

USER MANUAL

Bedienungsanleitung

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Manuel d'utilisation

Istruzioni per l'uso

Manual de instrucciones

Használati útmutató Brugsanvisning

Käyttöohje

Gebruiksaanwijzing

Bruksanvisning

Instruções de utilização

Používateľská príručka

Ръководство за употреба

Οδηγίες χρήσης

Upute za uporabu

Naudojimo instrukcija

Manual de utilizare

Navodila za uporabo

CHICKEN GAS GRILL



DE	Produktname	Hähnchengasgrill
EN	Product name	Chicken Gas Grill
PL	Nazwa produktu	Grill gazowy do kurczaka
CZ	Název výrobku	Plynový gril na kuře
FR	Nom du produit	Gril à gaz pour poulet
IT	Nome del prodotto	Griglia a gas per pollo
ES	Nombre del producto	Parrilla de gas para pollo
HU	Termék neve	Csirke gázgrill
DA	Produktnavn	Kylling Gasgrill
FI	Tuotteen nimi	Kana kaasugrilli
NL	Productnaam	Kippen gasbarbecue
NO	Produktnavn	Kyllinggassgrill
SE	Produktnamn	Kycklinggasgrill
PT	Nome do produto	Grelhador a Gás para Frango
SK	Názov produktu	Plynový gril na kurča
BG	Име на продукта	Газов грил за пилета
EL	Όνομα προϊόντος	Ψησταριά Αερίου Κοτόπουλου
HR	Naziv proizvoda	Plinski roštilj za piletinu
LT	Produktas pavadinimas	Vištienos dujinis grilis
RO	Numele produsului	Grătar pe gaz pentru pui
SL	Ime izdelka	Kurací plynový gril
DE Modell EN Product model PL Model produktu CZ Model výrobku FR Modèle IT Modello ES Modelo HU Modell DA Model FI Tuotteen malli NL Productmodel NO Produktmodell SE Produktmodell PT Modelo do produto SK Model BG Модел на продукт EL Μοντέλο προϊόντος HR Model proizvoda LT : Gaminio modelis RO : Model de produs SL : Model izdelka		RCGCG-36
DE Hersteller EN Manufacturer PL Producent CZ Výrobce FR Fabricant IT Produttore ES Fabricante HU Termelő DA Producent FI Valmistaja NL Producent NO Produsent SE Tillverkare PT Fabricante SK Výrobca BG Производител EL Κατασκευαστής HR Proizvođač LT Gamintojas RO Producător SL Proizvajalec		expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
DE Anschrift des Herstellers EN Manufacturer Address PL Adres producenta CZ Adresa výrobce FR Adresse du fabricant IT Indirizzo del produttore ES Dirección del fabricante HU A gyártó címe DA Producentens adresse FI Valmistajan osoite NL Adres producent NO Produsentens adresse SE Tillverkarens adress PT Endereço do fabricante SK Adresa výrobcu BG Адрес на производителя EL : Διεύθυνση κατασκευαστή HR Adresa proizvođača LT Gamintojo adresas RO Adresa producătorului SL Naslov proizvajalca		ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra Poland, EU



Dieses Benutzerhandbuch wurde mithilfe einer maschinellen Übersetzung erstellt. Wir haben uns nach Kräften bemüht, die Genauigkeit der Übersetzung zu gewährleisten. Bitte beachten Sie jedoch, dass automatische Übersetzungen nicht perfekt sind und menschliche Übersetzer nicht ersetzen können. Die offizielle Version des Benutzerhandbuchs ist in Englisch. Etwaige Unterschiede zwischen der übersetzten Fassung und dem englischen Original sind rechtlich nicht bindend. Sollten Sie Fragen zur Richtigkeit der Übersetzung haben, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version, die die offizielle Referenz ist. Weitere Sprachversionen sind auf Anfrage über info@expondo.com erhältlich.

Technische Daten

Beschreibung des Parameters	Wert der Parameter					
Produktname	Hähnchen-Gasgrill					
Modell	RCGCG-36					
Gerätetyp	A ₃					
Haushaltsgeräte-Kategorie	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
Gasart und Versorgungsdruck	G30 Butan und G31 Propan 30 mbar	G30 Butan 28~30 mbar und G31 Propan 30 mbar	G30 Butan und G31 Propan 50 mbar	G30 Butan und G31 Propan 30 mbar	G20 Methan 20 mbar und G25 Methan 25 mbar	G20 Methan 20 mbar
Brennereinspritzdüsengröße [mm]	ø1.2*4	ø1.2*4	ø1.04*4	ø1.12*4	ø1.76*4 /ø1.89*4	ø1.76*4
Brennerleistung [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Gesamte Wärmezufuhrleistung [kW]	20					
Spannung [V] / Frequenz [Hz]	230~ / 50					
Leistung [W]	110					
Gasverbrauch	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Abmessungen (Breite x Länge x Höhe) [cm]	117x48x142,5					
Gewicht [kg]	116					

Haushaltsgeräte-Kategorie	Zielländer
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Zweck

Das Produkt ist so konzipiert, dass Hähnchenfleisch durch die direkte Hitze von Gasflammen effizient gegart wird, wodurch ein gleichmäßiges Garen und ein intensiverer Geschmack gewährleistet werden. Es eignet sich

ideal für Grillfeste und Kochveranstaltungen im Freien, bei denen schnelles Aufheizen und konstante Temperaturen erforderlich sind, um gegrilltes Hähnchen für eine größere Anzahl von Gästen zuzubereiten.

Der Benutzer haftet für alle Schäden, die durch eine nicht der Bestimmung entsprechende Verwendung des Produkts entstehen.

Anweisungen für den Gebrauch



NOTIZ

- Bitte reinigen Sie die Maschine und entfernen Sie alle Industrieölrreste vor der Benutzung. Vor Gebrauch bitte alle Schutzfolien und Verpackungen entfernen.
- Alle Komponenten sind mit Vorsicht zu behandeln, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.
- Schalten Sie die Maschine aus, wenn sie nicht benutzt wird.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche abstellen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, solange es in Betrieb oder noch heiß ist.
- Füllen Sie vor Gebrauch Wasser in die Auffangschale. Halten Sie die Schale während des Betriebs stets mit Wasser gefüllt (empfohlen wird eine Wassermenge von mehr als der Hälfte der Schale).
- Verwenden Sie Grillbesteck mit langem Griff und Topflappen, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, am besten nach jedem Grillen.
- Sollten Sie Fett oder andere heiße Substanzen bemerken, die vom Gerät auf das Ventil oder den Regler tropfen, drehen Sie die Gaszufuhr sofort ab. Ermitteln Sie die Ursache, beheben Sie sie und reinigen und überprüfen Sie anschließend Ventil, Schlauch und Regler, bevor Sie fortfahren. Führen Sie eine Dichtigkeitsprüfung durch.
- Halten Sie die Belüftungsöffnungen im Zylindergehäuse frei von Verunreinigungen.
- Der Regler kann während des Betriebs ein summendes oder pfeifendes Geräusch von sich geben. Dies beeinträchtigt weder die Sicherheit noch die Funktion des Geräts.
- Bei Problemen mit Ihrem Gerät lesen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“. Sollten Sie das Problem dort nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten.



WARNUNG

Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.

Montagehinweise



VORSICHT

Stellen Sie sicher, dass die Maschine waagrecht aufgestellt wird und nach der Installation stabil steht. Sie darf während des Betriebs nicht wackeln.

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie fortfahren. Suchen Sie für die Montage der Maschine eine große, saubere Fläche. Beachten Sie bei Bedarf die Montagezeichnung.

- Die Maschine sollte entweder allein oder zusammen mit anderen Produkten gemäß dem vorgegebenen Anwendungsbereich installiert werden.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass alle Teile fest sitzen und das Gerät funktionsfähig ist.
- Achten Sie beim Aufstellen darauf, dass die Rückseite des Geräts mindestens 50 cm von der Wand entfernt ist, und platzieren Sie es in einem gut belüfteten Bereich, um Brandgefahren zu vermeiden.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände wie Waschlappen auf das Gerät, da dies einen Brand verursachen kann.
- Verwenden Sie ausschließlich das angegebene Gas; die Verwendung anderer Gase kann gefährlich sein.
- Um die Gasanschlüsse auf Dichtheit zu prüfen, mischen Sie eine 50/50-Lösung aus Seife und Wasser und tragen Sie diese mit einem Pinsel um den Regler und die anderen Gasanschlüsse auf. Bilden sich Blasen, liegt ein Leck vor. Ziehen Sie die Anschlüsse nach. Sollten sich Lecks nicht beheben lassen, versuchen Sie nicht, diese selbst zu reparieren. FÜHREN SIE KEINE LUFTFLAMM-PRÜFUNGEN AUF LECKS DURCH!
- Wenn ein Gasleck festgestellt wird, schließen Sie sofort das Ventil. Öffnen Sie die Fenster, um die Belüftung zu verbessern, und schalten Sie den Netzschalter nicht ein und entzünden Sie kein offenes Feuer. Das Gerät darf erst nach erfolgter Reparatur wieder verwendet werden.
- Schließen Sie das Ventil des Geräts nach Gebrauch immer.



VORSICHT

Sollte die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden erfolgen, schalten Sie die Brennersteuerung AUS. Warten Sie einige Sekunden und wiederholen Sie dann den Zündvorgang. Zündet der Brenner bei geöffnetem Ventil nicht, strömt weiterhin Gas aus, wodurch die Gefahr einer unbeabsichtigten Zündung und potenzieller Verletzungen besteht.

Ventilprüfung

Wichtig: Um das Ventil zu prüfen, drücken Sie zuerst den Knopf hinein und lassen Sie ihn los. Der Knopf sollte zurückfedern. Federt der Knopf nicht zurück, tauschen Sie die Ventilbaugruppe aus, bevor Sie das Gerät verwenden.

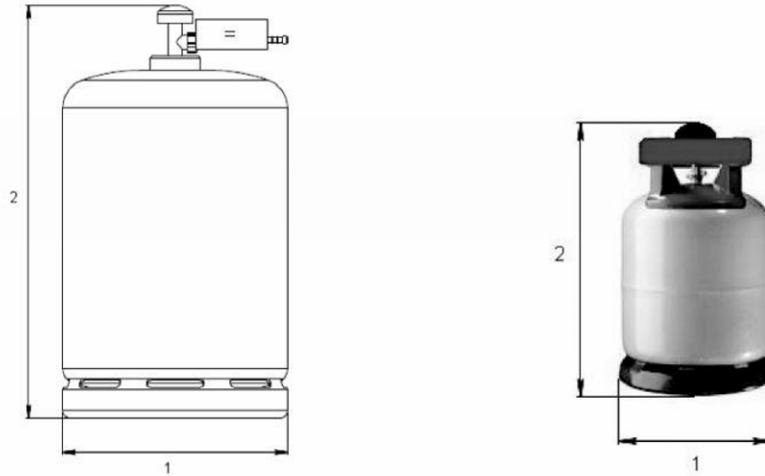
Drehen Sie den Drehknopf in die untere Position und dann zurück in die AUS-Position. Das Ventil sollte sich leichtgängig drehen lassen.

Gasanschluss

Stellen Sie beim Anschluss des Geräts an eine Gasleitung oder eine Gasflasche sicher, dass sich aus Sicherheits- und Zugänglichkeitsgründen ein Gasabsperrenteil vor dem Gerät in Reichweite des Bedieners befindet.

Verwenden Sie bei Gasflaschen eine, die den örtlichen Normen entspricht. Der maximale Durchmesser sollte 40 cm und die maximale Länge 1,2 Meter betragen. Lagern Sie die Gasflasche trocken und kühl.

Das verwendete Regelventil muss der entsprechenden EN-Norm (Europäische Norm) entsprechen.



Beispiel für die Abmessungen von Gasflaschen

1- Maximaler Durchmesser bzw. Breite

2- maximale Höhe (inkl. Regler).

- Prüfen Sie, ob das lokal verfügbare Gas dem auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Typ entspricht.
- Schließen Sie das Gerät mit einem Eisenrohr an eine geeignete Gasquelle an. Stellen Sie sicher, dass keine Gaslecks vorhanden sind. Dichten Sie die Verbindungen mit Rohrdichtmittel ab.
- Prüfen Sie nach dem Anschluss mit Seifenwasser auf Gaslecks. Falls ein Leck festgestellt wird, dichten Sie die undichte Stelle mit Rohrdichtmittel ab.
- Stellen Sie sicher, dass der flexible Schlauch verdrehungsfrei ist.
- Erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Gasversorger nach dem aktuellen Gasdruck. Weicht der Gasdruck um mehr als 10 % vom Nenndruck ab, installieren Sie ein Gasabsperrenteil vor dem Gerät, um den Gasdruck zu stabilisieren.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasdruck den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht. Der Druck muss am Druckprüfpunkt unter Berücksichtigung des Wobbe-Index des verwendeten Gases gemessen werden.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass der flexible Gasschlauch nicht länger als 1,5 Meter ist.

- Die verwendete Gaszuleitung bzw. der Gasschlauch muss den nationalen Vorschriften entsprechen. Überprüfen Sie die Gaszuleitung bzw. den Gasschlauch regelmäßig und tauschen Sie ihn gegebenenfalls aus.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs von brennbaren Materialien fern.
- Seien Sie beim Austauschen von Gasflaschen vorsichtig: Entfernen Sie die Flaschen immer von jeglichen Feuerquellen.

Bedienungsanleitung

Anzünden des Geräts



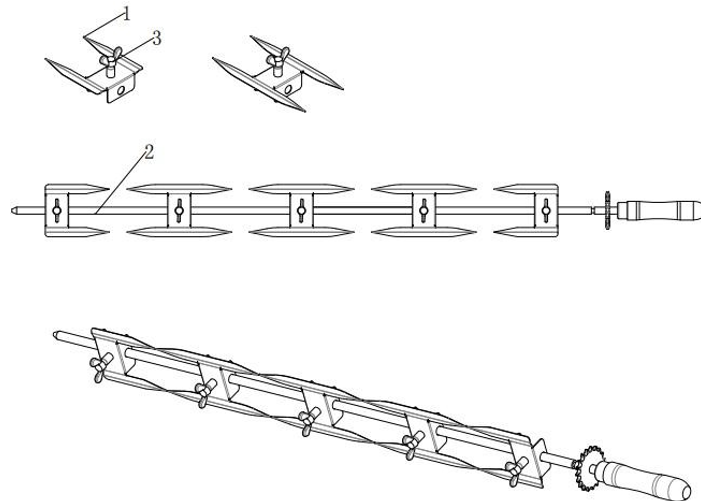
HINWEIS

Beugen Sie sich beim Anzünden nicht über das Gerät. Lesen Sie vor dem Anzünden alle Anweisungen.

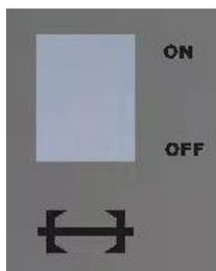
1. Drücken Sie den Knopf herunter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn von „AUS“ bis etwa 90 Grad. Halten Sie diese Position etwa 5 Sekunden lang. Dieser Schritt hilft, die Luft im Brenner abzulassen. Lassen Sie den Knopf während dieses Vorgangs nicht los.
2. Drehen Sie den Knopf anschließend zurück in die Position „AUS“ und wiederholen Sie das Drehen gegen den Uhrzeigersinn von „AUS“, bis Sie das Geräusch „TA“ hören. Dann werden die Brenner gezündet. Sollte es nicht funktionieren, wiederholen Sie die oben genannten Schritte. Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wurde oder zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, kann es etwas länger dauern, bis sie zündet; das ist normal.
3. Bei schwacher Flamme drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Flamme zu erhöhen. Für eine schwächere Flamme drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Passen Sie den Ventilregler und den Lüfterregler entsprechend der Gasqualität an, bis die Brenner durchgehend rot glühen und keine Flamme mehr sichtbar ist.
4. Drehen Sie den Drehknopf nach Gebrauch von der maximalen oder minimalen Einstellung auf „AUS“.
5. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schließen Sie bitte die Gaszufuhr.

Tätigkeit

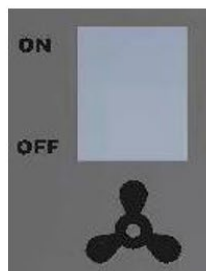
1. Um die Hähnchenspieße einzusetzen, lösen Sie zunächst die Schrauben gegen den Uhrzeigersinn. Legen Sie dann die Hähnchen auf die Spieße und positionieren Sie sie. Befestigen Sie die Spieße, indem Sie die Schrauben im Uhrzeigersinn festziehen. Setzen Sie die Spieße wieder in das Gerät ein, justieren Sie sie gegebenenfalls und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzen. Beachten Sie, dass das Maximalgewicht pro Spieß 6–8 kg nicht überschreiten sollte, um Beschädigungen zu vermeiden.

**VORSICHT**

- Die Spieße sind scharf. Tragen Sie beim Umgang mit ihnen Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
 - Die Stange wird schwer, sobald sie mit Hühnern beladen ist. Benutzen Sie beim Einsetzen oder Herausnehmen der Stange aus der Maschine immer beide Hände, um Stabilität zu gewährleisten und Unfälle zu vermeiden.
2. Stellen Sie vor dem Anschließen an die Stromversorgung sicher, dass die Spannung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht. Installieren Sie einen Netzschalter, eine Sicherung und einen Schutzschalter, um die Sicherheit zu gewährleisten. Nach dem Anschließen befolgen Sie die zuvor beschriebenen Schritte zum Anzünden des Geräts. Die Brenner zünden, und die Temperatur des Geräts beginnt zu steigen. Schalten Sie Motor, Lüfter und Licht ein, um den Betrieb zu starten. Die Stangen beginnen sich zu drehen, und die Hähnchen werden gebraten.



1



2

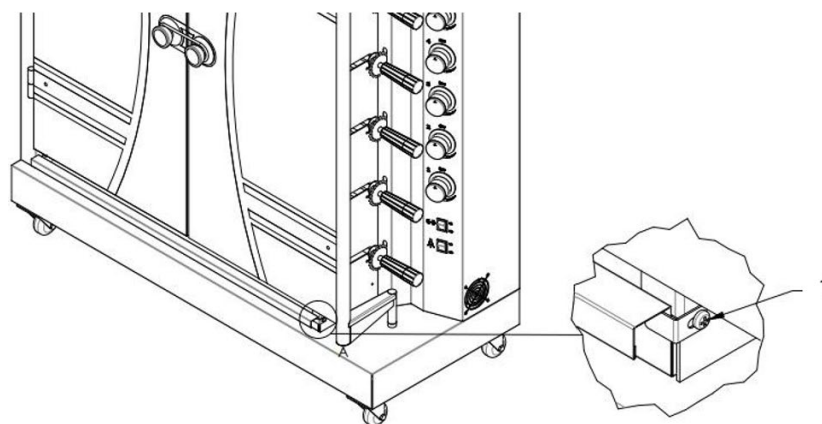


3

- 1- Motor Ein-/Ausschalter
 2- Lüfter Ein-/Ausschalter
 3- Licht Ein-/Ausschalter

3. Die Drehstange dient zum Braten der Hähnchen. Sie kann zum Reinigen oder Positionieren der Hähnchen angehoben werden. Achten Sie darauf, dass die Hähnchen mittig auf der Gabel platziert werden, um ein gleichmäßiges Braten zu gewährleisten. Durch die Drehung der Stange drehen sich auch die Hähnchen und werden so gleichmäßig gegart.

4. Füllen Sie die Ölschale mit Wasser und halten Sie den Wasserstand stets konstant, um ein Austrocknen zu verhindern. Dies hilft, austretendes Fett aufzufangen und die Gefahr von Stichflammen zu minimieren.



1. Um die Wasserschale zu entfernen, lösen Sie bitte zuerst die Schraube an der Befestigungsplatte der Wasserschale. Sobald die Schraube gelöst ist, kann die Wasserschale herausgenommen werden.

Reinigung und Wartung

- Um Unfälle zu vermeiden, ziehen Sie bei längerer Nichtbenutzung des Geräts immer den Netzstecker, schalten Sie den Netzschalter aus und trennen Sie die Gaszufuhr. Alle Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen nur nach Abschalten der Strom- und Gaszufuhr durchgeführt werden. Versuchen Sie bei Problemen nicht, das Gerät zu zerlegen, sondern senden Sie es zur Reparatur an Ihren Lieferanten.
- Es wird empfohlen, Metallverbindungen jährlich zu überprüfen und gegebenenfalls festzuziehen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig zwischen den Benutzungen und insbesondere nach längerer Lagerung.
- Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches Tuch. Bei Bedarf können Sie ein neutrales Reinigungsmittel verwenden. Vermeiden Sie die Verwendung scharfer Metallgegenstände auf der Außenseite der Heizplatte.
- Entfernen Sie regelmäßig Ölreste unter der Ölwanne.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und seine Komponenten vor der Reinigung ausreichend abgekühlt sind. Fassen Sie heiße Teile niemals mit ungeschützten Händen an.
- Beachten Sie, dass das Gerät zu über 90 % aus Metall (Edelstahl, Eisen, Aluminium, galvanisiertes Metallblech) besteht, das nach der Aufbereitung in einer zugelassenen Recyclinganlage recycelt werden kann. Bitte entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsvoll und nicht achtlos.

Transport und Lagerung

- Gehen Sie beim Transport vorsichtig mit der Maschine um, um starke Vibrationen zu vermeiden.
- Um die Lebensdauer und den Zustand Ihres Geräts zu verlängern, vermeiden Sie längere Lagerungen im Freien. Lagern Sie es in einem gut belüfteten, trockenen und nicht korrosiven Raum. Ist eine Lagerung im Freien unumgänglich, verwenden Sie wasserdichte Behälter.
- Wenn eine Gasflasche an das Gerät angeschlossen ist, lagern Sie diese im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern. Bei Lagerung in Innenräumen muss die Gasflasche abgedreht und abgeklemmt sein. Lagern Sie die Gasflasche stets im Freien, außerhalb der Reichweite von Kindern und an einem trockenen, gut belüfteten Ort fern von Wärmequellen und Zündpunkten.
- Decken Sie die Brenner mit Alufolie ab, um zu verhindern, dass sich Insekten oder andere Verunreinigungen in den Brenneröffnungen ansammeln.
- Lagern Sie das Gerät nicht kopfüber.

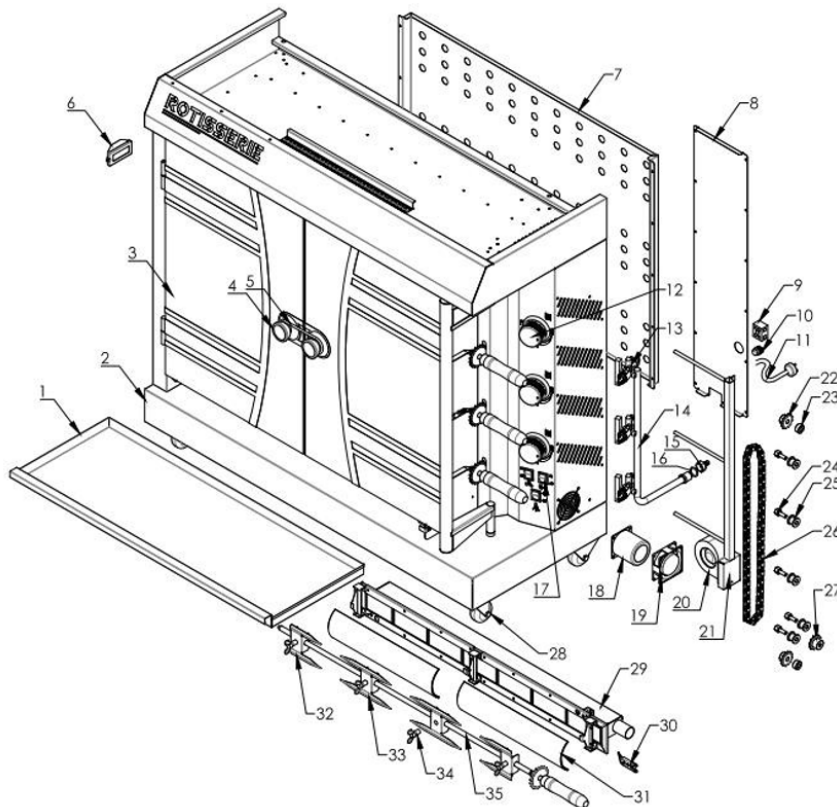
Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Brenner zündet nicht (Piezozündung nicht verwendet)	Mögliche Ursachen: Defekter Regler. Verstopfungen im Brenner. Verstopfungen in den Gasdüsen oder im Gasschlauch. Beschädigte Elektrode/defekter Zünder. Leere Flüssiggasflasche.	Regler prüfen oder austauschen lassen. Brenner reinigen. Düsen und Gasschlauch reinigen. Elektrode und Zündkabel oder Zünder austauschen. Neue Gasflasche verwenden.
Brenner lässt sich nicht mit einem Streichholz entzünden	Regler defekt. Verstopfungen im Brenner. Verstopfungen in den Gasdüsen oder im Gasschlauch. Gasflasche leeren.	Regler prüfen oder austauschen lassen. Brenner reinigen. Düsen und Gasschlauch reinigen. Neue Gasflasche verwenden.
Flamme im Brennerrohr schwach oder mit Rückzündung (zischendes	Verstopfungen im Brenner. Verstopfungen in den Gasdüsen oder im Gasschlauch.	Brenner reinigen. Düsen und Gasschlauch reinigen.

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
oder brummendes Geräusch hörbar):	Windige Bedingungen.	Grill an einem windgeschützten Ort verwenden.

**HINWEIS**

- Die obige Fehlerbehebungsanleitung dient nur als Referenz. Bei Störungen das Gerät sofort außer Betrieb nehmen und Fachleute zur Überprüfung und Wartung hinzuziehen.
- Sicherheit geht vor! Vor Wartungsarbeiten stets die Gas- und Stromzufuhr unterbrechen.

Teile

Nr.	Name
1	Wasser-/Ölschale
2	Gehäuse
3	Glastür
4	Türgriff
5	Griffschloss
6	Beleuchtung
7	Rückabdeckung des Gehäuses
8	Rückabdeckung des Schaltkastens

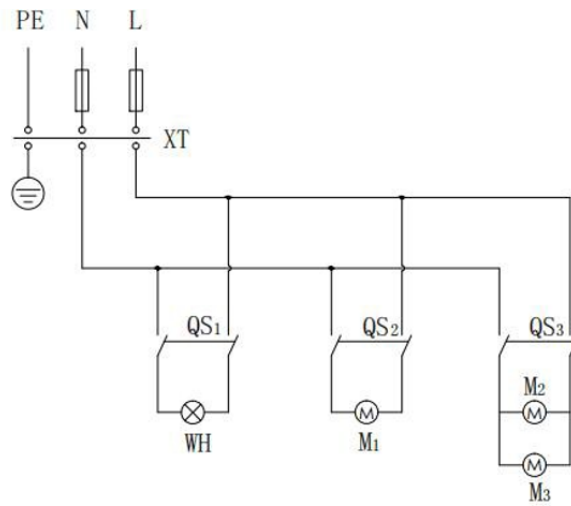
9	Magnetanschluss
10	Netzkabelkopf
11	Netzkabel
12	Drehknopf
13	Ventil
14	Gasleitung
15	Kupferanschluss
16	Gummidichtung
17	Ein-/Ausschalter
18	Motor
19	Lüfter 1
20	Lüfter 2
21	Belüftungsbaugruppe
22	Kettenrad 1
23	Kettenrad-Abstandshalter
24	Mittelwellenhülse des Übergangsrads
25	Übergangsrads
26	Kette
27	Kettenrad 2
28	Rad
29	Brenner
30	zündnadel
31	Brennergläser
32	Gabel 1
33	Gabel 2
34	Flügelschraube
35	Drehstange

Schaltplan



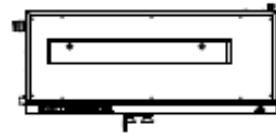
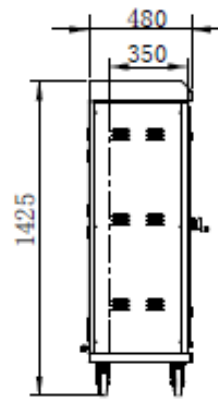
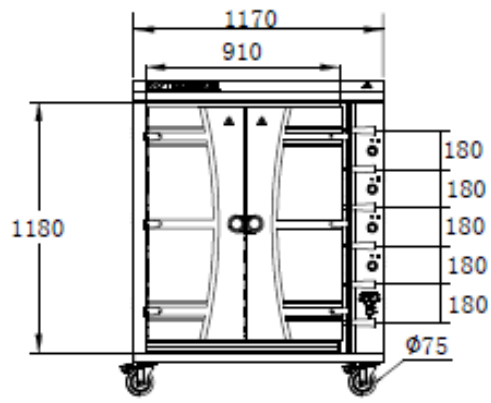
HINWEIS

- Die Stromkreise müssen ordnungsgemäß geprüft werden. Der Installateur ist für die Installation des Geräts verantwortlich.
- Vor dem Zerlegen stets die Stromzufuhr unterbrechen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.



- 1- XT: Klemmenblock
- 2- QS1: Ein-/Ausschalter 1
- 3- QS2: Ein-/Ausschalter 2
- 4- QS3: Ein-/Ausschalter 3
- 5- WH: Lampe
- 6- M1: Gebläse
- 7- M2: Lüfter
- 8- M3: Motor

Maßzeichnungen





This User Manual has been translated using machine translation. We have made every effort to ensure the translation is accurate, but please note that automated translations are not perfect and are not meant to replace human translators. The official version of the User Manual is in English. Any differences between the translated version and the original English are not legally binding. If you have any questions about the accuracy of the translation, please refer to the English version, which is the official reference. More language versions are available upon request via info@expondo.com.

Technical data

Parameter description	Parameter value					
Product name	Chicken gas grill					
Model	RCGCG-36					
Type of appliance	A ₃					
Appliance category	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
Type of Gas and Supply Pressure	G30 Butane and G31 Propane 30mbar	G30 Butane 28~30mbar and G31 Propane 30mbar	G30 Butane and G31 Propane 50mbar	G30 Butane and G31 Propane 30mbar	G20 methane 20mbar and G25 methane 25mbar	G20 methane 20mbar
Burner Injector Size [mm]	ø1.2*4	ø1.2*4	ø1.04*4	ø1.12*4	ø1.76*4 /ø1.89*4	ø1.76*4
Burner Power [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Total Heat Input Power [kW]	20					
Voltage [V] / Frequency [Hz]	230~ / 50					
Power [W]	110					
Gas Consumption	G30: 1.574kg/h; G31: 1.552kg/h; G20: 2.116m ³ /h					
Dimensions (Width x Length x Height) [cm]	117x48x142.5					
Weight [kg]	116					

Appliance category	Destination countries
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Purpose

The product is designed to cook chicken efficiently using direct heat from gas flames, ensuring even cooking and enhanced flavors. It is ideal for barbecues and outdoor cooking events where quick heat-up and consistent temperatures are necessary for serving grilled chicken to a crowd.

The user is liable for any damage resulting from unintended use of the product.

Instructions for use



NOTE

- Please clean the machine and get rid of all industrial oil before using. Make sure all the plastic protection and packaging are removed before using.
- Handle all components with care to avoid accidental injury.
- When the machine is not in use, turn the machine off.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Never move the machine while in operation or still hot.
- Please fill water into the tray before using. Keep the tray always with water (the recommended amount of water is more than half of the water tray) when operating the machine.
- Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- Clean the machine often, preferably after each cookout.
- If you notice grease or other hot material dripping from the machine onto the valve or regulator, turn off the gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect the valve, hose, and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Keep ventilation openings in the cylinder enclosure free and clear of debris.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of the machine.
- If you have a problem with your machine, refer to the Troubleshooting Section; if you can't resolve the problem, please contact your supplier.



WARNING

Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Assembling tips



CAUTION

Ensure the machine is installed in a horizontal position and remains stable after installation. It must not shake during use.

Please read all instructions thoroughly before proceeding. Find a large, clean area in which to assemble your machine. Refer to the assembly diagram as necessary.

- The machine should be installed either alone or with other products according to the prescribed scope.
- Ensure all parts are secure and that the unit is in working order before operation.
- When positioning the machine, ensure the back is at least 50 cm away from the wall, and place it in a well-ventilated area to avoid fire hazards.
- Do not place flammable items such as washcloths on the machine, as this could cause a fire.
- Use the specified gas only; substituting different gases could be dangerous.
- To perform a leak test on your gas connections, mix a 50/50 solution of soap and water and brush it around the regulator and other gas connections. If growing bubbles appear, there is a leak. Re-tighten the connections. If leaks cannot be stopped, do not attempt to repair them yourself. **DO NOT TEST FOR LEAKS WITH A FLAME!**
- If a gas leak is detected, immediately shut down the valve. Open windows to enhance ventilation, and do not turn on the power switch or ignite any flames. The machine should only be used again after repairs have been made.
- Always shut down the machine valve after use.



CAUTION

If ignition does not occur within 5 seconds, turn the burner controls OFF. Wait a few seconds and then repeat the lighting procedure. If the burner fails to ignite while the valve is open, gas will continue to flow out of the burner, posing a risk of accidental ignition and potential injury.

Valve Check

Important: To check the valve, first push in the knob and release. The knob should spring back. If the knob does not spring back, replace the valve assembly before using the machine.

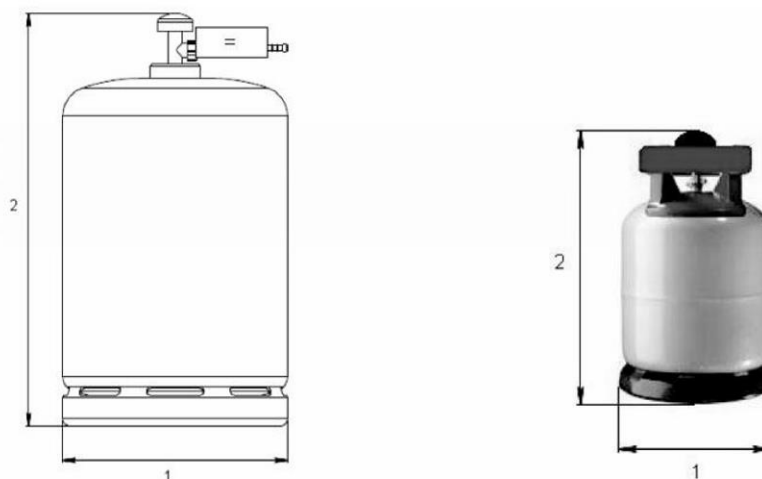
Turn the knob to the low position and then back to the OFF position. The valve should turn smoothly.

Gas Connection

When connecting the unit to a gas supply pipe or gas cylinder, ensure a gas shut-off valve is installed upstream of the unit within easy reach of the operator for safety and accessibility.

If using a gas cylinder, select one that meets local standards. The maximum diameter should be 40 cm, and the maximum length should be 1.2 meters. Store the cylinder in a dry, cool position.

The type of regulating valve used must comply with the relevant EN (European Norm) standard.



Example of schemes for dimensions of gas cylinders

1- Maximum diameter or breadth

2- Maximum height (regulator included)

- Verify that the local available gas matches the type indicated on the appliance's nameplate.
- Connect the unit to a suitable gas source using an iron pipe. Ensure there are no signs of gas leakage. Use pipe sealant around the joints to secure them.
- After connecting, use a soap water solution to check for gas leakage. If leakage is detected, apply pipe sealant around the leaking point.
- Ensure the position of the flexible pipe is adjusted to be free from torsion.
- Consult the local gas supplier about the local gas pressure. If the gas pressure deviates by more than 10% from the rated gas pressure, install a gas release valve upstream of the unit to stabilize the gas pressure.
- Ensure that the gas pressure conforms to the data indicated on the appliance's plate. The pressure must be measured at the pressure test point, considering the Wobbe index of the gas used.
- When installing the appliance, ensure that the gas flexible hose does not exceed 1.5 meters.
- The used gas supply tube or hose must comply with national requirements. Periodically inspect the gas tube or hose and replace it timely if necessary.
- Keep the appliance away from flammable materials during use.
- Take precautions when replacing gas cylinders: always remove cylinders away from any source of fire.

Operating instructions

Lighting the Machine

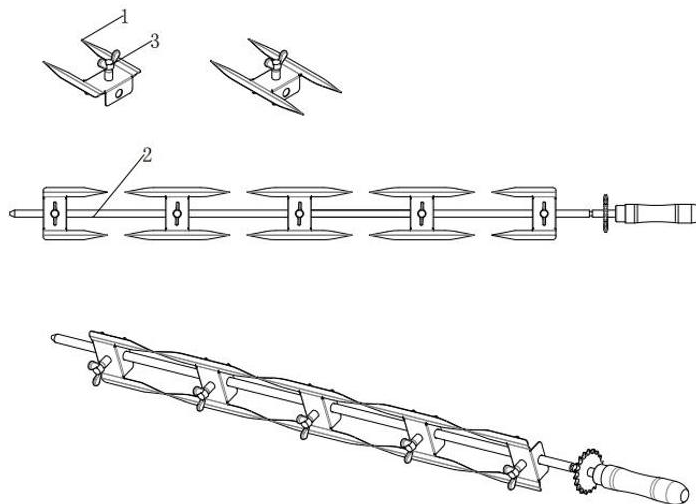
**NOTE**

Do not lean over the machine while lighting. Read all instructions before lighting.

1. Press down the knob and rotate it counterclockwise from “OFF” to about 90 degrees. Hold this position for about 5 seconds. This step helps to exhaust the air in the burner. Do not release the pressing knob during this process.
2. Then rotate the knob back to “OFF” position, and repeat rotating the knob counterclockwise from “OFF” until you hear the sound “TA”, at which point the burners will be ignited. If not working, repeat the above operations. If the machine has been stopped for a long time or it is the first use, it may take longer to light, which is normal.
3. When a low flame is working, rotate the knob counterclockwise to increase the flame to a higher setting. If a lower flame is needed, rotate the knob clockwise. Adjust the temperature to your desired level. Please adjust the valve control knob and fan controller according to the gas quality, until the burners are red throughout, with no visible flame.
4. After use, rotate the knob from the maximum or minimum setting to the “OFF” position.
5. If the machine will not be used for some time, please cut off the gas supply valve.

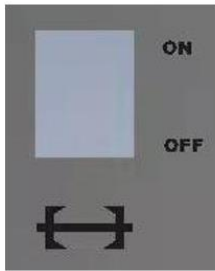
Operation

1. To set up the grilled chicken forks, first turn the screws counterclockwise to loosen them, then place the chickens onto the forks and adjust to the suitable position. Secure the forks by turning the screws clockwise. Reinsert the rods into the machine, adjust their position as necessary, and ensure they are securely locked in place. It is important to keep in mind that the maximum load per rod should not exceed 6-8 kg to prevent any damage.

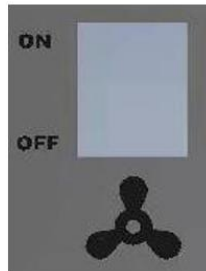
**CAUTION**

- Be aware that the forks are sharp. It is advisable to wear protective gloves when handling them to prevent injuries.

- The rod will become heavy once it is loaded with chickens. Always use both hands when inserting or removing the rod from the machine to ensure stability and avoid accidents.
2. Ensure that the voltage matches the specifications on the machine's nameplate before connecting to power. Install a power switch, fuse, and breaker for the machine to ensure safety. Once connected, follow the steps mentioned previously to light the machine. The burners will ignite, and the temperature of the machine will begin to increase. Turn on the motor, fan, and light switches to start the operation. The rods will then begin to rotate, and the chickens will start to roast.



1



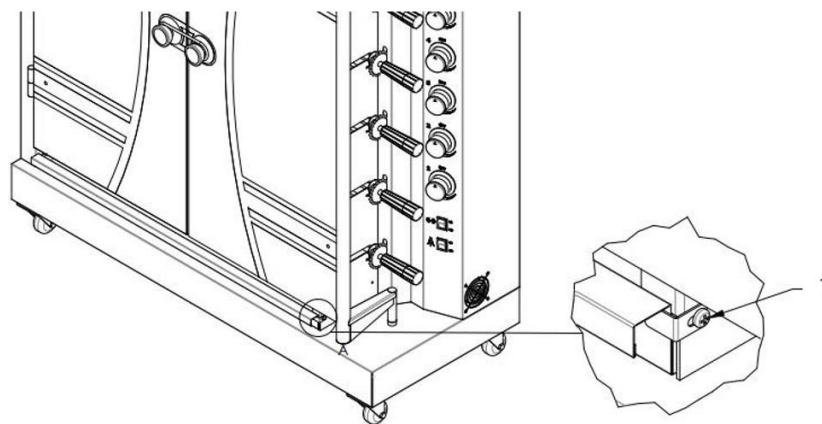
2



3

- 1- Motor On-off Switch
- 2- Fan On-off Switch
- 3- Light On-off Switch

3. The rotating rod is designed for the roasted chickens. It can be raised for cleaning or positioning the chickens. Ensure that the chickens are placed in the middle of the fork to ensure even roasting. As the rod rotates, the chickens will also rotate, providing uniform cooking.
4. Fill the oil tray with water and maintain a certain level at all times to prevent drying out. This helps in collecting drippings and minimizes the risk of flare-ups from the oil.



1. To remove the water tray, please first loosen the screw on the water tray's fixed plate. Once the screw is loosened, you can then take out the water tray.

Cleaning and Maintenance

- To prevent accidents, always unplug the power supply cord, cut off the power switch, and disconnect any gas supply if the machine has not been used for a long time. All service and maintenance operations should be performed only after power and gas supplies have been cut off. If the machine has issues, do not attempt to disassemble it; instead, send it to your supplier for repair.
- It is recommended to check and tighten metal fittings annually.
- Clean the machine regularly between uses and particularly after extended periods of storage.
- Use a soft fabric for cleaning the machine. If needed, use a neutral cleaning agent. Avoid using sharp metal objects on the surface of the heating plate exterior.
- Frequently clean out oil leftovers under the oil tray.
- Ensure that the machine and its components are sufficiently cool before cleaning. Never handle hot parts with unprotected hands.
- Note that above 90% of the machine is made of metal (stainless steel, iron, aluminum, electroplating metal plate), which can be recycled after processing at a specified treatment plant. Please dispose of these materials responsibly and not indiscriminately.

Transportation and Storage

- Handle the machine with care during transportation to prevent heavy vibrations.
- To extend and maintain the life and condition of your machine, avoid storing the packaged equipment in open-air for long periods. Store it in a facility with good air circulation and non-corrosive, dry conditions. If outdoor storage is necessary, ensure waterproof facilities are used.
- When a gas bottle is connected to the machine, store it outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children. If storing the machine indoors, ensure the gas bottle is turned off and disconnected. Always store the gas bottle outside, away from children, and in a dry, well-ventilated area, clear of any heat sources or ignition points.
- Cover the burners with aluminum foil to prevent insects or other debris from collecting in the burner holes.
- Do not store the machine upside-down.

Troubleshooting

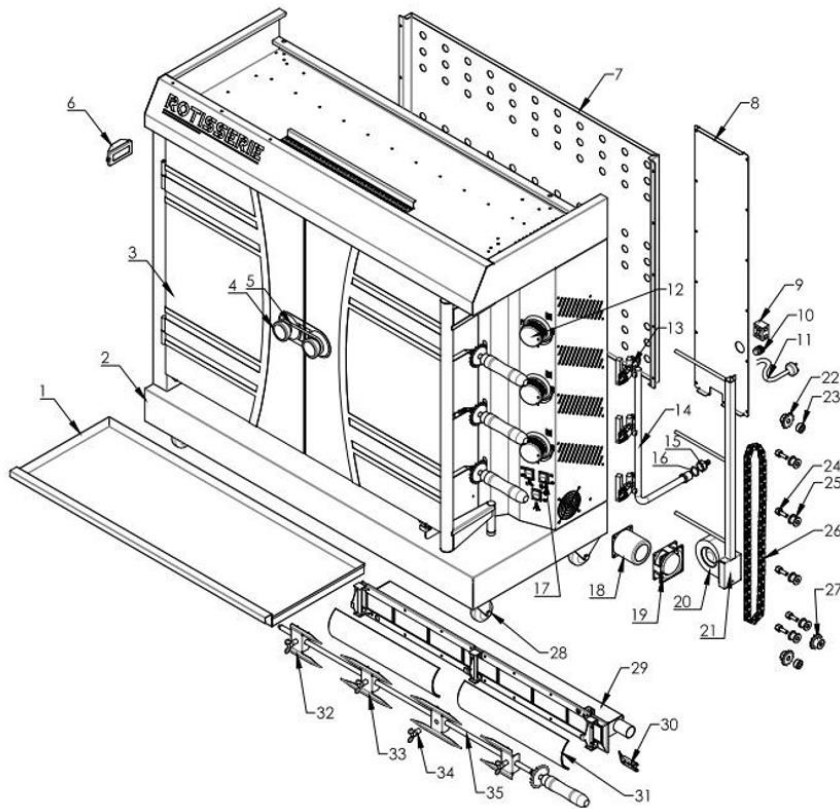
Problem	Possible Cause	Solution
Burner will not light but using the piezoelectric ignition system	Faulty regulator. Obstructions in the burner. Obstructions in gas jets or gas hose. Electrode is damaged/faulty igniter. Empty LP bottle.	Have the regulator checked or replaced. Clean burner. Clean jets and gas hose. Change electrode and wire or change igniter. Use a new LP bottle.
Burner will not light with a match	Faulty regulator. Obstructions in burner. Obstructions in gas jets or gas hose. Empty LP bottle.	Have the regulator checked or replaced. Clean burner. Clean jets and gas hose. Use a new LP bottle.
Fire in burner tube has a low flame or flashback (a hissing or roaring noise may be heard)	Obstructions in burner. Obstructions in gas jets or gas hose. Windy conditions.	Clean burner. Clean jets and gas hose. Use grill in a more sheltered position.



NOTE

- The above troubleshooting guide is for reference only. If any faults occur, stop using the machine immediately and inform professionals to inspect and maintain it.
- Safety first! Always ensure that both gas and electrical supplies are cut off before carrying out any maintenance.

Parts



No.	Name
1	Water / Oil Tray
2	Body
3	Glass Door
4	Door Handle
5	Handle Lock
6	Light
7	Back Cover Plate of Body
8	Back Cover Plate of Electrical Control Box
9	Magnetic terminal
10	Head of Power Cord
11	Power Cord
12	Knob
13	Valve
14	Gas Pipe
15	Copper Connection
16	Rubber Gasket
17	On-off Switch
18	Motor
19	Fan 1
20	Fan 2
21	Ventilation Assy
22	Sprocket 1
23	Sprocket Spacer

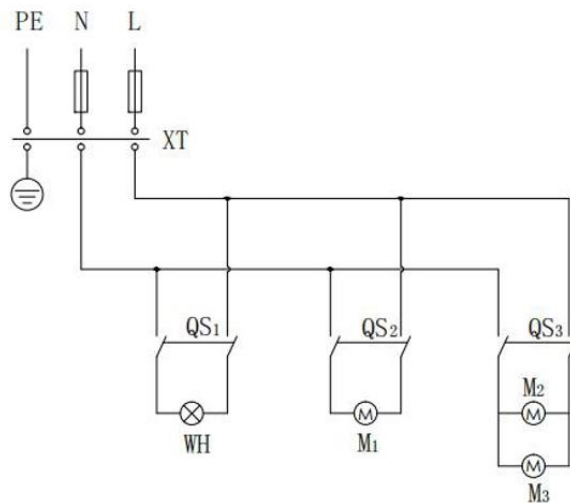
24	Center Shaft Sleeve of Transition Wheel
25	Transition Wheel
26	Chain
27	Sprocket 2
28	Castor
29	Burner
30	Ignition Needle
31	Glasses of Burner
32	Fork 1
33	Fork 2
34	Wing Screw
35	Rotating Rod

Electrical schematics



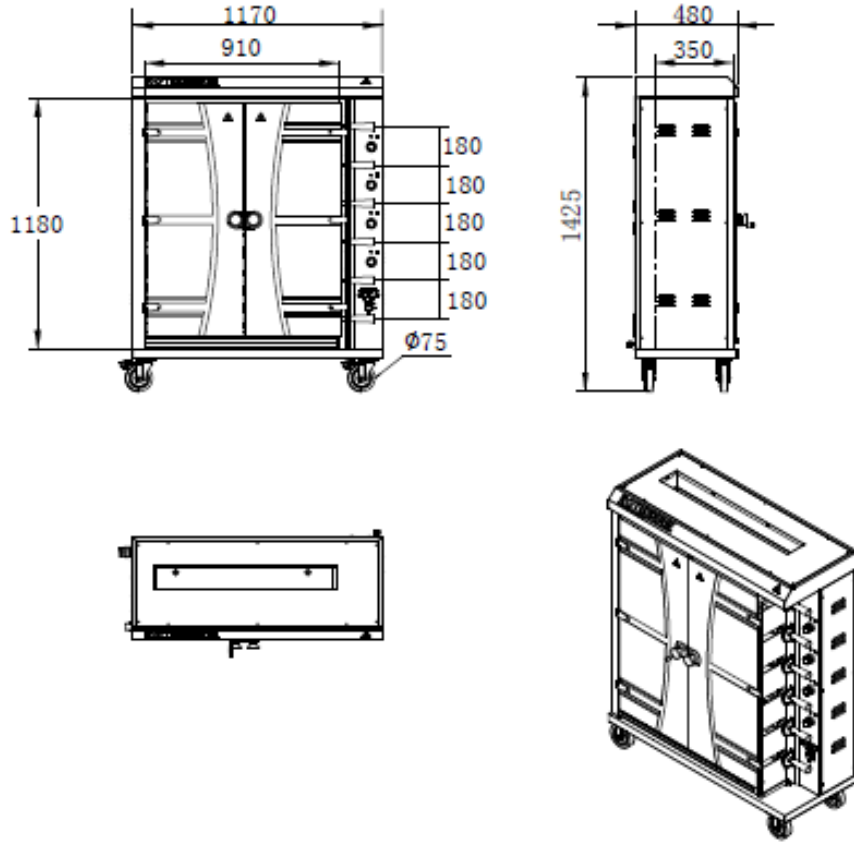
NOTE

- Ensure that the circuit is checked properly. The installer should be responsible for the appliance's installation.
- Always cut the power off and allow the appliance to cool down completely before attempting to dismantle it.



- 1- XT: Terminal Block
- 2- QS1: On-off Switch 1
- 3- QS2: On-off Switch 2
- 4- QS3: On-off Switch 3
- 5- WH: Light
- 6- M1: Air Blower
- 7- M2: Cooling Fan
- 8- M3: Motor

Dimension drawings





Niniejsza Instrukcja obsługi została przetłumaczona maszynowo. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby tłumaczenie było dokładne, jednak należy pamiętać, że tłumaczenia automatyczne nie są doskonałe i nie zastępują tłumaczy. Oficjalna wersja instrukcji obsługi jest w języku angielskim. Wszelkie różnice między wersją przetłumaczoną a oryginałem angielskim nie są prawnie wiążące. W przypadku pytań dotyczących dokładności tłumaczenia prosimy o zapoznanie się z wersją angielską, która jest oficjalną wersją referencyjną. Więcej wersji językowych jest dostępnych na życzenie pod adresem info@expondo.com.

Dane techniczne

Opis parametru	Wartość parametru					
Nazwa produktu	Grill gazowy do kurczaków					
Model	RCGCG-36					
Typ urządzenia	A ₃					
Kategoria urządzenia	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
rodzaj gazu i ciśnienie zasilania	G30 Butan i G31 Propan 30 mbar	G30 Butan 28~30 mbar i G31 Propan 30 mbar	G30 Butan i G31 Propan 50 mbar	G30 Butan i G31 Propan 30 mbar	G20 Metan 20 mbar i G25 Metan 25 mbar	G20 Metan 20 mbar
Rozmiar wtryskiwacza palnika [mm]	ø1,2*4	ø1,2*4	ø1,04*4	ø1,12*4	ø1,76*4 / ø1,89*4	ø1,76*4
Moc palnika [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Całkowita moc wejściowa ciepła [kW]	20					
Napięcie [V] / Częstotliwość [Hz]	230~ / 50					
Moc [W]	110					
Zużycie gazu	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Wymiary (szerokość x długość x wysokość) [cm]	117x48x142,5					
Ciężar [kg]	116					

Kategoria urządzenia	Kraje docelowe
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Przeznaczenie

Produkt został zaprojektowany do efektywnego grillowania kurczaka przy użyciu bezpośredniego ciepła z płomieni gazowych, zapewniając równomierne gotowanie i wzbogacenie smaku. Idealnie nadaje się do grillowania i gotowania na świeżym powietrzu, gdzie szybkie nagrzewanie i stała temperatura są niezbędne do serwowania grillowanego kurczaka dużej grupie osób.

Użytkownik ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania produktu.

Zasady użytkowania



UWAGA

- Przed użyciem należy wyczyścić urządzenie i usunąć cały olej przemysłowy. Przed użyciem należy upewnić się, że usunięto wszystkie plastikowe zabezpieczenia i opakowanie.
- Należy obchodzić się ostrożnie ze wszystkimi elementami, aby uniknąć przypadkowych obrażeń.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć.
- Po użyciu należy zamknąć dopływ gazu na butli z gazem.
- Nigdy nie należy przenosić urządzenia, gdy jest włączone lub jest jeszcze gorące.
- Przed użyciem należy napełnić tackę wodą. Podczas obsługi urządzenia zawsze należy utrzymywać tackę z wodą (zalecana ilość wody to ponad połowa tacki).
- Używaj długich przyborów do grillowania i rękawic kuchennych, aby uniknąć oparzeń i rozprysków.
- Często czyść urządzenie, najlepiej po każdym grillowaniu.
- Jeśli zauważysz, że tłuszcz lub inny gorący materiał kapie z urządzenia na zawór lub regulator, natychmiast zamknij dopływ gazu. Określ przyczynę, usuń ją, a następnie wyczyść i sprawdź zawór, wąż i regulator przed kontynuowaniem. Przeprowadź test szczelności.
- Utrzymuj otwory wentylacyjne w obudowie butli w czystości i bez zanieczyszczeń.
- Regulator może wydawać brzęczący lub gwizdzący dźwięk podczas pracy. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo ani użytkowanie maszyny.
- Jeśli masz problem z maszyną, zapoznaj się z sekcją Rozwiązywanie problemów; jeśli nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą.



OSTRZEŻENIE

Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z dala.

Wskazówki dotyczące montażu

**PRZESTROGA**

Upewnij się, że maszyna jest zainstalowana w pozycji poziomej i pozostaje stabilna po zainstalowaniu. Nie może się trząść podczas użytkowania.

Przed przystąpieniem do dalszych czynności przeczytaj dokładnie wszystkie instrukcje. Znajdź dużą, czystą przestrzeń do montażu maszyny. W razie potrzeby zapoznaj się ze schematem montażu.

- Maszyna powinna być zainstalowana samodzielnie lub z innymi produktami zgodnie z określonym zakresem.
- Przed uruchomieniem upewnij się, że wszystkie części są zabezpieczone i że urządzenie jest sprawne.
- Podczas ustawiania maszyny upewnij się, że tylna część znajduje się co najmniej 50 cm od ściany i umieść ją w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, aby uniknąć zagrożenia pożarowego.
- Nie kładź na maszynie przedmiotów łatwopalnych, takich jak myjki, ponieważ może to spowodować pożar.
- Używaj tylko określonego gazu; Zamiana różnych gazów może być niebezpieczna.
- Aby sprawdzić szczelność połączeń gazowych, wymieszaj roztwór mydła i wody w proporcjach 50/50 i przetrzyj nim reduktor i inne przyłącza gazowe. Jeśli pojawią się rosnące bąbelki, oznacza to nieszczelność. Dokręć połączenia. Jeśli nie można zatamować nieszczelności, nie próbuj jej naprawiać samodzielnie. **NIE TESTUJ SZCZELNOŚCI OGNIEM!**
- W przypadku wykrycia wycieku gazu natychmiast zamknij zawór. Otwórz okna, aby poprawić wentylację i nie włączaj zasilania ani nie zapalaj ognia. Urządzenie powinno być ponownie używane dopiero po wykonaniu napraw.
- Zawsze zamykaj zawór urządzenia po użyciu.

**UWAGA**

Jeśli zapłon nie nastąpi w ciągu 5 sekund, wyłącz palnik. Odczekaj kilka sekund, a następnie powtórz procedurę zapalania. Jeśli palnik nie zapali się, gdy zawór jest otwarty, gaz będzie nadal wypływał z palnika, stwarzając ryzyko przypadkowego zapłonu i potencjalnych obrażeń.

Kontrola zaworu

Ważne: Aby sprawdzić zawór, najpierw naciśnij pokrętko i zwolnij je. Pokrętko powinno odskoczyć. Jeśli pokrętko nie odskoczy, wymień zespół zaworu przed użyciem urządzenia.

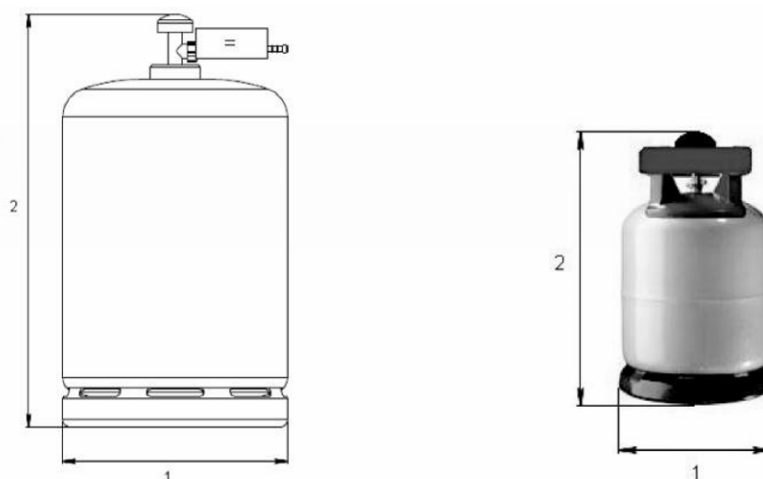
Obróć pokrętko do pozycji dolnej, a następnie z powrotem do pozycji **WYŁĄCZONEJ**. Zawór powinien obracać się płynnie.

Podłączenie gazu

Podczas podłączania urządzenia do rury doprowadzającej gaz lub butli gazowej, upewnij się, że zawór odcinający gaz jest zainstalowany przed urządzeniem, w miejscu łatwo dostępnym dla operatora, dla bezpieczeństwa użytkownika i dostępności.

W przypadku korzystania z butli gazowej wybierz taką, która spełnia lokalne normy. Maksymalna średnica powinna wynosić 40 cm, a maksymalna długość 1,2 m. Przechowywać butlę w suchym i chłodnym miejscu.

Zastosowany typ zaworu regulacyjnego musi być zgodny z odpowiednią normą EN (normą europejską).



Przykładowe schematy wymiarów butli gazowych

- 1- Maksymalna średnica lub szerokość
- 2- Maksymalna wysokość (z reduktorem)

- Sprawdź, czy lokalnie dostępny gaz jest zgodny z typem wskazanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła gazu za pomocą rury żeliwnej. Upewnij się, że nie ma śladów wycieku gazu. Użyj uszczelniacza do rur wokół połączeń, aby je zabezpieczyć.
- Po podłączeniu użyj roztworu wody z mydłem, aby sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu. W przypadku wykrycia wycieku, nałóż uszczelniacz do rur wokół miejsca wycieku.
- Upewnij się, że położenie elastycznej rury jest wyregulowane tak, aby nie była skręcona.
- Skonsultuj się z lokalnym dostawcą gazu w sprawie lokalnego ciśnienia gazu. Jeśli ciśnienie gazu odbiega o więcej niż 10% od ciśnienia znamionowego, zainstaluj zawór upustowy gazu przed urządzeniem, aby ustabilizować ciśnienie gazu.
- Upewnij się, że ciśnienie gazu jest zgodne z danymi wskazanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Ciśnienie musi być mierzone w punkcie pomiaru ciśnienia, biorąc pod uwagę liczbę Wobbe'a używanego gazu.

- Podczas instalacji urządzenia upewnij się, że elastyczny wąż gazowy nie przekracza 1,5 metra.
- Używana rura lub wąż doprowadzający gaz musi spełniać krajowe wymagania. Okresowo sprawdzaj rurę lub wąż gazowy i w razie potrzeby wymień go na czas.
- Trzymaj urządzenie z dala od materiałów łatwopalnych podczas użytkowania.
- Zachowaj środki ostrożności podczas wymiany butli z gazem: zawsze trzymaj butle z dala od źródeł ognia.

Instrukcja obsługi

Rozpalanie urządzenia



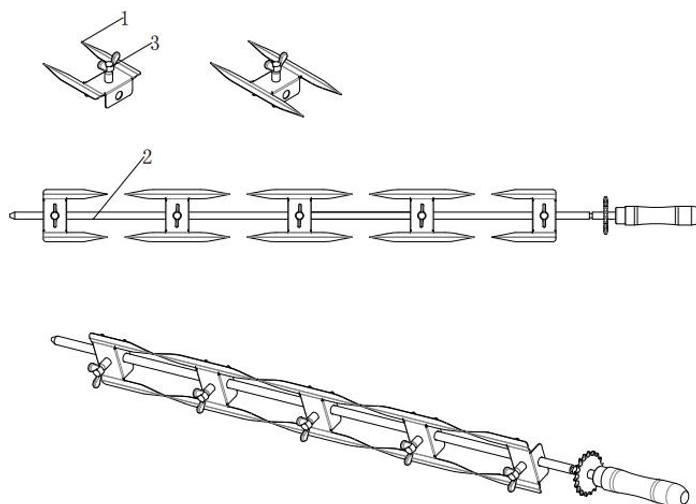
UWAGA

Nie pochylaj się nad urządzeniem podczas rozpalania. Przed rozpaleniem przeczytaj wszystkie instrukcje.

1. Naciśnij pokrętkę i obróć je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara z pozycji „OFF” do około 90 stopni. Przytrzymaj tę pozycję przez około 5 sekund. Ten krok pomaga odpowietrzyć palnik. Nie zwalniasz przycisku pokrętki podczas tego procesu.
2. Następnie obróć pokrętkę z powrotem do pozycji „OFF” i powtarzaj obracanie pokrętki przeciwnie do ruchu wskazówek zegara od pozycji „OFF”, aż usłyszysz dźwięk „TA”, w którym to momencie palniki się zapalą. Jeśli nie działa, powtórz powyższe czynności. Jeśli urządzenie było nieużywane przez dłuższy czas lub jest używane po raz pierwszy, rozpalenie może potrwać dłużej, co jest normalne.
3. Gdy płomień jest niski, obróć pokrętkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć płomień do wyższego ustawienia. Jeśli potrzebny jest niższy płomień, obróć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Dostosuj temperaturę dożądanego poziomu. Wyreguluj pokrętkę sterującą zaworem i regulator wentylatora zgodnie z jakością gazu, aż palniki będą czerwone w całej objętości, bez widocznego płomienia.
4. Po użyciu obróć pokrętkę z ustawienia maksymalnego lub minimalnego do pozycji „OFF”.
5. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zamknij zawór dopływu gazu.

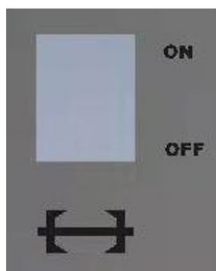
Praca z urządzeniem

1. Aby przygotować widelce do grillowanego kurczaka, najpierw poluzuj śruby, obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie umieść kurczaki na widłach i dostosuj je do odpowiedniej pozycji. Zabezpiecz widły, obracając śruby w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Włóż ponownie pręty do urządzenia, w razie potrzeby dostosuj ich położenie i upewnij się, że są bezpiecznie zablokowane. Należy pamiętać, że maksymalne obciążenie na pręt nie powinno przekraczać 6–8 kg, aby zapobiec uszkodzeniom.

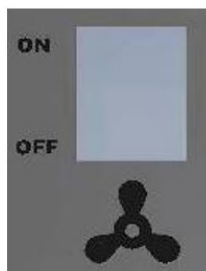
**UWAGA**

- Należy pamiętać, że widły są ostre. Zaleca się noszenie rękawic ochronnych podczas ich obsługi, aby zapobiec obrażeniom.
- Pręt stanie się ciężki po załadowaniu kurczaków. Zawsze używaj obu rąk podczas wkładania lub wyjmowania pręta z urządzenia, aby zapewnić stabilność i uniknąć wypadków.

2. Przed podłączeniem do zasilania upewnij się, że napięcie jest zgodne ze specyfikacją na tabliczce znamionowej urządzenia. Zainstaluj wyłącznik zasilania, bezpiecznik i wyłącznik automatyczny urządzenia, aby zapewnić bezpieczeństwo. Po podłączeniu wykonaj powyższe kroki, aby włączyć urządzenie. Palniki zapalą się, a temperatura urządzenia zacznie rosnąć. Włącz napęd, wentylator i przełączniki oświetlenia, aby rozpocząć pracę. Pręty zaczną się obracać, a kurczaki zaczną się piec.



1



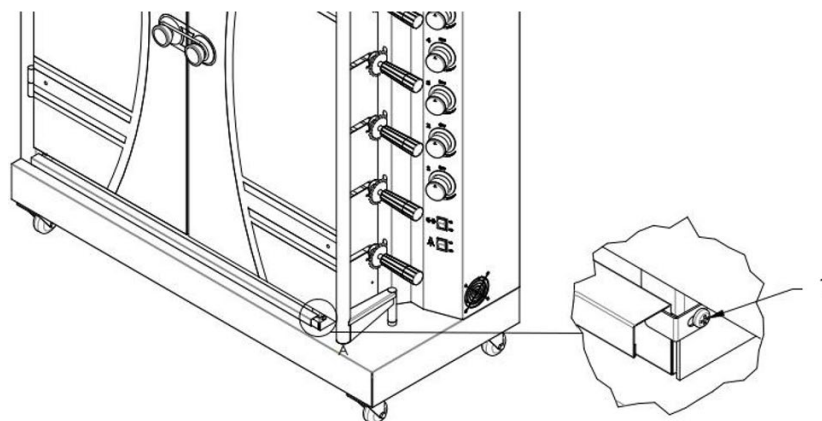
2



3

- 1- Przełącznik on/off napędu
- 2- Przełącznik on/off wentylatora
- 3- Przełącznik on/off oświetlenia

3. Obrotowy pręt jest przeznaczony do pieczenia kurczaków. Można go podnieść w celu czyszczenia lub ułożenia kurczaków. Upewnij się, że kurczaki są umieszczone na środku widelca, aby zapewnić równomierne pieczenie. Gdy pręt się obraca, kurczaki również się obracają, zapewniając równomierne pieczenie.
4. Napełnij tackę na olej wodą i utrzymuj pewien poziom przez cały czas, aby zapobiec wysychaniu. Pomaga to w zbieraniu skapujących kropeł i minimalizuje ryzyko zapłonu oleju.



1. Aby wyjąć tackę na wodę, najpierw poluzuj śrubę na stałej płycie tacki na wodę. Po poluzowaniu śruby możesz wyjąć tackę na wodę.

Czyszczenie i konserwacja

- Aby zapobiec wypadkom, zawsze odłączaj przewód zasilający, wyłącz przełącznik zasilania i odłącz dopływ gazu, jeśli urządzenie nie było używane przez dłuższy czas. Wszystkie czynności serwisowe i konserwacyjne należy wykonywać dopiero po odcięciu dopływu prądu i gazu. W przypadku problemów z urządzeniem nie próbuj go demontować; zamiast tego odeślij je do dostawcy w celu naprawy.
- Zaleca się coroczne sprawdzanie i dokręcanie metalowych elementów.
- Regularnie czyść urządzenie między użyciami, a zwłaszcza po dłuższym okresie przechowywania.
- Do czyszczenia urządzenia używaj miękkiej ściereczki. W razie potrzeby użyj neutralnego środka czyszczącego. Unikaj używania ostrych metalowych przedmiotów na zewnętrznej powierzchni płyty grzewczej.
- Regularnie usuwaj resztki oleju spod tacki na olej.
- Upewnij się, że maszyna i jej podzespoły są wystarczająco chłodne przed czyszczeniem. Nigdy nie dotykaj gorących części gołymi rękami.
- Należy pamiętać, że ponad 90% maszyny jest wykonane z metalu (stali nierdzewnej, żelaza, aluminium, blachy galwanizowanej), który można poddać recyklingowi po przetworzeniu w określonym zakładzie utylizacji. Prosimy o odpowiedzialną i nierozważną utylizację tych materiałów.

Transport i przechowywanie

- Podczas transportu należy obchodzić się z maszyną ostrożnie, aby zapobiec silnym wibracjom.
- Aby wydłużyć i utrzymać żywotność oraz dobry stan maszyny, należy unikać przechowywania zapakowanego sprzętu na wolnym powietrzu przez długi czas. Przechowuj go w miejscu z dobrą

cyrkulacją powietrza, w suchych, niekorozyjnych warunkach. Jeśli konieczne jest przechowywanie na zewnątrz, należy upewnić się, że używane są urządzenia wodoodporne.

- Gdy do maszyny podłączona jest butla z gazem, przechowuj ją na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu, poza zasięgiem dzieci. Przechowując maszynę w pomieszczeniu, upewnij się, że butla z gazem jest wyłączona i odłączona. Zawsze przechowuj butlę z gazem na zewnątrz, z dala od dzieci, w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od źródeł ciepła i punktów zapłonu.
- Przykryj palniki folią aluminiową, aby zapobiec gromadzeniu się owadów i innych zanieczyszczeń w otworach palnika.
- Nie przechowuj urządzenia do góry nogami.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palnik nie zapala się, ale korzysta z piezoelektrycznego układu zapłonowego	Wadliwy regulator. Przeszkody w palniku. Przeszkody w dyszach gazowych lub wężu gazowym. Uszkodzona elektroda/uszkodzony zapłonnik. Pusta butla z gazem płynnym (LP).	Należy sprawdzić lub wymienić regulator. Wyczyść palnik. Wyczyść dysze i wąż gazowy. Wymień elektrodę i przewód lub wymień zapłonnik. Użyj nowej butelki LP.
Palnik nie zapali się zapałką	Uszkodzony regulator. Przeszkody w palniku. Przeszkody w dyszach gazowych lub wężu gazowym. Pusta butelka po LP.	Należy sprawdzić lub wymienić regulator. Wyczyść palnik. Wyczyść dysze i wąż gazowy. Użyj nowej butelki LP.
Ogień w rurze palnika ma niski płomień lub cofa się (można usłyszeć syczenie lub ryk)	Przeszkody w palniku. Przeszkody w dyszach gazowych lub wężu gazowym. Warunki wietrzne.	Wyczyść palnik. Wyczyść dysze i wąż gazowy. Używaj grilla w bardziej osłoniętym miejscu.

