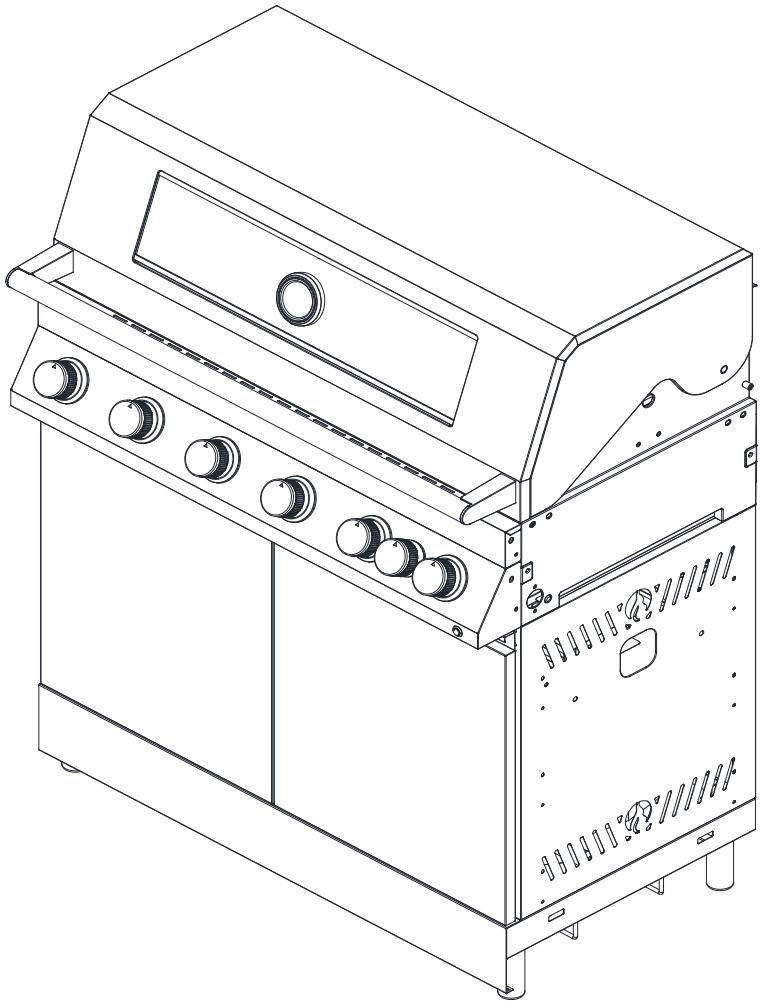
Naterial

NATERIAL ILO
OUTDOOR KITCHEN

5 YEAR Warranty*

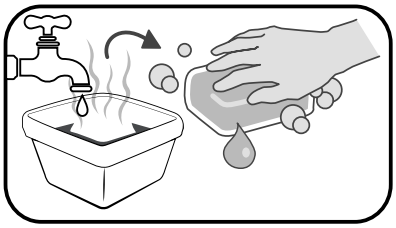


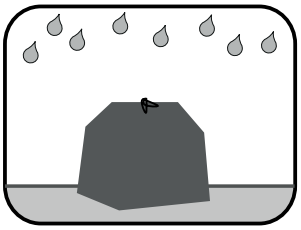
EAN : 3276007615432
MATRIX ID : 2024R09P02-0022

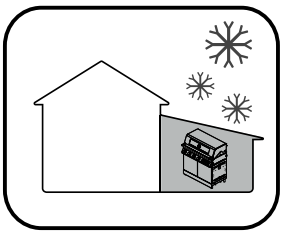
FR Manuel d'Instructions
ES Manual de Instrucciones
PT Manual de Instruções
IT Manuale di Istruzioni
EL Εγχειρίδιο Οδηγιών
PL Instrukcją Obsługi
RO Manual de Instrucţiuni
BR Manual de Instruções
RU Руководство по эксплуатации
KZ Пайдалану бойынша тәлімдеме
UA Інструкція з експлуатації
HE מדריך הוראות
AR كتيب التعليمات
EN Instructions Manual

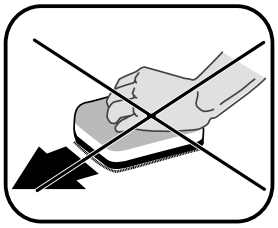
Traduction de la version originale du mode d'emploi / Traducción de las Instrucciones originales / Tradução das Instruções originais / Traduzione delle istruzioni originali / Μετάφραση των πρωτότυπων οδηγιών / Tłumaczenie instrukcji oryginalnej / Перевод оригинала инструкции / Түпнұсқа тәлімдемесінің аудармасы / Переклад оригінальної інструкції / Traducerea instrucţiunilor originale / ترجمة النسخة الأصلية لتعليمات الاستعمال / תרגום של הגרסה המקורית של הוראות השימוש / Tradução das Instruções originais / Original version of instruction manual

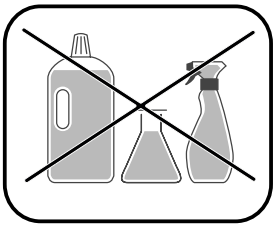
2023-01 / V01

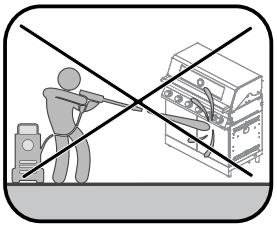


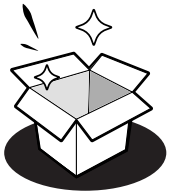




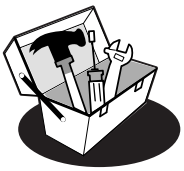








Pièces / Piezas / Partes / Parti di ricambio / Ανταλλακτικά / Części / Запчасти деталь / Бөлшектер бөлігі / Деталі деталей / Piese / Peças / חדרים / غرف / Parts



Outils / Herramientas / Ferramentas / Strumenti / Εργαλεία / Narzędzia / Инструменты / Құралдар / Інструменти / Instrumente / Ferramentas / כלים / أدوات / Tools



Achat supplémentaire / Compra adicional / Compra adicional / Acquisto supplementare / Πρόσθετη αγορά / Dodatkowy zakup / Дополнительная покупка / Қосымша сатып алу / Додаткова покупка / Achiziție suplimentară / Compra adicional / רכישה נוספת / شراء إضافي / Additional purchase

---



Montage / Montaje / Assembleia / Montaggio / Συναρμολόγηση / Montaż / Сборка / Құрастыру / Збірка / Asamblarea / Assembléia / הַרכָּבָה / حَشد / Assembly



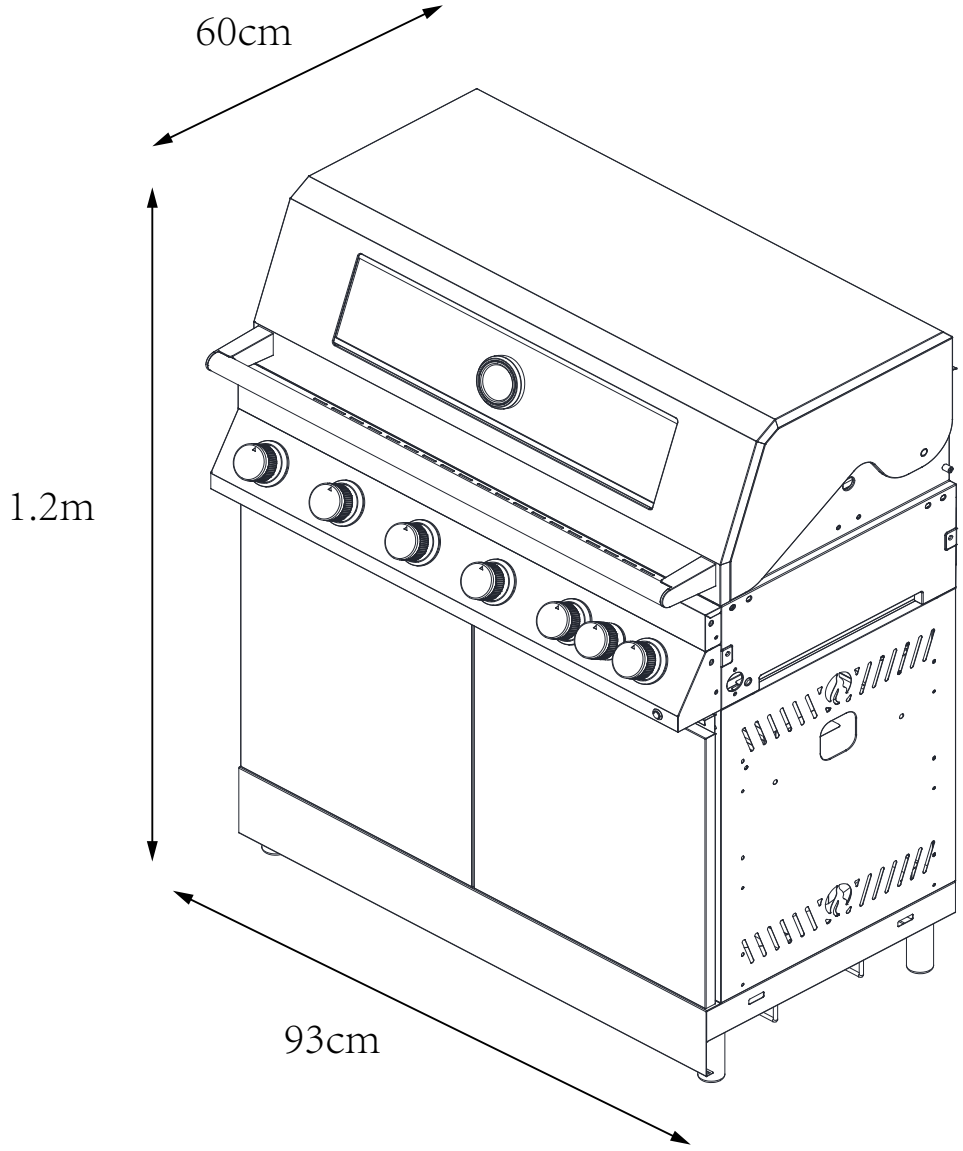
Utilisation / Utilice / Utilização / Utilizzo / Χρήση / Użyj / Используйте / Қолдану / Утилізація / Utilizați / Use / להשתמש / يستخدم / Use



Entretien / Mantenimiento / Manutenção / Manutenzione / Συντήρηση / Konserwacja / Чистка / тазалау / Інтерв'ю / Întreținere / Manutenção / רֵאָיוֹן / مقابلة / Maintenance



Hivernage stockage / Almacenamiento de invernada / Armazenamento de Inverno / Stoccaggio per svernamento / Χειμερινή αποθήκευση / Przechowywanie zimowe / Зимнее хранение / Қыста сақтау / Зимове зберігання / Depozitare de iarnă / Armazenamento no inverno / אחסון חורף / تخزين الشتاء / Wintering storage



