acqua.

2.2 Per le superfici ostinate, utilizzare uno sgrassatore a base di agrumi e una spazzola in nylon.

2.3 Risciacquare con acqua.

2.4 Lasciare asciugare all'aria.




Pulizia dei bruciatori principali

ATTENZIONE: per rimuovere la piastra saranno necessarie due (2) persone.

3.1 Ruotare la valvola del serbatoio del gas GPL su "CHIUSO".

3.2 Ruotare tutte le manopole di controllo in senso orario per "SPENTO".

Nota: è normale che si senta un suono simile a un "puff" quando l'ultimo gas è stato bruciato.

3.3 Scollegare il serbatoio del gas GPL come indicato nella sezione "Scollegamento del serbatoio del gas GPL".

3.4 Rimuovere la piastra sollevandola dal carrello.

3.5 Rimuovere i bruciatori rimuovendo i dispositivi di fissaggio che li fissano alla parte inferiore del telaio.

3.6 Sollevare i bruciatori e allontanarli dall'orifizio della valvola del gas.

3.7 Scollegare il filo dall'elettrodo di accensione.

3.8 Pulire il venturi di ogni bruciatore con una piccola spazzola per bottiglie o

aria compressa.

3.9 Rimuovere tutti i residui e lo sporco dalla superficie del bruciatore.

3.10 Pulire eventuali porte ostruite con un filo rigido (ad esempio una graffetta aperta).

3.11 Ispezionare i bruciatori per verificare la presenza di eventuali danni (crepe o fori). In caso di danni, sostituirli con nuovi bruciatori forniti dal produttore.

3.12 Reinstallare il/i bruciatore/i, assicurandosi che l'orifizio della valvola del gas sia posizionato correttamente all'interno di ciascun bruciatore/tubo Venturi. Controllare inoltre la posizione dell'elettrodo di accensione.

3.13 Collegare il filo all'elettrodo di accensione.

3.14 Riposizionare la piastra.

3.15 Collegare il serbatoio del gas GPL come descritto nella sezione "Installazione del serbatoio del gas GPL".

3.16 Eseguire un test di tenuta come indicato nella sezione "Controllo delle perdite".

## LA CONSERVAZIONE DELLA PIASTRA

**PERICOLO!** Non riporre mai la piastra in modalità di conservazione o trasporto subito dopo l'uso quando è troppo calda per essere toccata. Assicurarsi che si raffreddi. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe causare un incendio, con conseguenti danni materiali, lesioni personali o morte.

1. Ruotare la valvola del serbatoio del gas GPL su "CHIUSO".
2. Ruotare tutte le manopole di controllo in senso orario su "OFF".

**Nota:** è normale che si senta un suono simile a un "puff" quando l'ultimo gas è stato bruciato.

3. Scollegare il serbatoio del gas GPL come indicato nella sezione "Scollegamento del serbatoio del gas GPL".
4. Pulire tutte le superfici.
5. Ricoprire leggermente il/i bruciatore/i con olio da cucina per evitare che si arrugginisca eccessivamente.
6. Condire la piastra seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Condire la piastra".
7. Se si conserva la piastra in un ambiente chiuso, scollegare il serbatoio di GPL come indicato nella sezione "Scollegamento del serbatoio di GPL".

8. Posizionare il tappo protettivo sul serbatoio di GPL e riporre il serbatoio all'aperto, in un luogo ben ventilato e al riparo dalla luce solare diretta.

9. Se si conserva la piastra in un ambiente chiuso, coprirla e riporla in un luogo fresco e asciutto.

10. Se si conserva la piastra all'aperto, coprirla con un apposito telo per proteggerla dalle intemperie.

## PIASTRA PER CONDIRE

**Si prega di leggere e seguire questi consigli quando si cucina il prodotto.**

**Importante: condire la piastra ogni volta che la si utilizza.**

Gli chef delle steakhouse giapponesi e dei ristoranti con servizio al tavolo condiscono regolarmente le loro piastre, ed è fondamentale che anche tu faccia lo stesso.

Il condimento aiuta a prolungare la durata della piastra, rende la superficie di cottura antiaderente e aiuta a prevenire la ruggine.

**Strumenti necessari per il condimento: ÿ**

Raschietto o spatola di metallo **ÿ** Olio da cucina,

come olio vegetale o olio extravergine di oliva **ÿ** Tovaglioli di carta **ÿ** Pietra per barbecue

o lana d'acciaio

**ÿ** Olio di finitura come l'olio di semi di lino

**ATTENZIONE: NON utilizzare olio di mais perché contiene un'elevata quantità di zucchero, che può caramellare e bruciare la superficie.**

**1.Primo utilizzo**

1.1 Accendere la piastra come indicato nella sezione "Accensione".

1.2 Tenere i fornelli accesi (ALTA potenza) per 15 minuti.

1.3 Spegnere la piastra come indicato nella sezione "Spegnimento".

1.4 Lasciare raffreddare la piastra, mantenendola però leggermente calda.

1.5 Pulire la superficie della piastra, le pareti interne ed esterne con carta assorbente fino a quando non saranno pulite.

**Nota:** durante l'asciugatura, potresti notare che l'asciugamano presenta una leggera decolorazione. È normale.

1.6 Applicare l'olio di finitura sulla superficie della piastra, sulle pareti interne ed esterne e ricoprire uniformemente con carta assorbente arrotolata.

1.7 Ripetere questo processo almeno due volte.

**2.Dopo ogni utilizzo**

2.1 Spegnere la piastra come indicato nella sezione "Spegnimento".

2.2 Mentre la piastra è ancora calda, raschiare delicatamente tutti i residui di cibo con un raschietto.

2.3 Pulire la superficie della piastra, le pareti interne ed esterne con un asciugamano o con della carta assorbente.

2.4 Per residui di cibo ostinati:

a. Accendere la piastra come indicato nella sezione "Accensione".

b. Applicare l'olio da cucina sulla superficie della piastra. c. Lasciare che l'olio "faccia bollire" i residui di cibo.

d. Ripetere i passaggi da 1 a 3. e. Se necessario, utilizzare una pietra per barbecue e strofinare via i residui di cibo. f. Proseguire con le istruzioni per la "Piastra per condire".

2.5 Pulire la superficie della piastra, le pareti interne ed esterne con carta assorbente fino a quando non saranno pulite.

**Nota:** durante l'asciugatura, potresti notare che l'asciugamano presenta una leggera decolorazione. È normale.

2.6 Applicare l'olio di finitura sulla superficie della piastra, sulle pareti interne ed esterne e ricoprire uniformemente con carta assorbente arrotolata.

2.7 Accendere la piastra come indicato nella sezione "Accensione".

2.8 Tenere i fornelli accesi (ALTA potenza) per 15 minuti o finché l'olio di cottura non inizia a fumare.

2.9 Spegnere la piastra come indicato nella sezione "Spegnimento".

2.10 Ripetere i passaggi da 6 a 9 almeno altre 2 volte.

2.11 Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Prima di riporre".

**3. Rinnovare la superficie della piastra**

3.1 Se la piastra è spenta, accenderla come indicato nella sezione "Accensione" per 10 minuti.
Quindi disattivarlo seguendo la sezione "Disattivazione".

3.2 Se la piastra è accesa, spegnerla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Spegnimento".

3.3 Mentre la piastra è ancora calda, utilizzare un raschietto o una spatola di metallo per rimuovere la maggior quantità possibile di ruggine e residui di cibo dalla superficie della piastra e dalle pareti interne ed esterne.

3.4 Applicare una generosa quantità di olio da cucina sulla superficie della piastra.

3.5 Utilizzando una pietra per barbecue, strofinare la superficie della piastra. Aggiungere altro olio da cucina se necessario.

3.6 Pulire la superficie della piastra, le pareti interne ed esterne con carta assorbente.

3.7 Ripetere i passaggi da 3 a 5 finché gli asciugamani di carta non presentano più ruggine.

3.8 Applicare l'olio di finitura sulla superficie della piastra, sulle pareti interne ed esterne e ricoprire uniformemente con carta assorbente arrotolata.

3.9 Accendere la piastra come indicato nella sezione "Accensione".

3.10 Tenere i fornelli accesi (ALTA potenza) per 15 minuti o finché l'olio di cottura non inizia a fumare.

3.11 Spegnere la piastra come indicato nella sezione "Spegnimento".

3.12 Ripetere i passaggi da 7 a 10 finché la superficie non avrà un bel colore scuro.

3.13 Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Prima di riporre".

## SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare è fondamentale per godersi la cucina all'aperto. Per proteggere il cibo dai batteri nocivi, segui questi quattro passaggi fondamentali:

1. Pulizia: utilizzare acqua CALDA e SAPONE per lavare mani, utensili e superfici prima e dopo il contatto con carne e pollame crudi.
2. Separare: per evitare la contaminazione incrociata, separare le carni crude e il pollame dagli alimenti pronti al consumo. Utilizzare un piatto e utensili puliti quando

rimuovere gli alimenti cotti.

3. Cottura: assicurarsi che la carne e il pollame siano cotti bene per uccidere i batteri.

Per verificare la corretta temperatura interna degli alimenti è possibile utilizzare un termometro.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light using igniter** | LP gas tank valve is closed | 1. Make sure regulator is securely attached to the LP gas tank per "Installing LP.<br>2. Gas Tank," then turn LP gas tank valve to "OPEN". |
| | LP gas tank is low or empty | 1. Exchange, refill or replace LP gas tank |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Wires or electrode covered with cooking residue | Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol. |
| | Electrode and burners are wet | Wipe dry with cloth. |
| | Electrode cracked/broken - sparks at crack | Replacement part(s) may be needed. |
| | Wire loose or disconnected | Reconnect wire or replacement part(S) may be needed. |
| | Wire is shorting (sparking) between igniter and electrode | Replacement part(s) may be needed. |
| | Bad igniter | Replacement part(s) may be needed. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light with match** | No gas flow | Check if LP gas tank is empty<br>A. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank.<br>B. If LP gas tank is not empty,refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" (see below). |
| | LP gas tank is low or empty | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Coupling nut and regulator not fully connected | 1. Turn the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. **Tighten by hand only - do NOT use tools.** |
| | Obstruction of gas flow | 1. Clear burner/venturi tube.<br>2. Check for bent or kinked hose. |
| | Disengagement of burner to valve | Re-engage burner and valve. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean burner/venturi tube. |
| | Burner ports clogged or blocked | Clean burner ports. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Sudden drop in gas flow or reduced flame height** | Out of gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Wait 30 seconds and light griddle.<br>3. If flames are still too low, reset the overfilling prevention device:<br>a. Turn control knob(s) “OFF”.<br>b. Turn LP gas tank valve. To "CLOSED".<br>c. Disconnect regulator.<br>d. Turn control knobs to and (HIGH).<br>e. Wait 1 minute.<br>f. Turn control knobs to"OFF".<br>g.Reconnect regulator and leak. check connections, being careful not to fully open valve.<br>h. Light griddle per"Lighting" section. |
| **Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner** | Burner ports are clogged or blocked | Clean burner ports. |
| **Flame is yellow or orange** | New burner may have residual manufacturing oils | Burn griddle for 15 minutes on and (HIGH) with the lid closed. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean venturi. |
| | Food residue, grease,etc on burners | Clean burner. |
| | Poor alignment of valve to burner/venturi tube | Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Flame goes out** | High or gusting winds | Do not use griddle in high winds. |
| | Low on LP Gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height"(see above). |
| **Flare-up** | Grease buildup | Remove and clean all griddle parts per "Cleaning and Care" section. |
| | Excess fat in meat | Trim fat from meat before cooking. |
| | Excessive cooking temperature | Adjust to lower cooking temperature. |
| **Persisten t grease fire** | Grease trapped by food buildup around burner system | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Turn LP gas tank valve to" CLOSED".<br>3. Leave lid in closed position and let fire burn out.<br>4. After griddle cools, remove and clean all parts per "Cleaning and Care" section. |
| **Flashback (fire in burner tube(s))** | Burner and/or burner/ venturi tube are blocked | Clean burners and/or burner/venturi tube. |
| **Griddle Surface** | Griddle has started to rust | With use the griddle surface will rust, this is normal Follow the "Refurbish the Griddle Surface" instructions in the "Seasoning Griddle" section to season your griddle surface. |
| | Griddle surface looks dull | The cooking surface has gotten too hot, and is no longer seasoned . Season grill per"Seasoning Griddle" section. |

**Produttore:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Indirizzo:**
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

**Importato in AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

**Importato negli USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

| | |
|---|---|
| RAPPRESENTANZA DEL REGNO UNITO | YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Ufficio 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX |
| Rappresentante della CE | E-CrossStu GmbH<br>Mainzer Landstr.69,<br>60329 Francoforte sul Meno. |



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

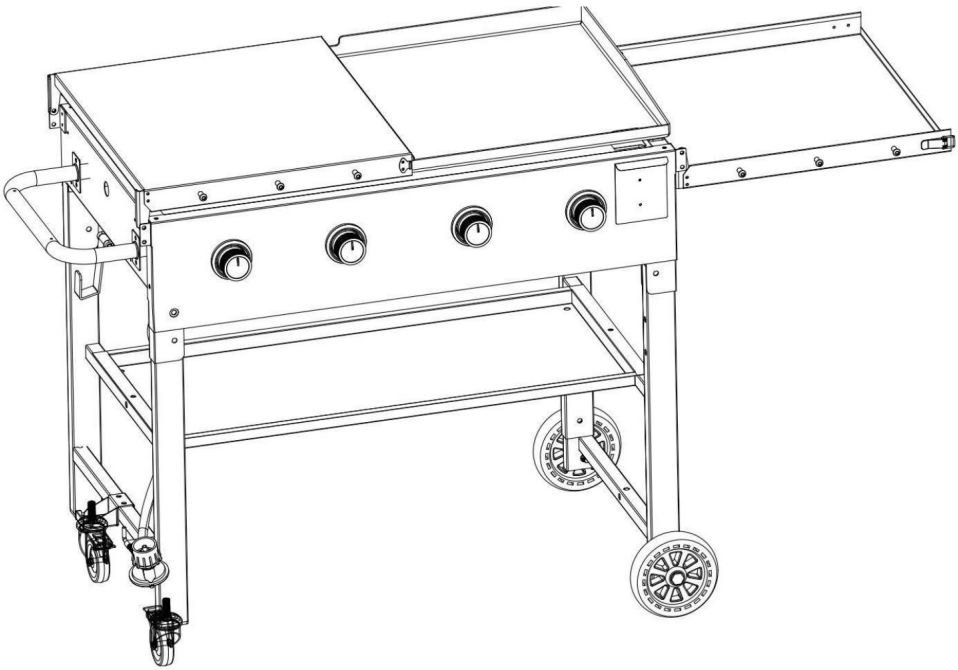
# PLANCHAS DE GAS

MODELO: EGA94-78

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

# PLANCHAS DE GAS

MODELO: EGA94-78



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este 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.

| | |
|---|---|
|  | Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones. |

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Gracias por usar este producto. Para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina, lea atentamente estas instrucciones antes de usarla y consérvelas para futuras consultas. Asegúrese de leer las precauciones y normas de seguridad de esta página para garantizar un uso seguro.

Este manual describe las advertencias y precauciones de seguridad, así como las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento y limpieza. Las advertencias e instrucciones de este manual no abarcan todas las posibles condiciones y situaciones que puedan presentarse. Este producto no incluye precaución ni sentido común, ya que creemos que los usuarios cumplirán con estas directrices. Si tiene algún problema, llámenos. No intente solucionar los problemas usted mismo, ya que podría causar lesiones o daños materiales.

Lea TODAS las instrucciones antes de utilizar su máquina.

# ⚠ ¡PELIGRO!

Si huele a gas:

1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier fuego abierto y abra la tapa.
3. Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame a su gasolinera.

distribuidor o al departamento de bomberos inmediatamente.

4. No deje este aparato desatendido.
5. No utilice este aparato a menos de 7,62 m (25 pies) de cualquier líquido inflamable.
6. En caso de incendio, aléjese del aparato y llame a los bomberos.
departamento de inmediato. No intente apagar ningún incendio de aceite o grasa con agua.

No seguir estas instrucciones puede provocar un incendio o una explosión, lo que puede provocar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!

7. Los consumidores deben asegurarse de que la plancha esté correctamente ensamblada, instalada y mantenida. No seguir las instrucciones podría causar lesiones personales o daños materiales. el

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!

8. ADVERTENCIA SOBRE LA PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA: El Estado de California
Es consciente de que este producto puede causar cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos. (La ley de California exige que se dé esta advertencia a los clientes del estado de California).

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!

9. El incumplimiento de los peligros, advertencias y precauciones de este manual puede provocar lesiones corporales graves o la muerte, o un incendio o explosión que cause daños a la propiedad.
10. Esta plancha es solo para uso en exteriores y no debe utilizarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.

11. ¡NO opere, encienda ni utilice este aparato a menos de diez pies (3,05 m) de paredes, estructuras o edificios!
12. Solo para uso residencial. Esta plancha NO es para uso comercial.
13. Esta plancha no está diseñada para usarse como calentador y nunca debe usarse como tal. Los humos tóxicos pueden acumularse y causar asfixia.
14. Esta plancha está certificada de seguridad para su uso únicamente en Estados Unidos y/o Canadá.
15. NO lo modifique para usarlo en ningún otro lugar. Cualquier modificación podría poner en peligro la seguridad y anular la garantía.
16. Esta plancha es para uso exclusivo con gas propano líquido (LP). Convertir o intentar usar gas natural en esta plancha de gas LP es peligroso, puede causar lesiones corporales y anulará la garantía.

## Características del gas LP:

a. El gas LP es inflamable y peligroso si se manipula incorrectamente. Familiarícese con sus características antes de usar cualquier producto de gas LP. b. El gas LP es explosivo bajo presión, más pesado que el aire y se asienta/acumula en zonas bajas.

c. El gas LP en su estado natural es inodoro. Para su seguridad, se le añade un odorizante con olor a repollo podrido. d. El contacto con el gas LP puede causar quemaduras por congelación en la piel.

17. Habitantes de apartamentos: Consulte con la administración para conocer las Requisitos y códigos de incendios para el uso de una plancha de gas LP en su complejo de apartamentos. Si está permitido, úsela en el exterior, en la planta baja, a una distancia de 3,05 m (10 pies) de cualquier estructura. NO la use sobre balcones ni debajo de ellos.
18. Se necesita una bombona de gas LP para operar la plancha. Solo se pueden usar bombonas marcadas como "propano".
19. El cilindro de gas LP debe construirse y marcarse de acuerdo con con las Especificaciones para Cilindros de Gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte

de mercancías peligrosas.

20. El cilindro de gas LP debe estar preparado para la extracción de vapor.
21. El cilindro de gas LP debe tener un dispositivo de prevención de sobrellenado certificado. (OPD).
22. Utilice únicamente cilindros de gas LP equipados con un dispositivo de conexión de cilindro compatible con la conexión para aparatos de cocina al aire libre.
23. El cilindro de gas LP debe tener un collar para proteger el cilindro. válvula.
24. Nunca utilice un cilindro de gas LP con el cuerpo, la válvula, el collarín o la base dañados. Los cilindros de gas LP abollados u oxidados pueden ser peligrosos y deben ser revisados por su proveedor de gas LP antes de usarlos.
25. El cilindro de gas LP no debe dejarse caer ni manipularse bruscamente.
26. Los cilindros de gas LP deben almacenarse al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no deben almacenarse en edificios, garajes ni ningún otro espacio cerrado. Nunca almacene el cilindro en lugares con temperaturas superiores a 51.7 °C (125 °F).

27. NO inserte ninguna herramienta ni objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Podría dañar la válvula y provocar una fuga. Una fuga de propano puede provocar una explosión, un incendio, lesiones personales graves o la muerte. NO obstruya los orificios laterales ni en la parte posterior de la plancha.
28. Nunca guarde un cilindro de gas LP en un auto o maletero caliente. El calor aumentará la presión del gas, lo que podría abrir la válvula de alivio y permitir que escape. Coloque una tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando no lo use.

29. Instale únicamente el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que viene con la misma. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.

30. Si la plancha no está en uso, se debe cerrar el suministro de gas en el cilindro y desconectarlo.

31. NO guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.
Nunca llene el cilindro más allá del 80 por ciento de su capacidad.
32. Si no se sigue exactamente la información anterior, se puede producir un incendio que cause la muerte o Podrían producirse lesiones graves.

33. Podría producirse un incendio que ocasione lesiones graves o daños materiales si no se siguen exactamente las instrucciones anteriores.
34. Nunca intente conectar esta plancha al sistema autónomo de gas LP de un remolque para acampar, una casa rodante o una casa.
35. Nunca utilice carbón, líquido para encendedores, rocas de lava, gasolina, queroseno o alcohol con este producto.
36. Su plancha ha sido revisada para detectar fugas en todas las conexiones de fábrica. Vuelva a verificar todas las conexiones como se describe en la sección "Instrucciones de funcionamiento", ya que el envío puede aflojar las conexiones.
37. Revise si hay fugas, incluso si su unidad fue ensamblada por otra persona. NO la utilice si hay una fuga de gas. Las fugas de gas pueden causar un incendio o una explosión.

38. Debe seguir todas las instrucciones de la sección "Comprobación de fugas". Antes de operar. Para evitar riesgos de incendio o explosión al realizar pruebas de fugas...

39. Realice siempre una prueba de fugas antes de encender la plancha y cada vez que se conecte el cilindro para su uso.
40. No fumar. NO utilice ni permita fuentes de ignición en el área mientras se realiza una prueba de fugas.
41. Realice la prueba de fugas al aire libre en un área bien ventilada.
42. NO utilice fósforos, encendedores ni llamas para comprobar si hay fugas.
43. El consumo de alcohol, medicamentos con o sin receta puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar correctamente o usar el aparato de forma segura. Los olores fuertes, los resfriados, la congestión nasal, etc., pueden impedir la detección de propano. Tenga cuidado y use el sentido común al realizar pruebas de fugas.

44. NO utilice la plancha hasta que se hayan corregido todas y cada una de las fugas.
45. Si no puede detener una fuga, desconecte el suministro de gas LP. Llame a un técnico de servicio técnico de aparatos de gas o a su proveedor local de gas LP.
46. Esta plancha está diseñada para funcionar a una presión de entrada de 11 pulgadas de columna de agua.
47. NO almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables. a menos de 25 pies (7,62 m) de este aparato.

48. NO lo use en atmósferas explosivas. Mantenga el área de la plancha libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. La distancia mínima entre los lados y la parte trasera de la unidad y cualquier construcción combustible es de 91,4 cm (36 pulgadas). NO utilice este aparato bajo ningún tipo de alero o techo.

49. Es fundamental mantener limpios el compartimento de válvulas, los quemadores y los conductos de aire circulante de la plancha. Inspeccione la plancha antes de cada uso.
50. NO altere la plancha de ninguna manera. Cualquier alteración anulará su garantía. garantía.
51. NO utilice la plancha a menos que esté COMPLETAMENTE ensamblada y todas las piezas estén bien sujetas y apretadas.
52. NO instale este modelo de plancha en ningún horno empotrado o deslizable. Construcción. Ignorar esta advertencia podría causar un incendio o una explosión que podría dañar la propiedad y causar lesiones corporales graves o la muerte.
53. Esta plancha debe limpiarse a fondo e inspeccionarse periódicamente. base.
54. Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del aparato. Si hay Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de la operación.
55. Utilice únicamente el regulador y el conjunto de manguera suministrados. Utilice únicamente el regulador y el conjunto de manguera de repuesto especificados por Zhejiang Lumbre Electrical Appliance Co., Limited.
56. Utilice únicamente piezas autorizadas de fábrica de Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Limited. El uso de piezas no autorizadas por la fábrica puede ser peligroso y anulará la garantía.
57. NO opere este aparato sin leer las "Instrucciones de funcionamiento". Instrucciones" en este manual.
58. NO toque las partes metálicas de la plancha hasta que se hayan enfriado completamente para evitar quemaduras, a menos que esté usando equipo de protección (agarraderas, guantes, manoplas para barbacoa, etc.).
59. NO instalar ni utilizar en embarcaciones o vehículos recreativos.
60. Al cocinar, los materiales extintores deben estar fácilmente disponibles. accesible. En caso de incendio de aceite/grasa, NO intente

Apáguelo con agua. Use un extintor de polvo químico seco tipo BC o apáguelo con tierra, arena o bicarbonato de sodio.

61. NO utilice la plancha cuando haya vientos fuertes.
62. Nunca se incline sobre la plancha al encenderla.
63. NO deje la plancha encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y mascotas alejados de la plancha en todo momento.
64. NO deje la plancha desatendida mientras se precalienta o se queman residuos de alimentos a fuego alto. Si no se limpia la plancha, podría producirse un incendio por grasa que podría dañar el producto.
65. NO coloque recipientes de cocción vacíos sobre el aparato mientras esté en funcionamiento. operación.
66. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa sobre la plancha mientras el aparato esté en funcionamiento.
67. NO intente mover la plancha mientras esté en uso. Deje que se enfríe antes de moverla o guardarla.
68. El cilindro de gas LP debe desconectarse y retirarse correctamente antes de mover esta plancha.
69. El almacenamiento de la plancha en interiores solo está permitido si el cilindro está desconectado, retirado de la plancha y almacenado adecuadamente al aire libre.
70. El cilindro de gas LP debe tener un dispositivo de conexión del cilindro. Compatible con la conexión para aparatos de cocina de exterior.
71. Un aparato se considera en exteriores si se instala con un refugio con una cobertura mínima de un recinto parcial que incluya una cubierta superior y un máximo de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas (como en un pasillo techado) o perpendiculares entre sí; todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas. Las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquiteros no se consideran aberturas permanentes.
72. (Repetición de 72 - conservada como en el original)
73. Se considera que un aparato está en el exterior si se instala con un refugio que no sea más cerrado que un recinto parcial que incluya una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30 % o más del área horizontal esté permanentemente abierta; las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquiteros no se consideran aberturas permanentes.

74. NO intente desconectar el regulador de gas del cilindro o cualquier accesorio de gas mientras la plancha esté en uso.

75. Coloque siempre la plancha sobre una superficie dura, no combustible y nivelada. Una superficie de asfalto o asfalto puede no ser aceptable para este propósito. Mueva las mangueras de gas lo más lejos posible de superficies calientes y de grasa caliente que gotee.

76. Mantenga todos los cables eléctricos alejados de una plancha caliente.

77. Después de un período de almacenamiento y/o inactividad, verifique si hay fugas, quemador obstrucciones e inspeccione la manguera para detectar cualquier abrasión, desgaste o cortes.

78. No abrir los estantes laterales mientras se encienden los quemadores de la plancha, o no esperar 5 minutos para permitir que el gas se disipe si la plancha no se enciende, puede provocar una llama explosiva.

79. Utilice siempre un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos estén cocidos a una temperatura segura.

80. Utilice guantes de protección al montar este producto.

81. NO fuerce las piezas para juntarlas, ya que esto puede provocar lesiones personales o daños al producto.

82. Nunca cubra toda el área de cocción con papel de aluminio.

83. Pueden ocurrir muertes, lesiones graves o daños a la propiedad si no se sigue exactamente lo anterior.

84. Esta plancha de gas no debe instalarse en embarcaciones. Este aparato es No debe instalarse en vehículos recreativos.

85. La temperatura ambiente mínima de funcionamiento para un uso seguro del aparato es de -20 °C (-4 °F).

86. Esta plancha no debe utilizarse debajo de superficies combustibles elevadas. construcción.

87. En caso de incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente Llame a los bomberos. No intente extinguir un incendio de aceite o grasa con agua. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio, una explosión o quemaduras, con daños materiales, lesiones personales o la muerte.

# ⚠ ¡ADVERTENCIA!

88. Cierre los controles y la fuente o el tanque de gas cuando no esté en uso. El cilindro deberá estar desconectado cuando el aparato no esté en uso.
89. Cuando no esté en uso, se deberá cerrar el gas y desconectar el cilindro.

90. Los consumidores no pueden desmontar el sistema de combustión. Si surge algún problema, consulte el manual o el método de reparación proporcionado por el punto de venta.

91. Si necesita desmontar y revisar el sistema: primero, debe quitar todo el panel, luego tire de la perilla del panel, luego retire los tornillos que bloquean la válvula de conmutación en el panel, luego puede revisar las boquillas, válvulas de conmutación, líneas de gas, válvulas reguladoras de presión, etc.

92. Sin embargo, no recomendamos que lo hagas, ya que podrían surgir peligros en caso de fuga.

# ⚠ ¡PELIGRO!

93. Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.

# ⚠ ¡ADVERTENCIA!

94. Esté alerta ante la posibilidad de sufrir lesiones corporales graves si no se siguen las instrucciones. No seguido.
95. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.

# ⚠ ¡PRECAUCIÓN!

96. Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones menores o moderadas.

97. No utilice el producto en interiores. Solo debe utilizarse en exteriores (exteriores).
cualquier recinto).

98. Antes de usar este aparato, revise el regulador de gas del tanque para detectar cualquier desgaste, rotura, grieta, corte o intrusión. Si encuentra alguno de estos signos, reemplace el regulador de gas antes de usarlo.

99. En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras precipitaciones mientras cocina con aceite o grasa, debe cubrir inmediatamente el recipiente de cocción y apagar los quemadores y el suministro de gas. No intente mover el aparato ni el recipiente de cocción.

100. Asegúrese de que el aparato esté colocado en una superficie nivelada y estable.
Una superficie incombustible en un área libre de materiales combustibles durante la cocción. Una superficie de asfalto no es aceptable para esto.
objetivo.

# ⚠ ¡ADVERTENCIA!

101. Este dispositivo debe utilizarse únicamente en exteriores y no puede utilizarse en un edificio, garaje o cualquier otro espacio cerrado. 102.

No es aceptable su uso sobre o debajo de ningún balcón o terraza de apartamentos o condominios. 103.

El uso de alcohol, medicamentos recetados o de venta libre puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar correctamente o usar la plancha de manera segura.

104. Durante la cocción se debe tener a mano un extintor tipo BC o ABC.

105. En caso de incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame a los bomberos o utilice un extintor tipo BC o ABC.

106. El aparato debe ser supervisado durante su funcionamiento. Mantenga a los niños fuera del alcance de los niños. y las mascotas lejos del aparato en todo momento. 107.

Este aparato no está diseñado ni destinado para usarse como calentador y No es adecuado para freír pavos. 108.

Durante y después de utilizar el aparato, utilice guantes o manoplas de horno aislantes para protegerse de las superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.

109. Nunca coloque recipientes de cocina vacíos sobre el aparato mientras esté en funcionamiento.
Operación. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción.
mientras esté en funcionamiento.

110. Nunca mueva el aparato durante su uso. Asegúrese de que la cocción
El recipiente se enfría a 115 °F (46 °C) antes de moverlo o almacenarlo.

111. No se permite el uso comercial de esta plancha.

112. NO permita que niños y menores de edad se acerquen o toquen la máquina.

113. NO toque la superficie caliente directamente con las manos. Siempre
operar utilizando la perilla.

114. NO sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

115. Enfríe las piezas calientes antes de manipularlas.

116. Utilizar cualquier accesorio o aditamento no provisto o
recomendado por el fabricante puede causar lesiones.

117. Este aparato no está conectado a un producto de combustión.
Dispositivo de evacuación. Se instalará y conectará de acuerdo con
con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención
a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.

118. No lo utilice en lugares mal ventilados ni con fines comerciales.
propósitos.

119. Este aparato debe ser instalado y reparado por un técnico competente.
persona.

120. Este aparato deberá instalarse de acuerdo con las
Normativa vigente y utilizar únicamente en espacio bien ventilado.

121. Asegúrese de que el suministro de gas cumpla con el tipo indicado en la
etiqueta de clasificación

122. No intente modificar la máquina de ninguna manera.

123. Si la máquina no se va a utilizar durante un largo período de tiempo, límpiela y
Cúbrelo y guárdalo en un lugar seco y seguro.

124. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

125. Nunca lo deje desatendido mientras esté en uso.

126. Evite usarlo en presencia de líquidos, gases, polvo o
otras situaciones explosivas.

127. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato.

que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.

128. Los niños no deben jugar solos con la máquina. Limpieza y uso El mantenimiento no deberá ser realizado por niños sin supervisión.

129. La máquina nunca debe dejarse desatendida durante su funcionamiento o limpieza.

130. Asegúrese de que la máquina esté siempre colocada sobre una superficie firme, nivelada y ignífuga, y también alejada de materiales combustibles.

131. La máquina debe ubicarse en un área abierta con buena ventilación, lejos de árboles y cercas. 132.

Si bien se ha hecho todo el esfuerzo posible en la fabricación de su máquina para eliminar cualquier borde afilado, debe manipular todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales.

133. Mantenga un extintor de incendios a una distancia segura y accesible y asegúrese de que quienes operan la máquina estén capacitados para usarlo.

134. Mantener alejado de materiales y líquidos inflamables como Petróleo, alcohol, diésel, queroseno, líquido para encender carbón ni vehículos mientras esté en uso. No utilice estos materiales para encender o reencender el aparato.

135. NO LO LIMPIE CON NINGÚN MATERIAL ABRASIVO.

136. NO utilice la máquina cuando haya vientos fuertes.

137. NO guarde la máquina hasta que el fuego esté completamente apagado y las superficies estén frías; tampoco guarde la máquina con cenizas o materiales combustibles en su interior.

138. NO utilice este producto como horno.

139. Asegúrese de que el producto esté colocado sobre una superficie permanente, plana, nivelada, resistente al calor y no inflamable, siempre lejos de elementos inflamables, incluidas cercas de madera o árboles colgantes. 140.

Esta máquina está diseñada únicamente para la cocina doméstica. No es Diseñado para fines comerciales o industriales.

141. Cuando utilice la máquina durante un período prolongado, es necesario ventilarla. Debería mejorarse abriendo una ventana o aumentando la velocidad del extractor.

142. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición cerrada cuando no estén en uso. usar.

143. Al utilizar otros aparatos eléctricos, asegúrese de que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato de cocina. 144.

No se deben utilizar en la máquina recipientes inestables o deformados.

ya que las ollas inestables pueden provocar accidentes al volcarse o derramarse.

145. Nunca utilice platos de plástico o papel de aluminio en la máquina. 146.

Los alimentos perecederos, los artículos de plástico y los aerosoles pueden verse afectados por calor y no debe almacenarse encima ni debajo de la unidad de la máquina.

147. La máquina no se puede utilizar para hacer barbacoas.

148. No coloque ropa encima de la máquina y evite utilizarla como secadora de ropa. 149.

Este producto no puede utilizarse para otros fines.

150. En caso de retroceso de llama (es decir, cuando el gas se quema en el surtidor), cierre la válvula y vuelva a encenderla. Si el problema persiste, lleve la unidad a su distribuidor para que la revisen.

151. ¡ADVERTENCIA! Este producto se calienta mucho; no lo mueva durante su funcionamiento.

152. ¡ ADVERTENCIA! No utilice la barbacoa en un espacio confinado y/o

espacio habitable (por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, barcos).

153. ¡ ADVERTENCIA! Retire todos los materiales de embalaje y consérvelos para Uso futuro. Los materiales de embalaje no son juguetes.

154. ¡ADVERTENCIA! No permita que los niños jueguen con los materiales de embalaje. Si los ingieren, podrían asfixiarse.

155. ¡ADVERTENCIA! No utilice alcohol ni gasolina para encender ni reencender.

156. ¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y las mascotas alejados. Los niños no deben operar o jugar cerca de esta máquina.

157. ¡ ADVERTENCIA! Después de la instalación, verifique si hay fugas de gas y Asegúrese de que no haya fugas antes de usar.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

1. La instalación de este aparato debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Almacenamiento y Manipulación de Propano, B149.2.

2. No está permitido operarlo dentro de vehículos recreativos o embarcaciones.

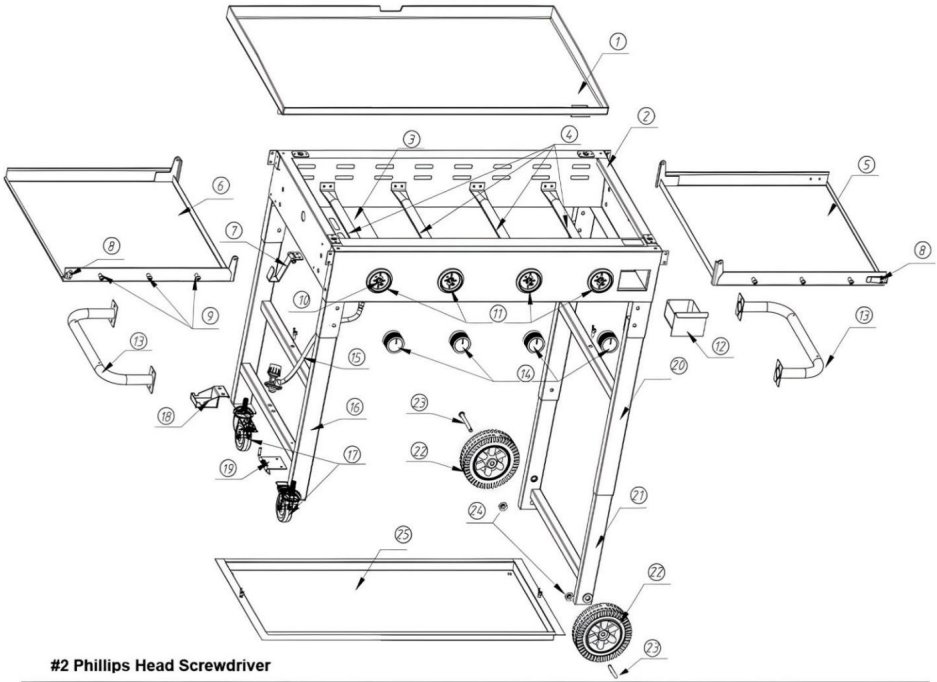
3. Está certificado para su uso en Estados Unidos y Canadá. Nunca lo modifique para su uso en otros países. Cualquier modificación podría causar riesgos de seguridad o daños.

4. Los reguladores de presión de reemplazo deben ser los especificados por el fabricante del aparato.

5. Después de haber leído y comprendido toda la información de seguridad, advertencias y precauciones, puede pasar a la página siguiente para obtener instrucciones de montaje e instalación para su modelo particular.

Model: EGA94-78

# Parts List



**#2 Phillips Head Screwdriver**

| | | |
|---|---|---|
| 1. Griddle Surface *1 PCS | 10. Griddle Gas Control Valve *4 PCS | 19. Leg Locking Assembly *1 PCS |
| 2. Griddle Body *1 PCS | 11. Main Control Knob Bezel *4 PCS | 20. Upper Right Cart Frame *1 PCS |
| 3. Fireproof Board *1 PCS | 12. Grease Box *1 PCS | 21. Lower Right Cart Frame *1 PCS |
| 4. Burner *4 PCS | 13. Side Handle *2 PCS | 22. Wheel * 2PCS |
| 5. Right Side Shelf | 14. Control Knob *4 PCS | 23. Latch * 2PCS |
| 6. Left Side Shelf | 15. Regulator *1 PCS | 24.Lock Nut * 2 PCS |
| 7. Upper LP Gas Tank Support *1PCS | 16. Left Cart Frame *1 PCS | 25. Bottom Shelf *1 PCS |
| 8.Safty Lock(SS)*2 PCS | 17.Locking Whell *2 PCS | A:Screw M6x14*4PCS |
| 9.Screw*6 PCS | 18.Lower LP Gas Tank Support *1PCS | B:Nut M6*4PCS |
| C:Wing Screw M6x16 2PCS | D:Screw M6x12*14PCS | E: Allen Key |
| F:Wrench | #2 Phillips Head Screwdriver | |
| | | |

# ⚠ ¡ADVERTENCIA!

1. Nunca utilice este aparato bajo toldos extendidos, ya que podría provocar un incendio o lesiones personales. Instálelo en el lado opuesto al sistema de distribución/surtido de combustible del vehículo recreativo.
2. Nunca lo coloque ni lo utilice debajo de techos o edificios combustibles sin protección.

3. Cuando no esté en funcionamiento o cuando viaje, asegúrese de que todas las precauciones del sistema de gas propano de baja presión estén implementadas y que todas las válvulas de cierre de gas propano estén cerradas.
4. No revise si hay fugas con el fuego abierto. Cuando no esté en uso, lo correcto es abrir la llave de gas y aplicar agua jabonosa en todas las juntas para comprobar si hay burbujas.

# ⚠ ¡PRECAUCIÓN!

ANTES DE INICIAR LA INSTALACIÓN
DEBE cumplir con los espacios libres mínimos recomendados para combustibles construcciones.

## GUÍA DE INSTALACIÓN

1. Deseche todas las bolsas de plástico con cuidado y manténgalas fuera del alcance de los niños.

2. Compruebe todos los componentes suministrados según la lista de este manual.
3. Asegúrese de tener todas las piezas indicadas. De lo contrario, contacte con su tienda local, donde podrán ayudarle.
4. Seleccione el área donde ensamblará este producto. Para proteger los componentes, elija una superficie lisa y sin grietas ni aberturas.
5. Apriete primero todas las conexiones de los herrajes a mano. Luego, antes de completar cada paso, vuelva a apretar completamente todos los herrajes. Tenga cuidado de no apretar demasiado, ya que podría dañar las superficies o dañar las roscas.
6. Para obtener mejores resultados, complete cada paso en el orden presentado.

Para completar el montaje, necesitará: 7.
Solución de detección de fugas (las instrucciones sobre cómo preparar la solución se incluyen en la sección "Instrucciones de funcionamiento" de este manual).
8. Un tanque de parrilla a gas LP lleno de precisión con una conexión de válvula roscada externa Acme Tipo 1 (tamaño de parrilla estándar) (no incluido).
9. El montaje típico tarda aproximadamente una hora.

PRECAUCIÓN: Se requieren dos (2) personas para el montaje.

¡ATENCIÓN!

Los cilindros de gas deben comprarse por separado.

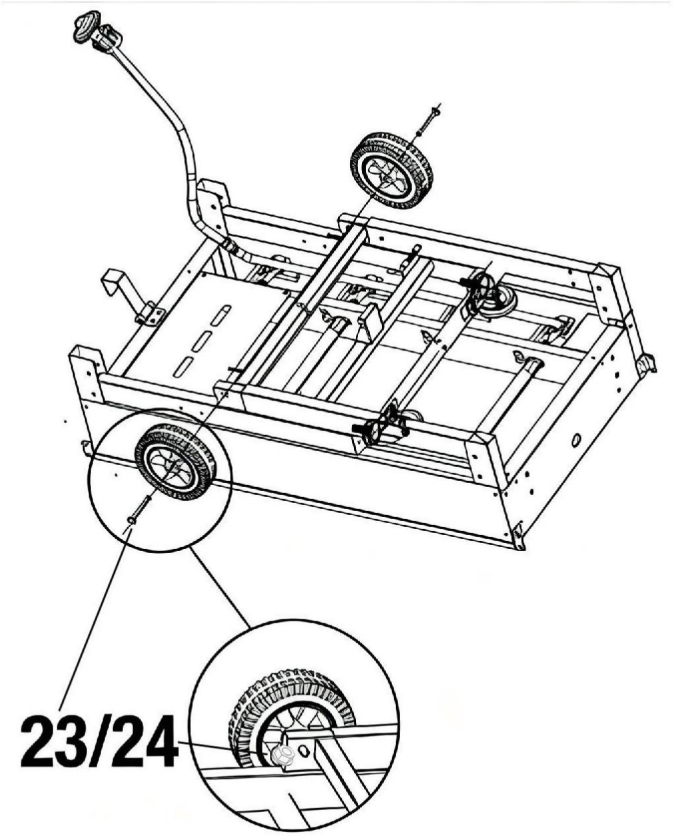
¡ATENCIÓN!

Si bien en la fabricación de este producto se tiene el máximo cuidado, se debe tener cuidado durante el montaje en caso de que haya bordes afilados.

¡ADVERTENCIA! Nunca revise si hay fugas con una llama abierta. Abra el gas y aplique agua jabonosa en todas las juntas para verificar si hay burbujas.

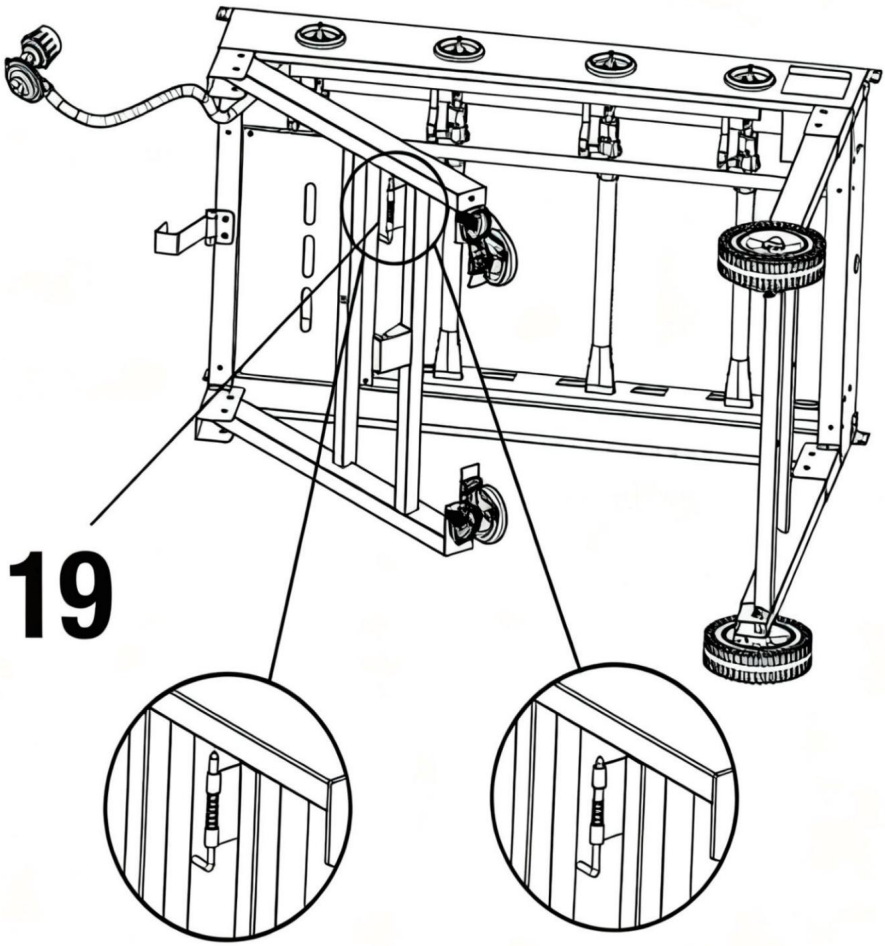
## STEP 1

1. Install Wheel Using **Lock Nut**



STEP 2

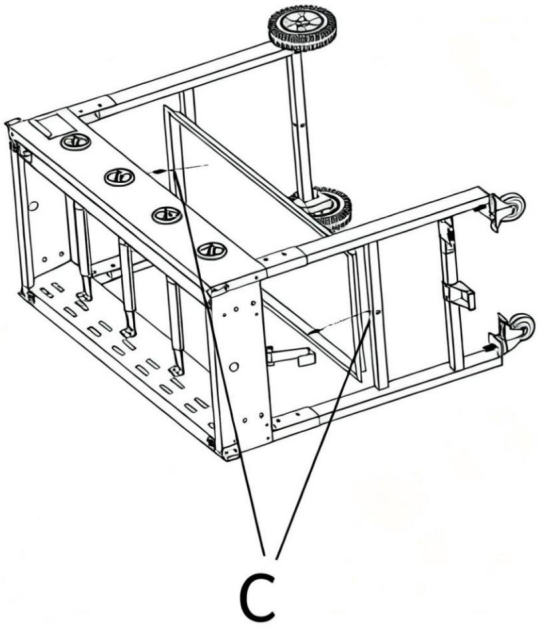
2. Open Legs.




