

EAN : 3276007420678

MATRIX ID : 2023R09P02-0029



FR Manuel d'Instructions

ES Manual de Instrucciones

PT Manual de Instruções

IT Manuale di Istruzioni

EL Εγχειρίδιο Οδηγιών

PL Instrukcja Obsługi

RO Manual de Instrucțiuni

BR Manual de Instruções

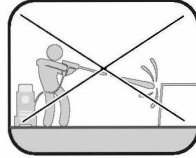
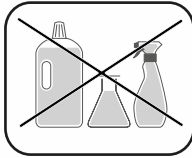
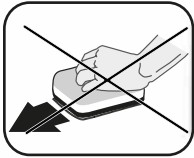
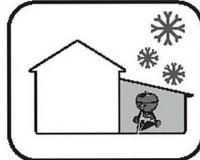
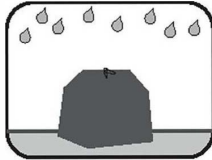
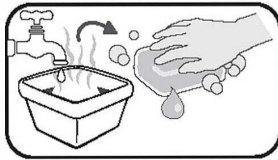
RU Руководство по
эксплуатации

KZ Пайдалану бойынша
тәлімдеме

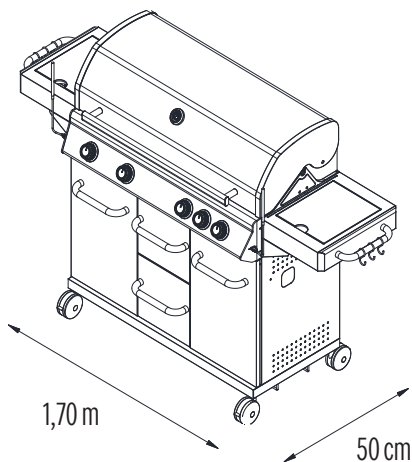
UA Інструкція з експлуатації

HB מדריך הוראות

EN Instructions Manual



1,20 m



90 cm

1h30min



75 kg



PH Ø6



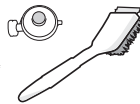
N 24 x1



AA
x4



x2



A



M4x8
x14

B



5/32x12
x25

C



1/4x14
x28



x4



x4



x8



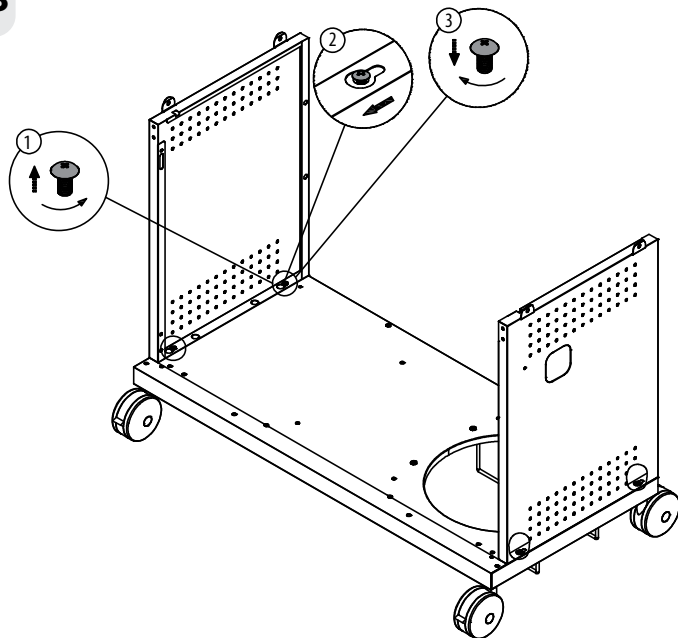
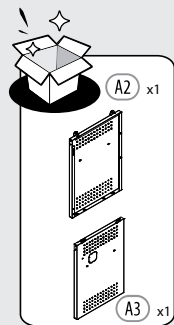
x2

I

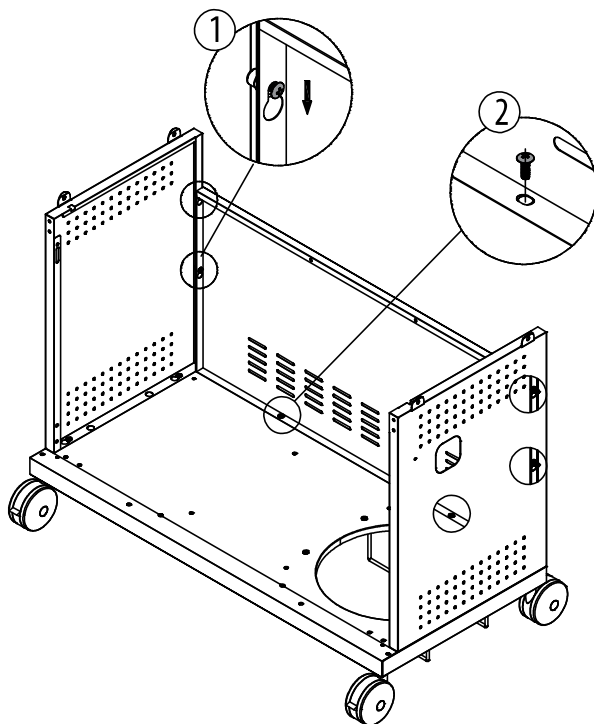
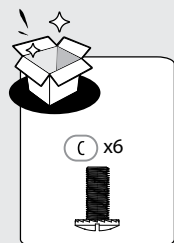




1.3

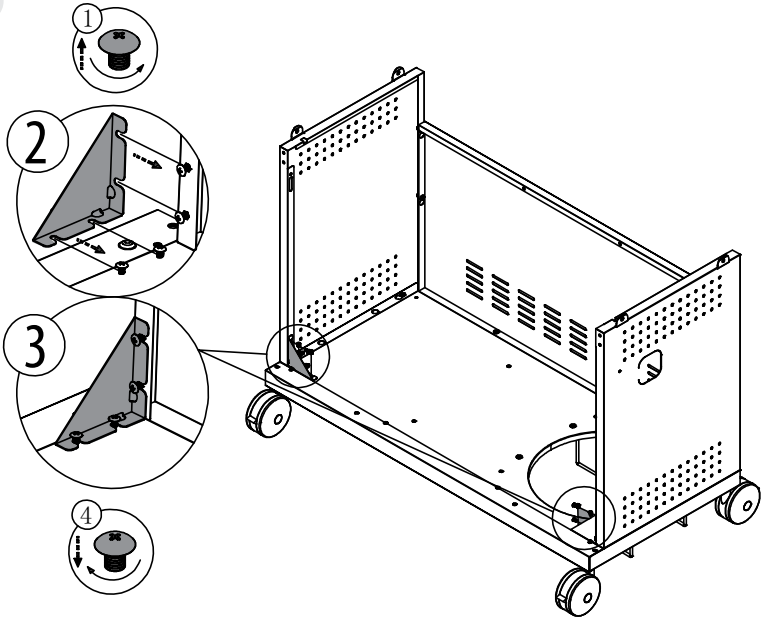
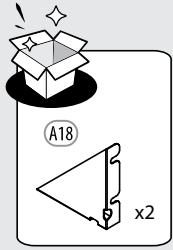


1.4

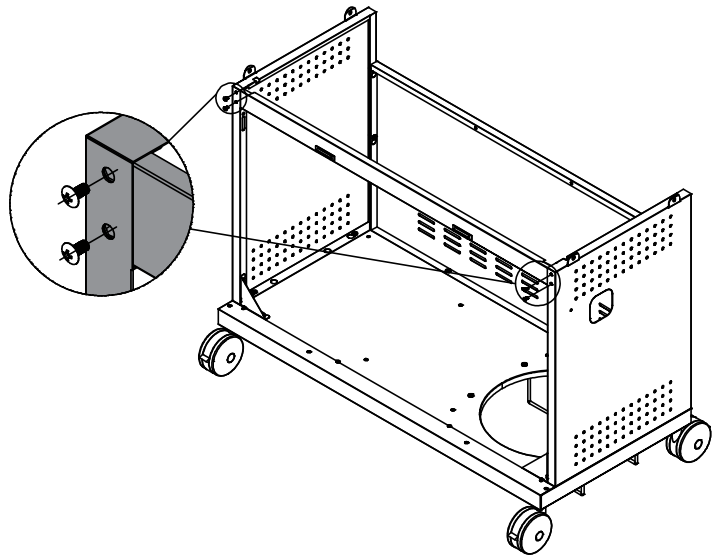
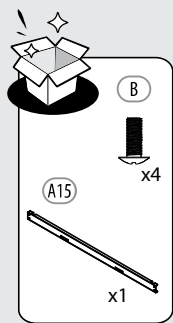




1.5

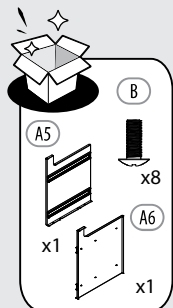
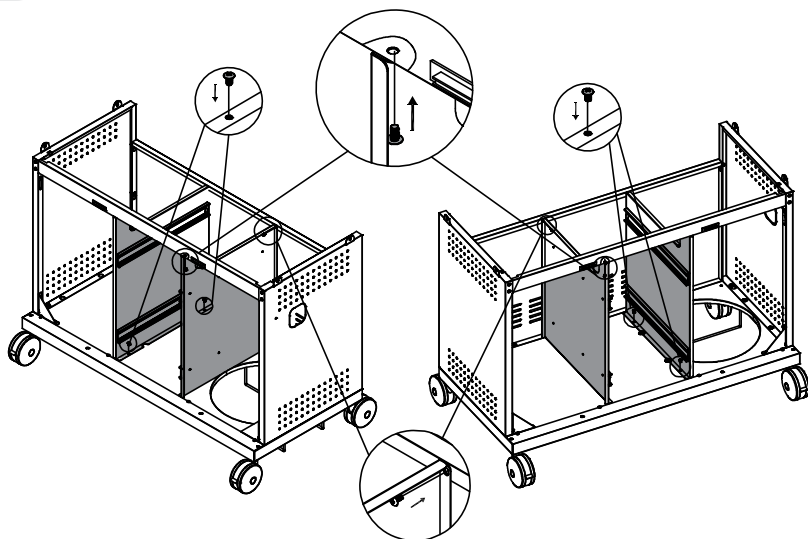


1.6

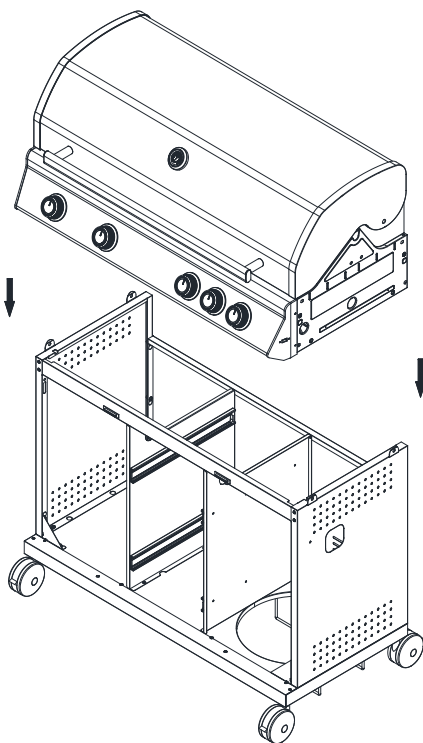




1.7

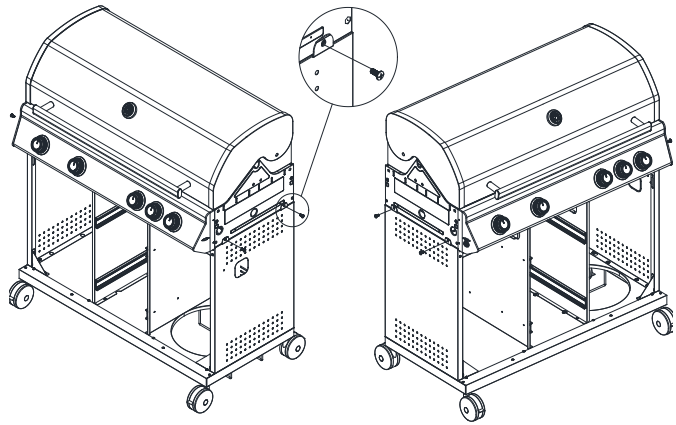
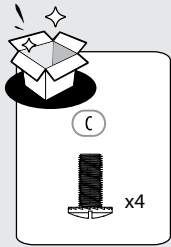


1.8

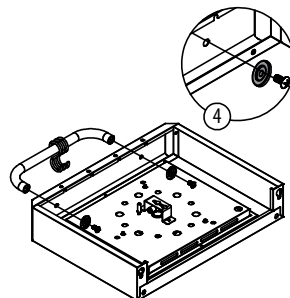
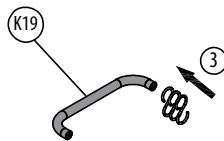
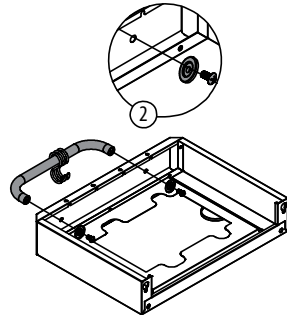
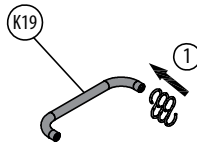
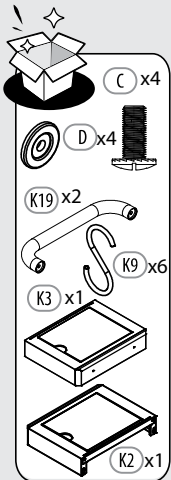




2.1

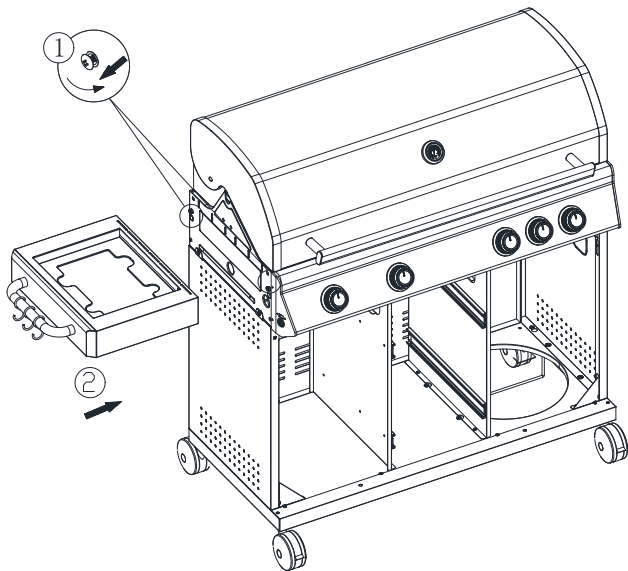
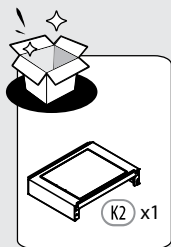


2.2

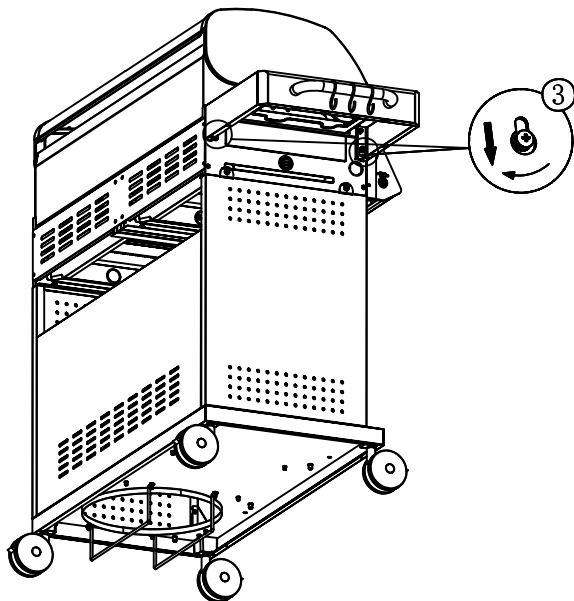




2.3



2.4





2.5



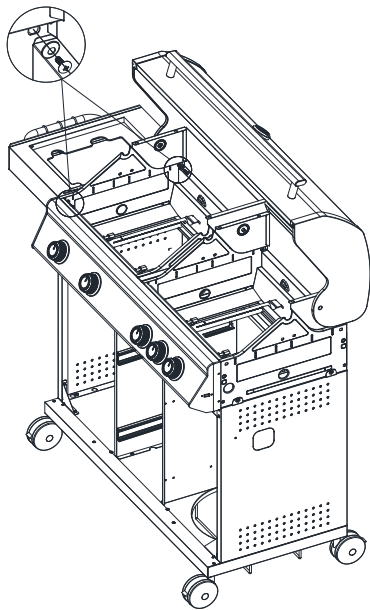
C x2



F x2



PH Ø 6



2.6



K4



x1

K5

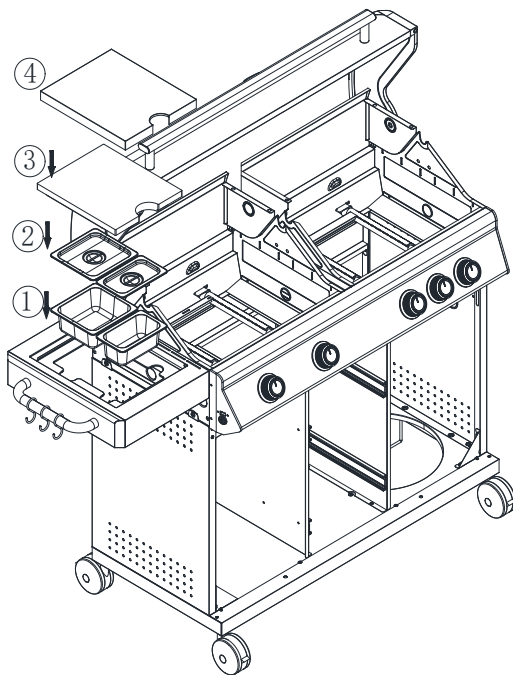


K6



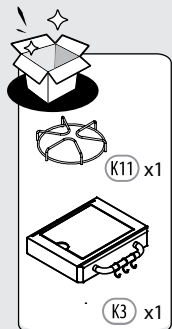
x1

x1





2.7

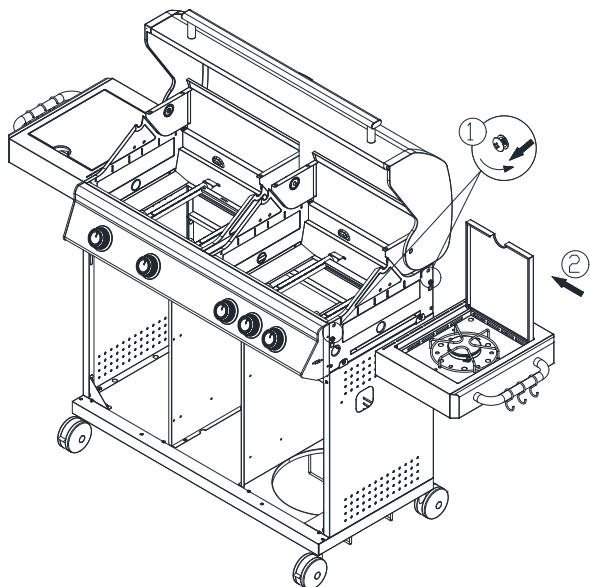


K11 x1

K3 x1



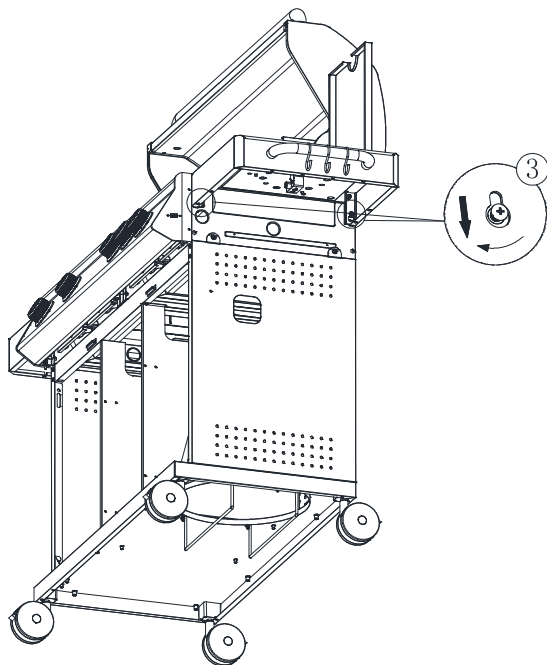
PH Ø 6



2.8

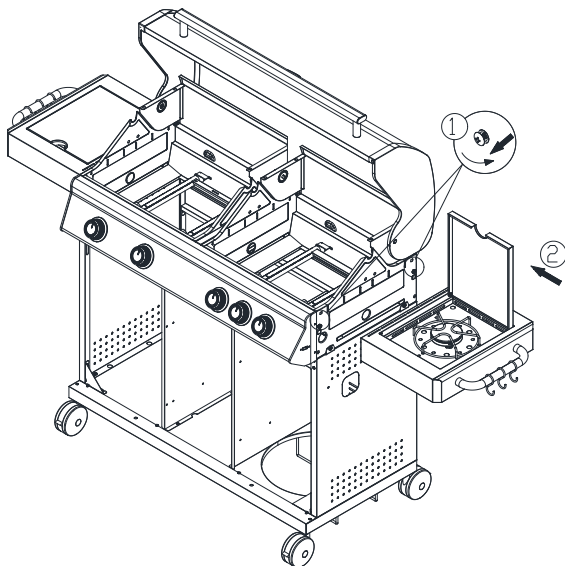
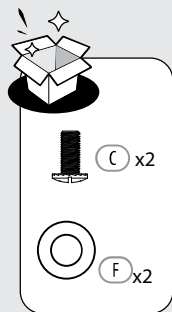