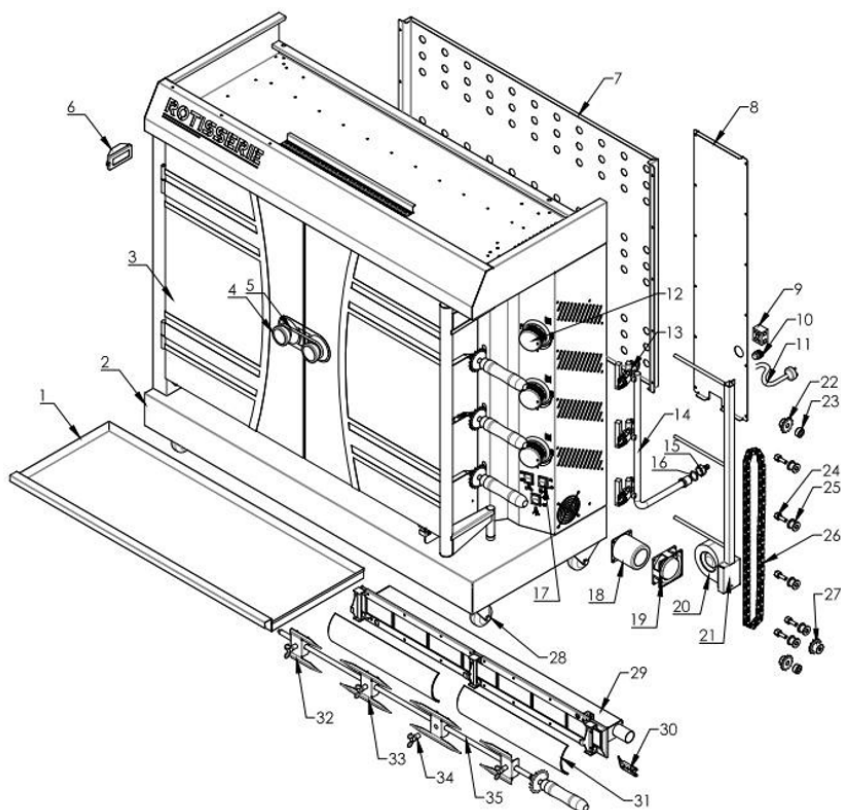


NOTATKA

- Powyższy przewodnik rozwiązywania problemów ma charakter wyłącznie informacyjny. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia i powiadomić fachowców, którzy przeprowadzą jego kontrolę i konserwację.
- Bezpieczeństwo przede wszystkim! Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych

należy zawsze upewnić się, że dopływ gazu i prądu jest odcięty.

Strony



Nr	Nazwa
1	Tacka na wodę/olej
2	Korpus
3	Szklane drzwi
4	Klamka do drzwi
5	Blokada klamki
6	Światło
7	Tylna płyta osłonowa korpusu
8	Tylna pokrywa skrzynki sterowniczej elektrycznej
9	Zacisk magnetyczny
10	Szef Przewodów Zasilających
11	Przewód zasilający
12	Pokrętło
13	Zawór
14	Rura gazowa
15	Połączenie miedziane
16	Uszczelka gumowa
17	Przełącznik on/off
18	Silnik
19	Wentylator 1
20	Wentylator 2
21	Zespół wentylacyjny

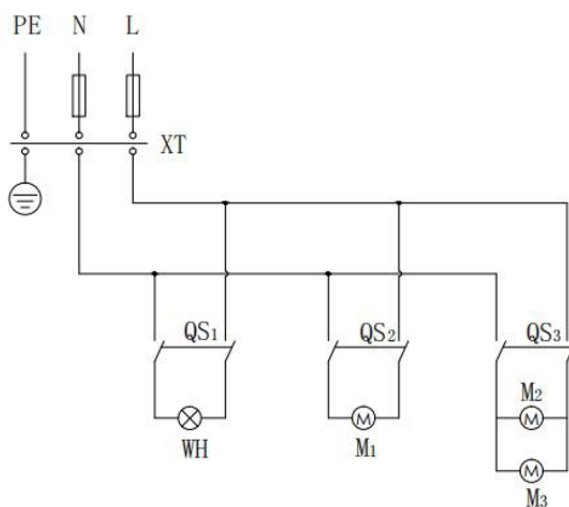
22	Zębatka 1
23	Przekładka zębatki
24	Tuleja wału środkowego koła przejściowego
25	Koło przejściowe
26	Łańcuch
27	Zębatka 2
28	Kółko
29	Palnik
30	Iglica zapłonowa
31	Szklanki palnika
32	Widelec 1
33	Widelec 2
34	Śruba skrzydełkowa
35	Obrotowy pręt

Schematy elektryczne



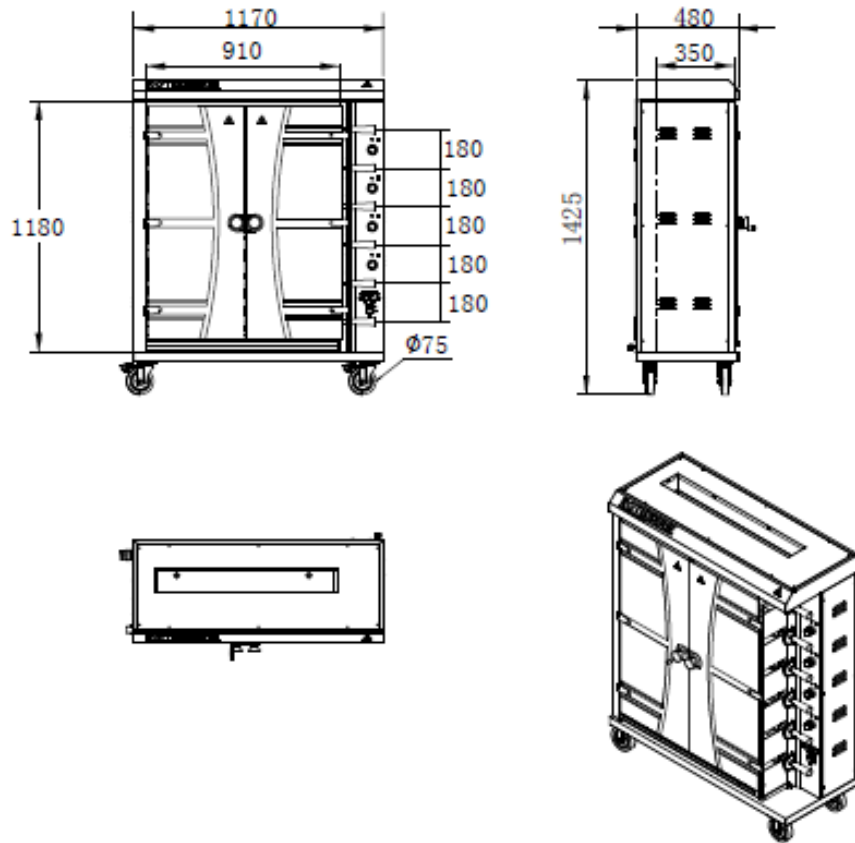
NOTATKA

- Upewnij się, że obwód został sprawdzony prawidłowo. Instalator powinien być odpowiedzialny za instalację urządzenia.
- Zawsze odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed próbą jego demontażu.



- 1- XT: Blok zacisków
- 2- QS1: Przełącznik on/off 1
- 3- QS2: Przełącznik on/off 2
- 4- QS3: Przełącznik on/off 3
- 5- WH: Oświetlenie
- 6- M1: Dmuchawa powietrza
- 7- M2: Wentylator chłodzący
- 8- M3: Napęd

Rysunki wymiarowe





Tato uživatelská příručka byla přeložena pomocí strojového překladu. Vynaložili jsme veškeré úsilí, abychom zajistili přesnost překladu, ale upozorňujeme, že automatické překlady nejsou dokonalé a nemají nahradit lidské překladače. Oficiální verze uživatelské příručky je v angličtině. Jakékoli rozdíly mezi přeloženou verzí a originální angličtinou nejsou právně závazné. Máte-li jakékoli dotazy ohledně přesnosti překladu, obraťte se na anglickou verzi, která je oficiální referencí. Další jazykové verze jsou k dispozici na vyžádání na adrese info@expondo.com.

Technické údaje

Popis parametru	Hodnota parametru					
Název výrobku	Plynový gril na kuře					
Model	RCGCG-36					
Typ spotřebiče	A ₃					
Kategorie spotřebiče	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
druh plynu a tlak přívodu plynu	G30 butan a G31 propan 30 mbar	G30 butan 28~30 mbar a G31 propan 30 mbar	G30 butan a G31 propan 50 mbar	G30 butan a G31 propan 30 mbar	G20 metan 20 mbar a G25 metan 25 mbar	G20 metan 20 mbar
Velikost vstřikovače hořáku [mm]	ø1,2*4	ø1,2*4	ø1,04*4	ø1,12*4	ø1,76*4 / ø1,89*4	ø1,76*4
Výkon hořáku [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Celkový tepelný příkon [kW]	20					
Napětí [V] / Frekvence [Hz]	230~ / 50					
Příkon [W]	110					
Spotřeba plynu	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Rozměry (šířka x délka x výška) [cm]	117x48x142,5					
Hmotnost [kg]	116					

Kategorie spotřebiče	Země určení
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Účel

Výrobek je navržen pro efektivní vaření kuřete pomocí přímého tepla z plynových plamenů, což zajišťuje rovnoměrné propečení a vylepšenou chuť. Je ideální pro grilování a venkovní kuchařské akce, kde je pro servírování grilovaného kuřete velké skupině nezbytné rychlé zahřátí a konzistentní teplota.

Uživatel je odpovědný za jakékoli škody vzniklé v důsledku nezamýšleného použití výrobku.

Návod k použití



POZNÁMKA

- Před použitím přístroj očistěte a odstraňte veškerý průmyslový olej. Před použitím se ujistěte, že jsou odstraněny všechny plastové ochranné prvky a obaly.
- Se všemi součástmi zacházejte opatrně, abyste předešli náhodnému zranění.
- Pokud se přístroj nepoužívá, vypněte jej.
- Po použití vypněte přívod plynu na plynové lahvi.
- Nikdy nepřemisťujte přístroj, pokud je v provozu nebo je ještě horký.
- Před použitím naplňte misku vodou. Při provozu přístroje udržujte misku vždy naplněnou vodou (doporučené množství vody je více než polovina misky na vodu).
- Používejte dlouhé grilovací náčiní a kuchyňské rukavice, abyste předešli popáleninám a rozstříku.
- Přístroj čistěte často, nejlépe po každém grilování.
- Pokud si všimnete, že z přístroje kape tuk nebo jiný horký materiál na ventil nebo regulátor, okamžitě vypněte přívod plynu. Zjistěte příčinu, odstraňte ji a poté před pokračováním vyčistěte a zkontrolujte ventil, hadici a regulátor. Provedte zkoušku těsnosti.
- Udržujte větrací otvory v krytu lahve čisté a bez nečistot.
- Regulátor může během provozu vydávat hučení nebo pískání. Toto neovlivní bezpečnost ani používání stroje.
- Pokud máte se strojem problém, přečtěte si část Řešení problémů; pokud problém nedokážete vyřešit, obraťte se na svého dodavatele.



VAROVÁNÍ

Přístupné části mohou být velmi horké. Udržujte malé děti v dostatečné vzdálenosti.

Tipy pro montáž



POZOR

Zajistěte, aby byl stroj instalován ve vodorovné poloze a po instalaci zůstal stabilní. Během používání se nesmí třást.

Před zahájením práce si pečlivě přečtěte všechny pokyny. Najděte si velký a čistý prostor pro montáž stroje. V případě potřeby se řiďte montážním schématem.

- Stroj by měl být instalován samostatně nebo s jinými výrobky v souladu s předepsaným rozsahem.
- Před uvedením do provozu se ujistěte, že všechny díly jsou bezpečně upevněny a že je jednotka v provozuschopném stavu.

- Při umísťování stroje se ujistěte, že zadní strana je alespoň 50 cm od zdi, a umístěte jej do dobře větraného prostoru, abyste předešli nebezpečí požáru.
- Na stroj nepokládejte hořlavé předměty, jako jsou žinky, mohlo by dojít k požáru.
- Používejte pouze stanovený plyn; nahrazování různých plynů může být nebezpečné.
- Chcete-li provést zkoušku těsnosti plynových přípojek, smíchejte roztok mýdla a vody v poměru 50/50 a potřete jím regulátor a další plynové přípojky. Pokud se objeví rostoucí bubliny, dochází k netěsnosti. Znovu utáhněte spoje. Pokud nelze netěsnosti zastavit, nepokoušejte se je sami opravit.
NEKONTROLUJTE ÚNIKY PLAMENEM!
- Pokud zjistíte únik plynu, okamžitě uzavřete ventil. Otevřete okna pro zlepšení větrání a nezapínejte hlavní vypínač ani nezapalujte žádný oheň. Stroj by měl být znovu používán až po provedení opravy.
- Po použití vždy uzavřete ventil stroje.

**POZOR**

Pokud k zapálení nedojde do 5 sekund, vypněte ovládání hořáku. Počkejte několik sekund a poté postup zapálení zopakujte. Pokud se hořák nezapálí, když je ventil otevřený, plyn bude z hořáku nadále vytékat, což představuje riziko náhodného zapálení a možného zranění.

Kontrola ventilu

Důležité: Chcete-li zkontrolovat ventil, nejprve stiskněte knoflík a uvolněte ho. Knoflík by se měl vrátit zpět. Pokud se knoflík nevrací zpět, před použitím stroje vyměňte sestavu ventilu.

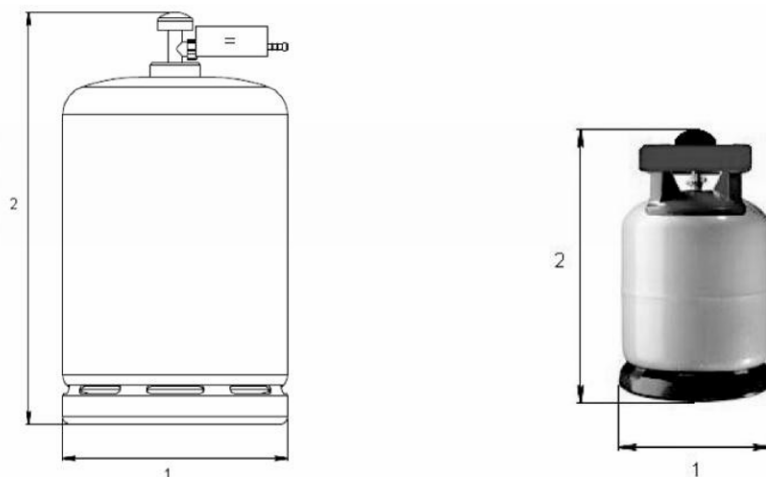
Otočte knoflík do nízké polohy a poté zpět do polohy VYPNUTO. Ventil by se měl otáčet hladce.

Připojení plynu

Při připojování jednotky k přívodnímu plynovému potrubí nebo plynové láhvi se ujistěte, že je před jednotkou v snadném dosahu obsluhy nainstalován uzavírací ventil plynu z důvodu bezpečnosti používání a dostupnosti.

Pokud používáte plynovou láhev, vyberte takovou, která splňuje místní normy. Maximální průměr by měl být 40 cm a maximální délka 1,2 metru. Láhev skladujte na suchém a chladném místě.

Typ použitého regulačního ventilu musí splňovat příslušnou normu EN (evropská norma).



Příklad schémat rozměrů plynových lahví

- 1- Maximální průměr nebo šířka
- 2- Maximální výška (včetně regulátoru)

- Ověřte, zda místní dostupný plyn odpovídá typu uvedenému na typovém štítku spotřebiče.
- Připojte jednotku k vhodnému zdroji plynu pomocí železné trubky. Ujistěte se, že nejsou žádné známky úniku plynu. K zajištění spojů použijte těsnicí prostředek na potrubí.
- Po připojení zkontrolujte únik plynu mýdlovým roztokem. Pokud zjistíte únik, naneste těsnicí prostředek na potrubí kolem místa úniku.
- Ujistěte se, že je poloha flexibilní trubky nastavena tak, aby se nekroutila.
- Informujte se u místního dodavatele plynu o tlaku plynu v místě instalace. Pokud se tlak plynu odchyluje o více než 10 % od jmenovitého tlaku plynu, nainstalujte před jednotku plynový ventil, aby se tlak plynu stabilizoval.
- Ujistěte se, že tlak plynu odpovídá údajům uvedeným na štítku spotřebiče. Tlak musí být měřen v místě měření tlaku s ohledem na Wobbeho index použitého plynu.
- Při instalaci spotřebiče se ujistěte, že flexibilní plynová hadice nepřesahuje 1,5 metru.
- Použitá přívodní plynová trubka nebo hadice musí splňovat národní požadavky. Pravidelně kontrolujte plynovou trubku nebo hadici a v případě potřeby ji včas vyměňte.
- Během používání udržujte spotřebič mimo dosah hořlavých materiálů.
- Při výměně plynových lahví buďte opatrní: lahve vždy vyjměte z dosahu zdroje ohně.

Návod k obsluze

Zapálení stroje

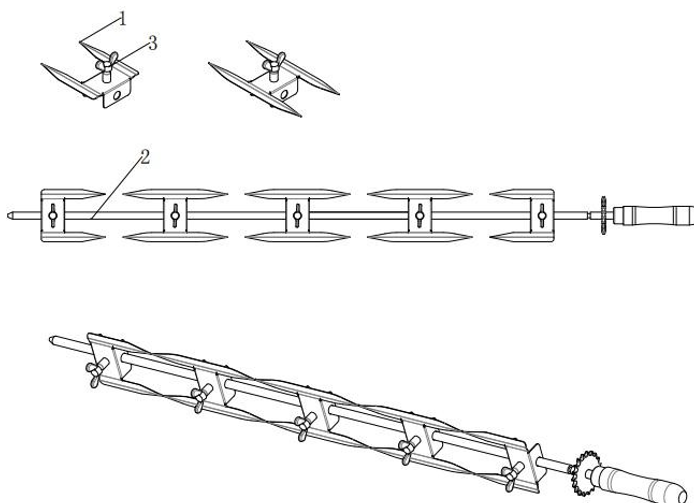
**POZNÁMKA**

Během zapalování se nad stroj nenaklánějte. Před zapálením si přečtete všechny pokyny.

1. Stiskněte knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček z polohy „VYP.“ na přibližně 90 stupňů. Držte tuto polohu přibližně 5 sekund. Tento krok pomáhá odvést vzduch z hořáku. Během tohoto procesu neuvolňujte stiskací knoflík.
2. Poté otočte knoflík zpět do polohy „VYP.“ a opakujte otáčení knoflíku proti směru hodinových ručiček z polohy „VYP.“ na druhou stranu, dokud neuslyšíte zvuk „TA“, v tomto okamžiku se hořáky zapálí. Pokud nefunguje, opakujte výše uvedené operace. Pokud byl přístroj delší dobu odstaven nebo se jedná o první použití, může zapálení trvat déle, což je normální.
3. Pokud pracuje nízký plamen, otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček, abyste plamen zvýšili. Pokud potřebujete nižší plamen, otočte knoflíkem ve směru hodinových ručiček. Upravte teplotu na požadovanou úroveň. Upravte prosím knoflík ovládání ventilu a regulátor ventilátoru podle kvality plynu, dokud hořáky nebudou zcela červené a nebude vidět žádný plamen.
4. Po použití otočte knoflík z maximálního nebo minimálního nastavení do polohy „VYP.“
5. Pokud přístroj nebudete delší dobu používat, uzavřete přívod plynu.

Činnost

1. Chcete-li nastavit vidličky na grilovaná kuřata, nejprve otočte šrouby proti směru hodinových ručiček, abyste je uvolnili, poté na vidličky položte kuřata a upravte je do vhodné polohy. Vidličky zajistěte otáčením šroubů ve směru hodinových ručiček. Znovu vložte tyče do stroje, podle potřeby upravte jejich polohu a ujistěte se, že jsou bezpečně zajištěny. Je důležité mít na paměti, že maximální zatížení na tyč by nemělo překročit 6-8 kg, aby nedošlo k poškození.

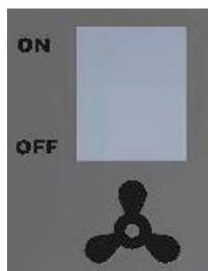
**POZOR**

- Upozorňujeme, že vidličky jsou ostré. Při manipulaci s nimi je vhodné nosit ochranné rukavice, abyste předešli zranění.

- Tyč bude po naplnění kuřaty těžká. Při vkládání nebo vyjímání tyče ze stroje vždy používejte obě ruce, abyste zajistili stabilitu a předešli nehodám.
2. Před připojením k napájení se ujistěte, že napětí odpovídá specifikacím na štítku stroje. Pro zajištění bezpečnosti nainstalujte vypínač, pojistku a jistič. Po připojení postupujte podle výše uvedených kroků k zapálení stroje. Hořáky se zapálí a teplota stroje se začne zvyšovat. Zapněte motor, ventilátor a spínače světel pro spuštění provozu. Tyče se poté začnou otáčet a kuřata se začnou péct.



1



2



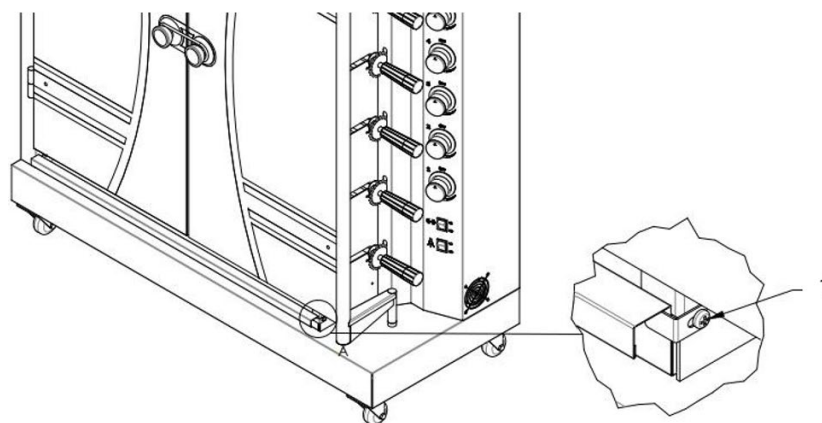
3

1- Vypínač motoru

2- Vypínač ventilátoru

3- Vypínač světla

3. Otočná tyč je určena pro pečená kuřata. Lze ji zvednout pro čištění nebo umístění kuřat. Ujistěte se, že kuřata jsou umístěna uprostřed vidlice, aby se zajistilo rovnoměrné propečení. S otáčením tyče se otáčejí i kuřata, což zajišťuje rovnoměrné propečení.
4. Naplňte olejovou misku vodou a udržujte ji vždy na určité úrovni, aby nedošlo k vyschnutí. To pomáhá zachytávat odkapávající tekutinu a minimalizuje riziko vzplanutí oleje.



1. Chcete-li vyjmout vodní misku, nejprve povolte šroub na pevné desce vodní misky. Po uvolnění šroubu můžete vodní misku vyjmout.

Čištění a údržba

- Abyste předešli nehodám, vždy odpojte napájecí kabel, vypněte hlavní vypínač a odpojte veškerý přívod plynu, pokud nebyl stroj delší dobu používán. Veškeré servisní a údržbářské práce by měly být

prováděny až po odpojení napájení a plynu. Pokud má stroj problémy, nepokoušejte se jej rozebírat, ale zašlete jej dodavateli k opravě.

- Doporučuje se každoročně kontrolovat a dotahovat kovové armatury.
- Stroj pravidelně čistěte mezi jednotlivými použitími a zejména po delším skladování.
- K čištění stroje používejte měkký hadřík. V případě potřeby použijte neutrální čisticí prostředek. Nepoužívejte ostré kovové předměty na vnější povrch topné desky.
- Pravidelně odstraňujte zbytky oleje pod olejovou miskou.
- Před čištěním se ujistěte, že je stroj a jeho součásti dostatečně chladné. Nikdy nemanipulujte s horkými částmi nechráněnými rukama.
- Upozorňujeme, že více než 90 % stroje je vyrobeno z kovu (nerezová ocel, železo, hliník, galvanicky pokovený plech), který lze po zpracování ve stanoveném zařízení recyklovat. Tyto materiály prosím zlikvidujte zodpovědně a nerozlišujte.

Přeprava a skladování

- Během přepravy zacházejte se strojem opatrně, abyste předešli silným vibracím.
- Abyste prodloužili a zachovali životnost a stav stroje, vyvarujte se dlouhodobého skladování zabaleného zařízení na volném prostranství. Skladujte jej v zařízení s dobrou cirkulací vzduchu a v suchých, nekorozivních podmínkách. Je-li nutné venkovní skladování, zajistěte použití vodotěsného zařízení.
- Je-li ke stroji připojena plynová láhev, skladujte ji venku v dobře větraném prostoru a mimo dosah dětí. Pokud stroj skladujete uvnitř, ujistěte se, že je plynová láhev vypnutá a odpojená. Plynovou láhev vždy skladujte venku, mimo dosah dětí, v suchém, dobře větraném prostoru, mimo dosah zdrojů tepla nebo bodů vznícení.
- Hořáky zakryjte hliníkovou fólií, abyste zabránili hromadění hmyzu nebo jiných nečistot v otvorech hořáku.
- Neskladujte stroj dnem vzhůru.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Hořák se nezapálí, ale používá piezoelektrický zapalovací systém	Vadný regulátor. Překážky v hořáku.	Nechte zkontrolovat nebo vyměnit regulátor. Vyčistěte hořák.

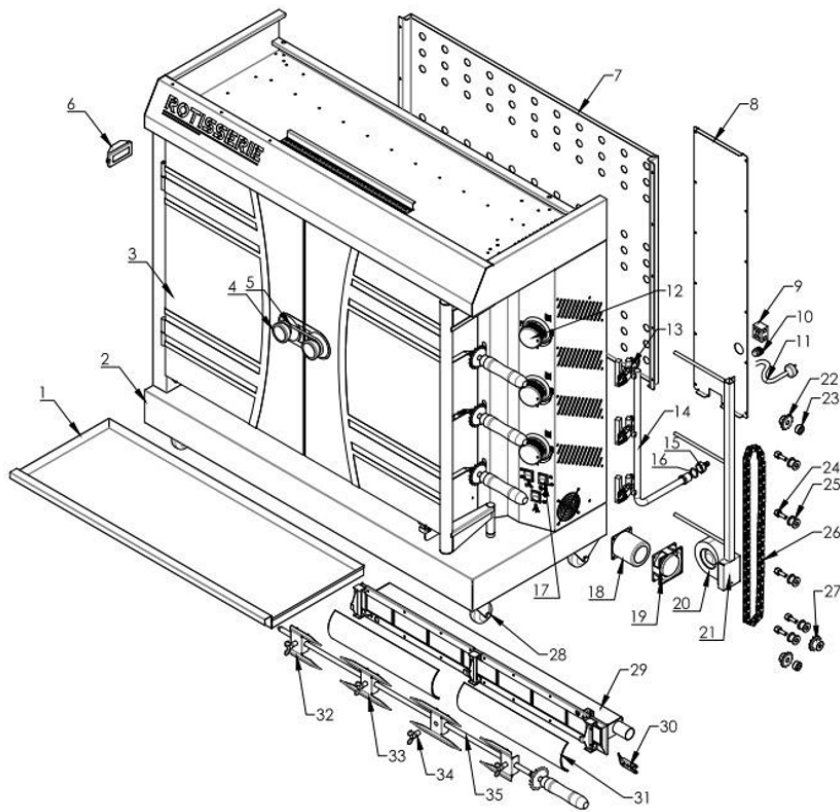
Problém	Možná příčina	Řešení
	<p>Překážky v plynových tryskách nebo plynové hadici.</p> <p>Poškozená elektroda/vadný zapalovač.</p> <p>Vyprázdněte lahev s propan-butanovým olejem.</p>	<p>Vyčistěte trysky a plynovou hadici.</p> <p>Vyměňte elektrodu a drát nebo vyměňte zapalovač.</p> <p>Použijte novou lahev s propan-butanovým plynem.</p>
Hořák se nezapálí zápalkou	<p>Vadný regulátor.</p> <p>Ucpání v hořáku.</p> <p>Ucpání v plynových tryskách nebo plynové hadici.</p> <p>Vyprázdněte lahev s propan-butanovým plynem.</p>	<p>Nechte zkontrolovat nebo vyměnit regulátor.</p> <p>Vyčistěte hořák.</p> <p>Vyčistěte trysky a plynovou hadici.</p> <p>Použijte novou lahev s propan-butanovým plynem.</p>
Oheň v trubce hořáku má nízký plamen nebo zpětné šlehání (může být slyšet syčivý nebo řvoucí zvuk).	<p>Ucpání v hořáku.</p> <p>Ucpání v plynových tryskách nebo plynové hadici.</p> <p>Větrné podmínky.</p>	<p>Vyčistěte hořák.</p> <p>Vyčistěte trysky a plynovou hadici.</p> <p>Používejte gril v chráněnější poloze.</p>



POZNÁMKA

- Výše uvedený návod k odstraňování problémů slouží pouze pro informaci. Pokud se vyskytnou jakékoli poruchy, okamžitě přestaňte zařízení používat a informujte odborníky, aby jej zkontrolovali a udrželi.
- Bezpečnost především! Před prováděním jakékoli údržby se vždy ujistěte, že je odpojeno přívod plynu i elektřiny.

Díly



Č.	Název
1	Zásobník vody/oleje
2	Těleso
3	Skleněná dvířka
4	Klika dvířek
5	Zámek kliky
6	Světlo
7	Zadní kryt tělesa
8	Zadní kryt elektrické rozvaděče
9	Magnetická svorkovnice
10	Hlava napájecího kabelu
11	Napájecí kabel
12	Knoflík
13	Ventil
14	Plynová trubka
15	Měděný konektor
16	Pryžové těsnění
17	Vypínač
18	Motor
19	Ventilátor 1
20	Ventilátor 2
21	Větrací sestava
22	Ozubené kolo 1
23	Distanční podložka ozubeného kola

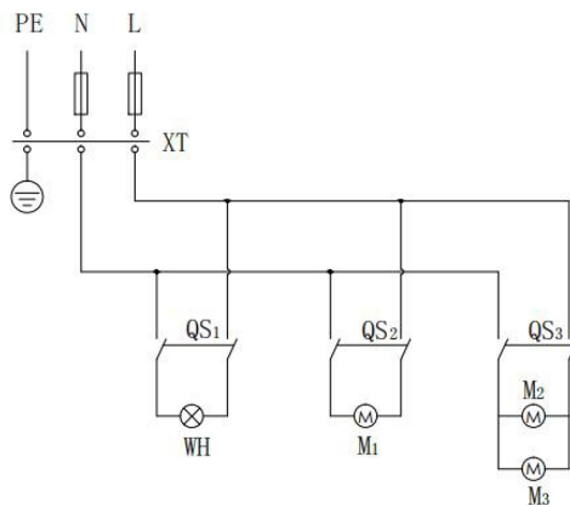
24	Středová hřídel Pouzdro přechodového kola
25	Přechodové kolo
26	Řetěz
27	Ozubené kolo 2
28	Kolečko
29	hořáku
30	Zapalovací jehla
31	Skla hořáku
32	Vidlice 1
33	Vidlice 2
34	Křídlový šroub
35	Otočná tyč

Elektrické schéma



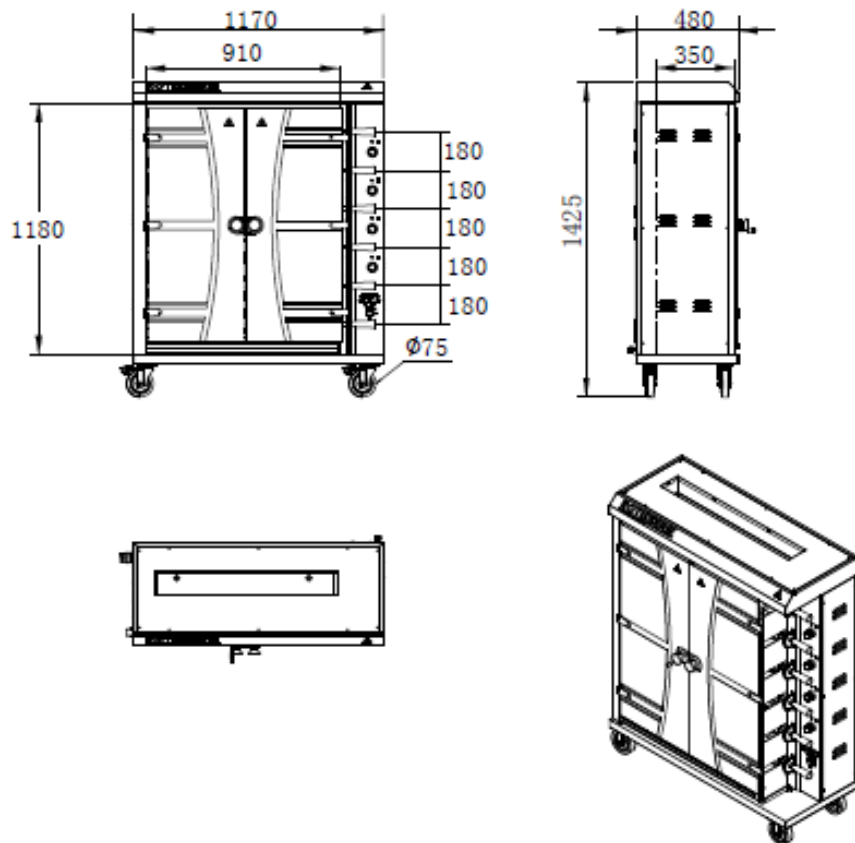
POZNÁMKA

- Ujistěte se, že je obvod správně zkontrolován. Za instalaci spotřebiče by měl být zodpovědný instalatér.
- Před demontáží spotřebičů vždy odpojte od napájení a nechte jej zcela vychladnout.



- 1- XT: Svorkovnice
- 2- QS1: Hlavní vypínač 1
- 3- QS2: Hlavní vypínač 2
- 4- QS3: Hlavní vypínač 3
- 5- WH: Světlo
- 6- M1: Ventilátor
- 7- M2: Chladicí ventilátor
- 8- M3: Motor

Rozměrové výkresy





Ce manuel d'utilisation a été traduit à l'aide d'un outil de traduction automatique. Nous avons tout mis en œuvre pour garantir l'exactitude de la traduction, mais veuillez noter que les traductions automatiques ne sont pas parfaites et ne sont pas destinées à remplacer les traducteurs humains. La version officielle du manuel d'utilisation est en anglais. Les différences entre la version traduite et la version originale en anglais n'ont aucune valeur juridique. Si vous avez des questions concernant l'exactitude de la traduction, veuillez vous référer à la version anglaise, qui fait foi. D'autres versions linguistiques sont disponibles sur demande via info@expondo.com.

Caractéristiques techniques

Description du paramètre	Valeur du paramètre					
Nom de produit	Poulet à la plancha à gaz					
Modèle	RCGCG-36					
Type d'appareil	A ₃					
Catégorie appareils électroménagers	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
Type de gaz et pression d'alimentation	Butane G30 et propane G31 30 mbar	Butane G30 28~30 mbar et G31 Propane 30 mbar	Butane G30 et propane G31 50 mbar	Butane G30 et propane G31 30 mbar	G20 méthane 20 mbar et G25 méthane 25 mbar	G20 méthane 20 mbar
Taille de l'injecteur du brûleur [mm]	ø1.2*4	ø1.2*4	ø1.04*4	ø1.12*4	ø1.76*4 / ø1.89*4	ø1.76*4
Puissance du brûleur [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Puissance calorifique totale [kW]	20					
Tension [V] / Fréquence [Hz]	230~ / 50					
Puissance [W]	110					
Consommation de gaz	G30 : 1,574 kg/h ; G31 : 1,552 kg/h ; G20 : 2,116 m ³ /h					
Dimensions (Largeur x Longueur x Hauteur) [cm]	117 x 48 x 142,5					
Poids [kg]	116					

Catégorie appareils électroménagers	Pays de destination
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

But

Ce produit est conçu pour cuire efficacement le poulet grâce à la chaleur directe des flammes de gaz, garantissant une cuisson uniforme et des saveurs sublimes. Il est idéal pour les barbecues et les événements culinaires en plein air où une montée en température rapide et une température constante sont essentielles pour servir du poulet grillé à un grand nombre de personnes.

L'utilisateur est responsable de tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée du produit.

Mode d'emploi



REMARQUE

- Veuillez nettoyer l'appareil et éliminer toute trace d'huile industrielle avant utilisation. Assurez-vous que toutes les protections et tous les emballages en plastique sont retirés avant utilisation.
- Manipulez tous les composants avec précaution afin d'éviter tout accident.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, éteignez-le.
- Coupez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille après utilisation.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en marche ou encore chaud.
- Veuillez remplir le bac d'eau avant utilisation. Maintenez le bac toujours rempli d'eau (la quantité d'eau recommandée est supérieure à la moitié du bac) pendant l'utilisation de l'appareil.
- Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche et des gants de cuisine pour éviter les brûlures et les projections.
- Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Si vous constatez que de la graisse ou d'autres matières chaudes s'écoulent de l'appareil sur la valve ou le régulateur, coupez immédiatement l'arrivée de gaz. Déterminez la cause du problème, corrigez-la, puis nettoyez et inspectez la vanne, le tuyau et le régulateur avant de poursuivre. Effectuez un test d'étanchéité.
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation du boîtier de la bouteille soient dégagées de tout débris.
- Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement pendant son fonctionnement. Ceci n'affecte ni la sécurité ni l'utilisation de l'appareil.
- En cas de problème avec votre appareil, consultez la section Dépannage ; si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, veuillez contacter votre fournisseur.



AVERTISSEMENT

Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants éloignés.

Conseils de montage

**ATTENTION**

Assurez-vous que l'appareil est installé à l'horizontale et qu'il reste stable après l'installation. Il ne doit pas vibrer pendant son utilisation.

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant de procéder. Choisissez un espace grand et propre pour assembler votre appareil. Reportez-vous au schéma de montage si nécessaire.

- L'appareil doit être installé seul ou avec d'autres produits conformément aux instructions.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont bien fixées et que l'appareil est en bon état de fonctionnement avant utilisation.
- Lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que l'arrière est à au moins 50 cm du mur et placez-le dans un endroit bien ventilé afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne placez pas d'objets inflammables tels que des gants de toilette sur l'appareil, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Utilisez uniquement le gaz spécifié ; l'utilisation d'un autre gaz peut être dangereuse.
- Pour vérifier l'étanchéité de vos raccords de gaz, préparez une solution à parts égales d'eau et de savon et appliquez-la au pinceau autour du détendeur et des autres raccords. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite. Resserrer les raccords. Si la fuite persiste, n'essayez pas de la réparer vous-même. **NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME POUR TESTER L'ÉTANCHÉITÉ !**
- En cas de fuite de gaz, fermez immédiatement le robinet. Ouvrez les fenêtres pour aérer et ne mettez pas l'appareil sous tension ni n'allumez de flamme. L'appareil ne doit être réutilisé qu'après réparation.
- Fermez toujours le robinet après utilisation.

**ATTENTION**

Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, coupez le brûleur. Attendez quelques secondes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas alors que le robinet est ouvert, du gaz continuera de s'échapper, présentant un risque d'inflammation accidentelle et de blessure.

Vérification du robinet

Important : Pour vérifier le robinet, appuyez sur le bouton, puis relâchez-le. Le bouton doit revenir en place. Si ce n'est pas le cas, remplacez le robinet avant d'utiliser l'appareil.

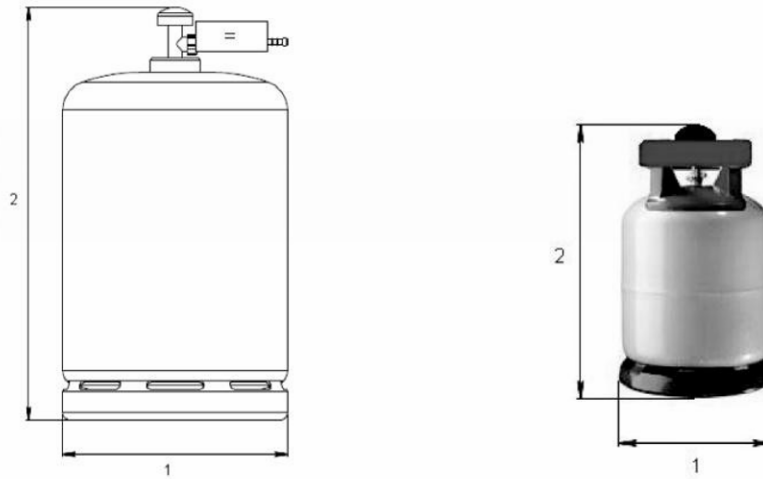
Tournez le bouton en position basse, puis en position arrêt. Le robinet doit tourner librement.

Raccordement au gaz

Lors du raccordement de l'appareil à une conduite d'alimentation en gaz ou à une bouteille de gaz, assurez-vous qu'un robinet d'arrêt de gaz est installé en amont, à portée de main de l'utilisateur, pour des raisons de sécurité d'utilisation et d'accessibilité.

Si vous utilisez une bouteille de gaz, choisissez-en une conforme aux normes locales. Le diamètre maximal ne doit pas dépasser 40 cm et la longueur maximale 1,2 mètre. Stockez la bouteille dans un endroit sec et frais.

Le type de détendeur utilisé doit être conforme à la norme EN (norme européenne) en vigueur.



Exemples de schémas pour les dimensions des bouteilles de gaz

1- diamètre ou largeur maximum

2- hauteur maximale (détendeur inclus)

- Vérifiez que le gaz disponible localement correspond au type indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Raccordez l'appareil à une source de gaz appropriée à l'aide d'un tuyau en fer. Assurez-vous de l'absence de fuites de gaz. Appliquez du mastic d'étanchéité autour des joints pour les étanchéifier.
- Après le raccordement, vérifiez l'étanchéité du gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. En cas de fuite, appliquez du mastic d'étanchéité autour du point de fuite.
- Assurez-vous que le tuyau flexible est bien aligné et ne présente aucune torsion.
- Consultez votre fournisseur de gaz local concernant la pression du gaz. Si la pression du gaz s'écarte de plus de 10 % de la pression nominale, installez une soupape de décharge de gaz en amont de l'appareil pour la stabiliser.
- Vérifiez que la pression du gaz est conforme aux données indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La pression doit être mesurée au point de test, en tenant compte de l'indice de Wobbe du gaz utilisé.

- Lors de l'installation de l'appareil, assurez-vous que le flexible de gaz ne dépasse pas 1,5 mètre.
- Le tuyau d'alimentation en gaz utilisé doit être conforme aux normes nationales. Inspectez-le périodiquement et remplacez-le si nécessaire.
- Tenez l'appareil éloigné des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Prenez des précautions lors du remplacement des bouteilles de gaz : éloignez-les toujours de toute source de chaleur.

Instructions d' utilisation

Allumage de la machine



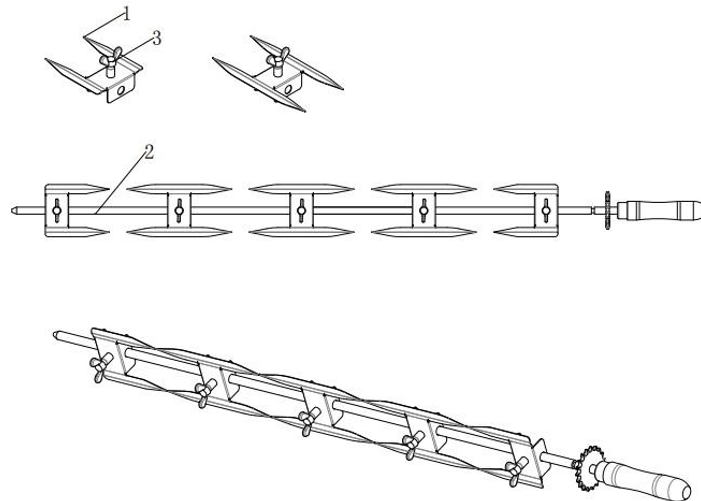
REMARQUE

Ne vous penchez pas au-dessus de la machine pendant l'allumage. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'allumer la machine.

1. Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire de la position « ARRÊT » à environ 90 degrés. Maintenez cette position pendant environ 5 secondes. Cette étape permet d'évacuer l'air du brûleur. Ne relâchez pas le bouton pendant cette opération.
2. Ensuite, tournez le bouton de nouveau sur la position « ARRÊT » et répétez l'opération jusqu'à entendre un « TA », signalant l'allumage des brûleurs. Si l'appareil ne s'allume pas, répétez les opérations ci-dessus. Si l'appareil est resté longtemps inutilisé ou s'il s'agit de la première utilisation, l'allumage peut prendre plus de temps, ce qui est normal.
3. Pour augmenter la flamme, tournez le bouton dans le sens antihoraire. Pour une flamme plus faible, tournez-le dans le sens horaire. Réglez la température souhaitée. Ajustez le bouton de commande de la vanne et le variateur de vitesse en fonction de la qualité du gaz, jusqu'à ce que les brûleurs soient entièrement rouges, sans flamme visible.
4. Après utilisation, ramenez le bouton de la position maximale ou minimale à la position « ARRÊT ».
5. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un certain temps, coupez l'arrivée de gaz.

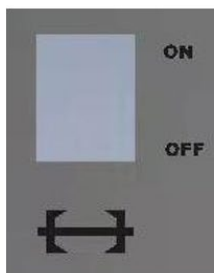
Opération

1. Pour installer les grilles à poulet, desserrez d'abord les vis en tournant dans le sens antihoraire, puis placez les poulets sur les grilles et ajustez-les à la position souhaitée. Fixez les grilles en tournant les vis dans le sens horaire. Réinsérez les tiges dans l'appareil, ajustez leur position si nécessaire et assurez-vous qu'elles sont bien verrouillées. Il est important de noter que la charge maximale par tige ne doit pas dépasser 6 à 8 kg afin d'éviter tout dommage.

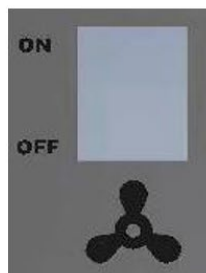


ATTENTION

- Les grilles sont pointues. Il est conseillé de porter des gants de protection lors de leur manipulation afin d'éviter les blessures.
 - La tige sera lourde une fois chargée de poulets. Utilisez toujours vos deux mains pour insérer ou retirer la tige de l'appareil afin d'assurer sa stabilité et d'éviter les accidents.
2. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension correspond aux spécifications indiquées sur sa plaque signalétique. Installez un interrupteur, un fusible et un disjoncteur pour garantir la sécurité de l'appareil. Une fois branché, suivez les étapes mentionnées précédemment pour allumer l'appareil. Les brûleurs s'allumeront et la température de l'appareil commencera à augmenter. Mettez en marche le moteur, le ventilateur et l'éclairage. Les tiges se mettront alors à tourner et les poulets commenceront à rôtir.



1



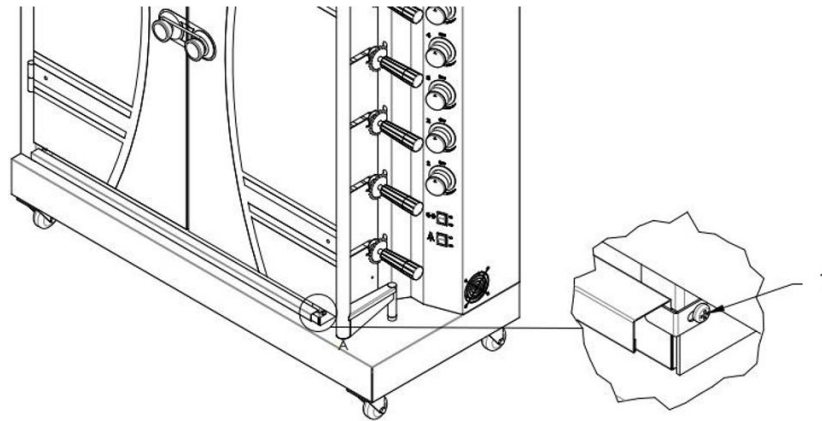
2



3

- 1- Bouton marche/arrêt du moteur
- 2- Bouton marche/arrêt du ventilateur
- 3- Bouton marche/arrêt de la lumière

3. La tige rotative est conçue pour rôtir les poulets. Elle peut être relevée pour le nettoyage ou le positionnement des poulets. Veillez à placer les poulets au centre de la tige pour une cuisson uniforme. La rotation de la tige entraîne celle des poulets, assurant ainsi une cuisson homogène.
4. Remplissez le bac à huile d'eau et maintenez un niveau constant pour éviter qu'il ne se dessèche. Ceci permet de recueillir les jus de cuisson et de minimiser les risques de flambées.



1. Pour retirer le bac à eau, desserrez d'abord la vis de sa plaque de fixation. Une fois la vis desserrée, vous pouvez retirer le bac.

Nettoyage et entretien

- Pour éviter tout accident, débranchez toujours le cordon d'alimentation, coupez l'alimentation électrique et débranchez l'arrivée de gaz si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée. Toute opération d'entretien doit être effectuée uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique et l'arrivée de gaz. En cas de problème avec l'appareil, ne tentez pas de le démonter ; confiez-le plutôt à votre fournisseur pour réparation.
- Il est recommandé de vérifier et de resserrer les fixations métalliques chaque année.
- Nettoyez régulièrement l'appareil entre chaque utilisation et particulièrement après un stockage prolongé.
- Utilisez un chiffon doux pour nettoyer l'appareil. Si nécessaire, utilisez un produit nettoyant neutre. Évitez d'utiliser des objets métalliques pointus sur la surface extérieure de la plaque chauffante.
- Nettoyez régulièrement les résidus d'huile sous le bac à huile.
- Assurez-vous que la machine et ses composants soient suffisamment froids avant de les nettoyer. Ne manipulez jamais de pièces chaudes à mains nues.
- Notez que plus de 90 % de la machine est composée de métal (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle d'acier galvanisée), qui peut être recyclé après traitement dans une usine spécialisée. Veuillez éliminer ces matériaux de manière responsable et non n'importe comment.

Transport et stockage

- Manipulez la machine avec précaution pendant le transport afin d'éviter les fortes vibrations.

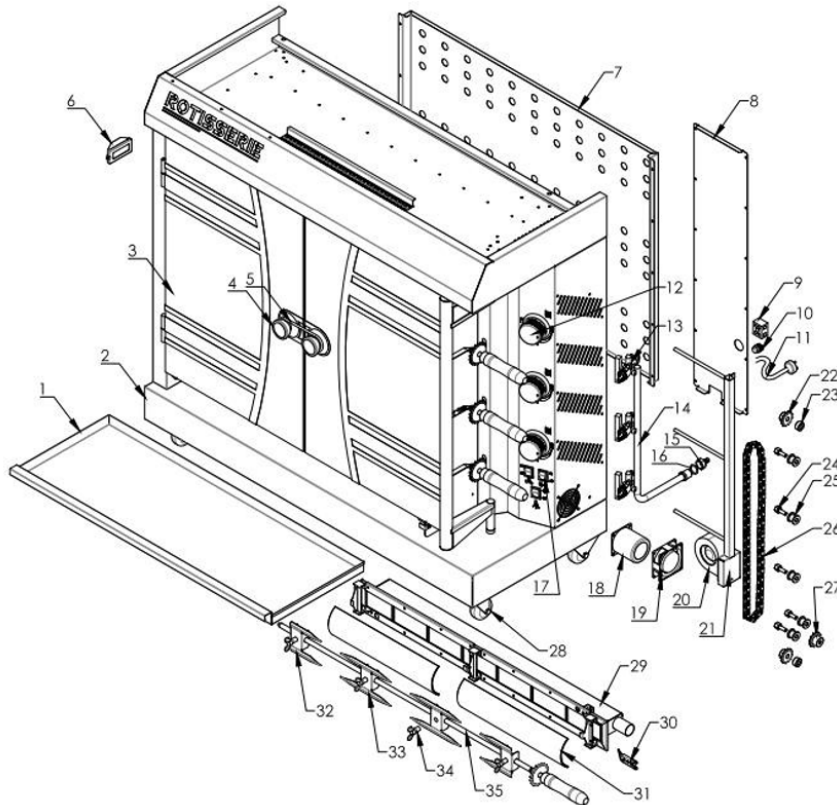
- Pour prolonger sa durée de vie et préserver son bon état, évitez de stocker l'équipement emballé à l'air libre pendant de longues périodes. Stockez-le dans un local bien aéré, sec et à l'abri de la corrosion. Si un stockage extérieur est nécessaire, utilisez un emballage étanche.
- Si la machine est alimentée en gaz, stockez-la à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants. Si vous stockez la machine à l'intérieur, assurez-vous que la bouteille de gaz est fermée et débranchée. Stockez toujours la bouteille de gaz à l'extérieur, hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé, à l'écart de toute source de chaleur ou d'inflammation.
- Recouvrez les brûleurs de papier aluminium pour éviter que des insectes ou autres débris ne s'y accumulent.
- Ne rangez pas l'appareil à l'envers.

Résolution de problèmes

Problème	Causes possibles	Solution
Le brûleur ne s'allume pas, même avec le système d'allumage piézoélectrique	Régulateur défectueux. Obstructions dans le brûleur. Obstructions dans les gicleurs ou le tuyau de gaz. Électrode endommagée/allumeur défectueux. Bouteille de propane vide.	Faites vérifier ou remplacer le régulateur. Nettoyez le brûleur. Nettoyez les gicleurs et le tuyau de gaz. Changez l'électrode et le fil ou l'allumeur. Utilisez une nouvelle bouteille de propane.
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	régulateur défectueux, obstructions dans le brûleur, obstructions dans les gicleurs ou le tuyau de gaz. Videz la bouteille de propane.	Faites vérifier ou remplacer le régulateur. Nettoyez le brûleur. Nettoyez les gicleurs et le tuyau de gaz. Utilisez une nouvelle bouteille de propane.
La flamme dans le brûleur est faible ou présente un retour de flamme (un sifflement ou un grondement peut se faire entendre) :	obstructions dans le brûleur, obstructions dans les gicleurs ou le tuyau de gaz. Conditions venteuses.	Nettoyez le brûleur. Nettoyez les gicleurs et le tuyau de gaz. Utilisez le barbecue dans un endroit plus abrité.

**REMARQUE**

- Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif uniquement. En cas de dysfonctionnement, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez un professionnel pour qu'il soit inspecté et entretenu.
- La sécurité avant tout ! Assurez-vous toujours que l'alimentation en gaz et en électricité est coupée avant toute intervention.

Pièces

N°	Nom
1	Bac à eau/huile
2	Corps
3	Porte vitrée
4	Poignée de porte
5	Verrouillage de la poignée
6	Éclairage
7	Plaque arrière du boîtier
8	Plaque arrière du boîtier de commande électrique
9	Borne magnétique
10	Connecteur du cordon d'alimentation
11	Cordon d'alimentation
12	Bouton
13	Vanne
14	Tuyau de gaz

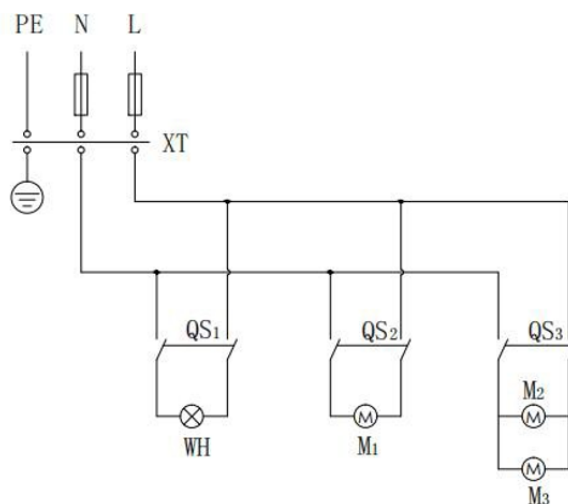
15	Raccord en cuivre
16	Joint en caoutchouc
17	Bouton marche/arrêt
18	Moteur
19	Ventilateur 1
20	Ventilateur 2
21	Ensemble de ventilation
22	Pignon 1
23	Entretoise de pignon
24	Manchon d'arbre central de la roue de transition
25	Pignon de la roue de transition
26	Chaîne
27	2
28	Roue
29	Brûleur
30	Allumage Aiguille
31	Verres du brûleur
32	Fourchette 1
33	Fourchette 2
34	Vis à ailettes
35	Tige rotative

Schémas électriques



REMARQUE

- Assurez-vous que le circuit est correctement vérifié. L'installateur est responsable de l'installation de l'appareil.
- Coupez toujours l'alimentation et laissez l'appareil refroidir complètement avant de tenter de le démonter.

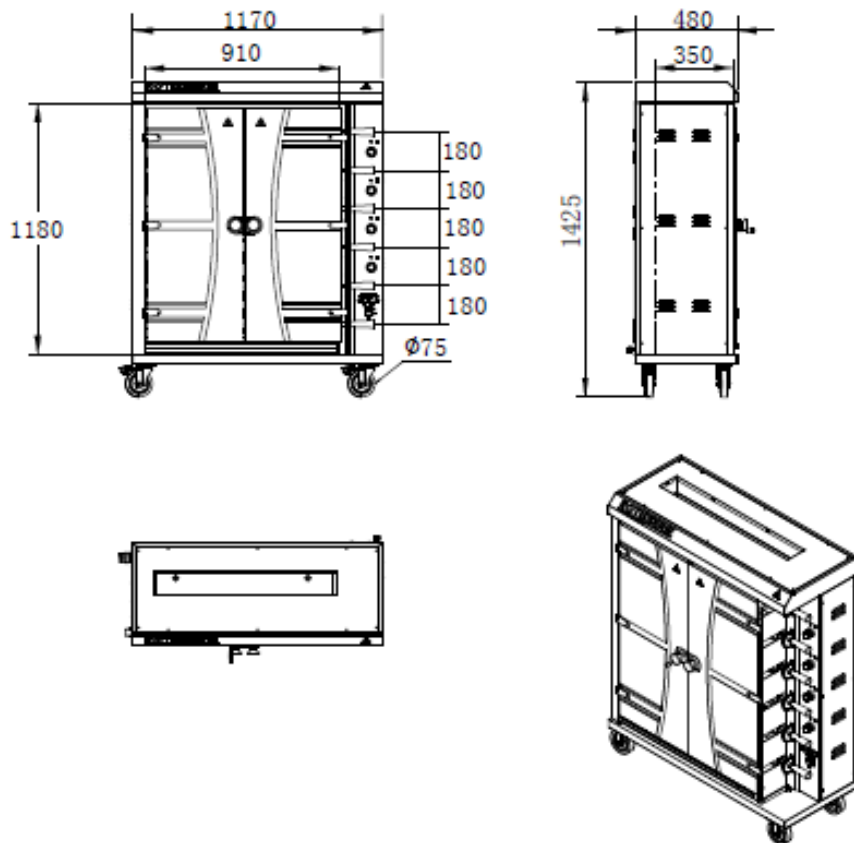


1- XT : Bornier

2- QS1 : Bouton marche/arrêt 1

- 3- QS2 : bouton marche/arrêt 2
- 4- QS3 : bouton marche/arrêt 3
- 5- WH : Éclairage
- 6- M1 : Souffleur d'air
- 7- M2 : Ventilateur de refroidissement
- 8- M3 : Moteur

Schémas dimensionnels





Questo Manuale d'Uso è stato tradotto utilizzando un sistema di traduzione automatica. Abbiamo fatto tutto il possibile per garantire l'accuratezza della traduzione, ma si prega di notare che le traduzioni automatiche non sono perfette e non intendono sostituire i traduttori umani. La versione ufficiale del Manuale d'Uso è in inglese. Eventuali differenze tra la versione tradotta e l'originale in inglese non sono legalmente vincolanti. In caso di dubbi sull'accuratezza della traduzione, si prega di fare riferimento alla versione inglese, che è il riferimento ufficiale. Versioni in altre lingue sono disponibili su richiesta scrivendo a info@expondo.com.

Dati tecnici

Descrizione del parametro	Valore del parametro					
Nome del prodotto	Fry top a gas per pollo					
Modello	RCGCG-36					
Tipo di apparecchio	A ₃					
Categoria apparecchio	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+ , I_{2EK}}	I _{2H, I_{2E}}
Tipo di gas e pressione di alimentazione	G30 Butano e G31 Propano 30mbar	G30 Butano 28~30mbar e G31 Propano 30mbar	G30 Butano e G31 Propano 50mbar	G30 Butano e G31 Propano 30mbar	G20 metano 20mbar e G25 metano 25mbar	G20 metano 20mbar
Dimensioni iniettore bruciatore [mm]	ø1,2*4	ø1,2*4	ø1,04*4	ø1,12*4	ø1,76*4 / ø1,89*4	ø1,76*4
Potenza bruciatore [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Potenza termica totale in ingresso [kW]	20					
Tensione [V] / Frequenza [Hz]	230~ / 50					
Potenza [W]	110					
Consumo di gas	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza) [cm]	117x48x142,5					
Peso [kg]	116					

Categoria di apparecchio	Paesi di destinazione
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Scopo

Il prodotto è progettato per cuocere il pollo in modo efficiente utilizzando il calore diretto della fiamma a gas, garantendo una cottura uniforme e sapori più intensi. È ideale per barbecue ed eventi di cucina all'aperto dove sono necessari un riscaldamento rapido e temperature costanti per servire pollo grigliato a un gruppo di persone.

L'utente è responsabile di eventuali danni derivanti da un uso improprio del prodotto.

Istruzioni per l'uso



NOTA

- Pulire l'apparecchio e rimuovere tutto l'olio industriale prima dell'uso. Assicurarsi di aver rimosso tutte le protezioni e gli imballaggi in plastica prima dell'uso.
- Maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali.
- Quando l'apparecchio non è in uso, spegnerlo.
- Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola dopo l'uso.
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione o ancora caldo.
- Riempire la vaschetta con acqua prima dell'uso. Mantenere sempre la vaschetta piena d'acqua (la quantità d'acqua consigliata è superiore alla metà della vaschetta) durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Utilizzare utensili da barbecue con manico lungo e guanti da forno per evitare ustioni e schizzi.
- Pulire l'apparecchio frequentemente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Se si nota che grasso o altro materiale caldo gocciola dall'apparecchio sulla valvola o sul regolatore, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas. Individuare la causa, correggerla, quindi pulire e ispezionare la valvola, il tubo flessibile e il regolatore prima di continuare. Eseguire una prova di tenuta.
- Mantenere le aperture di ventilazione nell'involucro della bombola libere da detriti.
- Il regolatore potrebbe emettere un ronzio o un fischio durante il funzionamento. Ciò non compromette la sicurezza o l'utilizzo dell'apparecchio.
- In caso di problemi con l'apparecchio, consultare la sezione Risoluzione dei problemi; se non si riesce a risolvere il problema, contattare il fornitore.



ATTENZIONE

Le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere i bambini piccoli lontani.

Consigli per il montaggio



ATTENZIONE

Assicurarsi che l'apparecchio sia installato in posizione orizzontale e rimanga stabile dopo l'installazione. Non deve vibrare durante l'uso.

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di procedere. Trovare un'area ampia e pulita in cui assemblare l'apparecchio. Fare riferimento allo schema di montaggio, se necessario.

- L'apparecchio deve essere installato da solo o con altri prodotti secondo le specifiche.
- Assicurarsi che tutte le parti siano fissate saldamente e che l'unità sia funzionante prima dell'uso.
- Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che la parte posteriore sia ad almeno 50 cm dalla parete e posizionarlo in un'area ben ventilata per evitare rischi di incendio.
- Non posizionare oggetti infiammabili come panni per il lavaggio sull'apparecchio, poiché ciò potrebbe causare un incendio.
- Utilizzare solo il gas specificato; la sostituzione con gas diversi potrebbe essere pericolosa.
- Per eseguire un test di tenuta sugli allacciamenti del gas, preparate una soluzione di acqua e sapone in parti uguali e applicatela con un pennello intorno al regolatore e agli altri raccordi del gas. Se compaiono bolle che aumentano di volume, c'è una perdita. Stringete nuovamente i raccordi. Se le perdite non possono essere arrestate, non tentate di ripararle da soli. **NON ESEGUITE IL TEST DI PERDITA CON UNA FIAMMA!**
- Se si rileva una perdita di gas, chiudere immediatamente la valvola. Aprire le finestre per migliorare la ventilazione e non accendere l'interruttore di alimentazione né accendere fiamme libere. La macchina deve essere riutilizzata solo dopo le riparazioni.
- Chiudere sempre la valvola della macchina dopo l'uso.

**ATTENZIONE**

Se l'accensione non avviene entro 5 secondi, spegnere i comandi del bruciatore. Attendere alcuni secondi e quindi ripetere la procedura di accensione. Se il bruciatore non si accende con la valvola aperta, il gas continuerà a fuoriuscire dal bruciatore, con conseguente rischio di accensione accidentale e potenziali lesioni.

Controllo della valvola

Importante: Per controllare la valvola, premere prima la manopola e rilasciarla. La manopola dovrebbe tornare nella posizione iniziale. Se la manopola non torna nella posizione iniziale, sostituire il gruppo valvola prima di utilizzare la macchina.

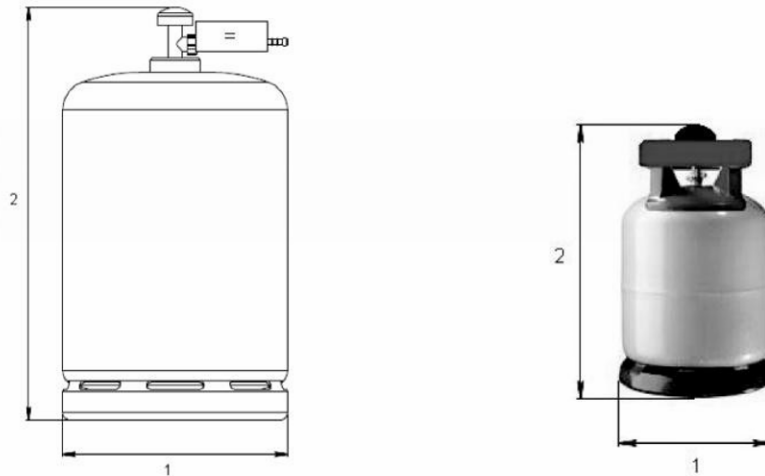
Ruotare la manopola in posizione minima e quindi di nuovo in posizione OFF. La valvola dovrebbe ruotare senza intoppi.

Collegamento del gas

Quando si collega l'unità a un tubo di alimentazione del gas o a una bombola di gas, assicurarsi che una valvola di intercettazione del gas sia installata a monte dell'unità, a portata di mano dell'operatore, per motivi di sicurezza di utilizzo e accessibilità.

Se si utilizza una bombola di gas, sceglierne una conforme alle normative locali. Il diametro massimo deve essere di 40 cm e la lunghezza massima di 1,2 metri. Conservare la bombola in un luogo asciutto e fresco.

Il tipo di valvola di regolazione utilizzata deve essere conforme alla relativa norma EN (Norma Europea).



Esempio di schema per le dimensioni delle bombole di gas

- 1- Diametro o larghezza massimi
- 2- Altezza massima (regolatore incluso)

- Verificare che il gas disponibile localmente corrisponda al tipo indicato sulla targhetta dell'apparecchio.
- Collegare l'unità a una fonte di gas idonea utilizzando un tubo in ferro. Assicurarsi che non vi siano segni di perdite di gas. Utilizzare sigillante per tubi intorno ai giunti per sigillarli.
- Dopo il collegamento, utilizzare una soluzione di acqua saponata per verificare la presenza di perdite di gas. Se si rileva una perdita, applicare del sigillante per tubi intorno al punto di perdita.
- Assicurarsi che la posizione del tubo flessibile sia regolata in modo da non presentare torsioni.
- Consultare il fornitore locale di gas in merito alla pressione del gas locale. Se la pressione del gas si discosta di oltre il 10% dalla pressione nominale, installare una valvola di sfogo del gas a monte dell'unità per stabilizzare la pressione.
- Assicurarsi che la pressione del gas sia conforme ai dati indicati sulla targhetta dell'apparecchio. La pressione deve essere misurata nel punto di prova della pressione, tenendo conto dell'indice di Wobbe del gas utilizzato.

- Durante l'installazione dell'apparecchio, assicurarsi che il tubo flessibile del gas non superi 1,5 metri.
- Il tubo o il flessibile di alimentazione del gas utilizzato deve essere conforme alle normative nazionali. Ispezionare periodicamente il tubo o il flessibile del gas e sostituirlo tempestivamente se necessario.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Prestare attenzione durante la sostituzione delle bombole di gas: rimuovere sempre le bombole lontano da qualsiasi fonte di fuoco.

Istruzioni per l'uso

Accensione dell'apparecchio



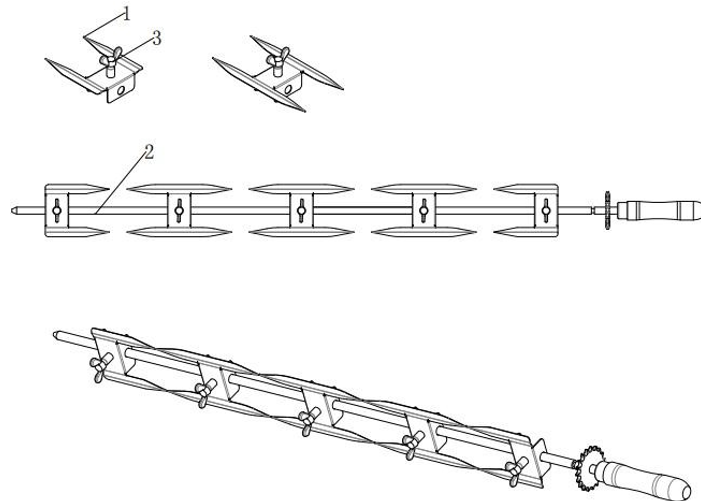
NOTA

Non sporgersi sull'apparecchio durante l'accensione. Leggere tutte le istruzioni prima dell'accensione.