**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**
**Note: Open Right Legs First.**

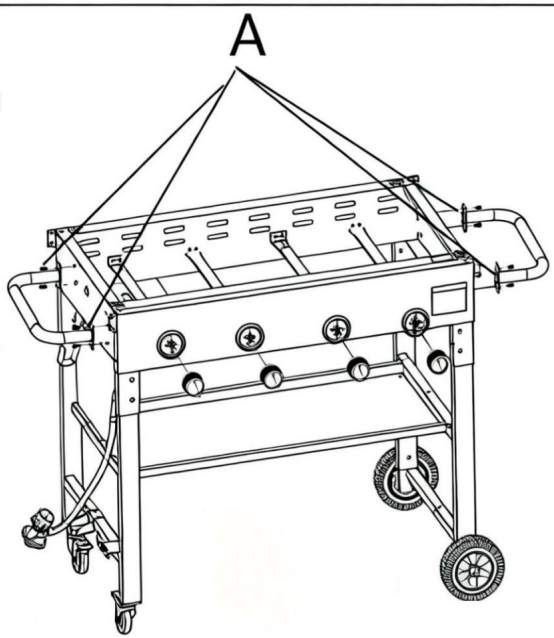
## STEP 3

3. Attach Bottom Shelf.




## STEP 4

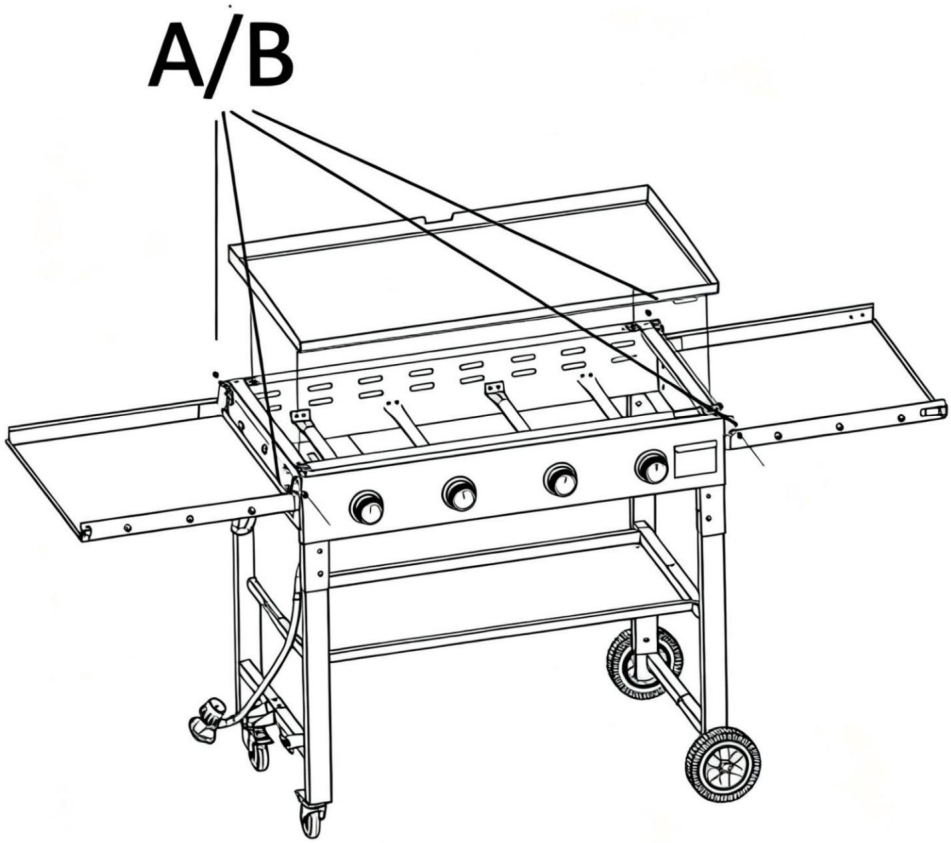
4. Attach Side Handles and Insert Control Knobs.




**Caution: Two (2) people will be required to stand griddle upright.**

STEP 5

5. Attach Right Side Shelf And Left Side Shelf. Place The Griddle.




**Attention: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**
**Caution: The replacement hose assembly shall be specified by the manufacturer.**
**TIPS: Before first use and after each use, always season your griddle per "Seasoning Griddle"Section.**

## INSTRUCCIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Antes de transportar o almacenar esta plancha: 1.

Siempre sazone la plancha según la sección "Sazonado de la plancha".

2. Limpie siempre la plancha según la sección "Instrucciones de limpieza".

3. Espere siempre hasta que la plancha se enfríe.

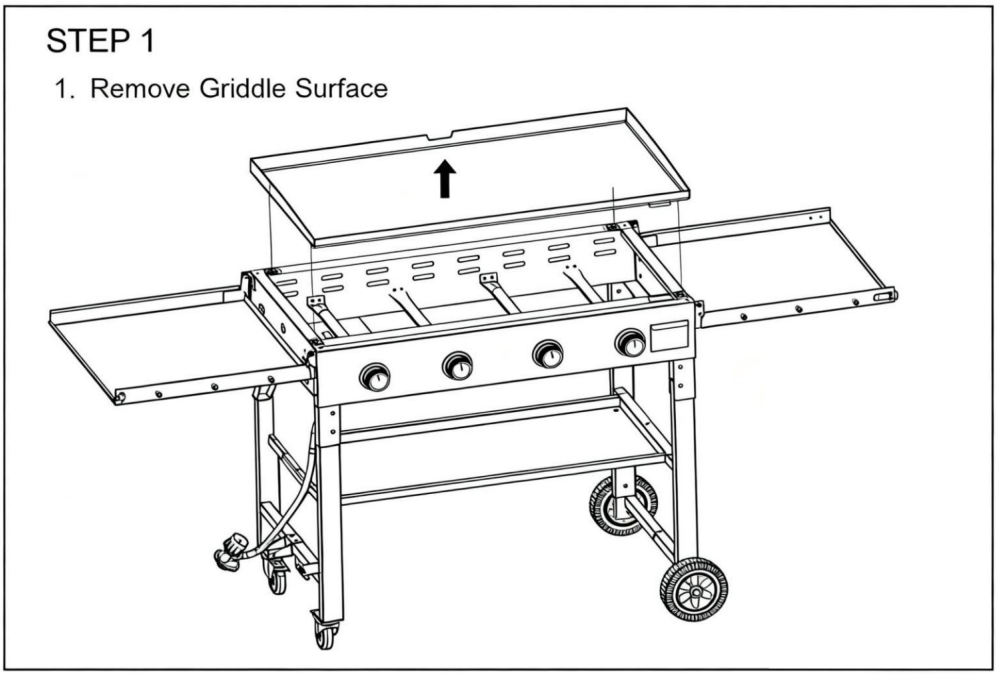
4. Siempre apague la plancha según la sección "Apagado".

5. Siempre desconecte el tanque según la sección "Desconexión del tanque de gas LP".

6. Siempre vacíe y deseche adecuadamente todos los elementos en el depósito de grasa.

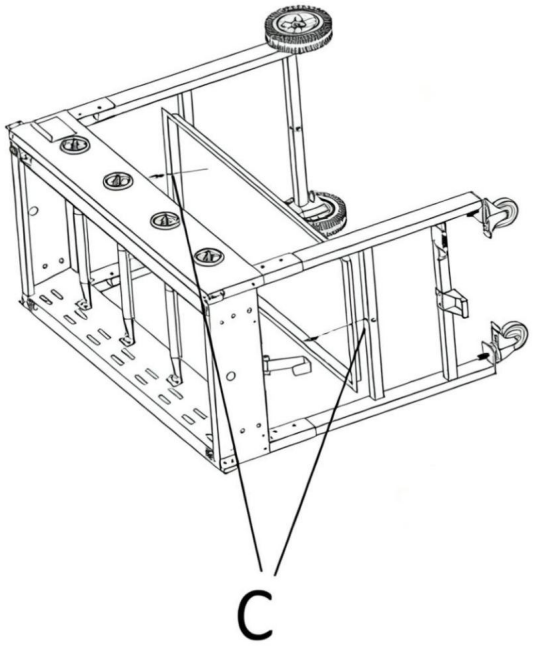
ADVERTENCIA: Al transportar o almacenar esta unidad, siga siempre las instrucciones de esta sección.

PRECAUCIÓN: Se necesitarán dos (2) personas para preparar el transporte y/o almacenamiento.



## STEP 2

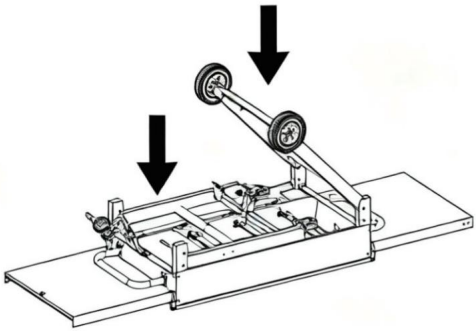
2. Remove Bottom Shelf.



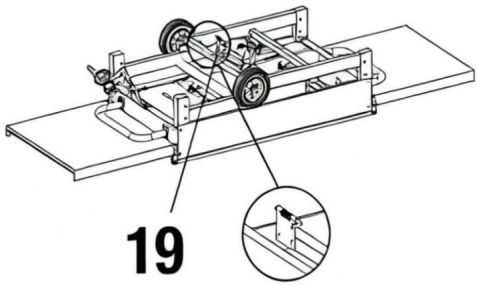

**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**

## STEP 3

3. Close Legs.

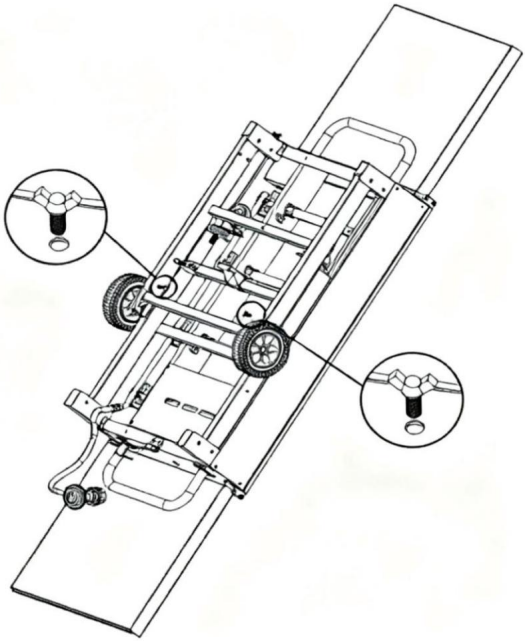


**NOTE: Close Left Leg First.**



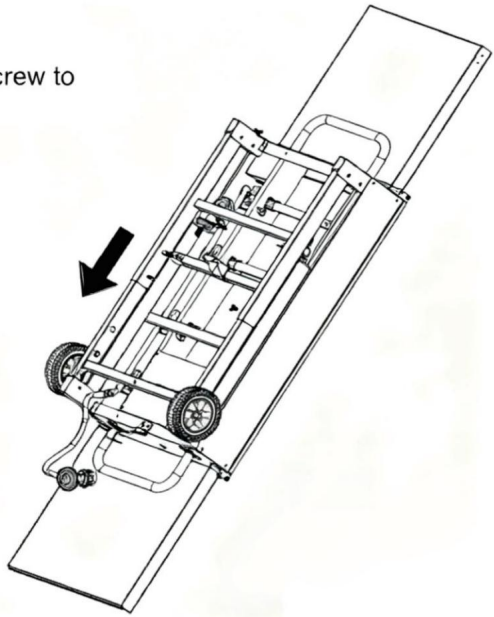
## STEP 4

4. Unscrew the Right Leg.



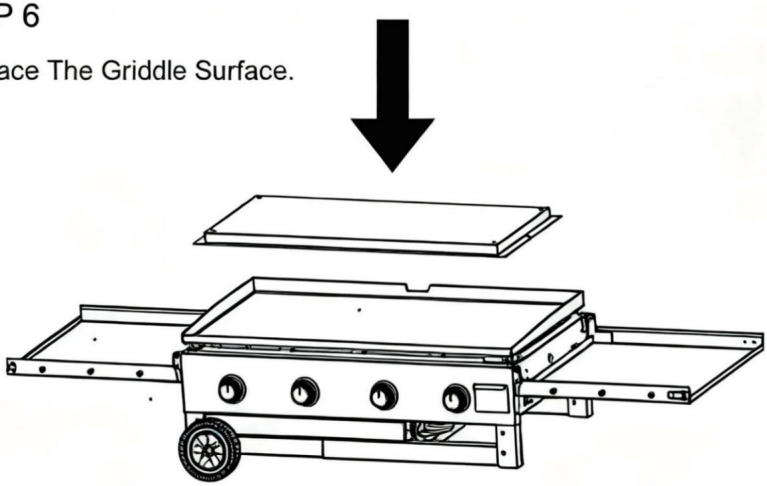
## STEP 5

5. Pull the Right leg,fixing the screw to the second hole.



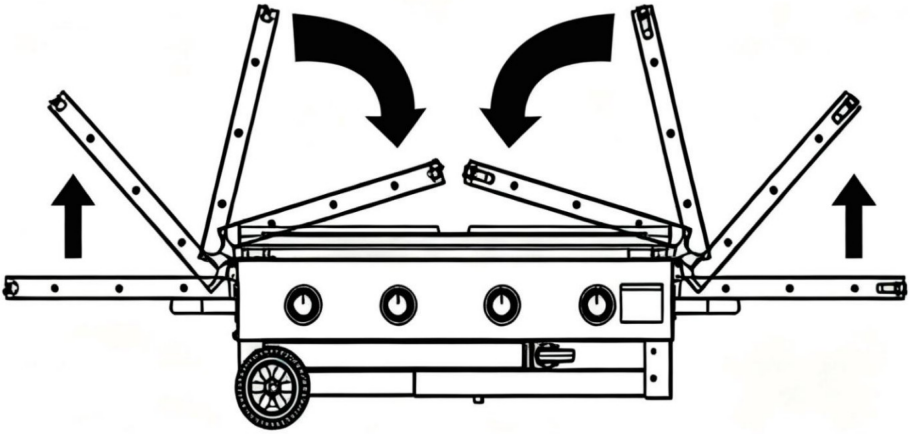
## STEP 6

6. Place The Griddle Surface.



## STEP 7

7. Close Side Shelves.



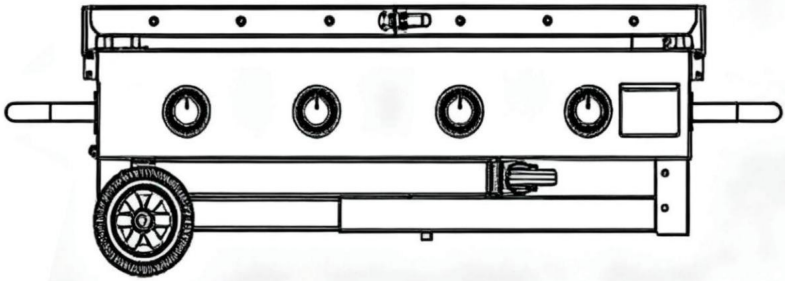
**NOTE: Close left side shelf first, then right side shelf.**

**CAUTION: Hold side shelf securely while opening. Do NOT release until fully closed.**

**CAUTION: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**

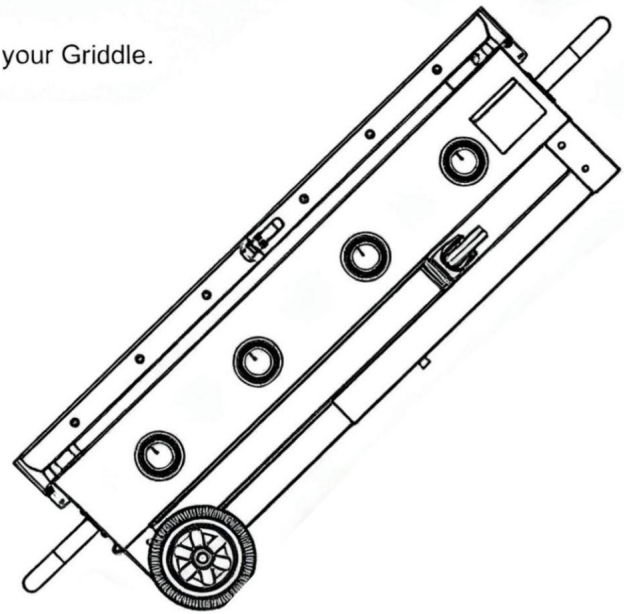
## STEP 8

8. Lock Side Shelves.



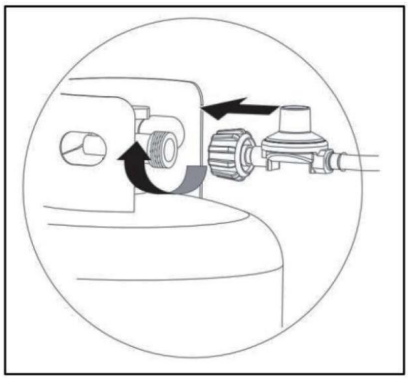
## STEP 9

9. Transport or Store your Griddle.



## CONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS LP

1. Asegúrese de que las perillas de control estén en la Posición OFF (Figura 2).



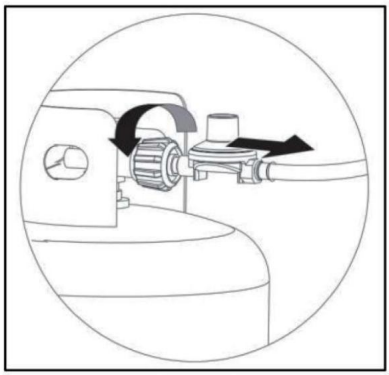
2. Antes de conectar, asegúrese de que no haya residuos atrapados en el cabezal del tanque de gas LP, en el cabezal de la válvula reguladora o en el cabezal del quemador o en los puertos del quemador.

3. Conecte el conjunto regulador/manguera al tanque girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.

4. Realice una prueba de fugas según la sección "Comprobación de fugas".

## DESCONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS LP

1. Asegúrese de que las perillas de control estén en la Posición OFF (Figura 2).



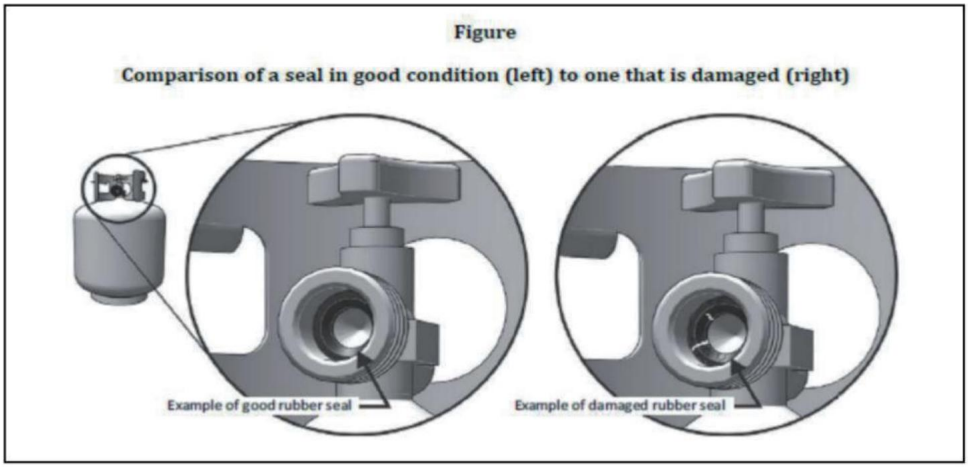
2. Antes de desconectar, asegúrese de que la válvula del tanque de gas LP esté "CERRADA".

3. Desconecte el conjunto regulador/manguera del tanque de gas LP girando la perilla en sentido antihorario hasta que quede suelta.

PRECAUCIÓN: El tanque de gas LP debe desconectarse y retirarse correctamente antes de mover esta plancha.

4. Coloque la tapa protectora en el tanque de gas LP y guárdelo al aire libre, en un área bien ventilada y alejada de la luz solar directa. El elastómero

El elemento de sello facial en estos dispositivos podría, con el tiempo, mostrar daños o deterioro marcados y visibles que podrían causar una fuga incluso con la conexión apretada: se debe realizar una inspección visual del sello cada vez que se reemplaza o rellena un cilindro de gas LP; cualquier cilindro de gas LP que muestre signos de daño o deterioro como se ilustra en la figura (incluidas grietas y picaduras visibles) debe devolverse sin usar al vendedor.




## INSTALACIÓN DEL TANQUE DE GAS LP

Para su funcionamiento, necesitará un tanque de gas LP estándar para parrilla de barbacoa, llenado con precisión y con roscas de válvula externa. Este producto se utiliza con cilindros de gas de 9 kg (20 lb).

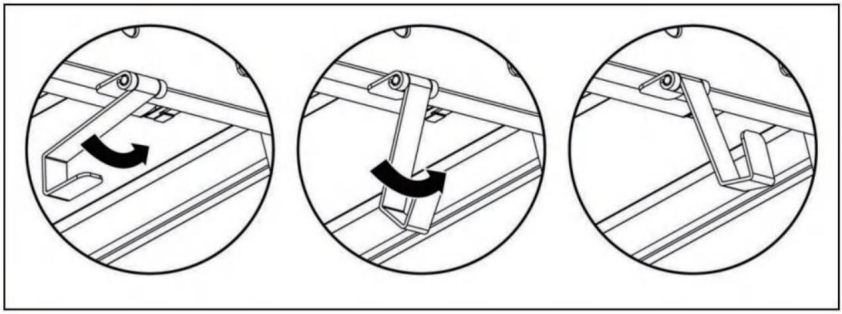
PRECAUCIÓN: El tanque de gas LP debe desconectarse y retirarse correctamente antes de mover esta plancha.

ATENCIÓN: Los cilindros de gas deben adquirirse por separado.

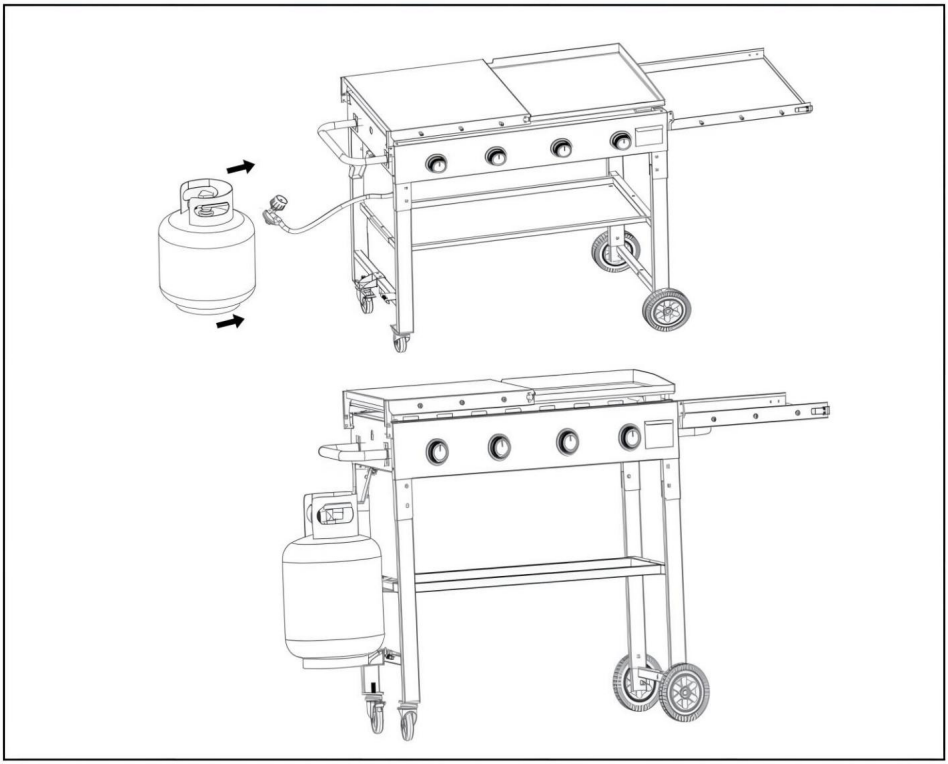


## INSERCIÓN Y FIJACIÓN DEL TANQUE DE GAS LP

1. Despliegue el soporte superior del tanque de gas LP.



2. Coloque el tanque de gas LP llenado con precisión en posición vertical sobre los soportes superior e inferior del tanque de gas LP de modo que la válvula del tanque quede orientada hacia la conexión de la línea de gas.



## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usar el aparato por primera vez, retire el material promocional y el embalaje, y compruebe que esté limpio y sin polvo. Si es necesario, límpielo con un paño húmedo. Utilice una toalla de cocina absorbente para eliminar el exceso de aceite. Al calentar el producto por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor, lo cual es normal en muchos productos y no afecta a la seguridad del aparato.
Instrucciones de uso: Para encender la plancha, lea atentamente todos los pasos.

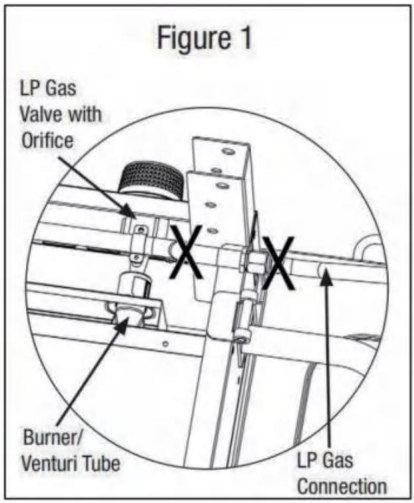
Comprobación de fugas.

1. Conexiones del quemador

1.1 Asegúrese de que las conexiones de la manguera del regulador y de la válvula estén bien sujetas al quemador y al tanque.

1.2 Verifique visualmente la conexión entre el quemador/tubo Venturi y orificio.

1.3 Asegúrese de que el quemador/tubo Venturi encaja sobre el orificio.




ADVERTENCIA: Si no se inspecciona esta conexión o no se siguen estas instrucciones podría provocar un incendio o una explosión, lo que podría provocar la muerte, lesiones corporales graves o daños a la propiedad.

1.4 Consulte el diagrama para una instalación correcta (Figura 1).

1.5 Si el tubo del quemador/Venturi no queda alineado con el orificio como se muestra, comuníquese con nosotros para obtener ayuda.

2. Conexión del tanque/línea de gas

2.1 Prepare de 2 a 3 oz de solución de detección de fugas solución mezclando una parte de jabón líquido para lavar platos con tres partes de agua.

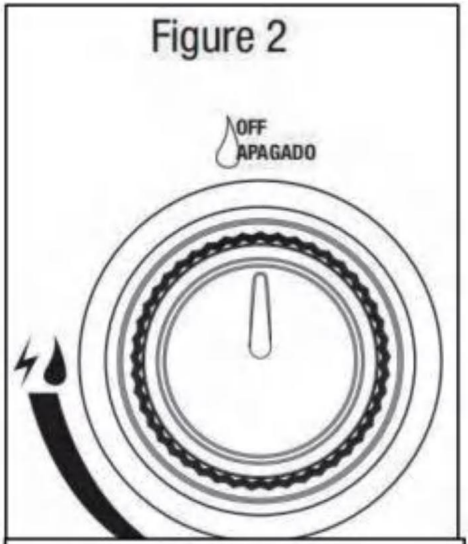
2.2 Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición "APAGADO" (Figura 2).

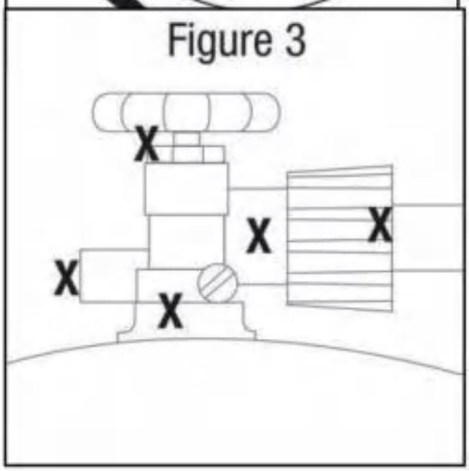
2.3 Conecte el tanque de gas LP según la sección "Instalación del tanque de gas LP".

2.4 Gire la válvula del tanque de gas LP a "ABIERTO".

2.5 Coloque con una cuchara varias gotas de solución, o utilice una botella con atomizador, en todos los puntos "X" (Figuras 1 y 3).

a. Si aparecen burbujas, cierre la válvula del tanque de gas LP, vuelva a conectarla y vuelva a realizar la prueba. b. Si después de varios intentos sigue viendo burbujas, cierre la válvula del tanque de gas LP y desconéctelo. c. Si no aparecen burbujas después de un minuto, cierre la válvula del tanque de gas LP, limpie la solución y continúe.



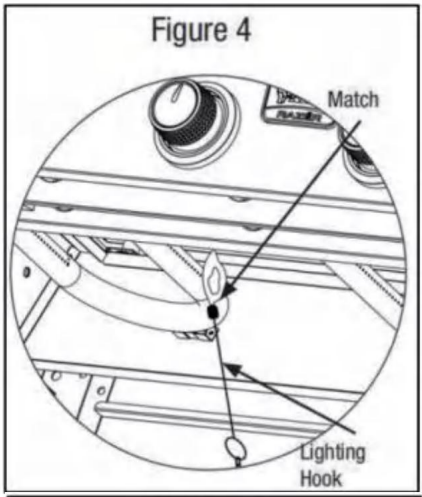
Funcionamiento de los quemadores principales 1. Primer uso

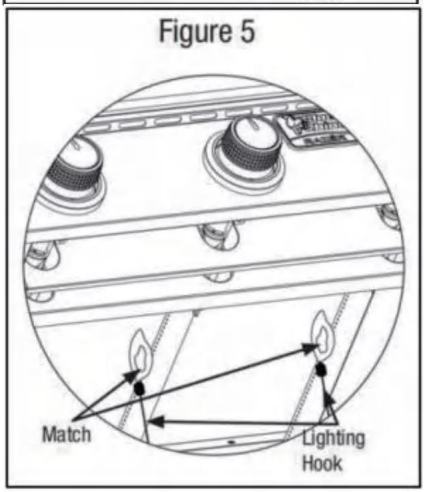
1.1 Asegúrese de que se hayan retirado todas las etiquetas, el embalaje y las películas protectoras de la plancha.

1.2 Encienda la plancha según la sección “Encendido”.

1.3 Retire los aceites de fabricación antes de cocinar en esta plancha por primera vez.

1.4 Sazone su plancha según la sección "Cómo sazonar la plancha".




2. Iluminación

PRECAUCIÓN: Mantenga el área donde se encuentra el aparato de cocina a gas para exteriores limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

PRECAUCIÓN: NO obstruya el flujo de Aire de combustión y ventilación.

PRECAUCIÓN: Revisar y limpiar Tubos quemadores/venturi para insectos y Nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio.

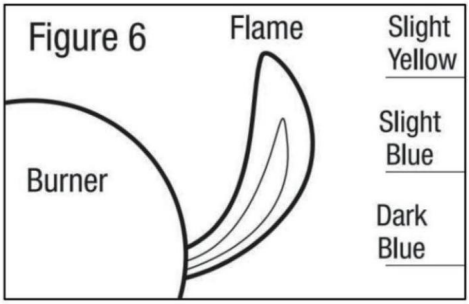
PRECAUCIÓN: NO utilice aerosoles antiadherentes para cocinar porque contienen mucha agua y pueden quemar la plancha y dañar la superficie.

PRECAUCIÓN: NO utilice aceite de maíz ya que contiene un alto nivel de azúcar, que puede caramelizarse y quemarse en la superficie.

2.1 Estantes laterales abiertos.

2.2 Compruebe si hay obstrucciones

Flujo de aire hacia los quemadores. Arañas, insectos y telarañas pueden obstruir el quemador/tubo Venturi. Un tubo del quemador obstruido puede provocar un incendio.




2.3 Todas las perillas de control deben estar en la Posición “OFF” (Figura 2).

2.4 Conecte el tanque de gas LP según la sección "Instalación del tanque de gas LP".

2.5 Gire la válvula del tanque de gas LP a "ABIERTO".

2.6 Presione y gire cualquier perilla de control a (HIGH). El quemador debería encenderse. Si no lo hace, repita el proceso hasta tres veces.

2.7 Si el encendido no funciona, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

2.8 Si el encendedor no enciende el quemador, utilice una cerilla encendida sujeta con el gancho de encendido (incluido con la plancha) para encender los quemadores. Acceda a los quemadores por debajo de la plancha. Coloque la cerilla encendida cerca del lateral del quemador (Figuras 4 y 5).

Importante: utilice siempre el gancho de encendido (incluido) al encender quemadores con un fósforo.

2.9 Después de encender, observe la llama del quemador. Asegúrese de que todos los puertos del quemador estén encendidos y que la altura de la llama coincida con la ilustración (Figura 6).

Nota: Cada quemador se enciende independientemente: repita los pasos 2.5 a 2.9 para los demás quemadores.

PRECAUCIÓN: Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, gire inmediatamente las perillas de control a la posición "APAGADO", gire la válvula del tanque de gas LP a "CERRADO" y abra la tapa para dejar que el gas se disipe durante 5 minutos antes de volver a encender.

3. Apagado 3.1 Gire

la válvula del tanque de gas LP a "CERRADO".

3.2 Gire todas las perillas de control en el sentido de las agujas del reloj a la posición "OFF".

Nota: Es normal escuchar un sonido de "puf" cuando se quema el último gas LP.

3.3 Desconecte el tanque de gas LP según la sección "Desconexión del tanque de gas LP".

3.4 Sazone su plancha según la sección "Cómo sazonar la plancha".

4. Control de brotes PRECAUCIÓN:

4.1 Si se produce un incendio de grasa, gire las perillas de control a la posición "OFF" y la válvula del tanque de gas a "CLOSED". NO use agua para apagar un incendio de grasa. Esto puede provocar salpicaduras de grasa y causar quemaduras graves, lesiones corporales u otros daños.

4.2 NO deje la plancha desatendida mientras se precalienta o se queman residuos de alimentos en potencia ALTA. Si no se ha limpiado la plancha, se puede producir un incendio por grasa. Puede ocurrir.

ADVERTENCIA: Al cocinar, los materiales extintores deben estar fácilmente accesibles. En caso de incendio por aceite o grasa, utilice un extintor de polvo químico seco tipo BC o apáguelo con tierra, arena o bicarbonato de sodio. NO intente apagarlo con agua.

Las llamaradas son parte de cocinar carnes en una plancha y realzan el sabor único de la parrilla. Las llamaradas excesivas pueden cocer demasiado los alimentos y ser peligrosas.

Importante: Las llamaradas excesivas se deben a la acumulación de grasa en el depósito de grasa. Si se produce un incendio por grasa, gire el control a la posición (OFF). Deje que el fuego se extinga. Si se producen llamaradas excesivas, NO vierta agua sobre las llamas.

5. Minimizar las llamaradas 5.1

Retirar el exceso de grasa de las carnes antes de cocinarlas.

5.2 Cocine carnes con alto contenido de grasa en la configuración (BAJO) o indirectamente.

5.3 Asegúrese de que la plancha esté sobre una superficie dura, nivelada y no combustible y que la grasa pueda drenar en el recipiente de grasa.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

PRECAUCIÓN:

Toda limpieza y mantenimiento debe realizarse cuando la plancha esté fría y con el suministro de combustible desconectado.

NO limpie ninguna pieza de la plancha en un horno autolimpiable. El calor extremo dañará el acabado.

NO agrande los orificios de las válvulas ni los puertos de los quemadores al limpiar las válvulas o los quemadores.

AVISOS:

Esta plancha debe limpiarse a fondo e inspeccionarse periódicamente.

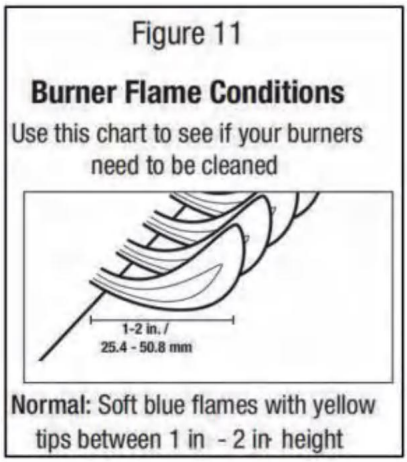
Los limpiadores abrasivos dañarán este producto.

Nunca utilice limpiador de hornos para limpiar ninguna parte de la plancha.

Antes de cada uso:

1.1 Mantenga el área de la plancha limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

1.2 NO obstruya el flujo de combustión de gas LP y la ventilación de aire.




1.3 Mantenga las aberturas de ventilación del área del tanque de gas LP libres y limpias de residuos.

1.4 Revise visualmente las llamas del quemador para asegurarse de que la plancha esté funcionando correctamente (Figura 11).

1.5 Consulte las secciones a continuación para obtener instrucciones adecuadas de limpieza y curado.

1.6 Compruebe si hay obstrucciones en el flujo de aire a los quemadores. Arañas, insectos y telarañas pueden obstruir el quemador/tubo Venturi. Un tubo del quemador obstruido puede provocar un incendio.

Limpieza de las superficies del carrito 2.1 Limpie las superficies con un detergente lavavajillas suave o bicarbonato de sodio mezclado con agua.

2.2 Para superficies difíciles, utilice un desengrasante a base de cítricos y un cepillo de nailon para fregar.

2.3 Enjuague con agua limpia.

2.4 Dejar secar al aire.

Limpieza de los quemadores principales PRECAUCIÓN: Se necesitarán dos (2) personas para retirar la plancha.




3.1 Gire la válvula del tanque de gas LP a "CERRADO".

3.2 Gire todas las perillas de control en el sentido de las agujas del reloj para "APAGADO".

Nota: Es normal escuchar un sonido de "puf" cuando se quema el último gas.

3.3 Desconecte el tanque de gas LP según la sección "Desconexión del tanque de gas LP".

3.4 Retire la plancha levantándola del carrito.

3.5 Retire los quemadores quitando los sujetadores que aseguran los quemadores a la parte inferior del marco.

3.6 Levante los quemadores y aléjelos del orificio de la válvula de gas.

3.7 Desconecte el cable del electrodo de chispa.

3.8 Limpie el venturi de cada quemador con un cepillo pequeño para botellas o

aire comprimido.

3.9 Retire todos los residuos y la suciedad de la superficie del quemador.

3.10 Limpie cualquier puerto obstruido con un alambre rígido (como un clip abierto).

3.11 Inspeccione los quemadores para detectar cualquier daño (grietas o agujeros). Si encuentra algún daño, reemplácelos con quemadores nuevos del fabricante.

3.12 Reinstale el/los quemador(es), asegurándose de que el orificio de la válvula de gas esté correctamente colocado dentro de cada quemador/tubo Venturi. Compruebe también la posición del electrodo de encendido.

3.13 Conecte el cable al electrodo de chispa.

3.14 Vuelva a colocar la plancha.

3.15 Conecte el tanque de gas LP según la sección "Instalación del tanque de gas LP".

3.16 Realice una prueba de fugas según la sección "Comprobación de fugas".

## EL ALMACENAMIENTO DE LA PLANCHA

¡PELIGRO! Nunca guarde la plancha ni la coloque en modo de viaje inmediatamente después de usarla si está demasiado caliente para tocarla. Asegúrese de que se enfríe. No seguir esta instrucción podría provocar un incendio, daños materiales, lesiones personales o la muerte.

1. Gire la válvula del tanque de gas LP a "CERRADO".

2. Gire todas las perillas de control en el sentido de las agujas del reloj a la posición "OFF".

Nota: Es normal escuchar un sonido de "puf" cuando se quema el último gas.

3. Desconecte el tanque de gas LP según la sección "Desconexión del tanque de gas LP".

4. Limpie todas las superficies.

5. Cubra ligeramente el/los quemador(es) con aceite de cocina para evitar el exceso de oxidación.

6. Sazone su plancha según la sección "Cómo sazonar la plancha".

7. Si guarda la plancha en el interior, desconecte el tanque de gas LP según la sección "Desconexión del tanque de gas LP".

8. Coloque la tapa protectora en el tanque de gas LP y guarde el tanque al aire libre en un área bien ventilada, fuera de la luz solar directa.

9. Si guarda la plancha en el interior, cúbrala y guárdela en un lugar fresco y seco.

10. Si guarda la plancha al aire libre, cúbrala con una funda para protegerla de la intemperie.

## PLANCHA PARA CONDIMENTAR

Lea y siga estos consejos al cocinar con su producto.

Importante: Sazona tu plancha cada vez que la uses.

Los chefs de parrillas y restaurantes de comida rápida japoneses sazonan sus planchas regularmente, y es fundamental que usted haga lo mismo.

El condimento ayuda a prolongar la vida útil de su plancha, hace que la superficie de cocción sea antiadherente y ayuda a prevenir la oxidación.

Herramientas necesarias para sazonar:

Raspador de metal o espátula de metal

Aceite de cocina, como aceite vegetal o aceite de oliva virgen extra Toallas de papel Piedra para barbacoa o lana de acero

Aceite de acabado como el aceite de linaza

PRECAUCIÓN: NO utilice aceite de maíz ya que contiene un alto nivel de azúcar, que puede caramelizarse y quemarse en la superficie.

1. Primer uso

1.1 Encienda la plancha según la sección “Encendido”.

1.2 Mantenga los quemadores encendidos (ALTO) durante 15 minutos.

1.3 Apague la plancha según la sección "Apagado".

1.4 Deje que la plancha se enfríe pero permanezca ligeramente tibia.

1.5 Limpie la superficie de la plancha, las paredes internas y externas con toallas de papel hasta que estén limpias.

Nota: Al secarse, es posible que la toalla presente cierta decoloración. Esto es normal.

1.6 Aplique aceite de acabado sobre la superficie de la plancha, las paredes internas y externas, y cubra uniformemente con toallas de papel enrolladas.

1.7 Repita este proceso al menos dos veces.

2. Después de cada uso

2.1 Apague la plancha según la sección “Apagado”.

2.2 Mientras la plancha aún esté caliente, raspe con cuidado todos los residuos de comida con un raspador.

2.3 Limpie la superficie de la plancha, las paredes internas y externas con una toalla o toallas de papel.

2.4 Para residuos de comida persistentes:

a. Encienda la plancha según la sección "Encendido". b. Aplique aceite de cocina sobre la superficie de la plancha. c. Deje que el aceite hierva para eliminar los residuos de comida.

d. Repita los pasos 1 a 3. e. Si es necesario, use una piedra para barbacoa y frote los residuos de comida. f. Continúe con las instrucciones de "Cómo curar la plancha".

2.5 Limpie la superficie de la plancha, las paredes internas y externas con toallas de papel hasta que estén limpias.

Nota: Al secarse, es posible que la toalla presente cierta decoloración. Esto es normal.

2.6 Aplique aceite de acabado sobre la superficie de la plancha, las paredes internas y externas, y cubra uniformemente con toallas de papel enrolladas.

2.7 Encienda la plancha según la sección “Encendido”.

2.8 Mantenga los quemadores encendidos (ALTOS) durante 15 minutos o hasta que el aceite de acabado comience a humear.

2.9 Apague la plancha según la sección “Apagado”.

2.10 Repita los pasos 6 a 9 un mínimo de 2 veces más.

2.11 Siga la sección "Antes de almacenar".

3. Renovar la superficie de la plancha

3.1 Si la plancha está apagada, enciéndala según la sección “Encendido” durante 10 minutos.
Luego apáguelo según la sección "Apagado".

3.2 Si la plancha está encendida, apáguela según la sección "Apagado".

3.3 Mientras la plancha aún esté caliente, utilice un raspador o una espátula de metal para eliminar la mayor cantidad posible de óxido y residuos de comida de la superficie de la plancha y de las paredes internas y externas.

3.4 Aplique una cantidad generosa de aceite de cocina sobre la superficie de la plancha.

3.5 Con una piedra para barbacoa, frote la superficie de la plancha. Aplique aceite de cocina adicional si es necesario.

3.6 Limpie la superficie de la plancha, las paredes internas y externas con toallas de papel.

3.7 Repita los pasos 3 a 5 hasta que las toallas de papel ya no muestren óxido.

3.8 Aplique aceite de acabado sobre la superficie de la plancha, las paredes internas y externas, y cubra uniformemente con toallas de papel enrolladas.