PH Ø 6

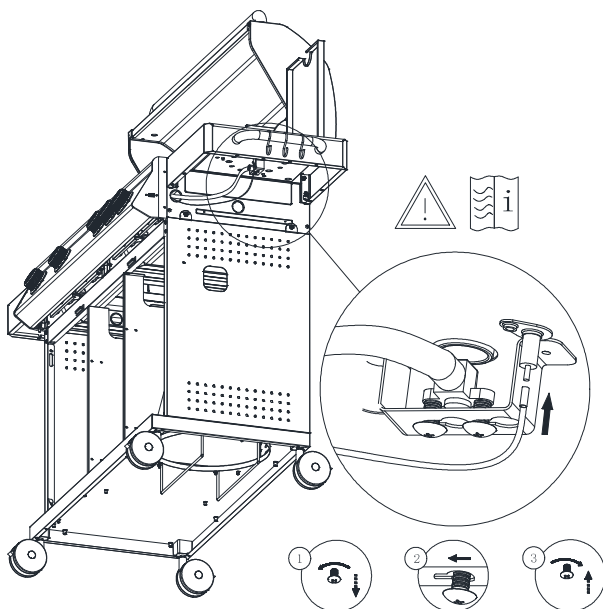




2.9

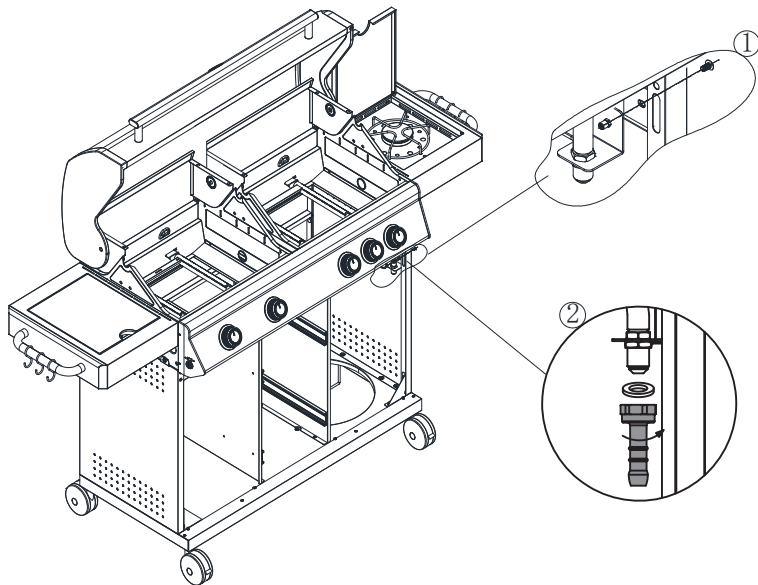
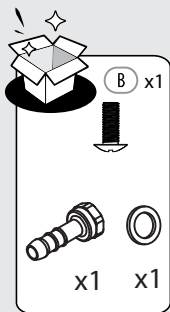


2.10

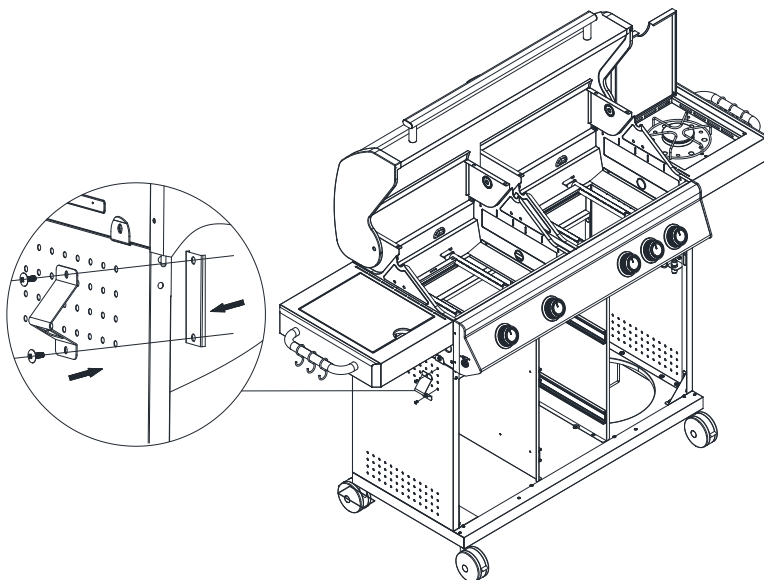
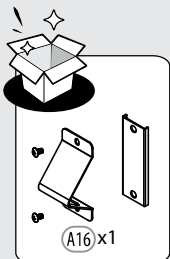




2.11

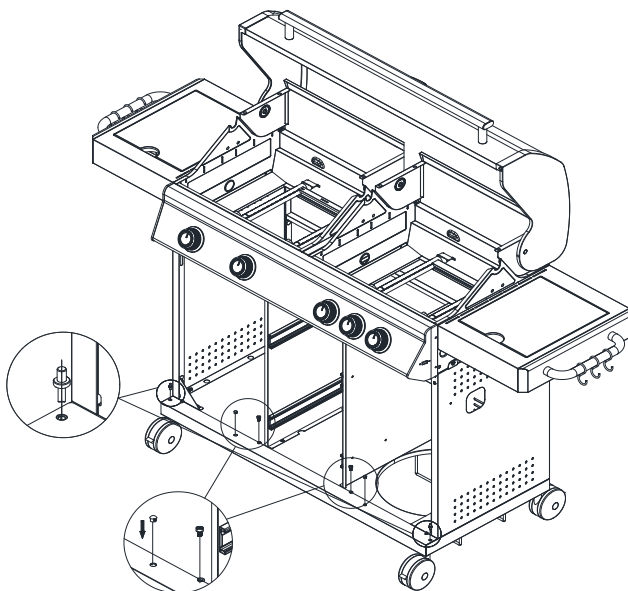
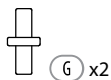


2.12

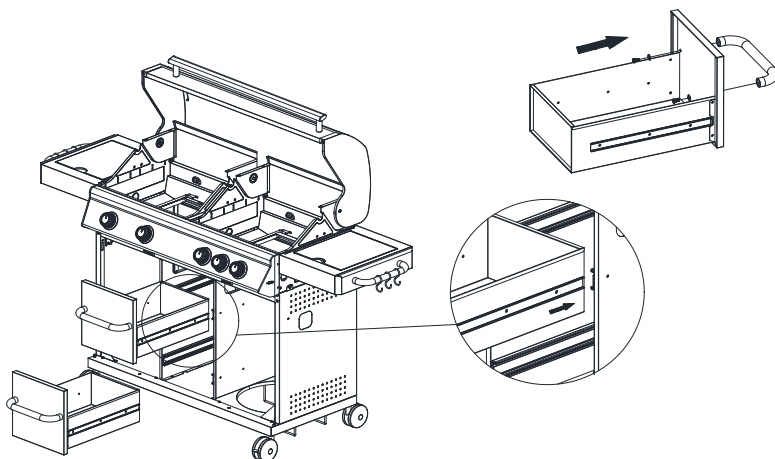
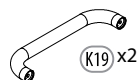
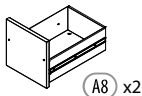




2.13



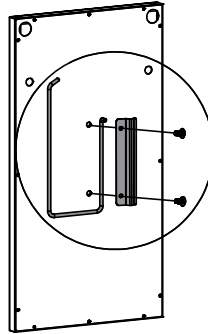
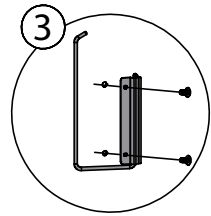
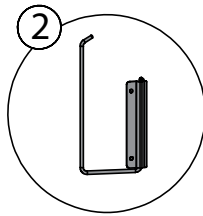
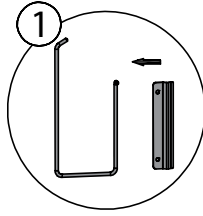
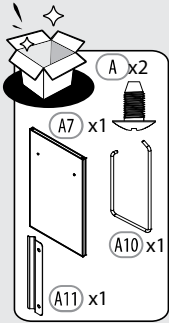
2.14



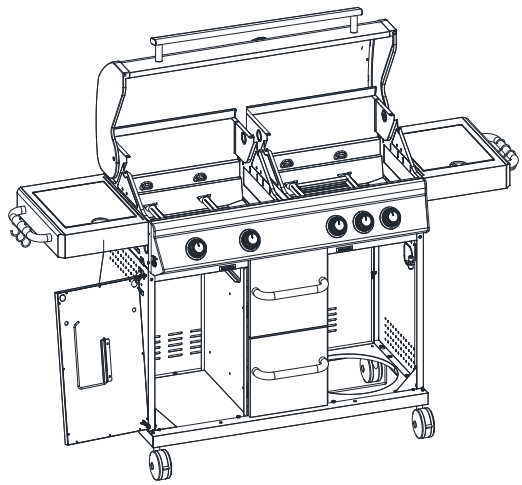
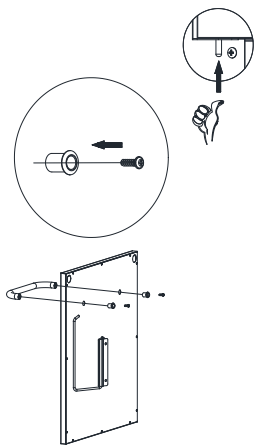
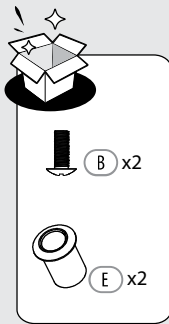
PH Ø 6



2.15

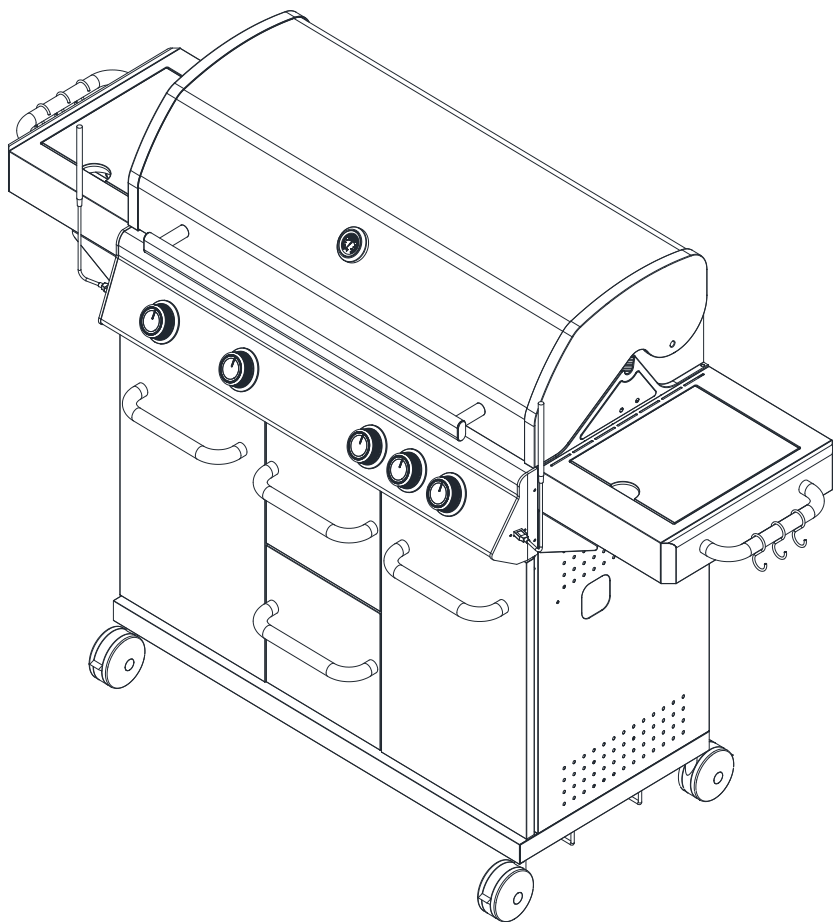


2.16



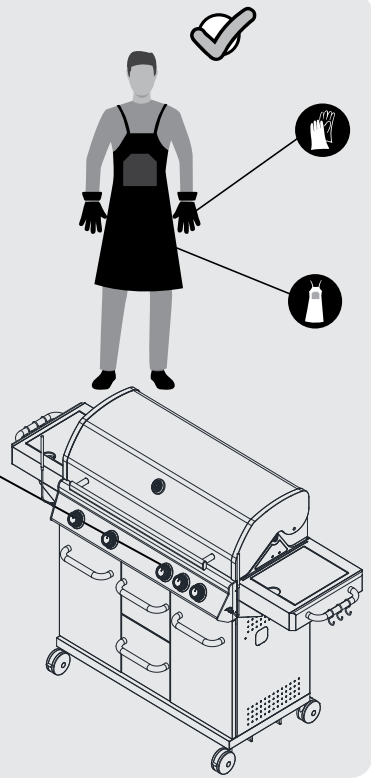
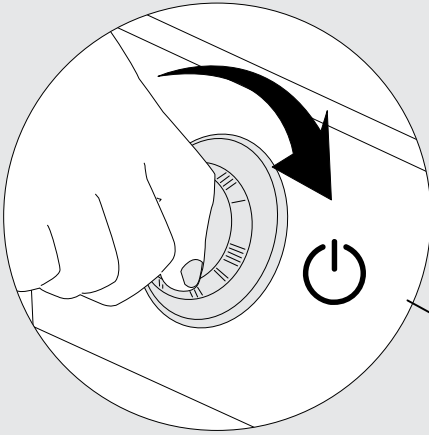


2.31

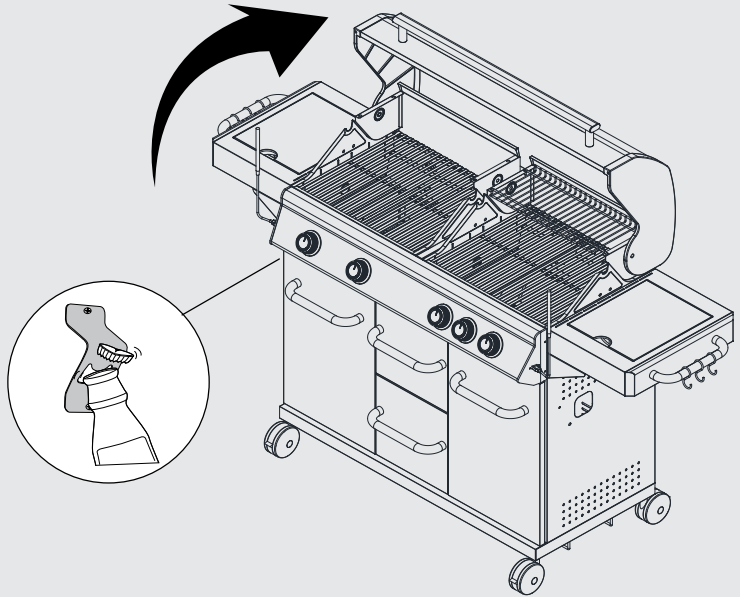




1



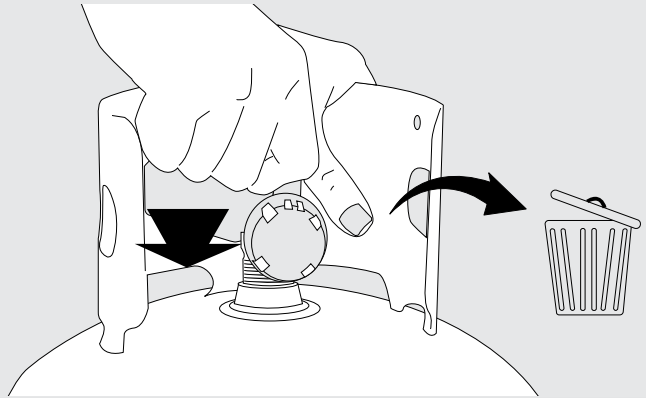
2



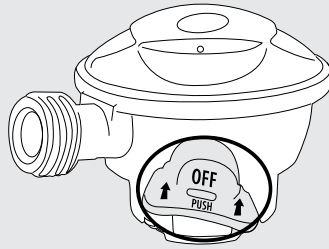


3

A

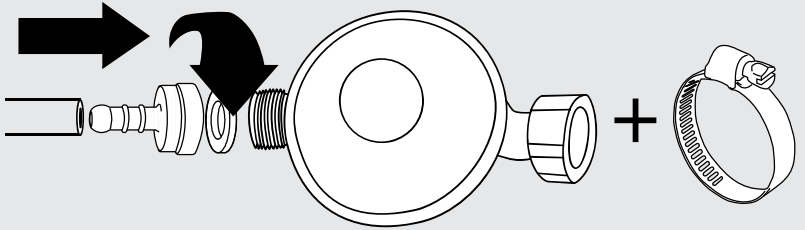


B

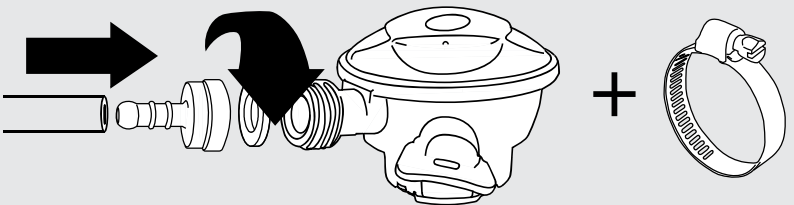


4

A

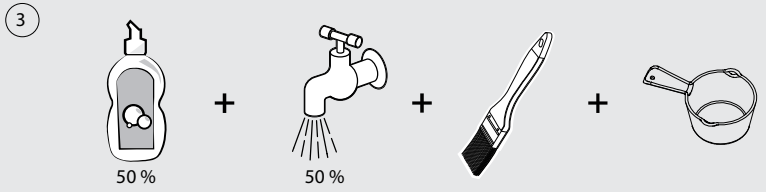
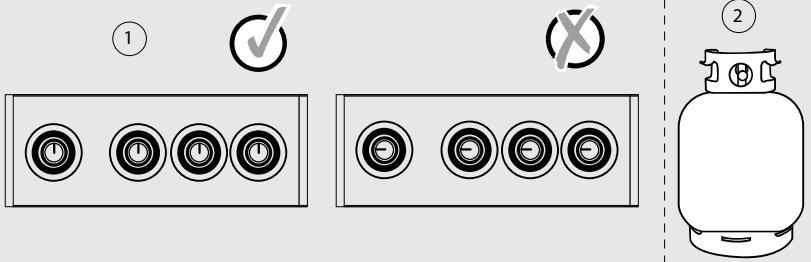


B

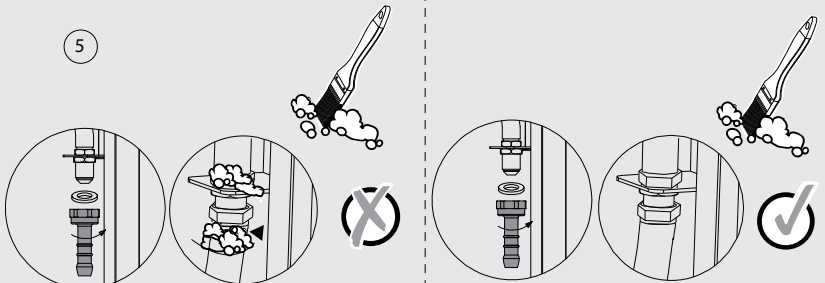
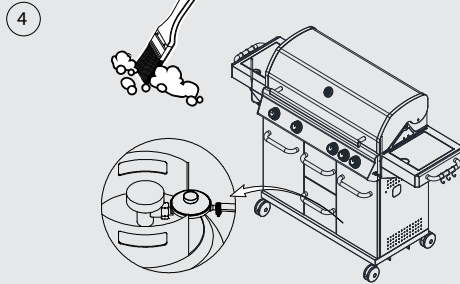




7

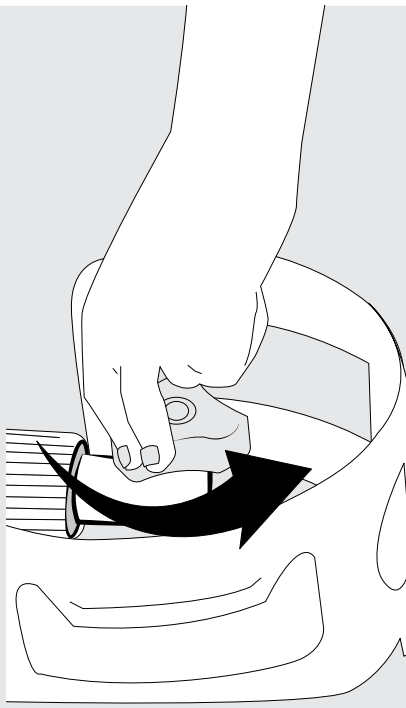


8

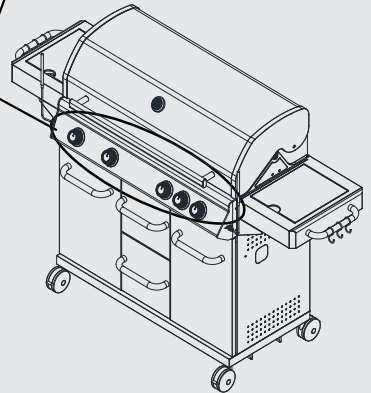
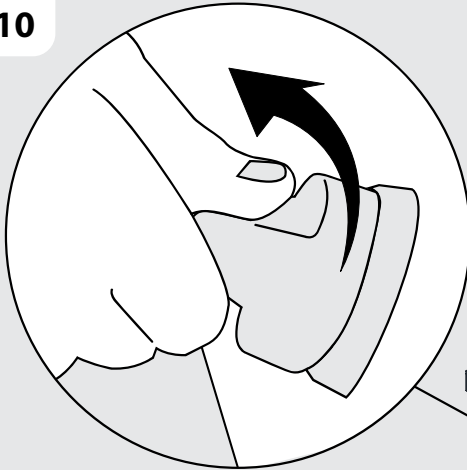




