



INSTRUCTION MANUAL

CAMPING GAS STOVE WITH OVEN INDOOR & OUTDOOR USE

MODEL: PH-01SD

ENGLISH

It is **IMPORTANT** that you read these instructions carefully and understand the operation & safety features of this appliance. Familiarise yourself with the appliance before connecting it to the gas container. Keep these instructions for future reference.

DEUTSCH

WICHTIG

Es ist **WICHTIG**, dass Sie lesen und verstehen, die Betriebs- und Sicherheitsfunktionen des Gerätes. Machen Sie sich mit dem Gerät bekannt vor dem Anschließen an die Gas container.

БЪЛГАРСКИ ЕЗИК

Важно

Важно е да прочетете внимателно тези инструкции и да се уверите че разбирате начина на експлоатация и характеристиките за безопасност на този уред

Dear Buyer,

We thank you for your choice of our camp stove/oven. By reading the Instructions carefully, you will be satisfied with the stove/oven.

Please read this manual before you light your appliance

Once you have installed your appliance, we recommend you to retain this manual for future reference.

General Cautions:

1. **DO NOT** leave this appliance unattended while in use. The user must remain in the immediate area of the product and have a clear view of the product at all times during operation.
2. Keep children and pets away from burner at all times.
3. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble of safely operate this appliance.
4. For **INDOOR AND OUTDOOR USE**. Use in well ventilated areas. **DO NOT** use in or on recreational vehicles or boats. **NEVER** use this appliance as a heater
5. **DO NOT** operate appliance under **ANY** overhead construction. Keep a minimum clearance of 18cm from sides, front and back of appliance to **ANY** construction. Keep the area clear of all combustible material and flammable liquids, including wood, dry plants and grass, brush, paper, and canvas.
6. **USE ONLY** on a level, stable non-combustible surface like bricks, concrete or dirt. **DO NOT** use this appliance on any surface that will burn or melt like wood, asphalt, vinyl, or plastic.
7. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
8. To prevent accidental fires, before using the appliance ensure that the hose is not damaged and all joints and connections are not leaking by turning on the cylinder valve. Leave the burner valve closed, and apply a soapy solution to the joints and connections.
If a continuous hissing sound is heard, or if the soapy solution bubbles, there is a leak. Do not use the appliance if there is a leak. Replace the faulty parts.
9. Extinguish all open flames before connecting the gas supply to the appliance and before checking for leaks.
10. When cooking with oil or grease, a thermometer **MUST** be used.
11. Never allow oil or grease temperature to get hotter than **200C**. If the temperature exceeds **200C** or if oil begins to smoke, **IMMEDIATELY** turn burners off.
12. When cooking with oil or grease, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil or grease fire **DO NOT** attempt to extinguish with water. Use a Type BC dry chemical fire

- extinguisher or smother fire with dirt, sand or baking soda.
13. **NEVER** overfill the cooking pot with oil, grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels.
 14. When frying with oil grease, all food products **MUST** be completely thawed and towel dried to remove excess water. Failure to complete thaw and dry food may cause oil or greasy to overflow. Follow instructions in this manual for frying foods.
 15. When frying, slowly submerge food products into the oil or grease. **DO NOT** drop.
 16. **DO NOT** place an empty cooking vessel on burner while in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while burner is in operation.
 17. In the event of rain while cooking with oil or grease, **IMMEDIATELY** turn off burner(s) and gas supply, then cover cooking vessel. **DO NOT** attempt to move the appliance or the cooking vessel.
 18. Avoid bumping or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
 19. **DO NOT** move the appliance when in use. Allow until to cool to **45 °C** before moving or storing.
 20. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
 21. In case there is a fire, call the local fire department. Stay clear from flames. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.
 22. Use only accessories, such as cooking vessels recommended by the seller, to allow safe and proper performance of the product. Never use a cooking vessel larger than the capacity and diameter recommended by the seller.
 23. The Max Pot Diameter is **25cm**, the Min Pot Diameter is **70mm**.
 24. **The consumers and retailers are not allowed to adjust, release, remove or replace the valves, ask for help from technician if this job is necessary.**

TECHNICAL REQUEST & DATA:

- Type of gas: this appliance is designed for gas type: G30/G31, look at the technical data label on the stove for specific gas information.

Gas stove with oven		Made for: Phonix Handels GmbH www.info@phoenix-handels.de	
Model	PH-01SD	Distributor: NJ Commerce Ltd, UK www.nj-commerce.co.uk	
Gas type	LPG		
	G30/31	G30	G30
Category	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)
Pressure	28-30/37mbar	30mbar	50mbar
Destination countries	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, SI, SK, PT	DK, FI, BG, GR, HU, NL, NO, PT, SE, SI	AT, DE
Nominal input	Right burner:	1.6kW(113g/h)	
	Left burner:	1.6kW(113g/h)	
	Oven	0.52kW(50g/h)	
FFD	YES		

PARTS LIST:

When you open the box of camp stove, you may find two important parts:

- The camp stove body 1pc
- The wire pan-grate 1pc
- The oven rack 2pcs
- The connection hose and regulator 1pc (available)
- The baking pan 1pc (available)

Notice:

1. The wire pan-grate is on the top burner;
2. The oven rack and tray is in the oven;
3. The connection hose and regulator is in the oven;
4. The parts maybe different for different clients, check with the seller first to make sure that you understand the parts clearly.

Setup Instructions:

- Setup the oven on a level, non-combustible surface.
- Open the lid and attach the windscreens to the side of the oven as shown.

- Make sure the pot grate is installed properly with the wire ends fitting into the holes on the top of the oven to prevent the rack from moving (see picture)



Connect the gas to camp stove

Notice:

1. A low gas pressure regulator is required for operation, use the regulator recommended by manufacturer or seller
2. Before you assemble the regulator, please check the gas type and pressure shown on the gas cylinder, and make sure the information on the regulator and cylinder match
3. The hose connecting the appliance and gas cylinder is required, and the max. length should not exceed 1.5m
4. The connecting hose could not be twisted & knotted .
5. Change the connecting hose when the national conditions require.

Connect:

1. Be sure that the burner & oven valves are in the OFF position before you connect the stove to a gas or propane supply line.
2. Connect the inlet of the stove with the outlet of the gas regulator. This connection must be made with a specialised hose for LP gas.
3. Be sure that the hose is placed correctly and is not being stretched, tied, or bent.
4. Also be sure that the hose is not too close to heat sources, especially with the back of the camp stove.
5. It is recommended that a manual gas valve is placed between the gas pressure regulator and the inlet of the stove to open or shut off the gas supply. This valve must be in an easily accessible location.



Leak Testing Valves, Hoses and Regulator

1. Turn all control knob(s) to “OFF”
2. Be sure regulator is tightly connected to gas tank.
3. Completely open tank valve by turning manual valve. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding.
4. Brush soapy solution onto indicated connections shown below.



5. If growing bubbles appear, there is a leak. Turn off the gas supply in event of gas leak. If leaks cannot be stopped, do not try to repair. Replace a new one.
6. Always close tank valve after performing tank leak test by turning manual valve.
7. Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hose assembly before using appliance. Use only valve/hose/regulator specified by manufacturer or seller.

WARNING:

- Do not use appliance until leak checked.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close gas tank valve and call gas supplier or your fire department.

Lighting stove instruction:

Do not lean over the oven while lighting.

1. Remove all appliances from the burner to create a free flow of air.
2. Open lid. Do not attempt to light the stove with lid closed.
3. Fully open LP bottle valve if using a bulk tank
4. Push the gas burner knob in and turn slowly to the “HIGH” position. The stove burner will ignite. (If lighting with a match, light match and place it over the burner. Slowly turn on the valve, Do not stand with head or arms over the burner.)
5. Keep the knob pressed for 10 seconds.
6. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure. If built-in igniter will not light follow instructions for lighting with a match.