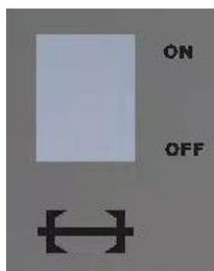
1. Premere la manopola e ruotarla in senso antiorario da "OFF" a circa 90 gradi. Mantenere questa posizione per circa 5 secondi. Questo passaggio aiuta a espellere l'aria dal bruciatore. Non rilasciare la manopola durante questa operazione.
2. Quindi ruotare la manopola di nuovo in posizione "OFF" e ripetere la rotazione in senso antiorario da "OFF" fino a sentire il suono "TA", a quel punto i bruciatori si accenderanno. Se non funziona, ripetere le operazioni sopra descritte. Se l'apparecchio è rimasto spento per un lungo periodo o è al primo utilizzo, l'accensione potrebbe richiedere più tempo, il che è normale.
3. Quando la fiamma è bassa, ruotare la manopola in senso antiorario per aumentarla. Se è necessaria una fiamma più bassa, ruotare la manopola in senso orario. Regolare la temperatura al livello desiderato. Regolare la manopola di controllo della valvola e il regolatore della ventola in base alla qualità del gas, fino a quando i bruciatori non sono completamente rossi, senza fiamma visibile.
4. Dopo l'uso, ruotare la manopola dalla posizione massima o minima a quella "OFF".
5. Se l'apparecchio non verrà utilizzato per un certo periodo, chiudere la valvola di alimentazione del gas.

Operazione

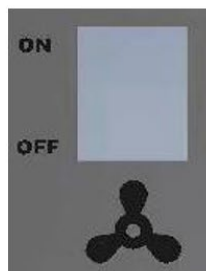
1. Per installare le forchette per il pollo grigliato, innanzitutto allentare le viti ruotandole in senso antiorario, quindi posizionare i polli sulle forchette e regolarle nella posizione desiderata. Fissare le forchette ruotando le viti in senso orario. Reinscrivere le aste nella macchina, regolarne la posizione secondo necessità e assicurarsi che siano ben bloccate. È importante tenere presente che il carico massimo per asta non deve superare i 6-8 kg per evitare danni.

**ATTENZIONE**

- le forchette sono affilate. Si consiglia di indossare guanti protettivi durante la manipolazione per evitare lesioni.
 - L'asta diventerà pesante una volta caricata con i polli. Utilizzare sempre entrambe le mani quando si inserisce o si rimuove l'asta dalla macchina per garantire stabilità ed evitare incidenti.
2. Assicurarsi che la tensione corrisponda alle specifiche riportate sulla targhetta della macchina prima di collegarla all'alimentazione. Installare un interruttore di alimentazione, un fusibile e un interruttore automatico per la macchina per garantire la sicurezza. Una volta collegata, seguire i passaggi precedentemente descritti per accendere la macchina. I bruciatori si accenderanno e la temperatura della macchina inizierà ad aumentare. Accendere il motore, la ventola e gli interruttori della luce per avviare il funzionamento. Le barre inizieranno quindi a ruotare e i polli inizieranno ad arrostire.



1



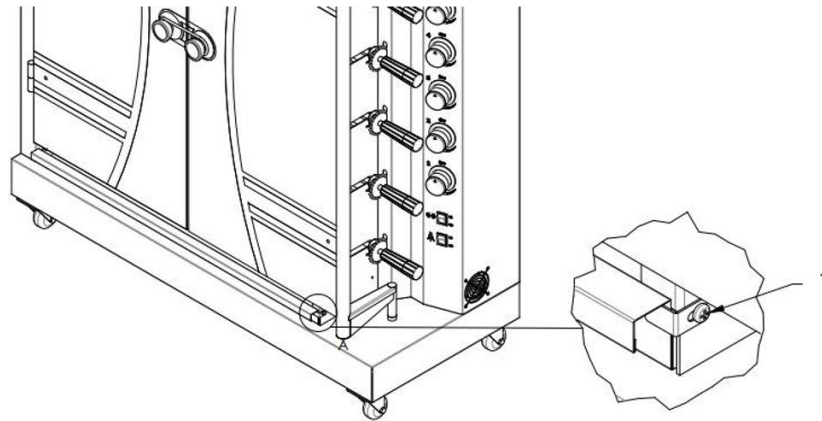
2



3

- 1- Interruttore di accensione/spegnimento del motore
- 2- Interruttore di accensione/spegnimento della ventola
- 3- Interruttore di accensione/spegnimento della luce

3. L'asta rotante è progettata per i polli arrostiti. Può essere sollevata per la pulizia o per posizionare i polli. Assicurarsi che i polli siano posizionati al centro della forchetta per garantire una cottura uniforme. Ruotando l'asta, anche i polli ruoteranno, garantendo una cottura omogenea.
4. Riempire la vaschetta dell'olio con acqua e mantenerne sempre un certo livello per evitare che si asciughi. Questo aiuta a raccogliere il grasso che cola e riduce al minimo il rischio di fiammate.



1. Per rimuovere la vaschetta dell'acqua, allentare prima la vite sulla piastra di fissaggio della vaschetta. Una volta allentata la vite, è possibile estrarre la vaschetta.

Pulizia e manutenzione

- Per prevenire incidenti, scollegare sempre il cavo di alimentazione, spegnere l'interruttore di alimentazione e interrompere l'erogazione del gas se la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo. Tutte le operazioni di assistenza e manutenzione devono essere eseguite solo dopo aver interrotto l'alimentazione elettrica e del gas. In caso di problemi con la macchina, non tentare di smontarla; inviarla invece al fornitore per la riparazione.
- Si consiglia di controllare e serrare i raccordi metallici annualmente.
- Pulire regolarmente l'apparecchio tra un utilizzo e l'altro, soprattutto dopo lunghi periodi di inattività.
- Utilizzare un panno morbido per la pulizia. Se necessario, utilizzare un detergente neutro. Evitare di utilizzare oggetti metallici appuntiti sulla superficie esterna della piastra riscaldante.
- Pulire frequentemente i residui di olio sotto la vaschetta raccogliolio.
- Assicurarsi che la macchina e i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima della pulizia. Non maneggiare mai parti calde con le mani non protette.
- Si noti che oltre il 90% della macchina è costituito da metallo (acciaio inossidabile, ferro, alluminio, lamiera galvanica), che può essere riciclato dopo essere stato trattato presso un impianto di trattamento specifico. Smaltire questi materiali in modo responsabile e non indiscriminato.

Trasporto e stoccaggio

- Maneggiare la macchina con cura durante il trasporto per evitare forti vibrazioni.
- Per prolungare e mantenere la durata e le condizioni della macchina, evitare di riporre l'attrezzatura imballata all'aria aperta per lunghi periodi. Conservarla in un luogo con buona circolazione d'aria e in

condizioni asciutte e non corrosive. Se è necessario riporla all'aperto, assicurarsi di utilizzare strutture impermeabili.

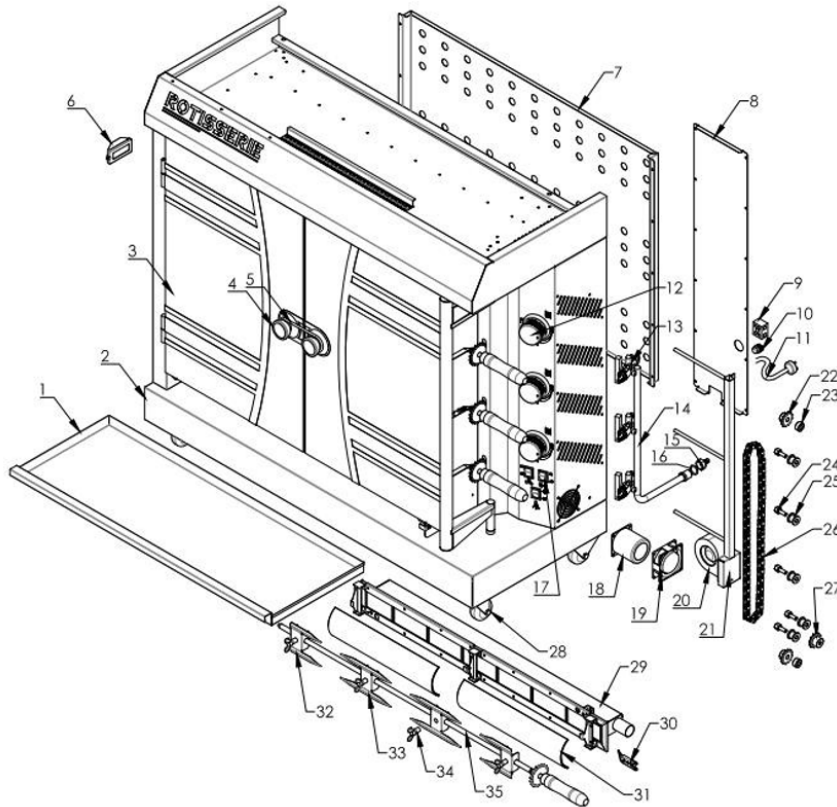
- Se alla macchina è collegata una bombola di gas, conservarla all'aperto in un luogo ben ventilato e fuori dalla portata dei bambini. Se si ripone la macchina al chiuso, assicurarsi che la bombola del gas sia chiusa e scollegata. Conservare sempre la bombola del gas all'esterno, lontano dai bambini e in un'area asciutta e ben ventilata, lontana da fonti di calore o punti di accensione.
- Coprire i bruciatori con un foglio di alluminio per evitare che insetti o altri detriti si accumulino nei fori del bruciatore.
- Non riporre la macchina capovolta.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il bruciatore non si accende ma utilizza il sistema di accensione piezoelettrica	Regolatore difettoso. Ostruzioni nel bruciatore. Ostruzioni negli ugelli del gas o nel tubo del gas. Elettrodo danneggiato/accenditore difettoso. Bombola di GPL vuota.	Fai controllare o sostituire il regolatore. Pulire il bruciatore. Pulire gli ugelli e il tubo del gas. Sostituire l'elettrodo e il filo oppure sostituire l'accenditore. Utilizzare una nuova bombola di GPL.
Il bruciatore non si accende con un fiammifero	Regolatore difettoso. Ostruzioni nel bruciatore. Ostruzioni negli ugelli del gas o nel tubo flessibile del gas. Bottiglia di LP vuota.	Fai controllare o sostituire il regolatore. Pulire il bruciatore. Pulire gli ugelli e il tubo del gas. Utilizzare una nuova bombola di GPL.
Il fuoco nel tubo del bruciatore presenta una fiamma bassa o un ritorno di fiamma (potrebbe essere udito un sibilo o un rombo).	Ostruzioni nel bruciatore. Ostruzioni negli ugelli del gas o nel tubo flessibile del gas. Condizioni ventose.	Pulire il bruciatore. Pulire gli ugelli e il tubo del gas. Utilizzate il barbecue in una posizione più riparata.

**NOTA**

- La guida alla risoluzione dei problemi di cui sopra è solo a scopo di riferimento. In caso di malfunzionamenti, interrompere immediatamente l'utilizzo della macchina e informare dei tecnici specializzati per la verifica e la manutenzione.
- La sicurezza prima di tutto! Assicurarsi sempre che sia l'erogazione del gas che quella dell'elettricità siano interrotte prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione.

Parti

N.	Nome
1	Vassoio per acqua/olio
2	Corpo
3	Porta in vetro
4	Maniglia della porta
5	Blocco maniglia
6	Leggero
7	Coperchio posteriore del corpo
8	Coperchio posteriore della scatola di controllo elettrica
9	Trasformazione magnetica
10	Capo del cavo di alimentazione
11	Cavo di alimentazione
12	Manopola
13	Valvola
14	Tubo del gas

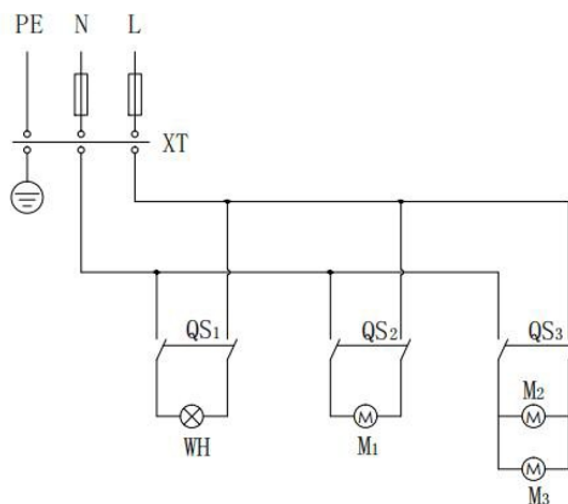
15	Copper Corporation
16	Guarnizione in gomma
17	Interruttore di accensione/spengimento
18	Motore
19	Ventilatore 1
20	Ventola 2
21	Gruppo di ventilazione
22	Pignone 1
23	Distanziale pignone
24	Manicotto dell'albero centrale della ruota di transizione
25	Ruota di transizione
26	Catena
27	Pignone 2
28	Ruota
29	Brucciato
30	Asta di accensione
31	Bicchieri del bruciatore
32	Forchetta 1
33	Forchetta 2
34	Vite ad ala
35	Asta rotante

Schemi elettrici



NOTA

- Assicurarsi che il circuito venga controllato correttamente. L'installatore è responsabile dell'installazione dell'apparecchio.
- Interrompere sempre l'alimentazione e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di tentare di smontarlo.

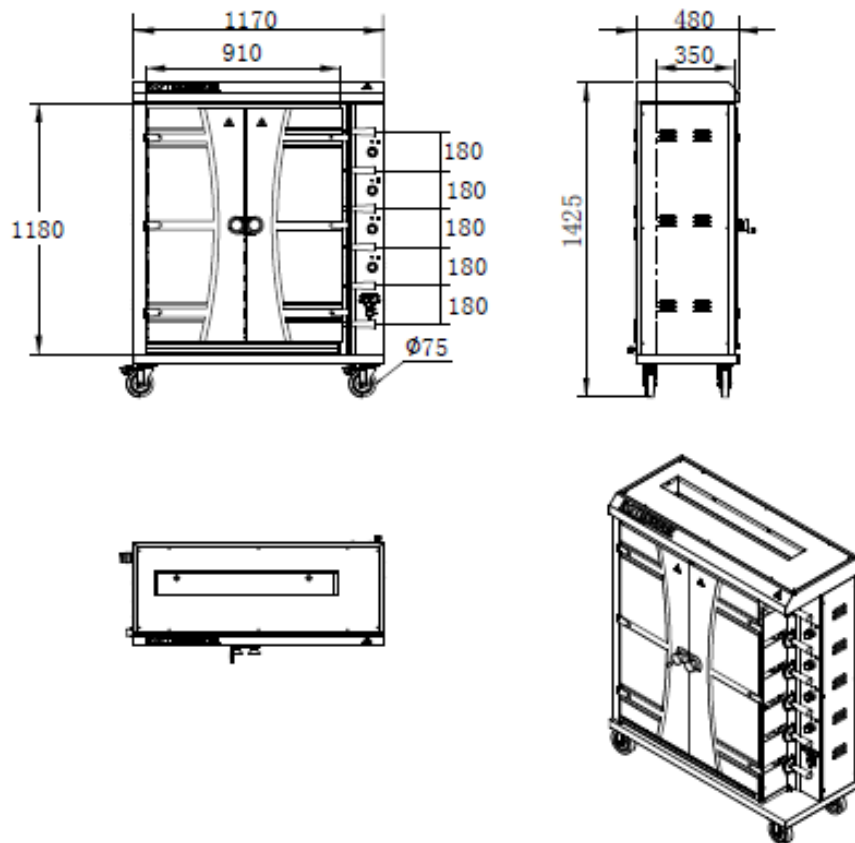


1- XT: Morsettiera

2- QS1: Interruttore di accensione/spengimento 1

- 3- QS2: Interruttore di accensione/spengimento 2
- 4- QS3: Interruttore di accensione/spengimento 3
- 5- WH: Luce
- 6- M1: Ventilatore
- 7- M2: Ventola di raffreddamento
- 8- M3: Motore

Disegni dimensionali





Este manual de usuario se ha traducido mediante traducción automática. Nos hemos esforzado al máximo para garantizar la precisión de la traducción, pero tenga en cuenta que las traducciones automáticas no son perfectas y no sustituyen a los traductores humanos. La versión oficial del manual de usuario está en inglés. Cualquier diferencia entre la versión traducida y el original en inglés no tiene validez legal. Si tiene alguna duda sobre la precisión de la traducción, consulte la versión en inglés, que es la referencia oficial. Están disponibles versiones en más idiomas previa solicitud a info@expondo.com.

Características técnicas

Descripción del parámetro	Valor del parámetro					
Nombre del producto	Fry top de gas para pollo					
Modelo	RCGCG-36					
Tipo de aparato	A ₃					
Categoría de aparato	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+ , I_{2EK}}	I _{2H, I_{2E}}
Tipo de gas y presión de suministro	G30 Butano y G31 Propano 30mbar	G30 Butano 28~30mbar y G31 Propano 30mbar	G30 Butano y G31 Propano 50mbar	G30 Butano y G31 Propano 30mbar	G20 metano 20mbar y G25 metano 25mbar	G20 metano 20mbar
Tamaño del inyector del quemador [mm]	∅1.2*4	∅1.2*4	∅1.04*4	∅1.12*4	∅1.76*4 / ∅1.89*4	∅1.76*4
Potencia del quemador [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Potencia total de entrada de calor [kW]	20					
Tensión [V] / Frecuencia [Hz]	230~ / 50					
Potencia [W]	110					
Consumo de gas	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto) [cm]	117x48x142,5					
Peso [kg]	116					

Categoría de aparato	Países de destino
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Propósito

El producto está diseñado para cocinar pollo de manera eficiente utilizando el calor directo de las llamas de gas, asegurando una cocción uniforme y sabores realzados. Es ideal para barbacoas y eventos de cocina al aire libre donde se requiere un calentamiento rápido y temperaturas constantes para servir pollo a la parrilla a un grupo numeroso.

El usuario es responsable de cualquier daño resultante del uso indebido del producto.

Instrucciones de uso



NOTA

- Limpie la máquina y elimine todo el aceite industrial antes de usarla. Asegúrese de retirar toda la protección de plástico y el embalaje antes de usarla.
- Manipule todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales.
- Cuando la máquina no esté en uso, apáguela.
- Cierre el suministro de gas en la bombona después de usarla.
- Nunca mueva la máquina mientras esté en funcionamiento o caliente.
- Llene la bandeja con agua antes de usarla. Mantenga siempre la bandeja con agua (la cantidad recomendada es más de la mitad de la bandeja) mientras la máquina esté en funcionamiento.
- Utilice utensilios de barbacoa de mango largo y guantes de cocina para evitar quemaduras y salpicaduras.
- Limpie la máquina con frecuencia, preferiblemente después de cada uso.
- Si observa que gotea grasa u otro material caliente de la máquina sobre la válvula o el regulador, cierre el suministro de gas inmediatamente. Determine la causa, corríjala y, a continuación, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador antes de continuar. Realice una prueba de fugas.
- Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del cilindro libres de obstrucciones.
- El regulador puede emitir un zumbido o silbido durante su funcionamiento. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la máquina.
- Si tiene algún problema con su máquina, consulte la sección de Solución de problemas; si no puede resolver el problema, póngase en contacto con su proveedor.



ADVERTENCIA

Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.

Consejos de montaje



PRECAUCIÓN

Asegúrese de que la máquina esté instalada en posición horizontal y permanezca estable después de la instalación. No debe vibrar durante el uso.

Lea atentamente todas las instrucciones antes de continuar. Busque un área amplia y limpia para ensamblar su máquina. Consulte el diagrama de montaje si es necesario.

- La máquina debe instalarse sola o con otros productos según el alcance prescrito.
- Asegúrese de que todas las piezas estén seguras y que la unidad esté en buen estado de funcionamiento antes de su uso.
- Al colocar la máquina, asegúrese de que la parte posterior esté al menos a 50 cm de la pared y colóquela en un área bien ventilada para evitar riesgos de incendio.
- No coloque artículos inflamables, como paños de cocina, sobre la máquina, ya que esto podría provocar un incendio.
- Utilice únicamente el gas especificado; sustituirlo por otros gases podría ser peligroso.
- Para comprobar si hay fugas en las conexiones de gas, prepare una solución de agua y jabón al 50 % y aplíquela alrededor del regulador y las demás conexiones. Si aparecen burbujas, hay una fuga. Vuelva a apretar las conexiones. Si la fuga persiste, no intente repararla usted mismo. **NO REALICE LA PRUEBA DE FUGAS CON LLAMA!**
- Si se detecta una fuga de gas, cierre la válvula inmediatamente. Abra las ventanas para mejorar la ventilación y no encienda el interruptor de alimentación ni encienda ninguna llama. La máquina solo debe volver a utilizarse después de que se hayan realizado las reparaciones.
- Cierre siempre la válvula de la máquina después de su uso.



PRECAUCIÓN

Si no se produce la ignición en 5 segundos, apague los controles del quemador. Espere unos segundos y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador no se enciende mientras la válvula está abierta, el gas seguirá saliendo del quemador, lo que supone un riesgo de ignición accidental y posibles lesiones.

Comprobación de la válvula

Importante: Para comprobar la válvula, primero presione la perilla y suéltela. La perilla debe volver a su posición original. Si la perilla no vuelve a su posición original, reemplace el conjunto de la válvula antes de utilizar la máquina.

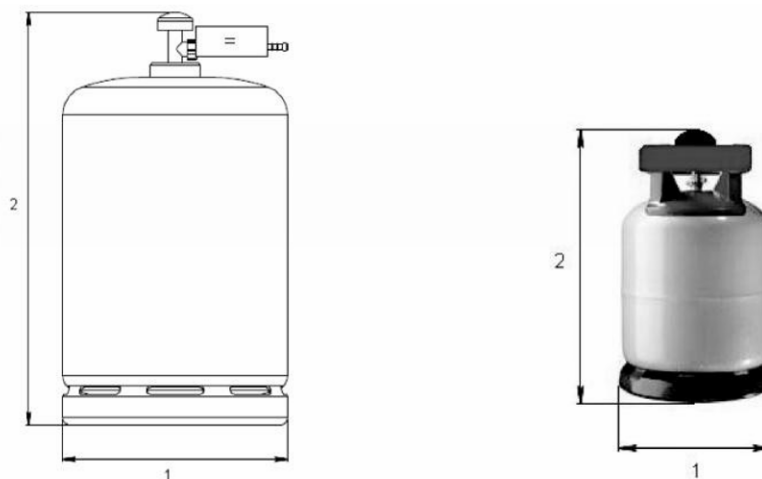
Gire la perilla a la posición baja y luego de vuelta a la posición de APAGADO. La válvula debe girar suavemente.

Conexión de gas

Al conectar la unidad a una tubería de suministro de gas o a un cilindro de gas, asegúrese de que se instale una válvula de cierre de gas aguas arriba de la unidad, al alcance del operador, por seguridad de uso y accesibilidad.

Si utiliza un cilindro de gas, seleccione uno que cumpla con las normas locales. El diámetro máximo debe ser de 40 cm y la longitud máxima de 1,2 metros. Almacene la bombona en un lugar seco y fresco.

El tipo de válvula reguladora utilizada debe cumplir con la norma EN (Norma Europea) correspondiente.



Ejemplo de esquemas para las dimensiones de las bombonas de gas

1- Diámetro o anchura máximos

2- Altura máxima (regulador incluido)

- Verifique que el gas disponible localmente coincida con el tipo indicado en la placa de características del aparato.
- Conecte la unidad a una fuente de gas adecuada mediante una tubería de hierro. Asegúrese de que no haya signos de fugas de gas. Use sellador de tuberías alrededor de las juntas para asegurarlas.
- Después de la conexión, use una solución de agua jabonosa para comprobar si hay fugas de gas. Si se detecta una fuga, aplique sellador de tuberías alrededor del punto de fuga.
- Asegúrese de que la posición de la tubería flexible esté ajustada para que no haya torsión.
- Consulte al proveedor local de gas sobre la presión del gas local. Si la presión del gas se desvía en más del 10 % de la presión nominal del gas, instale una válvula de liberación de gas aguas arriba de la unidad para estabilizar la presión del gas.
- Asegúrese de que la presión del gas se ajuste a los datos indicados en la placa del aparato. La presión debe medirse en el punto de prueba de presión, considerando el índice Wobbe del gas utilizado.
- Al instalar el aparato, asegúrese de que la manguera flexible de gas no supere los 1,5 metros.
- El tubo o manguera de suministro de gas utilizado debe cumplir con los requisitos nacionales. Inspeccione periódicamente el tubo o manguera de gas y reemplácelo a tiempo si es necesario.

- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Tome precauciones al reemplazar las bombonas de gas: retire siempre las bombonas lejos de cualquier fuente de fuego.

Instrucciones de funcionamiento

Encendido de la máquina



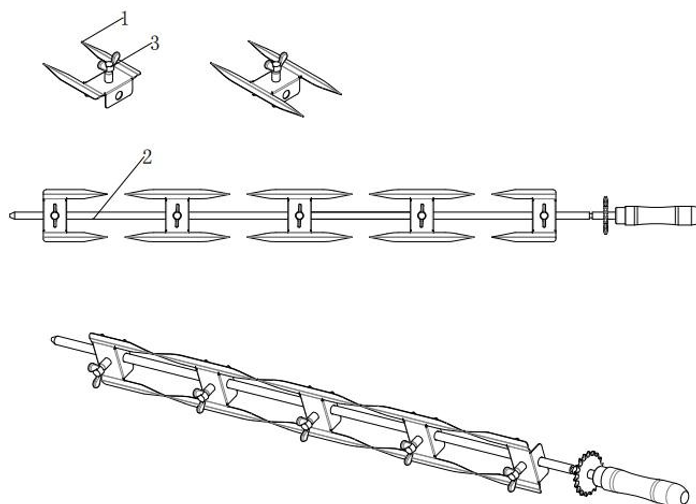
NOTA

No se incline sobre la máquina al encenderla. Lea todas las instrucciones antes de encenderla.

1. Presione la perilla y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj desde "OFF" hasta aproximadamente 90 grados. Mantenga esta posición durante unos 5 segundos. Este paso ayuda a expulsar el aire del quemador. No suelte la perilla durante este proceso.
2. Luego, gire la perilla de nuevo a la posición "OFF" y repita el giro en sentido contrario a las agujas del reloj desde "OFF" hasta que escuche el sonido "TA", momento en el que se encenderán los quemadores. Si no funciona, repita las operaciones anteriores. Si la máquina ha estado parada durante mucho tiempo o es el primer uso, puede tardar más en encenderse, lo cual es normal.
3. Cuando la llama sea baja, gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar la llama a un ajuste más alto. Si necesita una llama más baja, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj. Ajuste la temperatura al nivel deseado. Ajuste la perilla de control de la válvula y el controlador del ventilador según la calidad del gas, hasta que los quemadores estén completamente rojos, sin llama visible.
4. Después de usar, gire la perilla desde el ajuste máximo o mínimo a la posición "OFF".
5. Si la máquina no se va a utilizar durante algún tiempo, cierre la válvula de suministro de gas.

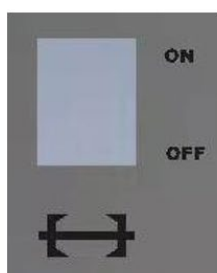
Actividad

1. Para instalar los tenedores para pollo a la parrilla, primero gire los tornillos en sentido contrario a las agujas del reloj para aflojarlos, luego coloque los pollos en los tenedores y ajústelos a la posición adecuada. Asegure los tenedores girando los tornillos en el sentido de las agujas del reloj. Vuelva a insertar las varillas en la máquina, ajuste su posición según sea necesario y asegúrese de que estén bien bloqueadas en su lugar. Es importante tener en cuenta que la carga máxima por varilla no debe exceder los 6-8 kg para evitar cualquier daño.

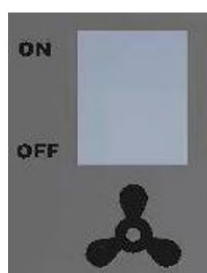


PRECAUCIÓN

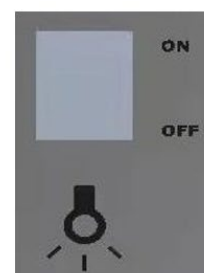
- Tenga en cuenta que los tenedores son afilados. Es recomendable usar guantes de protección al manipularlos para evitar lesiones.
 - La varilla se volverá pesada una vez que esté cargada con pollos. Siempre use ambas manos al insertar o extraer la varilla de la máquina para garantizar la estabilidad y evitar accidentes.
2. Asegúrese de que la tensión coincida con las especificaciones en la placa de identificación de la máquina antes de conectarla a la corriente. Instale un interruptor de encendido, un fusible y un disyuntor para la máquina para garantizar la seguridad. Una vez conectada, siga los pasos mencionados anteriormente para encender la máquina. Los quemadores se encenderán y la temperatura de la máquina comenzará a aumentar. Encienda el motor, el ventilador y los interruptores de luz para iniciar la operación. Las varillas comenzarán a girar y los pollos comenzarán a asarse.



1



2



3

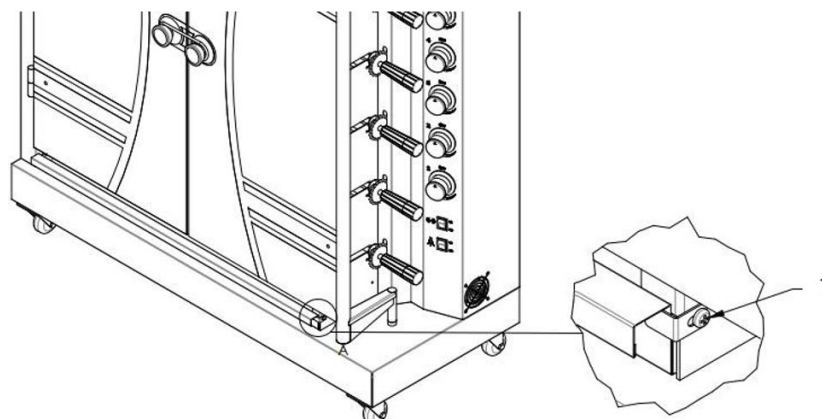
1- Interruptor de encendido/apagado del motor

2- Interruptor de encendido/apagado del ventilador

3- Interruptor de encendido/apagado de la luz

3. La varilla giratoria está diseñada para asar pollos. Se puede elevar para limpiarla o para colocar los pollos. Asegúrese de que los pollos se coloquen en el centro del tenedor para garantizar un asado uniforme. A medida que la varilla gira, los pollos también girarán, lo que proporcionará una cocción uniforme.

4. Llene la bandeja de aceite con agua y mantenga un cierto nivel en todo momento para evitar que se seque. Esto ayuda a recoger los goteos y minimiza el riesgo de llamaradas del aceite.



1. Para quitar la bandeja de agua, primero afloje el tornillo en la placa fija de la bandeja de agua. Una vez que el tornillo esté suelto, podrá sacar la bandeja de agua.

Limpeza y mantenimiento

- Para evitar accidentes, siempre desconecte el cable de alimentación, apague el interruptor de encendido y desconecte cualquier suministro de gas si la máquina no se ha utilizado durante mucho tiempo. Todas las operaciones de servicio y mantenimiento deben realizarse solo después de que se hayan cortado los suministros de energía y gas. Si la máquina tiene problemas, no intente desmontarla; en su lugar, envíela a su proveedor para su reparación.
- Se recomienda revisar y apretar los accesorios metálicos anualmente.
- Limpie la máquina regularmente entre usos y, en particular, después de largos periodos de almacenamiento.
- Utilice un paño suave para limpiarla. Si es necesario, utilice un detergente neutro. Evite usar objetos metálicos afilados sobre la superficie exterior de la placa calefactora.
- Limpie con frecuencia los restos de aceite que se acumulan debajo de la bandeja de aceite.
- Asegúrese de que la máquina y sus componentes estén suficientemente fríos antes de limpiarlos. Nunca manipule piezas calientes con las manos sin protección.
- Tenga en cuenta que más del 90 % de la máquina está hecha de metal (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa metálica galvanizada), que puede reciclarse después de su procesamiento en una planta de tratamiento específica. Por favor, deseche estos materiales de forma responsable y no indiscriminada.

Transporte y almacenamiento

- Manipule la máquina con cuidado durante el transporte para evitar vibraciones fuertes.
- Para prolongar y mantener la vida útil y el estado de su máquina, evite almacenar el equipo embalado al aire libre durante largos períodos. Guárdelo en una instalación con buena circulación de aire y en condiciones secas y no corrosivas. Si es necesario almacenarlo al aire libre, asegúrese de utilizar instalaciones impermeables.
- Cuando la máquina tenga una bombona de gas conectada, guárdela al aire libre en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños. Si guarda la máquina en interiores, asegúrese de que la bombona de gas esté apagada y desconectada. Guarde siempre la bombona de gas al aire libre, lejos de los niños y en un área seca y bien ventilada, alejada de cualquier fuente de calor o punto de ignición.
- Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar que se acumulen insectos u otros residuos en los orificios de los quemadores.
- No guarde la máquina boca abajo.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El quemador no se enciende, pero se utiliza el sistema de encendido piezoeléctrico	Regulador defectuoso. Obstrucciones en el quemador. Obstrucciones en los inyectores de gas o la manguera de gas. Electrodo dañado/encendedor defectuoso. Botella de GLP vacía.	Haga revisar o reemplazar el regulador. Limpie el quemador. Limpie los inyectores y la manguera de gas. Cambie el electrodo y el cable o cambie el encendedor. Use una botella de LP nueva.
El quemador no se enciende con un fósforo	Regulador defectuoso. Obstrucciones en el quemador. Obstrucciones en los inyectores de gas o la manguera de gas. Botella de LP vacía.	Haga revisar o reemplazar el regulador. Limpie el quemador. Limpie los inyectores y la manguera de gas. Use una botella de LP nueva.
El fuego en el tubo del quemador tiene una llama	Obstrucciones en el quemador.	Limpie el quemador.

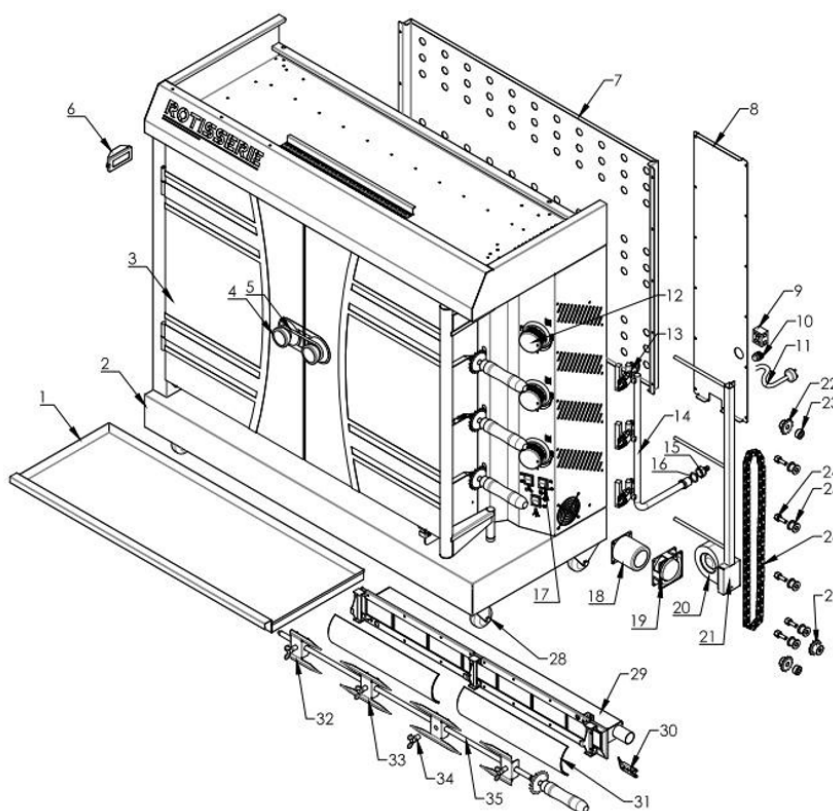
Problema	Posible causa	Solución
baja o retroceso de llama (se puede escuchar un ruido sibilante o rugiente)	Obstrucciones en los inyectores de gas o la manguera de gas. Condiciones de viento.	Limpie los inyectores y la manguera de gas. Use la parrilla en una posición más protegida.



NOTA

- La guía de solución de problemas anterior es solo para referencia. Si ocurre alguna falla, deje de usar la máquina inmediatamente e informe a los profesionales para que la inspeccionen y le den mantenimiento.
- La seguridad es lo primero! Siempre asegúrese de que tanto el suministro de gas como el eléctrico estén cortados antes de realizar cualquier mantenimiento.

Partes



Nr.	Denominación
1	Bandeja de agua/aceite
2	Cuerpo
3	Puerta de vidrio
4	Manija de puerta
5	Manija
6	Luz

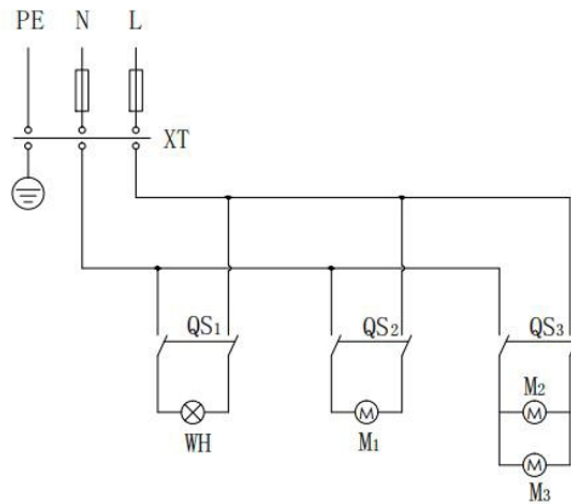
7	Cubierta trasera Placa de la carcasa
8	Cubierta trasera Placa de la caja de control eléctrico
9	Terminal magnético
10	Cabeza del cable de alimentación
11	Cable de alimentación
12	Pomo
13	Válvula
14	Tubería de gas
15	Conexión de cobre
16	Junta de goma
17	Interruptor de encendido/apagado
18	Motor
19	Ventilador 1
20	Ventilador 2
21	Conjunto de ventilación
22	Piñón 1
23	Espaciador del piñón
24	Manguito del eje central de la rueda de transición
25	Rueda de transición
26	Cadena
27	Piñón 2
28	Rueda
29	quemador
30	Aguja de encendido del quemador
31	Cristales del quemador
32	Horquilla 1
33	Horquilla 2
34	Tornillo de mariposa
35	Varilla giratoria

Esquemas eléctricos



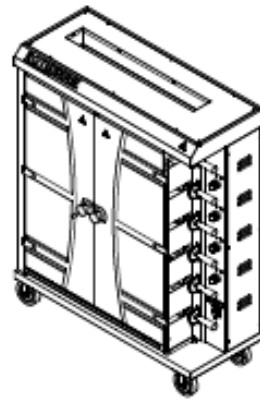
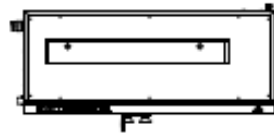
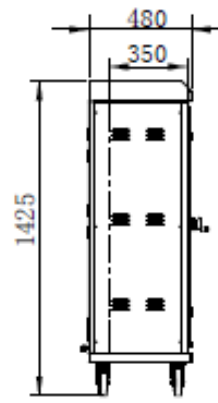
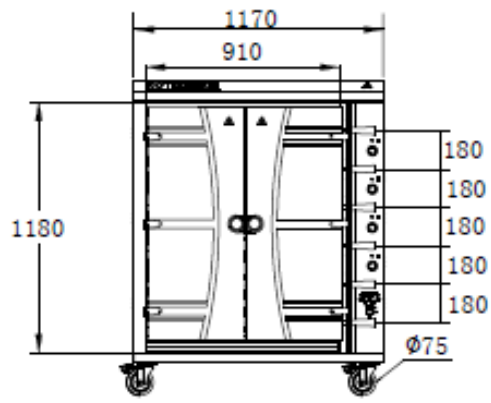
NOTA

- Asegúrese de que el circuito se revise correctamente. El instalador debe ser responsable de la instalación del aparato.
- Desconecte siempre la alimentación y deje que el aparato se enfríe completamente antes de intentar desmontarlo.



- 1- XT: Bloque de terminales
- 2- QS1: Interruptor de encendido/apagado 1
- 3- QS2: Interruptor de encendido/apagado 2
- 4- QS3: Interruptor de encendido/apagado 3
- 5- WH: Luz
- 6- M1: Soplador de aire
- 7- M2: Ventilador de refrigeración
- 8- M3: Motor

Planos de dimensiones





Ez a felhasználói kézikönyv gépi fordítással készült. Mindent megtettünk a fordítás pontosságának biztosítása érdekében, de kérjük, vegye figyelembe, hogy az automatikus fordítások nem tökéletesek, és nem helyettesítik az emberi fordítókat. A felhasználói kézikönyv hivatalos verziója angol nyelven készült. A lefordított változat és az eredeti angol nyelv közötti eltérések nem jogilag kötelező érvényűek. Ha bármilyen kérdése van a fordítás pontosságával kapcsolatban, kérjük, tekintse meg az angol nyelvű verziót, amely a hivatalos referencia. További nyelvi verziók kérésre elérhetők az info@expondo.com címen.

Műszaki adatok

Paraméter leírása	Paraméter értéke					
Precíziós mérleg	Csirke gázgrill					
Modell	RCGCG-36					
Készülék típusa	A ₃					
Készülékkategória	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
Gáztípus és tápnyomás	G30 bután és G31 propán 30mbar	G30 bután 28~30mbar és G31 propán 30mbar	G30 bután és G31 propán 50mbar	G30 bután és G31 propán 30mbar	G20 metán 20mbar és G25 metán 25mbar	G20 metán 20mbar
Égőfej fúvóka mérete [mm]	∅1.2*4	∅1.2*4	∅1.04*4	∅1.12*4	∅1.76*4 / ∅1.89*4	∅1.76*4
Égőfej teljesítménye [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Teljes hőbeviteli teljesítmény [kW]	20					
Feszültség [V] / Frekvencia [Hz]	230~ / 50					
Teljesítmény [W]	110					
Gázfogyasztás	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Méretetek (szélesség x hosszúság x magasság) [cm]	117x48x142,5					
Súly [kg]	116					

Készülékkategória	Célországok
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Célja

A termék a gázláng közvetlen hőjének felhasználásával hatékonyan süthető csirkehús, biztosítva az egyenletes sütést és a fokozott ízeket. Ideális grillezéshez és kültéri főzőeseményekhez, ahol gyors felmelegedés és állandó hőmérséklet szükséges a grillezett csirke tömegnek való felszolgálásához.

A felhasználó felelős a termék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.

Használati utasítás



MEGJEGYZÉS

- Használat előtt tisztítsa meg a gépet, és távolítsa el minden ipari olajat. Használat előtt győződjön meg arról, hogy az összes műanyag védőfólia és csomagolás el van távolítva.
- A véletlen sérülések elkerülése érdekében óvatosan kezelje az összes alkatrészt.
- Ha a gép nincs használatban, kapcsolja ki a gépet.
- Használat után zárja el a gázellátást a gázpalacknál.
- Soha ne mozgassa a gépet működés közben vagy még forró állapotban.
- Használat előtt töltsen fel vízzel a tálcát. A gép használata közben mindig tartsa a tálcát vízzel feltöltve (az ajánlott vízmennyiség a víztálca több mint fele).
- Használjon hosszú nyelű grillezőeszközöket és sütőkesztyűt az égési sérülések és a fröccsenések elkerülése érdekében.
- Tisztítsa meg a gépet gyakran, lehetőleg minden főzés után.
- Ha zsírt vagy más forró anyagot észlel, amely a gépből a szelepre vagy a szabályozóra csöpög, azonnal zárja el a gázellátást. Határozza meg az okot, szüntesse meg, majd tisztítsa meg és ellenőrizze a szelepet, a tömlőt és a szabályozót a folytatás előtt. Végezzen szivárgásvizsgálatot.
- Tartsa a palack burkolatának szellőzőnyílásait szabadon és törmelékektől mentesen.
- A szabályozó működés közben zümmögő vagy sípoló hangot adhat ki. Ez nem befolyásolja a gép biztonságát vagy használatát.
- Ha problémája van a géppel, olvassa el a Hibaelhárítás részt; ha nem tudja megoldani a problémát, kérjük, forduljon a szállítóhoz.



FIGYELMEZTETÉS

Az elérhető alkatrészek nagyon forrók lehetnek. Tartsa távol a kisgyermeket.

Összeszerelési tippek



FIGYELMEZTETÉS

Győződjön meg arról, hogy a gép vízszintes helyzetben van felszerelve, és a telepítés után stabil marad. Használat közben nem szabad ráznia.

Kérjük, olvassa el figyelmesen az összes utasítást, mielőtt folytatná. Keressen egy nagy, tiszta területet a gép összeszereléséhez. Szükség esetén tekintse meg az összeszerelési rajzot.

- A gépet önmagában vagy más termékekkel együtt kell telepíteni az előírt terjedelemben.
- Üzemeltetés előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész rögzítve van, és hogy a készülék működőképés.
- A gép elhelyezésekor győződjön meg arról, hogy a hátlapja legalább 50 cm távolságra van a faltól, és helyezze jól szellőző helyre a tűzveszély elkerülése érdekében.
- Ne helyezzen gyúlékony tárgyakat, például mosogatórongyokat a gépre, mert ez tüzet okozhat.
- Csak a megadott gázt használja; a különböző gázok helyettesítése veszélyes lehet.
- A gázcsatlakozások szivárgásvizsgálatához keverjen össze 50/50 arányú szappanos vizet, és kenje be vele a szabályozót és a többi gázcsatlakozást. Ha növekvő buborékok jelennek meg, az szivárgást jelez. Húzza meg újra a csatlakozásokat. Ha a szivárgás nem állítható el, ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani. **NE VÉGEZZE A SZIVÁRGÁSVIZSGÁLATOT LÁNGGAL!**
- Gázszivárgás észlelése esetén azonnal zárja el a szelepet. Nyissa ki az ablakokat a szellőzés javítása érdekében, és ne kapcsolja be a főkapcsolót, illetve ne gyújtson lángot. A gépet csak javítás elvégzése után szabad újra használni.
- Használat után mindig zárja el a gép szelepét.



FIGYELEM

Ha a gyújtás 5 másodpercen belül nem történik meg, kapcsolja KI az égővezérlőket. Várjon néhány másodpercet, majd ismételje meg a gyújtási eljárást. Ha az égő nem gyullad meg, miközben a szelep nyitott, a gáz továbbra is áramlik ki az égőből, ami véletlen gyulladás és sérülésveszélyt okozhat.

Szelep ellenőrzése

Fontos: A szelep ellenőrzéséhez először nyomja be a gombot, majd engedje el. A gombnak vissza kell ugrania. Ha a gomb nem ugrana vissza, a gép használata előtt cserélje ki a szelepegységet.

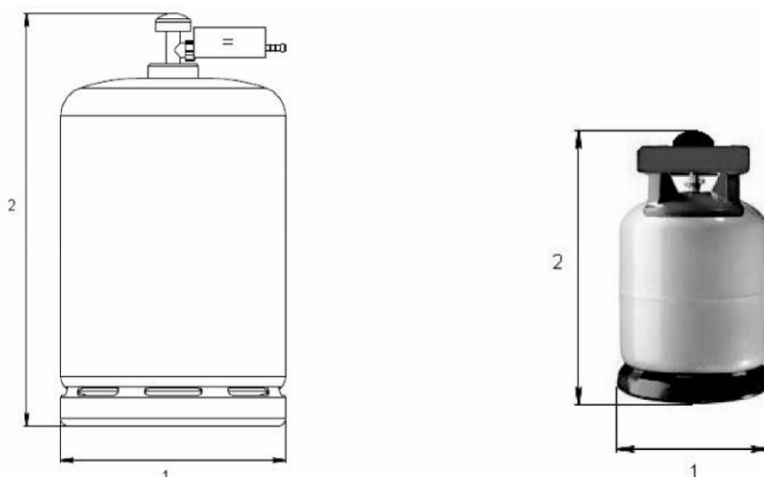
Fordítsa a gombot alacsony állásba, majd vissza KI állásba. A szelepnek simán kell forognia.

Gázcsatlakozás

Amikor a készüléket gázellátó csőhöz vagy gázpalackhoz csatlakoztatja, győződjön meg arról, hogy egy gázlezáró szelep van felszerelve a készülék előtt, a kezelő számára könnyen elérhető helyen a biztonságos használat és a hozzáférhetőség érdekében.

Gázpalack használata esetén válasszon olyat, amely megfelel a helyi szabványoknak. A maximális átmérő 40 cm, a maximális hosszúság pedig 1,2 méter lehet. A palackot száraz, hűvös helyen tárolja.

A használt szabályozószelep típusának meg kell felelnie a vonatkozó EN (európai norma) szabványnak.



Példa a gázipalackok méreteinek sémáira

- 1- Maximális átmérő vagy szélesség
- 2- Maximális magasság (szabályozóval együtt)

- Ellenőrizze, hogy a helyi gáztípus megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett típussal.
- Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelő gázforráshoz egy vascső segítségével. Győződjön meg arról, hogy nincsenek gázszivárgásra utaló jelek. Használjon csőtömítőt az illesztések körül a rögzítéshez.
- Csatlakoztatás után szappanos vizes oldattal ellenőrizze a gázszivárgást. Szivárgás észlelése esetén vigyen fel csőtömítőt a szivárgási pont köré.
- Győződjön meg arról, hogy a flexibilis cső helyzete csavarodásmentesre van állítva.
- A helyi gáznyomással kapcsolatban forduljon a helyi gázszolgáltatóhoz. Ha a gáznyomás több mint 10%-kal eltér a névleges gáznyomástól, szereljen fel egy gázkieresztő szelepet a készülék elé a gáznyomás stabilizálása érdekében.
- Győződjön meg arról, hogy a gáznyomás megfelel a készülék adattábláján feltüntetett adatoknak. A nyomást a nyomásmérő ponton kell mérni, figyelembe véve a használt gáz Wobbe-indexét.
- A készülék telepítésekor ügyeljen arra, hogy a gáz flexibilis tömlője ne haladja meg az 1,5 métert.
- A használt gázellátó csőnek vagy tömlőnek meg kell felelnie a nemzeti előírásoknak. Rendszeresen ellenőrizze a gázcsövet vagy tömlőt, és szükség esetén időben cserélje ki.
- Használat közben tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.
- Gázipalackok cseréjekor tegyen óvintézkedéseket: mindig távolítsa el a palackokat minden tűzforrástól.

Kezelési utasítások

A gép begyújtása



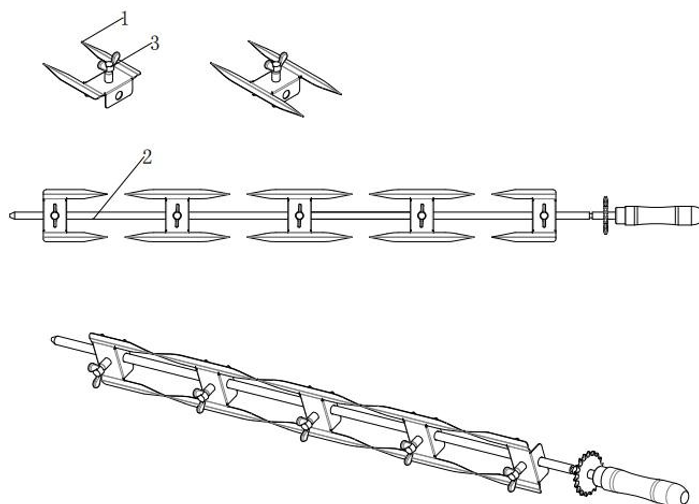
MEGJEGYZÉS

Begyújtás közben ne hajoljon a gép fölé. Begyújtás előtt olvassa el az összes utasítást.

1. Nyomja le a gombot, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba az „OFF” állásból körülbelül 90 fokig. Tartsa ezt a pozíciót körülbelül 5 másodpercig. Ez a lépés segít eltávolítani a levegőt az égőből. A folyamat során ne engedje el a gombot.
2. Ezután fordítsa vissza a gombot „OFF” állásba, és ismételje meg az óramutató járásával ellentétes forgatást az „OFF” állásból, amíg meg nem hallja a „TA” hangot, ekkor az égők begyulladnak. Ha nem működik, ismételje meg a fenti műveleteket. Ha a gép hosszú ideig le volt állítva, vagy ez az első használat, a begyújtás tovább tarthat, ami normális.
3. Ha alacsony lángon működik, forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a láng magasabb fokozatra való növeléséhez. Ha alacsonyabb lángra van szükség, forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba. Állítsa be a hőmérsékletet a kívánt szintre. Kérjük, állítsa be a szelepvezérlő gombot és a ventilátorvezérlőt a gázminőségnek megfelelően, amíg az égők mindenhol pirosak nem lesznek, és nem látható láng.
4. Használat után fordítsa el a gombot a maximális vagy minimális beállításból az „OFF” állásba.
5. Ha a gépet egy ideig nem használja, kérjük, zárja el a gázcsapot.

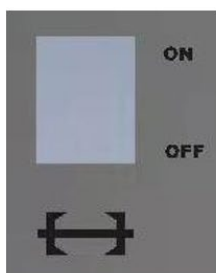
Tevékenység

1. A grillezett csirkevillák beállításához először forgassa el a csavarokat az óramutató járásával ellentétes irányba a kilazításhoz, majd helyezze a csirkéket a villákra, és állítsa be a megfelelő helyzetbe. Rögzítse a villákat a csavarok óramutató járásával megegyező irányú forgatásával. Helyezze vissza a rudakat a gépbe, szükség szerint állítsa be a helyzetüket, és győződjön meg arról, hogy biztonságosan rögzültek. Fontos megjegyezni, hogy a rudakonkénti maximális terhelés nem haladhatja meg a 6-8 kg-ot a sérülések elkerülése érdekében.

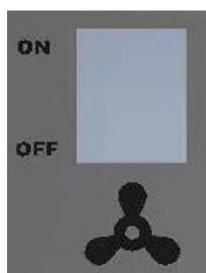


FIGYELMEZTETÉS

- Vegye figyelembe, hogy a villák élesek. A sérülések elkerülése érdekében védőkesztyű viselése ajánlott.
 - A rúd nehezzé válik, ha csirkékkel van megrakva. A rúd gépbe helyezésekor és onnan való eltávolításakor mindig mindkét kezét használja a stabilitás biztosítása és a balesetek elkerülése érdekében.
2. A tápellátás csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a feszültség megegyezik a gép adattábláján található adatokkal. A biztonság érdekében szereljen fel főkapcsolót, biztosítékot és megszakítót a géphez. A csatlakoztatás után kövesse a korábban említett lépéseket a gép begyújtásához. Az égők meggyulladnak, és a gép hőmérséklete emelkedni kezd. Kapcsolja be a motort, a ventilátort és a villanykapcsolókat a működés elindításához. A rudak ezután forogni kezdenek, és a csirkék sülni kezdenek.



1



2

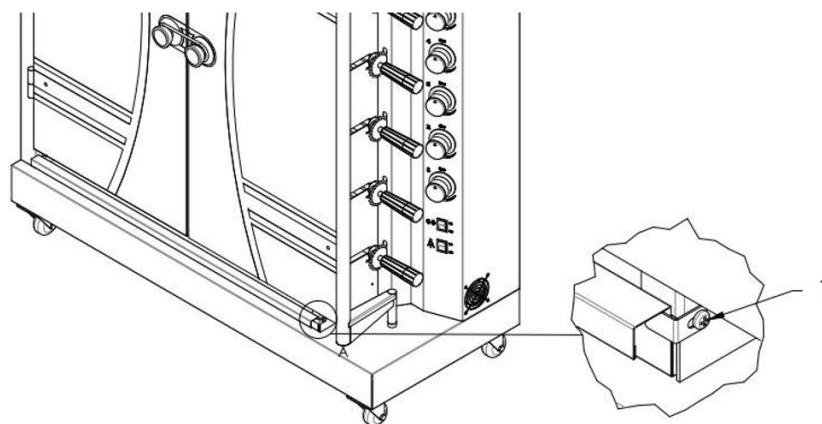


3

- 1- Motor be-/kikapcsoló
 2- Ventilátor be-/kikapcsoló
 3- Világítás be-/kikapcsoló

3. A forgó rúd sült csirkék sütéséhez készült. Megemelhető tisztításhoz vagy a csirkék elhelyezéséhez. Ügyeljen arra, hogy a csirkék a villa közepére kerüljenek az egyenletes sütés biztosítása érdekében. Ahogy a rúd forog, a csirkék is forogni fognak, biztosítva az egyenletes sütést.

4. Töltse fel az olajtálcat vízzel, és mindig tartsa fenn egy bizonyos szintet, hogy megakadályozza a kiszáradást. Ez segít a csöpögő folyadék összegyűjtésében, és minimalizálja az olaj fellángolásának kockázatát.



1. A víztálca eltávolításához először lazítsa meg a víztálca rögzített lemezén található csavart. Miután a csavart meglazította, kiveheti a víztálcat.

Tisztítás és karbantartás

- A balesetek elkerülése érdekében mindig húzza ki a tápkábelt a konnektorból, kapcsolja ki a főkapcsolót, és válassza le a gázellátást, ha a gépet hosszabb ideig nem használta. Minden szervizelési és karbantartási műveletet csak az áram- és gázellátás kikapcsolása után szabad elvégezni. Ha a géppel problémák vannak, ne próbálja meg szétszerelni; ehelyett küldje el a szállítóhoz javításra.
- Javasoljuk, hogy évente ellenőrizze és húzza meg a fém szerelvényeket.
- Tisztítsa meg a gépet rendszeresen használatok között, és különösen hosszabb tárolás után.
- Használjon puha ruhát a gép tisztításához. Szükség esetén használjon semleges tisztítószert. Kerülje az éles fémtárgyak használatát a fűtőlappal külső felületén.
- Gyakran tisztítsa ki az olajmaradványokat az olajtálca alól.
- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a gép és alkatrészei kellően lehűltek. Soha ne érintse meg a forró alkatrészeket védtelen kézzel.
- Vegye figyelembe, hogy a gép több mint 90%-a fémből (rozsdamentes acél, vas, alumínium, galvanizált fémlap) készült, amely a megadott feldolgozóüzemben történő feldolgozás után újrahasznosítható. Kérjük, ezeket az anyagokat felelősségteljesen és válogatás nélkül ártalmatlanítsa.

Szállítás és tárolás

- Szállítás közben óvatosan kezelje a gépet, hogy elkerülje az erős rezgéseket.

- A gép élettartamának és állapotának meghosszabbítása és fenntartása érdekében kerülje a becsomagolt berendezés hosszú távú szabadban történő tárolását. Tárolja jó légáramlású, nem korrozív, száraz körülmények között. Ha kültéri tárolás szükséges, gondoskodjon vízálló berendezések használatáról.
- Ha gázpalack van a géphez csatlakoztatva, tárolja azt a szabadban, jól szellőző helyen, gyermekek elől elzárva. Ha a gépet beltérben tárolja, győződjön meg arról, hogy a gázpalack ki van kapcsolva és le van választva. A gázpalackot mindig a szabadban, gyermekektől elzárva, száraz, jól szellőző helyen tárolja, távol a hőforrásoktól és a gyújtópontoktól.
- Fedje le az égőket alufóliával, hogy megakadályozza a rovarok vagy egyéb törmelékek felhalmozódását az égőnyílásokban.
- Ne tárolja a gépet fejjel lefelé.

Hibaelhárítás

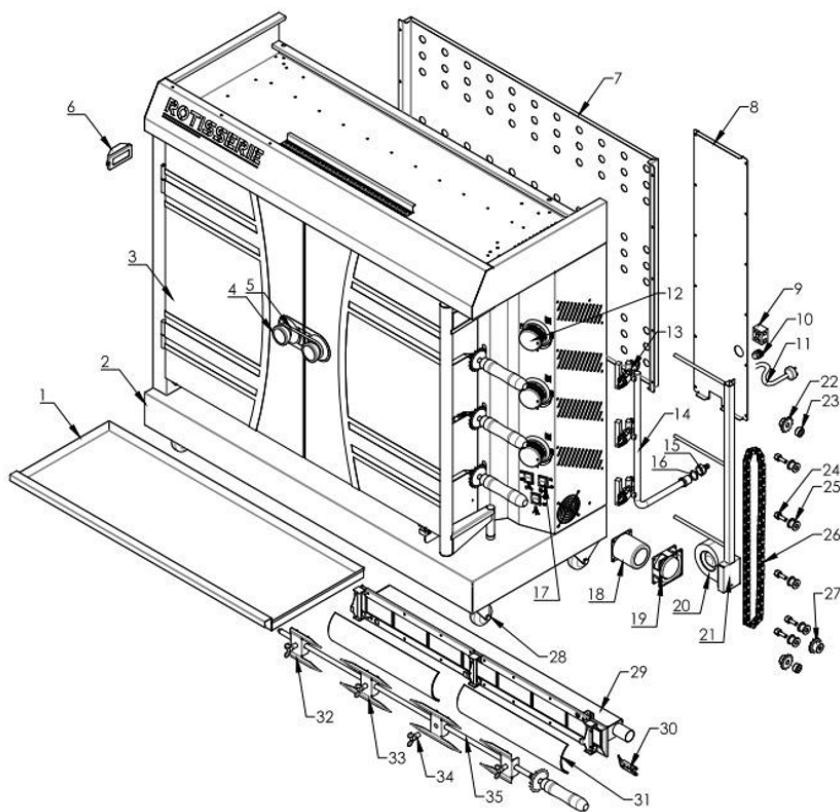
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az égő nem gyullad meg, pedig a piezoelektromos gyújtórendszer működik	Hibás szabályozó. Elzáródás az égőben. Elzáródás a gázfúvókákban vagy a gáztömlőben. Sérült elektróda/hibás gyújtó. Üres PB-gázpalack.	Ellenőriztesse vagy cseréltesse ki a szabályozót. Tisztítsa meg az égőt. Tisztítsa meg a fúvókákat és a gáztömlőt. Cserélje ki az elektródát és a vezetékét, vagy a gyújtót. Használjon új PB-gázpalackot.
Az égő nem gyullad meg gyufával	Hibás szabályozó. Elzáródás az égőben. Elzáródás a gázfúvókákban vagy a gáztömlőben. Űritse ki a PB-gázpalackot.	Ellenőriztesse vagy cserélje ki a szabályozót. Tisztítsa meg az égőt. Tisztítsa meg a fúvókákat és a gáztömlőt. Használjon új PB-gázpalackot.
Az égőcsőben lévő tűz lángja alacsony, vagy visszalángolás van (sziszegő vagy zúgó hang hallható).	Elzáródás az égőben. Elzáródás a gázfúvókákban vagy a gáztömlőben. Szeles időben.	Tisztítsa meg az égőt. Tisztítsa meg a fúvókákat és a gáztömlőt. Használja a grillsütőt védettebb helyen.



MEGJEGYZÉS

- A fenti hibaelhárítási útmutató csak tájékoztató jellegű. Ha bármilyen hiba történik, azonnal hagyja abba a gép használatát, és értesítse a szakembereket az ellenőrzéshez és a karbantartáshoz.
- Mindenekelőtt a biztonság! Karbantartás megkezdése előtt mindig győződjön meg arról, hogy mind a gáz, mind az elektromos ellátás ki van kapcsolva.

Alkatrészek



Nr	Név
1	Víz-/olajtálca
2	Szórópisztoly teste
3	Üvegajtó
4	Ajtókilincs
5	Kilincszár
6	Világítás
7	Ház hátlapja
8	Elektromos vezérlődoboz hátlapja
9	Mágneses csatlakozó
10	Tápkábel feje
11	Tápkábel
12	Csavar
13	Szelep
14	Gázcső
15	Réz csatlakozó
16	Gumi tömítés

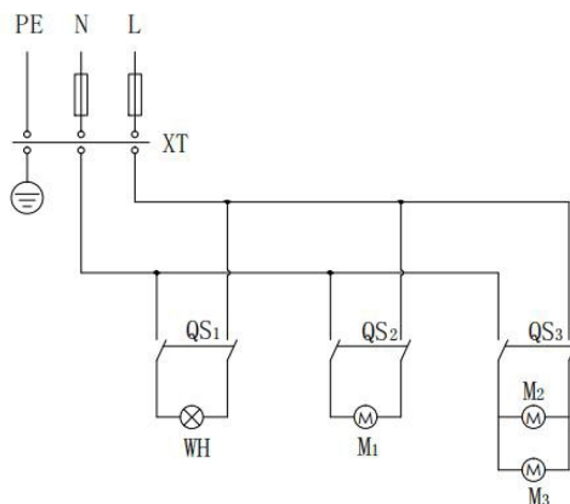
17	Be-/kikapcsoló
18	Motor
19	1. ventilátor
20	2. ventilátor
21	Szellőző szerelvény
22	1. lánckerék
23	Távtartó 1. lánckerék
24	Középső tengely Átmeneti kerék hüvelye
25	Átmeneti kerék
26	Lánc
27	2. lánckerék
28	Görgő
29	Égő
30	gyújtótű
31	Égő üvegei
32	1. villa
33	2. villa
34	Szárnyascsavar
35	Forgórúd

Elektromos kapcsolási rajzok



MEGJEGYZÉS

- Győződjön meg arról, hogy az áramkör megfelelően ellenőrizve van. A szerelő felelős a készülék telepítéséért.
- Mindig kapcsolja ki az áramellátást, és hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt megpróbálja szétszerelni.



1- XT: Sorkapocs

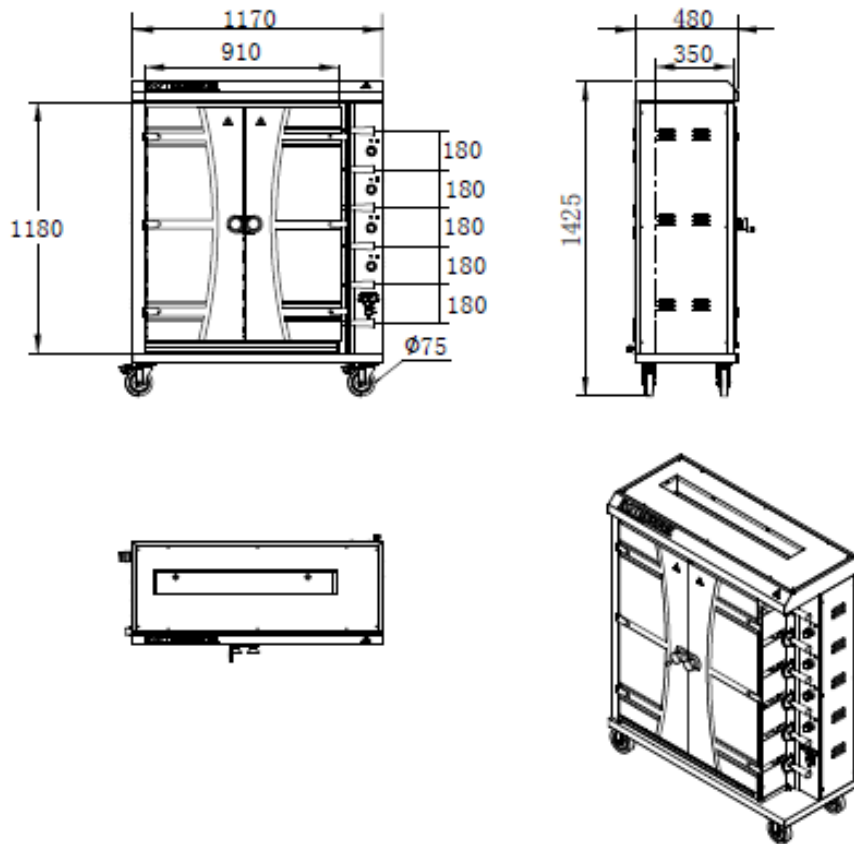
2- QS1: 1-es be-/kikapcsoló

3- QS2: 2-es be-/kikapcsoló

4- QS3: 3-as be-/kikapcsoló

- 5- WH: Világítás
- 6- M1: Légbefúvó
- 7- M2: Hűtőventilátor
- 8- M3: Motor

Méretrajzok





Denne brugermanual er blevet oversat ved hjælp af maskinoversættelse. Vi har gjort alt for at sikre, at oversættelsen er nøjagtig, men bemærk venligst, at automatiserede oversættelser ikke er perfekte og ikke er beregnet til at erstatte menneskelige oversættere. Den officielle version af brugermanualen er på engelsk. Eventuelle forskelle mellem den oversatte version og den originale engelske version er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørgsmål om nøjagtigheden af oversættelsen, henvises der til den engelske version, som er den officielle reference. Flere sprogversioner er tilgængelige efter anmodning via info@expondo.com.

Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi					
Produktnavn	Kyllingegasgrill					
Model	RCGCG-36					
Apparattype	A ₃					
Apparatkategori	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
gastype og forsyningstryk	G30 Butan og G31 Propan 30 mbar	G30 Butan 28~30 mbar og G31 Propan 30 mbar	G30 Butan og G31 Propan 50 mbar	G30 Butan og G31 Propan 30 mbar	G20 metan 20 mbar og G25 metan 25 mbar	G20 metan 20 mbar
Brænderinjektorstørrelse [mm]	ø1,2*4	ø1,2*4	ø1,04*4	ø1,12*4	ø1,76*4 / ø1,89*4	ø1,76*4
Brændereffekt [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Samlet varmetilførselseffekt [kW]	20					
Spænding [V] / Frekvens [Hz]	230~ / 50					
Effekt [W]	110					
Gasforbrug	G30: 1,574 kg/t; G31: 1,552 kg/t; G20: 2,116 m ³ /t					
Mål (Bredde x Længde x Højde) [cm]	117x48x142,5					
Vægt [kg]	116					

Apparatkategori	Destinationslande
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Formål

Produktet er designet til at tilberede kylling effektivt ved hjælp af direkte varme fra gasflammer, hvilket sikrer jævn tilberedning og forbedrede smagsoplevelser. Det er ideelt til grill og udendørs

madlavningsarrangementer, hvor hurtig opvarmning og ensartede temperaturer er nødvendige for at servere grillet kylling til en forsamling.

Brugeren er ansvarlig for enhver skade som følge af utilsigtet brug af produktet.