9

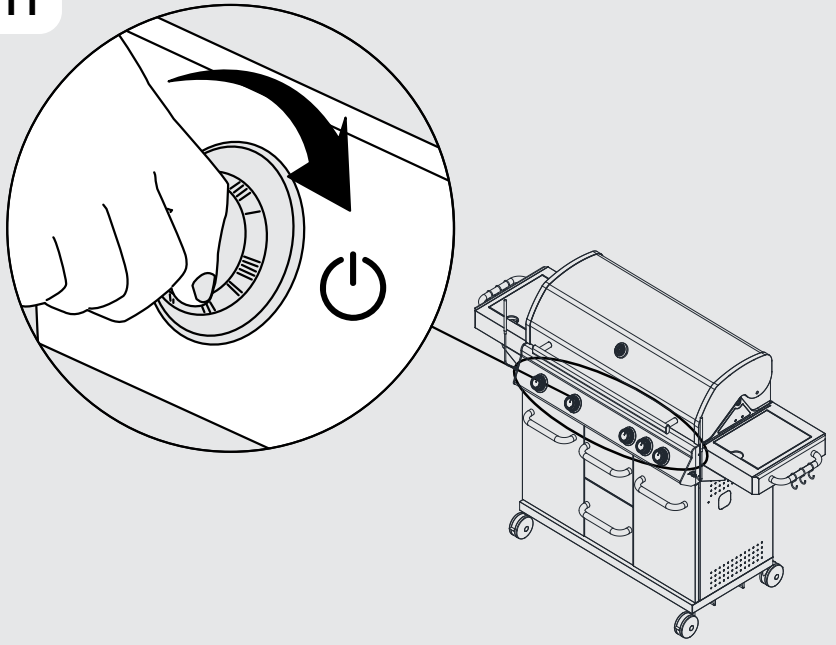


10

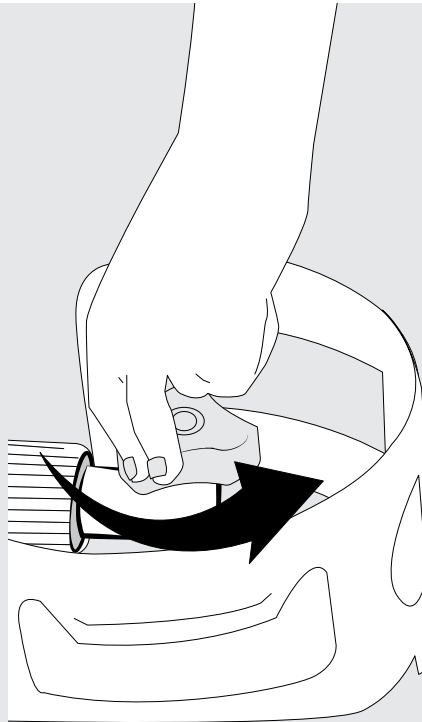




11

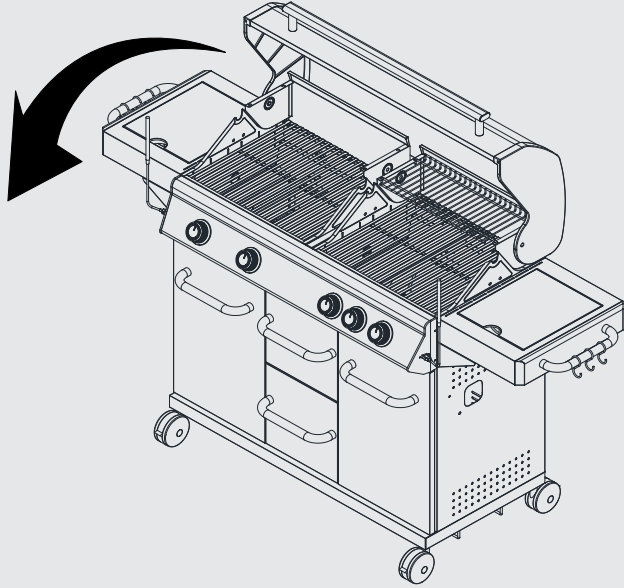


12



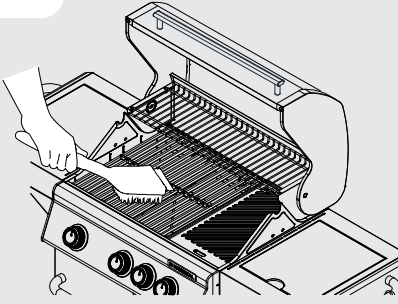


13

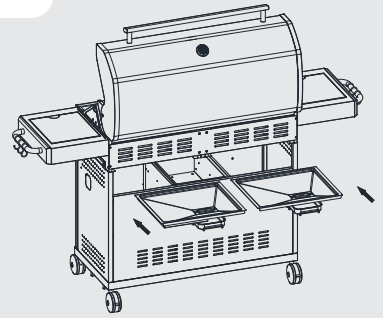




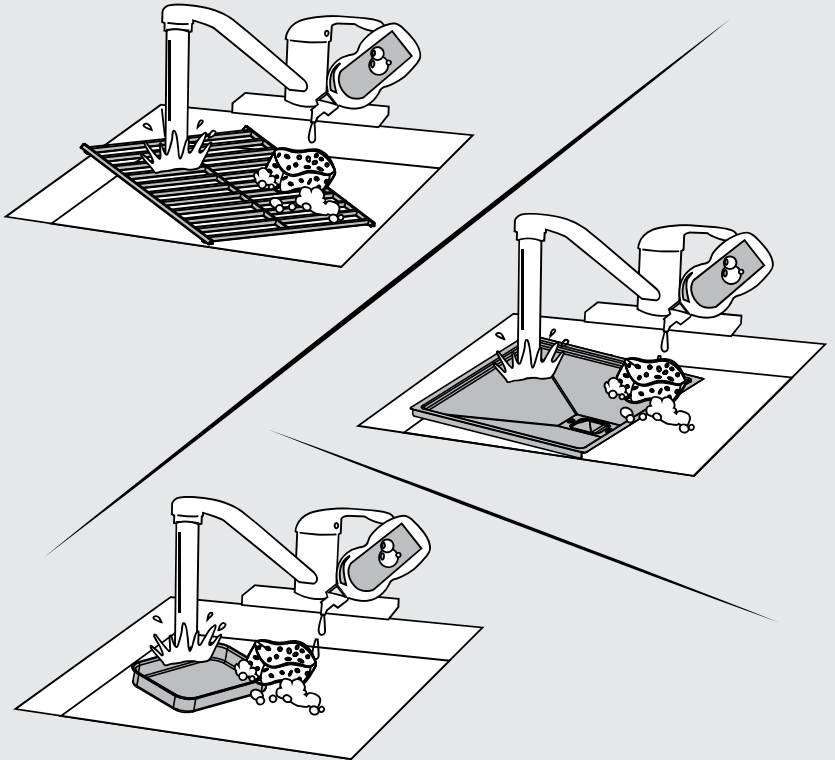
1



2



3

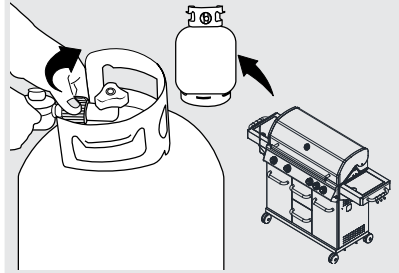




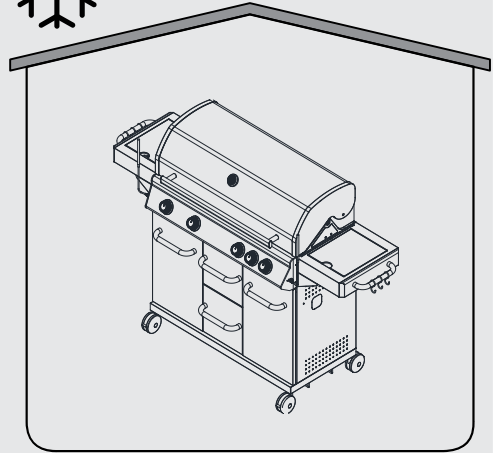
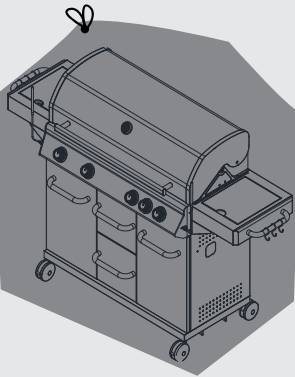
4



5



6





INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi ce produit. Lors de la conception et de la fabrication de nos produits, nous mettons tout en œuvre pour assurer une excellente qualité répondant aux besoins des utilisateurs.

IMPORTANT! POUR QUE CE PRODUIT VOUS OFFRE UNE SATISFACTION TOTALE LORS DE SON INSTALLATION, DE SON UTILISATION ET DE SON ENTRETIEN, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER LE PRODUIT. VEUILLEZ TENIR COMPTE DES AVERTISSEMENTS DE BASE RELATIFS À LA SÉCURITÉ CONTENUS DANS CE MANUEL ET LE CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

1. INFORMATIONS IMPORTANTES



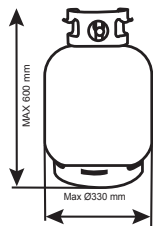
IMPORTANT, À CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE : À LIRE ATTENTIVEMENT

- Veuillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser le barbecue.
- Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.
- Ne pas utiliser le barbecue et ne pas stocker les bouteilles de gaz sous le niveau du sol. Le gaz est plus lourd que l'air : s'il y a une fuite le gaz va s'accumuler à un point bas et peut exploser au contact d'une flamme ou d'une étincelle.
- Pour usage exclusif avec du gaz combustible liquéfié en bouteille. Vous devez utiliser un détendeur approprié pour le propane, butane ou mixés.
- Retirez l'emballage en plastique des toutes les parties avant d'allumer le barbecue.
- Assurez-vous de ne pas utiliser le barbecue à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface inflammable.
- Les bouteilles de gaz ne doivent pas être placées directement sous le barbecue.
- Les bouteilles de gaz ne doivent pas être rangées ou utilisées en position horizontale. Toute fuite pourrait être très grave et du liquide risque de s'infiltrer dans la conduite de gaz.
- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer.
- Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Ce barbecue ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- La poignée du capot risque d'être très chaude. N'empoignez que le centre de la poignée. L'utilisation d'un gant de cuisson est recommandée.
- Utilisez des ustensiles spécialement conçus pour les barbecues et pourvus de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Faites attention à la vapeur chaude qui risque de se dégager lorsque vous ouvrez le capot.
- Certaines parties de ce barbecue deviennent très chaudes. Prenez soin en présence d'enfants, de personnes âgées et d'animaux.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Ne recouvrez jamais le barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- N'utilisez ce barbecue que sur une surface stable et plate.
- Avant d'utiliser votre barbecue faites un test de fuite. C'est le seul moyen fiable de détecter une fuite de gaz sur les joints ou les connexions après le montage.
- Faites le test d'étanchéité chaque année et à chaque remplacement ou retrait de la bouteille de gaz et du flexible.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

FR

- N'utilisez pas d'aérosols à proximité du barbecue.
- Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.
- Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.
- Toutes modifications de ce barbecue peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annulent la garantie.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Ø10 cm et Ø24 cm sont les tailles minimale et maximale des ustensiles de cuisson utilisables.

Informations sur le gaz et le détendeur



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, MT, PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propane (G31) 37 mbar	
CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Butane (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I_{3P}

Ce barbecue peut être alimentée par du propane ou butane combustible liquéfié en bouteille. Les bouteilles de propane fourniront du gaz toute l'année, même en hiver, lorsqu'il fait froid. Il se peut que vous ayez besoin d'une clé à molette (non incluse) pour changer les bouteilles. Les bouteilles de butane fournissent une alimentation en gaz suffisante pendant l'été, mais la performance du barbecue risque d'être affectée lorsque la température du gaz baisse en dessous de +10°C. Vérifiez que vous avez la bouteille de gaz et le détendeur correct pour votre barbecue.

- Le tuyau doit pendre librement sans être coudé, plié ou tordu afin de ne pas obstruer le passage de gaz. Inspectez toujours le tuyau avant usage, en cas de fissures, coupures ou d'usure excessive.

- Hormis le point de connexion, aucune partie du tuyau ne doit toucher les pièces chaudes du barbecue. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le par un tuyau adéquat conçu spécialement pour usage avec du gaz combustible liquéfié et conforme aux normes nationales du pays dans lequel il est utilisé.

- Utilisez un tuyau approprié conforme à la norme ISO3821 et dont la longueur ne dépasse pas 1,5 m.

Pour des performances optimales, nous vous conseillons d'utiliser une bouteille de butane de 6kg ou une bouteille de propane de 5kg. Utilisez un régulateur approprié conforme à la norme EN16129. **VOUS DEVEZ AVOIR UN DÉTENDEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADEQUATS POUR VEILLER A LA SECURITE ET A L'EFFICACITE DE VOTRE BARBECUE. L'UTILISATION D'UN DÉTENDEUR INADEQUAT OU DEFECTUEUX EST DANGEREUSE ET ANNULERA LA GARANTIE.** Veuillez consulter votre revendeur de gaz local pour déterminer les bouteilles de gaz et les détendeurs qui conviennent le mieux.

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

2. INSTALLATION

Test de fuite

Toujours effectuer ce test dans une zone bien ventilée. Faire ce test de fuite tous les ans et à chaque changement de bouteille de gaz ou de flexible.

Étape 1 - vérifier que tous les boutons sont en position arrêt.

Étape 2 - ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur.

Étape 3 - vérifiez la présence éventuelle de fuites en enduisant tous les joints du système de gaz, y compris les connexions de la bouteille de gaz valve, du tuyau et du détendeur, d'une solution d'eau (50 %) et de savon (50 %). N'utilisez jamais de flamme nue pour tester les fuites.

Étape 4 - la formation de bulles au-dessus de certains joints indique une fuite

Coupez l'alimentation en gaz. Resserrez tous les joints. Recommencez le test si des bulles se forment à nouveau, n'utilisez pas le barbecue et contactez votre revendeur local pour obtenir son assistance. Bien essuyer la solution mixte eau/savon de tous les joints et de toutes les connexions après avoir fait votre test de fuite.

Sélection d'un emplacement

- Ce barbecue doit exclusivement être utilisé en plein air et doit être placé dans un endroit bien aéré. Prenez soin de ne jamais le placer sous une surface combustible. Les côtés du barbecue ne doivent jamais être à moins d'un mètre de toute surface combustible. Maintenez ce barbecue à l'écart des matériaux inflammables !

- Sélectionnez soigneusement l'emplacement d'utilisation du barbecue. L'emplacement doit se trouver dans un espace ouvert non venté, éloigné des arbres et des autres éléments pouvant prendre feu.

Précautions

- Ne bloquez pas les prises d'air du corps du barbecue.

- Si vous devez remplacer la bouteille, vérifiez que cette dernière est bien fermée et qu'il n'y a aucune source d'allumage (cigarettes, flammes nues, étincelles etc.) À proximité avant de continuer.

Raccord d'un tuyau de gaz au barbecue

- Connectez un tuyau de gaz au point d'admission du gaz, du côté gauche du barbecue. Ne serrez pas trop. N'utilisez pas de ruban adhésif ou de liquide sur le raccord.

- Serrez-les à la main.

Fixation du détendeur

- Vérifiez que tous les boutons de commande du barbecue sont à la position arrêt. Branchez le détendeur sur la bouteille de gaz en respectant les instructions que vous aura données le revendeur du détendeur et de la bouteille

3. CONSEILS D'UTILISATION

Avertissements

- Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section 'informations importantes' de ce manuel.

- La conception de ce barbecue proscrit l'utilisation de plus de 50 % de la zone de cuisson comme plaque solide. Si les plaques sont totalement recouvertes, il en résultera une accumulation excessive de chaleur qui pourrait endommager le barbecue que la garantie ne couvre pas.

Allumage du barbecue

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne jamais allumer votre barbecue avec le capot fermé.

- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur arrêt. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.

- Poussez le bouton du brûleur que vous voulez allumer et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à sentir une résistance à la rotation. Attendez 4 secondes,

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

FR

puis continuez à tourner le bouton jusqu'à entendre un dé clic (le brûleur doit normalement s'allumer). Répétez cette opération plusieurs fois jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.

- Allumez les autres brûleurs dans n'importe quel ordre, selon les besoins. Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant d'allumer le suivant.

ES

- Si le brûleur ne s'allume pas après avoir suivi la procédure ci-dessus, tournez tous les boutons à la position d'arrêt. Fermez la soupape de gaz sur la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes. Recommencez toutes les étapes ci-dessus. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez vous reporter aux instructions d'allumage manuel, ci-dessous.

PT

- Après l'allumage, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes de manière à préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle doit rester ouvert pendant le préchauffage.

IT

- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à feux doux pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

Instructions pour un allumage manuel

EL

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne jamais allumer votre barbecue avec le capot fermé.

PL

- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur arrêt. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.

RU

- Insérez une allumette allumée à travers l'orifice d'allumage le plus à droite, en dessous du panneau de contrôle, et placez-la à proximité de l'orifice du brûleur de droite.

KZ

- Poussez et tournez le bouton à l'extrême droite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position maximale.

UA

- Lorsque le brûleur de droite est allumé, mettez les brûleurs restants en marche, de droite à gauche.

- Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant de mettre le brûleur suivant en marche.

- Si le brûleur d'extrême droite ne s'allume pas, contactez votre revendeur local.

- Une fois allumés, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant

- 3 à 5 minutes pour préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle ou le couvercle doit rester ouvert pendant le préchauffage.

- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à la position minimale pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

Cuisson à la grille

Les brûleurs en acier inox chauffent le diffuseur de chaleur (ou le panier avec les briquettes/pierre de lave) sous la grille, qui à son tour chauffe la nourriture placée sur la grille. Les jus naturels des aliments produits pendant la cuisson coulent sur le diffuseur de chaleur (ou les briquettes/pierre de lave) chaud et s'évaporent. La fumée qui en résulte enveloppe la nourriture, en s'échappant vers le haut, ce qui confère aux aliments l'arôme unique d'un barbecue. Pour obtenir une cuisson plus uniforme, abaissez le capot du barbecue, en veillant à ce que les brûleurs soient à feu doux.

Cuisson sur la plaque

Les brûleurs chauffent directement la plaque, qui cuit la nourriture placée dessus. Les plaques permettent de cuire les plus petits aliments, comme les fruits de mer, qui pourraient tomber entre les barres de la grille. Elles permettent également de cuire les aliments qui exigent une cuisson de haute température/courte durée, comme les légumes et les petits morceaux de poisson. De même, elles peuvent être utilisées exactement comme la plaque de cuisson d'une cuisine, pour griller les steaks, les oeufs, etc. Sinon, on peut s'en servir pour chauffer les casseroles ou maintenir la nourriture chaude.

HE

EN

Contrôle des embrasements *très important*

- Les embrasements surviennent lorsque l'on cuit les aliments et que les jus et graisses coulent sur les diffuseurs de chaleur brûlants. La fumée aide bien sûr à donner le bon goût du barbecue, mais il est préférable d'éviter les embrasements pour ne pas brûler les aliments. Pour contrôler ces embrasements il est absolument essentiel d'enlever les excès de gras sur les aliments avant

la cuisson. Utilisez raisonnablement les marinades et les sauces de cuisson. Il faut également mettre les brûleurs sur mini pour la cuisson.

- Quand des embrasements se produisent ils peuvent normalement être éteint en mettant de la levure chimique ou du sel directement sur les diffuseurs de chaleur. Protégez-vous toujours les mains lorsque vous travaillez à proximité de la surface de cuisson du barbecue en prenant soin de vous protéger contre les flammes.

- En cas de feu de graisses merci de suivre les consignes ci-dessous.

Feux de graisse

- Videz et nettoyez le tiroir à graisses de tous les débris de cuisson après chaque utilisation.
- Si le barbecue est utilisé pour de grandes réceptions, il sera nécessaire de l'éteindre toutes les deux heures et de le nettoyer. Il faudra le nettoyer plus souvent si vous faites cuire beaucoup de nourriture très grasse (saucisses, merguez,...). Ne pas respecter ces consignes peut être la cause de feux de graisses, qui peuvent occasionner des blessures et peuvent endommager le barbecue.

En cas de feu de graisse/avertissements:

- Si vous pouvez le faire en toute sécurité, fermez tous les boutons de gaz.
- Fermez la bouteille de gaz.
- Eloignez tout le monde du barbecue et attendez que le feu s'éteigne.
- Ne fermez pas le capot ou le couvercle du barbecue.
- Ne jamais asperger votre barbecue avec de l'eau. Si vous utilisez un extincteur, il faut qu'il soit a poudre.
- Ne pas enlever le tiroir a graisses.
- Si le feu ne semble pas faiblir ou qu'il semble s'aggraver, contactez votre brigade de pompier pour assistance.

Fin de la séance de cuisson

- Après chaque séance de cuisson, mettez les brûleurs du barbecue à la position maximale et laissez-les brûler pendant 5 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de la cuisson et par conséquent de faciliter le nettoyage. Assurez-vous que le capot est ouvert pendant cette opération.

- Veuillez nettoyer systématiquement votre barbecue après chaque utilisation, pour éviter l'accumulation de graisse de cuisson qui risquerait de prendre feu.

Mise à l'arrêt du barbecue

- Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, tournez tous les robinets de gaz à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position arrêt, et coupez l'alimentation de gaz au niveau de la bouteille.

- Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de fermer le capot ou le couvercle.

4. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre les utilisations et particulièrement après des périodes prolongées de rangement. Vérifiez que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer. Ne laissez jamais le barbecue exposé aux intempéries et maintenez-le à l'abri de l'humidité.

- N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.

- Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains.

Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le couvrir s'il est laissé en plein air pendant des périodes prolongées, particulièrement pendant les mois d'hiver. Des bâches de haute résistance et autres accessoires pour barbecues sont disponibles auprès de votre revendeur local.

Même si votre barbecue est couvert pour sa protection, il faut l'inspecter régulièrement car l'humidité ou la condensation pourraient se former, ce qui pourrait l'endommager. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et l'intérieur de sa housse de protection. Il serait possible que

FR

des résidus de graisses moisissent sur des parties du barbecue. Cela doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse très chaude.

Toute partie rouillée que vous trouveriez, et qui n'est pas en contact avec la nourriture, doit être traitée avec un antirouille et repeinte avec une peinture barbecue ou résistante à la chaleur.

ES

Surfaces de cuisson

- Quand le barbecue a refroidi, nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent vaisselle. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou des poudres récurrentes car elles pourraient définitivement abîmer la finition de votre barbecue. Rincez et séchez bien. Nous ne recommandons pas le nettoyage des grilles et plaques dans un lave-vaisselle à cause de leur poids.

PT

- Nous rappelons qu'il faut absolument éviter d'utiliser des glaçons qui risquent de provoquer un choc thermique et de fissurer l'email de la plaque.