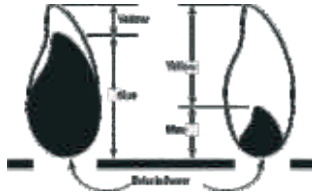
Lighting Oven Instruction:

Do not lean over the Oven while lighting:

1. Remove all appliances from the oven to create a free flow of air.
2. Open Oven Door. Do not attempt to light the oven with the door closed.
3. Remove the bottom oven tray to reveal the burner.
4. Push the gas valve handle in and turn slowly to the high position. The oven Burner will ignite. (If lighting with a match, light match and place it over the burner. Slowly turn on the valve, Do not stand with head or arms over the burner.)
5. Keep handle depressed for 10 seconds.
6. If the burner does not stay lit repeat the process.
7. Re-install the bottom oven tray over the burner
8. Adjust the controls to the desired position
9. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure. If built-in ignitor will not light follow instructions for lighting with a match.

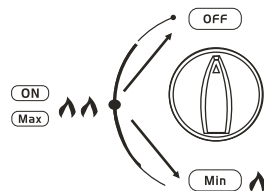
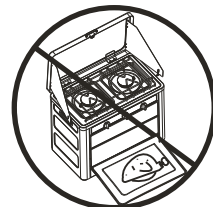
Burner Flame Check

Light burner; rotate knob(s) from HIGH to LOW. You should see a small flame in LOW position than seen on HIGH. Always check flame prior to each use. A good flame should be blue with minimal yellow tip. Some yellow tips on flames are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear.



OPERATION:

- After you have ignited the gas stove and/or oven, you can adjust the control knob, which as the drawing shows, for your ideal flame and temperature you want.
- Do not put any items on the glass door as the picture shown.
- Do not exceed 4.5kg on the oven shelves
- Pay attention to the high temperature when temperature raise of outer body over 50C °
- Turn off the gas supply at the gas container after use, any modification of the appliance may be dangerous



- Do not move the appliance during operation
- Keep children and pets away from burner at all times.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.

Disconnect gas tank

- Turn OFF all control knob(s) and gas tank valve.
- Disconnect the hose from camp stove by turning coupling nut counterclockwise, disconnect the regulator from the gas tank as tank manufacturer specified.
- Do not store gas tank in an area where children play
- Stay far away from flame when you change a new tank.

Move and store the camp stove

! WARNING: It is not a toy for children.

- Before you move the product, wait more than 10 minutes after you extinguished all flames, and the product is cool down.
- Put the product into carton or handle bag when you do not use it, and the product can be stored in house.

ATTENTION:

Store the product on a level, stable place where out of reach of children.

Clen and maintain the camp stove

! WARNING:

- All cleaning and maintenance should only be done when the appliance is cool and with the fuel supply turned off. DO NOT clean any part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish
- Correct care and maintenance will keep your appliance operating smoothly. Clean regularly as determined by the amount of use.
- Note: Clean the entire appliance each year and tighten all hardware on a regular basis (1-2 times a year or more depending on usage).
- Clean should be done where detergents will not harm patio, lawn, or the like.

Suggested Cleaning Materials

- Mild dish washing liquid detergent
- Wire brush
- Nylon cleaning pad
- Hot water
- Paper clip
- Soft brass bristled brush

Component cleaning:

- Burner should be wired clean. Hot soapy water and a soft bristle brush can be used to clean the burner surface. Clean clogged gas port holes with an open paper clip. Replace corroded or damaged burners that would emit excess gas
- COOKING SURFACES, POTS AND PANS: Clean the cooking surface with soapy water and a nylon cleaning pad
- After appliance has cooled, wipe areas where paint and finish have burned off to minimize rusting.

Special operation**Using a thermometer**

Prior to lighting, position thermometer clip so that at least 1.2cm of thermometer tip is submerged in oil. Reposition thermometer as necessary to cook. Continue to use thermometer until burner is turned off

** WARNING**

This appliance is not intended for use as a poultry fryer

If Frying:

- Follow instructions provided by the appliance manufacturer.
- When cooking with oil or grease, a thermometer must be used. Instruction of water from any source into the cooking oil or grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil and grease, all food products MUST be completely thawed and towel dried to remove water before being immersed in the fryer.
- Be sure thermometer is in good working condition. To check the thermometer, insert it into a pot of boiling water and ensuring that it registers approximately 100C+10C. If it does not function properly, obtain a replacement thermometer specified by the manufacturer before using the appliance.
- Do not over fill the pot with cooking liquid. Never fill appliance more than half full of cooking liquid or past the maximum fill line (a permanent marking on the fryer)

If cooking liquid has spilled and ignited, do not attempt to extinguish with water. Immediately turn gas supply OFF at the supply cylinder and:

- Extinguish flames using a BC type fire extinguisher as recommended by the fryer manufacturer: or
- Smother flames with dirt or sand
- In case there is a fire, call the local fire department.
- To avoid accidental burns from burner flame or hot cooking liquid, turn the the burner off before inserting or removing food from the fryer.
- When removing food from the fryer, be sure to avoid burns from hot cooking liquid drippings.

Repair

Please return the appliance to seller or call the qualified person for repair and spare parts. Do not repair it by yourself

Limited warranty

The manufacturer warrants stove components (except paint and finish) to be free from defect in materials and workmanship for 1 year from the date of purchase. All accessories (included with stove or purchase seperately) are warranted from defect in materials and workmanship for 90 days from the original purchase date. Within these periods the manufacturer will replace or repair defective parts.

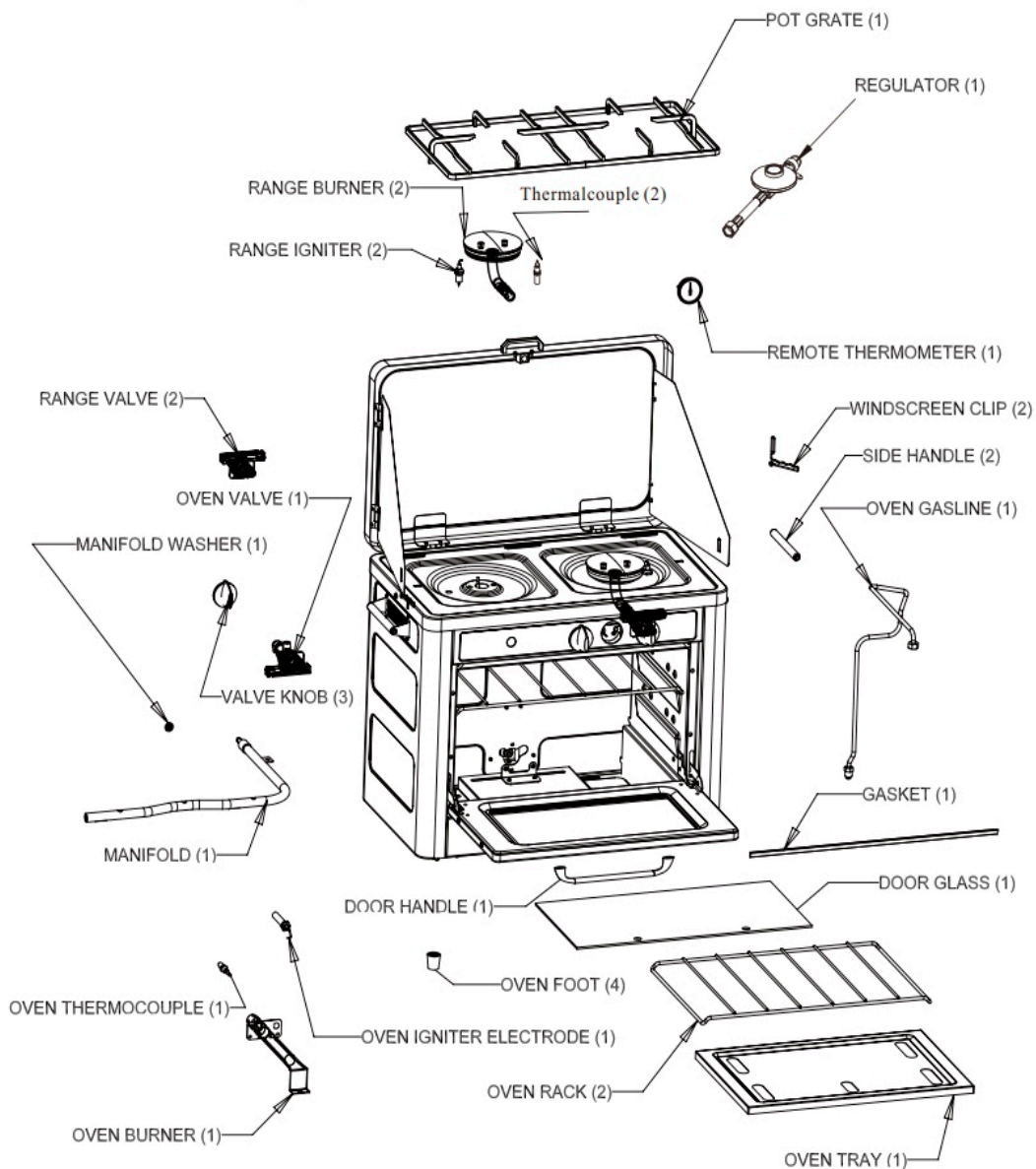
Product paint and finish in not warranted. The exterior finish of the product will wear down over time. Touch up the exterior with black, high temperature spray paint as needed. Do not pain the inside surfaces.