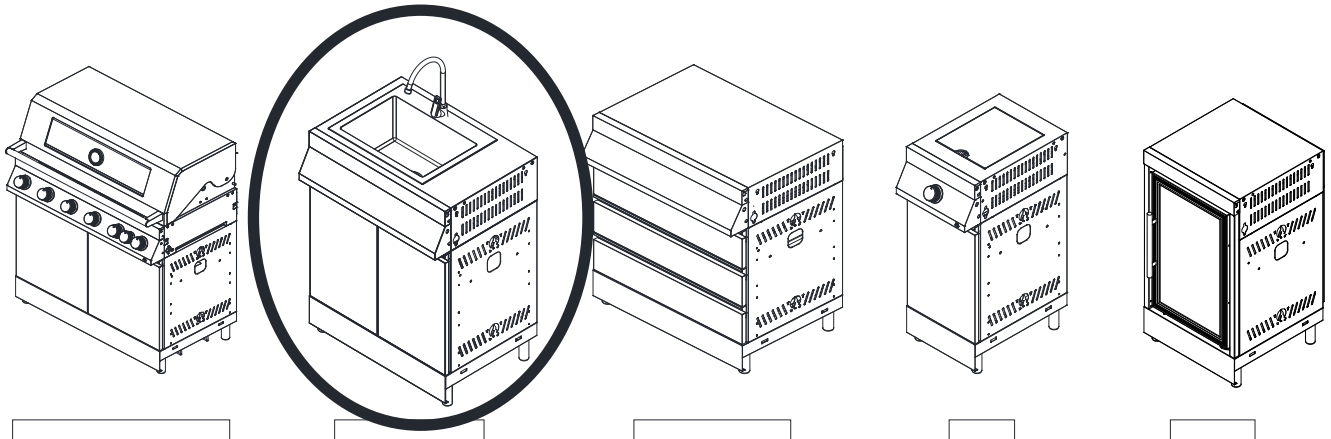
1 hour

x2

64 kg

EUROPA MODULO

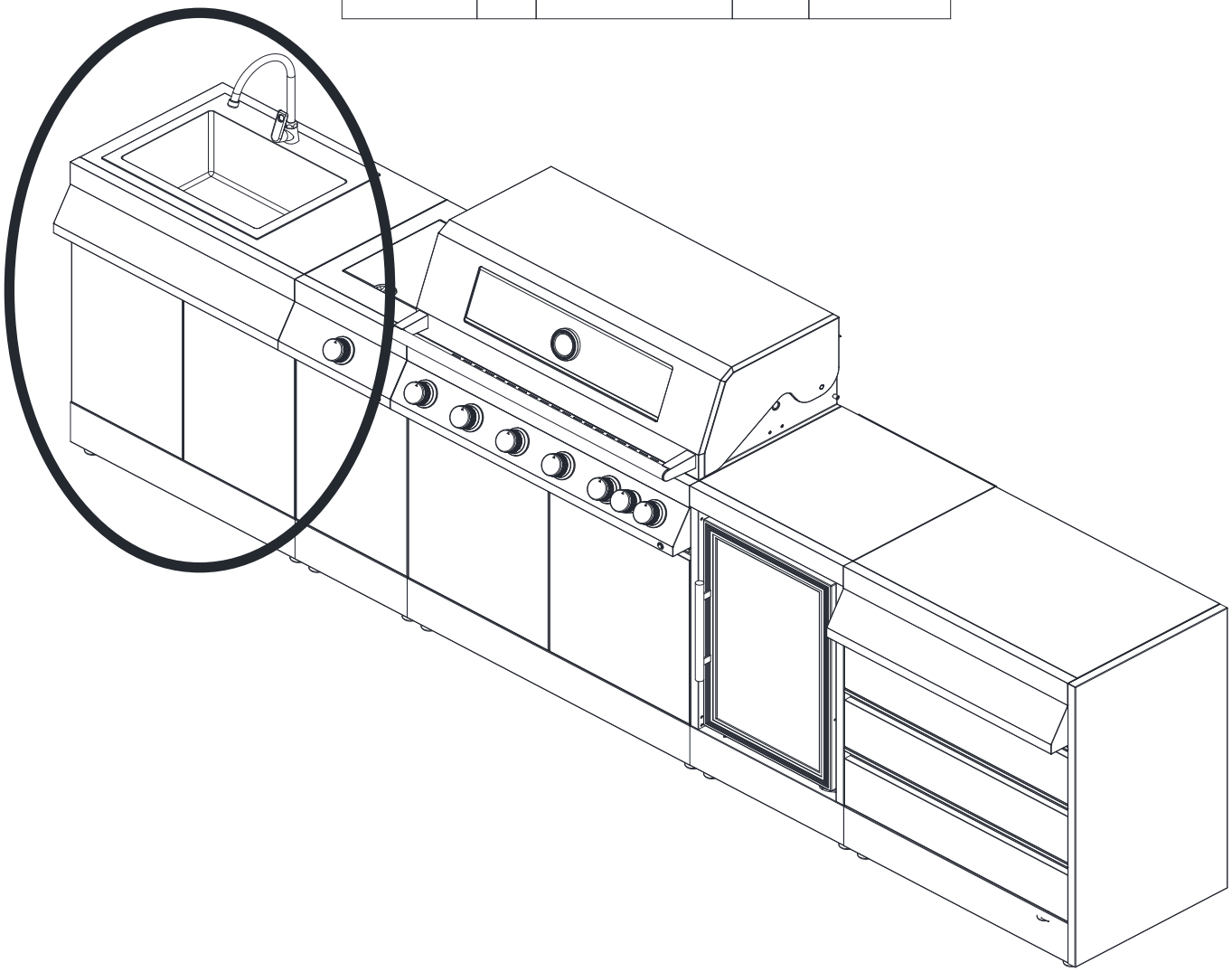
Outside Kitchen

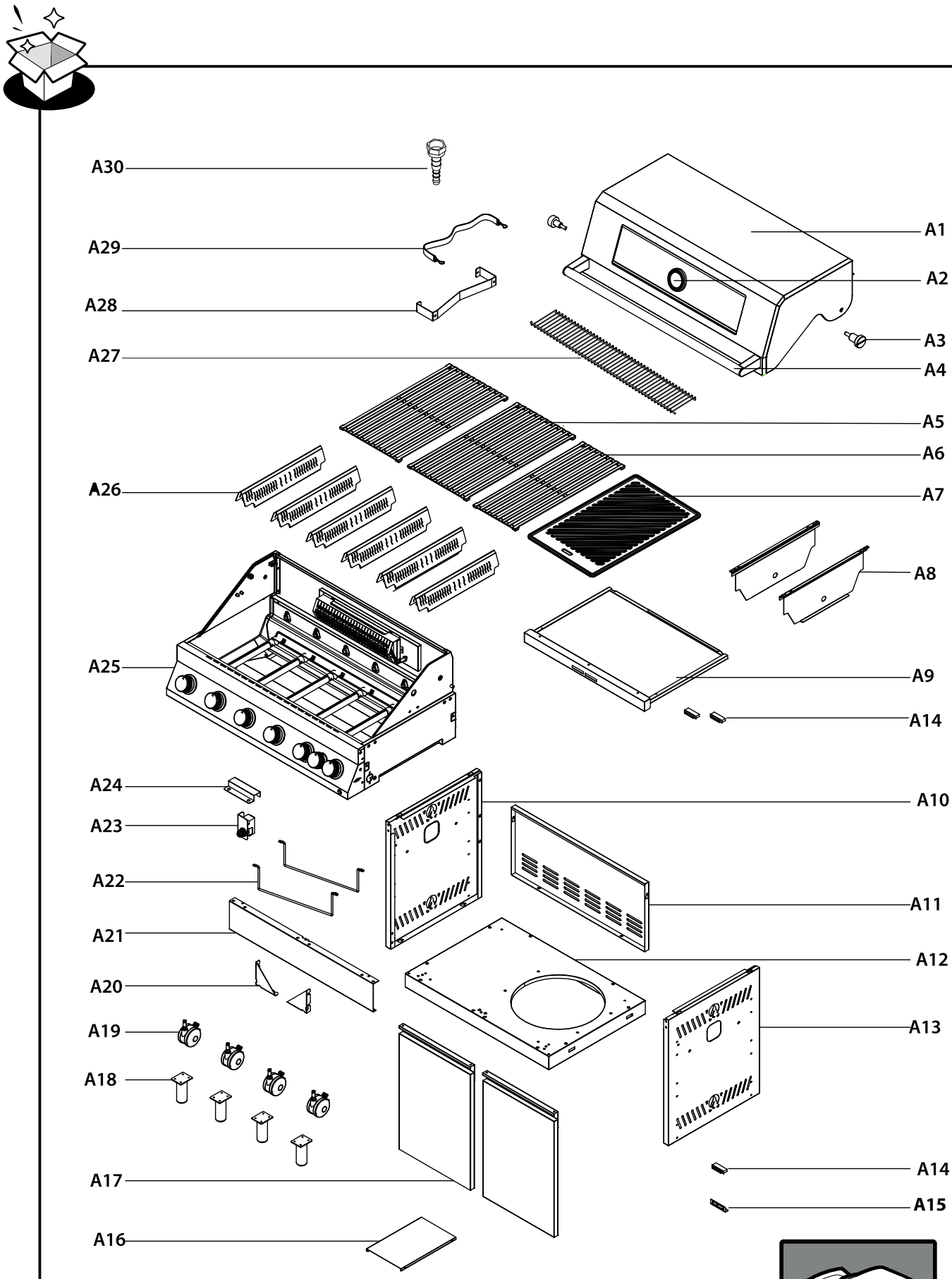


1	2	3	4	5

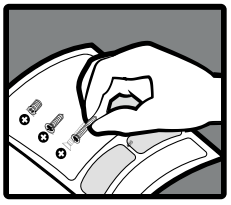
Modulation solution

2	4	1	5	3



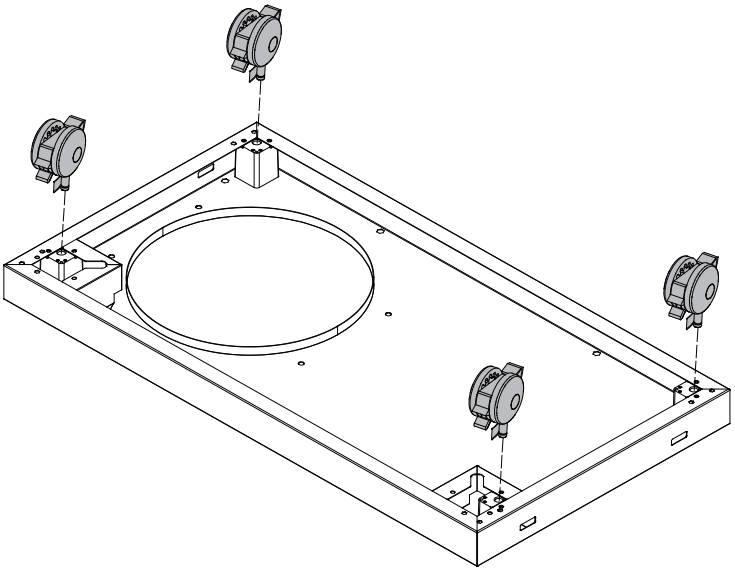


A	B	C	D	E	F	G	H
	x 8 1/4"-20	x2	x4 x4	x7 5/32"-32		x13 5/32"-32	



1

☑ A

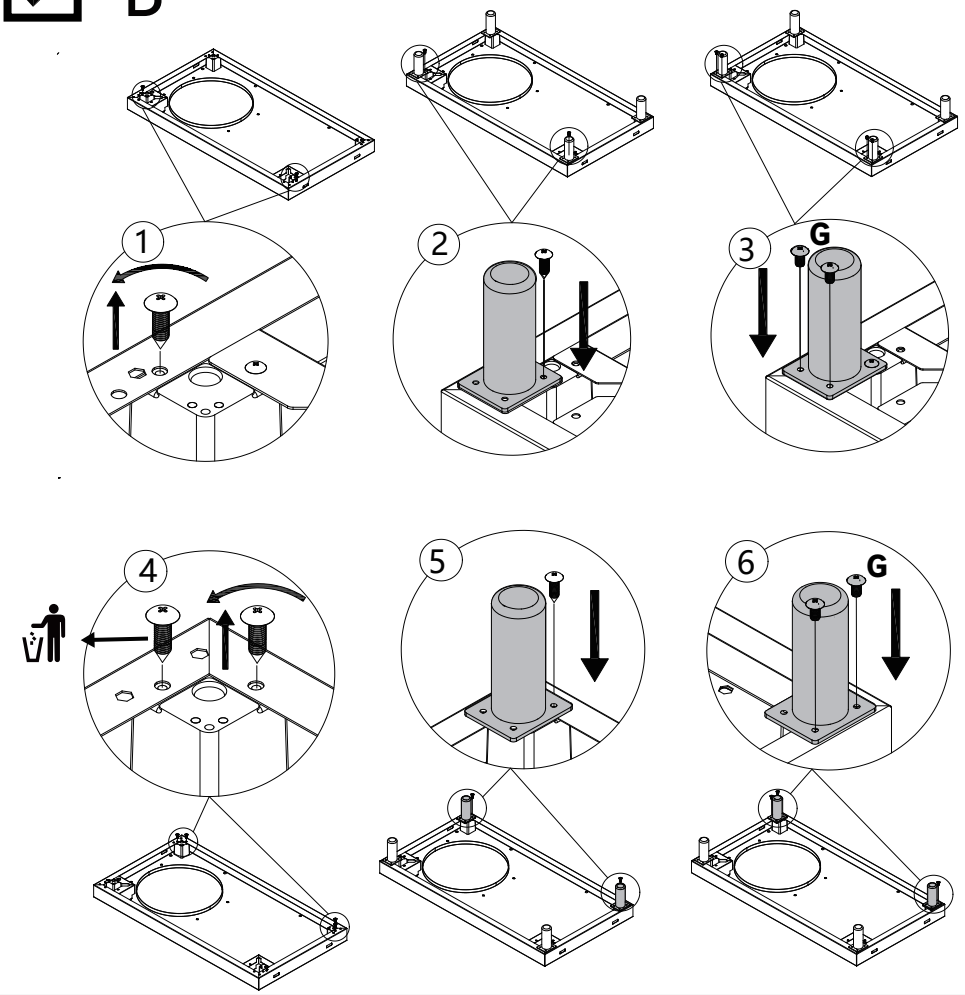


A19 x4

A18 x4

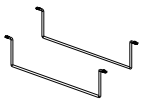
Gx8

☑ B

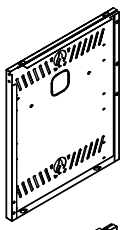




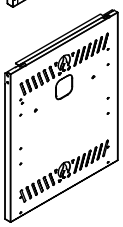




A22

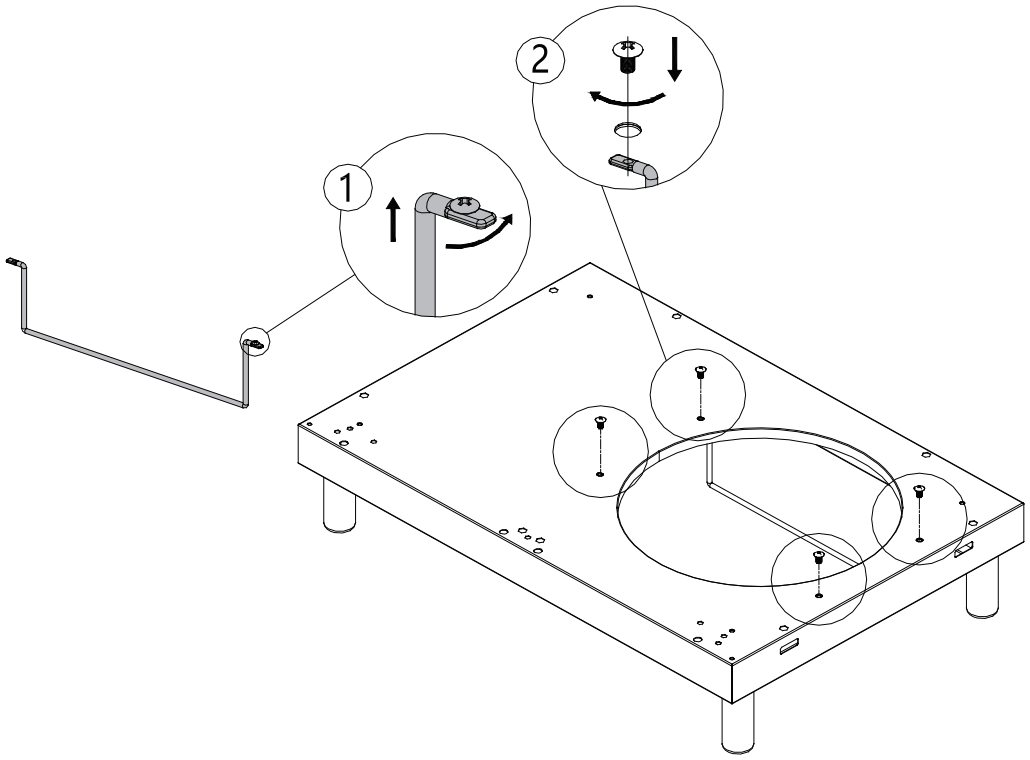


A10

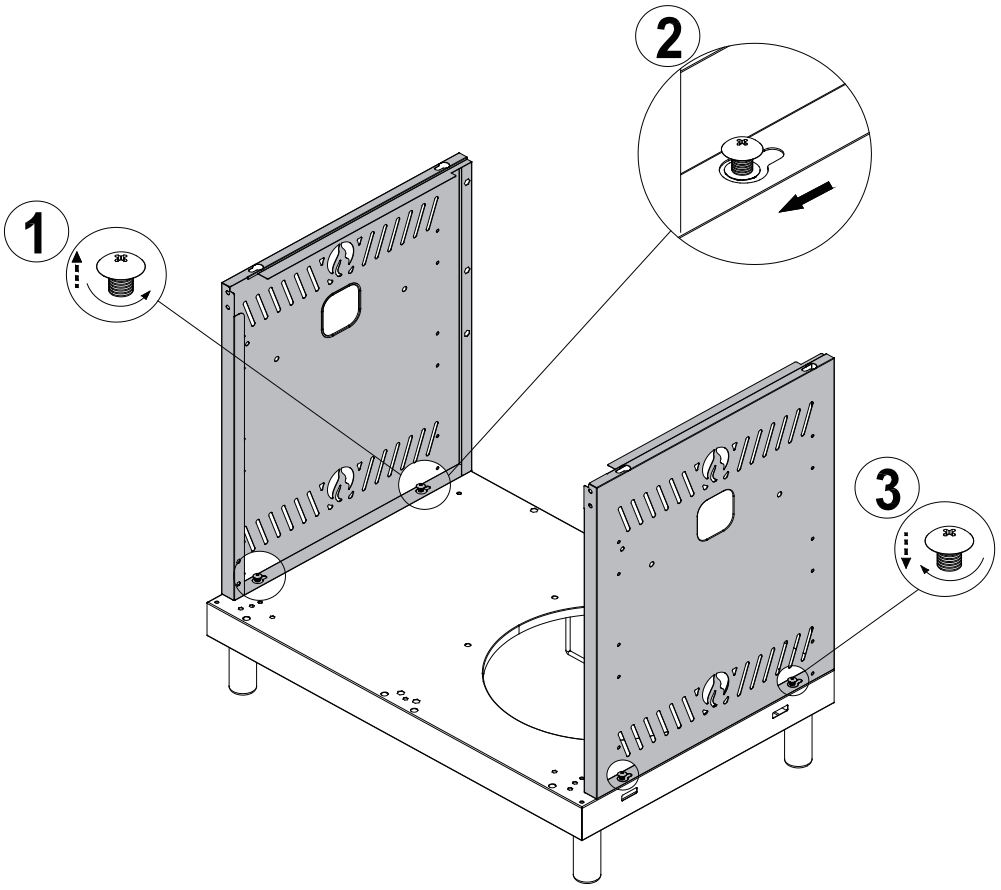


A13

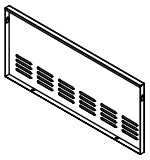
2



3



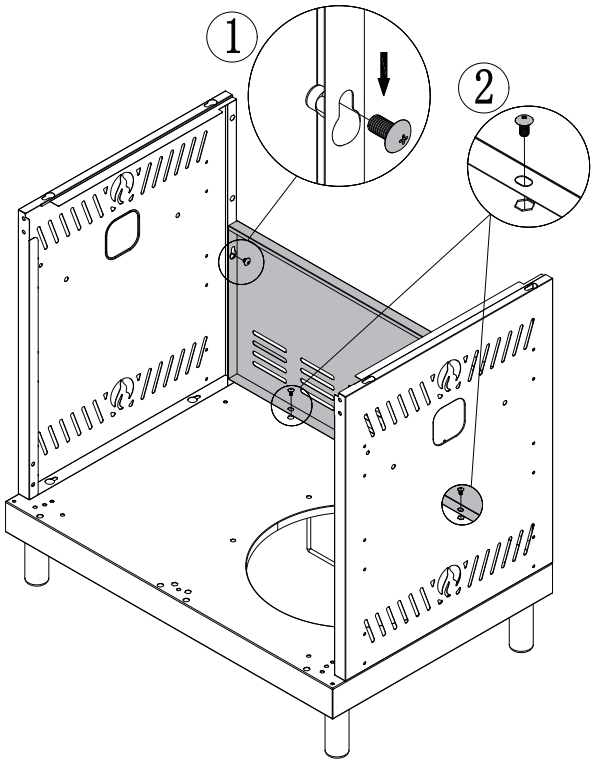
Bx4



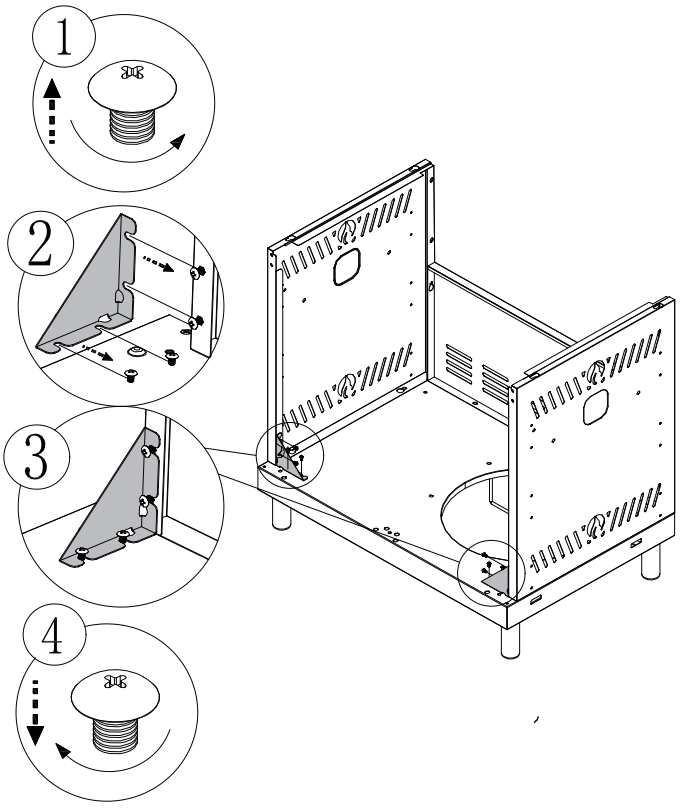
A11

A20

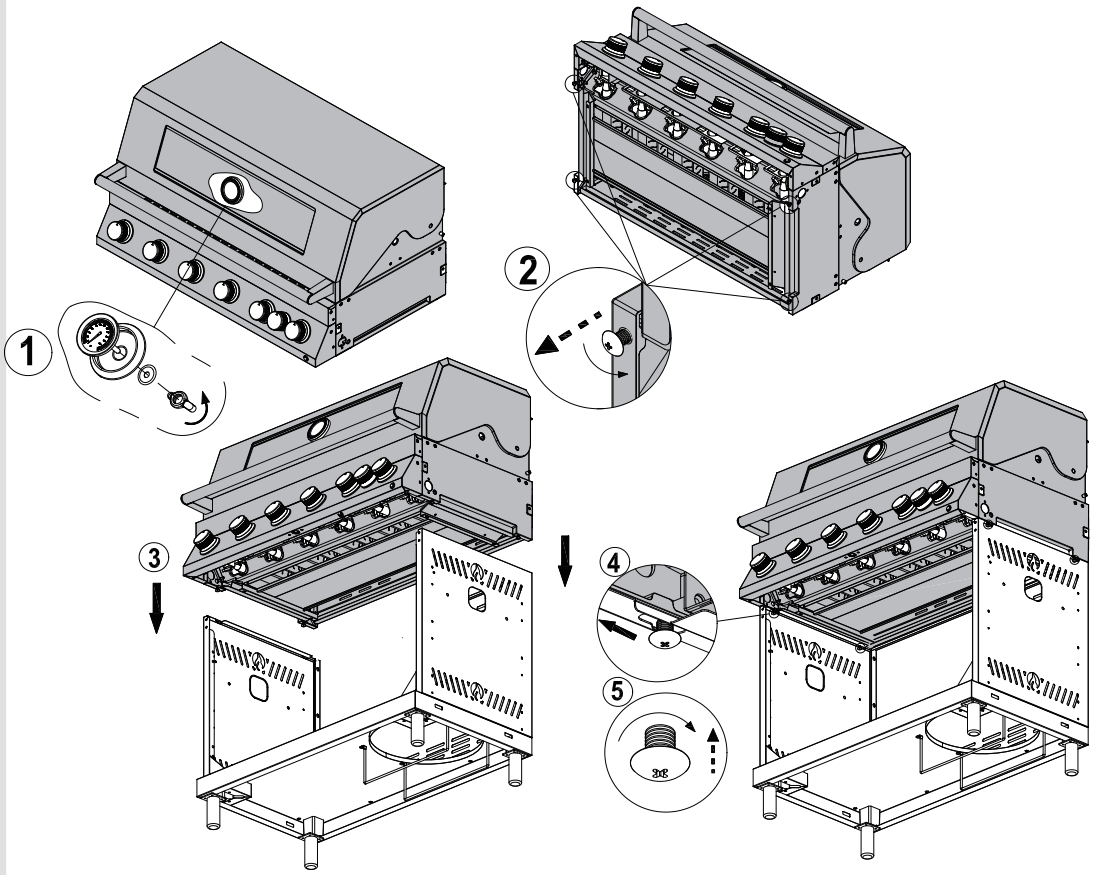
4



5



6

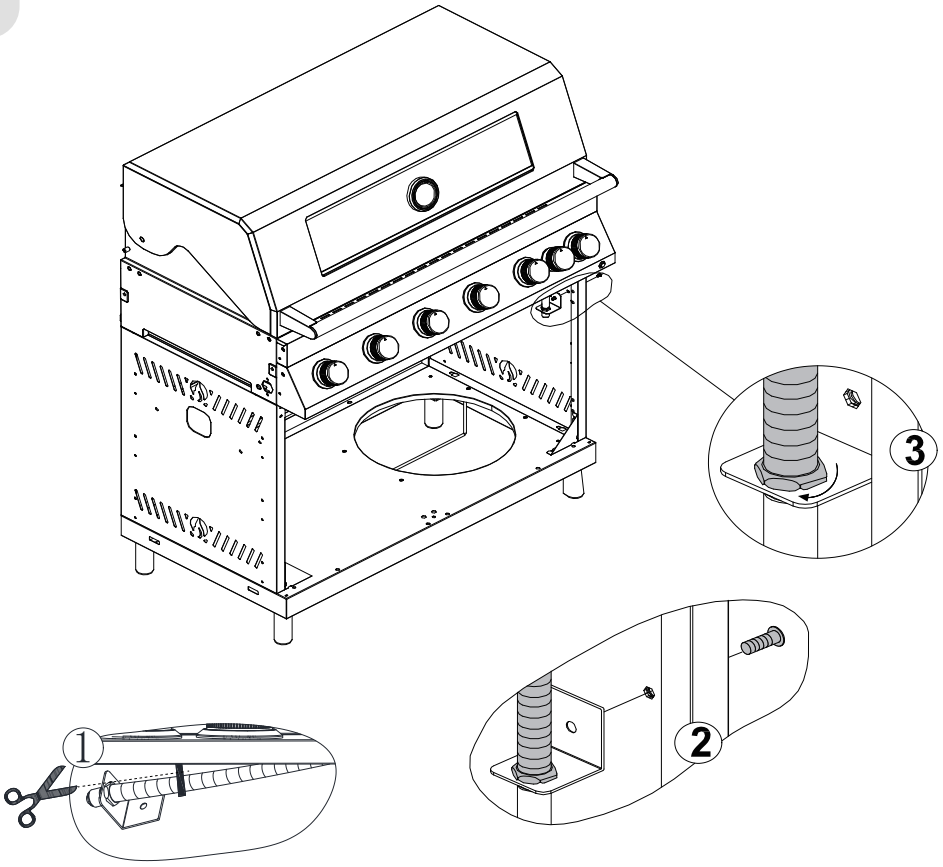


Ex1

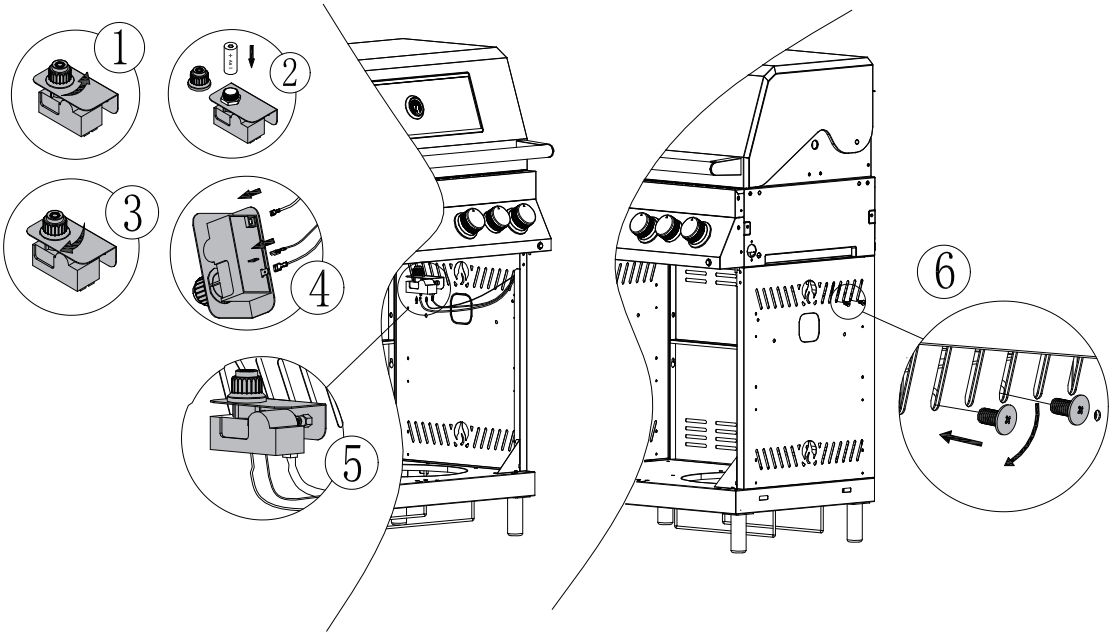
Ex2

A23

7



8



Ex2

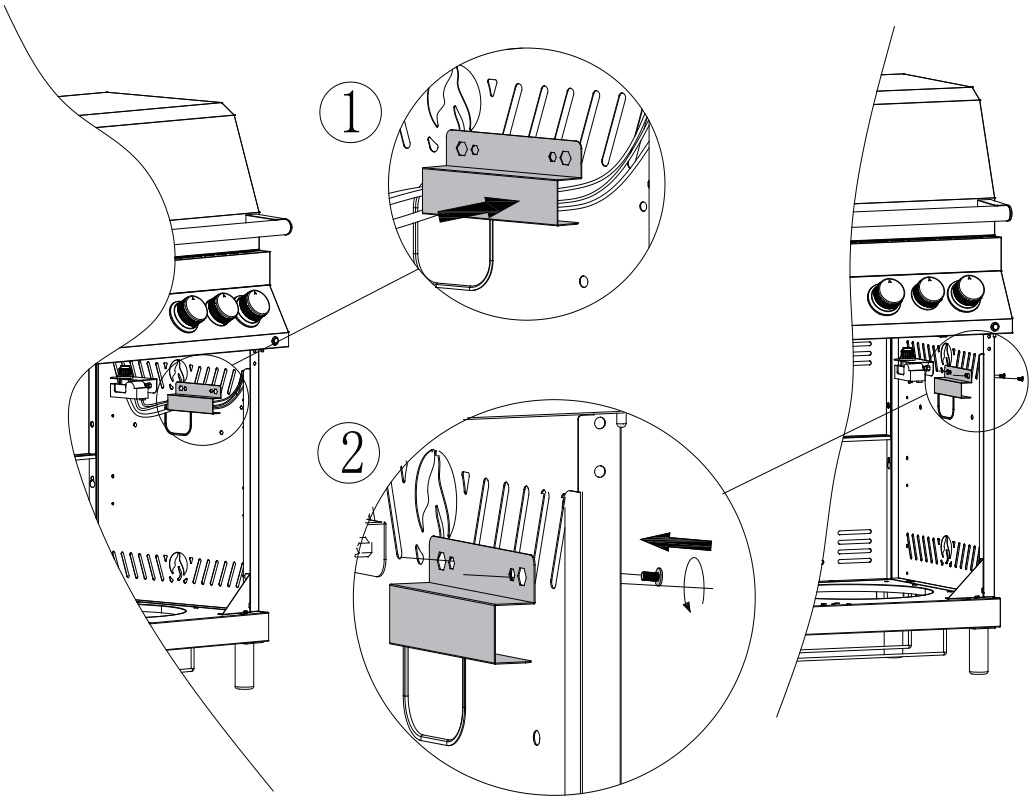
A24

Bx2

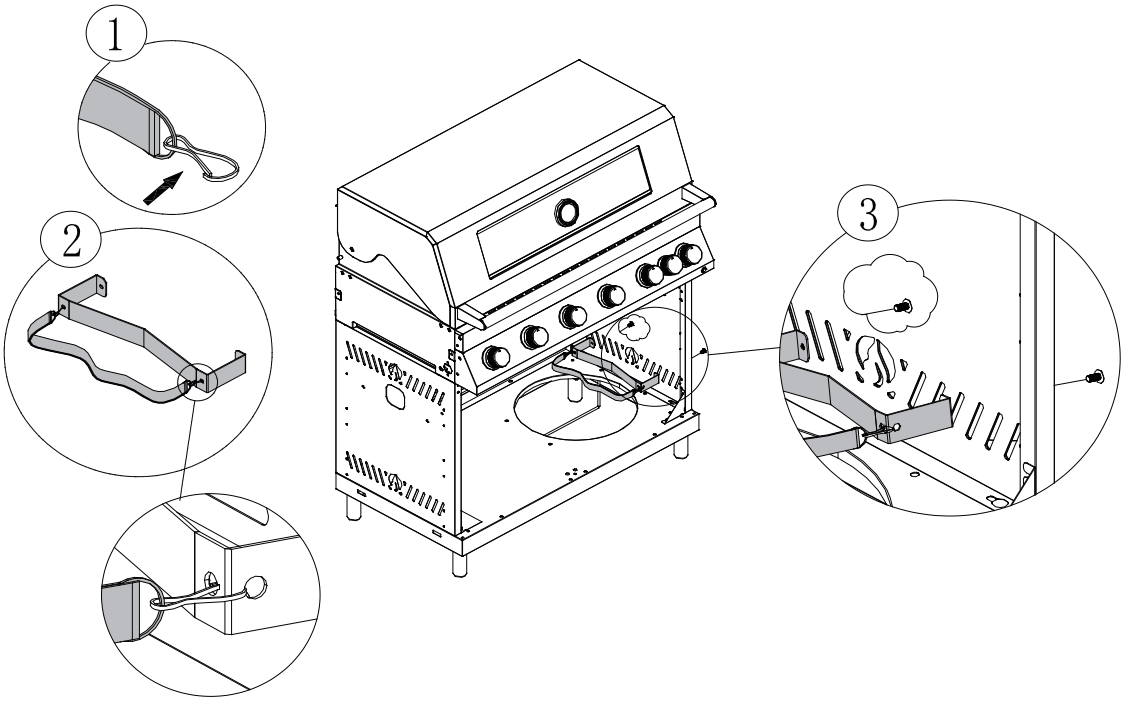
A29

A28

9

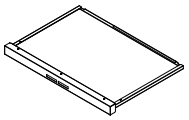


10

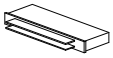




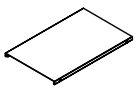




A9

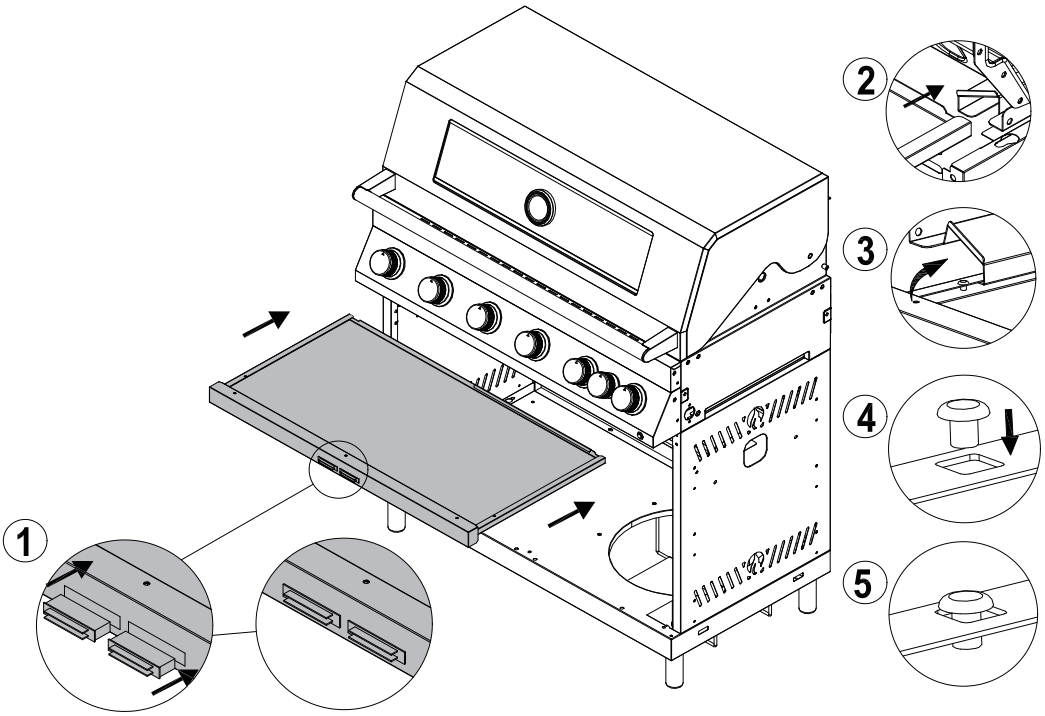


A14

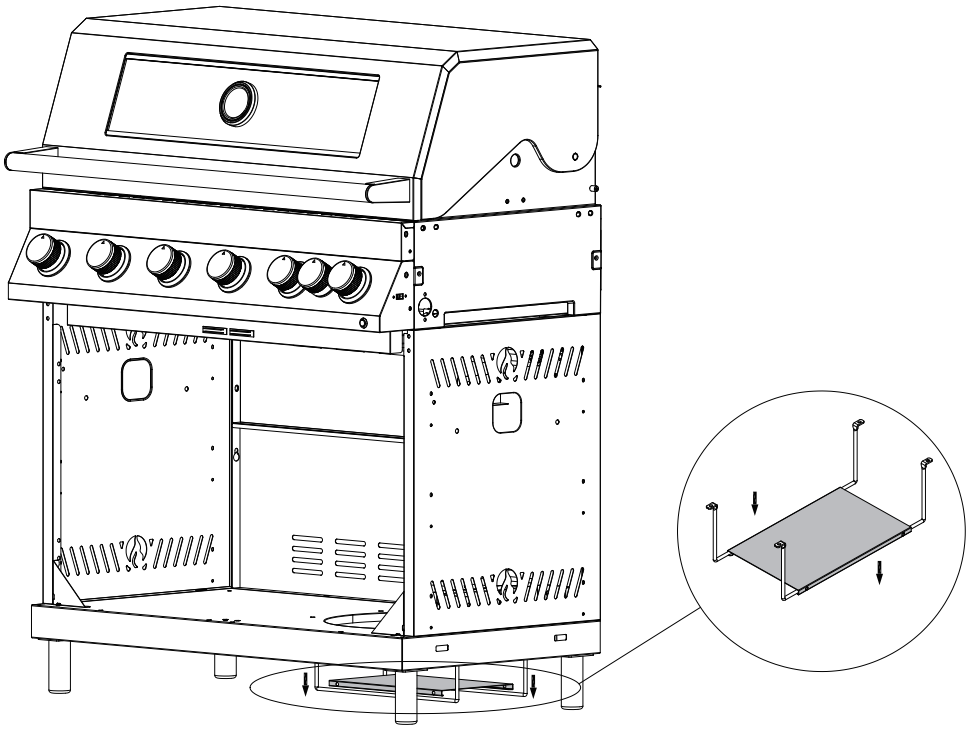


A16

11



12



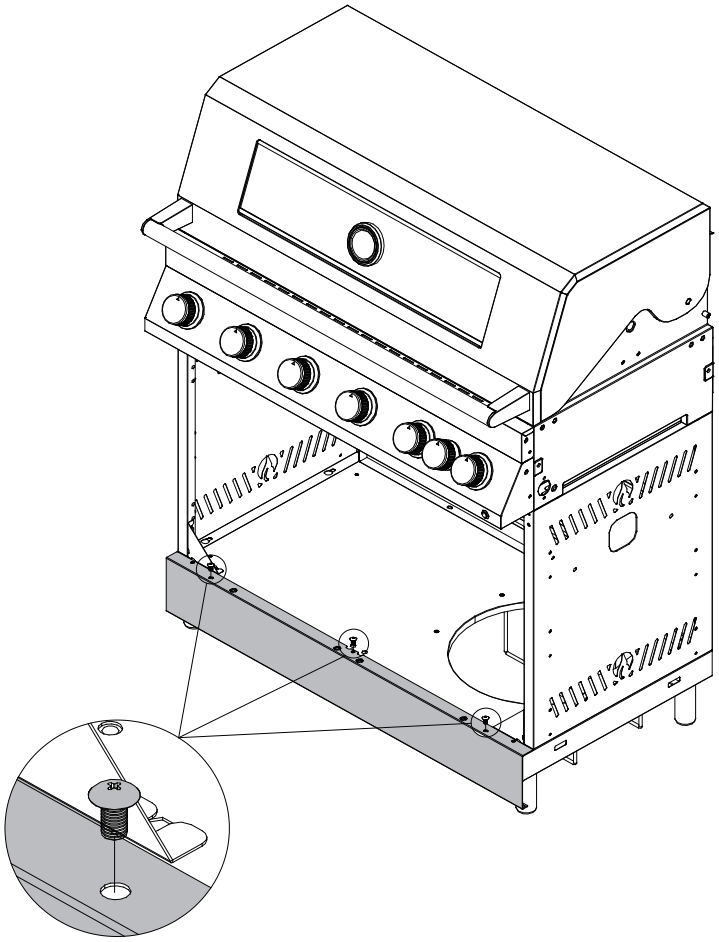
Gx3

A21

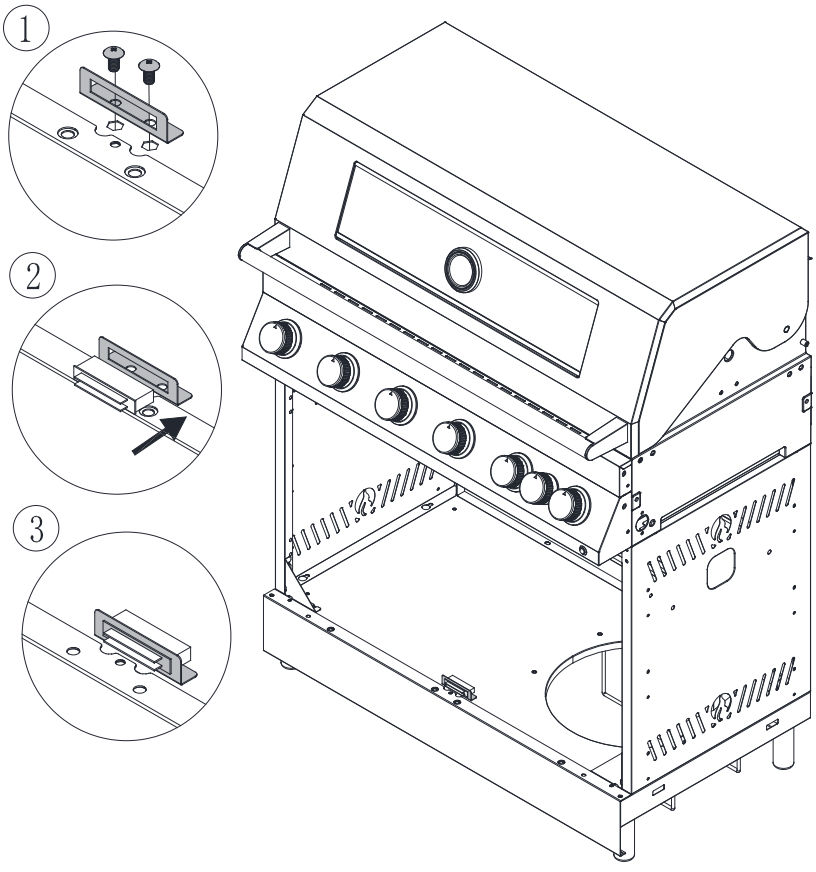
Bx2

A15

13

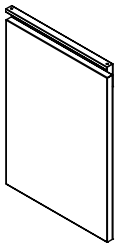


14







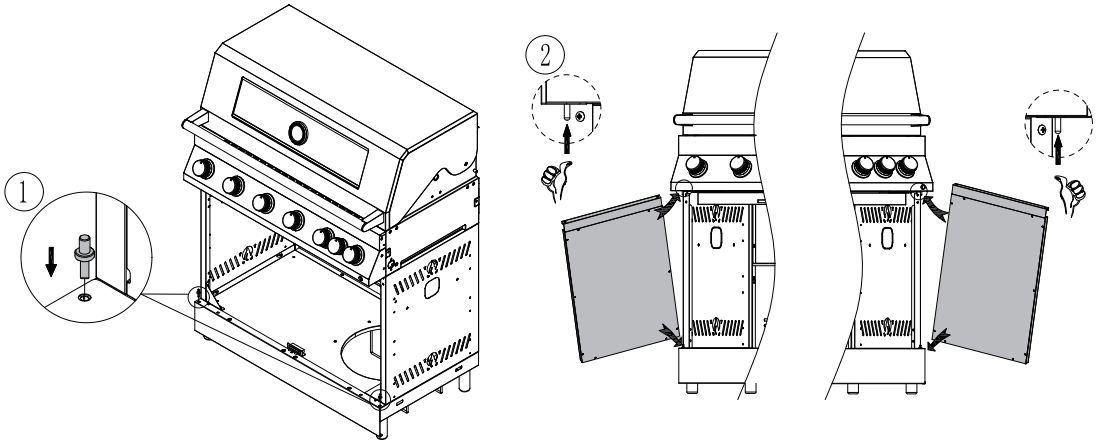


A17

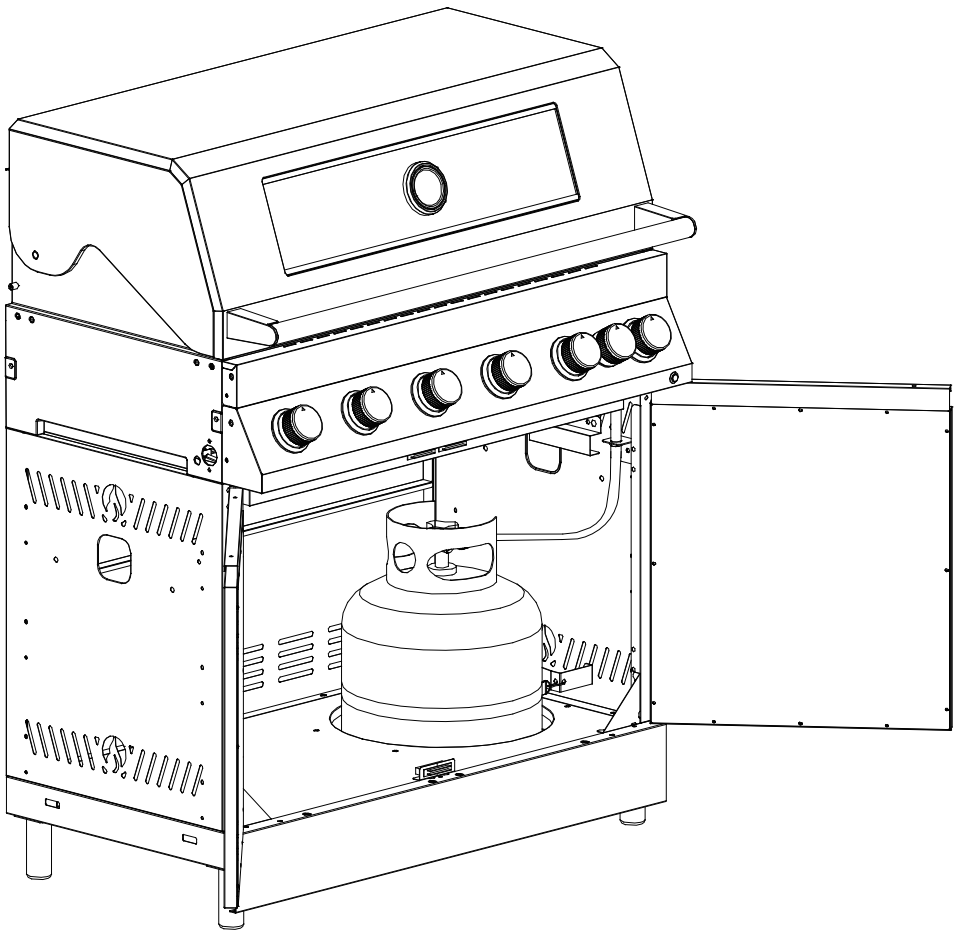


Cx2

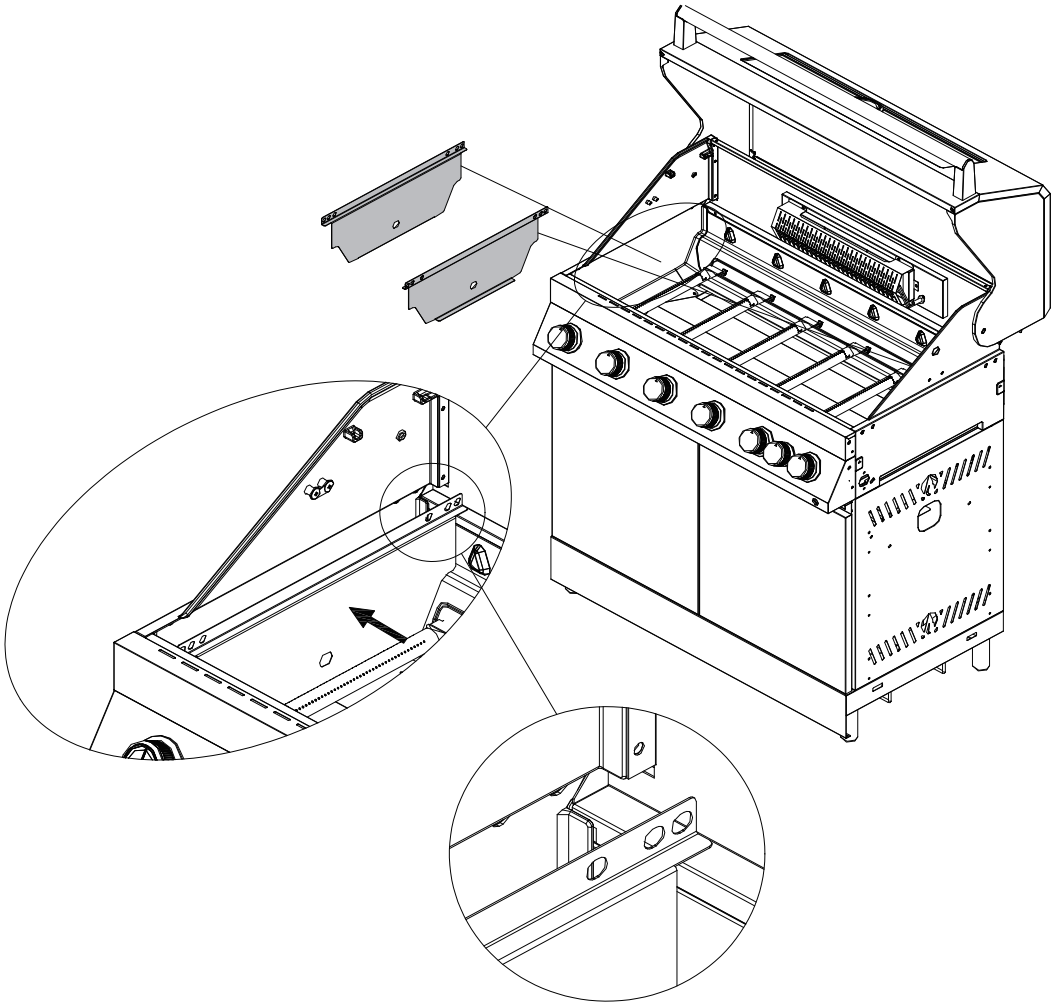
15



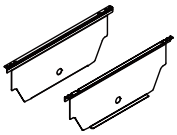
16

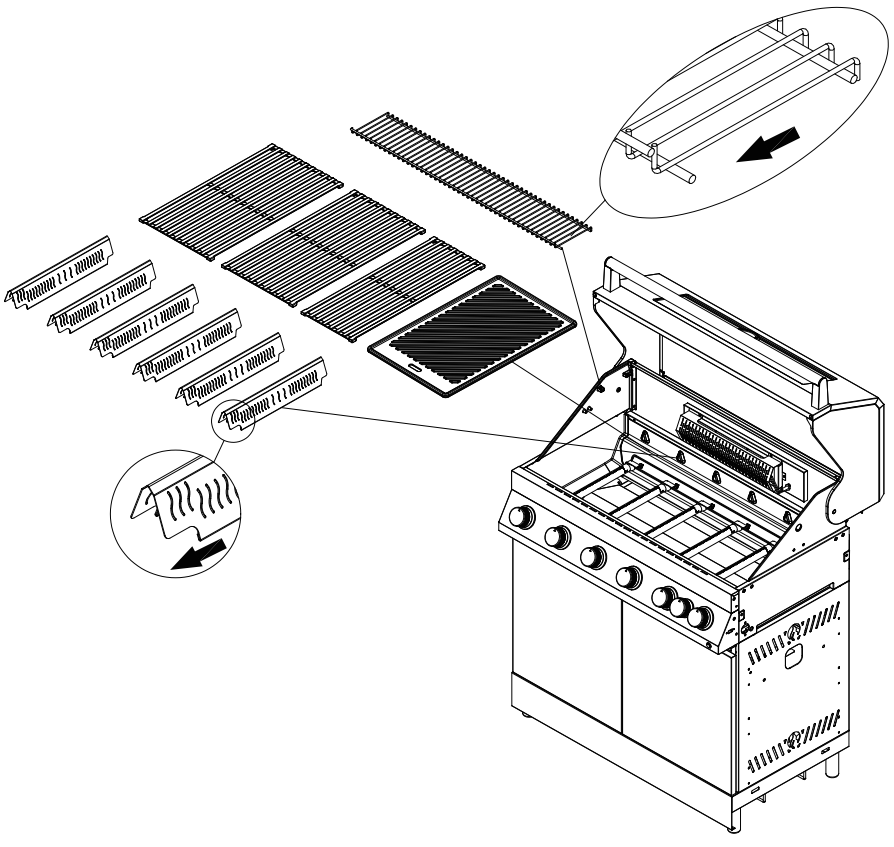


17

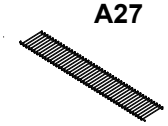


A8

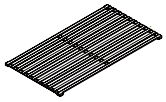




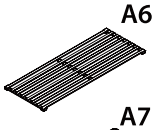
A27



A5



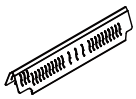
A6



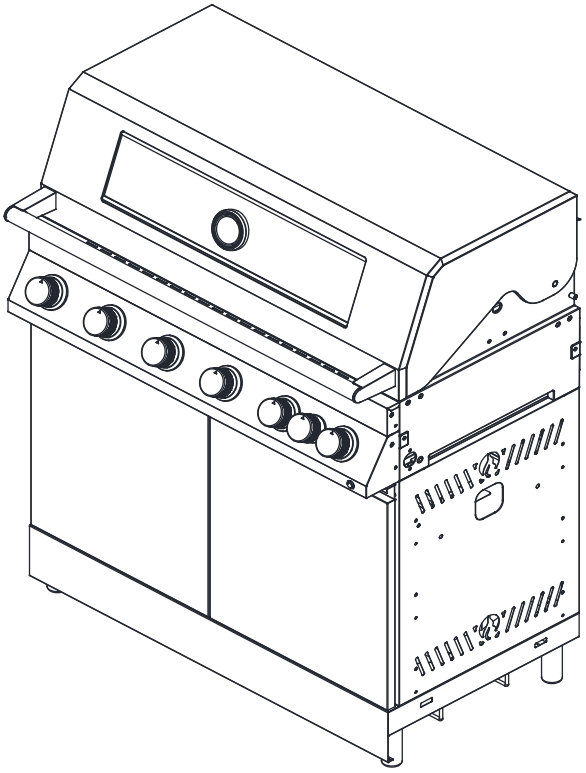
A7



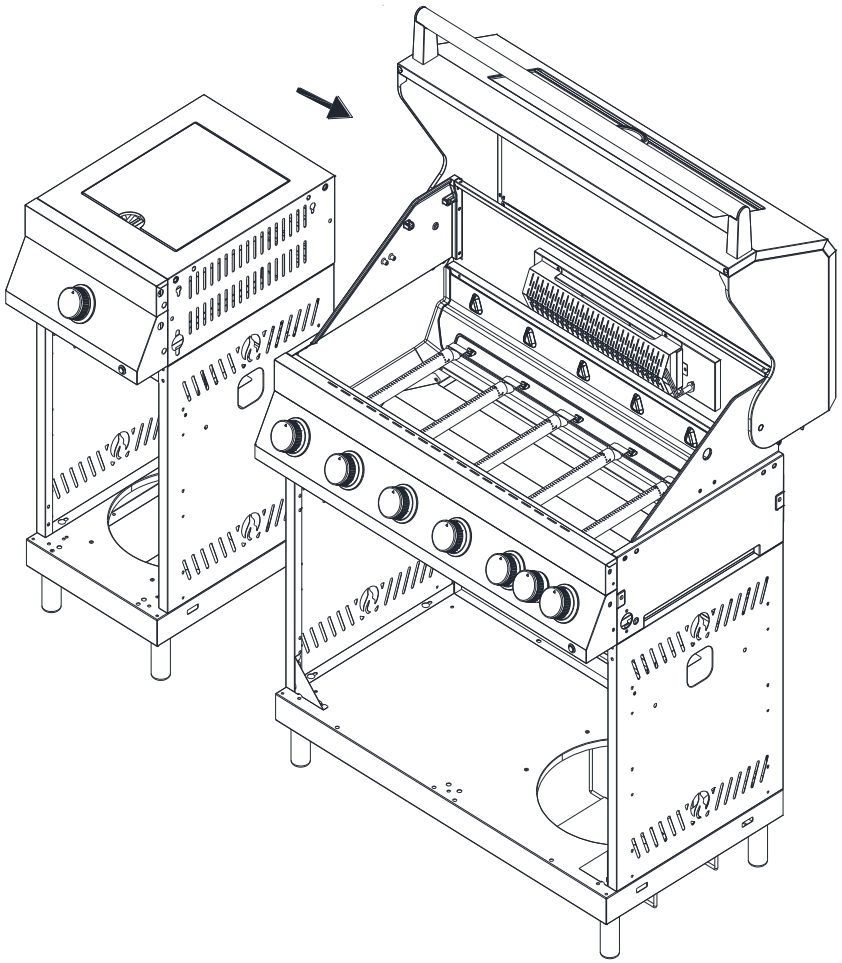
A26



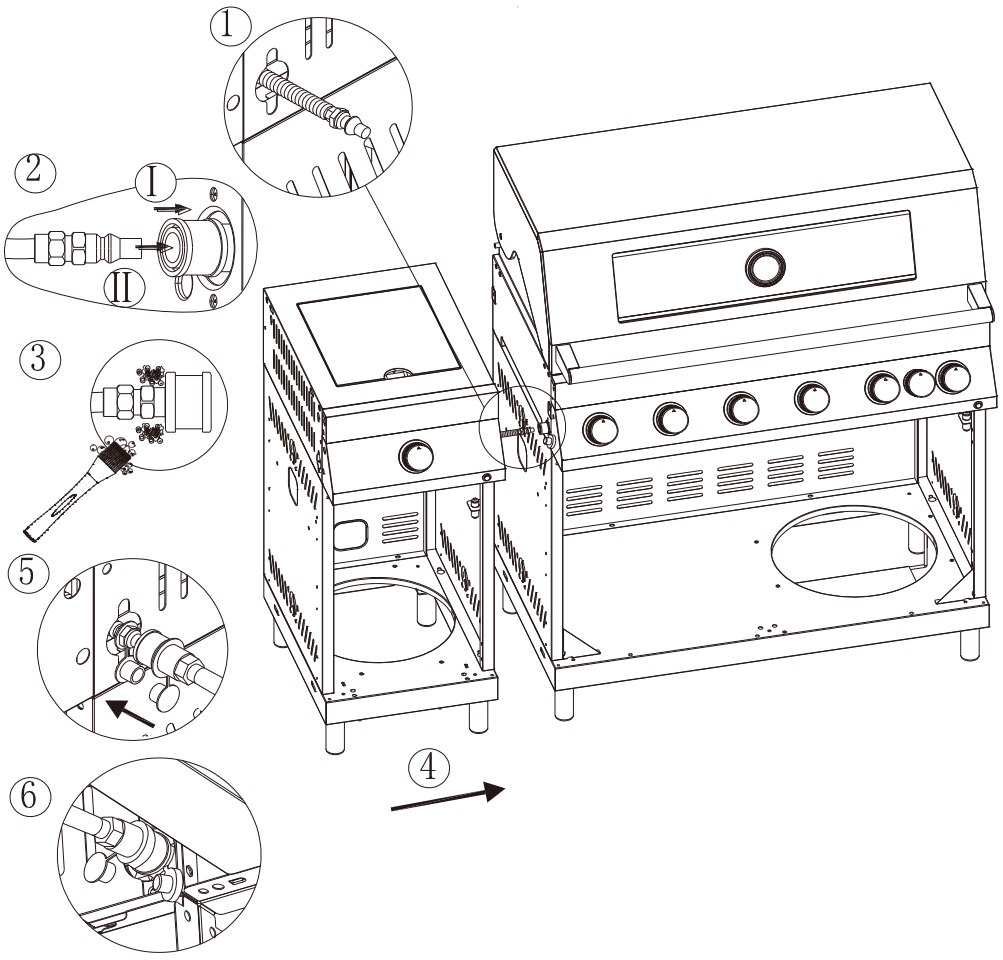
19



20



21

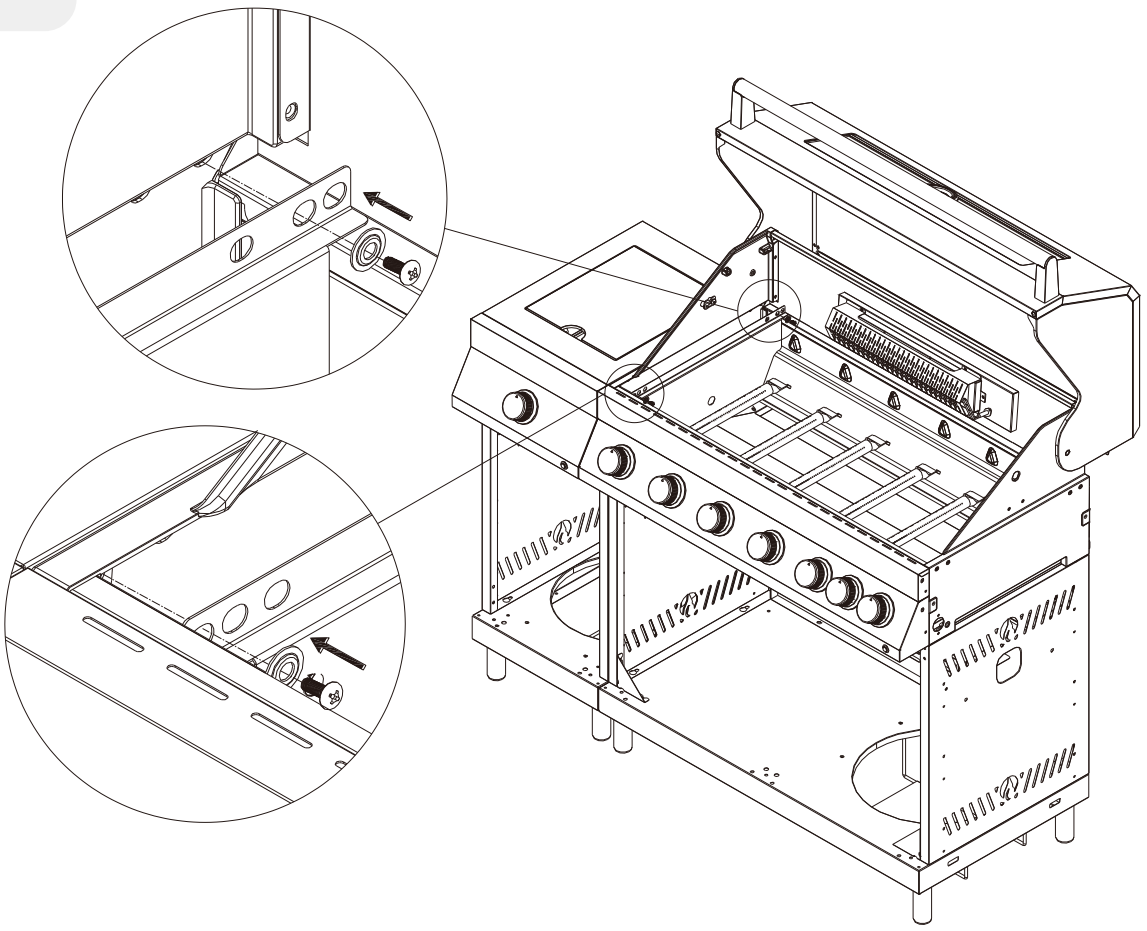


D x2

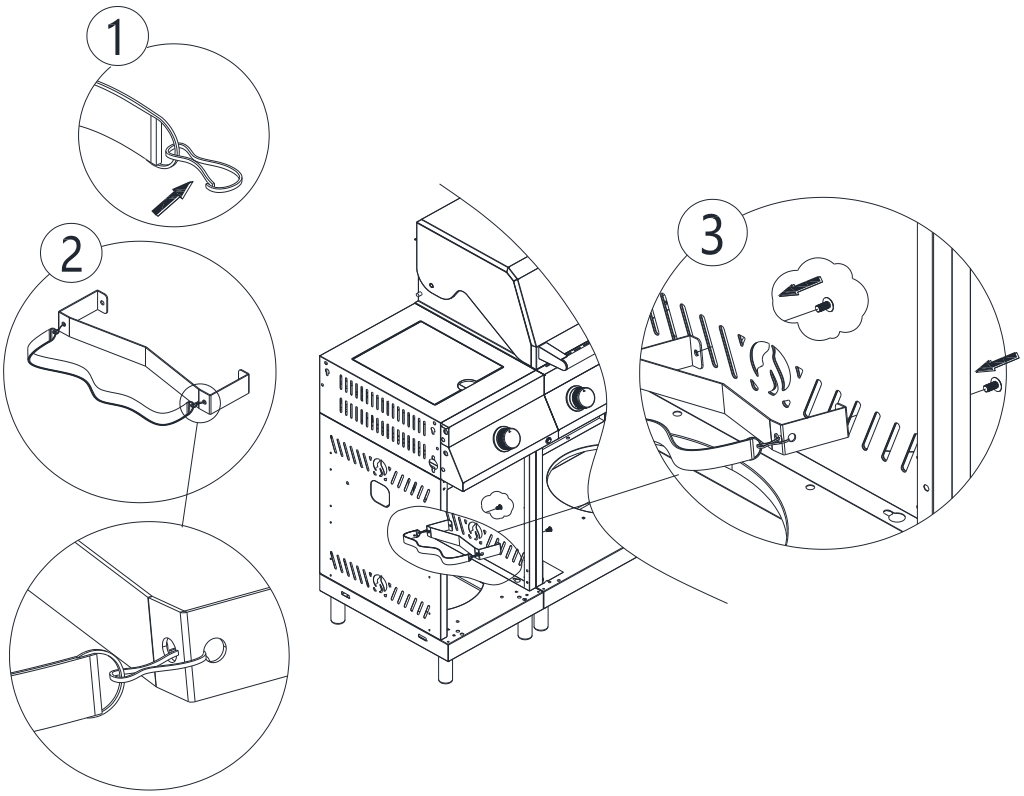
D x2

B x2

22



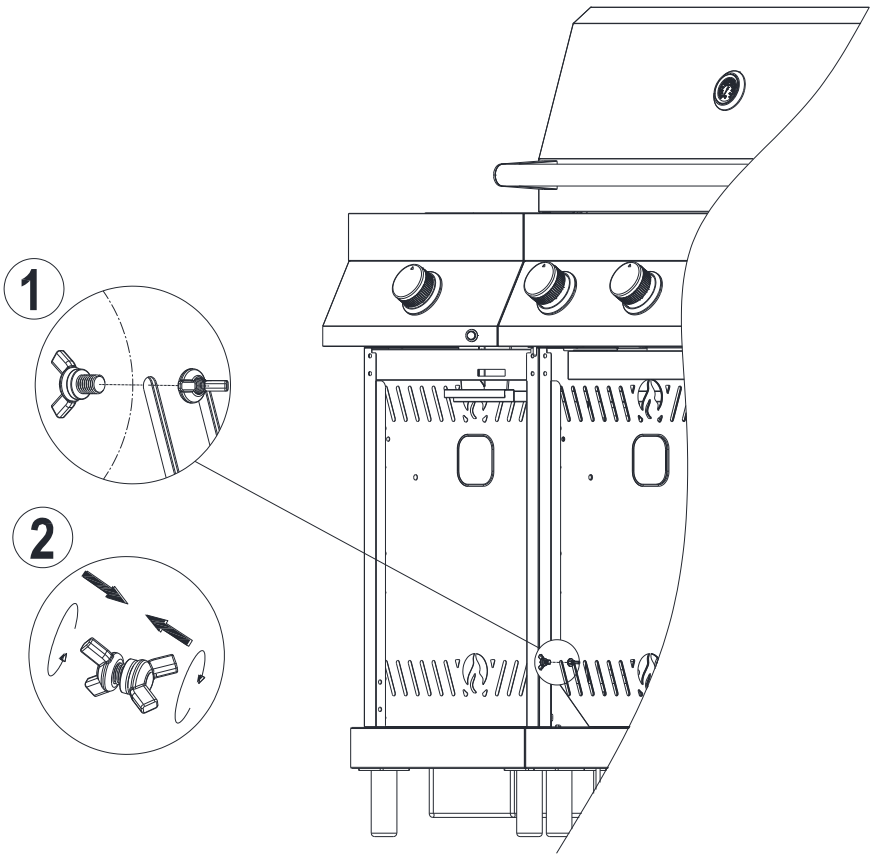
23



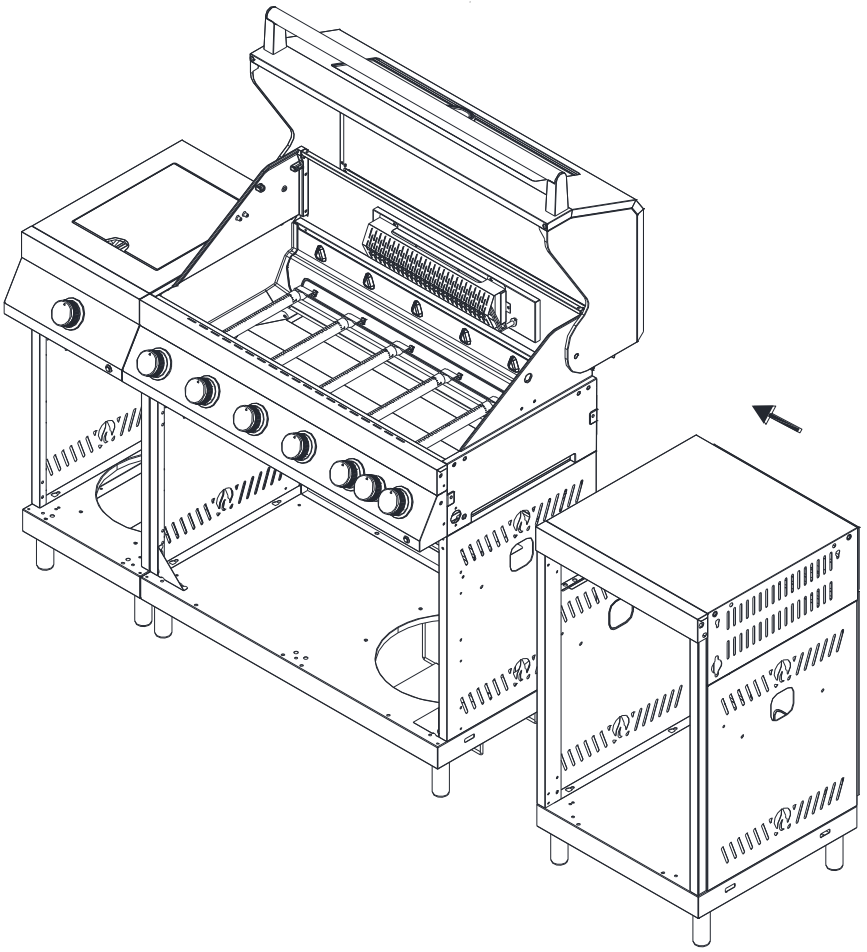
Hx1

Hx1

24



25

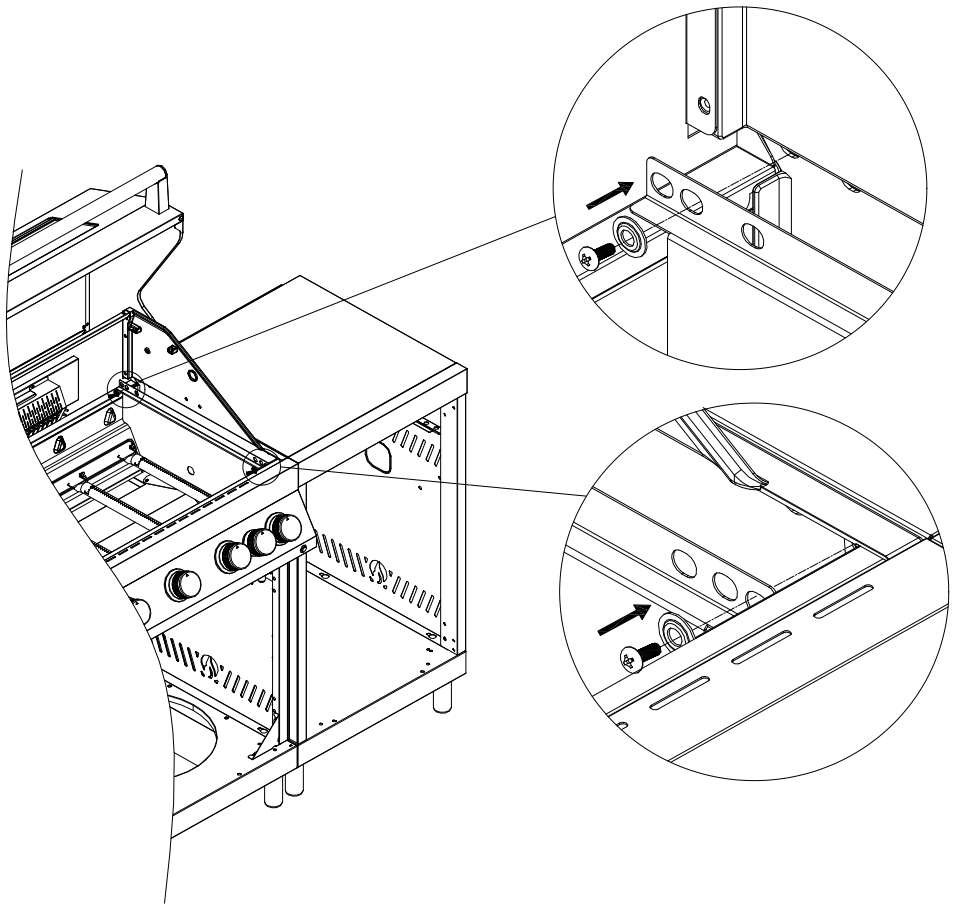


Dx2

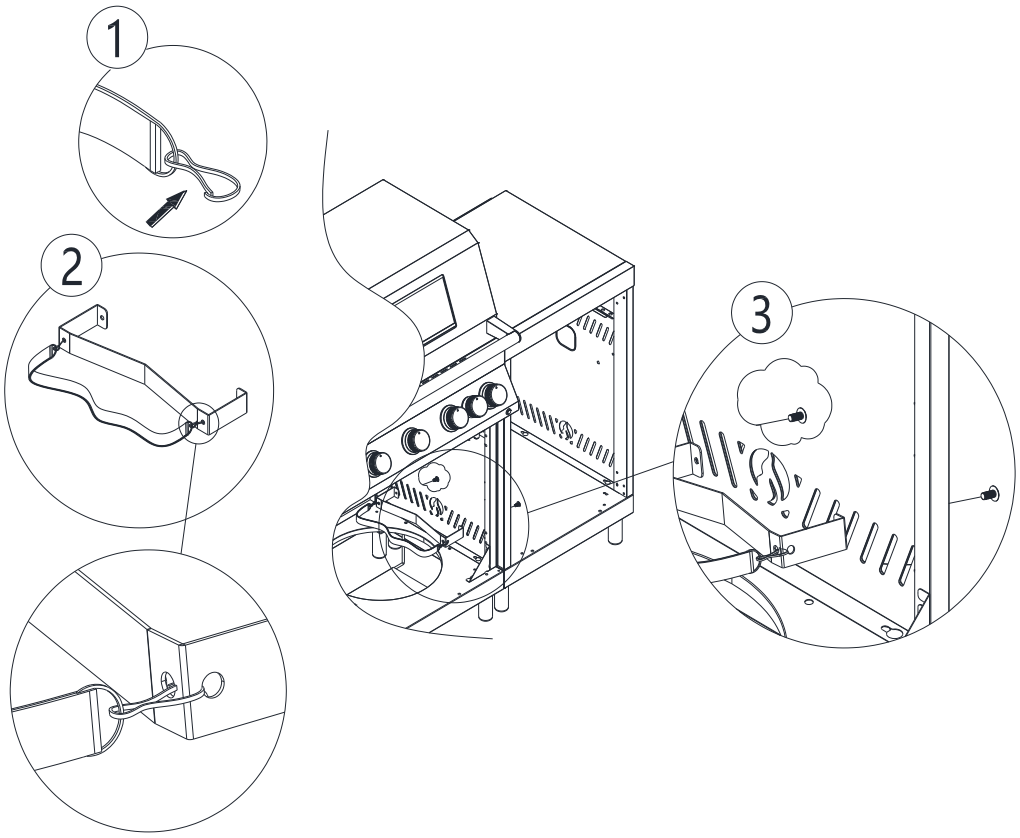
Dx2

Bx2

26



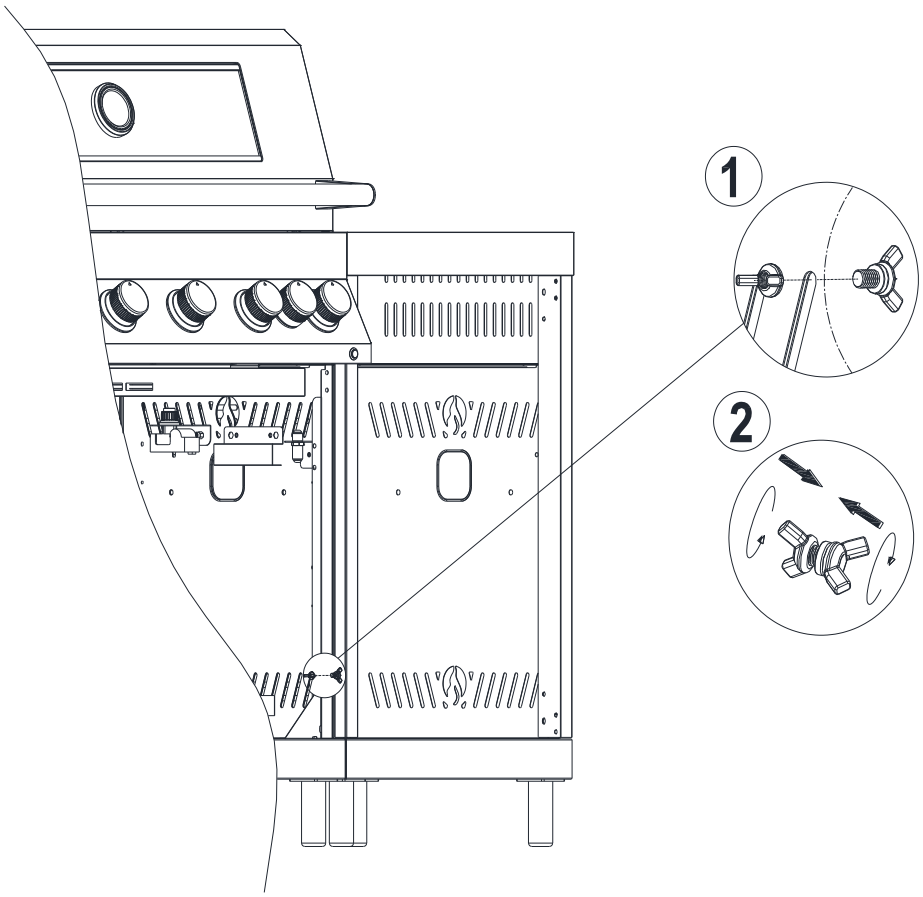
27



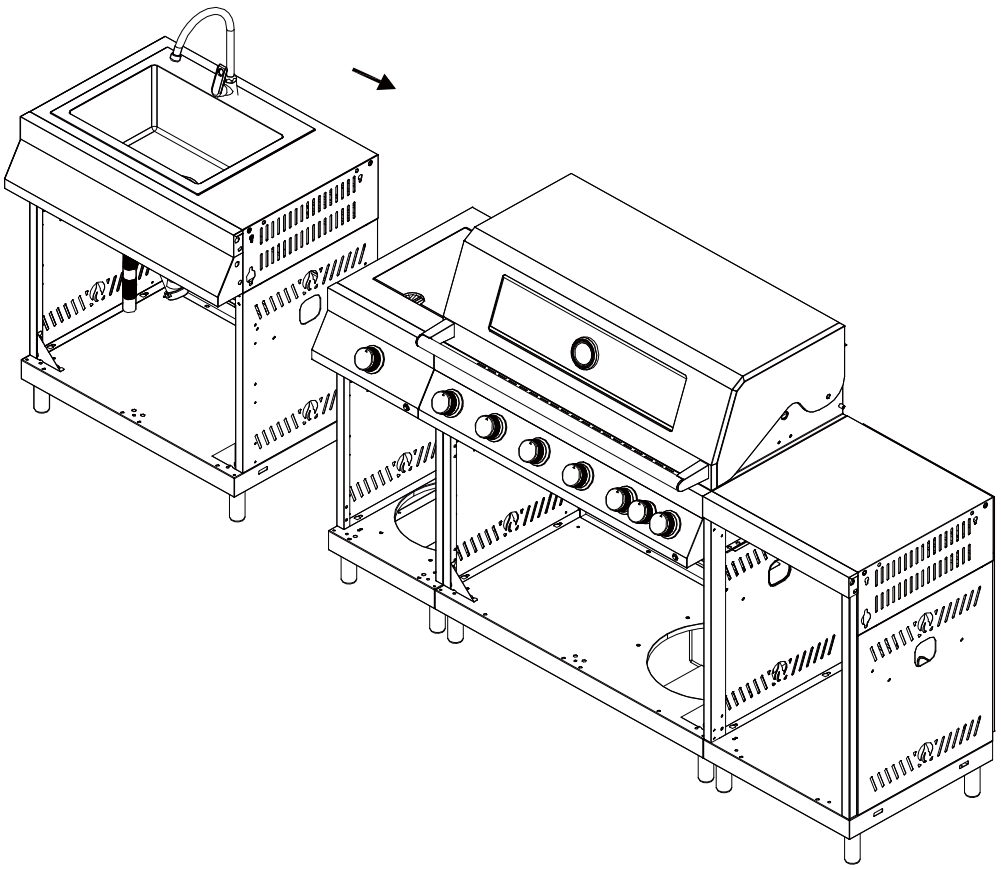
Hx1

Hx1

28



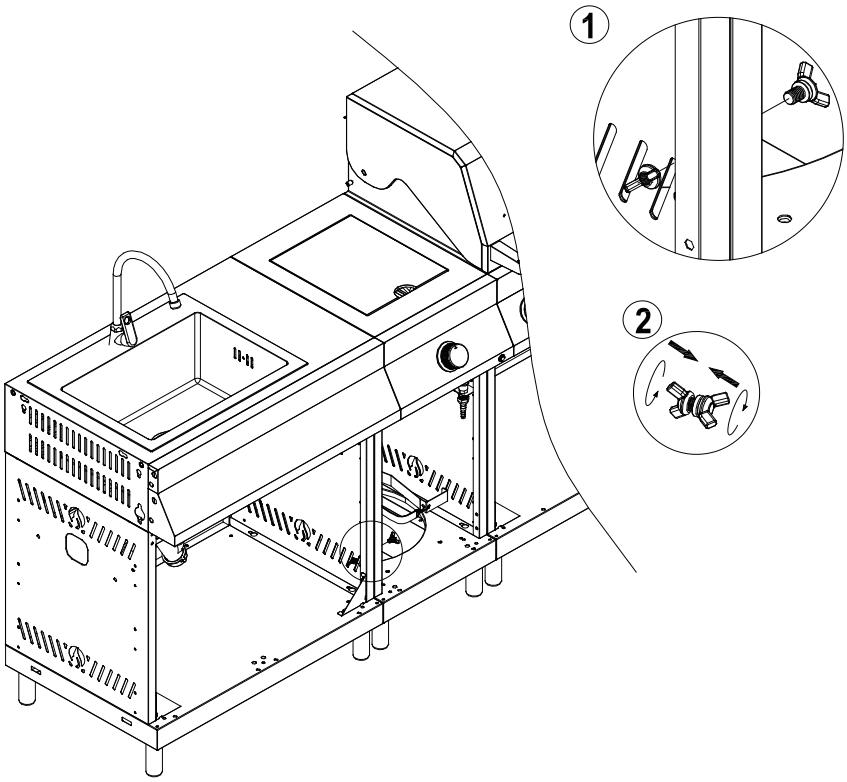
29



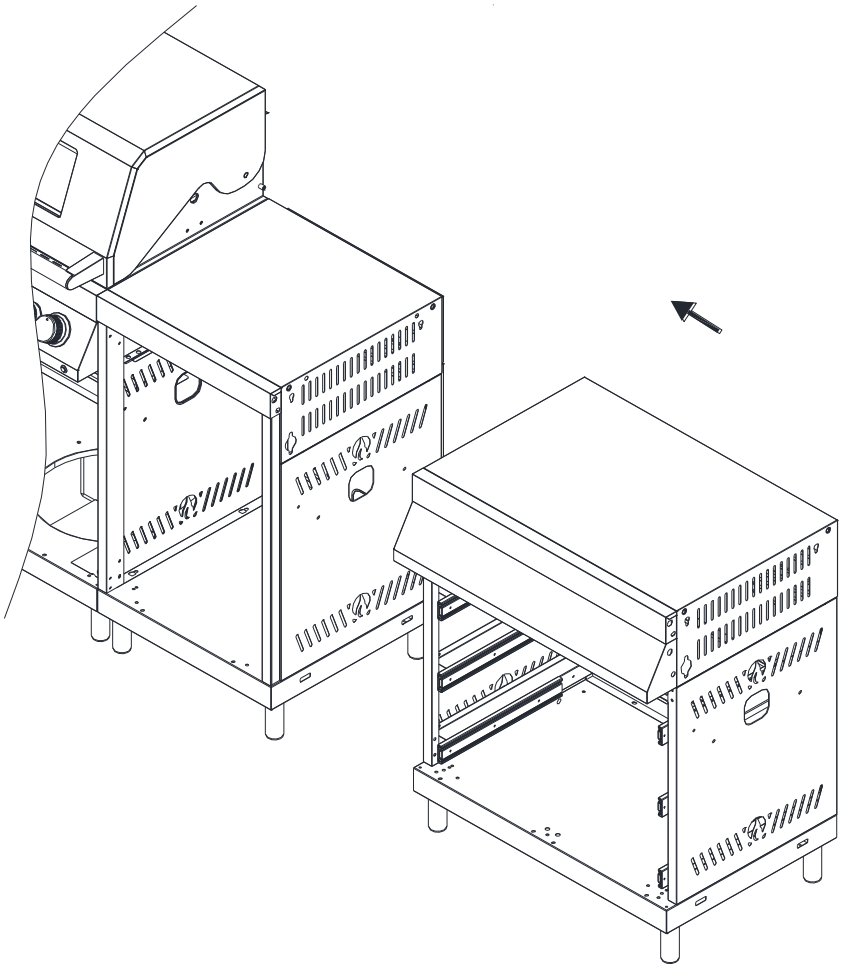
Hx1

Hx1

30



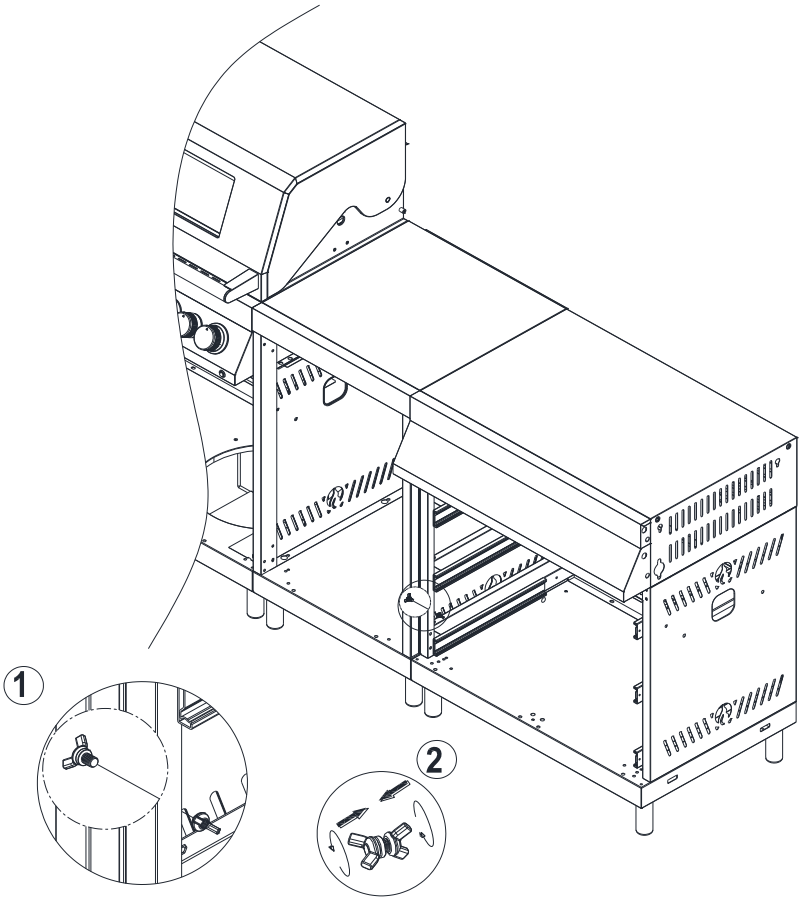
31



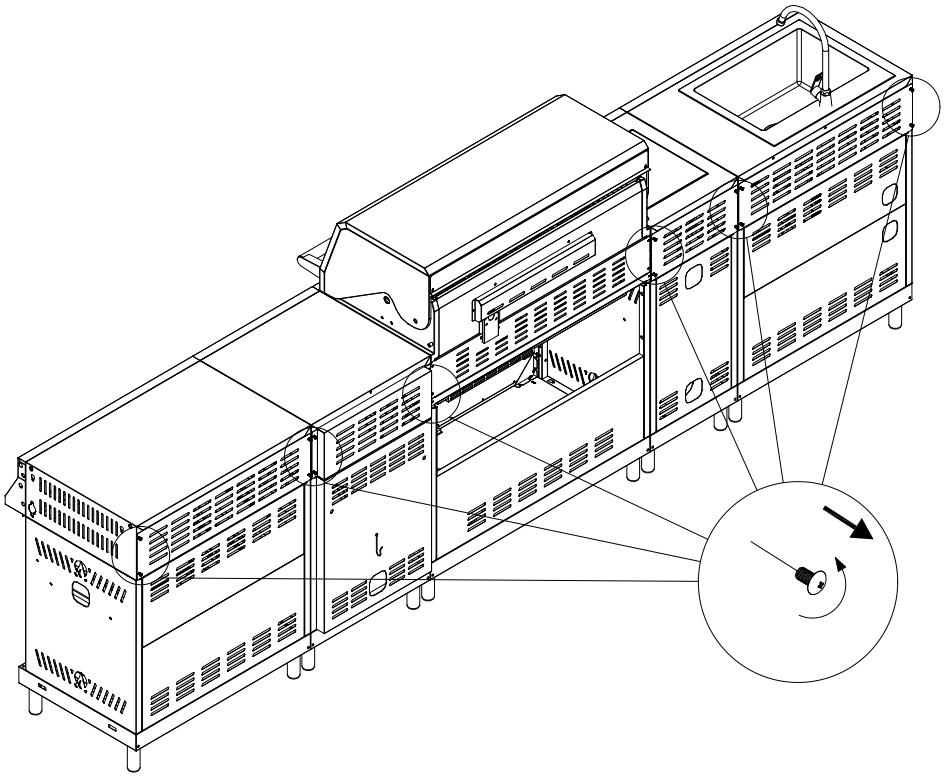
Hx1

Hx1

32



33



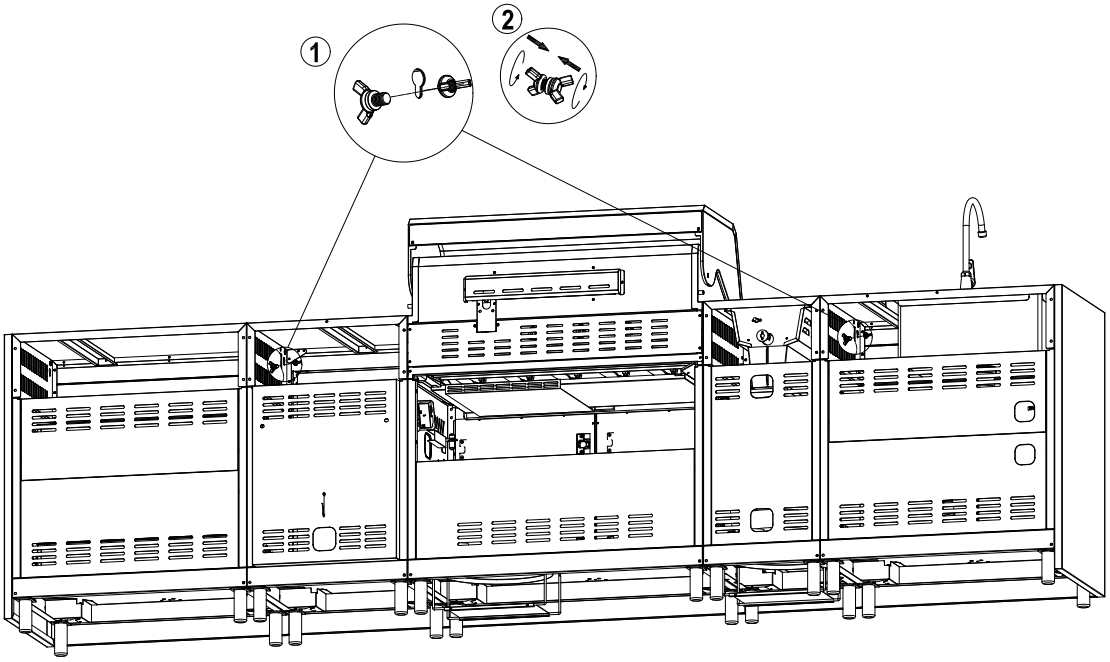




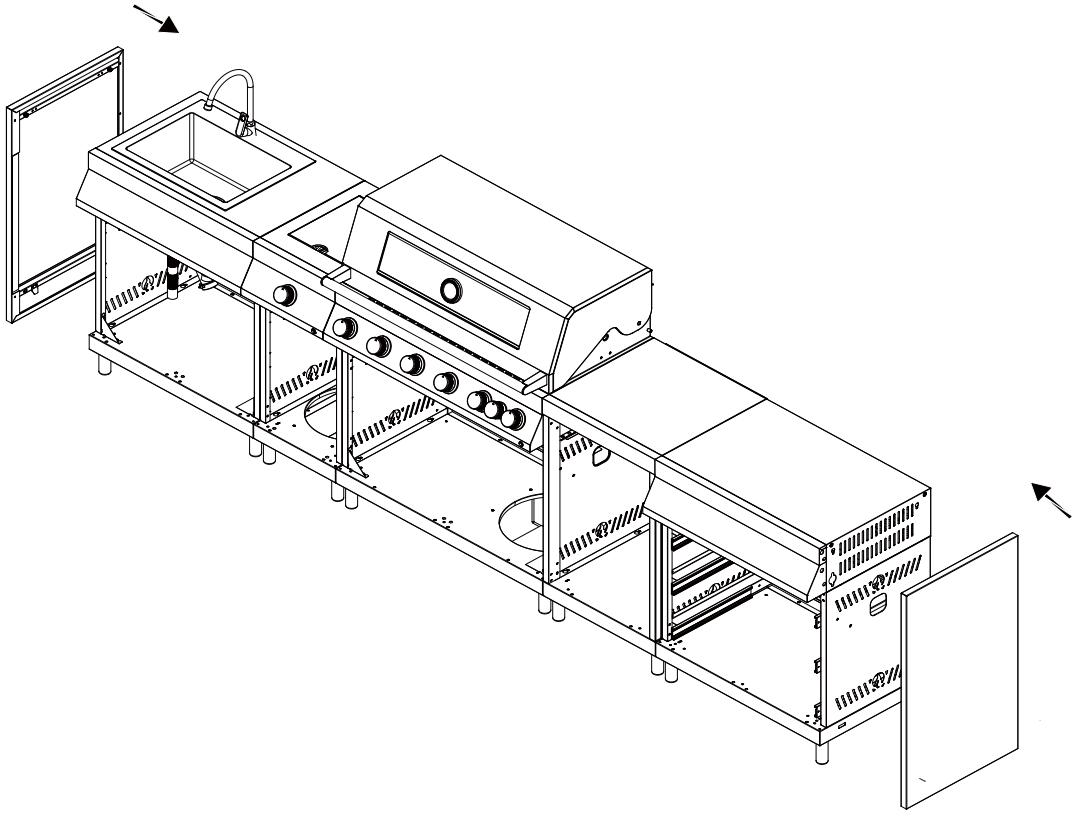
Hx2

Hx2

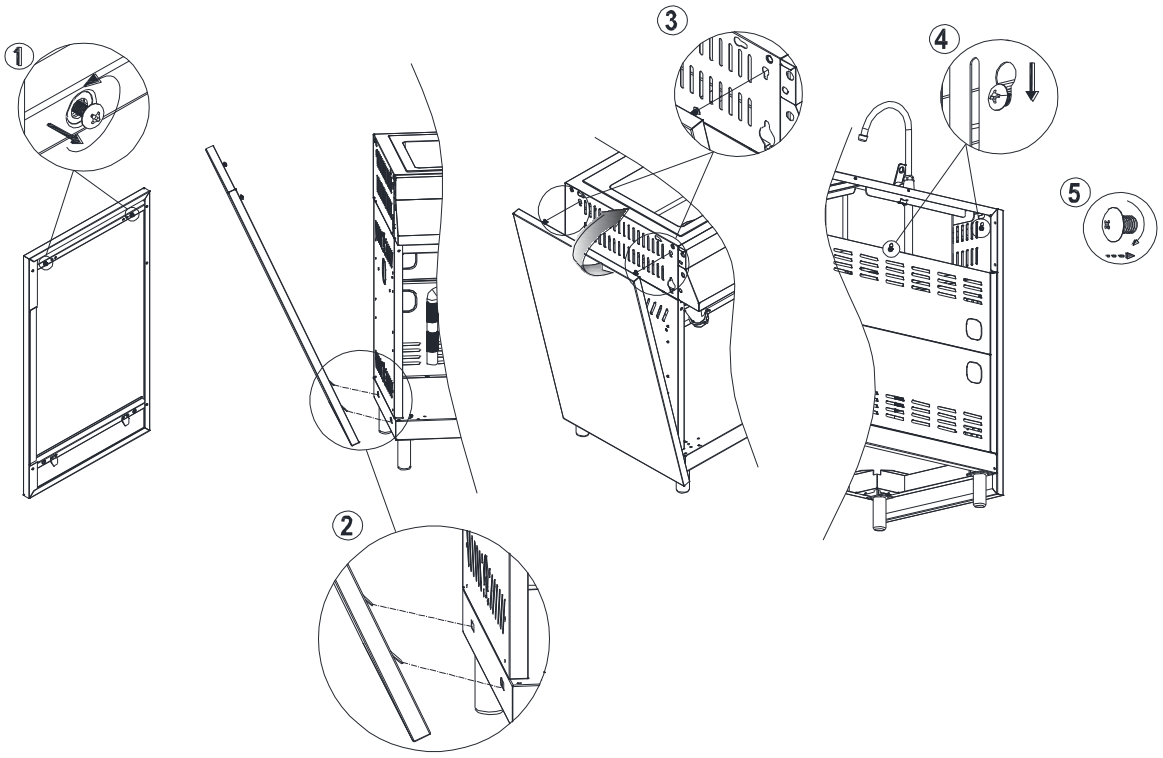
34



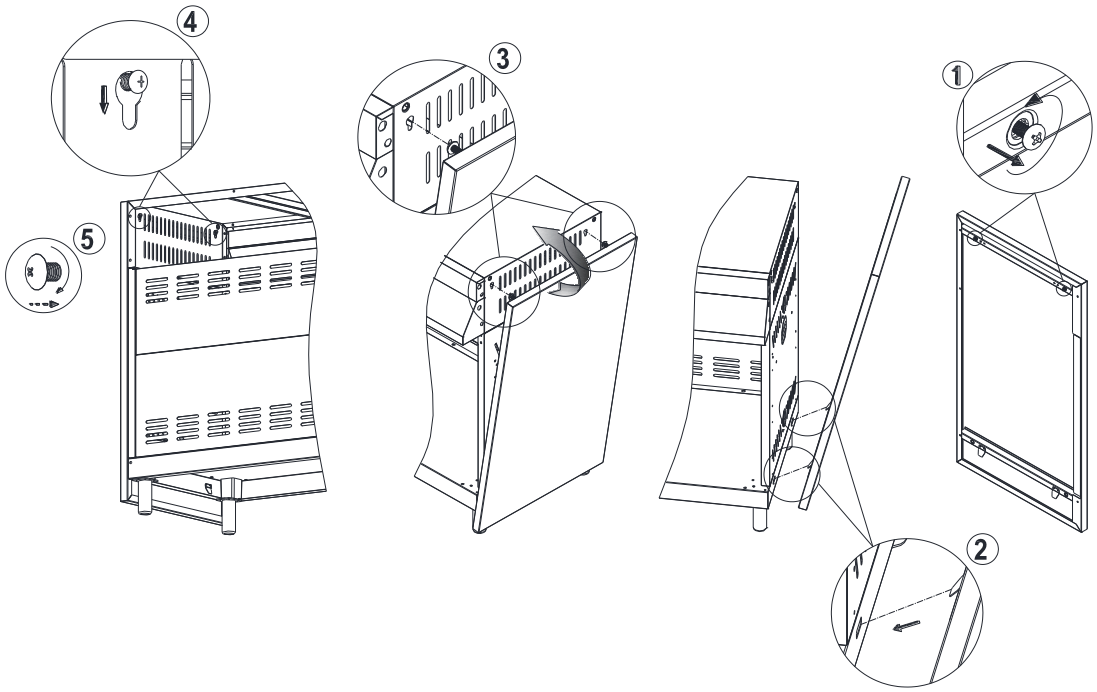
35



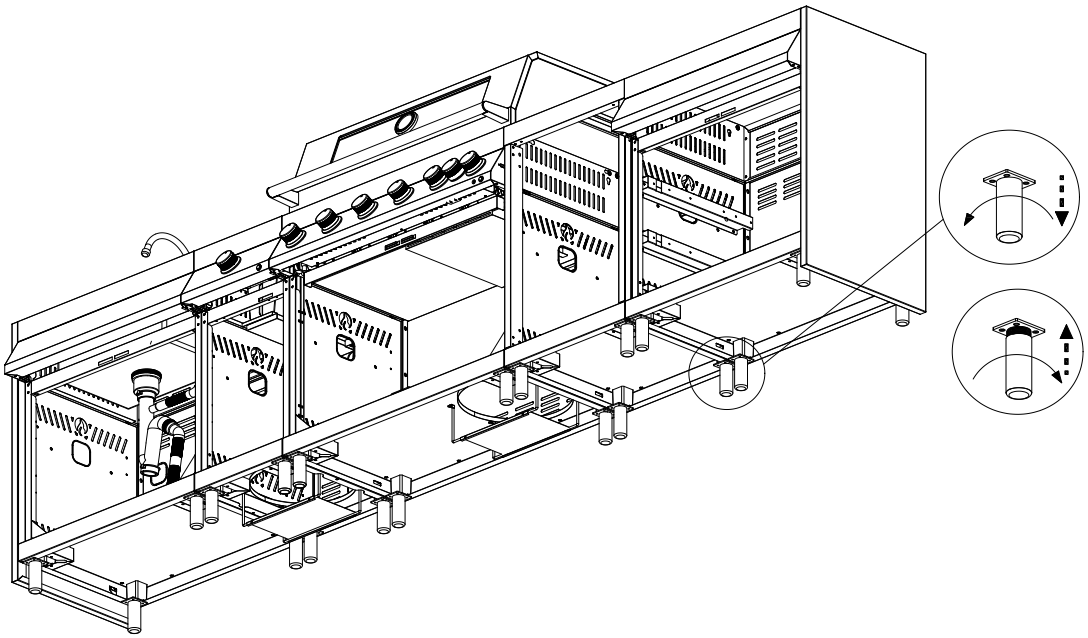
36



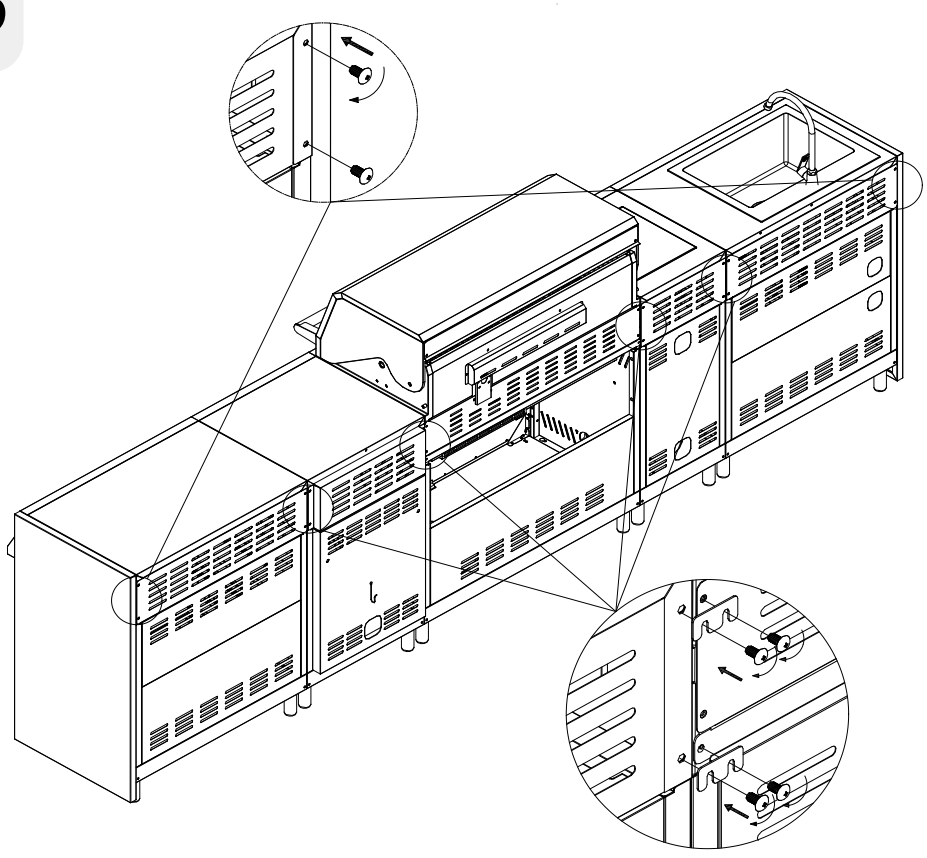
37



38



39



Ax8

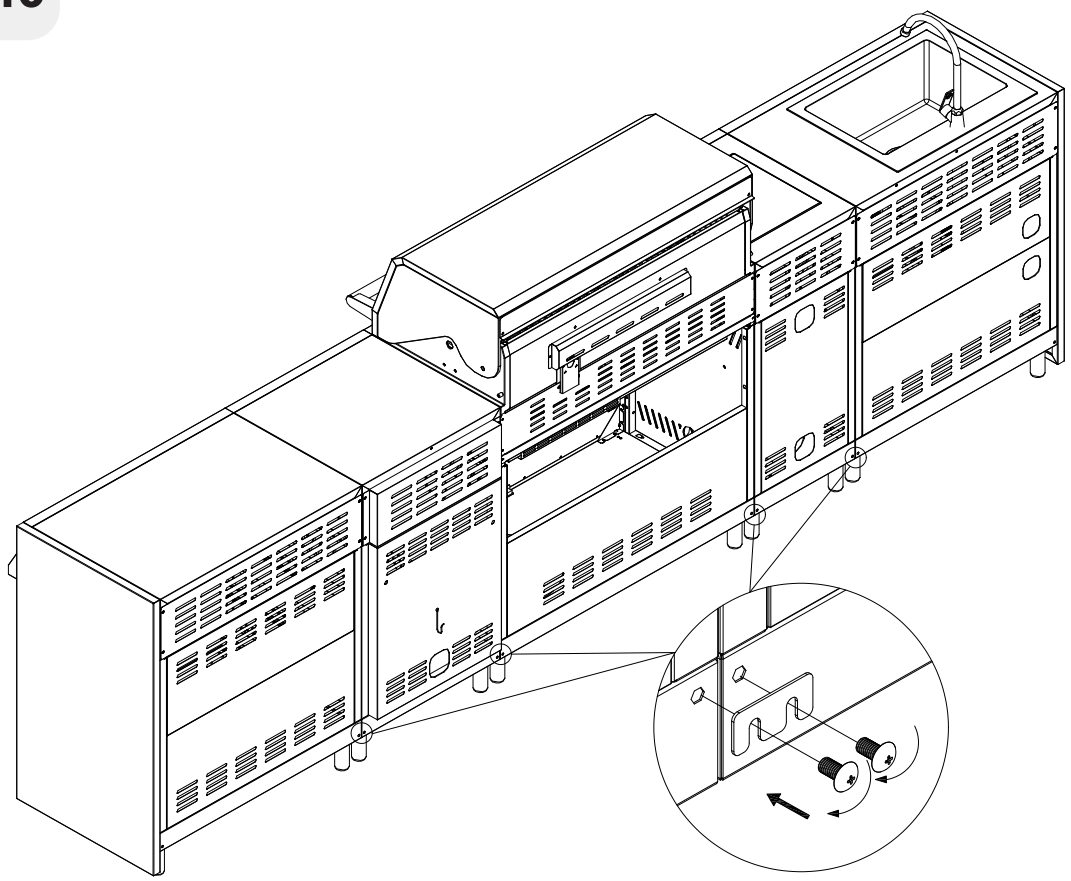
Ax4

Gx8

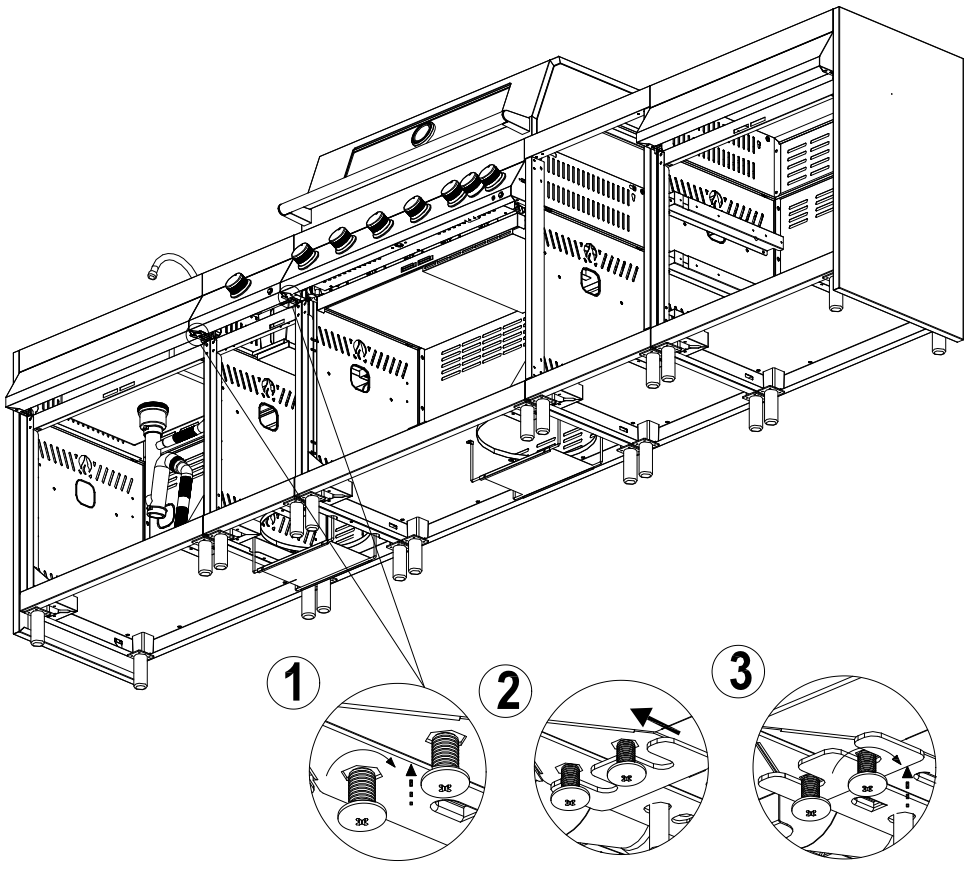
Ax2

Ex4

40

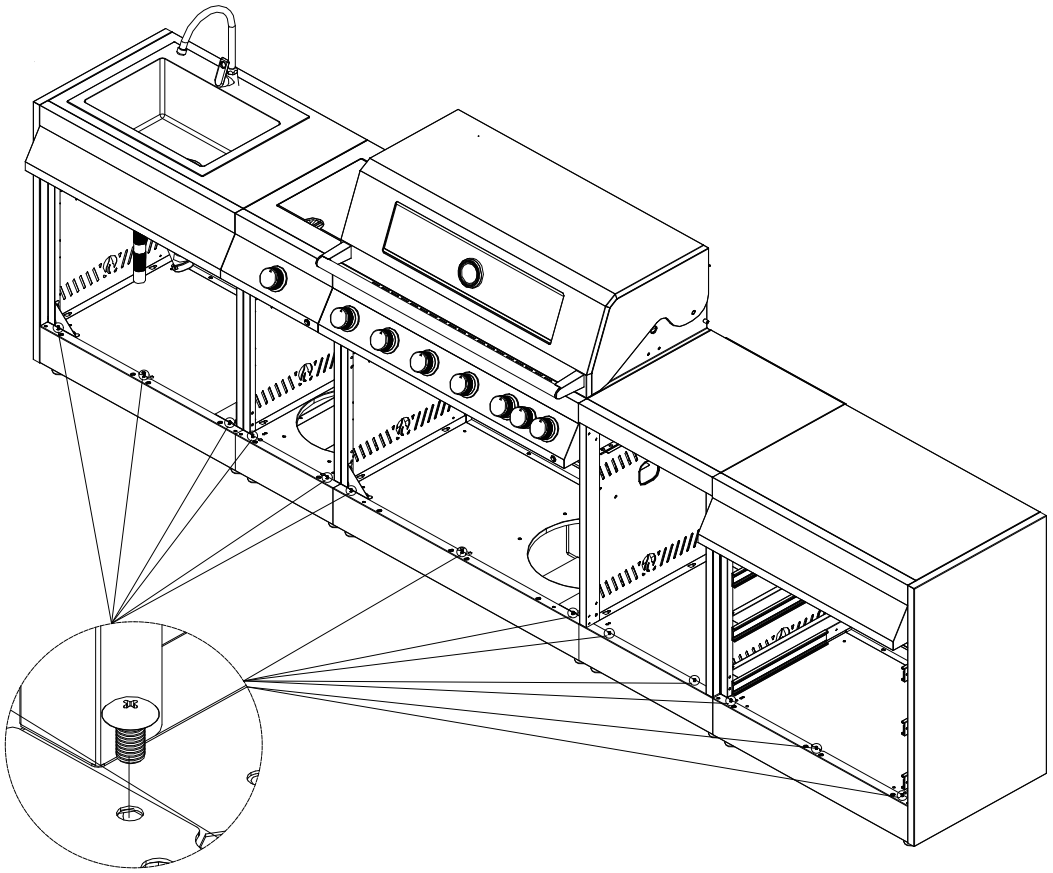


41

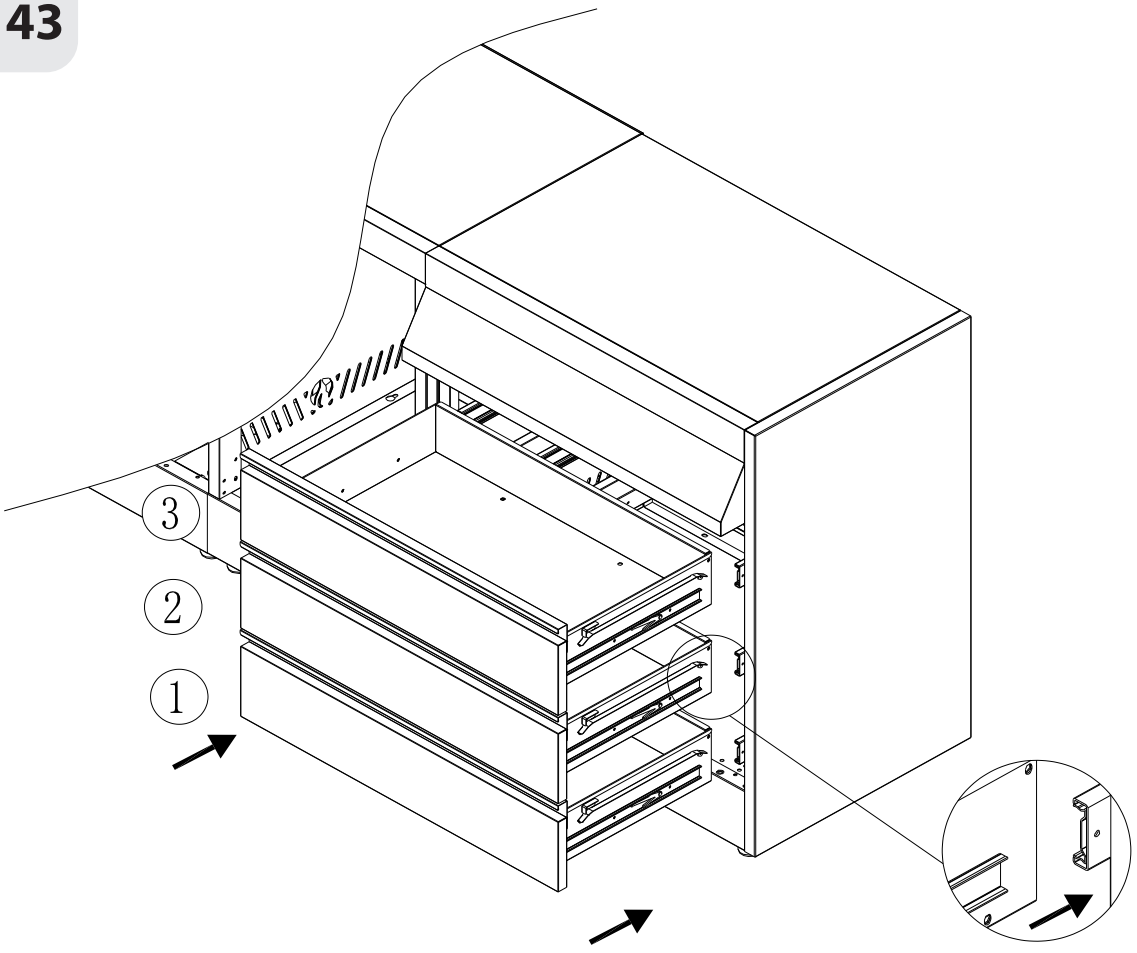


Gx13

42



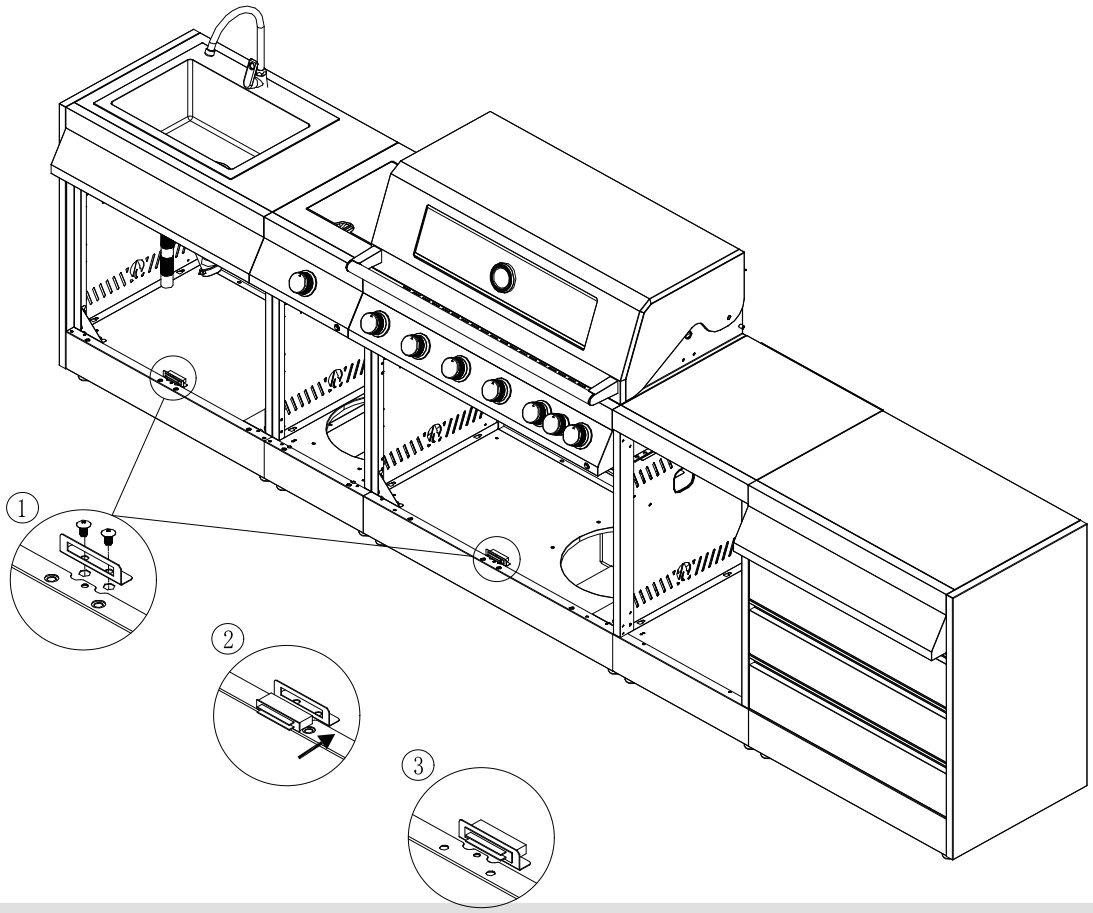
43



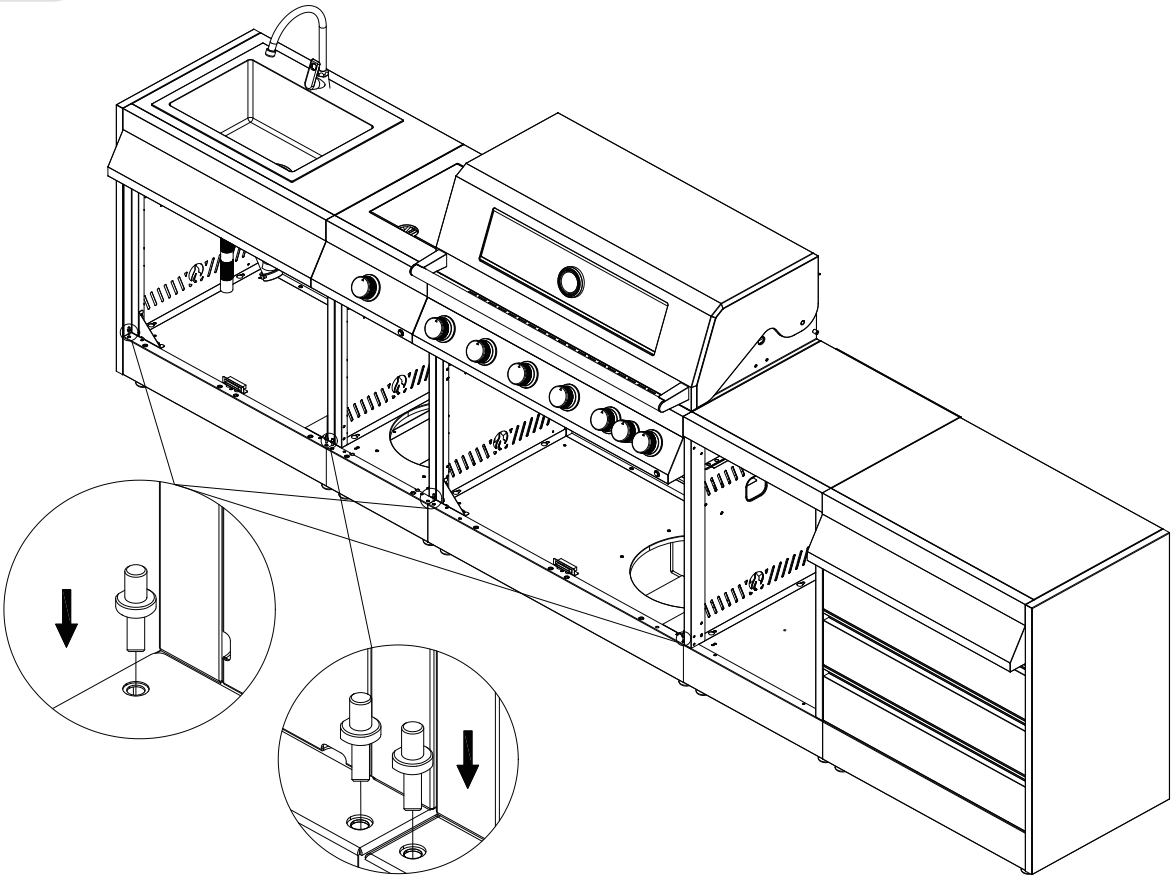
Bx4

Cx5

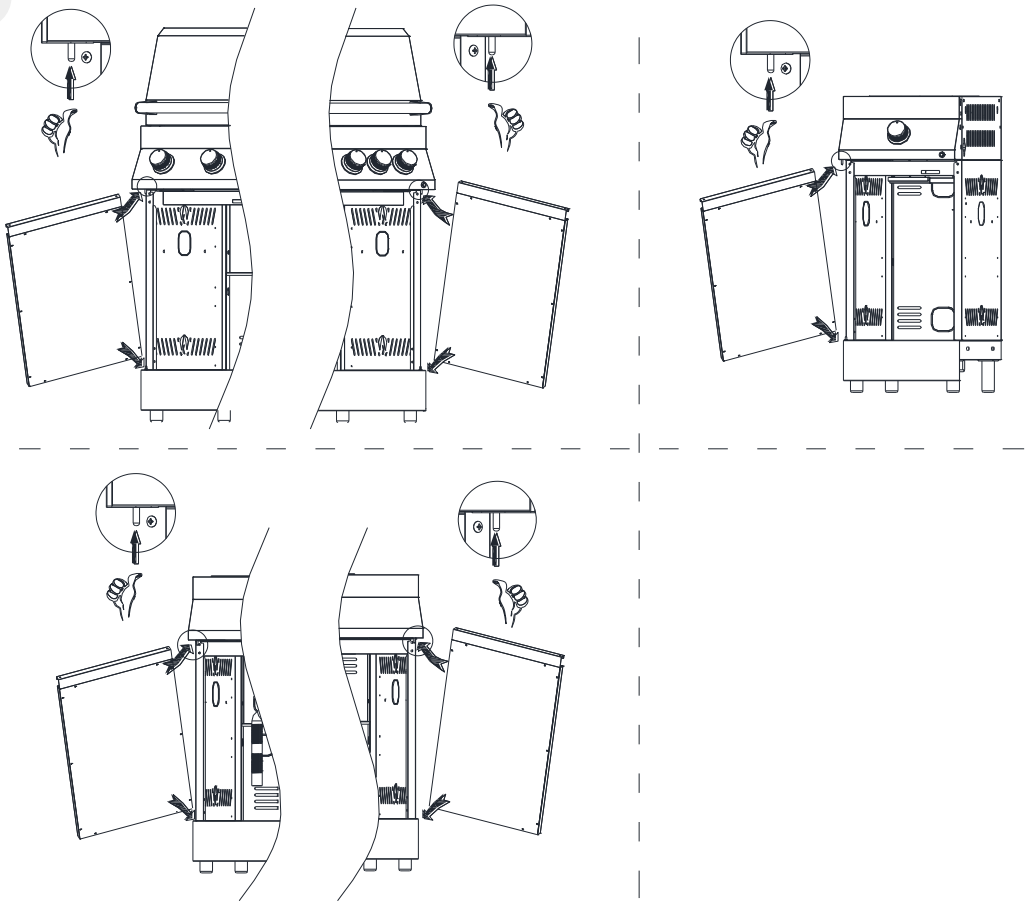
44



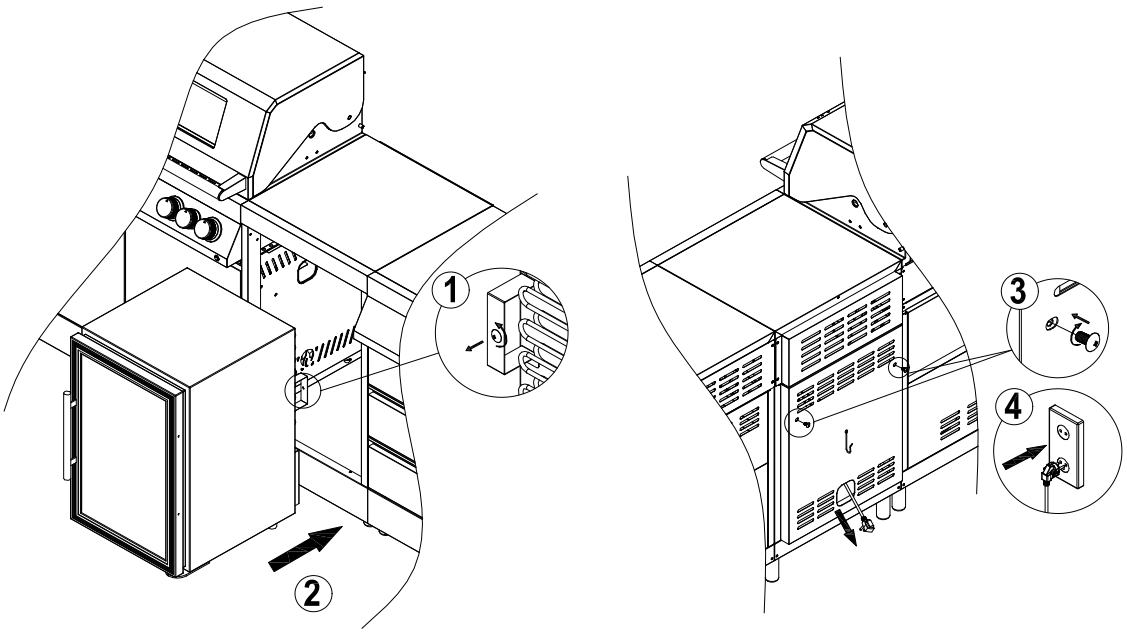
45



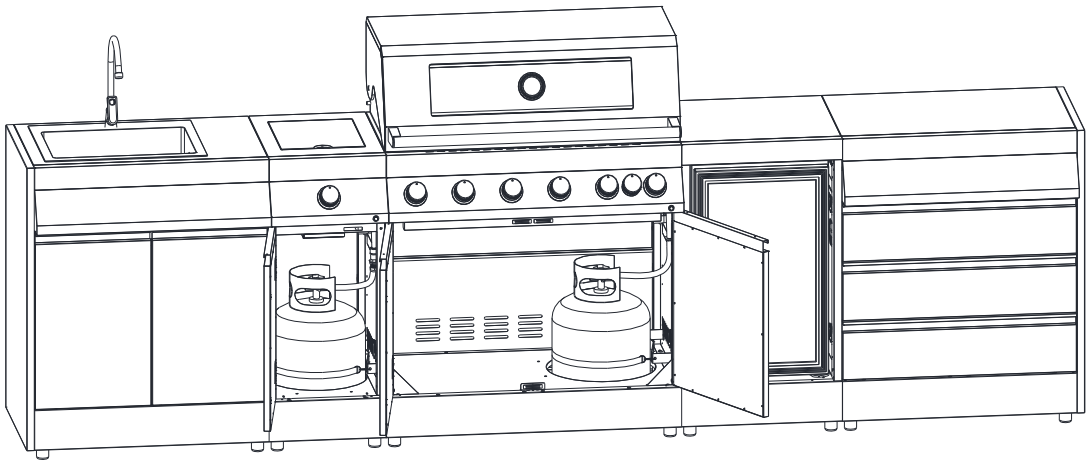
46



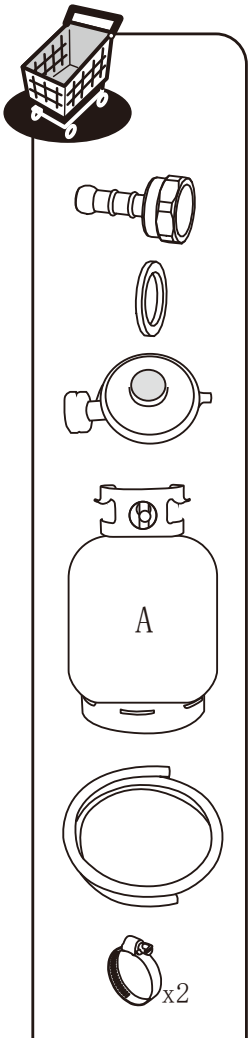
47

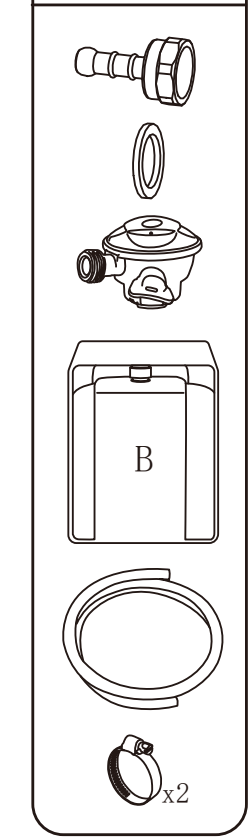


48

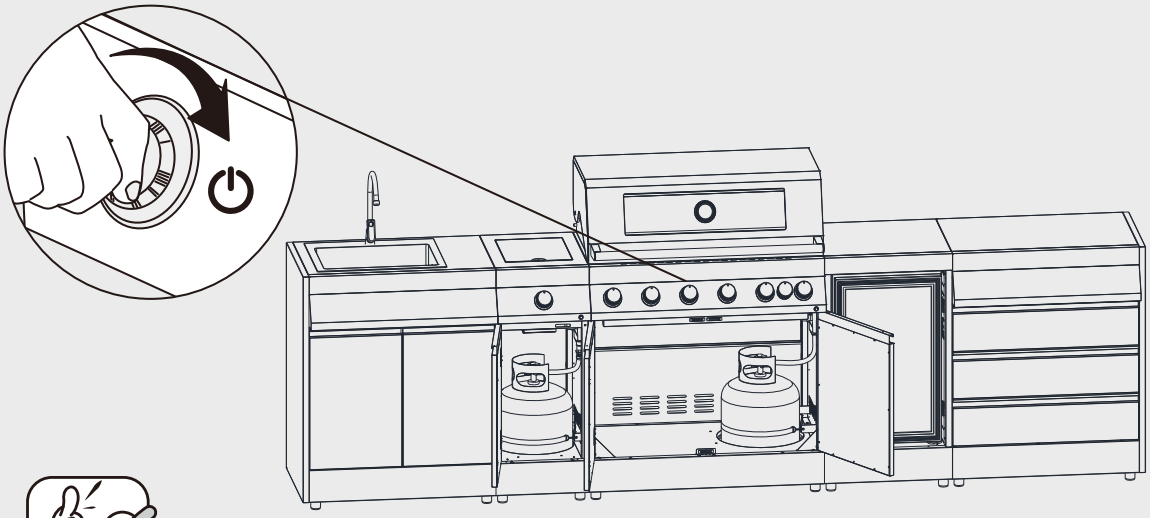






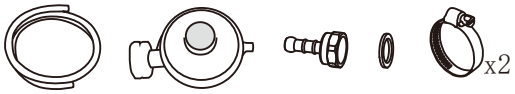


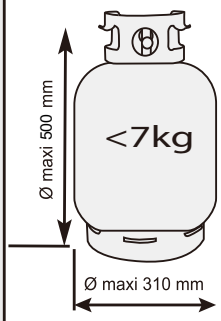
1





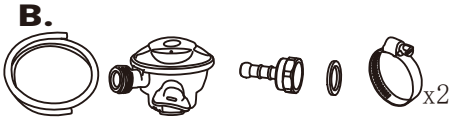
A.