3.9 Encienda la plancha según la sección “Encendido”.

3.10 Mantenga los quemadores encendidos (ALTOS) durante 15 minutos o hasta que el aceite de acabado comience a humear.

3.11 Apague la plancha según la sección “Apagado”.

3.12 Repita los pasos 7 a 10 hasta que la superficie tenga un bonito color oscuro.

3.13 Siga la sección "Antes de almacenar".

## SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

La seguridad alimentaria es clave para disfrutar de la cocina al aire libre. Para proteger los alimentos de bacterias dañinas, siga estos cuatro pasos básicos:

1. Limpieza: Use agua caliente con jabón para lavarse las manos, los utensilios y las superficies antes y después de entrar en contacto con carne y aves crudas.
2. Separar: Para evitar la contaminación cruzada, separe las carnes y aves crudas de los alimentos listos para comer. Use un plato y cubiertos limpios al...

retirar alimentos cocinados.

3. Cocine: asegúrese de que la carne y las aves estén bien cocidas para matar las bacterias.

Puede utilizar un termómetro para comprobar la temperatura interna adecuada de los alimentos.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light using igniter** | LP gas tank valve is closed | 1. Make sure regulator is securely attached to the LP gas tank per "Installing LP.<br>2. Gas Tank," then turn LP gas tank valve to "OPEN". |
| | LP gas tank is low or empty | 1. Exchange, refill or replace LP gas tank |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Wires or electrode covered with cooking residue | Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol. |
| | Electrode and burners are wet | Wipe dry with cloth. |
| | Electrode cracked/broken - sparks at crack | Replacement part(s) may be needed. |
| | Wire loose or disconnected | Reconnect wire or replacement part(S) may be needed. |
| | Wire is shorting (sparking) between igniter and electrode | Replacement part(s) may be needed. |
| | Bad igniter | Replacement part(s) may be needed. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light with match** | No gas flow | Check if LP gas tank is empty<br>A. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank.<br>B. If LP gas tank is not empty,refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" (see below). |
| | LP gas tank is low or empty | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Coupling nut and regulator not fully connected | 1. Turn the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. **Tighten by hand only - do NOT use tools.** |
| | Obstruction of gas flow | 1. Clear burner/venturi tube.<br>2. Check for bent or kinked hose. |
| | Disengagement of burner to valve | Re-engage burner and valve. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean burner/venturi tube. |
| | Burner ports clogged or blocked | Clean burner ports. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Sudden drop in gas flow or reduced flame height** | Out of gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Wait 30 seconds and light griddle.<br>3. If flames are still too low, reset the overfilling prevention device:<br>a. Turn control knob(s) “OFF”.<br>b. Turn LP gas tank valve. To "CLOSED".<br>c. Disconnect regulator.<br>d. Turn control knobs to and (HIGH).<br>e. Wait 1 minute.<br>f. Turn control knobs to"OFF".<br>g.Reconnect regulator and leak. check connections, being careful not to fully open valve.<br>h. Light griddle per"Lighting" section. |
| **Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner** | Burner ports are clogged or blocked | Clean burner ports. |
| **Flame is yellow or orange** | New burner may have residual manufacturing oils | Burn griddle for 15 minutes on and (HIGH) with the lid closed. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean venturi. |
| | Food residue, grease,etc on burners | Clean burner. |
| | Poor alignment of valve to burner/venturi tube | Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Flame goes out** | High or gusting winds | Do not use griddle in high winds. |
| | Low on LP Gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height"(see above). |
| **Flare-up** | Grease buildup | Remove and clean all griddle parts per "Cleaning and Care" section. |
| | Excess fat in meat | Trim fat from meat before cooking. |
| | Excessive cooking temperature | Adjust to lower cooking temperature. |
| **Persisten t grease fire** | Grease trapped by food buildup around burner system | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Turn LP gas tank valve to" CLOSED".<br>3. Leave lid in closed position and let fire burn out.<br>4. After griddle cools, remove and clean all parts per "Cleaning and Care" section. |
| **Flashback (fire in burner tube(s))** | Burner and/or burner/ venturi tube are blocked | Clean burners and/or burner/venturi tube. |
| **Griddle Surface** | Griddle has started to rust | With use the griddle surface will rust, this is normal Follow the "Refurbish the Griddle Surface" instructions in the "Seasoning Griddle" section to season your griddle surface. |
| | Griddle surface looks dull | The cooking surface has gotten too hot, and is no longer seasoned . Season grill per"Seasoning Griddle" section. |

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Dirección:
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, EASTWOOD, NSW 2122, Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

| | |
|---|---|
| Representante del Reino Unido | YH CONSULTING LIMITED. A/C YH Consulting Limited<br>Oficina 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX |
| Representante de la CE | E-CrossStu GmbH<br>Mainzer Landstr.69,<br>60329 Fráncfort del Meno. |



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

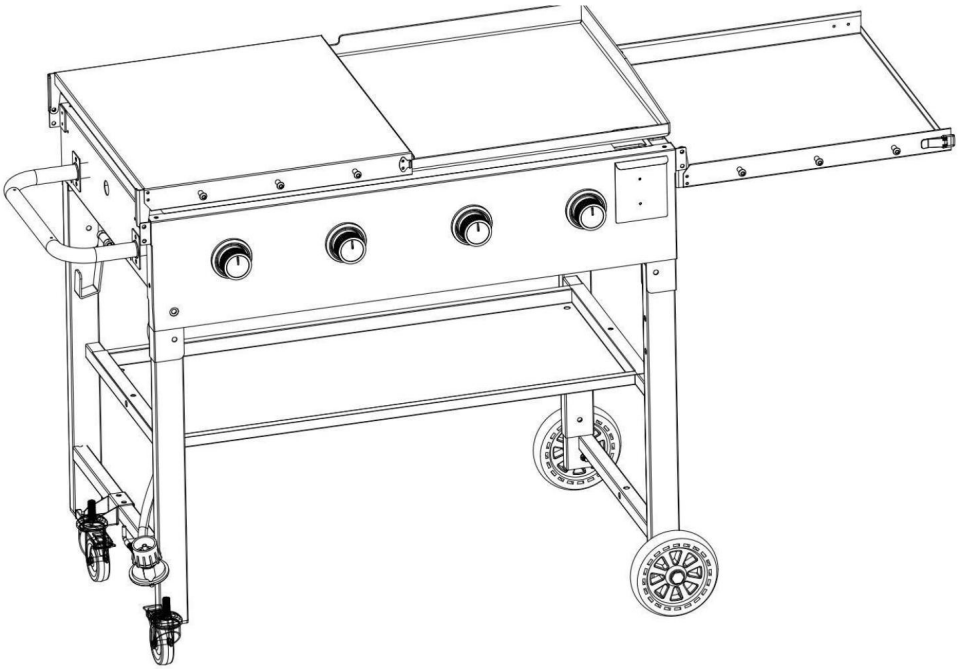
# PŁYTY GAZOWE

MODEL: EGA94-78

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

# PŁYTY GAZOWE

MODEL: EGA94-78



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub programowych naszego produktu.

| | |
|---|---|
|  | Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi. |

## WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Dziękujemy za korzystanie z tego produktu. Aby zapewnić prawidłową obsługę urządzenia, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użyciem i zachowanie jej na przyszłość. Prosimy o zapoznanie się ze środkami ostrożności i zasadami bezpieczeństwa zawartymi na tej stronie, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie.

Niniejsza instrukcja zawiera ostrzeżenia i środki ostrożności dotyczące bezpieczeństwa, a także instrukcje dotyczące obsługi, konserwacji i czyszczenia. Zawarte w niej ostrzeżenia i instrukcje nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji. Produkt nie jest produktem, który cechuje ostrożność i zdrowy rozsądek, ponieważ wierzymy, że użytkownicy będą przestrzegać tych wytycznych. W przypadku jakichkolwiek problemów prosimy o kontakt telefoniczny. Nie należy podejmować prób samodzielnego rozwiązywania problemów, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.

Przed użyciem urządzenia należy przeczytać WSZYSTKIE instrukcje.

 NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Jeśli czujesz zapach gazu:

1. Wyłącz dopływ gazu do urządzenia.
2. Zgaś otwarty ogień i otwórz pokrywę.
3. Jeśli zapach nadal się utrzymuje, odejdź od urządzenia i zadzwoń do serwisu gazowego.

natychmiast skontaktuj się ze sprzedawcą lub strażą pożarną.

4. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.

5. Nie należy używać tego urządzenia w odległości mniejszej niż 25 stóp (7,62 m) od jakiejkolwiek łatwopalnej cieczy.

6. W przypadku pożaru odejdź od urządzenia i wezwij straż pożarną.

Natychmiast skontaktuj się z wydziałem. Nie próbuj gasić pożaru oleju lub smaru wodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar lub wybuch, skutkujące uszkodzeniem mienia, obrażeniami ciała lub śmiercią.

# ⚠ OSTRZEŻENIE!

7. Konsumenci muszą zapewnić prawidłowy montaż, instalację i konserwację patelni grillowej.

Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.

T

# ⚠ OSTRZEŻENIE!

8. OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE PROPOZYCJI 65 W KALIFORNII: Stan Kalifornia

jest świadomy, że ten produkt może powodować raka, wady wrodzone lub inne uszkodzenia układu rozrodczego. (Prawo stanu Kalifornia wymaga przekazania tego ostrzeżenia klientom w stanie Kalifornia).

# ⚠ OSTRZEŻENIE!

9. Nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa, ostrzeżeń i środków ostrożności zawartych w niniejszej instrukcji może skutkować poważnymi obrażeniami ciała lub śmiercią, pożarem lub wybuchem powodującym szkody materialne.

10. Ta patelnia grillowa jest przeznaczona wyłącznie do użytku na zewnątrz. Nie należy jej używać w budynkach, garażach ani innych zamkniętych pomieszczeniach.

11. NIE WOLNO obsługiwać, zapalać ani używać tego urządzenia w odległości mniejszej niż 3,05 m od ścian, konstrukcji lub budynków!
12. Tylko do użytku domowego. Ta patelnia grillowa NIE jest przeznaczona do użytku komercyjnego.
13. Ta patelnia grillowa nie jest przeznaczona do grzania i nigdy nie powinna być używana jako grzejnik. Mogą gromadzić się toksyczne opary, powodując uduszenie.
14. Ta patelnia grillowa posiada certyfikat bezpieczeństwa dopuszczający ją wyłącznie do użytku w Stanach Zjednoczonych i/lub Kanadzie.
15. NIE modyfikuj urządzenia do użytku w innym miejscu. Modyfikacja spowoduje zagrożenie bezpieczeństwa i unieważni gwarancję.
16. Ta patelnia grillowa jest przeznaczona wyłącznie do użytku z gazem płynnym (LPG). Przejście na gaz ziemny lub próba użycia go w tej patelni grillowej zasilanej gazem LPG jest niebezpieczne, może spowodować obrażenia ciała i unieważni gwarancję.

## Charakterystyka gazu LPG:

a. Gaz płynny (LPG) jest łatwopalny i niebezpieczny w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z nim. Przed użyciem jakiegokolwiek produktu na bazie gazu płynnego (LPG) należy zapoznać się z jego właściwościami. b. Gaz płynny (LPG) jest wybuchowy pod ciśnieniem, cięższy od powietrza i osadza się/tworzy kałuże w zagłębieniach terenu.

c. Gaz płynny (LPG) w stanie naturalnym jest bezwonny. Dla bezpieczeństwa dodawany jest środek zapachowy o zapachu zgniłej kapusty. d. Kontakt z gazem płynnym
(LPG) może spowodować odmrożenia skóry.

17. Mieszkańcy apartamentów: Skontaktuj się z zarządcą, aby dowiedzieć się, Wymagania i przepisy przeciwpożarowe dotyczące korzystania z płyty grzewczej na gaz płynny (LPG) w Twoim kompleksie mieszkalnym. Jeśli jest to dozwolone, używaj jej na zewnątrz, na parterze, w odległości 3,05 m od wszelkich konstrukcji. NIE używaj jej na balkonach ani pod nimi.

18. Do obsługi patelni grillowej potrzebna jest butla z gazem płynnym (LPG). Można używać wyłącznie butli oznaczonych jako „propan”.
19. Butla z gazem płynnym musi być wykonana i oznakowana zgodnie z ze specyfikacjami dotyczącymi butli z gazem płynnym (LPG) Departamentu Transportu USA (DOT) lub krajową normą Kanady, CAN/CSA-B339, Butle, kule i rury do transportu

towarów niebezpiecznych.

20. Butla z gazem LPG musi być przygotowana do odprowadzenia pary.
21. Butla z gazem LPG musi być wyposażona w urządzenie zabezpieczające przed przepełnieniem. (OPD).
22. Używaj wyłącznie butli z gazem płynnym (LPG) wyposażonych w urządzenie przyłączeniowe do butli, kompatybilne z przyłączem do urządzeń do gotowania na świeżym powietrzu.
23. Butla z gazem LPG musi mieć kołnierz zabezpieczający butlę.
zawór.
24. Nigdy nie używaj butli z gazem LPG z uszkodzonym korpusem, zaworem, kołnierzem lub podstawą. Wgniecione lub zardzewiałe butle z gazem LPG mogą być niebezpieczne i przed użyciem należy je sprawdzić u dostawcy gazu LPG.
25. Nie należy upuszczać butli z gazem LPG ani obchodzić się z nią nieostrożnie.
26. Butle z gazem płynnym (LPG) muszą być przechowywane na zewnątrz, poza zasięgiem dzieci, i nie wolno ich przechowywać w budynku, garażu ani żadnym innym zamkniętym pomieszczeniu. Butli nie wolno przechowywać w miejscach, w których temperatura może przekroczyć 51,7°C (125°F).
27. NIE WKŁADAJ żadnych narzędzi ani ciał obcych do wylotu zaworu ani zaworu bezpieczeństwa. Możesz uszkodzić zawór i spowodować wyciek. Wyciek propanu może spowodować wybuch, pożar, poważne obrażenia ciała lub śmierć. NIE WOLNO blokować otworów w bokach ani z tyłu płyty grillowej.
28. Nigdy nie przechowuj butli z gazem LPG w nagrzanym samochodzie ani bagażniku. Ciepło spowoduje wzrost ciśnienia gazu, co może otworzyć zawór bezpieczeństwa i umożliwić ulatnianie się gazu. Załóż osłonę przeciwpyłową na wylot zaworu butli, gdy butla nie jest używana.
29. Na wylocie zaworu butli należy montować wyłącznie zaślepki przeciwpyłowe dostarczone wraz z zaworem. Inne rodzaje zaślepek lub korków mogą spowodować wyciek propanu.

30. Jeżeli patelnia grillowa nie jest używana, należy wyłączyć dopływ gazu do butli zasilającej i odłączyć go.
31. NIE przechowuj zapasowej butli z gazem LPG pod urządzeniem lub w jego pobliżu. Nigdy nie napełniaj butli powyżej 80 procent.
32. W przypadku nieprzestrzegania powyższych informacji może dojść do pożaru, w wyniku którego może dojść do śmierci lub może dojść do poważnych obrażeń.

33. W przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń może dojść do pożaru, w wyniku którego powstaną poważne obrażenia ciała lub szkody materialne.
34. Nigdy nie próbuj podłączać tej płyty grillowej do autonomicznego systemu zasilania gazem propan-butan w przyczepie kempingowej, kamperze lub domu.
35. Nigdy nie używaj węgla drzewnego, płynu do zapalniczek, kamieni lawowych, benzyny, nafty ani alkoholu z tym produktem.
36. Sprawdzono, czy na płycie grillowej nie ma nieszczelności w miejscach połączeń fabrycznych. Sprawdź ponownie wszystkie połączenia, tak jak opisano w rozdziale „Instrukcja obsługi", ponieważ podczas transportu połączenia mogą się poluzować.
37. Sprawdź, czy nie ma wycieków, nawet jeśli urządzenie zostało zmontowane przez kogoś innego. NIE uruchamiaj urządzenia, jeśli występuje wyciek gazu. Wyciek gazu może spowodować pożar lub wybuch.

38. Należy postępować zgodnie ze wszystkimi instrukcjami zawartymi w sekcji „Sprawdzanie szczelności" przed uruchomieniem. Aby zapobiec zagrożeniu pożarem lub wybuchem podczas sprawdzania szczelności...

39. Zawsze przeprowadzaj test szczelności przed zapaleniem patelni i za każdym razem, gdy podłączasz butlę do użytku.
40. Palenie zabronione. NIE WOLNO używać ani dopuszczać do obecności źródeł zapłonu w pomieszczeniu podczas przeprowadzania testu szczelności.
41. Przeprowadź test szczelności na zewnątrz, w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
42. NIE używaj zapałek, zapalniczek ani ognia do sprawdzania szczelności.
43. Spożywanie alkoholu, leków na receptę lub bez recepty może utrudniać użytkownikowi prawidłowy montaż lub bezpieczną obsługę urządzenia. Silne zapachy, przeziębienia, zatkane zatoki itp. mogą utrudniać wykrycie propanu. Należy zachować ostrożność i zdrowy rozsądek podczas sprawdzania szczelności.

44. NIE używaj patelni, dopóki wszystkie przecieki nie zostaną usunięte.
45. Jeśli nie możesz zatamować wycieku, odłącz dopływ gazu LPG. Skontaktuj się z serwisantem urządzeń gazowych lub lokalnym dostawcą gazu LPG.
46. Ta patelnia grillowa jest zaprojektowana do pracy przy ciśnieniu wlotowym wynoszącym 11 cali słupa wody.

47. NIE przechowywać ani nie używać benzyny ani innych łatwopalnych cieczy lub oparów w odległości mniejszej niż 25 stóp (7,62 m) od tego urządzenia.

48. NIE używać w atmosferze wybuchowej. Utrzymywać miejsce grillowania w czystości i bez materiałów łatwopalnych, benzyny oraz innych łatwopalnych oparów i cieczy. Minimalny odstęp między bokami i tyłem urządzenia a konstrukcjami palnymi wynosi 91,4 cm (36 cali). NIE używać tego urządzenia pod żadnym rodzajem okapu ani dachu.

49. Należy bezwzględnie utrzymywać w czystości komorę zaworów, palniki i kanały cyrkulacji powietrza w płycie grillowej. Przed każdym użyciem należy sprawdzić płytę grillową.

50. NIE modyfikuj patelni w żaden sposób. Wszelkie modyfikacje spowodują unieważnienie gwarancji. gwarancja.

51. NIE używaj patelni, jeśli nie jest CAŁKOWICIE zmontowana i wszystkie części nie są solidnie zamocowane i dokręcone.

52. NIE instaluj tego modelu płyty grillowej w zabudowie ani wsuwanej. budowa. Zignorowanie tego ostrzeżenia może spowodować pożar lub wybuch, który może uszkodzić mienie i spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć.

53. Patelnię należy regularnie dokładnie czyścić i sprawdzać. podstawa.

54. Przed każdym użyciem urządzenia należy wyczyścić i sprawdzić wąż. Jeśli Jeśli zauważysz oznaki ścierania, zużycia, przecięć lub nieszczelności, wąż należy wymienić przed przystąpieniem do pracy.

55. Używaj wyłącznie dostarczonego regulatora i węża. Używaj wyłącznie zamiennego regulatora i węża określonego przez firmę Zhejiang Lumbre Electrical Appliance Co., Limited.

56. Używaj wyłącznie części zamiennych firmy Zhejiang Lumbre Electric, które zostały zatwierdzone przez producenta. Appliance Co., Limited. Używanie części nieautoryzowanych przez producenta może być niebezpieczne i spowoduje unieważnienie gwarancji.

57. NIE WOLNO obsługiwać tego urządzenia bez zapoznania się z „Instrukcją obsługi”. Instrukcje" w tym podręczniku.

58. Aby uniknąć oparzeń, NIE dotykaj metalowych części płyty grillowej, dopóki całkowicie nie ostygną, chyba że masz na sobie sprzęt ochronny (rękawiczki, rękawice, rękawice do grilla itp.).

59. NIE instalować ani nie używać na łodziach lub pojazdach rekreacyjnych.

60. Podczas gotowania należy mieć pod ręką materiały gaśnicze. dostępne. W przypadku pożaru oleju/smaru NIE próbuj

Ugasić wodą. Użyć gaśnicy proszkowej typu BC lub zasypać ziemią, piaskiem lub sodą oczyszczoną.

61. NIE używaj patelni grillowej przy silnym wietrze.
62. Nigdy nie pochylaj się nad patelnią podczas jej rozpalania.
63. NIE pozostawiaj rozpalonej patelni grillowej bez nadzoru. Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od patelni.
64. NIE pozostawiaj patelni grillowej bez nadzoru podczas podgrzewania lub wypalania resztek jedzenia na wysokim ogniu. Jeśli patelnia grillowa nie zostanie wyczyszczona, może dojść do zapalenia się tłuszczu, co może uszkodzić produkt.
65. NIE umieszczaj pustych naczyń kuchennych na urządzeniu, gdy jest ono włączone. działanie.
66. Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność podczas umieszczania czegokolwiek na płycie grillowej.
67. NIE próbuj przenosić patelni, gdy jest używana. Przed przenoszeniem lub przechowywaniem poczekaj, aż patelnia ostygnie.
68. Przed przenoszeniem płyty grillowej należy dokładnie odłączyć i wyjąć butlę z gazem LPG.
69. Przechowywanie patelni w pomieszczeniu jest dozwolone tylko wtedy, gdy cylinder jest odłączone, zdjęte z patelni i prawidłowo przechowywane na zewnątrz.
70. Butla z gazem płynnym musi mieć urządzenie do podłączania butli kompatybilny z przyłączem urządzeń do gotowania na świeżym powietrzu.
71. „Urządzenie uważa się za znajdujące się na zewnątrz, jeśli jest zainstalowane w osłonie nie bardziej zamkniętej niż częściowa obudowa, obejmująca zadaszenie i nie więcej niż dwie ściany boczne. Ściany boczne mogą być równoległe (jak w przejściu) lub prostopadłe do siebie; wszystkie otwory muszą być stale otwarte. Drzwi przesuwne, bramy garażowe, okna lub otwory z moskitierami nie są uważane za otwory stałe."

72. (Powtórka 72 - zachowana w oryginale)
73. „Urządzenie uważa się za znajdujące się na zewnątrz, jeżeli jest zainstalowane w osłonie nie bardziej zamkniętej niż częściowa obudowa obejmująca osłonę górną i trzy ściany boczne, pod warunkiem, że co najmniej 30% powierzchni poziomej jest stale otwarte; drzwi przesuwne, drzwi garażowe, okna lub otwory z moskitierami nie są uznawane za otwory stałe".

74. NIE próbuj odłączać regulatora gazu od butli ani
wszelkie przyłącza gazowe podczas użytkowania płyty grillowej.
75. Zawsze stawiaj patelnię na twardej, niepalnej i równej powierzchni.
Nawierzchnia asfaltowa lub czarna może nie nadawać się do tego celu.
Przesuń węże gazowe jak najdalej od gorących powierzchni i kapiącego gorącego tłuszczu.
76. Trzymaj wszystkie przewody elektryczne z dala od gorącej patelni.
77. Po okresie przechowywania i/lub nieużywania należy sprawdzić szczelność palnika
przeszkody i sprawdź, czy wąż nie ma śladów otarć, zużycia lub przecięć.
78. Nieotwarcie bocznych półek podczas zapalania palników płyty grillowej lub nieodczekanie 5
minut, aby umożliwić ujście gazu, jeśli płyta grillowa się nie zapali, może spowodować wybuch płomienia.
79. Zawsze używaj termometru do mięsa, aby upewnić się, że temperatura potrawy jest
bezpieczna.
80. Podczas montażu tego produktu należy używać rękawic ochronnych.
81. NIE należy łączyć części na siłę, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała lub
uszkodzenie produktu.
82. Nigdy nie przykrywaj całej powierzchni gotowania folią aluminiową.
83. W przypadku nieprzestrzegania powyższych zasad może dojść do śmierci, poważnych obrażeń
ciała lub uszkodzenia mienia.
84. Tego grilla gazowego nie wolno instalować na łodziach ani na nich. To urządzenie jest
Nie wolno montować w pojazdach rekreacyjnych.
85. Minimalna temperatura otoczenia umożliwiająca bezpieczne użytkowanie urządzenia
wynosi -20°C (-4°F).
86. Tego rusztu nie wolno używać pod palnymi przedmiotami
budowa.
87. W przypadku pożaru należy trzymać się z dala od urządzenia i natychmiast
Zadzwoń do straży pożarnej. Nie próbuj gasić pożaru oleju lub smaru wodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar, wybuch lub poparzenie, powodując szkody materialne, obrażenia ciała lub śmierć.

# ⚠ OSTRZEŻENIE!

88. Wyłączaj regulatory i źródło gazu lub butlę, gdy urządzenie nie jest używane. Butlę należy odłączyć, gdy urządzenie nie jest używane.
89. W przypadku nieużywania urządzenia należy wyłączyć dopływ gazu i odłączyć butlę.

90. Konsumentom nie wolno demontować układu spalania. W przypadku wystąpienia problemu należy zapoznać się z instrukcją obsługi lub metodą naprawy podaną w punkcie sprzedaży.

91. Jeśli konieczne jest rozmontowanie i sprawdzenie układu: najpierw należy zdjąć cały panel, następnie wyciągnąć pokrętło z panelu, po czym odkręcić śruby blokujące zawór przełączający na panelu; następnie można sprawdzić dysze, zawory przełączające, przewody gazowe, zawory regulatora ciśnienia itp.

92. Nie zalecamy jednak tego, ponieważ w przypadku wycieku może to stwarzać zagrożenie.

# ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

93. Oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.

# ⚠ OSTRZEŻENIE!

94. Zachowaj czujność, jeśli instrukcje nie będą przestrzegane, gdyż istnieje ryzyko poważnych obrażeń ciała. nie przestrzegane.
95. Przeczytaj uważnie wszystkie wiadomości i postępuj zgodnie z nimi.

# ⚠ OSTROŻNOŚĆ!

96. Oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia.

97. Nie stosować produktu w pomieszczeniach. Produkt nadaje się wyłącznie do stosowania na zewnątrz (na zewnątrz). (dowolne ogrodzenie).

98. Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić regulator gazu na zbiorniku paliwa pod kątem zużycia, pęknięć, przecięć lub wtargnięć. W przypadku stwierdzenia takich oznak należy wymienić regulator gazu przed użyciem.

99. W przypadku deszczu, śniegu, gradu, deszczu ze śniegiem lub innych opadów podczas gotowania na oleju lub tłuszczu, należy natychmiast przykryć naczynie do gotowania i wyłączyć palniki urządzenia oraz dopływ gazu. Nie należy próbować przenosić urządzenia ani naczynia do gotowania.

100. Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na równym, stabilnym podłożu. Niepalna powierzchnia w miejscu wolnym od materiałów łatwopalnych podczas gotowania. Nawierzchnia asfaltowa (asfalt) nie jest do tego celu dopuszczona. zamiar.

# ⚠ OSTRZEŻENIE!

101. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na zewnątrz i nie może być używane w budynek, garaż lub inny zamknięty teren. 102.

Niedopuszczalne jest używanie go na lub pod balkonami lub tarasami mieszkań lub apartamentów. 103.

Spożywanie alkoholu, leków na receptę lub bez recepty może upośledzać zdolność konsumenta do prawidłowego montażu lub bezpiecznej obsługi patelni grillowej.

104. Podczas gotowania należy mieć pod ręką gaśnicę typu BC lub ABC.

105. W przypadku pożaru oleju lub smaru nie próbuj gasić go wodą. Wezwij straż pożarną lub użyj gaśnicy typu BC lub ABC.

106. Urządzenie należy monitorować podczas pracy. Trzymać dzieci z dala od urządzenia. i zwierzęta domowe muszą być zawsze z dala od urządzenia.

107. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku jako grzejnik i nie nadaje się do smażenia indyków. 108.

Podczas korzystania z urządzenia i po jego zakończeniu należy używać izolowanych rękawic kuchennych, aby chronić się przed gorącymi powierzchniami i rozpryskami płynów używanych do gotowania.

109. Nigdy nie stawiaj pustych naczyń kuchennych na urządzeniu, gdy jest ono włączone. operacji. Zachowaj ostrożność podczas wkładania czegokolwiek do naczynia do gotowania. podczas jego działania.

110. Nigdy nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania. Upewnij się, że urządzenie jest włączone.

Przed przeniesieniem lub przechowywaniem naczynie należy schłodzić do temperatury 115°F (46°C).

111. Komercyjne wykorzystanie tej patelni jest zabronione.

112. NIE pozwalaj dzieciom i osobom niepełnoletnim zbliżać się do urządzenia ani go dotykać.

113. NIE dotykaj gorącej powierzchni bezpośrednio rękami. Zawsze obsługiwać za pomocą pokrętła.

114. NIE zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.

115. Przed dotknięciem gorących części należy je schłodzić.

116. Korzystanie z akcesoriów lub przystawek, które nie zostały dostarczone lub zalecane przez producenta mogą powodować obrażenia.

117. To urządzenie nie jest podłączone do instalacji spalania. Urządzenie ewakuacyjne. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę do odpowiednich wymagań dotyczących wentylacji.

118. Nie należy używać w miejscach o słabej wentylacji ani w celach komercyjnych. celów.

119. Instalację i serwis tego urządzenia musi wykonywać kompetentny osoba.

120. Urządzenie to należy zainstalować zgodnie z obowiązujących przepisów i stosować wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

121. Upewnij się, że rodzaj zasilania gazem jest zgodny z typem podanym na etykieta ocenowa.

122. Nie należy podejmować żadnych prób modyfikacji urządzenia.

123. Jeżeli maszyna nie będzie używana przez dłuższy czas, należy ją wyczyścić i przykryj i przechowuj w suchym i bezpiecznym miejscu.

124. TRZYMAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI.

125. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

126. Unikać stosowania w obecności łatwopalnych cieczy, gazów, pyłów lub inne sytuacje wybuchowe.

127. Podczas przenoszenia urządzenia należy zachować szczególną ostrożność.

zawierające gorący olej lub inne gorące płyny.

128. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem same. Czyszczenie i użytkowanie Dzieci nie mogą wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.

129. Maszyny nie wolno nigdy pozostawiać bez nadzoru podczas pracy lub czyszczenie.

130. Upewnij się, że urządzenie jest zawsze umieszczone na stabilnym, równym i ognioodpornym podłożu oraz z dala od materiałów łatwopalnych.

131. Maszynę należy umieścić na otwartej przestrzeni z dobrą wentylacją, z dala od drzew i ogrodzeń. 132.

Chociaż dołożono wszelkich starań w procesie produkcji, Aby usunąć ostre krawędzie, należy obchodzić się ostrożnie ze wszystkimi elementami, aby uniknąć przypadkowego zranienia.

133. Przechowuj gaśnicę w bezpiecznej i łatwo dostępnej odległości oraz upewnij się, że osoby obsługujące urządzenie są przeszkolone w zakresie jej używania.

134. Trzymać z dala od materiałów i płynów łatwopalnych, takich jak Ropa naftowa, alkohol, olej napędowy, nafta i płyn do rozpalania węgla drzewnego, ani pojazdy podczas użytkowania. Nie używaj tych materiałów do zapalania ani ponownego zapalania urządzenia.

135. NIE CZYŚĆ ŻADNYMI MATERIAŁAMI ŚCIERNYMI.

136. NIE używaj urządzenia przy silnym wietrze.

137. NIE przechowuj urządzenia, dopóki ogień nie zgaśnie całkowicie, a powierzchnie nie ostygną; nie przechowuj również urządzenia, jeśli w jego wnętrzu znajduje się popiół lub materiały łatwopalne.

138. NIE WOLNO używać tego produktu jako pieca.

139. Upewnij się, że produkt jest umieszczony na trwałej, płaskiej, równej, odpornej na ciepło i niepalnej powierzchni, zawsze z dala od przedmiotów łatwopalnych, w tym drewnianych płotów lub zwisających drzew. 140.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania w domu. Nie jest przeznaczone do celów komercyjnych lub przemysłowych.

141. W przypadku długotrwałego użytkowania maszyny należy zapewnić wentylację Można to poprawić poprzez otwarcie okna lub zwiększenie prędkości wyciągu.

142. Upewnij się, że pokrętła sterujące znajdują się w pozycji zamkniętej, gdy urządzenie nie jest używane. używać.

143. Używając innych urządzeń elektrycznych, należy upewnić się, że kabel nie styka się z gorącymi powierzchniami urządzenia kuchennego. 144.

Nie należy używać w urządzeniu patelni niestabilnych lub zdeformowanych, ponieważ niestabilne patelnie mogą się przewrócić lub wylać, co może być przyczyną wypadku.

145. Nigdy nie używaj w zmywarce naczyń plastikowych ani aluminiowych. 146.

Nietrwała żywność, przedmioty plastikowe i aerozole mogą być narażone na działanie ciepła i nie należy ich przechowywać pod lub nad jednostką maszyny.

147. Urządzenia nie można używać do grillowania.

148. Nie umieszczaj ubrań na pralce i unikaj używania jej jako suszarki do ubrań. 149.

Tego produktu nie można używać do innych celów.

150. W przypadku cofnięcia się płomienia (tj. spalenia się gazu na dyszy), zamknij zawór i ponownie zapal. Jeśli problem będzie się powtarzał, zanieś urządzenie do dealera w celu sprawdzenia.

151. OSTRZEŻENIE! Produkt bardzo się nagrzewa; nie należy go przenosić podczas pracy.

152. OSTRZEŻENIE! Nie należy używać grilla w zamkniętym i/lub przestrzeń nadająca się do zamieszkania (np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery, łodzie).

153. OSTRZEŻENIE! Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i zachowaj je do do wykorzystania w przyszłości. Materiały opakowaniowe nie są zabawkami.

154. OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym. Połknięcie materiału opakowaniowego może spowodować uduszenie!

155. UWAGA! Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalania ani rozpalania!

156. OSTRZEŻENIE! Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala. Dzieciom nie wolno obsługiwać ani bawić się w pobliżu tego urządzenia.

157. UWAGA! Po montażu należy sprawdzić szczelność instalacji gazowej i Przed użyciem należy upewnić się, że nie ma wycieków.

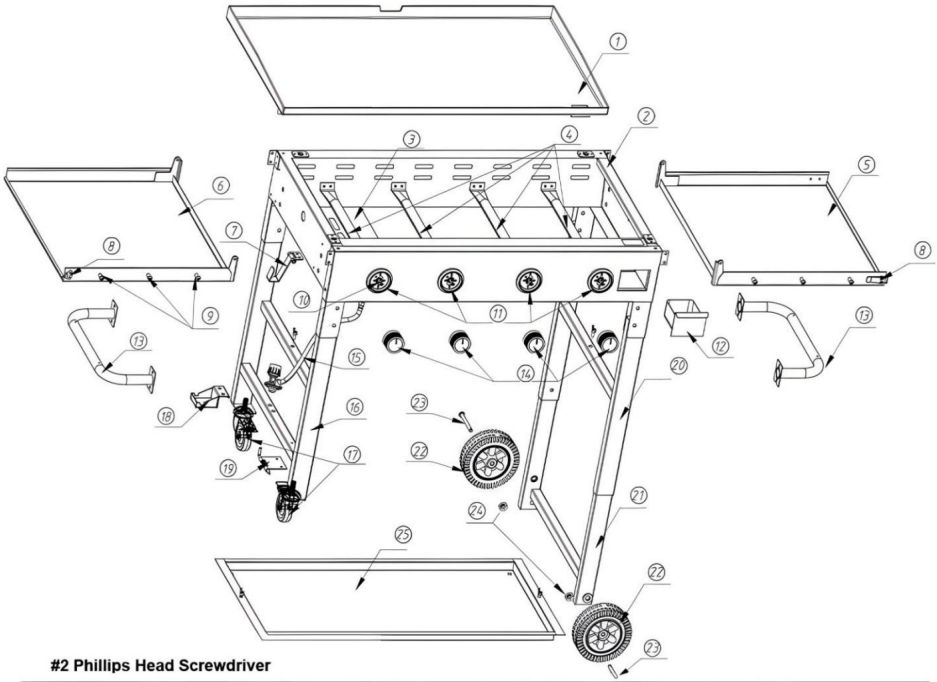
## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PODCZAS INSTALACJI

1. Instalacja tego urządzenia musi być zgodna z lokalnymi przepisami lub, w przypadku braku lokalnych przepisów, z krajowym kodeksem dotyczącym gazu opałowego, ANSI Z223.1/NFPA 54, kodeksem dotyczącym instalacji gazu ziemnego i propanu, CSA B149.1 lub kodeksem dotyczącym magazynowania i obsługi propanu, B149.2.
2. Nie wolno używać urządzenia wewnątrz pojazdów kempingowych ani na łodziach.
3. Produkt jest certyfikowany do bezpiecznego użytku w Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. Nigdy nie modyfikuj go do użytku w innych krajach. Modyfikacja może spowodować zagrożenie bezpieczeństwa lub uszkodzenie.
4. Wymieniać należy regulatory ciśnienia wskazane przez producenta urządzenia.

5. Po zapoznaniu się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa, ostrzeżeniami i środkami ostrożności możesz przejść na następną stronę, na której znajdziesz instrukcje montażu i instalacji dotyczące konkretnego modelu.

Model: EGA94-78

# Parts List



**#2 Phillips Head Screwdriver**

| | | |
|---|---|---|
| 1. Griddle Surface *1 PCS | 10. Griddle Gas Control Valve *4 PCS | 19. Leg Locking Assembly *1 PCS |
| 2. Griddle Body *1 PCS | 11. Main Control Knob Bezel *4 PCS | 20. Upper Right Cart Frame *1 PCS |
| 3. Fireproof Board *1 PCS | 12. Grease Box *1 PCS | 21. Lower Right Cart Frame *1 PCS |
| 4. Burner *4 PCS | 13. Side Handle *2 PCS | 22. Wheel * 2PCS |
| 5. Right Side Shelf | 14. Control Knob *4 PCS | 23. Latch * 2PCS |
| 6. Left Side Shelf | 15. Regulator *1 PCS | 24.Lock Nut * 2 PCS |
| 7. Upper LP Gas Tank Support *1PCS | 16. Left Cart Frame *1 PCS | 25. Bottom Shelf *1 PCS |
| 8.Safty Lock(SS)*2 PCS | 17.Locking Whell *2 PCS | A:Screw M6x14*4PCS |
| 9.Screw*6 PCS | 18.Lower LP Gas Tank Support *1PCS | B:Nut M6*4PCS |
| C:Wing Screw M6x16 2PCS | D:Screw M6x12*14PCS | E: Allen Key |
| F:Wrench | #2 Phillips Head Screwdriver | |
| | | |

# ⚠ OSTRZEŻENIE!

1. Nigdy nie używaj tego urządzenia pod rozłożonymi markizami, ponieważ może to spowodować pożar lub obrażenia ciała. Zainstaluj je po przeciwnej stronie niż system dystrybucji/ wydawania paliwa w pojeździe rekreacyjnym.
2. Nigdy nie umieszczaj ani nie używaj urządzenia pod nieosłoniętymi, łatwopalnymi budynkami lub dachami.
3. W przypadku nieużywania urządzenia lub podróży należy upewnić się, że zastosowano wszelkie środki ostrożności dotyczące instalacji gazu propan-butan niskiego ciśnienia oraz że wszystkie zawory odcinające dopływ gazu propan-butan są zamknięte.
4. Nie sprawdzaj szczelności przy otwartym ogniu. Gdy nie jest używany, prawidłowym sposobem jest otwarcie dopływu gazu i nałożenie wody z mydłem na wszystkie połączenia, aby sprawdzić, czy nie ma pęcherzyków powietrza.

# ⚠ OSTROŻNOŚĆ!

PRZED ROZPOCZĘCIEM INSTALACJI
MUSI zachować zalecane minimalne odstępy od materiałów palnych konstrukcje.

## INSTRUKCJA INSTALACJI

1. Prosimy o ostrożną utylizację plastikowych toreb i przechowywanie ich w miejscu niedostępnym dla dzieci.
2. Sprawdź wszystkie dostarczone komponenty zgodnie z listą zawartą w niniejszej instrukcji.
3. Upewnij się, że masz wszystkie wymienione części. Jeśli nie, skontaktuj się z lokalnym sklepem, który udzieli Ci pomocy.
4. Wybierz miejsce, w którym złożysz ten produkt. Aby chronić komponenty, wybierz gładką powierzchnię bez pęknięć i otworów.
5. Najpierw dokręć ręcznie wszystkie połączenia. Następnie, przed wykonaniem każdego kroku, wróć do pozycji wyjściowej i dokręć wszystkie elementy. Uważaj, aby nie dokręcać zbyt mocno, ponieważ może to uszkodzić powierzchnie lub zerwać gwinty.
6. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wykonuj poszczególne kroki w podanej kolejności.

Do ukończenia montażu potrzebne będą: 7.
Roztwór do wykrywania nieszczelności (instrukcje dotyczące przygotowania roztworu znajdują się w rozdziale „Instrukcja obsługi" niniejszej instrukcji).
8. Precyzyjnie napełniony zbiornik na gaz płynny (LP) do grilla z zewnętrznym przyłączem zaworowym Acme typu 1 (standardowy rozmiar grilla) (brak w zestawie).
9. Typowy montaż trwa około jednej godziny.

UWAGA: Do montażu potrzebne są dwie (2) osoby.

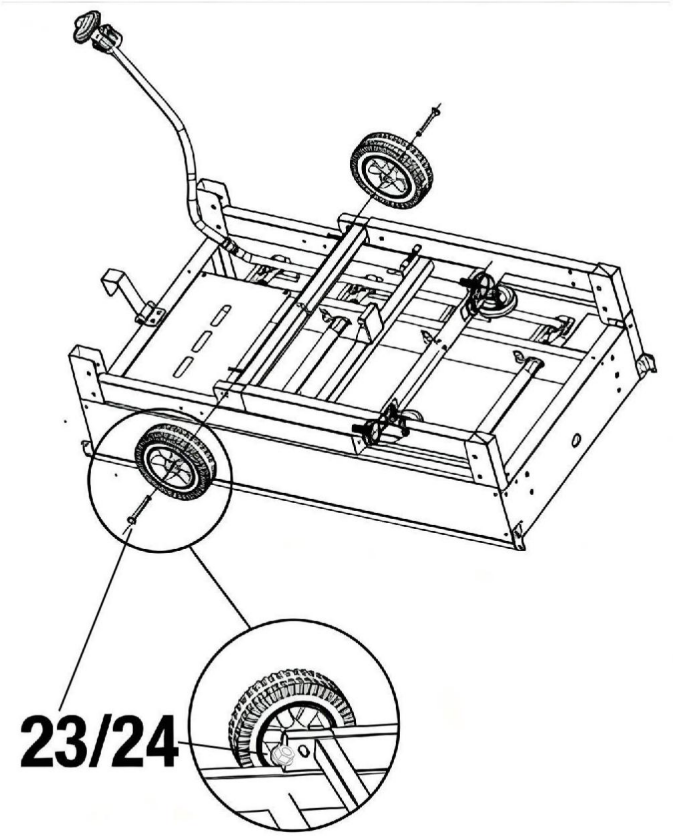
UWAGA!
Butle gazowe należy zakupić osobno.

UWAGA!
Chociaż podczas produkcji tego produktu zachowano najwyższą staranność, należy zachować ostrożność podczas montażu ze względu na obecność ostrych krawędzi.

UWAGA! Nigdy nie sprawdzaj szczelności przy użyciu otwartego ognia. Włącz gaz i nanieś wodę z mydłem na wszystkie połączenia, aby sprawdzić, czy nie ma pęcherzyków powietrza.

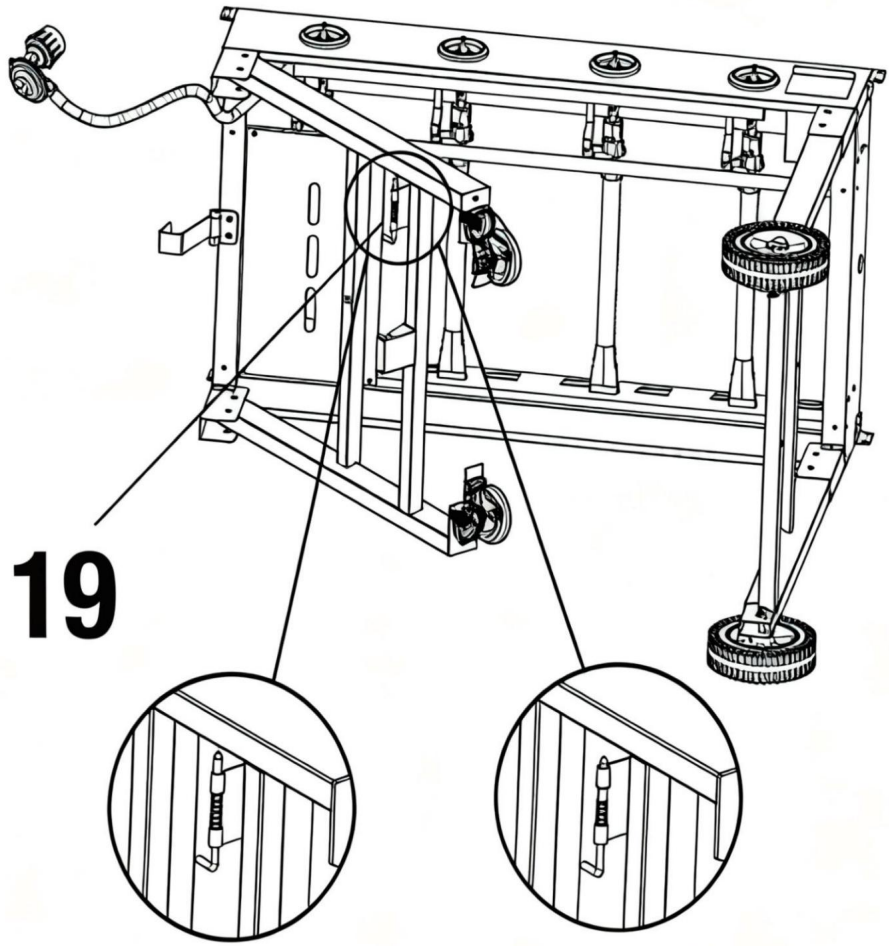
## STEP 1

1. Install Wheel Using **Lock Nut**



STEP 2

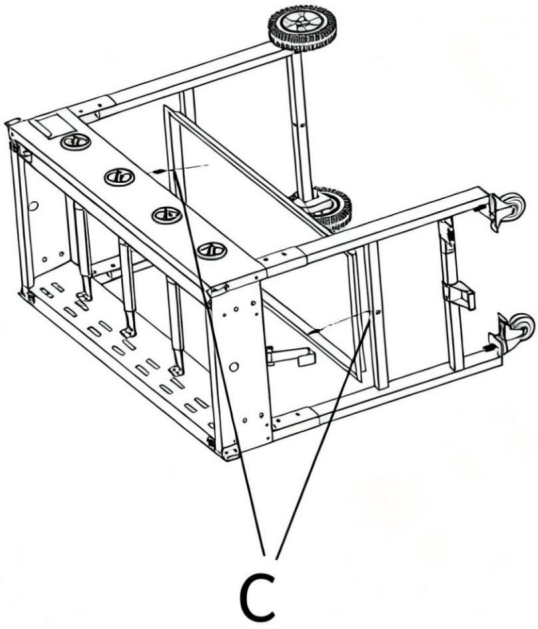
2. Open Legs.