Brugsanvisning



BEMÆRK

- Rengør maskinen og fjern al industriel olie før brug. Sørg for, at al plastikbeskyttelse og emballage er fjernet før brug.
- Håndter alle komponenter forsigtigt for at undgå utilsigtede skader.
- Når maskinen ikke er i brug, skal du slukke den.
- Sluk for gasforsyningen ved gasflasken efter brug.
- Flyt aldrig maskinen, mens den er i drift eller stadig er varm.
- Fyld vand i bakken før brug. Hold bakken altid fyldt med vand (den anbefalede mængde vand er mere end halvdelen af vandbakken), når du betjener maskinen.
- Brug grillredskaber med langt skaft og ovnhandsker for at undgå forbrændinger og stænk.
- Rengør maskinen ofte, helst efter hver grillfest.
- Hvis du bemærker fedt eller andet varmt materiale, der drypper fra maskinen ned på ventilen eller regulatoren, skal du straks slukke for gasforsyningen. Find årsagen, ret den, og rengør og inspicer derefter ventilen, slangen og regulatoren, før du fortsætter. Udfør en lækagetest.
- Hold ventilationsåbningerne i cylinderhuset fri for snavs.
- Regulatoren kan lave en brummende eller fløjtende lyd under drift. Dette vil ikke påvirke maskinens sikkerhed eller brug.
- Hvis du har et problem med din maskine, skal du se afsnittet Fejlfinding. Hvis du ikke kan løse problemet, skal du kontakte din leverandør.



ADVARSEL

Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn væk.

Samlingstips



FORSIGTIG

Sørg for, at maskinen er installeret i vandret position og forbliver stabil efter installationen. Den må ikke ryste under brug.

Læs venligst alle instruktioner grundigt, før du fortsætter. Find et stort, rent område, hvor du kan samle din maskine. Se samlediagrammet efter behov.

- Maskinen skal installeres enten alene eller sammen med andre produkter i henhold til det foreskrevne anvendelsesområde.
- Sørg for, at alle dele er fastgjort, og at enheden er i funktionsdygtig stand før brug.
- Når du placerer maskinen, skal du sørge for, at bagsiden er mindst 50 cm væk fra væggen, og placere den i et godt ventileret område for at undgå brandfare.
- Placer ikke brandfarlige genstande såsom vaskeklude på maskinen, da dette kan forårsage brand.
- Brug kun den angivne gas; det kan være farligt at udskifte forskellige gasser.
- For at udføre en lækagetest på dine gasforbindelser skal du blande en 50/50 opløsning af sæbe og vand og børste den rundt om regulatoren og andre gasforbindelser. Hvis der opstår voksende bobler, er der en lækage. Spænd forbindelserne igen. Hvis lækagerne ikke kan stoppes, må du ikke forsøge at reparere dem selv. **TEST IKKE FOR LÆKAGE MED EN FLAMME!**
- Hvis der opdages en gaslækage, skal ventilen straks lukkes. Åbn vinduer for at forbedre ventilationen, og tænd ikke for afbryderen eller antænde nogen åben ild. Maskinen bør kun bruges igen efter reparationer.
- Luk altid maskinens ventil efter brug.

**FORSIGTIG**

Hvis tændingen ikke sker inden for 5 sekunder, skal du slukke for brænderbetjeningen. Vent et par sekunder, og gentag derefter tændingsproceduren. Hvis brænderen ikke tændes, mens ventilen er åben, vil gassen fortsætte med at strømme ud af brænderen, hvilket udgør en risiko for utilsigtet tænding og potentiel skade.

Ventilkontrol

Vigtigt: For at kontrollere ventilen skal du først trykke på knappen og slippe den. Knappen skal springe tilbage. Hvis knappen ikke springer tilbage, skal du udskifte ventilenheden, før du bruger maskinen.

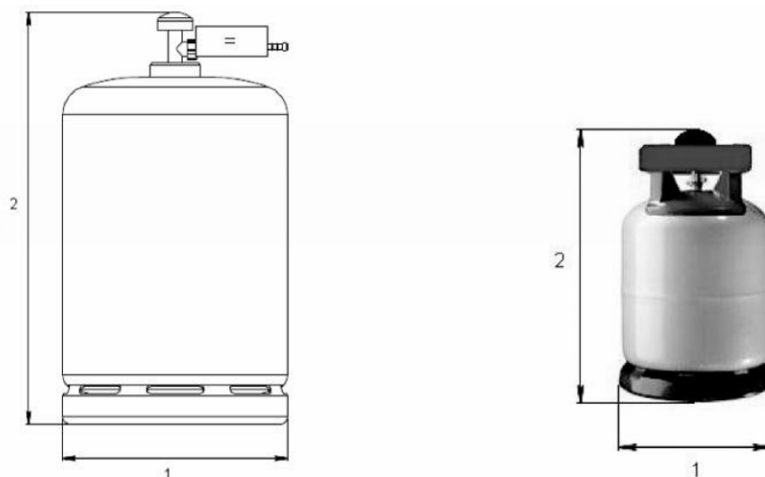
Drej knappen til den laveste position og derefter tilbage til den slukkede position. Ventilen skal dreje jævnt.

Gastilslutning

Når du tilslutter enheden til et gasforsyningsrør eller en gascylinder, skal du sørge for, at der er installeret en gasafspærringsventil opstrøms for enheden inden for operatørens rækkevidde af hensyn til brugssikkerhed og tilgængelighed.

Hvis du bruger en gascylinder, skal du vælge en, der opfylder lokale standarder. Den maksimale diameter må være 40 cm, og den maksimale længde må være 1,2 meter. Opbevar flasken et tørt og køligt sted.

Den anvendte type reguleringsventil skal overholde den relevante EN-standard (europæisk norm).



Eksempel på diagrammer over dimensioner af gasflasker

- 1- Maksimal diameter eller bredde
- 2- Maksimal højde (inklusive regulator)

- Kontroller, at den lokale gastype svarer til den type, der er angivet på apparatets typeskilt.
- Tilslut enheden til en passende gaskilde ved hjælp af et jernrør. Sørg for, at der ikke er tegn på gaslækage. Brug rørtætningsmiddel omkring samlingerne for at fastgøre dem.
- Efter tilslutning skal du bruge en sæbevandsopløsning til at kontrollere for gaslækage. Hvis der opdages lækage, skal du påføre rørtætningsmiddel omkring lækagepunktet.
- Sørg for, at det fleksible rør er justeret, så det ikke vrider sig.
- Kontakt den lokale gasleverandør om det lokale gastryk. Hvis gastrykket afviger med mere end 10 % fra det nominelle gastryk, skal du installere en gasudløserventil opstrøms for enheden for at stabilisere gastrykket.
- Sørg for, at gastrykket er i overensstemmelse med de data, der er angivet på apparatets typeskilt. Trykket skal måles ved tryktestpunktet under hensyntagen til Wobbe-indekset for den anvendte gas.
- Ved installation af apparatet skal det sikres, at den fleksible gasslange ikke overstiger 1,5 meter.
- Det anvendte gasforsyningsrør eller -slange skal overholde nationale krav. Inspicer regelmæssigt gasrøret eller -slangen, og udskift det om nødvendigt.
- Hold apparatet væk fra brandfarlige materialer under brug.
- Tag forholdsregler ved udskiftning af gasflasker: Fjern altid gasflasker væk fra enhver ildkilde.

Betjeningsvejledning

Tænding af maskinen

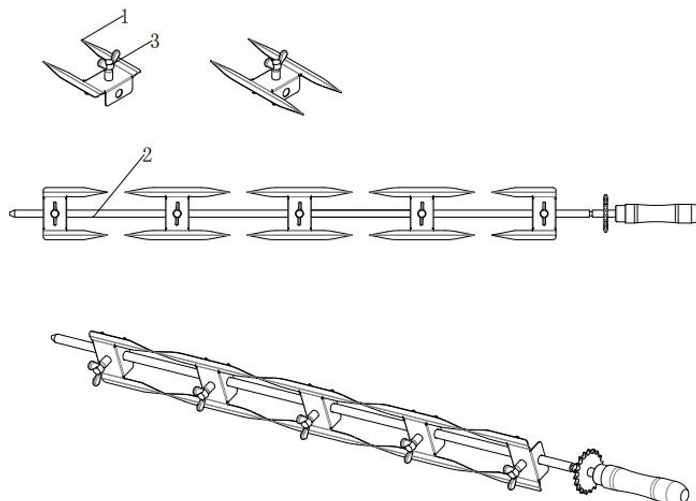
**BEMÆRK**

Læn dig ikke over maskinen under tænding. Læs alle instruktioner før tænding.

1. Tryk knappen ned, og drej den mod uret fra "OFF" til ca. 90 grader. Hold denne position i ca. 5 sekunder. Dette trin hjælper med at udlufte luften i brænderen. Slip ikke trykknappen under denne proces.
2. Drej derefter knappen tilbage til "OFF", og gentag drejningen af knappen mod uret fra "OFF", indtil du hører lyden "TA", hvorefter brænderne tændes. Hvis den ikke fungerer, skal du gentage ovenstående handlinger. Hvis maskinen har været stoppet i lang tid, eller det er første gang, den er i brug, kan det tage længere tid at tænde, hvilket er normalt.
3. Når en lav flamme er i gang, skal du dreje knappen mod uret for at øge flammen til en højere indstilling. Hvis en lavere flamme er nødvendig, skal du dreje knappen med uret. Juster temperaturen til det ønskede niveau. Juster ventilknappen og blæserstyringen i henhold til gaskvaliteten, indtil brænderne er røde overalt uden synlig flamme.
4. Efter brug skal du dreje knappen fra den maksimale eller minimale indstilling til "OFF"-positionen.
5. Hvis maskinen ikke skal bruges i et stykke tid, skal du lukke for gastilførselsventilen.

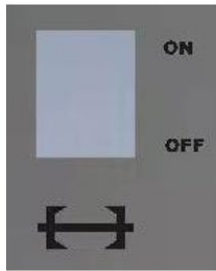
Handling

1. For at sætte gaflerne til grillet kylling op skal du først dreje skruerne mod uret for at løsne dem, derefter placere kyllingerne på gaflerne og justere dem til den passende position. Fastgør gaflerne ved at dreje skruerne med uret. Sæt gaflerne tilbage i maskinen, juster deres position efter behov, og sørg for, at de er forsvarligt låst på plads. Det er vigtigt at huske på, at den maks. vægt pr. gafl ikke må overstige 6-8 kg for at forhindre skader.

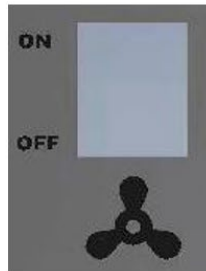
**FORSIGTIG**

- Vær opmærksom på, at gaflerne er skarpe. Det tilrådes at bære beskyttelseshandsker, når du håndterer dem for at forhindre skader.

- Gaflen bliver tung, når den er fyldt med kyllinger. Brug altid begge hænder, når du sætter gaflerne i eller fjerner dem fra maskinen for at sikre stabilitet og undgå ulykker.
2. Sørg for, at spændingen stemmer overens med specifikationerne på maskinens typeskilt, før du tilslutter den til strømmen. Installer en strømafbryder, sikring og afbryder til maskinen for at sikre sikkerheden. Når den er tilsluttet, skal du følge de tidligere nævnte trin for at tænde maskinen. Brænderne vil tænde, og maskinens temperatur vil begynde at stige. Tænd motoren, ventilatoren og lyskontakterne for at starte driften. Stængerne vil derefter begynde at rotere, og kyllingerne vil begynde at stege.



1



2



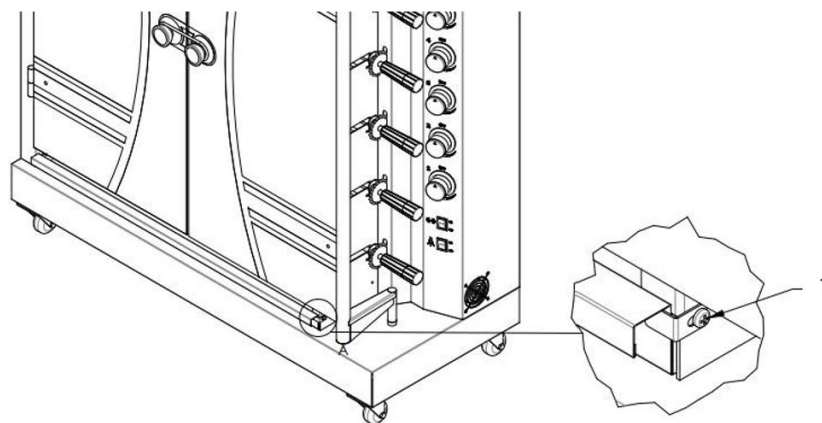
3

1- Motor Tænd/sluk-knap

2- Ventilator Tænd/sluk-knap

3- Lys Tænd/sluk-knap

3. Den roterende stang er designet til stegte kyllinger. Den kan hæves for rengøring eller placering af kyllingerne. Sørg for, at kyllingerne placeres midt på gafflen for at sikre jævn stegning. Når stangen roterer, vil kyllingerne også rotere, hvilket giver ensartet tilberedning.
4. Fyld oliebakken med vand, og hold et vist niveau hele tiden for at forhindre udtørring. Dette hjælper med at opsamle dryp og minimerer risikoen for opblussen fra olien.



1. For at fjerne vandbakken skal du først løsne skruen på vandbakkens faste plade. Når skruen er løsnet, kan du tage vandbakken ud.

Rengøring og vedligeholdelse

- For at forhindre ulykker skal du altid tage stikket ud af stikkontakten, afbryde tænd/sluk-knappen og afbryde gasforsyningen, hvis maskinen ikke har været brugt i længere tid. Al service og vedligeholdelse bør kun udføres, efter at strøm- og gasforsyningen er afbrudt. Hvis maskinen har problemer, må du ikke forsøge at skille den ad; send den i stedet til din leverandør for reparation.
- Det anbefales at kontrollere og stramme metalbeslag årligt.
- Rengør maskinen regelmæssigt mellem brug og især efter længere tids opbevaring.
- Brug en blød klud til rengøring af maskinen. Brug om nødvendigt et neutralt rengøringsmiddel. Undgå at bruge skarpe metalgenstande på varmepladens yderside.
- Rengør ofte olierester under oliebakken.
- Sørg for, at maskinen og dens komponenter er tilstrækkeligt afkølede før rengøring. Håndter aldrig varme dele med ubeskyttede hænder.
- Bemærk, at over 90 % af maskinen er lavet af metal (rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniseret metalplade), som kan genbruges efter forarbejdning på et specifikt behandlingsanlæg. Bortskaf disse materialer ansvarligt og ikke ukritisk.

Transport og opbevaring

- Håndter maskinen forsigtigt under transport for at undgå kraftige vibrationer.
- For at forlænge og vedligeholde maskinens levetid og tilstand skal du undgå at opbevare det emballerede udstyr udendørs i længere perioder. Opbevar det et sted med god luftcirkulation og ikke-ætsende, tørre forhold. Hvis udendørs opbevaring er nødvendig, skal du sørge for at bruge vandtætte faciliteter.
- Når en gasflaske er tilsluttet maskinen, skal den opbevares udendørs i et godt ventileret rum og utilgængeligt for børn. Hvis maskinen opbevares indendørs, skal du sørge for, at gasflasken er slukket og frakoblet. Opbevar altid gasflasken udendørs, væk fra børn og i et tørt, godt ventileret område, fri for varmekilder eller antændelsespunkter.
- Dæk brænderne med aluminiumsfolie for at forhindre insekter eller andet snavs i at samle sig i brænderhullerne.
- Opbevar ikke maskinen med bunden i vejret.

Problemløsning

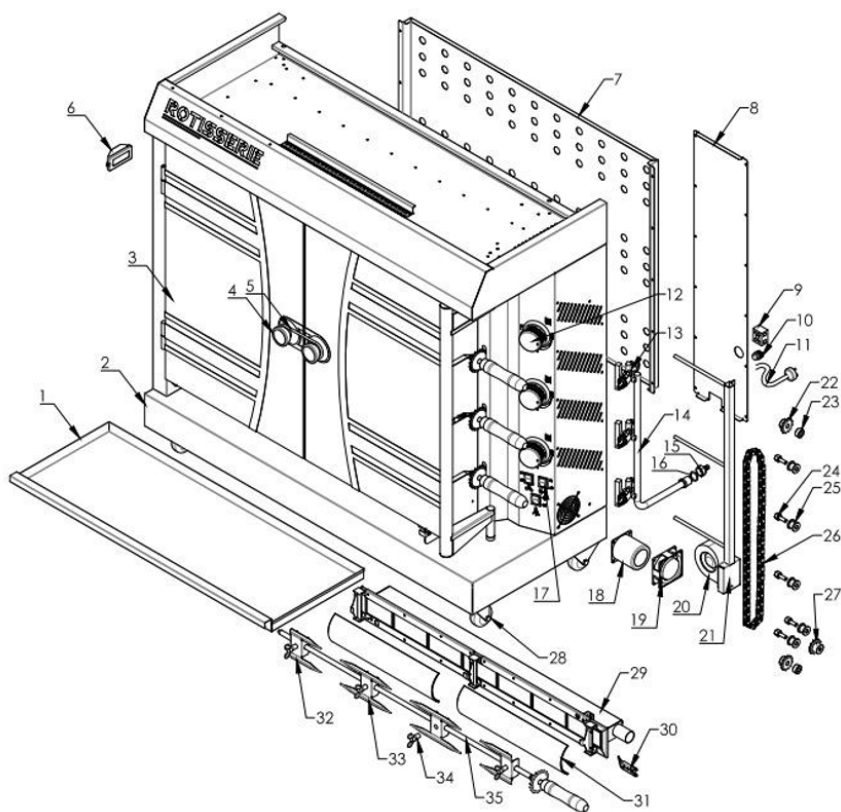
Problem	Mulig årsag	Løsning
Brænderen tændes ikke, men bruger det piezoelektriske tændingssystem	Defekt regulator. Blokeringer i brænderen. Blokeringer i gasdyser eller gasslange. Elektroden er beskadiget/defekt tænder. Tøm LP-flasken.	Få regulatoren kontrolleret eller udskiftet. Rengør brænder. Rengør dyser og gasslange. Skift elektrode og ledning, eller skift tændrør. Brug en ny gasflaske.
Brænderen tænder ikke med en tændstik	Defekt regulator. Blokeringer i brænderen. Blokeringer i gasdyser eller gasslange. Tøm gasflasken.	Få regulatoren kontrolleret eller udskiftet. Rengør brænder. Rengør dyser og gasslange. Brug en ny gasflaske.
Ild i brænderrøret har en lav flamme eller flashback (en hvæsende eller brølende lyd kan høres).	Blokeringer i brænder. Blokeringer i gasdyser eller gasslange. Blæsende forhold.	Rengør brænder. Rengør dyser og gasslange. Brug grillen et mere beskyttet sted.



BEMÆRK

- Ovenstående fejlfindingsvejledning er kun til reference. Hvis der opstår fejl, skal du straks stoppe med at bruge maskinen, og kontakte fagfolk for at inspicere og vedligeholde den.
- Sikkerhed først! Sørg altid for, at både gas- og strømforsyningen er afbrudt, før du udfører vedligeholdelse.

Dele



Nr.	Navn
1	Vand-/oliebakke
2	Krop
3	Glasdør
4	Dørhåndtag
5	Håndtagslås
6	Lys
7	Bagdæksel Plade på hus
8	Bagdæksel Plade på elektrisk kontrolboks
9	Magnetisk terminal
10	Strømledningshoved
11	Strømledning
12	Drejeknap
13	Ventil
14	Gasrør
15	Kobberforbindelse
16	Gummipakning
17	Tænd/sluk-knap
18	Motor
19	Ventilator 1
20	Ventilator 2
21	Ventilationsenhed
22	Tandhjul 1
23	Tandhjul Afstandsstykke

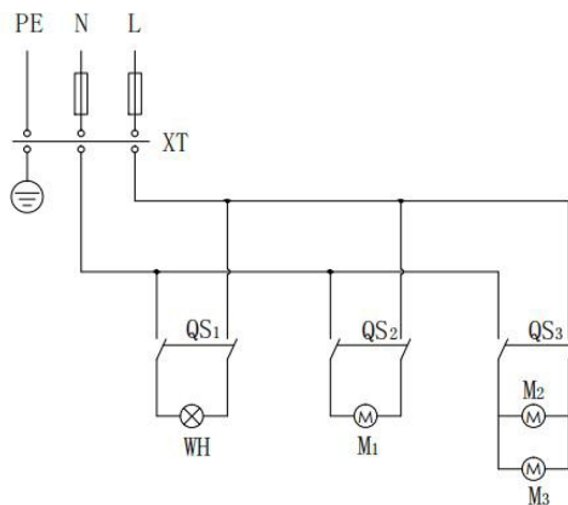
24	Centeraksel Muffe på overgangshjul
25	Overgangshjul
26	Kæde
27	Tandhjul 2
28	Hjul
29	Brænder
30	tændingsnåle
31	Glas på brænder
32	Gaffel 1
33	Gaffel 2
34	Vingeskrue
35	Roterende stang

Elektriske diagrammer



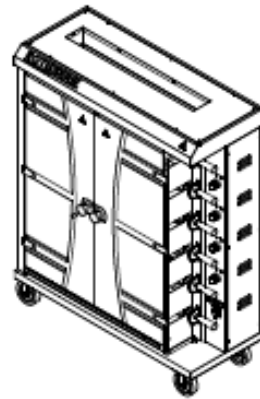
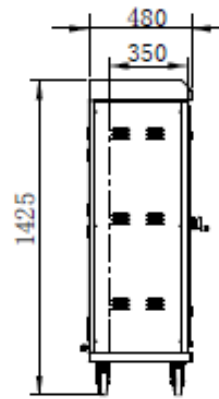
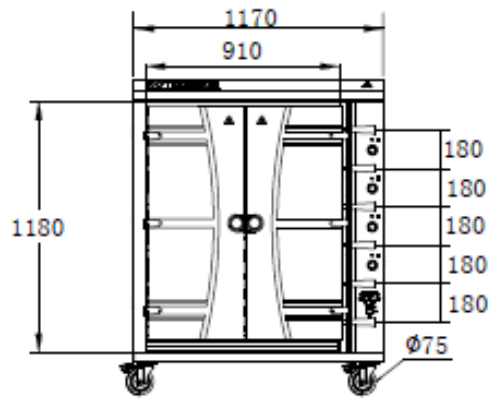
BEMÆRK

- Sørg for, at kredsløbet er kontrolleret korrekt. Installatøren bør være ansvarlig for apparatets installation.
- Sluk altid for strømmen, og lad apparatet køle helt af, før du forsøger at skille det ad.



- 1- XT: Klemrække
- 2- QS1: Tænd/sluk-knap 1
- 3- QS2: Tænd/sluk-knap 2
- 4- QS3: Tænd/sluk-knap 3
- 5- WH: Lys
- 6- M1: Luftblæser
- 7- M2: Køleventilator
- 8- M3: Motor

Måltegninger





Tämä käyttöohje on käännetty konekäännöksellä. Olemme tehneet kaikkemme varmistaaksemme käännöksen tarkkuuden, mutta huomaathan, että automaattiset käännökset eivät ole täydellisiä eivätkä niiden ole tarkoitus korvata ihmiskääntäjiä. Käyttöoppaan virallinen versio on englanniksi. Käännetyn version ja alkuperäisen englanninkielisen version väliset erot eivät ole oikeudellisesti sitovia. Jos sinulla on kysyttävää käännöksen oikeellisuudesta, tutustu englanninkieliseen versioon, joka on virallinen lähde. Lisää kieliversioita on saatavilla pyynnöstä osoitteesta info@expondo.com.

Tekniset tiedot

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo					
Tuotteen nimi	Kanan kaasugrilli					
Malli	RCGCG-36					
Laitteen tyyppi	A ₃					
Kodinkoneluokka	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
Kaasun tyyppi ja syöttöpaine	G30-butaani ja G31-propaani 30 mbar	G30 Butaani 28–30 mbar ja G31-propaani 30 mbar	G30-butaani ja G31-propaani 50 mbar	G30-butaani ja G31-propaani 30 mbar	G20-metaani 20 mbar ja G25-metaani 25 mbar	G20-metaani 20 mbar
Polttimen suuttimen koko [mm]	ø1.2*4	ø1.2*4	ø1.04*4	ø1.12*4	ø1.76*4 / ø1.89*4	ø1.76*4
Polttimen teho [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Kokonaislämpöteho [kW]	20					
Jännite [V] / Taajuus [Hz]	230~ / 50					
Teho [W]	110					
Kaasun kulutus	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Mitat (leveys x pituus x korkeus) [cm]	117x48x142,5					
Paino [kg]	116					

Kodinkoneluokka	Kohdemaat
I _{3B/P(30)}	KYPROS, TANSKA, VIRO, SUOMI, RANSKA, KROATIA, UNKARI, ITALIA, LIETTUA, ALANKOMAA, NORJA, ROMANIA, SLOVENIA, RUOTSI, TURKIN TASAVALLA
I _{3+(28-30/37)}	BELGIA, SVEITSI, KYPROS, TŠEKKI, ESPANJA, RANSKA, ISO-BRITANNIA, KREIKKA, IRLANTI, ITALIA, LIETTUA, PORTUGALI
I _{3B/P(50)}	ITÄVALTA, SVEITSI, SAKSA
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BELGIA, RANSKA
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	SAKSA, PUOLA, ROMANIA

Tarkoitus

Tuote on suunniteltu kypsentämään kanaa tehokkaasti kaasuliekin suoran lämmön avulla, mikä varmistaa tasaisen kypsennyksen ja parannetut maut. Se sopii erinomaisesti grillaukseen ja ulkoilmaruoanlaittotoilaisuuksiin, joissa nopea lämmitys ja tasaiset lämpötilat ovat välttämättömiä grillatun kanan tarjoilemiseksi suurelle yleisölle.

Käyttäjä on vastuussa kaikista vahingoista, jotka johtuvat tuotteen tahattomasta käytöstä.

Käyttöohjeet



HUOMAUTUS

- Puhdista laite ja hävitä kaikki teollisuusöljy ennen käyttöä. Varmista, että kaikki muovisuojukset ja pakkausmateriaalit on poistettu ennen käyttöä.
- Käsittele kaikkia osia varoen välttääksesi vahingossa tapahtuvat vammat.
- Kun laitetta ei käytetä, sammuta laite.
- Sammuta kaasun syöttö kaasupullosta käytön jälkeen.
- Älä koskaan siirrä laitetta käytön aikana tai sen ollessa vielä kuuma.
- Täytä tarjotin vedellä ennen käyttöä. Pidä tarjotin aina veden päällä (suositeltu vesimäärä on yli puolet vesiastian tilavuudesta) laitetta käyttäessäsi.
- Käytä pitkäkartisia grillausvälineitä ja uunikintaita palovammojen ja roiskeiden välttämiseksi.
- Puhdista laite usein, mieluiten jokaisen grillauksen jälkeen.
- Jos huomaat rasvaa tai muuta kuumaa ainetta tippuvan laitteesta venttiiliin tai säätimeen, sammuta kaasun syöttö heti. Selvitä syy, korjaa se ja puhdista ja tarkista sitten venttiili, letku ja säädin ennen jatkamista. Suorita vuototesti.
- Pidä sylinterikotelon tuuletusaukot vapaina roskista.
- Säädin saattaa pitää hurinaa tai viheltävää ääntä käytön aikana. Tämä ei vaikuta laitteen turvallisuuteen tai käyttöön.
- Jos laitteessasi on ongelmia, katso Vianmääritys-osio. Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa, ota yhteyttä toimittajaan.



VAROITUS

Kosketeltavissa olevat osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä pienet lapset poissa.

Kokoamisvinkkejä



VAROITUS

Varmista, että laite on asennettu vaakasuoraan asentoon ja pysyy vakaana asennuksen jälkeen. Se ei saa täristä käytön aikana.

Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen jatkamista. Etsi suuri ja puhdas alue laitteen kokoamista varten. Katso tarvittaessa kokoamiskaaviota.

- Laite tulee asentaa joko yksinään tai muiden tuotteiden kanssa ohjeiden mukaisesti.
- Varmista, että kaikki osat ovat kiinni ja että laite on toimintakunnossa ennen käyttöä.
- Kun sijoitat laitetta, varmista, että sen takaosa on vähintään 50 cm:n päässä seinästä, ja aseta se hyvin ilmastoituun tilaan tulipalon välttämiseksi.
- Älä aseta laitteen päälle syttyviä esineitä, kuten pesulappuja, koska se voi aiheuttaa tulipalon.
- Käytä vain määritettyä kaasua; eri kaasujen korvaaminen voi olla vaarallista.
- Suorita kaasuliitännöiden vuototesti sekoittamalla 50/50 saippua-vesiliuos ja sivele sillä säätimen ja muiden kaasuliitännöjen ympärille. Jos ilmaantuu kuplia, vuoto on olemassa. Kiristä liitokset uudelleen. Jos vuotoja ei voida pysäyttää, älä yritä korjata niitä itse. **ÄLÄ TESTAA VUOTOJA LIEKILLÄ!**
- Jos havaitset kaasuvuotoa, sulje venttiili välittömästi. Avaa ikkunat ilmanvaihdon parantamiseksi äläkä kytke virtakytkintä päälle tai sytytä liekkejä. Laitetta saa käyttää uudelleen vasta korjausten jälkeen.
- Sulje laitteen venttiili aina käytön jälkeen.



VAROITUS

Jos sytytys ei tapahdu 5 sekunnin kuluessa, kytke polttimen säätimet OFF-asentoon. Odota muutama sekunti ja toista sytytystoimenpide. Jos poltin ei syty venttiilin ollessa auki, kaasua virtaa edelleen polttimesta, mikä aiheuttaa vahingossa tapahtuvan syttymisen ja mahdollisen loukkaantumisen riskin.

Venttiilin tarkistus

Tärkeää: Venttiilin tarkistamiseksi paina ensin nuppia sisään ja vapauta se. Nupin pitäisi ponnahtaa takaisin. Jos nuppi ei ponnahta takaisin, vaihda venttiilikokoonpano ennen laitteen käyttöä.

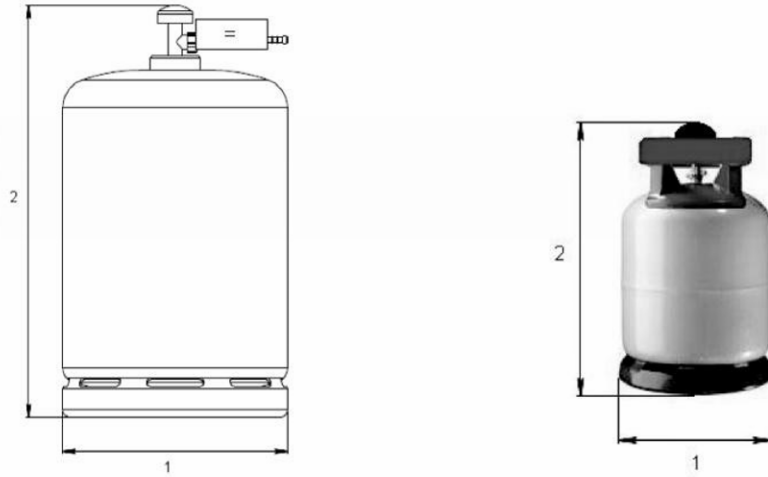
Käännä nuppi ala-asentoon ja sitten takaisin OFF-asentoon. Venttiilin pitäisi pyöriä tasaisesti.

Kaasuliitäntä

Kun liität laitteen kaasun syöttöputkeen tai kaasupulloon, varmista, että laitteen ylävirtaan on asennettu kaasun sulkuventtiili käyttäjän helposti ulottuville turvallisuuden ja helppokäyttöisyyden takaamiseksi.

Jos käytät kaasupulloa, valitse sellainen, joka täyttää paikalliset standardit. Suurin halkaisija saa olla 40 cm ja suurin pituus 1,2 metriä. Säilytä pulloa kuivassa ja viileässä paikassa.

Käytetyn säätöventtiilin tyyppi on oltava asiaankuuluvan EN (eurooppalainen normi) -standardin mukainen.



Esimerkkejä kaasupullojen mittoja koskevista kaavioista

1- Suurin halkaisija tai leveys

2- Suurin korkeus (säädin mukana)

- Varmista, että paikallinen kaasutyyppi vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua kaasua.
- Liitä laite sopivaan kaasulähteeseen rautaputkella. Varmista, ettei kaasuvuotoja ole. Kiinnitä liitokset putkitiivisteellä.
- Liittämisen jälkeen tarkista kaasuvuodot saippuavesiliuoksella. Jos vuotoa havaitaan, levitä putkitiivistettä vuotokohdan ympärille.
- Varmista, että joustavan putken asento on säädetty niin, ettei se väänty.
- Kysy paikalliselta kaasuntoimittajalta paikallista kaasunpainetta. Jos kaasunpaine poikkeaa yli 10 % nimelliskaasunpaineesta, asenna kaasunpoistiventtiili laitteen ylävirtaan kaasunpaineen vakauttamiseksi.
- Varmista, että kaasunpaine vastaa laitteen kilvessä ilmoitettuja tietoja. Paine on mitattava paineenmittauspisteestä ottaen huomioon käytetyn kaasun Wobben indeksi.
- Laitetta asennettaessa varmista, että kaasun joustava letku ei ole yli 1,5 metriä pitkä.
- Käytetyn kaasunsyöttöputken tai -letkun on oltava kansallisten vaatimusten mukainen. Tarkista kaasuputki tai -letku säännöllisesti ja vaihda se tarvittaessa.
- Pidä laite poissa syttyvistä materiaaleista käytön aikana.
- Noudata varotoimia kaasupulloja vaihtaessasi: siirrä pullot aina kauas kaikista avotulen lähteistä.

Käyttöohjeet

Laitteen sytytys



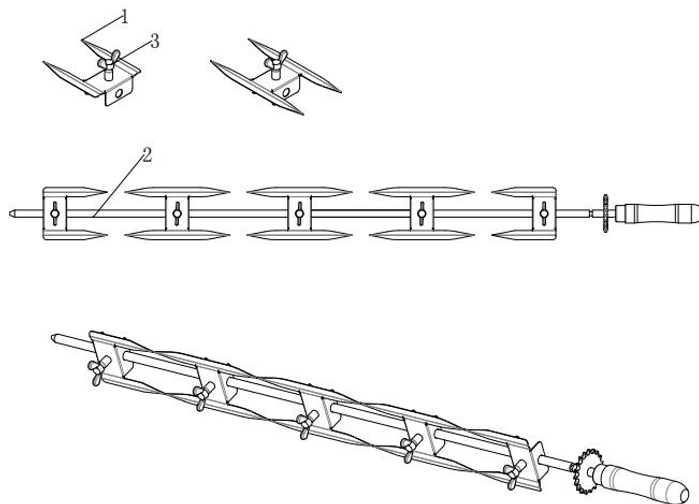
HUOMAUTUS

Älä kumarru laitteen ylle sytytyksen aikana. Lue kaikki ohjeet ennen sytytystä.

1. Paina nuppia alas ja käännä sitä vastapäivään asennosta "OFF" noin 90 asteeseen. Pidä tätä asentoa noin 5 sekuntia. Tämä vaihe auttaa poistamaan polttimesta ilman. Älä vapauta nuppia painamisen aikana.
2. Käännä sitten nuppi takaisin "OFF"-asentoon ja toista nupin kääntämistä vastapäivään asennosta "OFF", kunnes kuulet äänen "TA", jolloin polttimet syttyvät. Jos se ei toimi, toista yllä olevat toimenpiteet. Jos laite on ollut pysähdyksissä pitkään tai sitä käytetään ensimmäistä kertaa, syttyminen voi kestää kauemmin, mikä on normaalia.
3. Kun liekki on pieni, käännä nuppia vastapäivään lisätäksesi liekkiä suurempaan asetukseen. Jos tarvitaan pienempää liekkiä, käännä nuppia myötäpäivään. Säädä lämpötila haluamallesi tasolle. Säädä venttiilin säätönuppia ja puhaltimen ohjainta kaasun laadun mukaan, kunnes polttimet ovat kauttaaltaan punaisia eikä liekkiä näy.
4. Käytön jälkeen käännä nuppia maksimi- tai minimiasennosta "OFF"-asentoon.
5. Jos laitetta ei käytetä jonkin aikaa, sulje kaasun syöttöventtiili.

Käyttö

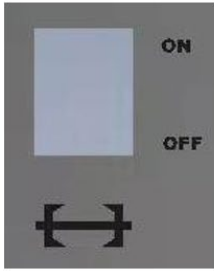
1. Asettaaksesi grillatut kananhaarukat, löysää ensin ruuveja kääntämällä niitä vastapäivään, aseta sitten kanat haarukoille ja säädä ne sopivaan asentoon. Kiinnitä haarukat kääntämällä ruuveja myötäpäivään. Aseta tangot takaisin koneeseen, säädä niiden asentoa tarpeen mukaan ja varmista, että ne ovat tukevasti lukittuneita paikoilleen. On tärkeää muistaa, että tankoa kohden sallittu enimmäiskuorma ei saa ylittää 6–8 kg vaurioiden välttämiseksi.



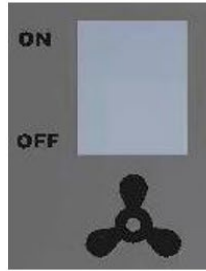
VAROITUS

- Huomaa, että haarukat ovat teräviä. On suositeltavaa käyttää suojakäsineitä niitä käsiteltäessä vammojen välttämiseksi.

- Tangosta tulee raskas, kun se on täytetty kanoilla. Käytä aina molempia käsiä tangon asettamisessa koneeseen tai poistamisesta siitä vakauden varmistamiseksi ja onnettomuuksien välttämiseksi.
2. Varmista, että jännite vastaa koneen tyyppikilvessä mainittuja tietoja ennen virtalähteeseen kytkemistä. Asenna koneeseen virtakytkin, sulake ja katkaisija turvallisuuden varmistamiseksi. Kun laite on kytketty, sytytä se noudattamalla edellä mainittuja ohjeita. Polttimet syttyvät ja koneen lämpötila alkaa nousta. Käynnistä moottori, tuuletin ja valokatkaisijat. Tangot alkavat pyöriä ja kanat alkavat paistua.



1



2



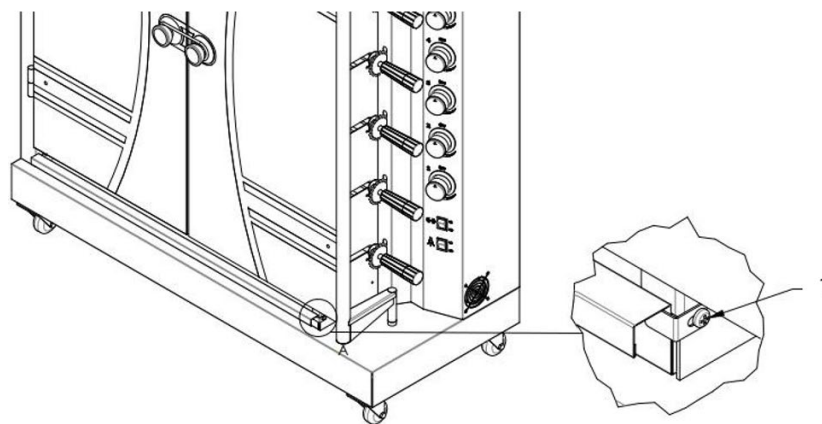
3

1- Moottorin päälle-/pois-kytkin

2- Tuulettimen päälle-/pois-kytkin

3- Valon päälle-/pois-kytkin

3. Pyörivä tanko on suunniteltu paahdettujen kanojen paistamiseen. Sitä voidaan nostaa puhdistamista tai kanojen asettelua varten. Varmista, että kanat asetetaan haarukan keskelle tasaisen paistamisen varmistamiseksi. Tangon pyöriessä kanat myös pyörivät, mikä takaa tasaisen kypsennyksen.
4. Täytä öljyastia vedellä ja pidä tietty taso koko ajan, jotta se ei kuivu. Tämä auttaa keräämään valuvaa rasvaa ja minimoi öljyn leimahdusriskin.



1. Irrota vesiastia löysäämällä ensin vesiastian kiinteän levyn ruuvi. Kun ruuvi on löysätty, voit ottaa vesiastian pois.

Puhdistus ja huolto

- Onnettomuuksien välttämiseksi irrota aina virtajohto pistorasiasta, katkaise virtakytkin ja irrota kaasun syöttö, jos laitetta ei ole käytetty pitkään aikaan. Kaikki huolto- ja kunnossapitotoimenpiteet tulee suorittaa vasta, kun virran ja kaasun syöttö on katkaistu. Jos laitteessa on ongelmia, älä yritä purkaa sitä, vaan lähetä se toimittajalle korjattavaksi.
- On suositeltavaa tarkistaa ja kiristää metalliosat vuosittain.
- Puhdista laite säännöllisesti käyttökertojen välillä ja erityisesti pitkien säilytysaikojen jälkeen.
- Käytä pehmeää liinaa laitteen puhdistamiseen. Käytä tarvittaessa neutraalia puhdistusainetta. Vältä terävien metalliesineiden käyttöä lämmityslevyn ulkopinnalla.
- Puhdista öljyastian alle jääneet öljyjäämät usein.
- Varmista, että laite ja sen osat ovat riittävän jäähtyneet ennen puhdistusta. Älä koskaan käsittele kuumia osia suojaamattomilla käsillä.
- Huomaa, että yli 90 % laitteesta on valmistettu metallista (ruostumaton teräs, rauta, alumiini, galvanoitu metallilevy), joka voidaan kierrättää käsittelyn jälkeen määrättyssä käsittelylaitoksessa. Hävitä nämä materiaalit vastuullisesti ja ei-suhtaisesti.

Kuljetus ja varastointi

- Käsittele laitetta varoen kuljetuksen aikana välttääksesi voimakasta tärinää.
- Pidätkäksesi ja ylläpitääksesi laitteen käyttöikä ja kuntoa, vältä pakattujen laitteiden pitkäaikaista säilyttämistä ulkona. Säilytä sitä tilassa, jossa on hyvä ilmanvaihto ja korroosionkestävät, kuivat olosuhteet. Jos ulkosäilytys on välttämätöntä, varmista, että käytät vedenpitäviä tiloja.
- Kun kaasupullo on kytketty laitteeseen, säilytä sitä ulkona hyvin ilmastoidussa tilassa ja lasten ulottumattomissa. Jos säilytät laitetta sisätiloissa, varmista, että kaasupullo on sammutettu ja irrotettu. Säilytä kaasupulloa aina ulkona, poissa lasten ulottuvilta ja kuivassa, hyvin ilmastoidussa tilassa, kaukana lämmönlähteistä tai sytytyspisteistä.
- Peitä polttimet alumiinifoliolla, jotta hyönteiset tai muut roskat eivät kerääny polttimen reikiin.
- Älä säilytä laitetta ylösalaisin.

Ongelmien ratkaiseminen

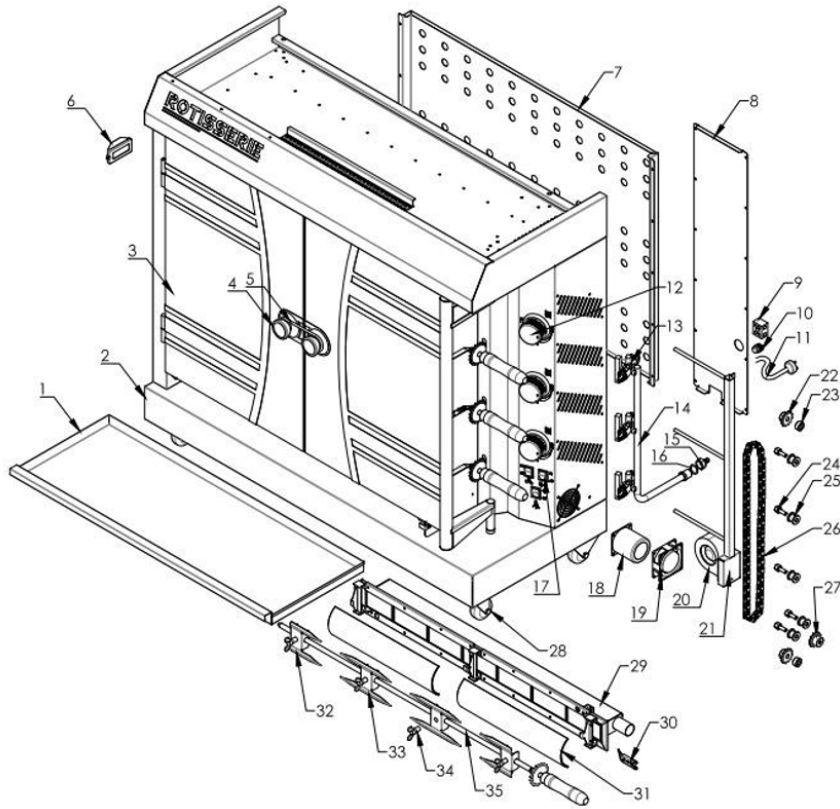
Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Poltin ei syty, vaikka pietsosähköinen sytytysjärjestelmä toimii	Viallinen säädin. Tukkeumia polttimessa. Tukkeumia kaasusuuttimissa tai kaasuletkussa. Elektrodi on vaurioitunut/viallinen sytytin. Tyhjä nestekaasupullo.	Tarkistuta tai vaihdata säädin. Puhdista poltin. Puhdista suuttimet ja kaasuletku. Vaihda elektrodi ja lanka tai vaihda sytytin. Käytä uutta nestekaasupulloa.
Poltin ei syty tulitikulla	Viallinen säädin. Tukkeumia polttimessa. Tukkeumia kaasusuuttimissa tai kaasuletkussa. Tyhjennä nestekaasupullo.	Tarkistuta tai vaihdata säädin. Puhdista poltin. Puhdista suuttimet ja kaasuletku. Käytä uutta nestekaasupulloa.
Poltinputken tulessa on heikko liekki tai takaisku (saattaa kuulua sihisevää tai jyrisevää ääntä).	Tukia polttimessa. Tukkeumia kaasusuuttimissa tai kaasuletkussa. Tuulinen sää.	Puhdista poltin. Puhdista suuttimet ja kaasuletku. Käytä grilliä suojaisammassa paikassa.



HUOMAUTUS

- Yllä oleva vianetsintäopas on vain viitteellinen. Jos ilmenee vikoja, lopeta laitteen käyttö välittömästi ja ilmoita ammattilaiselle sen tarkastamisesta ja huollosta.
- Turvallisuus ennen kaikkea! Varmista aina, että sekä kaasun että sähkön syöttö on katkaistu ennen huoltotoimenpiteitä.

Osat



Järj. nro	Nimi
1	Vesi-/öljyastia
2	Laitteen runko
3	Lasiovi
4	Luukun kahva
5	Kahvan lukkovalo
6	valo
7	Rungon takakansi
8	Sähköohjausrasian takakansi
9	Magneettiilitin
10	Virtajohdon pää
11	Virtajohdon
12	nuppi
13	Venttiili
14	Kaasuputki
15	Kupariliitäntä
16	Kumitiiviste
17	Virtakytkin
18	Moottori
19	Puhallin 1
20	Puhallin 2
21	Tuuletusyksikkö
22	Hammaspyörä 1
23	Hammaspyörä Välikappale

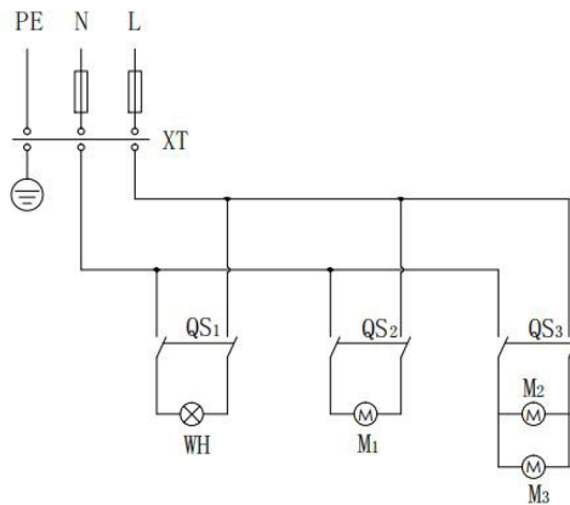
24	Keskiakseli Siirtymäpyörän holkki
25	Siirtymäpyörä
26	Ketju
27	Hammaspyörä 2
28	Pyörä
29	Polttimen
30	sytytysneula
31	Polttimen lasit
32	Haarukka 1
33	Haarukka 2
34	Siipiruuvi
35	Pyörivä tanko

Sähkökaaviot



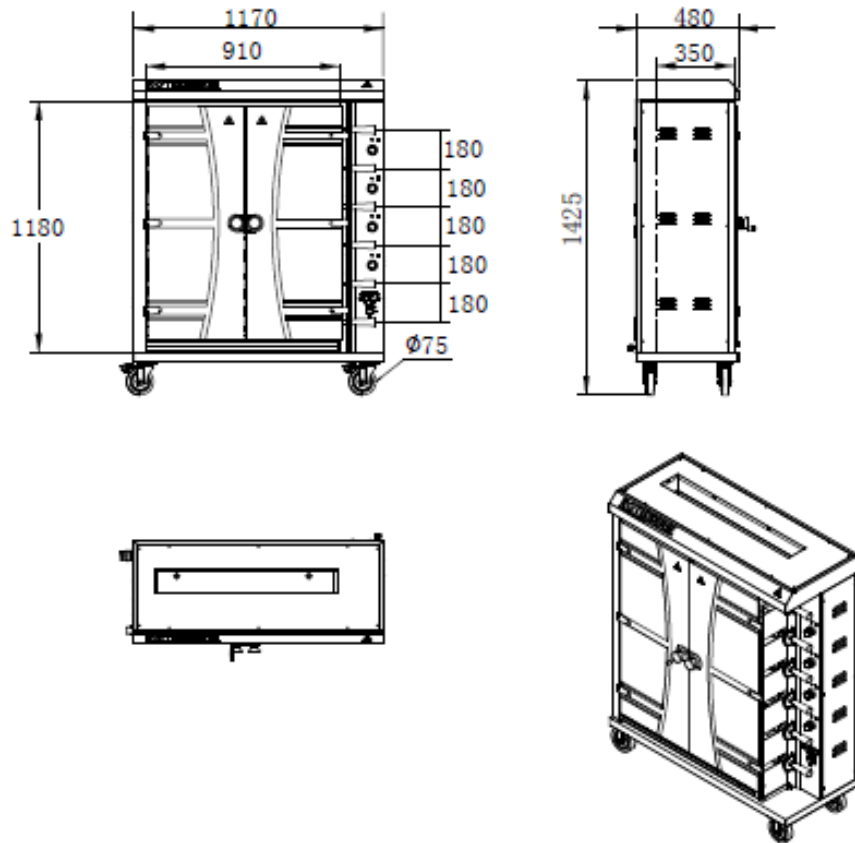
HUOMAUTUS

- Varmista, että virtapiiri on tarkastettu asianmukaisesti. Asentajan tulee olla vastuussa laitteen asennuksesta.
- Katkaise aina virta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen sen purkamista.



- 1- XT: Riviliitin
- 2- QS1: On-off-kytkin 1
- 3- QS2: On-off-kytkin 2
- 4- QS3: On-off-kytkin 3
- 5- WH: Valo
- 6- M1: Ilmapuhallin
- 7- M2: Jäähdytystuuletin
- 8- M3: Moottori

Mittapiirustukset





Deze gebruikershandleiding is machinaal vertaald. We hebben ons best gedaan om de vertaling zo nauwkeurig mogelijk te maken, maar houd er rekening mee dat automatische vertalingen niet perfect zijn en geen vervanging vormen voor menselijke vertalers. De officiële versie van de gebruikershandleiding is in het Engels. Eventuele verschillen tussen de vertaalde versie en het originele Engels zijn niet juridisch bindend. Als u vragen heeft over de nauwkeurigheid van de vertaling, raadpleeg dan de Engelse versie, die de officiële referentie is. Versies in andere talen zijn op aanvraag verkrijgbaar via info@expondo.com.

Technische gegevens

Beschrijving parameter	Waarde parameter					
Productnaam	Kippengasgrill					
Model	RCGCG-36					
Type apparaat	A ₃					
Apparaatcategorie	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
Gastype en Toevoerdruk	G30 Butaan en G31 Propaan 30 mbar	G30 Butaan 28~30 mbar en G31 Propaan 30 mbar	G30 Butaan en G31 Propaan 50 mbar	G30 Butaan en G31 Propaan 30 mbar	G20 Methaan 20 mbar en G25 Methaan 25 mbar	G20 Methaan 20 mbar
Branderinjectorgrootte [mm]	ø1,2*4	ø1,2*4	ø1,04*4	ø1,12*4	ø1,76*4 /ø1,89*4	ø1,76*4
Brandervermogen [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Totaal warmte-inputvermogen [kW]	20					
Spanning [V] / Frequentie [Hz]	230~ / 50					
Vermogen [W]	110					
Gasverbruik	G30: 1,574 kg/u; G31: 1,552 kg/u; G20: 2,116 m ³ /u					
Afmetingen (Breedte x Lengte x Hoogte) [cm]	117x48x142,5					
Gewicht [kg]	116					

Apparaatcategorie	Bestemmingslanden
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Doel

Dit product is ontworpen om kip efficiënt te garen met directe hitte van een gasvlam, wat zorgt voor een gelijkmatige garing en een optimale smaak. Het is ideaal voor barbecues en buitenkookevenementen waar

snelle opwarming en een constante temperatuur essentieel zijn om gegrilde kip aan een grote groep te serveren.

De gebruiker is aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit onbedoeld gebruik van het product.

Gebruik richtlijnen



LET OP

- Reinig het apparaat en verwijder alle industriële olie vóór gebruik. Verwijder alle plastic beschermfolie en verpakking vóór gebruik.
- Ga voorzichtig om met alle onderdelen om letsel te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit wanneer het niet in gebruik is.
- Sluit na gebruik de gastoevoer bij de gasfles af.
- Verplaats het apparaat nooit tijdens gebruik of wanneer het nog heet is.
- Vul de lekbak met water vóór gebruik. Zorg ervoor dat de lekbak altijd gevuld is met water (de aanbevolen hoeveelheid water is meer dan de helft van de lekbak) tijdens gebruik.
- Gebruik barbecuegereedschap met lange steel en ovenwanten om brandwonden en spatten te voorkomen.
- Reinig het apparaat regelmatig, bij voorkeur na elke barbecue.
- Als u merkt dat er vet of ander heet materiaal van het apparaat op de klep of regelaar druipt, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer af. Stel de oorzaak vast, verhelp deze en reinig en inspecteer vervolgens de klep, slang en regelaar voordat u verdergaat. Voer een lektest uit.
- Houd de ventilatieopeningen in de cilinderbehuizing vrij van vuil.
- De regelaar kan tijdens gebruik een zoemend of fluitend geluid maken. Dit heeft geen invloed op de veiligheid of het gebruik van het apparaat.
- Raadpleeg de sectie Probleemoplossing als u een probleem met uw apparaat ondervindt; als u het probleem niet kunt oplossen, neem dan contact op met uw leverancier.



WAARSCHUWING

Toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Montage-instructies



LET OP

Zorg ervoor dat het apparaat horizontaal is geplaatst en na installatie stabiel blijft staan. Het mag tijdens gebruik niet trillen.

Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u verdergaat. Zoek een grote, schone ruimte om uw apparaat te monteren. Raadpleeg indien nodig het montageschema.

- Het apparaat moet afzonderlijk of in combinatie met andere producten worden geïnstalleerd, afhankelijk van de voorgeschreven omvang.
- Controleer of alle onderdelen goed vastzitten en of het apparaat naar behoren werkt voordat u het in gebruik neemt.
- Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat de achterkant minstens 50 cm van de muur verwijderd is en plaats het in een goed geventileerde ruimte om brandgevaar te voorkomen.
- Plaats geen brandbare voorwerpen zoals washandjes op het apparaat, aangezien dit brand kan veroorzaken.
- Gebruik alleen het voorgeschreven gas; het gebruik van andere gassen kan gevaarlijk zijn.
- Om uw gasaansluitingen op lekkage te controleren, mengt u een oplossing van gelijke delen zeep en water en borstelt u hiermee rond de drukregelaar en andere gasaansluitingen. Als er bubbels ontstaan, is er een lek. Draai de aansluitingen goed vast. Als de lekkage niet te verhelpen is, probeer deze dan niet zelf te repareren. **TEST NOOIT OP LEKKEN MET EEN VLAM!**
- Als er een gaslek wordt geconstateerd, sluit dan onmiddellijk de klep. Open ramen voor betere ventilatie en schakel de stroom niet in en steek geen vlammen aan. Het apparaat mag pas weer worden gebruikt nadat de reparaties zijn uitgevoerd.
- Sluit na gebruik altijd de klep van het apparaat.

**LET OP**

Als de ontsteking niet binnen 5 seconden plaatsvindt, zet dan de branderbediening UIT. Wacht een paar seconden en herhaal de ontstekingsprocedure. Als de brander niet ontbrandt terwijl de klep open staat, blijft er gas uit de brander stromen, wat een risico op onbedoelde ontsteking en mogelijk letsel met zich meebrengt.

Klepcontrole

Belangrijk: Om de klep te controleren, drukt u eerst de knop in en laat u deze los. De knop moet terugveren. Als de knop niet terugveren, vervangt u de klep voordat u het apparaat gebruikt.

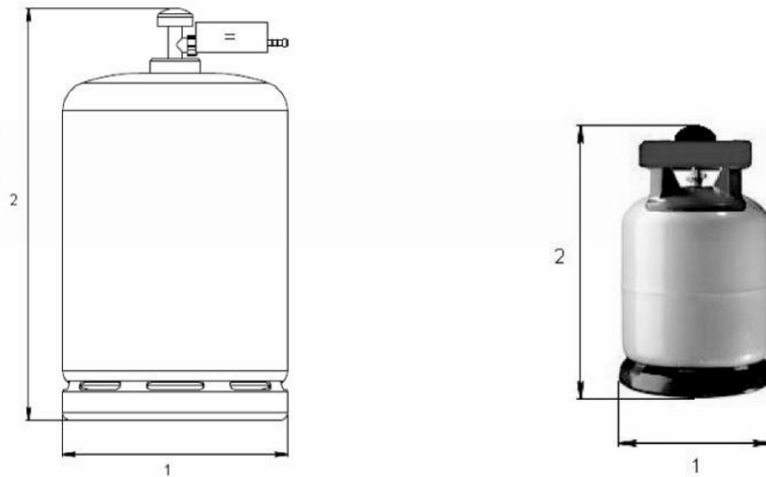
Draai de knop naar de lage stand en vervolgens terug naar de UIT-stand. De klep moet soepel draaien.

Gasaansluiting

Zorg er bij het aansluiten van het apparaat op een gasleiding of gasfles voor dat er een gasafsluitklep is geïnstalleerd vóór het apparaat, binnen handbereik van de gebruiker voor de veiligheid en toegankelijkheid.

Als u een gasfles gebruikt, kies er dan een die voldoet aan de lokale normen. De maximale diameter mag 40 cm zijn en de maximale lengte 1,2 meter. Bewaar de cilinder op een droge, koele plaats.

Het gebruikte regelventiel moet voldoen aan de relevante EN-norm (Europese norm).



Voorbeeld van afmetingen voor gasflessen

1- Maximale diameter of breedte

2- Maximale hoogte (inclusief regelaar)

- Controleer of het lokaal beschikbare gas overeenkomt met het type dat op het typeplaatje van het apparaat staat vermeld.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte gasbron met een ijzeren buis. Zorg ervoor dat er geen tekenen van gaslekage zijn. Gebruik pijpafdichtingsmiddel rond de verbindingen om ze af te dichten.
- Controleer na de aansluiting op gaslekage met een sopje. Als er lekkage wordt geconstateerd, breng dan pijpafdichtingsmiddel aan rond het lekpunt.
- Zorg ervoor dat de flexibele slang correct is afgesteld om torsie te voorkomen.
- Raadpleeg uw lokale gasleverancier over de lokale gasdruk. Als de gasdruk meer dan 10% afwijkt van de nominale gasdruk, installeer dan een ontluichtingsventiel vóór het apparaat om de gasdruk te stabiliseren.
- Zorg ervoor dat de gasdruk overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat. De druk moet worden gemeten op het druktestpunt, rekening houdend met de Wobbe-index van het gebruikte gas.
- Zorg er bij de installatie van het apparaat voor dat de flexibele gas slang niet langer is dan 1,5 meter.
- De gebruikte gasleiding of -slang moet voldoen aan de nationale voorschriften. Controleer de gasleiding of -slang regelmatig en vervang deze indien nodig tijdig.
- Houd het apparaat tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen.
- Neem voorzorgsmaatregelen bij het vervangen van gasflessen: verwijder gasflessen altijd uit de buurt van vuurbronnen.

Gebruiksaanwijzing

Het apparaat aansteken



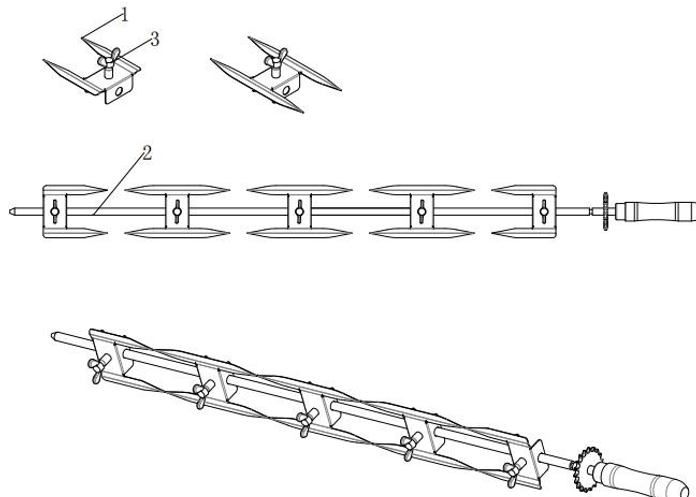
LET OP

Buig niet over het apparaat heen tijdens het aansteken. Lees alle instructies voordat u het apparaat aansteekt.

1. Druk de knop naar beneden en draai deze tegen de klok in vanaf "UIT" tot ongeveer 90 graden. Houd deze positie ongeveer 5 seconden vast. Deze stap helpt om de lucht in de brander te verwijderen. Laat de knop tijdens dit proces niet los.
2. Draai de knop vervolgens terug naar de "UIT"-stand en herhaal het draaien tegen de klok in vanaf "UIT" totdat u het geluid "TA" hoort. De branders zullen dan ontsteken. Als dit niet werkt, herhaal dan de bovenstaande stappen. Als het apparaat lange tijd niet heeft gewerkt of als het het eerste gebruik is, kan het langer duren voordat de branders ontsteken. Dit is normaal.
3. Wanneer er een lage vlam brandt, draai dan de knop tegen de klok in om de vlam te verhogen. Als u een lagere vlam wilt, draai dan de knop met de klok mee. Stel de temperatuur in op de gewenste stand. Stel de ventielregelknop en de ventilatorregelaar in op basis van de gaskwaliteit, totdat de branders volledig roodgloeiend zijn en er geen vlam meer zichtbaar is.
4. Draai na gebruik de knop van de maximale of minimale stand terug naar de "UIT"-stand.
5. Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, sluit dan de gastoevoer af.

Anvendelse

1. Om de grillvorken voor kip te monteren, draai je eerst de schroeven tegen de klok in los. Plaats vervolgens de kippen op de vorken en positioneer ze in de juiste positie. Draai de schroeven met de klok mee vast om de vorken te bevestigen. Plaats de vorken terug in het apparaat, pas hun positie indien nodig aan en zorg ervoor dat ze goed vastzitten. Het is belangrijk om te onthouden dat de maximale belasting per vork niet meer dan 6-8 kg mag bedragen om schade te voorkomen.

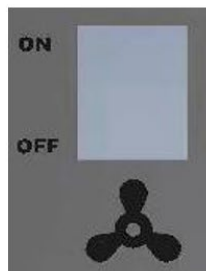


**LET OP**

- De vorken zijn scherp. Het is raadzaam om beschermende handschoenen te dragen bij het hanteren ervan om verwondingen te voorkomen.
 - De vorken worden zwaar zodra ze met kippen beladen zijn. Gebruik altijd beide handen bij het plaatsen of verwijderen van de vorken uit het apparaat om stabiliteit te garanderen en ongelukken te voorkomen.
2. Controleer of de spanning overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje van het apparaat voordat je het aansluit. Installeer een aan/uit-schakelaar, zekering en stroomonderbreker voor het apparaat om de veiligheid te garanderen. Volg na het aansluiten de eerder beschreven stappen om het apparaat te starten. De branders zullen ontsteken en de temperatuur in het apparaat zal beginnen te stijgen. Schakel de motor, de ventilator en de verlichting in om het apparaat te starten. De staven zullen dan beginnen te draaien en de kippen zullen beginnen te braden.



1



2



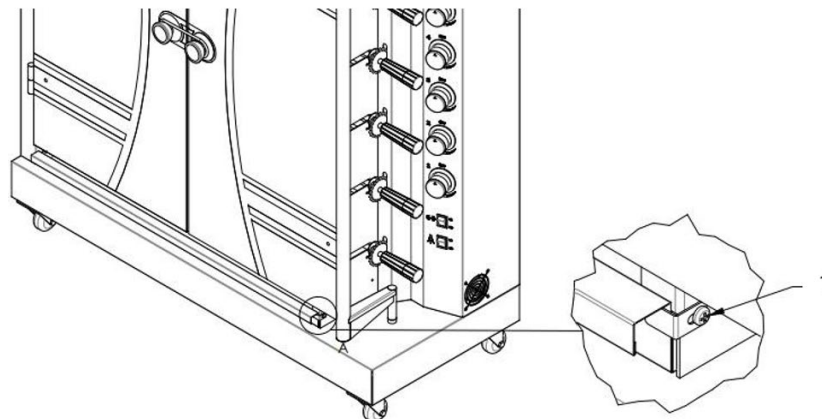
3

1- Motor aan/uit-schakelaar

2- Ventilator aan/uit-schakelaar

3- Verlichting aan/uit-schakelaar

3. De draaispies is ontworpen voor gebraden kip. Deze kan omhoog worden geklapt voor reiniging of om de kip te positioneren. Zorg ervoor dat de kip in het midden van de spies wordt geplaatst voor een gelijkmatige garing. Terwijl de spies draait, draait de kip mee, wat zorgt voor een gelijkmatige garing.
4. Vul de olieopvangbak met water en zorg ervoor dat het waterpeil altijd op peil blijft om uitdroging te voorkomen. Dit helpt bij het opvangen van druppels en minimaliseert het risico op vlammen.



1. Om de wateropvangbak te verwijderen, dient u eerst de schroef op de bevestigingsplaat van de wateropvangbak los te draaien. Zodra de schroef los is, kunt u de wateropvangbak eruit halen.

Reiniging en onderhoud

- Om ongelukken te voorkomen, dient u altijd de stekker uit het stopcontact te halen, de stroomschakelaar uit te zetten en de gastoevoer af te sluiten als het apparaat lange tijd niet is gebruikt. Alle service- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd nadat de stroom- en gastoevoer zijn afgesloten. Als het apparaat problemen vertoont, probeer het dan niet te demonteren; stuur het in plaats daarvan naar uw leverancier voor reparatie.
- Het wordt aanbevolen om metalen onderdelen jaarlijks te controleren en aan te draaien.
- Reinig het apparaat regelmatig tussen gebruiksbeurten en met name na langdurige opslag.
- Gebruik een zachte doek om het apparaat schoon te maken. Gebruik indien nodig een neutraal reinigingsmiddel. Vermijd het gebruik van scherpe metalen voorwerpen op het buitenoppervlak van de verwarmingsplaat.
- Verwijder regelmatig olieresten onder de olieopvangbak.
- Zorg ervoor dat de machine en de onderdelen voldoende zijn afgekoeld voordat u ze schoonmaakt. Raak nooit hete onderdelen aan met onbeschermden handen.
- Houd er rekening mee dat meer dan 90% van de machine is gemaakt van metaal (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerde metaalplaat), dat na verwerking in een daarvoor bestemde verwerkingsinstallatie kan worden gerecycled. Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg en niet zomaar bij het afval.

Transport en opslag

- Behandel de machine voorzichtig tijdens transport om sterke trillingen te voorkomen.
- Om de levensduur en de conditie van uw machine te verlengen, dient u te voorkomen dat de verpakte apparatuur gedurende lange perioden in de open lucht wordt opgeslagen. Bewaar de machine in een ruimte met goede luchtcirculatie en in een droge, corrosiebestendige omgeving. Indien opslag buitenshuis noodzakelijk is, zorg er dan voor dat er waterdichte opslagfaciliteiten worden gebruikt.
- Wanneer er een gasfles op de machine is aangesloten, bewaar deze dan buiten in een goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen. Indien de machine binnenshuis wordt opgeslagen, zorg er dan voor dat de gasfles is afgesloten en losgekoppeld. Bewaar de gasfles altijd buiten, buiten het bereik van kinderen, in een droge, goed geventileerde ruimte, uit de buurt van warmtebronnen of ontstekingspunten.

- Bedek de branders met aluminiumfolie om te voorkomen dat insecten of ander vuil zich in de brandergaten ophopen.
- Bewaar het apparaat niet ondersteboven.