Clean the unit after each ues to maintain the finish and prolong the life of your product. Wipe away all grease and ashes. Keep metal products free of moisture, salts, acids and harsh fluctuations in temperatures.

Warranty does not cover normal wear of parts or damage caused by misuse, abuse, verheating and alteration. Repairs or alterations made by anyone other than seller or appointed by manufacturer and seller are not covered in this warranty. Manufacturer will not be held liable for any loeese due to neglectful operation. Furthermore, this Warranty does not cover damaged caused by natural disasters, such as earthquakes, hurricanes, tornadoes, floods, lightning, fires, etc.

Upon the expiration of this warranty all such liability will terminate. No other warranties are expressed or implied.

Keep the original sales receipts. Proof of purchase is required to obtain warranty services. Prior written approval and a return authorization unber must be obtained and accepted for repair or replacement only. Returns must be shipped prepaid. Collect shipment or shipment without a return authorization number will not be accepted.



Lieber Kunde,

Wir danken Ihnen für Ihre Wahl unseres Lagers Herd / Backofen. Durch das sorgfältige Lesen der Anweisungen, werden Sie mit dem Herd / Ofen zufrieden sein.

Lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie Ihr Gerät einschalten

Sobald Sie Ihr Gerät installiert haben, empfehlen Wir Ihnen, dieses Handbuch als zukünftige Referenz zu behalten.

Allgemeine Hinweise:

1. Lassen Sie dieses Gerät NICHT unbeaufsichtigt, während im Einsatz. Bleiben Sie in der unmittelbaren Umgebung des Produkts während des Betriebs und behalten Sie eine klare Sicht auf das Produkt zu jedem Zeitpunkt
2. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Brenner zu allen Zeiten.
3. Die Verwendung von Alkohol, verschreibungspflichtige oder nicht verschreibungspflichtige Medikamente können Ihre Fähigkeit, dieses Gerät richtig zu montieren und sicher zu bedienen beeinträchtigen.
4. Das Gerät sollte im Freien sowie in gut belüfteten Räumen verwendet werden. NIEMALS dieses Gerät als Heizung benutzen.
5. Das Gerät darf AUF KEINEN FALL in einer Overhead-Konstruktion arbeiten. Halten Sie einen Mindestabstand von 18 cm von den Seiten, Vorder- und Rückseite des Geräts, um jede Konstruktion. Halten Sie den Bereich frei von allen brennbaren Materialien und brennbaren Flüssigkeiten, einschließlich Holz, Trockenpflanzen und Gras, Pinsel, Papier und Leinwand.
6. Nur auf einer ebenen, stabilen, nicht brennbaren Oberflächen wie Ziegelsteine, Beton oder Schmutz benutzen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf brennenden oder schmelzenden Oberflächen wie Holz, Asphalt, Vinyl, oder Kunststoff.
7. Halten Sie das Kraftstoffzufuhrschlauch entfernt von heißen Oberflächen.
8. Um ein versehentliches Feuer zu verhindern, bevor Sie das Gerät benutzen, stellen Sie sicher das der Schlauch nicht beschädigt ist und alle Fugen und Anschlüsse nicht undicht sind, durch das Einschalten des Zylinderventils. Lassen Sie den Brennerventil geschlossen, und tragen Sie eine Seifenlösung an den Verbindungen. Wenn ein zischendes Geräusch zu hören ist, oder wenn der Seifenlauge Blasen dann gibt es eine undichte Stelle. In diesem Fall benutzen Sie das Gerät NICHT und ersetzen Sie die fehlerhaften Teile.
9. Alle offenen Flammen Löschen vor dem Anschluss der Gaszufuhr zu dem Gerät und vor dem Prüfen auf Dichtheit.
10. Beim Kochen mit Öl oder Fett, muss ein Thermometer verwendet werden.
11. Lassen Sie niemals Öl oder Fett Temperatur heißer als 200 ° C zu bekommen. Wenn die Temperatur 200 ° C übersteigt, oder wenn das Öl zu rauchen beginnt, Schallten Sie Sofort den Brenner ab.
12. Beim Kochen mit Öl oder Fett, Feuerlöscher Werkstoffe müssen leicht zugänglich sein. Für den Fall eines Öl- oder Fettbrand NICHT versuchen mit Wasser zu löschen. Verwenden Sie einen BC-Trockenlöschmittel Feuerlöscher oder ersticken Sie das Feuer mit Dreck, Sand oder Backpulver.

13. NIEMALS den Kochtopf mit Öl, Fett oder Wasser überfüllen. Folgen Sie die Anweisung in diesem Handbuch für die Einrichtung der richtigen Öl-, Fett- oder Wasserstand.
14. Beim Braten mit Öl, müssen alle Lebensmittelprodukte vollständig aufgetaut und getrocknet werden, um überschüssiges Wasser zu entfernen. Nichtbeachtung kann dazu führen, Öl oder Fett zu Überlaufen. Folgen Sie den Anweisungen dieses Handbuchs, wie Sie Ihr Essen mit unserem Produkt anbraten.
15. Beim Braten Lebensmittelprodukte langsam in das Öl oder Fett tauchen . Lass NICHT fallen.
16. NIEMALS ein leeres Kochgefäß am Brenner stellen während des Betriebs. Sein Sie vorsichtig, wenn Sie irgendetwas in dem Kochgefäß beim Brennerbetrieb einstellen.
17. Im Falle von regen beim Kochen mit Öl oder Fett, schalten Sie sofort Brenner (n) und Gasversorgung ab, dann bedecken Sie das Kochgefäß. Versuchen Sie NICHT, das Gerät oder den Kochgefäß zu bewegen.
18. Vermeiden Sie Stöße oder Schlag mit dem Gerät, um ein Verschütten oder Verspritzen des heißen Kochflüssigkeit zu verhindern.
19. Wenn im Einsatz, das Gerät NICHT bewegen. Es muss bis auf 45 C abkühlen, bevor Sie es wegräumen.
20. Das Gerät wird während und nach dem Gebrauch heiß sein. Verwenden Sie isolierte Ofenhandschuhe oder Handschuhe zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzer von Kochflüssigkeiten.
21. Falls es ein Feuer gibt, rufen Sie die örtliche Feuerwehr. Bleiben Sie weg von offenen Flammen. Versuchen Sie nicht, ein Öl- oder Fettfeuer mit Wasser zu löschen
22. Verwenden Sie nur Zubehör, wie zB Kochgefäße vom Verkäufer empfohlen, um den sicheren und ordnungsgemäßen Leistung des Produkts zu ermöglichen. Verwenden Sie niemals ein Kochgefäß größer als die Kapazität und Durchmesser vom Verkäufer empfohlen.
23. Das Max-Topfdurchmesser ist 25cm, ist die Mindesttopfdurchmesser 70 mm.
- 24. Die Verbraucher und Einzelhändler sind nicht erlaubt die Ventile anzupassen, zu lösen, zu entfernen oder zu ersetzen. Bei Bedarf nach Hilfe von Techniker fragen.**