**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**
**Note: Open Right Legs First.**

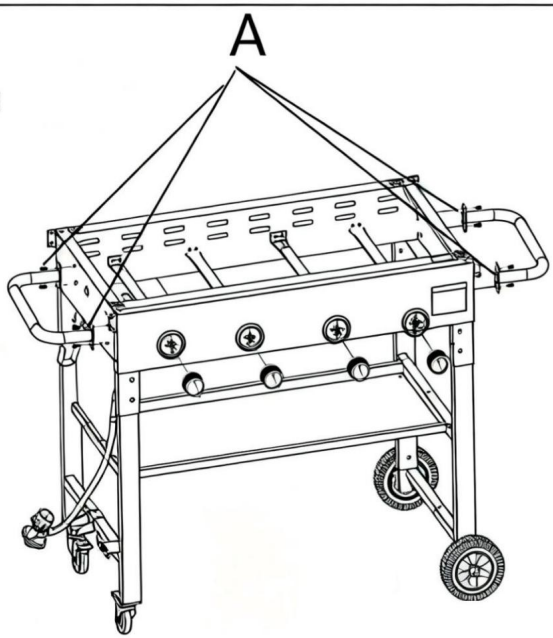
## STEP 3

3. Attach Bottom Shelf.




## STEP 4

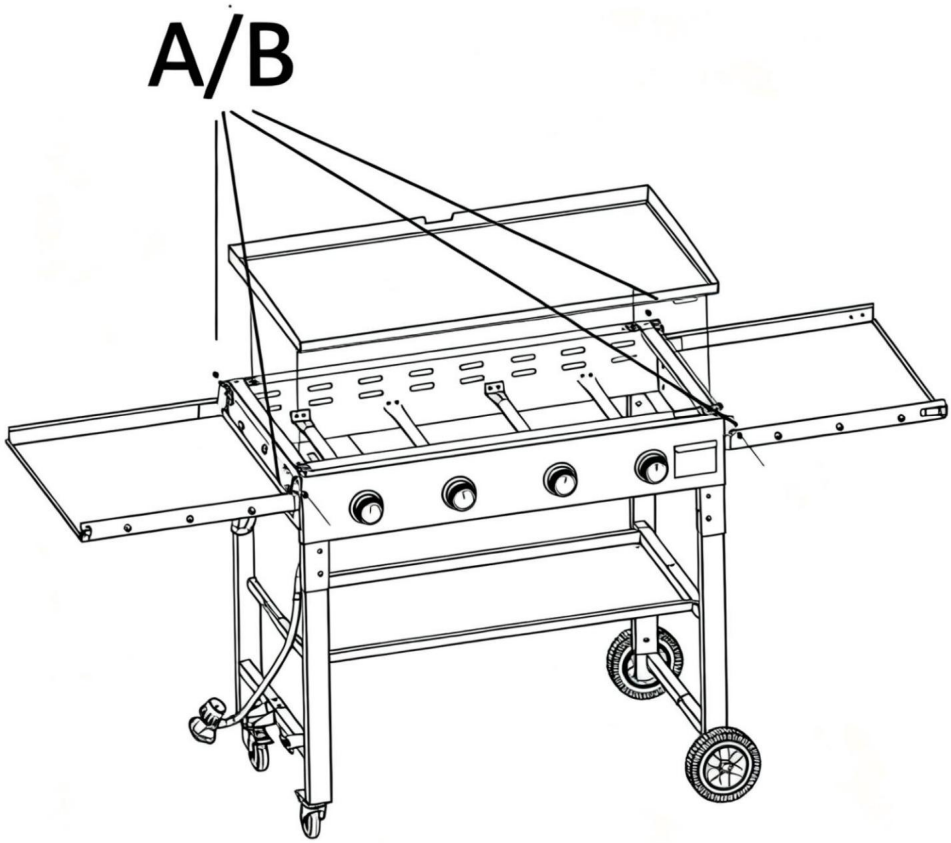
4. Attach Side Handles and Insert Control Knobs.




**Caution: Two (2) people will be required to stand griddle upright.**

STEP 5

5. Attach Right Side Shelf And Left Side Shelf. Place The Griddle.




**Attention: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**
**Caution: The replacement hose assembly shall be specified by the manufacturer.**
**TIPS: Before first use and after each use, always season your griddle per "Seasoning Griddle"Section.**

## INSTRUKCJA TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA

Przed transportem lub przechowywaniem patelni grillowej: 1.

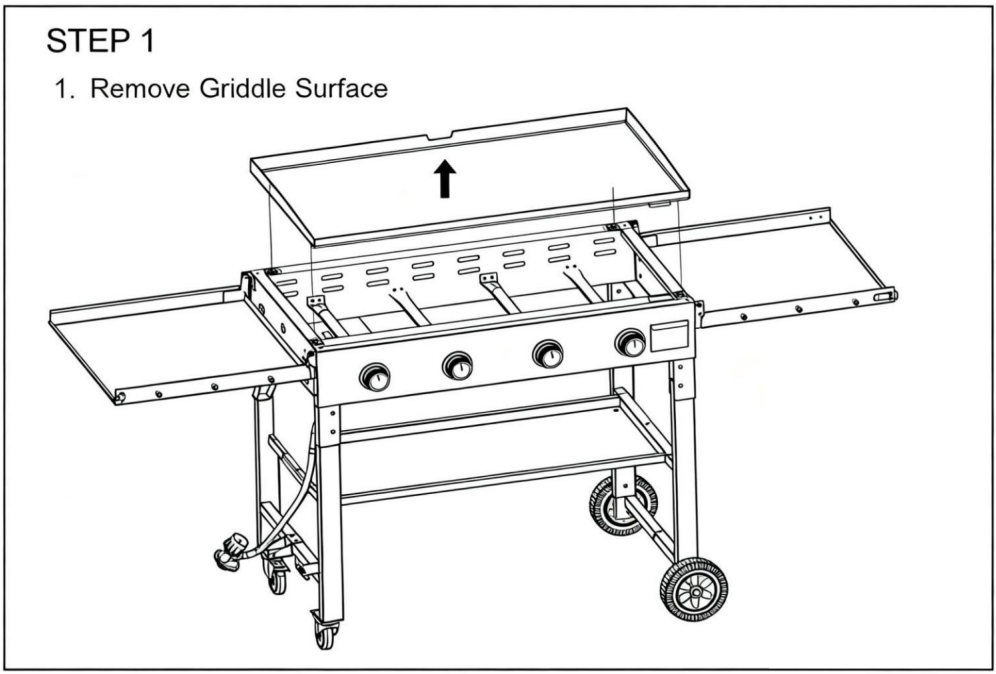
Zawsze przyprawy patelnię zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale „Przyprawianie patelni grillowej”.

2. Zawsze czyść płytę grillową zgodnie z instrukcją czyszczenia.
3. Zawsze czekaj, aż patelnia ostygnie.
4. Zawsze wyłączaj płytę grillową zgodnie z sekcją „Wyłączanie”.
5. Zawsze odłączaj zbiornik zgodnie z instrukcją „Odłączanie zbiornika gazu LPG”.

6. Zawsze opróżniaj i prawidłowo usuwaj wszystkie przedmioty znajdujące się w pojemniku na tłuszcz.

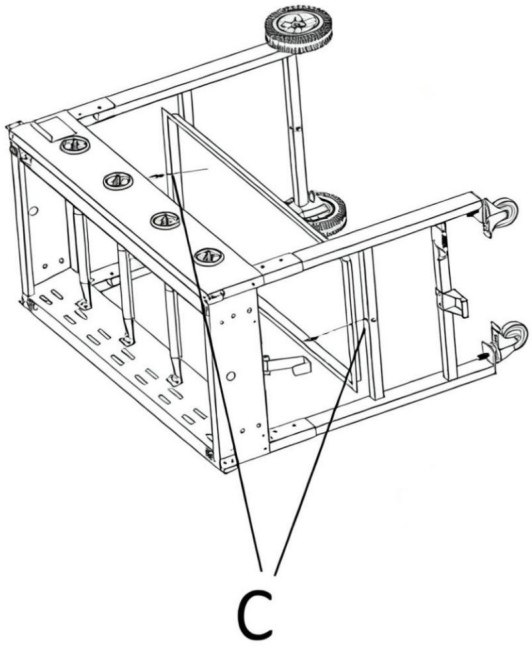
OSTRZEŻENIE: Podczas transportu lub przechowywania urządzenia należy zawsze przestrzegać instrukcji zawartych w tej sekcji.

UWAGA: Do przygotowania transportu i/lub przechowywania potrzebne będą dwie (2) osoby.



## STEP 2

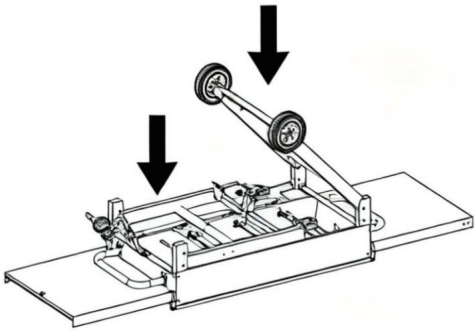
2. Remove Bottom Shelf.



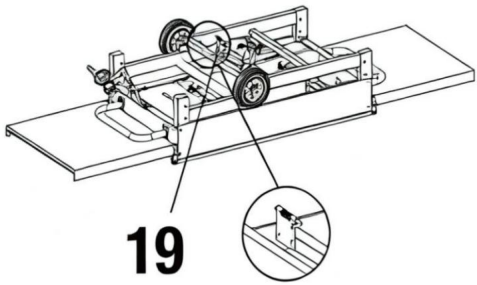

**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**

## STEP 3

3. Close Legs.

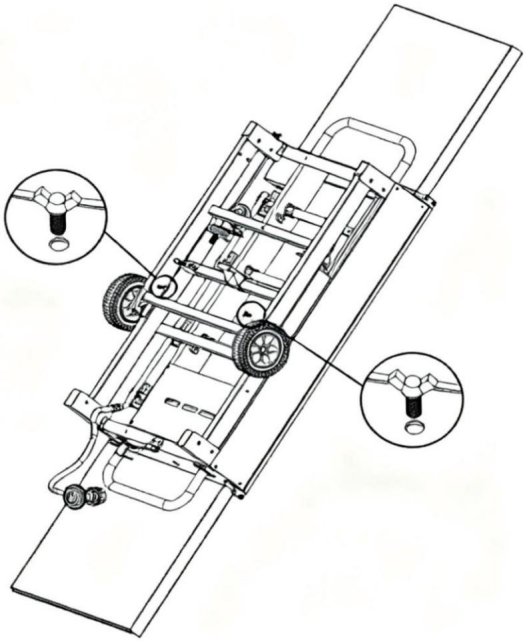


**NOTE: Close Left Leg First.**



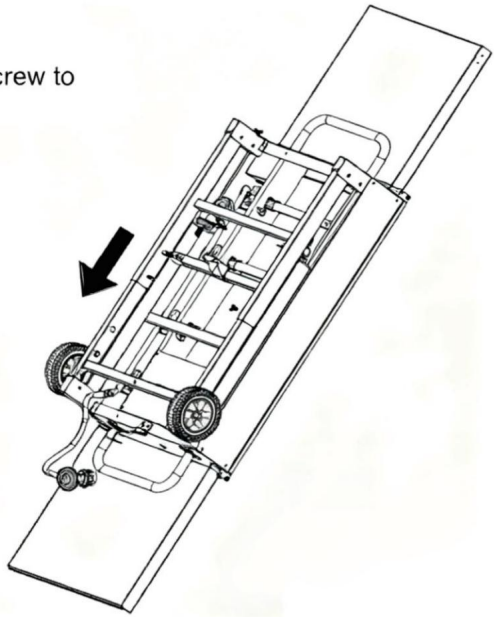
## STEP 4

4. Unscrew the Right Leg.



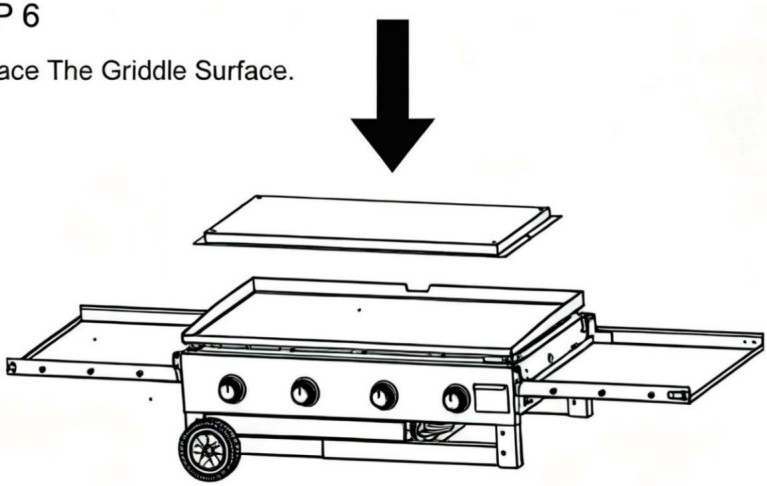
## STEP 5

5. Pull the Right leg,fixing the screw to the second hole.



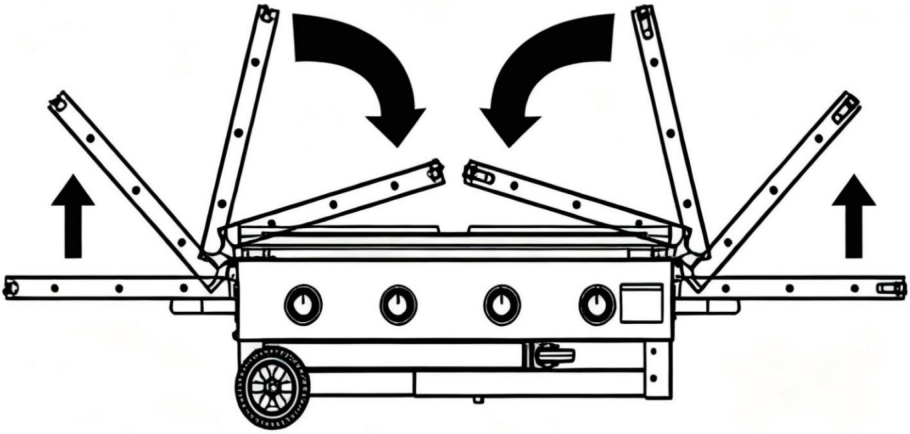
## STEP 6

6. Place The Griddle Surface.



## STEP 7

7. Close Side Shelves.



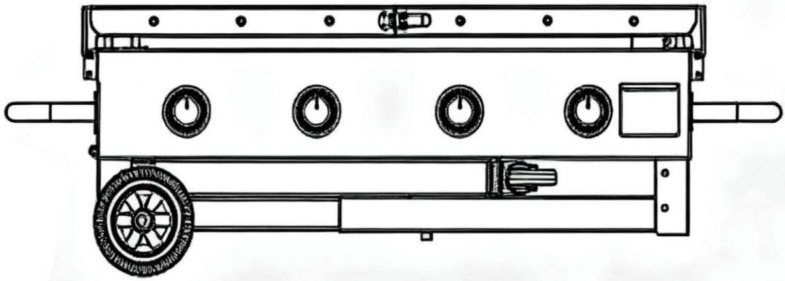
**NOTE: Close left side shelf first, then right side shelf.**

**CAUTION: Hold side shelf securely while opening. Do NOT release until fully closed.**

**CAUTION: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**

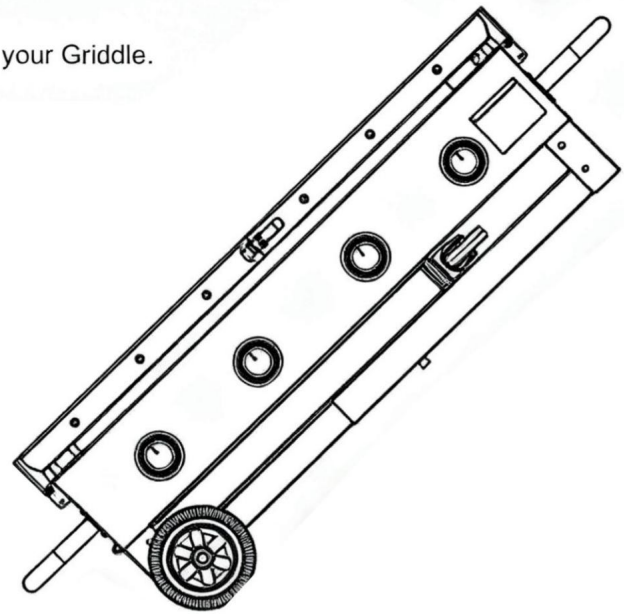
## STEP 8

8. Lock Side Shelves.



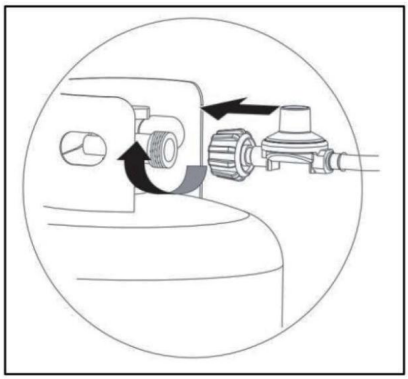
## STEP 9

9. Transport or Store your Griddle.



## PODŁĄCZANIE ZBIORNIKA GAZU LPG

1. Upewnij się, że pokrętła sterujące są w położeniu Pozycja WYŁĄCZONA (Rysunek 2).



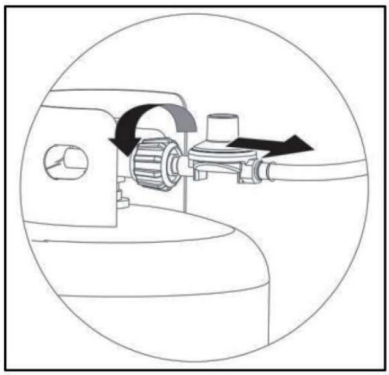
2. Przed podłączeniem należy upewnić się, że w głowicy zbiornika gazu LPG, głowicy zaworu regulatora oraz głowicy palnika lub portach palnika nie znajdują się żadne zanieczyszczenia.

3. Podłącz zespół regulatora/węża do zbiornika, obracając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu.

4. Wykonaj test szczelności zgodnie z sekcją „Sprawdzanie szczelności".

## ODŁĄCZANIE ZBIORNIKA GAZU LPG

1. Upewnij się, że pokrętła sterujące są w położeniu Pozycja WYŁĄCZONA (Rysunek 2).



2. Przed odłączeniem upewnij się, że zawór zbiornika gazu LPG jest „ZAMKNIĘTY".

3. Odłączyć zespół regulatora/węża od zbiornika gazu LPG, obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do poluzowania.

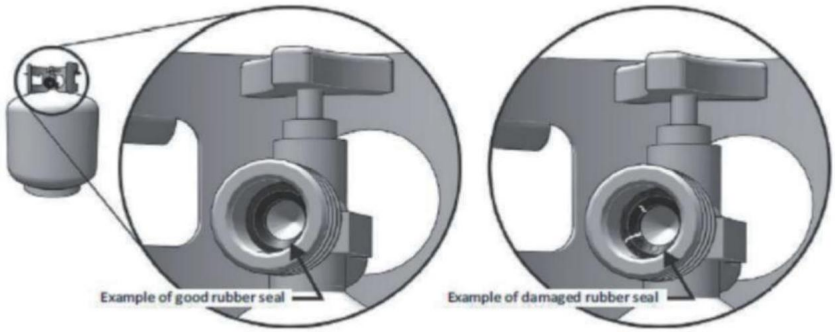
UWAGA: Przed przenoszeniem płyty grillowej należy dokładnie odłączyć i wyjąć zbiornik z gazem LPG.

4. Załóż osłonę ochronną na zbiornik LP i przechowuj zbiornik na zewnątrz, w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

uszczelka czołowa w tych urządzeniach może z czasem wykazywać wyraźne i widoczne uszkodzenia lub pogorszenie jakości, co może spowodować wyciek nawet po dokręceniu połączenia: Za każdym razem, gdy butla z gazem LPG jest wymieniana lub napełniana, należy przeprowadzić wizualną kontrolę uszczelnienia; każdą butlę z gazem LPG wykazującą oznaki uszkodzenia lub pogorszenia jakości, jak pokazano na rysunku (w tym widoczne pęknięcia i wżery), należy zwrócić sprzedawc

**Figure**

**Comparison of a seal in good condition (left) to one that is damaged (right)**




## MONTAŻ ZBIORNIKA GAZU LPG

Do działania potrzebny jest jeden, precyzyjnie napełniony, standardowy zbiornik gazu LPG do grilla z zewnętrznym gwintem zaworowym. Produkt jest przeznaczony do butli gazowych o wadze 20 funtów (ok. 9 kg).

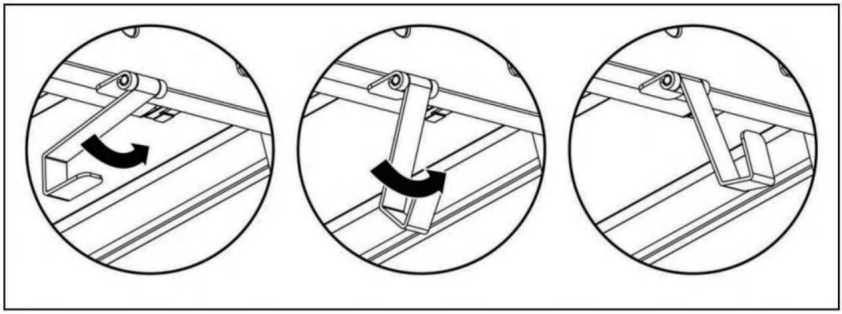
UWAGA: Przed przenoszeniem płyty grillowej należy dokładnie odłączyć i wyjąć zbiornik z gazem LPG.

UWAGA: Butle gazowe należy zakupić osobno.

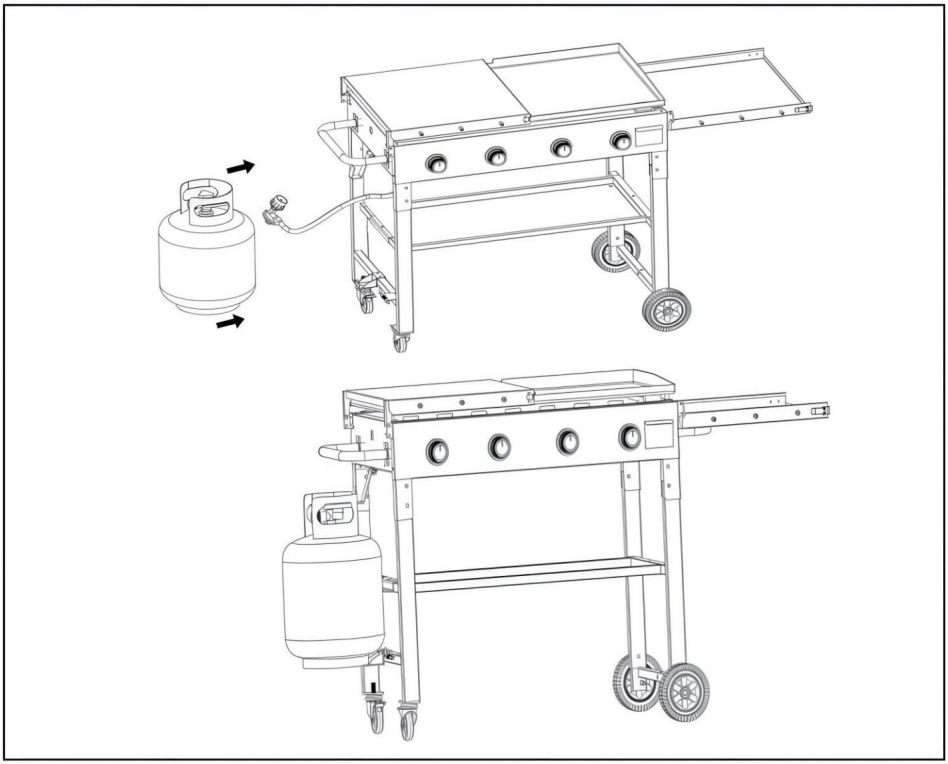


## WKŁADANIE I MOCOWANIE ZBIORNIKA Z GAZEM PROMIENIOWYM

1. Rozłóż górną podporę zbiornika gazu LPG.



2. Umieść precyzyjnie napełniony zbiornik z gazem propan-butan pionowo na górnym i dolnym wsporniku zbiornika z gazem propan-butan tak, aby zawór zbiornika był skierowany w stronę przyłącza przewodu gazowego.



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy zdjąć wszelkie materiały promocyjne i opakowania oraz sprawdzić, czy urządzenie jest czyste i wolne od kurzu. W razie potrzeby przetrzeć je wilgotną ściereczką. Nadmiar oleju należy wytrzeć chłonnym ręcznikiem kuchennym. Podczas pierwszego nagrzewania może wydobywać się lekki dym lub zapach, co jest normalne w przypadku wielu produktów i nie wpływa na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia. Instrukcja obsługi: Aby rozpalić patelnię grillową, należy uważnie przeczytać wszystkie kroki.

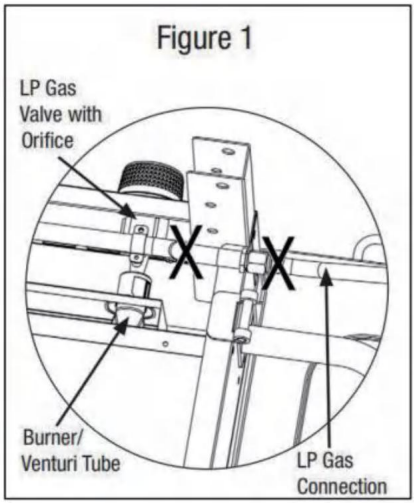
Sprawdzanie szczelności.

1. Podłączenia palnika

1.1 Upewnij się, że wąż regulatora i połączenia zaworów są solidnie przymocowane do palnika i zbiornika.

1.2 Wizualnie sprawdź połączenie palnika/ rurki Venturiego z otwór.

1.3 Upewnij się, że palnik/rurka Venturiego pasuje do otworu.




OSTRZEŻENIE: Niesprawdzenie tego połączenia lub nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar lub wybuch, skutkujący śmiercią, poważnymi obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.

1.4 W celu prawidłowego montażu należy zapoznać się ze schematem (rysunek 1).

1.5 Jeśli palnik/rurka Venturiego nie przylega równo do otworu, jak pokazano, skontaktuj się z nami w celu uzyskania pomocy.

2. Podłączenie zbiornika/przewodu paliwowego

2.1 Przygotuj 2-3 uncje środka do wykrywania nieszczelności roztwór uzyskuje się poprzez zmieszanie jednej części płynu do mycia naczyń z trzema częściami wody.

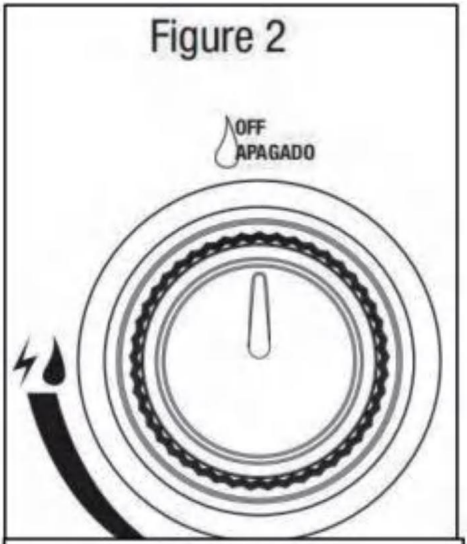
2.2 Upewnij się, że pokrętła sterujące są ustawione w pozycji „WYŁ.” (Rysunek 2).

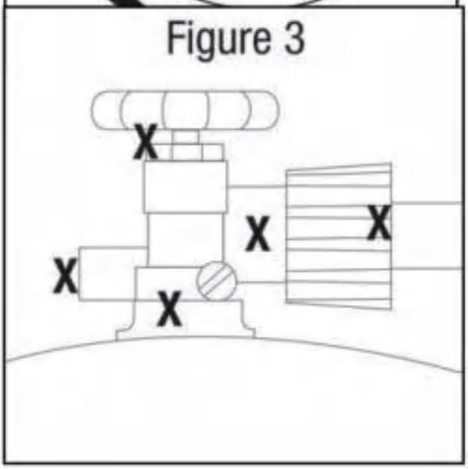
2.3 Podłącz zbiornik gazu propan-butan zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale „Instalacja zbiornika gazu propan-butan”.

2.4 Przekręć zawór zbiornika gazu LPG do pozycji „OTWARTY”.

2.5 Wkroplić kilka kropli roztworu lub użyć butelki ze spryskiwaczem w każdym punkcie „X” (rysunki 1 i 3).

a. Jeśli pojawią się jakiekolwiek pęcherzyki powietrza, obróć zawór butli z gazem LPG do pozycji „ZAMKNIĘTY”, podłącz ponownie i powtórz test. b. Jeśli po kilku próbach nadal widzisz pęcherzyki powietrza, obróć zawór butli z gazem LPG do pozycji „ZAMKNIĘTY” i odłącz butlę. c. Jeśli po minucie nie pojawią się żadne pęcherzyki powietrza, obróć zawór butli z gazem LPG do pozycji „ZAMKNIĘTY”, wytrzyj roztwór i kontynuuj.



Obsługa głównych palników 1.

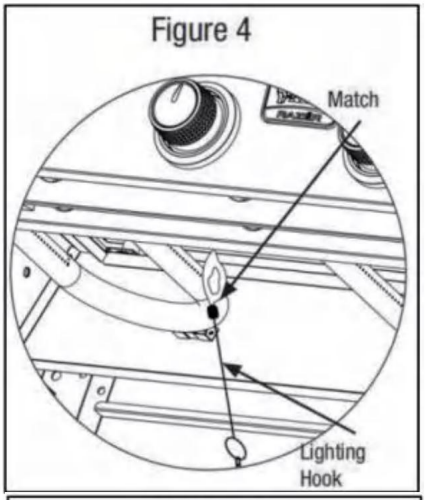
Pierwsze użycie

1.1 Upewnij się, że z patelni usunięto wszystkie etykiety, opakowania i folie ochronne.

1.2 Rozpal patelnię grillową zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale „Rozpalanie”.

1.3 Przed pierwszym smażeniem na tej patelni należy usunąć oleje produkcyjne.

1.4 Dopraw patelnię grillową zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale „Przyprawianie patelni grillowej”.

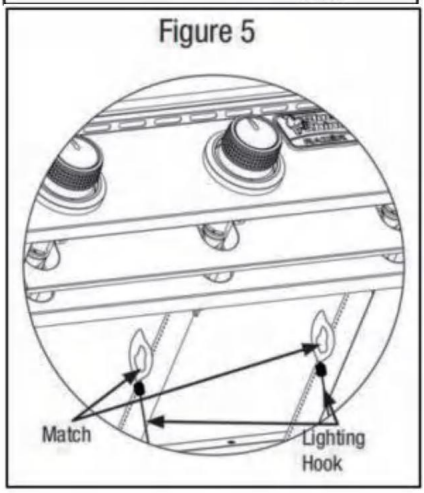



2. Oświetlenie

UWAGA: Utrzymuj obszar, w którym znajduje się zewnętrzne urządzenie do gotowania gazowego, w czystości i bez materiałów łatwopalnych, benzyny oraz innych łatwopalnych oparów i cieczy.

UWAGA: NIE utrudniać przepływu powietrza do spalania i wentylacji.

UWAGA: Sprawdź i wyczyść palniki/rurki Venturiego do owadów i gniazda owadów. Zatkana rura może spowodować pożar.



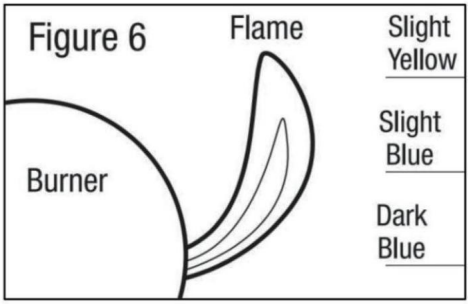

UWAGA: NIE należy używać nieprzywierających sprayów do gotowania, ponieważ zawierają one dużo wody i mogą przypalić patelnię, uszkadzając jej powierzchnię.

UWAGA: NIE należy używać oleju kukurydzianego, ponieważ zawiera on dużą ilość cukru, który może się karmelizować i przypalać na powierzchni.

2.1 Otwórz półki boczne.

2.2 Sprawdź, czy nie ma przeszkód

Przepływ powietrza do palników. Pająki, owady i pajęczyny mogą zatkać palnik/rurę Venturiego. Zatkana rura palnika może doprowadzić do pożaru.




2.3 Wszystkie pokrętła sterujące muszą być w położeniu Pozycja „WYŁ.” (Rysunek 2).

2.4 Podłącz zbiornik gazu propan-butan zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale „Instalacja zbiornika gazu propan-butan”.

2.5 Obróć zawór zbiornika gazu LPG do pozycji „OTWARTY”.

2.6 Naciśnij i obróć dowolne pokrętło sterujące do pozycji (HIGH). Palnik powinien się zapalić. Jeśli nie, powtórz czynność do trzech razy.

2.7 Jeżeli zapłon nie działa, odczekaj 5 minut i powtórz procedurę zapalania.

2.8 Jeśli zapalarka nie zapala palnika, użyj zapalonej zapałki, zamocowanej na haczyku do zapalania (dołączonym do płyty grillowej), aby zapalić palniki. Dostęp do palników uzyskaj od spodu płyty grillowej. Umieść zapaloną zapałkę blisko boku palnika (rysunki 4 i 5).

Ważne: Do zapalania palników za pomocą zapałek należy zawsze używać dołączonego haka do zapalania.

2.9 Po zapaleniu palnika należy obserwować płomień. Upewnić się, że wszystkie otwory palnika są zapalone, a wysokość płomienia jest zgodna z ilustracją (rysunek 6).

Uwaga: Każdy palnik zapala się niezależnie – powtórz kroki 2.5–2.9 dla pozostałych palników.

UWAGA: Jeżeli płomień palnika zgaśnie w trakcie pracy, należy natychmiast ustawić pokrętła sterujące w pozycji „WYŁ.”, przekręcić zawór zbiornika gazu LPG w pozycję „ZAMKNIĘTY” i otworzyć pokrywę, aby umożliwić ujście gazu przez 5 minut przed ponownym zapaleniem.

3. Wyłączanie 3.1 Obróć

zawór zbiornika gazu LPG do pozycji „ZAMKNIĘTY".

3.2 Obróć wszystkie pokrętła sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji „WYŁ.".

Uwaga: Dźwięk „puff" jest normalny, ponieważ kończy się spalanie ostatniej porcji gazu LPG.

3.3 Odłączyć zbiornik gazu LPG zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „Odłączanie zbiornika gazu LPG".

3.4 Dopraw patelnię grillową zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale „Przyprawianie patelni grillowej".

4. Kontrola zaostrzeń UWAGA:

4.1 W przypadku pożaru tłuszczu, należy ustawić pokrętła sterujące w pozycji „WYŁ.", a zawór zbiornika gazu w pozycji „ZAMKNIĘTY". NIE należy gasić pożaru tłuszczu wodą. Może to spowodować rozpryskiwanie się tłuszczu, co może skutkować poważnymi oparzeniami, obrażeniami ciała lub innymi uszkodzeniami.

4.2 NIE pozostawiaj płyty grillowej bez nadzoru podczas nagrzewania lub wypalania resztek jedzenia (WYSOKA). Jeśli płyta grillowa nie została wyczyszczona, może dojść do pożaru tłuszczu.
może wystąpić.

OSTRZEŻENIE: Podczas gotowania środki gaśnicze powinny być łatwo dostępne. W przypadku pożaru oleju/ tłuszczu należy użyć gaśnicy proszkowej typu BC lub zgasić pożar ziemią, piaskiem lub sodą oczyszczoną. NIE próbować gasić pożaru wodą.

Rozbłyski są nieodłączną częścią grillowania mięsa na płycie grillowej i nadają potrawom niepowtarzalny smak. Nadmierne rozbłyski mogą przesmażyć potrawę i być niebezpieczne.

Ważne: Nadmierne płomienie powstają w wyniku nagromadzenia się tłuszczu w pojemniku na tłuszcz. W przypadku zapalenia się tłuszczu, należy ustawić regulator w pozycji (WYŁ.). Pozostawić do wypalenia. W przypadku nadmiernego płomienia, NIE polewać płomieni wodą.

5. Ogranicz ryzyko zaostrzenia się

sytuacji 5.1 Przed gotowaniem odetnij nadmiar tłuszczu z mięsa.

5.2 Mięsa o dużej zawartości tłuszczu należy gotować na ustawieniu (NISKI) lub pośrednio.

5.3 Upewnij się, że patelnia grillowa znajduje się na twardej, równej i niepalnej powierzchni oraz że tłuszcz może swobodnie spływać do pojemnika na tłuszcz.

## CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

UWAGA:

Wszelkie czynności czyszczące i konserwacyjne należy wykonywać, gdy płyta grillowa jest zimna i dopływ paliwa odłączony.

NIE czyść żadnej części płyty grillowej w piekarniku samoczyszczącym. Ekstremalne ciepło może uszkodzić powłokę.

NIE WOLNO powiększać otworów zaworów ani portów palników podczas czyszczenia zaworów lub palników.

UWAGI:

Patelnię należy regularnie dokładnie czyścić i sprawdzać.

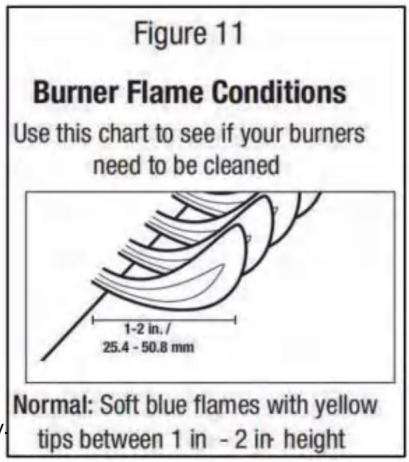
Środki czyszczące o działaniu ściernym mogą uszkodzić ten produkt.

Nigdy nie używaj środka do czyszczenia piekarników do czyszczenia jakiejkolwiek części płyty grillowej.

Przed każdym użyciem:

1.1 Utrzymuj powierzchnię płyty grillowej w czystości i nie dopuszczaj do jej zalegania w niej żadnych materiałów łatwopalnych, benzyny ani innych łatwopalnych oparów i cieczy.

1.2 NIE WOLNO blokować przepływu gazu płynnego i wentylacji powietrza.




1.3 Utrzymuj otwór(y) wentylacyjne zbiornika gazu LPG w czystości i bez zanieczyszczeń.

1.4 Sprawdź wzrokowo płomienie palnika, aby upewnić się, że patelnia grillowa działa prawidłowo (rysunek 11).

1.5 Instrukcje dotyczące prawidłowego czyszczenia i przyprawiania znajdują się poniżej.

1.6 Sprawdź, czy nie ma przeszkód w przepływie powietrza do palników. Pająki, owady i pajęczyny mogą zatkać palnik/zwężkę Venturiego. Zatkana rurka palnika może doprowadzić do pożaru.

Czyszczenie powierzchni wózka

2.1 Wytrzyj powierzchnie do czysta łagodnym płynem do mycia naczyń lub sodą oczyszczoną zmieszaną z wodą.

2.2 W przypadku uporczywych zabrudzeń należy zastosować odtłuszczacz na bazie cytrusów i szczotkę nylonową.

2.3 Dokładnie spłukać wodą.

2.4 Pozostawić do wyschnięcia na powietrzu.




Czyszczenie głównych palników

UWAGA: Do zdjęcia płyty grillowej potrzebne będą dwie (2) osoby.

3.1 Obróć zawór zbiornika gazu LPG do pozycji „ZAMKNIĘTY”.

3.2 Obróć wszystkie pokrętła sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby "WYŁĄCZONY".

Uwaga: Dźwięk „puff” jest normalny, ponieważ ostatnia porcja gazu ulega spaleniu.

3.3 Odłączyć zbiornik gazu LPG zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „Odłączanie zbiornika gazu LPG”.

3.4 Wyjmij płytę grillową, podnosząc ją z wózka.

3.5 Wyjmij palniki, odkręcając elementy mocujące palniki do dolnej części ramy.

3.6 Podnieś palniki i odsuń je od otworu zaworu gazowego.

3.7 Odłączyć przewód od elektrody zapłonowej.

3.8 Wyczyść zwężkę każdego palnika małą szczotką do butelek lub

sprężone powietrze.

3.9 Usuń wszelkie pozostałości i brud z powierzchni palnika.

3.10 Wyczyść wszystkie zatkane otwory sztywnym drutem (np. rozpiętym spinaczem do papieru).

3.11 Sprawdź palniki pod kątem uszkodzeń (pęknięć lub dziur). W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wymień palnik(i) na nowy(e) od producenta.

3.12 Ponownie zamontuj palnik(i), upewniając się, że otwór zaworu gazowego jest prawidłowo umieszczony wewnątrz każdego palnika/rurki Venturiego. Sprawdź również położenie elektrody zapłonowej.

3.13 Podłącz przewód do elektrody zapłonowej.

3.14 Wymień płytę grillową.

3.15 Podłącz zbiornik gazu propan-butan zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale „Instalacja zbiornika gazu propan-butan".

3.16 Wykonaj test szczelności zgodnie z sekcją „Sprawdzanie szczelności".

## PRZECHOWYWANIE PŁYTY GRILLOWEJ

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nigdy nie umieszczaj patelni grillowej w trybie przechowywania ani podróży bezpośrednio po użyciu, gdy jest zbyt gorąca, aby jej dotknąć. Upewnij się, że ostygła. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować pożar, uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.

1. Obróć zawór zbiornika gazu LPG do pozycji „ZAMKNIĘTY".

2. Obróć wszystkie pokrętła sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji „WYŁ.".

Uwaga: Dźwięk „puff" jest normalny, ponieważ ostatnia porcja gazu ulega spaleniu.

3. Odłącz zbiornik gazu LPG zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „Odłączanie zbiornika gazu LPG".

4. Wyczyść wszystkie powierzchnie.

5. Lekko posmaruj palnik(i) olejem kuchennym, aby zapobiec nadmiernemu rdzewieniu.

6. Dopraw patelnię grillową zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale „Przyprawianie patelni grillowej".

7. Jeśli przechowujesz płytę grillową w pomieszczeniu, odłącz zbiornik z gazem propan-butan zgodnie z instrukcją „Odłączanie zbiornika z gazem propan-butan".

8. Załóż osłonę ochronną na zbiornik LP i przechowuj zbiornik na zewnątrz, w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

9. Jeśli przechowujesz patelnię w pomieszczeniu, przykryj ją i przechowuj w chłodnym, suchym miejscu.

10. Jeśli przechowujesz patelnię na zewnątrz, przykryj ją pokrowcem, aby ochronić ją przed warunkami atmosferycznymi.

## PRZYPRAWA DO PATELNI

Przed użyciem produktu należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami i stosować się do nich.

Ważne: Dopraw patelnię grillową po każdym użyciu.

Szefowie kuchni w japońskich steakhousach i restauracjach serwujących dania krótkoterminowe regularnie przyprawiają swoje patelnie i bardzo ważne jest, abyś Ty również to robił.

Przyprawianie pomaga przedłużyć żywotność płyty grillowej, zapobiega przywieraniu potraw i zapobiega rdzewieniu.

Narzędzia potrzebne do przyprawiania:

Metalowa skrobaczka lub metalowa szpatułka

Olej kuchenny, taki jak olej roślinny lub oliwa z oliwek extra virgin Ręczniki papierowe

Kamienna lub stalowa wełna do grilla

Olej wykończeniowy, np. olej lniany

UWAGA: NIE należy używać oleju kukurydzianego, ponieważ zawiera on dużą ilość cukru, który może się karmelizować i przypalać na powierzchni.

1. Pierwsze użycie

1.1 Rozpal patelnię zgodnie z instrukcją „Rozpalanie”.

1.2 Utrzymuj palniki na wysokiej mocy (HIGH) przez 15 minut.

1.3 Wyłącz płytę grillową zgodnie z procedurą opisaną w sekcji „Wyłączanie”.

1.4 Pozostaw patelnię do ostygnięcia, ale pozostaw ją lekko ciepłą.

1.5 Wytrzyj powierzchnię płyty grillowej oraz jej wewnętrzne i zewnętrzne ścianki ręcznikami papierowymi, aż będą czyste.

Uwaga: Podczas suszenia ręcznik może mieć lekkie przebarwienia. To normalne.

1.6 Nanieść olej wykończeniowy na powierzchnię płyty grillowej, jej wewnętrzne i zewnętrzne ścianki, a następnie równomiernie pokryć zwiniętymi ręcznikami papierowymi.

1.7 Powtórz ten proces co najmniej dwa razy.

2. Po każdym użyciu

2.1 Wyłącz płytę grillową zgodnie z procedurą opisaną w sekcji „Wyłączanie”.

2.2 Gdy patelnia jest jeszcze ciepła, delikatnie zeskrob resztki jedzenia za pomocą skrobak.

2.3 Wytrzyj powierzchnię płyty grillowej oraz jej wewnętrzne i zewnętrzne ścianki ręcznikiem papierowym lub ręcznikami papierowymi.