Problemen oplossen

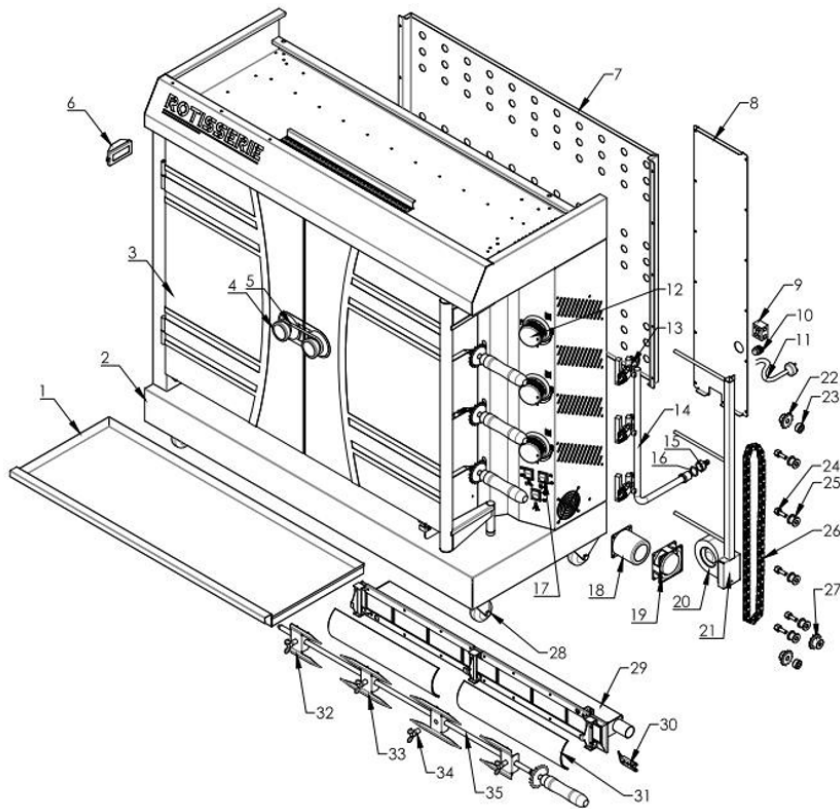
Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De brander ontsteekt niet, maar werkt wel met het piëzo-elektrische ontstekingsstelsel	Defecte regelaar. Verstoppingen in de brander. Verstoppingen in de gasmondstukken of gaslang. Beschadigde elektrode/defecte ontsteker. Lege LPG-fles.	Laat de drukregelaar controleren of vervangen. Reinig de brander. Reinig de sproeiers en de gaslang. Vervang de elektrode en de draad of vervang de ontsteker. Gebruik een nieuwe LPG-fles.
De brander ontbrandt niet met een lucifer	Defecte drukregelaar. Verstoppingen in de brander. Verstoppingen in de gassproeiers of de gaslang. Lege LPG-fles.	Laat de drukregelaar controleren of vervangen. Reinig de brander. Reinig de sproeiers en de gaslang. Gebruik een nieuwe LPG-fles.
Het vuur in de branderbuis heeft een lage vlam of er is een terugslag (een sissend of bulderend geluid kan hoorbaar zijn).	Verstoppingen in de brander. Verstoppingen in de gassproeiers of de gaslang. Winderige omstandigheden.	Reinig de brander. Reinig de sproeiers en de gaslang. Gebruik de grill op een meer beschutte plek.



LET OP

- Bovenstaande handleiding voor probleemoplossing is slechts ter referentie. Als er zich een storing voordoet, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en neem contact op met een professional voor inspectie en onderhoud.
- Veiligheid voorop! Zorg er altijd voor dat zowel de gas- als de elektriciteitstoevoer zijn afgesloten voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Onderdeel



nr.	Naam
1	Water-/olieopvangbak
2	Krop
3	Glazen deur
4	Deurgreep
5	Handgreepsplot
6	Verlichting
7	Achterklep behuizing
8	Achterklep elektrische schakelkast
9	Magnetische aansluiting
10	Kop van netsnoer
11	netsnoer
12	Knop
13	Klep
14	Gasleiding
15	Koperen aansluiting
16	Rubberen pakking
17	Aan/uit-schakelaar
18	Motor
19	Ventilator 1
20	Ventilator 2
21	Ventilatie-unit
22	Tandwiel 1
23	Tandwielafstandhouder

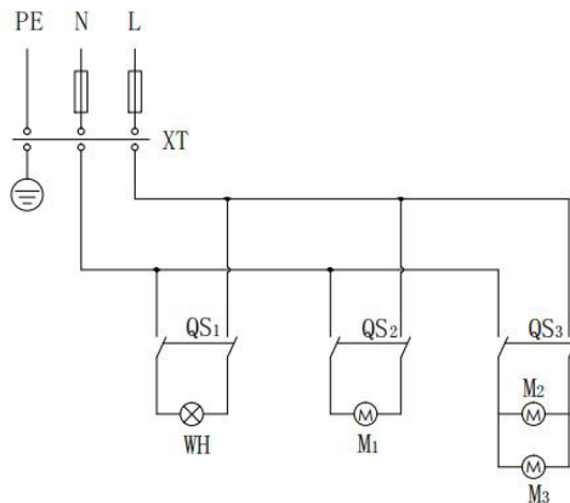
24	Middelste as Huls van overgangswiel
25	Overgangswiel
26	Kæde
27	Tandwiel 2
28	Zwenkwiel
29	Brander
30	Ontstekingsnaald
31	Glazen van brander
32	Vork 1
33	Vork 2
34	Vleugelschroef
35	Draaistang

Elektrisch schema



OPMERKING

- Zorg ervoor dat het circuit goed gecontroleerd is. De installateur is verantwoordelijk voor de installatie van het apparaat.
- Schakel altijd de stroom uit en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het demonteert.



1- XT: Klemmenblok

2- QS1: Aan/uit-schakelaar 1

3- QS2: Aan/uit-schakelaar 2

4- QS3: Aan/uit-schakelaar 3

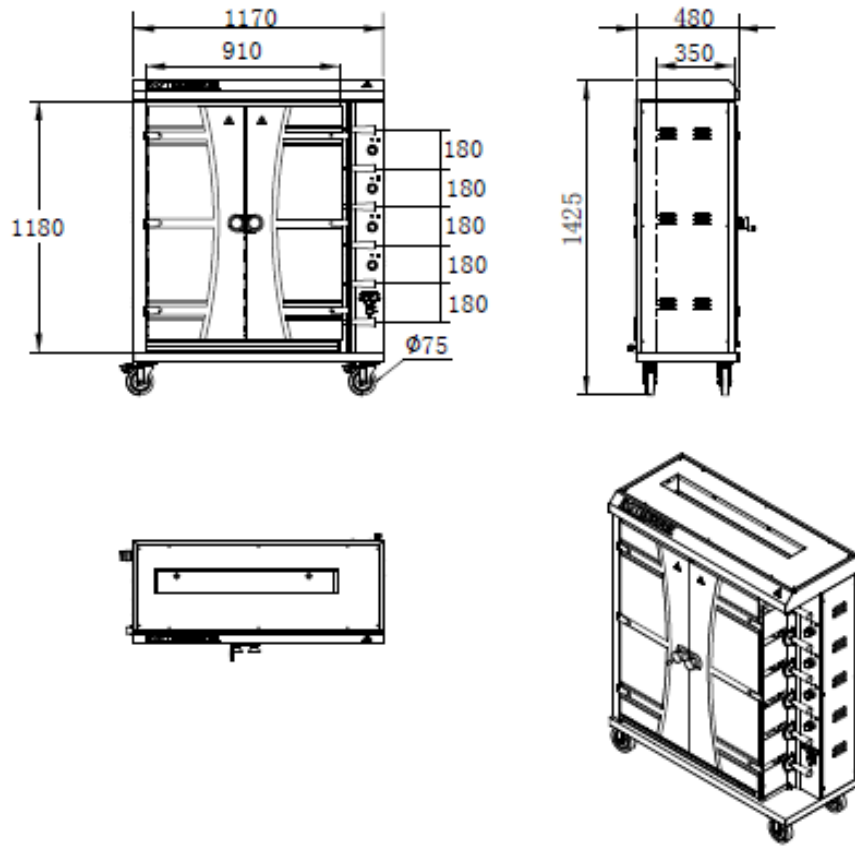
5- WH: Lamp

6- M1: Luchtblazer

7- M2: Koelventilator

8- M3: Motor

Maattekeningen





Denne brukerhåndboken er oversatt med maskinoversettelse. Vi har gjort vårt ytterste for å sikre at oversettelsen er nøyaktig, men vær oppmerksom på at automatiserte oversettelser ikke er perfekte og ikke er ment å erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle versjonen av brukerhåndboken er på engelsk. Eventuelle forskjeller mellom den oversatte versjonen og den originale engelske versjonen er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørsmål om nøyaktigheten av oversettelsen, kan du se den engelske versjonen, som er den offisielle referansen. Flere språkversjoner er tilgjengelig på forespørsel via info@expondo.com.

Tekniske data

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi					
Produktnavn	Kyllinggassgrill					
Modell	RCGCG-36					
Type apparat	A ₃					
Apparatkategori	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
gasstype og tilførselstrykk	G30 Butan og G31 Propan 30 mbar	G30 Butan 28~30 mbar og G31 Propan 30 mbar	G30 Butan og G31 Propan 50 mbar	G30 Butan og G31 Propan 30 mbar	G20 Metan 20 mbar og G25 Metan 25 mbar	G20 Metan 20 mbar
Brennerinjektorstørrelse [mm]	ø1,2*4	ø1,2*4	ø1,04*4	ø1,12*4	ø1,76*4 / ø1,89*4	ø1,76*4
Brennereffekt [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Total varmetilførselseffekt [kW]	20					
Spenning [V] / Frekvens [Hz]	230~ / 50					
Effekt [W]	110					
Gassforbruk	G30: 1,574 kg/t; G31: 1,552 kg/t; G20: 2,116 m ³ /t					
Mål (bredde x lengde x høyde) [cm]	117x48x142,5					
Vekt [kg]	116					

Apparatkategori	Destinasjonsland
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Formål

Produktet er utviklet for å tilberede kylling effektivt ved hjelp av direkte varme fra gassflammer, noe som sikrer jevn tilberedning og forbedrede smaker. Det er ideelt for grilling og utendørs matlagingsarrangementer der rask oppvarming og jevne temperaturer er nødvendig for å servere grillet kylling til en forsamling.

Brukeren er ansvarlig for eventuelle skader som følge av utilsiktet bruk av produktet.

Bruksanvisning



MERK

- Rengjør maskinen og fjern all industriell olje før bruk. Sørg for at all plastbeskyttelse og emballasje er fjernet før bruk.
- Håndter alle komponenter forsiktig for å unngå utilsiktet skade.
- Når maskinen ikke er i bruk, slå av maskinen.
- Slå av gasstilførselen på gassflasken etter bruk.
- Flytt aldri maskinen mens den er i drift eller fortsatt er varm.
- Fyll vann i brettet før bruk. Hold brettet alltid fylt med vann (den anbefalte mengden vann er mer enn halvparten av vannbrettet) når du bruker maskinen.
- Bruk grillredskaper med langt skaft og ovnsvotter for å unngå brannskader og sprut.
- Rengjør maskinen ofte, helst etter hver grilling.
- Hvis du merker at fett eller annet varmt materiale drypper fra maskinen ned på ventilen eller regulatoren, slå av gasstilførselen umiddelbart. Finn årsaken, rett den, og rengjør og inspiser deretter ventilen, slangen og regulatoren før du fortsetter. Utfør en lekkasjetest.
- Hold ventilasjonsåpningene i sylinderveksten fri for rusk og rusk.
- Regulatoren kan lage en summende eller plystrende lyd under drift. Dette vil ikke påvirke sikkerheten eller bruken av maskinen.
- Hvis du har et problem med maskinen, kan du se feilsøkingsdelen. Hvis du ikke kan løse problemet, kan du kontakte leverandøren.



ADVARSEL

Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold små barn unna.

Monteringstips



FORSIKTIG

Sørg for at maskinen er installert i horisontal posisjon og forblir stabil etter installasjon. Den må ikke riste under bruk.

Les alle instruksjonene nøye før du fortsetter. Finn et stort, rent område hvor du skal montere maskinen. Se monteringsdiagrammet etter behov.

- Maskinen skal installeres enten alene eller sammen med andre produkter i henhold til foreskrevet omfang.
- Sørg for at alle deler er sikret og at enheten er i fungerende stand før bruk.
- Når du plasserer maskinen, må du sørge for at baksiden er minst 50 cm fra veggen, og plasser den i et godt ventilert område for å unngå brannfare.
- Ikke plasser brennbare gjenstander som vaskekluter på maskinen, da dette kan forårsake brann.
- Bruk kun den angitte gassen. Det kan være farlig å bytte ut forskjellige gasser.
- For å utføre en lekkasjetest på gasskoblingene dine, bland en 50/50 løsning av såpe og vann og børst den rundt regulatoren og andre gasskoblinger. Hvis det oppstår voksende bobler, er det en lekkasje. Stram koblingene igjen. Hvis lekkasjene ikke kan stoppes, må du ikke forsøke å reparere dem selv. IKKE TESTE FOR LEKKASJER MED FLAMME!
- Hvis det oppdages en gasslekkasje, må du umiddelbart stenge av ventilen. Åpne vinduer for å forbedre ventilasjonen, og ikke slå på strømbryteren eller tenne flammer. Maskinen skal bare brukes igjen etter at reparasjoner er utført.
- Steng alltid av maskinens ventil etter bruk.



FORSIKTIG

Hvis tenningen ikke skjer innen 5 sekunder, slå AV brennerkontrollene. Vent noen sekunder og gjenta deretter tenningsprosedyren. Hvis brenneren ikke tennes mens ventilen er åpen, vil gassen fortsette å strømme ut av brenneren, noe som utgjør en risiko for utilsiktet antennelse og potensiell skade.

Ventilkontroll

Viktig: For å kontrollere ventilen, trykker du først inn knotten og slipper den. Knotten skal fjære tilbake. Hvis knotten ikke fjærer tilbake, må du bytte ut ventilenheten før du bruker maskinen.

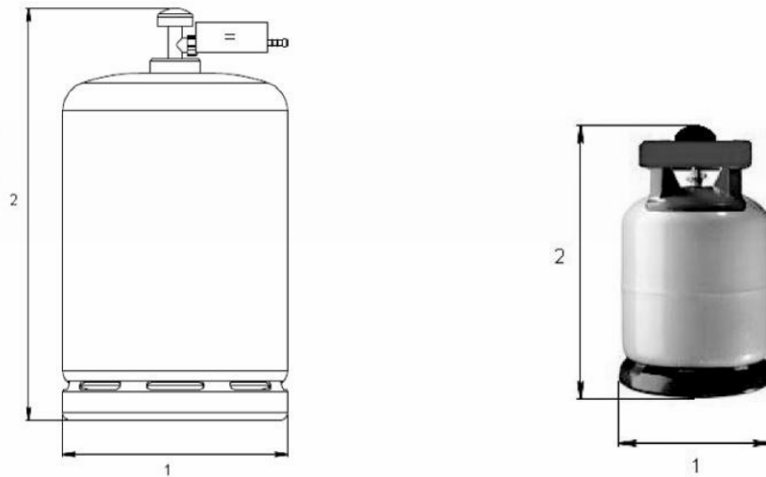
Vri knotten til lav posisjon og deretter tilbake til AV-posisjon. Ventilen skal dreie jevnt.

Gasstilkobling

Når du kobler enheten til et gassforsyningsrør eller en gassflaske, må du sørge for at en gassavstengningsventil er installert oppstrøms for enheten, innenfor enkel rekkevidde for operatøren, for sikkerhet og tilgjengelighet.

Hvis du bruker en gassflaske, velg en som oppfyller lokale standarder. Maksimal diameter skal være 40 cm, og maksimal lengde skal være 1,2 meter. Oppbevar sylindere på et tørt og kjølig sted.

Typen reguleringsventil som brukes må være i samsvar med relevant EN-standard (europeisk norm).



Eksempel på skjemaer for dimensjoner på gassflasker

- 1- Maksimal diameter eller bredde
- 2- Maksimal høyde (inkludert regulator)

- Kontroller at den lokale tilgjengelige gassen samsvarer med typen som er angitt på apparatets merkeplate.
- Koble enheten til en passende gaskilde med et jernrør. Sørg for at det ikke er tegn til gasslekkasje. Bruk rørtetningsmiddel rundt skjøtene for å sikre dem.
- Etter tilkobling, bruk en såpevannløsning for å sjekke om det er gasslekkasje. Hvis det oppdages lekkasje, påfør rørtetningsmiddel rundt lekkasjepunktet.
- Sørg for at posisjonen til det fleksible røret er justert for å være fri for vridning.
- Kontakt den lokale gassleverandøren om det lokale gasstrykket. Hvis gasstrykket avviker med mer enn 10 % fra det nominelle gasstrykket, installer en gassutløsningsventil oppstrøms for enheten for å stabilisere gasstrykket.
- Sørg for at gasstrykket samsvarer med dataene som er angitt på apparatets merkeplate. Trykket må måles ved trykktestpunktet, med tanke på Wobbe-indeksen til gassen som brukes.
- Når du installerer apparatet, sørg for at den fleksible gasslangen ikke overstiger 1,5 meter.
- Det brukte gasstilførselsrøret eller -slangen må være i samsvar med nasjonale krav. Inspiser gassrøret eller -slangen regelmessig, og skift den ut i tide om nødvendig.
- Hold apparatet unna brennbare materialer under bruk.
- Ta forholdsregler når du bytter gassflasker: fjern alltid gassflasker fra alle ildkilder.

Bruksanvisning

Tenning av maskinen



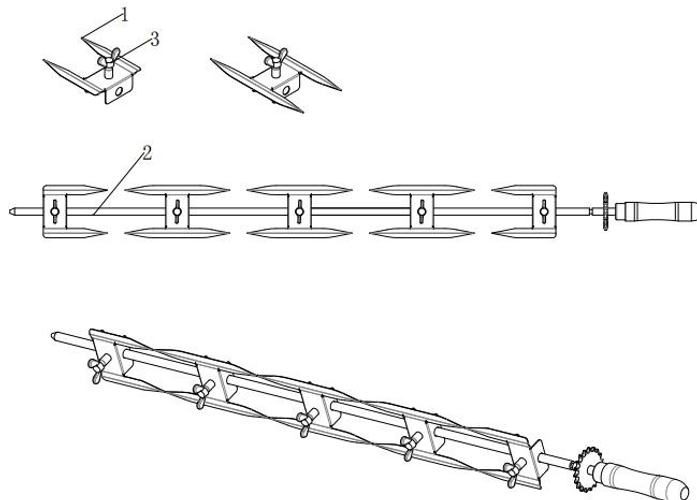
MERK

Ikke len deg over maskinen mens du tenner den. Les alle instruksjonene før du tenner den.

1. Trykk ned knotten og roter den mot klokken fra «AV» til omtrent 90 grader. Hold denne posisjonen i omtrent 5 sekunder. Dette trinnet bidrar til å slippe ut luften i brenneren. Ikke slipp trykkeknappen under denne prosessen.
2. Roter deretter knotten tilbake til «AV»-posisjon, og gjenta rotasjonen av knotten mot klokken fra «AV» til du hører lyden «TA», hvorved brennerne tennes. Hvis den ikke fungerer, gjenta operasjonene ovenfor. Hvis maskinen har stått stille lenge, eller det er første gangs bruk, kan det ta lengre tid å tenne, noe som er normalt.
3. Når en lav flamme er i gang, roter knotten mot klokken for å øke flammen til en høyere innstilling. Hvis en lavere flamme er nødvendig, roter knotten med klokken. Juster temperaturen til ønsket nivå. Juster ventilkontrollknotten og viftekontrolleren i henhold til gasskvaliteten, til brennerne er røde overalt, uten synlig flamme.
4. Etter bruk, roter knotten fra maksimum eller minimum innstilling til «AV»-posisjon.
5. Hvis maskinen ikke skal brukes på en stund, må du stenge gasstilførselsventilen.

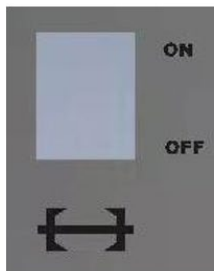
Bruk

1. For å sette opp gaflene til grillet kylling, vri først skruene mot klokken for å løsne dem, plasser deretter kyllingene på gaflene og juster dem til passende posisjon. Fest gaflene ved å vri skruene med klokken. Sett stengene tilbake i maskinen, juster posisjonen etter behov, og sørg for at de er ordentlig låst på plass. Det er viktig å huske på at maksimal belastning per stang ikke bør overstige 6–8 kg for å unngå skade.

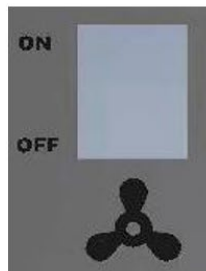


**FORSIKTIG**

- Vær oppmerksom på at gafflene er skarpe. Det anbefales å bruke vernehansker når du håndterer dem for å forhindre skader.
 - Stangen vil bli tung når den er lastet med kyllinger. Bruk alltid begge hender når du setter inn eller tar ut stangen fra maskinen for å sikre stabilitet og unngå ulykker.
2. Sørg for at spenningen samsvarer med spesifikasjonene på maskinens navneplate før du kobler den til strøm. Installer en strømbryter, sikring og sikringsbryter for maskinen for å sikre sikkerhet. Når den er tilkoblet, følg trinnene som er nevnt tidligere for å tenne maskinen. Brennerne vil tennes, og temperaturen på maskinen vil begynne å øke. Slå på motoren, viften og lysbryterne for å starte driften. Stengene vil da begynne å rotere, og kyllingene vil begynne å steke.



1



2



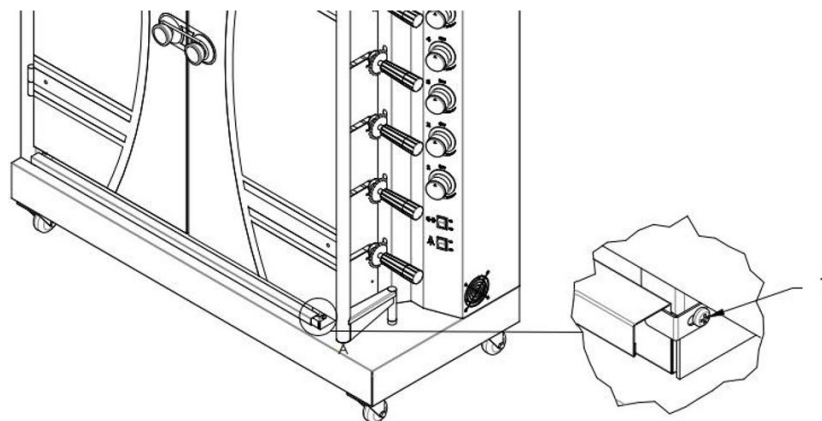
3

1- Motor Av/på-bryter

2- Vifte Av/på-bryter

3- Lys Av/på-bryter

3. Den roterende stangen er designet for stekte kyllinger. Den kan heves for rengjøring eller plassering av kyllingene. Sørg for at kyllingene plasseres midt på gaffelen for å sikre jevn steking. Når stangen roterer, vil kyllingene også rotere, noe som gir jevn steking.
4. Fyll oljebrettet med vann og hold et visst nivå til enhver tid for å forhindre uttørking. Dette bidrar til å samle opp drypp og minimerer risikoen for oppblussing fra oljen.



1. For å fjerne vannbrettet, må du først løsne skruen på vannbrettets faste plate. Når skruen er løsnet, kan du ta ut vannbrettet.

Rengjøring og vedlikehold

- For å unngå ulykker, må du alltid trekke ut strømledningen, slå av strømbryteren og koble fra all gasstilførsel hvis maskinen ikke har vært brukt på lenge. All service og vedlikehold skal kun utføres etter at strøm- og gasstilførselen er koblet fra. Hvis maskinen har problemer, må du ikke forsøke å demontere den; send den i stedet til leverandøren for reparasjon.
- Det anbefales å kontrollere og stramme metallbeslagene årlig.
- Rengjør maskinen regelmessig mellom bruk og spesielt etter lengre lagringsperioder.
- Bruk en myk klut til rengjøring av maskinen. Bruk om nødvendig et nøytralt rengjøringsmiddel. Unngå å bruke skarpe metallgjenstander på utsiden av varmeplaten.
- Tørk ofte ut oljerester under oljebrettet.
- Sørg for at maskinen og komponentene er tilstrekkelig avkjølt før rengjøring. Håndter aldri varme deler med ubeskyttede hender.
- Merk at over 90 % av maskinen er laget av metall (rustfritt stål, jern, aluminium, galvanisert metallplate), som kan resirkuleres etter behandling på et spesifisert behandlingsanlegg. Vennligst kast disse materialene ansvarlig og ikke vilkårlig.

Transport og lagring

- Håndter maskinen forsiktig under transport for å unngå kraftige vibrasjoner.
- For å forlenge og opprettholde maskinens levetid og tilstand, unngå å oppbevare det emballerte utstyret utendørs over lengre tid. Oppbevar det på et sted med god luftsirkulasjon og ikke-korrosive, tørre forhold. Hvis utendørs lagring er nødvendig, sørg for at det brukes vanntette fasiliteter.
- Når en gassflaske er koblet til maskinen, oppbevar den utendørs på et godt ventilert sted og utilgjengelig for barn. Hvis du oppbevarer maskinen innendørs, sørg for at gassflasken er slått av og frakoblet. Oppbevar alltid gassflasken utendørs, unna barn, og på et tørt, godt ventilert sted, unna varmekilder eller tennpunkter.
- Dekk brennerne med aluminiumsfolie for å forhindre at insekter eller annet rusk samler seg i brennerhullene.
- Ikke oppbevar maskinen opp ned.

Løsning av problemer

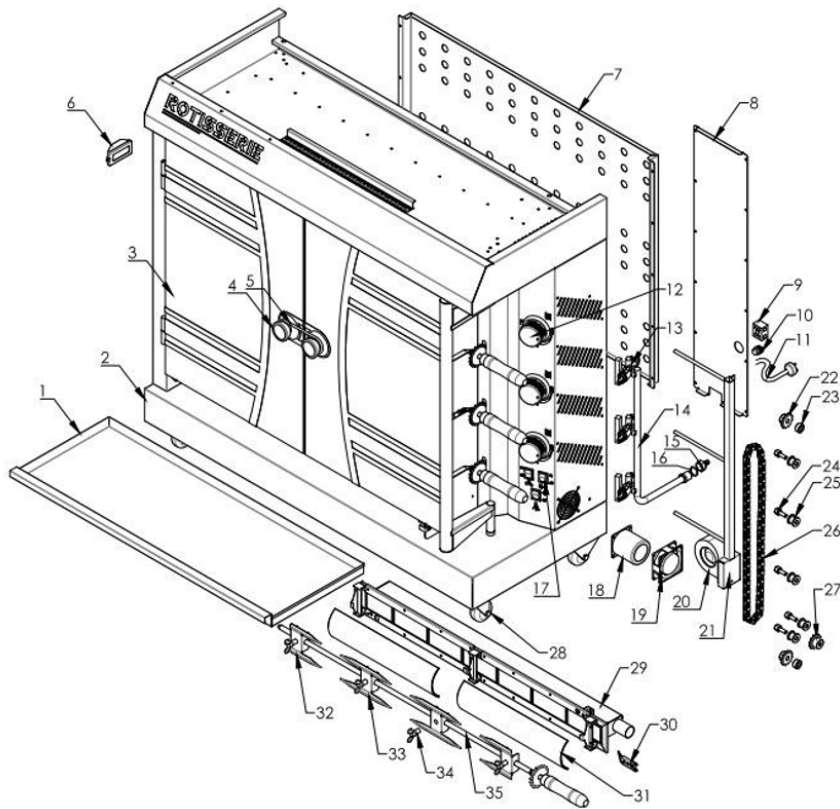
Problem	Mulig årsak	Løsning
Brenneren tennes ikke, men bruker det piezoelektriske tenningsystemet	<p>Feil på regulatoren.</p> <p>Blokkeringer i brenneren.</p> <p>Blokkeringer i gassdyser eller gasslange.</p> <p>Elektroden er skadet/defekt tenner.</p> <p>Tøm propanflasken.</p>	<p>Få regulatoren sjekket eller byttet ut.</p> <p>Rengjør brenneren.</p> <p>Rengjør dyser og gasslange.</p> <p>Bytt elektrode og ledning, eller bytt tenner.</p> <p>Bruk en ny LP-flaske.</p>
Brenneren tennes ikke med en fyrstikk	<p>Feil på regulatoren.</p> <p>Blokkeringer i brenneren.</p> <p>Blokkeringer i gassdyser eller gasslanger.</p> <p>Tom LP-flaske.</p>	<p>Få regulatoren sjekket eller byttet ut.</p> <p>Rengjør brenneren.</p> <p>Rengjør dyser og gasslange.</p> <p>Bruk en ny LP-flaske.</p>
Brann i brennerrøret har lav flamme eller tilbakeslag (en susende eller brølende lyd kan høres)	<p>Blokkeringer i brenneren.</p> <p>Blokkeringer i gassdyser eller gasslanger.</p> <p>Vindfulle forhold.</p>	<p>Rengjør brenneren.</p> <p>Rengjør dyser og gasslange.</p> <p>Bruk grillen på et mer skjermet sted.</p>



NOTE

- Feilsøkningsveiledningen ovenfor er kun ment som referanse. Hvis det oppstår feil, må du umiddelbart slutte å bruke maskinen og kontakte fagfolk for å inspisere og vedlikeholde den.
- Sikkerhet først! Sørg alltid for at både gass- og strømforsyningen er avstengt før du utfører vedlikehold.

Deler



Nr.	Navn
1	Vann-/oljebrett
2	Kanne
3	Glassdør
4	Dørhåndtak
5	Håndtakslås
6	Lys
7	Bakdekselplate på kroppen
8	Bakdekselplate på elektrisk kontrollboks
9	Magnetisk terminal
10	Strømledningshode
11	Strømledning
12	Knott
13	Ventil
14	Gassrør
15	Kobberforbindelse
16	Gummipakning
17	Av/på-bryter
18	Motor
19	Vifte 1
20	Vifte 2
21	Ventilasjonsenhet
22	Tannhjul 1
23	Tannhjulavstandsstykke

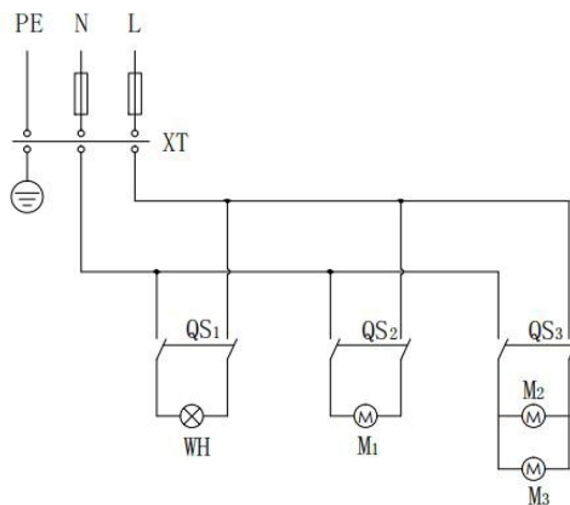
24	Senterakselhylse på overgangshjul
25	Overgangshjul
26	Kjetting
27	Tannhjul 2
28	Castor
29	Brenner
30	Tennnål
31	Glass med brenner
32	Gaffel 1
33	Gaffel 2
34	Vingskrue
35	Roterende stang

Elektriske skjemaer



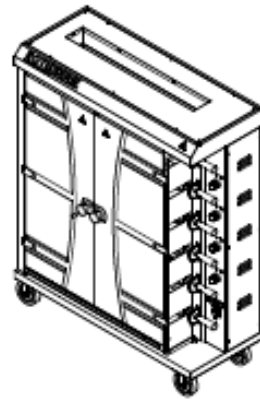
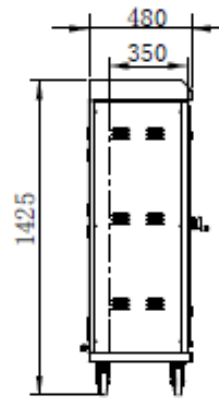
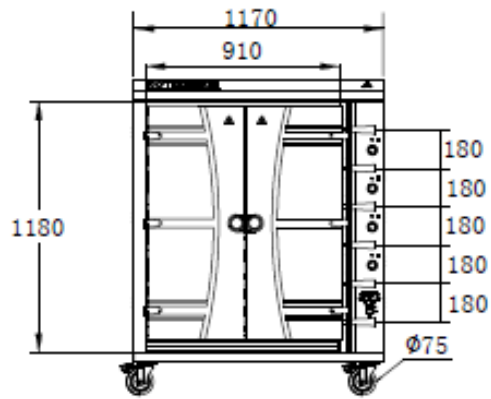
NOTE

- Sørg for at kretsen er riktig kontrollert. Installatøren bør være ansvarlig for installasjonen av apparatet.
- Slå alltid av strømmen og la apparatet avkjøles helt før du prøver å demontere det.



- 1- XT: Terminalblokk
- 2- QS1: Av/på-bryter 1
- 3- QS2: Av/på-bryter 2
- 4- QS3: Av/på-bryter 3
- 5- WH: Lys
- 6- M1: Luftblåser
- 7- M2: Kjølevifte
- 8- M3: Motor

Måltegninger





Denna användarmanual har översatts med maskinöversättning. Vi har gjort allt vi kan för att säkerställa att översättningen är korrekt, men observera att automatiserade översättningar inte är perfekta och inte är avsedda att ersätta mänskliga översättare. Den officiella versionen av användarmanualen är på engelska. Eventuella skillnader mellan den översatta versionen och den ursprungliga engelska versionen är inte juridiskt bindande. Om du har några frågor om översättningens noggrannhet, vänligen hänvisa till den engelska versionen, som är den officiella referensen. Fler språkversioner finns tillgängliga på begäran via info@expondo.com.

Tekniska data

Parameterbeskrivning	Parametervärde					
Produktnamn	Kycklinggasgrill					
Modell	RCGCG-36					
Typ av apparat	A ₃					
Apparatkategori	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+ , I_{2EK}}	I _{2H, I_{2E}}
gastyp och matningstryck	G30 Butan och G31 Propan 30 mbar	G30 Butan 28~30 mbar och G31 Propan 30 mbar	G30 Butan och G31 Propan 50 mbar	G30 Butan och G31 Propan 30 mbar	G20 metan 20 mbar och G25 metan 25 mbar	G20 metan 20 mbar
Brännarinsprutningsrör [mm]	ø1,2*4	ø1,2*4	ø1,04*4	ø1,12*4	ø1,76*4 /ø1,89*4	ø1,76*4
Brännareffekt [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Total värmeförsel [kW]	20					
Spänning [V] / Frekvens [Hz]	230~ / 50					
Effekt [W]	110					
Gasförbrukning	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Mått (Bredd x Längd x Höjd) [cm]	117x48x142,5					
Vikt [kg]	116					

Apparatkategori	Destinationsländer
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Användningsområde

Produkten är utformad för att tillaga kyckling effektivt med direkt värme från gaslågorna, vilket säkerställer jämn tillagning och förbättrade smaker. Den är idealisk för grillning och utomhusmatlagningsevenemang där snabb uppvärmning och jämna temperaturer är nödvändiga för att servera grillad kyckling till en folksamling.

Användaren är ansvarig för eventuella skador som uppstår till följd av oavsiktlig användning av produkten.

Instruktioner för användning



OBS

- Rengör maskinen och ta bort all industriolja före användning. Se till att allt plastskydd och förpackning är borttagna före användning.
- Hantera alla komponenter försiktigt för att undvika oavsiktliga skador.
- När maskinen inte används, stäng av den.
- Stäng av gasolinen vid gasflaskan efter användning.
- Flytta aldrig maskinen medan den är i drift eller fortfarande är varm.
- Fyll vatten i brickan före användning. Håll brickan alltid fylld med vatten (den rekommenderade mängden vatten är mer än hälften av vattenbrickan) när du använder maskinen.
- Använd grillredskap med långt skaft och ugnsvantar för att undvika brännskador och stänk.
- Rengör maskinen ofta, helst efter varje tillagning.
- Om du märker att fett eller annat varmt material droppar från maskinen på ventilen eller regulatorn, stäng av gasolinen omedelbart. Fastställ orsaken, åtgärda den, rengör och inspektera sedan ventilen, slangen och regulatorn innan du fortsätter. Utför ett läckagetest.
- Håll ventilationsöppningarna i cylinderhöljet fria från skräp.
- Regulatorn kan ge ifrån sig ett surrande eller visslande ljud under drift. Detta påverkar inte maskinens säkerhet eller användning.
- Om du har problem med din maskin, se avsnittet Felsökning; om du inte kan lösa problemet, kontakta din leverantör.



VARNING

Åtkomliga delar kan vara mycket varma. Håll små barn borta.

Monteringstips



VARNING

Se till att maskinen är installerad i ett horisontellt läge och förblir stabil efter installationen. Den får inte skaka under användning.

Läs alla instruktioner noggrant innan du fortsätter. Hitta ett stort, rent område att montera din maskin i. Se monteringsdiagrammet vid behov.

- Maskinen ska installeras antingen ensam eller tillsammans med andra produkter enligt det föreskrivna omfånget.

- Se till att alla delar är säkrade och att enheten är i fungerande skick före användning.
- När du placerar maskinen, se till att baksidan är minst 50 cm från väggen och placera den i ett välventilerat utrymme för att undvika brandrisker.
- Placera inte brandfarliga föremål som tvättlappar på maskinen, eftersom det kan orsaka brand.
- Använd endast den angivna gasen; att byta ut olika gaser kan vara farligt.
- För att utföra ett läckagetest på dina gasanslutningar, blanda en 50/50-lösning av tvål och vatten och borsta runt regulatoren och andra gasanslutningar. Om växande bubblor uppstår finns det en läcka. Dra åt anslutningarna igen. Om läckorna inte kan stoppas, försök inte reparera dem själv. TESTA INTE LÄCKOR MED LÅGA!
- Om en gasläcka upptäcks, stäng omedelbart av ventilen. Öppna fönster för att förbättra ventilationen och slå inte på strömbrytaren och tänd inte några lågor. Maskinen bör endast användas igen efter att reparationer har utförts.
- Stäng alltid av maskinens ventil efter användning.

**VARNING**

Om tändningen inte sker inom 5 sekunder, stäng AV brännarreglagen. Vänta några sekunder och upprepa sedan tändningsproceduren. Om brännaren inte tänds medan ventilen är öppen kommer gas att fortsätta flöda ut ur brännaren, vilket utgör en risk för oavsiktlig antändning och potentiell skada.

Ventilkontroll

Viktigt: För att kontrollera ventilen, tryck först in vredet och släpp det. Vredet ska fjädra tillbaka. Om vredet inte fjädrar tillbaka, byt ut ventilenheten innan du använder maskinen.

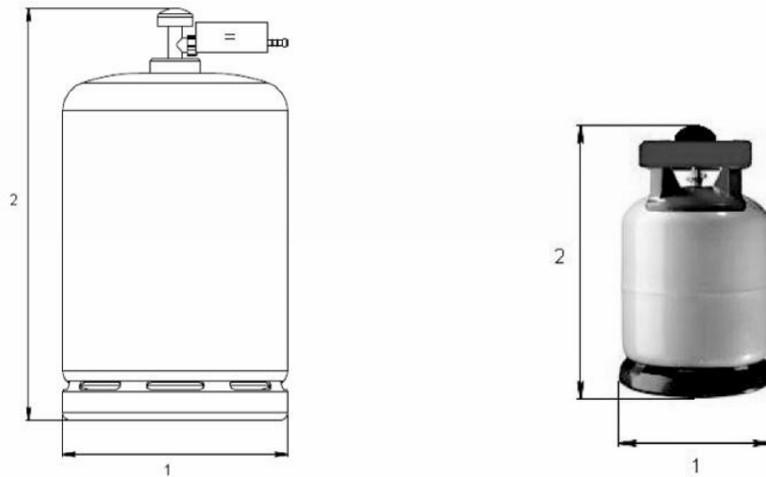
Vrid vredet till det lägre läget och sedan tillbaka till AV-läget. Ventilen ska rotera smidigt.

Gasanslutning

När du ansluter enheten till ett gasförsörjningsrör eller en gascylinder, se till att en gasavstängningsventil är installerad uppströms enheten inom räckhåll för operatören för säkerhet och åtkomst.

Om du använder en gascylinder, välj en som uppfyller lokala standarder. Maximal diameter bör vara 40 cm och maximal längd 1,2 meter. Förvara cylindern på en torr och sval plats.

Den typ av reglerventil som används måste uppfylla relevant EN-standard (europeisk norm).



Exempel på måttscheman för gascylindrar

1- Maximal diameter eller bredd

2- Maximal höjd (regulator inkluderad)

- Kontrollera att den lokala gasen överensstämmer med den typ som anges på apparatens typskylt.
- Anslut enheten till en lämplig gaskälla med ett järnrör. Se till att det inte finns några tecken på gasläckage. Använd rörtättningsmedel runt skarvarna för att säkra dem.
- Använd en tvålvattenlösning efter anslutning för att kontrollera om det finns gasläckage. Om läckage upptäcks, applicera rörtättningsmedel runt läckagepunkten.
- Se till att det flexibla rörets position är justerad så att den inte vrids.
- Rådfråga den lokala gasleverantören om det lokala gastrycket. Om gastrycket avviker med mer än 10 % från det nominella gastrycket, installera en gasutlösningventil uppströms enheten för att stabilisera gastrycket.
- Se till att gastrycket överensstämmer med de uppgifter som anges på apparatens typskylt. Trycket måste mätas vid tryckmätningpunkten, med hänsyn till Wobbe-indexet för den använda gasen.
- Vid installation av apparaten, se till att den flexibla gasslangen inte överstiger 1,5 meter.
- Det använda gastillförselröret eller slangen måste uppfylla nationella krav. Kontrollera regelbundet gasröret eller slangen och byt ut det vid behov.
- Håll apparaten borta från brandfarliga material under användning.
- Var försiktig när du byter gasflaskor: flytta alltid gasflaskorna borta från alla eldkällor.

Bruksanvisning

Tända maskinen

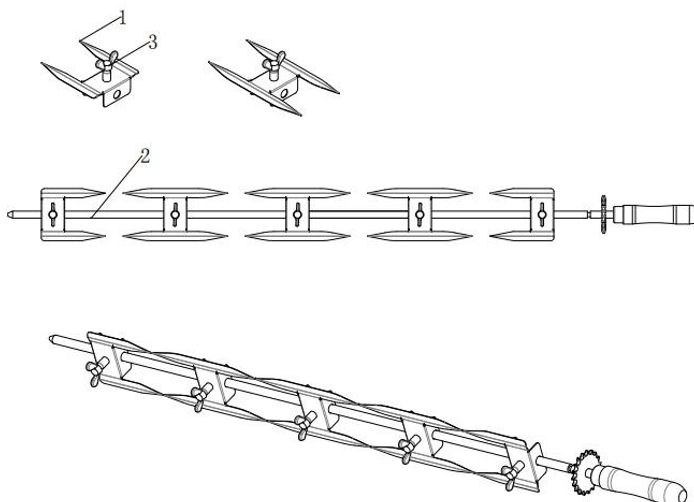
**OBS**

Luta dig inte över maskinen när du tänder den. Läs alla instruktioner före tändning.

1. Tryck ner vredet och vrid det moturs från "OFF" till cirka 90 grader. Håll detta läge i cirka 5 sekunder. Detta steg hjälper till att blåsa ut luften i brännaren. Släpp inte tryckknappen under denna process.
2. Vrid sedan vredet tillbaka till "OFF"-läget och upprepa att vrida vredet moturs från "OFF" tills du hör ljudet "TA", varvid brännarna tänds. Om den inte fungerar, upprepa ovanstående åtgärder. Om maskinen har varit stoppad under en längre tid eller om det är första gången den används kan det ta längre tid att tända, vilket är normalt.
3. När en låg låga är igång, vrid vredet moturs för att öka lågan till en högre inställning. Om en lägre låga behövs, vrid vredet medurs. Justera temperaturen till önskad nivå. Justera ventilkontrollvredet och fläktkontrollen enligt gaskvaliteten tills brännarna är röda överallt, utan någon synlig låga.
4. Efter användning, vrid vredet från maximal eller minimal inställning till "OFF"-läget.
5. Om maskinen inte ska användas under en tid, stäng av gasventilen.

Användning

1. För att ställa in gafflarna för grillad kyckling, vrid först skruvarna moturs för att lossa dem, placera sedan kycklingarna på gafflarna och justera till lämplig position. Fäst gafflarna genom att vrida skruvarna medurs. Sätt tillbaka gafflarna i maskinen, justera deras position efter behov och se till att de är ordentligt låsta. Det är viktigt att komma ihåg att den maximala belastningen per gaffla inte bör överstiga 6-8 kg för att förhindra skador.

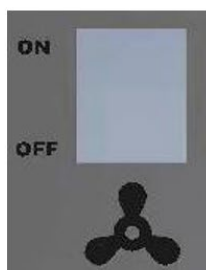
**VARNING**

- Var medveten om att gafflarna är vassa. Det är lämpligt att använda skyddshandskar när du hanterar dem för att förhindra skador.
- Gaffeln blir tung när den är full av kycklingar. Använd alltid båda händerna när du sätter i eller tar bort gafflarna från maskinen för att säkerställa stabilitet och undvika olyckor.

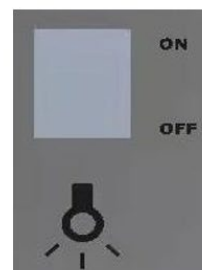
- Se till att spänningen överensstämmer med specifikationerna på maskinens typskylt innan du ansluter den till strömmen. Installera en strömbrytare, säkring och brytare för maskinen för att garantera säkerheten. När den är ansluten, följ stegen som nämnts tidigare för att tända maskinen. Brännarna tänds och maskinens temperatur börjar öka. Slå på motorn, fläkten och ljusbrytarna för att starta driften. Stavarna börjar sedan rotera och kycklingarna börjar stekas.



1



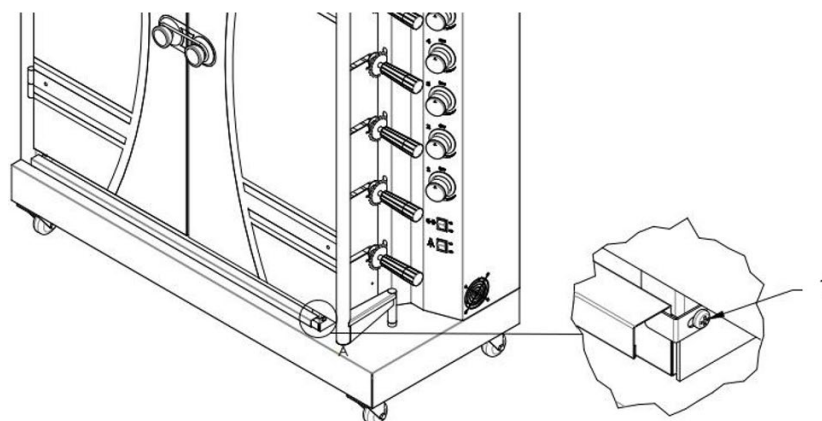
2



3

- 1- Motor På/Av-knapp
- 2- Fläkt På/Av-knapp
- 3- Lamp På/Av-knapp

- Den roterande stången är avsedd för stekta kycklingar. Den kan höjas för rengöring eller positionering av kycklingarna. Se till att kycklingarna placeras i mitten av gaffeln för att säkerställa jämn stekning. När stången roterar roterar även kycklingarna, vilket ger en jämn tillagning.
- Fyll oljebrickan med vatten och håll en viss nivå hela tiden för att förhindra uttorkning. Detta hjälper till att samla upp dropp och minimerar risken för att oljan flammar upp.



- För att ta bort vattenbrickan, lossa först skruven på vattenbrickans fasta platta. När skruven har lossats kan du ta ut vattenbrickan.

Rengöring och underhåll

- För att förhindra olyckor, dra alltid ur strömsladden, stäng av strömbrytaren och koppla bort all gasolförsel om maskinen inte har använts på länge. All service och allt underhåll bör endast utföras

efter att ström- och gasolinförseln har brutits. Om maskinen har problem, försök inte att ta isär den; skicka den istället till din leverantör för reparation.

- Det rekommenderas att kontrollera och dra åt metallbeslag årligen.
- Rengör maskinen regelbundet mellan användningar och särskilt efter längre förvaringsperioder.
- Använd en mjuk trasa för rengöring av maskinen. Använd vid behov ett neutralt rengöringsmedel. Undvik att använda vassa metallföremål på värmeplattans utsida.
- Rengör ofta oljerester under oljebrickan.
- Se till att maskinen och dess komponenter är tillräckligt svala före rengöring. Hantera aldrig heta delar med oskyddade händer.
- Observera att över 90 % av maskinen är tillverkad av metall (rostfritt stål, järn, aluminium, elektropläterad metallplåt), som kan återvinnas efter bearbetning vid en specificerad behandlingsanläggning. Kassera dessa material ansvarsfullt och inte urskillningslöst.

Transport och förvaring

- Hantera maskinen försiktigt under transport för att förhindra kraftiga vibrationer.
- För att förlänga och bibehålla maskinens livslängd och skick, undvik att förvara den förpackade utrustningen utomhus under längre perioder. Förvara den i en anläggning med god luftcirkulation och icke-frätande, torra förhållanden. Om utomhusförvaring är nödvändig, se till att vattentäta anläggningar används.
- När en gasflaska är ansluten till maskinen, förvara den utomhus i ett välventilerat utrymme och utom räckhåll för barn. Om du förvarar maskinen inomhus, se till att gasflaskan är avstängd och bortkopplad. Förvara alltid gasflaskan utomhus, utom räckhåll för barn, och i ett torrt, välventilerat utrymme, fritt från värmekällor eller antändningspunkter.
- Täck brännarna med aluminiumfolie för att förhindra att insekter eller annat skräp samlas i brännarhålen.
- Förvara inte maskinen upp och ner.

Felsökning

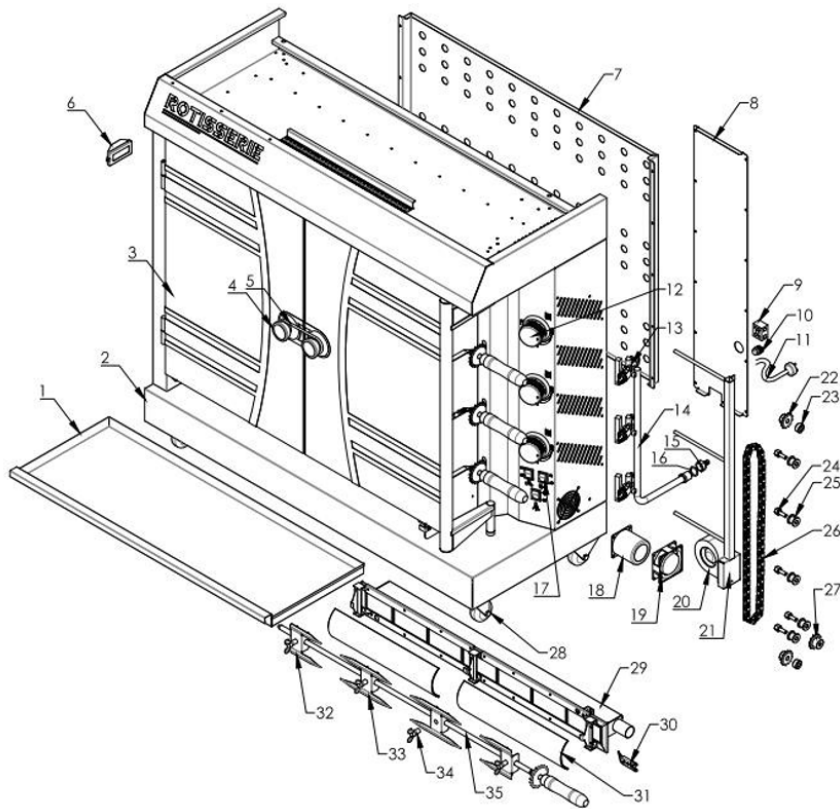
Problem	Möjlig orsak	Lösning
Brännaren tänds inte utan använder det piezoelektriska tändsystemet	Felaktig regulator. Blockeringar i brännaren.	Låt kontrollera eller byta ut regulatorn. Rengör brännaren.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	<p>Blockeringar i gasmunstycken eller gasslang.</p> <p>Elektroden är skadad/felaktig tändare.</p> <p>Töm gasolflaskan.</p>	<p>Rengör munstycken och gasslang.</p> <p>Byt elektrod och tråd eller byt tändare.</p> <p>Använd en ny LP-flaska.</p>
Brännaren tänds inte med en tändsticka	<p>Felaktig regulator.</p> <p>Blockeringar i brännaren.</p> <p>Blockeringar i gasmunstycken eller gasslang.</p> <p>Tom LP-flaska.</p>	<p>Låt kontrollera eller byta ut regulatorn.</p> <p>Rengör brännaren.</p> <p>Rengör munstycken och gasslang.</p> <p>Använd en ny LP-flaska.</p>
Elden i brännarröret har en svag låga eller bakslag (ett väsande eller dånande ljud kan höras)	<p>Blockeringar i brännaren.</p> <p>Blockeringar i gasmunstycken eller gasslang.</p> <p>Blåsiga förhållanden.</p>	<p>Rengör brännaren.</p> <p>Rengör munstycken och gasslang.</p> <p>Använd grillen på en mer skyddad plats.</p>

**NOTERA**

- Felsökningsguiden ovan är endast avsedd som referens. Om några fel uppstår, sluta använda maskinen omedelbart och kontakta fackmän för inspektion och underhåll.
- Säkerhet först! Se alltid till att både gas- och elförsörjningen är avstängd innan du utför något underhåll.

Delar



Nr.	Benämning
1	Vatten-/oljebricka
2	Kropp
3	Glasdörr
4	Dörrhandtag
5	Handtagslås
6	Ljus
7	Bakre täckplatta på kroppen
8	Bakre täckplåt för elektrisk styrenhet
9	Magnetisk terminal
10	Huvud för strömladd
11	Nätssladd
12	Knopp
13	Ventil
14	Gasrör
15	Kopparanslutning
16	Gummipackning
17	På-av-brytare
18	Motor
19	Fläkt 1
20	Fläkt 2
21	Ventilationsaggregat
22	Kedjehjul 1
23	Kedjehjulsdistans

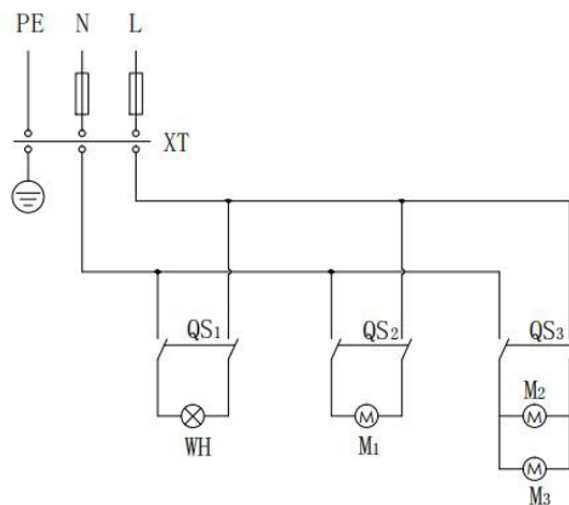
24	Mittaxelhylsa på övergångshjul
25	Övergångshjul
26	Kedja
27	Kedjehjul 2
28	Hjul
29	Brännare
30	Tändnål
31	Glas av brännare
32	Gaffel 1
33	Gaffel 2
34	Vingskruv
35	Roterande stång

Elscheman



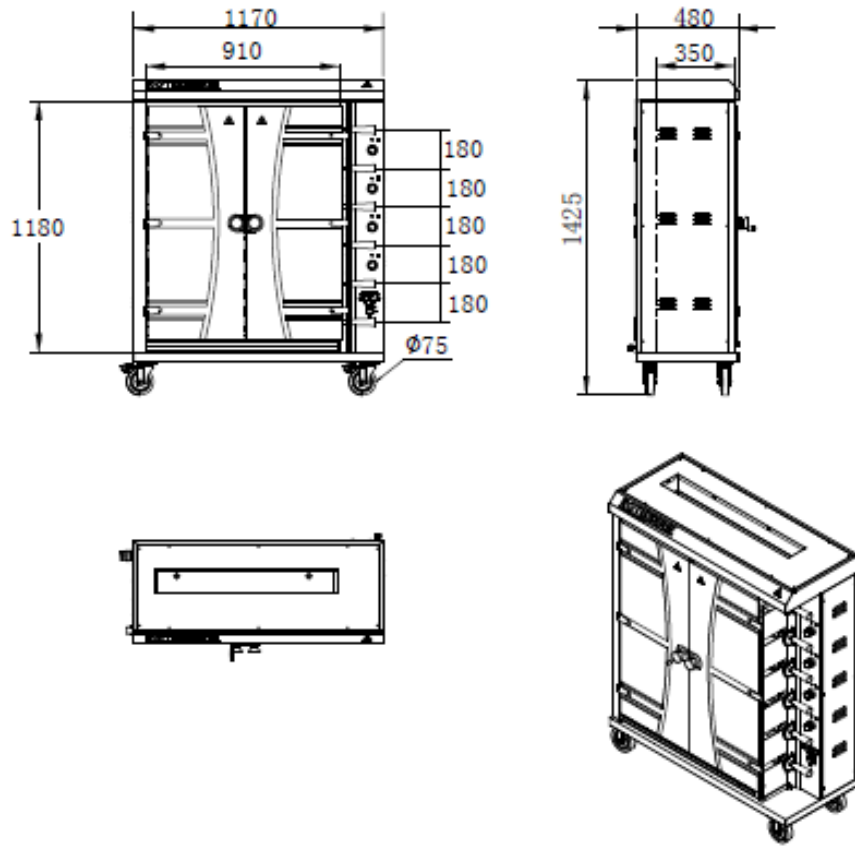
NOTERA

- Säkerställ att kretsen är korrekt kontrollerad. Installatören bör ansvara för apparatens installation.
- Stäng alltid av strömmen och låt apparaten svalna helt innan du försöker demontera den.



- 1- XT: Kopplingsplint
- 2- QS1: På/av-brytare 1
- 3- QS2: På/av-brytare 2
- 4- QS3: På/av-brytare 3
- 5- WH: Lampa
- 6- M1: Luftfläkt
- 7- M2: Kylfläkt
- 8- M3: Motor

Mått ritningar





Este manual do usuário foi traduzido usando tradução automática. Fizemos todos os esforços para garantir a precisão da tradução, mas observe que as traduções automáticas não são perfeitas e não devem substituir os tradutores humanos. A versão oficial do Manual do Usuário está em inglês. Quaisquer diferenças entre a versão traduzida e o original em inglês não são juridicamente vinculativas. Caso tenha alguma dúvida sobre a precisão da tradução, consulte a versão em inglês, que é a referência oficial. Versões em outros idiomas estão disponíveis mediante solicitação através de info@expondo.com.

Dados técnicos

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro					
Nome do produto	Churrasqueira a gás para frango					
Modelo	RCGCG-36					
Tipo de aparelho	A ₃					
Categoria de eletrodomésticos	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+ , I_{2EK}}	I _{2H, I_{2E}}
Tipo de gás e pressão de fornecimento	G30 Butano e G31 Propano 30mbar	G30 Butano 28~30mbar e G31 Propano 30mbar	G30 Butano e G31 Propano 50mbar	G30 Butano e G31 Propano 30mbar	G20 metano 20mbar e G25 metano 25mbar	G20 metano 20mbar
Diâmetro do injetor do queimador [mm]	ø1.2*4	ø1.2*4	ø1.04*4	ø1.12*4	ø1.76*4 /ø1.89*4	ø1.76*4
Potência do queimador [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Potência total de entrada de calor [kW]	20					
Tensão [V] / Frequência [Hz]	230~ / 50					
Potência [W]	110					
Consumo de gás	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Dimensões (Largura x Comprimento x Altura) [cm]	117x48x142,5					
Peso [kg]	116					

Categoria de eletrodomésticos	Países de destino
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Propósito

Este produto foi projetado para cozinhar frango de forma eficiente usando o calor direto da chama do gás, garantindo um cozimento uniforme e sabores mais intensos. É ideal para churrascos e eventos ao ar livre onde o aquecimento rápido e temperaturas consistentes são essenciais para servir frango grelhado a um grande número de pessoas.

O usuário é responsável por quaisquer danos resultantes do uso indevido do produto.

Instruções de utilização



NOTA

- Limpe a máquina e remova todo o óleo industrial antes de usar. Certifique-se de remover todas as proteções plásticas e embalagens antes de usar.
- Manuseie todos os componentes com cuidado para evitar ferimentos acidentais.
- Quando a máquina não estiver em uso, desligue-a.
- Feche o registro de gás no cilindro após o uso.
- Nunca mova a máquina enquanto estiver em funcionamento ou quente.
- Coloque água na bandeja antes de usar. Mantenha a bandeja sempre com água (a quantidade recomendada é superior à metade da capacidade da bandeja) ao operar a máquina.
- Use utensílios de churrasco com cabo longo e luvas de forno para evitar queimaduras e respingos.
- Limpe a máquina com frequência, de preferência após cada uso.
- Se notar gotejamento de gordura ou outro material quente da máquina sobre a válvula ou o regulador, feche o registro de gás imediatamente. Determine a causa, corrija-a e, em seguida, limpe e inspecione a válvula, a mangueira e o regulador antes de prosseguir. Realize um teste de vazamento.
- Mantenha as aberturas de ventilação no compartimento do cilindro livres de detritos.
- O regulador pode emitir um zumbido ou assobio durante o funcionamento. Isso não afetará a segurança ou o uso da máquina.
- Se tiver algum problema com a sua máquina, consulte a seção de Solução de Problemas; se não conseguir resolver o problema, entre em contato com o seu fornecedor.



AVISO

As partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha crianças pequenas afastadas.

Dicas de montagem



CUIDADO

Certifique-se de que a máquina esteja instalada na horizontal e permaneça estável após a instalação. Ela não deve vibrar durante o uso.

Leia todas as instruções atentamente antes de prosseguir. Encontre uma área ampla e limpa para montar a sua máquina. Consulte o diagrama de montagem, se necessário.

- A máquina deve ser instalada sozinha ou com outros produtos, de acordo com o escopo prescrito.
- Certifique-se de que todas as peças estejam seguras e que a unidade esteja funcionando corretamente antes de operá-la.
- Ao posicionar a máquina, certifique-se de que a parte traseira esteja a pelo menos 50 cm da parede e coloque-a em uma área bem ventilada para evitar riscos de incêndio.
- Não coloque itens inflamáveis, como panos de prato, sobre a máquina, pois isso pode causar um incêndio.
- Use somente o gás especificado; a substituição por gases diferentes pode ser perigosa.
- Para testar vazamentos nas suas conexões de gás, misture uma solução de água e sabão em partes iguais e aplique com um pincel ao redor do regulador e das outras conexões de gás. Se aparecerem bolhas, há um vazamento. Aperte as conexões novamente. Se o vazamento persistir, não tente consertá-lo você mesmo. **NÃO TESTE VAZAMENTOS COM CHAMA!**
- Se for detectado um vazamento de gás, feche imediatamente a válvula. Abra as janelas para melhorar a ventilação e não ligue o interruptor de energia nem acenda nenhuma chama. A máquina só deve ser usada novamente após os reparos.
- Sempre feche a válvula da máquina após o uso.



CUIDADO

Se a ignição não ocorrer em 5 segundos, desligue os controles do queimador. Aguarde alguns segundos e repita o procedimento de ignição. Se o queimador não acender com a válvula aberta, o gás continuará a vazar, representando risco de ignição acidental e ferimentos.

Verificação da válvula

Importante: Para verificar a válvula, primeiro pressione o botão e solte-o. O botão deve retornar à posição inicial. Se o botão não retornar à posição inicial, substitua o conjunto da válvula antes de usar a máquina.

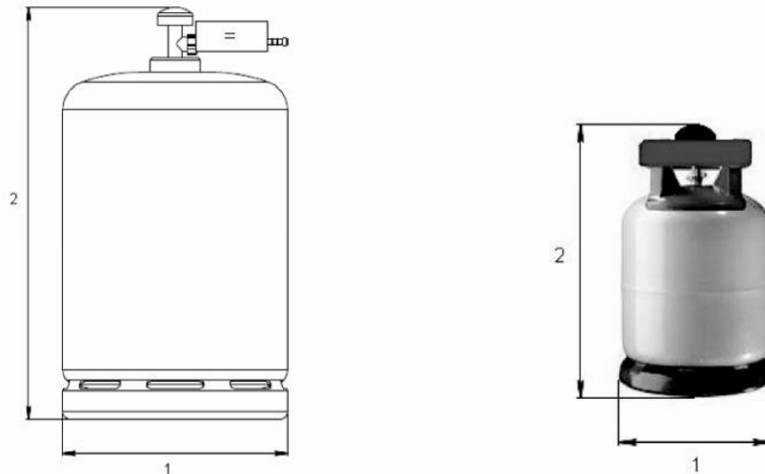
Gire o botão para a posição baixa e, em seguida, de volta para a posição DESLIGADO. A válvula deve girar suavemente.

Conexão de gás

Ao conectar a unidade a um tubo de fornecimento de gás ou cilindro de gás, certifique-se de que uma válvula de corte de gás esteja instalada a montante da unidade, em um local de fácil acesso para o operador, por segurança e acessibilidade.

Se estiver usando um cilindro de gás, selecione um que atenda aos padrões locais. O diâmetro máximo deve ser de 40 cm e o comprimento máximo de 1,2 metros. Armazene o cilindro em local seco e fresco.

O tipo de válvula reguladora utilizada deve estar em conformidade com a norma EN (Norma Europeia) aplicável.



Exemplo de esquemas para dimensões de cilindros de gás

1- Diâmetro máximo ou largura

2- Altura máxima (incluindo o regulador).

- Verifique se o gás disponível localmente corresponde ao tipo indicado na placa de identificação do aparelho.
- Conecte a unidade a uma fonte de gás adequada utilizando um tubo de ferro. Certifique-se de que não haja sinais de vazamento de gás. Utilize selante para tubos ao redor das juntas para fixá-las.
- Após a conexão, utilize uma solução de água com sabão para verificar se há vazamento de gás. Caso seja detectado vazamento, aplique selante para tubos ao redor do ponto de vazamento.
- Certifique-se de que a posição da mangueira flexível esteja ajustada para evitar torções.
- Consulte o fornecedor local de gás sobre a pressão do gás na região. Se a pressão do gás apresentar uma variação superior a 10% em relação à pressão nominal, instale uma válvula de alívio de pressão antes da unidade para estabilizar a pressão.
- Certifique-se de que a pressão do gás esteja de acordo com os dados indicados na placa de identificação do aparelho. A pressão deve ser medida no ponto de teste de pressão, considerando o índice de Wobbe do gás utilizado.
- Ao instalar o aparelho, certifique-se de que a mangueira flexível de gás não exceda 1,5 metros.

- A mangueira de gás utilizada deve estar em conformidade com as normas nacionais. Inspeção periodicamente a mangueira de gás e substitua-a quando necessário.
- Mantenha o aparelho longe de materiais inflamáveis durante o uso.
- Ao substituir os cilindros de gás, tome precauções: remova-os sempre de qualquer fonte de ignição.

Instruções de operação

Acendendo a máquina



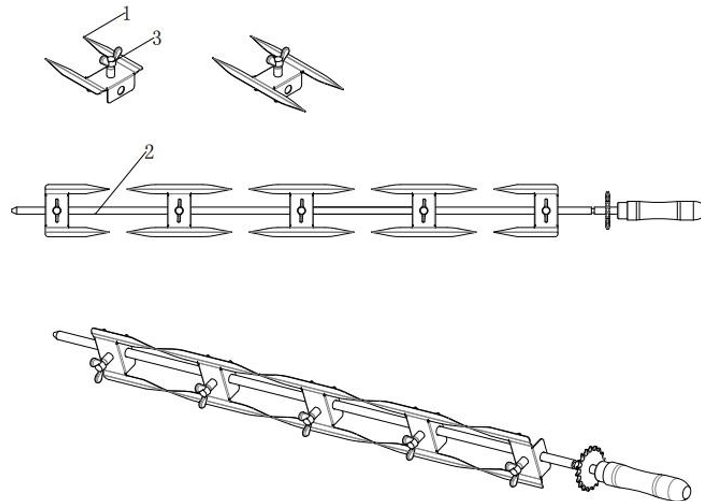
NOTA

Não se incline sobre a máquina ao acendê-la. Leia todas as instruções antes de acender.

1. Pressione o botão e gire-o no sentido anti-horário, da posição “DESLIGADO” até aproximadamente 90 graus. Mantenha-o nessa posição por cerca de 5 segundos. Essa etapa ajuda a expelir o ar do queimador. Não solte o botão durante esse processo.
2. Em seguida, gire o botão de volta para a posição “DESLIGADO” e repita o processo de girar o botão no sentido anti-horário a partir de “DESLIGADO” até ouvir o som “TA”, momento em que os queimadores acenderão. Se não acender, repita as operações acima. Se a máquina estiver parada por um longo período ou se for o primeiro uso, pode demorar mais para acender, o que é normal.
3. Quando a chama estiver baixa, gire o botão no sentido anti-horário para aumentá-la. Se precisar de uma chama mais baixa, gire o botão no sentido horário. Ajuste a temperatura para o nível desejado. Ajuste o botão de controle da válvula e o controlador do ventilador de acordo com a qualidade do gás, até que os queimadores fiquem completamente vermelhos, sem chama visível.
4. Após o uso, gire o botão da posição máxima ou mínima para a posição “DESLIGADO”.
5. Se a máquina não for usada por algum tempo, feche a válvula de fornecimento de gás.

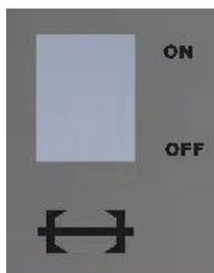
Utilização

1. Para montar os garfos para frango grelhado, primeiro gire os parafusos no sentido anti-horário para soltá-los. Em seguida, coloque os frangos nos garfos e ajuste-os à posição adequada. Fixe os garfos girando os parafusos no sentido horário. Reinsira as hastes na máquina, ajuste a posição conforme necessário e certifique-se de que estejam firmemente travadas. É importante lembrar que a carga máxima por haste não deve exceder 6-8 kg para evitar danos.

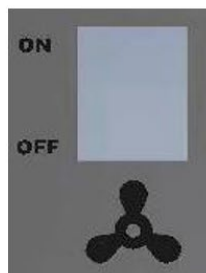


CUIDADO

- Tenha cuidado, pois os garfos são afiados. É aconselhável usar luvas de proteção ao manuseá-los para evitar ferimentos.
 - A haste ficará pesada quando carregada com frangos. Sempre use as duas mãos ao inserir ou remover a haste da máquina para garantir estabilidade e evitar acidentes.
2. Certifique-se de que a voltagem corresponde às especificações na placa de identificação da máquina antes de conectá-la à energia. Instale um interruptor de energia, fusível e disjuntor para garantir a segurança da máquina. Após a conexão, siga os passos mencionados anteriormente para acender a máquina. Os queimadores acenderão e a temperatura da máquina começará a aumentar. Ligue o motor, o ventilador e a luz para iniciar a operação. As hastes começarão a girar e os frangos começarão a assar.