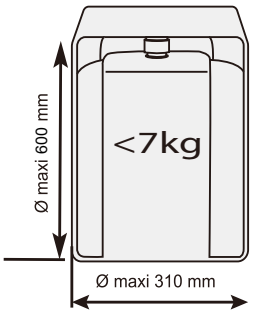




FR: <7 kg pour le butane limité
RO: <7 kg pentru butan limitat
PT: <7 kg para butano limitado
EL: <7 κιλά για περιορισμένο βουτάνιο
PL: <7 kg dla butanu ograniczonego
ES: <7 kg para butano limitado
IT: <7 kg per butano limitato
RU: <7 кг для бутану абмежавана
KZ: Бутан шектеулі үшін <7 кг
UA: <7 кг для бутану обмежено
BR: <7 kg para butano limitado
EN: <7 kg for butane limited

B.

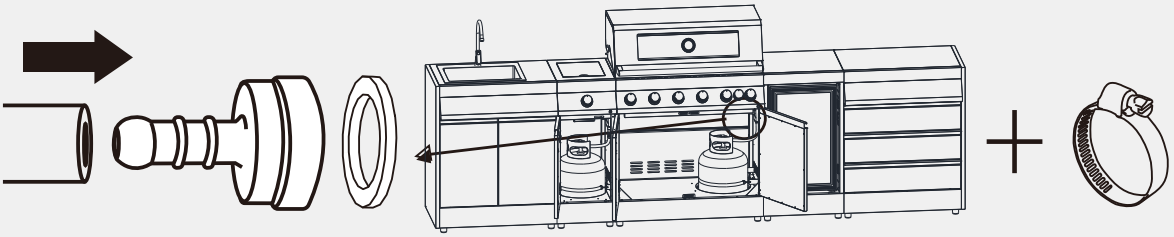


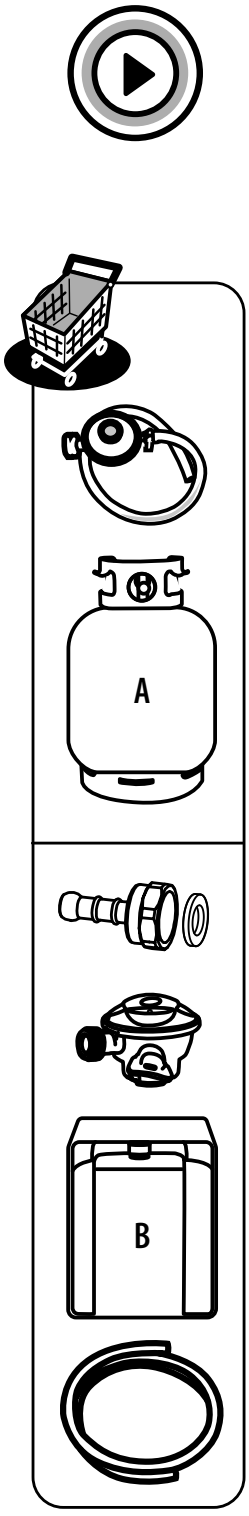


FR: <13 kg pour le propane
RO: <13 kg pentru propan
PT: <13 kg para propano
EL: <13 kg για προπάνιο
PL: <13 kg dla propanu
ES: <13 kg para propano
IT: <13 kg per propano
RU: <13 кг для пропана
KZ: Пропан үшін <13 кг
UA: <13 кг для пропану
BR: <13 kg para propano
EN: <13 kg for propane

2

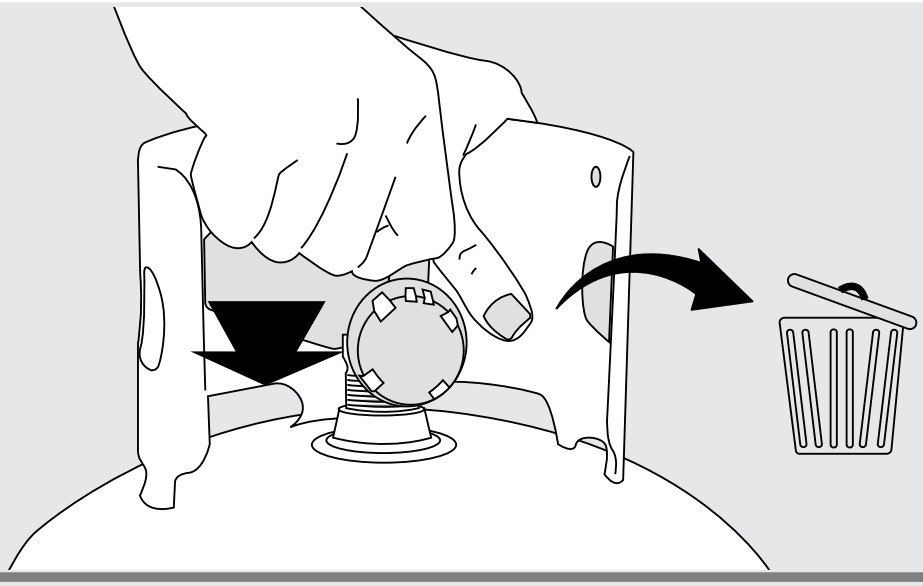
A + B



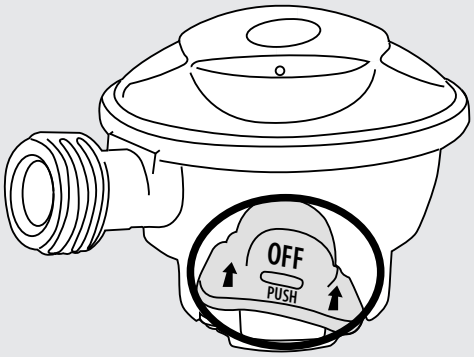


3

A

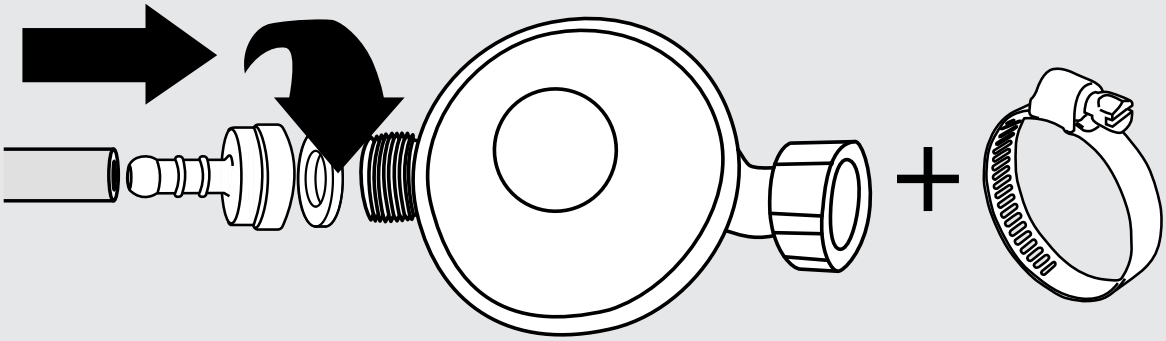


B

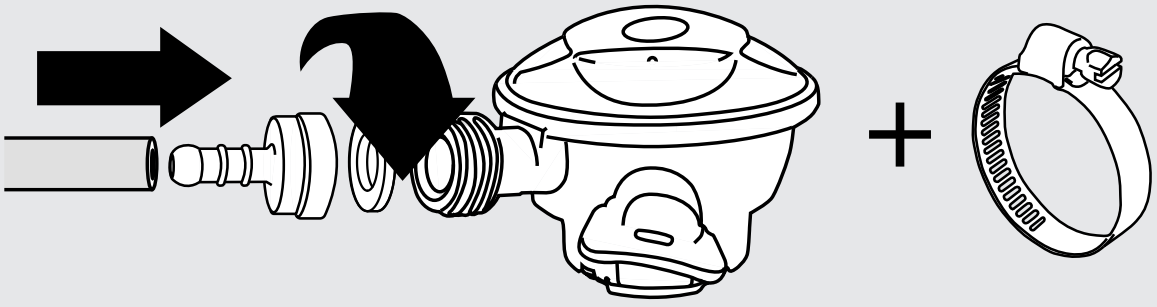


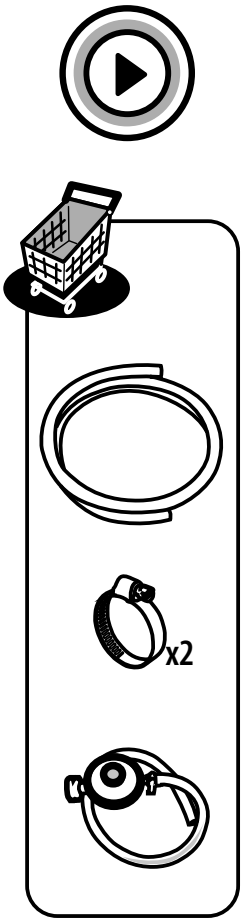
4

A

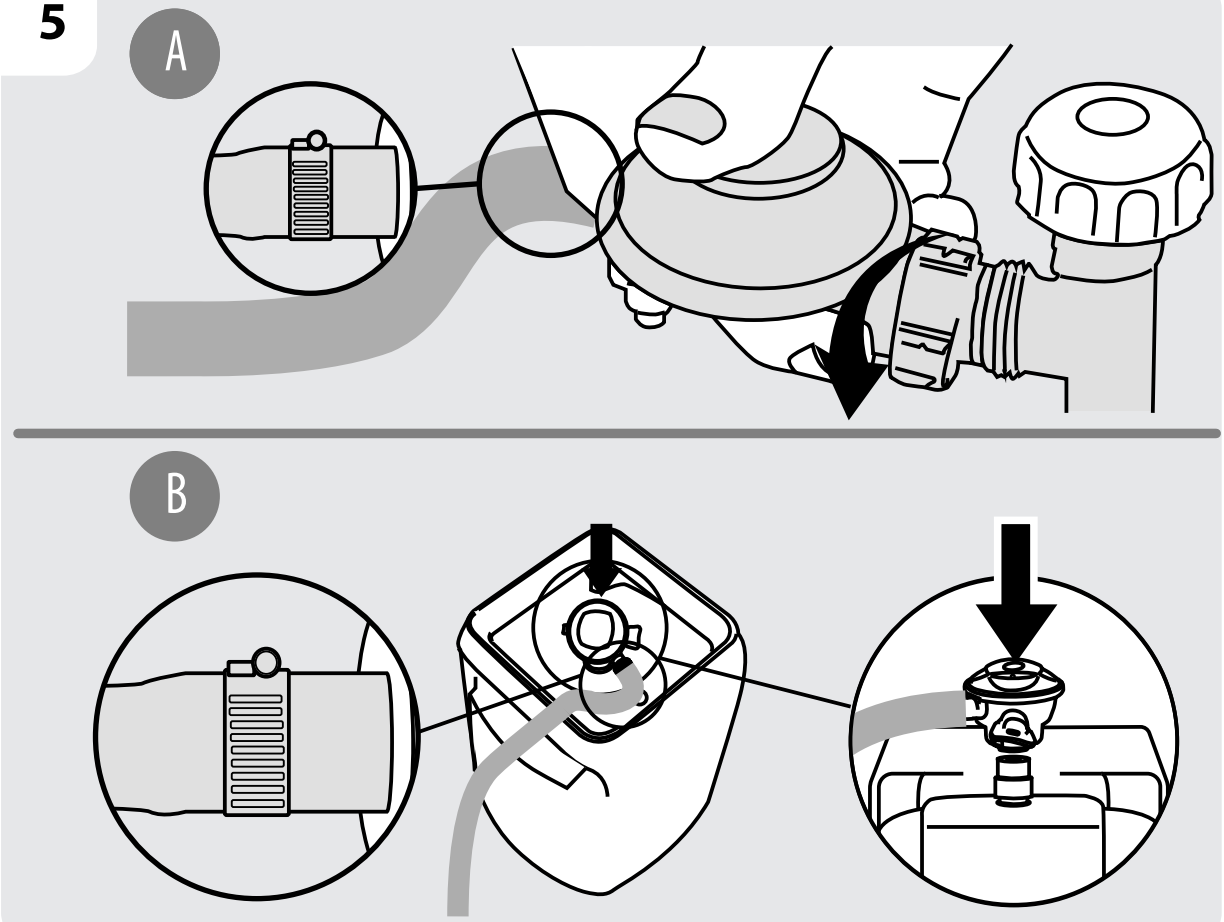


B

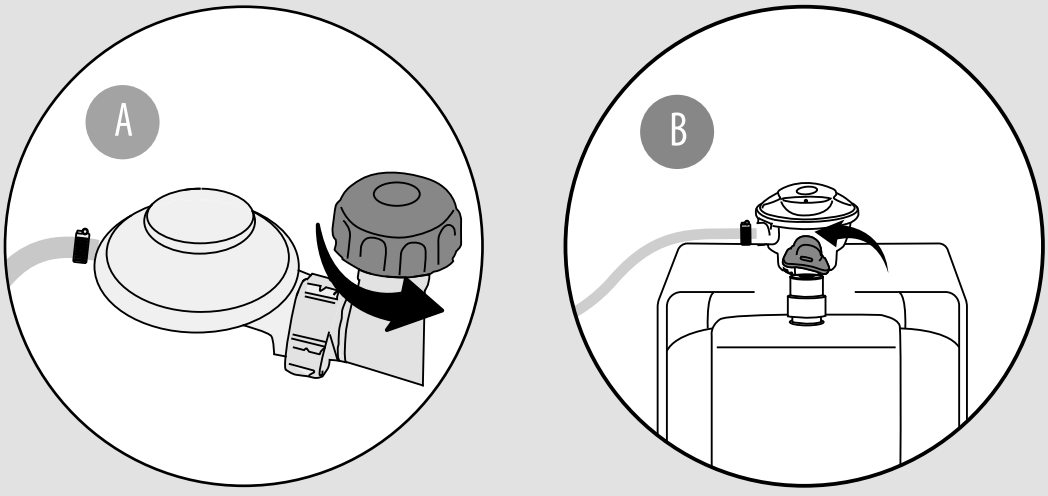




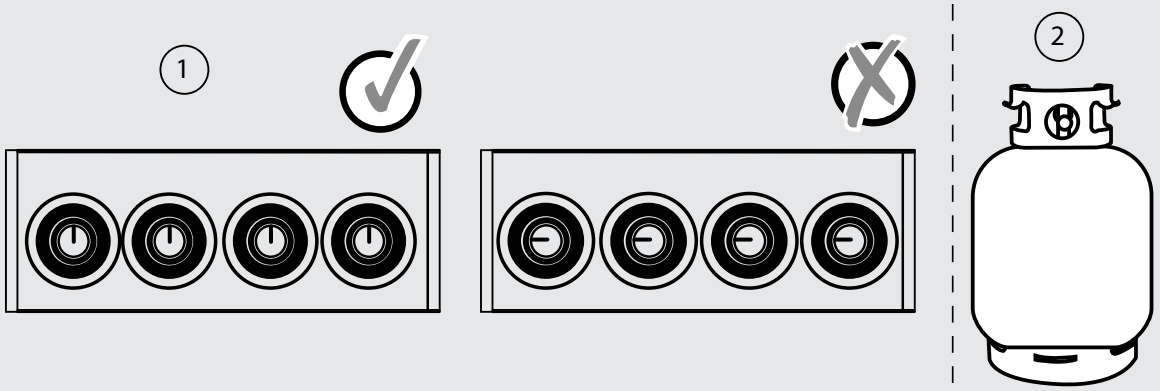
5

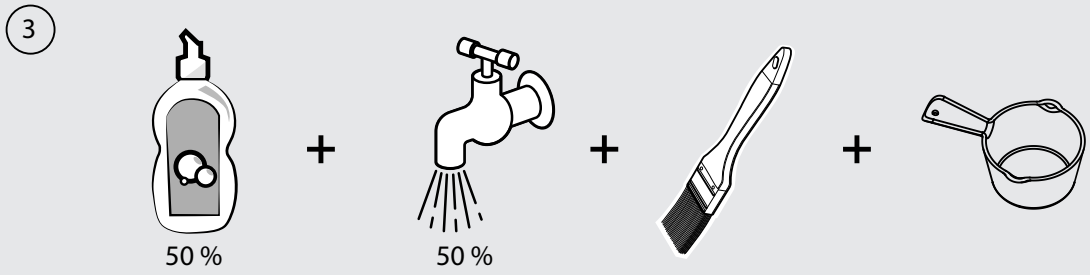


6

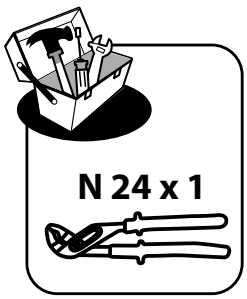


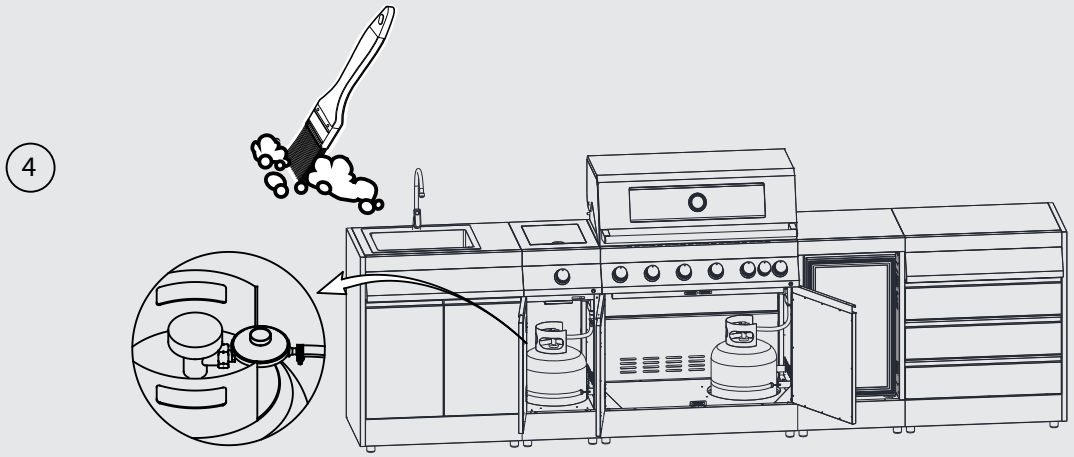
7

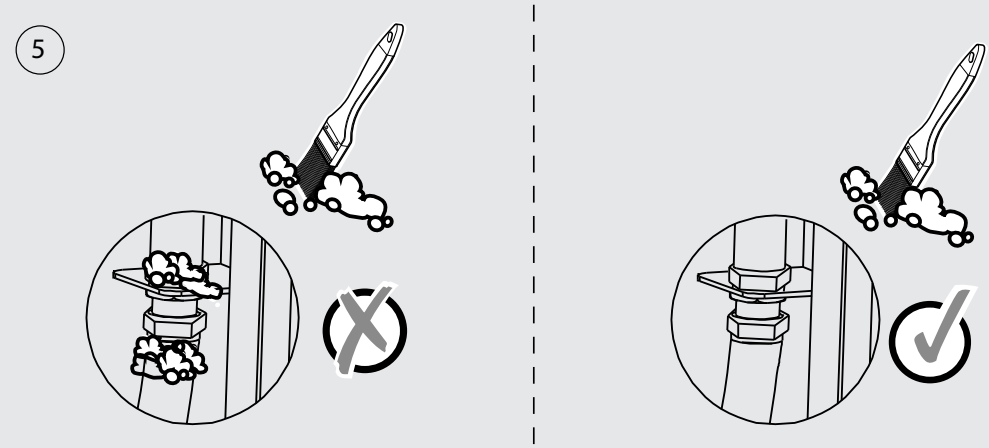




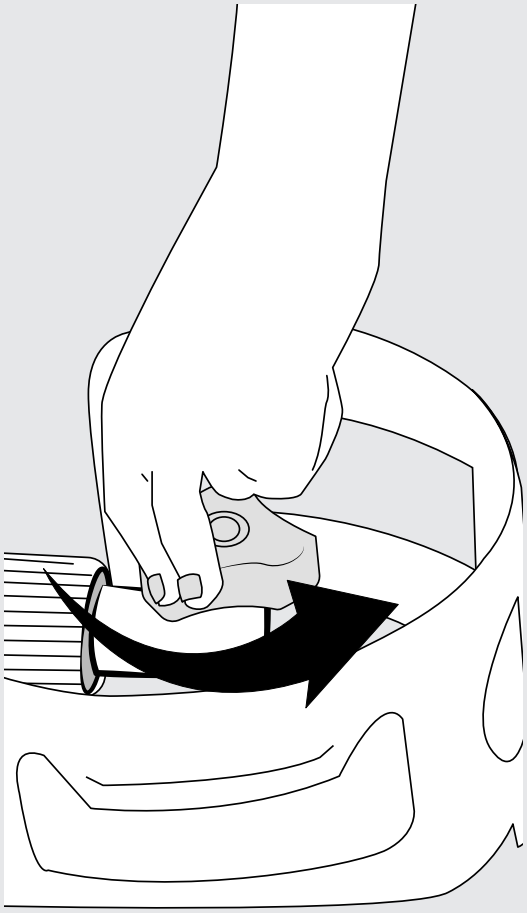
8



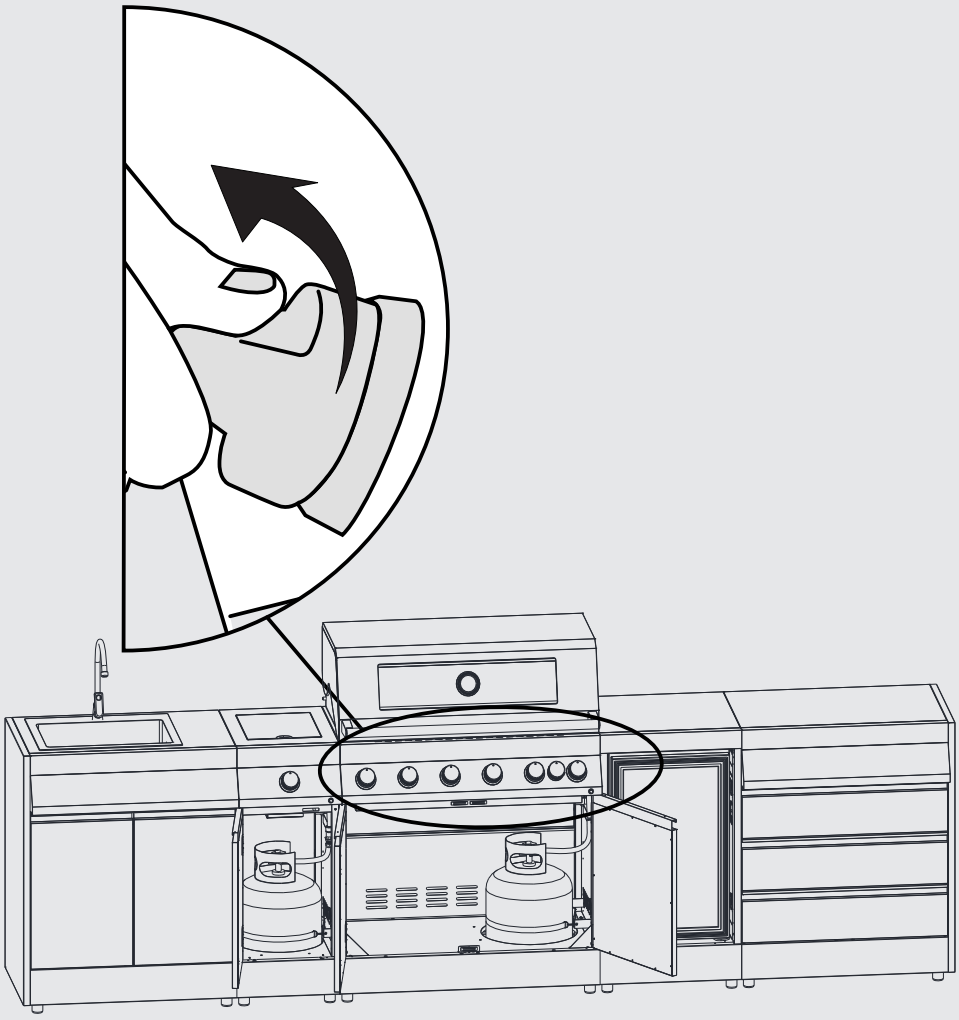




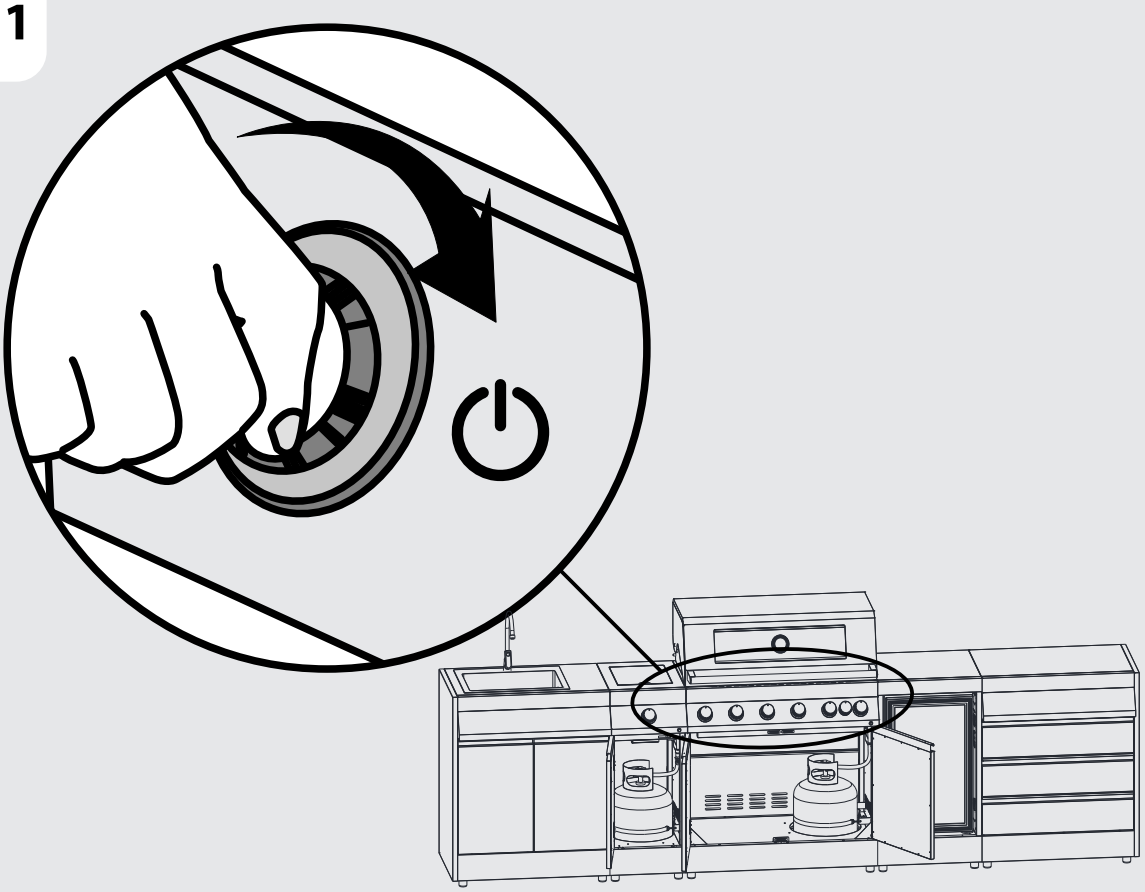
9



10



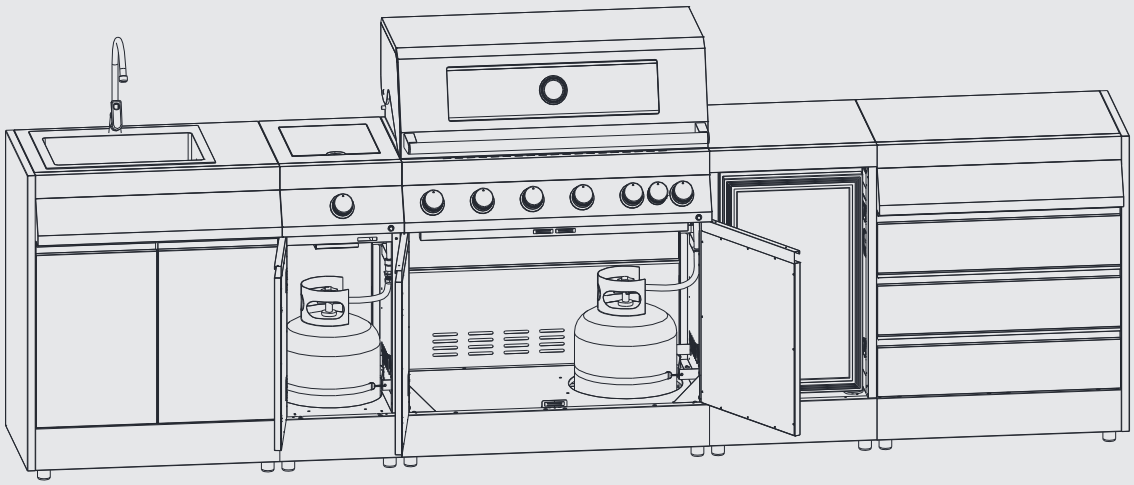
11



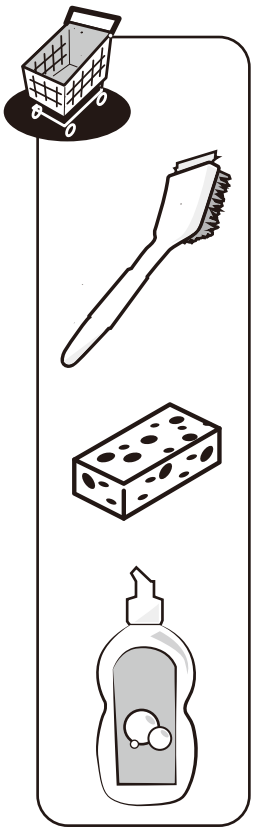
12



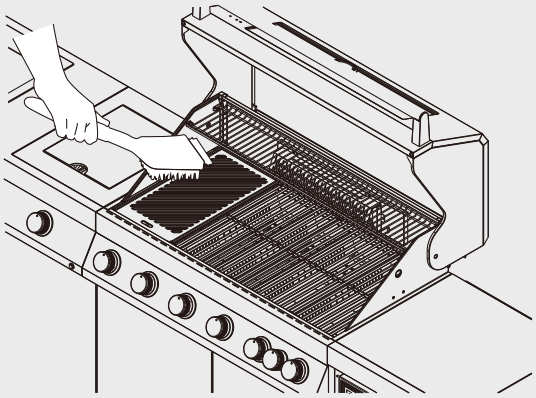
13



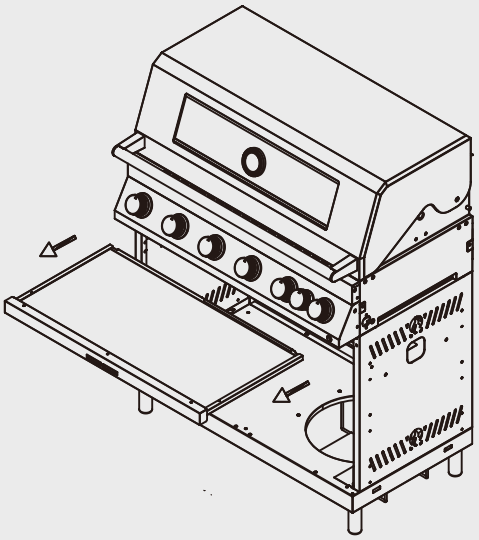




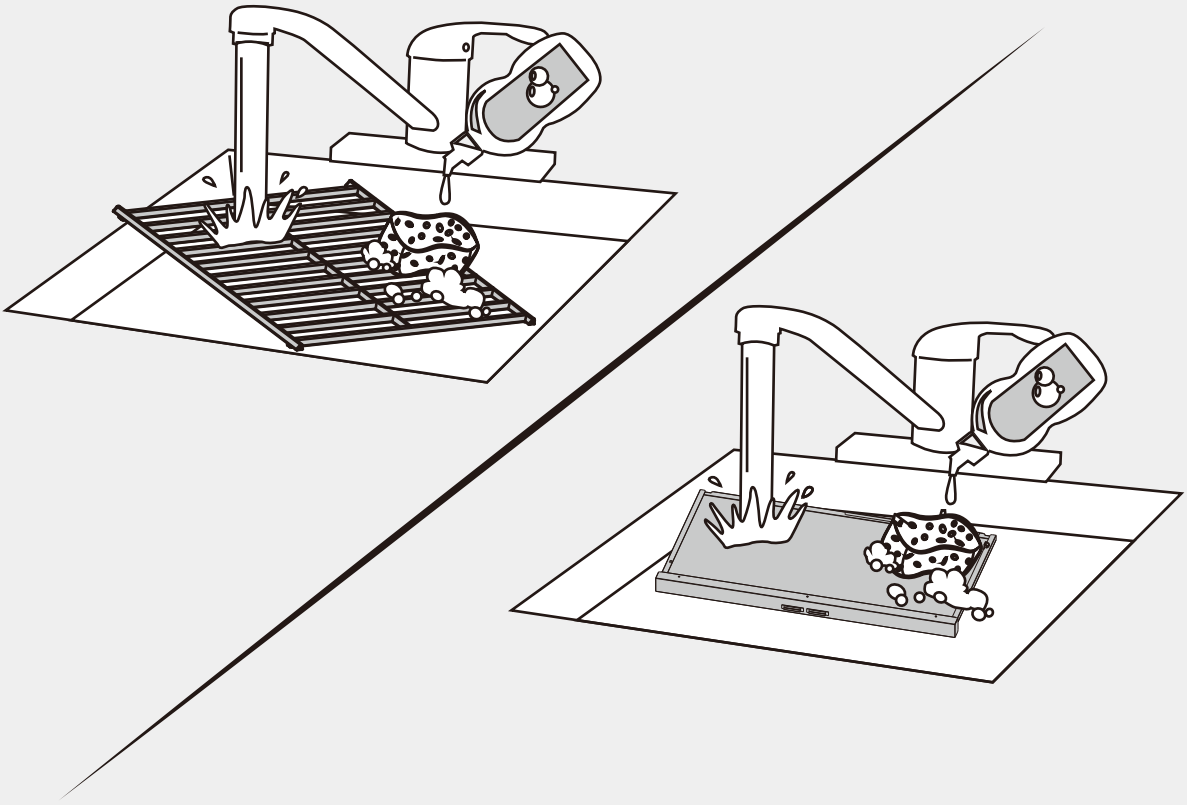
1

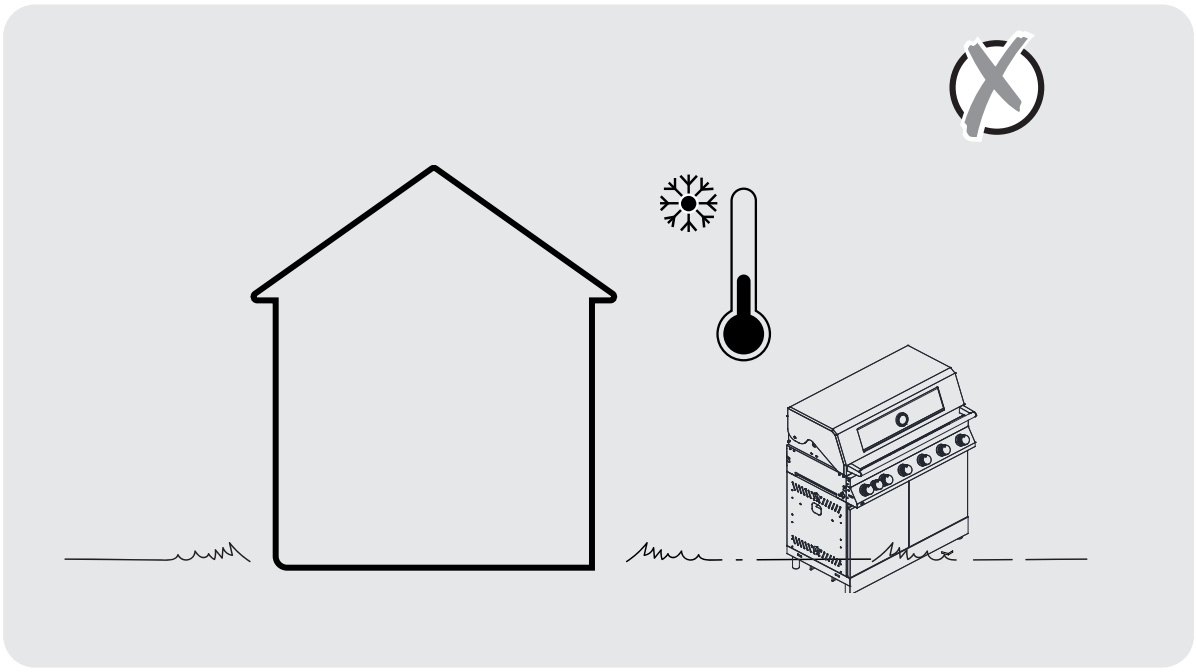


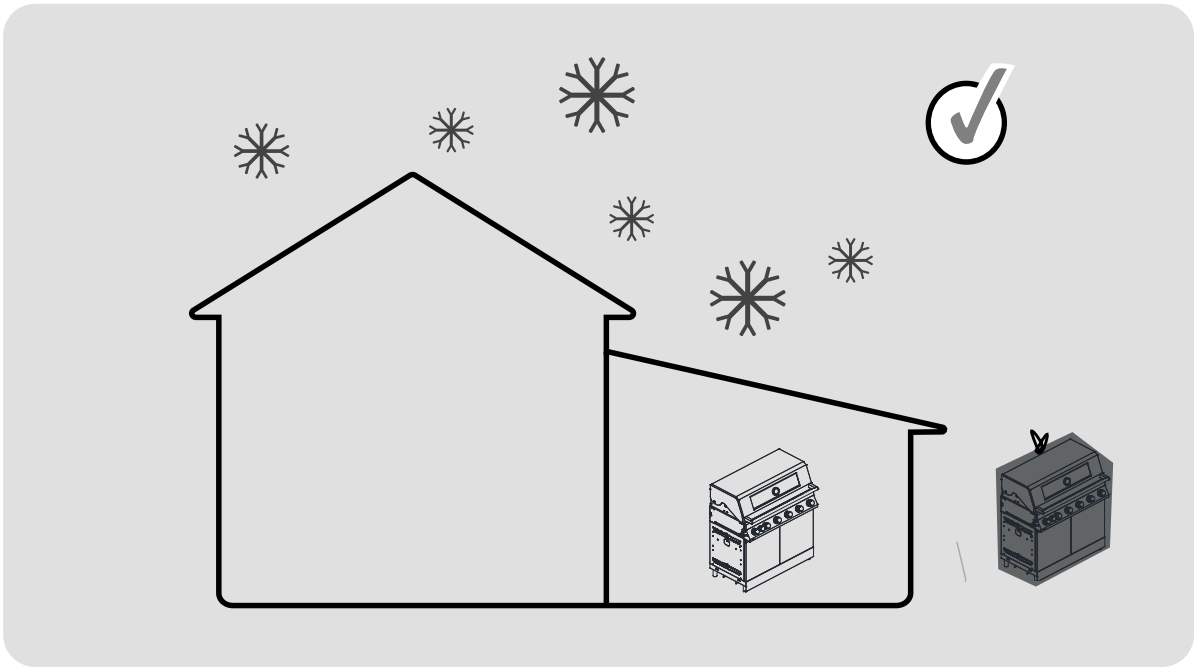
2



3







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

- **ATTENTION !** Ne pas utiliser dans des locaux fermés!

- **ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

- **ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

·Ne versez pas d'eau froide sur la cuve en métal afin d'éviter des dommages dus au choc thermique.

· Veuillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser le barbecue.
·Ce produit est prévu pour un usage domestique et extérieur.
· Retirez l'emballage en plastique des toutes les parties avant d'allumer le barbecue.
·Dès l'ouverture de l'emballage, nous vous conseillons de vérifier que chaque élément permettant le montage du produit soit bien présent et pour ce faire, veuillez-vous référer à la notice. Si le produit est endommagé ou présente des défauts, merci de ne pas l'utiliser et de le rapporter à votre magasin le plus proche.
· Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.

· Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.
· Choisir un emplacement parfaitement sécurisé avant l'utilisation.
· Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer.
· Utiliser ce barbecue requiert un minimum de surveillance et de précautions.
· Ce barbecue ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'il est allumé.
· Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
· Utilisez ce barbecue que sur une surface stable et plate.
· Toutes modifications de ce barbecue peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annulent la garantie.
· Ne pas modifier l'appareil.
· Ce barbecue doit être placé à distance de plus d'un mètre de toute substance inflammable potentiellement explosive et de tout objet inflammable également.
· 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.
· Lors de la première utilisation, faites chauffer votre barbecue et maintenez le combustible au rouge pendant au moins 30 minutes, cela permet d'éliminer les résidus de graisse laissés lors de la fabrication. Cela permet aussi de stabiliser la peinture et de dégager une odeur qui disparaîtra au fil des utilisations.
· 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.
· Certaines parties de ce barbecue deviennent très chaudes. Prenez soin en présence d'enfants, de personnes âgées et d'animaux.
· Le fonctionnement du barbecue génère des températures très élevées sur certaines surfaces. Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous déplacez le barbecue, en portant une attention particulière aux personnes âgées et aux enfants, et en vous protégeant contre les risques de brûlures.
· Faites attention à la vapeur chaude qui risque de se dégager lorsque vous ouvrez le capot.
· Pour éviter des flambées, veillez à ce que la cuve soit propre en enlevant les graisses et la marinade en excès avant de commencer à griller.
· 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.
· Placez un seau rempli d'eau ou de sable près du barbecue pendant son utilisation, notamment lors des vagues de chaleur ou par temps extrêmement sec.
· Utilisez des ustensiles spécialement conçus pour les barbecues et pourvus de longues poignées résistantes à la chaleur. (Ø10 cm et Ø24 cm sont les tailles minimale et maximale des ustensiles de cuisson utilisables).
· N'utilisez pas d'aérosols à proximité du barbecue.
· Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
· Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.
· Pour prévenir la rouille sur les surfaces en inox, veillez à ce qu'elles ne soient pas exposées à du chlore, du sel ou du fer.
· Nous recommandons de ne pas utiliser ce barbecue près de la mer, d'une piscine ou d'une voie ferrée.
· Par vent fort, ne pas utiliser ce barbecue.
· Ne recouvrez jamais le barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
· Nettoyez le barbecue seulement après que l'appareil a totalement refroidi.
· Ce produit n'est pas un jouet, assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
· Si vous vendez ou donnez l'appareil à un tiers, remettez-lui toujours le manuel d'utilisation correspondant.· Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.

2. INSTALLATION GAZ

· Pour usage exclusif avec du gaz combustible liquéfié en bouteille. Vous devez utiliser un détendeur approprié pour le propane, butane ou mixés.
· Ce barbecue est équipé d'un système d'allumage. L'allumage ne doit pas se faire avec de l'essence, ni avec du kérosène, du charbon de bois ou des combustibles liquides.
· Les bouteilles de gaz ne doivent pas être placées directement sous le barbecue.
· 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.
· 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.
· Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur.
· Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
· Avant d'utiliser votre barbecue faîtes 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.
· Faîtes le test d'étanchéité chaque année et à chaque remplacement ou retrait de la bouteille de gaz et du flexible.

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.
Etape 1 - vérifier que tous les boutons sont en position arrêt.
Etape 2 - ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur.
Etape 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.
Etape 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.

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.

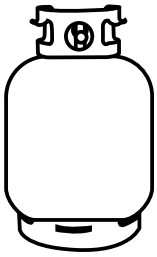
Raccord d'un tuyau de gaz au barbecue

· 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

Informations sur le gaz et le détendeur :



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	**I3+**
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	**I3B/P**
PL	Propane (G31) 37 mbar	**I3P**

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 <7 kg ou une bouteille de propane de <13 kg. 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.

3. CONSEILS D'UTILISATION BARBECUE GAZ

LE BARBECUE EST DESTINÉ À FAIRE DES GRILLADES ALIMENTAIRES (VIANDE, POISSON, LÉGUMES, ETC).

LES DIRECTIVES GÉNÉRALEMENT RECONNUES EN MATIÈRE DE PRÉVENTION DES ACCIDENTS ET LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ JOINTES DOIVENT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE RESPECTÉES.

RÉALISEZ UNIQUEMENT DES ACTIVITÉS QUI SONT DÉCRITES DANS CE MODE D'EMPLOI. TOUTE AUTRE UTILISATION EST UNE UTILISATION NON CONFORME ET NON AUTORISÉE. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES EN RÉSULTANT.

LE BARBECUE À GAZ DOIT ÊTRE PLACÉ À L'EXTÉRIEUR, DANS UN ENDROIT OUVERT ET BIEN AÉRÉ ET LOIN DES MATERIAUX INFLAMMABLES.

DANGER ! RISQUE D'INCENDIE ! CE BARBECUE VA DEVENIR TRÈS CHAUD ET NE DOIT PAS ÊTRE

DÉPLACÉ DURANT SON UTILISATION ! GARDEZ ÉLOIGNÉS LES ENFANTS, PERSONNES AGÉES ET LES ANIMAUX ! NE PAS L'UTILISER CE BARBECUE DANS DES PIÈCES FERMÉES !

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, puis continuez à tourner le bouton jusqu'à entendre un déclic (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.

· 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.

· 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.

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

Instructions pour un allumage manuel

· 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.

· 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.

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

· 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 capot 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 sur 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.

Cuisson à l'infrarouge

· L'infrarouge procure une énergie radiante qui chauffe très rapidement. Cette chaleur puissante est créée à l'aide de brûleurs dotés de milliers d'orifices séparés à distances égales. Ce phénomène permet le rayonnement qui augmente la température jusqu'à 980 °C (Plus de 1800° F). Idéale pour saisir les aliments.

Sondes de température

· Ce barbecue dispose de deux sondes de température intégrées qui permettent de mesurer la température des aliments pendant leur cuisson.
· Insérez la sonde dans l'aliment à cuire. Insérez le connecteur dans la prise femelle située au niveau du panneau de commande. La température de l'aliment à cuire s'affiche sur l'écran LCD.

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 faîtes 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'agraver, 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 BARBECUE GAZ

· 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 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.

Surfaces de cuisson

· Quand le barbecue a refroidit, 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.
· 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.
· Si de la rouille apparait 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.

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

· En sortant votre barbecue de son rangement.

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

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

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

· 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.

· 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.

· 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 racle en bois ou en plastique souple ou avec une brosse en laiton. N'utilisez pas ni de racle ni de brosse en acier. Nettoyez à l'eau chaude et savonneuse et rincez bien.

Tiroir à graisses

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

· 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 racle en bois ou en plastique souple. Pour facilité 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

· Essuyez 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 fi ne couche de protection pour vos surfaces en inox.

Fixations

Nous vous recommandons de vérifier et de serrer toutes les vis, les boulons, etc. Vérifier une fois par an le bon serrage des vis.

5. DÉPISTAGE DE PANNES DU GAZ

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

6. HIVERNAGE

Rangement

· Assurez-vous que votre barbecue est bien froid avant de le couvrir ou de le ranger.
· Après un nettoyage complet extérieur et intérieur (grilles, bruleurs, planchas, recupérateur, réservoir compris) vous pourvez ranger votre barbecue dans un endroit frais et sec, non humide.
· Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures d'installation.

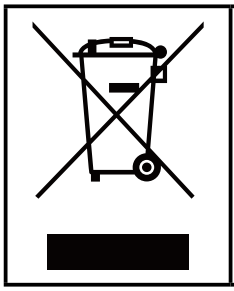
· Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le couvrir s'il est laissé en plein air pendant des périodes prolongées, particulièrement pendant les mois d'hiver. Des bâches de haute résistance et autres accessoires pour barbecues sont 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 des résidus de graisses moisissent sur des parties du barbecue. Cela doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse très chaude.

Pour le barbecue au gaz

· 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.

7. RESPECTONS NOTRE ENVIRONNEMENT

· Merci de protéger la nature, une journée à l'extérieur ne doit pas engendrer des dommages ou de la pollution.
· Pensez à rapporter votre produit en fin de vie à la déchetterie pour permettre son recyclage.
· Si votre barbecue comporte un moteur ou un souffleur, ne le jetez pas et ne brûlez pas ses accessoires. Respectez les réglementations applicables de collecte et de recyclage de ce type de produits.



Les produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Ils doivent être apportés à un point de collecte communal pour une élimination respectueuse de l'environnement, conformément aux réglementations locales. Contactez les autorités locales ou votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage. Le matériau d'emballage est recyclable. Eliminez l'emballage de manière écologique et mettez-le à la disposition du service de collecte des matériaux recyclables.

8. CONDITIONS DE TRANSPORT ET STOCKAGE

Les articles peuvent être transportés dans des conteneurs de transport standard par tout type de transport, à condition qu'ils soient protégés des dommages mécaniques et de l'impact direct des précipitations atmosphériques. Les produits peuvent être transportés à des températures allant de -50°C à +40°C et à une humidité relative allant jusqu'à 98% (à +25°C). Lors du chargement, du transport et du déchargement, toutes les précautions contre les dommages

mécaniques du produit doivent être respectées, ainsi que les exigences de la signalisation de manutention.
Les produits doivent être stockés dans l'emballage du fabricant, dans des locaux chauffés, à une température comprise entre +5°C et +40°C et à une humidité relative ne dépassant pas 80% (à une température de +25°C). Les conditions doivent empêcher l'impact des produits pétroliers et des environnements agressifs, à une distance d'au moins un mètre des appareils de chauffage et des sources de chaleur.

9. 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'a 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.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

ADEO Services			CE 2575−23		
Nom du produit	**Barbecueau gaz d'extérieur**				
Numéro de modèle	2024R09P02-0022				
I Catégorie de gaz	■ $I_{3+(28-30/37)}$		■ $I_{3B/P(30)}$	□ $I_{3B/P(37)}$	□ $I_{3B/P(50)}$
Gaz et Pression d'alimentation	**Butane(G30)**	**Propane(G31)**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**
	28-30 mbar	**37 mbar**	**30 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, TR $I_{3B/P(30)}$: AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK, GB,GR,LV,IS $I_{3B/P(50)}$: AT,CH,CZ,DE,SK,LU $I_{3B/P(37)}$: 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 0.91mm		Ø 0.91mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm
Puissance calorifique nominale totale (Hs)	24.2kw(1761g/h)				
Énergie électrique (V/CC)	Allumage de brûleur infrarouge 1 x 1,5 V				
Numéro de série					
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					

10. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

EN|FR|
ES|PT|

EU Declaration of conformity
Déclaration UE de conformité
DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD
Declaração UE de conformidade

Product Model|Modèle du produit|Modelo de producto|Modelo do produto|

86798182; 86798188

Name and address of the manufacturer or his authorised representative|Nom et adresse du fabricant ou de son mandataire|Nombre y dirección del fabricante o de su representante autorizado|Nome e endereço do fabricante ou do seu representante autorizado|

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

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer|La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant|La presente declaración de conformidad se expide bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante|Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante.|

Object of the declaration|Objet de la déclaration|Objeto de la declaración|Objeto da declaração|

Product Type - Description|Type de produit - Description|Tipo de producto |Tipo de producto |	**OUTDOOR KITCHEN NATERIAL ILO STAINLESS STEEL, GAS BARBECUE 6+1 BURNERS** **OUTDOOR KITCHEN NATERIAL ILO STAINLESS STEEL, GAS BARBECUE POLAND TAIL**
Product Reference|Référence produit|Referencia del producto|Referência do produto:|	**86798182; 86798188 - EAN Code: 3276007615432;3276007615494** **Industrial Type Design Reference: K5106HZLGA3S**
Product Brand|Marque Produit|Producto de marca|Marca do produto|	**NATERIAL**
Serial number coding or batch number|Codification du numéro de série ou de lot|Codificación del número de serie|Codificação do número de série|	**SSSSSSDDMMYY (SSSSSS: Supplier code; DDMMYY: ETD date)**

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonization legislation|L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'union applicable|El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme a la legislación de armonización pertinente de la Unión|O objeto da declaração acima descrita está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:|	References to the relevant harmonised standards used or references to the specifications in relation to which conformity is declared|Références des normes harmonisées pertinentes appliquées ou des spécifications par rapport auxquelles la conformité est déclarée|Referencias a las normas armonizadas pertinentes utilizadas, o referencias a las especificaciones respecto a las cuales se declara la conformidad|Referências às normas harmonizadas pertinentes utilizadas ou referências às especificações para as quais a conformidade é declarada|	When applicable, the name and number of notified body number|Le cas échéant, le nom et le numérp de l'organisme notifié|Cuando corresponda * el nombre y número de laboratorio notificado que haya emitido la certificación y la referencia al documento|Quando aplicável * o nome e número do laboratório notificado que emitiu a certificação e a referência ao documento|
2016_426_EU_GAS_APPLIANCES **appliances burning gaseous fuels| appareils brûlant des combustibles gazeux|aparatos que queman combustibles gaseosos| aparelhos a gás|**	**EN 498:2012**	Certification No. ITS-2575-GAR-2335522 Issued by Intertek (NB 2575) Test report No. 210611181GZU-001

Compiled, signed by and on behalf of|Compilé, signé par et au nom de|Compilado, firmado por y en nombre de|Compilado, assinado por e em nome de|	**Eric LEMOINE** **International Project Quality Leader**	ADEO Services SAS 135 Rue Sadi Carnot CS00001 59790 RONCHIN
Place and date of issue|Date et lieu d'établissement|Lugar y fecha de expedición|Local e data de emissão|	**Ronchin France** **07/09/2023**	

INTRODUCCIÓN

Gracias por elegir este producto. Al diseñar y fabricar nuestros productos, nos esforzamos por garantizar una excelente calidad para satisfacer las necesidades de nuestros usuarios.
IMPORTANTE: PARA QUE ESTE PRODUCTO LE PROPORCIONE PLENA SATISFACCIÓN DURANTE SU INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO, LE RECOMENDAMOS QUE LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZARLO. TENGA EN CUENTA LAS ADVERTENCIAS BÁSICAS DE SEGURIDAD CONTENIDAS EN ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

1. INFORMACIÓN IMPORTANTE



IMPORTANTE, CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE

- **ATENCIÓN** No utilizar en locales cerrados.

- **ATENCIÓN** Esta barbacoa se calentará mucho. No la mueva durante su uso.

- **ATENCIÓN** No deje la barbacoa al alcance de los niños ni de animales domésticos.

· No vierta agua fría sobre el recipiente metálico para evitar daños debido al choque térmico.

· Lea atentamente estas instrucciones antes de montar y utilizar la barbacoa.
· Este producto está destinado a un uso doméstico y al aire libre.
· Retire el embalaje de plástico de todas las piezas antes de encender la barbacoa.
· Tan pronto como abra el embalaje, le recomendamos que compruebe que todos los elementos que permiten el montaje del producto estén presentes y, para ello, consulte el manual. Si el producto está dañado o tiene algún defecto, no lo use y devuélvalo a su tienda más cercana.
· Exclusivamente para uso en exteriores. No utilice este aparato en interiores.
· El incumplimiento de las instrucciones de este manual puede provocar lesiones o daños graves.
· Elija un lugar perfectamente seguro antes de su uso.
· Abra el capó de la barbacoa antes de encenderla.
· El uso de esta barbacoa requiere un mínimo de supervisión y precauciones.

· Esta barbacoa nunca debe dejarse desatendida cuando esté encendida.
· No mueva el aparato durante su uso.
· Utilice esta barbacoa únicamente sobre una superficie estable y plana.
· Cualquier modificación de esta barbacoa puede ser peligrosa, no está autorizada y anulará la garantía.
· No modifique el aparato.
· Esta barbacoa debe colocarse a una distancia de más de un metro de cualquier sustancia inflamable potencialmente explosiva y también de cualquier objeto inflamable.
· Seleccione con cuidado el lugar donde se utilizará la barbacoa. El lugar debe situarse en un área abierta sin viento, lejos de árboles y otros elementos que puedan arder.
· Cuando la utilice por primera vez, caliente la barbacoa y mantenga el combustible al rojo vivo durante al menos 30 minutos; esto ayuda a eliminar los residuos de grasa que quedaron durante la fabricación. Esto también estabiliza la pintura y desprende un olor que desaparecerá con el uso.
· La empuñadura del capó puede estar muy caliente. Agarre solo el centro de la empuñadura. Se recomienda el uso de un guante de cocina.
· Algunas partes de esta barbacoa se calientan mucho. Tenga cuidado en presencia de niños, personas mayores y animales.
· El funcionamiento de la barbacoa genera temperaturas muy altas en determinadas superficies. Extreme las precauciones al mover la barbacoa, prestando especial atención a las personas mayores y a los niños, y protegiéndose del riesgo de quemaduras.
· Tenga cuidado con el vapor caliente que se puede liberar al abrir el capó.
· Para evitar llamaradas, asegúrese de que el recipiente esté limpio quitando el exceso de grasa y adobos antes de comenzar a asar.
· Asegúrese de no utilizar la barbacoa a menos de un metro de cualquier estructura o superficie inflamable. No la use debajo de una superficie inflamable.
· Coloque una cubeta llena de agua o arena cerca de la barbacoa durante su uso, especialmente durante olas de calor o períodos extremadamente secos.
· Utilice utensilios especialmente diseñados para barbacoas y equipados con empuñaduras largas y resistentes al calor (Ø10 cm y Ø24 cm son los tamaños mínimo y máximo de los utensilios de cocción utilizables).
· No utilice aerosoles cerca de la barbacoa.
· Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
· Si tiene alguna pregunta sobre estas instrucciones, comuníquese con su distribuidor local.
· Para evitar la oxidación de las superficies de acero inoxidable, asegúrese de que no estén expuestas al cloro, la sal ni el hierro.
· Recomendamos no utilizar esta barbacoa cerca del mar, una piscina o una vía de tren.
· Con viento fuerte, no use esta barbacoa.
· Nunca cubra la barbacoa hasta que se haya enfriado por completo.
· Limpie la barbacoa solo después de que el aparato se haya enfriado por completo.
· Este producto no es un juguete; asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
· Si vende o entrega el aparato a un tercero, entregue siempre el manual de usuario correspondiente.
· Conserve estas instrucciones para utilizarlas en el futuro.

2. INSTALACIÓN DE GAS

· Para uso exclusivo con gas combustible licuado embotellado. Debe utilizar un regulador adecuado para propano, butano o mixto.
· Esta barbacoa está equipada con un sistema de encendido. El encendido no debe hacerse con gasolina, queroseno, carbón vegetal ni combustibles líquidos.
· Las bombonas de gas no deben colocarse directamente debajo de la barbacoa.

· No use la barbacoa ni almacene bombonas de gas debajo del nivel del suelo. El gas es más pesado que el aire: si hay una fuga, el gas se acumulará en un punto bajo y puede explotar al entrar en contacto con una llama o una chispa.
· Las bombonas de gas no deben almacenarse ni utilizarse en posición horizontal. Cualquier fuga podría ser muy grave y podría filtrarse líquido en la línea de gas.
· Nunca almacene bombonas de gas en interiores.
· Cierre la válvula del contenedor de gas después de su uso.
· Antes de usar su barbacoa, haga una prueba de fugas. Esta es la única forma fiable de detectar una fuga de gas en uniones o conexiones después del montaje.
· Realice la prueba de estanqueidad cada año y cada vez que sustituya o retire la bombona de gas y la manguera.

Prueba de fugas

Realice siempre esta prueba en una zona bien ventilada. Realice esta prueba de fugas todos los años y cada vez que cambie la bombona de gas o la manguera.
Etapa 1: verifique que todos los mandos estén en la posición de apagado.
Etapa 2: abra la válvula de control de gas en la bombona o el regulador.
Etapa 3: verifique si hay fugas recubriendo todas las juntas del sistema de gas, incluidas las conexiones de la bombona de gas con válvula, de la manguera y del regulador, con una solución de agua (50 %) y jabón (50 %). Nunca utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas.
Etapa 4: la formación de burbujas sobre algunas juntas indica que hay una fuga.
Cierre el suministro de gas. Vuelva a apretar todas las juntas. Repita la prueba si se forman burbujas nuevamente, no use la barbacoa y comuníquese con su distribuidor local para obtener ayuda. Limpie a fondo la solución mixta de agua y jabón de todas las juntas y conexiones después de realizar la prueba de fugas.