2.4 W przypadku uporczywych resztek jedzenia:

a. Rozpal patelnię zgodnie z sekcją „Rozpalanie”. b. Nałóż olej na powierzchnię patelni. c. Pozwól olejowi „wygotować” resztki jedzenia.

d. Powtórz kroki od 1 do 3. e. W razie potrzeby użyj kamienia do grilla i usuń resztki jedzenia. f. Kontynuuj zgodnie z instrukcją „Przyprawianie patelni grillowej”.

2.5 Wytrzyj powierzchnię płyty grillowej oraz jej wewnętrzne i zewnętrzne ścianki ręcznikami papierowymi, aż będą czyste.

Uwaga: Podczas suszenia ręcznik może mieć lekkie przebarwienia. To normalne.

2.6 Nanieść olej wykończeniowy na powierzchnię płyty grillowej, jej wewnętrzne i zewnętrzne ścianki, a następnie równomiernie pokryć zwiniętymi ręcznikami papierowymi.

2.7 Rozpal patelnię zgodnie z instrukcją „Rozpalanie”.

2.8 Utrzymuj palniki na wysokiej mocy przez 15 minut lub do momentu, aż olej wykończeniowy zacznie dymić.

2.9 Wyłącz płytę grillową zgodnie z procedurą opisaną w sekcji „Wyłączanie”.

2.10 Powtórz kroki 6–9 co najmniej 2 razy.

2.11 Postępuj zgodnie z sekcją „Przed przechowywaniem”.

3. Odnów powierzchnię płyty grillowej

3.1 Jeśli patelnia grillowa jest wyłączona, rozpal ją zgodnie z instrukcją „Rozpalanie” na 10 minut.

Następnie wyłącz urządzenie zgodnie z procedurą opisaną w sekcji „Wyłączanie”.

3.2 Jeżeli patelnia grillowa jest włączona, wyłącz ją zgodnie z instrukcjami w sekcji „Wyłączanie”.

3.3 Kiedy patelnia grillowa jest jeszcze ciepła, za pomocą skrobaka lub metalowej szpatułki usuń jak najwięcej rdzy i resztek jedzenia z powierzchni patelni, jej wewnętrznych i zewnętrznych ścianek.

3.4 Nanieś na powierzchnię patelni sporą ilość oleju kuchennego.

3.5 Za pomocą kamienia do grilla wyszoruj powierzchnię płyty grillowej. W razie potrzeby dodaj więcej oleju do smażenia.

3.6 Wytrzyj powierzchnię płyty grillowej oraz jej wewnętrzne i zewnętrzne ścianki ręcznikami papierowymi.

3.7 Powtarzaj kroki 3–5, aż na ręcznikach papierowych nie będzie już rdzy.

3.8 Nanieść olej wykończeniowy na powierzchnię płyty grillowej, jej wewnętrzne i zewnętrzne ścianki, a następnie równomiernie pokryć zwiniętymi ręcznikami papierowymi.

3.9 Rozpal patelnię zgodnie z instrukcją „Rozpalanie”.

3.10 Utrzymuj palniki na wysokiej mocy przez 15 minut lub do momentu, aż olej wykończeniowy zacznie dymić.

3.11 Wyłącz płytę grillową zgodnie z procedurą opisaną w sekcji „Wyłączanie”.

3.12 Powtarzaj kroki 7–10, aż powierzchnia będzie miała ładny, ciemny kolor.

3.13 Postępuj zgodnie z sekcją „Przed przechowywaniem”.

## BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Bezpieczeństwo żywności jest kluczowe dla przyjemności gotowania na świeżym powietrzu. Aby chronić żywność przed szkodliwymi bakteriami, należy przestrzegać czterech podstawowych zasad:

1. Czyszczenie: Przed i po kontakcie z surowym mięsem i drobiem należy umyć ręce, naczynia i powierzchnie gorącą wodą z mydłem.

2. Oddziel: Aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego, oddzielaj surowe mięso i drób od żywności gotowej do spożycia. Używaj czystego talerza i sztućców podczas

usuwanie ugotowanej żywności.

3. Gotowanie: Mięso i drób należy dokładnie ugotować, aby zabić bakterie.

Za pomocą termometru można sprawdzić, czy temperatura wewnętrzna jedzenia jest prawidłowa.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light using igniter** | LP gas tank valve is closed | 1. Make sure regulator is securely attached to the LP gas tank per "Installing LP.<br>2. Gas Tank," then turn LP gas tank valve to "OPEN". |
| | LP gas tank is low or empty | 1. Exchange, refill or replace LP gas tank |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Wires or electrode covered with cooking residue | Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol. |
| | Electrode and burners are wet | Wipe dry with cloth. |
| | Electrode cracked/broken - sparks at crack | Replacement part(s) may be needed. |
| | Wire loose or disconnected | Reconnect wire or replacement part(S) may be needed. |
| | Wire is shorting (sparking) between igniter and electrode | Replacement part(s) may be needed. |
| | Bad igniter | Replacement part(s) may be needed. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light with match** | No gas flow | Check if LP gas tank is empty<br>A. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank.<br>B. If LP gas tank is not empty,refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" (see below). |
| | LP gas tank is low or empty | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Coupling nut and regulator not fully connected | 1. Turn the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. **Tighten by hand only - do NOT use tools.** |
| | Obstruction of gas flow | 1. Clear burner/venturi tube.<br>2. Check for bent or kinked hose. |
| | Disengagement of burner to valve | Re-engage burner and valve. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean burner/venturi tube. |
| | Burner ports clogged or blocked | Clean burner ports. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Sudden drop in gas flow or reduced flame height** | Out of gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Wait 30 seconds and light griddle.<br>3. If flames are still too low, reset the overfilling prevention device:<br>a. Turn control knob(s) “OFF”.<br>b. Turn LP gas tank valve. To "CLOSED".<br>c. Disconnect regulator.<br>d. Turn control knobs to and (HIGH).<br>e. Wait 1 minute.<br>f. Turn control knobs to"OFF".<br>g.Reconnect regulator and leak. check connections, being careful not to fully open valve.<br>h. Light griddle per"Lighting" section. |
| **Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner** | Burner ports are clogged or blocked | Clean burner ports. |
| **Flame is yellow or orange** | New burner may have residual manufacturing oils | Burn griddle for 15 minutes on and (HIGH) with the lid closed. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean venturi. |
| | Food residue, grease,etc on burners | Clean burner. |
| | Poor alignment of valve to burner/venturi tube | Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Flame goes out** | High or gusting winds | Do not use griddle in high winds. |
| | Low on LP Gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height"(see above). |
| **Flare-up** | Grease buildup | Remove and clean all griddle parts per "Cleaning and Care" section. |
| | Excess fat in meat | Trim fat from meat before cooking. |
| | Excessive cooking temperature | Adjust to lower cooking temperature. |
| **Persisten t grease fire** | Grease trapped by food buildup around burner system | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Turn LP gas tank valve to" CLOSED".<br>3. Leave lid in closed position and let fire burn out.<br>4. After griddle cools, remove and clean all parts per "Cleaning and Care" section. |
| **Flashback (fire in burner tube(s))** | Burner and/or burner/ venturi tube are blocked | Clean burners and/or burner/venturi tube. |
| **Griddle Surface** | Griddle has started to rust | With use the griddle surface will rust, this is normal Follow the "Refurbish the Griddle Surface" instructions in the "Seasoning Griddle" section to season your griddle surface. |
| | Griddle surface looks dull | The cooking surface has gotten too hot, and is no longer seasoned . Season grill per"Seasoning Griddle" section. |

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adres:
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Importowane do Australii: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

| | |
|---|---|
| REP WIELKIEJ BRYTANII | YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Biuro 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX |
| Przedstawiciel WE | E-CrossStu GmbH<br>Mainzer Landstr.69,<br>60329 Frankfurt nad Menem. |



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

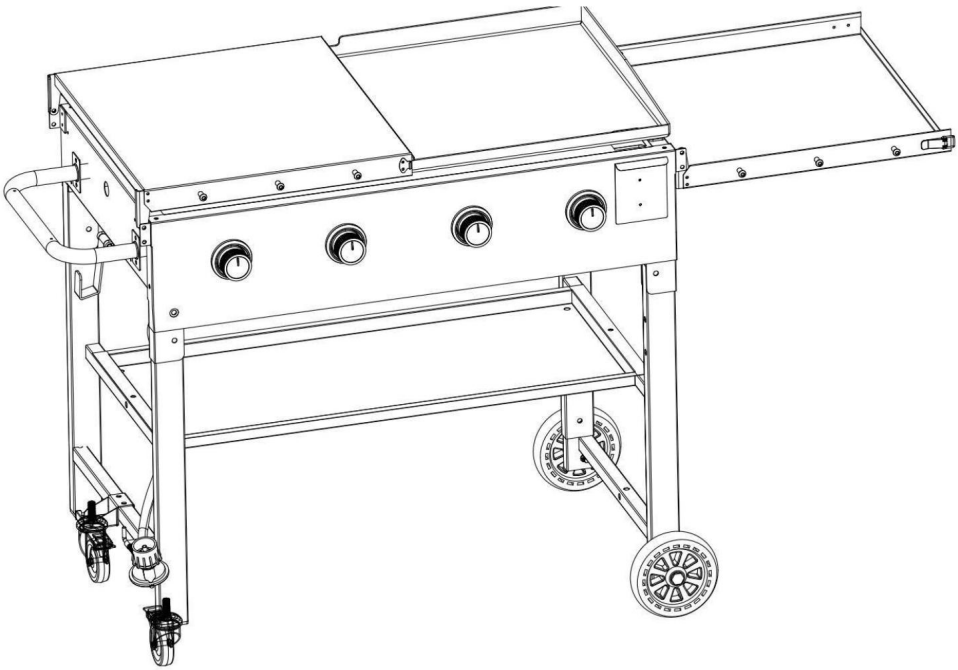
# GAS BAKPLATEN

**MODEL: EGA94-78**

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

# GAS BAKPLATEN

**MODEL: EGA94-78**



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 technologische of software-updates voor ons product.

| | |
|---|---|
|  | Waarschuwing: om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen. |

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN**

Bedankt voor het gebruik van dit product. Om ervoor te zorgen dat u het apparaat correct kunt bedienen, dient u deze handleiding zorgvuldig door te lezen en te bewaren voor toekomstig gebruik. Lees de voorzorgsmaatregelen en veiligheidsregels op deze pagina aandachtig door om veilig gebruik te garanderen.

Deze handleiding beschrijft veiligheidswaarschuwingen en voorzorgsmaatregelen, evenals instructies voor bediening, onderhoud en reiniging. De waarschuwingen en instructies in deze handleiding kunnen niet alle mogelijke omstandigheden en situaties dekken die zich kunnen voordoen. Voorzichtigheid en gezond verstand zijn niet ingebouwd in dit product, omdat wij ervan uitgaan dat gebruikers zich aan deze richtlijnen zullen houden. Neem contact met ons op als u problemen ondervindt. Probeer de problemen niet zelf op te lossen, aangezien dit letsel of materiële schade kan veroorzaken.

Lees ALLE instructies voordat u uw apparaat gebruikt.

# ⚠ GEVAAR!

Als u gas ruikt:

1. Draai de gastoevoer naar het apparaat dicht.
2. Doof eventueel open vuur en open het deksel.
3. Als de geur aanhoudt, loop dan weg van het apparaat en bel uw gasbedrijf.

Neem onmiddellijk contact op met de dealer of de brandweer.

4. Laat dit apparaat niet onbeheerd achter.
5. Gebruik dit apparaat niet binnen een afstand van 7,62 m van ontvlambare vloeistoffen.
6. Bij brand moet u weglopen van het apparaat en de brandweer bellen.
   Neem onmiddellijk contact op met de afdeling. Probeer nooit een olie- of vetbrand met water te blussen.

**Als u deze instructies niet opvolgt, kan er brand of een explosie ontstaan, met materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg.**

## ⚠ WAARSCHUWING!

7. Consumenten moeten ervoor zorgen dat de bakplaat correct wordt gemonteerd, geïnstalleerd en onderhouden. Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen.

## ⚠ WAARSCHUWING!

8. **WAARSCHUWING VOORSTEL 65 VAN CALIFORNIË:** De staat Californië is zich ervan bewust dat dit product kanker, geboorteafwijkingen of andere reproductieve schade kan veroorzaken. (Volgens de wet van Californië moet deze waarschuwing worden gegeven aan klanten in de staat Californië.)

## ⚠ WAARSCHUWING!

9. Het niet opvolgen van de gevaren, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in deze handleiding kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood, of tot brand of explosie met materiële schade tot gevolg.
10. Deze bakplaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis en mag niet worden gebruikt in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte.

11. Gebruik dit apparaat NIET binnen een afstand van 3,05 m van muren, constructies of gebouwen!

12. Alleen voor huishoudelijk gebruik. Deze bakplaat is NIET geschikt voor commercieel gebruik.

13. Deze bakplaat is niet bedoeld als verwarmingselement en mag nooit als verwarmingselement worden gebruikt. Giftige dampen kunnen zich ophopen en verstikking veroorzaken.

14. Deze bakplaat is uitsluitend gecertificeerd voor gebruik in de Verenigde Staten en/of Canada.

15. Wijzig het apparaat NIET voor gebruik op een andere locatie. Wijzigingen vormen een veiligheidsrisico en uw garantie vervalt.

16. Deze bakplaat is uitsluitend geschikt voor gebruik met vloeibaar propaangas (LP). Overschakelen naar of proberen aardgas te gebruiken in deze LPG-bakplaat is gevaarlijk, kan lichamelijk letsel veroorzaken en doet uw garantie vervallen.

Eigenschappen van vloeibaar petroleumgas:

a. Propaan is brandbaar en gevaarlijk bij onjuist gebruik. Maak uzelf vertrouwd met de eigenschappen ervan voordat u een vloeibaar petroleumgasproduct gebruikt. b. Propaan is explosief onder druk, zwaarder dan lucht en slaat neer in lage gebieden.

c. Propaangas is in natuurlijke toestand geurloos. Voor uw veiligheid wordt er een geurstof toegevoegd die naar rotte kool ruikt. d. Contact met propaangas kan vriesbrandwonden op de huid veroorzaken.

17. Appartementbewoners: Neem contact op met het management om de voorwaarden te weten te komen Vereisten en brandvoorschriften voor het gebruik van een LPG-grillplaat in uw appartementencomplex. Gebruik hem indien toegestaan buiten op de begane grond met een afstand van 3,05 meter tot elke constructie. Gebruik hem NIET op of onder balkons.

18. Voor het gebruik van de bakplaat is een LPG-fles nodig. Alleen flessen met de markering "propaan" mogen worden gebruikt.

19. De LPG-cilinder moet worden geconstrueerd en gemarkeerd in overeenstemming met met de specificaties voor LPG-cilinders van het Amerikaanse ministerie van Transport (DOT) of de nationale norm van Canada, CAN/CSA-B339, cilinders, bollen en buizen voor het transport

van gevaarlijke goederen.

20. De LPG-cilinder moet geschikt zijn voor dampafzuiging.
21. De LPG-cilinder moet voorzien zijn van een goedgekeurde overvulbeveiliging.

(polikliniek).

22. Gebruik uitsluitend LPG-gasflessen die zijn voorzien van een gasaansluiting die compatibel is met de aansluiting voor kooktoestellen buitenshuis.
23. De LPG-cilinder moet een cilinderkraag hebben om de cilinder te beschermen ventiel.
24. Gebruik nooit een LPG-cilinder met een beschadigde behuizing, klep, kraag of voet. Gedeukte of verroeste LPG-cilinders kunnen gevaarlijk zijn en moeten vóór gebruik door uw LPG-leverancier worden gecontroleerd.
25. Laat de LPG-cilinder niet vallen en behandel hem niet ruw.
26. Propaangasflessen moeten buiten worden bewaard, buiten het bereik van kinderen, en mogen niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte worden bewaard. Uw gasfles mag nooit worden bewaard op een plaats waar de temperatuur kan oplopen tot boven de 51,7 °C.
27. Steek GEEN gereedschap of vreemd voorwerp in de klepuitlaat of de veiligheidsklep. Dit kan de klep beschadigen en een lek veroorzaken. Lekkende propaan kan leiden tot een explosie, brand, ernstig letsel of de dood. Blokkeer GEEN gaten in de zijkanten of achterkant van de bakplaat.
28. Bewaar een LPG-fles nooit in een hete auto of kofferbak. Hitte zorgt ervoor dat de gasdruk stijgt, waardoor de overdrukklep open kan gaan en gas kan ontsnappen. Plaats een stofdop op de uitlaat van de fles wanneer de fles niet in gebruik is.

29. Installeer alleen het type stofkap op de uitlaat van de gasflesafsluiter dat bij de gasflesafsluiter hoort. Andere typen doppen of pluggen kunnen propaanlekkage veroorzaken.
30. Indien de bakplaat niet in gebruik is, dient het gas bij de gasfles afgesloten en losgekoppeld te worden.
31. Bewaar GEEN reserve-LP-gasfles onder of in de buurt van dit apparaat. Vul de gasfles nooit verder dan 80 procent.
32. Als bovenstaande informatie niet exact wordt opgevolgd, kan er brand ontstaan met dodelijke afloop of Er kan ernstig letsel optreden.

33. Als bovenstaande instructies niet nauwkeurig worden opgevolgd, kan er brand ontstaan met ernstig letsel of schade aan eigendommen tot gevolg.
34. Probeer deze bakplaat nooit aan te sluiten op het zelfstandige LPG-systeem van een camper, caravan of huis.
35. Gebruik nooit houtskool, aanstekervloeistof, lavastenen, benzine, kerosine of alcohol met dit product.
36. Uw bakplaat is gecontroleerd op lekkages bij alle fabrieksaansluitingen. Controleer alle verbindingen opnieuw zoals beschreven in het gedeelte 'Gebruiksaanwijzing', aangezien verbindingen tijdens de verzending los kunnen raken.
37. Controleer op lekkages, zelfs als uw apparaat door iemand anders is gemonteerd. Gebruik het apparaat NIET als er een gaslek is. Gaslekken kunnen brand of een explosie veroorzaken.

38. U moet alle instructies in het gedeelte 'Controleren op lekken' volgen vóór gebruik. Om brand- of explosiegevaar te voorkomen bij het testen op een lek...

39. Voer altijd een lektest uit voordat u de bakplaat aansteekt en elke keer dat u de gasfles aansluit voor gebruik.
40. Niet roken. Gebruik of sta GEEN ontstekingsbronnen toe in de ruimte tijdens het uitvoeren van een lektest.
41. Voer de lektest buitenshuis uit in een goed geventileerde ruimte.
42. Gebruik GEEN lucifers, aanstekers of een vlam om op lekken te controleren.
43. Het gebruik van alcohol, voorgeschreven of zelfzorggeneesmiddelen kan de mogelijkheid van de consument om het apparaat correct te monteren of veilig te bedienen, belemmeren. Sterke geuren, verkoudheid, verstopte bijholten, enz. kunnen de detectie van propaan verhinderen. Wees voorzichtig en gebruik uw gezond verstand bij het testen op lekken.

44. Gebruik de bakplaat NIET totdat alle lekken zijn verholpen.
45. Als u een lek niet kunt stoppen, sluit dan de LPG-toevoer af. Neem contact op met een reparateur van gasapparatuur of uw lokale LPG-leverancier.
46. Deze bakplaat is ontworpen om te werken bij een inlaatdruk van 11 inch waterkolom.

47. Bewaar of gebruik GEEN benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen binnen 25 voet (7,62 m) van dit apparaat.

48. NIET gebruiken in een explosieve atmosfeer. Houd de bakplaat vrij van brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen. De minimale afstand tussen de zijkanten en de achterkant van het apparaat en brandbare constructies is 91,4 cm (36 inch). Gebruik dit apparaat NIET onder een overstek of dak.

49. Het is essentieel om het klepcompartiment, de branders en de luchtcirculatie van de bakplaat schoon te houden. Inspecteer de bakplaat voor elk gebruik.
50. Wijzig de bakplaat op geen enkele manier. Elke wijziging maakt uw recht op garantie.
51. Gebruik de bakplaat NIET tenzij deze VOLLEDIG in elkaar is gezet en alle onderdelen stevig vastzitten.
52. Installeer dit model bakplaat NIET in een inbouw- of inschuifkeuken. bouw. Het negeren van deze waarschuwing kan brand of een explosie veroorzaken, met schade aan eigendommen en ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg.
53. Deze bakplaat moet regelmatig grondig worden schoongemaakt en geïnspecteerd. basis.
54. Reinig en inspecteer de slang vóór elk gebruik van het apparaat. Als er Als er tekenen van slijtage, insnijdingen of lekkages zijn, moet de slang vóór gebruik worden vervangen.
55. Gebruik uitsluitend de meegeleverde regelaar en slang. Gebruik uitsluitend de vervangende regelaar en slang zoals gespecificeerd door Zhejiang Lumbre Electrical Appliance Co., Limited.
56. Gebruik alleen door de fabriek geautoriseerde onderdelen van Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Limited. Het gebruik van onderdelen die niet door de fabriek zijn goedgekeurd, kan gevaarlijk zijn en uw garantie vervalt.
57. Gebruik dit apparaat NIET zonder de "Gebruiksaanwijzing" te lezen. "Instructies" in deze handleiding.
58. Raak de metalen onderdelen van de bakplaat NIET aan voordat ze volledig zijn afgekoeld, om brandwonden te voorkomen, tenzij u beschermende kleding draagt (pannenlappen, handschoenen, BBQ-wanten, enz.).
59. NIET installeren of gebruiken in of op boten of recreatievoertuigen.
60. Bij het koken moeten brandblusmaterialen gemakkelijk bereikbaar zijn. toegankelijk. Probeer in geval van een olie-/vetbrand NIET om

Blus het met water. Gebruik een poederblusser (type BC) of blus het met aarde, zand of zuiveringszout.

61. Gebruik de bakplaat NIET bij harde wind.
62. Leun nooit over de bakplaat wanneer u deze aansteekt.
63. Laat een brandende bakplaat NIET onbeheerd achter. Houd kinderen en huisdieren te allen tijde uit de buurt van de bakplaat.
64. Laat de bakplaat NIET onbeheerd achter tijdens het voorverwarmen of het verbranden van voedselresten op hoog vuur. Als de bakplaat niet is schoongemaakt, kan er een vetbrand ontstaan die het product kan beschadigen.
65. Plaats GEEN lege kookpotten op het apparaat terwijl het in gebruik is. operatie.
66. Wees voorzichtig wanneer u iets op de bakplaat plaatst terwijl het apparaat in werking is.

67. Probeer de bakplaat NIET te verplaatsen wanneer deze in gebruik is. Laat de bakplaat afkoelen voordat u deze verplaatst of opbergt.
68. De LPG-gasfles moet op de juiste manier worden losgekoppeld en verwijderd voordat u deze bakplaat verplaatst.
69. Opslag van de bakplaat binnenshuis is alleen toegestaan als de cilinder losgekoppeld, van de bakplaat verwijderd en op de juiste manier buiten opgeslagen.
70. De LPG-cilinder moet voorzien zijn van een cilinderaansluitvoorziening compatibel met de aansluiting voor buitenkookapparatuur.
71. "Een apparaat wordt als buitenshuis beschouwd als het is geïnstalleerd met een afdak dat niet verder is afgesloten dan een gedeeltelijke omheining met een afdak en niet meer dan twee zijwanden. De zijwanden mogen parallel lopen (zoals in een overdekte doorgang) of haaks op elkaar staan; alle openingen moeten permanent open zijn. Schuifdeuren, garagedeuren, ramen of afgeschermde openingen worden niet als permanente openingen beschouwd."
72. (Herhaling van 72 - behouden zoals in het origineel)
73. Een apparaat wordt als buitenshuis beschouwd als het is geïnstalleerd met een beschutting die niet meer is afgesloten dan een gedeeltelijke omheining met een afdekking en drie zijwanden, op voorwaarde dat 30% of meer van het horizontale oppervlak permanent open is; schuifdeuren, garagedeuren, ramen of afgeschermde openingen worden niet als permanente openingen beschouwd.

74. Probeer NIET de gasregelaar los te koppelen van de cilinder of een gasaansluiting terwijl de bakplaat in gebruik is.
75. Plaats uw bakplaat altijd op een harde, niet-brandbare, vlakke ondergrond. Een asfalt- of zwarttopverharding is hiervoor mogelijk niet geschikt. Plaats gasslangen zo ver mogelijk uit de buurt van hete oppervlakken en druipend heet vet.
76. Houd alle elektrische snoeren uit de buurt van een hete bakplaat.
77. Controleer na een periode van opslag en/of niet-gebruik op lekkages en branderproblemen. Controleer de slang op eventuele verstoppingen en slijtage of sneden.
78. Als u de zijplanken niet opent terwijl u de branders van de bakplaat aansteekt, of als u niet 5 minuten wacht om het gas te laten verdwijnen als de bakplaat niet aangaat, kan dit leiden tot een explosieve vlam.
79. Gebruik altijd een vleesthermometer om ervoor te zorgen dat het eten op een veilige temperatuur wordt gekookt.
80. Gebruik beschermende handschoenen bij het monteren van dit product.
81. Forceer de onderdelen NIET bij elkaar, omdat dit kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan het product.
82. Bedek nooit het gehele kookoppervlak met aluminiumfolie.
83. Als bovenstaande niet precies wordt nageleefd, kan dit leiden tot overlijden, ernstig letsel of schade aan eigendommen.
84. Deze gasgrill mag niet in of op boten worden geïnstalleerd. Dit apparaat is Mag niet op of in recreatievoertuigen worden geïnstalleerd.
85. De minimale omgevingstemperatuur voor veilig gebruik van het apparaat is -20°C (-4°F).
86. Deze bakplaat mag niet onder open vuur worden gebruikt. bouw.
87. Mocht er brand ontstaan, blijf dan uit de buurt van het apparaat en verwijder het onmiddellijk. Bel de brandweer. Probeer een olie- of vetbrand niet met water te blussen. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand, explosie of brandgevaar, met materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg.

# ⚠ WAARSCHUWING!

88. Schakel de bedieningselementen en de gasbron of -tank UIT wanneer u deze niet gebruikt. De gasfles moet losgekoppeld zijn wanneer het apparaat niet in gebruik is.
89. Wanneer de gasfles niet in gebruik is, moet het gas worden afgesloten en de gasfles worden losgekoppeld.
90. Consumenten mogen het verbrandingssysteem niet demonteren. Raadpleeg bij problemen de handleiding of de reparatiemethode van het verkooppunt.

91. Als u het systeem toch moet demonteren en controleren, moet u eerst het hele paneel verwijderen. Trek vervolgens de knop op het paneel eruit en verwijder de schroeven waarmee de schakelklep op het paneel vastzit. Vervolgens kunt u de sproeiers, schakelkleppen, gasleidingen, drukregelkleppen, enz. controleren.

92. Wij raden u echter aan dit niet te doen, aangezien er bij een lekkage gevaren kunnen ontstaan.

# ⚠ GEVAAR!

93. Geeft een dreigende gevaarlijke situatie aan die, indien deze niet wordt vermeden, zal resulteren in de dood of ernstig letsel.

# ⚠ WAARSCHUWING!

94. Wees alert op de mogelijkheid van ernstig lichamelijk letsel als de instructies niet worden nageleefd. niet gevolgd.
95. Zorg ervoor dat u alle berichten leest en zorgvuldig opvolgt.

# ⚠ VOORZICHTIGHEID!

96. Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, kan leiden tot: resulteren in licht of matig letsel.

97. Gebruik het product niet binnenshuis. Het mag alleen buitenshuis worden gebruikt (buiten). elke behuizing).

98. Controleer vóór gebruik de gasregelaar op de gastank op slijtage, scheuren, barsten, insnijdingen of andere beschadigingen. Als u een van deze beschadigingen aantreft, vervang de gasregelaar dan vóór gebruik.

99. Bij regen, sneeuw, hagel, ijzel of andere vormen van neerslag tijdens het koken met olie of vet, dient u de pan onmiddellijk af te dekken en de branders en de gastoevoer uit te schakelen. Probeer het apparaat of de pan niet te verplaatsen.

100. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat. Een onbrandbaar oppervlak in een gebied dat vrij is van brandbare materialen tijdens het koken. Een asfaltoppervlak is hiervoor niet acceptabel. doel.

# ⚠ WAARSCHUWING!

101. **Dit apparaat mag alleen buitenshuis worden gebruikt** en **mag niet** in de open lucht worden gebruikt. een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte. 102. Het is niet toegestaan om het te gebruiken op of onder een balkon of terras van een appartement of appartement. 103. Het gebruik van alcohol, voorgeschreven medicijnen of zelfzorgmedicijnen kan de mogelijkheid van de consument om de bakplaat op de juiste manier te monteren of veilig te bedienen, negatief beïnvloeden.

104. Tijdens het koken moet een brandblusser type BC of ABC gereed zijn.

105. Probeer bij een olie- of vetbrand deze niet met water te blussen. Bel de brandweer of gebruik een brandblusser type BC of ABC.

106. Het apparaat moet tijdens gebruik onder toezicht staan. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. en houd huisdieren te allen tijde uit de buurt van het apparaat.

107. Dit apparaat is niet ontworpen of bedoeld voor gebruik als verwarming en is niet geschikt om kalkoenen te bakken.

108. Gebruik tijdens en na gebruik van het apparaat geïsoleerde ovenwanten of handschoenen om uzelf te beschermen tegen hete oppervlakken of spetters van kookvloeistoffen.

109. Zet nooit lege kookpotten op het apparaat terwijl het in gebruik is.
bediening. Wees voorzichtig wanneer u iets in de kookpan plaatst
terwijl het in werking is.

110. Verplaats het apparaat nooit tijdens gebruik. Zorg ervoor dat de kookzones goed zijn afgesteld.
Het schip moet afkoelen tot 46°C voordat het wordt verplaatst of opgeslagen.

111. Commercieel gebruik van deze bakplaat is niet toegestaan.

112. Laat kinderen en minderjarigen **NIET** in de buurt van de machine komen of deze aanraken.

113. Raak het hete oppervlak **NIET** rechtstreeks met uw handen aan. Altijd
bedienen met de draaiknop.

114. Dompel het apparaat **NIET** onder in water of een andere vloeistof.

115. Laat hete onderdelen afkoelen voordat u ze aanraakt.

116. Gebruik van accessoires of hulpstukken die niet zijn meegeleverd of
door de fabrikant aanbevolen producten kunnen letsel veroorzaken.

117. Dit apparaat is niet aangesloten op een verbrandingsgasafvoer.
evacuatie-inrichting. Deze moet worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met
met de huidige installatievoorschriften. Bijzondere aandacht moet worden besteed
aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.

118. Gebruik het niet op slecht geventileerde plaatsen of voor commerciële doeleinden.
doeleinden.

119. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd en onderhouden door een bevoegd persoon.
persoon.

120. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de
de geldende voorschriften en alleen gebruiken in een goed geventileerde ruimte.

121. Zorg ervoor dat de gasvoorziening overeenkomt met het type dat op de verpakking staat vermeld.
beoordelingslabel.

122. Probeer op geen enkele wijze wijzigingen aan te brengen aan de machine.

123. Als de machine gedurende een langere periode niet gebruikt wordt, maak hem dan schoon en
bedek het en bewaar het op een droge en veilige plaats.

124. BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.

125. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl u het gebruikt.

126. Vermijd het gebruik ervan in de aanwezigheid van ontvlambare vloeistoffen, gassen, stof of
andere explosieve situaties.

127. Bij het verplaatsen van een apparaat moet de grootst mogelijke voorzichtigheid worden betracht

die hete olie of andere hete vloeistoffen bevatten.

128. Kinderen mogen niet alleen met het apparaat spelen. Reiniging en gebruik Onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

129. De machine mag tijdens het gebruik of de werking ervan nooit onbeheerd worden achtergelaten. schoonmaak.

130. Zorg ervoor dat de machine altijd op een stevige, vlakke en brandvertragende ondergrond staat en ook uit de buurt van brandbare materialen.

131. De machine moet in een open ruimte met goede ventilatie worden geplaatst, uit de buurt van bomen en hekken. 132.

Hoewel er alles aan is gedaan om uw Om scherpe randen te verwijderen, moet u alle onderdelen voorzichtig behandelen om onbedoeld letsel te voorkomen.

133. Houd een brandblusser binnen een veilige en toegankelijke afstand en zorg ervoor dat degenen die de machine bedienen, zijn opgeleid om deze te gebruiken.

134. Verwijderd houden van ontvlambare materialen en vloeistoffen zoals petroleum, alcohol, diesel, kerosine en aanmaakvloeistof voor houtskool, of voertuigen tijdens gebruik. Gebruik deze materialen niet om het apparaat aan te steken of opnieuw aan te steken.

**135. MAAK HET NIET REINIGEN MET SCHURENDE MATERIALEN.**

136. Gebruik de machine **NIET** bij harde wind.

137. Berg het apparaat **NIET** op voordat het vuur volledig uit is en de oppervlakken koud zijn. Berg het apparaat ook niet op met as of brandbare materialen erin.

138. Gebruik dit product **NIET** als oven.

139. Zorg ervoor dat het product op een permanent, vlak, waterpas, hittebestendig en niet-ontvlambaar oppervlak wordt geplaatst, altijd uit de buurt van ontvlambare voorwerpen, zoals houten hekken of overhangende bomen. 140.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk koken. Het is niet ontworpen voor commerciële of industriële doeleinden.

141. Bij langdurig gebruik van de machine is ventilatie noodzakelijk. kan worden verbeterd door een raam te openen of de afzuigsnelheid te verhogen.

142. Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen in de gesloten stand staan als u ze niet gebruikt.

gebruik.

143. Zorg ervoor dat de kabel niet in contact komt met de hete oppervlakken van het kookapparaat wanneer u andere elektrische apparaten gebruikt. 144.

Onstabiele of misvormde pannen mogen niet op de machine worden gebruikt,

omdat onstabiele pannen een ongeluk kunnen veroorzaken doordat ze kantelen of morsen.

145. Gebruik nooit plastic of aluminiumfolie schalen op het apparaat. 146.

Bederfelijke levensmiddelen, plastic artikelen en spuitbussen kunnen worden aangetast door hitte en mogen niet boven of onder de machine-eenheid worden bewaard.

147. Het apparaat mag niet gebruikt worden om te barbecueën.

148. Plaats geen kledingstukken boven de machine en gebruik de machine niet als wasdroger. 149.

Dit product mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.

150. In geval van een terugbrand (d.w.z. wanneer het gas terugbrandt op de gaspit), draait u de kraan dicht en steekt u het apparaat opnieuw aan. Als het probleem aanhoudt, breng het apparaat dan terug naar uw dealer voor controle.

151. **WAARSCHUWING!** Dit product wordt zeer heet; verplaats het niet tijdens gebruik.

152. **WAARSCHUWING!** Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of afgesloten ruimte.

leefruimte (bijv. huizen, tenten, caravans, campers, boten).

153. **WAARSCHUWING!** Verwijder alle verpakkingsmaterialen en bewaar ze voor toekomstig gebruik. Verpakkingsmaterialen zijn geen speelgoed.

154. WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen. Als ze de verpakkingsmaterialen inslikken, kunnen ze stikken!

155. **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine voor het (opnieuw) aansteken!

156. **WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt. Kinderen mogen niet

in de buurt van deze machine mag spelen of er mag niet mee worden gewerkt.

157. **WAARSCHUWING!** Controleer na de installatie op gaslekken en Controleer voor gebruik of er geen lekken zijn.

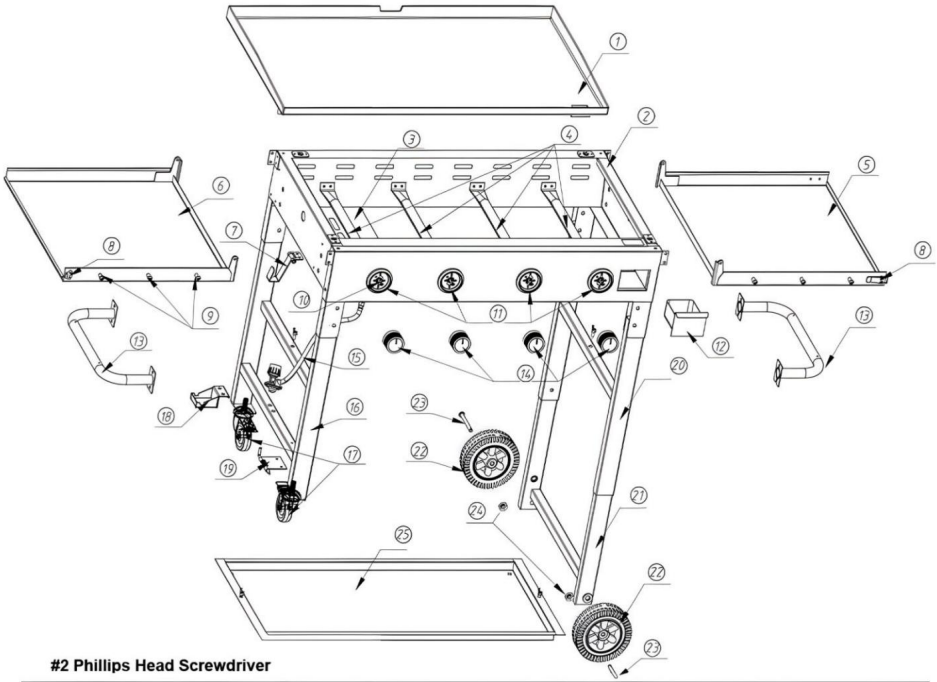
## VEILIGHEIDSMAATREGELEN BIJ INSTALLATIE

1. De installatie van dit apparaat moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften, of bij ontstentenis van plaatselijke voorschriften, aan de National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, of Propane Storage and Handling Code, B149.2.
2. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken in campers of op boten.
3. Het is veilig gecertificeerd voor gebruik in de Verenigde Staten en Canada. Wijzig het nooit voor gebruik in andere landen. Wijzigingen kunnen een veiligheidsrisico of schade veroorzaken.

4. Vervangende drukregelaars moeten door de fabrikant van het apparaat worden voorgeschreven.
5. Nadat u alle veiligheidsinformatie, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen hebt gelezen en begrepen, kunt u naar de volgende pagina gaan voor montage- en installatie-instructies voor uw specifieke model.

Model: EGA94-78

# Parts List



**#2 Phillips Head Screwdriver**

| | | |
|---|---|---|
| 1. Griddle Surface *1 PCS | 10. Griddle Gas Control Valve *4 PCS | 19. Leg Locking Assembly *1 PCS |
| 2. Griddle Body *1 PCS | 11. Main Control Knob Bezel *4 PCS | 20. Upper Right Cart Frame *1 PCS |
| 3. Fireproof Board *1 PCS | 12. Grease Box *1 PCS | 21. Lower Right Cart Frame *1 PCS |
| 4. Burner *4 PCS | 13. Side Handle *2 PCS | 22. Wheel * 2PCS |
| 5. Right Side Shelf | 14. Control Knob *4 PCS | 23. Latch * 2PCS |
| 6. Left Side Shelf | 15. Regulator *1 PCS | 24.Lock Nut * 2 PCS |
| 7. Upper LP Gas Tank Support *1PCS | 16. Left Cart Frame *1 PCS | 25. Bottom Shelf *1 PCS |
| 8.Safty Lock(SS)*2 PCS | 17.Locking Whell *2 PCS | A:Screw M6x14*4PCS |
| 9.Screw*6 PCS | 18.Lower LP Gas Tank Support *1PCS | B:Nut M6*4PCS |
| C:Wing Screw M6x16 2PCS | D:Screw M6x12*14PCS | E: Allen Key |
| F:Wrench | #2 Phillips Head Screwdriver | |
| | | |

# ⚠ WAARSCHUWING!

1. Gebruik dit apparaat nooit onder een uitgeschoven luifel, aangezien dit brand of persoonlijk letsel kan veroorzaken. Installeer het aan de andere kant van het brandstofdistributie-/ afgiftesysteem van het recreatievoertuig.
2. Plaats of gebruik het nooit onder onbeschermde brandbare gebouwen of daken.

3. Wanneer het apparaat niet in gebruik is of wanneer u op reis bent, dient u ervoor te zorgen dat alle voorzorgsmaatregelen voor het lagedrukpropaansysteem zijn getroffen en dat alle afsluitkleppen voor propaangas gesloten zijn.
4. Controleer niet op lekkages met een open vuur. Wanneer het gas niet in gebruik is, is de juiste manier om het open te draaien en zeepsop op alle verbindingen aan te brengen om te controleren op luchtbellen.

# ⚠ VOORZICHTIGHEID!

**VOORDAT U MET DE INSTALLATIE BEGINT**

**MOET** voldoen aan de aanbevolen minimale afstanden tot brandbare materialen. constructies.

## INSTALLATIEGIDS

1. Gooi alle plastic zakken zorgvuldig weg en houd ze buiten bereik van kinderen.

2. Controleer alle meegeleverde componenten volgens de lijst in deze handleiding.
3. Controleer of u alle onderdelen hebt die op de lijst staan. Zo niet, neem dan contact op met uw lokale winkel, die u verder kan helpen.
4. Kies een plek waar u dit product gaat monteren. Om de onderdelen te beschermen, kiest u een glad oppervlak zonder scheuren of openingen.
5. Draai alle hardwareverbindingen eerst met de hand vast. Draai vervolgens, voordat u elke stap voltooit, alle hardware volledig vast. Pas op dat u de schroeven niet te vast draait, aangezien dit oppervlakken kan beschadigen of de schroefdraad kan beschadigen.
6. Voor het beste resultaat voert u elke stap uit in de aangegeven volgorde.

**Om de montage te voltooien, hebt u het volgende nodig:** 7. Lekdetectieoplossing (instructies over het maken van de oplossing vindt u in het gedeelte 'Gebruiksaanwijzing' van deze handleiding).
8. Een nauwkeurig gevulde LPG-grilltank met een Acme Type 1 externe schroefdraadaansluiting (standaard grillmaat) (niet inbegrepen).
9. De montage duurt doorgaans ongeveer een uur.

**LET OP:** Voor de montage zijn twee (2) personen nodig.

**AANDACHT!**

**Gasflessen dienen apart te worden aangeschaft.**

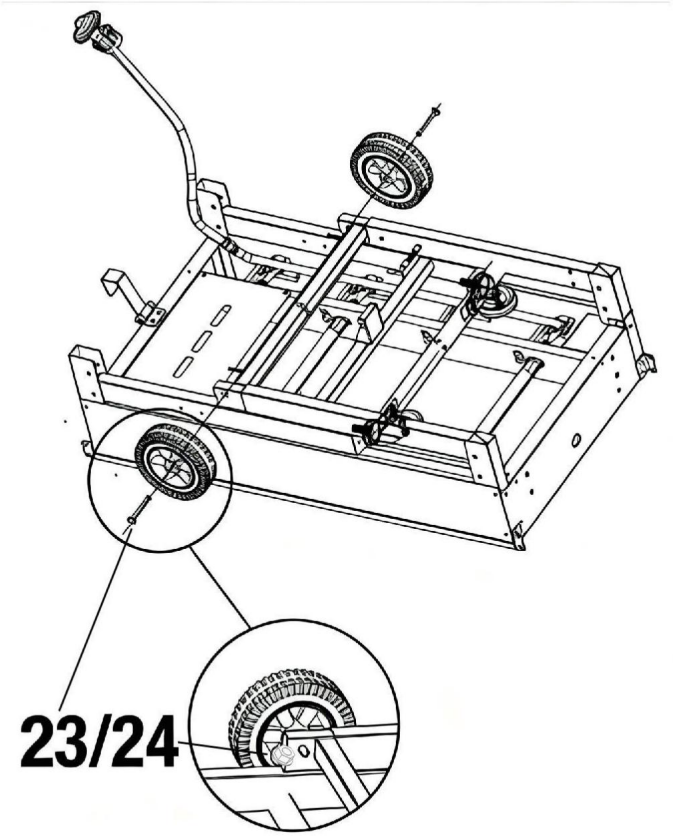
**AANDACHT!**

Hoewel dit product met de grootst mogelijke zorgvuldigheid is vervaardigd, dient u bij de montage voorzichtig te zijn met het aanbrengen van scherpe randen.

**WAARSCHUWING!** Controleer nooit op lekkages met een open vlam. Zet het gas aan en breng zeepsop aan op alle verbindingen om te controleren op luchtbellen.

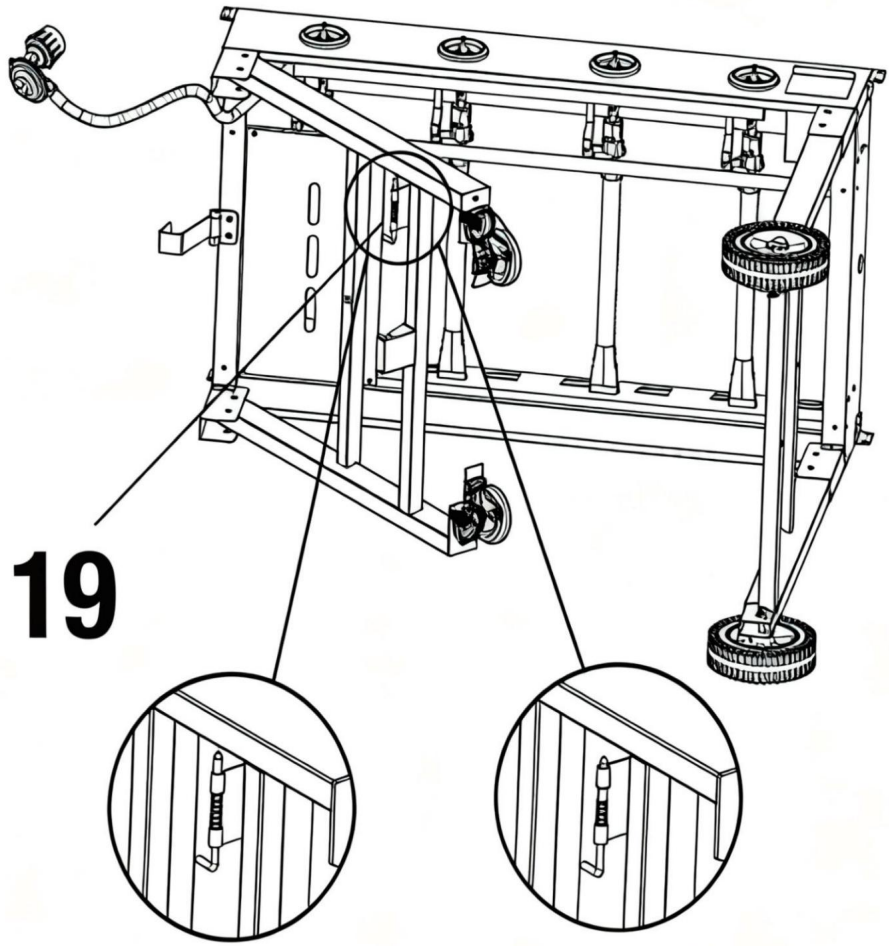
## STEP 1

1. Install Wheel Using **Lock Nut**



STEP 2

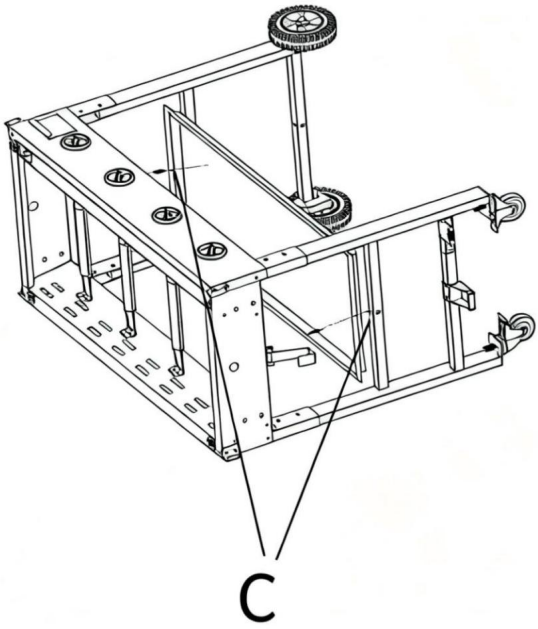
2. Open Legs.