1



2



3

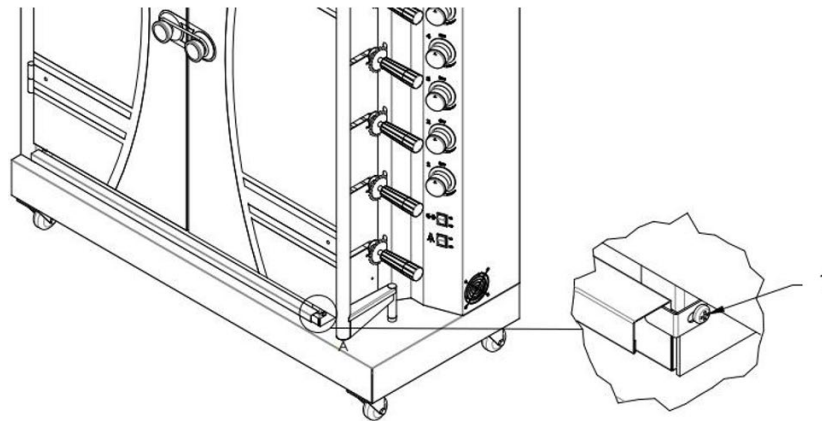
1- Interruptor liga/desliga do motor

2- Interruptor liga/desliga do ventilador

3- Interruptor liga/desliga da luz

3. A haste giratória foi projetada para assar frangos. Ela pode ser levantada para limpeza ou para posicionar os frangos. Certifique-se de colocar os frangos no centro da haste para garantir um cozimento uniforme. Conforme a haste gira, os frangos também giram, proporcionando um cozimento uniforme.

4. Encha a bandeja de óleo com água e mantenha um nível constante para evitar que ela seque. Isso ajuda a coletar os pingos e minimiza o risco de labaredas.



1. Para remover a bandeja de água, primeiro afrouxe o parafuso da placa de fixação da bandeja. Depois de afrouxar o parafuso, você poderá retirar a bandeja.

Limpeza e Manutenção

- Para evitar acidentes, sempre desconecte o cabo de alimentação, desligue o interruptor e desconecte o fornecimento de gás se a máquina não for usada por um longo período. Todas as operações de serviço e manutenção devem ser realizadas somente após o desligamento da energia e do gás. Se a máquina apresentar problemas, não tente desmontá-la; em vez disso, envie-a ao seu fornecedor para reparo.
- Recomenda-se verificar e apertar as conexões metálicas anualmente.
- Limpe a máquina regularmente entre os usos e, principalmente, após longos períodos de armazenamento.
- Use um pano macio para limpar a máquina. Se necessário, use um detergente neutro. Evite usar objetos metálicos pontiagudos na superfície externa da placa de aquecimento.
- Limpe frequentemente os resíduos de óleo sob a bandeja de óleo.
- Certifique-se de que a máquina e seus componentes estejam suficientemente frios antes da limpeza. Nunca manuseie peças quentes com as mãos desprotegidas.
- Observe que mais de 90% da máquina é feita de metal (aço inoxidável, ferro, alumínio, chapa metálica galvanizada), que pode ser reciclado após processamento em uma usina de tratamento específica. Descarte esses materiais de forma responsável e não indiscriminadamente.

Transporte e Armazenamento

- Manuseie a máquina com cuidado durante o transporte para evitar vibrações fortes.

- Para prolongar e manter a vida útil e as condições da sua máquina, evite armazená-la em local aberto por longos períodos. Armazene-a em um local com boa circulação de ar e em condições secas e não corrosivas. Se o armazenamento externo for necessário, certifique-se de utilizar recipientes à prova d'água.
- Quando um cilindro de gás estiver conectado à máquina, armazene-o ao ar livre em um local bem ventilado e fora do alcance de crianças. Se armazenar a máquina em ambientes fechados, certifique-se de que o cilindro de gás esteja desligado e desconectado. Sempre armazene o cilindro de gás ao ar livre, longe do alcance de crianças e em uma área seca, bem ventilada e longe de fontes de calor ou pontos de ignição.
- Cubra os queimadores com papel alumínio para evitar o acúmulo de insetos ou outros detritos nos orifícios dos queimadores.
- Não guarde a máquina de cabeça para baixo.

Resolução de problemas

Problema	Possíveis causas	Solução
O queimador não acende, mesmo usando o sistema de ignição piezoelétrico	Regulador com defeito. Obstruções no queimador. Obstruções nos bicos de gás ou na mangueira de gás. Eletrodo danificado/ignitor com defeito. Cilindro de GLP vazio.	Mande verificar ou substituir o regulador. Limpe o queimador. Limpe os bicos injetores e a mangueira de gás. Troque o eletrodo e o fio ou troque o ignitor. Use uma garrafa de GLP nova.
O queimador não acende com um fósforo.	Regulador defeituoso. Obstruções no queimador. Obstruções nos bicos de gás ou na mangueira de gás. Garrafa de LP vazia.	Mande verificar ou substituir o regulador. Limpe o queimador. Limpe os bicos injetores e a mangueira de gás. Use uma garrafa de GLP nova.
O fogo no tubo do queimador apresenta uma chama baixa ou retrocesso de chama	Obstruções no queimador. Obstruções nos bicos de gás ou na mangueira de gás.	Limpe o queimador. Limpe os bicos injetores e a mangueira de gás.

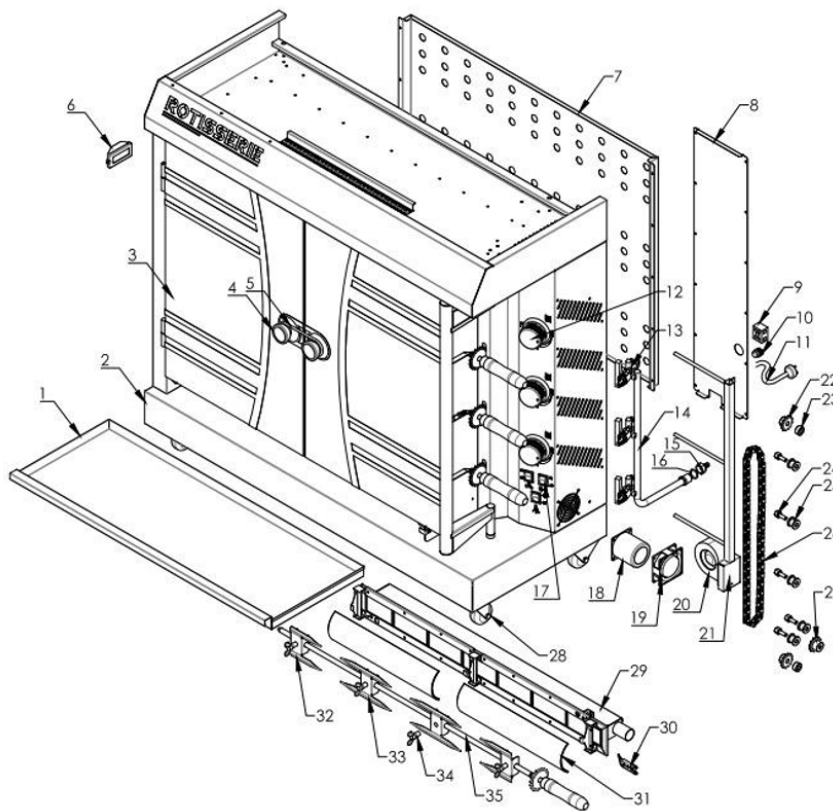
Problema	Possíveis causas	Solução
(pode-se ouvir um chiado ou rugido).	Condições de vento.	Utilize a grelha em um local mais abrigado.



OBSERVAÇÃO

- O guia de resolução de problemas acima serve apenas como referência. Caso ocorra alguma falha, pare imediatamente de usar a máquina e informe profissionais para que a inspecionem e realizem a manutenção.
- Segurança em primeiro lugar! Certifique-se sempre de que o fornecimento de gás e eletricidade esteja desligado antes de realizar qualquer manutenção.

Peças



Não.	Nome
1	Bandeja de água/óleo
2	Corpo
3	Porta de vidro
4	Maçaneta da porta
5	Trava da maçaneta
6	Luz
7	Tampa traseira da carroceria
8	Tampa traseira da caixa de controle elétrico

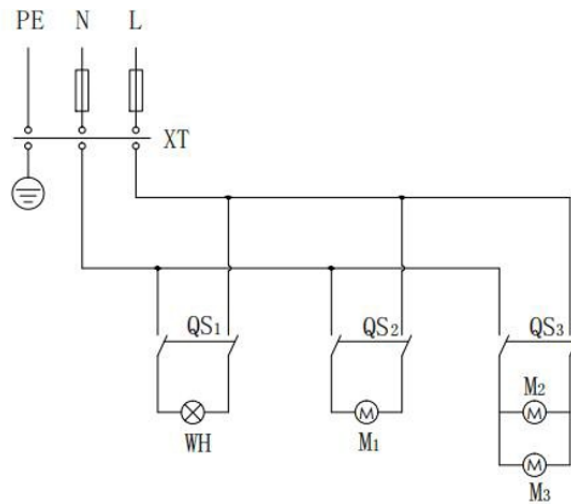
9	Terminal magnético
10	Cabeça do cabo de alimentação
11	Cabo de alimentação
12	Botão
13	Válvula
14	Tubulação de gás
15	Conexão de cobre
16	Junta de borracha
17	Interruptor liga/desliga
18	Motor
19	Fã 1
20	Fã 2
21	Conjunto de ventilação
22	Roda dentada 1
23	Espaçador da roda dentada
24	Manga do eixo central da roda de transição
25	Roda de Transição
26	Corrente
27	Roda dentada 2
28	Rícino
29	Queimador
30	Agulha de ignição
31	Copos de queimador
32	Garfo 1
33	Garfo 2
34	Parafuso de asa
35	Haste giratória

Esquemas elétricos



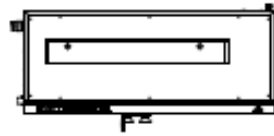
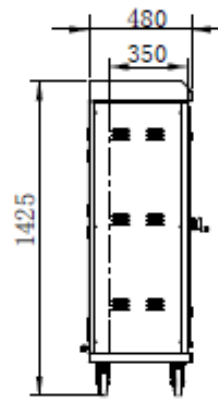
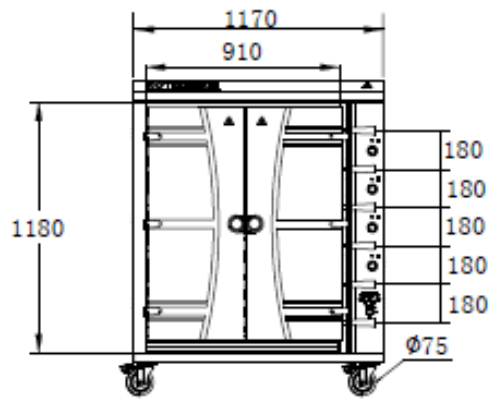
OBSERVAÇÃO

- Certifique-se de que o circuito esteja devidamente verificado. O instalador deve ser responsável pela instalação do aparelho.
- Sempre desligue a energia e deixe o aparelho esfriar completamente antes de tentar desmontá-lo.



- 1- XT: Bloco de terminais
- 2- QS1: Interruptor liga/desliga 1
- 3- QS2: Interruptor liga/desliga 2
- 4- QS3: Interruptor liga/desliga 3
- 5- WH: Lâmpada
- 6- M1: Soprador de ar
- 7- M2: Ventilador de resfriamento
- 8- M3: Motor

Desenhos dimensionais





Táto používateľská príručka bola preložená pomocou strojového prekladu. Vynaložili sme maximálne úsilie, aby sme zabezpečili presnosť prekladu, ale upozorňujeme, že automatické preklady nie sú dokonalé a nie sú určené na nahradenie ľudských prekladateľov. Oficiálna verzia používateľskej príručky je v angličtine. Akékoľvek rozdiely medzi preloženou verziou a originálnou angličtinou nie sú právne záväzné. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti prekladu, pozrite si anglickú verziu, ktorá je oficiálnou referenciou. Ďalšie jazykové verzie sú k dispozícii na vyžiadanie na adrese info@expondo.com.

Technické údaje

Popis parametra	Hodnota parametra					
Názov produktu	Plynový gril na kurčatá					
Model	RCGCG-36					
Typ spotrebiča	A ₃					
Kategória spotrebiča	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
druh plynu a tlak prívodu plynu	G30 bután a G31 propán 30 mbar	G30 bután 28~30 mbar a G31 propán 30 mbar	G30 bután a G31 propán 50 mbar	G30 bután a G31 propán 30 mbar	G20 metán 20 mbar a G25 metán 25 mbar	G20 metán 20 mbar
Veľkosť vstrekovača horáka [mm]	ø1,2*4	ø1,2*4	ø1,04*4	ø1,12*4	ø1,76*4 / ø1,89*4	ø1,76*4
Výkon horáka [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Celkový tepelný príkon [kW]	20					
Napätie [V] / Frekvencia [Hz]	230~ / 50					
Výkon [W]	110					
Spotreba plynu	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Rozmery (šírka x dĺžka x výška) [cm]	117x48x142,5					
Hmotnosť [kg]	116					

Kategória spotrebiča	Krajiny určenia
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Účel

Produkt je navrhnutý na efektívne varenie kuracieho mäsa pomocou priameho tepla z plynových plameňov, čo zaisťuje rovnomerné varenie a zvýraznenú chuť. Je ideálny na grilovanie a vonkajšie varenie, kde je potrebné rýchle zahriatie a konzistentná teplota na servírovanie grilovaného kuracieho mäsa pre davu ľudí.

Používateľ je zodpovedný za akékoľvek škody spôsobené neúmyselným použitím produktu.

Návod na obsluhu



POZNÁMKA

- Pred použitím vyčistite prístroj a odstráňte všetok priemyselný olej. Pred použitím sa uistite, že sú odstránené všetky plastové ochranné prvky a obaly.
- So všetkými komponentmi manipulujte opatrne, aby ste predišli náhodnému zraneniu.
- Keď sa prístroj nepoužíva, vypnite ho.
- Po použití vypnite prívod plynu na plynovej fľaši.
- Nikdy nepremiestňujte prístroj, kým je v prevádzke alebo je ešte horúci.
- Pred použitím naplňte misku vodou. Pri prevádzke prístroja udržiavajte misku vždy naplnenú vodou (odporúčané množstvo vody je viac ako polovica misky na vodu).
- Používajte dlhé grilovacie náčinie a rukavice do rúry, aby ste predišli popáleninám a postriekaniu.
- Prístroj čistite často, najlepšie po každom grilovaní.
- Ak spozorujete, že zo prístroja na ventil alebo regulátor kvapká tuk alebo iný horúci materiál, okamžite vypnite prívod plynu. Určte príčinu, odstráňte ju a potom pred pokračovaním vyčistite a skontrolujte ventil, hadicu a regulátor. Vykonajte skúšku tesnosti.
- Udržujte vetracie otvory v kryte fľaše voľné a bez nečistôt.
- Regulátor môže počas prevádzky vydávať bzučivý alebo pískavý zvuk. Toto neovplyvní bezpečnosť ani používanie zariadenia.
- Ak máte so zariadením problém, pozrite si časť Riešenie problémov; ak problém nedokážete vyriešiť, kontaktujte svojho dodávateľa.



UPOZORNENIE

Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Uchovávajte malé deti mimo dosahu.

Tipy na montáž



POZOR

Uistite sa, že zariadenie je nainštalované vo vodorovnej polohe a po inštalácii zostane stabilné. Počas používania sa nesmie triasť.

Pred pokračovaním si pozorne prečítajte všetky pokyny. Nájdite si veľký a čistý priestor na montáž zariadenia. V prípade potreby si pozrite montážnu schému.

- Zariadenie by malo byť inštalované samostatne alebo s inými výrobkami podľa predpísaného rozsahu.
- Pred použitím sa uistite, že všetky časti sú bezpečné a že jednotka je v prevádzkyschopnom stave.

- Pri umiestňovaní zariadenia sa uistite, že zadná strana je od steny vzdialená aspoň 50 cm, a umiestnite ho do dobre vetraného priestoru, aby ste predišli nebezpečenstvu požiaru.
- Na zariadenie nekladte horľavé predmety, ako sú napríklad žinky, pretože by to mohlo spôsobiť požiar.
- Používajte iba určený plyn; nahradenie rôznych plynov môže byť nebezpečné.
- Ak chcete vykonať skúšku tesnosti plynových pripojení, zmiešajte roztok mydla a vody v pomere 50/50 a naneste ním kefu okolo regulátora a ostatných plynových pripojení. Ak sa objavia rastúce bubliny, došlo k úniku. Znovu dotiahnite pripojenia. Ak sa úniky nedajú zastaviť, nepokúšajte sa ich opraviť sami. **NESKÚŠAJTE ÚNIKY POMOCOJU PLAMEŇA!**
- Ak zistíte únik plynu, okamžite zatvorte ventil. Otvorte okná, aby ste zlepšili vetranie, a nezapínajte hlavný vypínač ani nezapaľujte žiadne plamene. Stroj by sa mal znova používať až po vykonaní opráv.
- Po použití vždy zatvorte ventil stroja.

**POZOR**

Ak sa horák nezapáli do 5 sekúnd, **VYPNITE** ovládacie prvky horáka. Počkajte niekoľko sekúnd a potom zopakujte postup zapálenia. Ak sa horák nezapáli, keď je ventil otvorený, plyn bude naďalej vytekať z horáka, čo predstavuje riziko náhodného zapálenia a možného zranenia.

Kontrola ventilu

Dôležité: Ak chcete skontrolovať ventil, najskôr zatlačte gombík a uvoľnite ho. Gombík by sa mal vrátiť späť. Ak sa gombík nevráti späť, pred použitím stroja vymeňte zostavu ventilu.

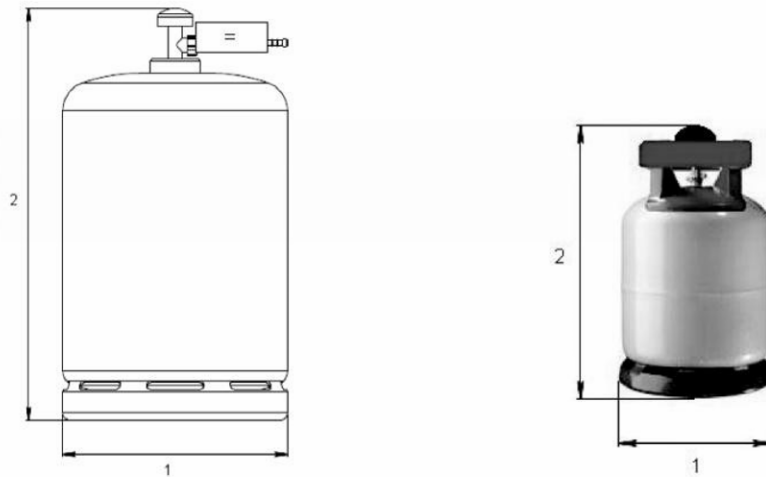
Otočte gombík do dolnej polohy a potom späť do polohy **VYPNUTÉ**. Ventil by sa mal otáčať plynulo.

Pripojenie plynu

Pri pripájaní jednotky k prírodnému plynovému potrubiu alebo plynovej fľaši sa uistite, že pred jednotkou je nainštalovaný uzatvárací ventil plynu v dosahu obsluhy, aby bola zaistená bezpečnosť a prístupnosť.

Ak používate plynovú fľašu, vyberte takú, ktorá spĺňa miestne normy. Maximálny priemer by mal byť 40 cm a maximálna dĺžka by mala byť 1,2 metra. Fľašu skladujte na suchom a chladnom mieste.

Typ použitého regulačného ventilu musí byť v súlade s príslušnou normou EN (európska norma).



Príklad schém rozmerov plynových fliaš

1- Maximálny priemer alebo šírka

2- Maximálna výška (vrátane regulátora)

- Overte, či miestny dostupný plyn zodpovedá typu uvedenému na typovom štítku spotrebiča.
- Pripojte jednotku k vhodnému zdroju plynu pomocou železnej rúry. Uistite sa, že nie sú žiadne známky úniku plynu. Na zaistenie spojov použite tesniaci materiál na potrubie.
- Po pripojení skontrolujte únik plynu roztokom mydlovej vody. Ak zistíte únik, naneste tesniaci materiál na potrubie okolo miesta úniku.
- Uistite sa, že poloha ohybnej rúry je nastavená tak, aby sa neskrútila.
- Informujte sa u miestneho dodávateľa plynu o miestnom tlaku plynu. Ak sa tlak plynu odchyľuje o viac ako 10 % od menovitého tlaku plynu, nainštalujte pred jednotku plynový ventil, aby sa stabilizoval tlak plynu.
- Uistite sa, že tlak plynu zodpovedá údajom uvedeným na štítku spotrebiča. Tlak sa musí merať v mieste merania tlaku, pričom sa berie do úvahy Wobbeho index použitého plynu.
- Pri inštalácii spotrebiča sa uistite, že ohybná plynová hadica nepresahuje 1,5 metra.
- Použitá prívodná plynová rúra alebo hadica musí spĺňať národné požiadavky. Pravidelne kontrolujte plynovú rúru alebo hadicu a v prípade potreby ju včas vymeňte.
- Počas používania uchovávajte spotrebič mimo dosahu horľavých materiálov.
- Pri výmene plynových fliaš dodržujte preventívne opatrenia: fľaše vždy odstraňujte z dosahu zdroja ohňa.

Návod na obsluhu

Zapálenie stroja



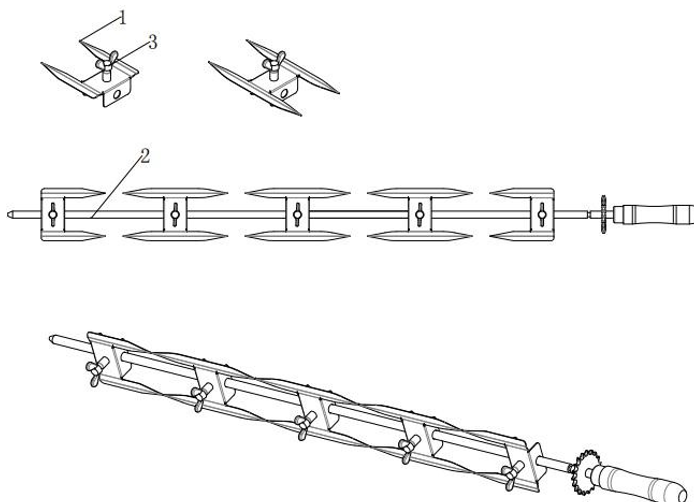
POZNÁMKA

Počas zapalovania sa nad stroj nenakláňajte. Pred zapálením si prečítajte všetky pokyny.

1. Stlačte gombík a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek z polohy „OFF“ na približne 90 stupňov. Podržte túto polohu približne 5 sekúnd. Tento krok pomáha vypustiť vzduch z horáka. Počas tohto procesu neuvolňujte stlačený gombík.
2. Potom otočte gombík späť do polohy „OFF“ a opakujte otáčanie gombíka proti smeru hodinových ručičiek z polohy „OFF“, kým nebudete počuť zvuk „TA“, v takom prípade sa horáky zapália. Ak nefunguje, zopakujte vyššie uvedené operácie. Ak bol stroj dlhší čas nepoužívaný alebo ide o prvé použitie, zapálenie môže trvať dlhšie, čo je normálne.
3. Keď pracuje nízky plameň, otočte gombík proti smeru hodinových ručičiek, aby ste zvýšili plameň na vyššie nastavenie. Ak potrebujete nižší plameň, otočte gombík v smere hodinových ručičiek. Nastavte teplotu na požadovanú úroveň. Nastavte ovládací gombík ventilu a ovládač ventilátora podľa kvality plynu, kým horáky nie sú úplne červené bez viditeľného plameňa.
4. Po použití otočte gombík z maximálneho alebo minimálneho nastavenia do polohy „OFF“.
5. Ak sa stroj nebude nejaký čas používať, zatvorte prívodný ventil plynu.

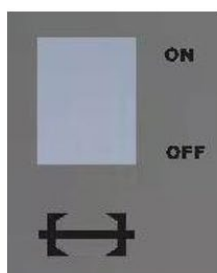
Prevádzka

1. Ak chcete nastaviť vidličky na grilované kurčatá, najskôr ich uvoľnite otočením skrutiek proti smeru hodinových ručičiek, potom na ne položte kurčatá a nastavte ich do vhodnej polohy. Vidlice zaistite otáčaním skrutiek v smere hodinových ručičiek. Tyče vložte späť do stroja, podľa potreby upravte ich polohu a uistite sa, že sú bezpečne zaistené. Je dôležité mať na pamäti, že maximálne zaťaženie na tyč by nemalo presiahnuť 6 – 8 kg, aby sa predišlo poškodeniu.

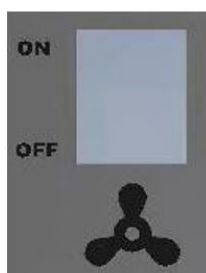


**POZOR**

- Uvedomte si, že vidlice sú ostré. Pri manipulácii s nimi sa odporúča nosiť ochranné rukavice, aby ste predišli zraneniam.
 - Tyč bude po naložení kurčiat ťažká. Pri vkladaní alebo vyberaní tyče zo stroja vždy používajte obe ruky, aby ste zabezpečili stabilitu a predišli nehodám.
2. Pred pripojením k elektrickej sieti sa uistite, že napätie zodpovedá špecifikáciám na typovom štítku stroja. Pre zaistenie bezpečnosti nainštalujte hlavný vypínač, poistku a istič stroja. Po pripojení postupujte podľa vyššie uvedených krokov na zapálenie stroja. Horáky sa zapália a teplota stroja sa začne zvyšovať. Zapnite motor, ventilátor a svetelné spínače, aby ste spustili prevádzku. Tyče sa potom začnú otáčať a kurčatá sa začnú piecť.



1



2



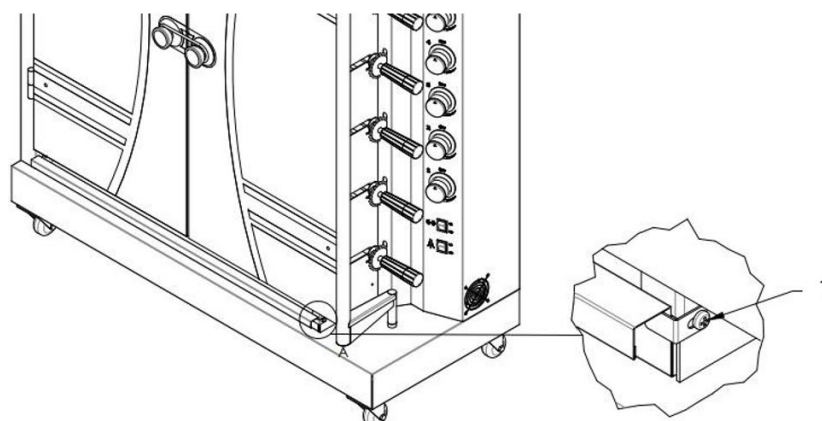
3

1- Vypínač motora

2- Vypínač ventilátora

3- Vypínač svetla

3. Otočná tyč je určená pre pečené kurčatá. Dá sa zdvihnúť na čistenie alebo umiestnenie kurčiat. Uistite sa, že kurčatá sú umiestnené v strede vidlice, aby sa zabezpečilo rovnomerné opekanie. S otáčaním tyče sa otáčajú aj kurčatá, čím sa zabezpečí rovnomerné varenie.
4. Naplňte olejovú misku vodou a udržiavajte ju vždy na určitej úrovni, aby sa zabránilo vysychaniu. Pomáha to zachytávať kvapkajúcu tekutinu a minimalizuje riziko vzplanutia oleja.



1. Ak chcete misku na vodu vybrať, najskôr uvoľníte skrutku na pevnej doske misky na vodu. Po uvoľnení skrutky môžete misku na vodu vybrať.

Čistenie a údržba

- Aby ste predišli nehodám, vždy odpojte napájací kábel, vypnite hlavný vypínač a odpojte akýkoľvek prívod plynu, ak ste stroj dlhší čas nepoužívali. Všetky servisné a údržbárske operácie by sa mali vykonávať až po prerušení prívodu elektrickej energie a plynu. Ak má stroj problémy, nepokúšajte sa ho rozoberať; namiesto toho ho pošlite dodávateľovi na opravu.
- Odporúča sa každoročne skontrolovať a dotiahnuť kovové armatúry.
- Stroj pravidelne čistite medzi jednotlivými použitiami a najmä po dlhšom skladovaní.
- Na čistenie stroja používajte mäkkú handričku. V prípade potreby použite neutrálny čistiaci prostriedok. Nepoužívajte ostré kovové predmety na vonkajšom povrchu vykurovacej dosky.
- Pravidelne odstraňujte zvyšky oleja pod olejovou miskou.
- Pred čistením sa uistite, že stroj a jeho komponenty sú dostatočne chladné. Nikdy nedotýkajte sa horúcich častí nechránenými rukami.
- Upozorňujeme, že viac ako 90 % stroja je vyrobených z kovu (nehrdzavejúca oceľ, železo, hliník, galvanicky pokovovaný plech), ktorý je možné po spracovaní v určenom zariadení na spracovanie odpadu recyklovať. Tieto materiály zlikvidujte zodpovedne a nie bez rozdielu.

Preprava a skladovanie

- Počas prepravy manipulujte so strojom opatrne, aby ste predišli silným vibráciám.
- Aby ste predĺžili a zachovali životnosť a stav stroja, vyhnite sa dlhodobému skladovaniu zabaleného zariadenia na voľnom priestranstve. Uskladnite ho v zariadení s dobrou cirkuláciou vzduchu a v suchých podmienkach s nekorozívnym prostredím. Ak je potrebné skladovanie vonku, zabezpečte použitie vodotesných zariadení.
- Keď je k stroju pripojená plynová fľaša, skladujte ju vonku v dobre vetranom priestore a mimo dosahu detí. Ak skladujete stroj v interiéri, uistite sa, že plynová fľaša je vypnutá a odpojená. Plynovú fľašu vždy skladujte vonku, mimo dosahu detí a na suchom, dobre vetranom mieste, bez zdrojov tepla alebo bodov zapálenia.
- Horáky prikryte hliníkovou fóliou, aby ste zabránili hromadeniu hmyzu alebo iných nečistôt v otvoroch horáka.
- Neskladujte stroj hore nohami.

Riešenie problémov

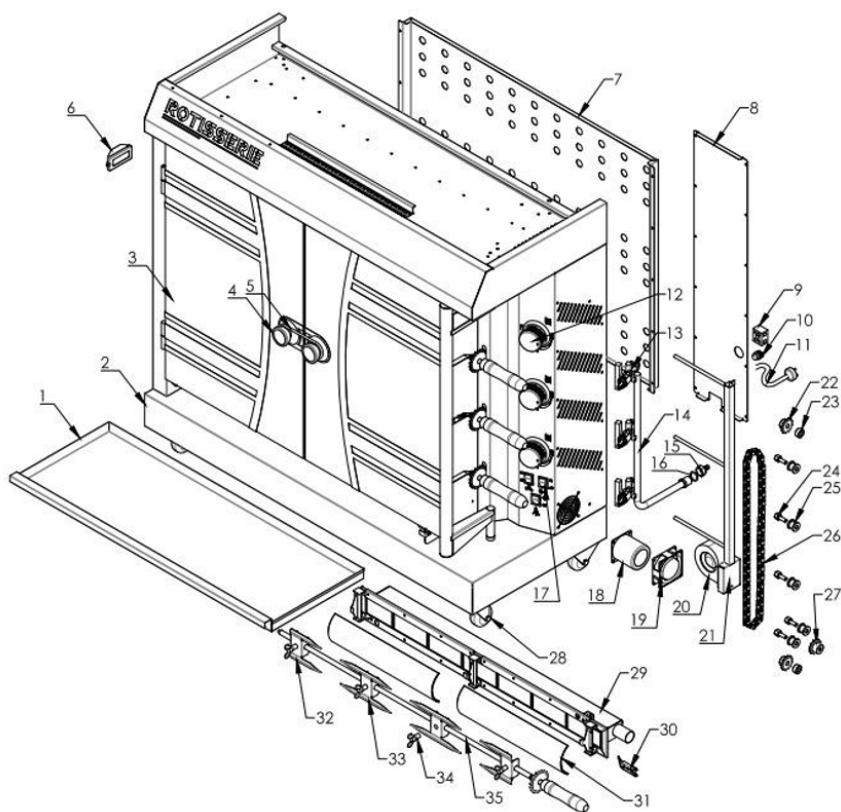
Problém	Možná príčina	Riešenie
Horák sa nezapáli pomocou piezoelektrického zapaľovacieho systému	<p>Chybný regulátor.</p> <p>Prekážky v horáku.</p> <p>Prekážky v plynových tryskách alebo plynovej hadici.</p> <p>Poškodená elektróda/chybný zapaľovač.</p> <p>Prázdna fľaša od LP.</p>	<p>Nechajte skontrolovať alebo vymeniť regulátor.</p> <p>Vyčistite horák.</p> <p>Vyčistite trysky a plynovú hadicu.</p> <p>Vymeňte elektródu a drôt alebo vymeňte zapaľovač.</p> <p>Použite novú fľašu od propánu.</p>
Horák sa nezapáli zápalkou	<p>Chybný regulátor.</p> <p>Prekážky v horáku.</p> <p>Prekážky v plynových tryskách alebo plynovej hadici.</p> <p>Prázdna fľaša od LP.</p>	<p>Nechajte skontrolovať alebo vymeniť regulátor.</p> <p>Vyčistite horák.</p> <p>Vyčistite trysky a plynovú hadicu.</p> <p>Použite novú fľašu od propánu.</p>
Oheň v horáku má slabý plameň alebo spätné vzplanutie (môže byť počuť syčivý alebo hučivý zvuk)	<p>Prekážky v horáku.</p> <p>Prekážky v plynových tryskách alebo plynovej hadici.</p> <p>Veterné podmienky.</p>	<p>Vyčistite horák.</p> <p>Vyčistite trysky a plynovú hadicu.</p> <p>Gril používajte na chránenejšom mieste.</p>



POZNÁMKA

- Vyššie uvedený návod na riešenie problémov slúži len na referenčné účely. Ak sa vyskytnú akékoľvek poruchy, okamžite prestaňte stroj používať a informujte odborníkov, aby ho skontrolovali a vykonali údržbu.
- Bezpečnosť na prvom mieste! Pred vykonaním akejkoľvek údržby sa vždy uistite, že sú odpojené dodávky plynu aj elektriny.

Časti



Nie.	Meno
1	Zásobník na vodu/olej
2	Telo
3	Sklenené dvere
4	Kľučka dverí
5	Zámok rukoväte
6	Svetlo
7	Zadný kryt tela
8	Zadný kryt elektrickej rozvádzačnej skrinky
9	Magnetický terminál
10	Hlava napájacieho kábla
11	Napájací kábel
12	Gombík
13	Ventil
14	Plynové potrubie
15	Medené pripojenie
16	Gumové tesnenie
17	Vypínač
18	Motor
19	Ventilátor 1
20	Ventilátor 2
21	Vetracia zostava
22	Ozubené koleso 1
23	Dištančná podložka ozubeného kolesa

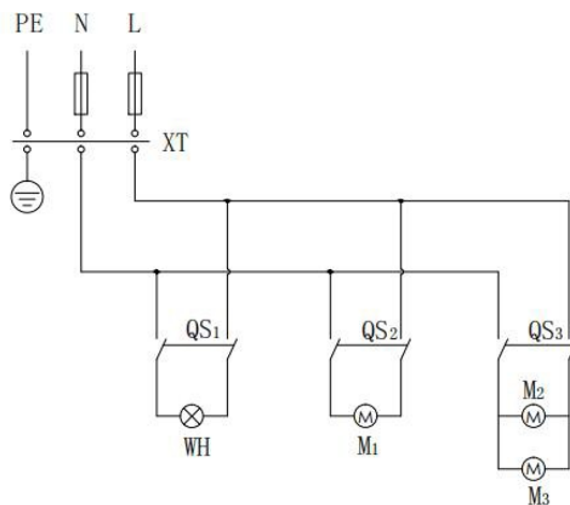
24	Stredové puzdro hriadeľa prechodového kolesa
25	Prechodové koleso
26	Reťaz
27	Ozubené koleso 2
28	Ricínový
29	Horák
30	Zapaľovacia ihla
31	Poháre horáka
32	Vidlička 1
33	Vidlička 2
34	Krídlová skrutka
35	Rotačná tyč

Elektrické schémy



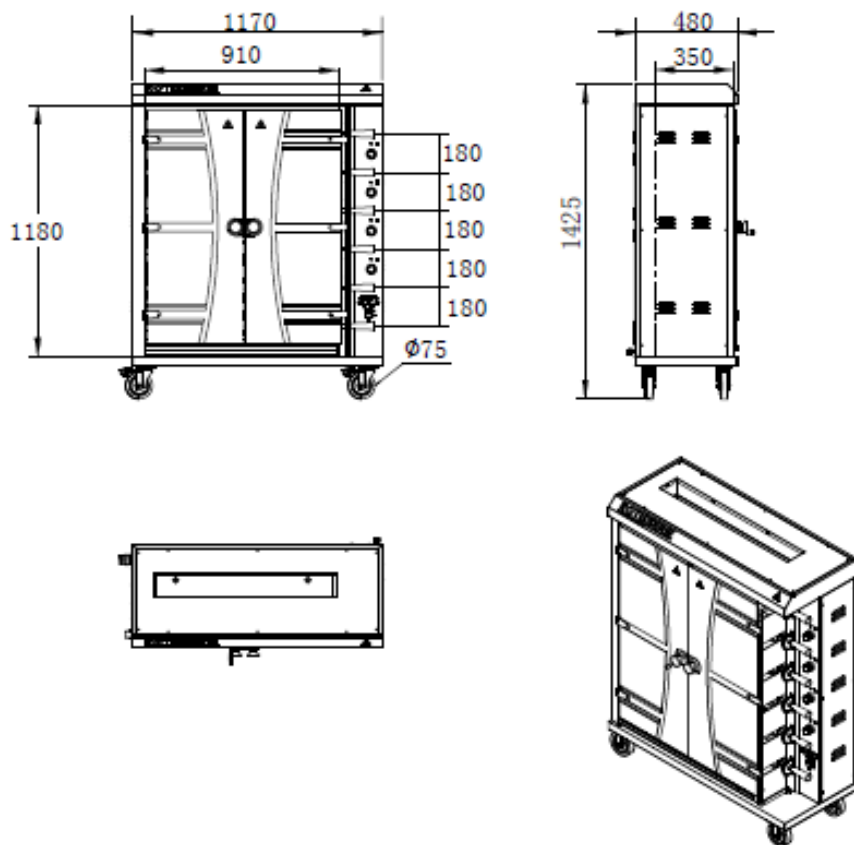
POZNÁMKA

- Uistite sa, že obvod je správne skontrolovaný. Za inštaláciu spotrebiča by mal byť zodpovedný inštalatér.
- Pred demontážou vždy vypnite napájanie a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.



- 1- XT: Svorkovnica
- 2- QS1: Hlavný vypínač 1
- 3- QS2: Hlavný vypínač 2
- 4- QS3: Hlavný vypínač 3
- 5- WH: Svetlo
- 6- M1: Ventilátor vzduchu
- 7- M2: Chladiaci ventilátor
- 8- M3: Motor

Rozmerové výkresy





Това ръководство за потребителя е преведено с помощта на машинен превод. Положили сме всички усилия, за да гарантираме точността на превода, но моля, обърнете внимание, че автоматизираните преводи не са перфектни и не са предназначени да заменят човешките преводачи. Официалната версия на ръководството за потребителя е на английски език. Всякакви разлики между преведената версия и оригиналния английски език не са правно обвързващи. Ако имате въпроси относно точността на превода, моля, вижте английската версия, която е официалната референтна версия. Повече езикови версии са достъпни при заявка чрез info@expondo.com.

Технически данни

Описание на параметъра	Стойност на параметъра					
Име на продукта	Газова скара за пиле					
Модел	RCGCG-36					
Тип уред	A ₃					
Категория на уреда	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
вид газ и захранващо налягане	G30 Бутан и G31 Пропан 30mbar	G30 Бутан 28~30mbar и G31 Пропан 30mbar	G30 Бутан и G31 Пропан 50mbar	G30 Бутан и G31 Пропан 30mbar	G20 метан 20mbar и G25 метан 25mbar	G20 метан 20mbar
Размер на инжектора на горелката [mm]	ø1.2*4	ø1.2*4	ø1.04*4	ø1.12*4	ø1.76*4 /ø1.89*4	ø1.76*4
Мощност на горелката [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Обща топлинна мощност [kW]	20					
Напрежение [V] / Честота [Hz]	230~ / 50					
Мощност [W]	110					
Консумация на газ	G30: 1.574 кг/ч; G31: 1.552 кг/ч; G20: 2.116 м ³ /ч					
Размери (Ширина x Дължина x Височина) [cm]	117x48x142.5					
Тегло [кг]	116					

Категория на уреда	Д ъ р ж а в и н а м е с т о н а з н а ч е н и е
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Предназначение

Продуктът е предназначен за ефикасно готвене на пилешко месо, използвайки директна топлина от газови пламъци, осигурявайки равномерно готвене и подобрени вкусове. Идеален е за барбекюта и събития на открито, където е необходимо бързо загряване и постоянна температура за сервиране на пилешко месо на скара на голямо количество хора.

Потребителят носи отговорност за всякакви щети, произтичащи от непреднамерена употреба на продукта.

Инструкции за употреба



ЗАБЕЛЕЖКА

- Моля, почистете машината и отстранете цялото индустриално масло преди употреба. Уверете се, че цялата пластмасова защита и опаковка са отстранени преди употреба.
- Работете внимателно с всички компоненти, за да избегнете случайно нараняване.
- Когато машината не се използва, изключете я.
- Изключете подаването на газ на газовата бутилка след употреба.
- Никога не местете машината, докато работи или е още гореща.
- Моля, напълнете тавата с вода преди употреба. Дръжте тавата винаги с вода (препоръчителното количество вода е повече от половината от тавата за вода), когато работите с машината.
- Използвайте прибори за барбекю с дълги дръжки и ръкавици за фурна, за да избегнете изгаряния и пръски.
- Почиствайте машината често, за предпочитане след всяко готвене.
- Ако забележите, че мазнина или друг горещ материал капе от машината върху вентила или регулатора, незабавно изключете подаването на газ. Определете причината, отстранете я, след което почистете и проверете вентила, маркуча и регулатора, преди да продължите. Извършете тест за теч.
- Поддържайте вентилационните отвори в корпуса на цилиндъра свободни и без замърсявания.
- Регулаторът може да издава бръмчащ или свистящ шум по време на работа. Това няма да повлияе на безопасността или използването на машината.
- Ако имате проблем с машината, вижте раздела за отстраняване на неизправности; ако не можете да разрешите проблема, моля, свържете се с вашия доставчик.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Достъпните части може да са много горещи. Дръжте малки деца далеч.

Съвети за сглобяване

**ВНИМАНИЕ**

Уверете се, че машината е инсталирана в хоризонтално положение и остава стабилна след монтажа. Тя не трябва да се тресе по време на употреба.

Моля, прочетете внимателно всички инструкции, преди да продължите. Намерете голяма, чиста зона, където да сглобите машината си. Вижте схемата за сглобяване, ако е необходимо.

- Машината трябва да се инсталира самостоятелно или с други продукти съгласно предписания обхват.
- Уверете се, че всички части са здраво закрепени и че устройството е в изправност преди работа.
- Когато позиционирате машината, уверете се, че гърбът ѝ е на поне 50 см от стената и я поставете в добре проветриво място, за да избегнете опасност от пожар.
- Не поставяйте запалими предмети, като например кърпи, върху машината, тъй като това може да причини пожар.
- Използвайте само посочения газ; заместването с различни газове може да бъде опасно.
- За да извършите тест за течове на газовите връзки, смесете разтвор от сапун и вода 50/50 и го нанесете с четката около регулатора и другите газови връзки. Ако се появят нарастващи мехурчета, има теч. Затегнете отново връзките. Ако течовете не могат да бъдат спрени, не се опитвайте да ги поправяте сами. **НЕ ТЕСТВАЙТЕ ЗА ТЕЧОВЕ С ПЛАМЪК!**
- Ако откриете теч на газ, незабавно затворете вентила. Отворете прозорците, за да подобрите вентилацията, и не включвайте захранването, нито палете пламъци. Машината трябва да се използва отново само след като са извършени ремонти.
- Винаги затваряйте вентила на машината след употреба.

**ВНИМАНИЕ**

Ако запалването не се случи в рамките на 5 секунди, изключете управлението на горелката. Изчакайте няколко секунди и след това повторете процедурата по запалване. Ако горелката не се запали, докато вентилът е отворен, газът ще продължи да изтича от горелката, което представлява риск от случайно запалване и потенциално нараняване.

Проверка на вентила

Важно: За да проверите вентила, първо натиснете копчето и го освободете. Копчето трябва да се върне назад. Ако копчето не се върне назад, сменете вентилния модул, преди да използвате машината.

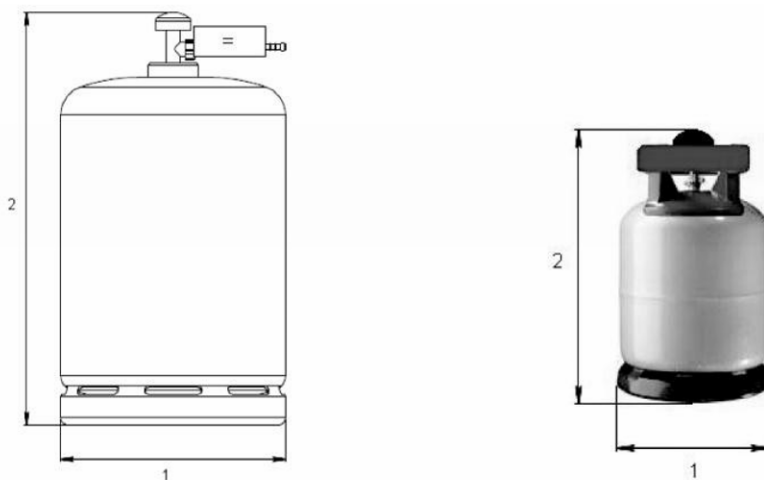
Завъртете копчето в долна позиция и след това го върнете в позиция ИЗКЛ. Клапанът трябва да се върти плавно.

Свързване към газ

Когато свързвате уреда към газоподаваща тръба или газова бутилка, уверете се, че е монтиран спирателен клапан за газ преди уреда, в лесен достъп на оператора, за безопасност и достъпност.

Ако използвате газова бутилка, изберете такава, която отговаря на местните стандарти. Максималният диаметър трябва да бъде 40 см, а максималната дължина - 1,2 метра. Съхранявайте бутилката на сухо и хладно място.

Типът на използвания регулиращ вентил трябва да отговаря на съответния стандарт EN (европейска норма).



Примерни схеми за размери на газови бутилки

- 1- Максимален диаметър или ширина
- 2- Максимална височина (с регулатор)

- Проверете дали местният наличен газ съответства на вида, посочен на табелката с данни на уреда.
- Свържете уреда към подходящ източник на газ, като използвате желязна тръба. Уверете се, че няма признаци на изтичане на газ. Използвайте уплътнител за тръби около съединенията, за да ги закрепите.
- След свързване използвайте разтвор от сапунена вода, за да проверите за изтичане на газ. Ако се открие теч, нанесете уплътнител за тръби около мястото на теча.
- Уверете се, че позицията на гъвкавата тръба е регулирана така, че да не се усуква.
- Консултирайте се с местния доставчик на газ относно местното налягане на газа. Ако налягането на газа се отклонява с повече от 10% от номиналното налягане на газа, монтирайте изпускателен вентил за газ преди уреда, за да стабилизирате налягането на газа.

- Уверете се, че налягането на газа съответства на данните, посочени на табелката на уреда. Налягането трябва да се измери в точката за измерване на налягането, като се вземе предвид индексът на Вобе на използвания газ.
- При инсталиране на уреда се уверете, че гъвкавият газов маркуч не надвишава 1,5 метра.
- Използваната тръба или маркуч за подаване на газ трябва да отговарят на националните изисквания. Периодично проверявайте газовата тръба или маркуч и ги сменяйте своевременно, ако е необходимо.
- Дръжте уреда далеч от запалими материали по време на употреба.
- Вземете предпазни мерки при смяна на газови бутилки: винаги отстранявайте бутилките от източник на огън.

И н с т р у к ц и и з а е к с п л о а т а ц и я

Запалване на машината



ЗАБЕЛЕЖКА

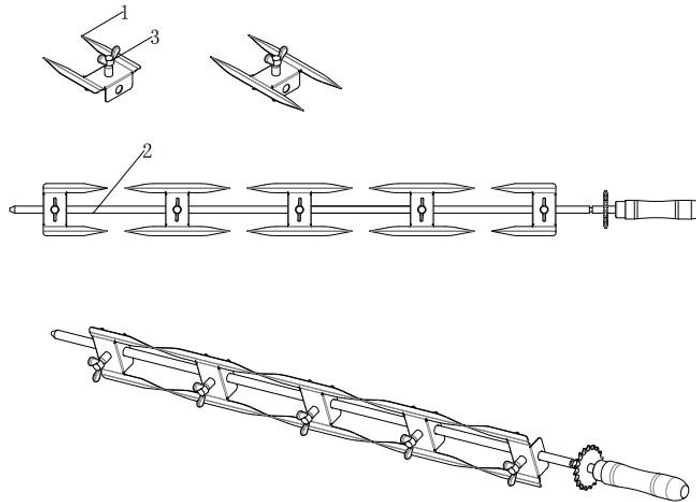
Не се навеждайте над машината, докато палите. Прочетете всички инструкции преди запалване.

1. Натиснете копчето и го завъртете обратно на часовниковата стрелка от „ИЗКЛ.“ до около 90 градуса. Задръжте това положение за около 5 секунди. Тази стъпка помага за изпускане на въздуха от горелката. Не отпускате копчето по време на този процес.
2. След това завъртете копчето обратно в положение „ИЗКЛ.“ и повторете завъртането му обратно на часовниковата стрелка от „ИЗКЛ.“, докато чуete звук „ТА“, при който момент горелките ще се запалят. Ако не работи, повторете горните операции. Ако машината е била спряна за дълго време или е за първи път, може да отнеме повече време, за да се запали, което е нормално.
3. Когато работи слаб пламък, завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка, за да увеличите пламъка до по-висока настройка. Ако е необходим по-нисък пламък, завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка. Регулирайте температурата до желаното ниво. Моля, регулирайте копчето за управление на вентила и контролера на вентилатора според качеството на газа, докато горелките станат изцяло червени, без видим пламък.
4. След употреба завъртете копчето от максимална или минимална настройка до позиция „ИЗКЛ.“.
5. Ако машината няма да се използва известно време, моля, затворете вентила за подаване на газ.

Р а б о т а

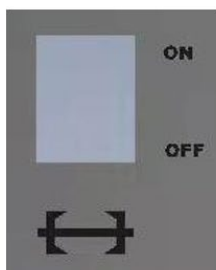
1. За да настроите вилиците за пиле на скара, първо завъртете винтовете обратно на часовниковата стрелка, за да ги разхлабите, след това поставете пилетата върху вилиците и ги

настройте в подходящата позиция. Закрепете вилиците, като завъртите винтовете по посока на часовниковата стрелка. Поставете обратно прътите в машината, регулирайте позицията им, ако е необходимо, и се уверете, че са здраво заключени на място. Важно е да се има предвид, че максималното натоварване на прът не трябва да надвишава 6-8 кг, за да се предотвратят повреди.

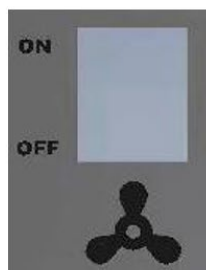


ВНИМАНИЕ

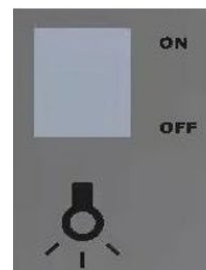
- Имайте предвид, че вилиците са остри. Препоръчително е да носите предпазни ръкавици, когато боравите с тях, за да предотвратите наранявания.
 - Прътът ще стане тежък, след като се натовари с пилета. Винаги използвайте и двете си ръце, когато поставяте или изваждате пръта от машината, за да осигурите стабилност и да избегнете инциденти.
2. Уверете се, че напрежението съответства на спецификациите на табелката с данни на машината, преди да я свържете към захранването. Инсталирайте превключвател за захранване, предпазител и прекъсвач за машината, за да осигурите безопасността. След като свържете, следвайте стъпките, споменати по-горе, за да запалите машината. Горелките ще се запалят и температурата на машината ще започне да се повишава. Включете двигателя, вентилатора и превключвателите за осветление, за да започнете работа. След това прътите ще започнат да се въртят и пилетата ще започнат да се пекат.



1



2

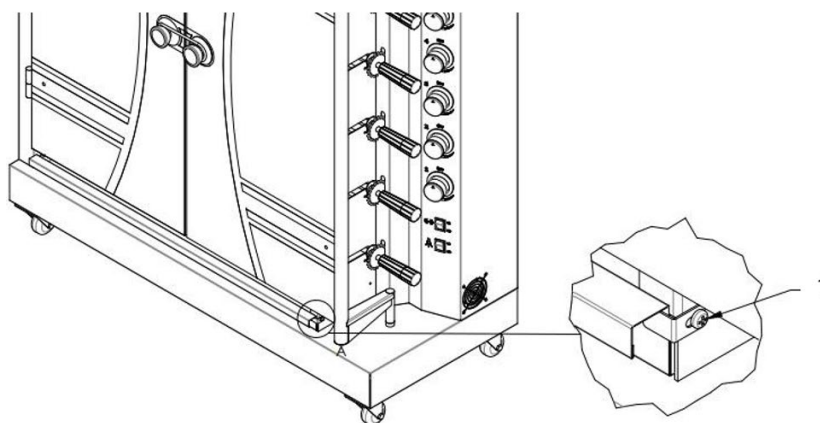


3

- 1- Превключвател за включване/изключване на двигателя
 2- Превключвател за включване/изключване на вентилатора

3- Превключвател за включване/изключване на осветлението

3. Въртящият се прът е предназначен за печени пилета. Той може да се повдига за почистване или позициониране на пилетата. Уверете се, че пилетата са поставени в средата на вилицата, за да се осигури равномерно печене. Докато прътът се върти, пилетата също ще се въртят, осигурявайки равномерно готвене.
4. Напълнете тавата за олио с вода и поддържайте определено ниво през цялото време, за да предотвратите изсъхване. Това помага за събиране на капки и минимизира риска от възпламеняване от олиото.



1. За да извадите тавата за вода, първо разхлабете винта на фиксираната плоча на тавата за вода. След като винтът се разхлаби, можете да извадите тавата за вода.

Почистване и поддръжка

- За да предотвратите инциденти, винаги изключвайте захранващия кабел, изключвайте превключвателя на захранването и изключвайте всяко подаване на газ, ако машината не е била използвана дълго време. Всички сервизни и поддръжкани операции трябва да се извършват само след прекъсване на захранването и подаването на газ. Ако машината има проблеми, не се опитвайте да я разглобявате; вместо това я изпратете на вашия доставчик за ремонт.
- Препоръчително е да проверявате и затягате металните фитинги ежегодно.
- Почиствайте машината редовно между употребите и особено след продължителни периоди на съхранение.
- Използвайте мека кърпа за почистване на машината. Ако е необходимо, използвайте неутрален почистващ препарат. Избягвайте използването на остри метални предмети върху външната повърхност на нагревателната плоча.
- Често почиствайте остатъците от олио под тавата за олио.

- Уверете се, че машината и нейните компоненти са достатъчно охладени преди почистване. Никога не докосвайте горещите части с незащитени ръце.
- Обърнете внимание, че над 90% от машината е изработена от метал (неръждаема стомана, желязо, алуминий, галванично покритие от метал), който може да бъде рециклиран след обработка в определена пречиствателна станция. Моля, изхвърляйте тези материали отговорно и не безразборно.

Транспортиране и съхранение

- Работете с машината внимателно по време на транспортиране, за да предотвратите силни вибрации.
- За да удължите и поддържате живота и състоянието на вашата машина, избягвайте съхранението на опакованото оборудване на открито за дълги периоди. Съхранявайте я в съоръжение с добра циркулация на въздуха и в некорозивни, сухи условия. Ако е необходимо съхранение на открито, уверете се, че се използват водоустойчиви съоръжения.
- Когато към машината е свързана газова бутилка, съхранявайте я на открито в добре проветриво място и на място, недостъпно за деца. Ако съхранявате машината на закрито, уверете се, че газовата бутилка е изключена и разкачена. Винаги съхранявайте газовата бутилка навън, далеч от деца, и на сухо, добре проветриво място, далеч от източници на топлина или точки на запалване.
- Покрийте горелките с алуминиево фолио, за да предотвратите натрупването на насекоми или други отпадъци в отворите на горелката.
- Не съхранявайте машината с главата надолу.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Горелката не се запалва, но използва пиезоелектрическата система за запалване	<p>Неизправен регулатор.</p> <p>Запушвания в горелката.</p> <p>Запушвания в газовите дюзи или газовия маркуч.</p> <p>Електродът е повреден/дефектен запалител.</p> <p>Празна бутилка от пропан-бутан.</p>	<p>Проверете или сменете регулатора.</p> <p>Почистете горелката.</p> <p>Почистете дюзите и газовия маркуч.</p> <p>Сменете електрода и проводника или сменете запалката.</p>

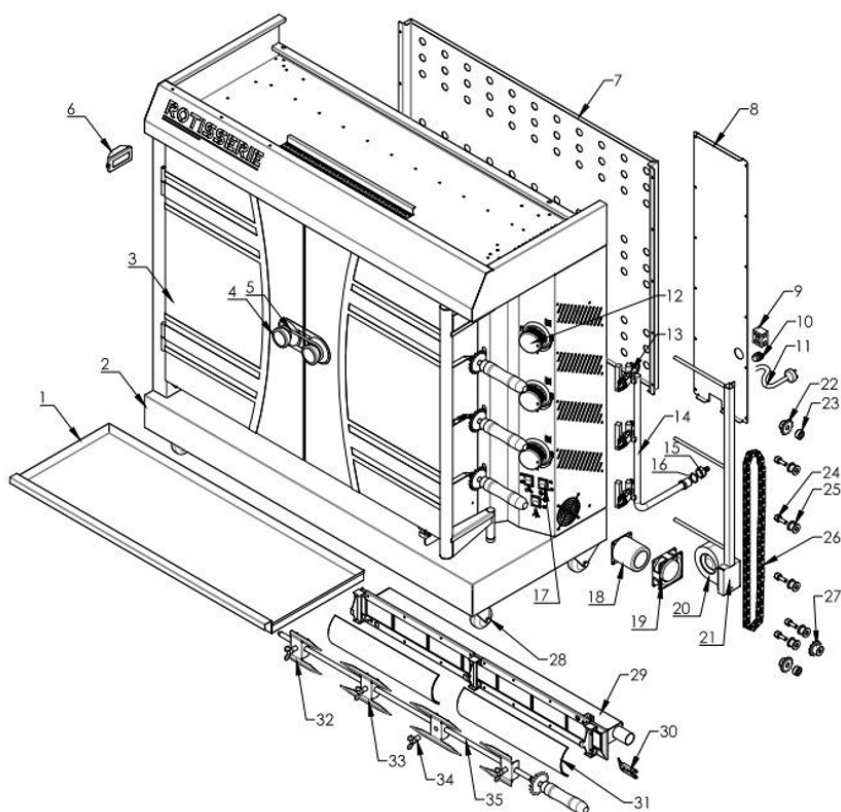
Проблем	Възможна причина	Решение
		Използвайте нова бутилка за пропан-бутан.
Горелката не се запалва с кибрит	<p>Неизправен регулатор.</p> <p>Запушвания в горелката.</p> <p>Запушвания в газовите дюзи или газовия маркуч.</p> <p>Празна бутилка от пропан-бутан.</p>	<p>Проверете или сменете регулатора.</p> <p>Почистете горелката.</p> <p>Почистете дюзите и газовия маркуч.</p> <p>Използвайте нова бутилка за пропан-бутан.</p>
Огънят в тръбата на горелката има слаб пламък или обратен ефект (може да се чуе съскащ или ревящ шум)	<p>Запушвания в горелката.</p> <p>Запушвания в газовите дюзи или газовия маркуч.</p> <p>Ветровито време.</p>	<p>Почистете горелката.</p> <p>Почистете дюзите и газовия маркуч.</p> <p>Използвайте грила на защитено място.</p>



ЗАБЕЛЕЖКА

- Горното ръководство за отстраняване на неизправности е само за справка. Ако възникнат някакви неизправности, незабавно спрете използването на машината и уведомете специалисти, за да я проверят и поддържат в изправност.
- Безопасността е на първо място! Винаги се уверявайте, че захранването с газ и електричество е изключено, преди да извършвате каквато и да е поддръжка.

Части



№.	Име
1	Тава за вода/масло
2	Тяло
3	Съглена врата
4	Дръжка на вратата
5	Заклучване на дръжката
6	Светлина
7	Заден капак на тялото
8	Заден капак на електрическата кутия за управление
9	Магнитен терминал
10	Глава на захранващия кабел
11	Захранващ кабел
12	Копче
13	Клапан
14	Газова тръба
15	Медна връзка
16	Гумено уплътнение
17	Превключвател за включване/изключване
18	Мотор
19	Вентилатор 1
20	Вентилатор 2
21	Вентилационен възел
22	Зъбно колело 1
23	Разделител на зъбно колело

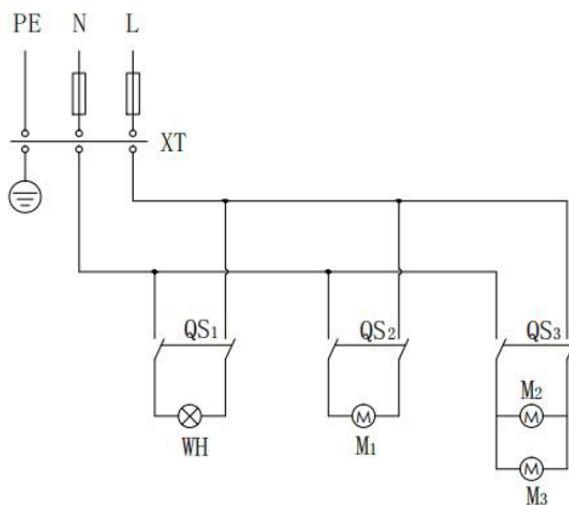
24	Втулка на централния вал на преходното колело
25	Преходно колело
26	Верига
27	Зъбно колело 2
28	Рициново
29	Горелка
30	Игла за запалване
31	Чаши за горелка
32	Вилица 1
33	Вилица 2
34	Крилообразен винт
35	Въртящ се прът

Електрически схеми



ЗАБЕЛЕЖКА

- Уверете се, че веригата е проверена правилно. Монтажникът трябва да е отговорен за монтажа на уреда.
- Винаги изключвайте захранването и оставете уреда да се охлади напълно, преди да се опитате да го демонтирате.



1- XT: Клемен блок

2- QS1: Ключ за включване/изключване 1

3- QS2: Ключ за включване/изключване 2

4- QS3: Ключ за включване/изключване 3

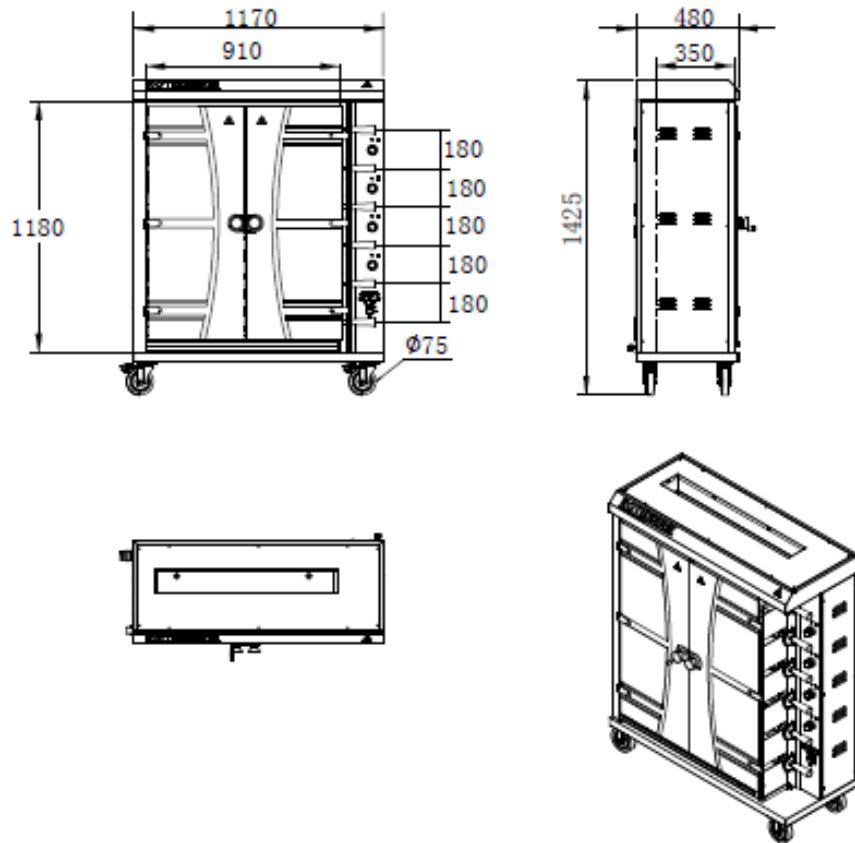
5- WH: Осветление

6- M1: Вентилатор

7- M2: Охлаждащ вентилатор

8- M3: Двигател

Размерни чертежи





Αυτό το Εγχειρίδιο Χρήστη έχει μεταφραστεί με μηχανική μετάφραση. Έχουμε καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να διασφαλίσουμε την ακρίβεια της μετάφρασης, αλλά λάβετε υπόψη ότι οι αυτοματοποιημένες μεταφράσεις δεν είναι τέλειες και δεν προορίζονται να αντικαταστήσουν τους ανθρώπινους μεταφραστές. Η επίσημη έκδοση του Εγχειριδίου Χρήστη είναι στα Αγγλικά. Οποιοσδήποτε διαφορές μεταξύ της μεταφρασμένης έκδοσης και της πρωτότυπης αγγλικής γλώσσας δεν είναι νομικά δεσμευτικές. Εάν έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια της μετάφρασης, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση, η οποία είναι η επίσημη αναφορά. Περισσότερες γλωσσικές εκδόσεις είναι διαθέσιμες κατόπιν αιτήματος μέσω του info@expondo.com.

Τεχνικά δεδομένα

Περιγραφή παραμέτρου	Τιμή παραμέτρου					
Όνομα προϊόντος	Ψησταριά αερίου κοτόπουλου					
Μοντέλο	RCGCG-36					
Τύπος συσκευής	A ₃					
Κατηγορία συσκευής	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
Τύπος αερίου και Πίεση τροφοδοσίας	G30 Βουτάνιο και G31 Προπάνιο 30mbar	G30 Βουτάνιο 28~30mbar και G31 Προπάνιο 30mbar	G30 Βουτάνιο και G31 Προπάνιο 50mbar	G30 Βουτάνιο και G31 Προπάνιο 30mbar	G20 μεθάνιο 20mbar και G25 μεθάνιο 25mbar	G20 μεθάνιο 20mbar
Μέγεθος εγχυτήρα καυστήρα [mm]	ø1.2*4	ø1.2*4	ø1.04*4	ø1.12*4	ø1.76*4 /ø1.89*4	ø1.76*4
Ισχύς καυστήρα [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Συνολική ισχύς εισόδου θερμότητας [kW]	20					
Τάση [V] / Συχνότητα [Hz]	230~ / 50					
Ισχύς [W]	110					
Κατανάλωση αερίου	G30: 1,574kg/h; G31: 1,552kg/h; G20: 2,116m ³ /h					
Διαστάσεις (Πλάτος x Μήκος x Ύψος) [cm]	117x48x142,5					
Βάρος [kg]	116					

Κατηγορία συσκευής	Χώρες προορισμού
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Σκοπός

Το προϊόν έχει σχεδιαστεί για να μαγειρεύει αποτελεσματικά το κοτόπουλο χρησιμοποιώντας άμεση θερμότητα από φλόγες αερίου, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα και βελτιωμένες γεύσεις. Είναι ιδανικό για μπάμπεκικου και υπαίθριες εκδηλώσεις μαγειρικής όπου απαιτείται γρήγορη θέρμανση και σταθερές θερμοκρασίες για το σερβίρισμα ψητού κοτόπουλου σε πλήθος.

Ο χρήστης φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά που προκύπτει από ακούσια χρήση του προϊόντος.

Οδηγίες χρήσης



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Καθαρίστε τη συσκευή και αφαιρέστε όλο το βιομηχανικό λάδι πριν από τη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα πλαστικά προστατευτικά και τη συσκευασία πριν από τη χρήση.
- Χειριστείτε όλα τα εξαρτήματα με προσοχή για να αποφύγετε τυχαιούς τραυματισμούς.
- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη αερίου μετά τη χρήση.
- Ποτέ μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι ακόμα ζεστή.
- Γεμίστε το δίσκο με νερό πριν από τη χρήση. Να έχετε πάντα τον δίσκο με νερό (η συνιστώμενη ποσότητα νερού είναι περισσότερο από το μισό του δίσκου νερού) κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε σκεύη μπάμπεκικου με μακριά λαβή και γάντια φούρνου για να αποφύγετε εγκαύματα και πιτσιλιές.
- Καθαρίζετε τη συσκευή συχνά, κατά προτίμηση μετά από κάθε μαγείρεμα.
- Εάν παρατηρήσετε λίπος ή άλλο ζεστό υλικό να στάζει από τη συσκευή στη βαλβίδα ή τον ρυθμιστή, διακόψτε αμέσως την παροχή αερίου. Εντοπίστε την αιτία, διορθώστε την και, στη συνέχεια, καθαρίστε και ελέγξτε τη βαλβίδα, τον εύκαμπτο σωλήνα και τον ρυθμιστή πριν συνεχίσετε. Πραγματοποιήστε έλεγχο διαρροής.
- Διατηρήστε τα ανοίγματα εξαερισμού στο περίβλημα του κυλίνδρου ελεύθερα και απαλλαγμένα από υπολείμματα.
- Ο ρυθμιστής μπορεί να κάνει έναν βουητό ή σφύριγμα κατά τη λειτουργία. Αυτό δεν θα επηρεάσει την ασφάλεια ή τη χρήση του μηχανήματος.
- Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα με το μηχανήμα σας, ανατρέξτε στην Ενότητα Αντιμετώπισης Προβλημάτων. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.