Technische Beratung & DATA:

· Gasart: Dieses Gerät ist für den Gastyp G30 / G31 entwickelt. Die Technischen Daten-Label auf dem Herd für spezifische Gas Informationen sehen.

Gaskocher		Gefertigt für: Phonix Handels GmbH Berlin, Deutschland www.info@phonix-handels.de	
Modell	PH-01SD		
Gasart	LPG		
	G30/31	G30	G30
Kategorie	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)
Druck	28-30/37mbar	30mbar	30mbar
Zielländer	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, IE, IT SI, SK, PT	DK, FI, GB, GR, HU, NL, NO, PT, SE, SI	AT, DE
Leistugs	Recht Brenner: 1.6kW(113g/h) Mitte Brenner: 1.6kW(113g/h) linke Brenner: 0.6kW(50g/h)		
Schutz	JA		

LISTE DER EINZELTEILE:

Wenn Sie das Kontrollkästchen der Campingkocher öffnen, erhalten Sie zwei wichtige Teile zu finden:

- Dem Campingkocher Körper - 1 stück
- Der Draht pan-Rost - 1 stück
- Dem Rost - 2 stück
- Der Anschluss-Schlauch und Regler - 1 stück
- Dem Backform - 1 stück

Beachten:

1. Der Draht pan-Rost ist auf der oberen Brenner;
2. Die Ofenzahnfach ist in den Ofen;
3. Der Anschluss Schlauch und Regler sind im Ofen;
4. Die Teile können für verschiedene Kunden unterschiedlich sein. Prüfen Sie mit Verkäufer zuerst, um sicherzustellen, dass Sie die Teile klar verstehen.

Setup-Anweisungen:

- Einrichtung der Ofen auf einer ebenen, nicht brennbaren Oberfläche
- Öffnen Sie den Deckel und befestigen Sie die Windschutzscheibe auf die Seite des Ofens, wie dargestellt.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfrost richtig installiert ist, wobei die Drahtenden Montage in die Löcher auf der Oberseite des Ofens sind, um das Rack von Bewegung zu verhindern.



Das Gas zum Campingkocher verbinden

Bemerken:

1. Eine niedrige Gasdruckregler ist für den Betrieb Angefordert. Verwenden Sie den Regler nach Hersteller oder Verkäufer empfehlung
2. Bevor Sie den Regler montieren überprüfen Sie bitte die Gasart und Druck die auf die Gasflasche gezeigt sind und stellen Sie sicher, dass die Informationen auf dem Regler und Zylinderspiel stimmen
3. Der Schlauch Anschluss des Gerätes und Gaszylinders ist erforderlich, und die max. Länge sollte 1,5 m nicht überschreiten
4. Der Verbindungsschlauch darf nicht verdreht und verknotet werden
5. Ändern Sie den Verbindungsschlauch, wenn die nationalen Bedingungen es erfordern

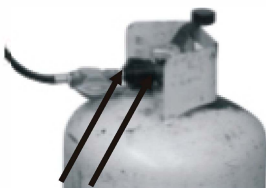
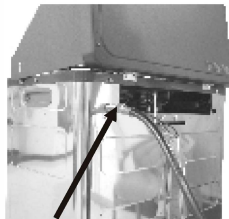
Verbinden:

1. Achten Sie darauf, dass der Brenner und Backofen Ventile in der Position "OFF" sind, bevor Sie den Herd an ein Gas oder Propan Versorgungsleitung verbinden.
2. Verbinden Sie den Einlass der Herd mit dem Auslass der Gasregler. Diese Verbindung muss mit einem Speziialschlauch für Flüssiggas erfolgen.
3. Achten Sie darauf, dass der Schlauch richtig platziert ist und nicht gestreckt, gebunden, oder gebogen ist.
4. Achten Sie außerdem darauf, dass der Schlauch nicht zu nahe an Wärmequellen ist, vor allem mit der Rückseite des Campingkochers.
5. Es wird empfohlen, dass eine manuelle Gasventil zwischen dem Gasdruckregler und dem Einlass des Ofens angeordnet wird zum Öffnen oder Absperrn der Gaszufuhr. Dieser Wert muss in einem leicht zugänglichen Ort sein.



Dichtheitsprüfung Ventile, Schläuche und Regler

1. Schalten Sie alle Bedienknöpfe auf "OFF"
2. Stellen Sie sicher, Regler ist fest mit dem Gastank verbunden
3. Das Tankventil vollständig öffnen, indem Sie Handventil drehen. Wenn Sie ein Rauschen hören, schalten Sie das Gas sofort aus. Verbindungen überprüfen. Bitte, bevor Sie fortfahren korrigieren.
4. Bürsten Sie Seifenlauge auf die angegebenen Anschlüsse wie gezeigt auf den Bild.



1. Wenn wachsenden Blasen erscheinen, gibt es ein Leck. Schalten Sie die Gasversorgung aus im Falle eines Gaslecks. Wenn Leckagen nicht gestoppt werden können, versuchen Sie nicht zu reparieren. Ersetzen Sie mit ein neues Gerät
2. Nach der Durchführung eines Tankdichtheitsprüfung immer das Tankventil schließen, durch Drehung des Handventils.
3. Vor jedem Einsatz überprüfen Sie ob der Schlauch geschnitten oder abgenutzt ist. Sie müssen die beschädigte Schlauchleitung reparieren, bevor Sie das Gerät wieder benutzen. Verwenden Sie nur Ventil / Schlauch / Regler die vom Hersteller oder Verkäufer beraten sind.

WARNUNG:

- Gerät nicht benutzen, bis es auf Dichtheit geprüft wird.
- Wenn Sie ein Gasleck, unmittelbar in der Nähe vom Gasflaschenventil nicht stoppen können rufen Sie den Gaslieferanten oder die Feuerwehr.

Anweisungen, wie Sie den Herd einschalten:

Lehnen Sie sie nicht über dem Ofen, wenn es an ist.

1. Entfernen Sie alle Geräte von dem Brenner, um einen freien Luftstrom zu schaffen.
2. Öffnen Sie den Deckel. Versuchen Sie nicht, den Brenner an zu schalten mit geschlossenen Deckel.
3. LP Flaschenventil Vollständig öffnen, wenn Sie einen Großbehälter haben
4. Drücken Sie den Brennerknopf nach innen und drehen Sie ihn langsam in die Richtung 'HOCH'. Der Brenner wird gezündet. (Wenn Sie einen Streichholzschachtelbrenner brennen, starten Sie zuerst den Steuerknüppel, platzieren Sie ihn über dem Brenner und drehen Sie dann langsam den Drosselknopf. Bleiben Sie nicht gebeugt und legen Sie Ihre Hände nicht über den Brenner.)
5. Halten Sie den Knopf etwa 10 Sekunden lang gedrückt.
6. Wenn die Zündung nicht in 5 Sekunden auftritt, schalten Sie die Brennersteuerung (en) aus, warten Sie 5 Minuten, und wiederholen Sie den Beleuchtungsverfahren. Wenn der eingebaute Zünder nicht funktioniert, befolgen Sie die Anweisungen für die Anzündung mit einem Streichholz.