**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**
**Note: Open Right Legs First.**

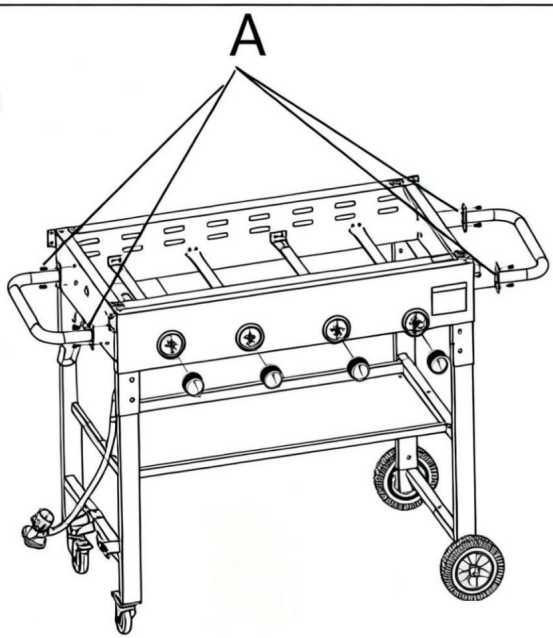
## STEP 3

3. Attach Bottom Shelf.




## STEP 4

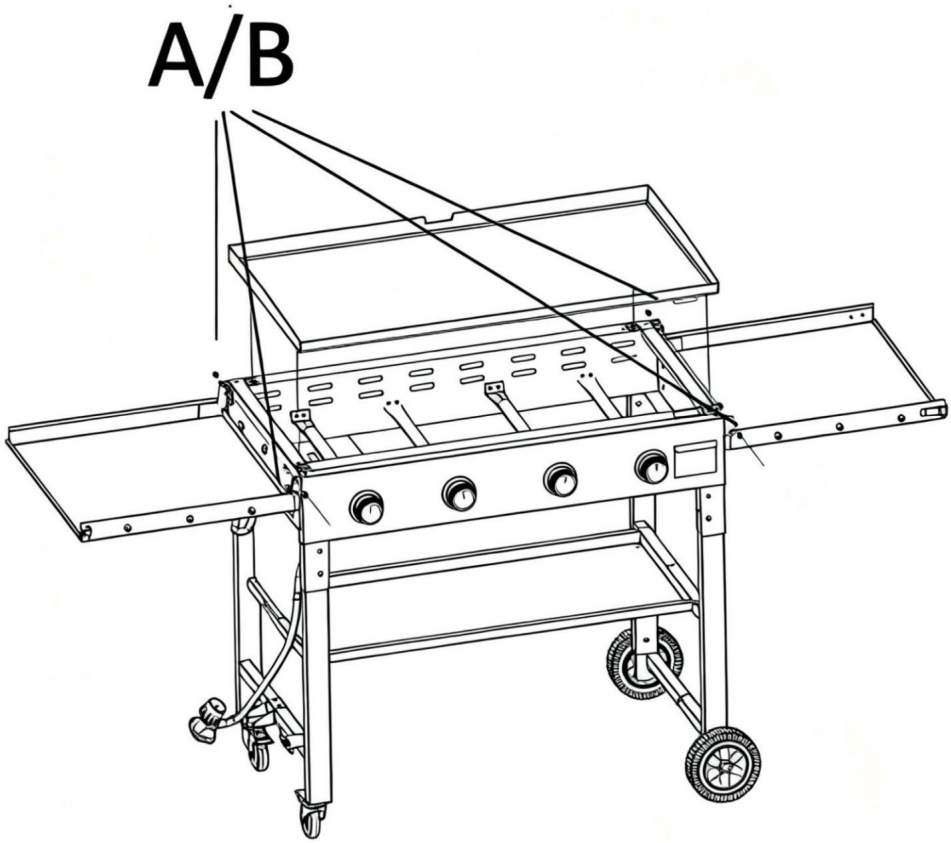
4. Attach Side Handles and Insert Control Knobs.




**Caution: Two (2) people will be required to stand griddle upright.**

STEP 5

5. Attach Right Side Shelf And Left Side Shelf. Place The Griddle.




**Attention: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**
**Caution: The replacement hose assembly shall be specified by the manufacturer.**
**TIPS: Before first use and after each use, always season your griddle per "Seasoning Griddle"Section.**

# TRANSPORT- EN OPSLAGINSTRUCTIES

Voordat u deze bakplaat vervoert of opbergt: 1. Kruid de

bakplaat altijd zoals beschreven in het hoofdstuk 'Bakplaat kruiden'.

2. Maak de bakplaat altijd schoon volgens de instructies in het hoofdstuk 'Reinigingsinstructies'.

3. Wacht altijd tot de bakplaat is afgekoeld.

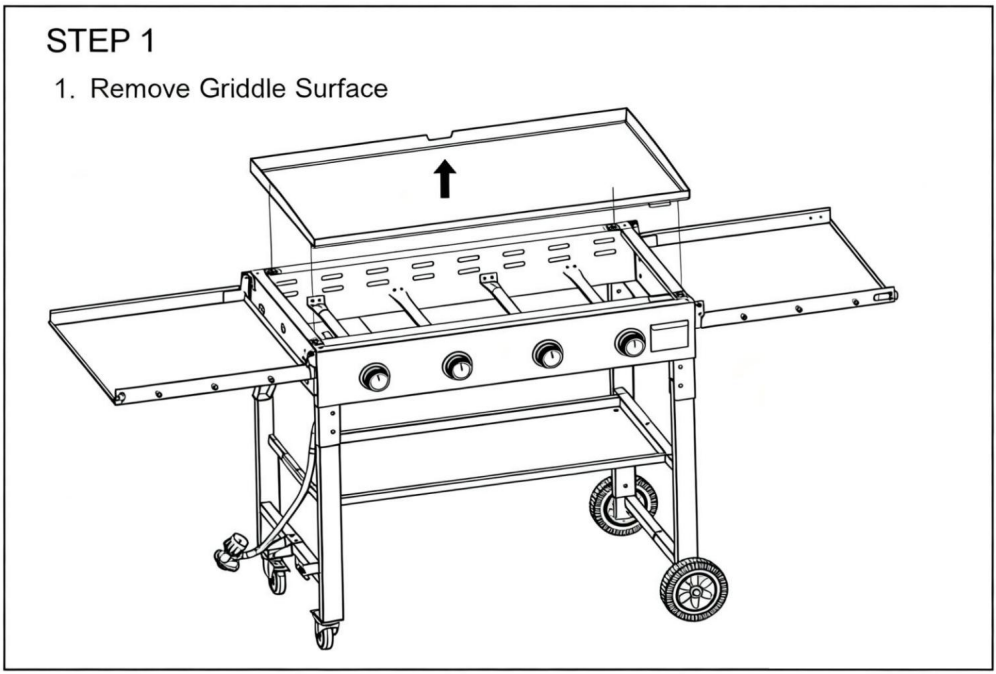
4. Schakel de bakplaat altijd uit zoals beschreven in het hoofdstuk 'Uitschakelen'.

5. Koppel de tank altijd los zoals beschreven in het hoofdstuk 'LP-gastank loskoppelen'.

6. Maak de vetopvangbak altijd leeg en gooi alle onderdelen op de juiste manier weg.

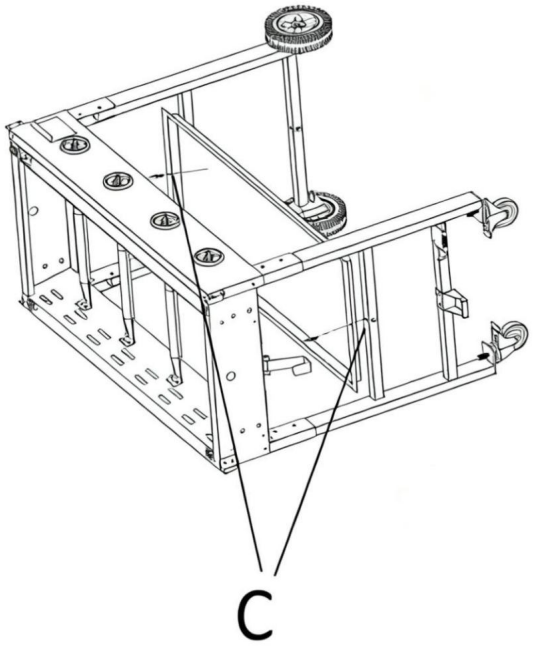
**WAARSCHUWING:** Volg altijd de instructies in dit gedeelte wanneer u dit apparaat vervoert of opbergt.

**LET OP:** Er zijn twee (2) personen nodig om het transport en/of de opslag voor te bereiden.



## STEP 2

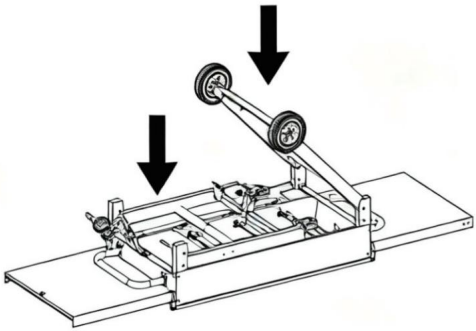
2. Remove Bottom Shelf.



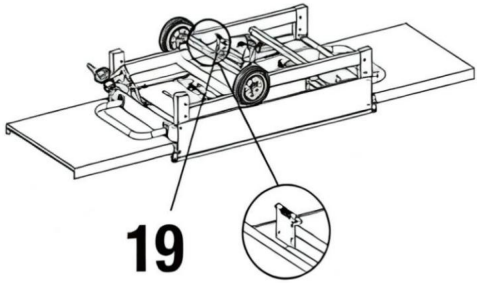

**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**

## STEP 3

3. Close Legs.

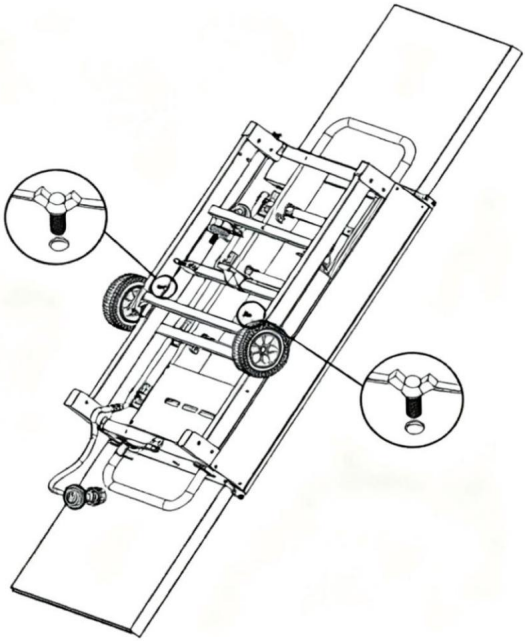


**NOTE: Close Left Leg First.**



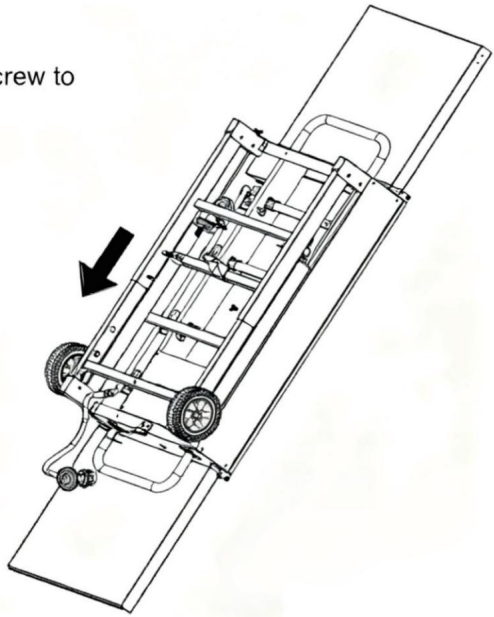
## STEP 4

4. Unscrew the Right Leg.



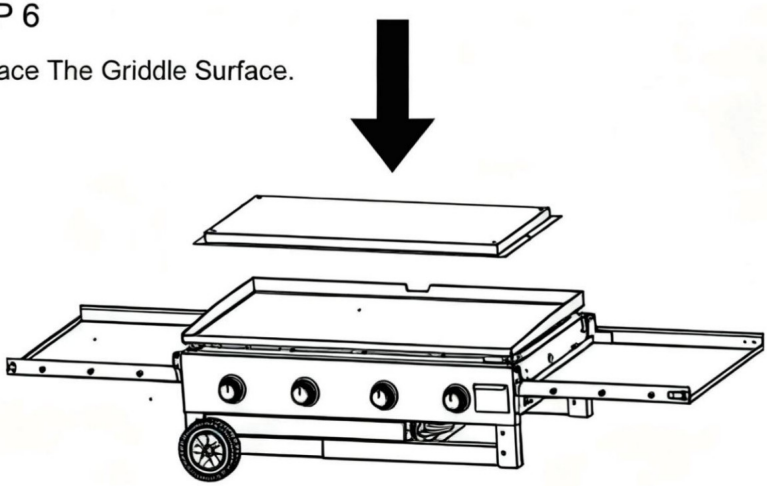
## STEP 5

5. Pull the Right leg,fixing the screw to the second hole.



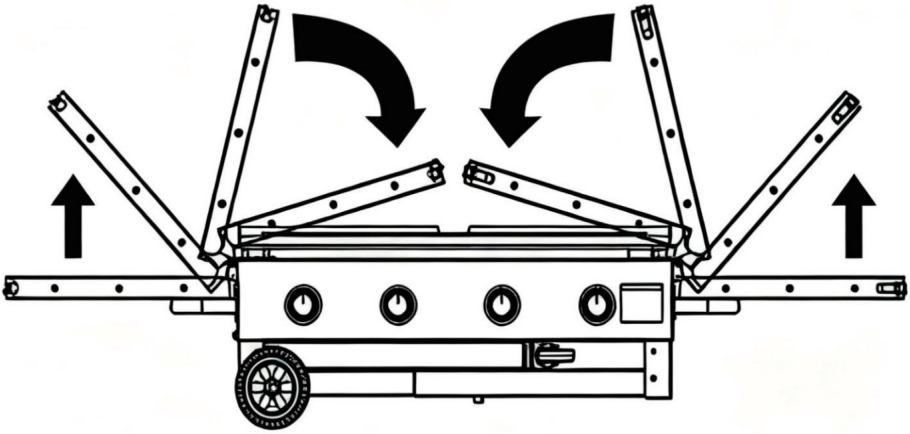
## STEP 6

6. Place The Griddle Surface.



## STEP 7

7. Close Side Shelves.



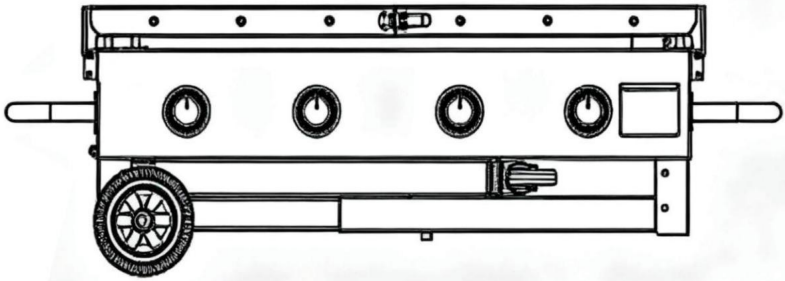
**NOTE: Close left side shelf first, then right side shelf.**

**CAUTION: Hold side shelf securely while opening. Do NOT release until fully closed.**

**CAUTION: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**

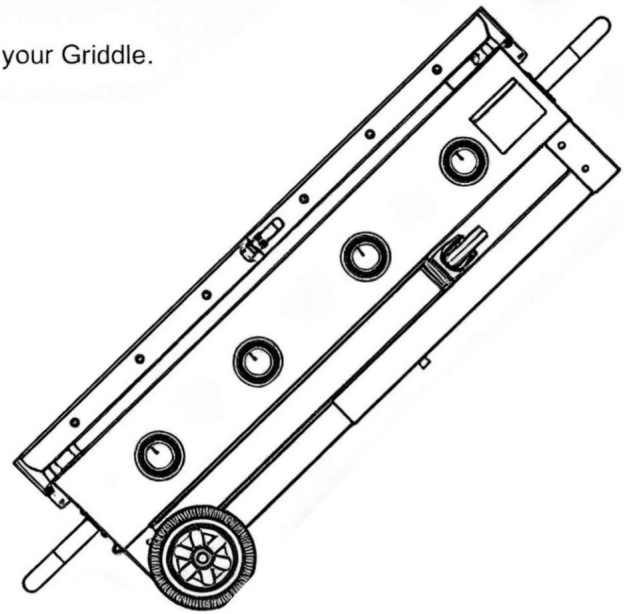
## STEP 8

8. Lock Side Shelves.



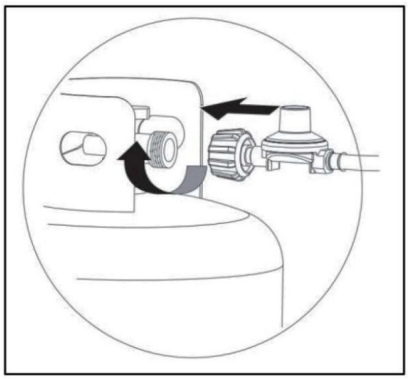
## STEP 9

9. Transport or Store your Griddle.



## AANSLUITEN VAN DE LPG-TANK

1. Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen in de juiste stand staan UIT-positie (Figuur 2).



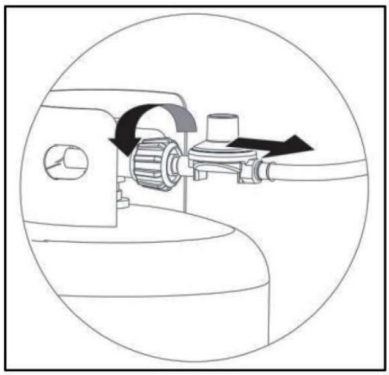
2. Controleer voor het aansluiten of er geen vuil vastzit in de kop van de LPG-tank, de kop van het regelventiel of in de kop van de brander of de branderpoorten.

3. Sluit de regelaar/slang-assemblage aan op de tank door de knop met de klok mee te draaien tot deze stopt.

4. Voer een lektest uit zoals beschreven in het gedeelte 'Controleren op lekkages'.

## LOSKOPPELEN VAN DE LPG-TANK

1. Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen in de juiste stand staan UIT-positie (Figuur 2).



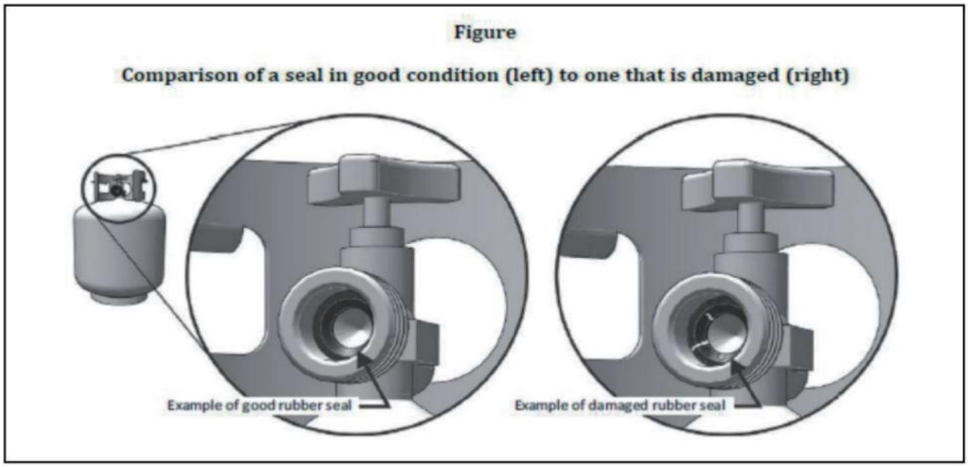
2. Zorg ervoor dat de klep van de LPG-tank "GESLOTEN" is voordat u de verbinding verbreekt.

3. Ontkoppel de regelaar/slang-assemblage van de LPG-tank door de knop tegen de klok in te draaien totdat deze los is.

**LET OP:** De LPG-tank moet goed worden losgekoppeld en verwijderd voordat u de bakplaat verplaatst.

4. Plaats de beschermkap op de LPG-tank en bewaar de tank buiten op een goed geventileerde plaats, uit de buurt van direct zonlicht.

Het afdichtingselement op deze apparaten kan na verloop van tijd duidelijke en zichtbare schade of verslechtering vertonen, waardoor lekkage kan ontstaan, zelfs als de verbinding is vastgedraaid: Elke keer dat een LPG-cilinder wordt vervangen of bijgevuld, moet een visuele inspectie van de afdichting worden uitgevoerd. Een LPG-cilinder die tekenen van schade of verslechtering vertoont zoals geïllustreerd in de afbeelding (inclusief zichtbare scheuren en putjes), moet ongebruikt worden geretourneerd naar de verkoper.




## LPG-TANK INSTALLEREN

Om te kunnen werken, hebt u een standaard barbecuegrill met precisievulling en externe schroefdraad nodig. Dit product is geschikt voor gasflessen van 20 lb.

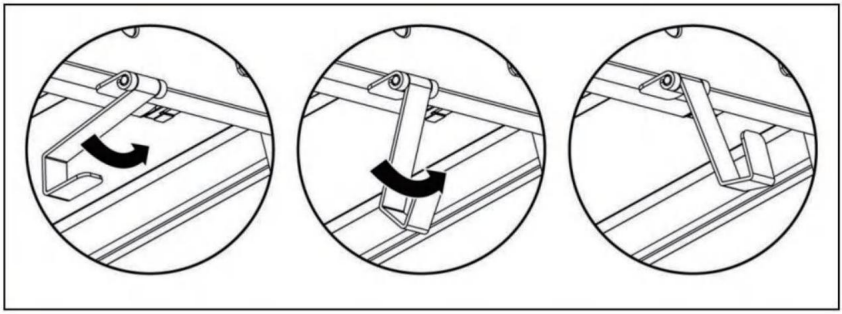



**LET OP:** De LPG-tank moet goed worden losgekoppeld en verwijderd voordat u de bakplaat verplaatst.

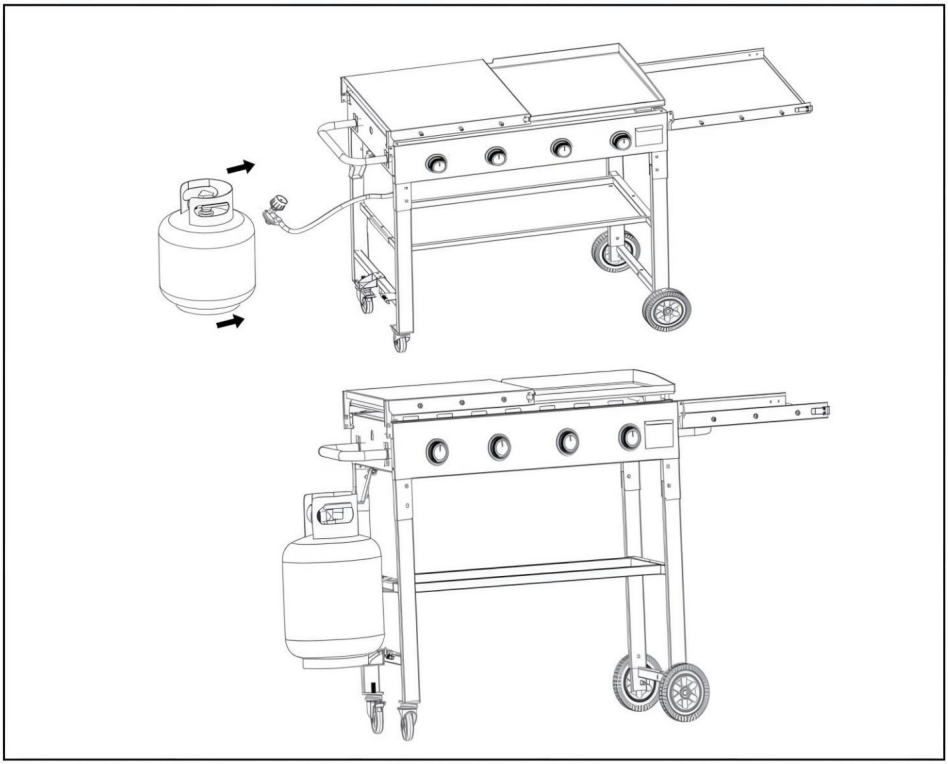
**LET OP:** Gasflessen dienen apart aangeschaft te worden.

## PLAATSEN EN BEVESTIGEN VAN DE LPG-TANK

1. Vouw de bovenste steun van de LPG-tank open.



2. Plaats de nauwkeurig gevulde LPG-tank rechtop op de bovenste en onderste LPG-tanksteunen, zodat de tankklep naar de aansluiting van de gasleiding wijst.



# GEBRUIKSAANWIJZING

Verwijder vóór het eerste gebruik alle promotiematerialen en verpakkingsmaterialen en controleer of het apparaat schoon en stofvrij is. Veeg het indien nodig af met een vochtige doek. Gebruik een absorberende theedoek om overtollige olie af te vegen. Wanneer uw product voor de eerste keer wordt verwarmd, kan er lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal voor veel producten en heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat. Gebruiksaanwijzing: **Lees alle stappen zorgvuldig door om de bakplaat aan te steken.**

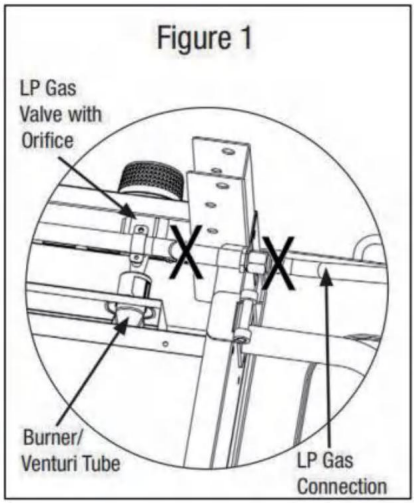
**ÿ Controleren op lekkages.**

**1. Branderaansluitingen**

1.1 Zorg ervoor dat de slang van de regelaar en de klepaansluitingen goed vastzitten aan de brander en de tank.

1.2 Controleer visueel de verbinding tussen de brander/venturibuis en opening.

1.3 Zorg ervoor dat de brander/venturibuis past over de opening.




**WAARSCHUWING:** Als u deze verbinding niet controleert of deze instructies niet opvolgt, kan brand of een explosie veroorzaken, met de dood, ernstig lichamelijk letsel of materiële schade tot gevolg.

1.4 Raadpleeg het diagram voor een correcte installatie (Figuur 1).

1.5 Als de brander/venturibuis niet gelijk ligt met de opening zoals afgebeeld, neem dan contact met ons op voor hulp.

**2. Aansluiting tank/gasleiding**

2.1 Maak 2-3 oz lekdetectievloeistof oplossing door één deel vloeibaar afwasmiddel te mengen met drie delen water.

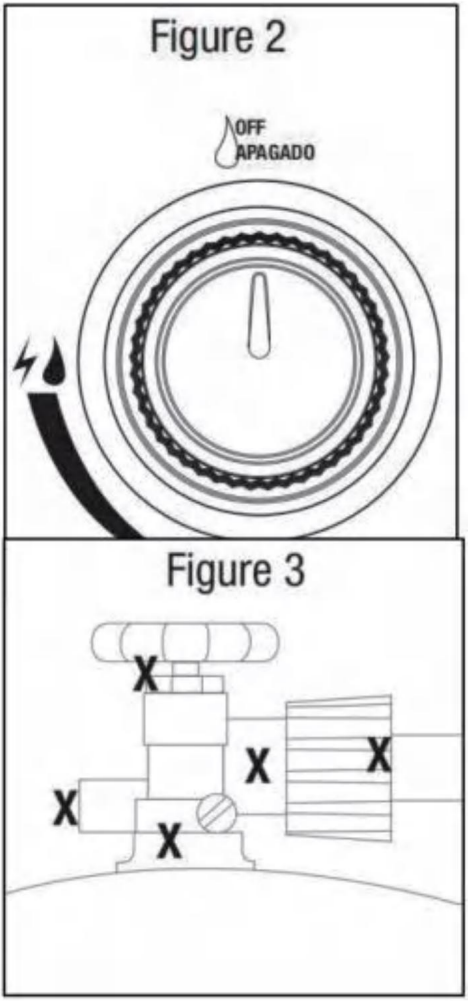
2.2 Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen in de "UIT"-stand staan (Figuur 2).

2.3 Sluit de LPG-tank aan volgens de instructies in het hoofdstuk 'LPG-tank installeren'.

2.4 Draai de klep van de LPG-tank naar "OPEN".

2.5 Schep enkele druppels oplossing op alle "X"-locaties (figuren 1 en 3) of gebruik een spuitfles.

a. Als er bellen verschijnen, draai dan de kraan van de LPG-tank naar "GESLOTEN", sluit de kraan weer aan en test opnieuw. b. Als u na meerdere pogingen nog steeds bellen ziet, draai dan de kraan van de LPG-tank naar "GESLOTEN" en koppel de LPG-tank los. c. Als er na een minuut geen bellen verschijnen, draai dan de kraan van de LPG-tank naar "GESLOTEN", veeg de oplossing weg en ga verder.



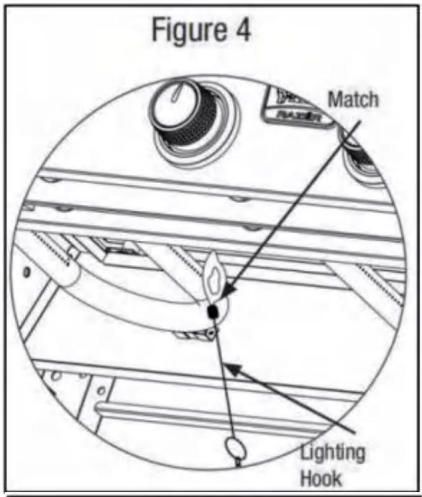
**ÿ Hoofdbranders bedienen 1. Eerste gebruik**

1.1 Zorg ervoor dat alle etiketten, verpakkingen en beschermfolies van de bakplaat zijn verwijderd.

1.2 Steek de bakplaat aan volgens de instructies in het hoofdstuk 'Aansteken'.

1.3 Verwijder eventuele productie-oliën voordat u voor de eerste keer op deze bakplaat gaat koken.

1.4 Kruid uw bakplaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Bakplaat kruiden".

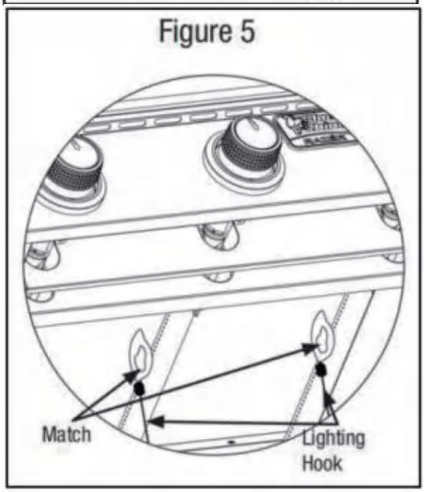



**2. Aansteken**

**LET OP:** Zorg ervoor dat de ruimte rondom het gaskooktoestel buiten vrij is van brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen.

**LET OP:** Belemmer de doorstroming van verbrandings- en ventilatielucht.

**LET OP:** Controleer en reinig brander-/venturibuizen voor insecten en Insectennesten. Een verstopte buis kan brand veroorzaken.

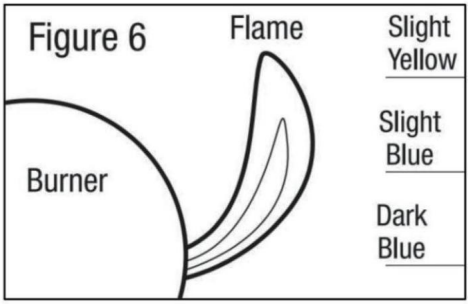



**LET OP:** Gebruik GEEN antiaanbaksprays, want deze bevatten veel water en kunnen aanbranden op de bakplaat, waardoor het oppervlak beschadigd raakt.

**LET OP:** Gebruik GEEN maïsolie. Deze olie bevat veel suiker, waardoor de olie kan karamelliseren en aanbranden.

2.1 Open zijplanken.

2.2 Controleer op obstakels van Luchtstroom naar de branders. Spinnen, insecten en webben kunnen de brander/ venturibuis verstoppen. Een verstopte branderbuis kan brand veroorzaken.




2.3 Alle bedieningsknoppen moeten in de juiste stand staan. "UIT"-stand (Figuur 2).

2.4 Sluit de LPG-tank aan volgens de instructies in het hoofdstuk 'LPG-tank installeren'.

2.5 Draai de klep van de LPG-tank naar "OPEN".

2.6 Druk op een willekeurige bedieningsknop en draai deze naar (HIGH). De brander zou moeten aangaan. Als dit niet gebeurt, herhaal dit dan maximaal drie keer.

2.7 Als de ontsteking niet werkt, wacht dan 5 minuten en herhaal de ontstekingsprocedure.

2.8 Als de ontsteker de brander niet aansteekt, gebruik dan een brandende lucifer die is bevestigd aan de aansteekhaak (meegeleverd bij de bakplaat) om de branders aan te steken. De branders zijn bereikbaar via de onderkant van de bakplaat. Plaats de brandende lucifer naast de brander (Figuur 4 en 5).

**Belangrijk:** Gebruik altijd de aansteekhaak (meegeleverd) wanneer u de branders met een lucifer aansteekt.

2.9 Observeer na het aansteken de vlam van de brander. Zorg ervoor dat alle branderpoorten branden en dat de vlamhoogte overeenkomt met de afbeelding (Figuur 6).

**Let op:** Elke brander gaat onafhankelijk aan. Herhaal stap 2.5-2.9 voor de andere branders.

**LET OP: Als de vlam van de brander tijdens het gebruik uitgaat, dient u onmiddellijk de regelknoppen naar de stand "UIT" te draaien, de kraan van de LPG-tank naar "GESLOTEN" te draaien en het deksel te openen zodat het gas 5 minuten lang kan ontsnappen voordat u het apparaat opnieuw aansteekt.**

**3. Uitschakelen** 3.1

Draai de klep van de LPG-tank naar "GESLOTEN".

3.2 Draai alle bedieningsknoppen met de klok mee naar "UIT".

**Let op:** Een "poef"-geluid is normaal wanneer de laatste restjes LPG verbranden.

3.3 Koppel de LPG-tank los zoals beschreven in het hoofdstuk 'LPG-tank loskoppelen'.

**3.4 Kruid uw bakplaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Bakplaat kruiden".**

**4. Opflakkeringen onder controle**
**krijgen LET OP:**

4.1 Als er een vetbrand ontstaat, draai dan de bedieningsknoppen naar "UIT" en de gastankkraan naar "GESLOTEN". Gebruik GEEN water bij een vetbrand. Dit kan ervoor zorgen dat het vet spettert en ernstige brandwonden, lichamelijk letsel of andere schade kan veroorzaken.

4.2 Laat de bakplaat NIET onbeheerd achter tijdens het voorverwarmen of het verbranden van voedselresten op (HOOG). Als de bakplaat niet is schoongemaakt, kan er een vetbrand ontstaan.
kunnen voorkomen.

**WAARSCHUWING: Tijdens het koken moeten brandblussers gemakkelijk bereikbaar zijn. Gebruik in geval van een olie- of vetbrand een poederblusser (BC) of blus de brand met aarde, zand of zuiveringszout. Probeer de brand NIET met water te blussen.**

Opvlammingen horen bij het grillen van vlees op een bakplaat en dragen bij aan de unieke smaak van grillen. **Overmatige opvlammingen kunnen je eten te gaar maken en gevaarlijk zijn.**

**Belangrijk:** Overmatige opvlammingen ontstaan door ophoping van vet in de vetpot. Als er een vetbrand ontstaat, draai de schakelaar dan naar (UIT). Laat het vuur uitbranden. Giet bij overmatige opvlammingen GEEN water op de vlammen.

**5. Minimaliseer opvlammingen**

5.1 Verwijder overtollig vet van vlees voordat u het gaat koken.

5.2 Bereid vlees met een hoog vetgehalte op de stand (LAAG) of indirect.

5.3 Zorg ervoor dat uw bakplaat op een harde, vlakke en niet-brandbare ondergrond staat en dat het vet in de vetopvangbak kan weglopen.

## REINIGING EN VERZORGING

LET OP: Voer

alle schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden uit als de bakplaat is afgekoeld en de brandstoftoevoer is losgekoppeld.

Reinig GEEN onderdelen van de bakplaat in een zelfreinigende oven. De extreme hitte zal de afwerking beschadigen.

Vergroot de klepopeningen of branderpoorten NIET wanneer u de kleppen of branders reinigt.

KENNISGEVINGEN:

Deze bakplaat moet grondig worden schoongemaakt en regelmatig worden geïnspecteerd.

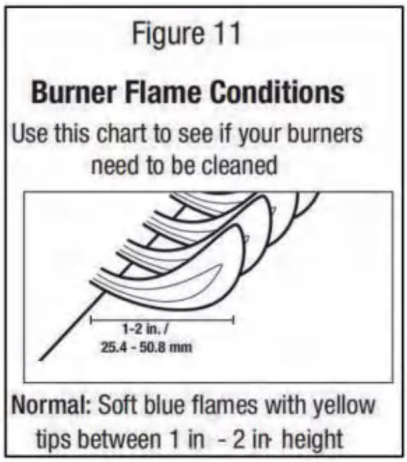
Schurende reinigingsmiddelen beschadigen dit product.

Gebruik nooit ovenreiniger om onderdelen van de bakplaat schoon te maken.

Voor elk gebruik:

1.1 Houd het bakplaatgedeelte schoon en vrij van brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen.

1.2 Belemmer de verbrandingsstroom van vloeibaar petroleumgas en de luchtventilatie NIET.




1.3 Zorg ervoor dat de ventilatieopening(en) van de LPG-tank vrij zijn van vuil.

1.4 Controleer de vlammen van de branders visueel om er zeker van te zijn dat uw bakplaat goed werkt (Figuur 11).

1.5 Zie de onderstaande secties voor de juiste reinigings- en kruidinstructies.

1.6 Controleer of de luchtstroom naar de branders geblokkeerd is. Spinnen, insecten en webben kunnen de brander/venturibuis verstoppen. Een verstopte branderbuis kan brand veroorzaken.

Reinigen van de oppervlakken

van de kar 2.1 Veeg de oppervlakken schoon met een mild afwasmiddel of een mengsel van zuiveringszout en water.

2.2 Gebruik voor hardnekkige oppervlakken een ontvetter op citrusbasis en een nylon schrobborstel.

2.3 Spoel af met water.

2.4 Laat aan de lucht drogen.




Reinigen van de hoofdbranders

LET OP: Er zijn twee (2) personen nodig om de bakplaat te verwijderen.

3.1 Draai de kraan van de LPG-tank naar "GESLOTEN".

3.2 Draai alle bedieningsknoppen met de klok mee naar "UIT".

Let op: Een "poef"-geluid is normaal wanneer het laatste beetje gas verbrandt.

3.3 Koppel de LPG-tank los zoals beschreven in het hoofdstuk 'LPG-tank loskoppelen'.

3.4 Verwijder de bakplaat door deze van de kar te tillen.

3.5 Verwijder de branders door de bevestigingsmiddelen te verwijderen waarmee de branders aan de onderkant van het frame zijn bevestigd.

3.6 Til de branders omhoog en weg van de opening van de gasklep.

3.7 Koppel de draad los van de vonkelektrode.

3.8 Reinig de venturi van elke brander met een kleine flessenborstel of

samengeperste lucht.

3.9 Verwijder alle resten en vuil van het branderoppervlak.

3.10 Maak verstopte poorten schoon met een stijve draad (bijvoorbeeld een geopende paperclip).

3.11 Controleer de branders op eventuele schade (scheuren of gaten). Indien er schade wordt geconstateerd, vervang deze dan door nieuwe brander(s) van de fabrikant.

3.12 Plaats de brander(s) terug en zorg ervoor dat de opening van de gasklep correct in elke brander/ venturibuis is geplaatst. Controleer ook de positie van de vonkelektrode.

3.13 Sluit de draad aan op de vonkelektrode.

3.14 Plaats de bakplaat terug.

3.15 Sluit de LPG-tank aan volgens de instructies in het hoofdstuk 'LPG-tank installeren'.

3.16 Voer een lektest uit zoals beschreven in het gedeelte 'Controleren op lekkages'.

## DE OPSLAG VAN DE BAKPLAAT

**GEVAAR!** Zet de bakplaat nooit direct na gebruik in de opberg- of reismodus wanneer deze te heet is om aan te raken. Zorg ervoor dat de bakplaat is afgekoeld. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand, materiële schade, persoonlijk letsel of de dood.

1. Draai de kraan van de LPG-tank naar "GESLOTEN".
2. Draai alle bedieningsknoppen met de klok mee naar "UIT".

**Let op:** Een "poef"-geluid is normaal wanneer het laatste beetje gas verbrandt.

3. Koppel de LPG-tank los zoals beschreven in het hoofdstuk 'LPG-tank loskoppelen'.

4. Maak alle oppervlakken schoon.

5. Bestrijk de brander(s) licht met bakolie om overmatige roestvorming te voorkomen.

6. Kruid uw bakplaat zoals beschreven in het hoofdstuk 'Bakplaat kruiden'.

7. Als u de bakplaat binnenshuis opbergt, koppelt u de LPG-tank los zoals beschreven in het gedeelte 'LP-gastank loskoppelen'.

8. Plaats de beschermkap op de LPG-tank en bewaar de tank buiten op een goed geventileerde plaats, uit de buurt van direct zonlicht.
9. Als u de bakplaat binnenshuis opbergt, dek hem dan af en bewaar hem op een koele, droge plaats.
10. Als u de bakplaat buiten opbergt, dek deze dan af met een hoes om hem te beschermen tegen weersinvloeden.

## KRUIDENBAKPLAAT

**Lees en volg dit advies wanneer u met uw product kookt.**
**Belangrijk: kruid uw bakplaat elke keer dat u hem gebruikt.**

Chefs die in Japanse steakhouses en restaurants met een snelle maaltijd werken, kruiden hun bakplaten regelmatig. Het is belangrijk dat u dat ook doet.
Door het kruiden gaat uw bakplaat langer mee, wordt het kookoppervlak antiaanbak en wordt roest voorkomen.

**Benodigdheden voor het kruiden: ÿ**
Metalen schraper of metalen spatel **ÿ**
Kookolie, zoals plantaardige olie of extra vierge olijfolie **ÿ** Papieren handdoeken **ÿ** BBQ-
steen of staalwol
**ÿ** Afwerkingsolie zoals lijnzaadolie

**LET OP: Gebruik GEEN maïsolie. Deze olie bevat veel suiker, waardoor de olie kan karamelliseren en aanbranden.**

**1. Eerste gebruik**

1.1 Steek de bakplaat aan volgens de instructies in het hoofdstuk 'Aansteken'.
1.2 Houd de branders 15 minuten op HOOG.
1.3 Schakel de bakplaat uit zoals beschreven in het hoofdstuk 'Uitschakelen'.
1.4 Laat de bakplaat afkoelen, maar nog wel een beetje warm.
1.5 Veeg het oppervlak van de bakplaat, de binnen- en de buitenwanden schoon met keukenpapier.

**Let op:** Tijdens het drogen kan het zijn dat de handdoek wat verkleurt. Dit is normaal.

1.6 Breng afwerkolie aan op het oppervlak van de bakplaat, de binnen- en buitenwanden en bedek het gelijkmatig met opgerolde papieren handdoeken.

1.7 Herhaal dit proces minimaal twee keer.

**2. Na elk gebruik**

2.1 Schakel de bakplaat uit zoals beschreven in het hoofdstuk 'Uitschakelen'.

2.2 Terwijl de bakplaat nog warm is, schraap je voorzichtig alle voedselresten eraf met een schraper.

2.3 Veeg het oppervlak van de bakplaat, de binnen- en buitenwanden schoon met een handdoek of keukenpapier.

2.4 Bij hardnekkige etensresten:

a. Steek de bakplaat aan zoals beschreven in het gedeelte 'Aansteken'. b. Breng bakolie aan op het bakplaatoppervlak. c. Laat de olie de etensresten 'afkoken'.

d. Herhaal stap 1 tot en met 3. e. Gebruik indien nodig een BBQ-steen en schrob de etensresten eraf. f. Ga verder met de instructies voor de "Kruidenbakplaat".