Συμβουλές συναρμολόγησης

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

Βεβαιωθείτε ότι το μηχάνημα είναι εγκατεστημένο σε οριζόντια θέση και παραμένει σταθερό μετά την εγκατάσταση. Δεν πρέπει να κουνιέται κατά τη χρήση.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν προχωρήσετε. Βρείτε έναν μεγάλο, καθαρό χώρο για να συναρμολογήσετε το μηχάνημά σας. Ανατρέξτε στο διάγραμμα συναρμολόγησης, όπως απαιτείται.

- Το μηχάνημα πρέπει να εγκατασταθεί είτε μόνο του είτε με άλλα προϊόντα σύμφωνα με το προβλεπόμενο πεδίο εφαρμογής.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι ασφαλή και ότι η μονάδα λειτουργεί πριν από τη λειτουργία.
- Κατά την τοποθέτηση του μηχανήματος, βεβαιωθείτε ότι το πίσω μέρος απέχει τουλάχιστον 50 cm από τον τοίχο και τοποθετήστε το σε καλά αεριζόμενο χώρο για να αποφύγετε κινδύνους πυρκαγιάς.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως πανιά, πάνω στο μηχάνημα, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Χρησιμοποιήστε μόνο το καθορισμένο αέριο. Η αντικατάσταση διαφορετικών αερίων μπορεί να είναι επικίνδυνη.
- Για να εκτελέσετε έλεγχο διαρροής στις συνδέσεις αερίου σας, αναμίξτε ένα διάλυμα σαπουνιού και νερού 50/50 και βουρτσίστε το γύρω από τον ρυθμιστή και άλλες συνδέσεις αερίου. Εάν εμφανιστούν φυσαλίδες που αναπτύσσονται, υπάρχει διαρροή. Σφίξτε ξανά τις συνδέσεις. Εάν οι διαρροές δεν μπορούν να σταματήσουν, μην επιχειρήσετε να τις επισκευάσετε μόνοι σας. ΜΗΝ ΕΛΕΓΧΕΤΕ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΜΕ ΦΛΟΓΑ!
- Εάν εντοπιστεί διαρροή αερίου, κλείστε αμέσως τη βαλβίδα. Ανοίξτε τα παράθυρα για να βελτιώσετε τον αερισμό και μην ανοίγετε τον διακόπτη λειτουργίας ή ανάβετε φλόγες. Το μηχάνημα πρέπει να χρησιμοποιείται ξανά μόνο μετά από επισκευές.
- Να κλείνετε πάντα τη βαλβίδα του μηχανήματος μετά τη χρήση.

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

Εάν η ανάφλεξη δεν συμβεί εντός 5 δευτερολέπτων, απενεργοποιήστε τα χειριστήρια του καυστήρα. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και στη συνέχεια επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει ενώ η βαλβίδα είναι ανοιχτή, το αέριο θα συνεχίσει να ρέει έξω από τον καυστήρα, δημιουργώντας κίνδυνο τυχαίας ανάφλεξης και πιθανού τραυματισμού.

Έλεγχος βαλβίδας

Σημαντικό: Για να ελέγξετε τη βαλβίδα, πιέστε πρώτα το κουμπί και αφήστε το. Το κουμπί πρέπει να επανέλθει. Εάν το κουμπί δεν επανέλθει, αντικαταστήστε το συγκρότημα βαλβίδας πριν χρησιμοποιήσετε το μηχάνημα.

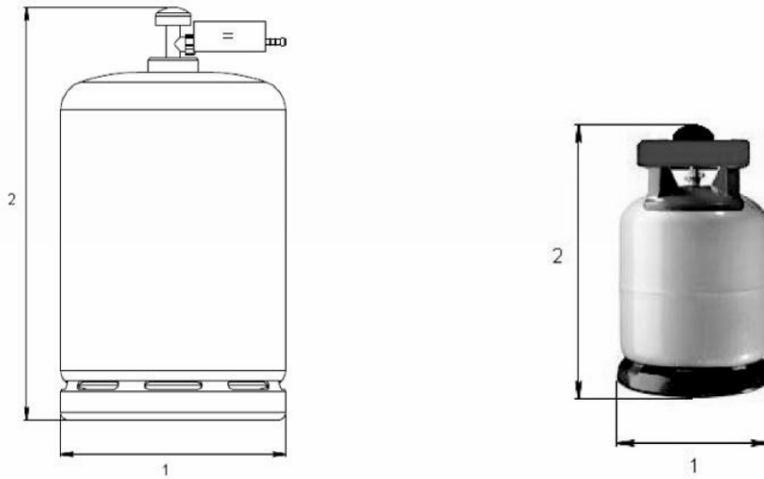
Γυρίστε το κουμπί στη χαμηλή θέση και μετά πίσω στη θέση OFF. Η βαλβίδα πρέπει να περιστρέφεται ομαλά.

Σύνδεση αερίου

Όταν συνδέετε τη μονάδα σε σωλήνα παροχής αερίου ή φιάλη αερίου, βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί μια βαλβίδα διακοπής αερίου πριν από τη μονάδα, σε κοντινή απόσταση από τον χειριστή για ασφάλεια και προσβασιμότητα.

Εάν χρησιμοποιείτε φιάλη αερίου, επιλέξτε μία που να πληροί τα τοπικά πρότυπα. Η μέγιστη διάμετρος πρέπει να είναι 40 cm και το μέγιστο μήκος πρέπει να είναι 1,2 μέτρα. Αποθηκεύστε τη φιάλη σε ξηρό και δροσερό μέρος.

Ο τύπος της βαλβίδας ρύθμισης που χρησιμοποιείται πρέπει να συμμορφώνεται με το σχετικό πρότυπο EN (Ευρωπαϊκό Πρότυπο).



Παράδειγμα διαγραμμάτων για τις διαστάσεις των φιαλών αερίου

1- Μέγιστη διάμετρος ή πλάτος

2- Μέγιστο ύψος (συμπεριλαμβανομένου του ρυθμιστή)

- Βεβαιωθείτε ότι το τοπικό διαθέσιμο αέριο ταιριάζει με τον τύπο που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής.
- Συνδέστε τη μονάδα σε μια κατάλληλη πηγή αερίου χρησιμοποιώντας έναν σιδερένιο σωλήνα. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σημάδια διαρροής αερίου. Χρησιμοποιήστε στεγανωτικό σωλήνα γύρω από τις ενώσεις για να τις ασφαλίσετε.
- Μετά τη σύνδεση, χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα σαπουνιού-νερού για να ελέγξετε για διαρροή αερίου. Εάν εντοπιστεί διαρροή, εφαρμόστε στεγανωτικό σωλήνα γύρω από το σημείο διαρροής.
- Βεβαιωθείτε ότι η θέση του εύκαμπτου σωλήνα είναι ρυθμισμένη ώστε να μην έχει στρέψη.

- Συμβουλευτείτε τον τοπικό προμηθευτή αερίου σχετικά με την τοπική πίεση αερίου. Εάν η πίεση αερίου αποκλίνει περισσότερο από 10% από την ονομαστική πίεση αερίου, εγκαταστήστε μια βαλβίδα απελευθέρωσης αερίου πριν από τη μονάδα για να σταθεροποιήσετε την πίεση αερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι η πίεση αερίου συμμορφώνεται με τα δεδομένα που αναγράφονται στην πινακίδα της συσκευής. Η πίεση πρέπει να μετράται στο σημείο δοκιμής πίεσης, λαμβάνοντας υπόψη τον δείκτη Wobbe του χρησιμοποιούμενου αερίου.
- Κατά την εγκατάσταση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου δεν υπερβαίνει τα 1,5 μέτρα.
- Ο χρησιμοποιημένος σωλήνας ή εύκαμπτος σωλήνας παροχής αερίου πρέπει να συμμορφώνεται με τις εθνικές απαιτήσεις. Ελέγχετε περιοδικά τον σωλήνα ή τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου και αντικαθιστάτε τον έγκαιρα εάν είναι απαραίτητο.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.
- Λάβετε προφυλάξεις κατά την αντικατάσταση των κυλίνδρων αερίου: απομακρύνετε πάντα τις κυλίνδρους από οποιαδήποτε πηγή φωτιάς.

Ο δ η γ ί ε ς λ ε ι τ ο υ ρ γ ί α ς

Άναμμα της συσκευής



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

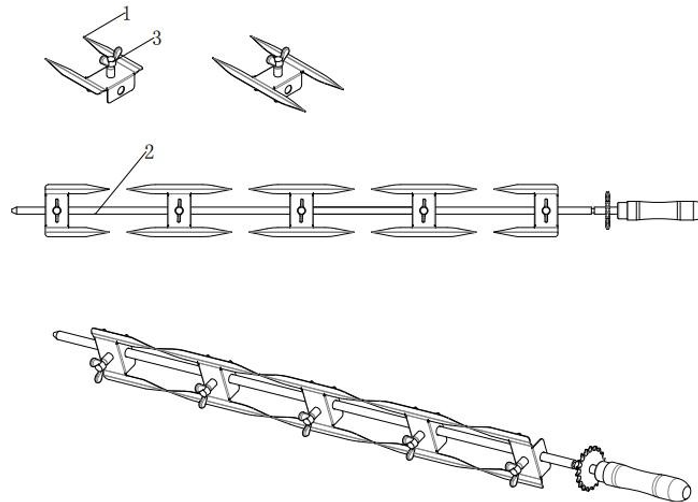
Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή κατά το άναμμα. Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν από το άναμμα.

1. Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί και περιστρέψτε το αριστερόστροφα από το "OFF" έως περίπου 90 μοίρες. Κρατήστε αυτή τη θέση για περίπου 5 δευτερόλεπτα. Αυτό το βήμα βοηθά στην εξάτμιση του αέρα από τον καυστήρα. Μην αφήσετε το κουμπί πίεσης κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.
2. Στη συνέχεια, περιστρέψτε το κουμπί πίσω στη θέση "OFF" και επαναλάβετε την περιστροφή του κουμπιού αριστερόστροφα από το "OFF" μέχρι να ακούσετε τον ήχο "TA", οπότε οι καυστήρες θα ανάψουν. Εάν δεν λειτουργεί, επαναλάβετε τις παραπάνω λειτουργίες. Εάν η συσκευή έχει σταματήσει για μεγάλο χρονικό διάστημα ή είναι η πρώτη χρήση, μπορεί να χρειαστεί περισσότερος χρόνος για να ανάψει, κάτι που είναι φυσιολογικό.
3. Όταν λειτουργεί χαμηλή φλόγα, περιστρέψτε το κουμπί αριστερόστροφα για να αυξήσετε τη φλόγα σε υψηλότερη ρύθμιση. Εάν χρειάζεται χαμηλότερη φλόγα, περιστρέψτε το κουμπί δεξιόστροφα. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο επιθυμητό επίπεδο. Παρακαλούμε ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου βαλβίδας και τον ελεγκτή ανεμιστήρα ανάλογα με την ποιότητα του αερίου, μέχρι οι καυστήρες να γίνουν κόκκινοι σε όλη τους την έκταση, χωρίς ορατή φλόγα.
4. Μετά τη χρήση, περιστρέψτε το κουμπί από τη μέγιστη ή την ελάχιστη ρύθμιση στη θέση "OFF".

5. Εάν η μηχανή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για κάποιο χρονικό διάστημα, παρακαλούμε διακόψτε τη βαλβίδα παροχής αερίου.

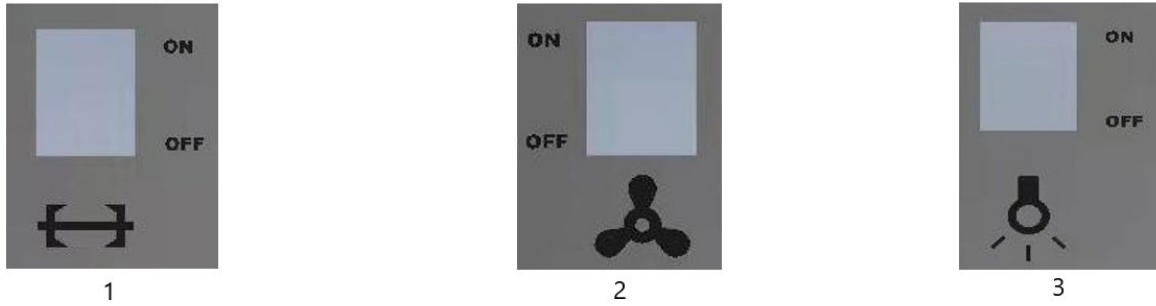
Λ ε ι τ ο υ ρ γ ί α

1. Για να ρυθμίσετε τις πιρούνες για ψητό κοτόπουλο, γυρίστε πρώτα τις βίδες αριστερόστροφα για να τις χαλαρώσετε και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα κοτόπουλα στις πιρούνες και ρυθμίστε τις στην κατάλληλη θέση. Ασφαλίστε τις πιρούνες περιστρέφοντας τις βίδες δεξιόστροφα. Επανατοποθετήστε τις ράβδους στη μηχανή, προσαρμόστε τη θέση τους όπως απαιτείται και βεβαιωθείτε ότι είναι ασφαλισμένες στη θέση τους. Είναι σημαντικό να έχετε κατά νου ότι το μέγιστο φορτίο ανά ράβδο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 6-8 κιλά για να αποφύγετε τυχόν ζημιές.

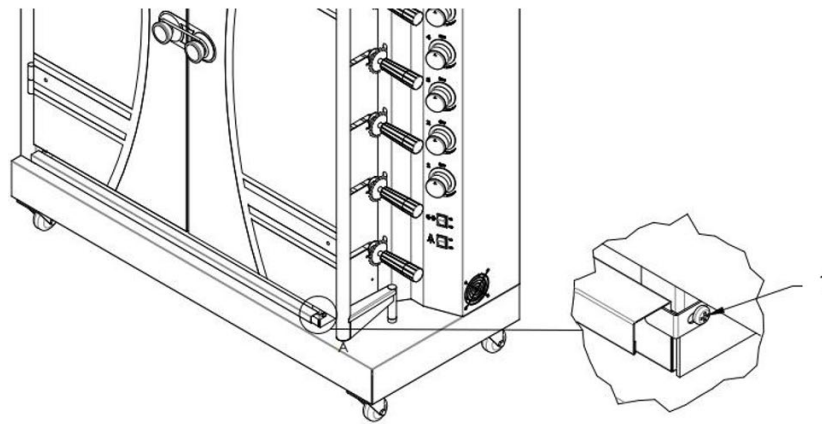


ΠΡΟΣΟΧΗ

- Λάβετε υπόψη ότι οι πιρούνες είναι αιχμηρές. Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά το χειρισμό τους για την αποφυγή τραυματισμών.
 - Η ράβδος θα γίνει βαριά μόλις φορτωθεί με κοτόπουλα. Να χρησιμοποιείτε πάντα και τα δύο χέρια όταν εισάγετε ή αφαιρείτε τη ράβδο από τη μηχανή για να διασφαλίσετε τη σταθερότητα και να αποφύγετε ατυχήματα.
2. Βεβαιωθείτε ότι η τάση ταιριάζει με τις προδιαγραφές στην πινακίδα του μηχανήματος πριν τη συνδέσετε στην παροχή ρεύματος. Εγκαταστήστε έναν διακόπτη τροφοδοσίας, μια ασφάλεια και έναν διακόπτη για τη μηχανή για να διασφαλίσετε την ασφάλεια. Μόλις συνδεθεί, ακολουθήστε τα βήματα που αναφέρθηκαν προηγουμένως για να ανάψετε τη μηχανή. Οι καυστήρες θα ανάψουν και η θερμοκρασία της μηχανής θα αρχίσει να αυξάνεται. Ενεργοποιήστε τον κινητήρα, τον ανεμιστήρα και τους διακόπτες φωτισμού για να ξεκινήσετε τη λειτουργία. Οι ράβδοι θα αρχίσουν να περιστρέφονται και τα κοτόπουλα θα αρχίσουν να ψήνονται.



- 1- Διακόπτης ενεργοποίησης-απενεργοποίησης κινητήρα
 - 2- Διακόπτης ενεργοποίησης-απενεργοποίησης ανεμιστήρα
 - 3- Διακόπτης ενεργοποίησης-απενεργοποίησης φωτισμού
3. Η περιστρεφόμενη ράβδος έχει σχεδιαστεί για τα ψητά κοτόπουλα. Μπορεί να ανυψωθεί για τον καθαρισμό ή την τοποθέτηση των κοτόπουλων. Βεβαιωθείτε ότι τα κοτόπουλα τοποθετούνται στη μέση του πιρουνιού για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο ψήσιμο. Καθώς περιστρέφεται η ράβδος, τα κοτόπουλα θα περιστρέφονται επίσης, παρέχοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα.
 4. Γεμίστε το δίσκο λαδιού με νερό και διατηρήστε ένα ορισμένο επίπεδο ανά πάσα στιγμή για να αποφύγετε το στέγνωμα. Αυτό βοηθά στη συλλογή των σταγόνων και ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο αναφλέξεων από το λάδι.



1. Για να αφαιρέσετε το δίσκο νερού, χαλαρώστε πρώτα τη βίδα στην σταθερή πλάκα του δίσκου νερού. Μόλις χαλαρώσει η βίδα, μπορείτε στη συνέχεια να αφαιρέσετε το δίσκο νερού.

Καθαρισμός και Συντήρηση

- Για να αποφύγετε ατυχήματα, αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας, διακόπτετε τον διακόπτη λειτουργίας και αποσυνδέετε την παροχή αερίου εάν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα. Όλες οι εργασίες σέρβις και συντήρησης πρέπει να εκτελούνται μόνο μετά τη διακοπή της παροχής ρεύματος και αερίου. Εάν η συσκευή παρουσιάζει προβλήματα, μην επιχειρήσετε να την αποσυναρμολογήσετε. Αντίθετα, στείλτε την στον προμηθευτή σας για επισκευή.
- Συνιστάται να ελέγχετε και να σφίγγετε τα μεταλλικά εξαρτήματα ετησίως.

- Καθαρίζετε τη συσκευή τακτικά μεταξύ των χρήσεων και ιδιαίτερα μετά από παρατεταμένες περιόδους αποθήκευσης.
- Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό ύφασμα για τον καθαρισμό της μηχανής. Εάν χρειάζεται, χρησιμοποιήστε ένα ουδέτερο καθαριστικό. Αποφύγετε τη χρήση αιχμηρών μεταλλικών αντικειμένων στην εξωτερική επιφάνεια της πλάκας θέρμανσης.
- Καθαρίζετε συχνά τα υπολείμματα λαδιού κάτω από τον δίσκο λαδιού.
- Βεβαιωθείτε ότι το μηχάνημα και τα εξαρτήματά του είναι επαρκώς δροσερά πριν τον καθαρισμό. Ποτέ μην χειρίζεστε ζεστά μέρη με απροστάτευτα χέρια.
- Σημειώστε ότι πάνω από το 90% του μηχανήματος είναι κατασκευασμένο από μέταλλο (ανοξείδωτο ατσάλι, σίδηρο, αλουμίνιο, ηλεκτρολυτική μεταλλική πλάκα), το οποίο μπορεί να ανακυκλωθεί μετά από επεξεργασία σε συγκεκριμένη μονάδα επεξεργασίας. Απορρίψτε αυτά τα υλικά υπεύθυνα και όχι αδιακρίτως.

Μεταφορά και Αποθήκευση

- Χειριστείτε το μηχάνημα με προσοχή κατά τη μεταφορά για να αποφύγετε τους ισχυρούς κραδασμούς.
- Για να παρατείνετε και να διατηρήσετε τη διάρκεια ζωής και την κατάσταση του μηχανήματός σας, αποφύγετε την αποθήκευση του συσκευασμένου εξοπλισμού σε ανοιχτό χώρο για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Αποθηκεύστε το σε εγκατάσταση με καλή κυκλοφορία αέρα και μη διαβρωτικές, ξηρές συνθήκες. Εάν είναι απαραίτητη η αποθήκευση σε εξωτερικό χώρο, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε αδιάβροχες εγκαταστάσεις.
- Όταν μια φιάλη αερίου είναι συνδεδεμένη στο μηχάνημα, αποθηκεύστε την σε εξωτερικό χώρο σε καλά αεριζόμενο χώρο και μακριά από παιδιά. Εάν αποθηκεύετε το μηχάνημα σε εσωτερικό χώρο, βεβαιωθείτε ότι η φιάλη αερίου είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη. Αποθηκεύετε πάντα τη φιάλη αερίου σε εξωτερικό χώρο, μακριά από παιδιά και σε ξηρό, καλά αεριζόμενο χώρο, μακριά από πηγές θερμότητας ή σημεία ανάφλεξης.
- Καλύψτε τους καυστήρες με αλουμινόχαρτο για να αποτρέψετε τη συσσώρευση εντόμων ή άλλων υπολειμμάτων στις σπές του καυστήρα.
- Μην αποθηκεύετε το μηχάνημα ανάποδα.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο καυστήρας δεν ανάβει παρά μόνο με το πιεζοηλεκτρικό σύστημα ανάφλεξης	Ελαττωματικός ρυθμιστής. Εμπόδια στον καυστήρα. Εμπόδια στα ακροφύσια αερίου ή στον εύκαμπτο σωλήνα αερίου. Το ηλεκτρόδιο είναι κατεστραμμένο/ελαττωματικός αναφλεκτήρας. Άδειο μπουκάλι LP.	Ζητήστε έλεγχο ή αντικατάσταση του ρυθμιστή. Καθαρίστε τον καυστήρα. Καθαρίστε τα ακροφύσια και τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου. Αλλάξτε ηλεκτρόδιο και καλώδιο ή αλλάξτε τον αναφλεκτήρα. Χρησιμοποιήστε ένα καινούργιο μπουκάλι υγρού λίπους.
Ο καυστήρας δεν ανάβει με σπύρτο	Ελαττωματικός ρυθμιστής. Εμπόδια στον καυστήρα. Εμπόδια σε ακροφύσια αερίου ή εύκαμπτο σωλήνα αερίου. Άδειο μπουκάλι LP.	Ζητήστε έλεγχο ή αντικατάσταση του ρυθμιστή. Καθαρίστε τον καυστήρα. Καθαρίστε τα ακροφύσια και τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου. Χρησιμοποιήστε ένα καινούργιο μπουκάλι υγρού λίπους.
Η φωτιά στον σωλήνα του καυστήρα έχει χαμηλή φλόγα ή αναδρομή στο παρελθόν (μπορεί να ακουστεί ένας συριγμός ή ένας βρυχηθμός)	Εμπόδια στον καυστήρα. Εμπόδια σε ακροφύσια αερίου ή εύκαμπτο σωλήνα αερίου. Συνθήκες ανέμου.	Καθαρίστε τον καυστήρα. Καθαρίστε τα ακροφύσια και τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου. Χρησιμοποιήστε τη σχάρα σε πιο προστατευμένη θέση.



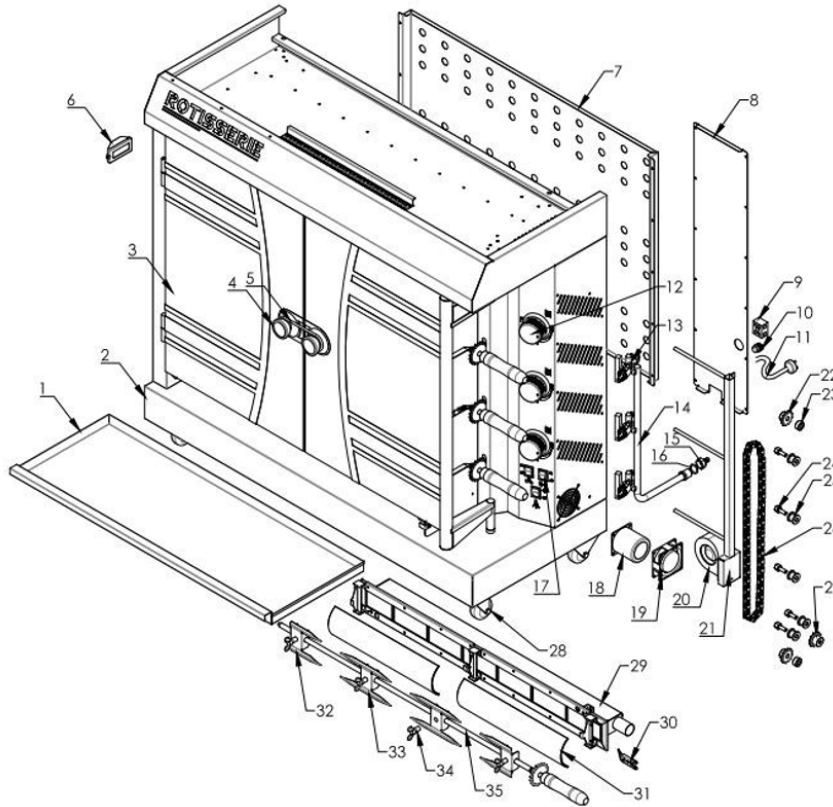
ΣΗΜΕΙΩΜΑ

- Ο παραπάνω οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων είναι μόνο για αναφορά. Εάν παρουσιαστεί οποιαδήποτε βλάβη, διακόψτε αμέσως τη χρήση του μηχανήματος και

ενημερώστε τους επαγγελματίες για τον έλεγχο και τη συντήρησή του.

- Η ασφάλεια πάνω απ' όλα! Να βεβαιώνετε πάντα ότι η παροχή φυσικού αερίου και ηλεκτρικού ρεύματος είναι διακεκομμένη πριν από οποιαδήποτε συντήρηση.

Μέρη



Οχι.	Όνομα
1	Δίσκος νερού / λαδιού
2	Σώμα
3	Γυάλινη πόρτα
4	Πόμολο
5	Κλείδωμα λαβής
6	Φως
7	Πλάκα πίσω καλύμματος σώματος
8	Πίσω κάλυμμα ηλεκτρικού κουτιού ελέγχου
9	Μαγνητικός ακροδέκτης
10	Κεφαλή καλωδίου τροφοδοσίας
11	Καλώδιο τροφοδοσίας
12	Λαβή
13	Βαλβίδα
14	Σωλήνας αερίου
15	Σύνδεση χαλκού
16	Λαστιχένια φλάντζα
17	Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
18	Μοτέρ
19	Ανεμιστήρας 1

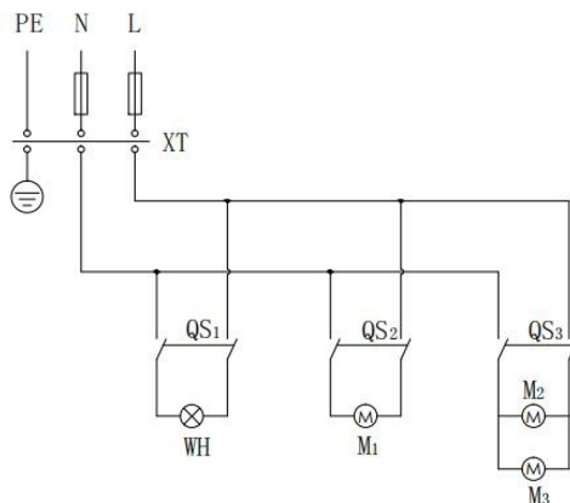
20	Ανεμιστήρας 2
21	Σύστημα εξαερισμού
22	Γρανάζι 1
23	Αποστάτης γραναζιού
24	Κεντρικό μανίκι άξονα τροχού μετάβασης
25	Τροχός μετάβασης
26	Αλυσίδα
27	Γρανάζι 2
28	Κάστορας
29	Καυστήρας
30	Βελόνα ανάφλεξης
31	Ποτήρια καυστήρα
32	Πιρούνι 1
33	Πιρούνι 2
34	Βίδα πτέρυγας
35	Περιστρεφόμενη ράβδος

Ηλεκτρικά σχηματικά



ΣΗΜΕΙΩΜΑ

- Βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα έχει ελεγχθεί σωστά. Ο εγκαταστάτης θα πρέπει να είναι υπεύθυνος για την εγκατάσταση της συσκευής.
- Πάντα να διακόπτετε την παροχή ρεύματος και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν επιχειρήσετε να την αποσυναρμολογήσετε.



1- XT: Μπλοκ ακροδεκτών

2- QS1: Διακόπτης ενεργοποίησης-απενεργοποίησης 1

3- QS2: Διακόπτης ενεργοποίησης-απενεργοποίησης 2

4- QS3: Διακόπτης ενεργοποίησης-απενεργοποίησης 3

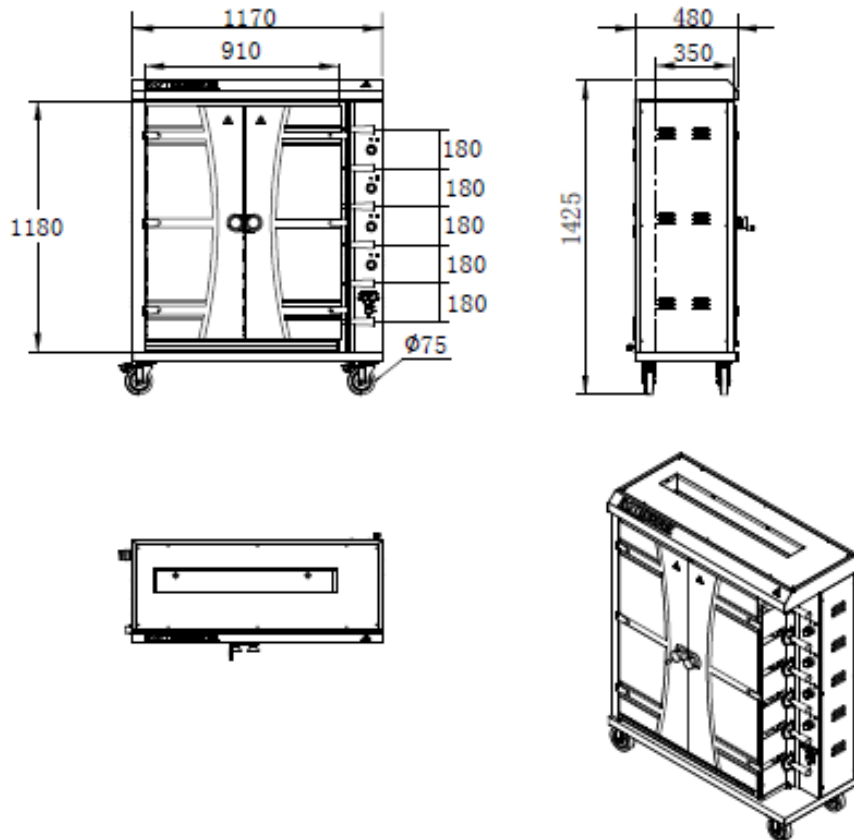
5- WH: Φως

6- M1: Φυσητήρας αέρα

7- M2: Ανεμιστήρας ψύξης

8- M3: Κινητήρας

Σχέδια διαστάσεων





Ovaj korisnički priručnik preveden je pomoću strojnog prevođenja. Uložili smo maksimalan napor kako bismo osigurali točnost prijevoda, ali imajte na umu da automatski prijevodi nisu savršeni i nisu namijenjeni zamjeni ljudskih prevoditelja. Službena verzija korisničkog priručnika je na engleskom jeziku. Sve razlike između prevedene verzije i izvornog engleskog jezika nisu pravno obvezujuće. Ako imate bilo kakvih pitanja o točnosti prijevoda, pogledajte englesku verziju koja je službena referenca. Verzije na više jezika dostupne su na zahtjev putem info@expondo.com.

Tehnički podaci

Opis parametra	Vrijednost parametra					
Naziv proizvoda	Plinski roštilj za piletinu					
Model	RCGCG-36					
Vrsta uređaja	A ₃					
Kategorija uređaja	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
vrsta plina i tlak opskrbe	G30 butan i G31 propan 30mbar	G30 butan 28~30mbar i G31 propan 30mbar	G30 butan i G31 propan 50mbar	G30 butan i G31 propan 30mbar	G20 metan 20mbar i G25 metan 25mbar	G20 metan 20mbar
Veličina injektora plamenika [mm]	ø1,2*4	ø1,2*4	ø1,04*4	ø1,12*4	ø1,76*4 / ø1,89*4	ø1,76*4
Snaga plamenika [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Ukupna ulazna toplinska snaga [kW]	20					
Napon [V] / Frekvencija [Hz]	230~ / 50					
Snaga [W]	110					
Potrošnja plina	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Dimenzije (Širina x Duljina x Visina) [cm]	117x48x142,5					
Težina [kg]	116					

Kategorija uređaja	Zemlje odredišta
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Namjena

Proizvod je dizajniran za učinkovito kuhanje piletine korištenjem izravne topline iz plinskog plamena, osiguravajući ravnomjerno kuhanje i poboljšane okuse. Idealan je za roštilje i događanja kuhanja na otvorenom gdje je potrebno brzo zagrijavanje i konzistentna temperatura za posluživanje piletine s roštilja mnoštvu ljudi.

Korisnik je odgovoran za svaku štetu nastalu nenamjernom upotrebom proizvoda.

Upute za uporabu



NAPOMENA

- Prije upotrebe očistite uređaj i uklonite svo industrijsko ulje. Prije upotrebe provjerite jesu li uklonjeni svi plastični zaštitni slojevi i ambalaža.
- Pažljivo rukujte svim komponentama kako biste izbjegli slučajne ozljede.
- Kada se uređaj ne koristi, isključite ga.
- Nakon upotrebe isključite dovod plina na plinskoj boci.
- Nikada ne pomičite uređaj dok je u radu ili je još vruć.
- Prije upotrebe napunite posudu vodom. Tijekom rada uređaja posudu uvijek držite s vodom (preporučena količina vode je više od polovice posude za vodu).
- Koristite pribor za roštilj s dugim drškama i rukavice za pećnicu kako biste izbjegli opekline i prskanje.
- Često čistite uređaj, po mogućnosti nakon svakog pečenja.
- Ako primijetite da mast ili drugi vrući materijal kaplje iz uređaja na ventil ili regulator, odmah isključite dovod plina. Utvrdite uzrok, ispravite ga, a zatim očistite i pregledajte ventil, crijevo i regulator prije nego što nastavite. Obavite test nepropusnosti.
- Ventilacijske otvore u kućištu cilindra držite slobodnima od ostataka.
- Regulator može tijekom rada proizvoditi zvuk zujanja ili zviždanja. To neće utjecati na sigurnost ili korištenje stroja.
- Ako imate problema sa strojem, pogledajte odjeljak Rješavanje problema; ako ne možete riješiti problem, obratite se svom dobavljaču.



UPOZORENJE

Pristupačni dijelovi mogu biti vrlo vrući. Držite malu djecu podalje.

Savjeti za sastavljanje



OPREZ

Osigurajte da je stroj postavljen u vodoravnom položaju i da ostane stabilan nakon ugradnje. Ne smije se tresti tijekom upotrebe.

Prije nastavka pažljivo pročitajte sve upute. Pronađite veliko, čisto područje za sastavljanje stroja. Po potrebi pogledajte dijagram sastavljanja.

- Stroj treba instalirati samostalno ili s drugim proizvodima u skladu s propisanim opsegom.
- Prije upotrebe provjerite jesu li svi dijelovi sigurni i da je uređaj u ispravnom stanju.
- Prilikom postavljanja stroja, provjerite je li stražnja strana udaljena najmanje 50 cm od zida i postavite ga u dobro prozračeno područje kako biste izbjegli opasnost od požara.
- Ne stavljajte zapaljive predmete poput krpa na stroj, jer to može uzrokovati požar.
- Koristite samo navedeni plin; zamjena različitih plinova može biti opasna.
- Za provjeru nepropusnosti plinskih priključaka, pomiješajte otopinu sapuna i vode u omjeru 50/50 te je premažite oko regulatora i ostalih plinskih priključaka. Ako se pojave rastući mjehurići, postoji curenje. Ponovno zategnite spojeve. Ako se curenje ne može zaustaviti, nemojte ih pokušavati sami popraviti.
NE PROVJERAVAJTE CURENJA PLAMENOM!
- Ako se otkrije curenje plina, odmah zatvorite ventil. Otvorite prozore kako biste poboljšali ventilaciju i nemojte uključivati prekidač za napajanje niti paliti plamen. Uređaj smijete ponovno koristiti tek nakon što su izvršeni popravci.
- Uvijek zatvorite ventil uređaja nakon upotrebe.

**OPREZ**

Ako se paljenje ne dogodi unutar 5 sekundi, ISKLJUČITE kontrole plamenika. Pričekajte nekoliko sekundi, a zatim ponovite postupak paljenja. Ako se plamenik ne upali dok je ventil otvoren, plin će nastaviti istjecati iz plamenika, što predstavlja rizik od slučajnog paljenja i potencijalnih ozljeda.

Provjera ventila

Važno: Za provjeru ventila prvo pritisnite gumb i otpustite ga. Gumb bi se trebao vratiti. Ako se gumb ne vrati, zamijenite sklop ventila prije upotrebe uređaja.

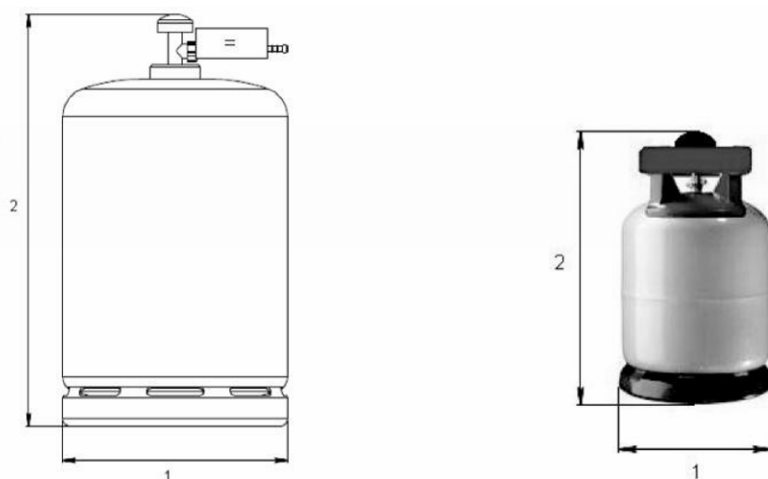
Okrenite gumb u niski položaj, a zatim ga vratite u položaj ISKLJUČENO. Ventil bi se trebao glatko okretati.

Priključak na plin

Prilikom spajanja uređaja na dovodnu cijev za plin ili plinsku bocu, provjerite je li ventil za zatvaranje plina postavljen uzvodno od uređaja, na dohvata ruke operateru, radi sigurnosti i pristupačnosti.

Ako koristite plinsku bocu, odaberite onu koja zadovoljava lokalne standarde. Maksimalni promjer trebao bi biti 40 cm, a maksimalna duljina 1,2 metra. Bocu čuvajte na suhom i hladnom mjestu.

Vrsta korištenog regulacijskog ventila mora biti u skladu s relevantnom EN (europskom normom) normom.



Primjer shema za dimenzije plinskih boca

1- Maksimalni promjer ili širina

2- Maksimalna visina (uključujući regulator)

- Provjerite odgovara li lokalno dostupni plin vrsti navedenoj na natpisnoj pločici uređaja.
- Spojite uređaj na odgovarajući izvor plina pomoću željezne cijevi. Provjerite da nema znakova curenja plina. Oko spojeva upotrijebite brtvilo za cijevi kako biste ih osigurali.
- Nakon spajanja, provjerite ima li curenja plina otopinom sapuna. Ako se otkrije curenje, nanosite brtvilo za cijevi oko mjesta curenja.
- Osigurajte da je položaj fleksibilne cijevi podešen tako da nema uvijanja.
- Posavjetujte se s lokalnim dobavljačem plina o lokalnom tlaku plina. Ako tlak plina odstupa za više od 10% od nazivnog tlaka plina, ugradite ventil za ispuštanje plina uzvodno od uređaja kako biste stabilizirali tlak plina.
- Osigurajte da tlak plina odgovara podacima navedenim na natpisnoj pločici uređaja. Tlak se mora izmjeriti na mjernom mjestu tlaka, uzimajući u obzir Wobbeov indeks korištenog plina.
- Prilikom postavljanja uređaja pazite da fleksibilno crijevo za plin ne prelazi 1,5 metara.
- Korištena cijev ili crijevo za dovod plina moraju biti u skladu s nacionalnim propisima. Povremeno pregledavajte plinsku cijev ili crijevo i po potrebi ih pravovremeno zamijenite.
- Tijekom upotrebe držite uređaj podalje od zapaljivih materijala.
- Poduzmite mjere opreza prilikom zamjene plinskih boca: uvijek uklonite boce dalje od izvora vatre.

Upute za uporabu

Paljenje uređaja

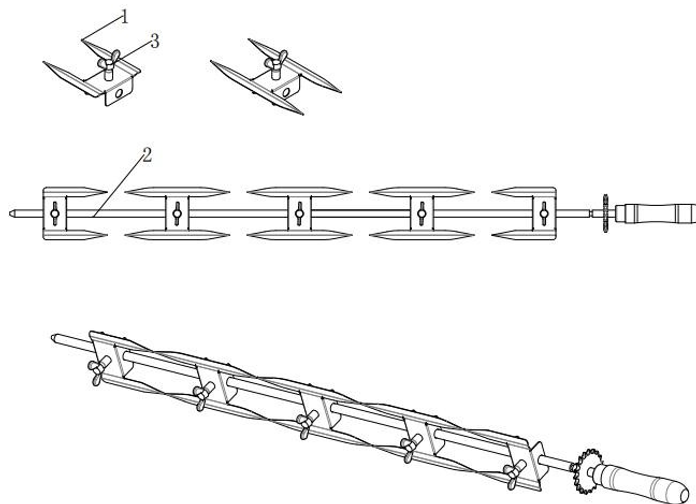
**NAPOMENA**

Ne nagnjite se nad uređaj tijekom paljenja. Pročitajte sve upute prije paljenja.

1. Pritisnite gumb i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu od "ISKLJUČENO" do oko 90 stupnjeva. Držite ovaj položaj oko 5 sekundi. Ovaj korak pomaže ispustiti zrak iz plamenika. Ne otpuštajte gumb tijekom ovog postupka.
2. Zatim vratite gumb u položaj "ISKLJUČENO" i ponovite okretanje gumba u smjeru suprotnom od kazaljke na satu od "ISKLJUČENO" dok ne čujete zvuk "TA", u kojem trenutku će se plamenici upaliti. Ako ne radi, ponovite gore navedene postupke. Ako je uređaj dugo zaustavljen ili ga koristite prvi put, paljenje može trajati dulje, što je normalno.
3. Kada radi slab plamen, okrenite gumb u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste povećali plamen na višu postavku. Ako je potreban slabiji plamen, okrenite gumb u smjeru kazaljke na satu. Podesite temperaturu na željenu razinu. Molimo podesite gumb za regulaciju ventila i regulator ventilatora prema kvaliteti plina, dok plamenici ne postanu crveni u cijelosti, bez vidljivog plamena.
4. Nakon upotrebe, okrenite gumb s maksimalne ili minimalne postavke u položaj "ISKLJUČENO".
5. Ako se stroj neće koristiti neko vrijeme, zatvorite ventil za dovod plina.

Rad

1. Za postavljanje vilica za pečene piletine, prvo okrenite vijke u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ih olabavili, zatim stavite piliće na vilice i podesite ih u odgovarajući položaj. Pričvrstite vilice okretanjem vijaka u smjeru kazaljke na satu. Vratite šipke u stroj, podesite njihov položaj prema potrebi i provjerite jesu li sigurno zaključane na mjestu. Važno je imati na umu da maksimalno opterećenje po šipki ne smije prelaziti 6-8 kg kako bi se spriječila bilo kakva oštećenja.

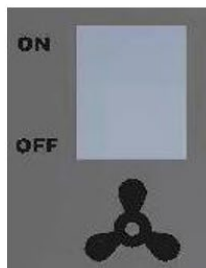
**OPREZ**

- Imajte na umu da su vilice oštre. Preporučljivo je nositi zaštitne rukavice prilikom rukovanja njima kako biste spriječili ozljede.

- Šipka će postati teška nakon što se napuni piletinom. Uvijek koristite obje ruke prilikom umetanja ili vađenja šipke iz stroja kako biste osigurali stabilnost i izbjegli nezgode.
2. Prije spajanja na napajanje provjerite odgovara li napon specifikacijama na natpisnoj pločici stroja. Ugradite prekidač za napajanje, osigurač i prekidač za stroj kako biste osigurali sigurnost. Nakon spajanja, slijedite prethodno spomenute korake za upaljenje stroja. Plamenici će se upaliti i temperatura stroja će početi rasti. Uključite prekidače motora, ventilatora i svjetla kako biste pokrenuli rad. Šipke će se tada početi okretati i pilići će se početi peći.



1



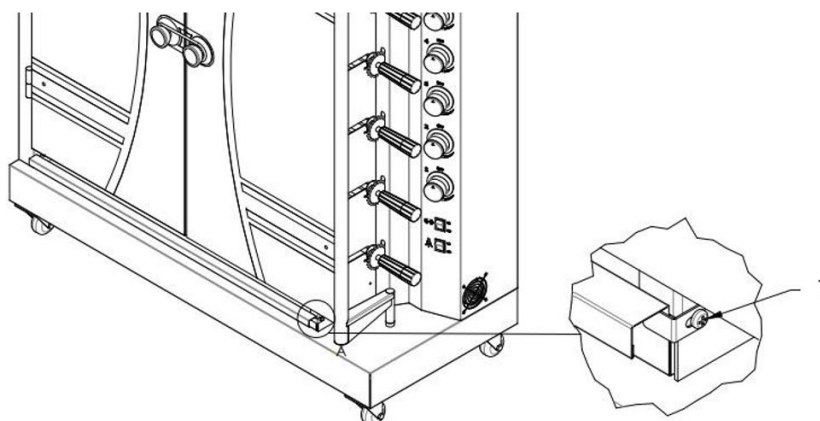
2



3

- 1- Prekidač za uključivanje/isključivanje motora
- 2- Prekidač za uključivanje/isključivanje ventilatora
- 3- Prekidač za uključivanje/isključivanje svjetla

3. Rotirajuća šipka namijenjena je pečenim pilićima. Može se podići radi čišćenja ili postavljanja pilića. Osigurajte da su pilići postavljeni na sredinu vilice kako biste osigurali ravnomjerno pečenje. Kako se šipka okreće, tako će se i pilići okretati, osiguravajući ravnomjerno kuhanje.
4. Napunite posudu za ulje vodom i cijelo vrijeme održavajte određenu razinu kako biste spriječili isušivanje. To pomaže u skupljanju kapanja i smanjuje rizik od izbijanja ulja.



1. Da biste uklonili posudu za vodu, prvo otpustite vijak na fiksnoj ploči posude za vodu. Nakon što se vijak otpusti, možete izvaditi posudu za vodu.

Čišćenje i održavanje

- Kako biste spriječili nezgode, uvijek isključite kabel za napajanje, isključite prekidač za napajanje i isključite dovod plina ako uređaj nije korišten dulje vrijeme. Sve servisne i održavajuće radove treba obavljati tek nakon što su isključeni dovod struje i plina. Ako uređaj ima problema, nemojte ga pokušavati rastavljati; umjesto toga, pošaljite ga dobavljaču na popravak.
- Preporučuje se godišnje provjeravati i zatezati metalne spojeve.
- Redovito čistite uređaj između upotreba, a posebno nakon duljeg skladištenja.
- Za čišćenje uređaja koristite meku krpu. Ako je potrebno, upotrijebite neutralno sredstvo za čišćenje. Izbjegavajte korištenje oštih metalnih predmeta na vanjskoj površini grijaće ploče.
- Redovito čistite ostatke ulja ispod posude za ulje.
- Prije čišćenja provjerite jesu li stroj i njegove komponente dovoljno hladne. Nikada ne rukujte vrućim dijelovima nezaštićenim rukama.
- Imajte na umu da je preko 90% stroja izrađeno od metala (nehrđajući čelik, željezo, aluminij, galvanizirana metalna ploča), koji se može reciklirati nakon obrade u određenom postrojenju za obradu. Molimo vas da ove materijale odložite odgovorno i ne neselektivno.

Prijevoz i skladištenje

- Pažljivo rukujte strojem tijekom prijevoza kako biste spriječili jake vibracije.
- Kako biste produžili i održali vijek trajanja i stanje vašeg stroja, izbjegavajte dulje skladištenje zapakirane opreme na otvorenom. Čuvajte ga u objektu s dobrom cirkulacijom zraka i u nekorozivnim, suhim uvjetima. Ako je potrebno skladištenje na otvorenom, osigurajte korištenje vodootpornih objekata.
- Kada je plinska boca spojena na stroj, čuvajte je na otvorenom u dobro prozračenom prostoru i izvan dohvata djece. Ako stroj skladištite u zatvorenom prostoru, provjerite je li plinska boca isključena i odspojena. Plinsku bocu uvijek čuvajte na otvorenom, dalje od djece i na suhom, dobro prozračenom mjestu, dalje od izvora topline ili mjesta paljenja.
- Pokrijte plamenike aluminijskom folijom kako biste spriječili nakupljanje insekata ili drugih ostataka u otvorima plamenika.
- Ne skladištite stroj naopako.

Rješavanje problema

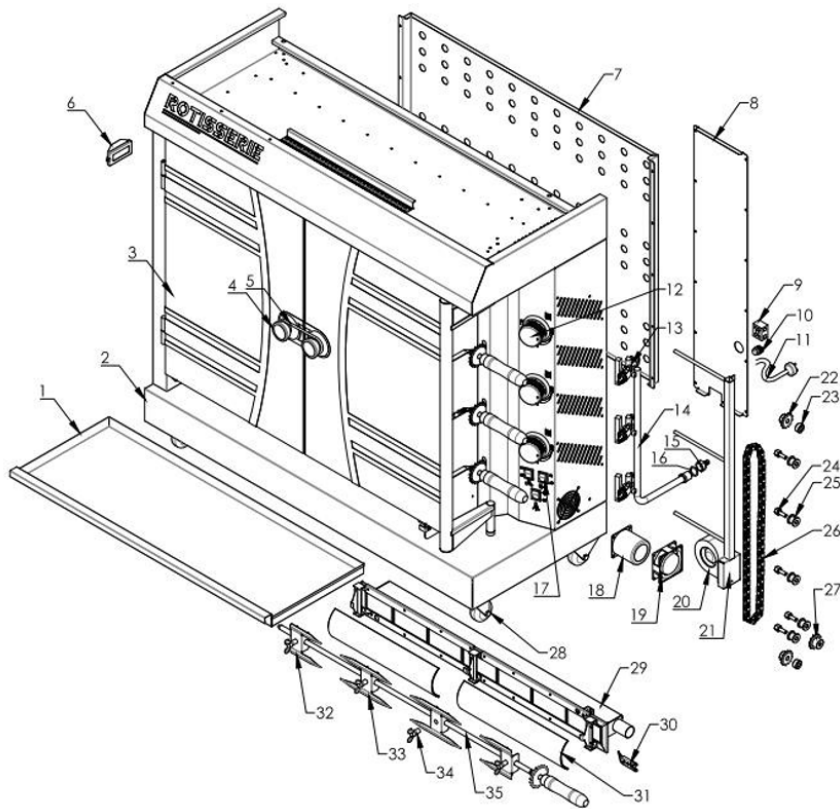
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Plamenik se ne pali, ali koristi piezoelektrični sustav paljenja	Neispravan regulator. Začepjenja u plameniku. Začepjenja u mlaznicama plina ili crijevu za plin. Elektroda je oštećena/neispravan upaljač. Prazna LP boca.	Provjerite ili zamijenite regulator. Očistite plamenik. Očistite mlaznice i crijevo za plin. Promijenite elektrodu i žicu ili promijenite upaljač. Koristite novu bocu za LP.
Plamenik se ne pali šibicom	Neispravan regulator. Prepreke u plameniku. Začepjenja u plinskim mlaznicama ili plinskom crijevu. Prazna LP boca.	Provjerite ili zamijenite regulator. Očistite plamenik. Očistite mlaznice i crijevo za plin. Koristite novu bocu za LP.
Vatra u cijevi plamenika ima slab plamen ili povratno svjetlo (može se čuti šištanje ili tutnjanje)	Prepreke u plameniku. Začepjenja u plinskim mlaznicama ili plinskom crijevu. Vjetroviti uvjeti.	Očistite plamenik. Očistite mlaznice i crijevo za plin. Koristite roštilj na zaštićenijem mjestu.



BILJEŠKA

- Gornji vodič za rješavanje problema služi samo kao referenca. Ako se pojave bilo kakvi kvarovi, odmah prestanite koristiti stroj i obavijestite stručnjake da ga pregledaju i održavaju.
- Sigurnost na prvom mjestu! Uvijek provjerite jesu li isključeni dovod plina i struje prije izvođenja bilo kakvog održavanja.

Dijelovi



Ne.	Ime
1	Posuda za vodu/ulje
2	Tijelo
3	Staklena vrata
4	Kvaka na vratima
5	Brava ručke
6	Svjetlo
7	Stražnja pokrovna ploča tijela
8	Stražnja pokrovna ploča električne upravljačke kutije
9	Magnetski terminal
10	Glava kabela za napajanje
11	Kabel za napajanje
12	Gumb
13	Ventil
14	Plinska cijev
15	Bakreni priključak
16	Gumena brtva
17	Prekidač za uključivanje/isključivanje
18	Motor
19	Ventilator 1
20	Ventilator 2
21	Ventilacijski sklop
22	Lančanik 1
23	Odstojnik lančanika

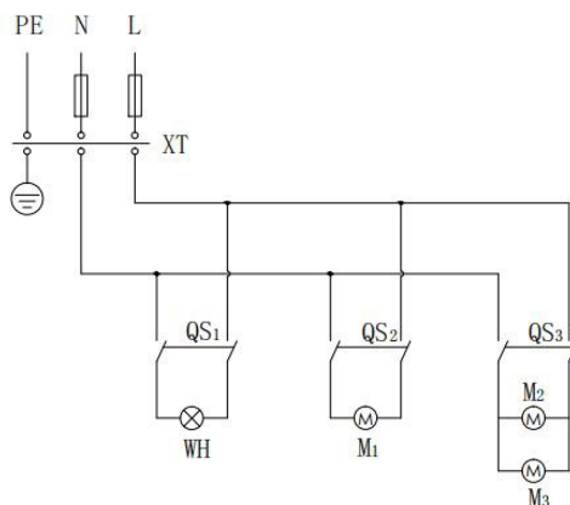
24	Čahura središnjeg vratila prijelaznog kotača
25	Prijelazni kotač
26	Lanac
27	Zupčanik 2
28	Ricinusovo
29	Plamenik
30	Igla za paljenje
31	Čaše plamenika
32	Vilica 1
33	Vilica 2
34	Vijak s krilcima
35	Rotirajuća šipka

Električne sheme



BILJEŠKA

- Provjerite je li strujni krug ispravno provjeren. Instalater bi trebao biti odgovoran za instalaciju uređaja.
- Uvijek isključite napajanje i pustite da se uređaj potpuno ohladi prije nego što ga pokušate rastaviti.



1- XT: Priključni blok

2- QS1: Prekidač za uključivanje/isključivanje 1

3- QS2: Prekidač za uključivanje/isključivanje 2

4- QS3: Prekidač za uključivanje/isključivanje 3

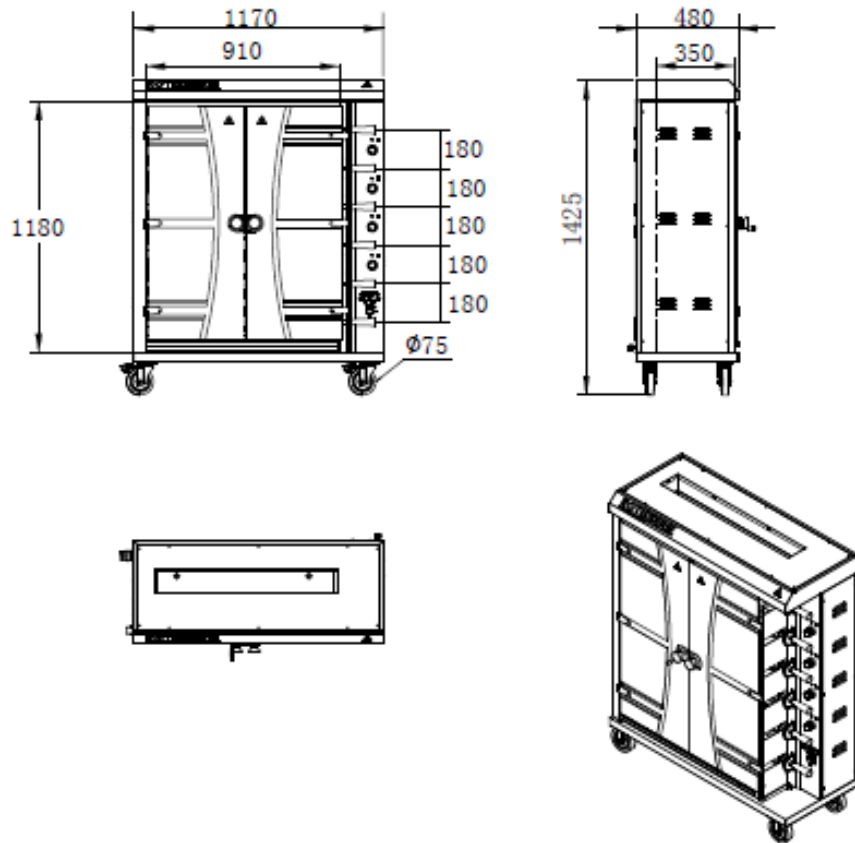
5- WH: Svjetlo

6- M1: Ventilator zraka

7- M2: Ventilator za hlađenje

8- M3: Motor

Dimenzijski crteži





Šis naudotojo vadovas išverstas naudojant mašininį vertimą. Dėjome visas pastangas, kad vertimas būtų tikslus, tačiau atkreipkite dėmesį, kad automatiniai vertimai nėra tobuli ir neturi pakeisti žmonių vertėjų. Oficiali naudotojo vadovo versija yra anglų kalba. Bet kokie skirtumai tarp išverstos versijos ir originalo anglų kalba nėra teisiškai įpareigojantys. Jei turite klausimų dėl vertimo tikslumo, žr. anglišką versiją, kuri yra oficiali nuoroda. Daugiau kalbų versijų galite gauti pateikę užklausą info@expondo.com.

Techniniai duomenys

Parametro aprašymas	Parametro vertė					
Produkto pavadinimas	Vištienos dujinė kepsninė					
Modelis	RCGCG-36					
Prietaiso tipas	A ₃					
Prietaiso kategorija	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
dujų tipas ir tiekimo slėgis	G30 butanas ir G31 propanas 30 mbar	G30 butanas 28~30 mbar ir G31 propanas 30 mbar	G30 butanas ir G31 propanas 50 mbar	G30 butanas ir G31 propanas 30 mbar	G20 metanas 20 mbar ir G25 metanas 25 mbar	G20 metanas 20 mbar
Degiklio purkštuko dydis [mm]	ø1,2*4	ø1,2*4	ø1,04*4	ø1,12*4	ø1,76*4 / ø1,89*4	ø1,76*4
Degiklio galia [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Bendra šiluminė įvesties galia [kW]	20					
Įtampa [V] / Dažnis [Hz]	230~ / 50					
Galios [W]	110					
Dujų sąnaudos	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Matmenys (plotis x ilgis x aukštis) [cm]	117 x 48 x 142,5					
Svoris [kg]	116					

Prietaiso kategorija	Paskirties šalys
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Paskirtis

Produktas skirtas efektyviai kepti vištieną naudojant tiesioginę dujų liepsnos šilumą, užtikrinant tolygų kepimą ir sustiprintą skonį. Jis idealiai tinka kepsninėms ir lauko maisto gaminių renginiams, kai norint patiekti keptą vištieną miniai, reikalingas greitas įkaitimas ir pastovi temperatūra.

Vartotojas yra atsakingas už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netyčinio produkto naudojimo.

Naudojimo instrukcijos



PASTABA

- Prieš naudodami, išvalykite prietaisą ir pašalinkite visą pramoninę alyvą. Prieš naudodami įsitinkite, kad nuimtos visos plastikinės apsaugos ir pakuotės.
- Atsargiai elkitės su visais komponentais, kad išvengtumėte atsitiktinių sužalojimų.
- Kai prietaisas nenaudojamas, jį išjunkite.
- Po naudojimo išjunkite dujų tiekimą prie dujų baliono.
- Niekada nejudinkite prietaiso, kai jis veikia arba dar karštas.
- Prieš naudodami, įpilkite vandens į dėklą. Naudodami prietaisą, visada laikykite dėklą su vandeniu (rekomenduojamas vandens kiekis yra daugiau nei pusė vandens dėklo).
- Kad išvengtumėte nudegimų ir taškymosi, naudokite ilgakočius kepsninės įrankius ir orkaitės pirštines.
- Dažnai valykite prietaisą, geriausia po kiekvieno kepimo.
- Jei pastebėjote, kad iš prietaiso ant vožtuvo ar reguliatoriaus laša riebalai ar kita karšta medžiaga, nedelsdami išjunkite dujų tiekimą. Prieš tęsdami, nustatykite priežastį, ją pašalinkite, tada išvalykite ir patikrinkite vožtuvą, žarną ir reguliatorių. Atlikite nuotėkio bandymą.
- Laikykite cilindro korpuso ventilacijos angas švarias ir švarias.
- Veikimo metu reguliatorius gali skleisti dūzgiantį arba švilpaujantį garsą. Tai neturės įtakos įrenginio saugumui ar naudojimui.
- Jei kyla problemų dėl įrenginio, žr. Trikčių šalinimo skyrių; jei negalite išspręsti problemos, kreipkitės į tiekėją.



ĮSPĖJIMAS

Pasiekiamos dalys gali būti labai karštos. Laikykite mažus vaikus atokiau.

Surinkimo patarimai



ATSARGIAI

Įsitinkite, kad įrenginys sumontuotas horizontalioje padėtyje ir po įrengimo išlieka stabilus. Naudojimo metu jis neturi drebėti.

Prieš tęsdami atidžiai perskaitykite visas instrukcijas. Raskite didelę, švarią vietą įrenginiui surinkti. Jei reikia, žr. surinkimo schemą.

- Įrenginys turi būti montuojamas atskirai arba su kitais gaminiais pagal nurodytą apimtį.
- Prieš naudodami įsitinkite, kad visos dalys yra pritvirtintos ir kad įrenginys veikia.

- Statydami įrenginį, įsitinkinkite, kad jo galinė dalis yra bent 50 cm atstumu nuo sienos, ir pastatykite jį gerai vėdinamoje vietoje, kad išvengtumėte gaisro pavojaus.
- Nedėkite ant įrenginio degių daiktų, tokių kaip rankšluosčiai, nes tai gali sukelti gaisrą.
- Naudokite tik nurodytas dujas; skirtingų dujų pakeitimas gali būti pavojingas.
- Norėdami atlikti dujų jungčių nuotėkio patikrinimą, sumaišykite 50/50 muilo ir vandens tirpalą ir juo apšlakstykite reguliatorių ir kitas dujų jungtis. Jei atsiranda burbuliukų, yra nuotėkis. Vėl priveržkite jungtis. Jei nuotėkių nepavyksta sustabdyti, nbandykite jų taisyti patys. **NETIKRINKITE NUOTEKIŲ SU LIEPSNA!**
- Jei aptinkamas dujų nuotėkis, nedelsdami uždarykite vožtuvą. Atidarykite langus, kad pagerintumėte vėdinimą, ir neįjunkite maitinimo jungiklio bei neuždekite jokios liepsnos. Aparatą galima naudoti tik atlikus remontą.
- Po naudojimo visada išjunkite aparato vožtuvą.

**ATSARGIAI**

Jei per 5 sekundes neužsidega, išjunkite degiklio valdiklius. Palaukite kelias sekundes ir pakartokite uždegimo procedūrą. Jei degiklis neužsidega, kai vožtuvas atidarytas, dujos toliau tekės iš degiklio, sukeldamos atsitiktinio užsidegimo ir galimo sužalojimo pavojų.

Vožtuvo patikrinimas

Svarbu: Norėdami patikrinti vožtuvą, pirmiausia paspauskite rankenėlę ir atleiskite. Rankenėlė turėtų atšokti atgal. Jei rankenėlė neatšokti atgal, prieš naudodami aparatą pakeiskite vožtuvo mazgą.

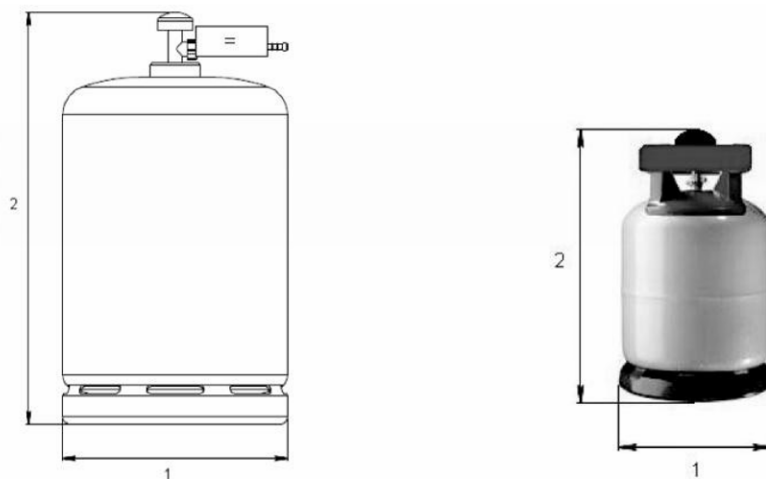
Pasukite rankenėlę į žemiausią padėtį, o tada atgal į išjungimo padėtį. Vožtuvas turėtų sukis sklandžiai.

Dujų prijungimas

Prijungiant įrenginį prie dujų tiekimo vamzdžio arba dujų baliono, įsitinkinkite, kad prieš įrenginį yra įrengtas dujų uždarymo vožtuvas, lengvai pasiekiamas operatoriui, kad būtų saugu ir patogiu.

Jei naudojate dujų balioną, pasirinkite tokį, kuris atitinka vietinius standartus. Didžiausias skersmuo turi būti 40 cm, o didžiausias ilgis – 1,2 metro. Balioną laikykite sausoje, vėsioje vietoje.

Naudojamo reguliavimo vožtuvo tipas turi atitikti atitinkamą EN (Europos normos) standartą.



Dujų balionų matmenų schemų pavyzdys

1- Didžiausias skersmuo arba plotis

2- Didžiausias aukštis (su regulatoriumi)

- Patikrinkite, ar vietoje tiekiamos dujos atitinka tipą, nurodytą prietaiso duomenų lentelėje.
- Prijunkite įrenginį prie tinkamo dujų šaltinio naudodami geležinį vamzdį. Įsitinkite, kad nėra dujų nuotėkio požymių. Aplink jungtis pritvirtinkite vamzdžių sandarikliu.
- Prijungę, muiluotu vandeniu patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio. Jei aptinkamas nuotėkis, aplink nuotėkio vietą užtepkite vamzdžių sandariklio.
- Įsitinkite, kad lanksčiojo vamzdžio padėtis sureguliuota taip, kad jis nebūtų susisukęs.
- Pasitarkite su vietiniu dujų tiekėju dėl vietinio dujų slėgio. Jei dujų slėgis nukrypsta daugiau nei 10 % nuo vardinio dujų slėgio, prieš įrenginį įrenkite dujų išleidimo vožtuvą, kad stabilizuotumėte dujų slėgį.
- Įsitinkite, kad dujų slėgis atitinka prietaiso duomenų lentelėje nurodytus duomenis. Slėgis turi būti matuojamas slėgio bandymo taške, atsižvelgiant į naudojamų dujų Wobbe indeksą.
- Įrengdami prietaisą, įsitinkite, kad dujų lanksti žarna neviršija 1,5 metro.
- Naudojamas dujų tiekimo vamzdis arba žarna turi atitikti nacionalinius reikalavimus. Periodiškai tikrinkite dujų vamzdelį arba žarną ir prireikus laiku juos pakeiskite.
- Naudojimo metu laikykite prietaisą atokiau nuo degių medžiagų.
- Keisdami dujų balionus imkitės atsargumo priemonių: visada išimkite balionus atokiau nuo bet kokio ugnies šaltinio.

Naudojimo instrukcijos

Aparato uždegimas



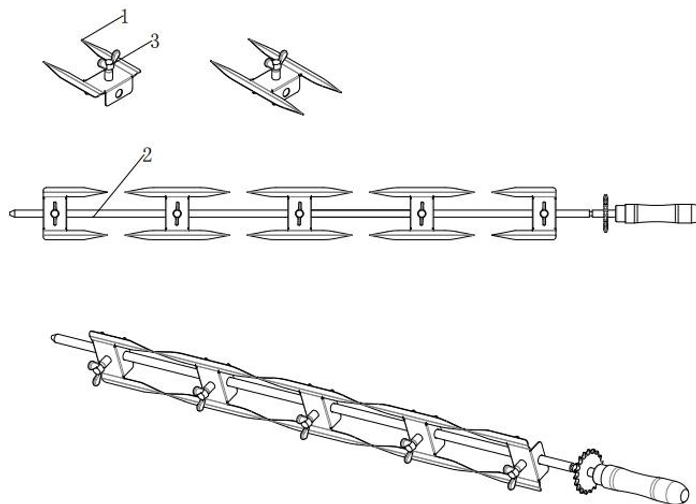
PASTABA

Uždegdami prietaisą, nepasilenkite virš jo. Prieš uždegdami perskaitykite visas instrukcijas.