Precauciones

· No obstruya las tomas de aire del cuerpo de la barbacoa.
· Si necesita sustituir la bombona, verifique que esté bien cerrada y que no haya fuentes de ignición (cigarrillos, llamas abiertas, chispas, etc.) cerca antes de continuar.

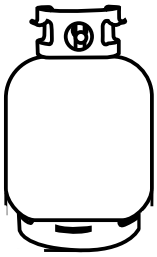
Conexión de una manguera de gas a la barbacoa

· Conecte una manguera de gas al punto de entrada de gas en el lado izquierdo de la barbacoa. No apriete demasiado. No utilice cinta adhesiva ni líquido en la conexión.
· Apriete a mano.

Fijación del regulador

· Verifique que todos los mandos de la barbacoa estén en la posición de apagado. Conecte el regulador a la bombona de gas siguiendo las instrucciones proporcionadas por el distribuidor del regulador y de la bombona.

Información sobre el gas y el regulador:



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	**I3+**
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	**I3B/P**
PL	Propane (G31) 37 mbar	**I3P**

Esta barbacoa se puede alimentar con gas propano o butano licuado embotellado. Las bombonas de propano proporcionarán gas durante todo el año, incluso en invierno cuando hace frío. Es posible que necesite una llave ajustable (no incluida) para cambiar las bombonas. Las bombonas de butano proporcionan un suministro de gas suficiente durante el verano, pero el rendimiento de la barbacoa puede verse afectado cuando la temperatura del gas desciende por debajo de +10 °C. Compruebe que tiene la bombona de gas y el regulador adecuados para su barbacoa.

· La manguera debe colgar libremente sin estar flexionada, doblada ni torcida para no obstruir el paso del gas. Siempre inspeccione la manguera antes de usarla en busca de grietas, cortes o desgaste excesivo.

· Aparte del punto de conexión, ninguna parte de la manguera debe tocar las partes calientes de la barbacoa. Si la manguera estuviera dañada, sustitúyala por una manguera adecuada diseñada específicamente para uso con gas combustible licuado y que cumpla con las normas nacionales del país en el que se utilice.

· Use una manguera adecuada que cumpla con la norma ISO 3821 y cuya longitud no supere los 1, 5 m.

Para un rendimiento óptimo, le recomendamos que utilice una bombona de butano de <7 kg o una bombona de propano de <13 kg. Utilice un regulador adecuado que cumpla con la norma EN 16129. **DEBE TENER UN REGULADOR Y UNA BOMBONA DE GAS ADECUADOS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD Y LA EFICACIA DE SU BARBACOA. EL USO DE UN REGULADOR INADECUADO O DEFECTUOSO ES PELIGROSO Y ANULARÁ LA GARANTÍA.** Consulte a su distribuidor local de gas para determinar las bombonas y reguladores de gas más adecuados.

Las piezas precintadas por el fabricante o su representante no deben ser modificadas por el usuario.

3. CONSEJOS DE USO PARA BARBACOAS DE GAS

LA BARBACOA ESTÁ DISEÑADA PARA ASAR ALIMENTOS (CARNE, PESCADO, VERDURAS, ETC.).

DEBEN OBSERVARSE LAS DIRECTRICES GENERALMENTE RECONOCIDAS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADJUNTAS.

REALICE ÚNICAMENTE LAS ACTIVIDADES DESCRITAS EN ESTE MANUAL. CUALQUIER OTRO USO ES UN USO IMPROPIO Y NO AUTORIZADO. EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS RESULTANTES.

LA BARBACOA DE GAS DEBE COLOCARSE AL AIRE LIBRE, EN UN LUGAR ABIERTO Y BIEN VENTILADO, Y LEJOS DE MATERIALES INFLAMABLES.

PELIGRO. RIESGO DE INCENDIO. ESTA BARBACOA SE CALENTARÁ MUCHO Y NO DEBE MOVERSE DURANTE SU USO. MANTENGA ALEJADOS A LOS NIÑOS, LAS PERSONAS MAYORES Y LAS MASCOTAS. NO UTILICE ESTA BARBACOA EN ESPACIOS CERRADOS.

Advertencia

· Antes de continuar, asegúrese de haber comprendido la sección «información importante» de este manual.

· El diseño de esta barbacoa prohíbe el uso de más del 50 % del área de cocción como placa sólida. Si las placas están totalmente cubiertas, se producirá una acumulación excesiva de calor que podría dañar la barbacoa y que no está cubierta por la garantía.

Encendido de la barbacoa

· Abra el capó de la barbacoa antes de encenderla. Nunca encienda la barbacoa con el capó cerrado.

· Asegúrese de que todos los mandos de gas estén apagados. Abra la válvula de control de gas en la bombona o el regulador de gas.
· Presione el mando del quemador que desea encender y gírelo en sentido antihorario hasta que sienta resistencia para girar. Espere 4 segundos; luego continúe girando el mando hasta que escuche un clic (normalmente, el quemador debe encenderse). Repita esta operación varias veces hasta que se encienda el quemador.
· Encienda los otros quemadores en cualquier orden según sea necesario. Verifique que cada quemador esté encendido antes de encender el siguiente.
· Si el quemador no se enciende después de seguir el procedimiento anterior, gire todos los mandos a la posición de apagado. Cierre la válvula de la bombona de gas. Espere cinco minutos. Repita todos los pasos anteriores. Si la barbacoa sigue sin encenderse, consulte las instrucciones de encendido manual a continuación.
· Después del encendido, los quemadores deben arder en la posición máxima durante entre 3 y 5 minutos para precalentar la barbacoa. Este proceso debe realizarse antes de cada sesión de cocción. La tapa debe permanecer abierta durante el precalentamiento.
· Después de precalentar, coloque todos los quemadores en fuego bajo para obtener mejores resultados de cocción.

Instrucciones de encendido manual

· Abra el capó de la barbacoa antes de encenderla. Nunca encienda la barbacoa con el capó cerrado.
· Asegúrese de que todos los mandos de gas estén apagados. Abra la válvula de control de gas en la bombona o el regulador de gas.
· Inserte un fósforo encendido a través del orificio de encendido más a la derecha, debajo del panel de control, y colóquelo cerca del orificio del quemador derecho.
· Empuje y gire el mando del extremo derecho en sentido antihorario hasta la posición máxima.
· Cuando el quemador derecho esté encendido, encienda los quemadores restantes, de derecha a izquierda.
· Verifique que cada quemador esté encendido antes de encender el siguiente.
· Si el quemador del extremo derecho no se enciende, comuníquese con su distribuidor local.
· Una vez encendidos, los quemadores deben arder en la posición máxima durante
entre 3 y 5 minutos para precalentar la barbacoa. Este proceso debe realizarse antes de cada sesión de cocción. La tapa o el capó deben permanecer abiertos durante el precalentamiento.
· Cuando se complete el precalentamiento, coloque todos los quemadores en la posición mínima para obtener los mejores resultados de cocción.

Cocción en la rejilla

· Los quemadores de acero inoxidable calientan el difusor de calor (o la cesta con briquetas/piedra de lava) debajo de la rejilla, que a su vez calienta los alimentos colocados sobre la rejilla. Los jugos naturales de los alimentos producidos durante la cocción caen sobre el difusor de calor (o briquetas/piedra de lava) caliente y se evaporan. El humo resultante envuelve la comida, escapando hacia arriba, lo que le aporta el aroma único de barbacoa. Para una cocción más uniforme, baje el capó de la barbacoa, asegurándose de que los quemadores estén a fuego bajo.

Cocción en la placa

· Los quemadores calientan directamente la placa, que cocina los alimentos colocados sobre ella. Las placas le permiten cocinar alimentos más pequeños, como mariscos, que podrían caer entre las barras de la rejilla. También son adecuadas para cocinar alimentos que requieren alta temperatura/poco tiempo de cocción, como verduras y pequeños trozos de pescado. Asimismo, se pueden utilizar exactamente como una placa de cocción en una cocina, para asar bistecs, hacer huevos, etc. Alternativamente, se pueden utilizar para calentar cacerolas o mantener la comida caliente.

Cocción con infrarrojos

· El infrarrojo proporciona una energía radiante que calienta muy rápidamente. Este potente calor se crea utilizando quemadores con miles de orificios equidistantes. Este fenómeno permite la radiación que aumenta la temperatura hasta 980 °C (más de 1800 °F). Ideal para dorar alimentos.

Sondas de temperatura

· Esta barbacoa tiene dos sondas de temperatura integradas que miden la temperatura de los alimentos mientras se cocinan.

· Introduzca la sonda en el alimento que va a cocinar. Inserte el conector en la toma ubicada en el panel de control. La temperatura del alimento que se está cocinando se muestra en la pantalla LCD.

Control de llamaradas *muy importante*

· Las llamaradas ocurren cuando los alimentos se cocinan y los jugos y grasas caen sobre los difusores de calor candentes. El humo por supuesto ayuda a darle buen sabor a la barbacoa, pero es mejor evitar llamaradas para no quemar la comida. Para controlar estas llamaradas es absolutamente esencial retirar el exceso de grasa de los alimentos antes de cocinarlos. Use adobos y salsas para cocinar con moderación. También es necesario colocar los quemadores en el mínimo para la cocción.

· Cuando se producen llamaradas, normalmente se pueden extinguir poniendo polvo de hornear o sal directamente sobre los difusores de calor. Protéjase siempre las manos cuando trabaje cerca de la superficie de cocción de la barbacoa, teniendo cuidado de protegerse de las llamas.

· En caso de fuego por grasa, siga las instrucciones a continuación.

Fuego por grasa

· Vacíe y limpie el cajón para la grasa de todos los residuos de cocción después de cada uso.

· Si la barbacoa se utiliza para grandes fiestas, será necesario apagarla cada dos horas y limpiarla. Será necesario limpiarla con mayor frecuencia si cocina una gran cantidad de alimentos muy grasos (salchichas, merguez, etc.). El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar fuegos por grasa, que pueden causar lesiones y dañar la barbacoa.

En caso de fuego por grasa / advertencias:

· Si es seguro hacerlo, cierre todos los mandos de gas.

· Cierre la bombona de gas.

· Aleje a todos de la barbacoa y espere a que se apague el fuego.

· No cierre el capó ni la tapa de la barbacoa.

· Nunca rocíe la barbacoa con agua. Si utiliza un extintor, debe ser de polvo.

· No quite el cajón para la grasa.

· Si el fuego no parece disminuir o parece empeorar, comuníquese con el cuerpo de bomberos para obtener ayuda.

Fin de la sesión de cocción

· Después de cada sesión de cocción, ponga los quemadores de la barbacoa en la posición máxima y déjelos arder durante 5 minutos. Este procedimiento quemará los residuos de cocción y, por tanto, facilitará la limpieza. Asegúrese de que el capó esté abierto durante esta operación.

· Limpie siempre su barbacoa después de cada uso para evitar la acumulación de grasa de cocción que podría arder.

Apagar la barbacoa

· Cuando termine de usar la barbacoa, gire completamente todas las válvulas de gas en sentido horario hasta la posición de apagado y corte el suministro de gas de la bombona.

· Espere hasta que la barbacoa se enfríe lo suficiente antes de cerrar el capó o la tapa.

4. CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA BARBACOA DE GAS

· Limpie su barbacoa regularmente entre usos y especialmente después de períodos prolongados de almacenamiento. Compruebe que la barbacoa y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarlos. Nunca deje la barbacoa expuesta a la intemperie y manténgala protegida de la humedad.
· Nunca rocíe la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes.
· Nunca manipule piezas calientes sin protegerse las manos.
Para prolongar el ciclo de vida de su barbacoa y mantenerla en buen estado, le recomendamos encarecidamente que la cubra si la deja al aire libre durante períodos prolongados, especialmente durante los meses de invierno. Puede adquirir fundas resistentes y otros accesorios para barbacoas en su distribuidor local.
Incluso si la barbacoa está cubierta para su protección, debe inspeccionarla regularmente, ya que podría formarse humedad o condensación, lo que podría dañarla. Puede ser necesario secar la barbacoa y el interior de su funda protectora. Es posible que los residuos de grasa se pongan mohosos en partes de la barbacoa. Estos deben limpiarse con agua jabonosa muy caliente.
Cualquier parte oxidada que encuentre y que no esté en contacto con los alimentos debe tratarse con un producto antioxidante y volver a pintarse con pintura para barbacoa o resistente al calor.

Superficies de cocción

· Cuando la barbacoa se haya enfriado, límpiela con agua jabonosa caliente. Para eliminar los restos de comida, utilice líquido lavavajillas. No use esponjas abrasivas ni polvos para fregar, ya que podrían dañar permanentemente el acabado de su barbacoa. Enjuague y seque bien. No recomendamos limpiar las rejillas y placas en un lavavajillas debido a su peso.
· Le recordamos que debe evitar totalmente el uso de cubitos de hielo que podrían provocar un choque térmico y agrietar el esmalte de la placa.
· Si aparece óxido en la superficie de cocción, en contacto con los alimentos, debe sustituirse.

Mantenimiento de los quemadores

· Su quemador se ha ajustado para obtener el máximo rendimiento de la llama. Normalmente verá una llama azul con una posible punta amarilla cuando el quemador esté encendido. Si la llama tiende a ser amarillenta, esto podría deberse a desechos o insectos en los orificios o tubos del quemador. Esto podría causar un bloqueo o una restricción del flujo de gas, lo que podría provocar un incendio detrás del panel de control que dañaría gravemente su barbacoa. Si esto sucediera, y si es posible, se debe cortar inmediatamente el gas en la bombona.
· El quemador debe inspeccionarse, retirarse y limpiarse periódicamente, al menos una vez al año, además de en los siguientes casos:
· Al sacar la barbacoa de su lugar de almacenamiento.
· Si uno o más de los quemadores no se encienden.
· Si la llama del quemador es muy amarilla.
· Si el gas se enciende detrás del panel de control.
· Para limpiar completamente un quemador, retírelo de la barbacoa. Se puede utilizar un cepillo de alambre ligero para eliminar el óxido de la superficie del quemador. Utilice un limpiador de conductos o un trozo de alambre para eliminar cualquier obstrucción en los orificios o tubos de los quemadores, teniendo cuidado de no agrandar los orificios de los quemadores.
· Es posible que necesite una linterna para asegurarse de que el interior del tubo del quemador esté despejado. Voltee el quemador y golpéelo suavemente contra una superficie dura, como un trozo de madera, para desprender los residuos del interior.
· Cuando vuelva a montar el quemador, asegúrese de que los tubos estén delante de las boquillas.

Difusor de calor
Retire cualquier residuo de comida del difusor de calor con un raspador de madera o de plástico blando, o con un cepillo de latón. No utilice raspadores ni cepillos de acero. Limpie con agua jabonosa caliente y enjuague bien.

Cajón para la grasa
· Después de cada uso, retire y limpie el cajón para la grasa de todos los restos de comida y grasa, utilizando un raspador de madera o plástico si es necesario.
· Si no sigue estas instrucciones, corre el riesgo de provocar un fuego por grasa. Esto podría causar daños significativos a su barbacoa que no estarán cubiertos por la garantía. De ser necesario, el cajón para la grasa se puede limpiar con agua jabonosa.

Cuerpo de la barbacoa
Retire regularmente el exceso de grasa del cuerpo de la barbacoa con un paño empapado en agua jabonosa y bien escurrido. El exceso de grasa y los restos de comida se pueden quitar del interior del cuerpo de la barbacoa con un raspador de madera o de plástico blando. Para facilitar la limpieza, puede colocar una hoja de papel de aluminio que se cambiará en cada utilización. Tenga cuidado de no bloquear los orificios de drenaje de grasa. Si necesita limpiarlo por completo, use un paño y agua jabonosa caliente o un cepillo de nailon. No use productos abrasivos. Retire las rejillas y/o placas y los quemadores antes de limpiarlos a fondo. No sumerja los mandos de gas ni las rampas en agua. Compruebe el encendido después de volver a instalar con cuidado los elementos en el cuerpo de la barbacoa.

Capó de la barbacoa
Limpie el capó de la barbacoa con un paño o estropajo no abrasivo y agua jabonosa caliente. No use estropajos ni polvos para fregar, ya que pueden dañar permanentemente el acabado de su barbacoa. Seque completamente después de la limpieza para evitar la formación de óxido.

Carro
· Limpie con un paño humedecido en agua jabonosa caliente y luego seque.
· Como con cualquier producto de acero inoxidable y para garantizar la longevidad de su producto, en particular la apariencia del acero inoxidable, le recomendamos que realice un mantenimiento regular de las partes de acero inoxidable de su barbacoa con un aceite protector, y ello desde el primer uso. De vez en cuando, también puede rociar la superficie con un limpiador de acero inoxidable, luego frotar con un paño suave y finalmente pulir todo. Esto le dará una fina capa de protección a las superficies de acero inoxidable.

Fijaciones
Le recomendamos que compruebe y apriete todos los tornillos, pernos, etc. Compruebe el apriete de los tornillos una vez al año.

5. 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

6. HIBERNACIÓN

Almacenamiento

· Asegúrese de que su barbacoa esté fría antes de cubrirla o guardarla.
· Después de una completa limpieza exterior e interior (rejillas, quemadores, planchas, colector y depósito incluidos), puede guardar su barbacoa en un lugar fresco, seco y sin humedad.
· Antes de usar la barbacoa después de períodos prolongados de almacenamiento, siga los procedimientos de instalación.

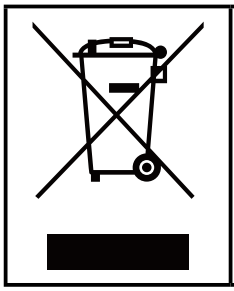
· Para prolongar el ciclo de vida de su barbacoa y mantenerla en buen estado, le recomendamos encarecidamente que la cubra si la deja al aire libre durante períodos prolongados, especialmente durante los meses de invierno. Puede adquirir fundas resistentes y otros accesorios para barbacoas en su distribuidor local.
Incluso si la barbacoa está cubierta para su protección, debe inspeccionarla regularmente, ya que podría formarse humedad o condensación, lo que podría dañarla. Puede ser necesario secar la barbacoa y el interior de su funda protectora. Es posible que los residuos de grasa se pongan mohosos en partes de la barbacoa. Estos deben limpiarse con agua jabonosa muy caliente.

Para la barbacoa de gas

· Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar que entren insectos y otros residuos en los orificios de los quemadores.
· Si la barbacoa se guarda en el interior, la bombona de gas debe desconectarse y dejarse al aire libre. La bombona de gas debe dejarse siempre al aire libre, en un lugar seco y bien ventilado, lejos de fuentes de calor o ignición.
· No permita que los niños jueguen con esta bombona.
· No exponga la bombona de gas a la luz solar directa.

7. RESPETEMOS EL MEDIO AMBIENTE

· Le rogamos que proteja la naturaleza; un día al aire libre no debe causar daños ni contaminación.
· Recuerde llevar el producto al final de su vida útil a un centro de eliminación de residuos para su reciclado.
· Si su barbacoa tiene un motor o un soplador, no la tire ni queme sus accesorios. Cumpla con la normativa aplicable para la recogida y el reciclaje de este tipo de productos.



Los productos eléctricos no deben desecharse con la basura doméstica. Deben llevarse a un punto de recogida local para su eliminación respetuosa con el medio ambiente, de acuerdo con la normativa local. Póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para obtener asesoramiento sobre el reciclaje. El material de embalaje es reciclable. Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente y póngalo a disposición del servicio de recogida de materiales reciclables.

8. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Los artículos pueden transportarse en contenedores de transporte estándar en cualquier tipo de transporte, siempre que estén protegidos de daños mecánicos y del impacto directo de las precipitaciones atmosféricas. Los productos pueden ser transportados a temperaturas comprendidas entre -50 °C y +40 °C con una humedad relativa de hasta el 98 % (a +25 °C). Durante la carga, el transporte y la descarga, se deben respetar todas las precauciones para evitar daños mecánicos al producto, y también las exigencias de las señales de manipulación.

Los productos se deben almacenar en el embalaje del fabricante, en locales con calefacción, a una temperatura comprendida entre +5 °C y +40 °C y con una humedad relativa que no supere el 80% (a una temperatura de +25 °C). Las condiciones deben impedir el impacto de productos derivados del petróleo y de ambientes agresivos, a una distancia de por lo menos un metro de los aparatos de calefacción y de las fuentes de calor.

9. 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.
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.

DATOS TÉCNICOS

ADEO Services			CE 2575−23		
Nombre del producto	**Barbacoa de gas externa**				
Número de modelo	2024R09P02-0022				
Categoría de gas	■ $I_{3+(28-30/37)}$		■ $I_{3B/P(30)}$	□ $I_{3B/P(37)}$	□ $I_{3B/P(50)}$
Gas y presión suministrada	**Butane(G30)**	**Propane(G31)**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**
	28-30 mbar	**37 mbar**	**30 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, TR $I_{3B/P(30)}$: AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK, GB,GR,LV,IS $I_{3B/P(50)}$: AT,CH,CZ,DE,SK, LU $I_{3B/P(37)}$: 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 0.91mm		Ø 0.91mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm
Total de caudales térmicos nominales (Hs)	24.2kw(1761g/h)				
Energía eléctrica (V/CC)	1X1,5V ignición del quemador de infrarrojos				
Número de serie					
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					

10. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

EN|FR|
ES|PT|

EU Declaration of conformity
Déclaration UE de conformité
DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD
Declaração UE de conformidade

Product Model|Modèle du produit|Modelo de producto|Modelo do produto|

86798182; 86798188

Name and address of the manufacturer or his authorised representative|Nom et adresse du fabricant ou de son mandataire|Nombre y dirección del fabricante o de su representante autorizado|Nome e endereço do fabricante ou do seu representante autorizado|

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

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer|La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant|La presente declaración de conformidad se expide bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante|Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante.|

Object of the declaration|Objet de la déclaration|Objeto de la declaración|Objeto da declaração|

Product Type - Description|Type de produit - Description|Tipo de producto |Tipo de producto |	**OUTDOOR KITCHEN NATERIAL ILO STAINLESS STEEL, GAS BARBECUE 6+1 BURNERS** **OUTDOOR KITCHEN NATERIAL ILO STAINLESS STEEL, GAS BARBECUE POLAND TAIL**
Product Reference|Référence produit|Referencia del producto|Referência do produto:|	**86798182; 86798188 - EAN Code: 3276007615432;3276007615494** **Industrial Type Design Reference: K5106HZLGA3S**
Product Brand|Marque Produit|Producto de marca|Marca do produto|	**NATERIAL**
Serial number coding or batch number|Codification du numéro de série ou de lot|Codificación del número de serie|Codificação do número de série|	**SSSSSSDDMMYY (SSSSSS: Supplier code; DDMMYY: ETD date)**

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonization legislation|L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'union applicable|El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme a la legislación de armonización pertinente de la Unión|O objeto da declaração acima descrita está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:|	References to the relevant harmonised standards used or references to the specifications in relation to which conformity is declared|Références des normes harmonisées pertinentes appliquées ou des spécifications par rapport auxquelles la conformité est déclarée|Referencias a las normas armonizadas pertinentes utilizadas, o referencias a las especificaciones respecto a las cuales se declara la conformidad|Referências às normas harmonizadas pertinentes utilizadas ou referências às especificações para as quais a conformidade é declarada|	When applicable, the name and number of notified body number|Le cas échéant, le nom et le numérp de l'organisme notifié|Cuando corresponda * el nombre y número de laboratorio notificado que haya emitido la certificación y la referencia al documento|Quando aplicável * o nome e número do laboratório notificado que emitiu a certificação e a referência ao documento|
2016_426_EU_GAS_APPLIANCES **appliances burning gaseous fuels| appareils brûlant des combustibles gazeux|aparatos que queman combustibles gaseosos| aparelhos a gás|**	**EN 498:2012**	Certification No. ITS-2575-GAR-2335522 Issued by Intertek (NB 2575) Test report No. 210611181GZU-001

Compiled, signed by and on behalf of|Compilé, signé par et au nom de|Compilado, firmado por y en nombre de|Compilado, assinado por e em nome de|	**Eric LEMOINE** **International Project Quality Leader**	ADEO Services SAS 135 Rue Sadi Carnot CS00001 59790 RONCHIN
Place and date of issue|Date et lieu d'établissement|Lugar y fecha de expedición|Local e data de emissão|	**Ronchin France** **07/09/2023**	

INTRODUÇÃO

Obrigado por escolher este produto. Durante o projeto e o fabrico dos nossos produtos, não medimos esforços para garantir uma excelente qualidade que atenda às necessidades dos utilizadores.

IMPORTANTE! PARA GARANTIR QUE ESTE PRODUTO LHE PROPORCIONE TOTAL SATISFAÇÃO DURANTE A INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO, RECOMENDAMOS QUE LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO. TENHA EM CONSIDERAÇÃO OS AVISOS BÁSICOS RELATIVOS À SEGURANÇA CONTIDOS NESTE MANUAL E CONSERVE-O PARA QUALQUER REFERÊNCIA FUTURA.

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



IMPORTANTE CONSERVAR PARA QUALQUER REFERÊNCIA FUTURA: PARA LER ATENTAMENTE

- **ATENÇÃO!** Não utilize em locais fechados!

- **ATENÇÃO!** Este barbecue vai ficar muito quente. Não o desloque durante a sua utilização.

- **ATENÇÃO!** Não deixe o barbecue ao alcance de crianças e animais domésticos.

·Não coloque água fria na cuba de metal de forma a evitar danos devido ao choque térmico.

· Leia estas instruções antes de montar ou utilizar o seu barbecue.
· Este produto é previsto para uso doméstico e externo.
· Retire a embalagem plástica de todas as partes antes de acender o barbecue.
· Aconselhamos que verifique, desde a abertura da embalagem, se todos os elementos que permitem a montagem do produto estão presentes e, para isso, consulte o folheto. Se o produto estiver danificado ou tiver defeitos, não o utilize e leve-o à loja mais próxima.
· Exclusivamente para utilização ao ar livre. Não utilize este aparelho no interior.
· O desrespeito pelas instruções contidas neste manual pode provocar ferimentos ou danos graves.

· Escolha um local perfeitamente seguro antes da sua utilização.
· Abra o capô do seu barbecue antes de o acender.
· Utilizar este barbecue exige um mínimo de supervisão e cuidado.
· Este barbecue nunca deve ficar sem supervisão uma vez aceso.
· Não desloque o aparelho durante o uso.
· Apenas utilize este barbecue numa superfície estável e plana.
· Quaisquer modificações a este barbecue podem ser perigosas, são proibidas e anulam a garantia.
· Não modifique o aparelho.
· Este barbecue deve ser colocado a mais de um metro de qualquer substância inflamável potencialmente explosiva como também de qualquer objeto inflamável.
· Selecione cuidadosamente o local de utilização do barbecue. O local deve ser num espaço aberto, abrigado do vento, longe de árvores e de outros elementos que podem incendiar.
· Durante a primeira utilização, aqueça o seu barbecue e mantenha o combustível no vermelho, pelo menos, 30 minutos. Isto irá permitir eliminar os resíduos de gordura deixados durante o fabrico. Isto também irá permitir estabilizar a pintura e libertar um odor que desaparecerá ao longo da sua utilização.
· A pega do capô pode estar muito quente. Segure apenas no centro da pega. Recomenda-se o uso de uma luva de cozinha.
· Certas partes deste barbecue ficam muito quentes. Tenha cuidado na presença de crianças, idosos e animais.
· O funcionamento do barbecue provoca temperaturas muito elevadas em certas superfícies. Seja muito prudente ao deslocar o barbecue, dando especial atenção a idosos e crianças para além de se proteger contra os riscos de queimaduras.
· Preste atenção ao vapor quente que pode sair ao abrir o capô.
· Para evitar explosões, tenha cuidado para que a cuba esteja limpa, retirando a gordura e a marinada em excesso antes de começar a grelhar.
· Certifique-se de que não utiliza o barbecue a menos de um metro de qualquer estrutura ou superfície inflamável. Não utilizar sob uma superfície inflamável.
· Mantenha um balde cheio de água perto do barbecue durante a sua utilização, sobretudo em época de ondas de calor e tempos extremamente secos.
· Utilize utensílios especialmente projetados para barbecue, com cabos longos e resistentes ao calor. (Ø10 cm e Ø24 cm são os tamanhos mínimo e máximo dos utensílios a utilizar).
· Não utilize aerossóis próximo do barbecue.
· Este aparelho deve ficar distante dos materiais inflamáveis durante a sua utilização.
· Se tiver dúvidas relativamente as estas instruções, contacte o seu revendedor local.
· Para prevenir a ferrugem nas superfícies em inox, tente não as expôr ao cloro, sal ou ferro.
Recomendamos que não utilize este barbecue perto do mar, de uma piscina ou de uma linha ferroviária.
· Não utilizar o barbecue com vento forte.
· Nunca cubra o barbecue enquanto o mesmo não estiver completamente frio.
· Limpe o barbecue apenas após o arrefecimento total do aparelho.
· Este produto não é um brinquedo, certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
· Se vender ou doar o aparelho a um terceiro, envie sempre o respetivo manual de utilização.
· Conserve estas instruções para uma utilização futura.

2. INSTALAÇÃO DE GÁS

· Para uso apenas com gás combustível liquefeito em botijas. · Deve-se usar um regulador adequado para gás propano, butano ou gás misto.
· Este barbecue está equipado com um sistema de ignição. · Gasolina, parafina, carvão vegetal ou combustíveis líquidos não devem ser usados para ignição.

· As botijas de gás não devem ser colocadas diretamente sob o barbecue.
· Não use o barbecue e não armazene botijas de gás abaixo do nível do solo. O gás é mais pesado do que o ar: se houver uma fuga, o gás irá acumular-se num ponto baixo e poderá explodir ao entrar em contacto com uma chama ou faísca.
· As botijas de gás não devem ser armazenadas ou usadas na posição horizontal. Qualquer fuga poderia ser muito séria e o líquido pode fluir para o tubo de gás.
· Nunca armazene botijas de gás dentro de casa.
· Feche a torneira da botija de gás após a utilização.
· Antes de usar o seu barbecue, faça um teste de fugas. Esta é a única maneira confiável de detetar uma fuga de gás pelas juntas ou ligações após a montagem.
· Faça o teste de fugas todos os anos e sempre que substituir ou remover a botija de gás e a mangueira.

Teste de fugas

Realize sempre este teste numa área bem ventilada. Faça este teste de fugas todos os anos e sempre que trocar a botija de gás ou a mangueira.
Etapa 1 - verifique se todos os botões estão na posição de desligado.
Etapa 2 - abra a válvula de controlo do gás na botija ou no regulador.
Etapa 3 - verifique a presença de eventuais fugas em todas as juntas do sistema de gás inclusive as ligações da botija, da mangueira e do regulador com uma solução de água (50%) e sabão (50%). Nunca utilize uma chama para testar as fugas.
Etapa 4 - a formação de bolhas sobre algumas juntas indica uma fuga
Corte imediatamente a alimentação do gás. Reaperte as juntas. Recomece o teste e se bolhas aparecerem novamente, não utilize o barbecue. Contacte o seu revendedor local para obter assistência. Lave bem com a solução de água/sabão, todas as juntas e ligações após ter feito o teste de fugas.

Precauções

Não bloqueie as entradas de ar do corpo do barbecue.
· Se precisar de substituir a botija, certifique-se de que esta está fechada e que não há fontes de ignição (cigarros, chamas abertas, faíscas, etc.) nas proximidades antes de continuar.

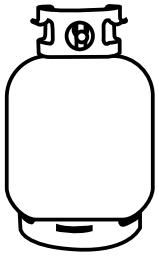
Ligação de uma mangueira de gás ao barbecue

· Ligue uma mangueira do gás até à entrada de gás no lado esquerdo do barbecue. Não aperte demais. Não use fita adesiva ou líquido na ligação.
· Aperte-a à mão.

Fixação do regulador

· Certifique-se de que todos os controlos do barbecue estão na posição de desligados. Ligue o regulador de pressão à botija de gás de acordo com as instruções dadas pelo revendedor do regulador e da botija

Informações sobre o gás e o regulador:



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	**I3+**
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	**I3B/P**
PL	Propane (G31) 37 mbar	**I3P**

Este barbecue pode ser alimentado com propano liquefeito ou combustível butano em botijas. As botijas de propano fornecerão gás durante todo o ano, mesmo no inverno quando estiver frio. Pode precisar de uma chave inglesa (não incluída) para trocar as botijas. As botijas de butano fornecem gás suficiente durante o verão, mas o desempenho do barbecue pode ser afetado quando a temperatura do gás cai abaixo de +10 °C. Verifique se tem a botija de gás e o regulador corretos para o seu barbecue.
A mangueira deve ser pendurada livremente sem estar angulada, dobrada ou torcida para não obstruir o fluxo de gás. Verifique sempre a mangueira antes da utilização em termos de fissuras, cortes ou desgaste excessivo.
· Além do ponto de ligação, nenhuma parte da mangueira deve tocar nas partes quentes do barbecue. Se a mangueira estiver danificada, substitua-a por uma mangueira adequada, especificamente projetada para uso com gás combustível liquefeito e que esteja de acordo com as normas nacionais do país em que é utilizada.
· Utilize uma mangueira adequada que esteja de acordo com a norma ISO3821 e não exceda o 1,5 m.
Para um ótimo desempenho, recomendamos usar uma botija de butano de <7 kg ou uma botija de propano de <13 kg. Utilize um regulador adequado que esteja em conformidade com a norma EN16129. **DEVE TER UM REGULADOR ADEQUADO E UMA BOTIJA DE GÁS PARA GARANTIR A SEGURANÇA E EFICIÊNCIA DO SEU BARBECUE. A UTILIZAÇÃO DE UM REGULADOR NÃO ADEQUADO OU DEFEITUOSO É PERIGOSO E NÃO SERÁ COBERTO PELA GARANTIA.** Consulte o seu revendedor de gás local para determinar as botijas de gás e os reguladores mais adequados.As peças seladas pelo fabricante ou pelo seu agente não devem ser alteradas pelo utilizador.

3. CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO DO BARBECUE A GÁS

O BARBECUE É DESTINADO A GRELHAR ALIMENTOS (CARNES, PEIXES, VEGETAIS, ETC.).

AS DIRETRIZES DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES GERALMENTE RECONHECIDAS E AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA INCLUÍDAS DEVEM SER OBSERVADAS.

REALIZE SOMENTE AS ATIVIDADES DESCRITAS NESTAS INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO. QUALQUER OUTRO USO É IMPRÓPRIO E NÃO AUTORIZADO. O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR QUAISQUER DANOS RESULTANTES.

O BARBECUE A GÁS DEVE SER COLOCADO AO AR LIVRE, NUMA ÁREA ABERTA, BEM VENTILADA E LONGE DE MATERIAIS INFLAMÁVEIS.

PERIGO! RISCO DE INCÊNDIO! ESTE BARBECUE VAI FICAR MUITO QUENTE E NÃO DEVE SER DESLOCADO DURANTE A SUA UTILIZAÇÃO! MANTENHA CRIANÇAS, IDOSOS E ANIMAIS AFASTADOS! NÃO UTILIZE ESTE BARBECUE EM LOCAIS FECHADOS!

Avisos
· Antes de continuar, certifique-se de entendeu bem a sessão “informações importantes” deste manual.
· O projeto deste barbecue não permite a utilização de mais de 50% da área de cozimento como placa sólida. Se as placas estiverem completamente cobertas, isso resultará na acumulação excessiva de calor que poderá danificar o barbecue e isso não será coberto pela garantia .
Acendimento do barbecue
· Abra o capô do seu barbecue antes de o acender. Nunca acenda o barbecue com o capô fechado.
· Certifique-se de que todos os botões de gás estão na posição de desligado. Abra a válvula de controlo do gás na botija ou regulador de gás.

· Empurre o botão do bico que deseja acender e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até sentir resistência ao rodar. Espere 4 segundos, depois continue a rodar o botão até ouvir um clique (o bico normalmente deve acender). Repita este processo várias vezes até que o bico acenda.
· Acenda os outros bicos em qualquer ordem, conforme necessário. Verifique se cada bico está aceso antes de acender o próximo.
· Se o bico não acender após seguir o procedimento acima, rode todos os botões para a posição de desligado. Feche a válvula de gás na botija de gás. Aguarde cinco minutos. Repita todos os passos acima. Se o barbecue mesmo assim não acender, consulte as instruções de acendimento no manual abaixo.
· Após o acendimento os bicos devem queimar na posição máxima por 3 a 5 minutos para pré-aquecer o barbecue. Este processo deve ser realizado antes de cada sessão de cozimento. A tampa deve permanecer aberta durante o processo de pré-aquecimento.
· Quando o pré-aquecimento estiver completo, rode todos os bicos para no mínimo de forma a obter melhores resultados de cozimento.

Instruções para um acendimento manual

· Abra o capô do seu barbecue antes de o acender. Nunca acenda o barbecue com o capô fechado.
· Certifique-se de que todos os botões de gás estão na posição de desligado. Abra a válvula de controlo do gás na botija ou regulador de gás.
· Insira um fósforo aceso através do orifício de ignição mais à direita na parte inferior do painel de controlo e coloque-o perto do orifício do bico direito.
· Empurre e rode o botão da extrema direita no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição máxima.
· Quando o bico direito estiver aceso, ligue os restantes bicos da direita para a esquerda.
· Verifique se cada bico está aceso antes de acender o próximo bico.
· Se o bico da extrema direita não acender, entre em contacto com o seu distribuidor local.
· Uma vez acesos, os bicos devem queimar na posição mais alta durante
· 3 a 5 minutos para pré-aquecer o barbecue. Este processo deve ser realizado antes de cada sessão de cozimento. A tampa ou o capô devem permanecer abertas durante o pré-aquecimento.
· Uma vez concluído o pré-aquecimento, rodar todos os bicos para a posição mínima de forma a obter os melhores resultados de cozimento.

Cozimento na grelha

· Os bicos de aço inoxidável aquecem o difusor de calor (ou cesta com isqueiros/pedra de lava) sob a grade, que por sua vez aquece os alimentos colocados na grelha. Os líquidos naturais dos alimentos produzidos durante o cozimento fluem sobre o difusor de calor quente (ou isqueiros/pedra de lava) e evaporam. O fumo resultante envolve o alimento, fluindo para cima, dando ao alimento o aroma único de churrasco. Para um cozimento mais uniforme, baixe o capô do barbecue certificando-se de que os bicos estão no mínimo.

Cozimento na placa

· Os bicos aquecem diretamente a placa, que cozinha os alimentos colocados sobre ela. As placas podem ser usadas para cozinhar alimentos mais pequenos, como marisco, que podem cair entre as barras da grelha. Elas também podem ser usadas para cozinhar alimentos que requerem alta temperatura/curto tempo de cozimento, como vegetais e pequenos pedaços de peixe. Elas também podem ser usadas exatamente da mesma forma que uma chapa de cozinha, para grelhar bifes, ovos, etc. Alternativamente, eles podem ser usadas para aquecer panelas e frigideiras ou para manter os alimentos quentes.

Cozimento com infravermelhos

· Os infravermelhos fornecem energia radiante que aquece muito rapidamente. Este poderoso calor é criado usando bicos com milhares de orifícios espaçados por igual. Este fenómeno

permite uma radiação que eleva a temperatura a 980 °C (mais de 1800 °F). Ideal para queimar alimentos.

Sondas de temperatura

· O barbecue tem duas sondas de temperatura embutidas para medir a temperatura dos alimentos enquanto cozinha.
· Insira a sonda no alimento a ser cozinhado. Insira a ficha na tomada do painel de controlo. A temperatura do alimento a ser cozinhado é exibida no ecrã LCD.

Controlo do aquecimento *muito importante*

· Ocorrem grandes elevações quando os alimentos são cozidos e os líquidos e as gorduras pingam sobre os difusores de calor quentes. O fumo ajuda a dar um bom sabor ao churrasco, mas é melhor evitar para não queimar os alimentos. Para controlar isto é absolutamente essencial remover o excesso de gordura dos alimentos antes de cozinhar. Use marinadas e molhos com moderação para cozinhar. Os bicos também devem ser colocados no mínimo para cozinhar.
· Quando ocorrem as chamas, elas normalmente podem ser extintas colocando fermento em pó ou sal diretamente sobre os difusores de calor. Proteja sempre as suas mãos ao trabalhar perto da superfície de cozimento do barbecue, tendo o cuidado de se proteger das chamas.
· Em caso de incêndio de gordura, siga as instruções abaixo.

Incêndio de gordura

· Esvazie e limpe a bandeja de gordura de todos os resíduos de cozimento após cada utilização.
· Se o barbecue for utilizado para grandes festas, será necessário desligá-lo a cada duas horas e limpá-lo. Terá que limpá-lo com mais frequência se cozinhar muitos alimentos gordurosos (linguiças, merguez,...). Não seguir estas instruções pode originar queimaduras de gordura, que podem causar ferimentos e danos no barbecue.

Em caso de fogo de gordura/avisos:

· Se puder fazer com toda a segurança, feche todos os botões de gás.
· Feche a botija de gás.
· Mantenha todas as pessoas afastadas do barbecue e espere que as chamas se extingam.
· Não feche o capô ou a tampa do barbecue.
· Nunca atire água para o seu barbecue. Se utilizar um extintor, ele deve ser de pó.
· Não retire a bandeja de gordura.
· Se as chamas não parecerem baixar a intensidade ou então aumentarem, chame os bombeiros para assistência.

Fim da sessão de cozimento

· Após cada sessão de cozimento, rode os bicos para a posição máxima e deixe-os queimar durante 5 minutos. Este procedimento queimará qualquer resíduo do cozimento e, portanto, tornará a limpeza mais fácil. Certifique-se de que o capô está aberto durante este processo.
· Queira limpar sistematicamente o seu barbecue após cada utilização para prevenir a acumulação das gorduras do cozimento que podem incendiar.

Desligar o barbecue

· Quando terminar de utilizar o barbecue, rode todas as válvulas de gás até o fim, no sentido dos ponteiros do relógio até a posição de desligado e corte a alimentação do gás ao nível da botija.
· Espere que o barbecue esteja suficientemente frio antes de fechar o capô ou a tampa.

4. MANUTENÇÃO DO BARBECUE A GÁS

· Limpe regularmente a seu barbecue entre as utilizações e sobretudo, após longos períodos de armazenamento. Verifique se o barbecue e os seus componentes estão suficientemente frios antes de os limpar. Nunca deixe o seu barbecue exposto às intempéries e projeta-o da humidade.
· Nunca borrife o barbecue com água enquanto as superfícies estão quentes.
· Nunca manipule as partes quentes sem proteger suas mãos.
Para prolongar o ciclo de vida e manter o estado do seu barbecue, recomendamos fortemente cobri-lo caso o deixe ao ar livre durante períodos prolongados, particularmente durante os meses de inverno. As tampas de alta resistência e outros acessórios para barbecue estão disponíveis no seu revendedor local.
Mesmo se o seu barbecue estiver coberto com a sua proteção, deve ser regularmente verificado pois pode haver humidade e condensação que podem danificar o barbecue. Pode ser necessário secar o barbecue e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura ganhem mofo em certas partes do barbecue. Ele deve ser limpo com água quente e sabão.
Qualquer parte enferrujada encontrada que não esteja em contacto com alimentos deve ser tratada com um removedor de ferrugem e pintada novamente com uma tinta especial para barbecue resistente ao calor.

Superfícies de cozimento

· Depois do barbecue ficar frio, limpe-o com água quente e sabão. Para remover resíduos alimentares, use um detergente para lavar a louça. Não utilize esponjas abrasivas ou pós de limpar, pois podem danificar irreparavelmente o acabamento do seu barbecue. Lave e seque bem. Recomendamos não lavar as grelhas e placas num lava-louças devido ao seu peso.
· Lembramos que é preciso evitar a utilização de pedras de gelo que riscam e provocam um choque térmico podendo fissurar o esmalte da placa.
· Se houver formação de ferrugem numa superfície de cozimento em contacto com alimentos, esta superfície deve ser substituída.

Manutenção dos bicos

· O seu bico foi ajustado para oferecer um desempenho máximo de potência. Normalmente verá uma chama azul com uma ponta potencialmente amarela quando o bico estiver aceso. Se o padrão da chama for mais amarelo, poderá ser devido a detritos ou insetos nos orifícios ou tubos do bico. Isto poderia causar um bloqueio ou restrição do fluxo de gás que poderia resultar num incêndio atrás do painel de controlo, causando sérios danos no seu barbecue. Se isto acontecer, e se possível, o gás da botija deve ser desligado imediatamente.
· O bico deve ser inspecionado, removido e limpo regularmente, pelo menos, uma vez por ano, além das seguintes condições:
· Ao retirar o seu barbecue do armazenamento.
· Se um ou mais bicos não acenderem.
· Se a chama do bico ficar muito amarela.
· Se a chama do gás acender atrás do painel de controlo.
· Para limpar completamente um bico, remova-o do barbecue. Pode ser usada uma escova de arame leve para remover a ferrugem da superfície do bico. Use um limpador de tubos ou um pedaço de arame para remover obstruções nos furos ou tubos do bico, tendo cuidado para não aumentar estes furos.
· Pode ser necessário uma lanterna para garantir que o interior do tubo do bico está livre. Vire o bico e bata suavemente contra uma superfície dura, como um pedaço de madeira, para remover quaisquer detritos do interior.
· Ao remontar o bico, certifique-se de que os tubos estão de frente para os bicos.

Difusor de calor
Elimine todos os resíduos alimentares do difusor de calor com uma espátula de madeira ou de plástico macio ou ainda com uma escova de latão. Não utilize nem espátula nem escova de aço. Limpe com água quente e sabão e lave bem.

Gaveta de gordura
· Após cada utilização, retire e limpe a bandeja de gorduras, retirando todos os pedaços de alimentos e de gordura, utilizando se necessário, uma espátula de madeira ou de plástico.
· Corre o risco de provocar fogo de gordura se não respeitar estas instruções. Isto poderia provocar danos importantes no seu barbecue que não serão cobertos pela garantia. Se necessário, a gaveta de gordura pode ser limpa com água e sabão.

Estrutura do barbecue
Remova regularmente o excesso de gordura da estrutura do barbecue usando um pano mergulhado em água com sabão e bem torcido. O excesso de gordura e pedaços de comida podem ser removidos do interior da estrutura do barbecue com uma espátula de madeira ou plástico macio. Para facilitar a limpeza, pode colocar uma folha de papel alumínio que será trocada a cada utilização. Atenção para não obstruir os orifícios de escoamento das gorduras. Se precisar de o limpar por completo, use um pano e água morna com sabão ou uma escova de nylon. Não utilize abrasivos. Remova as grelhas e/ou placas e os bicos antes de o limpar completamente. Não mergulhe os botões de gás e trilhos na água. Verifique a ignição após reinstalar cuidadosamente os elementos na estrutura do barbecue.

Capô do barbecue
Limpe o capô do barbecue com um pano ou esponja feito de um material não abrasivo e água quente com sabão. Não utilize esponjas ou pós abrasivos, pois eles podem danificar o acabamento do seu barbecue. Seque após a limpeza para evitar a formação de ferrugem.

Carrinho
· Limpe com um pano mergulhado em água quente com sabão e seque.
· Como com todos os produtos de aço inoxidável e para garantir a longevidade do seu produto, especialmente a aparência do aço inoxidável. Aconselhamos que mantenha regularmente as partes de aço inoxidável do seu barbecue com um óleo protetor, e isto desde a primeira utilização. De tempos a tempos, também pode borrifar a superfície com um limpador de aço inoxidável, esfregá-la com um pano macio e depois poli-la. Isto deixará nas suas superfícies de aço inoxidável uma fina camada protetora.

Fixações
Recomendamos que verifique e aperte todos os parafusos, etc. Verifique uma vez por ano o aperto dos parafusos.

5. 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 elétrodo está desapertado ou desligado do elétrodo _____ → Volte a ligar o fio
· O elétrodo ou o fio estão danificados _____ → Mude o elétrodo e o fio

· O dispositivo de ligação integrado está defeituoso _____ → Proceda à substituição

· Distanciamento incorreto do elétrodo _____ → O elétrodo deve estar em conformidade com o bico, com uma distância de 3 a 4 mm entre a extremidade do elétrodo e o postigo Realinhe o elétrodo 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

6. ARMAZENAMENTO (DURANTE O INVERNO)

Armazenamento

· Certifique-se de que o seu barbecue está frio antes de cobri-lo ou guardá-lo.
· Após uma limpeza completa do exterior e do interior (incluindo grelhas, bicos, pranchas, recuperador, tanque) pode armazenar o seu barbecue num local fresco, seco e não húmido.
· Antes de usar o barbecue após longos períodos de armazenamento, siga os procedimentos de instalação.

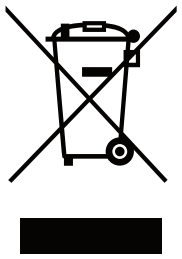
· Para prolongar o ciclo de vida e manter o estado do seu barbecue, recomendamos fortemente cobri-lo caso o deixe ao ar livre durante períodos prolongados, particularmente durante os meses de inverno. As tampas de alta resistência e outros acessórios para barbecue estão disponíveis no seu revendedor local.
Mesmo se o seu barbecue estiver coberto com a sua proteção, deve ser regularmente verificado pois pode haver humidade e condensação que podem danificar o barbecue. Pode ser necessário secar o barbecue e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura ganhem mofo em certas partes do barbecue. Ele deve ser limpo com água quente e sabão.

Para o barbecue a gás

· Cubra os bicos com folha de alumínio para evitar que insetos e outros detritos entrem nas aberturas do bico.
· Se o barbecue for guardado dentro de casa, a botija de gás deve ser desligada e deixada do lado de fora. A botija de gás deve ser sempre deixada ao ar livre numa área seca e bem ventilada, longe de fontes de calor ou de ignição.
· Não permita que as crianças brinquem com a botija.
· Não exponha a botija de gás à luz direta do sol.

7. RESPEITAMOS O NOSSO MEIO AMBIENTE

· Proteja a natureza, um dia ao ar livre não deve causar danos ou poluição.
· Lembre-se de devolver o seu produto no final de sua vida útil no centro de eliminação de resíduos para reciclagem.
· Se o seu barbecue tiver motor ou ventilador, não o coloque no lixo ou queime os seus acessórios. Respeite os regulamentos aplicáveis de recolha e reciclagem deste tipo de produto.

	Os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Eles devem ser levados para um ponto de recolha para a eliminação respeitadora do meio ambiente, de acordo com os regulamentos locais. Entre em contacto com as autoridades locais ou o seu revendedor para obter conselhos sobre reciclagem. O material da embalagem é reciclável. Elimine a embalagem de modo ecológico e coloque-a à disposição do serviço de recolha de materiais recicláveis.

8. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

Os artigos podem ser transportados em contentores de transporte-padrão, por qualquer tipo de transporte, desde que estejam protegidos de danos mecânicos e do impacto direto da precipitação atmosférica. Os produtos podem ser transportados a temperaturas que vão de -50° C a +40° C, e a uma humidade relativa até 98% (a + 25° C). Aquando do carregamento, do transporte e do descarregamento, devem ser observadas todas as precauções contra danos mecânicos no produto, bem como os requisitos dos sinais de manuseamento.

Os produtos devem ser armazenados na embalagem do fabricante, em compartimentos aquecidos, a uma temperatura entre + 5° C e + 40° C, e a uma humidade relativa não superior a 80% (a uma temperatura de + 25° C). As condições devem evitar o impacto dos produtos petrolíferos e ambientes agressivos, a uma distância de pelo menos um metro dos aparelhos de aquecimento e das fontes de calor.

9. 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:
- 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 terramotos, 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ADEO Services			CE 2575-23		
Nom du produit	**Grelhador a gás de exterior**				
Nome do produto	2024R09P02-0022				
Categoria do gás	■ $I_{3+(28-30/37)}$		■ $I_{3B/P(30)}$	□ $I_{3B/P(37)}$	□ $I_{3B/P(50)}$
Gás e pressão de alimentação	**Butane(G30)**	**Propane(G31)**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**
	28-30 mbar	**37 mbar**	**30 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, TR $I_{3B/P(30)}$: AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK, GB,GR,LV,IS $I_{3B/P(50)}$: AT,CH,CZ,DE,SK,LU $I_{3B/P(37)}$: 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 0.91mm		Ø 0.91mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm
Entradas de calor nominal total (Hs)	24.2kw(1761g/h)				
Energia elétrica (V/DC)	1x1,5V - ignição do bico por infravermelhos				
Número de série					
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					

10. DECLARAÇÃO CE DE CONFORMIDADE

EN|FR|
ES|PT|

EU Declaration of conformity
Déclaration UE de conformité
DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD
Declaração UE de conformidade

Product Model|Modèle du produit|Modelo de producto|Modelo do produto|

86798182; 86798188

Name and address of the manufacturer or his authorised representative|Nom et adresse du fabricant ou de son mandataire|Nombre y dirección del fabricante o de su representante autorizado|Nome e endereço do fabricante ou do seu representante autorizado|

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

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer|La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant|La presente declaración de conformidad se expide bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante|Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante.|

Object of the declaration|Objet de la déclaration|Objeto de la declaración|Objeto da declaração|

Product Type - Description|Type de produit - Description|Tipo de producto |Tipo de producto |	**OUTDOOR KITCHEN NATERIAL ILO STAINLESS STEEL, GAS BARBECUE 6+1 BURNERS** **OUTDOOR KITCHEN NATERIAL ILO STAINLESS STEEL, GAS BARBECUE POLAND TAIL**
Product Reference|Référence produit|Referencia del producto|Referência do produto:|	**86798182; 86798188 - EAN Code: 3276007615432;3276007615494** **Industrial Type Design Reference: K5106HZLGA3S**
Product Brand|Marque Produit|Producto de marca|Marca do produto|	**NATERIAL**
Serial number coding or batch number|Codification du numéro de série ou de lot|Codificación del número de serie|Codificação do número de série|	**SSSSSSDDMMYY (SSSSSS: Supplier code; DDMMYY: ETD date)**

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonization legislation|L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'union applicable|El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme a la legislación de armonización pertinente de la Unión|O objeto da declaração acima descrita está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:|	References to the relevant harmonised standards used or references to the specifications in relation to which conformity is declared|Références des normes harmonisées pertinentes appliquées ou des spécifications par rapport auxquelles la conformité est déclarée|Referencias a las normas armonizadas pertinentes utilizadas, o referencias a las especificaciones respecto a las cuales se declara la conformidad|Referências às normas harmonizadas pertinentes utilizadas ou referências às especificações para as quais a conformidade é declarada|	When applicable, the name and number of notified body number|Le cas échéant, le nom et le numérp de l'organisme notifié|Cuando corresponda * el nombre y número de laboratorio notificado que haya emitido la certificación y la referencia al documento|Quando aplicável * o nome e número do laboratório notificado que emitiu a certificação e a referência ao documento|
2016_426_EU_GAS_APPLIANCES **appliances burning gaseous fuels| appareils brûlant des combustibles gazeux|aparatos que queman combustibles gaseosos| aparelhos a gás|**	**EN 498:2012**	Certification No. ITS-2575-GAR-2335522 Issued by Intertek (NB 2575) Test report No. 210611181GZU-001

Compiled, signed by and on behalf of|Compilé, signé par et au nom de|Compilado, firmado por y en nombre de|Compilado, assinado por e em nome de|	**Eric LEMOINE** **International Project Quality Leader**	ADEO Services SAS 135 Rue Sadi Carnot CS00001 59790 RONCHIN
Place and date of issue|Date et lieu d'établissement|Lugar y fecha de expedición|Local e data de emissão|	**Ronchin France** **07/09/2023**	

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto questo prodotto. Durante la progettazione e la fabbricazione dei nostri prodotti ci impegniamo ad assicurare un'eccellente qualità che possa soddisfare le necessità degli utilizzatori.

IMPORTANTE! AFFINCHÉ QUESTO PRODOTTO POSSA OFFRIRE COMPLETA SODDISFAZIONE UNA VOLTA INSTALLATO, DURANTE L'USO E LA SUA MANUTENZIONE, RACCOMANDIAMO DI LEGGERE ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE PRIMA DI INIZIARE A UTILIZZARE IL PRODOTTO. TENERE SEMPRE A MENTE LE AVVERTENZE DI BASE RELATIVE ALLA SICUREZZA CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE E CONSERVARLE PER QUALSIASI RIFERIMENTO FUTURO.

1. INFORMAZIONI IMPORTANTI



IMPORTANTE, DA CONSERVARE PER QUALSIASI RIFERIMENTO FUTURO: DA LEGGERE CON ATTENZIONE

- ATTENZIONE! Evitare di utilizzare all'interno di locali chiusi!

- ATTENZIONE! Tenere il barbecue fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

- ATTENZIONE! Questo barbecue raggiunge temperature molto elevate. Evitare di spostarlo durante l'uso.

·Evitare di versare acqua fredda sulla vasca in metallo per scongiurare danni causati dallo choc termico.

· Prima di montare e utilizzare il barbecue, leggere attentamente le presenti istruzioni.
· Questo prodotto è progettato per un uso domestico e in ambiente esterno.
· Prima di accendere il barbecue, rimuovere l'imballaggio in plastica da tutti i suoi componenti.
· Non appena aperta la confezione si consiglia di verificare la presenza di tutti gli elementi che permettano il montaggio del prodotto; per fare ciò, fare riferimento alle istruzioni. Nel caso in cui il prodotto dovesse essere danneggiato o difettoso, evitare di utilizzarlo e riportarlo al rivenditore di zona.
· Esclusivamente per l'uso all'aria aperta. Evitare di utilizzare l'apparecchio in luoghi chiusi.

· Il mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente manuale potrebbe provocare ferite o danneggiamenti gravi.
· Prima dell'uso, scegliere una postazione messa perfettamente in sicurezza.
· Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo.
· L'uso del barbecue richiede un minimo di sorveglianza e precauzioni.
· Una volta acceso, il barbecue non dovrà mai rimanere incustodito.
· Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
· Utilizzare il barbecue esclusivamente su una superficie stabile e piana.
· Qualunque modifica apportata al barbecue comporta il decadimento della garanzia e potrebbe rivelarsi pericolosa.
· Evitare di modificare l'apparecchio.
· Il barbecue deve essere posizionato a più di un metro di distanza da qualunque sostanza infiammabile potenzialmente esplosiva, oltre che da qualunque oggetto infiammabile.
· Scegliere con cura la postazione in cui verrà utilizzato il barbecue, che dovrà trovarsi in uno spazio aperto al riparo dal vento, lontano da alberi e da qualunque altro elemento che potrebbe incendiarsi.
· In occasione del primo uso, far scaldare il barbecue e mantenere il combustibile arroventato per almeno 30 minuti; ciò permetterà di eliminare i residui di grasso depositati durante la fabbricazione. L'operazione permetterà, inoltre, di far stabilizzare la verniciatura e di far sprigionare il caratteristico odore, che scomparirà uso dopo uso.
· L'impugnatura del coperchio potrebbe essere molto calda. Afferrare solo la parte centrale dell'impugnatura. Si raccomanda l'uso di un guanto da forno.
· Alcune parti del barbecue diventano molto calde. Prestare molta attenzione in presenza di bambini, anziani e animali.
· Durante il funzionamento, alcune superfici del barbecue raggiungono temperature molto elevate. Esercitare la massima prudenza nello spostare il barbecue, prestando particolare attenzione alla presenza di anziani e bambini e proteggendosi dai rischi di ustione.
· Prestare attenzione alla vampata di vapore che potrebbe sprigionarsi al momento dell'apertura del coperchio.
· Per evitare fiammate improvvise, assicurarsi che la vasca sia pulita, rimuovendo i residui di grasso e di marinatura in eccesso prima di iniziare a grigliare.
· Assicurarsi di utilizzare il barbecue a una distanza di almeno un metro da qualunque struttura o superficie infiammabile. Evitare di utilizzare sotto una superficie infiammabile.
· Durante l'uso, posizionare un secchio pieno di acqua o sabbia vicino al barbecue, soprattutto in periodi di caldo intenso o con clima particolarmente secco.
· Impiegare appositi utensili per barbecue dotati di lunghe impugnature resistenti al calore. (Ø10 cm e Ø24 cm sono le dimensioni minime e massime degli gli utensili da cucina che possono essere impiegati).
· Evitare di utilizzare sostanze spray nelle vicinanze del barbecue.
· Durante l'uso, l'apparecchio dovrà essere allontanato dai materiali infiammabili.
· In caso di dubbi relativi alle presenti istruzioni, contattare il proprio rivenditore locale di fiducia.
· Per evitare che le superfici in acciaio inossidabile arrugginiscano, fare in modo che non vengano a contatto con cloro, sale o ferro.
· Consigliamo fortemente di non utilizzare il barbecue vicino al mare, una piscina o una ferrovia.
· Evitare di utilizzare il barbecue in presenza di forte vento.
· Non richiudere mai il barbecue fino a completo raffreddamento.
· Pulire il barbecue solamente dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato.
· Questo prodotto non è un giocattolo; assicurarsi, quindi, che i bambini non giochino con l'apparecchio.
· In caso di vendita o di dono dell'apparecchio a terzi, consegnarlo sempre unitamente al corrispondente manuale d'uso.
· Conservare le presenti istruzioni per usi futuri.

2. INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA DI GAS

· Da utilizzare esclusivamente con bombole di gas combustibile liquefatto. Sarà necessario utilizzare il regolatore appropriato per gas propano, butano o miscela propano/butano.
· Questo barbecue è dotato di un sistema di accensione. Evitare di utilizzare benzina, cherosene, carbone di legna o combustibili liquidi per l'accensione.
· Evitare di posizionare le bombole di gas direttamente sotto il barbecue.
· Evitare di utilizzare il barbecue o di immagazzinare le bombole di gas in ambienti sottosuolo. Il gas è più pesante dell'aria: nel caso in cui dovesse verificarsi una perdita, esso si accumulerebbe in basso e provocherebbe un'esplosione una volta a contatto con fiamme o scintille.
· Evitare di riporre o utilizzare le bombole di gas in posizione orizzontale. Ogni minima perdita potrebbe rivelarsi molto grave e del liquido potrebbe percolare all'interno del condotto del gas.
· Evitare di immagazzinare le bombole di gas all'interno.
· Dopo l'uso, chiudere il rubinetto valvola della bombola.
· Prima di utilizzare il barbecue, verificare che non vi siano perdite di gas. Tale test sarà l'unico mezzo affidabile per intercettare una perdita in corrispondenza di giunti o raccordi dopo il montaggio.
· Verificare la tenuta stagna tutti gli anni e dopo ogni sostituzione o asportazione della bombola di gas e del tubo flessibile.

Test di tenuta

Svolgere il test sempre in zona ben ventilata. Effettuare il test di tenuta tutti gli anni e dopo ogni sostituzione della bombola di gas e del flessibile.
Step 1 - verificare che tutte le manopole siano in posizione di arresto.
Step 2 - aprire la valvola di regolazione del gas sulla bombola o sul regolatore.
Step 3 - verificare l'eventuale presenza di perdite cospargendo tutti i giunti dell'impianto, compresi i raccordi tra valvola e bombola, delle tubature e del regolatore, con una soluzione di acqua (50 %) e sapone (50 %). Evitare di utilizzare fiamme libere per verificare la presenza di eventuali perdite.
Step 4 - la formazione di bolle in corrispondenza di determinati giunti indicherà la presenza di una perdita.
Chiudere l'alimentazione del gas. Stringere tutti i giunti. Ripetere il test e nel caso in cui dovessero formarsi nuove bolle, evitare di utilizzare il barbecue e contattare il proprio rivenditore locale per richiedere assistenza. Una volta terminato il test, asciugare bene la soluzione di acqua e sapone su tutti i giunti e raccordi.

Precauzioni

· Evitare di ostruire le prese d'aria presenti sulla struttura del barbecue.
· Nel caso in cui vi sia necessità di sostituire la bombola, prima di continuare verificare che essa sia ben chiusa e che non vi siano fonti d'innesco (sigarette, fiamme libere, scintille, ecc.) nelle vicinanze.

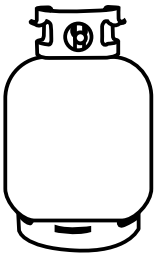
Raccordare il tubo del gas al barbecue

· Collegare il tubo del gas all'apposita imboccatura posta sul lato sinistro del barbecue. Evitare di stringere troppo. Evitare l'uso di nastro adesivo o di liquidi sul raccordo.
· Stringere il raccordo a mano.

Fissaggio del regolatore

· Verificare che tutte le manopole del barbecue siano in posizione di arresto. Collegare il regolatore alla bombola di gas rispettando le istruzioni fornite dal rivenditore dello stesso e della bombola.

Informazioni sul gas e sul regolatore:



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	**I3+**
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	**I3B/P**
PL	Propane (G31) 37 mbar	**I3P**

Il barbecue può essere alimentato con bombole di gas propano o butano liquefatti. Le bombole di gas propano garantiranno la fornitura di gas durante tutto l'anno, anche in inverno, in occasione dei periodi più freddi. Per sostituire la bombola potrebbe essere necessario utilizzare una chiave inglese (non inclusa). Le bombole di gas butano garantiscono una fornitura di gas sufficiente in estate, ma le performance del barbecue rischiano di diminuire quando la temperatura del gas scende sotto i 10 °C. Verificare di essere in possesso della bombola di gas con relativo regolatore adatta al barbecue.

· Il tubo deve penzolare liberamente senza presentare strozzature, piegature o attorcigliamenti, in modo da non impedire il passaggio del gas. Prima dell'uso, ispezionare sempre il tubo del gas per individuare screpolature, tagli o eccessiva usura.

· Esclusa l'imboccatura del gas, nessuna parte del tubo dovrà essere a contatto con le parti calde del barbecue. Nel caso in cui il tubo dovesse essere danneggiato, sostituirlo con un tubo adatto, specificatamente progettato per l'uso con gas combustibile liquefatto e conforme alle norme nazionali del Paese in questione.

· Utilizzare l'apposito tubo conforme alla norma ISO3821 di lunghezza non superiore a 1,5 m.

Per performance ottimali, si consiglia l'uso di una bombola di gas butano da <7 kg, o di una bombola di gas propano da <13 kg. Utilizzare l'apposito regolatore conforme alla norma EN16129. **PER POTER RISPETTARE I CRITERI DI SICUREZZA E DI EFFICACIA DEL BARBECUE, SARÀ NECESSARIO ESSERE IN POSSESSO DELL'APPOSITO REGOLATORE E DELL'APPOSITA BOMBOLA DI GAS. L'USO DI UN REGOLATORE NON IDONEO O DIFETTOSO, IN QUANTO FONTE DI PERICOLO, COMPORTERÀ L'ANNULLAMENTO DELLA GARANZIA.** Chiedere consiglio al proprio rivenditore di gas di zona per stabilire quali bombole e regolatori siano più adatti.

L'utilizzatore dovrà evitare di modificare i componenti che sono stati sigillati dal produttore o dal suo rivenditore.

3. CONSIGLI SULL'USO DEL BARBECUE A GAS

IL BARBECUE È DESTINATO ALLA COTTURA SU GRIGLIA DI ALIMENTI (CARNE, PESCE, VERDURE, ECC.).

È IMPERATIVO RISPETTARE LE DIRETTIVE GENERALMENTE RICONOSCIUTE IN MATERIA DI PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI, OLTRE CHE LE RELATIVE ISTRUZIONI DI SICUREZZA.

SVOLGERE ESCLUSIVAMENTE LE ATTIVITÀ DESCRITTE NEL PRESENTE MANUALE D'USO. QUALUNQUE ALTRO USO SARÀ DA INTENDERSI NON CONFORME E IN QUANTO TALE NON AUTORIZZATO. IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ RELATIVAMENTE AI DANNI CHE POTREBBERO DERIVARE DA UN USO NON CONFORME.

IL BARBECUE A GAS DEVE ESSERE POSIZIONATO ALL'ESTERNO, IN LUOGO APERTO E BEN

VENTILATO, LONTANO DA MATERIALI INFIAMMABILI.

PERICOLO! RISCHIO D'INCENDIO! QUESTO BARBECUE DIVENTERÀ MOLTO CALDO E NON DOVRÀ ESSERE SPOSTATO DURANTE L'USO! EVITARE DI FAR AVVICINARE BAMBINI, ANZIANI E ANIMALI! EVITARE DI UTILIZZARE IL BARBECUE ALL'INTERNO DI LOCALI CHIUSI!

Avvertenze

·Prima di proseguire, assicurarsi di aver ben compreso il paragrafo "Informazioni importanti" del presente manuale.

· Il barbecue è progettato per un uso che non copra più del 50% della zona di cottura della piastra solida. Nel caso in cui le piastre dovessero essere totalmente ricoperte, si verificherebbe un eccessivo accumulo di calore che potrebbe danneggiare il barbecue, danni che la garanzia non coprirebbe.

Accensione del barbecue

· Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo. Evitare di accendere il barbecue con il coperchio chiuso.

· Assicurarsi che le manopole del gas siano in posizione di arresto. Aprire la valvola di regolazione del gas sulla bombola o sul regolatore.

· Premere la manopola del bruciatore che si desidera accendere ruotandola in senso antiorario fino a quando non si avverte una certa resistenza nella rotazione. Attendere 4 secondi, quindi continuare a ruotare la manopola fino a quando non si avverte un clic (a questo punto il bruciatore dovrebbe accendersi). Ripetere l'operazione più volte fino a quando il bruciatore non sarà acceso.

· Accendere gli altri bruciatori senza un ordine preciso a seconda delle necessità. Verificare che ogni bruciatore sia acceso prima di accendere il bruciatore successivo.

· Nel caso in cui il bruciatore non dovesse accendersi una volta completato il procedimento appena descritto, riportare tutte le manopole in posizione di arresto. Chiudere la valvola di regolazione del gas sulla bombola. Attendere 5 minuti. Ripetere tutti gli step di cui sopra. Se il barbecue continua a non accendersi, consultare le seguenti istruzioni relative all'accensione manuale.