2.5 Veeg het oppervlak van de bakplaat, de binnen- en buitenwanden schoon met keukenpapier.

**Let op:** Tijdens het drogen kan het zijn dat de handdoek wat verkleurt. Dit is normaal.

2.6 Breng afwerkolie aan op het oppervlak van de bakplaat, de binnen- en buitenwanden en bedek het gelijkmatig met opgerolde papieren handdoeken.

2.7 Steek de bakplaat aan volgens de instructies in het hoofdstuk 'Verlichting'.

2.8 Houd de branders 15 minuten op HOOG of totdat de afgewerkte olie begint te roken.

2.9 Schakel de bakplaat uit zoals beschreven in het hoofdstuk 'Uitschakelen'.

2.10 Herhaal stap 6-9 minimaal nog twee keer.

2.11 Volg het gedeelte 'Voordat u het product opbergt'.

**3. Het bakplaatoppervlak opknappen**

3.1 Als de bakplaat uit staat, steek hem dan 10 minuten aan zoals beschreven in het gedeelte 'Aansteken'.

Schakel het vervolgens uit zoals beschreven in het gedeelte 'Uitschakelen'.

3.2 Als de bakplaat aan staat, schakel deze dan uit zoals beschreven in het hoofdstuk 'Uitschakelen'.

3.3 Terwijl de bakplaat nog warm is, verwijdert u met een schraper of metalen spatel zoveel mogelijk roest en voedselresten van het oppervlak, de binnen- en de buitenwanden van de bakplaat.

3.4 Smeer een royale hoeveelheid bakolie op het bakplaatoppervlak.

3.5 Schrob het oppervlak van de bakplaat met een barbecuesteen. Breng indien nodig extra olie aan.

3.6 Veeg het oppervlak van de bakplaat, de binnen- en buitenwanden af met keukenpapier.

3.7 Herhaal stap 3-5 totdat er geen roest meer op de papieren handdoeken zit.

3.8 Breng afwerkolie aan op het oppervlak van de bakplaat, de binnen- en buitenwanden en bedek het gelijkmatig met opgerolde papieren handdoeken.

3.9 Steek de bakplaat aan volgens de instructies in het hoofdstuk 'Verlichting'.

3.10 Houd de branders 15 minuten op HOOG of totdat de afgewerkte olie begint te roken.

3.11 Schakel de bakplaat uit zoals beschreven in het hoofdstuk 'Uitschakelen'.

3.12 Herhaal stap 7-10 totdat het oppervlak een mooie donkere kleur heeft.

3.13 Volg de instructies in het gedeelte 'Voordat u het product opbergt'.

## VEILIGHEID VAN VOEDSEL

De veiligheid van voedsel is essentieel voor het genieten van buiten koken. Om voedsel te beschermen tegen schadelijke bacteriën, volgt u deze vier basisstappen:

1. Schoonmaken: Was uw handen, keukengerei en oppervlakken met HEET zeepsop vóór en na contact met rauw vlees en gevogelte.
2. Scheid: Om kruisbesmetting te voorkomen, scheidt u rauw vlees en gevogelte van kant-en-klaarmaaltijden. Gebruik een schoon bord en bestek wanneer u

het verwijderen van gekookt voedsel.

3. Bereiden: Zorg ervoor dat vlees en gevogelte goed gaar zijn om bacteriën te doden.

Met een thermometer kunt u de juiste interne temperatuur van voedsel testen.

## PROBLEEMOPLOSSING

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light using igniter** | LP gas tank valve is closed | 1. Make sure regulator is securely attached to the LP gas tank per "Installing LP.<br>2. Gas Tank," then turn LP gas tank valve to "OPEN". |
| | LP gas tank is low or empty | 1. Exchange, refill or replace LP gas tank |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Wires or electrode covered with cooking residue | Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol. |
| | Electrode and burners are wet | Wipe dry with cloth. |
| | Electrode cracked/broken - sparks at crack | Replacement part(s) may be needed. |
| | Wire loose or disconnected | Reconnect wire or replacement part(S) may be needed. |
| | Wire is shorting (sparking) between igniter and electrode | Replacement part(s) may be needed. |
| | Bad igniter | Replacement part(s) may be needed. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light with match** | No gas flow | Check if LP gas tank is empty<br>A. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank.<br>B. If LP gas tank is not empty,refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" (see below). |
| | LP gas tank is low or empty | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Coupling nut and regulator not fully connected | 1. Turn the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. **Tighten by hand only - do NOT use tools.** |
| | Obstruction of gas flow | 1. Clear burner/venturi tube.<br>2. Check for bent or kinked hose. |
| | Disengagement of burner to valve | Re-engage burner and valve. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean burner/venturi tube. |
| | Burner ports clogged or blocked | Clean burner ports. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Sudden drop in gas flow or reduced flame height** | Out of gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Wait 30 seconds and light griddle.<br>3. If flames are still too low, reset the overfilling prevention device:<br>a. Turn control knob(s) “OFF”.<br>b. Turn LP gas tank valve. To "CLOSED".<br>c. Disconnect regulator.<br>d. Turn control knobs to and (HIGH).<br>e. Wait 1 minute.<br>f. Turn control knobs to"OFF".<br>g.Reconnect regulator and leak. check connections, being careful not to fully open valve.<br>h. Light griddle per"Lighting" section. |
| **Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner** | Burner ports are clogged or blocked | Clean burner ports. |
| **Flame is yellow or orange** | New burner may have residual manufacturing oils | Burn griddle for 15 minutes on and (HIGH) with the lid closed. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean venturi. |
| | Food residue, grease,etc on burners | Clean burner. |
| | Poor alignment of valve to burner/venturi tube | Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Flame goes out** | High or gusting winds | Do not use griddle in high winds. |
| | Low on LP Gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height"(see above). |
| **Flare-up** | Grease buildup | Remove and clean all griddle parts per "Cleaning and Care" section. |
| | Excess fat in meat | Trim fat from meat before cooking. |
| | Excessive cooking temperature | Adjust to lower cooking temperature. |
| **Persisten t grease fire** | Grease trapped by food buildup around burner system | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Turn LP gas tank valve to" CLOSED".<br>3. Leave lid in closed position and let fire burn out.<br>4. After griddle cools, remove and clean all parts per "Cleaning and Care" section. |
| **Flashback (fire in burner tube(s))** | Burner and/or burner/ venturi tube are blocked | Clean burners and/or burner/venturi tube. |
| **Griddle Surface** | Griddle has started to rust | With use the griddle surface will rust, this is normal Follow the "Refurbish the Griddle Surface" instructions in the "Seasoning Griddle" section to season your griddle surface. |
| | Griddle surface looks dull | The cooking surface has gotten too hot, and is no longer seasoned . Season grill per"Seasoning Griddle" section. |

**Fabrikant:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adres:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

**Geïmporteerd naar AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australië

**Geïmporteerd naar de VS:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730




YH CONSULTING LIMITED. T.a.v. YH Consulting Limited
Kantoor 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX




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



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

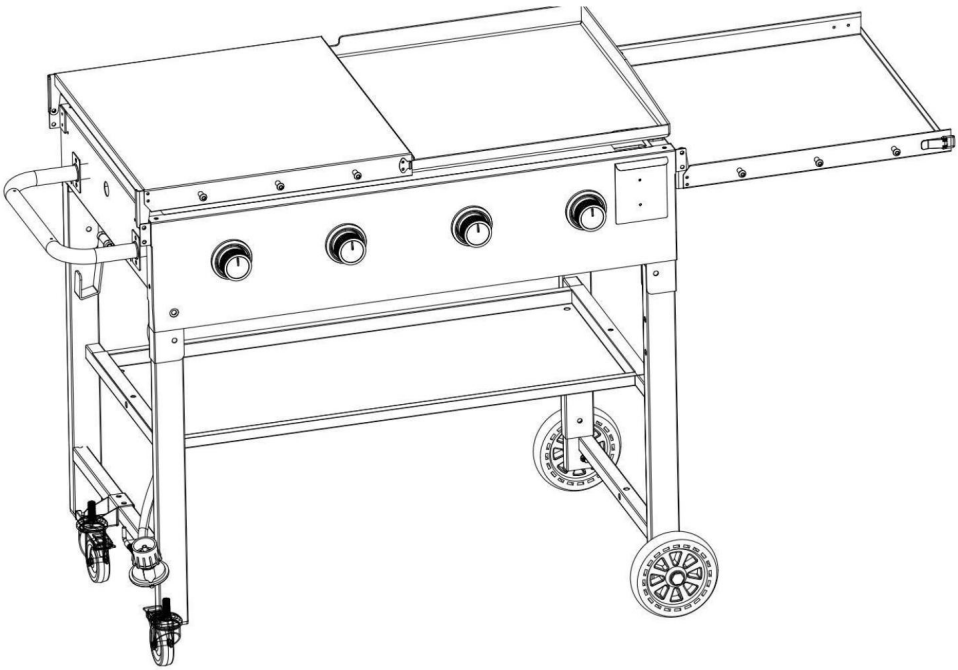
# GASSTEKPLATTOR

**MODELL: EGA94-78**

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

# GASSTEKPLATTOR

**MODELL: EGA94-78**



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 tekniska eller programvaruuppdateringar för vår produkt.

| | |
|---|---|
|  | Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant. |

## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Tack för att du använder den här produkten. För att säkerställa att du kan använda maskinen korrekt, läs igenom denna bruksanvisning noggrant före användning och spara den för framtida bruk. Var noga med att läsa igenom försiktighetsåtgärderna och säkerhetsföreskrifterna på den här sidan för att säkerställa säker användning.

Denna manual beskriver säkerhetsvarningar och försiktighetsåtgärder, samt instruktioner för drift, underhåll och rengöring. Varningarna och instruktionerna i denna manual kan inte täcka alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Försiktighet och sunt förnuft är inte inbyggt i denna produkt, eftersom vi tror att användarna kommer att följa dessa riktlinjer. Om du har några problem, vänligen ring oss. Försök inte åtgärda problemen själv, eftersom det kan orsaka personskador eller egendomsskador.

Läs ALLA instruktioner innan du använder din maskin.

# ⚠ FARA!

Om du känner lukten av gas:

1. Stäng av gasförsörjningen till apparaten.
2. Släck eventuell öppen eld och öppna locket.
3. Om lukten fortsätter, gå bort från apparaten och ring din gasverkstad. återförsäljaren eller brandkåren omedelbart.

4. Lämna inte apparaten utan uppsikt.
5. Använd inte denna apparat inom 7,62 m från brandfarliga vätskor.
6. Vid brand, gå bort från apparaten och ring brandkåren.
   Försök inte släcka olje- eller fettbränder med vatten.

**Om dessa instruktioner inte följs kan det orsaka brand eller explosion, vilket kan resultera i egendomsskador, personskador eller dödsfall.**

# ⚠ VARNING!

7. Konsumenter måste se till att stekplattan är korrekt monterad, installerad och underhållen.
   Om instruktionerna inte följs kan det leda till personskador och/eller egendomsskador.
   t

# ⚠ VARNING!

8. **VARNING FRÅN KALIFORNIEN FÖRSLAG 65:** Delstaten Kalifornien
   är medveten om att denna produkt kan orsaka cancer, fosterskador eller andra reproduktionsskador. (Enligt kalifornisk lag måste denna varning ges till kunder i delstaten Kalifornien.)

# ⚠ VARNING!

9. Underlåtenhet att följa farorna, varningarna och försiktighetsåtgärderna i denna manual kan leda till allvarliga kroppsskador eller dödsfall, eller brand eller explosion som orsakar egendomsskador.
10. Denna stekhäll är endast avsedd för utomhusbruk och bör inte användas i en byggnad, ett garage eller något annat slutet utrymme.

11. Använd, tänd eller använd INTE denna apparat inom 3,05 m från väggar, strukturer eller byggnader!
12. Endast för bostadsbruk. Denna stekhäll är INTE avsedd för kommersiellt bruk.
13. Denna stekpanna är inte avsedd för och bör aldrig användas som värmeelement. Giftiga ångor kan ansamlas och orsaka kvävning.
14. Denna stekpanna är säkerhetscertifierad endast för användning i USA och/eller Kanada.
15. Modifiera INTE den för användning på någon annan plats. Modifiering kommer att resultera i en säkerhetsrisk och ogiltigförklara garantin.
16. Denna stekpanna är endast avsedd för användning med flytande propangas (LPG). Att byta till eller försöka använda naturgas i denna LPG-stekpanna är farligt, kan orsaka kroppsskada och upphäver garantin.

## Egenskaper för gasol:

a. Gasol är brandfarligt och farligt om det hanteras felaktigt. Bekanta dig med dess egenskaper innan du använder någon gasolprodukt. b. Gasol är explosivt under tryck, tyngre än luft och sätter sig/ansamlas i låga områden.

c. Gasol i sitt naturliga tillstånd har ingen lukt. För din säkerhet tillsätts ett luktämne som luktar rutten kål. d. Kontakt med gasol kan orsaka frysskador på huden.

17. Lägenhetsinnehavare: Kontrollera med förvaltningen för att få veta
    Krav och brandföreskrifter för användning av en gasolgrill i ditt lägenhetskomplex. Om det är tillåtet, använd den utomhus på bottenvåningen med 3,05 m avstånd från alla byggnader. Använd den INTE på eller under balkonger.

18. En gasolflaska behövs för att använda stekplattan. Endast gasflaskor märkta "propan" får användas.
19. Gasolflaskan måste vara konstruerad och märkt i enlighet med
    med specifikationerna för gasolflaskor från det amerikanska transportdepartementet (DOT) eller den kanadensiska nationella standarden CAN/CSA-B339, Cylindrar, sfärer och rör för transport

av farligt gods.

20. Gasolflaskan måste vara anordnad för ånguttag.
21. Gasolflaskan måste ha en listad överfyllningsskyddsanordning (OPD).
22. Använd endast gasolflaskor utrustade med en flaskkoppling som är kompatibel med anslutningen för utomhuskokare.
23. Gasolflaskan måste ha en flaskkrage för att skydda flaskan ventil.
24. Använd aldrig en gasolflaska med skadad hölje, ventil, krage eller fot. Buckliga eller rostiga gasolflaskor kan vara farliga och bör kontrolleras av din gasolleverantör före användning.
25. Gasolflaskan bör inte tappas eller hanteras ovarsamt.
26. Gasolflaskor måste förvaras utomhus, utom räckhåll för barn, och får inte förvaras i en byggnad, ett garage eller något annat slutet utrymme. Din gasflaska får aldrig förvaras där temperaturen kan nå över 51,7 °C.

27. För INTE in några verktyg eller främmande föremål i ventilens utlopp eller säkerhetsventilen. Du kan skada ventilen och orsaka läckage. Läckande propan kan leda till explosion, brand, allvarliga personskador eller dödsfall. Blockera INTE hålen i sidorna eller baksidan av stekhällen.
28. Förvara aldrig en gasolflaska i en varm bil eller i ett varmt bagageutrymme. Värme kommer att öka gastrycket, vilket kan öppna säkerhetsventilen och låta gas läcka ut. Sätt ett dammskydd på flaskans ventilutlopp när flaskan inte används.
29. Montera endast den typ av dammkåpa på cylinderventilens utlopp som medföljer cylinderventilen. Andra typer av kåpor eller pluggar kan leda till läckage av propan.
30. Om stekplattan inte används måste gasen stängas av vid matarflaskan och kopplas bort.
31. Förvara INTE en extra gasolflaska under eller nära denna apparat. Fyll aldrig cylindern mer än 80 procent.
32. Om informationen ovan inte följs exakt kan brand orsaka dödsfall eller allvarlig skada kan uppstå.

33. Brand som orsakar allvarliga skador eller skador på egendom kan uppstå om ovanstående inte följs noggrant.
34. Försök aldrig att ansluta denna stekpanna till det fristående gasolsystemet i en husvagn, husvagn eller hus.
35. Använd aldrig träkol, tändvätska, lavastenar, bensin, fotogen eller alkohol med denna produkt.
36. Din stekhäll har kontrollerats för läckor vid alla fabriksanslutningar. Kontrollera alla anslutningar igen enligt beskrivningen i avsnittet "Bruksanvisning", eftersom transporten kan lossa anslutningar.
37. Kontrollera om det finns läckor även om din enhet har monterats åt dig av någon annan. Använd INTE enheten om det finns en gasläcka. Gasläckor kan orsaka brand eller explosion.

38. Du måste följa alla instruktioner i avsnittet "Kontroll av läckor" före användning. För att förhindra brand- eller explosionsrisk vid läckagetestning...

39. Utför alltid ett läckagetest innan du tänder stekplattan och varje gång cylindern ansluts för användning.
40. Rökning förbjuden. Använd INTE och tillåt INTE antändningskällor i området under läckagetest.
41. Utför läckagetestet utomhus i ett välventilerat utrymme.
42. Använd INTE tändstickor, tändare eller låga för att kontrollera läckor.
43. Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra konsumentens förmåga att montera eller använda apparaten på ett säkert sätt. Starka lukter, förkylningar, bihåleinflammation etc. kan förhindra detektering av propan. Var försiktig och använd sunt förnuft vid läckagetestning.

44. Använd INTE stekplattan förrän alla läckor är åtgärdade.
45. Om du inte kan stoppa en läcka, koppla bort gasoltillförseln. Ring en servicetekniker för gasapparater eller din lokala gasolleverantör.
46. Denna stekpanna är konstruerad för att fungera vid ett inloppstryck på 28 cm vattenpelare.

47. Förvara eller använd INTE bensin eller andra brandfarliga vätskor eller ångor inom 7,62 m från denna apparat.

48. Använd INTE i explosiv atmosfär. Håll stekhällsområdet fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor. Minsta avstånd från enhetens sidor och baksida till brännbar konstruktion är 91,4 cm. Använd INTE denna apparat under någon typ av överhäng eller tak.

49. Det är viktigt att hålla stekhällens ventilutrymme, brännare och cirkulerande luftkanaler rena. Inspektera stekhällen före varje användning.
50. Ändra INTE stekplattan på något sätt. Alla ändringar ogiltigförklarar dina rättigheter. garanti.
51. Använd INTE stekplattan om den inte är HELT monterad och alla delar är ordentligt fastsatta och åtdragna.
52. Installera INTE denna modell av stekhäll i någon inbyggd eller inskjutbar konstruktion. Att ignorera denna varning kan orsaka brand eller explosion som kan skada egendom och orsaka allvarliga personskador eller dödsfall.
53. Denna stekpanna bör rengöras noggrant och inspekteras regelbundet. grund.
54. Rengör och inspektera slangen före varje användning av apparaten. Om det finns Om det finns tecken på nötning, slitage, skärsår eller läckor måste slangen bytas ut före användning.
55. Använd endast den medföljande regulatorn och slangen. Använd endast den reservregulator och slang som specificerats av Zhejiang Lumbre Electrical Appliance Co., Limited.
56. Använd endast fabriksgodkända delar från Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co., Limited. Att använda delar som inte är fabriksgodkända kan vara farligt och upphäva garantin.
57. Använd INTE denna apparat utan att läsa "Bruksanvisningen "Instruktioner" i den här manualen.
58. Rör INTE vid metalldelarna på stekplattan förrän de har svalnat helt för att undvika brännskador, såvida du inte bär skyddsutrustning (grytlappar, handskar, grillvantar etc.).
59. Installera eller använd INTE i eller på båtar eller fritidsfordon.
60. Vid matlagning bör brandsläckningsmedel vara lättillgängliga åtkomlig. Vid olje-/fettbrand, försök INTE att

Släck den med vatten. Använd en torr kemisk brandsläckare av typ BC eller täck den med jord, sand eller bikarbonat.

61. Använd INTE stekplattan i stark vind.
62. Luta dig aldrig över stekplattan när du tänder den.
63. Lämna INTE en tänd stekpanna utan uppsikt. Håll barn och husdjur borta från stekpannan hela tiden.
64. Lämna INTE stekplattan utan uppsikt medan du förvärmer eller bränner bort matrester på hög värme. Om stekplattan inte har rengjorts kan det uppstå en fettbrand som kan skada produkten.
65. Placera INTE tomma kokkärl på apparaten medan den är i drift. drift.
66. Var försiktig när du placerar något på stekplattan medan apparaten är i drift.

67. Försök INTE flytta stekplattan när den används. Låt stekplattan svalna innan du flyttar eller förvarar den.
68. Gasolflaskan måste kopplas bort och tas bort ordentligt innan stekpannan flyttas.
69. Förvaring av stekhällen inomhus är endast tillåten om cylindern är frånkopplad, borttagen från stekplattan och förvarad utomhus på rätt sätt.
70. Gasolflaskan måste ha en flaskkopplingsanordning kompatibel med anslutning för utomhuskokare.
71. "En apparat anses vara utomhus om den installeras med ett skydd som inte är mer slutet än en delvis innesluten enhet som inkluderar ett övertäckningsskydd och högst två sidoväggar. Sidoväggarna kan vara parallella (som i en vindbricka) eller i rät vinkel mot varandra; alla öppningar måste vara permanent öppna. Skjutdörrar, garageportar, fönster eller skärmade öppningar anses inte vara permanenta öppningar."
72. (Upprepning av 72 - bibehållen som i originalet)
73. "En apparat anses vara utomhus om den installeras med ett skydd som inte är mer slutet än en delvis inneslutning som inkluderar ett övertäckningsskydd och tre sidoväggar, så länge som 30 % eller mer av den horisontella ytan är permanent öppen; skjutdörrar, garageportar, fönster eller skärmade öppningar anses inte vara permanenta öppningar."

74. Försök INTE att koppla bort gasregulatorn från cylindern eller någon gasarmatur medan stekplattan är i bruk.
75. Placera alltid din stekhäll på en hård, obrännbar och jämn yta. Asfalt eller asfalterad yta är eventuellt inte acceptabel för detta ändamål. Flytta gasslangar så långt bort som möjligt från heta ytor och droppande hett fett.
76. Håll alla elsladdar borta från en varm stekpanna.
77. Kontrollera läckor och brännare efter en tids förvaring och/eller utebliven användning. hinder och inspektera slangen för eventuella nötningar, slitage eller skärskador.
78. Om du inte öppnar sidohyllorna medan du tänder stekhällens brännare, eller om du inte väntar 5 minuter för att låta gasen försvinna om stekhällen inte tänds, kan det leda till en explosiv låga.
79. Använd alltid en köttermometer för att säkerställa att maten är tillagad till en säker temperatur.
80. Använd skyddshandskar vid montering av denna produkt.
81. Tvinga INTE ihop delar, eftersom det kan leda till personskador eller skador på produkten.
82. Täck aldrig hela tillagningsområdet med aluminiumfolie.
83. Dödsfall, allvarliga skador eller skador på egendom kan inträffa om ovanstående inte följs exakt.
84. Denna gasgrill är inte avsedd att installeras i eller på båtar. Denna apparat är får inte installeras i eller på fritidsfordon.
85. Den lägsta omgivningstemperaturen för säker användning av apparaten är -20 °C (-4 °F).
86. Denna stekpanna får inte användas under brännbara gaser ovanför konstruktion.
87. Om brand skulle uppstå, håll dig borta från apparaten och omedelbart Ring brandkåren. Försök inte släcka en olje- eller fettbrand med vatten. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand, explosion eller brännskador, vilket kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall.

# ⚠ VARNING!

88. Stäng AV reglagen och gaskällan eller tanken när den inte används. Gasflaskan ska vara bortkopplad när apparaten inte används.
89. När gasen inte används ska den vara avstängd och flaskan ska vara bortkopplad.

90. Konsumenter får inte demontera förbränningssystemet. Om det uppstår problem, vänligen hänvisa till manualen eller reparationsmetoden som tillhandahålls av försäljningsstället.

91. Om du behöver demontera och kontrollera systemet: först måste du ta bort hela panelen, sedan dra ut vredet på panelen, sedan ta bort skruvarna som låser omkopplingsventilen på panelen, sedan kan du kontrollera munstycken, omkopplingsventiler, gasledningar, tryckregulatorventiler etc.

92. Vi rekommenderar dock inte att du gör detta, eftersom det kan uppstå faror vid läckage.

# ⚠ FARA!

93. Indikerar en omedelbart farlig situation som, om den inte undviks, kommer att leda till dödsfall eller allvarliga skador.

# ⚠ VARNING!

94. Var uppmärksam på risken för allvarliga kroppsskador om instruktionerna inte följs. inte följt.
95. Var noga med att läsa och noggrant följa alla meddelanden.

# ⚠ FÖRSIKTIGHET!

96. Indikerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i mindre eller måttliga skador.

97. Använd inte produkten inomhus. Den är endast avsedd för användning utomhus (utanför någon inhägnad).

98. Innan du använder apparaten, kontrollera gasregulatorn på bensintanken för eventuellt slitage, sprickor, skärsår eller intrång. Om du hittar något av detta, byt ut gasregulatorn före användning.

99. Vid regn, snö, hagel, snöblandat regn eller andra nederbördstillstånd under tillagning med olja eller fett måste du omedelbart täcka över kokkärlet och stänga av apparatens brännare och gasolintag. Försök inte att flytta apparaten eller kokkärlet.

100. Se till att apparaten är placerad på ett jämnt, stabilt och obrännbar yta i ett område fritt från brännbara material under matlagning. En asfalterad yta (blacktop) är inte acceptabel för detta. ändamål.

# ⚠ VARNING!

101. **Denna enhet är endast avsedd att användas utomhus** och **kan inte** användas i en byggnad, ett garage eller något annat slutet område. 102. Det är inte acceptabelt att använda den på eller under någon balkong eller altan på lägenheter eller bostadsrätter. 103. Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra konsumentens förmåga att montera eller använda stekplattan på ett säkert sätt.

104. En brandsläckare av typ BC eller ABC ska finnas till hands under matlagning.

105. När en olje- eller fettbrand uppstår, försök inte släcka den med vatten. Ring brandkåren eller använd en brandsläckare av typ BC eller ABC.

106. Apparaten måste övervakas under drift. Håll barn utom räckhåll för dem. och husdjur ska alltid vara borta från apparaten. 107. Denna apparat är inte konstruerad eller avsedd att användas som värmare och är inte lämplig för stekning av kalkoner.

108. Använd isolerade ugnsvantar eller handskar under och efter användning av apparaten för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätska.

109. Placera aldrig tomma kokkärl på apparaten medan den är i drift. Var försiktig när du placerar något i kokkärlet medan den är i drift.

110. Flytta aldrig apparaten under användning. Se till att tillagningstiden är Kärlet svalnar till 46 °C innan det flyttas eller förvaras.

111. Kommersiell användning av denna stekpanna är inte tillåten.

112. Låt **INTE** barn och minderåriga komma i närheten av eller vidröra maskinen.

113. Rör **INTE** den heta ytan direkt med händerna. Alltid manövrera med hjälp av vredet.

114. **Sänk INTE** ner apparaten i vatten eller någon annan vätska.

115. Kyl ner heta delar före hantering.

116. Användning av tillbehör eller tillbehör som inte medföljer rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skada.

117. Denna apparat är inte ansluten till en förbränningsprodukt. Utrymningsanordning. Den ska installeras och anslutas i enlighet med med gällande installationsföreskrifter. Särskild uppmärksamhet ska ägnas till de relevanta kraven gällande ventilation.

118. Använd den inte i dåligt ventilerade utrymmen eller för kommersiella ändamål ändamål.

119. Denna apparat måste installeras och servas av en kompetent person.

120. Denna apparat ska installeras i enlighet med gällande föreskrifter och endast användas i välventilerade utrymmen.

121. Se till att gasförsörjningen överensstämmer med den typ som anges på betygsetikett.

122. Försök inte modifiera maskinen på något sätt.

123. Om maskinen inte ska användas under en längre tid, rengör och täck över den och förvara den på en torr och säker plats.

124. FÖRVARAS UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.

125. Lämna den aldrig utan uppsikt medan den används.

126. Undvik att använda den i närheten av brandfarliga vätskor, gaser, damm eller andra explosiva situationer.

127. Extrem försiktighet måste iakttas vid flyttning av en apparat

som innehåller het olja eller andra heta vätskor.

128. Barn ska inte leka med maskinen ensamma. Rengöring och användning Underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

129. Maskinen får aldrig lämnas utan uppsikt under drift eller rengöring.

130. Se till att maskinen alltid placeras på en fast, jämn och flamsäker yta, och även placeras långt ifrån brännbara ämnen.

131. Maskinen bör placeras i ett öppet område med god ventilation, borta från träd och staket. 132.

Även om alla ansträngningar har gjorts för att tillverka din maskinen för att ta bort eventuella vassa kanter, bör du hantera alla komponenter varsamt för att undvika oavsiktliga skador.

133. Förvara en brandsläckare inom ett säkert och tillgängligt avstånd och se till att de som använder maskinen är utbildade i att använda den.

134. Förvaras åtskilt från brandfarliga material och vätskor som t.ex. petroleum, alkohol, dieselbränsle, fotogen och tändvätska med kol, eller fordon under användning. Använd inte dessa material för att tända eller återtända apparaten.

**135. RENGÖR DEN INTE MED NÅGOT SLIPANDE MATERIAL.**

136. ANVÄND **INTE** maskinen i stark vind.

137. FÖRVARA **INTE** maskinen förrän elden är helt släckt och ytorna är kalla; förvara inte heller maskinen med aska eller brännbart material inuti.

138. ANVÄND **INTE** denna produkt som ugn.

139. Se till att produkten är placerad på en permanent, plan, jämn, värmebeständig och icke-brandfarlig yta, alltid borta från brandfarliga föremål, inklusive trästaket eller överhängande träd. 140.

Denna maskin är endast avsedd för matlagning i hemmet. Den är inte avsedda för kommersiella eller industriella ändamål.

141. Vid längre tids användning av maskinen, se till att ventilationen är bör förbättras genom att öppna ett fönster eller öka utsugshastigheten.

142. Se till att kontrollvreden är i stängt läge när de inte är i använda.

143. Se till att kabeln inte kommer i kontakt med spisens heta ytor när du använder andra elektriska apparater. 144.

Ostabila eller missformade kastruller bör inte användas i maskinen, eftersom instabila kastruller kan orsaka en olycka genom att välta eller spilla.

145. Använd aldrig plast- eller aluminiumfolieformar på maskinen. 146.

Färskvaror, plastföremål och aerosoler kan påverkas av värme och bör inte förvaras ovanför eller under maskinenheten.

147. Maskinen kan inte användas för grillning.

148. Placera inte kläder ovanför maskinen och undvik att använda den som torktumlare. 149.

Denna produkt kan inte användas för andra ändamål.

150. Vid bakbränning (dvs. om gasen brinner tillbaka på munstycket), stäng av ventilen och tänd igen. Om problemet kvarstår, ta tillbaka enheten till din återförsäljare för kontroll.

151. **VARNING!** Produkten blir mycket varm; flytta den inte under drift.

152. **VARNING!** Använd inte grillen i ett slutet och/eller beboeliga utrymmen (t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar).

153. **VARNING!** Ta bort allt förpackningsmaterial och spara det. framtida användning. Förpackningsmaterial är inte leksaker.

154. VARNING! Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet. Om de sväljer förpackningsmaterialet kan de kvävas!

155. **VARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända!

156. **VARNING!** Håll barn och husdjur borta. Barn får inte använda eller leka nära den här maskinen.

157. **VARNING!** Kontrollera om det finns gasläckor efter installationen och Se till att det inte finns några läckor före användning.

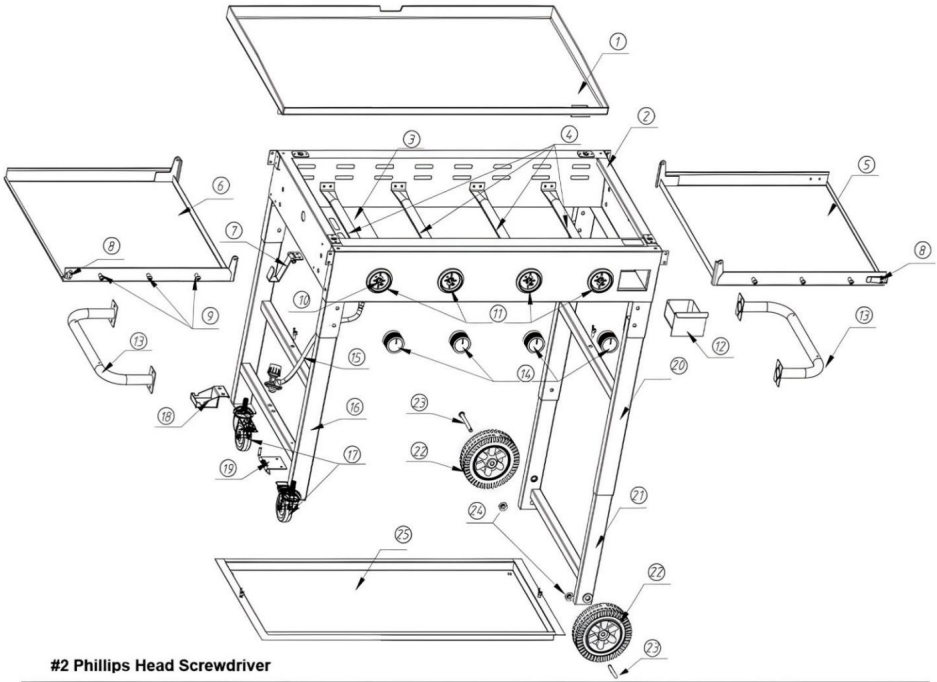
## SÄKERHETSÅTGÄRDER VID INSTALLATION

1. Installationen av denna apparat måste överensstämma med lokala föreskrifter, eller i avsaknad av lokala föreskrifter, antingen National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, eller Propane Storage and Handling Code, B149.2.
2. Det är inte tillåtet att använda den inuti husbilar eller båtar.
3. Den är säkert certifierad för användning i USA och Kanada. Modifiera den aldrig för användning i andra länder. Modifieringar kommer att orsaka en säkerhetsrisk eller skada.
4. Ersättningstryckregulatorer måste vara de som anges av apparattillverkaren.

5. När du har läst och förstått all säkerhetsinformation, varningar och försiktighetsåtgärder kan du gå vidare till nästa sida för monterings- och installationsanvisningar för just din modell.

Model: EGA94-78

# Parts List



**#2 Phillips Head Screwdriver**

| | | |
|---|---|---|
| 1. Griddle Surface *1 PCS | 10. Griddle Gas Control Valve *4 PCS | 19. Leg Locking Assembly *1 PCS |
| 2. Griddle Body *1 PCS | 11. Main Control Knob Bezel *4 PCS | 20. Upper Right Cart Frame *1 PCS |
| 3. Fireproof Board *1 PCS | 12. Grease Box *1 PCS | 21. Lower Right Cart Frame *1 PCS |
| 4. Burner *4 PCS | 13. Side Handle *2 PCS | 22. Wheel * 2PCS |
| 5. Right Side Shelf | 14. Control Knob *4 PCS | 23. Latch * 2PCS |
| 6. Left Side Shelf | 15. Regulator *1 PCS | 24.Lock Nut * 2 PCS |
| 7. Upper LP Gas Tank Support *1PCS | 16. Left Cart Frame *1 PCS | 25. Bottom Shelf *1 PCS |
| 8.Safty Lock(SS)*2 PCS | 17.Locking Whell *2 PCS | A:Screw M6x14*4PCS |
| 9.Screw*6 PCS | 18.Lower LP Gas Tank Support *1PCS | B:Nut M6*4PCS |
| C:Wing Screw M6x16 2PCS | D:Screw M6x12*14PCS | E: Allen Key |
| F:Wrench | #2 Phillips Head Screwdriver | |
| | | |

# ⚠ VARNING!

1. Använd aldrig denna apparat under utdragna markiser, eftersom det kan orsaka brand eller personskador. Installera den på motsatt sida från bränslefördelnings-/utmatningssystem på fritidsfordonet.
2. Placera eller använd den aldrig under oskyddade, brännbara byggnader eller tak.

3. När den inte är i drift eller under resor, se till att alla försiktighetsåtgärder för lågtryckspropangassystemet är vidtagna och att alla propangasavstängningsventiler är stängda.

4. Kontrollera inte läckor med öppen eld. När den inte används är det korrekt att öppna gaskranen och applicera tvålvatten på alla skarvar för att kontrollera om det finns bubblor.

# ⚠ FÖRSIKTIGHET!

**INNAN INSTALLATIONEN PÅBÖRJAS**

**MÅSTE** anpassas till de rekommenderade minimiavstånden till brännbart material konstruktioner.

## INSTALLATIONSGUIDE

1. Kassera alla plastpåsar noggrant och förvara dem utom räckhåll för barn.

2. Kontrollera alla medföljande komponenter enligt listan i denna manual.
3. Se till att du har alla delar som listas. Om inte, kontakta din lokala butik, som kan hjälpa dig.

4. Välj ett område där du ska montera produkten. För att skydda komponenterna, välj en slät yta som är fri från sprickor eller öppningar.
5. Dra åt alla hårdvaruanslutningar för hand först. Gå sedan tillbaka och dra åt all hårdvara helt innan du slutför varje steg. Var försiktig så att du inte drar åt för hårt, eftersom det kan skada ytor eller slita gängor.
6. För bästa resultat, slutför varje steg i den ordning de visas.

**För att slutföra monteringen behöver du:** 7.
Läckagedetekteringslösning (instruktioner om hur man tillverkar lösningen finns i avsnittet "Bruksanvisningar" i denna manual).
8. En precisionsfylld gasolgrilltank med en Acme Type 1 utvändig gängad ventilanslutning (standard grillstorlek) (ingår ej).
9. Typisk montering tar ungefär en timme.

**VARNING:** Två (2) personer krävs för montering.

**UPPMÄRKSAMHET!**

**Gasflaskor måste köpas separat.**

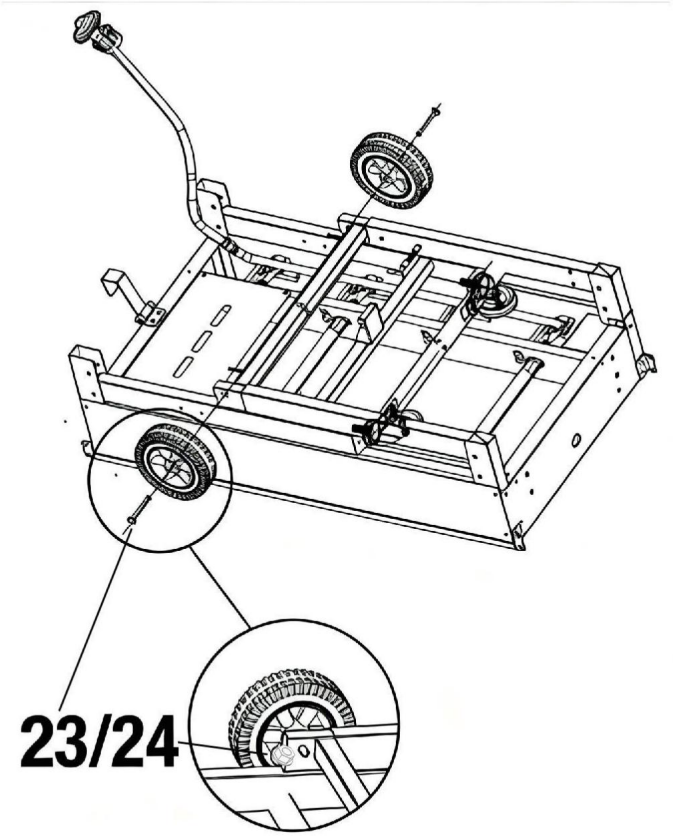
**UPPMÄRKSAMHET!**

Även om all försiktighet iakttas vid tillverkningen av denna produkt, måste försiktighet iakttas vid monteringen om vassa kanter förekommer.

**VARNING!** Kontrollera aldrig läckor med öppen låga. Sätt på gasen och applicera tvålvatten på alla skarvar för att kontrollera om det finns bubblor.

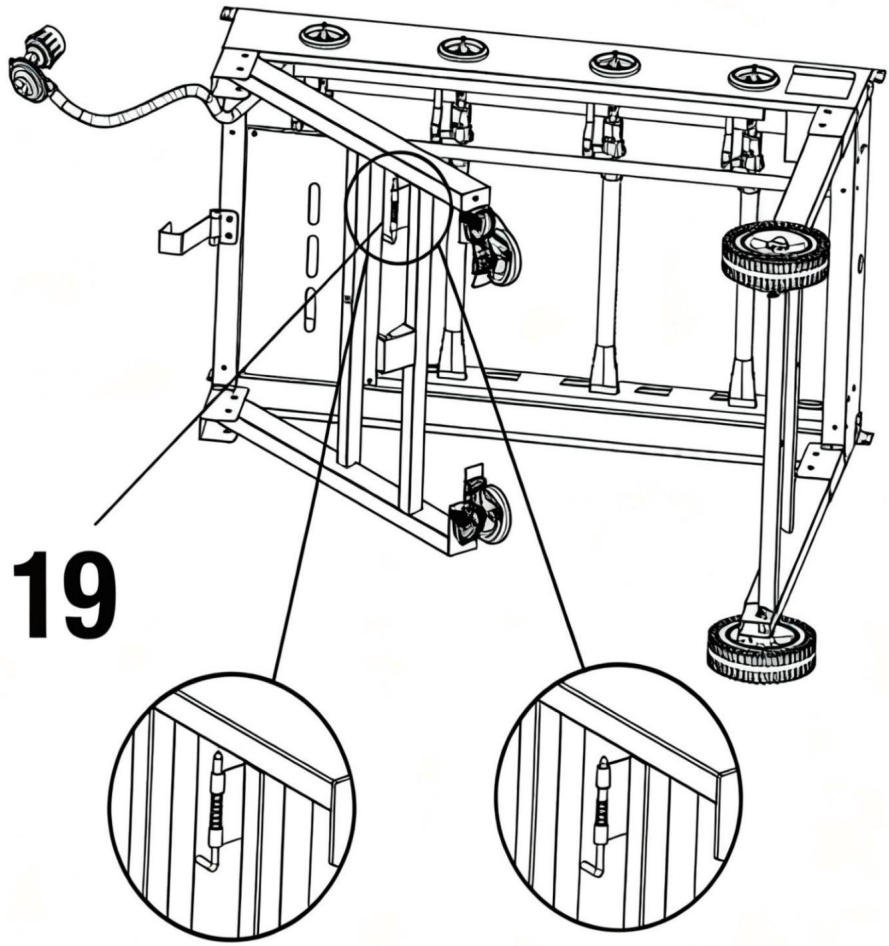
## STEP 1

1. Install Wheel Using **Lock Nut**



STEP 2

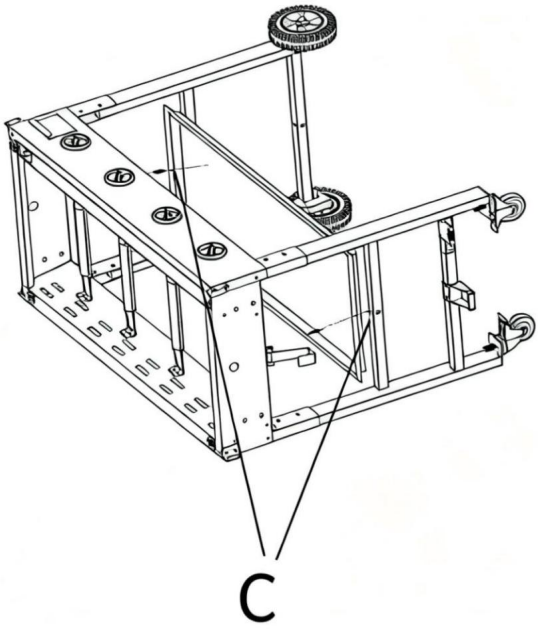
2. Open Legs.




**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**
**Note: Open Right Legs First.**

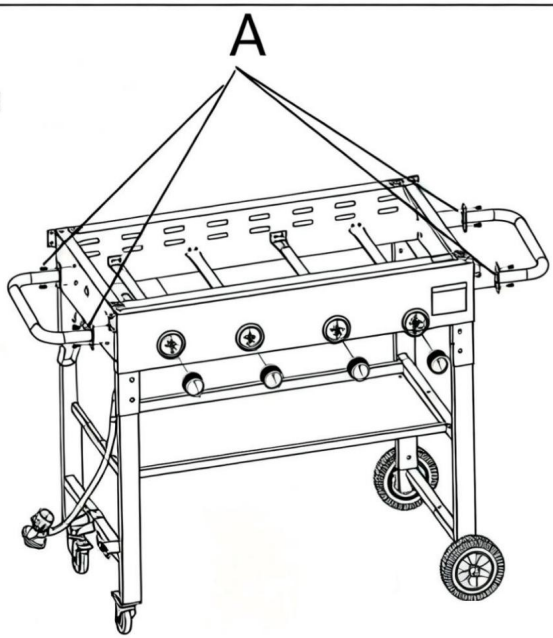
## STEP 3

3. Attach Bottom Shelf.




## STEP 4

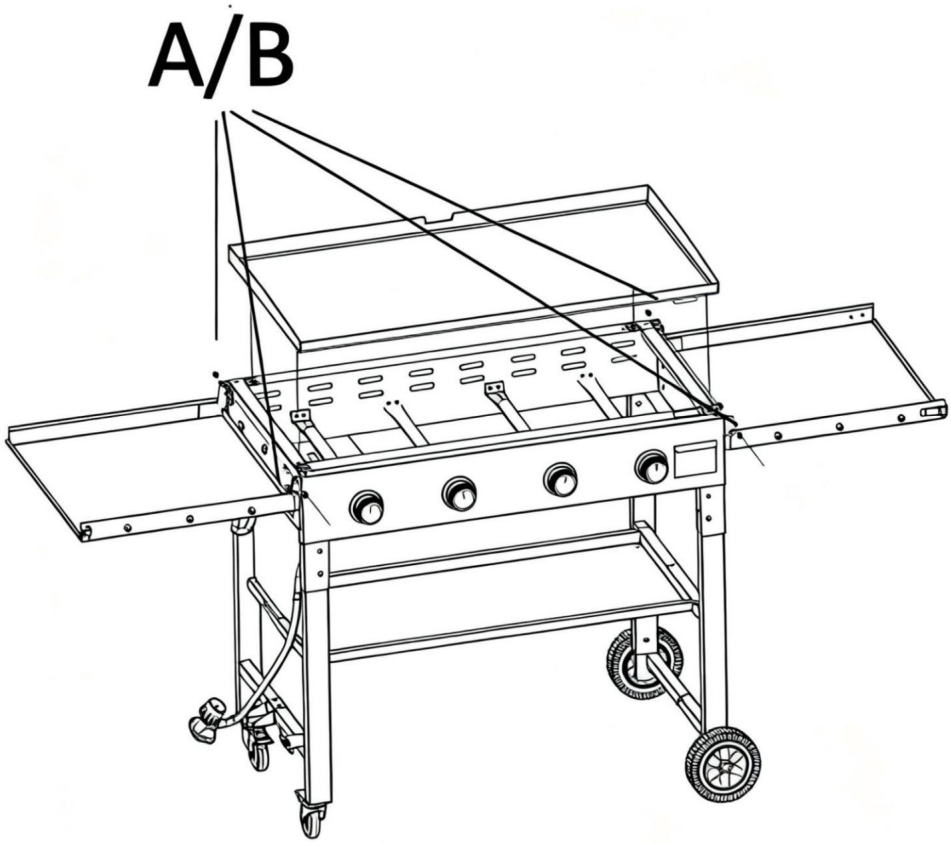
4. Attach Side Handles and Insert Control Knobs.