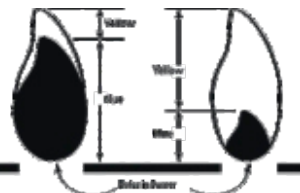
Anweisungen, wie Sie den Backofen einschalten

Lehnen Sie sich nicht über dem Ofen, wenn es an ist.

1. Entfernen Sie alle Geräte aus dem Ofen, um einen freien Luftstrom zu schaffen.
2. Öffnen Sie die Tür des Ofens. Versuchen Sie nicht, den Backofen an zu schalten bei geschlossener Tür.
3. Nehmen Sie den unteren Backblech um dem Brenner sichtbar zu machen.
4. Schieben Sie den Gasventilgriff und drehen Sie langsam auf die obere Position. Der Ofen Brenner wird sich anzünden. (Wenn Sie den Brenner mit einem Streichholz anmachen wollen, Streichholz über den Brenner halten. Das Ventil langsam aufdrehen. Kopf und Arme NICHT über dem Brenner stellen).
5. Halten Sie Handgriff für 10 Sekunden gedrückt.
6. Wenn der Brenner nicht eingeschaltet bleibt, wiederholen Sie den Vorgang.
7. Installieren Sie den unteren Backblech über den Brenner.
8. Die Regler an die gewünschte Position einstellen.
9. Wenn die Zündung nicht in 5 Sekunden auftritt, schalten Sie die Brennersteuerung (en) aus, warten Sie 5 Minuten, und wiederholen Sie den Beleuchtungsverfahren. Wenn der eingebaute Zünder nicht funktioniert, befolgen Sie die Anweisungen für die Anzündung mit einem Streichholz.

Brennerflamme prüfen

Licht Brenner: drehen Sie die Knöpfe von HIGH auf LOW. Sie sollten eine kleinere Flamme in niedrige Position sehen, als auf HOCH. Überprüfen Sie immer die Flamme vor jedem Gebrauch. Eine gute Flamme sollte blau mit einer minimalen gelben Spitze sein. Einige gelbe Spitzen auf den Flammen sind akzeptabel, solange keine Kohle- oder Russablagerungen auftreten.



BETRIEB:

• Nachdem Sie den Gasherd und / oder Ofen gezündet haben, können Sie durch den Drehknopf die Ideal Flamme und gewünschte Temperatur einstellen.

• Keine Produkte auf die Glastür Stellen (siehe Bild)

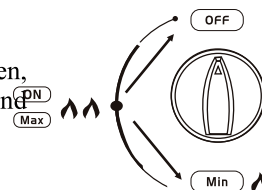
• Legen Sie nicht mehr als 4,5 kg auf die Ofenroste

• Achten Sie auf die hohe Temperatur, wenn die Temperatur des Außenkörpers auf über 50 °C steigt

• Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs

• Halten Sie Kinder und Haustiere Weg vom Brenner zu allen Zeiten

• Dieses Gerät wird während und nach dem Gebrauch heiß sein. Verwenden Sie isolierte Ofenhandschuhe oder Handschuhe zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzer von Kochflüssigkeiten.



Trennen der Gastank

- Schalten Sie alle Bedienknöpfe sowie das Gasflaschenventil
- Ziehen Sie den Schlauch aus dem Kocher durch das Drehen der Wurfmutter gegen den Uhrzeigersinn, ziehen Sie den Regler aus dem Gastank als Hersteller angegeben hat
- Lagern Sie den Gas-Tank NICHT in einem Gebiet, wo Kinder spielen
- Bleiben Sie weit weg von offenen Flammen, wenn Sie Gastanks wechseln

Bewegen und Lagern der Gasofen



ACHTUNG: Es ist kein Spielzeug für Kinder

- Bevor Sie das Produkt bewegen, warten mehr als 10 Minuten, nachdem Sie alle Flammen löschen, und das Produkt abgekühlt ist
- Das betreffende Produkt in Karton oder Griff Tasche, wenn Sie ihn nicht benutzen, und das Produkt kann im Inneren aufbewahrt werden

Aufmerksamkeit:

Lagern Sie das Produkt auf eine ebene, stabile Oberfläche, wo es nicht in die Hände von Kindern kommen kann

Reinigen und pflegen



ACHTUNG:

- Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn das Gerät kühl und mit der Kraftstoffzufuhr abgeschaltet. Keinen Teil in einem selbstreinigenden Backofen reinigen. Die extreme Hitze kann die Oberfläche beschädigen
- Richtige Pflege und Wartung regelmäßig wird Ihr Gerät in Betrieb reibungslos halten. Reinigen Sie regelmäßig, wie durch die Menge der Verwendung bestimmt
- Hinweis: Reinigen gesamtes Gerät jedes Jahr und alle Schrauben regelmäßig ziehen (1-2 mal pro Jahr oder mehr, je nach Nutzung)
- Reinigung unbedingt, wo Reinigungsmittel nicht, Terrasse, Liegewiese oder dergleichen schaden werden.

Empfohlene Reinigungsmittel

- Mild Spülmittel Waschmittel
- Drahtbürste
- Nylon Reinigungskissen
- Heißes Wasser
- Büroklammer
- Weiche Messingborstenbürste

Reinigung der Komponente:

- Brenner sollte mit einem Draht gereinigt werden. Heißes Seifenwasser und eine weiche Bürste sollen verwendet werden, um die Brenneroberfläche zu reinigen. Reinigen Sie verstopfte Gasdurchgangslöcher mit einer offenen Büroklammer. Korrodierte oder beschädigte Brenner, die überschüssiges Gas emittieren bitte ersetzen.
- Kochflächen, Töpfe und Pfannen: Die Kochfläche mit Seifenwasser und einem Nylon-Reinigungskissen reinigen
- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie Bereiche, in denen Farbe und Finish abgebrannt sind, um Rostbildung zu minimieren.

Sonderbetrieb

Mit einem Thermometer

Vor der Beleuchtung, Positionieren Sie den Thermometer, so dass mindestens 1,2 cm von Thermometer Spitze in Öl eingetaucht. Positionieren Thermometer wie nötig, um zu kochen. Weiterhin Thermometer verwenden, bis Brenner ausgeschaltet ist.