IT

- Si de la rouille apparaît sur la surface de cuisson, en contact avec les aliments, il faut la changer.

Entretien des brûleurs

- Votre brûleur a été réglé pour offrir une performance de flamme maximale. Vous verrez normalement une flamme bleue avec potentiellement une extrémité jaune quand le brûleur est allumé. Si la tendance de la flamme est plutôt jaune cela pourrait être dû à des débris ou des insectes dans les trous ou les tubes du brûleur. Cela pourrait causer un blocage ou une restriction du flux de gaz qui pourraient occasionner un feu derrière le panneau de contrôle, ce qui endommagerait très sérieusement votre barbecue. Si cela survenait, et si cela est possible, il faut immédiatement couper le gaz sur la bouteille.

EL

- Le brûleur doit être inspecté, enlevé et nettoyé de façon régulière, au moins une fois par an, en plus des conditions suivantes:

PL

- En sortant votre barbecue de son rangement.

RU

- Si un ou plus des brûleurs ne s'allume pas.

- Si la flamme du brûleur tire beaucoup sur le jaune.

KZ

- Si le gaz s'allume derrière le panneau de contrôle.

UA

- Pour nettoyer complètement un brûleur, enlevez-le du barbecue. Une légère brosse métallique peut être utilisée pour enlever la rouille de la surface du brûleur. Utilisez un nettoyeur de pipe ou un morceau de fil de fer pour ôter les obstructions dans les trous ou les tubes du brûleur, en prenant bien soin de ne pas agrandir les trous du brûleur.

RO

- Vous pourriez avoir besoin d'une lampe torche pour vous assurer que l'intérieur du tube du brûleur est bien dégagé. Tournez le brûleur et tapez-le doucement contre une surface dure comme un morceau de bois afin de déloger tous débris de l'intérieur.

BR

- Quand vous remontez le brûleur, assurez-vous bien que les tubes sont bien en face des gicleurs.

Diffuseur de chaleur

Éliminez tous résidus alimentaires du diffuseur de chaleur avec une raclette en bois ou en plastique souple ou avec une brosse en laiton. N'utilisez pas ni de raclette ni de brosse en acier. Nettoyez à l'eau chaude et savonneuse et rincez bien.

Tiroir à graisses

HE

- Après chaque usage, enlevez et nettoyez le tiroir à graisses de tous morceaux de nourriture et de gras en utilisant si nécessaire une raclette en bois ou en plastique.

EN

- Vous risquez de provoquer un feu de graisse si vous ne respectez pas ces consignes. Ceci pourrait entraîner des détériorations importantes de votre barbecue qui ne seront pas couvertes par la garantie. Si besoin, le tiroir à graisse peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse.

Corps du barbecue

Enlevez régulièrement l'excès de graisse du corps du barbecue en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse et bien essoré. Les excès de graisse et les morceaux de nourriture peuvent être enlevés de l'intérieur du corps du barbecue avec une raclette en bois ou en plastique souple. Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez ajouter une feuille de papier aluminium qui sera changée à chaque utilisation. Attention à ne pas boucher les trous d'écoulement des graisses. Si vous avez besoin de le nettoyer complètement, utilisez un chiffon et de l'eau chaude savonneuse

ou une brosse nylon. N'utilisez pas d'abrasifs. Enlevez les grilles et/ou plaques et les brûleurs avant de nettoyer à fond. Ne pas immerger les boutons de gaz ou les rampes dans l'eau. Vérifier l'allumage après avoir soigneusement réinstallé les éléments dans le corps du barbecue.

Capot du barbecue

Nettoyez le capot du barbecue avec un chiffon ou tampon non-abrasif et de l'eau chaude et savonneuse. N'utilisez pas de tampons ou de poudres à récurer, car vous risquez d'endommager la finition de votre barbecue de manière permanente. Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter la formation de rouille.

Chariot

- Essayez avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher.
- Comme pour tout produit en acier inoxydable et afin de garantir la longévité de votre produit, notamment l'aspect de l'acier inoxydable, nous conseillons d'entretenir régulièrement les parties en inox de votre barbecue avec une huile protectrice, et ceci dès la première utilisation. De temps en temps, vous pouvez également asperger la surface avec un nettoyant pour inox, frotter ensuite avec un chiffon doux et enfin tout astiquer. Vous obtiendrez ainsi une fine couche de protection pour vos surfaces en inox.

Fixations

Nous vous recommandons de vérifier et de serrer toutes les vis, les boulons, etc. À intervalles réguliers.

Rangement

- Assurez-vous que votre barbecue est bien froid avant de le couvrir ou de le ranger. Rangez votre barbecue dans un endroit frais et sec.
- Recouvrez les brûleurs avec du papier aluminium pour empêcher la pénétration d'insectes et d'autres débris dans les orifices du brûleur.
- Si le barbecue est entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée en plein air, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart des sources de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants jouer avec cette bouteille. N'exposez pas la bouteille de gaz à la lumière directe du soleil.
- Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures d'installation.

5. RESPECTONS NOTRE ENVIRONNEMENT

Pensez à rapporter votre produit en fin de vie à la déchetterie pour permettre son recyclage. Si votre barbecue comporte un moteur ou un soudeur, ne le jetez pas et ne brûlez pas ses accessoires. Respectez les réglementations applicables de collecte et de recyclage de ce type de produits.

6. DÉPISTAGE DE PANNES

PROBLÈME/SOLUTION

Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage

- La bouteille de gaz est vide _____ → Remplacer par une bouteille pleine
- Détendeur défectueux _____ → Faire vérifier ou remplacer le détendeur
- Colmatage des brûleurs _____ → Nettoyer les brûleurs
- Colmatage des buses ou du tuyau de gaz _____ → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
- Le câble d'électrode est desserré ou déconnecté de l'électrode _____ → Reconnectez le câble
- L'électrode ou le câble est endommagé _____ → Changez l'électrode et le câble
- L'allumeur intégré est défectueux _____ → Changez-le
- Ecartement incorrect de l'électrode _____ → L'électrode doit être en conformité avec le brûleur avec un écart de 3 à 4 mm entre l'extrémité de l'électrode et le hublot sur le brûleur. Réaligner l'électrode comme l'exige.

Le brûleur ne s'allume pas avec un allume gaz

- La bouteille de gaz est vide _____ → Remplacer par une bouteille pleine
- Détendeur défectueux _____ → Faire vérifier ou remplacer le détendeur
- Colmatage des brûleurs _____ → Nettoyer les brûleurs
- Colmatage des buses ou du tuyau de gaz _____ → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz

Petite flamme ou retour de flamme (flamme dans le tube du brûleur, sifflement ou ronronnement perceptible)

- La bouteille de gaz est trop petite _____ → Utiliser une bouteille plus grande
- Colmatage des brûleurs _____ → Nettoyer les brûleurs
- Colmatage des buses ou du tuyau de gaz _____ → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
- Vent _____ → Utiliser le barbecue dans un endroit moins exposé au vent

Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner

- Système d'allumage intégré coincé _____ → Remplacer le robinet de gaz
- Robinet de gaz coincé _____ → Faire remplacer le robinet de gaz par votre vendeur

7. GARANTIE

Condition de garantie

La garantie de vente démarre à partir de la date d'achat pour la durée définie.

Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation par un seul foyer privé et ne s'applique pas aux barbecues utilisés dans un environnement commercial, communal ou à plusieurs foyers tels que les restaurants, les hôtels, les centres de vacances et les propriétés louées.

Cette garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication : pièces et composants manquants ainsi que les dommages survenant dans des conditions normales d'utilisation.

Les réparations et les pièces de rechange ne prolongent pas la période de garantie initiale.

En aucun cas dans le cadre de cette garantie volontaire, toute compensation de n'importe quel genre ne pourra être supérieure au montant du prix d'achat du produit vendu.

Vous assumez le risque et la responsabilité pour la perte, le dommage ou les blessures à vous et votre propriété et/ou aux autres et à leurs propriétés résultant de la mauvaise utilisation ou de l'abus du produit ou du non-respect des instructions fournies par le guide du propriétaire

ci-joint.


Exclusions de garantie

La garantie ne couvre pas les problèmes ou incidents résultant d'une utilisation incorrecte du produit. La garantie du produit est limitée à la valeur du produit.

Les cas suivants sont spécifiquement exclus :

- Usure normale (rouille, déformation, décoloration...) Des pièces exposées directement aux flammes ou à la chaleur intense. Il est normal de devoir remplacer des pièces au fil du temps.
 - Tout dommage résultant d'un entretien inapproprié, d'un rangement incorrect, d'un assemblage erroné ou de l'introduction de modifications.
 - Tout dommage résultant d'un usage incorrect du produit (usage commercial, usage comme Incinérateur...).
 - Conséquences de l'exposition à des sources de chlore, par exemple une piscine, un spa ou un bassin thermal.
 - Les dommages dus à des conditions naturelles extrêmes, par exemple de la grêle, des ouragans, tremblements de terre, tsunamis, surtensions de courant, tornades ou orages violents.
- Si vous avez des questions concernant le montage ou l'utilisation de votre appareil vous pouvez contacter le service après-vente de votre magasin.

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

ADEO Services		 2575-22			
Nom du produit	Barbecue au gaz d'extérieur				
Numéro de modèle	2023R09P02-0029				
Catégorie de gaz	<input checked="" type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input checked="" type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	
Gaz et Pression d'alimentation	Butane(G30)	Propane(G31)	Butane	Butane	Butane
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Pays de destination	I _{3+(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I _{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT I _{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK I _{3B/P(37)} : PL				
Taille d'injecteur du brûleur principal	Ø 0.92mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	Ø 0.81mm	
Taille d'injecteur du brûleur latéral	Ø 0.88mm	Ø 0.88mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm	
Puissance calorifique nominale totale (Hs)	17 kW(1235 g/h)				
Énergie électrique (V/CC)	4 x 1,5 V - Ampoule LED/Tension nominale: 220V-240V/Fréquence: 50/60Hz				
A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux					
Consulter la notice avant l'utilisation					
ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants					
Fabriqué en Chine					



INTRODUCCIÓN

Gracias por haber elegido este producto. Durante el diseño y la fabricación de nuestros productos, nos esforzamos por garantizar una excelente calidad que responda a las necesidades de los usuarios.

¡IMPORTANTE! PARA QUE ESTE PRODUCTO LE PROPORCIONE UNA SATISFACCIÓN TOTAL DURANTE SU INSTALACIÓN, SU UTILIZACIÓN Y SU MANTENIMIENTO, LE RECOMENDAMOS QUE LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO. TENGA EN CUENTA LAS ADVERTENCIAS BÁSICAS RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD QUE SE INCLUYEN EN ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA POSTERIORES CONSULTAS.

1. INFORMACIÓN IMPORTANTE



IMPORTANTE, A CONSERVAR PARA POSTERIORES CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE

- Le rogamos que lea detenidamente estas instrucciones antes de proceder al montaje o a utilizar su barbacoa.
- Conserve estas instrucciones como referencia futura.
- Este producto ha sido diseñado únicamente para su uso en exteriores. No lo utilice en interiores.
- No utilice la barbacoa ni almacene bombonas de gas en lugares que se encuentran a una altura inferior al nivel del suelo de áreas circundantes. Debido a que el gas es más pesado que el aire, de producirse una fuga, el gas se acumulará en la zona más baja y podría explotar en presencia de llamas o chispas.
- El aparato sólo deberá utilizarse con bombonas de gas tipo glp (gases licuados del petróleo). Deberá utilizarse un regulador de gas adecuado para butano, propano o mezcla de gases.
- Retire el envoltorio de plástico de todos los elementos del producto antes de encender la barbacoa.
- Asegúrese de no utilizar la barbacoa a una distancia inferior a un metro de cualquier estructura o superficie inflamable. No la utilice debajo de una superficie o material combustible.
- Las bombonas de gas no deberán colocarse nunca directamente debajo de la barbacoa.
- Las bombonas de gas no deberán utilizarse ni almacenarse nunca tendidas de costado en posición horizontal. Esta acción podría dar lugar a fugas importantes. Además, el líquido podría penetrar en la tubería del gas, dando lugar a consecuencias fatales.
- Abra la tapa o cubierta de la barbacoa antes de proceder a encenderla.
- Nunca almacene bombonas de gas en interiores.
- Una vez encendida, no desplace la barbacoa. Espere para ello a que se haya enfriado totalmente después de su uso.
- Mientras la barbacoa esté encendida, no deberá dejarse desatendida en ningún momento.
- El asa de la tapa o cubierta podrán alcanzar temperaturas muy elevadas. Sujete únicamente la parte central del asa.
- Se recomienda utilizar siempre guantes para hornos.
- Utilice utensilios especialmente diseñados para barbacoas y provistos de mangos largos resistentes al calor.
- Extreme los cuidados al abrir la tapa o cubierta, ya que se desprenderá vapor caliente de su interior al abrirla.
- Alguna de las piezas de esta barbacoa alcanzan temperaturas muy elevadas. Por lo tanto, deberán extremarse las precauciones; en particular, cuando haya presente niños, ancianos y mascotas.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

FR

- Corte siempre el suministro del gas de la bombona cuando no esté usando la barbacoa.

- Nunca cubra la barbacoa hasta que se haya enfriado por completo.

- Utilice únicamente esta barbacoa en una superficie firme, estable y plana.

- Antes de utilizar su barbacoa, lleve a cabo una comprobación de fugas. Esta es la única manera segura de garantizar la detección de posibles fugas de gas procedentes de las uniones y conexiones de la barbacoa tras su montaje.

- Efectúe una comprobación de fugas a intervalos anuales y cada vez que se retire o sustituya la bombona de gas O el tubo flexible.

- No almacene materiales inflamables cerca de esta barbacoa.

- No utilice aerosoles cerca de esta barbacoa.

- De no observarse las instrucciones incluidas en el manual, podrían producirse daños o lesiones físicas.

- Si tiene alguna duda acerca de estas instrucciones, póngase en contacto con su distribuidor local.

- No efectúe modificaciones en la barbacoa, ya que, además de ser peligroso, no está permitido e invalidaría la garantía que acompaña al producto.

- No mueva el aparato cuando esté funcionando.

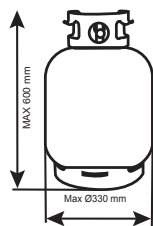
- Corte el suministro de gas de la bombona después de usar.

- Ese aparato debe permanecer alejado de materiales inflamables cuando está funcionando.

- No modifique el aparato.

- Los recipientes de cocción que se utilicen deben tener un diámetro de entre $\phi 10$ y $\phi 24$ cm

Información sobre el gas y el regulador



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, MT, PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propane (G31) 37 mbar	
CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Butane (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I_{3P}

Esta barbacoa podrá utilizar bombonas de propano, butano o de una mezcla de ambos gases lp (gases licuados del petróleo). Las bombonas de propano le proporcionarán gas en cualquier época del año, incluso en los días fríos de invierno. Es posible que sea necesario utilizar una llave inglesa (no incluida) para sustituir las bombonas de gas. Las bombonas de butano son especialmente aptas durante el verano. No obstante, podrán afectar el rendimiento de la barbacoa y limitar la potencia térmica proporcionada por los quemadores; en particular, una vez que la temperatura del gas descienda por debajo de los 10 °c. Compruebe que ha instalado la bombona y el regulador de gas correctos para su barbacoa.

- El tubo flexible la bombona deberá estar tendido de manera relajada sin dobleces, torceduras, tensión, pliegues ni estrangulamientos que puedan obstruir o restringir en modo alguno el libre flujo del gas. Antes de cada utilización, compruebe siempre el tubo flexible para determinar la posible existencia de cortes, grietas o desgaste excesivo.

- Aparte de su punto de conexión, ninguna otra parte del tubo flexible deberá estar en contacto con piezas calientes de la barbacoa. Si se observan indicios de daños en el tubo flexible, deberá sustituirse por otro adecuado para su utilización con gas lp que cumpla las normativas nacionales del país donde se esté utilizando.

- Use un tubo flexible apropiado y conforme con la norma ISO3821 y cuya longitud no sea superior a 1,5 m.

Para un desempeño óptimo, le aconsejamos que use una bombona de butano de 6 kg o una bombona de propano de 5 kg. Use un regulador apropiado conforme con la norma EN16129.

PARA QUE LA BARBACOA FUNCIONE DE MANERA SEGURA Y EFICAZ, DEBERÁ UTILIZARSE EL REGULADOR Y LA BOMBONA DE GAS CORRECTOS. LA UTILIZACIÓN DE UN REGULADOR INCORRECTO O DEFECTUOSO SUPONDRÁ UN PELIGRO IMPORTANTE Y DARÁ LUGAR A LA ANULACIÓN DE LA GARANTÍA DEL APARATO. Consulte a su distribuidor de gas local para informarse sobre las bombonas y los reguladores de gas más adecuados. Las partes selladas por el fabricante o su agente no deben ser alteradas por el usuario.

2. INSTALACIÓN

Comprobación de fugas

Las comprobaciones de fugas deberán efectuarse siempre en una zona que cuente con buena ventilación. Efectúe una comprobación de fugas a intervalos anuales y cada vez que se sustituya la bombona de gas o el tubo flexible.

Paso n.º 1: confirme que todos los mandos de control se encuentran en la posición de apagado.

Paso n.º 2: abra el suministro de gas/la llave de paso del gas de la bombona o el regulador.

Paso n.º 3: compruebe la existencia de posibles fugas aplicando una solución a base de ½ parte de agua y ½ parte de líquido detergente/jabón sobre todas las uniones del sistema de gas, incluidas todas las conexiones de válvulas, tubos flexibles y del regulador. Bajo ninguna circunstancia utilice una llama viva para comprobar fugas.

Paso n.º 4: si se observa la formación de burbujas en cualquiera de las uniones, será indicativo de que existe una fuga

Cierre el suministro de gas en la bombona o regulador. Vuelva a apretar bien todas las uniones. Repita la prueba. Si vuelven a formarse burbujas, no utilice la barbacoa y póngase en contacto con su distribuidor local para que le preste el asesoramiento necesario.

Tras haber efectuado la comprobación de fugas, limpie la solución de agua y jabón utilizada de todas las uniones y conexiones.

Selección de la ubicación adecuada

· Esta barbacoa ha sido diseñada únicamente para uso en exteriores y deberá colocarse en una zona bien ventilada. Tenga cuidado de no colocar la barbacoa debajo de superficies o materiales combustibles. Los lados de la barbacoa nunca deben estar a menos de un metro de alguna superficie combustible. ¡Mantenga esta barbacoa apartada de cualquier material inflamable!

· Seleccione el lugar donde se vaya a utilizar la barbacoa. Dicho lugar debe situarse en un espacio abierto que no esté afectado por el viento y que esté alejado de los árboles y otros elementos que puedan prender fuego.

Precauciones

· No obstruya los orificios de ventilación existentes en la carcasa de la barbacoa.

· En caso de que necesite instalar o sustituir la bombona de gas, asegúrese de que la unidad está apagada y de que no haya fuentes de ignición en las inmediaciones de esta (cigarrillos, llamas vivas, chispas, etc.) Antes de proceder.

Conexión de un tubo de gas a la barbacoa

· Conecte un tubo del gas en el punto de admisión del gas situado en la parte posterior de la barbacoa. No apriete en exceso la conexión. No utilice cinta adhesiva o líquidos para sellar la conexión.

· Apriétela con la mano.

· Asegúrese de que todos los mandos de la barbacoa se encuentran en la posición de apagado. Conecte el regulador a la bombona de gas conforme a las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de su regulador y bombona de gas.

Fijación del regulador en la bombona del gas

Asegúrese de que todos los mandos de la barbacoa se encuentran en la posición de apagado. Conecte el regulador a la bombona de gas conforme a las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de su regulador y bombona de gas.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

FR

3. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Advertencias

· Antes de proceder a utilizar el producto, asegúrese de haber leído y entendido correctamente las indicaciones proporcionadas en la sección titulada información importante que se incluye en este manual.

· Su barbacoa no ha sido diseñada para que más del 50% de su superficie de asar sea utilizada a modo de plancha. Si se llegara a cubrir totalmente las placas de asado del producto, se produciría una acumulación excesiva de calor que podría llegar a dañar la barbacoa. Dichos daños no estarán cubiertos por la garantía.

Cómo encender la barbacoa

· Abra la tapa o cubierta de la barbacoa antes de proceder a encenderla. Nunca encienda su barbacoa con la tapa

O cubierta cerrada.

· Asegúrese de que todos los mandos se encuentran en su posición de apagado. Abra la llave de paso del gas en la bombona o en el regulador.

· Pulse el mando del quemador que desee encender y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta sentir cierta resistencia en la rotación. Espere 4 segundos y continúe entonces girando el mando hasta que escuche un clic (el quemador deberá encenderse si todo va bien). Repita esta operación más veces hasta encender este quemador.

· Encienda los otros quemadores sin importar el orden y según se requiera. Compruebe que cada quemador esté encendido antes de encender el siguiente.

· Si no se consigue encender el quemador tras haber llevado a cabo el proceso anteriormente indicado, gire todos los mandos hasta su sus respectivas posiciones de apagado. Cierre la llave de paso del gas de la bombona. Espere cinco minutos. Vuelva a ejecutar los pasos anteriormente indicados. Si la barbacoa sigue sin encenderse, consulte las instrucciones para su encendido manual que se indican a continuación.

· Una vez encendidos, gire el mando de los quemadores hasta su posición de nivel máximo durante un intervalo de entre 3 y 5 minutos para así precalentar la barbacoa. Esta acción deberá efectuarse antes de cada sesión de cocción. La tapa o cubierta debe permanecer abierta durante el precalentamiento.

· Una vez completado el proceso de precalentamiento, gire el mando del quemador hasta su posición de nivel moderado para obtener los mejores resultados a la hora de asar sus alimentos.

Instrucciones para el encendido manual del aparato

· Abra la tapa o cubierta de la barbacoa antes de proceder a encenderla. Nunca encienda su barbacoa con la tapa

O cubierta cerrada.

· Asegúrese de que todos los mandos se encuentran en su posición de apagado. Abra la llave de paso del gas en la bombona o en el regulador.

· Inserte una cerilla encendida a través del orificio de encendido derecho previsto a tal efecto y situado debajo del panel de control. Acerque la llama al piloto de encendido del quemador derecho.

· Empuje hacia dentro el mando más a la derecha y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta su posición de nivel máximo.