**Caution: Two (2) people will be required to stand griddle upright.**

STEP 5

5. Attach Right Side Shelf And Left Side Shelf. Place The Griddle.




**Attention: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**
**Caution: The replacement hose assembly shall be specified by the manufacturer.**
**TIPS: Before first use and after each use, always season your griddle per "Seasoning Griddle"Section.**

## TRANSPORT- OCH FÖRVARINGSINSTRUKTIONER

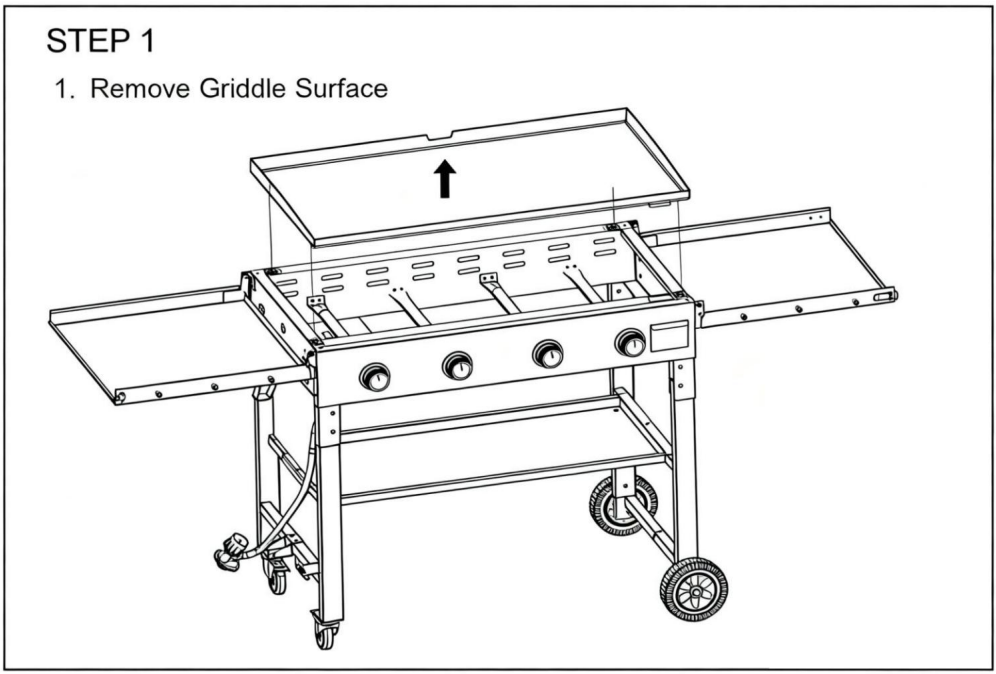
Innan du transporterar eller förvarar denna stekpanna:

1. Krydda alltid stekpannan enligt avsnittet "Kryddning av stekpanna".
2. Rengör alltid stekplattan enligt avsnittet "Rengöringsinstruktioner".
3. Vänta alltid tills stekplattan har svalnat.
4. Stäng alltid av stekplattan enligt avsnittet "Avstängning".
5. Koppla alltid bort tanken enligt avsnittet "Koppla bort gasoltanken".

6. Töm alltid och kassera alla föremål i fettbehållaren på rätt sätt.

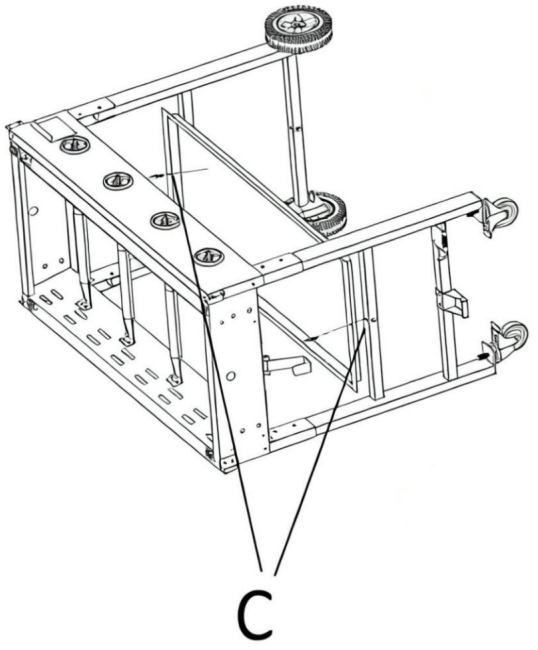
**VARNING:** Följ alltid instruktionerna i det här avsnittet när du transporterar eller förvarar enheten.

**VARNING:** Två (2) personer kommer att behövas för att förbereda transport och/eller förvaring.



## STEP 2

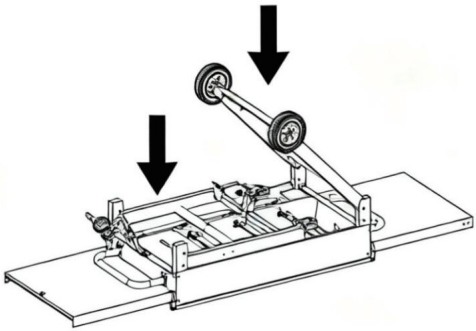
2. Remove Bottom Shelf.



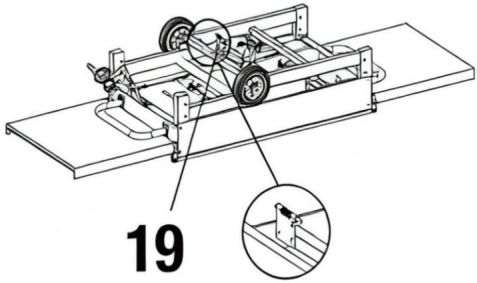

**Caution: Two(2) people will be required to lay griddle on back.**

## STEP 3

3. Close Legs.

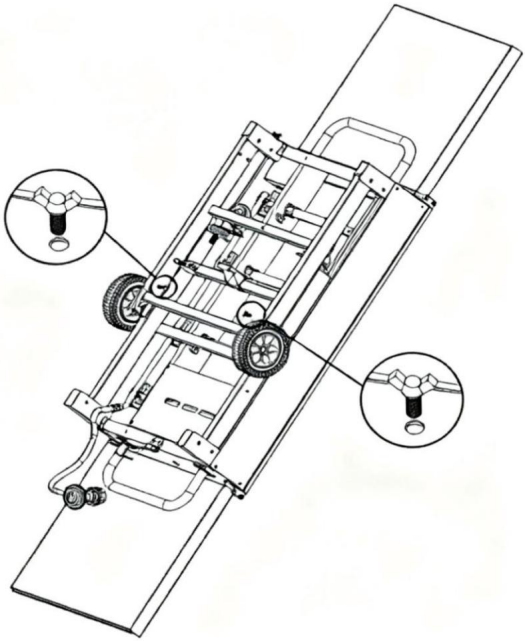


**NOTE: Close Left Leg First.**



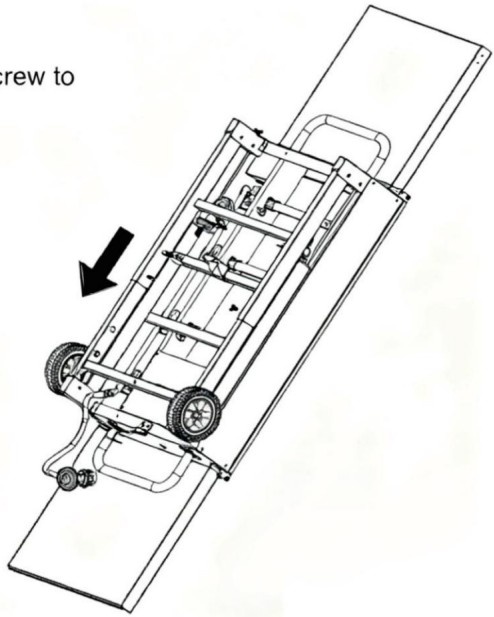
## STEP 4

4. Unscrew the Right Leg.



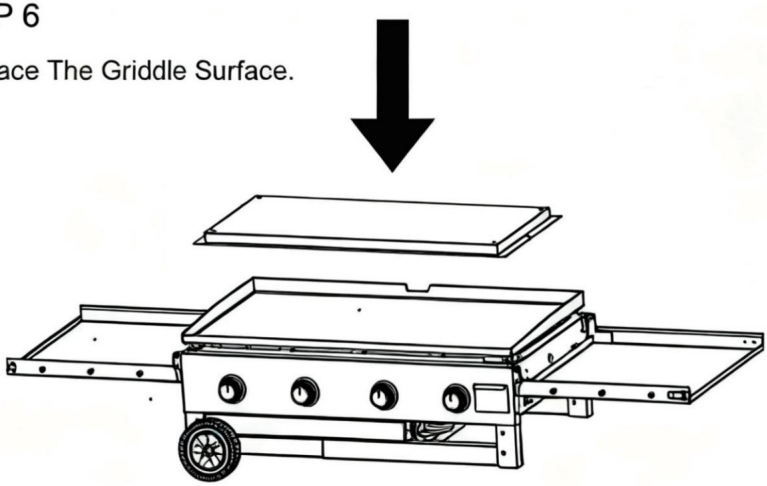
## STEP 5

5. Pull the Right leg,fixing the screw to the second hole.



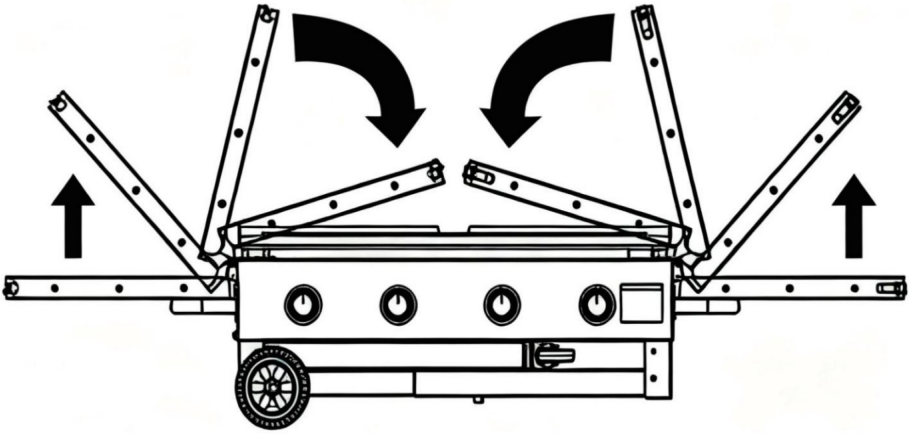
## STEP 6

6. Place The Griddle Surface.



## STEP 7

7. Close Side Shelves.



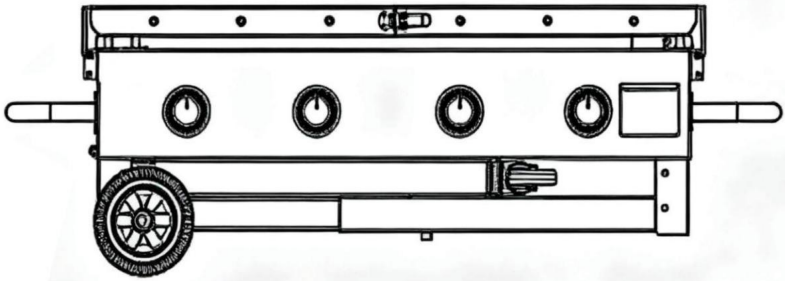
**NOTE: Close left side shelf first, then right side shelf.**

**CAUTION: Hold side shelf securely while opening. Do NOT release until fully closed.**

**CAUTION: Maximum side shelf weight is 33 lbs (15 kg).**

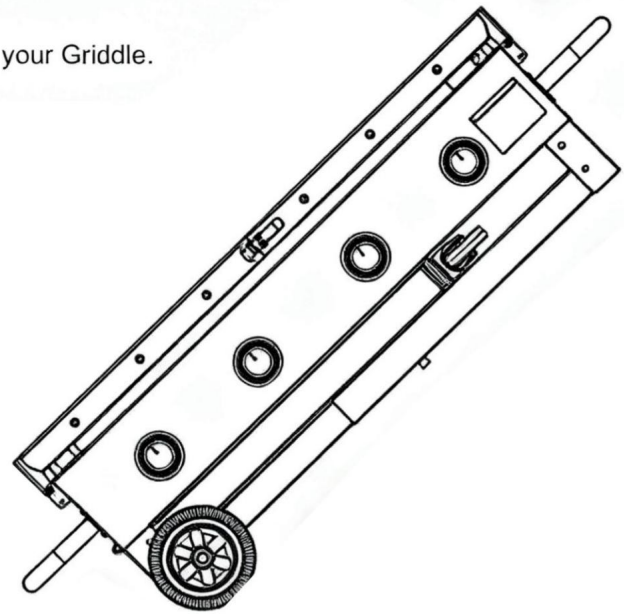
## STEP 8

8. Lock Side Shelves.



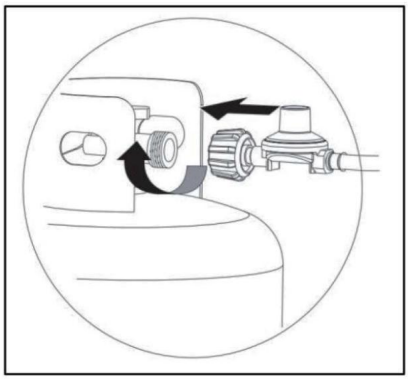
## STEP 9

9. Transport or Store your Griddle.



## ANSLUTNING AV GTANK

1. Se till att kontrollvreden är i rätt läge AV-läge (Figur 2).



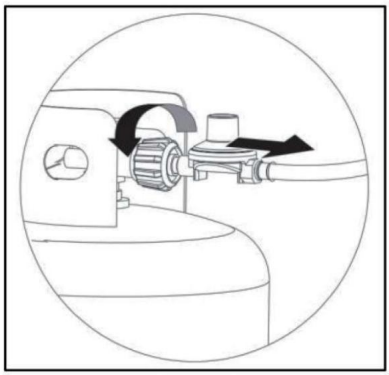
2. Innan anslutning, se till att det inte finns något skräp fastnat i toppen av gasoltanken, toppen av regulatorventilen eller i toppen av brännaren eller brännarportarna.

3. Anslut regulatorn/slangen till tanken genom att vrida vredet medurs tills det tar stopp.

4. Utför ett läckagetest enligt avsnittet "Kontroll av läckor".

## BORTKOPPLING AV LP-TANK

1. Se till att kontrollvreden är i rätt läge AV-läge (Figur 2).



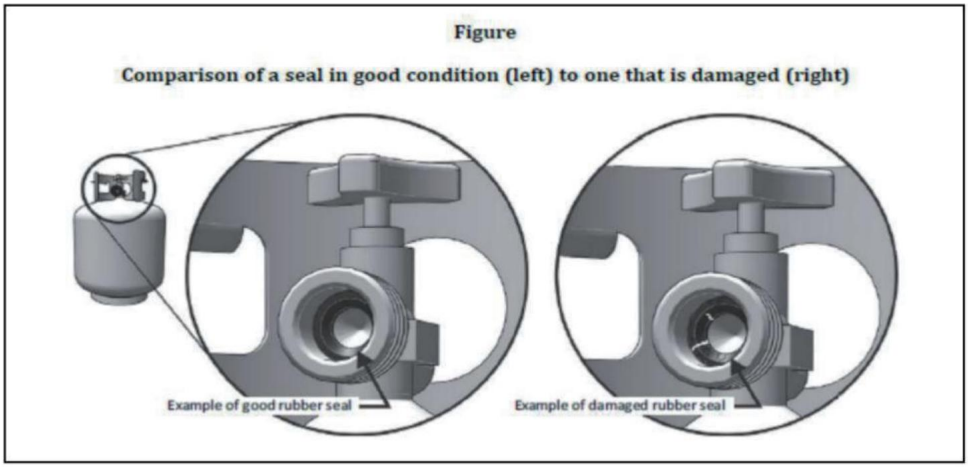
2. Innan du kopplar bort, se till att gasoltankens ventil är "STÄNGD".

3. Koppla bort regulatorn/slangen från gasoltanken genom att vrida vredet moturs tills det lossnar.

**VARNING:** Gasoltanken måste kopplas bort och tas bort ordentligt innan stekpannan flyttas.

4. Sätt skyddslocket på gasoltanken och förvara tanken utomhus på ett välventilerat ställe, skyddat från direkt solljus. Elastomermaterialet

Ansiktstätningselementet på dessa apparater kan med tiden uppvisa markerade och synliga skador eller försämringar som kan orsaka läckage även med åtdragen anslutning: En visuell inspektion av tätningen måste utföras varje gång en gasolflaska byts ut eller fylls på; alla gasolflaskor som visar tecken på skador eller försämring som illustreras i figuren (inklusive synliga sprickor och gropfrätningar) måste returneras oanvända till säljaren.




## INSTALLATION AV LP-TANK

För att använda den behöver du en precisionsfylld standard gasoltank för grill med utvändig ventilgänga. Denna produkt används med 9 kg gasflaskor.

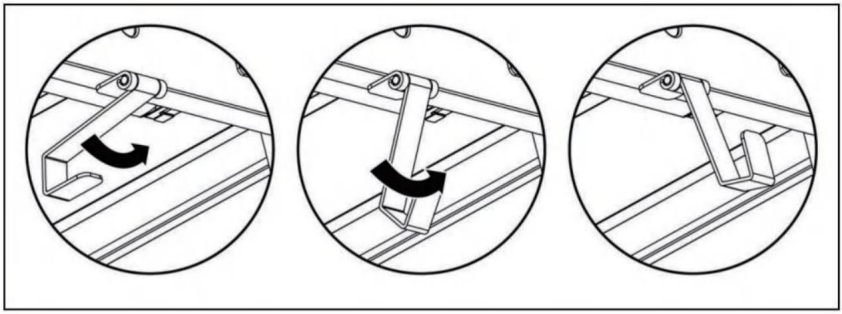
**VARNING:** Gasoltanken måste kopplas bort och tas bort ordentligt innan stekpannan flyttas.

**OBS:** Gasflaskor måste köpas separat.

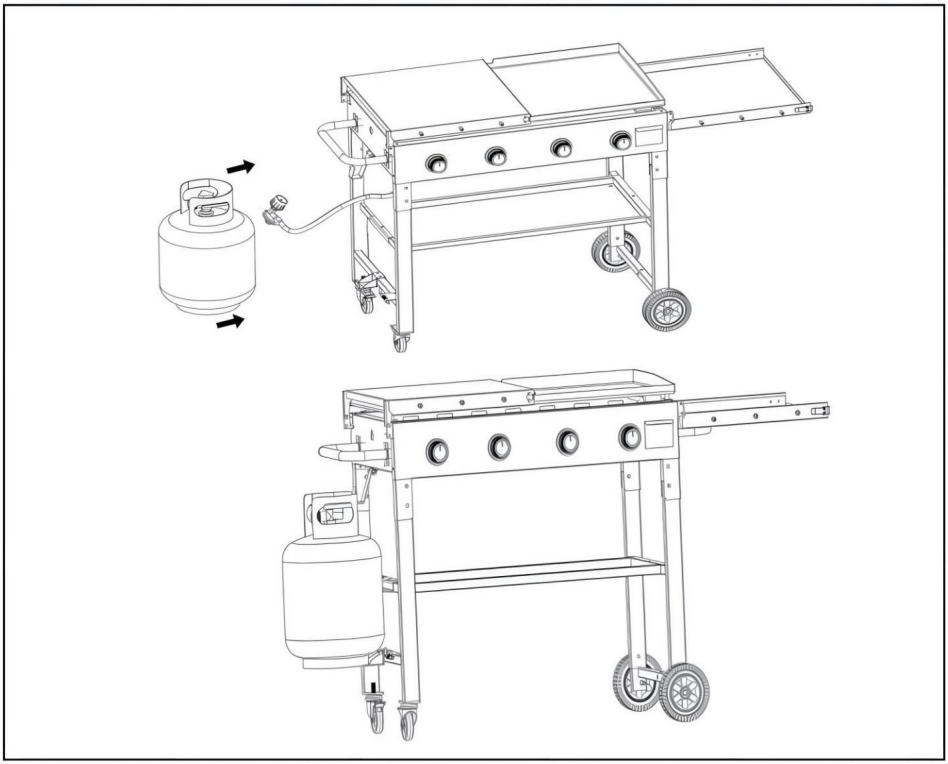


## INSÄTTNING OCH FÄSTNING AV GTANKEN

1. Fäll ut det övre stödet för gasoltanken.



2. Placera den precisionsfyllda gasoltanken upprätt på de övre och nedre gasoltankstöden så att tankventilen är vänd mot gasledningsanslutningen.



# BRUKSANVISNINGAR

Innan du använder apparaten för första gången, ta bort allt reklammaterial och förpackningsmaterial och kontrollera att maskinen är ren och dammfri. Torka av den vid behov med en fuktig trasa. Använd en absorberande kökshandduk för att torka bort överflödig olja. När din produkt värms upp för första gången kan den avge lätt rök eller lukt, vilket är normalt för många produkter och påverkar inte din apparats säkerhet. Bruksanvisning: **Läs alla steg noggrant för att tända stekplattan.**

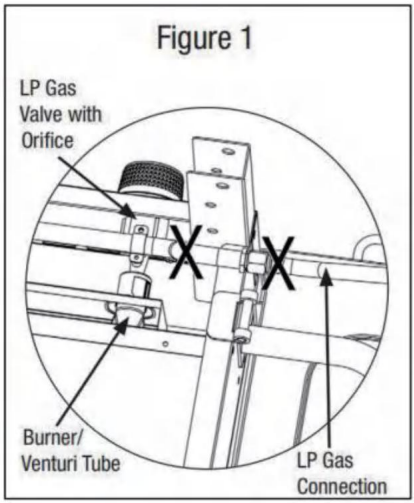
**ÿ Kontroll av läckor.**

**1. Brännaranslutningar**

1.1 Se till att regulatorslangen och ventilanslutningarna är ordentligt fästa vid brännaren och tanken.

1.2 Kontrollera visuellt anslutningen mellan brännaren/venturiröret och öppning.

1.3 Se till att brännaren/venturiröret passar över öppningen.




**VARNING:** Underlåtenhet att inspektera denna anslutning eller följa dessa instruktioner kan orsaka brand eller explosion, vilket leder till dödsfall, allvarliga personskador eller egendomsskador.

1.4 Se diagrammet för korrekt installation (Figur 1).

1.5 Om brännaren/venturiröret inte ligger i jämnhöjd med öppningen som visas, vänligen kontakta oss för hjälp.

**2. Anslutning av tank/gasledning**

2.1 Gör 2-3 oz läckagedetektering lösning genom att blanda en del flytande diskmedel med tre delar vatten.

2.2 Se till att kontrollvreden är i läge "AV" (Figur 2).

2.3 Anslut gasoltanken enligt avsnittet "Installera gasoltank".

2.4 Vrid gasoltankens ventil till "ÖPPEN".

2.5 Droppa några droppar lösning med en sked, eller använd en sprutflaska, på alla "X"-punkter (figur 1 och 3).

a. Om några bubblor uppstår, vrid gasoltankens ventil till "STÄNGD", anslut den igen och testa igen. b. Om du fortsätter att se bubblor efter flera försök, vrid gasoltankens ventil till "STÄNGD" och koppla bort gasoltanken. c. Om inga bubblor uppstår efter en minut, vrid gasoltankens ventil till "STÄNGD", torka bort lösningen och fortsätt.

Figure 2

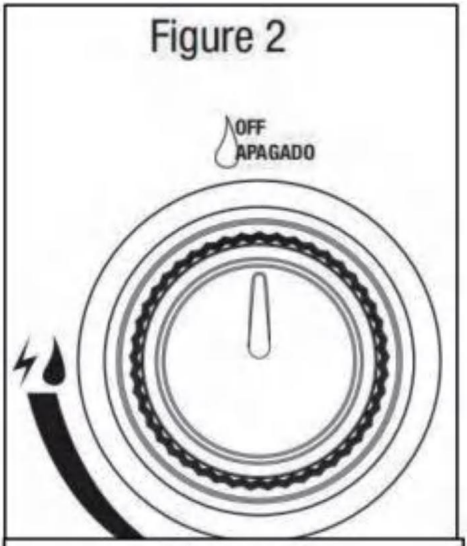
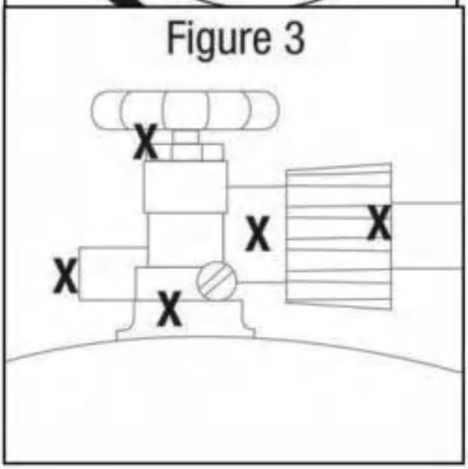


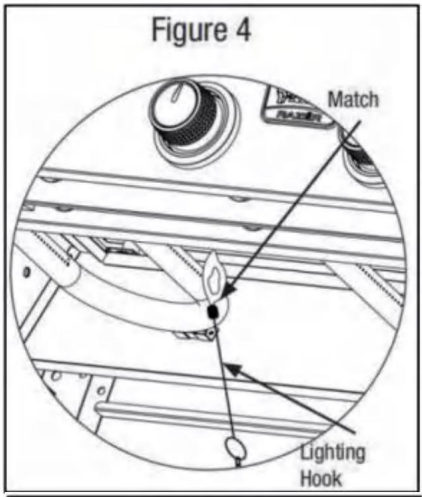

Figure 3



**ÿ Användning av huvudbrännare 1.**
**Första användningen**

1.1 Se till att alla etiketter, förpackningar och skyddsfilmer har tagits bort från stekhällen.
1.2 Tänd stekplattan enligt avsnittet "Tändning".

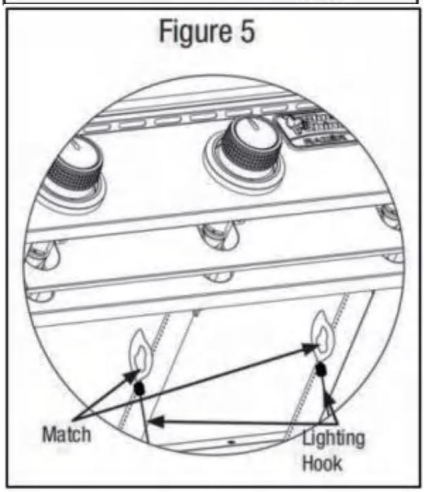
1.3 Avlägsna tillverkningsoljor innan du lagar mat på denna stekpanna för första gången.
1.4 Krydda din stekpanna enligt avsnittet "Krydda stekpanna".




**2. Belysning**

**VARNING:** Håll området där gasspisen används utomhus rent och fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.

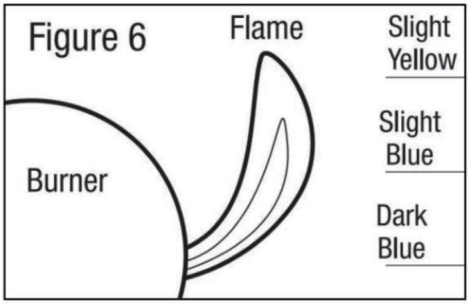
**VARNING:** Blockera INTE flödet av förbrännings- och ventilationsluft.
**VARNING:** Kontrollera och rengör brännare/venturirör för insekter och insektsbon. Ett igensatt rör kan leda till brand.




**VARNING:** Använd INTE non-stick matlagningsspray eftersom de innehåller mycket vatten och kan brännas fast på stekpannan och skada ytan.
**VARNING:** Använd INTE majsolja eftersom den innehåller en hög halt socker som kan karamellisera och brännas fast på ytan.

2.1 Öppna sidohyllor.

2.2 Kontrollera om det finns hinder i luftflöde till brännarna. Spindlar, insekter och nät kan täppa till brännar-/ venturiröret. Ett igensatt brännarrör kan leda till brand.




2.3 Alla kontrollvred måste vara i "AV"-läge (Figur 2).

2.4 Anslut gasoltanken enligt avsnittet "Installera gasoltank".

2.5 Vrid gasoltankens ventil till "ÖPPEN".

2.6 Tryck och vrid valfri kontrollvred till (HÖG). Brännaren ska tändas. Om den inte gör det, upprepa upp till tre gånger.

2.7 Om tändningen inte fungerar, vänta 5 minuter och upprepa tändningsproceduren.

2.8 Om tändstiftet inte tänder brännaren, använd en tändsticka som är fäst med tändkroken (medföljer stekhällen) för att tända brännarna. Du kommer åt brännarna under stekhällen. Placera den tända tändstickan nära sidan av brännaren (figur 4 och 5).

**Viktigt:** Använd alltid tändkroken (medföljer) när du tänder brännare med en tändsticka.

2.9 Kontrollera brännarlågan efter tändning. Se till att alla brännarportar är tända och att lågans höjd matchar illustrationen (Figur 6).

**Obs:** Varje brännare tänds oberoende av varandra – upprepa steg 2.5–2.9 för de andra brännarna.

**VARNING: Om brännarlågan slocknar under drift, vrid omedelbart kontrollvreden till läget "AV", vrid gasoltankens ventil till "STÄNGD" och öppna locket för att låta gasen tömmas i 5 minuter innan du tänder den igen.**

**3. Avstängning**

3.1 Vrid gasoltankens ventil till "STÄNGD".
3.2 Vrid alla kontrollvred medurs till "AV".

**Obs:** Ett "poff"-ljud är normalt när den sista gasolen har förbränts.

3.3 Koppla bort gasoltanken enligt avsnittet "Koppla bort gasoltanken".

**3.4 Krydda din stekpanna enligt avsnittet "Kryddning av stekpanna".**

**4. Kontroll av skov VARNING:**

4.1 Om en fettbrand uppstår, vrid kontrollvreden till "AV" och gasolventilen till "STÄNGD". Använd INTE vatten på en fettbrand. Detta kan orsaka att fettet stänker och kan leda till allvarliga brännskador, kroppsskador eller andra skador.

4.2 Lämna INTE stekplattan utan uppsikt medan den förvärms eller bränns bort matrester på (HÖG). Om stekplattan inte har rengjorts kan en fettbrand uppstå.
kan förekomma.

**VARNING: Vid matlagning bör brandsläckningsmaterial finnas lättillgängligt. Vid olje-/fettbrand, använd en torrkemisk brandsläckare av typ BC eller släck den med jord, sand eller bikarbonat. Försök INTE släcka med vatten.**

Uppflammande kött är en del av att tillaga kött på en stekpanna och bidrar till den unika smaken av grillning. **Överdriven uppflammning kan överkoka maten och vara farlig.**

**Viktigt:** Kraftiga flammor uppstår på grund av fettansamling i fettbehållaren. Om en fettbrand uppstår, vrid reglaget till (AV). Låt elden slockna. Om kraftiga flammor uppstår, häll INTE vatten på lågorna.

**5. Minimera uppflammningar**

5.1 Rensa bort överflödigt fett från kött före tillagning.

5.2 Tillaga kött med hög fetthalt på (LOW)-inställningen eller indirekt.

5.3 Se till att din stekhäll står på en hård, jämn och obrännbar yta och att fettet kan rinna ner i fettbehållaren.

## RENGÖRING OCH SKÖTSEL

VARNING:

All rengöring och allt underhåll ska utföras när stekplattan är sval och bränsletillförseln är frånkopplad.

Rengör INTE någon del av stekplattan i en självrengörande ugn. Extrem värme kommer att skada ytan.

Förstora INTE ventilöppningar eller brännarportar vid rengöring av ventiler eller brännare.

MEDDELANDEN:

Denna stekpanna bör rengöras noggrant och inspekteras regelbundet.

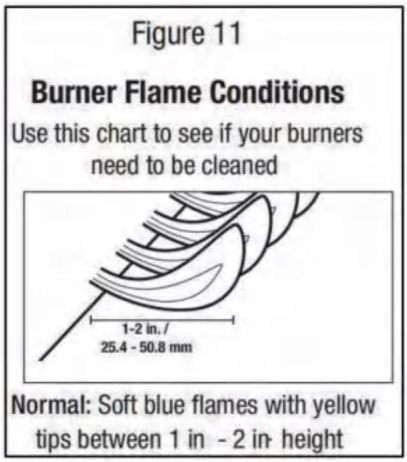
Slipande rengöringsmedel kommer att skada denna produkt.

Använd aldrig ugnsrengöring för att rengöra någon del av stekplattan.

Före varje användning:

1.1 Håll stekhällsområdet rent och fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.

1.2 Blockera INTE flödet av gasolförbränning och luftventilation.




1.3 Håll ventilationsöppningen/öppningarna i området kring gasoltanken fria från skräp.

1.4 Kontrollera brännarens lågor visuellt för att säkerställa att din stekhäll fungerar korrekt (Figur 11).

1.5 Se avsnitten nedan för instruktioner om korrekt rengöring och kryddning.

1.6 Kontrollera om luftflödet till brännarna är blockerat. Spindlar, insekter och nät kan täppa till brännar-/venturiröret. Ett igensatt brännarrör kan leda till brand.

Rengöring av vagnsytor 2.1
Torka av ytorna med milt diskmedel eller bikarbonat blandat med vatten.

2.2 För envisa ytor, använd ett citrusbaserat avfettningsmedel och en nylonborste.

2.3 Skölj rent med vatten.

2.4 Låt lufttorka.

Rengöring av huvudbrännare

VARNING: Två (2) personer krävs för att ta bort stekplattan.




3.1 Vrid gasoltankens ventil till "STÄNGD".

3.2 Vrid alla kontrollvred medurs för att "AV".

Obs: Ett "poff"-ljud är normalt när den sista gasen har förbränts.

3.3 Koppla bort gasoltanken enligt avsnittet "Koppla bort gasoltanken".

3.4 Ta bort stekplattan genom att lyfta den från vagnen.

3.5 Ta bort brännarna genom att ta bort fästelementen som håller fast brännarna i ramens undersida.

3.6 Lyft upp brännarna och bort från gasventilens öppning.

3.7 Koppla bort kabeln från gnistelektroden.

3.8 Rengör venturiröret på varje brännare med en liten flaskborste eller

tryckluft.

3.9 Avlägsna alla rester och smuts från brännarens yta.

3.10 Rengör eventuella igensatta portar med en styv ståltråd (t.ex. ett öppnat gem).

3.11 Kontrollera brännarna för eventuella skador (sprickor eller hål). Om skador upptäcks, byt ut dem mot nya brännare från tillverkaren.

3.12 Sätt tillbaka brännaren/brännarna och se till att gasventilens öppning är korrekt placerad inuti varje brännar-/venturirör. Kontrollera även gnistelektrodens position.

3.13 Anslut kabeln till gnistelektroden.

3.14 Byt ut stekhällen.

3.15 Anslut gasoltanken enligt avsnittet "Installation av gasoltank".

3.16 Utför ett läckagetest enligt avsnittet "Kontroll av läckor".

## FÖRVARING AV STEKPLATTAN

**FARA!** Förvara aldrig stekplattan eller använd den i förvarings- eller reseläge direkt efter användning när den är för varm att vidröra. Se till att den svalnar. Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till brand, vilket kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall.

1. Vrid gasoltankens ventil till "STÄNGD".
2. Vrid alla kontrollvred medurs till "AV".

**Obs:** Ett "poff"-ljud är normalt när den sista gasen har förbränts.

3. Koppla bort gasoltanken enligt avsnittet "Koppla bort gasoltanken".

4. Rengör alla ytor.

5. Smörj brännaren/brännarna lätt med matolja för att förhindra överdriven rost.

6. Krydda din stekpanna enligt avsnittet "Kryddning av stekpanna".

7. Om du förvarar stekplattan inomhus, koppla bort gasoltanken enligt avsnittet "Koppla bort gasoltanken".

8. Sätt skyddslocket på gasoltanken och förvara tanken utomhus på ett välventilerat ställe, skyddat från direkt solljus.
9. Om du förvarar stekplattan inomhus, täck över den och förvara den på en sval och torr plats.

10. Om du förvarar stekplattan utomhus, täck den med ett stekhällsöverdrag för att skydda den mot väder och vind.

## KRYDDSTEKPLATTA

**Läs och följ dessa råd när du lagar mat med din produkt.**
**Viktigt: Krydda din stekpanna varje gång du använder den.**

Stekkockar på japanska stekhus och restauranger med kortbeställning kryddar sina stekbord regelbundet, och det är viktigt att du också gör det.
Krydda hjälper till att förlänga livslängden på din stekpanna, gör att stekytan blir non-stick och hjälper till att förhindra rost.

**Verktyg som behövs för kryddning:**
**ÿ** Metallskrapa eller metallspatel **ÿ** Matolja,
såsom vegetabilisk olja eller extra jungfruolja **ÿ** Hushållspapper **ÿ** Grillstensull
eller stålull

**ÿ** Efterbehandlingsolja såsom linfröolja

**VARNING: Använd INTE majsolja eftersom den innehåller en hög halt socker som kan karamellisera och brännas fast på ytan.**

**1. Första användningen**

1.1 Tänd stekplattan enligt avsnittet "Tändning".
1.2 Låt brännarna vara på (HÖG) i 15 minuter.
1.3 Stäng av stekhällen enligt avsnittet "Avstängning".
1.4 Låt stekpannan svalna men förbli något varm.
1.5 Torka av stekhällens yta, inner- och ytterväggar med pappershanddukar tills de är rena.

**Obs:** Du kan märka att handduken har missfärgats något under torkningen. Detta är normalt.

1.6 Applicera avslutningsolja på stekytan, inner- och ytterväggarna och täck över jämnt med ihoprullade pappershanddukar.

1.7 Upprepa denna process minst två gånger.

**2. Efter varje användning**

2.1 Stäng av stekhällen enligt avsnittet "Avstängning".

2.2 Medan stekplattan fortfarande är varm, skrapa försiktigt bort alla matrester med en skrapa.

2.3 Torka av stekhällens yta, inner- och ytterväggar med en handduk eller pappershanddukar.

2.4 För envisa matrester:

a. Tänd stekplattan enligt avsnittet "Tändning". b. Applicera matolja på stekplattans yta. c. Låt oljan "koka" bort matrester.

d. Upprepa steg 1 till 3. e. Använd vid behov en grillsten och skrubba bort matrester. f. Fortsätt med instruktionerna för "Kryddstekplatta".

2.5 Torka av stekhällens yta, inner- och ytterväggar med pappershanddukar tills de är rena.

**Obs:** Du kan märka att handduken har missfärgats något under torkningen. Detta är normalt.

2.6 Applicera avslutningsolja på stekytan, inner- och ytterväggarna och täck över jämnt med ihoprullade pappershanddukar.

2.7 Tänd stekplattan enligt avsnittet "Tändning".

2.8 Låt brännarna vara på (HÖG) i 15 minuter eller tills den färdiga oljan börjar ryka.

2.9 Stäng av stekhällen enligt avsnittet "Avstängning".

2.10 Upprepa steg 6–9 minst 2 gånger till.

2.11 Följ avsnittet "Före förvaring".

**3. Renovera stekytan**

3.1 Om stekplattan är avstängd, tänd den enligt avsnittet "Tändning" i 10 minuter.
Stäng sedan av den enligt avsnittet "Stänga av".

3.2 Om stekplattan är på, stäng av den enligt avsnittet "Avstängning".

3.3 Medan stekplattan fortfarande är varm, använd en skrapa eller metallspatel för att ta bort så mycket rost och matrester som möjligt från stekplattans yta, inner- och ytterväggar.

3.4 Applicera rikligt med matolja på stekhällens yta.

3.5 Skrubba grillytan med en grillsten. Applicera mer matolja efter behov.

3.6 Torka av stekhällens yta, inner- och ytterväggar med pappershanddukar.

3.7 Upprepa steg 3–5 tills pappershanddukarna inte längre visar någon rost.

3.8 Applicera avslutningsolja på stekytan, inner- och ytterväggarna och täck över jämnt med ihoprullade pappershanddukar.

3.9 Tänd stekplattan enligt avsnittet "Tändning".

3.10 Låt brännarna vara på (HÖG) i 15 minuter eller tills den färdiga oljan börjar ryka.

3.11 Stäng av stekhällen enligt avsnittet "Avstängning".

3.12 Upprepa steg 7-10 tills ytan har en fin mörk färg.

3.13 Följ avsnittet "Före förvaring".

## LIVSMEDELSSÄKERHET

Matsäkerheten är nyckeln till att njuta av matlagning utomhus. För att skydda maten från skadliga bakterier, följ dessa fyra grundläggande steg:

1. Rengöring: Använd VARMT TVÅLVATTEN för att tvätta händer, redskap och ytor före och efter kontakt med rått kött och fågel.
2. Separera: För att undvika korskontaminering, separera rått kött och fågel från färdigmat. Använd ett rent tallrik och rena redskap när

ta bort tillagade livsmedel.

3. Tillagning: Se till att kött och fågel är genomkokta för att döda bakterier. Du kan använda en termometer för att kontrollera matens innertemperatur.

## FELSÖKNING

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light using igniter** | LP gas tank valve is closed | 1. Make sure regulator is securely attached to the LP gas tank per "Installing LP.<br>2. Gas Tank," then turn LP gas tank valve to "OPEN". |
| | LP gas tank is low or empty | 1. Exchange, refill or replace LP gas tank |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Wires or electrode covered with cooking residue | Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol. |
| | Electrode and burners are wet | Wipe dry with cloth. |
| | Electrode cracked/broken - sparks at crack | Replacement part(s) may be needed. |
| | Wire loose or disconnected | Reconnect wire or replacement part(S) may be needed. |
| | Wire is shorting (sparking) between igniter and electrode | Replacement part(s) may be needed. |
| | Bad igniter | Replacement part(s) may be needed. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Burner will not light with match** | No gas flow | Check if LP gas tank is empty<br>A. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank.<br>B. If LP gas tank is not empty,refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" (see below). |
| | LP gas tank is low or empty | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | LP gas | 1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".<br>2. Wait 5 minutes for gas to clear.<br>3. Follow "Checking for Leaks" section. |
| | Coupling nut and regulator not fully connected | 1. Turn the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. **Tighten by hand only - do NOT use tools.** |
| | Obstruction of gas flow | 1. Clear burner/venturi tube.<br>2. Check for bent or kinked hose. |
| | Disengagement of burner to valve | Re-engage burner and valve. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean burner/venturi tube. |
| | Burner ports clogged or blocked | Clean burner ports. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Sudden drop in gas flow or reduced flame height** | Out of gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Wait 30 seconds and light griddle.<br>3. If flames are still too low, reset the overfilling prevention device:<br>a. Turn control knob(s) “OFF”.<br>b. Turn LP gas tank valve. To "CLOSED".<br>c. Disconnect regulator.<br>d. Turn control knobs to and (HIGH).<br>e. Wait 1 minute.<br>f. Turn control knobs to"OFF".<br>g.Reconnect regulator and leak. check connections, being careful not to fully open valve.<br>h. Light griddle per"Lighting" section. |
| **Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner** | Burner ports are clogged or blocked | Clean burner ports. |
| **Flame is yellow or orange** | New burner may have residual manufacturing oils | Burn griddle for 15 minutes on and (HIGH) with the lid closed. |
| | Spider webs or insect nest in venturi | Clean venturi. |
| | Food residue, grease,etc on burners | Clean burner. |
| | Poor alignment of valve to burner/venturi tube | Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve. |

| Problem | Possible Cause | Prevention/Cure |
|---|---|---|
| **Flame goes out** | High or gusting winds | Do not use griddle in high winds. |
| | Low on LP Gas | Exchange, refill or replace LP gas tank. |
| | Overfilling prevention device may have been activated | Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height"(see above). |
| **Flare-up** | Grease buildup | Remove and clean all griddle parts per "Cleaning and Care" section. |
| | Excess fat in meat | Trim fat from meat before cooking. |
| | Excessive cooking temperature | Adjust to lower cooking temperature. |
| **Persisten t grease fire** | Grease trapped by food buildup around burner system | 1. Turn control knobs to "OFF".<br>2. Turn LP gas tank valve to" CLOSED".<br>3. Leave lid in closed position and let fire burn out.<br>4. After griddle cools, remove and clean all parts per "Cleaning and Care" section. |
| **Flashback (fire in burner tube(s))** | Burner and/or burner/ venturi tube are blocked | Clean burners and/or burner/venturi tube. |
| **Griddle Surface** | Griddle has started to rust | With use the griddle surface will rust, this is normal Follow the "Refurbish the Griddle Surface" instructions in the "Seasoning Griddle" section to season your griddle surface. |
| | Griddle surface looks dull | The cooking surface has gotten too hot, and is no longer seasoned . Season grill per"Seasoning Griddle" section. |

**Tillverkare:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adress:**
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

**Importerad till Australien:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

**Importerad till USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

| | |
|---|---|
| **Storbritanniens republikanet** | YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Kontor 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX |
| **EG-representant** | E-CrossStu GmbH<br>Mainzer Landstr.69,<br>60329 Frankfurt am Main. |