· Una volta accesi, i bruciatori dovranno bruciare alla massima potenza per 3/5 minuti, in modo da preriscaldare il barbecue. Tale processo dovrà essere effettuato prima di ogni sessione di cottura. Durante la fase di preriscaldamento il coperchio dovrà rimanere aperto.

· Una volta terminato il preriscaldamento, per garantire i migliori risultati di cottura, mettere tutti i bruciatori a fuoco basso.

Istruzioni per l'accensione manuale

· Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo. Evitare di accendere il barbecue con il coperchio chiuso.

· Assicurarsi che le manopole del gas siano in posizione di arresto. Aprire la valvola di regolazione del gas sulla bombola o sul regolatore.

· Inserire un fiammifero acceso attraverso l'apposito foro posizionato all'estrema destra sotto al pannello comandi, avvicinandolo a quello del bruciatore di destra.

· Spingere la manopola posizionata all'estrema destra ruotandola in senso antiorario fino a fine corsa.

· Una volta acceso il bruciatore di destra, accendere gli altri bruciatori procedendo da destra verso sinistra.

· Verificare che ogni bruciatore sia acceso prima di accendere il bruciatore successivo.

· Nel caso in cui il bruciatore posizionato all'estrema destra non dovesse accendersi, contattare il rivenditore di zona.

· Una volta accesi i bruciatori dovranno bruciare alla massima potenza per
3/5 minuti, in modo da preriscaldare il barbecue. Tale processo dovrà essere effettuato prima di ogni sessione di cottura. Durante la fase di preriscaldamento il coperchio o la cupola dovranno rimanere aperti.

· Una volta terminato il preriscaldamento, per garantire i migliori risultati di cottura, mettere tutti i bruciatori in posizione di fuoco minimo.

Cottura su griglia

· I bruciatori in acciaio inossidabile scaldano il diffusore di calore (o la vasca contenente i bricchetti di carbone/la pietra lavica) posizionato sotto la griglia, la quale a sua volta cuoce le pietanze posizionate sopra la stessa. I succhi naturali prodotti dagli alimenti durante la cottura colano sul diffusore di calore (o sui bricchetti/sulla pietra lavica) caldo ed evaporano. Il fumo che ne deriva, salendo verso l'alto, avvolge il cibo conferendogli quel caratteristico aroma tipico del barbecue. Per una cottura più uniforme, abbassare il coperchio del barbecue, assicurandosi che i bruciatori stiano andando a fuoco basso.

Cottura su piastra

· I bruciatori scaldano direttamente la piastra, che cuoce il cibo appoggiato sopra di essa. Le piastre permettono di cuocere alimenti di pezzature più piccole come i frutti di mare, che altrimenti rischierebbero di cadere attraverso le fessure della griglia. Permettono, inoltre, di cuocere alimenti che esigono una cottura ad alta temperatura/di breve durata, quali verdure e piccoli pezzi di pesce. Per di più, esse possono essere utilizzate, esattamente come qualunque altra piastra di cottura da cucina per grigliare bistecche, cuocere uova, ecc. Possono anche servire per scaldare tegami o per tenere il cibo al caldo.

Cottura a infrarossi

· I raggi infrarossi forniscono un'energia radiante che scalda rapidissimamente. Questo potente calore viene generato grazie a bruciatori dotati di migliaia di fori equidistanti. Tale fenomeno produce l'irraggiamento che permette di innalzare la temperatura fino a 980 °C (oltre 1800 °F). Temperatura ideale per cuocere come a fuoco vivo gli alimenti.

Sonde di temperatura

· Il barbecue dispone di due sonde di temperatura integrate che permettono di misurare la temperatura degli alimenti durante la cottura.

· Inserire la sonda nella pietanza da cuocere. Inserire il connettore jack nella presa femmina situata in corrispondenza del pannello comandi. La temperatura della pietanza verrà visualizzata sul display LCD.

Controllo delle fiammate *molto importante*

· Le fiammate si sviluppano quando, durante la cottura, i succhi e i grassi degli alimenti colano sui diffusori di calore roventi. Certamente il fumo contribuisce ad insaporire il barbecue, ma è sempre meglio evitare tali fiammate per non carbonizzare le pietanze. Per poter controllare le fiammate è assolutamente necessario rimuovere l'eccesso di grasso dagli alimenti prima di cuocerli. Utilizzare marinature e salse ante cottura in quantità ragionevole. Inoltre, durante la cottura, sarà necessario impostare i bruciatori al minimo.

· Nel caso in cui dovessero svilupparsi delle fiammate, sarà possibile estinguerle semplicemente spargendo del lievito chimico o del sale direttamente sui diffusori di calore. Proteggere sempre le mani quando si interviene nelle vicinanze della superficie di cottura del barbecue, in modo da proteggersi contro le fiamme.

· In caso di fiammate dovute ai grassi di cottura, sarà necessario agire in base alle seguenti istruzioni.

Fiammate dovute ai grassi di cottura

· Dopo ogni uso, svuotare e pulire la vaschetta raccogli grasso da tutti i residui di cottura.

· Nel caso in cui il barbecue dovesse essere utilizzato per raduni di una certa ampiezza, sarà necessario spegnerlo e pulirlo ogni due ore. Dovrà essere pulito anche più spesso nel caso in cui si dovessero cucinare molti alimenti ricchi in grassi (salsicce, costine, ecc.). Il mancato rispetto di tali raccomandazioni può provocare fiammate improvvise dovute al grasso; ciò potrebbe causare ustioni all'utilizzatore e danneggiamenti al barbecue.

In caso di fiammate dovute al grasso/avvertenze:

· Nel caso sia possibile farlo in assoluta sicurezza, chiudere tutte le manopole del gas.
· Chiudere la bombola.
· Non far avvicinare nessuno al barbecue e attendere che le fiamme si spengano.
· Evitare di chiudere la cupola o il coperchio del barbecue.
· Evitare di versare acqua sul barbecue. Nel caso in cui venga utilizzato un estintore, assicurarsi che esso sia a polvere.
· Evitare di rimuovere la vaschetta raccogli grasso.
· Nel caso in cui le fiamme non dovessero diminuire, o dovessero aumentare, chiamare i pompieri per assistenza.

Fine della fase di cottura

· Dopo ogni sessione di cottura, posizionare i bruciatori del barbecue alla massima potenza e lasciarli bruciare per 5 minuti. Tale procedimento permetterà di consumare i residui di cottura e, di conseguenza, facilitare la pulizia. Durante tale operazione, assicurarsi che il coperchio sia aperto.
· Dopo ogni uso, pulire sistematicamente il barbecue, in modo da evitare l'accumulo di grasso di cottura che potrebbe incendiarsi.

Spegnimento del barbecue

· Una volta terminato l'uso del barbecue, chiudere tutti i rubinetti del gas ruotandoli in senso orario fino a fine corsa e chiudere, inoltre, l'alimentazione di gas proveniente dalla bombola.
· Prima di chiudere la cupola o il coperchio, attendere che il barbecue si sia sufficientemente raffreddato.

4. CURA E MANUTENZIONE DEL BARBECUE A GAS

· Pulire regolarmente il barbecue tra un uso e l'altro e soprattutto dopo lunghi periodi di inutilizzo. Verificare che il barbecue e tutti i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima di ripulirli. Evitare di lasciare il barbecue esposto alle intemperie e assicurarsi che sia protetto dall'umidità.
· Evitare di versare acqua sul barbecue quando le superfici sono ancora calde.
· Evitare di manipolare componenti ancora caldi senza proteggere le proprie mani.
· Per prolungare la durata di vita del barbecue e preservarlo in buono stato, si raccomanda fortemente di coprirlo nel caso in cui sia necessario lasciarlo all'aperto per un lungo periodo, soprattutto durante i mesi invernali. Custodie molto resistenti e altri accessori per barbecue sono reperibili presso il rivenditore di zona.
Anche se il barbecue dovesse essere coperto con una custodia protettiva, sarà necessario ispezionarlo regolarmente, poiché l'eventuale formazione di umidità e condensa potrebbe deteriorarlo. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue e l'interno della custodia protettiva. Potrebbe anche succedere che residui di grasso si deteriorino su alcune parti dello stesso. In questo caso, sarà necessario pulirlo con acqua saponata molto calda.
Le parti arrugginite non a contatto con gli alimenti dovranno essere trattate con prodotto antiruggine e riverniciate con speciale vernice per barbecue o resistente al calore.

Superficie di cottura

· Una volta che il barbecue si sarà raffreddato, pulire con acqua calda saponata. Per eliminare i residui di cibo, utilizzare un detergente per stoviglie. Evitare di utilizzare polveri detergenti o spugne abrasive, poiché tali prodotti potrebbero danneggiare irrimediabilmente la finitura del barbecue. Risciacquare e lasciar asciugare completamente. A causa della loro pesantezza, si raccomanda di non pulire griglie e piastre in lavastoviglie.
· Si ricorda di evitare assolutamente l'uso di cubetti di ghiaccio che rischierebbero di provocare uno choc termico e la conseguente screpolatura della smaltatura della piastra.
· Nel caso in cui dovesse formarsi della ruggine sulla superficie di cottura a contatto con gli alimenti, essa dovrà essere sostituita.

Manutenzione dei bruciatori

· La resistenza è stata calcolata per offrire la massima performance in termini di fiamma. Quando il bruciatore è acceso, normalmente dovrebbe essere visibile una fiamma azzurra, coronata eventualmente da un'estremità gialla. Nel caso in cui la fiamma dovesse virare piuttosto al giallo, ciò potrebbe essere dovuto alla presenza di residui o insetti all'interno dei fori o dei tubi del bruciatore. Tale inconveniente potrebbe causare il blocco o la diminuzione del flusso di gas, rendendo possibile l'innesco di fiamme dietro al pannello comandi, evento che danneggerebbe irrimediabilmente il barbecue. In casi del genere, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas dalla bombola.
· Il bruciatore dovrà essere ispezionato, rimosso e pulito regolarmente, almeno una volta all'anno, oltre che in concomitanza dei seguenti eventi:
· Al momento di rimettere in funzione il barbecue dopo un periodo di inutilizzo.
· Nel caso in cui uno o più bruciatori non dovessero accendersi.
· Nel caso in cui la fiamma del bruciatore dovesse virare troppo al giallo.
· Nel caso in cui il gas dovesse innescare fiamme dietro al pannello comandi.
· Per pulire a fondo il bruciatore, è necessario rimuoverlo dal barbecue. Per eliminare la ruggine dalla superficie del bruciatore, è possibile strofinare delicatamente con una spazzola di ferro. Utilizzare uno scovolino per pipa o un pezzo di filo di ferro per disostruire i fori o i tubi del bruciatore, facendo molta attenzione a non allargarli.
Per assicurarsi che l'interno del tubo del bruciatore sia completamente disostruito, potrebbe rendersi necessario l'uso di una torcia. Girare il bruciatore e scuoterlo delicatamente contro una superficie dura, ad esempio un pezzo di legno, in modo da eliminare tutti i residui dal suo interno.
· Al momento di rimontare il bruciatore, assicurarsi bene che i tubi siano posizionati di fronte agli ugelli.

Diffusore di calore

Eliminare tutti i residui di cibo dal diffusore di calore con una spatola in legno o in plastica morbida, oppure con una spazzola con setole in ottone. Evitare di utilizzare spatole o spazzole in acciaio. Pulire con acqua calda saponata e sciacquare bene.

Vaschetta raccogli grasso

· Dopo ogni uso, rimuovere e pulire la vaschetta raccogli grasso da tutti i residui di cibo e di grasso servendosi, se necessario, di una spatola in legno o in plastica.
· Il mancato rispetto di tali istruzioni potrebbe provocare un incendio causato dal grasso residuo. Ciò potrebbe provocare danneggiamenti gravi che non sarebbero coperti dalla garanzia. Se necessario, la vaschetta raccogli grasso può essere pulita con acqua saponata.

Struttura del barbecue

Rimuovere regolarmente il grasso in eccesso depositato sulla struttura del barbecue con un panno imbevuto di acqua saponata e ben strizzato. L'eccesso di grasso e di resti di cibo può essere rimosso dall'interno della struttura del barbecue con una spatola in legno o in plastica morbida. Per facilitare la pulizia, è possibile frapporre un foglio di carta alluminio da sostituire dopo ogni uso. Prestare attenzione a non ostruire i fori di scolatura dei grassi. Nel caso in cui sia necessario pulire tutta la struttura, utilizzare uno straccio morbido e acqua calda saponata, oppure una spazzola con setole in nylon. Evitare di utilizzare materie abrasive. Prima della pulizia approfondita, rimuovere griglie e/o piastre, oltre che i bruciatori. Evitare di immergere i comandi o le condutture del barbecue in acqua. Dopo aver accuratamente riposizionato tutti gli elementi all'interno della struttura del barbecue, verificare che esso si accenda.

Coperchio del barbecue

Pulire il coperchio del barbecue con un panno o una spugna non abrasiva e acqua calda saponata. Evitare di utilizzare polveri detergenti o spugne abrasive, poiché tali prodotti potrebbero danneggiare

irrimediabilmente la finitura del barbecue. Asciugare accuratamente dopo la pulizia, in modo da prevenire la formazione di ruggine.

Carrello

· Strofinare con straccio imbevuto di acqua calda saponata e lasciar asciugare.

Alla stregua di tutti i prodotti in acciaio inossidabile e per garantire la longevità del prodotto e soprattutto l'aspetto dell'acciaio inossidabile, si consiglia di manutenere regolarmente tali parti del barbecue con olio protettivo fin dal primo uso. Di tanto in tanto si può cospargere la superficie con un detergente specifico per acciaio inossidabile, strofinare con un panno morbido e, infine, lucidare. Tale operazione creerà un sottile film protettivo su tali superfici.

Fissaggi

Si raccomanda di ispezionare e stringere viti, bulloni, ecc. Verificarne, poi, il corretto serraggio almeno una volta all'anno.

5. 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.

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.

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

- 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.

6. INUTILIZZO

Conservazione del prodotto

· Assicurarsi che il barbecue si sia completamente raffreddato prima di coprirlo o di riporlo.
· Dopo la completa pulizia esterna e interna (griglie, bruciatori, piastre, vaschette raccoglitrici e serbatoio compreso) sarà possibile riporre il barbecue in un luogo fresco e asciutto, al riparo dall'umidità.
· Prima di utilizzare nuovamente il barbecue dopo lunghi periodi di inutilizzo, seguire le procedure di installazione.

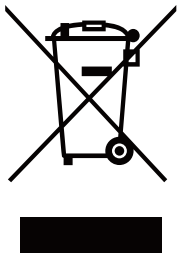
· Per prolungare la durata di vita del barbecue e preservalo in buono stato, si raccomanda fortemente di coprirlo nel caso in cui sia necessario lasciarlo all'aperto per un lungo periodo, soprattutto durante i mesi invernali. Custodie molto resistenti e altri accessori per barbecue sono reperibili presso il rivenditore di zona.
Anche se il barbecue dovesse essere coperto con una custodia protettiva, sarà necessario ispezionarlo regolarmente, poiché l'eventuale formazione di umidità e condensa potrebbe deteriorarlo. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue e l'interno della custodia protettiva. Potrebbe anche succedere che residui di grasso si deteriorino su alcune parti dello stesso. In questo caso, sarà necessario pulirlo con acqua saponata molto calda.

Barbecue a gas

· Coprire i bruciatori con fogli di carta alluminio per impedire l'intrusione di insetti e altri detriti nei fori del bruciatore.
· Nel caso in cui il barbecue venga depositato all'interno, sarà necessario scollegare e lasciare all'esterno la bombola di gas. La bombola deve essere lasciata all'aria aperta, in un ambiente secco e ben ventilato, a distanza da fonti di calore o d'innesco.
· Evitare che i bambini giochino con la bombola di gas.
· Evitare di esporre la bombola di gas ai raggi diretti del sole.

7. RISPETTIAMO L'AMBIENTE

· Pensiamo a proteggere la natura; trascorrere una giornata all'aria aperta non significa causare danni o inquinamento.
· Non dimenticare di smaltire il prodotto giunto a fine vita presso un centro di raccolta, in modo da permetterne il riciclo.
· Nel caso in cui il barbecue sia dotato di un motore o di un ventilatore, evitare di abbandonare o di bruciare tali accessori. Rispettare sempre la normativa applicabile alla raccolta e al riciclaggio di questo tipo di prodotti.

	Evitare di gettare i dispositivi elettrici tra i rifiuti domestici indifferenziati. Conferire tale tipologia di rifiuti a un centro di raccolta del proprio comune, affinché siano smaltiti rispettando l'ambiente e conformemente alle normative locali. Per ottenere consigli sulle modalità di riciclo, contattare le autorità locali o il rivenditore di fiducia. L'imballaggio è riciclabile. Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente conferendolo presso un servizio di raccolta differenziata dei materiali riciclabili.

8. CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Gli articoli possono essere trasportati in contenitori standard con qualsiasi tipo di trasporto, purché siano protetti da danni meccanici e dal contatto diretto delle precipitazioni atmosferiche. I prodotti possono essere trasportati a temperature comprese tra -50°C e +40°C e con un'umidità relativa fino al 98% (a +25°C). Durante il carico, il trasporto e lo scarico, è necessario osservare tutte le precauzioni contro i danni meccanici al prodotto, nonché i requisiti della segnaletica di manutenzione.
I prodotti devono essere conservati nella confezione del fabbricante, in locali riscaldati, a una temperatura compresa tra +5°C e +40°C e a un'umidità relativa non superiore all'80% (a una temperatura di +25°C). Le condizioni devono evitare il contatto con prodotti petroliferi e ambienti aggressivi, a una distanza di almeno un metro da dispositivi di riscaldamento e fonti di calore.

9. 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.

SPECIFICHE TECNICHE

ADEO Services			CE 2575-23		
Nome del prodotto	**Griglia a gas da esterni**				
Modello	2024R09P02-0022				
Categoria di gas	■ $I_{3+(28-30/37)}$		■ $I_{3B/P(30)}$	□ $I_{3B/P(37)}$	□ $I_{3B/P(50)}$
Gas e pressione di alimentazione	**Butane(G30)**	**Propane(G31)**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**
	28-30 mbar	**37 mbar**	**30 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, TR $I_{3B/P(30)}$: AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK, GB,GR,LV,IS $I_{3B/P(50)}$: AT,CH,CZ,DE,SK,LU $I_{3B/P(37)}$: PL				
Dimensioni iniettore bruciatore principale	Ø 0.92mm		Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	Ø 0.81mm
Dimensioni iniettore bruciatore laterale	Ø 0.91mm		Ø 0.91mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm
Potenza termica nominale totale (Hs)	24.2kw(1761g/h)				
Energia elettrica (V/DC)	Accensione bruciatore a infrarossi 1X1,5 V				
Numero di serie					
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					

10. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

IT|PO|
GR|RO|

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE
DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ
DECLARAȚIA UE DE CONFORMITATE

Modello di prodotto/prodotto|Model produktu/produkt|Μοντέλο προϊόντος/Προϊόν:|Modelul de produs/produsul:|

86798182; 86798188

La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante|Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta.|Επωνυμία και διεύθυνση του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου αντιπροσώπου του|Denumirea și adresa producătorului sau a reprezentantului său autorizat:|

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

La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante|Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta.|Η παρούσα δήλωση συμμόρφωσης εκδίδεται με αποκλειστική ευθύνη του κατασκευαστή|Declarația de conformitate este emisă pe răspunderea exclusivă a producătorului|

Objeto de la declaración|Przedmiot deklaracji|Στόχος της δήλωσης|Obiectul declarației|

Tipologia di prodotto|Rodzaj produktu|Τύπος Προϊόντος|Tip produs|	**OUTDOOR KITCHEN NATERIAL ILO STAINLESS STEEL, GAS BARBECUE 6+1 BURNERS**
Riferimento del prodotto|Referencje produktu|Αναφορά προϊόντος|Referință produs|	**86798182; 86798188 - EAN Code: 3276007615432;3276007615494** **Industrial Type Design Reference: K5106HZLGA3S**
Marca del prodotto|Marka produktu|Μάρκα προϊόντος|Marcă a produsului:|	**NATERIAL**
Codifica del numero di serie|Kodowanie numeru seryjnego|Κωδικοποίηση σειριακού αριθμού|Cod de numere de serie|	**SSSSSSDDMMYY (SSSSSS: Supplier code; DDMMYY: ETD date)**

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione|Wymieniony powyżej przedmiot niniejszej deklaracji jest zgodny z odnośnymi wymaganiami unijnego prawodawstwa harmonizacyjnego|Ο στόχος της δήλωσης που περιγράφεται παραπάνω είναι σύμφωνος με τη σχετική ενωσιακή νομοθεσία εναρμόνισης:|Obiectul declarației descris mai sus este în conformitate cu legislația comunitară relevantă de armonizare a Uniunii|	Riferimenti alle pertinenti norme armonizzate utilizzate o alle specifiche in relazione alle quali è dichiarata la conformità|Odwołania do odnośnych norm zharmonizowanych, które zastosowano, lub do specyfikacji, w odniesieniu do których deklarowana jest zgodność:|Μνεία των σχετικών εναρμονισμένων προτύπων που χρησιμοποιούνται ή μνεία των προδιαγραφών σε σχέση με τις οποίες δηλώνεται η συμμόρφωση:|Referințele standardelor armonizate relevante folosite sau referințele specificațiilor în legătură cu care se declară conformitatea:|	Dove applicabile * il nome e il numero del laboratorio notificato che ha rilasciato la certificazione e il riferimento al documento|W stosownych przypadkach * notyfikowana nazwa i numer laboratorium, które wydało certyfikat oraz odniesienie do dokumentu|Όπου ισχύει * το γνωστοποιημένο όνομα και τον αριθμό του εργαστηρίου που εξέδωσε την πιστοποίηση και την αναφορά στο έγγραφο|Unde este cazul * numele și numărul de laborator notificat care a eliberat certificarea și trimiterea la document|
2016_426_EU_GAS_APPLIANCES **apparecchi che bruciano carburanti gassosi |urządzeń spalających paliwa gazowe|συσκευές με καύση αέριων καυσίμων|aparatele consumatoare de combustibili gazoși|**	**EN 498:2012**	Certification No. ITS-2575-GAR-2335522 Issued by Intertek (NB 2575) Test report No. 210611181GZU-001

Compilato, firmato in vece e per conto di|Opracowano, podpisano w imieniu|Συντάχθηκε, υπογραφή για και εξ ονόματος|Compilat, semnat de și în numele|	**Eric LEMOINE** **International Project Quality Leader**	ADEO Services SAS 135 Rue Sadi Carnot CS00001 59790 RONCHIN
Luogo e data del rilascio|Data wydania i miejsce|Τόπος και ημερομηνία έκδοσης||	**Ronchin France** **07/09/2023**	

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν. Κατά τον σχεδιασμό και την κατασκευή των προϊόντων μας, καταβάλλουμε κάθε δυνατή προσπάθεια για να διασφαλίσουμε την άριστη ποιότητά τους που ανταποκρίνεται στις ανάγκες των χρηστών.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΤΕΙ Η ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΤΩΝ ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ, ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΡΙΝ ΤΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ. ΛΑΒΕΤΕ ΥΠΟΨΗ ΤΙΣ ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ, ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Να μην χρησιμοποιείται σε κλειστούς χώρους!

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην αφήνετε την ψησταριά κοντά σε παιδιά και κατοικίδια.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αυτή η ψησταριά θα αναπτύξει υψηλές θερμοκρασίες. Μην τη μετακινείτε κατά τη χρήση.

• Μην ρίχνετε κρύο νερό στον μεταλλικό κάδο, καθώς υπάρχει κίνδυνος να προκληθούν ζημιές εξαιτίας του θερμικού σοκ.

• Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν συναρμολογήσετε και χρησιμοποιήσετε την ψησταριά.
• Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση σε εξωτερικό χώρο.
• Αφαιρέστε το πλαστικό περιτύλιγμα από όλα τα εξαρτήματα πριν ανάψετε την ψησταριά.
• Μόλις ανοίξετε τη συσκευασία, σας συμβουλεύουμε να ελέγξετε ότι υπάρχει κάθε εξάρτημα για τη συναρμολόγηση του προϊόντος. Για να το κάνετε, ανατρέξτε στις οδηγίες. Εάν το προϊόν είναι κατεστραμμένο ή ελαττωματικό, δεν πρέπει να το χρησιμοποιήσετε. Επιστρέψτε το στο πλησιέστερο κατάστημα.
• Αποκλειστικά για χρήση σε εξωτερικό χώρο. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους.

· Εάν δεν τηρηθούν οι οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο, μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός ή ζημιά.
· Επιλέξτε μια απολύτως ασφαλή τοποθεσία πριν από τη χρήση.
· Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς πριν την ανάψετε.
· Η χρήση αυτής της ψησταριάς απαιτεί κάποια επίβλεψη και προφυλάξεις.
· Αυτή η ψησταριά δεν πρέπει να μένει ποτέ χωρίς επίβλεψη όταν είναι αναμμένη.
· Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
· Χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά μόνο σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
· Οι τροποποιήσεις σε αυτή την ψησταριά μπορεί να αποβούν επικίνδυνες, δεν είναι εγκεκριμένες και ακυρώνουν την εγγύηση.
· Μην τροποποιείτε τη συσκευή.
· Αυτή η ψησταριά πρέπει να τοποθετείται σε απόσταση άνω του ενός μέτρου από οποιαδήποτε εύφλεκτη ουσία που είναι δυνητικά εκρηκτική, καθώς και από οποιοδήποτε εύφλεκτο αντικείμενο.
· Επιλέξτε προσεκτικά τη θέση όπου θα χρησιμοποιηθεί η ψησταριά. Η τοποθεσία πρέπει να είναι σε ανοιχτό χώρο χωρίς αέρα, μακριά από δέντρα και άλλα αντικείμενα που μπορεί να πιάσουν φωτιά.
· Όταν τη χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά, ζεστάνετε την ψησταριά και κρατήστε το καύσιμο αναμμένο για τουλάχιστον 30 λεπτά, καθώς αυτό βοηθά στην εξάλειψη των κατάλοιπων λίπους που απομένουν από τη διαδικασία της κατασκευής. Αυτό σταθεροποιεί επίσης το χρώμα και αναδίδει μια μυρωδιά που θα εξαφανιστεί με τη χρήση.
· Η λαβή του καλύμματος μπορεί να είναι πολύ ζεστή. Πιάστε μόνο το κέντρο της λαβής. Συνιστάται η χρήση γαντιού κουζίνας.
· Κάποια μέρη αυτής της ψησταριάς θερμαίνονται πολύ. Πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν υπάρχουν κοντά παιδιά, ηλικιωμένοι και ζώα.
· Η λειτουργία της ψησταριάς προκαλεί πολύ υψηλές θερμοκρασίες σε ορισμένες επιφάνειες. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε την ψησταριά, προσέχοντας ιδιαίτερα τους ηλικιωμένους και τα παιδιά, καθώς επίσης να προστατεύετε τον εαυτό σας από τον κίνδυνο εγκαυμάτων.
· Προσέχετε τον καυτό ατμό που μπορεί να απελευθερωθεί όταν ανοίγετε το κάλυμμα.
· Για να αποφύγετε την πρόκληση φλόγας, βεβαιωθείτε ότι ο κάδος είναι καθαρός απομακρύνοντας το περίσσιο λίπος και τη μαρινάδα πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο στη σχάρα.
· Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε απόσταση κάτω του ενός μέτρου από οποιαδήποτε εύφλεκτη δομή ή επιφάνεια. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε την ψησταριά κάτω από εύφλεκτη επιφάνεια.
· Τοποθετείτε έναν κουβά με νερό ή άμμο κοντά στην ψησταριά κατά τη χρήση, ειδικά κατά τη διάρκεια καύσωνα ή όταν οι καιρικές συνθήκες είναι εξαιρετικά ξηρές.
· Χρησιμοποιείτε σκεύη ειδικά σχεδιασμένα για ψησταριές και εξοπλισμένα με μακριά, ανθεκτικά στη θερμότητα, χερούλια. (Ø10 cm και Ø24 cm είναι τα ελάχιστα και μέγιστα χρησιμοποιήσιμα μεγέθη μαγειρικών σκευών).
· Μην χρησιμοποιείτε αεροζόλ κοντά στην ψησταριά.
· Αυτή η συσκευή πρέπει να φυλάσσεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.
· Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με αυτές τις οδηγίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο.
· Για να αποφύγετε τη σκουριά σε επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα, δεν θα πρέπει να εκτίθενται σε χλώριο, αλάτι ή σίδηρο.
· Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά κοντά στη θάλασσα, σε πισίνα ή σε σιδηροτροχιά.
· Όταν επικρατούν δυνατοί άνεμοι, μην χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά.
· Μην σκεπάζετε ποτέ την ψησταριά μέχρι να κρυώσει τελείως.
· Καθαρίζετε την ψησταριά μόνο αφού κρυώσει τελείως η συσκευή.
· Αυτό το προϊόν δεν είναι παιχνίδι, βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
· Εάν πουλήσετε ή δώσετε τη συσκευή σε τρίτο μέρος, να δίνετε πάντα και το σχετικό εγχειρίδιο χρήσης.
· Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική χρήση.

2. ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΕΡΙΟΥ

· Για αποκλειστική χρήση με υγροποιημένο καύσιμο αέριο σε φιάλες. Πρέπει να χρησιμοποιήσετε κατάλληλο ρυθμιστή πίεσης για προπάνιο, βουτάνιο ή μείγμα αερίων.
· Αυτή η ψησταριά είναι εξοπλισμένη με σύστημα ανάφλεξης. Η ανάφλεξη δεν πρέπει να γίνεται με βενζίνη, κηροζίνη, ξυλοκάρβουνο ή υγρά καύσιμα.
· Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να τοποθετούνται απευθείας κάτω από την ψησταριά.
· Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά και μην αποθηκεύετε φιάλες υγραερίου κάτω από το επίπεδο του εδάφους. Το υγραέριο είναι βαρύτερο από τον αέρα: εάν υπάρχει διαρροή, το αέριο θα συσσωρευτεί σε χαμηλό σημείο και μπορεί να εκραγεί όταν έρθει σε επαφή με φλόγα ή σπινθήρα.
· Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να αποθηκεύονται ή να χρησιμοποιούνται σε οριζόντια θέση. Οποιαδήποτε διαρροή μπορεί να είναι πολύ σοβαρή και θα μπορούσε να εισχωρήσει υγρό στη γραμμή υγραερίου.
· Μην αποθηκεύετε ποτέ τις φιάλες υγραερίου σε εσωτερικούς χώρους.
· Κλείστε τη βαλβίδα του δοχείου υγραερίου μετά τη χρήση.
· Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά, κάντε ένα τεστ διαρροής. Είναι ο μόνος αξιόπιστος τρόπος ανίχνευσης διαρροής υγραερίου από τις αρθρώσεις ή τις συνδέσεις μετά τη συναρμολόγηση.
· Κάντε τη δοκιμή στεγανότητας κάθε χρόνο και κάθε φορά που αντικαθιστάτε ή αφαιρείτε τη φιάλη υγραερίου και τον εύκαμπτο σωλήνα.

Έλεγχος διαρροής

Αυτός ο έλεγχος πρέπει να εκτελείται πάντα σε καλά αεριζόμενο χώρο. Πραγματοποιείτε αυτόν τον έλεγχο διαρροής κάθε χρόνο και κάθε φορά που αλλάζετε τη φιάλη υγραερίου ή τον εύκαμπτο σωλήνα.
Βήμα 1 - ελέγξτε ότι όλα τα κουμπιά βρίσκονται στη θέση OFF (κλειστά).
Βήμα 2 - ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του υγραερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης.
Βήμα 3 - ελέγξτε για διαρροές επαλείφοντας όλες τις ενώσεις στο σύστημα υγραερίου, συμπεριλαμβανομένων των συνδέσεων της βαλβίδας στη φιάλη υγραερίου, του σωλήνα και του ρυθμιστή πίεσης, με διάλυμα νερού (50%) και σαπουνιού (50%). Μην χρησιμοποιείτε ποτέ γυμνή φλόγα για να ελέγξετε για διαρροές.
Στάδιο 4 - οι φυσαλίδες που σχηματίζονται πάνω από ορισμένες ενώσεις υποδηλώνουν διαρροή
Κλείστε την παροχή υγραερίου. Σφίξτε όλες τις ενώσεις. Επαναλάβετε τη δοκιμή. Εάν σχηματιστούν ξανά φυσαλίδες, μην χρησιμοποιήσετε την ψησταριά και επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο για βοήθεια. Σκουπίστε καλά το διάλυμα νερού/σαπουνιού από όλες τις ενώσεις και τις συνδέσεις αφού κάνετε το έλεγχο διαρροής.

Προφυλάξεις

· Μην φράζετε τις εισαγωγές αέρα στο σώμα της ψησταριάς.
· Εάν πρέπει να αντικαταστήσετε τη φιάλη, ελέγξτε ότι είναι καλά κλεισμένη και ότι δεν υπάρχουν στον παρακείμενο χώρο πηγές ανάφλεξης (τσιγάρα, φλόγες, σπινθήρες κ.λπ.).

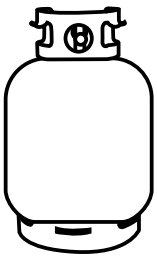
Σύνδεση σωλήνα υγραερίου στην ψησταριά

· Συνδέστε έναν εύκαμπτο σωλήνα υγραερίου στο σημείο υποδοχής του υγραερίου, στην αριστερή πλευρά της ψησταριάς. Μην σφίγγετε υπερβολικά. Μην χρησιμοποιείτε κολλητική ταινία ή κάποιο υγρό στη σύνδεση.
· Σφίξτε με το χέρι.

Στερέωση του ρυθμιστή πίεσης

· Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά χειρισμού της ψησταριάς είναι στη θέση OFF. Συνδέστε τον ρυθμιστή πίεσης στη φιάλη υγραερίου ακολουθώντας τις οδηγίες που θα σας δοθούν από τον πωλητή του ρυθμιστή πίεσης και της φιάλης.

Πληροφορίες για το υγραέριο και τον ρυθμιστή πίεσης:



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

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

• Ο σωλήνας πρέπει να κρέμεται ελεύθερα χωρίς να τσακίζει, να λυγίζει ή να συστρέφεται, έτσι ώστε να μην εμποδίζεται η ροή του υγραερίου. Επιθεωρείτε πάντα τον εύκαμπτο σωλήνα πριν από τη χρήση για ρωγμές, κοψίματα ή υπερβολική φθορά.

• Εκτός από το σημείο σύνδεσης, κανένα μέρος του σωλήνα δεν πρέπει να αγγίζει τα θερμά μέρη της ψησταριάς. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας είναι κατεστραμμένος, αντικαταστήστε τον με έναν κατάλληλο σωλήνα που έχει σχεδιαστεί ειδικά για χρήση με υγροποιημένο αέριο καύσιμο και συμμορφώνεται με τα εθνικά πρότυπα της χώρας στην οποία χρησιμοποιείται.

• Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σωλήνα που συμμορφώνεται με το πρότυπο ISO3821 και του οποίου τομήκος δεν υπερβαίνει το 1,5 μέτρο.

Για βέλτιστη απόδοση, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε φιάλη βουτανίου των <7 κιλών ή φιάλη προπανίου των <13 κιλών. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο ρυθμιστή που συμμορφώνεται με το πρότυπο EN16129. **ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΚΥΛΙΝΔΡΟ ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ. ΗΧΡΗΣΗ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟΥ Η ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ ΚΑΙ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ.** Συμβουλευτείτε τον τοπικό διανομέα υγραερίου για να προσδιορίσετε τις καταλληλότερες φιάλες υγραερίου και τους ρυθμιστές.

Τα εξαρτήματα που σφραγίζονται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του δεν πρέπει να τροποποιούνται από τον χρήστη.

3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ

Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (ΚΡΕΑΣ, ΨΑΡΙ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ Κ.ΛΠ.).

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΑΥΣΤΗΡΑ ΟΙ ΓΕΝΙΚΑ ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΗ ΧΡΗΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΚΑΙ ΜΗ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ. Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ.

Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΑΕΡΙΟΥ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΑΙ ΣΕ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΑΙ ΚΑΛΑ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ, ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΕΥΦΛΕΚΤΑ ΥΛΙΚΑ.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ! ΑΥΤΗ Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΘΕΡΜΑΙΝΕΤΑΙ ΠΟΛΥ ΚΑΙ ΔΕΝ

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΜΕΤΑΚΙΝΗΘΕΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ! ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΜΑΚΡΙΑ ΠΑΙΔΙΑ, ΗΛΙΚΙΩΜΕΝΟΥΣ ΚΑΙ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΑ! ΑΥΤΗ Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΣΕ ΚΛΕΙΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ!

Προειδοποιήσεις

· Πριν συνεχίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κατανοήσει την ενότητα «Σημαντικές πληροφορίες» αυτού του εγχειριδίου.

· Ο σχεδιασμός αυτής της ψησταριάς απαγορεύει τη χρησιμοποίηση πάνω από το 50% της περιοχής ψησίματος ως συμπαγή πλάκα. Εάν οι πλάκες είναι πλήρως καλυμμένες, αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα τη συσσώρευση υπερβολικής θερμότητας που θα μπορούσε να καταστρέψει την ψησταριά. Αυτό το ενδεχόμενο δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

Άναμμα της ψησταριάς

· Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς πριν την ανάψετε. Μην ανάβετε ποτέ την ψησταριά με το καπάκι κλειστό.

· Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά υγραερίου είναι κλειστά. Ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του υγραερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης.

· Πιέστε το κουμπί του καυστήρα που θέλετε να ανάψετε και γυρίστε το αριστερόστροφα μέχρι να νιώσετε αντίσταση στο στρίψιμο. Περιμένετε 4 δευτερόλεπτα και μετά συνεχίστε να γυρίζετε το κουμπί μέχρι να ακούσετε ένα κλικ (ο καυστήρας πρέπει να ανάβει κανονικά). Επαναλάβετε αυτή την ενέργεια αρκετές φορές μέχρι να ανάψει ο καυστήρας.

· Ανάψτε και τους άλλους καυστήρες με οποιαδήποτε σειρά, όπως χρειάζεται. Βεβαιωθείτε ότι ο κάθε καυστήρας έχει ανάψει πριν ανάψετε τον επόμενο.

· Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει αφού ακολουθήσετε την παραπάνω διαδικασία, γυρίστε όλα τα κουμπί στη θέση OFF. Κλείστε τη βαλβίδα στη φιάλη υγραερίου. Περιμένετε πέντε λεπτά. Επαναλάβετε όλα τα παραπάνω βήματα. Εάν η ψησταριά εξακολουθεί να μην ανάβει, ανατρέξτε στις οδηγίες χειροκίνητης έναυσης, παρακάτω.

· Μετά το άναμμα, οι καυστήρες θα πρέπει να καίνε στη μέγιστη θέση για 3 έως 5 λεπτά ώστε να προθερμανθεί η ψησταριά. Αυτή η διαδικασία πρέπει να γίνεται πριν από κάθε ψήσιμο. Το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.

· Μετά την προθέρμανση, θέστε όλους τους καυστήρες στο χαμηλό για καλύτερα αποτελέσματα με το ψήσιμο.

Οδηγίες για χειροκίνητο άναμμα

· Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς πριν την ανάψετε. Μην ανάβετε ποτέ την ψησταριά με το καπάκι κλειστό.

· Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά υγραερίου είναι κλειστά. Ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του υγραερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης.

· Περάστε ένα αναμμένο σπίρτο μέσα από την πιο δεξιά θύρα ανάμματος, κάτω από τον πίνακα ελέγχου, και τοποθετήστε το κοντά στο στόμιο του δεξιού καυστήρα.

· Σπρώξτε προς τα μέσα και περιστρέψτε αριστερόστροφα το κουμπί που βρίσκεται τέρμα δεξιά στη μέγιστη θέση.

· Όταν ανάψει ο δεξιός καυστήρας, ανάψτε τους υπόλοιπους καυστήρες, από δεξιά προς τα αριστερά.

· Ελέγξτε ότι κάθε καυστήρας είναι αναμμένος πριν ανάψετε τον επόμενο.

· Εάν ο καυστήρας που βρίσκεται τέρμα δεξιά δεν ανάβει, επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο.

· Μόλις ανάψουν, οι καυστήρες πρέπει να καίνε στη μέγιστη θέση για

· 3 με 5 λεπτά ώστε να προθερμανθεί η ψησταριά. Αυτή η διαδικασία πρέπει να γίνεται πριν από κάθε ψήσιμο. Το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.

· Μετά την προθέρμανση, θέστε όλους τους καυστήρες στη χαμηλότερη ρύθμιση για καλύτερα αποτελέσματα με το ψήσιμο.

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. Τα φυσικά ζουμιά των τροφίμων που παράγονται κατά το ψήσιμο χύνονται πάνω στον ζεστό διαχύτη θερμότητας (ή στις μπρικέτες/την 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. Εάν θέλετε το ψήσιμο να γίνει πιο ομοιόμορφα, κατεβάστε το καπάκι της ψησταριάς, φροντίζοντας ώστε οι καυστήρες να είναι σε χαμηλή φωτιά.

Ψήσιμο πάνω στην πλάκα

· Οι καυστήρες θερμαίνουν άμεσα την πλάκα, η οποία ψήνει το φαγητό που έχει τοποθετηθεί πάνω της. Οι πλάκες επιτρέπουν το ψήσιμο μικρότερων τροφίμων, π.χ. θαλασσινών, τα οποία μπορεί να πέσουν ανάμεσα στις ράβδους της σχάρας. Επιτρέπουν επίσης το ψήσιμο φαγητών που απαιτούν υψηλή θερμοκρασία/σύντομη διάρκεια ψησίματος, όπως λαχανικά και μικρά κομμάτια ψαριού. Ομοίως, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ακριβώς όπως το μάτι της κουζίνας, για να ψήνετε μπριζόλες, να τηγανίζετε αυγά κ.λπ. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να ζεστάνετε τηγάνια/κατσαρόλες ή να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό.

Ψήσιμο με υπέρυθρες

· Η υπέρυθρη ακτινοβολία παρέχει εκπεμπόμενη ενέργεια που θερμαίνει πολύ γρήγορα. Αυτή η ισχυρή θερμότητα δημιουργείται χρησιμοποιώντας καυστήρες με χιλιάδες ξεχωριστές οπές που ισαπέχουν μεταξύ τους. Αυτό το φαινόμενο επιτρέπει την ακτινοβολία που αυξάνει τη θερμοκρασία έως και 980°C (πάνω από 1800°F). Ιδανικό για ψήσιμο φαγητού.

Ανιχνευτές θερμοκρασίας

· Αυτή η ψησταριά διαθέτει δύο ενσωματωμένους αισθητήρες θερμοκρασίας που μετρούν τη θερμοκρασία του φαγητού καθώς ψήνεται.

· Εισάγετε τον αισθητήρα στο φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε. Εισαγάγετε το βύσμα στη θηλυκή υποδοχή που βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου. Η θερμοκρασία του φαγητού που πρόκειται να ψηθεί εμφανίζεται στην οθόνη LCD.

Έλεγχος της φωτιάς *πολύ σημαντικό*

· Η φωτιά δημιουργείται όταν ψήνουμε τρόφιμα και στάζουν ζουμιά 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 απολύτως 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 MINI 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.

· Εάν 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, μεργκέζ κ.λπ.). 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:

· Εάν είναι ασφαλές να το κάνετε, κλείστε όλα τα κουμπιά του αερίου.

· Κλείστε τη φιάλη υγραερίου.

· Απομακρύνετε τους πάντες από την ψησταριά και περιμένετε να σβήσει η φωτιά.
· Μην κλείνετε το καπάκι ή το κάλυμμα της ψησταριάς.
· Μην ψεκάζετε την ψησταριά με νερό. Εάν χρησιμοποιήσετε πυροσβεστήρα, πρέπει να είναι ξηράς κόνεως.
· Μην αφαιρέσετε το συρτάρι συλλογής για τα λίπη.
· Εάν η φωτιά δεν φαίνεται να υποχωρεί ή φαίνεται να αυξάνει, επικοινωνήστε με την πυροσβεστική υπηρεσία για βοήθεια.

Αφού τελειώσετε το ψήσιμο

· Μετά από την ολοκλήρωση του ψησίματος, γυρίζετε τους καυστήρες της ψησταριάς στη μέγιστη θέση και αφήνετέ τους να κάψουν 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.
· Καθαρίζετε πάντα την ψησταριά μετά από κάθε χρήση, για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους από το μαγείρεμα που θα μπορούσε να πάρει φωτιά.

Κλείσιμο της ψησταριάς

· Όταν τελειώσετε με τη χρήση της ψησταριάς, γυρίστε όλες τις βαλβίδες αερίου τελείως προς τα δεξιά, στη θέση OFF, και διακόψτε την παροχή αερίου στη φιάλη.
· Περιμένετε μέχρι η ψησταριά να κρυώσει αρκετά πριν κλείσετε το καπάκι ή το κάλυμμα.

4. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ

· Καθαρίζετε την ψησταριά σας τακτικά μεταξύ των χρήσεων και ειδικά μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης. Ελέγξτε ότι η ψησταριά και τα εξαρτήματά της δεν είναι πλέον θερμά πριν τα καθαρίσετε. Μην αφήνετε ποτέ την ψησταριά εκτεθειμένη στις καιρικές συνθήκες και προστατέψτε την από την υγρασία.
· Μην ψεκάζετε ποτέ την ψησταριά με νερό όταν οι επιφάνειές της είναι θερμές.
· Μην χειρίζεστε ποτέ θερμά μέρη χωρίς να προστατεύετε τα χέρια σας.

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής και την καλή κατάσταση της ψησταριάς σας, συνιστούμε να την καλύπτετε όταν την αφήνετε σε εξωτερικό χώρο για μεγάλα χρονικά διαστήματα, ιδιαίτερα κατά τους χειμερινούς μήνες. Μουσαμάδες υψηλής αντοχής και άλλα αξεσουάρ για ψησταριές διατίθενται από το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Ακόμη και αν καλύπτετε την ψησταριά σας για να την προστατεύσετε, πρέπει να την επιθεωρείτε τακτικά, καθώς η υγρασία ή η υγροποίηση που μπορεί να σχηματιστεί μπορεί να την καταστρέψει. Ίσως χρειαστεί να στεγνώσετε την ψησταριά και το εσωτερικό του προστατευτικού καλύμματος. Είναι επίσης πιθανό τα υπολείμματα λίπους να μουχλιάσουν πάνω στα εξαρτήματα της ψησταριάς. Θα πρέπει να καθαρίζονται σε πολύ ζεστό σαπουνόνερο.

Τα σκουριασμένα εξαρτήματα που εντοπίζετε και δεν έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία με αντισκωριακό και να βάφονται εκ νέου με θερμοάντοχη βαφή για ψησταριές.

Επιφάνειες του ψησίματος

· Αφού κρυώσει η ψησταριά, καθαρίστε την με ζεστό σαπουνόνερο. Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού, χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή πούδρες καθαρισμού, καθώς θα μπορούσαν να βλάψουν ανεπανόρθωτα το φινίρισμα της ψησταριάς. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Δεν συνιστάται να καθαρίζετε τις σχάρες και τις πλάκες σε πλυντήριο πιάτων λόγω του βάρους τους.
· Σας υπενθυμίζουμε ότι πρέπει οπωσδήποτε να αποφεύγετε τη χρήση παγοκύβων που μπορεί να προκαλέσουν θερμικό σοκ και να σπάσουν το σμάλτο της πλάκας.
· Εάν εμφανιστεί σκουριά στην επιφάνεια ψησίματος που έρχεται σε επαφή με το φαγητό, πρέπει να αντικατασταθεί.

Συντήρηση των καυστήρων

· Οι καυστήρες σας έχουν ρυθμιστεί έτσι ώστε να παρέχουν μέγιστη απόδοση φλόγας. Όταν ο καυστήρας είναι σε λειτουργία, βλέπετε συνήθως μια μπλε φλόγα, ενδεχομένως με κίτρινη άκρη. Εάν η φλόγα είναι συνήθως κίτρινη, αυτό μπορεί να οφείλεται σε υπολείμματα ή έντομα μέσα στις οπές ή τους σωλήνες του καυστήρα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει φράξιμο ή περιορισμό της ροής του αερίου, τα οποία με τη σειρά τους μπορεί να προκαλέσουν φωτιά πίσω από τον πίνακα ελέγχου, πράγμα που μπορεί να κάνει σοβαρή ζημιά στην ψησταριά σας. Εάν συμβεί αυτό, και αν είναι δυνατόν, διακόψτε αμέσως το αέριο στη φιάλη.

· Ο καυστήρας πρέπει να επιθεωρείται, να αφαιρείται και να καθαρίζεται τακτικά, τουλάχιστον μία φορά το χρόνο, επιπλέον των ακόλουθων περιπτώσεων:

· Όταν βγάζετε την ψησταριά σας από τον αποθηκευτικό χώρο της.

· Εάν ένας ή περισσότεροι από τους καυστήρες δεν ανάβουν.

· Εάν η φλόγα του καυστήρα είναι περισσότερο κίτρινη απ' ό,τι προβλέπεται.

· Εάν το αέριο ανάβει πίσω από τον πίνακα ελέγχου.

· Για να καθαρίσετε εντελώς ένα καυστήρα, αφαιρέστε τον από την ψησταριά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια ελαφριά μεταλλική βούρτσα για να αφαιρέσετε τη σκουριά από την επιφάνεια του καυστήρα. Χρησιμοποιήστε ένα εργαλείο καθαρισμού σωλήνων ή κομμάτι σύρμα για να αφαιρέσετε οτιδήποτε εμπόδιο από τις οπές ή τους σωλήνες του καυστήρα, προσέχοντας να μην διευρύνετε τις οπές του καυστήρα

· Μπορεί να χρειαστείτε έναν φακό για να βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό του σωλήνα του καυστήρα είναι απελευθερωμένο. Γυρίστε τον καυστήρα και χτυπήστε τον απαλά πάνω σε μια σκληρή επιφάνεια, π.χ. ένα κομμάτι ξύλου, για να αποσπάσετε όλα τα υπολείμματα από το εσωτερικό.

· Όταν επανατοποθετείτε τον καυστήρα, φροντίσετε ώστε οι σωλήνες να βρίσκονται τελείως μπροστά από τα ακροφύσια.

Διαχύτης θερμότητας

Αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα τροφίμων από τον διαχύτη θερμότητας με μια ξύλινη ή πλαστική ξύστρα ή μια μπρούτζινη βούρτσα. Μην χρησιμοποιήσετε ατσάλινη ξύστρα ή βούρτσα. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλύνετε καλά.

Συρτάρι συλλογής για λίπη

· Μετά από κάθε χρήση, αφαιρείτε και καθαρίζετε το συρτάρι για τα λίπη από όλα τα κομμάτια φαγητού και τα λίπη λίπους, χρησιμοποιώντας ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα εάν χρειάζεται.

· Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, κινδυνεύετε να ξεκινήσετε φωτιά από τα λίπη. Αυτό μπορεί να προκαλέσει σημαντική ζημιά στην ψησταριά, η οποία δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Εάν είναι απαραίτητο, το συρτάρι για τα λίπη μπορεί να καθαριστεί με σαπουνόνερο.

Σώμα της ψησταριάς

Περιοδικά απομακρύνετε το περίσσιο λίπος από το σώμα της ψησταριάς με πανί που είναι εμποτισμένο με σαπουνόνερο και καλά στραγγισμένο. Το περίσσιο λίπος και τα κομμάτια φαγητού μπορούν να απομακρυνθούν από το εσωτερικό του σώματος της ψησταριάς με εύκαμπτη ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα. Για ευκολότερο καθαρισμό,μπορείτε να προσθέσετε ένα φύλλο αλουμινόχαρτου, το οποίο θα αλλάζετε κάθε φορά. Προσέχετε να μην φράζετε τις οπές εκροής λίπους. Εάν πρέπει να το καθαρίσετε εντελώς, χρησιμοποιήστε πανί και ζεστό σαπουνόνερο ή μια νάιλον βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά. Αφαιρείτε τις σχάρες ή/και τις πλάκες και τους καυστήρες πριν από τον πλήρη καθαρισμό. Μην βυθίζετε τα κουμπιά ή τους σωλήνες αερίου στο νερό. Ελέγξτε την ανάφλεξη αφού επανατοποθετήσετε προσεκτικά τα στοιχεία στο σώμα της ψησταριάς.

Καπάκι της ψησταριάς

Καθαρίζετε το καπάκι της ψησταριάς με ένα πανί ή μη-λειαντικό σφουγγαράκι και ζεστό σαπουνόνερο. Μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια ή σκόνες καθαρισμού, γιατί μπορεί να καταστρέψουν μόνιμα το φινίρισμα της ψησταριάς σας. Στεγνώνετε καλά μετά τον καθαρισμό για να αποφύγετε τη σκουριά.

Καροτσάκι

· Σκουπίστε με ένα πανί βουτηγμένο σε ζεστό σαπουνόνερο και μετά στεγνώστε.

· Όπως συμβαίνει με κάθε προϊόν από ανοξείδωτο χάλυβα, και προκειμένου να εξασφαλιστεί η μεγάλη διάρκεια ζωής του προϊόντος σας, και ειδικά της εμφάνισης του ανοξείδωτου χάλυβα, συνιστούμε την τακτική συντήρηση των εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα της ψησταριάς σας με ένα προστατευτικό λάδι, και αυτό να γίνει μάλιστα από την πρώτη χρήση. Μερικές φορές, μπορείτε επίσης να ψεκάσετε την επιφάνεια με ένα καθαριστικό για ανοξείδωτο χάλυβα, μετά να την τρίψετε με ένα μαλακό πανί και τέλος να τη γυαλίσετε. Έτσι δημιουργείται ένα λεπτό στρώμα προστασίας για επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.

Εξαρτήματα στερέωσης

Συνιστάται να ελέγχετε και να σφίγγετε όλες τις βίδες, τα μπουλόνια, κλπ. σε τακτά χρονικά διαστήματα

5. ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΒΛΑΒΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ/ΛΥΣΗ

Οι καυστήρες δεν ανάβουν με το σύστημα ανάμματος

· Η φιάλη υγραερίου είναι άδεια _____ → Αντικαταστήστε τη με μια γεμάτη φιάλη

· Ελαττωματικός ρυθμιστής πίεσης _____ → Ελέγξτε ή αντικαταστήστε τον ρυθμιστή πίεσης

· Φραγμένοι καυστήρες _____ → Καθαρίστε τους καυστήρες

· Φραγμένα ακροφύσια ή σωλήνας αερίου _____ → Καθαρίστε τα ακροφύσια ή τον σωλήνα αερίου

· Το καλώδιο του ηλεκτροδίου είναι χαλαρό ή έχει _____ → Συνδέστε ξανά το καλώδιο αποσυνδεθεί από το ηλεκτρόδιο

· Το ηλεκτρόδιο ή/και το καλώδιο είναι κατεστραμμένα _____ → Αλλάξτε το ηλεκτρόδιο ή/και το καλώδιο

· Το ενσωματωμένο σύστημα ανάμματος είναι ελαττωματικό _____ → Αλλάξτε το

· Εσφαλμένη απόσταση του ηλεκτροδίου _____ → Πρέπει να υπάρχει ένα κενό 3 έως 4 χλστ. μεταξύ του άκρου του ηλεκτροδίου και της θυρίδας επιθεώρησης του καυστήρα. Ευθυγραμμίστε ξανά το ηλεκτρόδιο, όπως απαιτείται

Ο καυστήρας δεν ανάβει με αναπτήρα για συσκευή αερίου

· Η φιάλη υγραερίου είναι άδεια _____ → Αντικαταστήστε τη με μια γεμάτη φιάλη

· Ελαττωματικός ρυθμιστής πίεσης _____ → Ελέγξτε ή αντικαταστήστε τον ρυθμιστή πίεσης

· Φραγμένοι καυστήρες _____ → Καθαρίστε τους καυστήρες

· Φραγμένα ακροφύσια ή σωλήνας αερίου _____ → Καθαρίστε τα ακροφύσια ή τον σωλήνα αερίου

Μικρή φλόγα ή επιστροφή φλόγας (φλόγα μέσα στον σωλήνα του καυστήρα, αισθητό σφύριγμα ή γουργουρητό)

· Η φιάλη υγραερίου είναι πολύ μικρή _____ → Χρησιμοποιήστε μεγαλύτερη φιάλη

· Φραγμένοι καυστήρες _____ → Καθαρίστε τους καυστήρες

· Φραγμένα ακροφύσια ή σωλήνας αερίου _____ → Καθαρίστε τα ακροφύσια ή τον σωλήνα αερίου

· Άνεμος _____ → Χρησιμοποιήστε την ψησταριά σε έναν χώρο λιγότερο εκτεθειμένο στον άνεμο

Το κουμπί της βαλβίδας αερίου είναι δύσκολο να γυρίσει

· Το σύστημα ανάμματος έχει «κολλήσει _____ → Αντικαταστήστε τη βαλβίδα αερίου

· Κολλημένη» βαλβίδα αερίου _____ → Δώστε τη συσκευή στον προμηθευτή σας για αντικατάσταση της βαλβίδας αερίου

6. ΧΕΙΜΩΝΙΣΜΟΣ

Αποθήκευση

· Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας είναι κρύα πριν την καλύψετε ή την αποθηκεύσετε.
· Μετά από πλήρη καθαρισμό του εξωτερικού και του εσωτερικού (σχάρες, καυστήρες, πλάκες, ανακτητής, δεξαμενές) μπορείτε να αποθηκεύσετε την ψησταριά σας σε δροσερό, στεγνό, μη υγρό μέρος.
· Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά μετά από μεγάλο διάστημα σε αποθήκευση, ακολουθήστε τις διαδικασίες εγκατάστασης.

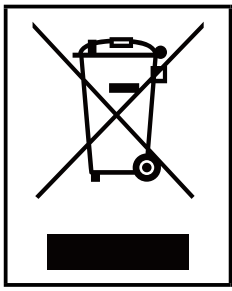
· Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής και την καλή κατάσταση της ψησταριάς σας, συνιστούμε να την καλύπτετε όταν την αφήνετε σε εξωτερικό χώρο για μεγάλα χρονικά διαστήματα, ιδιαίτερα κατά τους χειμερινούς μήνες. Μουσαμάδες υψηλής αντοχής και άλλα αξεσουάρ για ψησταριές διατίθενται από το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.
Ακόμη και αν καλύπτετε την ψησταριά σας για να την προστατεύσετε, πρέπει να την επιθεωρείτε τακτικά, καθώς η υγρασία ή η υγροποίηση που μπορεί να σχηματιστεί μπορεί να την καταστρέψει. Ίσως χρειαστεί να στεγνώσετε την ψησταριά και το εσωτερικό του προστατευτικού καλύμματος. Είναι επίσης πιθανό τα υπολείμματα λίπους να μουχλιάσουν πάνω στα εξαρτήματα της ψησταριάς. Θα πρέπει να καθαρίζονται σε πολύ ζεστό σαπουνόνερο.

Για ψησταριά υγραερίου

· Καλύψτε τους καυστήρες με αλουμινόχαρτο για να αποτρέψετε την είσοδο εντόμων και άλλων ρύπων στις οπές του καυστήρα.
· Εάν το ψησταριά αποθηκεύεται σε εσωτερικό χώρο, η φιάλη υγραερίου πρέπει να αποσυνδεθεί και να αφεθεί σε εξωτερικό χώρο. Η φιάλη υγραερίου πρέπει να αφήνεται πάντα σε ξηρό και καλά αεριζόμενο εξωτερικό χώρο, μακριά από πηγές θερμότητας ή ανάφλεξης.
· Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη φιάλη.
· Μην εκθέτετε τη φιάλη υγραερίου σε άμεσο ηλιακό φως.

7. ΣΕΒΟΜΑΣΤΕ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΜΑΣ

· Προστατεύετε τη φύση, μια μέρα στην ύπαιθρο δεν πρέπει να προκαλεί ζημιά ή ρύπανση.
· Θυμηθείτε να επιστρέψετε το προϊόν σας στο τέλος της ζωής του στο κέντρο ανακύκλωσης για να ανακυκλωθεί.
· Εάν η ψησταριά σας έχει μοτέρ ή φυσητήρα, μην το πετάξετε και μην κάψετε τα αξεσουάρ του. Να συμμορφώνεστε με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη συλλογή και την ανακύκλωση αυτού του τύπου προϊόντος.



Τα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Θα πρέπει να μεταφερθούν σε δημοτικό σημείο συλλογής για απόρριψη φιλική προς το περιβάλλον σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς. Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή με τον πωλητή σας για συμβουλές σχετικά με την ανακύκλωση. Το υλικό συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμο. Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον και διαθέστε την σε υπηρεσία συλλογής ανακυκλώσιμων υλικών.

8. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

Τα αντικείμενα μπορούν να μεταφερθούν σε τυποποιημένα εμπορευματοκιβώτια μεταφοράς με οποιοδήποτε είδος μεταφοράς, υπό την προϋπόθεση ότι προστατεύονται από μηχανικές βλάβες και την άμεση επίδραση των ατμοσφαιρικών συνθηκών. Τα προϊόντα μπορούν να μεταφερθούν σε θερμοκρασίες που κυμαίνονται από -50°C έως +40°C και σχετική υγρασία έως και 98% (στους +25°C). Κατά τη φόρτωση, τη μεταφορά και την εκφόρτωση, πρέπει να τηρούνται όλες οι προφυλάξεις έναντι μηχανικής βλάβης του προϊόντος, καθώς και οι απαιτήσεις των ετικετών χειρισμού.
Τα προϊόντα πρέπει να φυλάσσονται στη συσκευασία του κατασκευαστή, σε θερμαινόμενους χώρους, σε θερμοκρασία μεταξύ +5°C και +40°C και σε σχετική υγρασία που δεν υπερβαίνει το 80% (σε θερμοκρασία +25°C). Οι συνθήκες θα πρέπει να αποτρέπουν την αλληλεπίδραση των προϊόντων πετρελαίου με επιθετικά περιβάλλοντα, σε απόσταση τουλάχιστον ενός μέτρου από συσκευές θέρμανσης και πηγές θερμότητας.

9. ΕΓΓΥΗΣΗ

Όροι εγγύησης

Η εγγύηση πώλησης αρχίζει από την ημερομηνία αγοράς για την καθορισμένη περίοδο.
Η παρούσα εγγύηση ισχύει μόνο για χρήση από ένα και μόνο ιδιωτικό νοικοκυριό και δεν ισχύει για μπάρμπεκιου που χρησιμοποιούνται σε εμπορικό, κοινόχρηστο ή πολυκατοικιακό περιβάλλον, όπως εστιατόρια, ξενοδοχεία, κέντρα διακοπών και ενοικιαζόμενα ακίνητα.
Αυτή η εγγύηση καλύπτει όλα τα ελαττώματα υλικών και κατασκευής: ελλείποντα εξαρτήματα και συστατικά, καθώς και ζημιές που συμβαίνουν υπό κανονική χρήση. Οι επισκευές και τα ανταλλακτικά δεν παρατείνουν την αρχική περίοδο εγγύησης.
Σε καμία περίπτωση, στο πλαίσιο αυτής της εθελοντικής εγγύησης, η αποζημίωση οποιουδήποτε είδους δεν υπερβαίνει την τιμή αγοράς του προϊόντος που πωλήθηκε.

Αναλαμβάνετε τον κίνδυνο και την ευθύνη για απώλειες, ζημιές ή τραυματισμούς σε εσάς και την περιουσία σας ή/και σε άλλους και την περιουσία τους που προκύπτουν από κακή χρήση ή κατάχρηση του προϊόντος ή από την μη τήρηση των οδηγιών που παρέχονται από τη στο συνημμένο εγχειρίδιο χρήσης.

Εξαιρέσεις εγγύησης

Η εγγύηση δεν καλύπτει προβλήματα ή περιστατικά που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση του προϊόντος. Η εγγύηση του προϊόντος περιορίζεται στην αξία του προϊόντος.
Εξαιρούνται ρητά οι ακόλουθες περιπτώσεις:
- Κανονική φθορά (σκουριά, παραμόρφωση, αποχρωματισμός...) Μέρη που εκτίθενται απευθείας σε φλόγες ή έντονη θερμότητα. Είναι φυσιολογικό να χρειάζεται να αντικαταστήσετε εξαρτήματα με την πάροδο του χρόνου.
- Ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη συντήρηση, εσφαλμένη αποθήκευση, εσφαλμένη συναρμολόγηση ή εισαγωγή τροποποιήσεων.
- Οποιαδήποτε ζημιά προκύψει από λανθασμένη χρήση του προϊόντος (εμπορική χρήση, χρήση ως Αποτεφρωτήρας...).
- Συνέπειες της έκθεσης σε πηγές χλωρίου, π.χ. πισίνα, σπα ή υδρομασάζ.
- Ζημιές λόγω ακραίων φυσικών συνθηκών, π.χ. χαλάζι, τυφώνες σεισμούς, τσουνάμι, υπερτάσεις ρεύματος, ανεμοστρόβιλους ή ισχυρές καταιγίδες.
Εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με την εγκατάσταση ή τη χρήση της συσκευής σας, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης του καταστήματός σας.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ADEO Services			CE 2575−23		
Όνομα προϊόντος	Ψησταριά αερίου για εξωτερικό χώρο				
Αριθμός μοντέλου	2024R09P02-0022				
Κατηγορία αερίου	■ $I_{3+(28-30/37)}$		■ $I_{3B/P(30)}$	□ $I_{3B/P(37)}$	□ $I_{3B/P(50)}$
Πίεση αερίου και τροφοδοσίας	Butane(G30)	Propane(G31)	Butane/Propane	Butane/Propane	Butane/Propane
	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Χώρα προορισμού	$I_{3+(28-30/37)}$: BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI, TR $I_{3B/P(30)}$: AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK, GB,GR,LV,IS $I_{3B/P(50)}$: AT,CH,CZ,DE,SK,LU $I_{3B/P(37)}$: PL				
Μέγεθος εγχυτήρα κύριου καυστήρα	Ø 0.92mm		Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	Ø 0.81mm
Μέγεθος εγχυτήρα πλευρικού καυστήρα	Ø 0.91mm		Ø 0.91mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm
Συνολική ονομαστική απόδοση θέρμανσης (Hs)	24.2kw(1761g/h)				
Ηλεκτρική ενέργεια (V/DC)	1X1,5V-ανάφλεξη καυστήρα υπερύθρων				
Σειριακός αριθμός					
Χρησιμοποιείτε μόνο σε εξωτερικό χώρο					
Διαβάστε τις οδηγίες προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.					
Προειδοποίηση: Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Διατηρείτε τα μικρά παιδιά μακριά.					
Κατασκευάζεται στην Κίνα					

10. ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΚ

IT|PO|
GR|RO|

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE
DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ
DECLARAȚIA UE DE CONFORMITATE

Modello di prodotto/prodotto|Model produktu/produkt|Μοντέλο προϊόντος/Προϊόν:|Modelul de produs/produsul:|

86798182; 86798188

La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante|Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta.|Επωνυμία και διεύθυνση του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου αντιπροσώπου του|Denumirea și adresa producătorului sau a reprezentantului său autorizat:|

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

La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante|Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta.|Η παρούσα δήλωση συμμόρφωσης εκδίδεται με αποκλειστική ευθύνη του κατασκευαστή|Declarația de conformitate este emisă pe răspunderea exclusivă a producătorului|

Objeto de la declaración|Przedmiot deklaracji|Στόχος της δήλωσης|Obiectul declarației|

Tipologia di prodotto|Rodzaj produktu|Τύπος Προϊόντος|Tip produs|	**OUTDOOR KITCHEN NATERIAL ILO STAINLESS STEEL, GAS BARBECUE 6+1 BURNERS**
Riferimento del prodotto|Referencje produktu|Αναφορά προϊόντος|Referință produs|	**86798182; 86798188 - EAN Code: 3276007615432;3276007615494** **Industrial Type Design Reference: K5106HZLGA3S**
Marca del prodotto|Marka produktu|Μάρκα προϊόντος|Marcă a produsului:|	**NATERIAL**
Codifica del numero di serie|Kodowanie numeru seryjnego|Κωδικοποίηση σειριακού αριθμού|Cod de numere de serie|	**SSSSSSDDMMYY (SSSSSS: Supplier code; DDMMYY: ETD date)**

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione|Wymieniony powyżej przedmiot niniejszej deklaracji jest zgodny z odnośnymi wymaganiami unijnego prawodawstwa harmonizacyjnego|Ο στόχος της δήλωσης που περιγράφεται παραπάνω είναι σύμφωνος με τη σχετική ενωσιακή νομοθεσία εναρμόνισης:|Obiectul declarației descris mai sus este în conformitate cu legislația comunitară relevantă de armonizare a Uniunii|	Riferimenti alle pertinenti norme armonizzate utilizzate o alle specifiche in relazione alle quali è dichiarata la conformità|Odwołania do odnośnych norm zharmonizowanych, które zastosowano, lub do specyfikacji, w odniesieniu do których deklarowana jest zgodność:|Μνεία των σχετικών εναρμονισμένων προτύπων που χρησιμοποιούνται ή μνεία των προδιαγραφών σε σχέση με τις οποίες δηλώνεται η συμμόρφωση:|Referințele standardelor armonizate relevante folosite sau referințele specificațiilor în legătură cu care se declară conformitatea:|	Dove applicabile * il nome e il numero del laboratorio notificato che ha rilasciato la certificazione e il riferimento al documento|W stosownych przypadkach * notyfikowana nazwa i numer laboratorium, które wydało certyfikat oraz odniesienie do dokumentu|Όπου ισχύει * το γνωστοποιημένο όνομα και τον αριθμό του εργαστηρίου που εξέδωσε την πιστοποίηση και την αναφορά στο έγγραφο|Unde este cazul * numele și numărul de laborator notificat care a eliberat certificarea și trimiterea la document|
2016_426_EU_GAS_APPLIANCES **apparecchi che bruciano carburanti gassosi |urządzeń spalających paliwa gazowe|συσκευές με καύση αέριων καυσίμων|aparatele consumatoare de combustibili gazoși|**	**EN 498:2012**	Certification No. ITS-2575-GAR-2335522 Issued by Intertek (NB 2575) Test report No. 210611181GZU-001

Compilato, firmato in vece e per conto di|Opracowano, podpisano w imieniu|Συντάχθηκε, υπογραφή για και εξ ονόματος|Compilat, semnat de și în numele|	**Eric LEMOINE** **International Project Quality Leader**
Luogo e data del rilascio|Data wydania i miejsce|Τόπος και ημερομηνία έκδοσης||	**Ronchin France** **07/09/2023**

ADEO Services SAS
135 Rue Sadi Carnot
CS00001
59790 RONCHIN

WSTĘP

Dziękujemy za wybór tego produktu. Projektując i wytwarzając nasze produkty, dokładamy wszelkich starań, aby zapewnić najwyższy poziom jakości, który odpowiada potrzebom użytkowników.
WAŻNE! ABY ZAGWARANTOWAĆ, ŻE PRODUKT TEN ZAPEWNI PAŃSTWU PEŁNĄ SATYSFAKCJĘ PODCZAS MONTAŻU, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI, ZALECAMY DOKŁADNE PRZECZYTANIE NINIEJSZEGO PODRĘCZNIKA PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA PRODUKTU. NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH OSTRZEŻEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA ZAWARTYCH W NINIEJSZYM PODRĘCZNIKU I ZACHOWAĆ GO DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

1. WAŻNE INFORMACJE



WAŻNE, ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ: PRZECZYTAĆ UWAŻNIE

– **UWAGA!** Nie używać w pomieszczeniach zamkniętych!