· Cuando el quemador derecho esté encendido, encienda, de derecha a izquierda, el resto de los quemadores.

· Compruebe que cada quemador esté encendido antes de encender el siguiente.

· Si el quemador más a la derecha no consigue encenderse, póngase en contacto con su distribuidor local para que le proporcione el asesoramiento necesario.

· Una vez encendidos, gire el mando de los quemadores hasta su posición de nivel máximo durante un intervalo de entre 3 y 5 minutos para así precalentar la barbacoa. Esta acción deberá efectuarse antes de cada sesión de cocción. La tapa o cubierta debe permanecer abierta durante el precalentamiento.

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

· Una vez completado el proceso de precalentamiento, gire el mando de todos los quemadores hasta su posición de nivel bajo para obtener los mejores resultados a la hora de asar sus alimentos.

Utilización de la parrilla de asar

Los quemadores de acero inoxidable calientan el difusor de llamas (o el hogar con las briquetas o las piedras de lava) debajo de la parrilla, la cual calienta a su vez la comida colocada sobre ésta. El jugo natural de los alimentos resultante de la cocción cae sobre el difusor de llamas (o las briquetas o piedras de lava) situado debajo y se vaporiza. A medida que asciende, el humo resultante de dicha acción sazona los alimentos, proporcionándoles ese único aroma y sabor a barbacoa. Para obtener una grado de cocción más uniforme, baje la tapa o cubierta de la barbacoa asegurándose de antemano que los quemadores estén en la posición de fuego moderado.

Cocinado en la plancha

Los quemadores calientan directamente la plancha, que a su vez asa la comida colocada sobre ésta. Las planchas permiten cocinar alimentos más pequeños como los mariscos, que de otra forma podrían caerse por las ranuras de la parrilla. Estas permiten también cocinar los alimentos que exigen una cocción de corta duración y a una temperatura elevada, como las verduras o los trozos pequeños de pescado. Asimismo, se pueden utilizar exactamente como placas de cocción de una cocina para asar filetes, huevos, etc. O si no, para calentar las ollas o mantener la comida caliente.

Control del avivamiento de las llamas *muy importante*

· El avivamiento accidental de las llamas se produce al asar alimentos, cuando la grasa y los jugos resultantes caen sobre el difusor de llamas caliente. Por supuesto, el humo desprendido ayuda proporcionar a los alimentos ese sabor y aroma a barbacoa tan característico. No obstante, es mejor reducir en lo posible el avivamiento accidental excesivo de las llamas para así evitar que se quemen los alimentos. Para controlar el avivamiento accidental de las llamas, resulta absolutamente esencial recortar el exceso de grasa de los alimentos antes de asarlos. Utilice cantidades prudentes de adobo y salsas para cocinar. Asimismo, los quemadores deberán colocarse siempre en su nivel de temperatura mínimo durante la cocción de los alimentos.

· Cuando se produce el avivamiento accidental de las llamas, podrán extinguirse normalmente aplicando directamente bicarbonato sódico o sal sobre el difusor de llamas. Proteja siempre sus manos cuando manipule utensilios o alimentos cerca de la superficie de cocción de la barbacoa y procure protegerse de las llamas.

· En caso de incendiarse las grasas resultantes de los alimentos, consulte las instrucciones que se proporcionan a continuación.

Incendios provocados por grasas

· Drene y limpie el recipiente recoge grasas de cualquier acumulación de restos de alimentos después de cada sesión de utilización de la barbacoa.

· En caso de utilizar la barbacoa para grandes celebraciones, será necesario apagar la barbacoa cada dos horas y dejar que se enfríe para eliminar las acumulaciones resultantes en el recipiente recoge grasas antes de proceder a su limpieza. Es posible que sea necesario reducir el intervalo entre operaciones de limpieza si se cocinan alimentos excesivamente grasientos (salchichas, longanizas...). De no observarse esta instrucción, podrían producirse incendios provocados por grasas que, a su vez, podrían ocasionar lesiones físicas y daños importantes en la barbacoa.

En caso de incendio provocado por grasas/advertencias:

· Si puede efectuarse con toda seguridad, coloque todos los mandos de control en su posición de apagado.

· Cierre el suministro de gas en la bombona.

· Mantenga a los presentes a una distancia segura de la barbacoa y espere hasta que las llamas se hayan extinguido por sí solas.

· No cierre la tapa o cubierta de la barbacoa.

· Nunca intente apagar la barbacoa utilizando agua. Si utiliza un extintor, asegúrese que sea de polvo.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

FR

- No retire el recipiente recoge grasas.
- Si el fuego no se sofoca o parece avivarse, póngase en contacto con su parque de bomberos para que le proporcionen asesoramiento al respecto.

ES

Una vez finalizada la sesión de utilización de la plancha, proceda como sigue:

- Tras cada sesión de utilización de la barbacoa, gire los quemadores hasta su posición de nivel máximo y déjelos encendidos durante 5 minutos. Este procedimiento ayudará a quemar cualquier residuo de alimento y, por lo tanto, facilitará la limpieza posterior del aparato. Asegúrese de que la tapa o cubierta permanece abierta durante este proceso.
- Asegúrese de realizar una limpieza a fondo de su barbacoa después de cada utilización para evitar la acumulación de la grasa del asado que podría prender fuego.

PT

Cómo apagar su barbacoa

- Una vez que haya terminado de utilizar su barbacoa, gire completamente hacia la derecha todos los mandos de control hasta su posición de apagado. A continuación, cierre el suministro de gas en la bombona.
- Espere hasta que la barbacoa se haya enfriado lo suficiente antes de cerrar su tapa o cubierta.

IT

EL

4. MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN

Limpie con frecuencia su barbacoa entre sesiones de utilización y, especialmente, tras períodos prolongados de almacenamiento. Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes se han enfriado lo suficiente antes de proceder a su limpieza. No deje la barbacoa expuesta a la intemperie ni la almacene en lugares donde haya exceso de humedad o condensación.

PL

- Nunca apague ni enfríe la barbacoa utilizando agua cuando sus superficies están aún calientes.
- Nunca manipule elementos calientes sin utilizar la protección de manos adecuada.

RU

Para prolongar la vida útil de su barbacoa y mantener su rendimiento óptimo, le recomendamos encarecidamente cubrirla si la deja a la intemperie durante cualquier período más o menos prolongado; en particular durante los meses de invierno. Podrá adquirir fundas resistentes para barbacoas y otros accesorios a través de su distribuidor local. Incluso cuando su barbacoa haya estado protegida con una funda adecuada, deberá verificarse a intervalos regulares ya que cabe la posibilidad de que se produzca acumulación de humedad o condensación que podría terminar dañando la barbacoa. Es posible que sea necesario secar la barbacoa y la parte interior de la funda protectora. Asimismo, cabe la posibilidad de que germinen hongos en cualquier resto de grasa existente en alguna pieza de la barbacoa. Podrá eliminarlos de aquellas superficies lisas utilizando agua jabonosa muy caliente.

KZ

UA

Cualquier formación de corrosión detectada que no sea propensa a entrar en contacto con los alimentos deberá tratarse con un producto inhibidor de corrosión y pintada con pintura para barbacoas o de tipo termoresistente.

RO

Superficies de cocción

Cuando la plancha se enfríe, límpiela con agua caliente jabonosa. Para eliminar los restos de comida, utilice un líquido lavavajillas. No utilice estropajos de cocina ni detergente en polvo, ya que podrían dañar de forma permanente el acabado de la barbacoa. Enjuague bien las superficies y séquelas minuciosamente. Debido al peso de las superficies de asado, no recomendamos limpiarlas en un lavavajillas.

BR

HE

- Le recordamos que de ninguna forma debe usar cubitos de hielo que podrían provocar un choque térmico y agrietar el esmaltado de la plancha.

EN

- La superficie de asado en contacto con los alimentos deberá cambiarse si aparece orín sobre la misma.

Mantenimiento de los quemadores

- Su quemador ha sido previamente ajustado para proporcionar el máximo rendimiento de las llamas. Normalmente observará que, cuando está encendido, el quemador produce una llama azul, pudiendo adquirir un tono amarillo en su punta. Si el color de la llama es mayormente amarillo, se deberá a un problema causado por acumulaciones de grasa que obstruyen el quemador o bien por restos de suciedad o insectos presentes en los orificios de los tubos del

quemador. Dichos elementos podrán obstruir o restringir el flujo de la mezcla de aire y gas, con el consecuente riesgo de que se produzca un incendio en la parte posterior del panel de mandos y se causen daños importantes en su barbacoa. De darse este caso y de ser posible llevarse a cabo de manera segura, deberá cerrarse inmediatamente el paso del gas en la bombona.

- Los quemadores deberán examinarse, desmontarse y limpiarse a intervalos periódicos (al menos una vez al año) además de en las circunstancias siguientes:

- Se va a volver a utilizar la barbacoa tras haber permanecido almacenada.

- Si uno o varios de los quemadores no se enciende.

- Si el color de la llama es predominantemente amarillo.

- Si el gas se inflama en la parte posterior del panel de mandos.

- Para limpiar a fondo un quemador, desmóntelo de la barbacoa. Podrá utilizarse un cepillo de cerdas metálicas suaves para eliminar la corrosión de la superficie de los quemadores. Utilice un limpiador de tuberías o trozo de alambre para eliminar posibles obstrucciones de los orificios del quemador y de los tubos venturi, teniendo cuidado de no agrandar los orificios del quemador.

- Es posible que necesite utilizar una linterna para inspeccionar el interior del tubo venturi de los quemadores y cerciorarse de que no hay obstrucciones en estos. Coloque el quemador en posición vertical y golpéelo ligeramente contra una superficie dura, como por ejemplo un trozo de madera, para despegar y soltar cualquier residuo de su interior.

- Cuando vuelva a instalar los quemadores, asegúrese de que los tubos venturi encajan en las salidas de las toberas de las válvulas.

Difusor de llamas

Retire cualquier resto de alimentos adherido a la superficie del difusor de llamas utilizando una rasqueta de plástico o madera, o bien un cepillo de cerdas de cobre. No utilice una rasqueta de acero o cepillo de alambre. Límpielos con agua jabonosa caliente y séquelos bien.

Recipiente recoge grasas

- Después de cada utilización, vacíe y limpie el recipiente recoge grasas de cualquier resto de partículas de alimento o de grasa utilizando, si lo necesita, una espátula de plástico o madera.

- De no observarse estas instrucciones, podrían llegar a producirse un incendio provocado por grasas. Esto podrá suponer un peligro y producir daños importantes en la barbacoa. De darse el caso, no se considerará como un fallo de la barbacoa y, por consiguiente, los desperfectos o daños ocurridos no estarán cubiertos por las cláusulas y condiciones de la garantía. De ser necesario, podrá lavarse el recipiente recoge grasas con agua jabonosa.

Carcasa de la barbacoa

A intervalos periódicos, elimine el exceso de grasa o aceite acumulado en la carcasa de la barbacoa utilizando un paño empapado en agua jabonosa y bien escurrido. Será posible eliminar el exceso de grasa y los restos de alimentos adheridos al interior de la carcasa utilizando una rasqueta de plástico blando o de madera. Para facilitar la limpieza, se puede ponerle una hoja de papel de aluminio, que deberá cambiarse después de cada utilización. Procure no bloquear los orificios de drenaje de las grasas. Si desea efectuar una limpieza a fondo, utilice únicamente agua jabonosa caliente y un paño o un cepillo de cerdas de nailon. No utilice productos o implementos abrasivos. Retire las parrillas o las planchas y los quemadores antes de limpiar a fondo. No sumerja los mandos ni el colector de distribución del gas en agua. Compruebe el funcionamiento correcto de los quemadores una vez que los haya vuelto a instalar con cuidado en la carcasa.

Tapa o cubierta de la barbacoa

Utilice un paño o esponja no abrasiva y limpie la tapa con agua jabonosa caliente. No utilice estropajos de cocina ni detergente en polvo, ya que podrían dañar de forma permanente el acabado de la barbacoa. Séquela cuidadosamente después de lavarla para evitar la formación de orín.

Carro

- Lávela con un paño empapado en agua jabonosa caliente y séquela a continuación.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

FR

· Al igual que cualquier otro producto de acero inoxidable, a fin de garantizar la durabilidad de su producto, especialmente la apariencia del acero inoxidable, le recomendamos la aplicación periódica de aceite protector a las piezas de acero inoxidable de su barbacoa desde la primera vez que se utilice. Cada cierto tiempo, también puede rociar la superficie con un limpiador de acero inoxidable, frotándola después con un paño suave y, por último, abrillantándola. De esta manera se creará una fina capa protectora en las superficies de acero inoxidable.

Fijaciones

Deberán comprobarse a intervalos periódicos todos los tornillos, pernos, elementos de fijación, etc. Y reapretarse en caso necesario.

Almacenamiento

· Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado totalmente antes de cubrirla o proceder a su almacenamiento. Almacene su barbacoa en un lugar seco y fresco.

· Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar el ingreso de insectos o suciedad en sus orificios.

· En caso de almacenar la barbacoa en interiores, deberá desconectarse la bombona y dejarse en el exterior. La bombona de gas deberá almacenarse siempre en exteriores en un lugar seco y bien ventilado, apartado de cualquier fuente de ignición. No permita que los niños jueguen con la bombona de gas o la manipulen en modo alguno. Nunca deje la bomba de gas expuesta a la luz directa del sol.

· Al volver a utilizar la barbacoa tras períodos prolongados de almacenamiento, observe siempre primero los procedimientos de instalación.

5. PROTEJAMOS EL MEDIOAMBIENTE

Recuerde llevar el producto a la planta de tratamiento de residuos al final de su vida útil para que se pueda reciclar. Si su parrilla de barbacoa tiene un motor o un soplador, no los tire ni queme sus accesorios; cumpla con las normas aplicables para la recogida, la recuperación y el reciclaje de dichos productos.

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA/SOLUCIÓN

Los quemadores no se encienden utilizando el sistema automático de encendido

- La bombona de gas está vacía _____ → Sustituya la bombona por otra llena
- Regulador defectuoso _____ → Haga reparar o sustituir el regulador de gas
- Quemadores obstruidos _____ → Limpie los quemadores
- Obstrucción en las toberas o en el tubo flexible del gas _____ → Limpie las toberas y el tubo flexible del gas
- El cable del electrodo está aflojado o desconectado del electrodo _____ → Reconecte el cable
- Electrodo o cable dañado _____ → Cambie el electrodo y el cable
- Encendedor interno defectuoso _____ → Cámbielo
- Separación incorrecta del electrodo _____ → El electrodo debe estar bien posicionado respecto al quemador, con una distancia de 3 a 4 mm entre el extremo del electrodo y la boquilla del quemador. Realinee el electrodo según se requiera.

El quemador no se enciende utilizando un encendedor de gas

- La bombona de gas está vacía _____ → Sustituya la bombona por otra llena
- Regulador defectuoso _____ → Haga reparar o sustituir el regulador de gas
- Quemadores obstruidos _____ → Limpie los quemadores
- Obstrucción en las toberas o en el tubo flexible del gas _____ → Limpie las toberas y el tubo flexible del gas

Llama débil o retroceso de llama (fuego en el tubo del quemador: es posible que se escuche un ruido de tono grave o un silbido)

- La bombona de gas es de una capacidad insuficiente _____ → Utilice una botella más grande.
- Quemadores obstruidos _____ → Limpie los quemadores
- Obstrucción en las toberas o en el tubo flexible del gas _____ → Limpie las toberas y el tubo flexible del gas
- Viento _____ → Utilice la barbacoa en un lugar menos expuesto al viento

Válvula de gas difícil de girar

- Sistema de encendido interno atascado _____ → Sustituya la válvula de gas
- Válvula de gas agarrotada _____ → Solicite el reemplazo de la válvula de gas a su vendedor

7. GARANTÍA

Condiciones de la garantía

La garantía de venta comienza a partir de la fecha de compra y durante el periodo definido. Esta garantía sólo se aplica al uso por parte de un único hogar privado y no se aplica a entornos comerciales, comunales o multidomésticos como restaurantes, hoteles, centros de vacaciones y

restaurantes, hoteles, complejos turísticos y propiedades de alquiler.

Esta garantía cubre todos los defectos de materiales y mano de obra: las piezas y componentes que falten, así como los daños que se produzcan en un uso normal. Las reparaciones y las piezas de recambio no prolongan el período de garantía original.

En ningún caso, en virtud de esta garantía voluntaria, la compensación de cualquier tipo superará el precio de compra del producto vendido.

Usted asume el riesgo y la responsabilidad por la pérdida, el daño o las lesiones a usted y a su propiedad y/o a otros y a su propiedad que resulten del mal uso o del abuso del producto o del incumplimiento de las instrucciones proporcionadas por el manual del propietario adjunto.

Exclusiones de garantía

La garantía no cubre los problemas o incidentes derivados del uso inadecuado del producto. La garantía del producto está limitada al valor del mismo.


FR
 ES
 PT
 IT
 EL
 PL
 RU
 KZ
 UA
 RO
 BR
 HE
 EN

Se excluyen específicamente los siguientes casos:

- Desgaste normal (óxido, deformación, decoloración...) Piezas expuestas directamente a las llamas o al calor intenso. Es normal tener que sustituir piezas con el tiempo.
- Daños derivados de un mantenimiento inadecuado, un almacenamiento incorrecto, un montaje incorrecto o la introducción de modificaciones.
- Cualquier daño resultante del uso incorrecto del producto (uso comercial, uso como incinerador..).
- Consecuencias de la exposición a fuentes de cloro, por ejemplo, piscina, spa o jacuzzi.
- Daños debidos a condiciones naturales extremas, por ejemplo, granizo, huracanes terremotos, tsunamis, subidas de tensión, tornados o tormentas eléctricas severas.

Si tiene alguna duda sobre la instalación o el uso de su aparato, póngase en contacto con el servicio técnico de su tienda.

8. DATOS TÉCNICOS

ADEO Services		 2575-22			
Nombre del producto	Barbacoa de gas externa				
Número de modelo	2023R09P02-0029				
Categoría de gas	<input checked="" type="checkbox"/> I _{3*} (28-30/37)	<input checked="" type="checkbox"/> I _{3B/P} (30)	<input type="checkbox"/> I _{3B/P} (37)	<input type="checkbox"/> I _{3B/P} (50)	
Gas y presión suministrada	Butano (G30)	Propano (G31)	Butano	Butano	Butano
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
País de destino:	I _{3*(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I _{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT I _{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK I _{3B/P(37)} : PL				
Tamaño del inyector del quemador principal	Ø 0.92mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	Ø 0.81mm	
Tamaño del inyector del quemador lateral	Ø 0.88mm	Ø 0.88mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm	
Total de caudales térmicos nominales (Hs)	17 kW(1235 g/h)				
Energía eléctrica (V/CC)	4 x 1,5 V - Lámpara LED/Tensión nominal: 220V-240V/Frecuencia: 50/60Hz				
Solo para uso en exteriores					
Lea las instrucciones antes de usar el aparato.					
Advertencia: Las piezas accesibles podrían estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.					
Fabricado en China					

FR



INTRODUÇÃO

ES

Obrigado por escolher este produto. Ao projetar e fabricar os nossos produtos, esforçamo-nos por garantir uma excelente qualidade que responda às necessidades dos utilizadores.

IMPORTANTE! PARA OBTER A MAIOR SATISFAÇÃO DESTES PRODUTOS QUANDO INSTALAR, UTILIZAR E CONSERVAR, RECOMENDAMOS QUE LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO. PRESTE ATENÇÃO AOS AVISOS DE SEGURANÇA BÁSICOS CONTIDOS NESTE MANUAL E CONSERVE-O PARA REFERÊNCIA FUTURA.

PT

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES

IT



IMPORTANTE, A CONSERVAR PARA FUTURAS CONSULTAS: LEIA ATENTAMENTE

EL

- Leia estas instruções com atenção antes de montar e utilizar o grelhador.
- Guarde estas instruções para futuras referências.
- Exclusivamente para uma utilização no exterior. Não utilize o aparelho no interior.
- Não utilize o grelhador nem guarde as botijas de gás abaixo do nível do solo. O gás é mais pesado do que o ar: se houver uma fuga, o gás acumula-se num ponto baixo e pode explodir em contacto com uma chama ou faísca.
- Para uso exclusivo com gás combustível liquidificado em botija. Deve utilizar um distensor adequado para propano, butano ou misto.
- Retire a embalagem de plástico de todas as partes antes de ligar o grelhador.
- Certifique-se de que não utiliza o grelhador a menos de um metro de qualquer estrutura ou superfície inflamável. Não utilize por baixo de uma superfície inflamável.
- As botijas de gás não devem ser colocadas diretamente por baixo do grelhador.
- As botijas de gás nunca devem ser guardadas ou utilizadas na horizontal. Qualquer fuga poderia ser muito grave e o líquido poderia infiltrar-se na conduta do gás.
- Abra a cobertura do seu grelhador antes de o ligar.
- Nunca guarde botijas de gás no interior.
- Não mova o grelhador quando este estiver ligado. Espere que ele arrefeça por completo.
- Este grelhador nunca deve ficar sem supervisão enquanto estiver ligado.
- A pega da cobertura pode ficar muito quente. Segure apenas o centro da pega.
- Recomendamos a utilização de uma luva de cozinha.
- Utilize utensílios criados especialmente para os grelhadores com pegas compridas resistentes ao calor.
- Preste atenção ao vapor quente que pode ser libertado quando abrir a cobertura.
- Algumas partes deste grelhador ficam muito quentes. Tenha cuidado na presença de crianças, idosos e animais.
- Corte sempre a alimentação do gás na botija quando o grelhador não for utilizado.
- Nunca cubra o grelhador enquanto não tiver arrefecido por completo.
- Utilize este grelhador apenas numa superfície estável e plana.
- Antes de utilizar o grelhador, faça um teste de fugas. É o único modo fiável de detetar uma fuga de gás nas juntas ou ligações após a montagem.
- Faça o teste de impermeabilidade todos os anos e sempre que substituir ou retirar a botija do gás e a mangueira.
- Não guarde materiais inflamáveis perto do grelhador.
- Não utilize aerossóis perto do grelhador.