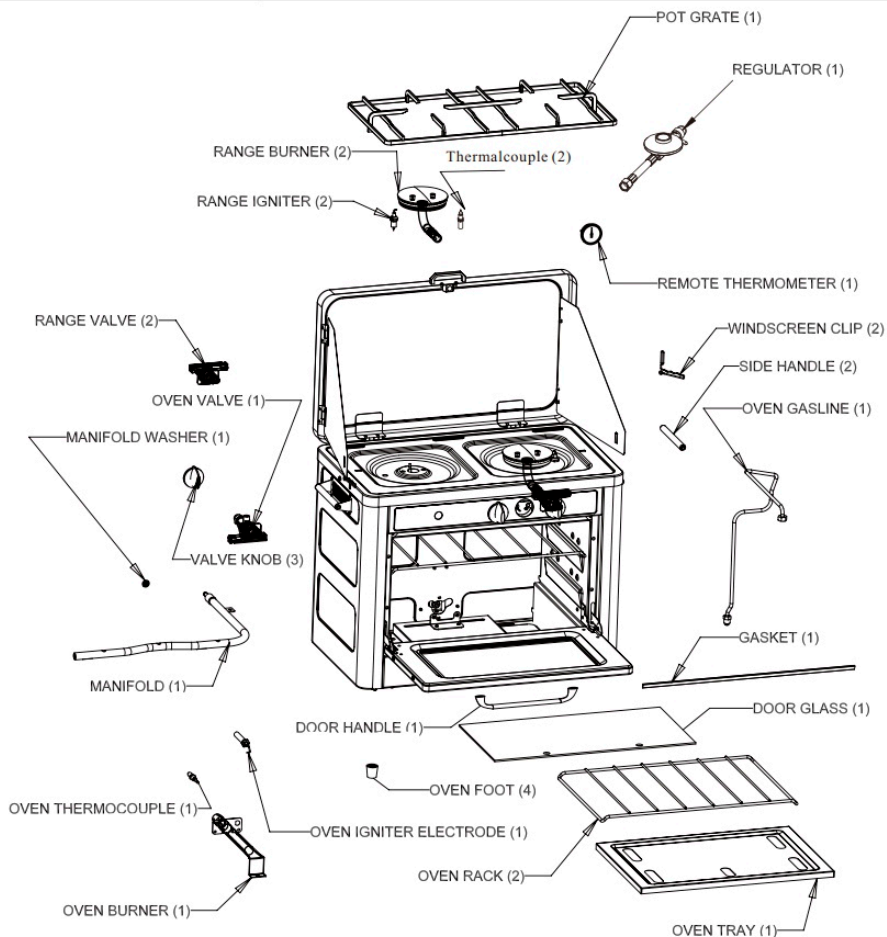
Warnung!

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als ein Geflügelfleisch Friteuse bestimmt.

Wenn braten:

- Befolgen Sie die Anweisungen die vom Gerätehersteller zur Verfügung gestellt sind
- Beim Kochen mit Öl oder Fett, muss ein Thermometer verwendet werden. Wasser aus jeder Quelle in die Koch Öl oder Fett kann Überlauf und schwere Verbrennungen durch heißes Öl und Wasser-Spritzer verursachen. Beim Braten mit Öl und Fett müssen alle Lebensmittelprodukte vollständig aufgetaut werden und Handtuch getrocknet, um Wasser zu entfernen, bevor es in die Friteuse eingetaucht wird.
- Seien Sie sicher, das der Thermometer in gutem Betriebszustand ist. Um das Thermometer zu überprüfen, legen Sie sie in einen Topf mit kochendem Wasser um sicherzustellen, dass sie ca. 100C + 10C registriert. Wenn es nicht richtig funktioniert, erhalten Sie einen vom Hersteller angegebene Ersatzthermometer bevor Sie das Gerät benutzen.
- Den Topf mit Kochflüssigkeit nicht überfüllen. Das Gerät nicht mehr als halb voll mit Kochflüssigkeit oder über die maximale Füllhöhe (eine dauerhafte Markierung auf der Friteuse) füllen. Wenn Öl verschüttet und gezündet wird, versuchen Sie nicht, mit Wasser zu löschen. Schalten Sie sofort die Gaszufuhr an der Versorgungszyylinder aus und:
- Löscht Flammen von der Friteuse mit einem BC Feuerlöscher als von Hersteller empfohlenen: oder
- Flammen mit Schmutz oder Sand Ersticken

- Im Falle eines Brandes, rufen Sie die örtliche Feuerwehr
- Um versehentliche Verbrennungen durch Brennerflamme oder Heißkochflüssigkeit zu vermeiden, schalten Sie den Brenner ab, vor dem Einsetzen oder Herausnehmen von Lebensmitteln aus der Friteuse.
- Wenn Sie Lebensmittel aus der Friteuse entfernen, achten Sie darauf, Verbrennungen durch heiße Kochflüssigkeit drippings zu vermeiden.



Моля прочетете тези инструкции внимателно преди да включите/запалите уреда. Запазете книжката с инструкции за бъдещи справки.

Общи предупреждения

1. НЕ оставяйте уреда без надзор, когато е в употреба. Потребителят трябва да е в непосредствена близост до продукта и да има добра видимост към него през цялото време на ползването му
2. Дръжте деца и животни на безопасно разстояние от горелката
3. Използването на лекарства и/или алкохол, може да повлияе на способността за правилно сглобяване уреда както и на работата с него
4. Уреда да бъде използван на открито, както и в помещения с добра вентилация. НИКОГА не ползвайте този уред с цел отопление
5. НЕ използвайте уреда в заградени пространства. Уверете се че уреда се намира на най-малко 18см от каквато и да е конструкция. Уверете се че уреда се намира далече от запалими материали и течности като, дървени материали, сухи растения или трева, четки или хартия
6. Използвайте уреда само на равна, стабилна и негорима повърхност като тухли, бетон или на земята. НЕ поставяйте уреда на повърхности, които са лесно запалими или могат да се разтопят от топлина, като дърво, асфалт, винил или пластмаса
7. Дръжте маркуча за подаване на гориво далече от топли или горещи повърхности
8. За да се предотвратят случайни пожари, преди да използвате уреда се уверете, че маркучът не е повреден и че всички връзки са затегнати и няма теч. Проверете дали няма теч, като намажете маркуча и връзките със сапунен разтвор. Ако се чува непрекъснат съскащ звук или се появят мехурчета това означава че има теч. Не ползвайте уреда при наличието на теч. Подменете дефектните части незабавно.
9. Изгасете всички открити пламъци, преди да свържете подаването на газ към уреда и преди да проверите за течове.
10. Когато готвите с олио или мазнина, ТРЯБВА да се ползва термометър.
11. Не позволявайте олиото или мазнината с която готвите да надвиши 200 градуса по С. Когато температурата на мазнината надвиши 200 градуса по С тя започва да пуши. В такъв случай незабавно изгасете горелката.
12. Когато готвите с топла мазнина или олио се уверете че пожарогасителни материали са лесно и бързо достъпни. При случай на пожар след готвене с мазнина не опитвайте да загасите огъня с вода. Използвайте тип сух химически пожарогасител или задушете огъня с пясък.

13. НИКОГА не препълвайте съдът в който готвите с олио, мазнина или вода.
14. Когато пържите с олио или мазнина, се уверете че всички хранителни продукти са добре подсушени и размразени за да бъде отстранена излишната вода. Ако продуктите не са размразени или подсушени добре, това може да причини преливане на олиото или мазнината с която готвите. Следвайте инструкциите в това ръководство за начина на приготвяне на храна чрез пържене
15. Когато пържите, бавно потапайте продуктите в горещото олио или мазнина. НЕ ги пускайте от високо
16. НЕ поставяйте празен съд за готвене върху горелката докато тя е включена. Внимавайте, когато поставяте нещо в съдът за готвене докато горелката е запалена
17. В случай на дъжд по време на готвене, НЕЗАБАВНО изключете горелката и газовата бутилка, и покрийте съдът в който готвите. НЕ се опитвайте да местите уреда или съдът в който готвите
18. Избягвайте сблъскване или удар с уреда, за да се предотврати изтичане или разливане на гореща течност за готвене
19. НЕ местете уреда докато е в експлоатация. Позволете на уреда да се охлади до 45 градуса по С преди да го преместите или да го приберете за съхранение
20. Този уред ще бъде горещ по време и след употреба. Използвайте ръкавици за готвене за да се предпазите от горещи повърхности и пръскане на горещо олио
21. При случай на пожар, незабавно се свържете с местната или най-близка пожарна. Стойте на далече от пламъците. Не опитвайте да гасите горящо олио или мазнина с вода
22. За безопасна и правилна работа с продукта, ползвайте само съдове за готвене препоръчани от продавача. Никога да не се използва съд за готвене по-голям от капацитета и диаметъра препоръчани от продавача
23. Максималния диаметър на съдът за готвене трябва да е не повече от 25см, а минималния такъв трябва да е не по малко от 7см
24. Потребителите и продавачите на този продукт нямат право да коригират, вадят или да сменят клапаните на уреда. Ако се налага такава интервенция, потърсете помощ от техник.