– **UWAGA!** Nie należy pozostawiać grilla w zasięgu dzieci i zwierząt domowych.

– **UWAGA!** Ten grill ulegnie silnemu nagrzaniu. Nie należy przenosić go podczas użytkowania.

· Nie wylewać zimnej wody na metalową misę, aby uniknąć uszkodzenia w wyniku efektu szoku termicznego.

· Przed ustawieniem i użytkowaniem grilla należy się dokładnie zapoznać z niniejszym podręcznikiem.
· Produkt ten jest przeznaczony do użytku domowego i zewnętrznego.
· Przed rozpaleniem grilla należy usunąć plastikowe opakowanie ze wszystkich części.
· Przy otwieraniu opakowania radzimy sprawdzić, czy znajdują się w nim wszystkie części potrzebne do montażu produktu; w tym celu należy się zapoznać z podręcznikiem. Jeżeli produkt jest uszkodzony lub ma jakiekolwiek wady, wówczas nie należy z niego korzystać i należy go zwrócić do najbliższego sklepu.
· Wyłącznie do użytku zewnętrznego. Nie należy korzystać z tego produktu w pomieszczeniach zamkniętych.

· Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszym podręczniku może spowodować poważne obrażenia lub szkody.
· Przed użyciem należy wybrać bezpieczne miejsce.
· Przed rozpaleniem grilla należy otworzyć jego pokrywę.
· Korzystanie z tego grilla wymaga minimum nadzoru i środków ostrożności.
· Nigdy nie wolno pozostawiać tego grilla bez nadzoru, gdy jest rozpalony.
· Nie wolno przenosić urządzenia podczas użytkowania.
· Używać tego grilla wyłącznie na stabilnej i płaskiej powierzchni.
· Wszelkie modyfikacje tego grilla mogą być niebezpieczne, są niedozwolone i spowodują utratę gwarancji.
· Nie należy modyfikować urządzenia.
· Grill należy umieścić w odległości większej niż jeden metr od wszelkich potencjalnie wybuchowych substancji łatwopalnych i wszelkich łatwopalnych przedmiotów.
· Starannie wybrać miejsce używania grilla. Miejsce to powinno się znajdować na otwartym, bezwietrznym terenie, z dala od drzew i innych przedmiotów, które mogą się zapalić.
· Przy pierwszym użyciu grilla należy go rozgrzać i utrzymywać paliwo w stanie żarzenia przez co najmniej 30 minut. W ten sposób ustali się również warstwa farby i wydzieli zapach, który z czasem zniknie.
· Uchwyt pokrywy również może ulec znacznemu nagrzaniu. Należy chwytać wyłącznie środkową część uchwytu. Zaleca się stosowanie rękawicy kuchennej.
· Niektóre części tego grilla nagrzewają się w znacznym stopniu. Należy zachować ostrożność w obecności dzieci, osób starszych i zwierząt.
· Działanie grilla powoduje powstawanie bardzo wysokich temperatur na niektórych powierzchniach. Podczas przenoszenia grilla należy zachować szczególną ostrożność, zwracając uwagę na osoby starsze i dzieci oraz chroniąc się przed ryzykiem poparzeń.
· Należy uważać na rozgrzaną parę, która może się uwalniać po otwarciu pokrywy.
· Aby uniknąć zapłonów, przed rozpoczęciem grillowania należy się upewnić, że misa jest czysta, usuwając nadmiar tłuszczu i marynaty.
· Upewnić się, że grill jest używany w odległości co najmniej jednego metra od jakiejkolwiek łatwopalnej konstrukcji lub powierzchni. Nie używać pod łatwopalną powierzchnią.
· Podczas użytkowania, szczególnie podczas fal upałów lub wyjątkowo suchej pogody, należy umieścić w pobliżu grilla wiadro z wodą lub piaskiem.
· Używać przyborów specjalnie przeznaczonych do grillowania z długimi, odpornymi na temperaturę uchwytami. (Ø10 cm i Ø24 cm to minimalne i maksymalne rozmiary przyborów kuchennych, których można używać).
· Nie należy używać aerozoli w pobliżu grilla.
· Podczas użytkowania urządzenie musi się znajdować z dala od materiałów łatwopalnych.
· W razie jakichkolwiek pytań dotyczących niniejszych instrukcji prosimy o kontakt z lokalnym sprzedawcą.
· Aby zapobiec rdzy na powierzchniach ze stali nierdzewnej, należy się upewnić, że nie są one narażone na działanie chloru, soli lub żelaza.
· Zalecamy nie używać tego grilla w pobliżu wody morskiej, basenu lub linii kolejowej.
· Nie należy używać tego grilla przy silnym wietrze.
· Nigdy nie należy przykrywać grilla, dopóki całkowicie nie ostygnie.
· Grill należy czyścić dopiero po całkowitym ostygnięciu.
· Ten produkt nie jest zabawką, należy się upewnić, że nie bawią się nim dzieci.
· Jeżeli użytkownik ma zamiar sprzedać lub przekazać urządzenie osobom trzecim, zawsze należy przekazać im odpowiedni podręcznik obsługi.
· Należy zachować niniejszy podręcznik do wykorzystania w przyszłości.

2. INSTALACJA GAZOWA

· Do stosowania wyłącznie z gazem płynnym w butlach. Do propanu, butanu lub gazu mieszanego należy używać odpowiedniego regulatora ciśnienia.
· Ten grill jest wyposażony w system zapłonowy. Do zapłonu nie wolno używać benzyny, parafiny, węgla drzewnego lub paliw płynnych.
· Butli z gazem nie wolno umieszczać bezpośrednio pod grillem.
· Nie wolno używać grilla i przechowywać butli z gazem poniżej poziomu gruntu. Gaz jest cięższy od powietrza: w przypadku wycieku gaz będzie się gromadził nisko przy ziemi i może wybuchnąć w kontakcie z płomieniem lub iskrą.
· Butli z gazem nie należy przechowywać ani używać w układzie poziomym. Jakikolwiek wyciek może mieć bardzo poważne skutki, a ciecz może się przedostać do przewodu gazowego.
· Nigdy nie przechowywać butli gazowych w pomieszczeniach zamkniętych.
· Po użyciu zamknąć zawór zbiornika gazu.
· Przed użyciem grilla należy przeprowadzić próbę szczelności. Jest to jedyny niezawodny sposób na wykrycie wycieku gazu na złączach lub połączeniach po montażu.
· Próbę szczelności należy przeprowadzać co roku oraz przy każdej wymianie lub demontażu butli gazowej i węża.

Próba szczelności

Próbę należy zawsze przeprowadzać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Wykonywać tę próbę szczelności co roku i przy każdej wymianie butli gazowej lub przewodu.
Krok 1 – sprawdzić, czy wszystkie przyciski są w położeniu wyłączenia.
Krok 2 – otworzyć zawór kontrolny gazu znajdujący się na butli lub regulatorze ciśnienia gazu.
Krok 3 – sprawdzić szczelność, pokrywając wszystkie połączenia w instalacji gazowej, w tym zawór butli gazowej, połączenia węża i regulatora ciśnienia, roztworem wody (50%) i mydła (50%). Nigdy nie należy używać otwartego płomienia do sprawdzania szczelności.
Krok 4 – bąbelki nad niektórymi złączami wskazują na nieszczelność
Wyłączyć dopływ gazu. Dokręcić wszystkie uszczelki. Powtórzyć próbę, jeżeli ponownie powstaną pęcherzyki, nie używać grilla i skontaktować się z lokalnym sprzedawcą w celu uzyskania pomocy. Po wykonaniu próby szczelności należy dokładnie wytrzeć roztwór mydła i wody ze wszystkich połączeń i przyłączy.

Środki ostrożności

· Nie należy blokować otworów wentylacyjnych na korpusie grilla.
· W przypadku konieczności wymiany butli przed przystąpieniem do pracy należy się upewnić, że butla jest zamknięta i że w pobliżu nie ma źródeł zapłonu (papierosy, otwarty ogień, iskry itp.).

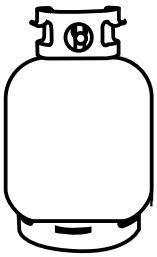
Podłączanie przewodu gazowego do grilla

· Podłączyć przewód gazowy do wlotu gazu po lewej stronie grilla. Nie dokręcać zbyt mocno. Nie używać taśmy ani płynu na połączeniu.
· Dokręcić ręcznie.

Zakładanie regulatora ciśnienia gazu

· Należy się upewnić, że wszystkie przyciski sterujące na grillu znajdują się w położeniu wyłączenia. Podłączyć regulator ciśnienia gazu do butli gazowej zgodnie z instrukcjami podanymi przez sprzedawcę regulatora ciśnienia i butli

Informacje na temat gazu i regulatora ciśnienia gazu:



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

Grill ten może być zasilany skroplonym propanem lub butanem w butlach. Butle z propanem zapewniają gaz przez cały rok, nawet w zimie, gdy jest zimno. Do wymiany butli może być potrzebny klucz (brak w zestawie). Butle z butanem zapewniają wystarczający dopływ gazu latem, ale wydajność grilla może ulec pogorszeniu, gdy temperatura gazu spadnie poniżej +10°C. Należy się upewnić, że w grillu znajduje się odpowiednia butla gazowa i regulator ciśnienia gazu.

· Przewód powinien zwisać swobodnie bez zagięć, załamań lub skręceń, aby nie utrudniać przepływu gazu. Zawsze przed użyciem należy sprawdzić, czy przewód nie nosi śladów pęknięć, nacięć lub nadmiernego zużycia.

· Poza miejscem podłączenia żadna część węża nie może dotykać gorących części grilla. Jeżeli przewód ulegnie uszkodzeniu, należy go wymienić na odpowiedni przewód, który jest przeznaczony specjalnie do stosowania z gazem płynnym i spełnia normy krajowe kraju, w którym jest używany.

· Należy używać odpowiedniego przewodu, który spełnia wymogi normy ISO3821 i nie jest dłuższy niż 1,5 m.

Aby uzyskać optymalną wydajność, zaleca się stosowanie butli <7 kg butanu lub butli <13 kg propanu. Należy używać odpowiedniego regulatora zgodnego z normą EN16129.

ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZEŃSTWO I WYDAJNOŚĆ GRILLA, KONIECZNE JEST UŻYCIE ODPOWIEDNIEGO REGULATORA CIŚNIENIA GAZU I BUTLI GAZOWEJ. UŻYWANIE NIEODPOWIEDNIEGO LUB WADLIWEGO REGULATORA CIŚNIENIA JEST NIEBEZPIECZNE I POWODUJE UTRATĘ GWARANCJI.

Należy się skontaktować z lokalnym sprzedawcą gazu w celu ustalenia najbardziej odpowiednich butli gazowych i regulatorów ciśnienia.

Części zaplombowane przez producenta lub jego przedstawiciela nie mogą być zmieniane przez użytkownika.

3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA GRILLA GAZOWEGO

GRILL JEST PRZEZNACZONY DO GRILLOWANIA POTRAW (MIĘSA, RYB, WARZYW ITP.).

NALEŻY PRZESTRZEGAĆ OGÓLNIE UZNANYCH WYTYCZNYCH DOTYCZĄCYCH ZAPOBIEGANIA WYPADKOM ORAZ ZAŁĄCZONYCH INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA.

NALEŻY WYKONYWAĆ TYLKO TE CZYNNOŚCI, KTÓRE ZOSTAŁY OPISANE W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI. KAŻDE INNE ZASTOSOWANIE JEST NIEWŁAŚCIWE I NIEDOZWOLONE. PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA POWSTAŁE Z TEGO POWODU SZKODY.

GRILL GAZOWY MUSI BYĆ UMIESZCZONY NA ZEWNĄTRZ, W OTWARTYM I DOBRZE WENTYLOWANYM MIEJSCU ORAZ Z DALA OD MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO POŻARU! TEN GRILL NAGRZEWA SIĘ BARDZO SZYBKO I NIE WOLNO GO PRZEMIESZCZAĆ PODCZAS UŻYTKOWANIA! TRZYMAĆ Z DALA OD DZIECI, OSÓB STARSZYCH I ZWIERZĄT! NIE UŻYWAĆ TEGO GRILLA W POMIESZCZENIACH ZAMKNIĘTYCH!

Ostrzeżenia

· Przed przystąpieniem do dalszych czynności należy się upewnić, że użytkownik zrozumiał treść rozdziału „Ważne informacje" niniejszego podręcznika.

· Konstrukcja tego grilla zabrania używania więcej niż 50% powierzchni do gotowania jako jednej płyty. Jeżeli płyty będą całkowicie zakryte, spowoduje to nadmierne nagrzanie, które może spowodować uszkodzenie grilla i nie jest objęte gwarancją.

Rozpalanie grilla

· Przed rozpaleniem grilla należy otworzyć jego pokrywę. Nigdy nie należy rozpalać grilla z zamkniętą pokrywą.

· Upewnić się, że wszystkie przyciski gazowe są wyłączone. Otworzyć zawór kontrolny gazu na butli lub regulatorze ciśnienia gazu.

· Nacisnąć przycisk palnika, który ma zostać uruchomiony, i przekręcić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do wyczucia oporu przy przekręcaniu. Odczekać 4 sekundy, następnie kontynuować obracanie pokrętła, aż usłyszy się kliknięcie (palnik powinien się zapalić w sposób normalny). Powtórzyć ten proces kilka razy, aż palnik wytworzy płomień.

· Zapalać pozostałe palniki w dowolnej kolejności, w zależności od potrzeb. Sprawdzić, czy każdy palnik jest zapalony, przed zapaleniem następnego.

· Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury palnik się nie zapali, należy przekręcić wszystkie pokrętła do położenia wyłączenia. Zamknąć zawór gazowy na butli gazowej. Odczekać pięć minut. Powtórzyć wszystkie powyższe czynności. Jeżeli grill nadal się nie zapala, należy się zapoznać z poniższą instrukcją ręcznego rozpalania.

· Po zapaleniu palniki powinny się palić w maksymalnym położeniu przez 3 do 5 minut, aby wstępnie rozgrzać grill. Proces ten należy przeprowadzić przed każdą sesją gotowania. Podczas procesu podgrzewania pokrywa musi pozostać otwarta.

Po zakończeniu podgrzewania należy przestawić wszystkie palniki na niskie temperatury, aby uzyskać najlepsze wyniki grillowania.

Instrukcje dotyczące ręcznego zapłonu

· Przed rozpaleniem grilla należy otworzyć jego pokrywę. Nigdy nie należy rozpalać grilla z zamkniętą pokrywą.

· Upewnić się, że wszystkie przyciski gazowe są wyłączone. Otworzyć zawór kontrolny gazu na butli lub regulatorze ciśnienia gazu.

· Włożyć zapaloną zapałkę przez prawy otwór zapłonowy na spodzie panelu sterowania i umieścić ją w pobliżu prawego otworu palnika.

· Nacisnąć i obrócić skrajne prawe pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego.

· Gdy prawy palnik jest zapalony, włączać pozostałe palniki od prawej do lewej.

· Sprawdzić, czy każdy palnik jest zapalony, przed zapaleniem następnego.

· Jeżeli prawy palnik nie zapala się, należy się skontaktować z lokalnym sprzedawcą.

· Po zapaleniu palniki powinny się palić w położeniu maksymalnym przez 3 do 5 minut w celu wstępnego rozgrzania grilla. Proces ten należy przeprowadzić przed każdą sesją gotowania. Podczas procesu podgrzewania pokrywa musi pozostać otwarta.

Po zakończeniu podgrzewania należy przestawić wszystkie palniki do położenia minimalnego, aby uzyskać najlepsze wyniki grillowania.

Grillowanie na grillu

· Palniki ze stali nierdzewnej podgrzewają dyfuzor ciepła (lub kosz z brykietami / kamieniem wulkanicznym) pod rusztem, który z kolei podgrzewa umieszczone na nim potrawy. Naturalne soki z potraw powstałe podczas gotowania spływają po gorącym dyfuzorze (lub brykietach albo kamieniach wulkanicznych) i odparowują. Powstały w ten sposób dym otacza potrawę, uchodząc

do góry, nadając jej niepowtarzalny aromat grilla. Aby uzyskać bardziej równomierne efekty grillowania, należy opuścić pokrywę grilla, upewniając się, że palniki są ustawione na małym ogniu.

Gotowanie na płycie

· Palniki ogrzewają bezpośrednio płytę, na której gotują się umieszczone na niej potrawy. Płyty umożliwiają przyrządzanie mniejszych potraw, takich jak owoce morza, które mogłyby wpaść między pręty grilla. Można je również wykorzystać do gotowania potraw wymagających wysokiej temperatury / krótkiego czasu gotowania, takich jak warzywa i małe kawałki ryb. Można ich również używać jak płyty kuchennej, do grillowania steków, jajek itp. Mogą też być używane do podgrzewania naczyń lub utrzymywania ciepła potraw.

Gotowanie na podczerwień

· Podczerwień zapewnia energię promieniowania, która bardzo szybko się nagrzewa. To potężne ciepło powstaje dzięki palnikom z tysiącami równo rozmieszczonych otworów. To zjawisko umożliwia promieniowanie, które podnosi temperaturę do 980°C (ponad 1800°F). Idealnie nadaje się do smażenia potraw.

Sondy temperatury

· Ten grill ma wbudowane dwie sondy temperatury, które mierzą temperaturę potraw podczas gotowania.
· Umieścić sondę w gotowanej potrawie. Włożyć wtyczkę do gniazda na panelu sterowania. Temperatura gotowanej potrawy zostanie wyświetlona na ekranie LCD.

Kontrola rozgorzeń *bardzo ważne*

· Rozgorzenia pojawiają się podczas gotowania potraw, gdy soki i tłuszcze kapią na rozgrzane dyfuzory ciepła. Dym pomaga nadać grillowi dobry smak, ale najlepiej jest unikać rozgorzeń, aby nie przypalić potraw. Aby kontrolować rozgorzenia, należy bezwzględnie usunąć nadmiar tłuszczu z potraw przed ich przyrządzeniem. Stosować marynaty i sosy do gotowania w sposób oszczędny. Palniki powinny być również ustawione w położeniu mini do gotowania.
· W przypadku pojawienia się rozgorzeń można je zazwyczaj ugasić poprzez nasypanie proszku do pieczenia lub soli bezpośrednio na palniki. Pracując w pobliżu powierzchni do gotowania grilla, należy zawsze zabezpieczyć swoje ręce, chroniąc się przed płomieniami.
· W przypadku zapłonu tłuszczu należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Zapłony tłuszczu

· Po każdym użyciu opróżnić i oczyścić tacę na tłuszcz z wszelkich pozostałości po gotowaniu.
· Jeżeli grill jest używany podczas dużych imprez, konieczne będzie wyłączanie go co dwie godziny i czyszczenie. W przypadku przyrządzania dużej ilości bardzo tłustych potraw (kiełbaski itp.) czyszczenie będzie konieczne częściej. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może doprowadzić do pożaru tłuszczu, który może spowodować obrażenia i uszkodzenie grilla.

W przypadku zapłonu tłuszczu – ostrzeżenia:

· Jeżeli będzie to bezpieczne, należy wyłączyć wszystkie pokrętła gazu.
· Zamknąć butlę z gazem.
· Nie dopuszczać nikogo do grilla i zaczekać, aż płomienie zgasną.
· Nie zamykać pokrywy grilla.
· Nigdy nie spryskiwać grilla wodą. W przypadku użycia gaśnicy musi to być sucha gaśnica chemiczna.
· Nie należy usuwać tacy na tłuszcz.
· Jeżeli wydaje się, że ogień nie ustępuje lub się nasila, należy się skontaktować ze strażą pożarną w celu uzyskania pomocy.

Zakończenie gotowania

· Po każdej sesji gotowania należy ustawić palniki grilla w położeniu maksymalnym i umożliwić im palenie się przez 5 minut. Spali to wszelkie pozostałości po gotowaniu i ułatwi czyszczenie. Należy się upewnić, że podczas tego procesu pokrywa jest otwarta.
· Zawsze należy czyścić grill po użyciu, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu, który mógłby się zapalić.

Wyłączanie grilla

· Po zakończeniu użytkowania grilla należy przekręcić wszystkie kurki gazowe do końca w prawo do położenia wyłączenia i wyłączyć dopływ gazu na butli.
· Przed zamknięciem pokrywy poczekać, aż grill wystarczająco ostygnie.

4. KONSERWACJA I DBAŁOŚĆ O GRILL GAZOWY

· Regularnie czyścić grill pomiędzy kolejnymi użyciami, w szczególności po długich okresach przechowywania. Przed czyszczeniem należy się upewnić, że grill i jego elementy są wystarczająco chłodne. Pozostawiać grill na zewnątrz i utrzymywać go w suchości.
· Nigdy nie spryskiwać grilla wodą, gdy jego powierzchnie są rozgrzane.
· Nigdy nie dotykać rozgrzanych części bez ochrony rąk.
Aby przedłużyć cykl życia i utrzymywać dobry stan grilla, zdecydowanie zalecamy przykrycie go, jeżeli jest pozostawiony na zewnątrz przez dłuższy czas, zwłaszcza w miesiącach zimowych. Wytrzymałe pokrowce i inne akcesoria do grilla są dostępne u lokalnego sprzedawcy.
Nawet jeśli grill jest przykryty dla ochrony, należy go regularnie sprawdzać, ponieważ może się na nim gromadzić wilgoć lub kondensacja, co może go uszkodzić. Konieczne może być osuszenie grilla i wnętrza pokrowca ochronnego. Możliwe, że na częściach grilla spleśniały pozostałości tłuszczu. Należy je czyścić gorącą wodą z mydłem.
Wszystkie wykryte zardzewiałe części, które nie mają kontaktu z żywnością, należy oczyścić środkiem odrdzewiającym i pomalować farbą odporną na działanie grilla lub wysokich temperatur.

Powierzchnie do gotowania

· Po ostygnięciu grilla należy go wyczyścić gorącą wodą z mydłem. Aby usunąć resztki jedzenia, należy użyć płynu do mycia naczyń. Nie używać gąbek o właściwościach ściernych ani proszków do szorowania, ponieważ mogą one trwale uszkodzić wykończenie grilla. Dokładnie wypłukać i wysuszyć. Nie zalecamy mycia rusztów i płyt w zmywarce ze względu na ich wagę.
· Przypominamy, że należy bezwzględnie unikać używania kostek lodu, które mogą wywołać szok termiczny i spowodować pęknięcie emalii płyty.
· Jeżeli na powierzchni do gotowania mającej kontakt z żywnością pojawi się rdza, należy ją wymienić.

Konserwacja palnika

· Palnik został ustawiony w taki sposób, aby zapewnić maksymalną wydajność płomienia. Po zapaleniu palnika zwykle widać niebieski płomień z możliwie żółtą końcówką. Jeżeli wygląd płomienia jest bardziej żółty, może to być spowodowane zanieczyszczeniami lub owadami w otworach lub rurach palnika. Może to spowodować zablokowanie lub ograniczenie przepływu gazu, co może doprowadzić do pożaru za panelem sterowania, powodując poważne uszkodzenia grilla. W takim przypadku i jeżeli to możliwe, należy natychmiast zamknąć dopływ gazu na butli.
· Palnik należy regularnie sprawdzać, wyjmować i czyścić, co najmniej raz w roku:
· Przy wyjmowaniu grilla z miejsca składowania.
· Jeżeli jeden lub więcej palników nie zapala się.
· Jeżeli płomień palnika zmienia kolor na intensywnie żółty.
· Jeżeli gaz zapali się za panelem sterowania.
· Aby całkowicie wyczyścić palnik, należy wyjąć go z grilla. Do usunięcia rdzy z powierzchni palnika można użyć lekkiej szczotki drucianej. Za pomocą odkurzacza do rur lub kawałka drutu usunąć zatory w otworach lub rurkach palnika, uważając, aby nie powiększyć otworów palnika.

· Może być potrzebny palnik, aby się upewnić, że wnętrze rury palnika jest czyste. Odwrócić palnik i delikatnie uderzyć nim o twardą powierzchnię, np. kawałek drewna, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia z wnętrza.
· Podczas ponownego montażu palnika należy się upewnić, że rurki są skierowane w stronę dysz.

Dyfuzor ciepła

Usunąć resztki jedzenia z dyfuzora cieplnego za pomocą drewnianego lub miękkiego plastikowego skrobaka bądź mosiężnej szczotki. Nie używać stalowego skrobaka ani szczotki. Wyczyścić ciepłą wodą z mydłem i dobrze wypłukać.

Szuflada na tłuszcz

· Po każdym użyciu należy wyjąć i oczyścić szufladę na tłuszcz z resztek jedzenia i tłuszczu, używając w razie potrzeby drewnianego lub plastikowego skrobaka.
· W przeciwnym razie może dojść do zapłonu tłuszczu. Może to doprowadzić do poważnego uszkodzenia grilla, które nie jest objęte gwarancją. W razie potrzeby szufladę na tłuszcz można wyczyścić wodą z mydłem.

Korpus grilla

Regularnie usuwać nadmiar tłuszczu z korpusu grilla za pomocą zamoczonej w wodzie z mydłem i dobrze wyciśniętej szmatki. Nadmiar tłuszczu i kawałki jedzenia można usunąć z wnętrza korpusu grilla za pomocą drewnianego lub miękkiego plastikowego skrobaka. Aby ułatwić czyszczenie, można dodać arkusz folii aluminiowej i wymieniać go przy każdym użyciu. Należy uważać, aby nie zablokować otworów odprowadzających tłuszcz. Jeżeli trzeba wyczyścić go całkowicie, należy użyć szmatki i ciepłej wody z mydłem lub szczotki nylonowej. Nie należy używać materiałów o właściwościach ściernych. Przed dokładnym czyszczeniem należy zdjąć ruszty i/lub płyty, a także palniki. Nie zanurzać przycisków gazu i dystrybutorów w wodzie. Sprawdzić zapłon po dokładnym ponownym zamontowaniu elementów w korpusie grilla.

Pokrywa grilla

Pokrywę grilla czyścić nieścierną szmatką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem. Nie używać ścierek ani proszków do szorowania, ponieważ może to trwale uszkodzić wykończenie grilla. Po oczyszczeniu dokładnie wysuszyć, aby zapobiec powstawaniu rdzy.

Wózek

· Przetrzeć szmatką zmoczoną w gorącej wodzie z mydłem i wysuszyć.
· Tak jak w przypadku wszystkich produktów ze stali nierdzewnej i w celu zagwarantowania długiej żywotności produktu, a zwłaszcza wyglądu stali nierdzewnej, zalecamy regularną konserwację elementów grilla ze stali nierdzewnej olejem ochronnym – i to już od pierwszego użycia. Od czasu do czasu można również spryskać powierzchnię środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej, przetrzeć ją miękką szmatką, a następnie wypolerować. W ten sposób powierzchnie ze stali nierdzewnej uzyskają delikatną powłokę ochronną.

Mocowania

Zalecamy sprawdzenie i dokręcenie wszystkich śrub, wkrętów itp. Raz w roku należy sprawdzić wszystkie śruby, aby się upewnić, że są dobrze dokręcone.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM/ROZWIĄZANIE

Palniki nie zapalają się pomimo użycia systemu zapłonowego

- Butla z gazem jest pusta → Wymienić ją na pełną butlę z gazem
- Uszkodzony reduktor → Sprawdzić lub wymienić reduktor
- Zapchanie się palników → Wyczyścić palniki
- Zapchanie się dysz lub węża doprowadzającego gaz → Wyczyścić dysze lub węże doprowadzające gaz
- Przewód elektrody jest odkręcony lub odłączony od elektrody → Podłączyć przewód z powrotem
- Uszkodzona/-a elektroda lub przewód → Wymienić elektrodę i przewód
- Zintegrowany zapalnik jest uszkodzony → Wymienić go
- Nieprawidłowa szczelina elektrody → Elektroda powinna być dopasowana do palnika, a jej koniec powinien znajdować się w odległości 3-4 mm od otworu w palniku. Dopasować elektrodę w wymagany sposób.

Palnik nie zapala się od zapalniczki do gazu

- Butla z gazem jest pusta → Wymienić ją na pełną butlę z gazem
- Uszkodzony reduktor → Sprawdzić lub wymienić reduktor
- Zapchanie się palników → Wyczyścić palniki
- Zapchanie się dysz lub węża doprowadzającego gaz → Wyczyścić dysze lub węże doprowadzające gaz

Mały płomień lub cofanie się płomienia (płomień w rurze palnika, zauważalne syczenie lub hałaśliwa praca)

- Zbyt mała butla z gazem → Użyć większej butli
- Zapchanie się palników → Wyczyścić palniki
- Zapchanie się dysz lub węża doprowadzającego gaz → Wyczyścić dysze lub węże doprowadzające gaz
- Wiatr → Grilla należy używać w miejscu mniej wystawionym na podmuchy wiatru

Pokrętło kurka gazu ciężko się obraca

- Zablokowany zintegrowany system zapłonowy → Wymienić kurek gazu
- Zablokowany kurek gazu → Wymienić kurek gazu u swojego sprzedawcy

6. PRZECHOWYWANIE W OKRESIE ZIMOWYM

Przechowywanie

· Przed przykryciem lub przechowywaniem grilla należy się upewnić, że urządzenie jest całkowicie schłodzone.

· Po dokładnym wyczyszczeniu zewnętrznej i wewnętrznej części (w tym grilla, palników, płyty typu plancha, rekuperatora, zbiornika) można przechowywać grill w chłodnym, suchym i niewilgotnym miejscu.

· Przed użyciem grilla po dłuższym okresie przechowywania należy przestrzegać procedur montażowych.

· Aby przedłużyć cykl życia i utrzymywać dobry stan grilla, zdecydowanie zalecamy przykrycie go, jeżeli jest pozostawiony na zewnątrz przez dłuższy czas, zwłaszcza w miesiącach zimowych. Wytrzymałe pokrowce i inne akcesoria do grilla są dostępne u lokalnego sprzedawcy.
Nawet jeśli grill jest przykryty dla ochrony, należy go regularnie sprawdzać, ponieważ może się na nim gromadzić wilgoć lub kondensacja, co może go uszkodzić. Konieczne może być osuszenie grilla i wnętrza pokrowca ochronnego. Możliwe, że na częściach grilla spleśniały pozostałości tłuszczu. Należy je czyścić gorącą wodą z mydłem.

W przypadku grilla gazowego

· Przykryć palniki folią aluminiową, aby zapobiec dostawaniu się owadów i innych zanieczyszczeń do otworów palników.

· Jeżeli grill jest przechowywany w pomieszczeniu, butla z gazem powinna być odłączona i pozostawiona na zewnątrz. Butlę gazową należy zawsze pozostawiać na zewnątrz w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od źródeł ciepła lub zapłonu.

· Nie pozwalać dzieciom na zabawę z butlą.

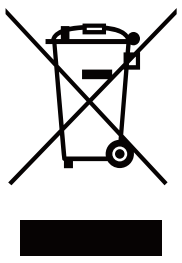
· Nie wystawiać butli gazowej na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

7. SZANUJMY NASZE ŚRODOWISKO

· Należy chronić przyrodę, dzień spędzony na świeżym powietrzu nie powinien powodować szkód ani zanieczyszczeń.

· Należy pamiętać, aby po zakończeniu eksploatacji oddać produkt do centrum utylizacji odpadów w celu recyklingu.

· Jeżeli grill posiada silnik lub dmuchawę, nie należy ich wyrzucać ani palić ich akcesoriów. Należy przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących zbierania i recyklingu takich produktów.

	Produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Należy je oddać do lokalnego punktu zbiórki w celu utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska, zgodnie z lokalnymi przepisami. W celu uzyskania informacji na temat recyklingu należy się skontaktować z władzami lokalnymi lub sprzedawcą. Materiał opakowania produktu nadaje się do recyklingu. Należy zutylizować opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska i przekazać je firmie zajmującej się zbiórką materiałów nadających się do recyklingu.

8. WARUNKI TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA

Elementy produktu mogą być przewożone w standardowych pojemnikach transportowych dowolnym środkiem transportu, pod warunkiem zabezpieczenia ich przed uszkodzeniami mechanicznymi i bezpośrednim działaniem opadów atmosferycznych. Produkty mogą być transportowane w temperaturze od -50°C do +40°C i przy wilgotności względnej do 98% (w

temperaturze +25°C). Podczas załadunku, transportu i rozładunku należy przestrzegać wszelkich środków ostrożności zapobiegających mechanicznym uszkodzeniom produktu, a także wymagań zawartych w znakach manipulacyjnych.
Produkty należy przechowywać w opakowaniach producenta, w pomieszczeniach ogrzewanych, w temperaturze od +5°C do +40°C i przy wilgotności względnej nieprzekraczającej 80% (przy temperaturze +25°C). Powinno się zapewnić warunki zapobiegające oddziaływaniu produktów naftowych i środowisk agresywnych oraz znajdować się w odległości co najmniej jednego metra od urządzeń grzewczych i źródeł ciepła.

9. GWARANCJA

Warunki gwarancji

Gwarancja sprzedaży obowiązuje od daty zakupu przez określony czas.
Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie użytkowania przez jedno prywatne gospodarstwo domowe i nie ma zastosowania do grilli używanych w środowisku komercyjnym, komunalnym lub przez wiele gospodarstw domowych, takich jak restauracje, hotele, ośrodki wypoczynkowe i wynajmowane nieruchomości.
Niniejsza gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i wykonawcze: brakujące części i komponenty, a także uszkodzenia powstałe w wyniku normalnego użytkowania. Naprawy i części zamienne nie przedłużają okresu pierwotnej gwarancji.
W żadnym wypadku w ramach tej dobrowolnej gwarancji jakiekolwiek odszkodowanie nie może przekroczyć ceny zakupu sprzedanego produktu.
Użytkownik ponosi ryzyko i odpowiedzialność za straty, uszkodzenia lub obrażenia ciała użytkownika i jego mienia i/lub innych osób i ich mienia, wynikające z niewłaściwego użycia lub nadużycia produktu lub nieprzestrzegania instrukcji dostarczonych przez firmę w załączonej instrukcji obsługi.

Wyłączenia z gwarancji

Gwarancja nie obejmuje problemów lub zdarzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania produktu. Gwarancja na produkt jest ograniczona do wartości produktu.
W szczególności wyłączone są następujące przypadki:
- Normalne zużycie (rdza, odkształcenia, odbarwienia...) Części wystawione bezpośrednio na działanie płomieni lub intensywnego ciepła. Normalnym zjawiskiem jest konieczność wymiany części w miarę upływu czasu.
- Uszkodzenia wynikające z niewłaściwej konserwacji, nieprawidłowego przechowywania, nieprawidłowego montażu lub wprowadzenia modyfikacji.
- Wszelkie szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania produktu (użytkowanie w celach komercyjnych, użytkowanie jako
Spalarnia...).
- Konsekwencje narażenia na działanie źródeł chloru, np. basenu, spa lub jacuzzi.
- Uszkodzenia spowodowane ekstremalnymi warunkami naturalnymi, np. gradobiciem, huraganami
trzęsienia ziemi, tsunami, skoki napięcia, tornada lub silne burze.
W razie jakichkolwiek pytań dotyczących instalacji lub użytkowania urządzenia należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

10. DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE

DANE TECHNICZNE

ADEO Services		CE 2575−23		
Nazwa produktu	**Grill gazowy na dwór**			
Numer modelu	**2024R09P02-0022**			
Kategoria gazu	■ $I_{3+(28-30/37)}$	■ $I_{3B/P(30)}$	□ $I_{3B/P(37)}$	□ $I_{3B/P(50)}$
Rodzaj gazu i ciśnienie zasilania	**Butane(G30)** / **Propane(G31)**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**
	28-30 mbar / **37 mbar**	**30 mbar**	**37 mbar**	**50 mbar**
Kraj docelowy	$I_{3+(28-30/37)}$: BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI, TR $I_{3B/P(30)}$: AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK, GB,GR,LV,IS $I_{3B/P(50)}$: AT,CH,CZ,DE,SK, LU $I_{3B/P(37)}$: PL			
Rozmiar wtryskiwacza palnika głównego	Ø 0.92mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	Ø 0.81mm
Rozmiar wtryskiwacza palnika bocznego	Ø 0.91mm	Ø 0.91mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm
Całkowite znamionowe ciepło wejściowe (Hs)	24.2kw(1761g/h)			
Energia elektryczna (V/DC)	Zapłon na podczerwień 1 x 1,5 V			
Numer seryjny				
Używać wyłącznie na dworze.				
Przed użyciem urządzenia przeczytać instrukcję.				
Ostrzeżenie: Dostępne części mogą być bardzo gorące. Małe dzieci należy trzymać z daleka.				
Wyprodukowano w Chinach				

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим вас за выбор этого оборудования. При разработке и производстве нашей продукции мы прилагаем все усилия для обеспечения превосходного качества и соответствия потребностям потребителей.

ПРИМЕЧАНИЕ. ЧТОБЫ ПРОЦЕСС УСТАНОВКИ, ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРИНОСИЛ ВАМ ТОЛЬКО ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ, МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С НАСТОЯЩИМ РУКОВОДСТВОМ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ. ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ОСНОВНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ, КОТОРЫЕ ПРИВЕДЕНЫ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ, И СОХРАНИТЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

1. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНИТЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ; ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С РУКОВОДСТВОМ.

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать в закрытых помещениях!

ВНИМАНИЕ! Гриль сильно нагревается. Запрещается перемещать его во время использования.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте гриль в месте, доступном для детей и домашних животных.

· Не поливайте металлическую чашу холодной водой, чтобы избежать повреждения в результате резкого изменения температуры.

· Перед установкой и использованием гриля внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.
· Оборудование предназначено для использования в домашних условиях и на улице.
· Перед розжигом гриля снимите пластиковую упаковку со всех его частей.

· После того как вы откроете упаковку, мы рекомендуем вам проверить наличие всех элементов, используемых для установки оборудования; для этого обратитесь к настоящему руководству. Если оборудование повреждено или имеет какие-либо дефекты, не используйте его и верните в ближайший магазин.
· Исключительно для использования на открытом воздухе. Запрещается использовать данное оборудование в помещении.
· Несоблюдение инструкций настоящего руководства может привести к серьезным травмам или повреждениям оборудования.
· Перед использованием выберите для оборудования место, отвечающее всем требованиям безопасности.
· Перед розжигом откройте крышку гриля.
· Использование этого гриля требует определенного контроля и соблюдения мер предосторожности.
· Запрещается оставлять разожженный гриль без присмотра.
· Запрещается перемещать оборудование во время использования.
· Используйте этот гриль только на устойчивой и ровной поверхности.
· Внесение любых изменений в конструкцию этого гриля может быть опасным, это запрещено и ведет к аннулированию гарантии.
· Запрещается вносить изменения в конструкцию оборудования.
· Гриль должен устанавливаться на расстоянии не менее одного метра от любого потенциально взрывоопасного и легковоспламеняющегося вещества, а также от любого легковоспламеняющегося предмета.
· Тщательно выбирайте место, где будет использоваться гриль. Используйте гриль на открытом пространстве, не продуваемом ветром, в стороне от деревьев и других предметов, которые могут загореться.
· При первом использовании разогрейте гриль и поддерживайте огонь, по крайней мере, в течение 30 минут, это поможет удалить остатки смазки, используемой во время производства. Это также придаст устойчивость лакокрасочному покрытию, и в процессе разогрева произойдет выделение запаха, который исчезнет при использовании.
· Ручка крышки может быть очень горячей. Беритесь только за центр ручки. Рекомендуется использовать кухонные рукавицы.
· Некоторые части гриля сильно нагреваются. Соблюдайте осторожность при использовании оборудования в присутствии детей, пожилых людей и животных.
· При работе гриля некоторые поверхности нагреваются до очень высоких температур. При перемещении гриля будьте предельно осторожны особенно, когда рядом пожилые люди или дети. Примите меры для защиты себя от ожогов.
· Соблюдайте осторожность: при открытии крышки может вырваться горячий пар.
· Чтобы избежать воспламенения, убедитесь, что чаша гриля чистая, удалите лишний жир и маринад, прежде чем приступить к жарке.
· Следите за тем, чтобы гриль находился на расстоянии не менее одного метра от любой легковоспламеняющейся конструкции или поверхности. Не используйте его под легковоспламеняющимися конструкциями.
· Во время использования гриля держите рядом с грилем ведро с водой или песком, особенно во время сильной жары или в очень сухую погоду.
· Используйте посуду, специально предназначенную для гриля, с длинными термостойкими ручками. (Ø10 см и Ø24 см — минимальный и максимальный размеры рекомендованной для использования кухонной посуды).
· Не пользуйтесь аэрозолями рядом с грилем.
· Во время использования данное оборудование должно находиться вдали от легковоспламеняющихся материалов.
· Если у вас есть вопросы относительно этих инструкций, обратитесь к местному дистрибьютору.
· Чтобы предотвратить появление ржавчины на поверхностях из нержавеющей стали, убедитесь, что они не подвергаются воздействию хлора, соли или железа.
· Мы не рекомендуем использовать этот гриль рядом с морем, бассейном или железнодорожными путями.
· Не используйте этот гриль при сильном ветре.
· Запрещается накрывать гриль до тех пор, пока он полностью не остынет.
· Чистка гриля должна производиться только после того, как оборудование полностью остынет.
· Данное оборудование не является игрушкой, следите за тем, чтобы дети не играли с грилем.
· При продаже или передаче оборудования третьему лицу всегда прилагайте к нему соответствующее руководство пользователя.

· Сохраните эту инструкцию для использования в будущем.

2. ГАЗОВАЯ УСТАНОВКА

· Только для использования с сжиженным горючим газом в баллонах. Необходимо использовать соответствующий редуктор для пропана, бутана или смеси этих газов.
· Этот гриль оснащен системой розжига. Запрещается использовать для розжига бензин, керосин, древесный уголь или жидкое топливо.
· Запрещается устанавливать газовые баллоны непосредственно под грилем.
· Запрещается использовать гриль и хранить газовые баллоны ниже уровня земли. Газ тяжелее воздуха: при утечке газ скапливается в нижней точке и может взорваться при контакте с пламенем или искрой.
· Запрещается хранить или использовать газовые баллоны в горизонтальном положении. Любая утечка может повлечь за собой очень серьезные последствия, а в газопровод может попасть жидкость.
· Запрещается хранить газовые баллоны в помещении.
· После использования закрывайте клапан газоприемника.
· Прежде чем использовать гриль, проверьте его на наличие утечек. Это единственный надежный способ обнаружить утечку газа на стыках или соединениях после сборки.
· Проверяйте герметичность раз в год и каждый раз при замене или удалении газового баллона и шланга.

Проверка на утечку

Данная проверка всегда должна проводиться в хорошо проветриваемом помещении. Выполняйте проверку на утечку раз в год и каждый раз при замене газового баллона или шланга.
Этап 1 — убедитесь, что все ручки находятся в выключенном положении.
Этап 2 — откройте регулирующий газовый вентиль на баллоне или редукторе.
Этап 3 — проверьте наличие возможных утечек, нанеся на все соединения в газовой системе, включая соединения клапана газового баллона, шланга и редуктора, раствор воды (50 %) и мыла (50 %). При проведении проверки на утечки запрещается использовать открытое пламя.
Этап 4 — образование пузырьков над некоторыми уплотнениями указывает на наличие утечки.
Перекройте подачу газа. Подтяните все соединения. Повторите проверку. Если пузырьки образуются снова, не используйте гриль и обратитесь за помощью к местному дистрибьютору. Тщательно вытрите водно-мыльный раствор со всех стыков и соединений после проверки на утечку.

Меры предосторожности

· Не закрывайте отверстия для впуска воздуха на корпусе гриля.
· Если требуется заменить баллон, проверьте, что он плотно закрыт, и, прежде чем продолжать, убедитесь, что поблизости нет источников воспламенения (сигарет, открытого огня, искр и т. д.).

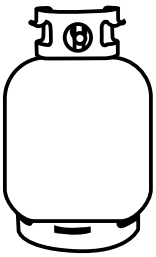
Подключение газового шланга к грилю

· Подсоедините газовый шланг к отверстию для впуска газа на левой стороне гриля. Не затягивайте слишком сильно. Не используйте изоляционную ленту или клейкую жидкость для крепежа.
· Затяните крепеж вручную.

Крепление редуктора

· Убедитесь, что все ручки управления грилем находятся в выключенном положении. Подсоедините редуктор к газовому баллону, следуя инструкциям, предоставленным продавцом редуктора и баллона.

Информация о газе и редукторе



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	**I3+**
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	**I3B/P**
PL	Propane (G31) 37 mbar	**I3P**

Этот гриль может работать на сжиженном пропане или бутане в баллонах. Баллоны с пропаном обеспечат вас газом круглый год, даже зимой, когда холодно. Для замены баллонов вам может понадобиться разводной ключ (не входит в комплект поставки). Баллоны с бутаном обеспечивают достаточный запас газа в летнее время, но производительность гриля может снизиться, если температура газа опустится ниже +10 °C. Убедитесь, что вы выбрали правильный газовый баллон и редуктор для своего гриля.

• Шланг должен свободно висеть, он не должен быть изогнут, сложен или перекручен, чтобы не препятствовать прохождению газа. Всегда проверяйте шланг перед использованием на наличие трещин, порезов или чрезмерного износа.

• Ни одна часть шланга, кроме места соединения, не должна касаться горячих частей гриля. Если шланг поврежден, замените его подходящим шлангом, специально предназначенным для баллонов сжиженного горючего газа и отвечающим требованиям национальных стандартов страны, в которой он используется.

• Используйте подходящий шланг, отвечающий требованиям стандарта ISO3821, длина которой не превышает 1,5 м.

Для оптимальной производительности мы рекомендуем использовать баллон бутана на <7 кг или балло нпропана на <13 кг. Используйте соответствующий регулятор, отвечающий требованиям стандарта EN16129.**ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ЭФФЕКТИВНОЙ РАБОТЫ ГРИЛЯ НЕОБХОДИМО ИМЕТЬ ОТВЕЧ АЮЩИЙТРЕБОВАНИЯМ РЕДУКТОР И ГАЗОВЫЙ БАЛЛОН. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕ ГО ИЛИ**

НЕИСПРАВНОГО РЕДУКТОРА ОПАСНО И ПРИВЕДЕТ К АННУЛИРОВАНИЮ ГАРАНТИИ. Проконсультируйтесь с местным продавцом газовых баллонов, чтобы определить какие газовые баллоны и редукторы подходят для вас лучше всего.

Запрещается вносить изменения в конструкцию частей, опломбированных производителем или его агентом.

3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ

ГРИЛЬ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ЖАРКИ ПРОДУКТОВ (МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ И Т. Д.).

НЕОБХОДИМО СТРОГО СОБЛЮДАТЬ ОБЩЕПРИНЯТЫЕ ПРЕДПИСАНИЯ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ И СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.

ВЫПОЛНЯЙТЕ ТОЛЬКО ТЕ ДЕЙСТВИЯ, КОТОРЫЕ ОПИСАНЫ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ И НЕДОПУСТИМЫМ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБЫЕ ВОЗНИКАЮЩИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ТАКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОВРЕЖДЕНИЯ.

ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ СЛЕДУЕТ РАЗМЕЩАТЬ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ, В ОТКРЫТОМ И ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ МЕСТЕ, ПОДАЛЬШЕ ОТ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ МАТЕРИАЛОВ.

ОПАСНО! ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА! ГРИЛЬ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕМЕЩАТЬ ЕГО ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ! РАЗМЕЩАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ВНЕ ДОСТУПА ДЕТЕЙ, ПОЖИЛЫХ ЛЮДЕЙ И ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ ГРИЛЬ В ЗАКРЫТЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ!

Предупреждения

· Прежде чем приступать к использованию гриля, обязательно ознакомьтесь с разделом «Важная информация» данного руководства.

· Конструкция этого гриля не позволяет использовать более 50 % площади приготовления в качестве сплошного противня. Если противни будут полностью закрыты, это приведет к чрезмерному нагреву, что может вызвать повреждение гриля. Гарантия на подобные повреждения не распространяется.

Розжиг гриля

· Перед розжигом откройте крышку гриля. Никогда не разжигайте гриль с закрытой крышкой.

· Убедитесь, что все газовые ручки переведены в выключенное положение. Откройте регулирующий газовый вентиль на газовом баллоне или редукторе.

· Нажмите на ручку той горелки, которую требуется зажечь, и поверните ее против часовой стрелки, пока не почувствуете сопротивление вращению. Подождите 4 секунды, затем продолжайте поворачивать ручку до щелчка (горелка должна нормально загореться). Повторите это действие несколько раз, пока горелка не загорится.

· Зажгите другие горелки в любом порядке в зависимости от потребностей. Перед тем как чем зажечь следующую горелку, убедитесь, что предыдущая горит.

· Если горелка не зажглась после выполнения описанной выше процедуры, поверните все ручки в положение «выключено». Закройте газовый вентиль на газовом баллоне. Подождите пять минут. Повторите все шаги, описанные выше. Если гриль по-прежнему не разжигается, обратитесь к инструкции по розжигу, которая приведена ниже.

· После зажигания горелки должны гореть на максимальной мощности в течение 3–5 минут для предварительного нагрева гриля. Этот процесс следует выполнять перед каждым сеансом приготовления пищи. Крышка во время предварительного нагрева должна оставаться открытой.

· После предварительного нагрева включите все горелки на минимальную мощность для лучшего результата.

Инструкции по ручному розжигу

· Перед розжигом откройте крышку гриля. Никогда не разжигайте гриль с закрытой крышкой.

· Убедитесь, что все газовые ручки переведены в выключенное положение. Откройте регулирующий газовый вентиль на газовом баллоне или редукторе.

· Поднесите зажженную спичку к крайнему правому запальному отверстию под панелью управления и поместите ее рядом с правым отверстием горелки.

· Нажмите и поверните крайнюю правую ручку против часовой стрелки до упора.

· После того как загорится правая горелка, включите остальные горелки справа налево.

· Перед тем как чем зажечь следующую горелку, убедитесь, что предыдущая горит.

· Если крайняя правая горелка не загорается, свяжитесь к местным дистрибьютором.

· После зажигания горелки должны гореть на максимальной мощности в течение

· 3–5 минут для предварительного нагрева гриля. Этот процесс следует выполнять перед каждым сеансом приготовления пищи. Крышка во время предварительного нагрева должна оставаться открытой.

· После предварительного нагрева включите все горелки на минимальную мощность для лучшего результата.

Приготовление на гриле

· Горелки из нержавеющей стали нагревают тепловой диффузор (или емкость с топливными брикетами / лавовым камнем) под грилем, который, в свою очередь, нагревает размещенные на решетке продукты. Натуральные соки продуктов, образующиеся во время приготовления, попадают на горячий тепловой диффузор (или топливные брикеты / лавовый камень) и испаряются. Образовавшийся дым обволакивает продукты, поднимаясь вверх, придавая еде неповторимый аромат шашлыка. Для более равномерного приготовления опустите крышку гриля, убедившись, что горелки работают на слабом огне.

Приготовление на противне

· Горелки непосредственно нагревают противень, на котором готовится еда. На противнях можно готовить небольшие по размеру продукты, например, морепродукты, которые могут провалиться между прутьями

решетки. Также противни можно использовать для продуктов, которые готовятся при высокой температуре / в течение короткого времени, например, овощи и небольшие кусочки рыбы. Кроме того, их можно использовать точно так же, как варочную панель на кухне, для жарки стейков, яиц и т. д. Также на противнях можно нагревать кастрюли или поддерживать пищу в горячем состоянии.

Приготовление с помощью инфракрасного излучения

· Инфракрасное излучение дает лучистую энергию, которая обеспечивает очень быстрый нагрев. Это мощное тепло создается с помощью горелок с несколькими отдельными отверстиями, расположенными на равном расстоянии друг от друга. Таким образом обеспечивается излучение, повышающее температуру до 980 °C (более 1800 °F). Идеально подходит для обжаривания пищи.

Термощупы

· Данный гриль оснащен двумя встроенными термощупами, которые измеряют температуру пищи в процессе ее приготовления.

· Вставьте термощуп в приготавливаемый продукт. Вставьте штекер в разъем, расположенный на панели управления. Температура приготавливаемого продукта отображается на ЖК-дисплее.

Контроль над вспыхиванием пламени. *Важная информация*

· Если во время приготовления пищи капли и жир попадают на горячие тепловые диффузоры, возникают вспышки пламени. Конечно, дым придает приготавливаемой на гриле пище приятный вкус, но лучше этого избегать, чтобы не пережарить готовящуюся пищу. Чтобы не допустить вспыхивания пламени, необходимо удалить лишний жир с продуктов перед их приготовлением. Используйте маринады и кулинарные соусы в разумных количествах. Также для приготовления пищи необходимо переключить горелки на минимальную мощность.

· Как правило, вспышки пламени можно потушить, засыпав тепловые диффузоры химическим разрыхлителем или солью. Находясь рядом с варочной поверхностью гриля, всегда защищайте руки, чтобы не обжечься.

· В случае возгорания жира следуйте приведенным ниже инструкциям.

Возгорание жира

· Опорожняйте и очищайте ящик для жира от остатков пищи после каждого использования.

· Если гриль используется для больших вечеринок, его необходимо выключать каждые два часа и чистить. Его нужно будет чистить чаще, если вы часто готовите очень жирную пищу (сосиски, острые колбаски и т. д.). Несоблюдение этих инструкций может вызвать возгорание жира, что может привести к травмам и повреждению гриля.

В случае возгорания жира / предупреждения

· Выключите все газовые ручки, если это можно сделать безопасным образом.

· Закройте газовый баллон.

· Не подпускайте никого к грилю и подождите, пока погаснет пламя.

· Не закрывайте крышку гриля.

· Запрещается поливать гриль водой Если вы используете огнетушитель, он должен быть порошкового типа.

· Не вынимайте ящик для жира.

· Если кажется, что огонь не утихает или, наоборот, усиливается, позвоните в пожарную службу.

Окончание жарки

· После каждого приготовления пищи переключите горелки гриля на максимальную мощность и оставьте их гореть в этом режиме в течение 5 минут. Это позволит сжечь остатки пищи и, следовательно, облегчит очистку. Во время выполнения этих действий крышка должна быть открыта.

· После каждого использования необходимо чистить гриль, чтобы избежать скопления жира, оставшегося после приготовления пищи, и риска его воспламенения.

Выключение гриля

· Когда вы закончите пользоваться грилем, полностью поверните все газовые краны по часовой стрелке в положение «выключено» и перекройте подачу газа в баллоне.

· Прежде чем закрыть крышку, подождите, пока гриль достаточно остынет.

4. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД ЗА ГАЗОВЫМ ГРИЛЕМ

· Регулярно чистите гриль между использованиями и особенно после длительного хранения. Перед чисткой убедитесь, что гриль и его компоненты достаточно остыли. Не оставляйте гриль на открытом воздухе в ненастную погоду и обеспечьте его защиту от влаги.

· Запрещается поливать гриль водой, пока его поверхности не остынут.

· Не прикасайтесь к горячим частям, не защитив руки.

Чтобы продлить срок службы гриля и поддерживать его в хорошем состоянии, мы настоятельно рекомендуем накрывать гриль, если вы оставляете его на открытом воздухе в течение длительного периода времени, особенно в зимние месяцы. Прочные чехлы и другие аксессуары для гриля можно приобрести у местного дистрибьютора.

Даже если ваш гриль закрыт защитным чехлом, его следует регулярно осматривать, так как на нем может образоваться влага или конденсат, которые могут повредить оборудование. У вас может возникнуть необходимость просушить гриль и внутреннюю часть его защитного чехла. Также существует вероятность, что на некоторых частях гриля могли остаться заплесневелые капли жира. Их необходимо очистить очень горячей мыльной водой.

Любые обнаруженные ржавые детали, не контактирующие с пищевыми продуктами, необходимо обработать средством для удаления ржавчины и подкрасить термостойкой краской для гриля.

Варочные поверхности

· После того, как гриль остынет, промойте его горячей водой с мылом. Чтобы удалить остатки пищи, используйте средство для мытья посуды. Не используйте абразивный порошок или абразивную губку, так как они могут повредить покрытие вашего гриля, восстановить которое будет невозможно. Промойте и хорошо высушите оборудование. Мы не рекомендуем мыть противни в посудомоечной машине из-за того, что они довольно тяжелые.

· Ни в коем случае нельзя забывать, что использование кубиков льда может вызвать скачок температуры и привести к растрескиванию эмали противня.

· Если на варочной поверхности, контактирующей с пищей, образуется ржавчина, эту поверхность необходимо заменить.

Уход за горелками

· Ваша горелка настроена на максимальную мощность. При зажигании горелки, как правило, вы видите голубое пламя, иногда с желтыми язычками. Если пламя имеет скорее желтый цвет, это может быть связано с наличием мусора или насекомых в отверстиях или трубках горелки. Такой мусор может вызвать закупорку или ограничение потока газа, что может привести к возгоранию за панелью управления и, как следствие, к серьезным повреждениям гриля. Если это произошло или есть вероятность, что такое может произойти, необходимо немедленно перекрыть подачу газа из баллона.

· Горелку следует регулярно осматривать, снимать и чистить, по крайней мере, один раз в год, или чаще при следующих условиях:

· При извлечении гриля из места хранения.

· Если одна или несколько горелок не зажигаются.

· Если пламя горелки имеет слишком желтый цвет.

· В случае воспламенения газа за панелью управления.

· Чтобы полностью очистить горелку, снимите ее с гриля. Для удаления ржавчины с поверхности горелки можно использовать мягкую металлическую щетку. Для устранения засоров в отверстиях горелки или трубках используйте средство для чистки труб или кусок стальной проволоки. Действуйте осторожно, чтобы не расширить слишком сильно отверстия горелки.

· Для проверки чистоты трубки горелки вам может потребоваться фонарик. Переверните горелку и осторожно постучите ею о твердую поверхность, например, о кусок дерева, чтобы удалить мусор изнутри.
· При повторной установке горелки следите за тем, что трубки устанавливались перед форсунками.

Тепловой диффузор

Удалите остатки пищи из теплового диффузора деревянным или мягким пластиковым скребком или латунной щеткой. Запрещается использовать стальной скребок или стальную щетку. Очистите диффузор теплой мыльной водой и хорошо промойте.

Ящик для жира

· После каждого использования извлекайте и очищайте ящик для жира от всех остатков пищи и жира, используя при необходимости деревянный или пластиковый скребок.
· Несоблюдение этих инструкций может вызвать возгорание жира. Это приводит к серьезным повреждениям гриля, гарантия на которые не распространяется. При необходимости ящик для жира можно вымыть водой с мылом.

Корпус гриля

Регулярно удаляйте излишки жира с корпуса гриля смоченной в мыльной воде и тщательно отжатой салфеткой. С внутренней части корпуса гриля излишки жира и кусочки пищи можно удалить деревянной или мягкой пластиковой лопаткой. Чтобы облегчить очистку, можно класть внутрь корпуса лист алюминиевой фольги, меняя его при каждом использовании. Соблюдайте осторожность, чтобы не закупорить отверстия для стекания жира. Если необходимо полностью очистить гриль, воспользуйтесь салфеткой и теплой водой с мылом или нейлоновой щеткой. Запрещается использовать абразивные материалы. Перед полной очисткой гриля выньте решетки и/или противни и снимите горелки. Не допускайте попадания воды на газовые ручки или горелки. Проверьте розжиг гриля после того, как все элементы были снова аккуратно установлены в корпус.

Крышка гриля

Очистите крышку гриля салфеткой или губкой из неабразивного материала и горячей водой с мылом. Не используйте абразивный порошок или абразивную губку, так как они могут повредить покрытие вашего гриля, восстановить которое будет невозможно. Тщательно высушите гриль после такой очистки, чтобы предотвратить образование ржавчины.

Тележка

· Протрите салфеткой, смоченной в теплой мыльной воде, затем высушите.
· Для того, чтобы обеспечить длительный срок службы вашего оборудования, в частности, сохранение внешнего вида, как и для любого оборудования из нержавеющей стали, мы рекомендуем регулярно, начиная с первого использования, наносить на части вашего гриля, выполненные из нержавеющей стали, защитную смазку. Время от времени также можно опрыскивать поверхность очистителем для нержавеющей стали, протирать мягкой салфеткой и полировать до зеркального блеска. Это обеспечит наличие на поверхностях из нержавеющей стали тонкой защитной пленки.

Крепеж

Мы рекомендуем проверить и затянуть все винты, болты и т. д. Проверяйте затяжку винтов раз в год.

5. ПОИСК И ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА/РЕШЕНИЕ

Горелки не зажигаются с помощью системы розжига

- Газовый баллон пуст → Заправьте баллон (не более, чем на 80%)
- Регулятор неисправен → Проверьте или замените регулятор
- Горелки закупорены → Почистите горелки
- Закупорка разъемов или газового шланга → Почистите разъем или газовый шланг
- Кабель электрода ослаб или отсоединен от электрода → Подсоедините кабель
- Электрод или кабель поврежден → Замените электрод или кабель
- Встроенный запал поврежден → Замените его.
- Неправильная установка электрода → Электрод должен совпадать с горелкой с расстоянием 3-4 мм между концом электрода и отверстием на горелке. Скорректируйте положение электрода..

Горелка не зажигается с помощью газа

- Газовый баллон пуст → Заправьте баллон (не более, чем на 80%)
- Регулятор неисправен → Проверьте или замените регулятор
- Горелки закупорены → Почистите горелки
- Закупорка разъемов или газового шланга → Почистите разъем или газовый шланг

Небольшое пламя или пламя погасает (пламя в трубе горелки, слышен свист или гудение)

- Газовый баллон слишком мал → Используйте баллон большего размера
- Горелки закупорены → Почистите горелки
- Закупорка разъемов или газового шланга → Почистите разъем или газовый шланг
- Ветер → Используйте мангал на менее ветренном месте

Кнопка газового крана поворачивается с трудом

- Встроенная система розжига заклинен → Замените газовый кран
- Газовый кран заклинен → Замените газовый кран у своего дилера

6. ХРАНЕНИЕ В ЗИМНИЙ ПЕРИОД ВРЕМЕНИ

Размещение на хранение

· Прежде чем накрыть или убрать гриль, убедитесь, что он остыл.

· После полной очистки снаружи и внутри (включая решетки, горелки, планчи, уловитель) гриль можно хранить в прохладном, сухом, не влажном месте.

· Перед использованием гриля после длительного хранения повторно выполните процедуру установки.

· Чтобы продлить срок службы гриля и поддерживать его в хорошем состоянии, мы настоятельно рекомендуем закрывать гриль, если вы оставляете его на открытом воздухе в течение длительного периода времени, особенно в зимние месяцы Прочные чехлы и другие аксессуары для гриля можно приобрести у местного дистрибьютора.

Даже если ваш гриль закрыт защитным чехлом, его следует регулярно осматривать, так как на нем может образоваться влага или конденсат, которые могут повредить оборудование. У вас может возникнуть необходимость просушить гриль и внутреннюю часть его защитного чехла. Также существует вероятность, что на некоторых частях гриля могли остаться заплесневелые капли жира. Их необходимо очистить очень горячей мыльной водой.

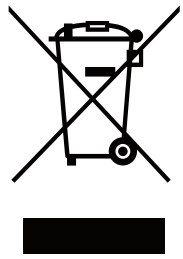
Для газового гриля

· Накройте горелки алюминиевой фольгой, чтобы защитить отверстия горелок от попадания в них насекомых и другого мусора.

· Если гриль хранится в помещении, газовый баллон необходимо отсоединить и оставить на открытом воздухе. Газовый баллон следует всегда оставлять на открытом воздухе, в сухом и хорошо проветриваемом месте, вдали от источников тепла или воспламенения.
· Не позволяйте детям играть с этим баллоном.
· Обеспечьте защиту газового баллона от воздействия прямых солнечных лучей.

7. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

· Спасибо за защиту окружающей среды. День работы оборудования на открытом воздухе не должен наносить ущерб или загрязнять окружающую среду.
· Не забудьте вернуть оборудование по истечении срока службы в центр утилизации для переработки.
· Если гриль оснащен двигателем или воздуходувкой, не выбрасывайте и не сжигайте их компоненты. Соблюдайте действующие правила по сбору и переработке оборудования данного типа.

	Запрещается утилизировать электротехнические оборудования вместе с бытовыми отходами. Их следует сдать в муниципальный пункт сбора для экологически безопасной утилизации в соответствии с требованиями местного законодательства. Обратитесь в местные органы власти или к вашему продавцу за консультацией по утилизации. Материал упаковки пригоден для вторичной переработки. Утилизируйте упаковку экологически безопасным способом и передайте ее в службу сбора вторичного сырья.

8. УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ

Изделия подлежат транспортировке в стандартных транспортных контейнерах любым видом транспорта при условии, что они защищены от механических повреждений и прямого воздействия атмосферных осадков. Изделия могут перевозиться при температуре от -50 °C до +40 °C при относительной влажности до 98 % (при +25 °C). Во время загрузки, транспортировки и выгрузки необходимо соблюдать все меры защиты от механических повреждений, а также требования к сигнализации при погрузочно-разгрузочных работах.

Изделия должны храниться в заводской упаковке в отапливаемых помещениях при температуре от +5 °C до +40 °C включительно и при относительной влажности не более 80 % (при температуре +25 °C). Условия должны исключать воздействие нефтепродуктов и агрессивной среды, а расстояние до отопительных приборов и источников тепла должно быть не менее метра.

9. ГАРАНТИЯ

Для первоначального покупателя, на данное изделие распространяется гарантия от исходных дефектов материалов и производственный брак.

Как для всех изделий из нержавеющей стали, в целях обеспечения долгого срока службы Вашего изделия, в частности, внешнего виде нержавеющей стали, рекомендуем регулярно обрабатывать стальные поверхности Вашего мангала защитной смазкой, начиная с первого использования.

В течение данного периода Ваш магазин обеспечит бесплатную замену дефектных компонентов, использующихся в домашних условиях, при соблюдении следующих условий:

Данная гарантия распространяется только на использование на отдельно стоящем частном месте для мангала и не применяется к мангалам, используемым в коммерческих, общественных местах и в местах с несколькими мангалами, например, в ресторанах, отелях, туристических лагерях и пунктах проката.

В рамках данной добровольной гарантии ни в коем случае не предусматривается никакая компенсация, превышающая сумму покупки приобретенного изделия.

Вы принимаете на себя риски и ответственность за потерю, повреждение или травмы, которые могут быть причинены Вам или Вашему имуществу и (или) третьим лицам и их имуществу в результате неправильной эксплуатации, злоупотреблений или несоблюдения инструкций к изделиям, приведенных в прилагаемом руководстве.

Изделие не подлежит неправильной эксплуатации или небрежному обращению, включая воздействие кипящего жира или избыточного пламени, а также использование некачественного регулятора газа или его некорректное использование.

Изделие не должно подвергаться повреждениям вследствие воздействия посторонних предметов, веществ или несчастных случаев.

Гарантия предлагается в качестве дополнения и не заменяет законных прав потребителя.

Если у Вас имеются вопросы, связанные с монтажом или эксплуатацией Вашего устройства, обратитесь в службу послепродажной поддержки Вашего магазина.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ADEO Services			CE 2575−23		
Название продукта	**Газовый гриль для использования на открытом воздухе**				
Номер модели	2024R09P02-0022				
Категория газа	■ $I_{3+(28-30/37)}$		■ $I_{3B/P(30)}$	□ $I_{3B/P(37)}$	□ $I_{3B/P(50)}$
Газ и давление подачи	**Butane(G30)**	**Propane(G31)**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**
	28-30 mbar	**37 mbar**	**30 mbar**	**37 mbar**	**50 mbar**
Страна назначения	$I_{3+(28-30/37)}$: BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI, TR $I_{3B/P(30)}$: AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK, GB,GR,LV,IS $I_{3B/P(50)}$: AT,CH,CZ,DE,SK,LU $I_{3B/P(37)}$: PL				
Размер форсунки главной горелки	Ø 0.92mm		Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	Ø 0.81mm
Размер форсунки боковой горелки	Ø 0.91mm		Ø 0.91mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm
Общая номинальная тепловая мощность (Hs)	24.2kw(1761g/h)				
Потребление электроэнергии (В пост. тока)	1 батарейка 1,5 В (розжиг инфракрасной горелки)				
Серийный номер					
Используйте только вне помещения.					
Перед использованием устройства прочитайте инструкции.					
Предупреждение. Доступные части могут быть очень горячими. Не подпускайте детей близко.					
Сделано в Китае					

КІРІСПЕ

Осы өнімді таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз Біздің өнімді жобалағанда және өндіргенде пайдаланушылардың қажеттіліктеріне жауап беретін тамаша сапамен қамтамасыз ету үшін біз барлық күш - жігерімізді саламыз.

МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУ! ӨНІМ ОРНАТУ, ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ КЕЗІНДЕ СІЗДІ ТОЛЫҚ ҚАНАҒАТТАНДЫРУ ҮШІН БІЗ СІЗГЕ ӨНІМДІ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА ОСЫ БАСШЫЛЫҚТЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗҒА КЕҢЕС БЕРЕМІЗ. МАРХАБАТ, ОСЫ БАСШЫЛЫҚТАҒЫ ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НЕГІЗГІ ЕСКЕРТУЛЕРГЕ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ, ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ӘРІ ҚАРАЙ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАҢЫЗ.

1. МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

МАҢЫЗДЫ, ӘРІ ҚАРАЙ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАҢЫЗ: МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ

- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Жабық бөлмелерде пайдаланбаңыз!

- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Барбекюді балаларға және үй жануарларына қолжетімді жерде қалдырмаңыз.

- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Бұл барбекю қатты қызатын болады. Пайдаланып жатқан кезде оның орнын ауыстырмаңыз.

· Ыстық өту нәтижесінде зақымданудан алшақ болу үшін металдан жасалған тостағанға салқын су құймаңыз.

· Мархабат, барбекюді жинар және құрастырар алдында осы нұсқаулықтарды мұқият оқып шығыңыз.
· Бұл өнім үйде және таза ауада пайдалануға тағайындалған.
· Барбекюді тұтатар алдында барлық бөлшектерінен платик қаптамаларын шешіңіз.
· Қаптаманы ашқаннан кейін бұйымды жинау үшін қажетті әр элементтің болуын тексеріп шығуға кеңес береміз, ол үшін нұсқаулыққа жүгініңіз. Егер бұйым зақымдалған немесе қандай да бір ақаулықтарға ие болса, мархабат, оны пайдаланбаңыз және жақын жердегі дүкенге қайтарыңыз.
· тек бөлмеден тыс жерде пайдалану үшін. Бұл құрылғыны бөлме ішінде пайдаланбаңыз.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

· Осы басшылықта келтірілген нұсқаулықтарды сақтамау, күрделі зақымдарға немесе бұзылуларға алып келуі мүмкін.
· Пайдаланар алдында абсолютті қауіпсіз жерді таңдап алыңыз.
· Тұтатар алдында барбекюдің қақпағын ашыңыз.
· Осы барбекюді пайдалану минималды бақылауды және сақтандыру шараларын талап етеді h
· Тұтатылған барбекюді ешқандай жағдайда қараусыз қалдыруға болмайды.
· Пайдалану кезінде құрылғынын орнын ауыстырмаңыз.
· Осы барбекюді тек тегіс және орнықты бетте пайдаланыңыз.
· Осы барбекюдің кез келген түрленімдері қауіпті, тыйым салынған болуы мүмкін және кепілдікті жояды.
· Құрылғыны түрлендірмеңіз.
· Бұл барбекю кез келген әлеуетті жарылу қауіпі бар жеңіл тұтанғыш заттан, сонымен бірге кез келген жеңіл тұтанатын заттардан бір метрден асатын қашықтықта орналастырылу керек.
· Барбекю қолданылатын жерді мұқият таңдаңыз. Орын жел жоқ - ашық жерде, жанып кетуі мүмкін болатын ағаштар мен өзге заттардан алыс орналасу керек.
· Бірінші пайдаланғанда барбекюді қыздырыңыз және отынды қызыл отта 30 минуттан кем ұстамаңыз, бұл дайындау кезінде қалған май қалдықтарын жоюға көмектеседі. Бұл бояуды тұрақтандырады, және осы кезде иіс бөлінеді, ол кейін пайдаланған кезде жойылады.
· Қақпақтың тұтқасы өте қатты қызуы мүмкін. Тұтқаның тек ортасынан ұстаңыз. Тұтқыштар пайдалануға кеңес беріледі.
· Барбекюдің кейбір бөліктері қатты қызады. Балалар, қарт кісілер мен жануарлар болғанда сақ болыңыз.
· Барбекю жұмыс жасаған кезде кейбір беттер өте жоғары температураларға дейін қызады. Барбекюдің орнын ауыстырғанда қарт кісілер мен балаларға ерекше назар аударып, күйіп қалу тәуекелдерінен өзіңізді қорғап, шекті сақтық шараларын сақтаңыз.
· Қақпақты ашқан кезде шығатын ыстық будан абай болыңыз.
· Қаспақтанудың алдын алу үшін грильде ас дайындар алдында май мен маринад артығын алып тастап, таба таза екеніне көз жеткізіңіз.
· Барбекю қандай да бір тез тұтанғыш құрылымдар мен беттерден бір метр радиустан жақын орналаспағандықтарына көз жеткізіңіз. Жеңіл тұтанатын беттердің астында пайдаланбаңыз.
· Пайдаланған кезде барбекюдің қасына суға немесе құмға толған шелекті, соның ішінде мықты ыстық күндері немесе өте құрғақ ауа райында қойыңыз.
· Барбекю дайындау үшін арнайы тағайындалған және ұзын қызуға шыдамды тұтқамен жабдықталған ыдысты пайдаланыңыз. (Ø10 см және Ø24 см – бұл пайдалану үшін жарамды ыдыс - аяқтың минималды және максималды өлшемдері).
· Барбекюдің қасында аэрозольдар пайдаланбаңыз.
· Пайдаланған кезде бұл жабдық жеңіл тұталатын материалдардан алыс орналасу керек.
· Егер сізде осы нұсқауға қатысты қандай да бір сұрақтарыңыз болса, мархабат, өзіңіздің жергілікті дилеріңізге хабарласыңыз.
· Тот баспайтын болаттан жасалған бетте тотықтың пайда болуын алдын алу үшін оның хлор, тұз немесе темірдің әсер етуіне шалдықпағанына көз жеткізіңіз.
· Біз бұл барбекюді теңіз, бассейн немесе теміржол жолдарының жанында пайдаланбауға кеңес береміз.
· Бұл барбекюді қатты желде пайдаланбаңыз.
· Барбекю толық суымағанша ешқашан үстін жаппаңыз.
· Барбекюді тек толық суығаннан кейін ғана тазалаңыз.
· Бұл бұйым ойыншық емес, құрылғымен балалардың ойнамауын қадағалаңыз.
· Егер сіз құрылғыны сатсаңыз немесе үшінші тарапқа берсеңіз, әрқашан сәйкес пайдалану басшылығын беріңіз.
· Осы нұсқаулықтарды келешекте пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

2. ГАЗДЫ ТҰТАТУ ЖҮЙЕСІ

· Тек баллондардағы сұйытылған жанғыш газдармен пайдалануға арналған. Сіз пропан, бутан және газ қоспаларына арналған сәйкес реттегішті пайдалануыңыз керек.
· Бұл барбекю тұтату жүйесімен жабдықталған. Тұтату үшін бензин, керосин, ағаш көмірін немесе сұйық отынды пайдаланбаңыз.
· Газ баллондарын тікелей барбекюдің астында орналастыруға болмайды.
· Жер деңгейінен төмен газ баллондарын сақтамаңыз және барбекюді пайдаланбаңыз. Газ ауадан ауыр: газ кемігенде төменгі нүктеде жинақталатын болады және жалын немесе ұшқынмен байланысқанда жарылуы мүмкін.
· Газ баллондарын көлденең жатқызып сақтауға немесе пайдалануға болмайды. Кез келген кему өте күрделі болуы мүмкін, және сұйықтық газ құбырына өтіп кетуі мүмкін.
· Ешқашан бөлме ішінде газ баллондарын сақтамаңыз.
· Пайдаланып болғаннан кейін газ баллонның клапанын жабыңыз.
· Барбекюді пайдаланар алдында оны саңылаусыздыққа тексеріңіз. Бұл орнатқаннан кейін жіктер мен байланыстарда газ кемуін анықтаудың жалғыз сенімді тәсілі.
· Жыл сайын саңылаусыздыққа тексеріп отырыңыз және газ баллонын және құбыршекті ауыстырған немесе бөлшектеген сайын тексеріңіз.

Саңылаусыздыққа сынау

Бұл тексеруді әрқашан жақсы желдетілетін бөлмеде өткізіңіз. Жыл сайын саңылаусыздыққа тексеріп отырыңыз және газ баллонын және құбыршекті ауыстырған немесе бөлшектеген сайын тексеріңіз.
Адым 1 – барлық батырмалар сөнген күйде орналасқандықтарына көз жеткізіңіз.
Адым 2 - баллонда немесе реттегіште газ беретін реттегіш клапанынды ашыңыз.
Адым 3 - су (50%) және сабыннан (50%) тұратын ерітіндімен газ жүйесіндегі барлық байланыстарды, сонымен бірге газ баллоны клапандарының байланыстарын, құбыршекті және қысым реттегішін сулап, кемуге тексеріңіз. Саңылаусыздыққа тексеру үшін ешқашан ашық жалынды пайдаланбаңыз.
Адым 4 - Белгілі байланыстардың үстінде көпіршіктердің түзілуі кемуге нұсқайды
Газ беруді сөндіріп тастаңыз. Барлық байланыстарды тартып бұраңыз. Қайта тексеріп көріңіз, егер қайтадан көпіршіктер түзілсе, барбекюді пайдаланбаңыз және жергілікті дилерге көмекке жүгініңіз. Саңылаусыздыққа тексеріп болғаннан кейін барлық жіктер мен байланыстардан сулы - сабынды ерітіндіні мұқият сүртіп тастаңыз.

Сақтық шаралары

· Барбекю тұрқысының желдеткіш саңылауларын жаппаңыз.
· Егер сізге баллон ауыстыру керек болса, баллон тығыз жабылғандығына және жақын жерде тұтану көздері (темекі, ашық от және т.с.с.) жоқтығына жалғастырар алдында көз жеткізіп алыңыз.

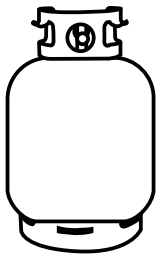
Барбекюге газ құбыршегін жалғау

· Барбекюдің сол жағынан газ келтеқұбырына газ құбыршегін қосыңыз. Мықты қатты бұрамаңыз. Фитингке желімді таспа немесе сұйықтық жақпаңыз.
· Оларды қолмен бұраңыз.

Реттегіш бекіткіші

· Барбекюді басқарудың барлық элементтері сөндірілген күйде орналасқандығына көз жеткізіңіз. Реттегіш пен баллондарды сатқан сатушы ұсынған нұсқаулықтарға сәйкес газ баллонына реттегішті жалғаңыз

Газ және реттегіш туралы ақпарат:



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	**I3+**
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	**I3B/P**
PL	Propane (G31) 37 mbar	**I3P**

Бұл барбекю баллондардағы сұйытылған пропан немесе бутанда жұмыс жасай алады. Пропаны бар баллондар жыл бойы, салқын қыс айларының өзінде газ беру үшін келеді. Баллондарды ауыстыру үшін сізге жазылма кілт (топтамаға кірмейді) қажет болуы мүмкін. Бутаны бар баллондар жаз уақытында газдың жеткілікті қорын қамтамасыз ете алады, бірақ егер газ температурасы +10 °C- ден төмен түссе - барбекюдің өндіргіштігі нашарлауы мүмкін. Сіздің барбекюіңіз үшін үйлесімді газ баллоны және реттегіш бар екендігіне көз жеткізіңіз.

· Құбыршек газдың өтуіне кедергі келтірмеу үшін иілмей және бұралмай еркін салбырап тұру керек. Құбыршекті пайдаланар алдында әрқашан сызаттарға, тіліктерге немесе шектен тыс тозуға тексеріңіз.

· Құбыршектің байланысу орнынан басқа бірде - бір бөлігі барбекюдің ыстық бөліктеріне тимеу керек. Егер құбыршек зақымдалған болса, оны оңтайлы құбыршекпен ауыстырыңыз, ол арнайы сұйытылған отын газымен пайдалану үшін жобалаған және пайдаланылатын елдің ұлттық стандарттарына сәйкес келеді.

· ISO 3821 стандартына сәйкес келетін және ұзындығы 1,5 метрден асатын үйлесімді құбыршекті пайдаланыңыз.

Оңтайлы өндіргіштік үшін біз салмағы <7 кг бутаны бар немесе салмағы <13 кг пропан ы бар баллонды пайдалануға кеңес береміз. EN 16129 стандартына сәйкес келетін үй лесімдіреттегішті пайдаланыңыз.

СІЗДЕ ҚАУІПСІЗДІКТІ ЖӘНЕ БАРБЕКЮІҢІЗДІҢ ТИІМДІЛІГІН ҚАМТАМАСЫЗДАНДЫРУ ҮШІ Н ҮЙЛЕСІМДІ РЕТТЕГІШ ПЕН ГАЗ БАЛЛОНЫ БОЛУ КЕРЕК. ҮЙЛЕСПЕЙТІН НЕМЕСЕ БҰЗЫ ЛҒАН РЕТТЕГІШТІ ПАЙДАЛАНУ ҚАУІПТІ ЖӘНЕ КЕПІЛДІКТІҢ КҮШІН ЖОЮҒА АЛЫП КЕЛЕДІ. Мар хабат, анағұрлым үйлесімді газ баллондарын және реттегіштердітаңдап алу үшін жергілікті г аз дилерінен кеңес алыңыз.

Өндірушімен немесе оның агентімен пламбыланған тетік бөлшектер пайдаланушымен түрлендірілмеу керек.

3. ГАЗ ГРИЛЫН ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

БАРБЕКЮ ГРИЛЬДЕ АС ДАЙЫНДАУ (ЕТ, БАЛЫҚ, КӨКӨНІСТЕР ЖӘНЕ Т.Б.) ҮШІН ТАҒАЙЫНДАЛҒАН.

ЖАЗАТАЙЫМ ОҚИҒАЛАРДЫҢ АЛДЫН – АЛУ БОЙЫНША ЖАЛПЫ ҚАБЫЛДАНҒАН ЕРЕЖЕЛЕРДІ ЖӘНЕ ҰСЫНЫЛҒАН ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАРДЫ САҚТАУ КЕРЕК.

ОСЫ БАСШЫЛЫҚТА СИПАТТАЛҒАН ӘРЕКЕТТЕРДІ ҒАНА ОРЫНДАҢЫЗ. КЕЗ КЕЛГЕН ӨЗГЕ ТҰТЫНУ СІЙКЕС КЕЛМЕЙТІН ЖӘНЕ РҰҚСАТ ЕТІЛМЕГЕН ПАДАЛАНУ БОЛЫП ТАБЫЛАДЫ. ОСЫНДАЙ ӘРЕКЕТТЕРДІҢ НӘТИЖЕСІНДЕ КЕЛГЕН КЕЗ КЕЛГЕН НҰҚСАНҒА ӨНДІРУШІ ЖАУАПТЫ БОЛМАЙДЫ.

ГАЗ БАРБЕКЮІ ЖАҚСЫ ЖЕЛДЕТІЛЕТІН, ЖЕҢІЛ ТҰТАЛАТЫН МАТЕРИАЛДАРДАН ҚАШЫҚ, ТАЗА АУАДА ОРНАЛАСУ КЕРЕК.

ҚАУІП! ӨРТ ШЫҒУ ҚАУІПІ! БҰЛ БАРБЕКЮ ҚАТТЫ ҚЫЗАДЫ, ЖӘНЕ ОНЫ ПАЙДАЛАНҒАН КЕЗДЕ ОРНЫН АУЫСТЫРМАҒАН ЖӨН! ОНЫ БАЛАЛАРДАН, ҚАРТ КІСІЛЕРДЕН ЖӘНЕ ЖАНУАРЛАРДАН АЛЫС ҰСТАҢЫЗ! БҰЛ БАРБЕКЮДІ ЖАБЫҚ БӨЛМЕЛЕРДЕ ПАЙДАЛАНЬАҢЫЗ!

Ескертулер

· Әрі қарай жалғастырмас бұрын осы басшылықтың «Маңызды ақпарат» бөлімімен танысқандығыңызға көз жеткізіңіз.

· Бұл барбекюдің құрылымы ас пісіру бетінің 50% асатын ауданын жаппай тақтайша түрінде пайдалануға мүмкіндік бермейді. Егер тақтайшалар толық жабылған болса, бұл шамадан тыс қызуға алып келеді, ол барбекюдің зақымдалуына алып келуі мүмкін, оған кепілдік қатыстырылмайды.

Барбекюді тұтандыру

· Тұтатар алдында барбекюдің қақпағын ашыңыз. Барбекюді ешқашан жабық қақпақпен тұтатпаңыз.

· Газ берудің барлық батырмалары сөндірілгендігіне көз жеткізіңіз. Газ баллонында және реттегіште газды реттейтін клапанды ашыңыз.

· Жаққыңыз келген жанарғының тұтқышын басыңыз және оны сағат тіліне қарсы, айналуға кедергіні сезгенше бұраңыз. 4 секунд күте тұрыңыз, содан соң шертпені естігенге дейін тұтқышты бұрауды жалғастырыңыз (жанарғы жану керек). Осы процесті жанарғы жанғанша бірнеше рет қайталаңыз.

· Қажет болу шамасына қарай кез келген тәртіпте қалған жанарғыларды жағыңыз. Келесіні жағар алдында әр жанарғы жағылғанына көз жеткізіңіз.

· Егер жоғарыда сипатталған процедураны орындағаннан кейін жанарғы жанбаса, барлық тұтқыштарды «сөндірулі» күйіне бұраңыз». Газ баллонындағы газ клапанын жабыңыз. Бес минут күтіңіз. Жоғарыда сипатталған барлық әрекеттерді қайталаңыз. Егер барбекю бұрынғыша жағылмаса, мархабат, төменде келтірілген қолмен тұтату бойынша нұсқауларға жүгініңіз.

· Жанарғыларды тұтатқаннан кейін барбекюді қыздыру үшін олар 3-5 минут максималды қуатта жану керек. Бұл процесті әр ас дайындау сеансының алдында орындаған жөн. Алдын ала қыздыру кезінде қақпағы ашық қалу керек.

· Алдын ала қыздыруды аяқтағаннан кейін барлық жанарғыларды ас дайындаудың анағұрлым жақсы нәтижелеріне жету үшін әлсіз отқа аударыңыз.

Қолмен тұтату бойынша нұсқаулар

· Тұтатар алдында барбекюдің қақпағын ашыңыз. Барбекюді ешқашан жабық қақпақпен тұтатпаңыз.

· Газ берудің барлық батырмалары сөндірілгендігіне көз жеткізіңіз. Газ баллонында және реттегіште газды реттейтін клапанды ашыңыз.

· Жағылған сіріңкені басқару панелінің төменгі жағындағы тұтатуға арналған шеткі саңылауға салыңыз және оны жанарғыға арналған оң жақ саңылаудың қасына орналастырыңыз.

· Оң жақ тұтқышты басыңыз және максималды күйге сағат тіліне қарама – қарсы бұраңыз.

· Оң жақтағы жанарғы жанғаннан кейін, оңнан солға қарай қалған жанарғыларды қосыңыз.

· Келесі жанарғыны қосар алдында әр жанарғы жанып тұрғанына көз жеткізіңіз.

· Егер шеткі оң жақ жанарғы жанбаса, жергілікті дилерге жүгініңіз.

· Жанарғыларды жаққаннан кейін олар максималды қуатта жану керек

· барбекюді алдын ала қыздыру үшін 3-5 минут. Бұл процесті әр ас дайындау сеансының алдында орындаған жөн. Алдын ала қыздыру кезінде қақпағы ашық қалу керек.

· Алдын ала қыздыруды аяқтағаннан кейін барлық жанарғыларды ас дайындаудың анағұрлым жақсы нәтижелеріне жету үшін оң әлсіз отқа аударыңыз.

Торда ас дайындау

· Тот баспайтын болаттан жасалған жанарғылар тор астындағы жылу шашыратқышты қыздырады (немесе брикеттері бар кірзеңке/лава тасымен) , олар өз алдына торға салынған азық - түлікті қыздырады. Дайындау кезінде туындайтын азық - түліктердің табиғи сөлдері қыздырылған жылу шашыратқашқа (немесе брикеттерге/лава тасына) ағады және буланып кетеді. Түзілген түтін жоғары көтеріліп, барбекюдің ерекше хош иісін беріп тамақты бүркеп алады. Әрі қарай астың біркелкі дайындалуы үшін жанарғылар әлсіз отта тұрғанына көз жеткізіп, барбекюдің қақпағын түсіріңіз.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

Тақтайшада дайындау

· Жанарғылар ас орналасқан, дайындалып жатқан тақтайшаны тікелей қыздырады. Тақтайшалар теңізөнімдерісекілдітордыңшыбықтарынатүсіпкетеалатыншағыназықтардыдайындауғажағдай жасайды. Оларды шағын тағамдарды дайындау үшін, сонымен бірге жоғары температураларды/ қысқа дайындау уақытын талап ететін көкөніс, және балықтың шағын тілімшелері секілді азық түліктерді дайындау үшін пайдалануға болады. Сонымен қатар оларды грильде стейктерді, жұмыртқа және т.с.с. дайындау үшін ас үйдегі тақтайша ретінде де пайдалануға болады. Табаларды қыздыруға немесе тамақты ыстық күйінде сақтау үшін қолданыла алады.

Инфрақызыл сәуле шығарумен қыздыру көмегімен ас дайындау

· Инфрақызыл сәуле шығару өте жылдам қызуды беретін энергия шығаруды қамтамасыз етеді. Бұл қуатты жылу біркелкі орналасқан мыңдаған саңылаулары бар жанарғылармен жасалады. Бұл құбылыс температураны 980 °C (1800° F аса) дейін көтеретін сәуле шығаруды алуға жағдай жасайды. Тағамды қуыру үшін мінсіз үйлесімді.

Температура датчиктері

· Бұл барбекю температураның екі орнатылған датчиктеріне ие, олар ас дайындалып жатқанда оның температурасын өлшеуге мүмкіндік береді.

· Дайындалып жатқан асқа сүңгі салыңыз. Басқару панелінде ұяшыққа жалғағышты салыңыз. Дайындалып жатқан тағам температурасы СК – дисплейде көрінеді.

Жалын жарқылдарын бақылауда ұстаған «өте маңызды»

· Жалын жарқылдары дайындалып жатқан астың сөлі немесе майы ыстық жылу шашыратқыштарға тамғанда пайда болады. Әрине түтін кәуапқа жағымды дәм беруге көмектеседі, алайда астың күйіп кетпеуі үшін жалынданудан алшақ болған жөн. Бұл жарқылдарды қадағалау үшін тағамнан дайындар алдында артық майды алып тастаған жөн. Маринадтар мен аспаздық тұздықтарды орташа мөлшерде пайдаланыңыз. Ас дайындау үшін жанарғылар да минималды қуатқа орнатылу керек.

· Жалынның жарқылдары туындаған кезде оларды әдетте жылу шашыратқышқа тікелей тұз немесе қопсытқыш сеуіп сөндіруге болады. Әрқашан жалыннан өзіңізді қорғауға тырысып, барбекюдің ас пісіру бетінің қасында жұмыс жасағанда қолыңызды қорғаңыз.

· Май жанған жағдайда төменде келітірлген нұсқауды қолданыңыз.

Майдың жануы

· Әр пайдаланып болғаннан кейін тамақ қалдықтарынан және майдан майға арналған табандықты шешіп алып, тазалап отырыңыз.

· Егер барбекю үлкен компанияға ас дайындау үшін пайдаланылса, оны әр екі сағат сайын сөндіріп және тазалап отыру керек. Егер құрамында майы жоғары (шұжықшалар, мергез..) көптеген азық түліктерден ас дайындасаңыз барбекюді жиірек тазалау керек. Осы нұсқауларды сақтамау майдың тұтануына алып келуі мүмкін, ол жарақаттарға және барбекюдің зақымдалуына алып келуі мүмкін.

Май жанған жағдайлардағы/ескертулер:

· Егер бұл қауіпсіз болса, газ берудің барлық батырмаларын сөндіріңіз.
· Газ баллонын жабыңыз.
· Барлық адамдарда барбекюден алыс шығарып, от сөнгенін күтіңіз.
· Барбекюдің қалпағын немесе қақпағын жаппаңыз.
· Ешқашан барбекюге су бүрікпеңіз. Егер сіз өрт сөндіргішті пайдалансаңыз, ол ұнтақты болу керек.
· Майға арналған табандықты шығармаңыз.
· Егер өрт басылмаса немесе үдетіп жатса, өрт қауіпсіздігін қорғау қызметіне көмекке жүгініңіз.

Дайындау сеансын аяқтау

· Ас дайындаудың әр сеансынан кейін барбекюге арналған жанарғыларды максималды қуатқа қосыңыз және оларды 5 минутқа жандырып, қалдырыңыз. Бұл процедура тамақ қалдықтарын өртеп жіберуге, нәтижесінде тазалауды жеңілдетуге жағдай жасайды. Осы операция кезінде қақпақтың ашық екендігіне көз жеткізіңіз.

· Мархабат, әр пайдаланған сайын барбекюді тазалаңыз, ол жану қауіпі бар дайындалған тағамнан шыққан майдың жиналуына жол бермеу үшін жасалады.

Барбекюді сөндіру

· Барбекюмен пайдалануды аяқтап болғаннан кейін барлық газ крандарын сағат тілінің бойымен «сөндірулі» күйіне бұрып, баллондағы газ берілуін жабыңыз.

· Қалпақты немесе қақпақты жаппас бұрын барбекюдің жеткілікті күйде суығанын күтіңіз.

4. ГАЗ БАРБЕКЮІНІҢ КҮТІМІ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТІЛУІ

· Барбекюді пайдалану арасында және соның ішінде ұзақ уақыт сақтағаннан кейін үнемі тазалап отырыңыз. Тазалау алдында барбекю және оның құрамдас бөлшектері жеткілікті суығанына көз жеткізіңіз. Барбекюді жаңбырға және ылғалдың кез келген көзінің ықпал етуіне ешқашан шалдықтырмаңыз.

· Егер барбекюдің беті ыссы болса ешқашан барбекюді сумен бүрікпеңіз.

· Қолыңызды қорғамай ешқашан ыстық тетік бөлшектерді ұстамаңыз.

Барбекюіңіздің қызмет ету мерзімін ұзарту үшін және оны жақсы күйде ұстау үшін, егер сіз оны ұзақ уақыт далада қалдырсаңыз, соның ішінде қыс айларында қалдырсаңыз, біз міндетті түрде оның бетін жабуды ұсынамыз. Төзімді тыстарды және барбекюге арналған өзге керек – жарақтарды өзіңіздің жергілікті дилеріңізден алуға болады.

Барбекюіңіз қорғайтын тыспен жабылғанның өзінде, оны бәрі бір үнемі тексеріп қарап отыру керек, себебі онда ылғал мен конденсат пайда болып, оның зақымдалуына алып келуі мүмкін. Барбекюді және оның қорғаныс тысының ішкі бөлігін кептіру керек болуы мүмкін. Барбекюдің бөліктерінде май қалдықтары көгеруі мүмкін. Оны өте ыстық сабынды сумен жуу керек.

Тағам өнімдерімен байланысқа түспейтін кез келген анықталған тот басқан тетік бөлшектерді тотты жоюға арналған амалмен өңдеу керек және барбекюге арналған термотөзімді арнайы бояумен боялу керек.

Ас пісіру беттері

· Барбекю суып болғаннан кейін оны ыстық сабынды сумен жуып шығыңыз. Тамақ қалдықтарын алып тастау үшін ыдыс - аяқ жууға арналған амалдарды пайдаланыңыз. Қажағыш ұнтақты немесе ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар сіздің барбекюіңіздің жабындысына қайтымсыздық зақым келтіруі мүмкін. Жақсылап жуып, кептіріңіз. Біз торларды және тақтайшаларды салмағына байланысты ыдыс - аяқты жуатын машиналарда жууға кеңес бермейміз.

· мұз текшелерін абсолют пайдаланбау керектігін еске саламыз, олар жылу соққысына және тақтайша эмалінің шытынауына алып келуі мүмкін.

· Егер тамақ өнімдерімен жанасатын пісіру бетінде тот пайда болса, бұл бетті ауыстыру керек.

Жанарғыға қызмет көрсету

· Сіздің жанарғыңыз жалынның максималды қуатына келтірілген. Әдетте жанарғыны қосқанда сіз көкшіл әлеуетті сары жиектері бар жалын көресіз. Егер жалын сары реңге ие болса, бұл жанарғының саңылауларына немесе түтікшелеріне қоқым немесе жәндіктердің түсуімен байланысты болуы мүмкін. Бұл бітелуге немесе газ берілісінің шектелуіне, бұл басқару панелінің тұтануына және барбекюдің күрделі зақымдалуына алып келуі мүмкін. Егер осындай жағдай орын алса, мүмкіндігінше баллонға газ берілуін дереу жауып тастау керек.

· Жанарғыны үнемі тексеріп отыру керек, кемінде жылына бір рет келесі шарттарға қосымша шешіп және тазалау керек:

· Барбекюді сақтау жерінен алғанда.

· Егер бір немесе бірнеше жанарғылар жанбаса.

· Егер жанарғының жалыны өте сары болса.
· Басқару панелі артында газ тұтанғанда.
· Жанарғыны толық тазалау үшін оны барбекюдан шешіп алыңыз. Жанарғы бетінен тотты алып тастау үшін жеңіл сымды щетканы пайдалануға болады. Жанарғының саңылауларын ұлғайтып алмай, жанарғының түтікшелері мен саңылауларынан қоқыстарды алу үшін құбырларды тазалауға арналған амалдарды немесе сымның тілігін пайдаланыңыз.
· Жанарғы түтікшесінің ішкі бөлігінің тазалығына көз жеткізу үшін сізге қол шамы қажет болуы мүмкін. Жанарғының ішінен қоқысты алып тастау үшін оны аударып жайменен қатты бетте, мысалы ағаш сынығына соққылаңыз.
· Жанарғыны қайта жинағанда түтікшелер шүмекке қарап тұрғандарына көз жеткізіңіз.

Жылу шашыратқыш

Жылу шашыратқаштан тамақ қалдықтарын ағаш немесе жұмсақ пластик қырғышпен немесе жез щеткамен алып тастаңыз. Ракель немесе болаттан жасалған щетканы пайдаланбаңыз. Сабынды ыстық сумен жуыңыз және жақсылап шайыңыз.

Майға арналған табандық

· Әр пайдаланып болғаннан кейін тамақ қалдықтарынан және майдан майға арналған табандықты шешіп алып, тазалап отырыңыз, қажет болған жағдайда ағаш немесе пластик қырғышты пайдаланыңыз.
· Осы нұсқауларды сақтамау майдың тұтануына алып келуі мүмкін. Бұл сіздің барбекюіңіздің күрделі зақымдалуына алып келуі мүмкін, осы жағдайға кепілдік таратылмайды. Қажет болған жағдайда майға арналған табандықты сабынды сумен жууға болады.

Барбекю тұрқысы

Жүйелі түрде барбекю тұрқысынан артық майларды сабынды суға батырылған және жақсылап сығылған шүберекпен алып тастаңыз. Барбекю тұрқысының ішкі жағындағы артық майды және тамақ қалдықтарын ағаш немесе жұмсақ пластик қырғышпен алып тастауға болады. Тазалауға оңай болу үшін сіз алюминий жұқалтырын жаюыңызға болады, ол әр пайдаланған сайын ауыстырылып отырады. Майды ағызуға арналған саңылауды жауып тастамаудан абай болыңыз. Егер сізге оны толығымен тазалау керек болса, сабынды жылы сумен шүберекті немесе нейлонды шетканы пайдаланыңыз. Қажағыштарды пайдаланбаңыз. Толық тазалау алдында торды және/немесе тақтайшаларды және жанарғыларды шешіп алыңыз. Газ беру батырмаларын немесе тұтқыштарын суға батырмаңыз. Барбекю тұрқысында құрамдас бөлшектерді мұқият қайта орнатқаннан кейін тұтату жүйесін тексеріңіз.

Барбекю қақпағы

Барбекю қақпағын қажақсыз матамен немесе тығынмен және сабынды ыстық сумен тазалаңыз. Тазалағыш ысқыштарды мен ұнтақтарды пайдаланбаңыз, себебі олар сіздің барбекюіңіздің жабындысына қайтымсыздық зақым келтіруі мүмкін. Тот баспау үшін тазалап болғаннан кейін мұқият кептіріңіз.

Себет

· Жылы сабынды сумен суланған шүберекпен сүртіңіз, содан соң кептіріңіз.
· Тот баспайтын болаттан жасалған кез келген бұйымның күтімі секілді сіздің бұйымыңыздың ұзақ мерзім қызмет етуіне кепілдік беру үшін, соның ішінде тот баспайтын болаттың сыртқы түріне біз тот баспайтын болаттан жасалған барбекюдің тетік бөлшектерін жүйелі түрде бірінші рет қолданғаннан бастап қорғайтын маймен майлап тұруға кеңес береміз. Арасында сіз тот баспайтын болатты тазалауға арналған амалдармен бетін бүркіп, оны жұмсақ матамен сүртіп, кейін жылтырата аласыз. Бұл сіздің тот баспайтын болаттан жасалған беттерін жұқа қорғаныс қабатымен қамтамасыз етеді.

Бекітетін тетік бөлшектер

Біз сізге барлық бұрандалар мен бұрандамаларды және т.б. үнемі тексеріп отыруға және оларды қайта бұрап отыруға кеңес береміз. Бұрандалар тартып бұралғанына көз жеткізу үшін жылына бір рет тексеріп отырыңыз.

5. АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

МӘСЕЛЕ/ШЕШІМІ

Жанарғылар тұтану жүйесі арқылы жанбайды.

- Газ баллоны бос(80% артықемес) → Толық баллонмен ауыстырыңыз
- Реттегіш ақаулы → Реттегішті тексеріңіз немесе ауыстырыңыз
- Жанарғылар бітелген → Жанарғыларды тазалаңыз
- Газ шлангісі немесе шүмектері бітелген → Газ шлангісін немесе шүмектерді тазалаңыз
- Электрод кабелі бос немесе электродтан ажыратылған → Кабельді қайта жалғаңыз
- Электрод немесе кабель зақымдалған → Электрод пен кабельді ауыстырыңыз
- Кіріктірілген тұтатқыш ақаулы → Ауыстырыңыз
- Электродтар аралығы дұрыс емес → Электрод жанарғымен электродтың соңы және жанарғыдағы саңылаудың аралығы 3-4 мм болатындай сәйкес келуі керек. Қажет болса, электродты қайта туралаңыз.

Жанарғы газ тұтатқыш арқылы жанбайды

- Газ баллоны бос(80% артықемес) → Толық баллонмен ауыстырыңыз
- Реттегіш ақаулы → Реттегішті тексеріңіз немесе ауыстырыңыз
- Жанарғылар бітелген → Жанарғыларды тазалаңыз
- Газ шлангісі немесе шүмектері бітелген → Газ шлангісін немесе шүмектерді тазалаңыз

Кішігірім жалын немесе жарқыл (жанарғы түтігінде жалын, ысқырық немесе байқалатын ызың)

- Газ баллоны тым кіші → Үлкенірек баллонды пайдаланыңыз
- Жанарғылар бітелген → Жанарғыларды тазалаңыз
- Газ шлангісі немесе шүмектері бітелген → Газ шлангісін немесе шүмектерді тазалаңыз
- Жел → Барбекюді жел азырақ жерде пайдаланыңыз

Газ клапанының тұтқасын бұру қиын

- Кіріктірілген тұтату жүйесі тұрып қалды → Газ клапанын ауыстырыңыз
- Газ клапаны тұрып қалды → Газ клапанын ауыстыру үшін сатушыңызға хабарласыңыз.

6. ҚЫС МЕЗГІЛІНДЕ КҮТУ

Сақтау

· Қақпағын жауып, сақтауға қояр алдында барбекюдің суығанына көз жеткізіңіз.
· Толық сыртқы және ішкі тазалаудан кейін (торлар, жанарғылар, планча, табандық, жиынтықтағы ыдыс) сіз барбекюді ылғалы жоқ салқын және құрғақ жерде сақтай аласыз.
· Ұзақ уақыт сақтағаннан кейін барбекюді пайдаланар алдында орнату бойынша нұсқаулықтарды қолданыңыз.

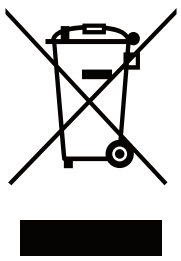
· Барбекюіңіздің қызмет ету мерзімін ұзарту үшін және оны жақсы күйде ұстау үшін, егер сіз оны ұзақ уақыт далада қалдырсаңыз, соның ішінде қыс айларында қалдырсаңыз, біз міндетті түрде оның бетін жабуды ұсынамыз. Төзімді тыстарды және барбекюге арналған өзге керек – жарақтарды өзіңіздің жергілікті дилеріңізден алуға болады.
Барбекюіңіз қорғайтын тыспен жабылғанның өзінде, оны бәрі бір үнемі тексеріп қарап отыру керек, себебі онда ылғал мен конденсат пайда болып, оның зақымдалуына алып келуі мүмкін. Барбекюді және оның қорғаныс тысының ішкі бөлігін кептіру керек болуы мүмкін. Барбекюдің бөліктерінде май қалдықтары көгеруі мүмкін. Оны өте ыстық сабынды сумен жуу керек.

Газ барбекюі үшін

· Жанарғылардың саңылауларына жәндіктердің және өзге қоқыстардың түсуінің алдын алу үшін жанарғыларды алюминий жұқалтырымен жабыңыз.
· Егер барбекю бөлмеде сақталса, газ баллонын ажыратып, сыртта қалдыру керек. Газ баллонын әрқашан құрғақ таза ауада, жылу мен тұтану көздерінен алыс, жақсы желдетілетін бөлмеде сақтаған жөн.
· Балаларға бұл баллонмен ойнауға рұқсат бермеңіз.
· Газ баллонын тікелей күн сәулелерінің түсу әсеріне шалдықтырмаңыз.

7. БІЗДІҢ ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ СЫЙЛАҢЫЗ

· Табиғатты қорғайтыныңыз үшін алғысымызды білдіреміз, таза өткізген бір күн нұқсан келтірмеу немесе қоршаған ортаны ластамау керек.
· Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін өз бұйымыңызды қайта өңдеу үшін - қалдықтарды пайдаға асыру орталығына апарып тастауды ұмтылыңыз.
· Егер сіздің барбекюде қозғалтқыш болса немесе ауа үрлегіш болса оны лақтырмаңыз және оған тиісті заттарды өртемеңіз. Осы бұйым типін жинау және қайта өндіру бойынша қолданылатын ережелерді сақтаңыз.



Электротехникалық бұйымдарды тұрмыстық қалдықтармен бірге пайдаға асыруға болмайды. Оларды жергілікті заңдарға сәйкес экологиялық қауіпсіз пайдаға асыру үшін жергілікті жинау бекетіне тапсырған жөн. Пайдаға асыру бойынша кеңес алу үшін жергілікті билік органдарына немесе өзіңіздің дилеріңізге жүгініңіз. Қаптама материал екінші ретті қайта өңдеуге жарамды. Қаптаманы экологиялық таза тәсілмен пайдаға асырыңыз және екінші ретті қайта өңдеуге жарамды материалдарды жинау қызметіне беріңіз.

8. ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ ШАРТТАРЫ

Бұйымдар механикалық зақымданудан және атмосфералық жауын-шашынның тікелей әсерінен қорғалған жағдайда кез келген көлік түрімен стандартты көлік контейнерлерінде тасымалдауға жатады. Өнімдерді -50 °С-тан +40 °С-қа дейінгі температурада салыстырмалы ылғалдылықта 98%-ға дейін (+25 °С температурада) тасымалдауға болады. Тиеу, тасымалдау және түсіру кезінде

механикалық зақымданудан қорғаудың барлық шараларын, сондай-ақ тиеу-түсіру жұмыстары кезінде дабылға қойылатын талаптарды сақтау қажет.
Бұйымдар зауыттық қаптамада +5 °C-тан +40 °C-қа дейінгі температурада және салыстырмалы ылғалдылығы 80%-дан аспайтын (+25 °C температурада) жылытылатын үй-жайларда сақталуы тиіс. Жағдайлар мұнай өнімдері мен агрессивті ортаның әсерін болдырмауы керек, ал жылыту құрылғылары мен жылу көздеріне дейінгі қашықтық кемінде бір метр болуы керек.

9. КЕПІЛДІК

Кепілдік шарттары

Бұл кепілдік қаптамада көрсетілген мерзімге сатып алу күнінен басталады.
Бұл кепілдік тек жеке үйде пайдалануға қатысты және коммерциялық не қоғамдық ортада қолданылатын барбекюлеріне немесе бірнеше тұрғын үйге (мейрамханалар, қонақ үйлер, демалыс орталықтары және жалға берілетін үй-жайлар) қолданылмайды.
Бұл кепілдік материал мен өңдеудегі барлық ақауларды, жетіспейтін бөлшектер мен құрамдас бөліктерді және қалыпты пайдаланудан туындайтын зақымдарды қамтиды. Бөлшектерді жөндеу немесе ауыстыру бастапқы кепілдік мерзімін ұзартпайды.
Ешқандай жағдайда кез келген өтемақы өнімін ерікті кепілдеме бойынша сатып алған бағадан асып кетпеуі керек.
Сіз өнімді қате не теріс пайдаланудан немесе компаниясының пайдаланушы нұсқаулығына тіркелген нұсқауларды орындамаудан болған өзіңіз бен мүлкіңізге және/немесе басқаларға және олардың мүлкіне келген кез келген залал, зақым немесе жарақатқа қатысты тәуекел мен жауапкершілікті қабылдайсыз.

Кепілдікке кірмейді

Кепілдікте өнімді дұрыс пайдаланбау салдарынан туындаған мәселелер мен оқыс оқиғалар қамтылмайды. Өнім кепілдігі өнім құнымен шектеледі. Атап айтқанда, төмендегі жағдайлар кепілдікте қамтылмайды:
· Жалын немесе қатты қызу әсеріне ұшырайтын бөлшектердің қалыпты тозуы (тоттану, деформация, түсінің өңіп кетуі). Белгілі бір уақыттан кейін бөлшектер ауыстырылып тұрады.
· Дұрыс жөндемеу немесе сақтамау, жинамау немесе өзгерістерді дұрыс енгізбеу салдарынан пайда болған зақымдар.
· Өнімді мақсатына қайшы пайдаланудан туындаған зақымдар (кәсіби мақсатта, қалдықтарды жағу үшін пайдалану...).
· Теңіз ауасы және/немесе бассейндер, термиялық немесе спа хауыздары сияқты хлор көзі болып табылатын аймақтарда пайдаланудың салдары.
· Бұршақ, дауыл, жер сілкінісі, цунами немесе асқын кернеу, торнадо немесе теңіздегі дауыл сияқты табиғи апаттар салдарынан пайда болатын зақымдар.
Өнімге қатысты қандай да бір ақаулық пайда болса, дүкеніңіздегі бақша бөлімінің менеджеріне хабарласыңыз.

ВСТУП

Дякуємо, що обрали цей продукт. Під час розробки й виробництва нашої продукції ми докладаємо всіх зусиль, щоб забезпечити відмінну якість, яка відповідає потребам користувачів.
ВАЖЛИВО! ЩОБ ГАРАНТУВАТИ, ЩО ЦЕЙ ВИРІБ ПОВНІСТЮ ЗАДОВОЛЬНИТЬ ВАС ПІД ЧАС УСТАНОВЛЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ, РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ УВАЖНО ПРОЧИТАТИ ЦЕЙ ПОСІБНИК ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТУ. ЗВЕРНІТЬ УВАГУ НА ОСНОВНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, НАВЕДЕНІ В ЦЬОМУ ПОСІБНИКУ. ЗБЕРЕЖІТЬ ЙОГО ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

ВАЖЛИВО! ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ: УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ.

- **УВАГА!** Не використовуйте в закритих приміщеннях!

- **УВАГА!** Не залишайте гриль-барбекю в доступних для дітей і домашніх тварин місцях.

-**УВАГА!** Цей гриль-барбекю дуже сильно нагрівається. Не пересувайте його під час використання.

· Не наливайте холодну воду на металеву чашу, щоб уникнути пошкоджень через термічний удар.

· Уважно прочитайте цю інструкцію перед установленням і початком використання цього гриля-барбекю.
· Цей виріб призначено для домашнього використання на вулиці.
· Перш ніж розпалити гриль-барбекю, зніміть пластикову упаковку з усіх його частин.
· Після відкривання упаковки рекомендується перевірити наявність усіх компонентів, необхідних для монтажу виробу, та ознайомитися з інструкцією. У разі виявлення пошкоджень або дефектів виробу не використовуйте його й зверніться до найближчого магазину.
· Призначено виключно для використання на вулиці. Заборонено використовувати цей прилад у приміщенні.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

· Недотримання інструкцій, наведених у цьому посібнику, може призвести до серйозних травм або пошкоджень.
· Перед використанням виберіть безпечне місце.
· Перед розпалюванням відкрийте ковпак гриля-барбекю.
· Для використання цього гриля-барбекю необхідний мінімальний нагляд і мінімальні заходи з безпеки.
· Не залишайте розпалений гриль-барбекю без нагляду.
· Не пересувайте прилад під час використання.
· Використовуйте гриль-барбекю тільки на пласкій і стійкій поверхні.
· Будь-які зміни конструкції гриля-барбекю можуть бути небезпечними, тому вони заборонені й призводять до анулювання гарантії.
· Заборонено змінювати конструкцію приладу.
· Гриль-барбекю необхідно розміщувати на відстані більш ніж одного метра від будь-яких потенційно вибухонебезпечних легкозаймистих речовин і будь-яких легкозаймистих об'єктів.
· Ретельно виберіть місце, де буде використовуватися гриль-барбекю. Таке місце повинно бути на відкритій ділянці, захищеній від вітру, подалі від дерев та інших джерел вогню.
· Під час першого використання, розігрійте гриль-барбекю та тримайте паливо розпеченим до червоного жару протягом щонайменше 30 хвилин. Це дозволить видалити залишки мастильних матеріалів після виробництва. Під час цього процесу стабілізується фарба й з'явиться запах, який зникне згодом під час використання.
· Ручка ковпака може сильно нагріватися. Тримайтеся тільки за центральну частину ручки. Рекомендується використовувати жаростійкі рукавиці.
· Деякі частини гриля-барбекю сильно нагріваються. Будьте обережні в присутності дітей, людей похилого віку й тварин.
· Під час роботи гриля-барбекю деякі його поверхні досягають надзвичайно високої температури. Будьте особливо обережні під час пересування гриля-барбекю, приділяючи особливу увагу дітям і людям похилого віку; будьте обережні, щоб не обпектися.
· Пам'ятайте про гарячу пару, яка може виходити під час відкривання ковпака.
· Щоб уникнути спалахів полум'я, очистьте чашу, видаливши залишки жиру й маринаду перед смаженням.
· Не використовуйте гриль-барбекю на відстані менше ніж один метр від будь-якої легкозаймистої конструкції або поверхні. Не використовуйте під легкозаймистими поверхнями.
· Під час використання, особливо під час сильної спеки або в дуже суху погоду, ставте біля гриля-барбекю відро з водою або піском.
· Використовуйте спеціальний посуд для барбекю з довгими термостійкими ручками. (Мінімальний і максимальний розміри посуду, дозволений для використання, — Ø10 см і Ø24 см.)
· Не використовуйте спреї поруч із грилем-барбекю.
· Під час використання цей прилад необхідно розміщувати подалі від легкозаймистих матеріалів.
· З будь-якими запитаннями щодо цієї інструкції звертайтеся до місцевого продавця.
· Щоб запобігти появі іржі на поверхнях із нержавіючої сталі, захистіть їх від контакту з хлором, сіллю або залізом.
· Не рекомендується використовувати гриль-барбекю поблизу моря, басейну або залізничної колії.
· Не використовуйте гриль-барбекю в дуже вітряну погоду.
· Заборонено накривати гриль-барбекю, поки він повністю не охолоне.
· Чистити гриль-барбекю можна тільки після повного охолодження приладу.
· Цей виріб не є іграшкою. Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з ним.
· У разі продажу або передачі приладу третім особам обов'язково віддайте відповідну інструкцію з експлуатації.
· Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.

2. ГАЗОВЕ УСТАТКУВАННЯ

· Допускається використання тільки зрідженого паливного газу в балонах. Необхідно використовувати відповідний регулятор пропану, бутану або змішаного газу.
· Цей гриль-барбекю оснащено системою розпалювання. Для розпалювання не можна використовувати бензин, керосин, деревне вугілля або рідке паливо.
· Газові балони заборонено розміщувати безпосередньо під грилем-барбекю.
· Заборонено встановлювати гриль-барбекю та зберігати газові балони нижче рівня землі. Газ важчий за повітря: якщо станеться витік, газу він накопичуватиметься в нижній точці й у разі контакту з полум'ям або іскрою може призвести до вибуху.
· Газові балони не можна зберігати або експлуатувати в горизонтальному положенні. Будь-який витік представляє серйозну подію та може призвести до потрапляння рідкого газу в газову трубу.
· Заборонено зберігати газові балони в приміщенні.
· Після використання перекрийте вентиль ємності з газом.
· Перед використанням гриля-барбекю проведіть перевірку на герметичність. Це єдиний надійний спосіб виявити витік газу в місцях з'єднання або підключення після монтажу.
· Проводьте перевірку на герметичність раз на рік і щораз після заміни газового балона й шланга.

Перевірка на герметичність

Таку перевірку слід виконувати в добре провітрюваному місці. Виконуйте таку перевірку на герметичність раз на рік і кожного разу після заміни газового балона або шланга.
Етап 1: переконайтеся в тому, що всі перемикачі перебувають у вимкненому положенні.
Етап 2: відкрийте газовий вентиль на балоні або регуляторі.
Етап 3: перевірте наявність витоків, змочивши всі місця з'єднання газової системи, включно з місцями підключення клапана газового балона, газопровідної трубки й регулятора, розчином води (50 %) і мила (50 %). Для перевірки наявності витоків заборонено використовувати відкрите полум'я.
Етап 4: бульбашки, що утворюються в місцях з'єднання, указують на витік.
Перекрийте подачу газу. Затягніть усі місця з'єднання. Повторіть перевірку: якщо бульбашки утворюються знову, не використовуйте гриль-барбекю та зверніться до місцевого продавця по допомогу. Ретельно протріть мильним розчином усі місця з'єднання та підключення після проведення перевірки на герметичність.

Запобіжні заходи

· Не перекривайте повітрозабірні отвори на корпусі гриля-барбекю.
· Щоб замінити балон, спочатку переконайтеся, що він закритий і що поблизу немає джерел займання (сигарети, відкрите полум'я, іскри тощо).

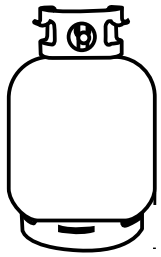
Підключення газопровідної трубки до гриля-барбекю

· Під'єднайте газопровідну трубку до точки впуску газу, що розташована на лівому боці гриля-барбекю. Не затягуйте занадто сильно. Не використовуйте адгезивну стрічку або рідину в місці з'єднання.
· Затягніть уручну.

Кріплення регулятора

· Переконайтеся, що всі перемикачі управління гриля-барбекю перебувають у вимкненому положенні. Підключіть регулятор до газового балона відповідно до інструкцій, наданих продавцем регулятора й газового балона.

Інформація щодо газу й регулятора



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	**I3+**
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	**I3B/P**
PL	Propane (G31) 37 mbar	**I3P**

Цей гриль-барбекю можна заправляти зрідженим пропаном або бутаном у балоні. Балони з пропаном можна використовувати протягом усього року, навіть узимку під час холодів. Для заміни балонів може знадобитися гайковий ключ (не входить до комплекту). Балони з бутаном забезпечують достатній запас газу влітку, але в разі зниження температури газу нижче +10 °C робота гриля-барбекю може погіршитися. Переконайтеся в тому, що у вас є відповідний газовий балон і регулятор для гриля-барбекю.

· Трубка повинна вільно звисати без перекручень і згинань, щоб гарантувати вільний потік газу. Перед використанням завжди перевіряйте трубку на наявність тріщин, порізів або надмірного зношування.

· Крім місця з'єднання, жодна частина трубки не повинна торкатися гарячих частин гриля-барбекю. У разі пошкодження трубки замініть її аналогічною, що спеціально призначена для використання зі зрідженим паливним газом і відповідає національним стандартам країни використання.

· Використовуйте трубку, що відповідає стандарту ISO3821 і має довжину не більш ніж 1,5 м.

Для оптимальної роботи рекомендується використовувати балон із бутаном вагою <7 кг абобалон із пропаном вагою <13 кг. Використовуйте регулятор, що відповідає стандарту EN16129.**ЩОБ ЗАБЕЗПЕЧИТИ БЕЗПЕЧНУ Й ЕФЕКТИВНУ РОБОТУ ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ, ВИКОРИС ТОВУЙТЕНАЛЕЖНИЙ РЕГУЛЯТОР І ГАЗОВИЙ БАЛОН. ВИКОРИСТАННЯ НЕНАЛЕЖНОГО АБО НЕСП РАВНОГО**

РЕГУЛЯТОРА Є НЕБЕЗПЕЧНИМ І ПРИЗВОДИТЬ ДО АНУЛЮВАННЯ ГАРАНТІЇ. Проконсультуйтеся з місцевим продавцем газу, щоб визначити найбільш відповідні газові балони й регулятори.

Користувачеві заборонено змінювати деталі, опломбовані виробником або його агентом.

3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВИХ БАРБЕКЮ

ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ (М'ЯСА, РИБИ, ОВОЧІВ, ТОЩО) НА ГРИЛІ.

НЕОБХІДНО ДОТРИМУВАТИСЯ ЗАГАЛЬНОВИЗНАНИХ ПРАВИЛ ЗАПОБІГАННЯ НЕЩАСНИМ ВИПАДКАМ ТА ІНСТРУКЦІЙ ІЗ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ЩО ДОДАЮТЬСЯ.

ВИКОНУЙТЕ ТІЛЬКИ ТІ ДІЇ, ЯКІ ОПИСАНІ В ЦІЙ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ. БУДЬ-ЯКЕ ІНШЕ ВИКОРИСТАННЯ Є НЕНАЛЕЖНИМ І НЕДОЗВОЛЕНИМ. ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА БУДЬ-ЯКУ ШКОДУ, ЩО ВИНИКЛА В РЕЗУЛЬТАТІ ЦЬОГО.

ГАЗОВИЙ ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ СЛІД УСТАНОВЛЮВАТИ НА ВУЛИЦІ, У ДОБРЕ ПРОВІТРЮВАНОМУ МІСЦІ, ПОДАЛІ ВІД ЛЕГКОЗАЙМИСТИХ МАТЕРІАЛІВ.

НЕБЕЗПЕЧНО! ІСНУЄ РИЗИК ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ! ЦЕЙ ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ ДУЖЕ СИЛЬНО НАГРІВАЄТЬСЯ, ТОМУ ЙОГО ЗАБОРОНЕНОПЕРЕСУВАТИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ! СЛІДКУЙТЕ ЗА ТИМ, ЩОБ ДО НЬОГО НЕ ПІДХОДИЛИ ДІТИ, ЛІТНІ ЛЮДИ Й ТВАРИНИ! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЦЕЙ ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ В ЗАКРИТИХ ПРИМІЩЕННЯХ!

Попередження

· Перш ніж продовжити, переконайтеся, що ви зрозуміли вміст розділу «Важлива інформація» цього посібника.

· Згідно з особливостями конструкції цього гриля-барбекю заборонено використовувати більш ніж 50 % площі зони запікання як суцільну пластину. Якщо пластини будуть повністю закриті, це призведе до надмірного накопичення тепла, що може пошкодити гриль-барбекю та не покривається гарантією.

Розпалення гриля-барбекю

· Перед розпалюванням відкрийте ковпак гриля-барбекю. Не запалюйте гриль-барбекю із закритим ковпаком.

· Переконайтеся в тому, що всі перемикачі подачі газу в закритому положенні. Відкрийте газовий вентиль на балоні або на регуляторі газу.

· Натисніть перемикач пальника, який ви бажаєте запалити, і поверніть його проти годинникової стрілки, доки не відчуєте опір обертанню. Зачекайте 4 секунди, потім продовжуйте повертати перемикач, доки не почуєте клацання (пальник повинен розпалитися). Повторіть ці дії кілька разів, поки пальник не розпалиться.

· За потреби розпаліть інші пальники в будь-якому порядку. Перш ніж розпалювати наступний пальник, переконайтеся, що попередній працює нормально.

· Якщо після виконання зазначених вище дій пальник не розпалюється, поверніть усі перемикачі у вимкнене положення. Перекрийте газовий вентиль на газовому балоні. Зачекайте п'ять хвилин. Повторіть зазначені вище дії. Якщо гриль-барбекю все одно не розпалюється, див. інструкції з розпалення вручну, наведені нижче.

· Після розпалення пальники необхідно залишити горіти на максимальному вогні протягом 3—5 хвилин, щоб розігріти гриль-барбекю. Цю процедуру необхідно виконувати перед кожним приготуванням. Під час розігріву кришка повинна залишатися відкритою.

· Після завершення етапу розігріву переведіть усі пальники на малий вогонь, щоб досягти найкращого результату приготування.

Інструкції з розпалювання вручну

· Перед розпалюванням відкрийте ковпак гриля-барбекю. Не запалюйте гриль-барбекю із закритим ковпаком.

· Переконайтеся в тому, що всі перемикачі подачі газу в закритому положенні. Відкрийте газовий вентиль на балоні або на регуляторі газу.

· Уставте запалений сірник у крайній правий отвір для розпалювання, розташований під панеллю керування, і покладіть його біля отвору пальника праворуч.

· Натисніть і поверніть крайній правий перемикач проти годинникової стрілки в максимальне положення.

· Після того як правий пальник розпалиться, увімкніть усі інші пальники справа наліво.

· Перш ніж розпалювати наступний пальник, переконайтеся, що попередній розпалився.

· Якщо крайній правий пальник не розпалюється, зверніться до місцевого продавця.

· Після розпалення пальники повинні горіти на максимальному рівні протягом

· 3—5 хвилин для розігрівання гриля-барбекю. Цю процедуру необхідно виконувати перед кожним приготуванням. Під час розігріву кришка або ковпак повинні залишатися відкритими.

· Після завершення етапу розігріву переведіть усі пальники на мінімальний рівень, щоб досягти найкращого результату приготування.

Приготування на решітці

· Пальники з нержавіючої сталі нагрівають теплорозподільник (або кошик із брикетами чи лавовим камінням) під решіткою, що, у свою чергу, нагріває продукти на решітці. Соки, що природним чином виділяються з продуктів під час приготування, стікають по гарячому теплорозподільнику (або брикетам чи лавовому каміню) і випаровуються. Дим, що утворюється в результаті цього,

підіймається вгору й огортає продукти, надаючи їм унікальний аромат барбекю. Для рівномірного приготування, опустіть ковпак гриля-барбекю, переконавшись, що пальники працюють на повільному вогні.

Приготування на пластині

· Пальники нагрівають безпосередньо пластину, на якій готуються продукти. На пластинах можна готувати невеличкі продукти, наприклад морепродукти, які можуть упасти між прутками решітки. На них можна готувати продукти невеликого розміру, а також продукти, для приготування яких необхідна висока температура або короткий час готування, як-от овочі й невеликі шматочки риби. До того ж їх можна використовувати так само, як кухонну варильну поверхню для смаження стейків, яєчні тощо. Або ж їх можна використовувати для підігрівання каструль або підтримання їжі в гарячому стані.

Приготування за допомогою інфрачервоних променів

· Інфрачервоне випромінювання генерує променисту енергію, яка забезпечує дуже швидке нагрівання. Це потужне тепло створюється за допомогою пальників, оснащених тисячами рівновіддалених отворів. Це явище забезпечує випромінювання, яке підвищує температуру до 980 °C (понад 1 800 °F). Ідеально підходить для смаження їжі.

Датчики температури

· Цей гриль-барбекю обладнано двома вбудованими датчиками температури, призначеними для вимірювання температури продуктів під час їх приготування.

· Уставте датчик у страву, що готується. Уставте штир у рознім, розташований на рівні панелі керування. Температура страви відобразиться на РК-екрані.

Контроль *сильного* займання

· Займання може виникати, коли соки й жири продуктів під час приготування стікають на розпечені теплорозподільники. Дим надає стравам барбекю надзвичайний смак, але бажано уникати займання, щоб страва не згоріла. Щоб контролювати займання, дуже важливо перед початком приготування прибирати надлишок жиру з продуктів. Використовуйте маринади й кулінарні соуси в розумних кількостях. До того ж під час готування варто тримати пальники на мінімальній потужності.

· Якщо займання все ж трапляються, зазвичай їх можна загасити, насипавши розпушувач для тіста або сіль безпосередньо на теплорозподільники. Пораючись біля жарової поверхні гриля-барбекю, завжди захищайте руки, використовуючи засоби захисту від полум'я.

· У разі займання жиру дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

Займання жиру

· Спорожняйте й очищуйте піддон для жиру від залишків продуктів після кожного використання.

· Якщо гриль-барбекю використовується для приготування великої кількості їжі, його необхідно вимикати й чистити що дві години. Якщо ви готуєте багато жирної їжі (сосиски, мергези тощо), гриль-барбекю доведеться чистити частіше. Якщо не дотримуватися цих інструкцій, жир може зайнятися, призвівши до травмування та пошкодження приладу.

У разі займання жиру. Попередження.

· Якщо можна безпечно вимкнути всі перемикачі подачі газу, зробіть це.

· Закрийте газовий балон.

· Слідкуйте за тим, щоб ніхто не наближався до гриля-барбекю, і дочекайтеся, поки полум'я згасне.

· Не закривайте ковпак або кришку гриля-барбекю.

· Заборонено оббризкувати гриль-барбекю водою. У разі потреби використовуйте порошковий вогнегасник.

· Не виймайте піддон для жиру.

· Якщо полум'я не згасає або навіть розгоряється сильніше, викличте пожежників.

Завершення приготування

· Щоразу після завершення готування встановлюйте пальники гриля-барбекю на максимальну потужність на 5 хвилин. Це дозволить спалити залишки продуктів, що готувалися, і спростить очищення. Під час цієї операції ковпак повинен бути закритим.
· Регулярно очищуйте гриль-барбекю після кожного використання, щоб уникнути накопичення жиру від приготованих страв, який може зайнятися.

Вимкнення гриля-барбекю

· Після завершення користування грилем-барбекю поверніть газовий клапан за годинниковою стрілкою до упору, тобто у вимкнене положення, і перекрийте подачу газу від балону.
· Дочекайтеся, коли гриль-барбекю достатньо охолоне, і тільки після цього закрийте ковпак або кришку.

4. ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ

· Гриль-барбекю необхідно регулярно чистити між використаннями, особливо після тривалого зберігання. Перед очищенням переконайтеся в тому, що гриль-барбекю і його компоненти повністю охололи. Ніколи не залишайте гриль-барбекю під відкритим небом і зберігайте його подалі від джерел вологи.
· Не оббризкуйте гриль-барбекю водою, коли його поверхні ще гарячі.
· Заборонено торкатися гарячих деталей, не захистивши руки.
Щоб подовжити термін служби й зберегти стан гриля-барбекю, нагально рекомендується накривати його, якщо ви залишаєте його на вулиці на тривалий час, зокрема взимку. Міцні чохли й інші аксесуари для гриля-барбекю можна придбати в місцевого продавця.
Навіть якщо гриль-барбекю залишається накритим, його необхідно регулярно оглядати, оскільки на ньому може накопичуватися волога й конденсат і пошкоджувати його. Може знадобитися просушити гриль-барбекю та внутрішню сторону захисного чохла. Залишки жиру на деяких частинах гриля-барбекю можуть пліснявіти. Їх необхідно чистити теплою водою з милом.
Будь-які іржаві деталі, що не контактують з їжею, необхідно обробляти засобом для видалення іржі й покривати фарбою для гриля-барбекю або термостійкою фарбою.

Жарові поверхні

· Коли гриль-барбекю охолоне, очистьте його теплою мильною водою. Щоб прибрати залишки їжі, використовуйте мийний засіб для посуду. Не використовуйте абразивні губки або чистильні порошки, оскільки вони можуть остаточно пошкодити покриття гриля-барбекю. Ретельно промийте й висушіть. Не рекомендується мити решітки й пластини в посудомийній машині, оскільки вони важкі.
· Пам'ятайте, що заборонено використовувати кубики льоду, оскільки вони можуть спричинити тепловий удар і утворення тріщин на пластині.
· Якщо на жаровій поверхні в місцях, що контактують з їжею, з'явиться іржа, її необхідно замінити.

Догляд за пальниками

· Пальник налаштовано на максимальну потужність. Зазвичай, коли пальник увімкнений, видно синє полум'я із жовтим кінчиком. Якщо полум'я більш жовте, можливо, в отворах або трубках пальника опинилося сміття або комахи. Це може спричинити блокування або обмеження потоку газу і, як наслідок, займання за панеллю керування, яке може серйозної пошкодити гриль-барбекю. Якщо це сталося і якщо це можливо, слід негайно перекрити подачу газу на балоні.
· Пальник необхідно перевіряти, знімати й чистити щонайменше раз на рік, а також за вказаних нижче умов:
· Перед початком користування грилем-барбекю після зберігання.

· Якщо один або декілька пальників не розпалюються.
· Якщо пальник горить жовтим полум'ям.
· Якщо газ загоряється за панеллю керування.
· Для ретельного очищення пальника зніміть його з гриля-барбекю. Для видалення іржі з поверхні пальника можна використовувати легку металеву щітку. Використовуйте очищувач для труб або шматок дроту для усунення перешкод в отворах пальника або трубках, намагаючись не збільшувати діаметр отворів пальника.
· Щоб переконатися, що внутрішня частина пальника добре очищена, може знадобитися ліхтарик. Переверніть пальник і постукайте ним об тверду поверхню, наприклад брусок деревини, щоб видалити сміття зсередини.
· Під час установлення пальника на місце переконайтеся в тому, що трубки спрямовані в бік сопел.

Теплорозподільник

Видаліть залишки продуктів, що готувалися, із теплорозподільника за допомогою дерев'яної або м'якої пластикової скребачки або латунної щітки. Не використовуйте сталеві скребачки або щітки. Для очищення використовуйте теплу мильну воду, а потім добре ополосніть.

Піддон для жиру

· Після кожного використання виймайте й очищайте піддон для жиру від шматків їжі та жиру, використовуючи для цього дерев'яну або пластикову скребачку.
· Якщо цього не робити, жир може зайнятися. Це може привести до серйозних пошкоджень гриля-барбекю, що не покриваються гарантією. За потреби піддон для жиру можна очистити мильною водою.

Корпус гриля-барбекю

Регулярно видаляйте надлишок жиру з корпусу гриля-барбекю, використовуючи для цього змочену в мильній воді й ретельно віджату ганчірку. Прибрати надлишок жиру й шматочки їжі з внутрішньої частини корпусу гриля-барбекю можна за допомогою дерев'яної або м'якої пластикової скребачки. Щоб спростити процес очищення, можна використовувати алюмінієву фольгу, яку слід міняти після кожного використання. Пильнуйте, щоб не закрити отвори для стікання жиру. Для ретельного очищення використовуйте ганчірку й теплу мильну воду або нейлонову щітку. Заборонено використовувати абразивні засоби. Перед повним очищенням необхідно зняти решітки та (або) пластини разом із пальниками. Не занурюйте перемикачі подачі газу або газові рампи у воду. Обережно встановіть усі елементи корпусу гриля-барбекю на місце й перевірте, чи він умикається.

Ковпак гриля-барбекю

Для очистки ковпака гриля-барбекю використовуйте неабразивну ганчірку або мочалку й теплу мильну воду. Не використовуйте мочалки або чистильні порошки, оскільки вони можуть завдати непоправної шкоди покриттю гриля-барбекю. Щоб запобігти утворенню іржі, після очищення ретельно висушіть.

Візок

· Протріть його ганчіркою, змоченою в теплій мильній воді, а потім висушіть.
· Як і у випадку з будь-якими виробами з нержавіючої сталі, щоб забезпечити довговічну експлуатацію виробу, зокрема зовнішній вигляд елементів із нержавіючої сталі, рекомендується регулярно змащувати деталі гриля-барбекю з нержавіючої сталі захисною олією, починаючи з першого використання. Час від часу можна обприскувати поверхню засобом для чищення поверхонь із нержавіючої сталі, протирати її м'якою ганчіркою та полірувати. Це надасть поверхням із нержавіючої сталі тонкий захисний шар.

Кріплення

Рекомендується перевіряти й затягувати всі гвинтові з'єднання. Перевірку затягування слід проводити раз на рік.

5. ВИЯВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА/РІШЕННЯ

Пальники не запалюються системою запалювання

- Газовий балон порожній → Замініть на повний балон
- Регулятор несправний → Перевірте або замініть регулятор
- Засмічення пальників → Очистьте пальники
- Засмічення сопел або газового шланга → Очистьте сопла або газовий шланг
- Кабель електрода не закріплено або від'єднано від електрода → Знову під'єднайте кабель
- Електрод або кабель пошкоджено → Замініть електрод і кабель
- Вбудований запальник несправний → Замініть його
- Неправильне відстань до електрода → Електрод має відповідати пальнику, відстань має бути від 3 до 4 мм між кінцем електрода і отвором на пальнику. Поправте електрод за необхідності..

Пальник не загоряється від газової запальнички

- Газовий балон порожній → Замініть на повний балон
- Регулятор несправний → Перевірте або замініть регулятор
- Засмічення пальників → Очистьте пальники
- Засмічення сопел або газового шланга → Очистьте сопла або газовий шланг

Слабке полум'я або повернення полум'я (полум'я в трубці пальника, помітне шипіння або гул)

- Газовий балон замалий → Використовуйте великий балон
- СЗасмічення пальників → Очистьте пальники
- Засмічення сопел або газового шланга → Очистьте сопла або газовий шланг
- Вітер → Використовуйте барбекю в місці, що менше піддається вітру

Ручка регулятора газу важко провертається

- Вбудована система запалювання застрягла → Замініть газовий вентиль
- Ручка регулювання газу застрягла → Доручіть заміну газового вентиля своєму дилеру

6. ЗИМУВАННЯ

Зберігання

· Перш ніж накривати гриль-барбекю або складати його для зберігання, переконайтеся, що він повністю охолов.