PL

RU

KZ

UA

RO

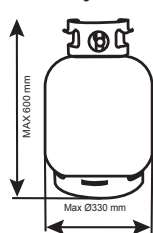
BR

HE

EN

- Não respeitar as instruções existentes neste manual pode dar origem a lesões ou deteriorações graves.
- Se tiver dúvidas quanto a estas instruções, contacte o seu revendedor.
- Quaisquer modificações deste grelhador podem ser perigosas, não são autorizadas e anulam a garantia.
- Não mova o aparelho durante a utilização.
- Desligue o gás na botija após a utilização.
- Este aparelho tem de ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante a utilização.
- Não modifique o aparelho.
- $\phi 10$ - $\phi 24$ cm são os tamanhos mínimo e máximo dos recipientes de cozinha a serem usados.

Informações acerca do gás e do distensor



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, MT, PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I ₃₊
	Propane (G31) 37 mbar	
CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Butane (G30) 30 mbar	I _{3B/P}
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I _{3P}

Este grelhador pode ser alimentado a propano ou butano liquidificado em botija. As botijas de propano fornecem gás todo o ano, mesmo no inverno, quando fizer frio. Poderá precisar de uma chave de mola (não incluída) para mudar de botija. As botijas de butano fornecem uma alimentação de gás suficiente durante o verão, mas o desempenho do grelhador pode ser afetado quando a temperatura do gás baixar dos +10 °c. Certifique-se de que tem a botija de gás e o distensor corretos para o seu grelhador.

- A mangueira deve ficar livre sem ser torcida, dobrada ou presa, de modo a não obstruir a passagem de gás. Inspeccione sempre a mangueira antes da utilização quanto a fissuras, cortes ou desgaste excessivo.
- Sem contar com o ponto de ligação, nenhuma parte da mangueira deve tocar nas peças quentes do grelhador. Se a mangueira ficar danificada, substitua-a por uma mangueira adequada criada especialmente para ser utilizada com gás combustível liquidificado e em conformidade com as normas nacionais do país onde é utilizado.
- Utilize uma mangueira adequada, em conformidade com a norma ISO3821 e cujo comprimento não passe os 1,5 m.

Para desempenhos ótimos, aconselhamos a utilização de uma botija de butano de 6 kg, ou uma botija de propano de 5 kg. Utilize um regulador adequado, em conformidade com a norma EN16129. **DEVE TER UM DISTENSOR E UMA BOTIJA DE GÁS ADEQUADOS, PARA GARANTIR A SEGURANÇA E EFICÁCIA DO SEU GRELHADOR. A UTILIZAÇÃO DE UM DISTENSOR INADEQUADO OU DEFEITUOSO É PERIGOSA E ANULA A GARANTIA.** Consulte o seu revendedor de gás local para determinar as botijas de gás e distensores que melhor se adequam.

As partes vedadas pelo fabricante ou pelo respetivo agente não podem ser alteradas pelo utilizador.

2. MONTAGEM

Teste de fugas

Efetue sempre este teste numa zona bem ventilada. Faça este teste de fugas todos os anos e cada vez que mudar de botija do gás ou da mangueira.

- Passo 1 - certifique-se de que todos os botões estão na posição de desligado.
- Passo 2 - abra a válvula de comando do gás na botija ou no distensor.

FR

· Passo 3 - verifique se existem fugas, cobrindo todas as juntas do sistema de gás, incluindo as ligações da botija do gás, da mangueira e do distensor, com uma solução de água (50%) e sabão (50%). Nunca utilize chamas nuas para testar fugas.

ES

· Passo 4 - a formação de bolhas por cima de algumas juntas indica uma fuga.

· Corte a alimentação do gás

· Aperte todas as juntas

· Reinicie o teste

· Se se formarem novamente bolhas, não utilize o grelhador e contacte o seu revendedor local para obter assistência.

Limpe bem a solução de água/sabão de todas as juntas e ligações após fazer o seu teste de fugas.

Escolha de um local

· Este grelhador deve ser utilizado exclusivamente ao ar livre e deve ser colocado num local bem arejado numa superfície plana. Tenha o cuidado de nunca o colocar por baixo de uma superfície combustível. As partes laterais do grelhador nunca devem estar a menos de um metro de qualquer superfície combustível. Mantenha este grelhador afastado de materiais inflamáveis!

· Seleccione cuidadosamente o local de utilização do grelhador. O local deve ficar num espaço aberto sem vento, afastado de árvores e de outros elementos que possam pegar fogo.

Precauções

· Não bloqueie as entradas de ar da estrutura do grelhador.

· Se tiver de substituir a botija, certifique-se de que esta fica bem fechada e que não existe qualquer fonte de acendimento (cigarros, chamas nuas, faíscas, etc.) Por perto antes de continuar.

Ligação de uma mangueira do gás ao grelhador

· Ligue uma mangueira do gás no ponto de admissão do gás, na parte lateral esquerda do grelhador. Não aperte demasiado. Não utilize fita adesiva ou líquidos na ligação.

· Aperte à mão.

· Certifique-se de que todos os botões de comando do grelhador estão na posição de desligados. Ligue o distensor à botija do gás, respeitando as instruções dadas pelo revendedor do distensor e da botija.

Fixação do distensor na botija do gás

· Certifique-se de que todos os botões de comando do grelhador estão na posição de desligados. Ligue o distensor à botija do gás, respeitando as instruções dadas pelo revendedor do distensor e da botija.

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

3. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Avisos

· Antes de continuar, certifique-se de que compreendeu bem a secção “informações importantes” neste manual.

· A conceção deste grelhador exclui a utilização de mais de 50% da zona de cozedura como placa sólida. Se as placas estiverem totalmente cobertas, resulta numa acumulação excessiva de calor que pode danificar o grelhador, não sendo abrangido pela garantia.

Ligação do grelhador

· Abra a cobertura do seu grelhador antes de o ligar. Nunca ligue o grelhador com a cobertura fechada.

· Certifique-se de que todos os botões do gás estão desligados. Abra a válvula de comando do gás na botija ou distensor do gás.

· Pressione o botão do bico que deseja acender e rode no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até sentir uma resistência à rotação. Espere 4 segundos, depois continue a rodar o botão até ouvir um clique (habitualmente, o bico deve acender). Repita esta operação várias vezes até que o bico acenda.

· Acenda os outros bicos, seja por que ordem for, de acordo com as suas necessidades. Certifique-se de que cada bico está aceso antes de acender o bico seguinte.

HE

EN

· Se o bico não acender após ter seguido o processo em cima, rode todos os botões para a posição de desligado. Feche a válvula de gás na botija do gás. Espere cinco minutos. Recomece todas as etapas apresentadas acima. Se o grelhador nunca acender, consulte as instruções de ligação manual em baixo.

· Após a ligação, os bicos devem estar na posição máxima durante 3 a 5 minutos, de modo a pré-aquecer o grelhador. Este processo deve ser efetuado antes de cada sessão de cozedura. A tampa deve permanecer aberta durante o pré-aquecimento.

· Após ter terminado o pré-aquecimento, coloque todos os bicos em lume brando para assegurar os melhores resultados de cozedura.

Instruções para uma ligação manual

· Abra a cobertura do seu grelhador antes de o ligar. Nunca ligue o grelhador com a cobertura fechada.

· Certifique-se de que todos os botões do gás estão desligados. Abra a válvula de comando do gás na botija ou distensor do gás.

· Insira um fósforo aceso através do orifício de ligação mais à direita por baixo do painel de controlo, e coloque-o perto do orifício do bico da direita.

· Prima e rode o botão completamente à direita no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio, para a posição máxima.

· Quando o bico da direita estiver aceso, acenda o resto dos bicos, da direita para a esquerda.

· Certifique-se de que cada bico está aceso antes de acender o bico seguinte.

· Se o bico completamente à direita não acender, contacte o seu revendedor.

· Após a ligação, os bicos devem estar na posição máxima durante 3 a 5 minutos, de modo a pré-aquecer o grelhador. Este processo deve ser efetuado antes de cada sessão de cozedura. A tampa deve permanecer aberta durante o pré-aquecimento.

· Após ter terminado o pré-aquecimento, coloque todos os bicos na posição mínima para assegurar os melhores resultados de cozedura.

Cozedura na grelha

Os bicos em aço inoxidável aquecem o difusor do calor (ou o cesto com o carvão/pedra de lava) por baixo da grelha, que, por sua vez, aquece os alimentos colocados sobre a grelha. As gorduras naturais dos alimentos, produzidas durante a cozedura, colam-se no difusor de calor (ou carvão/pedra de lava) e evaporam. O sumo resultante envolve a comida, saindo por cima, o que confere aos alimentos o aroma único de um churrasco. Para obter uma cozedura mais uniforme, baixe a cobertura do grelhador, certificando-se de que os bicos estão em lume branco.

Cozedura na chapa

Os bicos aquecem diretamente a chapa, que cozinha os alimentos colocados por cima. As chapas permitem cozinhar alimentos mais pequenos, como marisco, que poderiam cair entre as barras da grelha. Elas também permitem cozinhar alimentos que exijam uma cozedura a alta temperatura/curta duração, como legumes e pequenos pedaços de peixe. De igual modo, podem ser utilizadas exatamente como a placa de aquecimento de uma cozinha, para grelhar bifés, ovos, etc. Caso contrário, podemos utilizá-las para aquecer caçarolas ou manter a comida quente.

Controlo dos incêndios *muito importante*

· Os incêndios ocorrem quando cozinhamos alimentos e os molhos e gorduras colam-se nos difusores de calor quentes. O fumo dá um bom gosto ao churrasco, mas é preferível evitar incêndios, para não queimar os alimentos. Para controlar estes incêndios, é absolutamente essencial retirar o excesso de gordura dos alimentos antes da cozedura. Utilize razoavelmente marinados e molhos de cozedura. Também deve colocar os bicos no mínimo para a cozedura.

· Quando aparecem incêndios, podem ser apagados colocando fermento ou sal diretamente nos difusores de calor. Proteja sempre as mãos quando trabalhar perto da superfície de aquecimento do grelhador, tendo o cuidado de se proteger contra as chamas.

· No caso de fogo das gorduras, siga as instruções em baixo.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

FR

Fogos de gorduras

- Esvazie e limpe a gaveta da gordura de quaisquer resíduos de cozedura após cada utilização.
- Se o grelhador for utilizado para grandes refeições, será necessário desligá-lo a cada duas horas e limpá-lo. Tem de limpar mais frequentemente, se cozinhar muita comida muito gorda (salsichas, salsicha merguez...). Não respeitar estas instruções pode dar origem a fogos nas gorduras, o que pode dar origem a lesões e danificar o grelhador.

No caso de fogo das gorduras/avisos:

- Se o puder fazer com toda a segurança, feche todos os botões do gás.
- Feche a botija do gás.
- Afaste toda a gente do grelhador e espere que o fogo apague.
- Não feche a cobertura ou tampa do grelhador.
- Nunca borriفة o seu grelhador com água. Se utilizar um extintor,
- Tem de ser de pó.
- Não retire a gaveta da gordura.
- Se o fogo não parecer abrandar, ou parecer aumentar, contacte os bombeiros para obter assistência.

Fim da sessão de cozedura

- Após cada sessão de cozedura, coloque os bicos do grelhador na posição máxima e deixe-os acesos durante 5 minutos. Este procedimento permite queimar os resíduos da cozedura e, conseqüentemente, facilitar a limpeza. Certifique-se de que a cobertura está aberta durante esta operação.
- Limpe sistematicamente o seu grelhador após cada utilização, para evitar a acumulação de gordura de cozinha que pode pegar fogo.

Desligar o grelhador

- Quando terminar de utilizar o grelhador, rode todas as torneiras do gás no sentido dos ponteiros do relógio até à posição de desligado, e corte a alimentação do gás na botija.
- Espere que o grelhador esteja suficientemente frio antes de fechar a cobertura ou tampa.

4. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

Limpe regularmente o seu grelhador entre utilizações e especialmente após períodos prolongados de arrumação. Certifique-se de que o grelhador e os seus componentes estão suficientemente frios antes de os limpar. Nunca deixe o grelhador exposto às intempéries e mantenha-o afastado da humidade.

- Nunca borriفة o grelhador com água quando as suas superfícies estiverem quentes.
- Nunca manuseie as peças quentes sem proteger as mãos.

Para prolongar a vida e manter o estado do seu grelhador, recomendamos vivamente que o cubra, se o deixar ao ar livre durante períodos prolongados, especialmente durante os meses de inverno. Encontram-se disponíveis toldos de alta resistência e outros acessórios para o seu grelhador no seu revendedor local.

Mesmo que o seu grelhador esteja coberto para sua proteção, também tem de o inspecionar regularmente, pois a humidade ou condensação podem aparecer, o que o pode danificar. Pode ser necessário secar o grelhador e o interior da sua cobertura de proteção. Os resíduos de gorduras podem criar mofo nas peças do grelhador. Este deve ser limpo com água muito quente e detergente.

Qualquer parte de ferrugem encontrada, que não esteja em contacto com a comida, deve ser tratada com um produto anti-ferrugem e pintada de novo com uma tinta para grelhadores, ou resistente ao calor.

Superfícies de cozedura

- Quando o grelhador arrefecer, limpe-o com água quente e detergente. Para eliminar resíduos de alimentos, utilize um detergente para a loiça. Não utilize esponjas abrasivas ou pós de arear, pois estes podem danificar definitivamente o acabamento do seu grelhador. Passe por água e

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

deixe secar. Não recomendamos a limpeza das grelhas nem das placas numa máquina de lavar loiça.

· Lembramos que tem de evitar por completo a utilização de gelo, pois pode provocar um choque térmico e criar fissuras no esmalte da chapa.

· Se aparecer ferrugem na superfície de cozedura em contacto com os alimentos, tem de mudar a superfície.

Manutenção dos bicos

· O seu bico foi regulado para oferecer um desempenho de chama máximo. Verá habitualmente uma chama azul com uma possível extremidade amarela quando o bico estiver aceso. Se a chama for mais amarela, isso pode dever-se a resíduos ou insetos nos orifícios ou tubos do bico. Isso poderia causar um bloqueio ou restrição do fluxo do gás, o que poderia dar origem a fogo atrás do painel de controlo, o que iria danificar muito seriamente o seu grelhador. Se isso acontecer, e se for possível, corte imediatamente o gás na botija.

· O bico deve ser inspecionado, retirado e lavado regularmente, pelo menos, uma vez por ano, na maioria das seguintes condições:

· Retirando o grelhador do local onde o guardou.

· Se um ou mais bicos não acenderem.

· Se a chama do bico estiver muito amarela.

· Se o gás acender atrás do painel de controlo.

· Para limpar completamente um bico, retire-o do grelhador. Pode utilizar uma escova de aço suave para retirar a ferrugem da superfície do bico. Utilize um dispositivo de limpeza de condutas ou um fio de ferro para desobstruir os orifícios ou tubos do bico, tendo o cuidado de não aumentar os orifícios do bico.

· Pode precisar de uma lanterna para se certificar de que o interior do tubo do bico fica bem limpo. Rode o bico e bata-o suavemente contra uma superfície dura, como um pedaço de madeira, para retirar todos os resíduos do interior.

· Quando voltar a montar o bico, certifique-se de que os tubos ficam virados para os injetores.

Difusor de calor

Elimine todos os resíduos alimentares do difusor de calor com um raspador de madeira ou plástico suave, ou com uma escova de latão. Não utilize raspadores nem escovas de aço. Lave com água quente e detergente e depois passe bem por água.

Gaveta da gordura

· Após cada utilização, retire e lave a gaveta da gordura, retirando todos os pedaços de comida e de gordura, utilizando, se necessário, um raspador de madeira ou de plástico.

· Arrisca-se a provocar um fogo de gordura se não respeitar estas instruções. Isso poderia dar origem a grandes deteriorações do seu grelhador que não seriam abrangidas pela garantia. Se for necessário, a gaveta da gordura pode ser lavada com água e detergente.

Estrutura do grelhador

Retire regularmente o excesso de gordura da estrutura do grelhador, utilizando um pano embebido em água e detergente, e seque bem. O excesso de gordura e os pedaços de comida podem ser retirados do interior da estrutura do grelhador com um raspador de madeira ou de plástico suave. Para facilidade de limpeza, pode adicionar uma folha de papel de alumínio que tem de mudar a cada utilização. Atenção para não tapar os orifícios de escoamento das gorduras. Se precisar de o limpar completamente, utilize um pano e água quente com detergente, ou uma escova de nylon. Não utilize produtos de limpeza abrasivos. Retire as grelhas e/ou chapas e os bicos antes de fazer uma limpeza a fundo. Não coloque os botões do gás ou as rampas dentro de água. Verifique a ligação após ter instalado cuidadosamente os elementos na estrutura do grelhador.

Cobertura do grelhador

Limpe a cobertura do grelhador com um pano ou esfregão não abrasivo e água quente com detergente. Não utilize esponjas ou pós abrasivos, pois pode danificar o acabamento do seu

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

FR

grelhador de modo permanente. Seque cuidadosamente após a lavagem para evitar a formação de ferrugem.

Carrinho

· Passe com um pano com água quente e detergente, depois seque.

ES

· Tal como para qualquer produto de aço inoxidável, e de modo a garantir a longevidade do seu produto, nomeadamente o aspeto do aço inoxidável, aconselhamos a proceder à manutenção regular das partes em inox do seu grelhador com um óleo protetor, isto, desde a primeira utilização. De vez em quando, também pode pulverizar a superfície com um produto de limpeza para inox, passar a seguir com um pano suave e, finalmente, polir tudo. Obterá assim uma fina camada de proteção para as suas superfícies em inox.

PT

IT

Fixações

Recomendamos que verifique e aperte todos os parafusos, porcas, etc., A intervalos regulares.

Arrumação

· Certifique-se de que o seu grelhador está bem frio antes de o cobrir ou arrumar. Guarde o seu grelhador num local fresco e seco.

· Cubra os bicos com papel de alumínio para impedir a penetração de insetos e outros resíduos nos orifícios do bico.

EL

PL

· Se o grelhador for guardado no interior, a botija de gás deve ser desligada e deixada no exterior. A botija de gás deve ser sempre deixada ao ar livre, num local seco e bem arejado, afastada de fontes de calor ou de chamas. Nunca deixe as crianças brincarem com esta botija. Não exponha a botija do gás à luz direta do sol.

RU

· Antes de utilizar o grelhador após períodos prolongados sem ser utilizado, siga os procedimentos de instalação.

5. PROTEGER O MEIO AMBIENTE

KZ

No nal do seu tempo de vida útil, lembre-se de entregar o seu grelhador em instalações de tratamento, de modo a ser reciclado. Se o seu grelhador tiver um motor ou um soprador, não o elimine nem queime os acessórios. Siga as regras de recolha, recuperação e reciclagem de tais produtos.

UA

RO

BR

HE

EN

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA/SOLUÇÃO

Os bicos não acendem com o sistema de ligação

- A botija de gás está vazia _____ → Substitua por uma botija cheia
- Distensor defeituoso _____ → Verifique ou substitua o distensor
- Colmatagem dos bicos _____ → Limpe os bicos
- Colmatagem dos tubos ou mangueiras do gás _____ → Limpe os tubos ou a mangueira do gás
- O fio do eletrodo está desapertado ou desligado do eletrodo _____ → Volte a ligar o fio
- O eletrodo ou o fio estão danificados _____ → Mude o eletrodo e o fio
- O dispositivo de ligação integrado está defeituoso _____ → Proceda à substituição
- Distanciamento incorreto do eletrodo _____ → O eletrodo deve estar em conformidade com o bico, com uma distância de 3 a 4 mm entre a extremidade do eletrodo e o postigo. Realinhe o eletrodo conforme exigido.

O bico não acende com a ligação do gás

- A botija de gás está vazia _____ → Substitua por uma botija cheia
- Distensor defeituoso _____ → Verifique ou substitua o distensor
- Colmatagem dos bicos _____ → Limpe os bicos
- Colmatagem dos tubos ou mangueiras do gás _____ → Limpe os tubos ou a mangueira do gás

Chama pequena ou retorno da chama (chama no tubo do bico, assobio ou roncar perceptível)

- A botija de gás é demasiado pequena _____ → Utilize uma botija maior
- Colmatagem dos bicos _____ → Limpe os bicos
- Colmatagem dos tubos ou mangueiras do gás _____ → Limpe os tubos ou a mangueira do gás
- Vento _____ → Utilize o grelhador num local menos exposto ao vento

O botão da torneira da botija do gás é difícil de rodar

- Sistema de ligação integrado torcido _____ → Substitua a torneira do gás
- Torneira do gás torcida _____ → Leve a torneira do gás para ser substituída pelo seu revendedor

7. GARANTIA

Condições de garantia

A garantia de venda começa a partir da data de compra para o período definido.

Esta garantia aplica-se apenas à utilização num único agregado doméstico privado e não se aplica a churrascos utilizados num ambiente comercial, comunitário ou multi-doméstico, tais como restaurantes, hotéis, centros de férias e propriedades de aluguer.

Esta garantia cobre todos os defeitos nos materiais e na mão-de-obra: peças e componentes em falta, bem como danos que ocorram sob utilização normal. As reparações e peças de substituição não prolongam o período de garantia original.

Em nenhuma circunstância, ao abrigo desta garantia voluntária, qualquer compensação de qualquer tipo poderá exceder o preço de compra do produto vendido.

O utilizador assume o risco e a responsabilidade por perda, dano ou prejuízo para si e para a sua propriedade e/ou para outras pessoas e os seus bens resultantes da utilização indevida ou abusiva do produto ou da não observância das instruções fornecidas pela no manual do proprietário anexo.

Exclusões de garantia

A garantia não cobre problemas ou incidentes resultantes da utilização indevida do produto. A garantia do produto é limitada ao valor do produto.

Estão especificamente excluídos os seguintes casos:

FR
ES
PT
IT
EL
PL
RU
KZ
UA
RO
BR
HE
EN

- Desgaste normal (ferrugem, deformação, descoloração...) Peças expostas directamente às chamas ou calor intenso. É normal ter de substituir peças ao longo do tempo.
 - Danos resultantes de manutenção incorrecta, armazenamento incorrecto, montagem incorrecta ou a introdução de modificações.
 - Qualquer dano resultante de uma utilização incorrecta do produto (utilização comercial, utilização como um Incinerador..).
 - Consequências da exposição a fontes de cloro, por exemplo, piscina, spa ou banheira de hidromassagem.
 - Danos devidos a condições naturais extremas, por exemplo, granizo, furacões terremotos, tsunamis, surtos de energia, tornados ou trovoadas severas.
- Se tiver alguma dúvida sobre a instalação ou utilização do seu dispositivo, por favor contacte o departamento de serviço da sua loja.

8. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ADEO Services		 2575-22			
Nome do produto	Grilhador a gás de exterior				
Número de modelo	2023R09P02-0029				
Categoria do gás	<input checked="" type="checkbox"/> I ₃ *(28-30/37)	<input checked="" type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	
Gás e pressão de alimentação	Butano (G30)	Propano (G31)	Butano	Butano	Butano
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
País de destino:	I ₃ *(28-30/37): BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I _{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT I _{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK I _{3B/P(37)} : PL				
Tamanho do injetor do bico principal	Ø 0.92mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	Ø 0.81mm	
Tamanho do injetor do bico lateral	Ø 0.88mm	Ø 0.88mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm	
Entradas de calor nominal total (Hs)	17 kW(1235 g/h)				
Energia elétrica (V/DC)	4 lâmpadas LED de 1,5V/Voltagem nominal: 220V-240V/Frequência: 50/60Hz				
Usar apenas no exterior					
Leia as instruções antes de usar o aparelho.					
Aviso: As partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.					
Fabricado na China					

9. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Nós: ADEO Services
135 Rue Sadi Carnot - CS 00001
59790 RONCHIN - France

Declaramos que o produto apresentado abaixo:

GRELHADOR A GÁS

MODELO: 2023R09P02-0028, 2023R09P02-0029

Número do lote: 108544100822, 108544160922, 108544111122,
108544270123, 108544170323

Satisfaz os requisitos das Normas do Conselho:

Norma dos aparelhos a gás (UE)2016/426

Diretiva CE de Compatibilidade Eletromagnética de 2014/30/UE

Diretiva ROHS (UE) 2015/863 retificada pelo da Diretiva 2011/65/UE

E encontra-se em conformidade com as normas:

BS EN 498:2012

BS EN 484:2019

EN IEC 55015:2019+A11:2020

EN 61547:2009 E

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021

EN 61000-3-3:2013+A1:2019

EN IEC 55014-2:2021

EN 60335-1: 2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+ A14:2019+A15:2021/Part

EN 62233: 2008

IEC 62471:2006(Primeira edição)

IEC 62321-3-1:2013

IEC 62321-6:2015

IEC 62321-7-1:2015

IEC 62321-7-2:2017

EN ISO 17075-1:2017

IEC 62321-4:2013+AMD1:2017

IEC 62321-5:2013

Position of Signatory:

Últimos dois números do ano aplicados na
marca CE: 22

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

FR



INTRODUZIONE

ES

Grazie per aver acquistato questo prodotto. Al momento della concezione e della fabbricazione dei nostri prodotti, ci impegniamo al massimo per assicurare un'eccellente qualità che corrisponda alle esigenze degli utilizzatori.

PT

IMPORTANTE! PERCHÈ QUESTO PRODOTTO VI DIA COMPLETA SODDISFAZIONE ALLA SUA POSA, USO E MANUTENZIONE, RACCOMANDIAMO DI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DELL'USO. SI PREGA DI TENERE CONTO DELLE AVVERTENZE RELATIVE ALLE PIÙ ELEMENTARI NORME DI SICUREZZA CONTENUTE IN QUESTO MANUALE E CONSERVARE IL DETTO MANUALE PER ULTERIORE CONSULTAZIONE.

IT

1. INFORMAZIONI IMPORTANTI

EL



IMPORTANTE, DA CONSERVARE PER ULTERIORE CONSULTAZIONE: LEGGERE ATTENTAMENTE

PL

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di assemblare e usare il barbecue.
- Conservare questo manuale di istruzioni per riferimento futuro.
- Per il solo uso all'aperto. Non usare l'apparecchio in interni.
- Non usare il barbecue e non conservare le bombole del gas sotto il livello del suolo. Il gas è più pesante dell'aria; in caso di perdite, il gas si accumulerà in basso e potrebbe incendiarsi in presenza di fiamme o scintille.
- Per il solo uso con gpl in bombole. È necessario l'uso di un regolatore appropriato per butano, propano o miscele.
- Rimuovere i materiali di imballaggio in plastica da tutti i componenti prima di accendere il barbecue.
- Non usare il barbecue a meno di 1 metro da qualsiasi struttura o superficie infiammabile. Non usare sotto una superficie infiammabile.
- Non posizionare le bombole del gas direttamente sotto il barbecue.
- Non conservare o utilizzare le bombole del gas in posizione orizzontale. In caso di perdita, il liquido potrebbe entrare nei tubi del gas, causando gravi pericoli.
- Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo.
- Non riporre le bombole del gas in interni.
- Non spostare il barbecue quando è acceso. Attendere che si sia raffreddato completamente.
- Non lasciare il barbecue incustodito quando è acceso.
- L'impugnatura del coperchio può diventare molto calda. Toccare esclusivamente il centro dell'impugnatura.
- Si raccomanda l'uso di un guanto da forno.
- Usare appositi utensili per barbecue con impugnature lunghe e resistenti al calore.
- Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo durante l'apertura del coperchio.
- Alcune parti del barbecue diventano molto calde. Tenerlo presente in presenza di bambini, anziani e animali.
- Chiudere l'alimentazione del gas a livello della bombola quando il barbecue non è in uso.
- Non coprire il barbecue finché non si è completamente raffreddato.
- Usare il barbecue esclusivamente su una superficie piana e stabile.
- Effettuare una prova di tenuta prima di usare il barbecue, perché è l'unico modo sicuro per rilevare eventuali perdite di gas dai raccordi e collegamenti del barbecue dopo l'assemblaggio.
- Effettuare la prova di tenuta annualmente e a ogni rimozione o sostituzione della bombola del gas e del tubo flessibile.

RU

KZ

UA

RO

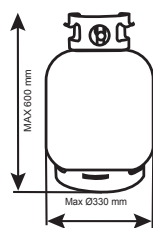
BR

HE

EN

- Non conservare materiali infiammabili in prossimità del barbecue.
- Non usare aerosol in prossimità del barbecue.
- Il mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale comporta il rischio di danni o lesioni gravi.
- In caso di domande relative a queste istruzioni, contattare il rivenditore locale.
- Qualsiasi modifica del barbecue può essere pericolosa; è vietata e annulla la garanzia.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas a livello della bombola.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- Dimensioni minime e massime degli utensili da cottura utilizzabili: $\phi 10$ - $\phi 24$ cm.

Informazioni relative al gas e al regolatore



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, MT, PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I ₃₊
	Propane (G31) 37 mbar	
CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Butane (G30) 30 mbar	I _{3B/P}
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I _{3P}

Questo barbecue può essere alimentato con bombole di butano o propano combustibile liquefatto. Le bombole di propano forniscono gas tutto l'anno, anche in inverno, quando fa freddo. Per sostituire le bombole potrebbe essere necessaria una chiave (non inclusa). Le bombole di butano forniscono gas sufficiente in estate, ma possono limitare le prestazioni del barbecue quando la temperatura del gas scende sotto i +10°C. Assicurarsi che la bombola del gas e il regolatore siano adatti al barbecue.

- Il tubo deve pendere liberamente senza piegarsi, aggrovigliarsi o tendersi per evitare di ostruire il flusso di gas. Ispezionare sempre il tubo prima dell'uso per assicurarsi che non sia tagliato, incrinato o eccessivamente usurato.
 - Ad eccezione del punto di collegamento, nessuna parte del tubo deve entrare a contatto con le parti calde del barbecue. Se il tubo presenta segni di danneggiamento, deve essere sostituito con un tubo adatto all'uso con GPL e conforme alle norme vigenti nel paese di utilizzo.
 - Usare un tubo conforme alla normativa ISO3821 e di lunghezza non superiore a 1,5 metri.
- Per prestazioni ottimali, si raccomanda di usare bombole di butano da 6 kg o bombole di propano da 5 kg. Usare un regolatore appropriato e conforme alla normativa EN16129. **PER GARANTIRE LA SICUREZZA E L'EFFICIENZA DEL BARBECUE, È NECESSARIO DISPORRE DI UN REGOLATORE E UNA BOMBOLA DEL GAS ADEGUATI. L'USO DI UN REGOLATORE INADEGUATO O DIFETTOSO È PERICOLOSO E ANNULLA LA GARANZIA.** Consultare il proprio rivenditore di gas per informazioni su bombole di gas e regolatori adeguati.
- Le parti sigillate dal fabbricante o dal suo agente non devono essere alterate dall'utente.

2. INSTALLAZIONE

Prova di tenuta

Effettuare questa operazione esclusivamente in aree ben ventilate. Effettuare la prova di tenuta annualmente e a ogni sostituzione della bombola del gas o del tubo flessibile.

- Passo 1 - accertarsi che tutte le manopole di controllo siano in posizione di spegnimento.
- Passo 2 - aprire la valvola di controllo del gas a livello della bombola o del regolatore.
- Passo 3 - individuare l'eventuale presenza di perdite applicando una soluzione di acqua (50%) e sapone (50%) su tutti i raccordi del gas, inclusi i collegamenti della bombola del gas, del tubo e del regolatore. Non usare mai fiamme nude per effettuare la prova di tenuta.
- Passo 4 - la formazione di bolle i sui raccordi indica la presenza di una perdita.

- Dopo l'accensione, lasciare i bruciatori in funzione alla massima potenza per 3-5 minuti affinché il barbecue si riscaldi. Tale processo deve essere effettuato prima di ogni sessione di cottura. Il coperchio deve rimanere aperto durante il riscaldamento.
- Al termine del riscaldamento, portare tutti i bruciatori a una potenza inferiore per i migliori risultati di cottura.

Accensione manuale

- Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo. Non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso.
- Accertarsi che tutte le manopole siano in posizione di spegnimento. Aprire la valvola di controllo del gas a livello della bombola o del regolatore.
- Inserire un fiammifero acceso attraverso il foro di accensione più a destra, sotto il pannello di controllo, e avvicinarlo al foro del bruciatore di destra.
- Premere e ruotare la manopola all'estrema destra in senso antiorario fino alla posizione massima.
- Quando il bruciatore di destra è acceso, accendere i bruciatori rimanenti, da destra a sinistra.
- Verificare che ciascun bruciatore sia acceso prima di accendere il successivo.
- Se il bruciatore all'estrema destra non si accende, contattare il rivenditore locale.
- Dopo averli accesi, lasciare i bruciatori in funzione alla massima potenza per 3-5 minuti affinché il barbecue si riscaldi. Tale processo deve essere effettuato prima di ogni sessione di cottura. Il coperchio deve rimanere aperto durante il riscaldamento.
- Al termine del riscaldamento, portare tutti i bruciatori al minimo per i migliori risultati di cottura.

Cottura alla griglia

I bruciatori in acciaio inox riscaldano i diffusori di calore (o il contenitore con le mattonelle/pietra lavica) sotto la griglia, che a sua volta riscalda gli alimenti disposti su di essa. I succhi naturali degli alimenti prodotti durante la cottura cadono sul diffusore di calore (o sulle mattonelle/pietra lavica) ed evaporano. Il fumo derivato avvolge gli alimenti, mentre si sposta verso l'alto, conferendo il tipico aroma della cottura al barbecue. Per una cottura più uniforme, abbassare il coperchio del barbecue, assicurandosi che i bruciatori siano al minimo.

Cottura alla piastra

I bruciatori riscaldano direttamente la piastra, che cuoce gli alimenti disposti su di essa. Le piastre permettono di cuocere gli alimenti più piccoli, come i frutti di mare, che potrebbero cadere tra le barre della griglia. Permettono inoltre di cuocere gli alimenti che richiedono una cottura ad alta temperatura/breve, come le verdure e i piccoli pezzi di pesce. Infine possono essere utilizzate esattamente come le piastre di cottura di una cucina, per grigliare bistecche, uova, ecc., o anche per riscaldare pentole o mantenere gli alimenti al caldo.

Controllo delle fiammate *molto importante*

Le fiammate si verificano quando i succhi e i grassi della carne in cottura cadono sui diffusori di calore bollenti. Naturalmente il fumo contribuisce a conferire agli alimenti il tipico aroma di barbecue, ma è preferibile evitare fiammate eccessive affinché gli alimenti non brucino. Per controllare le fiammate, è essenziale eliminare il grasso in eccesso dagli alimenti prima di cuocerli. Inoltre, usare con moderazione salse di cottura e marinate. Durante la cottura, mantenere i bruciatori al minimo.

- Per estinguere eventuali fiammate, versare del lievito in polvere o del sale direttamente sui diffusori di calore. Proteggere sempre le mani durante le operazioni in prossimità della superficie di cottura del barbecue e fare sempre attenzione alle fiamme.
- In caso di incendio di grasso, seguire le istruzioni riportate di seguito.

Incendio di grasso

- Svuotare e pulire la leccarda ed eliminare i residui alimentari dopo ogni utilizzo.
- Se il barbecue è utilizzato per cotture prolungate, è necessario spegnerlo ogni due ore e pulirlo. Pulirlo più frequentemente in caso di alimenti particolarmente grassi (salsicce, ecc.). Il mancato

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

FR

rispetto di queste avvertenze può causare un incendio di grasso, con il conseguente rischio di lesioni e danni al barbecue.

In caso di incendio di grasso/avvertenze

- Se è possibile farlo in sicurezza, portare tutte le manopole di controllo in posizione di spegnimento.
- Chiudere la bombola del gas.
- Tenere tutte le persone a distanza di sicurezza dal barbecue e attendere che il fuoco si estingua.
- Non chiudere il coperchio del barbecue.
- Non versare acqua sul barbecue. Utilizzare esclusivamente
- Estintori a polvere.
- Non rimuovere la leccarda.
- Se le fiamme non si riducono o sembrano peggiorare, contattare i vigili del fuoco.

Termine della sessione di cottura

- Dopo ogni sessione di cottura, portare i bruciatori al massimo e lasciarli in funzione per 5 minuti. Questa operazione permette di bruciare tutti i residui di cottura, facilitando la pulizia. Assicurarsi che il coperchio rimanga aperto durante questa operazione.
- Pulire regolarmente il barbecue dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo del grasso di cottura, che potrebbe incendiarsi.

Spegnimento del barbecue

- Al termine dell'uso del barbecue, ruotare tutti i controlli completamente in senso orario fino alla posizione di spegnimento, quindi chiudere l'alimentazione del gas a livello della bombola.
- Attendere che il barbecue sia sufficientemente freddo prima di chiudere il coperchio.

4. MANUTENZIONE E RIPARAZIONI

Pulire regolarmente il barbecue tra diversi utilizzi, in particolare dopo periodi prolungati di inutilizzo. Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima di pulirli. Non lasciare il barbecue esposto alle intemperie e tenerlo al riparo dall'umidità.

- Non versare acqua sul barbecue quando le sue superfici sono calde.
- Non toccare le parti calde con le mani nude.

Per prolungare la durata di vita del barbecue e mantenerlo in buone condizioni, si raccomanda caldamente di coprirlo prima di lasciarlo all'aperto per lunghi periodi, in particolare durante i mesi invernali. Coperture ad alta resistenza e altri accessori per barbecue sono reperibili presso i rivenditori locali.

Anche quando il barbecue è coperto, ispezionarlo a intervalli regolari perché potrebbe formarsi umidità o condensa, dannosa per il barbecue. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue e l'interno della copertura. È possibile che si formi della muffa su eventuali residui di grasso nel barbecue. Rimuoverla con acqua calda saponata.

L'eventuale ruggine sulle parti che non entrano a contatto con gli alimenti deve essere trattata con un anti-ruggine e verniciata con della vernice per barbecue o della vernice resistente al calore.

Superfici di cottura

- Quando il barbecue si è raffreddato, pulirlo con acqua calda saponata. Per rimuovere eventuali residui alimentari, usare un detersivo per piatti. Non usare spugne abrasive o detergenti in polvere perché possono danneggiare la rifinitura in modo permanente. Risciacquare e asciugare accuratamente. A causa del peso delle griglie e delle piastre, si raccomanda di non lavarle in lavastoviglie.
- Si raccomanda di evitare l'uso di ghiaccio, perché può provocare uno sbalzo termico e danneggiare il rivestimento della piastra.
- Se si forma della ruggine sulla superficie di cottura a contatto con gli alimenti, è necessario sostituirla.

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

Manutenzione dei bruciatori

• I bruciatori sono regolati per offrire prestazioni ottimali. Normalmente, quando il bruciatore è acceso la fiamma dev'essere blu, eventualmente con un'estremità gialla. Se la fiamma tende a essere piuttosto gialla, nei fori o nei tubi del bruciatore potrebbero essere presenti detriti o insetti. Ciò potrebbe causare il bloccaggio o la riduzione del flusso di gas, con il rischio di incendio dietro al pannello di controllo e gravi danni al barbecue. In tal caso, chiudere immediatamente il gas a livello della bombola, se è possibile farlo.

• I bruciatori devono essere ispezionati, rimossi e puliti regolarmente, almeno una volta all'anno, più spesso se si verificano le seguenti condizioni:

• Dopo un lungo periodo di inutilizzo.

• Uno o più bruciatori non si accendono.

• La fiamma dei bruciatori tende molto al giallo.

• Il gas si accende dietro il pannello di controllo.

• Per pulire completamente un bruciatore, rimuoverlo dal barbecue. Rimuovere l'eventuale ruggine dalla superficie del bruciatore con una spazzola metallica morbida. Usare uno scovolino per pipa o un pezzo di fil di ferro per rimuovere le ostruzioni nei fori o nei tubi del bruciatore, facendo attenzione a non allargare i fori del bruciatore.

• Potrebbe essere necessario usare una torcia per assicurarsi che l'interno del tubo del bruciatore sia libero. Capovolgere il bruciatore e batterlo delicatamente contro una superficie dura come un pezzo di legno per rimuovere tutti i detriti al suo interno.

• Durante il riposizionamento dei bruciatori, assicurarsi che i tubi siano rivolti correttamente verso gli ugelli.

Diffusori di calore

Rimuovere eventuali residui alimentari dai diffusori di calore con un raschietto in plastica o legno o con una spazzola in ottone. Non usare raschietti o spazzole in acciaio. Pulire con acqua calda saponata e risciacquare accuratamente.

Leccarda

• Dopo ogni utilizzo, svuotare e pulire la leccarda per eliminare particelle alimentari e grasso, usando un raschietto in plastica o legno se necessario.

• Il mancato rispetto di queste avvertenze comporta il rischio di incendio di grasso, che può provocare gravi danni al barbecue, non coperti dalla garanzia. Se necessario, è possibile lavare la leccarda con acqua calda saponata.

Corpo del barbecue

Rimuovere regolarmente il grasso in eccesso dal corpo del barbecue usando un panno inumidito con acqua calda saponata e asciugare accuratamente. Il grasso in eccesso e i residui alimentari possono essere rimossi dall'interno del barbecue con un raschietto in plastica o legno. Per facilitare la pulizia è possibile aggiungere un foglio di alluminio, da sostituire a ogni utilizzo. Fare attenzione a non ostruire i fori di scorrimento del grasso. Se è necessaria una pulizia completa, usare esclusivamente acqua calda saponata e un panno, o una spazzola in nylon. Non usare sostanze abrasive. Rimuovere le griglie e/o le piastre e i bruciatori prima della pulizia. Non immergere le manopole di controllo o le rampe nell'acqua. Verificare il corretto funzionamento dei bruciatori dopo aver riposizionato i componenti nel barbecue.

Coperchio del barbecue

Pulire il coperchio del barbecue con un panno o una spugna non abrasiva e acqua calda saponata. Non usare spugne abrasive o detergenti in polvere perché possono danneggiare la rifinitura in modo permanente. Asciugare con cura dopo la pulizia per evitare la formazione di ruggine.

Carrello

• Pulire con un panno inumidito con acqua calda saponata e asciugare.

• Per mantenere le superfici in acciaio inox in buone condizioni, e per assicurare una lunga durata di vita del prodotto, si raccomanda di rivestirle regolarmente con uno strato d'olio, sin dal primo utilizzo. Di tanto in tanto è possibile pulirle con un detergente per acciaio inox, strofinandole con

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

FR

un panno morbido per lucidarle. In tal modo le superfici in acciaio inox saranno rivestite di un fine strato protettivo.

Dispositivi di fissaggio

Si raccomanda di controllare e serrare tutte le viti, i bulloni, ecc. A intervalli regolari.

ES

Conservazione

· Assicurarsi che il barbecue si sia raffreddato prima di coprirlo o riporlo. Conservare il barbecue in un luogo fresco e asciutto.

PT

· Coprire i bruciatori con dei fogli di alluminio per evitare la penetrazione di insetti e altri detriti al loro interno.

IT

· Se il barbecue è conservato in interni, la bombola del gas deve essere scollegata e conservata in esterni. La bombola del gas deve essere sempre conservata all'aperto, in un'area asciutta e ben ventilata, lontano da qualsiasi fonte di calore o accensione. Evitare che i bambini si avvicinino alla bombola. Non esporre la bombola del gas alla luce solare diretta.

EL

· Prima di usare il barbecue dopo un periodo prolungato di inutilizzo, seguire le operazioni di installazione.

5. PROTEGGIAMO L'AMBIENTE

PL

Al termine del ciclo di vita del prodotto, portarlo presso un centro di trattamento dei rifiuti anche venga riciclato. Se il barbecue è dotato di motore o di ventola, non gettarlo e non bruciare gli accessori; rispettare tutte le normative sulla raccolta e il riciclaggio di tali prodotti.

RU

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA/SOLUZIONE

I bruciatori non si accendono con il sistema di accensione.

- La bombola del gas è vuota. _____ → Sostituirla con una bombola piena.
- Regolatore difettoso. _____ → Far controllare o sostituire il regolatore.
- Bruciatori ostruiti. _____ → Pulire i bruciatori.
- Ugelli o tubo del gas ostruiti. _____ → Pulire gli ugelli o il tubo del gas.
- Il cavo dell'elettrodo è allentato o scollegato. _____ → Ricollegare il cavo.
- L'elettrodo o il cavo è danneggiato. _____ → Sostituire l'elettrodo e il cavo.
- L'accenditore integrato è difettoso. _____ → Sostituirlo.
- Distanza dell'elettrodo scorretta. _____ → L'elettrodo deve essere conforme al bruciatore, con una distanza di 3-4 mm tra l'estremità dell'elettrodo e l'apertura sul bruciatore. Riallineare correttamente l'elettrodo.

