

**MODE D'EMPLOI/TERMES DE GARANTIE :
PAELLA MODELES GS 960, GS 960 INOX, GS 720, GS 720 INOX,
GS 580, GS 580 INOX**

AVERTISSEMENT

Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser ce produit. Ce produit est destiné à l'utilisation extérieure seulement.

L'appareil fonctionne au gaz.

Ne laissez pas l'appareil en état de marche sans surveillance.

- L'utilisation de cet appareil est interdite aux enfants.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement.
- L'appareil est destiné à des fins spécifiques uniquement.
- La poêle chauffe et peut brûler.
- Ne déplacez pas l'appareil ou la bouteille de gaz pendant le fonctionnement.
- N'essayez pas de retirer des pièces de l'appareil en fonctionnement.
- Ne gardez pas de substances inflammables à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- Le brûleur à gaz ne peut être réparé que chez un réparateur agréé.
- Après utilisation, fermez toujours les vannes de la bouteille de gaz et du brûleur.
- Si vous sentez une odeur de gaz, fermez les vannes à gaz immédiatement.
- N'utilisez jamais un appareil qui n'est pas techniquement en ordre.
- Ne laissez pas la bouteille de gaz à la lumière directe du soleil.
- Le tuyau à gaz doit être remplacé tous les deux ans.
- Lors du montage, serrez toujours les boulons.

Données techniques et composants :

1. Casserole en acier ou en acier inoxydable de 3 à 5 mm.
2. Brûleur à gaz 1-3, 6,5, 11,4 V 21 kW
3. Cadre porteur de pare-brise / appareil
4. Pieds 3 pièces.
5. Tuyau à gaz 1,2 m
6. Régulateur de gaz (options: FI, NO, SE, DK, DE, BE, ES, RU, EE, LV, LT, PL)
7. Clips pour attacher le tuyau 2 pièces.

Réducteurs de gaz : notez que la bouteille de gaz et le réducteur sont compatibles.

Allumage et utilisation :

1. Vérifiez que la bouteille de gaz est remplie.
2. Vérifiez que le réducteur est correctement fixé à la bouteille de gaz.
3. Utilisez un réducteur de 30 mbar avec un débit maximum de 1 kg / h.
4. Vérifiez que le réducteur fileté est scellé.
5. Vérifiez que toutes les connexions sont serrées.
6. Vérifiez que les boutons de commande sont en position «OFF» et ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
7. Ouvrez les vannes du brûleur (regardez les marques sur les vannes).
8. Appuyez sur le bouton d'allumage
9. Si le brûleur ne s'allume pas, fermez la vanne, attendez que le gaz se disperse et réessayez dans quelques minutes.

Températures sur la poêle :

1. Les vannes gaz sont complètement ouvertes - lorsque la casserole est chauffée et que les vannes sont complètement ouvertes, la température au centre de la casserole peut atteindre plus de 300° C et plus de 200° C sur les bords. Cette position n'est utilisée que momentanément pour un chauffage rapide. Ne pas utiliser cette position en cuisinant !
2. Les vannes à gaz sont à moitié ouvertes - cette position est utilisée pour des portions moyennes et grandes.
3. Les vannes à gaz sont légèrement ouvertes - elles sont utilisées pour des petites portions

Les températures peuvent être très différentes en fonction de la température de l'air, du vent et de la quantité de nourriture dans la poêle.

La température peut être ajustée à l'aide des vannes à gaz.

Première utilisation : poêle en acier

Avant utilisation, la poêle a besoin d'être chauffée pour évacuer la couche protectrice. Procédez ainsi: allumez le brûleur à puissance moyenne, versez une fine couche d'huile sur la casserole. Chauffer pendant 10-15 minutes, ajouter un peu d'huile si nécessaire, puis laisser refroidir la poêle. Nettoyez la casserole refroidie. Répétez la procédure jusqu'à ce que la surface de la poêle soit presque entièrement sombre et que la surface métallique soit lisse. Assurez-vous que la température de chauffage n'est pas trop élevée car cela pourrait avoir l'effet inverse et la couche de protection brûlerait. En ajoutant de l'huile, les résidus d'huile brûlent loin de la surface de la casserole, mais les bords obtiennent la couche protectrice après la première cuisson. Cette procédure est très importante car sans cela, la nourriture risquerait d'avoir mauvais goût et brûlerait. Il est déconseillé de nettoyer la casserole en acier avec de l'eau car elle dissoudrait la couche de protection et pourrait provoquer la corrosion. Si cela a été fait, le processus pour poêle en acier décrit précédemment doit être utilisé (huile et chauffé).

Première utilisation : poêle en inox

Retirez le film protecteur de la casserole. Lavez la casserole avec de l'eau tiède, vous pouvez également utiliser du liquide vaisselle. Rincez correctement.

Entretien :

Nettoyage de la casserole - La poêle est nettoyée avec du gros sel - après avoir utilisé la poêle et éliminé les résidus d'aliments, mettez du gros sel sur la poêle chaude (brûleur en fonctionnement). La vieille graisse est absorbée par les cristaux de sel. Après avoir traité la poêle avec du sel, versez une fine couche d'huile ou de graisse sur la poêle.

En cas de contact avec l'eau et dans des conditions humides, le sel provoque la corrosion. La poêle ne doit pas être nettoyée avec des détergents - elle donne à la nourriture un goût désagréable. Si la poêle est recouverte d'une épaisse couche de saleté, retirez-la à l'aide d'une spatule en métal ou en bois. Les poêle Inox (acier inoxydable) doivent être nettoyées à l'eau tiède et au liquide vaisselle..

Nettoyage du pare-vent- Les résidus d'aliments, la graisse, etc. se rassemblent sur le panneau latéral extérieur pendant l'utilisation. Utilisez des liquides de lave-vaisselle ordinaires pour le nettoyage et le rinçage