1. Paspauskite rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę nuo „OFF“ iki maždaug 90 laipsnių. Laikykite šią padėtį maždaug 5 sekundes. Šis žingsnis padeda išleisti orą iš degiklio. Šio proceso metu neatleiskite rankenėlės.
2. Tada pasukite rankenėlę atgal į „OFF“ padėtį ir pakartokite sukiojimą prieš laikrodžio rodyklę nuo „OFF“, kol išgirsite garsą „TA“, tada užsidegs degikliai. Jei neveikia, pakartokite aukščiau nurodytus veiksmus. Jei prietaisas ilgą laiką buvo išjungtas arba naudojamas pirmą kartą, uždegimas gali užtrukti ilgiau, ir tai normalu.
3. Kai veikia maža liepsna, pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kad padidintumėte liepsną. Jei reikia mažesnės liepsnos, pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę. Nustatykite norimą temperatūrą. Reguliuokite vožtuvo valdymo rankenėlę ir ventiliatoriaus valdiklį pagal dujų kokybę, kol degikliai bus raudoni ir nematyti liepsnos.
4. Po naudojimo pasukite rankenėlę iš maksimalaus arba minimalaus nustatymo į padėtį „IŠJUNGTA“.
5. Jei prietaisas kurį laiką nebus naudojamas, užsukite dujų tiekimo vožtuvą.

Naudojimas

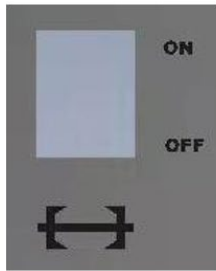
1. Norėdami paruošti keptos vištienos šakutes, pirmiausia pasukite varžtus prieš laikrodžio rodyklę, kad juos atlaisvintumėte, tada uždėkite viščiukus ant šakių ir sureguliuokite tinkamą padėtį. Pritvirtinkite šakutes sukdami varžtus pagal laikrodžio rodyklę. Įstatykite strypus atgal į prietaisą, prireikus sureguliuokite jų padėtį ir įsitikinkite, kad jie tvirtai užfiksuoti. Svarbu nepamiršti, kad maksimali strypo apkrova neturi viršyti 6–8 kg, kad išvengtumėte pažeidimų.



ATSARGIAI

- Atminkite, kad šakės yra aštrios. Patartina jas liesti mūvėti apsaugines pirštines, kad išvengtumėte sužalojimų.

- Strypas taps sunkus, kai bus prikrautas vištų. Įdėdami arba išimdami strypą iš prietaiso, visada naudokite abi rankas, kad užtikrintumėte stabilumą ir išvengtumėte nelaimingų atsitikimų.
2. Prieš prijungdami prie elektros tinklo, įsitinkite, kad įtampa atitinka prietaiso etiketėje nurodytus duomenis. Kad užtikrintumėte saugumą, įjunkite prietaiso maitinimo jungiklį, saugiklį ir pertraukiklį. Prijungę atlikite anksčiau nurodytus veiksmus, kad uždegtumėte prietaisą. Degikliai užsidegs ir prietaiso temperatūra pradės kilti. Įjunkite variklį, ventiliatorių ir šviesos jungiklius, kad pradėtumėte darbą. Tada strypai pradės sukintis, o vištos pradės kepti.



1



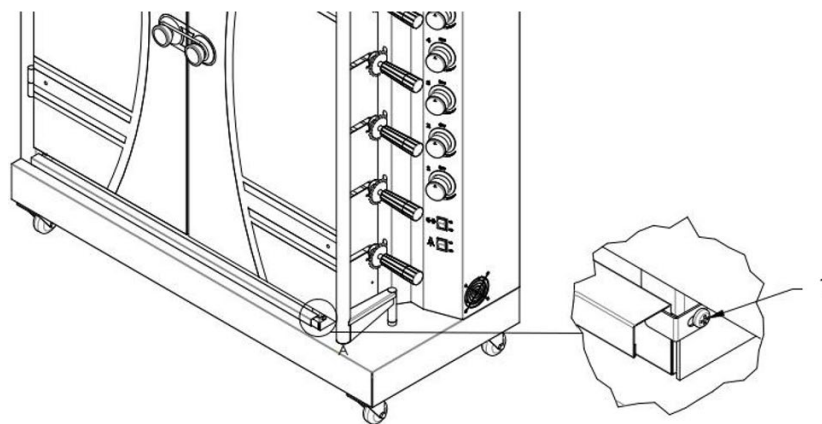
2



3

- 1- Variklio įjungimo-išjungimo jungiklis
- 2- Ventiliatoriaus įjungimo jungiklis
- 3- Šviesos įjungimo-išjungimo jungiklis

3. Besisukantis strypas skirtas keptiems viščiukams. Jį galima pakelti valant arba vištoms padėti. Įsitinkite, kad vištos yra šakutės viduryje, kad būtų užtikrintas tolygus kepimas. Strypui sukant, vištos taip pat suksis, užtikrindamos tolygų kepimą.
4. Pripildykite aliejaus padėklą vandens ir visada palaikykite tam tikrą lygį, kad jis neišdžiūtų. Tai padeda surinkti lašus ir sumažina aliejaus užsiliepsnojimo riziką.



1. Norėdami nuimti vandens padėklą, pirmiausia atlaisvinkite varžtą ant vandens padėlo fiksuotos plokštelės. Atlaisvinus varžtą, galite išimti vandens padėklą.

Valymas ir priežiūra

- Kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų, visada atjunkite maitinimo laidą, išjunkite maitinimo jungiklį ir atjunkite dujų tiekimą, jei prietaisas ilgą laiką nebuvo naudojamas. Visus techninės priežiūros ir priežiūros darbus reikia atlikti tik išjungus maitinimą ir dujų tiekimą. Jei prietaisas turi problemų, nebandykite jo ardyti; verčiau nusiųskite jį tiekėjui remontuoti.
- Rekomenduojama kasmet patikrinti ir priveržti metalines jungtis.
- Reguliariai valykite prietaisą po kiekvieno naudojimo, ypač po ilgesnio sandėliavimo.
- Prietaisui valyti naudokite minkštą šluostę. Jei reikia, naudokite neutralią valymo priemonę. Venkite naudoti aštrius metalinius daiktus ant kaitinimo plokštės išorinio paviršiaus.
- Reguliariai valykite alyvos likučius po alyvos indu.
- Prieš valydami įsitikinkite, kad prietaisas ir jo komponentai yra pakankamai atvėsusę. Niekada nelieskite karštų dalių neapsaugotomis rankomis.
- Atminkite, kad daugiau nei 90 % prietaiso yra pagaminta iš metalo (nerūdijančio plieno, geležies, aliuminio, galvanizuoto metalo plokštės), kurį po apdorojimo galima perdirbti nurodytoje perdirbimo įmonėje. Prašome šias medžiagas utilizuoti atsakingai ir beatodairiškai.

Transportavimas ir sandėliavimas

- Transportavimo metu elkitės su prietaisu atsargiai, kad išvengtumėte stiprios vibracijos.
- Norėdami pailginti ir išlaikyti prietaiso tarnavimo laiką bei būklę, venkite ilgai laikyti supakuotą įrangą lauke. Laikykite jį patalpoje, kurioje gera oro cirkuliacija ir kurios nėra korozijos, sausos sąlygos. Jei būtina laikyti lauke, užtikrinkite, kad būtų naudojamos vandeniui atsparios priemonės.
- Kai prie prietaiso prijungtas dujų balionas, laikykite jį lauke, gerai vėdinamoje vietoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje. Jei prietaisą laikote patalpoje, įsitikinkite, kad dujų balionas yra išjungtas ir atjungtas. Dujų balioną visada laikykite lauke, atokiau nuo vaikų, sausoje, gerai vėdinamoje vietoje, atokiau nuo bet kokių šilumos šaltinių ar uždegimo taškų.
- Uždenkite degiklius aliuminio folija, kad degiklių skylėse nesikauptų vabzdžiai ar kitos šiukšlės.
- Nelaikykite prietaiso apversto aukštyn kojomis.

Trikčių šalinimas

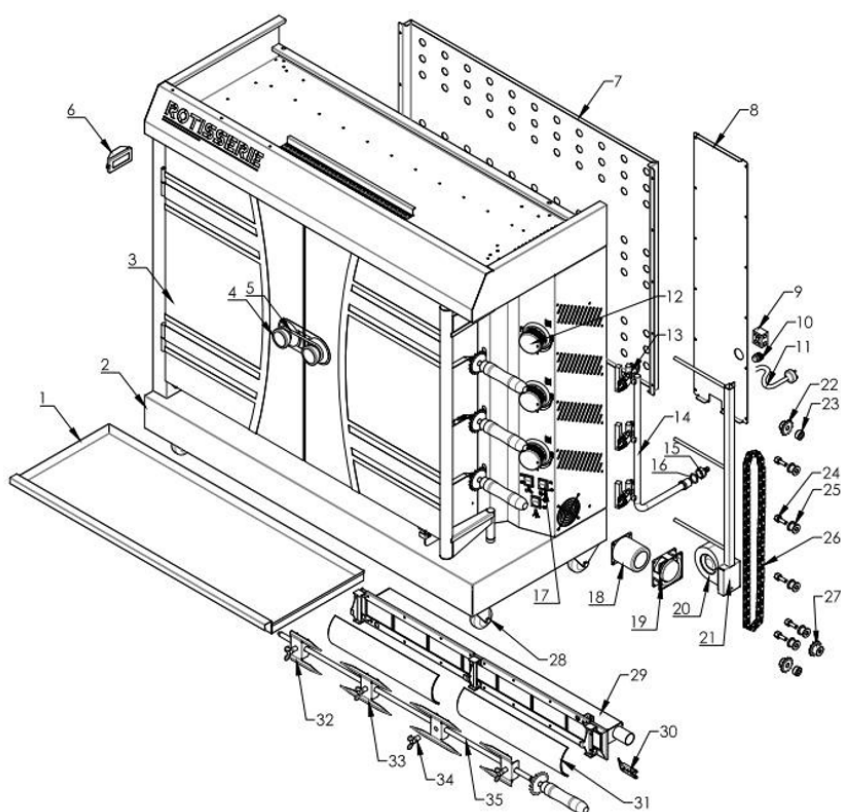
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Degiklis neužsidega, nors naudojama pjezoelektrinė uždegimo sistema	Sugedęs reguliatorius. Kliūtys degiklyje. Kliūtys dujų purkštukuose arba dujų žarnoje. Pažeistas elektrodas / sugedęs uždegiklis. Tuščias suskystintų dujų butelis.	Patikrinkite arba pakeiskite reguliatorių. Išvalykite degiklį. Išvalykite purkštukus ir dujų žarną. Pakeiskite elektrodą ir laidą arba pakeiskite uždegiklį. Naudokite naują suskystintų dujų balioną.
Degiklis neužsidega degtuku	Sugedęs reguliatorius. Degiklio kliūtys. Užsikimšimai dujų purkštukuose arba dujų žarnoje. Tuščias suskystintų dujų butelis.	Patikrinkite arba pakeiskite reguliatorių. Išvalykite degiklį. Išvalykite purkštukus ir dujų žarną. Naudokite naują suskystintų dujų balioną.
Degiklio vamzdyje esanti ugnis silpna arba girdimas atgarsis (šnypštimas arba riaumojimas).	Degiklio kliūtys. Užsikimšimai dujų purkštukuose arba dujų žarnoje. Vėjuotomis sąlygomis.	Išvalykite degiklį. Išvalykite purkštukus ir dujų žarną. Grilį naudokite labiau apsaugotoje vietoje.



PASTABA

- Aukščiau pateiktas trikčių šalinimo vadovas yra tik informacinio pobūdžio. Jei atsiranda kokių nors gedimų, nedelsdami nutraukite įrenginio naudojimą ir kreipkitės į specialistus, kad jie jį patikrintų ir atliktų techninę priežiūrą.
- Saugumas pirmiausia! Prieš atlikdami bet kokią techninę priežiūrą, visada įsitikinkite, kad yra atjungtas dujų ir elektros tiekimas.

Dalys



Nr.	Vardas
1	Vandens / aliejaus dėklas
2	Kūnas
3	Stiklinės durys
4	Durų rankena
5	Rankenos užraktas
6	Šviesa
7	Korpuso galinė dangčio plokštė
8	Elektros valdymo dėžutės galinis dangtelis
9	Magnetinis terminalas
10	Maitinimo laido galvutė
11	Maitinimo laidas
12	Rankenėlė
13	Vožtuvas
14	Dujų vamzdis
15	Vario jungtis
16	Guminė tarpinė
17	Ijungimo/išjungimo jungiklis
18	Variklis
19	1 ventiliatorius
20	2 ventiliatorius
21	Ventiliacijos mazgas
22	Žvaigždutė 1
23	Žvaigždutės tarpiklis

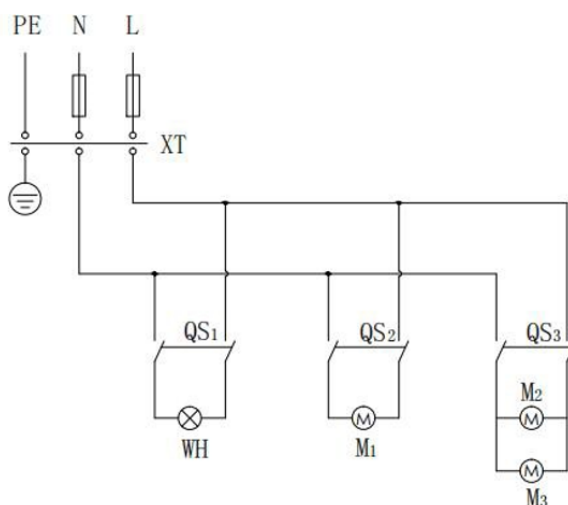
24	Pereinamojo rato centrinio veleno įvorė
25	Perėjimo ratas
26	Grandinė
27	Žvaigždutė 2
28	Ratukas
29	Degiklis
30	Uždegimo adata
31	Degiklio akiniai
32	Šakutė 1
33	Šakutė 2
34	Sparno varžtas
35	Besisukantis strypas

Elektros schemos



PASTABA

- Įsitikinkite, kad grandinė tinkamai patikrinta. Montuotojas turėtų būti atsakingas už prietaiso įrengimą.
- Prieš bandydami išardyti prietaisą, visada išjunkite jį ir leiskite jam visiškai atvėsti.



1- XT: Gnybtų blokas

2- QS1: Įjungimo-išjungimo jungiklis 1

3- QS2: Įjungimo-išjungimo jungiklis 2

4- QS3: Įjungimo-išjungimo jungiklis 3

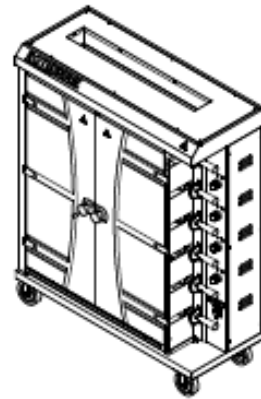
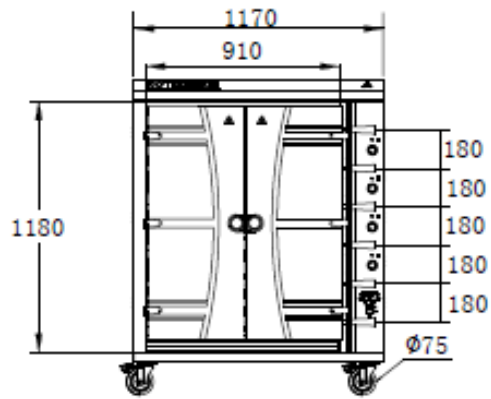
5- WH: Lemputė

6- M1: Oro pūstuvai

7- M2: Aušinimo ventiliatorius

8- M3: Variklis

Matmenų brėžiniai





Acest Manual de utilizare a fost tradus prin traducere automată. Am depus toate eforturile pentru a ne asigura că traducerea este corectă, dar vă rugăm să rețineți că traducerile automate nu sunt perfecte și nu sunt menite să înlocuiască traducătorii umani. Versiunea oficială a Manualului de utilizare este în limba engleză. Orice diferențe dintre versiunea tradusă și versiunea originală în limba engleză nu au caracter obligatoriu din punct de vedere juridic. Dacă aveți întrebări cu privire la acuratețea traducerii, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză, care este referința oficială. Mai multe versiuni lingvistice sunt disponibile la cerere prin info@expondo.com.

Date tehnice

Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului					
Denumire produs	Grătar pe gaz pentru pui					
Model	RCGCG-36					
Tip de aparat	A ₃					
Categoria aparatului	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
Tip de gaz și Presiune de alimentare	G30 Butan și G31 Propan 30mbar	G30 Butan 28~30mbar și G31 Propan 30mbar	G30 Butan și G31 Propan 50mbar	G30 Butan și G31 Propan 30mbar	G20 Metan 20mbar și G25 Metan 25mbar	G20 Metan 20mbar
Dimensiune injector arzător [mm]	ø1.2*4	ø1.2*4	ø1.04*4	ø1.12*4	ø1.76*4 /ø1.89*4	ø1.76*4
Putere arzător [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Putere totală de intrare a căldurii [kW]	20					
Tensiune [V] / Frecvență [Hz]	230~ / 50					
Putere [W]	110					
Consum de gaz	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Dimensiuni (Lățime x Lungime x Înălțime) [cm]	117x48x142,5					
Greutate [kg]	116					

Categorie aparat	Țări de destinație
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Scop

Produsul este conceput pentru a găti puiul eficient folosind căldura directă de la flăcările de gaz, asigurând o gătire uniformă și arome îmbunătățite. Este ideal pentru grătare și evenimente de gătit în aer liber, unde sunt necesare încălzire rapidă și temperaturi constante pentru servirea puiului la grătar unui public.

Utilizatorul este responsabil pentru orice daune rezultate din utilizarea neintenționată a produsului.

Instrucțiuni de utilizare



NOTĂ

- Vă rugăm să curățați aparatul și să îndepărtați tot uleiul industrial înainte de utilizare. Asigurați-vă că toate protecțiile din plastic și ambalajele sunt îndepărtate înainte de utilizare.
- Manipulați toate componentele cu grijă pentru a evita accidentările.
- Când aparatul nu este utilizat, opriți-l.
- Opriți alimentarea cu gaz de la butelia de gaz după utilizare.
- Nu mutați niciodată aparatul în timp ce este în funcțiune sau este încă fierbinte.
- Vă rugăm să umpleți tava cu apă înainte de utilizare. Păstrați tava întotdeauna cu apă (cantitatea recomandată de apă este mai mare de jumătate din cantitatea tăvii de apă) atunci când utilizați aparatul.
- Folosiți ustensile de grătar cu mâner lung și mănuși de cuptor pentru a evita arsurile și stropii.
- Curățați aparatul des, de preferință după fiecare gătit.
- Dacă observați grăsime sau alte materiale fierbinți care picură din aparat pe supapă sau regulator, opriți imediat alimentarea cu gaz. Determinați cauza, corectați-o, apoi curățați și inspectați supapa, furtunul și regulatorul înainte de a continua. Efectuați un test de scurgeri.
- Păstrați orificiile de ventilație din carcasa cilindrului libere și lipsite de resturi.
- Regulatorul poate scoate un zgomot de bâzâit sau fluierat în timpul funcționării. Acest lucru nu va afecta siguranța sau utilizarea mașinii.
- Dacă aveți o problemă cu mașina, consultați secțiunea Depanare; dacă nu puteți rezolva problema, vă rugăm să contactați furnizorul.



AVERTISMENT

Piesele accesibile pot fi foarte fierbinți. Țineți copiii mici departe.

Sfaturi de asamblare



ATENȚIE

Asigurați-vă că mașina este instalată în poziție orizontală și rămâne stabilă după instalare. Nu trebuie să se miște în timpul utilizării.

Vă rugăm să citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a continua. Găsiți o zonă mare și curată în care să asamblați mașina. Consultați schema de asamblare, dacă este necesar.

- Mașina trebuie instalată fie singură, fie cu alte produse, conform domeniului de aplicare prescris.
- Asigurați-vă că toate piesele sunt fixate și că unitatea este în stare de funcționare înainte de utilizare.
- La poziționarea mașinii, asigurați-vă că spatele este la cel puțin 50 cm distanță de perete și așezați-o într-o zonă bine ventilată pentru a evita pericolele de incendiu.
- Nu așezați obiecte inflamabile, cum ar fi cârpe de spălat, pe mașină, deoarece acest lucru ar putea provoca un incendiu.
- Utilizați numai gazul specificat; înlocuirea cu alte gaze ar putea fi periculoasă.
- Pentru a efectua un test de scurgeri la conexiunile de gaz, amestecați o soluție 50/50 de săpun și apă și aplicați o perie în jurul regulatorului și al altor conexiuni de gaz. Dacă apar bule de aer, există o scurgere. Strângeți din nou conexiunile. Dacă scurgerile nu pot fi oprite, nu încercați să le reparați singur. **NU TESTAȚI SCURGERI CU FLĂCĂRA!**
- Dacă se detectează o scurgere de gaz, închideți imediat robinetul. Deschideți ferestrele pentru a îmbunătăți ventilația și nu porniți întrerupătorul de alimentare și nu aprindeți flăcările. Mașina trebuie utilizată din nou numai după efectuarea reparațiilor.
- Opriti întotdeauna robinetul mașinii după utilizare.

**ATENȚIE**

Dacă aprinderea nu se produce în 5 secunde, opriți comenzile arzătorului. Așteptați câteva secunde și apoi repetați procedura de aprindere. Dacă arzătorul nu se aprinde în timp ce robinetul este deschis, gazul va continua să curgă din arzător, prezentând un risc de aprindere accidentală și potențiale vătămări corporale.

Verificarea robinetului

Important: Pentru a verifica robinetul, apăsați mai întâi butonul și eliberați-l. Butonul ar trebui să revină la forma inițială. Dacă butonul nu revine la forma inițială, înlocuiți ansamblul robinetului înainte de a utiliza mașina.

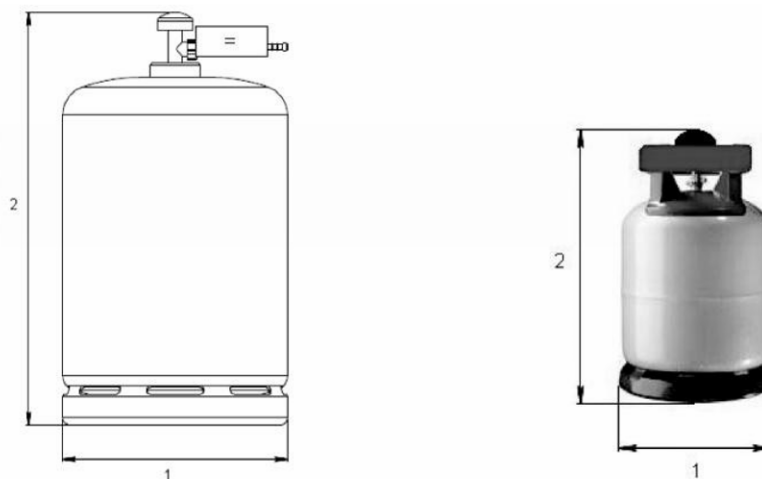
Rotiți butonul în poziția inferioară și apoi înapoi în poziția OPRIT. Supapa ar trebui să se rotească lin.

Racordarea la gaz

Când conectați unitatea la o conductă de alimentare cu gaz sau la o butelie de gaz, asigurați-vă că este instalată o supapă de închidere a gazului în amonte de unitate, la îndemâna operatorului, pentru siguranță și accesibilitate.

Dacă utilizați o butelie de gaz, selectați una care respectă standardele locale. Diametrul maxim trebuie să fie de 40 cm, iar lungimea maximă trebuie să fie de 1,2 metri. Depozitați butelia într-un loc uscat și răcoros.

Tipul de supapă de reglare utilizată trebuie să respecte standardul EN (Norma Europeană) relevant.



Exemplu de scheme pentru dimensiunile buteliilor de gaz

1- Diametru sau lățime maximă

2- Înălțime maximă (regulator inclus)

- Verificați dacă gazul disponibil local corespunde cu tipul indicat pe plăcuța de identificare a aparatului.
- Conectați unitatea la o sursă de gaz adecvată folosind o țevă de fier. Asigurați-vă că nu există semne de scurgeri de gaz. Folosiți etanșant pentru țevi în jurul îmbinărilor pentru a le fixa.
- După conectare, utilizați o soluție de apă cu săpun pentru a verifica dacă există scurgeri de gaz. Dacă se detectează o scurgere, aplicați etanșant pentru țevi în jurul punctului de scurgere.
- Asigurați-vă că poziția țevii flexibile este reglată astfel încât să nu prezinte torsiune.
- Consultați furnizorul local de gaz cu privire la presiunea locală a gazului. Dacă presiunea gazului deviază cu mai mult de 10% de la presiunea nominală a gazului, instalați o supapă de eliberare a gazului în amonte de unitate pentru a stabiliza presiunea gazului.
- Asigurați-vă că presiunea gazului este conformă cu datele indicate pe plăcuța aparatului. Presiunea trebuie măsurată la punctul de testare a presiunii, luând în considerare indicele Wobbe al gazului utilizat.
- La instalarea aparatului, asigurați-vă că furtunul flexibil de gaz nu depășește 1,5 metri.
- Tubul sau furtunul de alimentare cu gaz utilizat trebuie să respecte cerințele naționale. Inspectați periodic tubul sau furtunul de gaz și înlocuiți-l la timp, dacă este necesar.

- Țineți aparatul departe de materiale inflamabile în timpul utilizării.
- Luați măsuri de precauție la înlocuirea buteliilor de gaz: îndepărtați întotdeauna buteliile de orice sursă de foc.

Instrucțiuni de utilizare

Aprinderea aparatului



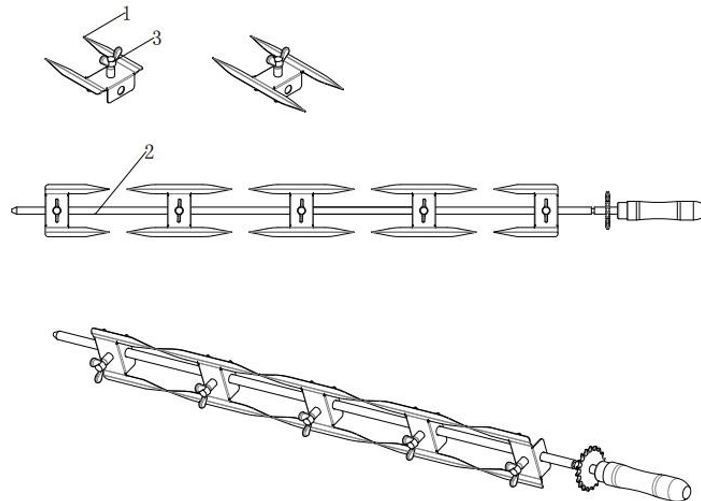
NOTĂ

Nu vă aplecați peste aparat în timp ce aprindeți. Citiți toate instrucțiunile înainte de aprindere.

1. Apăsăți butonul și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic de la „OFF” la aproximativ 90 de grade. Mențineți această poziție timp de aproximativ 5 secunde. Acest pas ajută la evacuarea aerului din arzător. Nu eliberați butonul de apăsare în timpul acestui proces.
2. Apoi rotiți butonul înapoi în poziția „OFF” și repetați rotirea butonului în sens invers acelor de ceasornic de la „OFF” până când auziți sunetul „TA”, moment în care arzătoarele se vor aprinde. Dacă nu funcționează, repetați operațiunile de mai sus. Dacă aparatul a fost oprit pentru o perioadă lungă de timp sau este prima utilizare, este posibil să dureze mai mult până se aprinde, ceea ce este normal.
3. Când funcționează o flacără mică, rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic pentru a crește flacăra la o setare mai mare. Dacă este necesară o flacără mai mică, rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic. Reglați temperatura la nivelul dorit. Vă rugăm să reglați butonul de control al supapei și controlerul ventilatorului în funcție de calitatea gazului, până când arzătoarele sunt roșii în întregime, fără flacără vizibilă.
4. După utilizare, rotiți butonul de la setarea maximă sau minimă la poziția „OPRIT”.
5. Dacă mașina nu va fi utilizată o perioadă de timp, vă rugăm să întrerupeți robinetul de alimentare cu gaz.

Funcționare

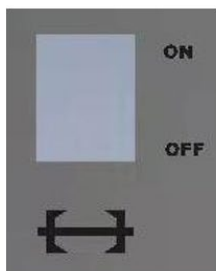
1. Pentru a monta furcile pentru pui la grătar, rotiți mai întâi șuruburile în sens invers acelor de ceasornic pentru a le slăbi, apoi așezați puii pe furci și reglați-le în poziția potrivită. Fixați furcile rotind șuruburile în sensul acelor de ceasornic. Reintroduceți tijele în mașină, ajustați-le poziția după cum este necesar și asigurați-vă că sunt fixate în siguranță. Este important să rețineți că sarcina maximă per tijă nu trebuie să depășească 6-8 kg pentru a preveni deteriorarea.



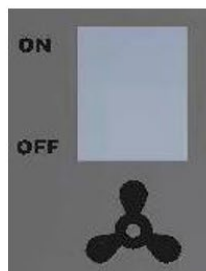
ATENȚIE

- Rețineți că furcile sunt ascuțite. Este recomandabil să purtați mănuși de protecție atunci când le manipulați pentru a preveni rănirea.
- Tija va deveni grea odată ce este încărcată cu pui. Folosiți întotdeauna ambele mâini atunci când introduceți sau scoateți tija din mașină pentru a asigura stabilitatea și a evita accidentele.

2. Asigurați-vă că tensiunea corespunde specificațiilor de pe plăcuța de identificare a mașinii înainte de a o conecta la alimentare. Instalați un întrerupător de alimentare, o siguranță și un întrerupător pentru mașină pentru a asigura siguranța. După conectare, urmați pașii menționați anterior pentru a aprinde mașina. Arzătoarele se vor aprinde, iar temperatura mașinii va începe să crească. Porniți motorul, ventilatorul și întrerupătoarele de lumină pentru a porni funcționarea. Tijele vor începe apoi să se rotească, iar puii vor începe să se frigă.



1



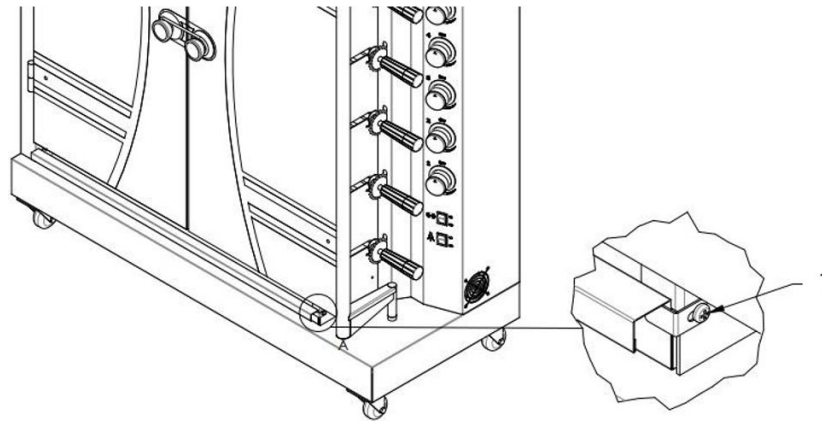
2



3

- 1- Întrerupător pornit-oprit motor
- 2- Întrerupător pornit-oprit ventilator
- 3- Întrerupător pornit-oprit lumină

3. Tija rotativă este concepută pentru puii la cuptor. Poate fi ridicată pentru curățarea sau poziționarea puiilor. Asigurați-vă că puiii sunt așezați în mijlocul furcii pentru a asigura o friptură uniformă. Pe măsură ce tija se rotește, puiii se vor roti și ei, asigurând o gătitură uniformă.
4. Umpleți tava de ulei cu apă și mențineți un anumit nivel în permanență pentru a preveni uscarea. Acest lucru ajută la colectarea picăturilor și minimizează riscul de aprindere a uleiului.



1. Pentru a scoate tava de apă, slăbiți mai întâi șurubul de pe placa fixă a tăvii de apă. După ce șurubul este slăbit, puteți scoate tava de apă.

Curățare și întreținere

- Pentru a preveni accidentele, deconectați întotdeauna cablul de alimentare, întrerupeți alimentarea cu gaz și deconectați orice alimentare cu gaz dacă mașina nu a fost utilizată o perioadă lungă de timp. Toate operațiunile de service și întreținere trebuie efectuate numai după întreruperea alimentării cu energie electrică și gaz. Dacă mașina are probleme, nu încercați să o dezamblați; în schimb, trimiteți-o la furnizor pentru reparații.
- Se recomandă verificarea și strângerea anuală a fittingurilor metalice.
- Curățați mașina în mod regulat între utilizări și în special după perioade lungi de depozitare.
- Folosiți o lavetă moale pentru curățarea aparatului. Dacă este necesar, folosiți un agent de curățare neutru. Evitați utilizarea obiectelor metalice ascuțite pe suprafața exterioară a plăcii de încălzire.
- Curățați frecvent resturile de ulei de sub tava de ulei.
- Asigurați-vă că mașina și componentele acesteia sunt suficient de răcite înainte de curățare. Nu manipulați niciodată piesele fierbinți cu mâinile neprotejate.
- Rețineți că peste 90% din mașină este fabricată din metal (oțel inoxidabil, fier, aluminiu, tablă metalică galvanizată), care poate fi reciclată după prelucrare la o stație de tratare specificată. Vă rugăm să eliminați aceste materiale în mod responsabil și nu fără discernământ.

Transport și depozitare

- Manipulați mașina cu grijă în timpul transportului pentru a preveni vibrațiile puternice.
- Pentru a prelungi și a menține durata de viață și starea mașinii, evitați depozitarea echipamentului ambalat în aer liber pentru perioade lungi de timp. Depozitați-l într-o instalație cu o bună circulație a

aerului și în condiții uscate și necorozive. Dacă este necesară depozitarea în aer liber, asigurați-vă că utilizați facilități impermeabile.

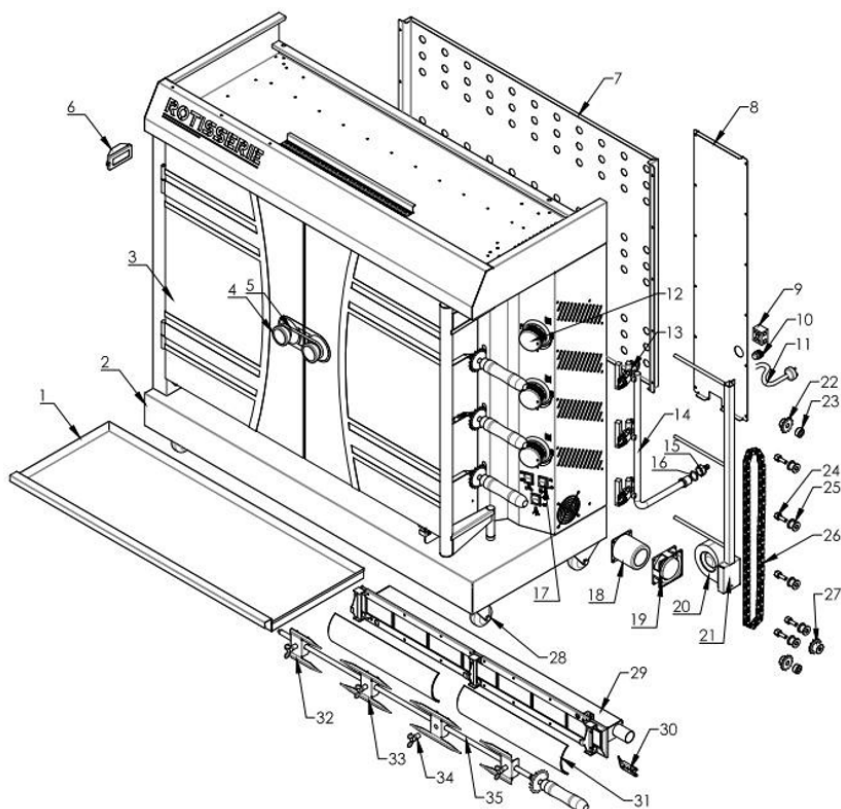
- Când o butelie de gaz este conectată la mașină, depozitați-o în aer liber, într-un spațiu bine ventilat și la îndemâna copiilor. Dacă depozitați mașina în interior, asigurați-vă că butelia de gaz este oprită și deconectată. Depozitați întotdeauna butelia de gaz afară, departe de copii și într-o zonă uscată și bine ventilată, departe de orice surse de căldură sau puncte de aprindere.
- Acoperiți arzătoarele cu folie de aluminiu pentru a preveni acumularea de insecte sau alte resturi în orificiile arzătoarelor.
- Nu depozitați mașina cu susul în jos.

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Arzătorul nu se aprinde, dar utilizează sistemul de aprindere piezoelectrică	Regulator defect. Obstrucții în arzător. Obstrucții în duzele de gaz sau în furtunul de gaz. Electrodul este deteriorat/aprinzătorul defect. Sticlă de LP goală.	Verificați sau înlocuiți regulatorul. Curățați arzătorul. Curățați duzele și furtunul de gaz. Schimbați electrodul și firul sau schimbați aprinzătorul. Folosește o butelie de LP nouă.
Arzătorul nu se aprinde cu un chibrit	Regulator defect. Obstrucții în arzător. Obstrucții în jeturile de gaz sau furtunul de gaz. Sticlă de LP goală.	Verificați sau înlocuiți regulatorul. Curățați arzătorul. Curățați duzele și furtunul de gaz. Folosește o butelie de LP nouă.
Focul din tubul arzătorului are o flacără slabă sau o reparație a flăcării (se poate auzi un șuierat sau un vuiet)	Obstrucții în arzător. Obstrucții în jeturile de gaz sau furtunul de gaz. Condiții de vânt.	Curățați arzătorul. Curățați duzele și furtunul de gaz. Folosiți grătarul într-o poziție mai adăpostită.

**NOTA**

- Ghidul de depanare de mai sus este doar pentru referință. Dacă apar defecțiuni, opriți imediat utilizarea mașinii și contactați specialiști pentru a o inspecta și întreține.
- Siguranța pe primul loc! Asigurați-vă întotdeauna că atât alimentarea cu gaz, cât și cea cu energie electrică sunt întrerupte înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.

Piese

Nu.	Nume
1	Tavă de apă/ulei
2	Corp
3	Ușă de sticlă
4	Mânerul ușii
5	Blocare mâner
6	Aprinde
7	Placa de capac din spate a corpului
8	Placa de capac din spate a cutiei de comandă electrice
9	Terminal magnetic
10	Capul cablului de alimentare
11	Cablu de alimentare
12	Buton
13	Supapă
14	Conductă de gaz
15	Conexiune de cupru
16	Garnitură de cauciuc
17	Comutator pornit-oprit

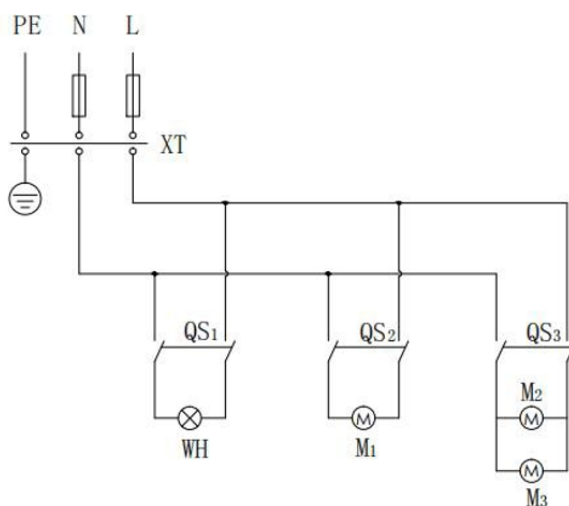
18	Motor
19	Ventilator 1
20	Ventilator 2
21	Ansamblu de ventilație
22	Pinion 1
23	Distanțier pinion
24	Mașonul arborelui central al roții de tranziție
25	Roată de tranziție
26	Lanț
27	Pinion 2
28	Ricin
29	Arzător
30	Ac de aprindere
31	Pahare de arzător
32	Furca 1
33	Furca 2
34	Șurub cu aripioare
35	Tijă rotativă

Scheme electrice



NOTA

- Asigurați-vă că circuitul este verificat corespunzător. Instalatorul trebuie să fie responsabil pentru instalarea aparatului.
- Întrerupeți întotdeauna alimentarea cu energie electrică și lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a încerca să îl demontați.



1- XT: Bloc terminal

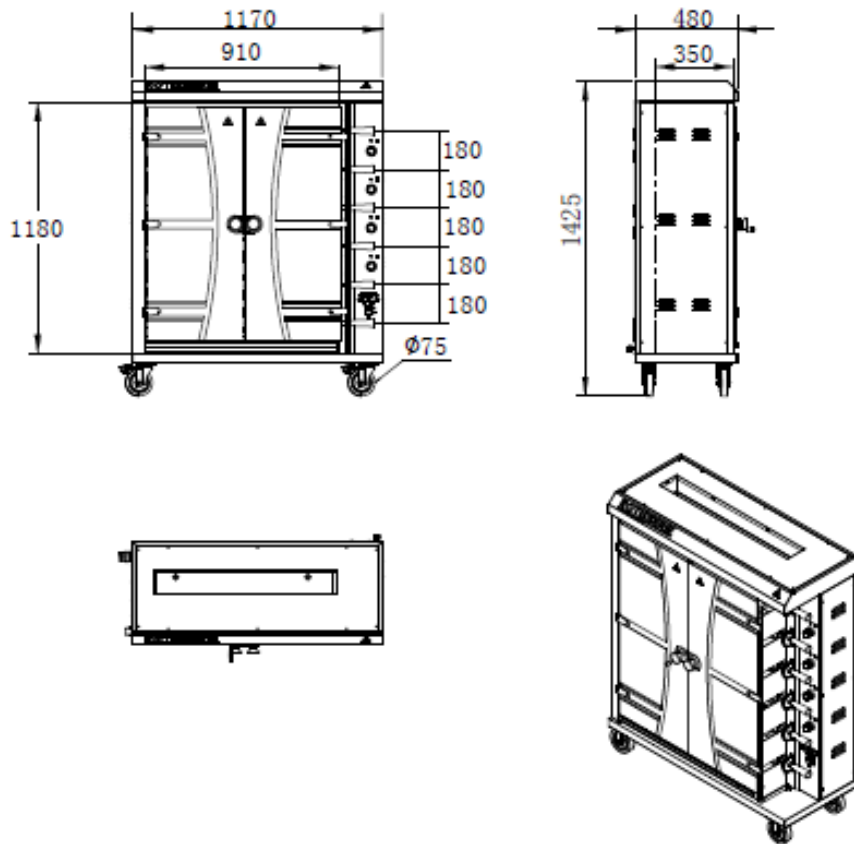
2- QS1: Întrerupător pornit-oprit 1

3- QS2: Întrerupător pornit-oprit 2

4- QS3: Întrerupător pornit-oprit 3

- 5- WH: Lumină
- 6- M1: Suflantă de aer
- 7- M2: Ventilator de răcire
- 8- M3: Motor

Desene dimensionale





Ta uporabniški priročnik je bil preveden s strojnimi prevajanjem. Potrudili smo se, da bi zagotovili točnost prevoda, vendar upoštevajte, da avtomatizirani prevodi niso popolni in niso namenjeni nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradna različica uporabniškega priročnika je v angleščini. Morebitne razlike med prevedeno različico in izvirno angleščino niso pravno zavezujoče. Če imate kakršna koli vprašanja o točnosti prevoda, si oglejte angleško različico, ki je uradna referenca. Več jezikovnih različic je na voljo na zahtevo preko info@expondo.com.

Tehnični podatki

Opis parametra	Vrednost parametra					
Ime izdelka	Plinski žar za piščance					
Model	RCGCG-36					
Vrsta naprave	A ₃					
Kategorija naprave	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}	I _{2E+} , I _{2EK}	I _{2H} , I _{2E}
vrsta plina in dovodni tlak	G30 butan in G31 propan 30 mbar	G30 butan 28~30 mbar in G31 propan 30 mbar	G30 butan in G31 propan 50 mbar	G30 butan in G31 propan 30 mbar	G20 metan 20 mbar in G25 metan 25 mbar	G20 metan 20 mbar
Velikost šobe gorilnika [mm]	ø1,2*4	ø1,2*4	ø1,04*4	ø1,12*4	ø1,76*4 / ø1,89*4	ø1,76*4
Moč gorilnika [kW]	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4	5*4
Skupna vhodna toplotna moč [kW]	20					
Napetost [V] / Frekvenca [Hz]	230~ / 50					
Moč [W]	110					
Poraba plina	G30: 1,574 kg/h; G31: 1,552 kg/h; G20: 2,116 m ³ /h					
Dimenzije (širina x dolžina x višina) [cm]	117 x 48 x 142,5					
Teža [kg]	116					

Kategorija naprave	Države namembnosti
I _{3B/P(30)}	CY, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SI, SE, TR
I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT
I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE
I _{3B/P(37)}	PL
I _{2E+}	BE, FR
I _{2EK}	NL
I _{2H(20)}	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I _{2E(20)}	DE, PL, RO

Namen

Izdelek je zasnovan za učinkovito kuhanje piščanca z uporabo neposredne toplote plinskih plamenov, kar zagotavlja enakomerno kuhanje in izboljššan okus. Idealen je za žare in dogodke kuhanja na prostem, kjer je za serviranje piščanca na žaru množici potrebno hitro segrevanje in enakomerne temperature.

Uporabnik je odgovoren za morebitno škodo, ki bi nastala zaradi nenamerne uporabe izdelka.

Navodila za uporabo



OPOMBA

- Pred uporabo očistite napravo in odstranite vse industrijsko olje. Pred uporabo se prepričajte, da ste odstranili vso plastično zaščito in embalažo.
- Z vsemi komponentami ravnajte previdno, da se izognete nenamernim poškodbam.
- Ko naprave ne uporabljate, jo izklopite.
- Po uporabi izklopite dovod plina na plinski jeklenki.
- Naprave nikoli ne premikajte med delovanjem ali ko je še vroča.
- Pred uporabo napolnite pladenj z vodo. Med delovanjem naprave imejte pladenj vedno poln vode (priporočena količina vode je več kot polovica pladnja za vodo).
- Uporabljajte pripomočke za peko na žaru z dolgimi ročaji in rokavice za pečico, da se izognete opeklinam in brizganju.
- Napravo čistite pogosto, po možnosti po vsakem pečenju.
- Če opazite, da mast ali drug vroč material kaplja iz naprave na ventil ali regulator, takoj izklopite dovod plina. Ugotovite vzrok, ga odpravite, nato pa očistite in preglejte ventil, cev in regulator, preden nadaljujete. Opravite preizkus tesnjenja.
- Prezračevalne odprtine v ohišju jeklenke naj bodo proste in brez ostankov.
- Regulator lahko med delovanjem oddaja brenčanje ali žvižganje. To ne bo vplivalo na varnost ali uporabo naprave.
- Če imate težave s strojem, glejte razdelek Odpravljanje težav; če težave ne morete odpraviti, se obrnite na dobavitelja.



OPOZORILO

Dostopni deli so lahko zelo vroči. Majhne otroke hranite izven dosega.

Nasveti za sestavljanje



POZOR

Prepričajte se, da je naprava nameščena v vodoravnem položaju in po namestitvi ostane stabilna. Med uporabo se ne sme treseti.

Pred nadaljevanjem natančno preberite vsa navodila. Poiščite veliko, čisto območje, kjer boste sestavili napravo. Po potrebi glejte diagram sestavljanja.

- Napravo je treba namestiti samostojno ali z drugimi izdelki v skladu s predpisanim obsegom.
- Pred uporabo se prepričajte, da so vsi deli varno pritrjeni in da enota deluje.
- Pri nameščanju naprave se prepričajte, da je zadnja stran vsaj 50 cm oddaljena od stene, in jo postavite v dobro prezračen prostor, da se izognete nevarnosti požara.

- Na napravo ne postavljajte vnetljivih predmetov, kot so krpe za umivanje, saj lahko to povzroči požar.
- Uporabljajte samo navedeni plin; zamenjava različnih plinov je lahko nevarna.
- Za preizkus tesnjenja plinskih priključkov zmešajte raztopino mila in vode v razmerju 50/50 ter jo s čopičem nanesite na regulator in druge plinske priključke. Če se pojavijo rastoči mehurčki, gre za puščanje. Ponovno privijte priključke. Če puščanja ni mogoče ustaviti, ga ne poskušajte popraviti sami. **PUŠČANJA NE PREVERJATE S PLAMENOM!**
- Če zaznate puščanje plina, takoj zaprite ventil. Odprite okna za boljše prezračevanje in ne vklapljajte stikala za vklop ali prižigajte plamena. Napravo smete ponovno uporabiti šele po opravljenih popravilih.
- Po uporabi vedno zaprite ventil naprave.

**POZOR**

Če se gorilnik ne vžge v 5 sekundah, **IZKLOPITE** krmilnike gorilnika. Počakajte nekaj sekund in nato ponovite postopek prižiganja. Če se gorilnik ne vžge, ko je ventil odprt, bo plin še naprej tekkel iz gorilnika, kar predstavlja nevarnost nenamernega vžiga in morebitnih poškodb.

Preverjanje ventila

Pomembno: Za preverjanje ventila najprej pritisnite gumb in ga spustite. Gumb se mora vzmetno vrniti. Če se gumb ne vrne nazaj, pred uporabo naprave zamenjajte sklop ventila.

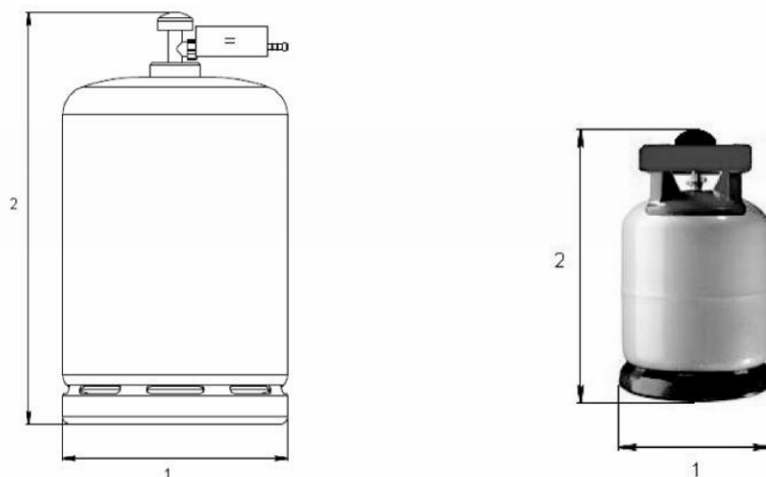
Obrnite gumb v nizki položaj in nato nazaj v položaj **IZKLOP**. Ventil se mora vrteti gladko.

Priključitev plina

Pri priključevanju enote na dovodno plinsko cev ali plinsko jeklenko se prepričajte, da je pred enoto nameščen zaporni ventil za plin, ki je zaradi varnosti in dostopnosti enostaven za uporabo upravljavca.

Če uporabljate plinsko jeklenko, izberite takšno, ki ustreza lokalnim standardom. Največji premer naj bo 40 cm, največja dolžina pa 1,2 metra. Jeklenko shranjujte na suhem in hladnem mestu.

Vrsta uporabljenega regulacijskega ventila mora biti skladna z ustreznim standardom EN (evropski standard).



Primeri shem za dimenzije plinskih jeklenk

1- Največji premer ali širina

2- Največja višina (vključno z regulatorjem)

- Preverite, ali se lokalno razpoložljivi plin ujema z vrsto, navedeno na tipski ploščici naprave.
- Napravo priključite na ustrezen vir plina z železno cevjo. Prepričajte se, da ni znakov puščanja plina. Za pritrditev spojev uporabite tesnilno maso za cevi.
- Po priključitvi preverite, ali plin pušča. Če odkrijete puščanje, nanesite tesnilno maso za cevi okoli mesta puščanja.
- Prepričajte se, da je položaj gibljive cevi nastavljen tako, da se ne zvija.
- O lokalnem tlaku plina se posvetujte z lokalnim dobaviteljem plina. Če tlak plina odstopa za več kot 10 % od nazivnega tlaka plina, namestite ventil za izpust plina pred enoto, da stabilizirate tlak plina.
- Prepričajte se, da tlak plina ustreza podatkom, navedenim na ploščici naprave. Tlak je treba izmeriti na merilni točki tlaka, pri čemer je treba upoštevati Wobbejev indeks uporabljenega plina.
- Pri namestitvi naprave se prepričajte, da gibljiva plinska cev ne presega 1,5 metra.
- Uporabljena cev ali cev za dovod plina mora biti v skladu z nacionalnimi zahtevami. Plinsko cev ali cev redno pregledujte in jo po potrebi pravočasno zamenjajte.
- Med uporabo naprave hranite stran od vnetljivih materialov.
- Pri zamenjavi plinskih jeklenk bodite previdni: jeklenke vedno odstranite stran od vira ognja.

Navodila za uporabo

Prižiganje naprave

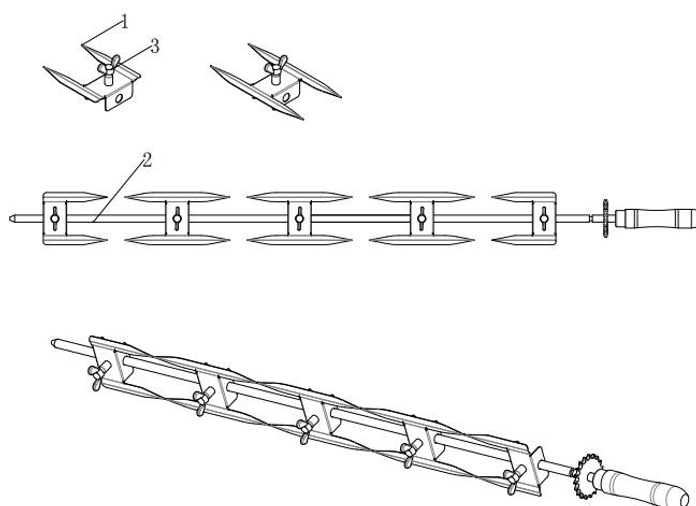
**OPOMBA**

Med prižiganjem se ne nagibajte nad napravo. Pred prižiganjem preberite vsa navodila.

1. Pritisnite gumb in ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca od "IZKLOP" do približno 90 stopinj. V tem položaju držite približno 5 sekund. Ta korak pomaga izsesati zrak iz gorilnika. Med tem postopkom ne spustite pritisnega gumba.
2. Nato zavrtite gumb nazaj v položaj "IZKLOP" in ponavljajte vrtenje gumba v nasprotni smeri urinega kazalca od "IZKLOP", dokler ne zaslišite zvoka "TA", pri katerem se bodo gorilniki prižgali. Če naprava ne deluje, ponovite zgornje postopke. Če je bila naprava dalj časa ustavljena ali jo uporabljate prvič, lahko traja dlje, da se prižge, kar je normalno.
3. Ko deluje nizek plamen, zavrtite gumb v nasprotni smeri urinega kazalca, da povečate plamen na višjo nastavitev. Če potrebujete nižji plamen, zavrtite gumb v smeri urinega kazalca. Nastavite temperaturo na zeleno raven. Prilagodite gumb za upravljanje ventila in regulator ventilatorja glede na kakovost plina, dokler gorilniki niso povsod rdeči, brez vidnega plamena.
4. Po uporabi obrnite gumb z maksimalne ali minimalne nastavitve v položaj »IZKLOP«.
5. Če naprave nekaj časa ne boste uporabljali, zaprite ventil za dovod plina.

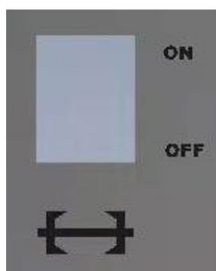
Delovanje

1. Za nastavitve vilic za pečene piščance najprej zavrtite vijake v nasprotni smeri urinega kazalca, da jih zrahljate, nato pa na vilice namestite piščance in jih nastavite v ustrezen položaj. Vilice pritrdite tako, da vijake zavrtite v smeri urinega kazalca. Palice ponovno vstavite v napravo, po potrebi prilagodite njihov položaj in se prepričajte, da so varno pritrjene. Pomembno je upoštevati, da največja obremenitev na palico ne sme presegati 6–8 kg, da preprečite morebitne poškodbe.

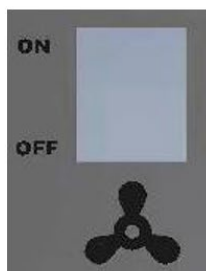
**POZOR**

- Zavedajte se, da so vilice ostre. Pri rokovanju z njimi je priporočljivo nositi zaščitne rokavice, da preprečite poškodbe.

- Palica bo postala težka, ko bo nanjo naložena piščanci. Pri vstavljanju ali odstranjevanju palice iz naprave vedno uporabljajte obe roki, da zagotovite stabilnost in se izognete nesrečam.
2. Preden priključite napravo na električno omrežje, se prepričajte, da napetost ustreza specifikacijam na imenski ploščici naprave. Za zagotovitev varnosti namestite stikalo za vklop, varovalko in odklopnik. Ko so vilice priključene, sledite prej omenjenim korakom, da prižgete napravo. Gorilniki se bodo vžgali in temperatura naprave se bo začela povečevati. Vključite motor, ventilator in stikala za luč, da začnete delovati. Palice se bodo nato začele vrteti in piščanci se bodo začeli peči.



1



2



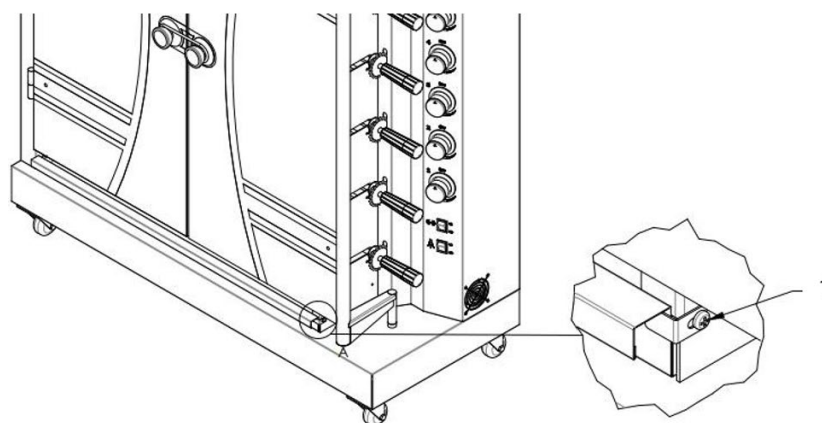
3

1- Stikalo za vklop/izklop motorja

2- Stikalo za vklop/izklop ventilatorja

3- Stikalo za vklop/izklop luči

3. Vrtljiva palica je zasnovana za pečene piščance. Za čiščenje ali postavitve piščancev jo je mogoče dvigniti. Za zagotovitev enakomernega pečenja poskrbite, da so piščanci postavljeni na sredino vilic. Ko se palica vrti, se bodo vrteli tudi piščanci, kar zagotavlja enakomerno pečenje.
4. Pladenj za olje napolnite z vodo in jo ves čas vzdržujte na določeni ravni, da preprečite izsušitev. To pomaga pri zbiranju kapljic in zmanjšuje tveganje vnetja olja.



1. Če želite odstraniti pladenj za vodo, najprej odvijte vijak na fiksni plošči pladnja za vodo. Ko je vijak odvit, lahko odstranite pladenj za vodo.

Čiščenje in vzdrževanje

- Da preprečite nesreče, vedno izključite napajalni kabel, izklopite stikalo za vklop in odklopite dovod plina, če naprave dalj časa niste uporabljali. Vsa servisna in vzdrževalna dela se smejo izvajati šele po prekinitvi dovoda električne energije in plina. Če ima naprava težave, je ne poskušajte razstaviti, temveč jo pošljite dobavitelju v popravilo.
- Priporočljivo je, da kovinske spoje vsako leto preverite in pritegnete.
- Napravo redno čistite med uporabo in zlasti po daljšem shranjevanju.
- Za čiščenje naprave uporabljajte mehko krpo. Po potrebi uporabite nevtralno čistilno sredstvo. Izogibajte se uporabi ostrih kovinskih predmetov na zunanji površini grelne plošče.
- Redno čistite ostanke olja pod posodo za olje.
- Pred čiščenjem se prepričajte, da so se naprava in njene komponente dovolj ohladile. Vročih delov nikoli ne prijemajte z nezaščitnimi rokami.
- Upoštevajte, da je več kot 90 % naprave izdelane iz kovine (nerjaveče jeklo, železo, aluminij, galvanizirana kovinska plošča), ki jo je mogoče po predelavi v predpisanem čistilnem obratu reciklirati. Prosimo, da te materiale odvržete odgovorno in ne naključno.

Prevoz in skladiščenje

- Med prevozom z napravo ravnajte previdno, da preprečite močne vibracije.
- Da bi podaljšali in ohranili življenjsko dobo in stanje naprave, se izogibajte dolgotrajnemu shranjevanju pakirane opreme na prostem. Shranjujte jo v prostoru z dobro cirkulacijo zraka in v nekorozivnih, suhih pogojih. Če je potrebno shranjevanje na prostem, zagotovite uporabo vodoodpornih prostorov.
- Ko je na napravo priključena plinska jeklenka, jo shranite na prostem v dobro prezračenem prostoru in izven dosega otrok. Če napravo shranjujete v zaprtih prostorih, se prepričajte, da je plinska jeklenka izklopljena in odklopljena. Plinsko jeklenko vedno shranjujte zunaj, stran od otrok, v suhem, dobro prezračenem prostoru, stran od virov toplote ali vžiga.
- Gorilnike pokrijte z aluminijasto folijo, da preprečite nabiranje žuželk ali drugih ostankov v odprtinah gorilnika.
- Naprave ne shranjujte obrnjene na glavo.

Odpravljanje težav

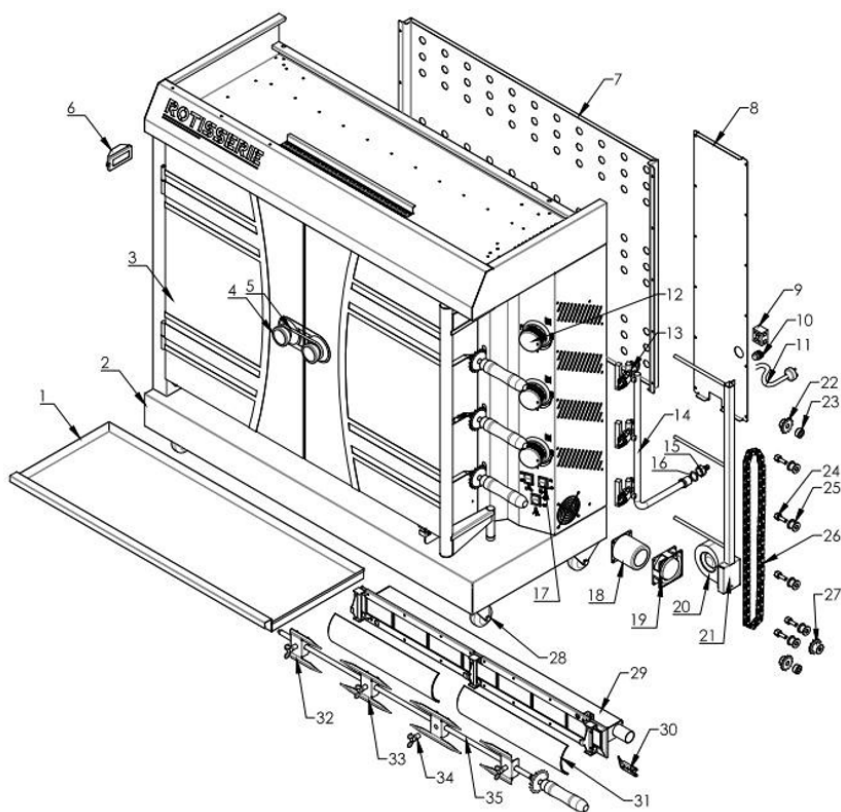
Težava	Možen vzrok	Rešitev
Gorilnik se ne prižge, vendar uporablja piezoelektrični sistem vžiga	<p>Okvarjen regulator.</p> <p>Ovire v gorilniku.</p> <p>Ovire v plinskih šobah ali plinski cevi.</p> <p>Elektroda je poškodovana/okvarjen vžigalnik.</p> <p>Prazna steklenica LP-ja.</p>	<p>Naj regulator preverijo ali zamenjajo.</p> <p>Očistite gorilnik.</p> <p>Očistite šobe in plinsko cev.</p> <p>Zamenjajte elektrodo in žico ali zamenjajte vžigalno napravo.</p> <p>Uporabite novo steklenico za utekočinjeni naftni plin.</p>
Gorilnik se ne prižge z vžigalico	<p>Okvarjen regulator.</p> <p>Ovire v gorilniku.</p> <p>Ovire v plinskih šobah ali plinski cevi.</p> <p>Prazna steklenica LP-ja.</p>	<p>Naj regulator preverijo ali zamenjajo.</p> <p>Očistite gorilnik.</p> <p>Očistite šobe in plinsko cev.</p> <p>Uporabite novo steklenico za utekočinjeni naftni plin.</p>
Ogenj v gorilni cevi ima nizek plamen ali pa se bliskovito poraja (sliši se lahko sikanje ali rjojenje)	<p>Ovire v gorilniku.</p> <p>Ovire v plinskih šobah ali plinski cevi.</p> <p>Vetrovno.</p>	<p>Očistite gorilnik.</p> <p>Očistite šobe in plinsko cev.</p> <p>Žar uporabljajte na bolj zaščitenem mestu.</p>



OPOMBA

- Zgornji vodnik za odpravljanje težav je samo za referenco. Če se pojavijo kakršne koli napake, takoj prenehajte uporabljati stroj in obvestite strokovnjake, da ga pregledajo in vzdržujejo.
- Varnost na prvem mestu! Pred kakršnim koli vzdrževanjem se vedno prepričajte, da sta dovod plina in elektrike izklopljena.

Deli



Ne.	Ime
1	Pladenj za vodo/olje
2	Telo
3	Steklena vrata
4	Kljuka vrat
5	Ročaj zaklepanja
6	Svetloba
7	Zadnja pokrovna plošča ohišja
8	Zadnja pokrovna plošča električne krmilne omarice
9	Magnetni terminal
10	Glava napajalnega kabla
11	Napajalni kabel
12	Gumb
13	Ventil
14	Plinska cev
15	Bakrena povezava
16	Gumijasto tesnilo
17	Vklopno-izklopno stikalo
18	Motor
19	Ventilator 1
20	Ventilator 2
21	Prezračevalni sklop
22	Zobnik 1
23	Distančnik zobnika

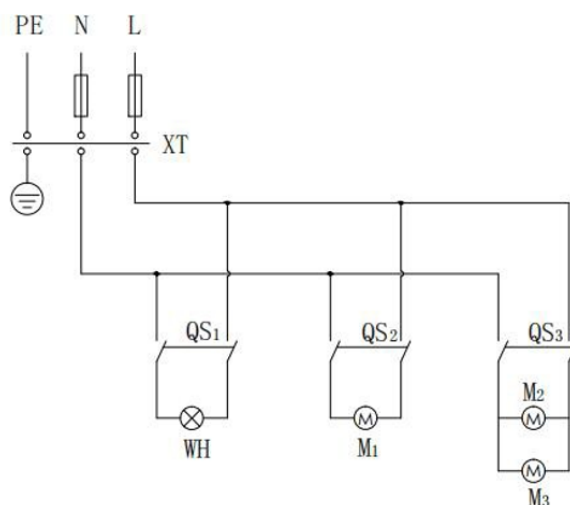
24	Puša sredinske gredi prehodnega kolesa
25	Prehodno kolo
26	Veriga
27	Zobnik 2
28	Ricinusovo
29	Gorilnik
30	Vžigalna igla
31	Kozarci gorilnika
32	Vilice 1
33	Vilice 2
34	Krilni vijak
35	Vrtljiva palica

Električne sheme



OPOMBA

- Prepričajte se, da je tokokrog pravilno preverjen. Za namestitev naprave mora biti odgovoren monter.
- Preden poskusite napravo razstaviti, jo vedno izklopite iz električnega omrežja in pustite, da se popolnoma ohladi.



1- XT: Priključni blok

2- QS1: Vklopno-izklopno stikalo 1

3- QS2: Vklopno-izklopno stikalo 2

4- QS3: Vklopno-izklopno stikalo 3

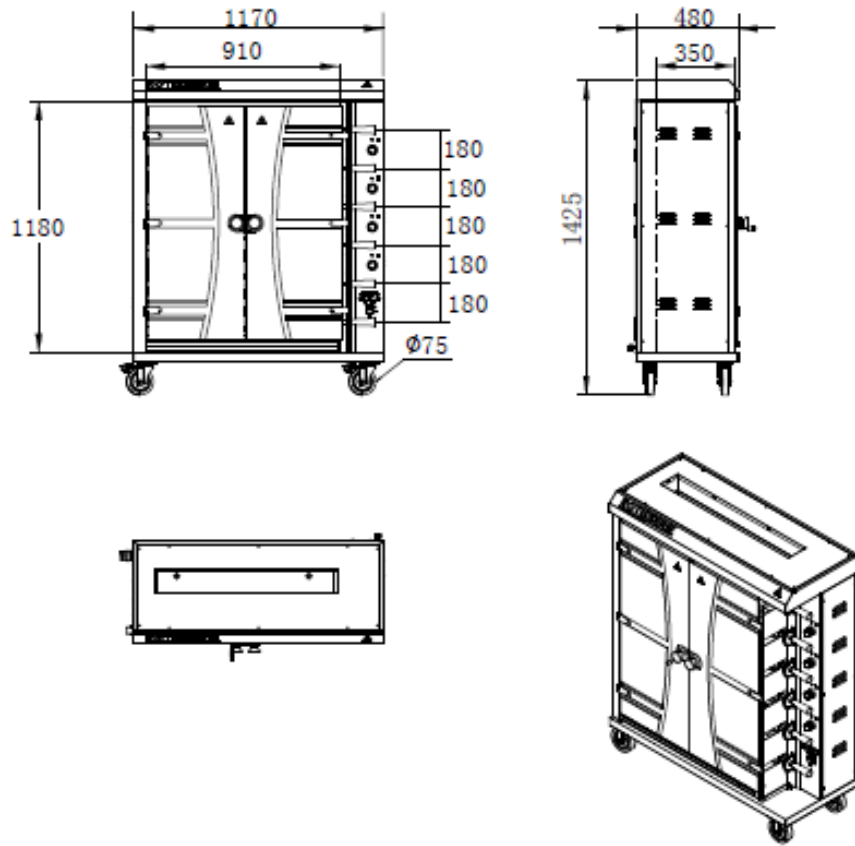
5- WH: Luč

6- M1: Ventilator

7- M2: Hladilni ventilator

8- M3: Motor

Dimenzijske risbe



UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben [1] nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich [2] verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung
von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com