BR

Il bruciatore non si accende con l'accendigas.

- La bombola del gas è vuota. _____ → Sostituirla con una bombola piena.
- Regolatore difettoso. _____ → Far controllare o sostituire il regolatore.
- Bruciatori ostruiti. _____ → Pulire i bruciatori.
- Ugelli o tubo del gas ostruiti. _____ → Pulire gli ugelli o il tubo del gas.

HE

Fiamme deboli o ritorno di fiamma (fuoco nel tubo del bruciatore, rumore ruggente o sibillante).

EN

- La bombola del gas è troppo piccola. _____ → Usare una bombola più grande.
- Bruciatori ostruiti. _____ → Pulire i bruciatori.
- Ugelli o tubo del gas ostruiti. _____ → Pulire i bruciatori.
- Vento _____ → Usare il barbecue in una posizione più riparata.

La manopola del bruciatore è difficile da ruotare.

- Il sistema di accensione integrato è incastrato. _____ → Sostituire la manopola.
- Manopola del gas incastrata. _____ → Fare sostituire la manopola dal rivenditore.

7. GARANZIA

Condizioni di garanzia

La garanzia di vendita parte dalla data di acquisto per il periodo definito.

Questa garanzia si applica solo all'uso da parte di una singola famiglia e non si applica ai barbecue utilizzati in un ambiente commerciale, comune o multi-familiare come ristoranti, hotel, centri vacanze e proprietà in affitto.

Questa garanzia copre tutti i difetti nei materiali e nella lavorazione: parti e componenti mancanti, nonché i danni che si verificano durante il normale utilizzo. Le riparazioni e le parti di ricambio non prolungano il periodo di garanzia originale.

In nessun caso, nell'ambito di questa garanzia volontaria, qualsiasi compensazione di qualsiasi tipo supererà il prezzo di acquisto del prodotto venduto.

Lei si assume il rischio e la responsabilità di perdite, danni o lesioni a lei e alla sua proprietà e/o ad altri e alla loro proprietà derivanti dall'uso improprio o dall'abuso del prodotto o dal mancato rispetto delle istruzioni fornite da nel manuale d'uso allegato.

Esclusioni di garanzia

La garanzia non copre problemi o incidenti derivanti da un uso improprio del prodotto. La garanzia del prodotto è limitata al valore del prodotto.

I seguenti casi sono specificamente esclusi:

- Usura normale (ruggine, deformazione, scolorimento...) Parti esposte direttamente alle fiamme o al calore intenso. È normale dover sostituire delle parti nel corso del tempo.
- Danni risultanti da manutenzione impropria, stoccaggio errato, montaggio errato o introduzione di modifiche.
- Qualsiasi danno derivante da un uso scorretto del prodotto (uso commerciale, uso come Inceneritore..).
- Conseguenze dell'esposizione a fonti di cloro, ad esempio piscina, spa o vasca idromassaggio.
- Danni dovuti a condizioni naturali estreme, per esempio grandine, uragani terremoti, tsunami, sovratensioni, tornado o forti temporali.

In caso di domande relative all'installazione o all'uso del dispositivo, contattate il servizio di assistenza del vostro negozio.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

EN

FR
ES
PT
IT
EL
PL
RU
KZ
UA
RO
BR
HE
EN

8. SPECIFICHE TECNICHE

ADEO Services		CE 2575-22			
Nome del prodotto	Barbacoa de gas externa				
Modello	2023R09P02-0029				
Categoria di gas	<input checked="" type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input checked="" type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	
Gas e pressione di alimentazione	Butano (G30)	Propano (G31)	Butano	Butano	Butano
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Paese di destinazione	I _{3+(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I _{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT I _{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK I _{3B/P(37)} : PL				
Dimensioni iniettore bruciatore principale	Ø 0.92mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	Ø 0.81mm	
Dimensioni iniettore bruciatore laterale	Ø 0.88mm	Ø 0.88mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm	
Potenza termica nominale totale (Hs)	17 kW(1235 g/h)				
Energia elettrica (V/DC)	4 lampadine LED da 1,5 V/Tensione nominale: 220V-240V/Frequenza: 50/60Hz				
Per il solo uso all'aperto					
Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchio.					
Avvertenza! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere i bambini piccoli a distanza.					
Fabbricato in Cina					

FR



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ES

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το συγκεκριμένο προϊόν. Κατά τον σχεδιασμό και την κατασκευή των προϊόντων μας καταβάλλουμε κάθε δυνατή προσπάθεια για την εξασφάλιση άριστης ποιότητας που θα ανταποκρίνεται στις ανάγκες των χρηστών.

PT

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΣΤΟ ΕΠΑΚΡΟ ΤΟ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ, ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ, ΣΑΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΟΥΜΕ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ. ΛΑΒΕΤΕ ΥΠΩΣΙΝ ΤΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

IT

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

EL



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ, ΝΑ ΦΥΛΑΧΘΕΙ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ

PL

- Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν να εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε την ψησταριά.

RU

- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική χρήση.

- Αποκλειστικά για χρήση σε εξωτερικό χώρο. Μην χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο.

KZ

- Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά και μην αποθηκεύετε τις φιάλες υγραερίου κάτω από το επίπεδο του εδάφους. Το αέριο είναι βαρύτερο από τον αέρα: αν υπάρχει διαρροή, το αέριο θα συσσωρευτεί σε ένα χαμηλό σημείο και μπορεί να εκραγεί σε επαφή με φλόγα ή σπινθήρα.

UA

- Για αποκλειστική χρήση με υδροποιημένο καύσιμο αέριο (υγραέριο) μέσα σε φιάλη. Πρέπει να χρησιμοποιήσετε έναν κατάλληλο ρυθμιστή πίεσης για προπάνιο, βουτάνιο ή μίγμα των δύο.

RO

- Αφαιρέστε την πλαστική συσκευασία από όλα τα εξαρτήματα πριν να ανάψετε την ψησταριά.

- Φροντίζετε να μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε απόσταση μικρότερη από ένα μέτρο από οποιαδήποτε εύφλεκτη δομή ή επιφάνεια. Μην τη χρησιμοποιείτε κάτω από εύφλεκτη επιφάνεια.

BR

- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να τοποθετούνται ακριβώς κάτω από την ψησταριά.

- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να αποθηκεύονται ή να χρησιμοποιούνται σε οριζόντια θέση. Οποιαδήποτε διαρροή θα μπορούσε να είναι πολύ σοβαρή – μπορεί να διαρρεύσει υγρό στον σωλήνα αερίου.

HE

- Ανοίγετε το καπάκι της ψησταριάς σας πριν να την ανάψετε.

- Μην αποθηκεύετε ποτέ φιάλες υγραερίου σε εσωτερικό χώρο.

- Μην μετακινείτε την ψησταριά όταν είναι αναμμένη. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς.

- Αυτή η ψησταριά δεν πρέπει ποτέ να μένει χωρίς επίβλεψη όταν είναι αναμμένη.

- Η λαβή του καπακιού μπορεί να είναι πολύ ζεστή. Πιάνετε μόνο το κέντρο της λαβής.

EN

- Συνιστάται η χρήση γαντιού κουζίνας.

- Χρησιμοποιείτε σκέυη ειδικά σχεδιασμένα για ψησταριές και εφοδιασμένα με μακριές λαβές ανθεκτικές στη θερμότητα.

- Προσέχετε τον καυτό ατμό που μπορεί να εκλυθεί όταν ανοίγετε το καπάκι.

- Ορισμένα τμήματα της ψησταριάς θερμαίνονται πολύ. Προσέχετε όταν υπάρχουν κοντά παιδιά, ηλικιωμένοι και ζώα.

- Διακόπτετε πάντα την παροχή υγραερίου στη φιάλη όταν η ψησταριά δεν είναι σε χρήση.

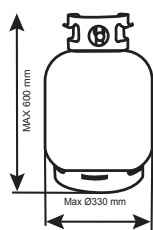
- Μην καλύπτετε ποτέ την ψησταριά πριν να κρυώσει εντελώς.

- Χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά μόνο πάνω σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.

- Πριν από τη χρήση της ψησταριάς σας κάνετε μια δοκιμή διαρροής. Είναι ο μόνος αξιόπιστος τρόπος για να εντοπίσετε μια διαρροή αερίου στις αρθρώσεις ή τις συνδέσεις μετά από την εγκατάσταση.

- Κάντε τη δοκιμή στεγανοποίησης κάθε χρόνο και σε κάθε αντικατάσταση ή αφαίρεση της φιάλης υγραερίου και του εύκαμπτου σωλήνα.
- Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα υλικά κοντά στην ψησταριά.
- Μη χρησιμοποιείτε αερολύματα κοντά στην ψησταριά.
- Η μη τήρηση των οδηγιών που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή σοβαρή ζημιά.
- Αν έχετε ερωτήσεις σχετικά με αυτές τις οδηγίες, επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.
- Οποιοσδήποτε αλλαγές σε αυτή την ψησταριά μπορεί να είναι επικίνδυνες, δεν επιτρέπονται και ακυρώνουν την εγγύηση.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Απενεργοποιήστε την παροχή αερίου στη φιάλη αερίου μετά τη χρήση.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να παραμένει μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή.
- Το ελάχιστο και μέγιστο μέγεθος σκευών μαγειρικής που πρέπει να χρησιμοποιούνται είναι $\phi 10$ - $\phi 24$ εκ.

Πληροφορίες για το υγραέριο και τον ρυθμιστή πίεσης



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, MT, PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propane (G31) 37 mbar	
CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Butane (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I_{3P}

Αυτή η ψησταριά μπορεί να τροφοδοτηθεί με υγροποιημένο καύσιμο προπάνιο ή βουτάνιο μέσα σε φιάλη. Οι φιάλες προπανίου παρέχουν αέριο όλο τον χρόνο, ακόμη και τον χειμώνα, όταν κάνει κρύο. Μπορεί να χρειαστείτε ένα γαλλικό (ρυθμιζόμενο) κλειδί (δεν περιλαμβάνεται) για να αλλάξετε τις φιάλες. Οι φιάλες βουτανίου εξασφαλίζουν επαρκή παροχή αερίου κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, αλλά η απόδοση της ψησταριάς μπορεί να επηρεαστεί όταν η θερμοκρασία του αερίου πέσει κάτω από 10°C. Βεβαιωθείτε ότι έχετε τη σωστή φιάλη υγραερίου και ρυθμιστή πίεσης για την ψησταριά σας.

- Ο σωλήνας πρέπει να κρέμεται ελεύθερα χωρίς να είναι κεκαμμένος, διπλωμένος ή στριμμένος έτσι ώστε να μην εμποδίζεται η ροή του αερίου. Ελέγχετε πάντα τον σωλήνα πριν από τη χρήση για σχισίματα, κοψίματα ή υπερβολική φθορά.
- Εκτός από το σημείο σύνδεσης, κανένα μέρος του σωλήνα δεν πρέπει να αγγίζει τα ζεστά μέρη της ψησταριάς. Αν ο σωλήνας υποστεί ζημιά, αντικαταστήστε τον με έναν κατάλληλο σωλήνα σχεδιασμένο για χρήση με καύσιμο υγραέριο και σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα της χώρας σας.
- Χρησιμοποιήστε έναν κατάλληλο σωλήνα συμβατό με το πρότυπο ISO3821 και το μήκος του οποίου να μην δεν υπερβαίνει τα 1,5 μ.

Για βέλτιστη απόδοση, συνιστούμε τη χρήση φιάλης βουτανίου 6 κιλών ή προπανίου 5 κιλών. Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο ρυθμιστή συμβατό με το πρότυπο EN16129. **ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΠΙΕΣΗΣ ΚΑΙ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΟΥΝ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ. Η ΧΡΗΣΗ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ ΚΑΙ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ.** Παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον πωλητή σας αερίου για να καθορίσει τις φιάλες υγραερίου και τους ρυθμιστές πίεσης που είναι οι πλέον κατάλληλες για τη συσκευή σας.

Τμήματα σφραγισμένα από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του δεν πρέπει να τροποποιούνται από το χρήστη.

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά του αερίου είναι στη θέση off (κλειστά). Ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του αερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου.
- Πατήστε το κουμπί στον καυστήρα που θέλετε να ανάψετε και γυρίστε το προς τα αριστερά μέχρι να νιώσετε αντίσταση. Περιμένετε 4 δευτερόλεπτα και μετά συνεχίστε να γυρίζετε το κουμπί μέχρι να ασφαλίσει (ο καυστήρας θα πρέπει κανονικά να ανάψει). Επαναλάβετε το αυτό αρκετές φορές μέχρι να ανάψει ο καυστήρας.
- Ανάψτε και τους άλλους καυστήρες με οποιαδήποτε σειρά, ανάλογα με τις ανάγκες. Βεβαιωθείτε ότι ο κάθε καυστήρας έχει ανάψει πριν να ανάψετε τον επόμενο.
- Αν ο καυστήρας δεν ανάψει αφού ακολουθήσετε την παραπάνω διαδικασία, γυρίστε όλα τα κουμπιά στη θέση off. Κλείστε τη βαλβίδα αερίου στη φιάλη υγραερίου. Περιμένετε πέντε λεπτά. Επαναλάβετε όλα τα παραπάνω βήματα. Αν η ψησταριά ακόμη δεν ανάψει, ανατρέξτε στις οδηγίες χειροκίνητου ανάμματος, παρακάτω.
- Μετά το άναμμα, οι καυστήρες θα πρέπει να κάψουν στη μέγιστη θέση για 3 έως 5 λεπτά έτσι ώστε να προθερμανθεί η ψησταριά. Αυτή η διαδικασία πρέπει να γίνεται πριν από κάθε διαδικασία ψησίματος. Το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.
- Μετά από την προθέρμανση, θέστε όλους τους καυστήρες σε χαμηλή φωτιά για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος.

Οδηγίες για χειροκίνητο άναμμα

- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς σας πριν την ανάψετε. Μην ανάψετε ποτε την ψησταριά σας με το καπάκι κλειστό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά του αερίου είναι στη θέση off (κλειστά). Ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του υγραερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου.
- Περάστε ένα αναμμένο σπίρτο μέσα από το πιο δεξιό στόμιο ανάμματος, κάτω από τον πίνακα ελέγχου, και τοποθετήστε το κοντά στο στόμιο του δεξιού καυστήρα.
- Πιέστε και γυρίστε το κουμπί στο δεξί άκρο προς τα αριστερά, στη μέγιστη θέση.
- Όταν ανάψει ο δεξιός καυστήρας, θέστε τους υπόλοιπους καυστήρες σε λειτουργία, από δεξιά προς τα αριστερά.
- Βεβαιωθείτε ότι κάθε καυστήρας έχει ανάψει πριν να θέσετε τον επόμενο καυστήρα σε λειτουργία.
- Αν ο τελειώς δεξιός καυστήρας δεν ανάψει, επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.
- Μόλις ανάψουν, οι καυστήρες θα πρέπει να κάψουν στην υψηλή θέση για 3 έως 5 λεπτά για να προθερμανθεί η ψησταριά. Αυτή η διαδικασία πρέπει να γίνεται πριν από κάθε διαδικασία ψησίματος. Το καπάκι ή το κάλυμμα πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.
- Μετά από την προθέρμανση, γυρίστε όλους τους καυστήρες στην ελάχιστη θέση για καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος.

Ψήσιμο στη σχάρα

Οι καυστήρες από ανοξείδωτο χάλυβα θερμαίνουν τον διαχύτη θερμότητας (ή το καλάθι με μπρικέτες / πέτρα λάβας) κάτω από τη σχάρα, η οποία με τη σειρά της θερμαίνει το φαγητό που έχει τοποθετηθεί στη σχάρα. Οι φυσικοί χυμοί των τροφίμων που παράγονται κατά το ψήσιμο χύνονται πάνω στον ζεστό διαχύτη θερμότητας (ή μπρικέτες / πέτρα λάβας) και εξατμίζονται. Ο καπνός που δημιουργείται περιβάλλει το φαγητό, διαφεύγοντας προς τα πάνω, και αυτό προσδίδει στο φαγητό το μοναδικό άρωμα μιας ψησταριάς. Αν θέλετε το ψήσιμο να γίνει πιο ομοιόμορφα, κατεβάστε το καπάκι της ψησταριάς, φροντίζοντας ώστε οι καυστήρες να είναι χαμηλή φωτιά.

Ψήσιμο πάνω στην πλάκα

Οι καυστήρες θερμαίνουν άμεσα την πλάκα, η οποία ψήνει το φαγητό που έχει τοποθετηθεί πάνω της. Με τις πλάκες επιτρέπουν το ψήσιμο μικρότερων τροφίμων, π.Χ. Θαλασσινών, τα οποία μπορεί να πέσουν ανάμεσα στις ράβδους της σχάρας. Επιτρέπουν επίσης το ψήσιμο τροφίμων που απαιτούν υψηλή θερμοκρασία ή σύντομη διάρκεια ψησίματος, όπως λαχανικά και μικρά κομμάτια ψαριού. Επίσης, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ακριβώς όπως μια πλάκα της κουζίνας, για ψήσιμο μπριζόλων στη σχάρα, αυγών, κλπ. Διαφορετικά, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ζέσταμα κατσαρόλας ή για διατήρηση του φαγητού ζεστού.

FR

Έλεγχος της φωτιάς *πολύ σημαντικό*

· Η φωτιά δημιουργείται όταν ψήνουμε τρόφιμα και στάζουν χυμοί και λίπος πάνω στους καυτούς διαχύτες θερμότητας. Ο καπνός προσδίδει βέβαια την ωραία γεύση της ψησταριάς, αλλά το προτιμότερο είναι να αποφευχθεί η φωτιά ώστε να μην καούν τα τρόφιμα. Για να μπορείτε να ελέγχετε μια τέτοια φωτιά, είναι απολυτως απαραίτητο να αφαιρείτε το περίσσιο λίπος από τα τρόφιμα πριν από το ψήσιμο. Χρησιμοποιείτε με σύνεση μαρινάδες και σάλτσες ψησίματος. Θα πρέπει επίσης να θέτετε τους καυστήρες στη θέση ιμπί για το ψήσιμο.

· Όταν δημιουργηθεί φωτιά, μπορείτε κανονικά να τη σβήσετε βάζοντας χημική μαγιά ή αλάτι απ' ευθείας πάνω στον διαχύτη θερμότητας. Προστατεύετε πάντα τα χέρια σας όταν εργάζεστε κοντά στην επιφάνεια ψησίματος της ψησταριάς, φροντίζοντας να προστατεύεστε από τις φλόγες.

· Σε περίπτωση που δημιουργηθεί φωτιά από λίπος, παρακαλούμε να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες.

Φωτιά από λίπος

· Αδειάζετε και καθαρίζετε το συρτάρι συλλογής λίπους από κάθε υπολείμματα ψησίματος μετά από κάθε χρήση.

· Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη δεξίωση, θα χρειαστεί να τη σβήνετε κάθε δύο ώρες και να την καθαρίζετε. Πρέπει να την καθαρίζετε πιο συχνά, όταν ψήνετε πολλά λιπαρά τρόφιμα (λουκάνικα, merguez, ...). Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία φωτιών από λίπος, οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό και να καταστρέψουν την ψησταριά.

Σε περίπτωση φωτιάς από λίπος – προειδοποιήσεις:

· Αν μπορείτε να το κάνετε με κάθε ασφάλεια, κλείστε όλα τα κουμπιά του αερίου.

· Κλείστε τη φιάλη υγραερίου.

· Απομακρύνετε τον κόσμο από την ψησταριά και περιμένετε μέχρι να σβήσει η φωτιά.

· Μην κλείσετε το καπάκι ή το κάλυμμα της ψησταριάς.

· Μην ψεκάσετε ποτε την ψησταρία σας με νερό. Αν χρησιμοποιήσετε πυροσβεστήρα,

· Πρέπει να είναι ξηρας σκονης.

· Μην αφαιρέσετε το συρτάρι συλλογής λιπους.

· Αν η ένταση της φωτιάς δεν φαίνεται να μειώνεται ή φαίνεται να αυξάνει, επικοινωνήστε με την πυροσβεστική υπηρεσία για βοήθεια.

Τέλος του ψησίματος

· Μετά από την ολοκλήρωση του ψησίματος, γυρίζετε τους καυστήρες της ψησταριάς στη μέγιστη θέση και αφήνετέ τους να κáψουν για 5 λεπτά. Με αυτή τη διαδικασία θα καούν τα υπολείμματα του ψησίματος και έτσι θα διευκολυνθεί ο καθαρισμός. Φροντίζετε το κάλυμμα να είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

· Θα πρέπει να καθαρίζετε την ψησταριά σας μετά από κάθε χρήση, ώστε να εμποδίσετε τη συσσώρευση λίπους από το ψήσιμο, το οποίο μπορεί να πάρει φωτιά.

Διακοπή λειτουργίας της ψησταριάς

· Όταν τελειώσετε με τη χρήση της ψησταριάς σας, γυρίστε όλες τις βαλβίδες αερίου τελείως προς τα δεξιά, στη θέση off, και διακόψτε την παροχή αερίου στη φιάλη.

· Περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά η ψησταριά πριν να κλείσετε το καπάκι ή το κάλυμμα.

4. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρίζετε τακτικά την ψησταριά σας ανάμεσα στις χρήσεις και ειδικά μετά από παρατεταμένες περιόδους αποθήκευσης. Βεβαιώστε ότι η ψησταριά και τα εξαρτήματά της είναι αρκετά κρύα πριν από τον καθαρισμό. Μην αφήνετε ποτέ την ψησταριά εκτεθειμένη σε καιρικές συνθήκες και φυλάσσετε τη μακριά από υγρασία.

· Μην ψεκάσετε ποτέ την ψησταριά με νερό όταν οι επιφάνειές της είναι ζεστές.

· Μην αγγίζετε ποτέ τα ζεστά εξαρτήματά της χωρίς να προφυλάσσετε τα χέρια σας.

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής και τη καλή κατάσταση της ψησταριάς σας, συνιστούμε να την καλύπτετε όταν την αφήνετε σε εξωτερικό χώρο για μεγάλα χρονικά διαστήματα, ιδιαίτερα