Технически изисквания и данни:

Тип газ: Този уред е предназначен тип газ G30/G31. Обърнете се към етикета на уреда за технически данни за специфичната информация касаеща типът газ който трябва да се използва.

Газов котлон с фурна		Произведено за: Phoenix Handels GmbH Берлин, Германия www.info@phoenix-handels.de	
Модел	PH-01SD		
Тип газ	Пропан-бутан		
	G30/31	G30	G30
Категория	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (50)
Налягане	28-30/37mbar	30mbar	50mbar
Държава	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, SI, SK, PT	DK, FI, BG, GR, HU, NL, NO, PT, SE, SI	AT, DE
Мощност	Дясна горелка: 1.6kW(113гр/ч)		
	Лява горелка : 1.6kW(113гр/ч)		
	Фурна: 0.52kW(50гр/ч)		
Защита	Да		
Внимание! Този уред трябва да се инсталира съгласно действащите разпоредби и да се използва в помещения с добра вентилация. Прочетете инструкциите преди инсталация или употреба на уреда.			

Списък на части:

Когато отворите кутията, ще намерите две важни части

- Тялото на печката 1 бр.
- Телена решетка 1 бр.
- Свързващ маркуч и регулатор 1 бр.
- Поставки за фурна 2 бр.
- Тиган 1 бр.

Забележка:

1. Телената решетка е на горната горелка
2. Поставките за фурна и тавата се намират във фурната
3. Свързващият маркуч и регулатора се намират във фурната
4. Частите на уреда може да са различават за всеки потребител, за това проверете частите заедно с продавача и се уверете че разбирате предназначението на всяка една от тях.

Инструкции за сглобяване на уреда

- Поставете фурната на равна, незапалима повърхност
- Отворете капака, разтворете страничните плоскости (против вятър) и ги застопорете със скобите.
- Уверете се че скарата/решетката е поставена правилно, като окончателно пасват правилно в предназначения дупки в горната част на фурната за да се предотврати мърдане на скарата (виж картинката)



Свързване на печката с газовата бутилка

Забележка:

1. Нужен е регулатор за ниско налягане на газта при употребата на уреда. Използвайте регулатор препоръчан от производителя или продавача
2. Проверете за типът газ и необходимото налягане, както е показано на етикета на газовата бутилка, и се уверете че информацията от етикета и това което показва регулатора са еднакви.
3. Необходим е маркуч за свързване на уреда с газовата бутилка, като дължината му не трябва да е повече от 1.5 м
4. Свързващия маркуч трябва да е изправен и не огънат или вързан
5. Подменете маркуча според стандартите и законовите изисквания на местоположението ви

Свързване:

1. Уверете се, че клапаните на уреда са в позиция „OFF” преди да ги свържете с източника на газ.
2. Връзката между уреда и регулатора трябва да бъде направена със специален маркуч за газ.
3. Уверете се че маркуча не е обтегнат, вързан или огънат.
4. Също така се уверете че маркуча не се намира в близост до източници на топлина, най-вече в близост до задната част на фурната.



Клапани за тестване за течове, маркучи и регулатор

1. Завъртете всички копчета на позиция "OFF"
2. Уверете се, че регулатора е добре свързан и здраво затегнат с газовата бутилка
3. Напълно отворете клапана на газовата бутилка чрез завъртане на ръчния вентил. Ако чуете съскащ звук, изключете газа незабавно. Това означава че има значителен теч. Поправете, преди да продължите.
4. Използвайте и сапунена вода и намажете връзките с нея както е посочено на картинката



5. Ако се появят мехурчета това означава че има теч. При теч, изключете потока на газ към уреда. Ако теча не може да бъде спряно, не се опитвайте да ремонтирате. Подменете с нови
6. Преди всяка употреба се уверете че няма износване или скъсване по маркуча. Сменете маркуча преди ползване на уреда. Използвайте само маркуч и регулатор препоръчани от продавача.



Внимание!

- Не използвайте уреда преди да проверите за течове
- Ако не можете да спрете изтичането на газ, незабавно изключете притока на газ от бутилката и се свържете с доставчика на газ или най-близкото пожарно отделение.

Инструкции за запалване на котлоните

Не се навеждайте над котлона докато той е включен!

1. Махнете всички уреди от горелката за да създадете свободен поток на въздух
2. Отворете капака. Не се опитвайте да палите котлоните докато капака е затворен
3. Напълно отворете вентила на газовата бутилка
4. Натиснете копчето за съответната горелка навътре и бавно го завъртете в посока 'HIGH'. Горелката на котлона ще се запали. (Ако палите горелката с кибрит, първо запалете клечката, поставете я над горелката, след което бавно завъртете копчето за газа. Не стойте наведени и не поставяйте ръцете си над горелката).
5. Задръжте копчето натиснато за около 10 сек.
6. Ако котлонът не се запали до 5 секунди, завъртете копчето към позиция OFF и изчакайте поне 5 минути преди да опитате същата процедура отново. Ако пиезо запалването не работи, следвайте инструкциите за запалване с кибрит или запалка.

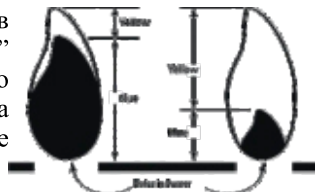
Инструкции за запалване на фурната

Не се навеждайте над фурната докато тя е включена.

1. Извадете всички уреди от фурната за да създадете свободен поток от въздух
2. Отворете вратата на фурната. Не се опитвайте да палите фурната докато вратата е затворена.
3. Махнете долната приставка на фурната за да откриете горелката.
4. Натиснете копчето за газта навътре и бавно го завъртете в посока 'HIGH'. Горелката на фурната ще се запали. (Ако палите горелката с кибрит, първо запалете клечката, поставете я над горелката, след което бавно завъртете копчето за газта. Не стойте наведени и не поставяйте ръцете си над горелката).
5. Задръжте копчето натиснато за около 10 сек.
6. При положение че горелката не се запалва, повторете процеса.
7. Поставете долната приставка на фурната на мястото ѝ, за да покриете горелката.
8. Нагласете контролните копчета на желаната позиция.
9. Ако фурната не се запали до 5 секунди, завъртете контролното копче към позиция OFF и изчакайте поне 5 минути преди да опитате същата процедура отново. Ако вграденото пиезо запалване не работи, следвайте инструкциите за запалване с кибрит или запалка.

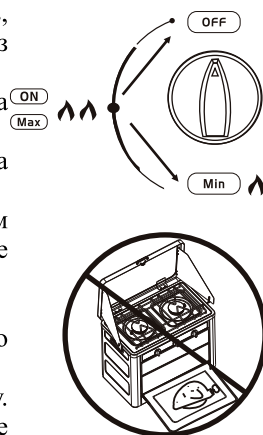
Проверка на пламъка на горелката

Запалете горелката; завъртете всички копчета в позиция "LOW" Когато копчето е в позиция "LOW" пламъкът трябва да е по-малък от колко когато копчето показва „HIGH". Проверявайте пламъка преди всяка употреба на уреда. Правилното горене трябва да е със син пламък с малък жълт връх.



Работа с уреда:

- След като запалите котлоните и/или фурната на газ, можете да регулирате пламъка и температурата чрез копчето както е показано на рисунката.
- Не поставяйте никакви предмети върху стъклената врата както е показано на рисунката.
- Максималното тегло което може да бъде поставяно на скарата на фурната не трябва да надвишава 4.5 кг.
- След употреба винаги изключвайте подаването на газ към уреда от газовата бутилка. Всяко изменение на уреда може да бъде опасно.
- Не местете уреда по време на неговата експлоатация.
- Дръжте деца и животни далече от горелките по всяко време
- Този уред е горещ по време и веднага след ползването му. Използвайте изолиращи ръкавици за фурна за да се предпазите от изгаряне.



Демонтиране или смяна на газовата бутилка

- Спрете притока на газ от газовата бутилка, като завъртите вентила на OFF
- Откачете маркуча от печката като разхлабите скобата.
- Не съхранявайте газовата бутилка в помещения където си играят деца.
- Стойте далеч от открити пламъци когато сменят газови бутилки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ТОЗИ УРЕД НЕ Е ДЕТСКА ИГРАЧКА

- Преди да местите уреда след употреба, изчакайте повече от 10 мин. след изгасването на горелките и се уверете, че продуктът се е охладил достатъчно.
- Сложете уреда в кутия или чанта за съхранение, и по желание го складирайте в затворено помещение.

ВНИМАНИЕ! СКЛАДИРАЙТЕ НА РАВНА И СТАБИЛНА ПОВЪРХНОСТ И ДАЛЕЧЕ ОТ ДОСТЪП НА ДЕЦА

Почистване и поддръжка на уреда



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Почистване и поддръжка на уреда трябва да се провеждат само когато уредът е изключен и няма подаване на газ. Не поставяйте нито една от частите на уреда в машина за миене.
- Правилното почистване и поддръжка на уреда ще спомогне за безпроблемната му употреба.
- Забележка: почиствайте уреда основно, веднъж годишно и затягайте всички връзки редовно (един два пъти годишно в зависимост от използването му)
- Почистването да не се провежда на място, където почистващите материали и препарати могат да навредят на околната среда.

Почистване на отделните компоненти

Горелката трябва да се почиства с телена четка. Гореща сапунена вода и мека четка може да се използва за почистване на повърхността на горелката. Почиствайте отворите на горелката за приток на газ с помощта на разтворен кламер. Сменете корозирали или повредени горелки, които могат да позволят изтичане на газ.

· След като уреда се охлади, почистете областите където има загаряния и повреди по боята, за да се минимизира вероятността да се появи ръжда.

Предупреждение! Този уред не е предназначен за използване като фритюрник
Ако пържите:

- Следвайте инструкциите предоставени от производителя
- При готвене с олио или гореща мазнина винаги използвайте термометър. Ако вода попадне в топло олио или мазнина, това може да причини преливане на мазнината както горещи пръски от нея, които от своя страна могат да причинят сериозни изгаряния. Когато пържите в горещо олио или мазнина, размразявайте и подсушавайте добре всички продукти преди да ги поставите в горещото олио
- Уверете че термометърът ви е добро работещо състояние. За да пробвате да ли работи го поставете в кипяща вода и се уверете че показва 100C (+10C). В случай че термометъра ви не отчита правилно го заменете с друг подходящ за целта термометър преди да започнете да работите с уреда
- Не препълвайте съда за готвене с течност.
- В случай на запалване на мазнината не се опитвайте да гасите пламъците с вода. Незабавно изключете подаването на газ от газовата бутилка и:
- Погасете пламъците с пожарогасител както се препоръчва от производителя:
или
- Загасете пламъците като хвърлите върху тях пясък
- При случай на пожар се свържете незабавно с местната пожарна

Ремонт

Моля, върнете уреда към продавача или се обадете на квалифицирано лице за ремонт и резервни части. Не опитвайте да ремонтирате сами.

Ограничена гаранция

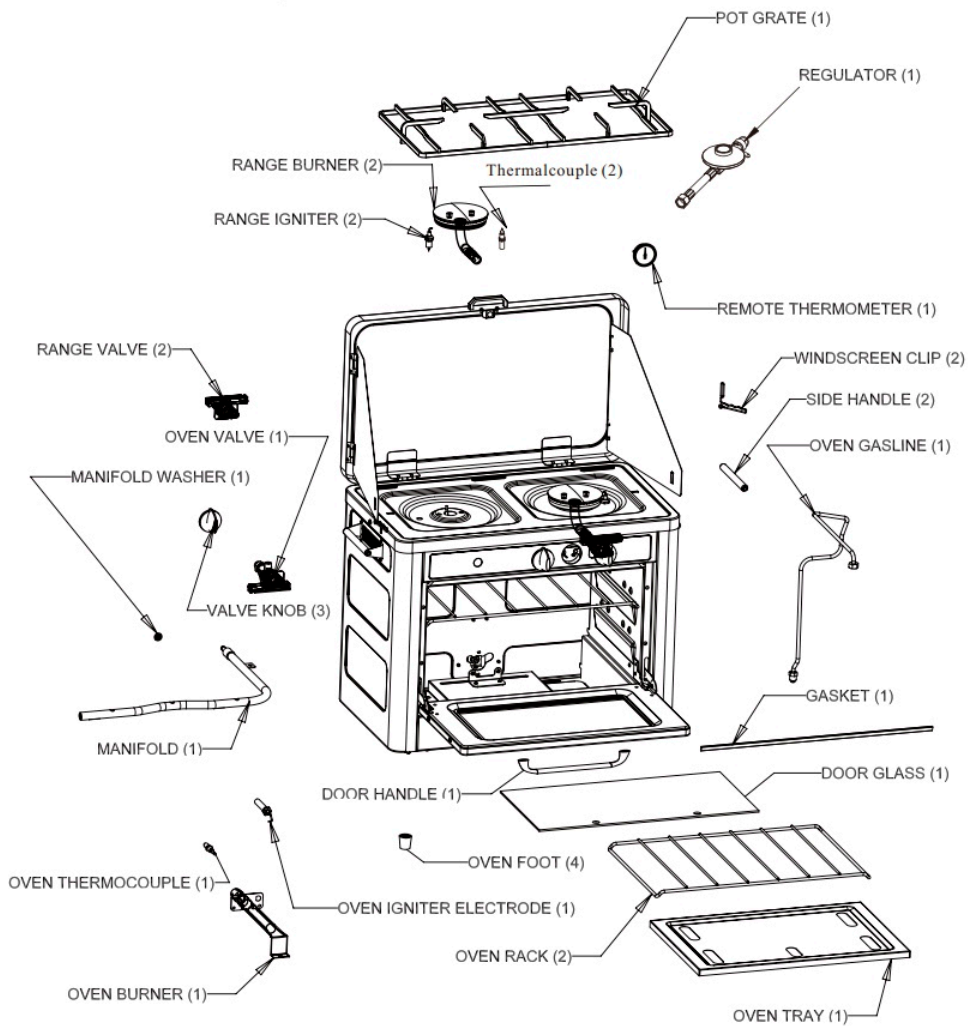
Производителя гарантира че компонентите на печката (с изключение на боята) ще останат без дефекти на материалите от които са изработени както и самата изработка на продукта за период от 1 година от деня на закупуване.

Боята и външното покритие на продукта не са гарантирани. Външното покритие ще се износи с времето. При нужда, боядисайте местата които трябва с черна, подходяща за високи температури боя . Не боядисвайте вътрешните повърхности.

Гаранцията не покрива нормалното износване на части или повреди, причинени от неправилна употреба, злоупотреба, прегряване и промяна. Ремонт или модификации, извършени от лице, различно от продавача или назначено от производителя, не се покриват от тази гаранция. Производителя няма да носи отговорност за каквито и да било загуби, дължащи се небрежна работа с уреда. Освен това, тази гаранция не покрива повреди, причинени от природни бедствия като земетресения, урагани, торнадо, наводнения, светкавици, пожари и т.н.

След изтичане на гаранционния период всякаква отговорност от страна на производителя или продавача се прекратява.

Пазете оригиналните документи за покупката за да важи гаранционно обслужване.



Made for: Phonix Handels GmbH
www.info@phoenix-handels.de
Distributor: NJ Commerce Ltd, UK
www.nj-commerce.co.uk