· Після ретельного очищення зовнішніх і внутрішніх елементів (решіток, пальників, планчів, збірників, ємностей) гриль-барбекю можна прибрати для зберігання в прохолодне, сухе місце без вологи.

· Перед використанням гриля-барбекю після тривалого періоду зберігання проведіть процедуру встановлення.

· Щоб подовжити термін служби й зберегти стан гриля-барбекю, нагально рекомендується накривати його, якщо ви залишаєте його на вулиці на тривалий час, зокрема взимку. Міцні чохли й інші аксесуари для гриля-барбекю можна придбати в місцевого продавця.

Навіть якщо гриль-барбекю залишається накритим, його необхідно регулярно оглядати, оскільки на ньому може накопичуватися волога й конденсат і пошкоджувати його. Може знадобитися просушити гриль-барбекю та внутрішню сторону захисного чохла. Залишки жиру на деяких частинах гриля-барбекю можуть пліснявіти. Їх необхідно чистити теплою водою з милом.

Газовий гриль-барбекю

· Накрийте пальники алюмінієвою фольгою, щоб запобігти потраплянню комах та іншого сміття в отвори.

· Якщо гриль-барбекю зберігається в приміщенні, газовий балон слід від'єднати й залишити на вулиці. Газовий балон завжди слід залишати на відкритому повітрі в сухому, добре провітрюваному приміщенні, подалі від джерел тепла або займання.

· Не дозволяйте дітям гратися з балоном.

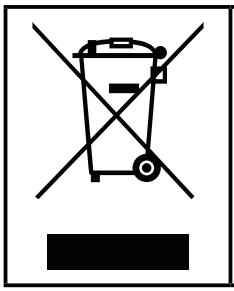
· Не залишайте газовий балон під дією прямих сонячних променів.

7. ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

· Намагайтеся не шкодити навколишньому середовищу. Відпочинок на природі не повинен завдавати шкоди довкіллю або забруднювати його.

· Після завершення терміну експлуатації виріб необхідно здати в центр утилізації.

· Якщо гриль-барбекю оснащено двигуном або вентилятором, не викидайте його й не спалюйте аксесуари до нього. Дотримуйтеся чинних правил збору й переробки таких виробів.



Заборонено викидати електричні вироби разом із побутовими відходами. Їх необхідно здати до місцевого пункту збору для екологічно безпечної утилізації відповідно до місцевих правил. За порадою щодо утилізації зверніться до місцевих органів влади або продавця. Матеріали упаковки придатні для вторинної переробки. Утилізуйте упаковку екологічно безпечним способом і здайте її до служби збору вторинної сировини.

8. УМОВИ ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Вироби можуть перевозитися в стандартних транспортних контейнерах будь-яким видом транспорту за умови, що вони захищені від механічних пошкоджень і прямого впливу атмосферних опадів. Вироби можна транспортувати при температурі від -50 °C до +40 °C і відносній вологості повітря до 98% (при +25 °C). Під час завантаження, транспортування і розвантаження необхідно

дотримуватися всіх заходів захисту від механічних пошкоджень, а також вимог знаків під час вантажно-розвантажувальних робіт.
Вироби мають зберігатися в заводській упаковці в опалювальних приміщеннях при температурі від +5 °C до +40 °C і відносній вологості, яка не перевищує 80 % (при температурі +25 °C). Умови мають запобігати впливу нафтопродуктів й агресивного середовища на відстані не менше одного метра від нагрівальних приладів і джерел тепла.

9. ГАРАНТІЯ

Гарантійні умови

Дія гарантії починається з моменту покупки на зазначений на упаковці період.
Ця гарантія поширюється лише на використання на окремому приватному місці для мангалу і не застосовується до мангалів, які використовуються в комерційних, громадських місцях та в місцях з декількома мангалами, наприклад, у ресторанах, готелях, туристичних таборах та пунктах прокату.
Ця гарантія поширюється на всі дефекти матеріалів і виготовлення: комплектуючі та деталі, що відсутні, а також пошкодження, що виникають за нормальних умов експлуатації. Ремонт та заміна деталей не призводять до продовження початкового гарантійного терміну.
У рамках цієї добровільної гарантії в жодному разі не передбачається жодна компенсація, що перевищує суму купівлі придбаного виробу.
Ви приймаєте на себе ризики та відповідальність за втрату, пошкодження або травми, які можуть бути заподіяні Вам або Вашому майну та (або) третім особам та їх майну внаслідок неправильної експлуатації, зловживань або недотримання інструкцій до виробів, наведених у цьому посібнику.

Винятки з гарантії

Гарантія не поширюється на проблеми та інциденти, що виникають у результаті неправильного використання виробу. Гарантія на виріб обмежена вартістю виробу. Таким чином, виключені такі випадки:· Нормальний знос (іржавіння, деформація, вицвітання кольорів тощо) частин, що безпосередньо піддаються дії полум'я або сильному нагріванню. Це нормально, що деякі деталі потрібно замінювати з часом.
· Уся шкода, спричинена неналежним обслуговуванням або неправильним зберіганням, неправильним складанням або модифікаціями.
· Будь-який збиток, спричинений неправильним використанням виробу (використання в комерційних цілях, використання для спалювання сміття тощо).
· Наслідки впливу морського повітря та/або джерел хлору, таких як басейни, термальні або спа-басейни.
· Пошкодження, спричинені екстремальними природними умовами, такими як град, урагани, землетруси, цунамі або стрибки напруги, торнадо або сильні шторми.
У разі виникнення проблем із виробом зверніться до менеджера відділу садових товарів у вашому магазині.

INTRODUCERE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs. În fazele de proiectare și de fabricație a produselor noastre, depunem toate eforturile pentru a asigura o calitate excelentă, care să răspundă nevoilor utilizatorilor.

IMPORTANT! PENTRU CA ACEST PRODUS SĂ VĂ OFERE O SATISFACȚIE COMPLETĂ ÎN TOATE ETAPELE DE INSTALARE, UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE, VĂ RECOMANDĂM SĂ CITIȚI CU ATENȚIE ACEST MANUAL ÎNAINTE DE A-L UTILIZA. ȚINEȚI SEAMA DE AVERTISMENTELE PRINCIPALE REFERITOARE LA SECURITATE CUPRINSE ÎN ACEST MANUAL; PĂSTRAȚI MANUALUL PENTRU A-L CONSULTA ULTERIOR.

1. INFORMAȚII IMPORTANTE

IMPORTANT, PĂSTRAȚI-LE PENTRU EVENTUALE CONSULTĂRI ULTERIOARE: CITIȚI-LE CU ATENȚIE

- **ATENȚIE!** Nu utilizați în spații închise!

- **ATENȚIE!** Acest grătar se va încinge foarte tare. Nu deplasați grătarul în timpul utilizării.

- **ATENȚIE!** Nu lăsați grătarul la îndemâna copiilor și a animalelor de companie.

· Nu turnați apă rece pe cuva de metal pentru a evita daunele produse de șocul termic.

· Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a monta și utiliza grătarul.
· Acest produs este prevăzut pentru utilizare casnică și în exterior.
· Îndepărtați ambalajul din plastic de pe toate componentele înainte de a aprinde grătarul.
· Imediat după ce ați deschis ambalajul, vă recomandăm să verificați dacă sunt prezente toate elementele cuprinse în schema de montaj, consultând instrucțiunile în acest sens. Dacă produsul este deteriorat sau prezintă defecte, vă rugăm să nu îl utilizați și să îl returnați la reprezentantul distribuitor cel mai apropiat.
· Exclusiv pentru utilizare în aer liber. Nu utilizați acest aparat în interior.
· Nerespectarea instrucțiunilor cuprinse în acest manual poate cauza vătămări corporale sau deteriorări grave.
· Alegeți un loc perfect securizat înainte de utilizare.

· Deschideți capacul grătarului înainte de a-l aprinde.
· Utilizarea acestui grătar necesită un minimum de supraveghere și măsuri de precauție.
· Acest grătar nu trebuie să fie lăsat niciodată nesupravegheat în timp ce este aprins.
· Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.
· Nu utilizați acest grătar decât pe o suprafață stabilă și plată.
· Orice modificări aduse acestui grătar pot fi periculoase, nu sunt autorizate și anulează garanția.
· Nu modificați aparatul.
· Acest grătar trebuie să fie amplasat la distanță mai mare de un metru de orice substanță inflamabilă potențial explozivă și de orice obiect inflamabil.
· Alegeți cu grijă amplasamentul de utilizare a grătarului. Amplasamentul trebuie să se afle într-un spațiu deschis în care nu sunt curenți de aer, departe de copaci și de alte elemente care ar putea să ia foc.
· La prima utilizare, încălziți grătarul și mențineți combustibilul incandescent cel puțin 30 de minute, pentru a permite eliminarea reziduurilor de grăsime rămase din etapa de fabricație. Acest lucru permite și stabilizarea vopselei și degajarea unui miros care va dispărea după mai multe utilizări.
· Mânerul cupolei se poate încinge foarte tare. Nu apucați decât de centrul mânerului. Se recomandă utilizarea unei mănuși de gătit.
· Anumite componente ale grătarului se încing foarte tare. Procedați cu grijă în prezența copiilor, a persoanelor vârstnice și a animalelor.
· Funcționarea grătarului generează temperaturi foarte ridicate pe anumite suprafețe. Procedați cu prudență maximă când deplasați grătarul, acordând o atenție specială persoanelor vârstnice și copiilor și protejându-vă împotriva riscurilor de arsuri.
· Atenție la aburul fierbinte care se poate degaja atunci când deschideți cupola.
· Pentru a evita izbucnirile de flacără, aveți grijă să curățați cuva prin îndepărtarea grăsimilor și a sosului excesiv înainte de a începe gătirea alimentelor pe grătar.
· Asigurați-vă că nu folosiți grătarul la mai puțin de un metru de orice structură sau suprafață inflamabilă. Nu utilizați sub o suprafață inflamabilă.
· Așezați o găleată plină cu apă sau nisip în apropierea grătarului în timpul utilizării, în special în perioadele caniculare sau extrem de secetoase.
· Utilizați ustensile special concepute pentru grătare și prevăzute cu mânere lungi, rezistente la căldură. (Ø10 cm și Ø24 cm sunt dimensiunile minimă și maximă ale ustensilelor de gătit permise).
· Nu utilizați aerosoli în apropierea grătarului.
· Acest aparat trebuie să fie ținut la distanță de materialele inflamabile în timpul utilizării.
· Dacă aveți întrebări referitoare la aceste instrucțiuni, contactați distribuitorul local.
· Pentru a preveni ruginirea suprafețelor din inox, nu le expuneți la clor, sare sau fier.
· Vă recomandăm să nu utilizați acest grătar în apropierea mării, a unei piscine sau a unei căi ferate.
· Nu utilizați acest grătar în perioadele cu vânt puternic.
· Nu acoperiți în niciun caz grătarul atât timp cât nu este complet răcit.
· Curățați grătarul numai după ce aparatul s-a răcit complet.
· Acest produs nu este o jucărie, nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
· În cazul în care vindeți sau dați aparatul unui terț, înmânați-i și manualul de utilizare aferent.
· Păstrați aceste instrucțiuni pentru utilizarea ulterioară.

2. INSTALAȚIA CU GAZ

· Pentru utilizare exclusivă cu gaz petrolier lichefiat în butelie. Trebuie să utilizați un reductor adecvat pentru propan, butan sau amestecuri.
· Acest grătar este echipat cu un sistem de aprindere. Este interzis să folosiți pentru aprindere:benzină, kerosen, cărbune de lemn sau combustibili lichizi.

· Nu puneți buteliile cu gaz direct sub grătar.
· Nu utilizați grătarul și nu depozitați buteliile cu gaz sub nivelul solului. Gazul este mai greu decât aerul: în cazul unei scurgeri de gaz, acesta se va acumula într-un punct mai jos și poate exploda în contact cu o flacără sau o scânteie.
· Nu depozitați și nu utilizați buteliile cu gaz în poziție orizontală. Orice scurgere poate fi gravă și lichidul riscă să se infiltreze în conducta de gaz.
· Nu depozitați niciodată buteliile cu gaz în interior.
· Închideți robinetul recipientului de gaze după utilizare.
· Înainte de a utiliza grătarul, faceți un test de scurgeri. Este singurul mijloc fiabil de a detecta o scurgere de gaz la racorduri sau conexiuni după montare.
· Faceți testul de etanșeitate în fiecare an și la fiecare înlocuire sau deplasare a buteliei cu gaz sau a furtunului flexibil.

Testul de scurgeri

Efectuați întotdeauna acest test într-o zonă bine aerisită. Faceți acest test de scurgeri în fiecare an și la fiecare schimbare a buteliei cu gaz sau a furtunului flexibil.
Etapa 1 - verificați dacă toate butoanele sunt în poziția oprit.
Etapa 2 - deschideți supapa de comandă a gazelor de pe butelie sau reductor.
Etapa 3 - verificați eventuala prezență a scurgerilor, aplicând pe toate racordurile sistemului de gaze, inclusiv conexiunile supapei buteliei cu gaz, furtun și reductor, o soluție de apă (50 %) și săpun (50 %). Nu utilizați în niciun caz flacără deschisă pentru a testa scurgerile.
Etapa 4 - formarea de bule deasupra unui racord indică o scurgere
Opriți alimentarea cu gaz. Strângeți din nou racordurile. Reluați testul dacă se formează bule din nou; nu utilizați grătarul și solicitați asistența distribuitorului local. Ștergeți bine soluția mixtă apă/săpun de pe toate racordurile și toate conexiunile după ce ați făcut testul de scurgeri.

Măsuri de precauție

· Nu blocați orificiile de aer ale corpului grătarului.
· Dacă trebuie să umpleți butelia, verificați dacă aceasta este bine închisă și nu există nicio sursă de aprindere (țigări, flăcări deschise, scântei etc.) în apropiere înainte de a continua.

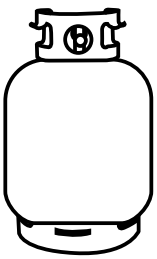
Racordarea unui furtun de gaz la grătar

· Conectați furtunul de gaz la punctul de admisie a gazului, pe partea stângă a grătarului. Nu strângeți prea tare. Nu folosiți bandă adezivă sau lichid pe racord.
· Strângeți-l cu mâna.

Fixarea reductorului

· Verificați ca toate butoanele de comandă ale grătarului să fie în poziția oprit. Racordați reductorul la butelia cu gaz respectând instrucțiunile furnizate de producătorul reductorului și al buteliei

Informații despre gaz și reductor:



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	**I3+**
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	**I3B/P**
PL	Propane (G31) 37 mbar	**I3P**

Acest grătar poate fi alimentat cu propan sau butan combustibil lichefiat în butelie. Buteliile de propan asigură alimentarea cu gaze tot anul, chiar și iarna, atunci când este frig. Este posibil să aveți nevoie de o cheie franceză (neinclusă) pentru a schimba buteliile. Buteliile de butan asigură alimentarea suficientă cu gaz în timpul verii, dar performanța grătarului poate fi afectată atunci când temperatura gazului scade sub +10°C. Verificați dacă butelia cu gaz și reductorul sunt potrivite pentru grătarul dumneavoastră.

· Furtunul trebuie să atârne liber, fără să fie îndoit, pliat sau răsucit, pentru a nu bloca trecerea gazului. Inspectați întotdeauna furtunul înainte de utilizare pentru a identifica eventuale fisuri, tăieturi sau uzură excesivă.

· Cu excepția punctului de racord, nicio parte a furtunului nu trebuie să atingă componentele calde ale grătarului. Dacă furtunul este deteriorat, înlocuiți-l cu un furtun adecvat, conceput special pentru utilizare cu gaz petrolier lichefiat și conform normelor naționale din țara în care este utilizat.

· Utilizați furtunul adecvat conform standardului ISO3821, având lungimea maximă de 1,5 m.

Pentru performanțe optime, vă recomandăm să utilizați o butelie de butan de <7 kg sau o butelie de propan de <13 kg. Utilizați un regulator adecvat conform standardului EN16129. **TREBUIE SĂ UTILIZAȚI UN REDUCTOR ȘI O BUTELIE CU GAZ ADECVATE PENTRU A GARANTA SECURITATEA ȘI EFICACITATEA GRĂTARULUI. UTILIZAREA UNUI REDUCTOR NEADECVAT SAU DEFECT ESTE PERICULOASĂ ȘI DUCE LA ANULAREA GARANȚIEI.**

Consultați distribuitorul de gaze local pentru a stabili ce butelii cu gaz și reductoare se potrivesc cel mai bine.

Piesele sigilate de producător sau agentul său nu trebuie să fie modificate de utilizator.

3. RECOMANDĂRI DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU GAZ

GRĂTARUL ESTE DESTINAT PENTRU A FRIGE ALIMENTE (CARNE, PEȘTE, LEGUME ETC).

ESTE OBLIGATORIE RESPECTAREA CU STRICTEȚE A REGULILOR GENERAL RECUNOSCUTE ÎN DOMENIUL PREVENIRII ACCIDENTELOR ȘI A NORMELOR DE SECURITATE ATAȘATE APARATULUI.

REALIZAȚI DOAR ACTIVITĂȚILE CARE SUNT DESCRISE ÎN ACESTE INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE. ORICE ALTĂ UTILIZARE ESTE NECONFORMĂ ȘI NEAUTORIZATĂ. PRODUCĂTORUL ESTE EXONERAT DE ORICE RĂSPUNDERE PENTRU DAUNELE CA URMARE A UTILIZĂRII NECONFORME ȘI NEAUTORIZATE.

GRĂTARUL CU GAZ TREBUIE SĂ FIE AȘEZAT LA EXTERIOR, ÎNTR-UN LOC DESCHIS ȘI BINE AERISIT ȘI DEPARTE DE MATERIALELE INFLAMABILE.

PERICOL! RISC DE INCENDIU! ACEST GRĂTAR SE VA ÎNCĂLZI FOARTE TARE ȘI NU TREBUIE SĂ FIE DEPLASAT ÎN TIMPUL UTILIZĂRII! ȚINEȚI LA DISTANȚĂ DE COPII, PERSOANELE VÂRSTNICE ȘI ANIMALE! ESTE INTERZISĂ UTILIZAREA ACESTUI GRĂTAR ÎN ÎNCĂPERI ÎNCHISE!

Avertismente

· Înainte de a continua, asigurați-vă că ați înțeles pe deplin capitolul „informații importante” din acest manual.

· Modul în care este proiectat acest grătar nu permite utilizarea a mai mult de 50% din zona de gătit ca placă solidă. Dacă plăcile sunt complet acoperite, se va produce o acumulare excesivă de căldură, care ar putea deteriora grătarul, situație neacoperită de garanție.

Aprinderea grătarului

· Deschideți capacul grătarului înainte de a-l aprinde. Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.

· Asigurați-vă că toate butoanele de gaz sunt în poziție oprit. Deschideți supapa de comandă pentru gaz de pe butelie sau reductorul de gaz.
· Apăsați butonul arzătorului pe care doriți să îl aprindeți și răsuciți-l în sens opus acelor de ceasornic până când simțiți rezistență la învârtire. Așteptați 4 secunde, apoi continuați să rotiți butonul până când auziți un declic (arzătorul trebuie să se aprindă în mod normal). Repetați această operațiune de mai multe ori până când arzătorul se aprinde.
· Aprindeți celelalte arzătoare în ordine aleatorie, în funcție de necesități. Verificați dacă arzătorul este aprins înainte de a-l aprinde pe următorul.
· Dacă arzătorul nu se aprinde după ce ați urmat procedura de mai sus, rotiți toate butoanele în poziția oprit. Închideți supapa de gaz de pe butelia cu gaz. Așteptați cinci minute. Reluați toate etapele de mai sus. Dacă grătarul nu se aprinde nici în acest caz, consultați instrucțiunile de aprindere manuală de mai jos.
· După aprindere, arzătoarele trebuie să ardă în poziția maximă timp de 3-5 minute pentru a preîncălzi grătarul. Acest proces trebuie să fie efectuat înainte de fiecare sesiune de gătit. Capacul trebuie să rămână deschis în timpul preîncălzirii.
· După ce se încheie preîncălzirea, lăsați toate arzătoarele la foc mic pentru a asigura rezultate optime de preparare termică.

Instrucțiuni pentru aprinderea manuală
· Deschideți capacul grătarului înainte de a-l aprinde. Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
· Asigurați-vă că toate butoanele de gaz sunt în poziție oprit. Deschideți supapa de comandă pentru gaz de pe butelie sau reductorul de gaz.
· Introduceți un chibrit aprins prin ultimul orificiul de aprindere din capătul drept, sub panoul de comandă și așezați-l în apropierea orificiului arzătorului din dreapta.
· Apăsați și rotiți butonul din capătul drept în sens opus acelor de ceasornic, în poziția maximă.
· Atunci când arzătorul din dreapta este aprins, puneți în funcțiune arzătoarele rămase, de la dreapta la stânga.
· Verificați ca fiecare arzător să fie aprins înainte de a pune în funcțiune arzătorul următor.
· Dacă arzătorul din capătul drept nu se aprinde, contactați distribuitorul local.
· După ce sunt aprinse, arzătoarele trebuie să ardă în poziția maximă timp de
3-5 minute pentru a preîncălzi grătarul. Acest proces trebuie să fie efectuat înainte de fiecare sesiune de gătit. Capacul sau cupola trebuie să rămână deschise în timpul preîncălzirii.
· După ce se încheie preîncălzirea, puneți toate arzătoarele în poziția minimă pentru a asigura rezultate optime de gătire.

Gătitul pe grătar
· Arzătoarele din inox încălzesc difuzorul de căldură (sau coșul cu brichete/piatră de lavă) de sub grilaj, care la rândul său încălzește alimentele așezate pe grătar. Zeama pe care o produc alimentele în timpul gătitului curge pe difuzorul de căldură (sau pe brichete/piatra de lavă) cald și se evaporă. Fumul astfel produs înconjoară alimentele, eliberându-se în sus, conferind alimentelor aroma specifică de grătar. Pentru a obține o gătire mai uniformă, coborâți cupola grătarului, având grijă ca arzătoarele să fie la foc mic.

Prepararea alimentelor pe placă
· Arzătoarele încălzesc direct placa, iar aceasta gătește alimentele plasate pe ea. Plăcile permit gătirea alimentelor mai mici, cum ar fi fructele de mare, care ar putea cădea între barele grilei. Ele permit și gătirea alimentelor care necesită gătire la temperatură ridicată/de scurtă durată, cum ar fi legumele și bucățile mici de pește. De asemenea, ele pot fi utilizate exact ca placa de gătit din bucătărie, pentru a găti carne, ouă etc. Pot servi și la încălzirea oalelor de gătit sau păstrarea alimentelor calde.

Gătitul la infraroșu

· Radiațiile infraroșii procură o energie radiantă, care încălzește foarte rapid. Această căldură puternică este creată cu ajutorul arzătoarelor prevăzute cu mii de orificii separate la distanțe egale. Acest fenomen permite radiația care crește temperatura până la 980°C (peste 1800°F). Ideal pentru a căli alimentele.

Sonde de temperatură

· Acest grătar dispune de două sonde de temperatură integrate, care măsoară temperatura alimentelor în timpul gătirii.

· Introduceți sonda în alimentul de gătit. Introduceți conectorul în mufa mamă situată la nivelul panoului de comandă. Temperatura alimentului de gătit se afișează pe ecranul LCD.

Controlul flăcărilor bruște *foarte important*

· Flăcările bruște apar atunci când se gătesc alimente, iar zeama și grăsimile curg pe difuzoarele de căldură încinse. Desigur, fumul contribuie la gustul specific de grătar, dar este de preferat să se evite flăcările bruște, pentru a nu arde alimentele. Pentru a controla aceste flăcări bruște, este absolut esențial să se îndepărteze excesul de grăsime de pe alimente înainte de a le găti. Utilizați cantități rezonabile din marinadele și sosurile de gătit. De asemenea, trebuie să fixați arzătoarele la nivel minim pentru gătit.

· Când se produc flăcări bruște, ele pot fi stinse în mod normal aplicând praf de copt sau sare direct pe difuzoarele de căldură. Protejați-vă întotdeauna mâinile atunci când lucrați în apropierea suprafeței de gătit a grătarului, având grijă să vă feriți de flăcări.

· Dacă grăsimile iau foc, respectați normele de mai jos.

Aprinderea grăsimii

· Goliți și curățați tava pentru grăsimi de toate reziduurile rezultate din gătit după fiecare utilizare.

· Dacă grătarul este utilizat pentru evenimente cu multe persoane, trebuie să fie stins și curățat o dată la două ore. Va trebui să îl curățați mai des dacă gătiți multe alimente foarte grase (cârnați, merguez...). Nerespectarea acestor norme poate cauza aprinderi ale grăsimii, care pot provoca vătămări corporale și pot deteriora grătarul.

În cazul aprinderii grăsimii/avertismente:

· Închideți toate butoanele de gaz dacă puteți face acest lucru în deplină siguranță.
· Închideți butelia cu gaz.
· Îndepărtați pe toată lumea de lângă grătar și așteptați ca focul să se stingă.
· Nu închideți cupola sau capacul grătarului.
· Nu stropiți în niciun caz grătarul cu apă. Dacă folosiți un stingător, trebuie să fie cu pulbere.
· Nu scoateți tava pentru grăsimi.
· Dacă focul nu pare să se stingă sau pare să se intensifice, solicitați intervenția pompierilor.

Sfârșitul sesiunii de gătit

· După fiecare sesiune de gătit, puneți arzătoarele grătarului în poziția maximă și lăsați-le să ardă timp de 5 minute. Această procedură va permite arderea reziduurilor rezultate din gătit și va facilita astfel curățarea. Asigurați-vă că cupola este deschisă în timpul acestei operații.

· Curățați sistematic grătarul după fiecare utilizare, pentru a evita acumularea grăsimii produse de gătit, care poate lua foc.

Oprirea grătarului

· După ce ați terminat utilizarea grătarului, rotiți toate robinetele de gaz până la capăt în sensul acelor de ceasornic, până în poziția de oprire și opriți alimentarea cu gaz la nivelul buteliei.

· Așteptați ca grătarul să fie suficient de rece înainte de a închide cupola sau capacul.

4. ÎNTREȚINEREA ȘI MENTENANȚA GRĂTARULUI CU GAZ

· Curățați în mod regulat grătarul între utilizări și mai ales după perioade lungi de depozitare. Verificați dacă grătarul și componentele sale s-au răcit suficient înainte de a le curăța. Nu lăsați grătarul expus la intemperii și țineți-l la adăpost de umiditate.
· Nu stropiți în niciun caz grătarul cu apă atunci când suprafețele sunt calde.
· Nu manipulați niciodată componentele calde fără să vă protejați mâinile.
Pentru a prelungi perioada de funcționare și a menține grătarul în stare bună, vă recomandăm insistent să îl acoperiți dacă este lăsat în aer liber pe perioade prelungite, mai ales în lunile de iarnă. Prelate de înaltă rezistență și alte accesorii pentru grătare sunt disponibile la distribuitorul dumneavoastră local.
Chiar dacă grătarul este acoperit pentru a-i asigura protecția, trebuie să-l inspectați în mod regulat, deoarece se poate acumula umiditate sau condens, ceea ce l-ar putea deteriora. Poate fi nevoie să uscați grătarul și interiorul husei de protecție. Este posibil ca reziduurile de grăsime să se descompună pe anumite părți ale grătarului. Curățați partea respectivă cu apă foarte caldă și detergent.
Orice componentă ruginită pe care o identificați și care nu intră în contact cu alimentele trebuie să fie tratată cu un produs antirugină și revopsită cu o vopsea pentru grătare sau rezistentă la căldură.

Suprafețele de gătit

· După ce grătarul s-a răcit, curățați-l cu apă caldă și detergent. Pentru a elimina reziduurile alimentare, utilizați un detergent pentru vase. Nu utilizați bureți abrazivi sau pulberi cu frecare deoarece ar putea deteriora iremediabil finisajul grătarului. Clătiți și uscați bine. Nu recomandăm curățarea grătarelor și a plăcilor într-o mașină de spălat vase din cauza greutății lor.
· Vă reamintim că trebuie neapărat să evitați utilizarea cuburilor de gheață, care pot produce un șoc termic, ducând la fisurarea stratului de email al plăcii.
· Dacă se formează rugină pe suprafața de gătit care este în contact cu alimentele, aceasta trebuie să fie înlocuită.

Întreținerea arzătoarelor

· Arzătorul a fost reglat pentru a oferi o performanță de flacără maximă. În mod normal se vede o flacără albastră eventual cu un contur galben atunci când arzătorul este aprins. Dacă flacăra este preponderent galbenă, acest lucru ar putea fi cauzat de reziduurile sau insectele din orificii sau din tuburile arzătorului. Acest lucru ar putea provoca blocarea sau reținerea flăcării în spatele panoului de comandă, ceea ce ar deteriora foarte grav grătarul. În acest caz, trebuie să întrerupeți imediat gazul de la butelie, dacă este posibil.
· Arzătorul trebuie să fie verificat, scos și curățat în mod regulat, cel puțin o dată pe an, precum și în situațiile următoare:
· la scoaterea grătarului din spațiul de depozitare;
· dacă unul sau mai multe arzătoare nu se aprind;
· dacă flacăra arzătorului tinde mult spre galben;
· dacă gazul se aprinde în spatele panoului de comandă;
· pentru a curăța complet un arzător, scoateți-l din grătar. Poate fi utilizată o perie metalică ușoară pentru a îndepărta rugina de pe suprafața arzătorului. Utilizați un curățător de pipă sau o bucată de sârmă de fier pentru a îndepărta obstrucțiile din găurile sau tuburile arzătorului, având grijă să nu măriți găurile arzătorului.
· Dacă este nevoie, folosiți o lanternă pentru a verifica curățarea temeinică la interiorul tubului arzătorului. Rotiți arzătorul și loviți-l ușor de o suprafață dură, cum ar fi o bucată de lemn, pentru a desprinde toate reziduurile din interior.
· Când demontați arzătorul, asigurați-vă că tuburile sunt aliniate cu jicloarele.

Difuzorul de căldură

Eliminați toate reziduurile alimentare de pe difuzorul de căldură cu o spatulă de lemn sau de plastic moale sau cu o perie din alamă. Nu utilizați nici spatule, nici perii de oțel. Curățați cu apă caldă și detergent și clătiți bine.

Tava pentru grăsimi

· După fiecare utilizare, scoateți tava pentru grăsimi și curățați-o de toate bucățile de alimente și de grăsimi, utilizând, dacă este necesar, o spatulă din lemn sau din plastic.

· Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la aprinderea grăsimii. Acest lucru poate produce deteriorări importante ale grătarului, care nu vor fi acoperite de garanție. La nevoie, tava pentru grăsime poate fi curățată cu apă și detergent.

Corpul grătarului

Îndepărtați în mod regulat grăsimea în exces de pe corpul grătarului cu o lavetă îmbibată în apă cu detergent și bine stoarsă. Excesul de grăsimi și bucăți de alimente poate fi îndepărtat din interiorul corpului grătarului cu o spatulă din lemn sau din plastic moale. Pentru a curăța mai ușor, puteți adăuga o folie de aluminiu care va fi schimbată după fiecare utilizare. Atenție să nu înfundați găurile de scurgere a grăsimilor. Dacă trebuie să îl curățați complet, utilizați o lavetă și apă caldă cu detergent sau o perie de nylon. Nu utilizați materiale abrazive. Scoateți grilajele și/sau plăcile și arzătoarele înainte de a curăța în profunzime. Nu scufundați butoanele de gaz sau rampele în apă. Verificați aprinderea după ce ați reinstalat cu grijă elementele în corpul grătarului.

Capacul grătarului

· Curățați capacul grătarului utilizând o lavetă sau un burete din material neabraziv și apă caldă și detergent. Nu utilizați bureți sau pulberi pentru frecare, deoarece riscați să deteriorați finisajul grătarului în mod iremediabil. Uscați cu grijă după curățare pentru a preveni formarea ruginei.

Căruciorul

· Ștergeți cu o lavetă îmbibată în apă caldă cu detergent, apoi uscați.

· La fel ca în cazul oricărui produs din inox și pentru a garanta longevitatea produsului, mai ales aspectul inoxului, vă recomandăm să întrețineți în mod regulat componentele din inox ale grătarului cu un ulei de protecție, încă de la prima utilizare. Din când în când, puteți, de asemenea, să stropiți suprafața cu un agent de curățare pentru inox, să frecați apoi cu o lavetă moale și să lustruiți. În felul acesta, veți obține un strat fin de protecție pe suprafețele din inox.

Elementele de fixare

Vă recomandăm să verificați și să strângeți toate șuruburile, buloanele etc. Verificați o dată pe an dacă șuruburile sunt bine strânse.

5. DEPISTAREA PENELOR

PROBLEMĂ/SOLUȚIE

Arzătoarele nu se aprind cu sistemul de aprindere

- Butelia de gaz este goală → Înlocuiți-o cu o butelie plină
- Reductor defect → Verificați sau înlocuiți reductorul
- Înfundarea arzătoarelor → Curățați arzătoarele
- Înfundarea duzelor sau a țevii de gaz → Curățați duzele sau țeava de gaz
- Cablul electrodului este desfăcut sau deconectat de la electrod → Reconectați cablul
- Electrodul sau cablul este avariat → Înlocuiți electrodul și cablul
- Dispozitivul de aprindere integrat este defect → Înlocuiți-l
- Distanță greșită a electrodului → Electrodul trebuie să fie n conformitate cu arzătorul cu o distanță de 3-4mm ntre extremitatea electrodului și orificiul de pe arzător. Realiniați electrodul conform exigențelor.

Arzătorul nu se aprinde cu ajutorul brichetei de gaz

- Butelia de gaz este goală → Înlocuiți-o cu o butelie plină
- Reductor defect → Verificați sau înlocuiți reductorul
- Înfundarea arzătoarelor → Curățați arzătoarele
- Înfundarea duzelor sau a țevii de gaz → Curățați duzele sau țeava de gaz

Flacără mică sau care este aspirată (flacără n tubul arzătorului, șuierat sau b z it perceptibil)

- Butelia de gaz este prea mică → Utilizaţi o butelie de gaz mai mare
- Înfundarea arzătoarelor → Curățați arzătoarele
- Înfundarea duzelor sau a țevii de gaz → Curățați duzele sau țeava de gaz
- Vânt → Utilizați grătarul într-un loc mai puțin expus la vânt

Butonul robinetului de gaz este greu de rotit

- Sistemul de aprindere integrat blocat → Înlocuiți robinetul de gaz
- Robinet de gaz blocat → Apelați la furnizorul dumneavoastră pentru a înlocui robinetul de gaz.

6. PĂSTRARE CÂND NU ESTE UTILIZAT

Depozitare

· Asigurați-vă că grătarul s-a răcit complet înainte de a-l acoperi sau de a-l depozita.
· După o curățare completă exterioară și interioară (inclusiv grilaje, arzătoare, plăci, recuperator, rezervor), puteți depozita grătarul într-un loc răcoros și uscat, la adăpost de umezeală.
· Înainte de a utiliza grătarul după perioade de depozitare prelungită, urmați procedurile de instalare.

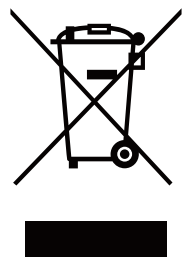
· Pentru a prelungi perioada de funcționare și a menține grătarul în stare bună, vă recomandăm insistent să îl acoperiți dacă este lăsat în aer liber pe perioade prelungite, mai ales în lunile de iarnă. Prelate de înaltă rezistență și alte accesorii pentru grătare sunt disponibile la distribuitorul dumneavoastră local.
Chiar dacă grătarul este acoperit pentru a-i asigura protecția, trebuie să-l inspectați în mod regulat, deoarece se poate acumula umiditate sau condens, ceea ce l-ar putea deteriora. Poate fi nevoie să uscați grătarul și interiorul husei de protecție. Este posibil ca reziduurile de grăsime să se descompună pe anumite părți ale grătarului. Curățați partea respectivă cu apă foarte caldă și detergent.

Pentru grătarul cu gaz

· Acoperiți arzătoarele cu folie de aluminiu pentru a împiedica pătrunderea insectelor și a altor reziduuri în orificiile arzătorului.
· Dacă grătarul este depozitat în interior, butelia cu gaz trebuie să fie deconectată și lăsată în exterior. Butelia cu gaz trebuie să fie lăsată întotdeauna în aer liber, într-un loc uscat și bine aerisit, departe de sursele de căldură sau de aprindere.
· Nu lăsați copiii să se joace cu această butelie.
· Nu expuneți butelia cu gaz la lumina directă a soarelui.

7. SĂ RESPECTĂM MEDIUL

· Vă rugăm să respectați natura. Petrecerea unei zile în aer liber nu trebuie să însemne degradarea mediului și poluare.
· Vă rugăm să predați produsul ajuns la sfârșitul perioadei de funcționare la centrul de deșeuri pentru a permite reciclarea sa.
· Dacă grătarul dumneavoastră conține un motor sau o suflantă, nu îl aruncați și nu ardeți accesoriile acestuia. Respectați reglementările aplicabile privind colectarea și reciclarea acestui tip de produse.



Produsele electrice nu trebuie să fie aruncate cu deșeurile menajere. Acestea trebuie predate la un punct de colectare municipal pentru eliminarea ecologică, în conformitate cu reglementările locale. Contactați autoritățile locale sau distribuitorul pentru a obține recomandări privind reciclarea. Materialul ambalajului este reciclabil. Eliminați ambalajul în mod ecologic și puneți-l la dispoziția serviciului de colectare a materialelor reciclabile.

8. CONDIȚII DE TRANSPORT ȘI DEPOZITARE

Articolele pot fi transportate în containere standard de transport prin orice tip de transport, cu condiția să fie protejate de deteriorarea mecanică și de impactul direct al precipitațiilor atmosferice. Produsele pot fi transportate la temperaturi cuprinse între -50°C și +40°C și umiditate relativă de până la 98% (la +25°C). La încărcare, transport și descărcare, trebuie

respectate toate măsurile de precauție împotriva deteriorării mecanice a produsului, precum și cerințele pentru semnalizarea întreținerii.
Produsele trebuie depozitate în ambalajul producătorului, în spații încălzite, la o temperatură între +5°C și +40°C și la o umiditate relativă care nu depășește 80% (la o temperatură de +25°C). Condițiile trebuie să prevină impactul produselor petroliere și al mediilor agresive, la o distanță de cel puțin un metru de aparatele de încălzire și sursele de căldură..

9. GARANȚIE

Condiții de garanție

Garanția de vânzare începe de la data cumpărării pentru perioada definită.
Această garanție se aplică numai în cazul utilizării de către o singură gospodărie privată și nu se aplică grătarelor utilizate într-un mediu comercial, comun sau de mai multe gospodării, cum ar fi restaurante, hoteluri, centre de vacanță și proprietăți închiriate.
Această garanție acoperă toate defectele de materiale și de manoperă: piesele și componentele lipsă, precum și daunele apărute în condiții normale de utilizare. Reparațiile și piesele de schimb nu prelungesc perioada de garanție inițială.
În nici un caz, în cadrul acestei garanții voluntare, orice compensație de orice fel nu va depăși prețul de achiziție al produsului vândut.
Vă asumați riscul și responsabilitatea pentru pierderi, daune sau vătămări suferite de dumneavoastră și de bunurile dumneavoastră și/sau de alte persoane și de bunurile acestora, rezultate din utilizarea necorespunzătoare sau abuzivă a produsului sau din nerespectarea instrucțiunilor furnizate de în manualul de utilizare anexat.

Excluderi din garanție

Garanția nu acoperă problemele sau incidentele care rezultă din utilizarea necorespunzătoare a produsului. Garanția produsului este limitată la valoarea produsului.
Următoarele cazuri sunt excluse în mod special:
- Uzura normală (rugină, deformare, decolorare...) Piesele expuse direct la flăcări sau la căldură intensă. Este normal să trebuiască să înlocuiți piesele în timp.
- Deteriorări rezultate în urma întreținerii necorespunzătoare, a depozitării incorecte, a asamblării incorecte sau a introducerii de modificări.
- Orice daună rezultată din utilizarea incorectă a produsului (utilizare comercială, utilizare ca un
Incinerator...).
- Consecințele expunerii la surse de clor, de exemplu, piscină, spa sau cadă cu hidromasaj.
- Pagube cauzate de condiții naturale extreme, de exemplu grindină, uragane
cutremure, tsunami, supratensiuni, tornade sau furtuni puternice.
În cazul în care aveți întrebări privind instalarea sau utilizarea dispozitivului, vă rugăm să contactați departamentul de service al magazinului dvs.

DATE TEHNICE

ADEO Services			CE 2575−23		
Denumirea produsului	Grătar pe gaz pentru utilizare în aer liber				
Număr model	2024R09P02-0022				
Categorie gaz	■ $I_{3+(28-30/37)}$		■ $I_{3B/P(30)}$	□ $I_{3B/P(37)}$	□ $I_{3B/P(50)}$
Gaz și presiune de alimentare	Butane(G30)	Propane(G31)	Butane/Propane	Butane/Propane	Butane/Propane
	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Țara de destinație	$I_{3+(28-30/37)}$: BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI, TR $I_{3B/P(30)}$: AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK, GB,GR,LV,IS $I_{3B/P(50)}$: AT,CH,CZ,DE,SK,LU $I_{3B/P(37)}$: PL				
Dimensiune injector arzător principal	Ø 0.92mm		Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	Ø 0.81mm
Dimensiune injector arzător lateral	Ø 0.91mm		Ø 0.91mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm
Debit caloric nominal total (Hs)	24.2kw(1761g/h)				
Energie electrică (V/CC)	1X1.5V-aprindere arzător cu infraroșu				
Număr de serie					
A se utiliza numai în aer liber					
Citiţi instrucţiunile înainte de utilizarea aparatului.					
Avertisment: Componentele accesibile pot deveni foarte ferbinți. Păstrați copiii mici la distanță.					
Fabricat în China					

10. DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

IT|PO|
GR|RO|

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE
DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ
DECLARAȚIA UE DE CONFORMITATE

Modello di prodotto/prodotto|Model produktu/produkt|Μοντέλο προϊόντος/Προϊόν:|Modelul de produs/produsul:|

86798182; 86798188

La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante|Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta.|Επωνυμία και διεύθυνση του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου αντιπροσώπου του|Denumirea și adresa producătorului sau a reprezentantului său autorizat:|

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

La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante|Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta.|Η παρούσα δήλωση συμμόρφωσης εκδίδεται με αποκλειστική ευθύνη του κατασκευαστή|Declarația de conformitate este emisă pe răspunderea exclusivă a producătorului|

Objeto de la declaración|Przedmiot deklaracji|Στόχος της δήλωσης|Obiectul declarației|

Tipologia di prodotto|Rodzaj produktu|Τύπος Προϊόντος|Tip produs|	**OUTDOOR KITCHEN NATERIAL ILO STAINLESS STEEL, GAS BARBECUE 6+1 BURNERS**
Riferimento del prodotto|Referencje produktu|Αναφορά προϊόντος|Referință produs|	**86798182; 86798188 - EAN Code: 3276007615432;3276007615494** **Industrial Type Design Reference: K5106HZLGA3S**
Marca del prodotto|Marka produktu|Μάρκα προϊόντος|Marcă a produsului:|	**NATERIAL**
Codifica del numero di serie|Kodowanie numeru seryjnego|Κωδικοποίηση σειριακού αριθμού|Cod de numere de serie|	**SSSSSSDDMMYY (SSSSSS: Supplier code; DDMMYY: ETD date)**

L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione|Wymieniony powyżej przedmiot niniejszej deklaracji jest zgodny z odnośnymi wymaganiami unijnego prawodawstwa harmonizacyjnego|Ο στόχος της δήλωσης που περιγράφεται παραπάνω είναι σύμφωνος με τη σχετική ενωσιακή νομοθεσία εναρμόνισης:|Obiectul declarației descris mai sus este în conformitate cu legislația comunitară relevantă de armonizare a Uniunii|	Riferimenti alle pertinenti norme armonizzate utilizzate o alle specifiche in relazione alle quali è dichiarata la conformità|Odwołania do odnośnych norm zharmonizowanych, które zastosowano, lub do specyfikacji, w odniesieniu do których deklarowana jest zgodność:|Μνεία των σχετικών εναρμονισμένων προτύπων που χρησιμοποιούνται ή μνεία των προδιαγραφών σε σχέση με τις οποίες δηλώνεται η συμμόρφωση:|Referințele standardelor armonizate relevante folosite sau referințele specificațiilor în legătură cu care se declară conformitatea:|	Dove applicabile * il nome e il numero del laboratorio notificato che ha rilasciato la certificazione e il riferimento al documento|W stosownych przypadkach * notyfikowana nazwa i numer laboratorium, które wydało certyfikat oraz odniesienie do dokumentu|Όπου ισχύει * το γνωστοποιημένο όνομα και τον αριθμό του εργαστηρίου που εξέδωσε την πιστοποίηση και την αναφορά στο έγγραφο|Unde este cazul * numele și numărul de laborator notificat care a eliberat certificarea și trimiterea la document|
2016_426_EU_GAS_APPLIANCES **apparecchi che bruciano carburanti gassosi |urządzeń spalających paliwa gazowe|συσκευές με καύση αέριων καυσίμων|aparatele consumatoare de combustibili gazoși|**	**EN 498:2012**	Certification No. ITS-2575-GAR-2335522 Issued by Intertek (NB 2575) Test report No. 210611181GZU-001

Compilato, firmato in vece e per conto di|Opracowano, podpisano w imieniu|Συντάχθηκε, υπογραφή για και εξ ονόματος|Compilat, semnat de și în numele|	**Eric LEMOINE** **International Project Quality Leader**	ADEO Services SAS 135 Rue Sadi Carnot CS00001 59790 RONCHIN
Luogo e data del rilascio|Data wydania i miejsce|Τόπος και ημερομηνία έκδοσης||	**Ronchin France** **07/09/2023**	

INTRODUÇÃO

Agradecemos por ter escolhido este produto. Durante o projeto e a fabricação de nossos produtos, nos empenhamos para garantir uma excelente qualidade que atenda às necessidades dos usuários.

IMPORTANTE! PARA GARANTIR QUE ESTE PRODUTO LHE PROPORCIONE TOTAL SATISFAÇÃO DURANTE A INSTALAÇÃO, O USO E A MANUTENÇÃO, RECOMENDAMOS QUE VOCÊ LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USÁ-LO. LEIA OS AVISOS BÁSICOS RELATIVOS À SEGURANÇA CONTIDOS NESTE MANUAL E GUARDE-O PARA CONSULTAR POSTERIORMENTE.

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



IMPORTANTE GUARDAR PARA CONSULTA: PARA LER ATENTAMENTE

- **ATENÇÃO!** Não utilize em locais fechados!

- **ATENÇÃO!** Esta churrasqueira ficará muito quente. Não a desloque durante seu uso.

- **ATENÇÃO!** Não deixe a churrasqueira ao alcance de crianças e animais domésticos.

· Não jogue água fria na cuba de metal para evitar danos devido ao choque térmico.

· Leia estas instruções antes de montar ou utilizar sua churrasqueira.
· Este produto é previsto para uso doméstico e externo.
· Retire a embalagem plástica de todas as partes antes de acender a churrasqueira.
· Aconselhamos verificar, desde a abertura da embalagem, que cada elemento de montagem do produto esteja presente. Para isso, consulte o folheto informativo. Se o produto estiver danificado ou apresentar defeitos, não o utilize e informe a loja mais próxima.
· Exclusivamente para utilização ao ar livre. Não utilize este aparelho em ambientes internos.
· Ignorar as instruções deste manual pode provocar ferimentos ou danos graves.
· Escolha um local perfeitamente seguro antes da sua utilização.
· Levante a tampa da churrasqueira antes de acendê-la.

· Utilizar esta churrasqueira exige um mínimo de supervisão e cuidado.
· Esta churrasqueira nunca deve ficar sem supervisão após acesa.
· Não desloque o aparelho durante o uso.
· Somente utilize esta churrasqueira em uma superfície estável e plana.
· Quaisquer modificações nesta churrasqueira podem ser perigosas, são proibidas e anulam a garantia.
· Não modifique o aparelho.
· Esta churrasqueira deve ser colocada a mais de um metro de qualquer substância inflamável potencialmente explosiva como também de qualquer objeto inflamável.
· Selecione cuidadosamente o local de utilização da churrasqueira. O local deve estar em um espaço aberto, ao abrigo do vento, longe de árvores e de outros elementos que podem pegar fogo.
· Durante a primeira utilização, esquente a churrasqueira e mantenha o combustível no vermelho por pelo menos 30 minutos. Isso permitirá eliminar resíduos de graxa deixados durante a fabricação. Isso permitirá também estabilizar a pintura e liberar um odor que desaparecerá ao longo do uso.
· A alça da tampa pode estar muito quente. Segure apenas pelo centro da alça. Recomenda-se o uso de uma luva de cozinha.
· Certas partes desta churrasqueira ficam muito quentes. Tenha cuidado na presença de crianças, idosos e animais.
· O funcionamento da churrasqueira provoca temperaturas muito elevadas em certas superfícies. Seja muito prudente ao deslocar a churrasqueira, dando atenção especial a idosos e crianças, além de se proteger contra os riscos de queimaduras.
· Preste atenção ao vapor quente que pode sair ao abrir a tampa.
· Para evitar chamas, garanta que a cuba esteja limpa, retirando a gordura e o molho em excesso antes de começar a grelhar.
· Nunca utilize a churrasqueira a menos de um metro de qualquer estrutura ou superfície inflamável. Não a utilize sob uma superfície inflamável.
· Mantenha um balde cheio de água perto da churrasqueira durante sua utilização, sobretudo em época de ondas de calor ou em tempos extremamente secos.
· Utilize utensílios especialmente projetados para churrasqueiras, com longos cabos e resistentes ao calor. (Ø10 cm e Ø24 cm são os tamanhos mínimo e máximo dos utensílios a serem utilizados).
· Não utilize aerossóis próximo da churrasqueira.
· Este aparelho deve ficar distante dos materiais inflamáveis durante a utilização.
· Se você tiver dúvidas sobre estas instruções, entre em contato com seu revendedor local.
· Para evitar oxidação nas superfícies em inox, tente não as expor ao cloro, sal ou ferro.
· Recomendamos não utilizar esta churrasqueira perto do mar, de uma piscina ou de uma ferrovia.
· Não utilizar a churrasqueira com vento forte.
· Nunca feche a churrasqueira enquanto ela não estiver completamente fria.
· Limpe a churrasqueira apenas após o resfriamento total do aparelho.
· Este produto não é um brinquedo. Certifique-se de que as crianças não brinquem com o aparelho.
· Se você vender ou doar o aparelho a outra pessoa, envie sempre o manual de utilização correspondente.
· Guarde estas instruções para uma utilização posterior.

2. INSTALAÇÃO DE GÁS

· Para uso apenas com gás combustível liquefeito em cilindros. · Deve-se usar um regulador apropriado para gás propano, butano ou gás misto.

· Esta churrasqueira é equipada com um sistema de ignição. Não se deve acender a churrasqueira usando gasolina, querosene, carvão vegetal ou combustíveis líquidos.
· Os cilindros de gás não devem ser colocados diretamente sob a churrasqueira.
· Não use a churrasqueira e não armazene cilindros de gás abaixo do nível do solo. O gás é mais pesado que o ar: se houver um vazamento, o gás se acumulará em um ponto baixo e poderá explodir ao entrar em contato com uma chama ou faísca.
· Os cilindros de gás não devem ser armazenados ou usados em posição horizontal. Qualquer vazamento poderia ser muito grave, e o líquido pode vazar para o tubo de gás.
· Nunca armazene botijões de gás dentro de casa.
· Feche a torneira do cilindro de gás após a utilização.
· Antes de usar a churrasqueira, faça um teste de vazamento. Essa é a única maneira confiável de detectar um vazamento de gás pelas juntas ou conexões após a montagem.
· Faça o teste de vazamento todos os anos e sempre que substituir ou remover o cilindro de gás e a mangueira.

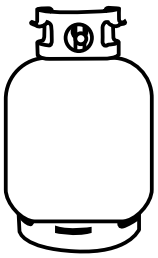
Teste de vazamento
Realize sempre este teste em uma área bem ventilada. Faça este teste de vazamento todos os anos e cada vez que trocar o cilindro de gás ou a mangueira.
Etapa 1 - verifique se todos os botões estão na posição de desligado.
Etapa 2 - abra a válvula de controle de gás no cilindro ou no regulador.
Etapa 3 - verifique a presença de eventual vazamento envolvendo todas as juntas do sistema de gás inclusive as conexões do cilindro, da mangueira e do regulador com uma solução de água (50%) e sabão (50%). Nunca utilize uma chama para testar os vazamentos.
Etapa 4 - a formação de bolhas sobre algumas juntas indica um vazamento
Interrompa imediatamente a alimentação em gás. Reaperte as juntas. Recomece o teste e se as bolhas se formarem novamente, não utilize a churrasqueira. Contate seu revendedor local para obter assistência. Enxugue bem a solução de água/sabão de todas as juntas e conexões após ter feito o teste de vazamento.

Precauções
· Não bloqueie as aberturas de ar do compartimento da churrasqueira.
· Se você precisar substituir o cilindro, certifique-se de que ele está fechado e que não há fontes de ignição (cigarros, chamas abertas, faíscas etc.) nas proximidades antes de prosseguir.

Conexão de uma mangueira de gás à churrasqueira
· Conecte uma mangueira de gás até a entrada de gás no lado esquerdo da churrasqueira. Não aperte demais. Não use fita adesiva ou líquido na conexão.
· Aperte-os à mão.

Fixação do regulador
· Certifique-se de que todos os controles da churrasqueira estejam na posição desligada. Conecte o regulador de pressão ao cilindro de gás de acordo com as instruções dadas pelo revendedor do regulador e do cilindro

Informações sobre gás e regulador:



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	**I3+**
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	**I3B/P**
PL	Propane (G31) 37 mbar	**I3P**

Esta churrasqueira pode ser alimentada com propano liquefeito ou combustível butano em cilindros. Os cilindros de propano fornecerão gás durante todo o ano, mesmo no inverno quando estiver frio. Você pode precisar de uma chave inglesa (não incluída) para trocar os cilindros. Os cilindros de butano fornecem gás suficiente durante o verão, mas o desempenho da churrasqueira pode ser afetado quando a temperatura do gás cai abaixo de +10°C. Verifique se você tem o cilindro de gás e o regulador corretos para a churrasqueira.
A mangueira deve ser pendurada livremente sem estar angulada, dobrada ou torcida para não obstruir o fluxo de gás. Verifique sempre a mangueira antes da utilização para ver se não há rachaduras, cortes ou desgaste excessivo.
· Além do ponto de conexão, nenhuma parte da mangueira deve tocar nas partes quentes da churrasqueira. Se a mangueira estiver danificada, substitua-a por uma mangueira adequada, especificamente projetada para uso com gás combustível liquefeito e que esteja de acordo com as normas nacionais do país em que é utilizada.
· Utilize uma mangueira adequada que esteja de acordo com a norma ISO3821 e não exceda 1,5 m.
Para um desempenho ideal, recomendamos usar um cilindro de butano de <7 kg ou um cilindro de propano de <13 kg. Utilize um regulador adequado que esteja em conformidade com a norma EN16129. **VOCÊ DEVE TER UM REGULADOR E UM CILINDRO DE GÁS ADEQUADOS PARA GARANTIR A SEGURANÇA E EFICIÊNCIA DA CHURRASQUEIRA. A UTILIZAÇÃO DE UM REGULADOR NÃO ADEQUADO OU DEFEITUOSO É PERIGOSO E ANULARÁ A GARANTIA.** Favor consultar seu revendedor de gás local para determinar os cilindros de gás e os reguladores mais adequados.
As peças lacradas pelo fabricante ou seu representante não devem ser alteradas pelo usuário.

3. CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO DA CHURRASQUEIRA A GÁS

A CHURRASQUEIRA É DESTINADA A GRELHAR ALIMENTOS (CARNES, PEIXES, VEGETAIS ETC.).

AS DIRETRIZES DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES GERALMENTE RECONHECIDAS E RESPECTIVAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DEVEM SER SEGUIDAS.

REALIZE SOMENTE AS ATIVIDADES DESCRITAS NESTAS INSTRUÇÕES DE USO. QUALQUER OUTRO USO É IMPRÓPRIO E NÃO AUTORIZADO. O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR QUALQUER DANO RESULTANTE DISSO.

A CHURRASQUEIRA A GÁS DEVE SER COLOCADA AO AR LIVRE, EM UMA ÁREA ABERTA, BEM VENTILADA E LONGE DE MATERIAIS INFLAMÁVEIS.

PERIGO! RISCO DE INCÊNDIO! ESTA CHURRASQUEIRA FICARÁ MUITO QUENTE E NÃO DEVE SER DESLOCADA DURANTE SUA UTILIZAÇÃO! MANTENHA CRIANÇAS, IDOSOS E ANIMAIS AFASTADOS! NÃO UTILIZE ESTA CHURRASQUEIRA EM LOCAIS FECHADOS!

Avisos

· Antes de continuar, certifique-se de ter entendido bem a seção “informações importantes” deste manual.

· O projeto desta churrasqueira não permite a utilização de mais de 50% da área de cozimento como placa sólida. Se as placas estiverem completamente cobertas, isso resultará em um acúmulo excessivo de calor que poderá danificar a churrasqueira e a garantia não cobrirá.

Acender a churrasqueira

· Levante a tampa da churrasqueira antes de acendê-la. Nunca acenda a churrasqueira com a tampa fechada.

· Certifique-se de que todos os botões de gás estejam na posição “desligado”. Abra a válvula de controle de gás no cilindro ou regulador de gás.

· Empurre o botão do queimador que você deseja acender e gire-o no sentido anti-horário até sentir resistência ao giro. Espere 4 segundos, depois continue girando o botão até ouvir um clique (o queimador deverá acender). Repita esse processo várias vezes até que o queimador acenda.

· Acenda os outros queimadores em qualquer ordem, conforme necessário. Verifique se cada queimador está aceso antes de acender o próximo.

· Se o queimador não acender após seguir o procedimento acima, vire todos os botões para a posição de desligado. Feche a válvula de gás no cilindro de gás. Aguarde cinco minutos. Repita todos os passos acima. Se a churrasqueira ainda não acender, consulte as instruções de acendimento manual abaixo.

· Após acender, os queimadores devem ficar ligados na posição máxima por 3 a 5 minutos para pré-aquecer a churrasqueira. Este processo deve ser realizado antes de cada sessão de cozimento. A tampa deve permanecer aberta durante o processo de pré-aquecimento.

· Após concluir o pré-aquecimento, gire todos os queimadores em fogo baixo para obter melhores resultados de cozimento.

Instruções para um acendimento manual

· Levante a tampa da churrasqueira antes de acendê-la. Nunca acenda a churrasqueira com a tampa fechada.

· Certifique-se de que todos os botões de gás estejam na posição “desligado”. Abra a válvula de controle de gás no cilindro ou regulador de gás.

· Insira um fósforo aceso através do orifício de ignição mais à direita na parte inferior do painel de controle e coloque-o perto do orifício do queimador direito.

· Empurre e gire o botão da extrema direita no sentido anti-horário até a posição máxima.

· Quando o queimador direito estiver aceso, ligue os demais queimadores da direita para a esquerda.

· Verifique se cada queimador está aceso antes de acender o próximo queimador.

· Se o queimador da extrema direita não acender, entre em contato com seu distribuidor local.

· Após acessos, os queimadores devem ficar ligados na posição mais alta por

· 3 a 5 minutos para pré-aquecer a churrasqueira. Este processo deve ser realizado antes de cada sessão de cozimento. A tampa deve permanecer aberta durante o pré-aquecimento.

· Após concluir o pré-aquecimento, gire todos os queimadores para a posição mínima para obter os melhores resultados de cozimento.

Cozimento na grelha

· Os queimadores de aço inoxidável aquecem o difusor de calor (ou grade com briquetes/pedra vulcânica) sob a grelha, que por sua vez aquece os alimentos colocados nela. Os caldos naturais dos alimentos produzidos durante o cozimento escorrem sobre o difusor de calor quente (ou briquetes/pedra vulcânica) e evaporam. A fumaça resultante envolve o alimento, saindo por

cima, deixando o alimento com um sabor único de churrasco. Para um cozimento mais uniforme, abaixe a tampa da churrasqueira certificando-se de que os queimadores estejam em fogo baixo.

Cozimento na placa

· Os queimadores aquecem diretamente a placa, que cozinha os alimentos colocados sobre ela. As placas podem ser usadas para cozinhar alimentos menores, como frutos do mar, que poderiam cair entre as barras da grelha. Elas também podem ser usadas para cozinhar alimentos que requerem alta temperatura/curto tempo de cozimento, tais como vegetais e pequenos pedaços de peixe. Elas também podem ser usadas exatamente da mesma forma que uma chapa de cozinha, para grelhar bifes, ovos etc. Como opção, eles podem ser usados para aquecer panelas e frigideiras ou para manter os alimentos quentes.

Cozimento com infravermelho

· O infravermelho fornece energia radiante que aquece muito rapidamente. Esse calor poderoso é gerado usando queimadores com milhares de orifícios espaçados por igual. Esse fenômeno permite uma radiação que eleva a temperatura a 980 °C (mais de 1800 °F). Ideal para dourar alimentos.

Sondas de temperatura

· Esta churrasqueira tem duas sondas de temperatura embutidas para medir a temperatura do alimento enquanto ele está cozinhando.
· Insira a sonda no alimento a ser cozinhado. Insira o conector na tomada do painel de controle. A temperatura do alimento a ser cozinhado é exibida na tela LCD.

Controle de chamas *muito importante*

· Podem ocorrer grandes chamas quando os alimentos são cozidos e os caldos e gorduras pingam sobre os difusores de calor quentes. A fumaça ajuda a dar um bom sabor ao churrasco, mas é melhor evitar as chamas para não queimar os alimentos. Para controlar as chamas é essencial remover o excesso de gordura dos alimentos antes de cozinhar. Use caldos e molhos com moderação para cozinhar. Os queimadores também devem ser colocados na posição “mínimo” para cozinhar.
· Quando ocorrem chamas, elas podem ser extintas colocando fermento químico ou sal diretamente sobre os difusores de calor. Sempre proteja suas mãos ao ficar perto da superfície de cozimento da churrasqueira, tendo o cuidado de se proteger das chamas.
· Em caso de labaredas de gordura, siga as instruções abaixo.

Labareda de gordura

· Esvazie e limpe a bandeja de gordura removendo todos os resíduos de cozimento após cada uso.
· Se a churrasqueira for utilizada para grandes eventos, será necessário desligá-la a cada duas horas e limpá-la. Você terá que limpá-la com mais frequência se cozinhar muitos alimentos gordurosos (linguiças, merguez,...). Não seguir estas instruções pode causar labaredas de gordura, que podem causar ferimentos e danos à churrasqueira.

Em caso de labareda de gordura/avisos:

· Se for possível fazer isto com segurança, feche todos os botões de gás.
· Feche o cilindro de gás.
· Afaste todas as pessoas da churrasqueira e espere que o fogo se apague.
· Não feche a tampa da churrasqueira.
· Nunca jogue água na churrasqueira. Se você utilizar um extintor, ele deve ser de pó.
· Não retire a bandeja de gordura.
· Se parecer que a intensidade das chamas não diminui ou até aumenta, chame os bombeiros.

Fim da sessão de cozimento

Após cada sessão de cozimento, gire os queimadores para a posição máxima e deixe-os queimar por 5 minutos. Esse procedimento queimará qualquer resíduo do cozimento e, portanto, tornará a limpeza mais fácil. Certifique-se de que a tampa esteja levantada durante esse processo.

· Limpe regularmente a churrasqueira após cada utilização para evitar o acúmulo das gorduras do cozimento que podem pegar fogo.

Desligar a churrasqueira

· Quando terminar de utilizar a churrasqueira, gire completamente todas as válvulas de gás, no sentido horário, até a posição de desligado e interrompa a alimentação de gás no nível do cilindro.

· Espere que a churrasqueira esteja suficientemente fria antes de fechar o capô ou a tampa.

4. MANUTENÇÃO DA CHURRASQUEIRA A GÁS

· Limpe regularmente a churrasqueira entre as utilizações, principalmente após longos períodos de armazenamento. Confira se a churrasqueira e seus componentes estão suficientemente frios antes de limpá-los. Nunca deixe a churrasqueira exposta ao tempo e a projeta da umidade.

· Nunca borrife a churrasqueira com água enquanto as superfícies estão quentes.

· Nunca manipule as peças quentes sem proteger suas mãos.

Para prolongar o ciclo de vida e conservar a churrasqueira, é altamente recomendado cobri-la caso a deixe ao ar livre durante períodos prolongados, principalmente durante os meses de inverno. Coberturas de alta resistência e outros acessórios para churrasqueira estão disponíveis no seu revendedor local.

Mesmo se a churrasqueira estiver coberta por uma capa de proteção, ela deverá ser regularmente inspecionada pois pode haver umidade e condensação que podem danificá-la. Pode ser necessário secar a churrasqueira e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura mofem em certas partes da churrasqueira. Ela deve ser limpa com água quente e sabão.

Qualquer parte enferrujada encontrada que não esteja em contato com alimentos deve ser tratada com um removedor de ferrugem e repintada com uma tinta especial para churrasqueira resistente ao calor.

Superfícies de cozimento

· Quando a churrasqueira esfriar, limpe-a com água quente e sabão. Para remover resíduos alimentares, use detergente. Não utilize esponjas abrasivas ou pós para limpeza pois eles podem danificar irreparavelmente o acabamento da churrasqueira. Enxague e seque bem. Não recomendamos lavar as grelhas e placas em uma máquina de lavar louça devido ao seu peso.

· Informamos que é necessário evitar o uso de pedras de gelo, pois podem provocar choque térmico e riscar o esmalte da placa.

· Se aparecer ferrugem na superfície de cozimento em contato com alimentos, ela deverá ser substituída.

Manutenção dos queimadores

· Seu queimador foi ajustado para apresentar um desempenho máximo de potência. Você deverá ver uma chama azul com uma extremidade potencialmente amarela quando o queimador estiver aceso. Se o padrão da chama for mais amarelo, poderá ser devido a detritos ou insetos nos orifícios ou tubos do queimador. Isso poderia causar um bloqueio ou restrição do fluxo de gás que poderia resultar em um incêndio atrás do painel de controle, causando sérios danos à churrasqueira. Se isso acontecer, e se possível, é necessário interromper imediatamente o gás que sai do cilindro.

· O queimador deve ser inspecionado, removido e limpo regularmente, pelo menos uma vez por ano, além das seguintes condições:

· Ao retirar a churrasqueira do armazenamento.
· Se um ou mais dos queimadores não acenderem.
· Se a chama do queimador ficar muito amarela.
· Se a chama do gás acender atrás do painel de controle.
· Para limpar completamente um queimador, removê-lo da churrasqueira. Uma escova de arame leve pode ser usada para remover a ferrugem da superfície do queimador. Use um limpador de tubos ou um pedaço de arame para remover obstruções nos furos ou tubos do queimador, tomando cuidado para não aumentar esses furos.
· Pode ser necessário uma lanterna para garantir que o interior do tubo do queimador esteja limpo. Vire o queimador e bata-o suavemente contra uma superfície dura, como um pedaço de madeira, para remover quaisquer detritos do interior.
· Ao remontar o queimador, certifique-se de que os tubos estejam de frente para os bicos.

Difusor de calor

Retire todos os resíduos alimentares do difusor de calor com uma espátula de madeira ou de plástico macio ou com uma escova de latão. Não utilize nem espátula nem escova de aço. Limpe com água quente e sabão e enxague bem.

Bandeja de gordura

· Após cada utilização, retire e limpe a bandeja de gorduras, retirando todos os pedaços de alimentos e de gordura, utilizando se necessário uma espátula de madeira ou de plástico.
· Você corre o risco de provocar labaredas de gordura se não respeitar estas instruções. Isso poderia provocar danos graves à churrasqueira que não serão cobertos pela garantia. Se necessário, a bandeja de gordura pode ser limpa com água e sabão.

Compartimento da churrasqueira

Remova regularmente o excesso de gordura do compartimento da churrasqueira usando um pano úmido embebido em água e sabão. O excesso de gordura e pedaços de alimento podem ser removidos do interior do compartimento da churrasqueira com uma espátula de madeira ou plástico macio. Para facilitar a limpeza, você pode colocar uma folha de papel alumínio que será trocada a cada utilização. Cuidado para não obstruir os orifícios de escoamento das gorduras. Se você precisar limpá-lo completamente, use um pano e água morna com sabão ou uma escova de nylon. Não use abrasivos. Remova as grelhas e/ou placas e os queimadores antes de limpar completamente. Não mergulhe os botões de gás nem as barras na água. Verifique a ignição após reinstalar cuidadosamente os elementos no compartimento da churrasqueira.

Tampa da churrasqueira

Limpe a tampa da churrasqueira com um pano ou esponja feito de um material não abrasivo e água quente com sabão. Não utilize esponjas ou pós abrasivos, pois eles podem danificar permanentemente o acabamento da churrasqueira. Seque após a limpeza para evitar a formação de ferrugem.

Carrinho

· Limpe com um pano embebido em água quente com sabão e seque.
· Assim como com todos os produtos de aço inoxidável, e para garantir a longevidade de seu produto, principalmente a aparência do aço inoxidável, aconselhamos que você passe óleo de proteção regularmente nas partes de aço inoxidável da churrasqueira, desde o primeiro uso. De tempos em tempos, você também pode borrifar a superfície com um limpador de aço inoxidável, esfregá-la com um pano macio e depois poli-la. Isso deixará uma fina camada protetora nas suas superfícies de aço inoxidável.

Fixações

Recomendamos verificar e apertar todos os parafusos, pinos etc. Verifique uma vez por ano o aperto dos parafusos.

5. IDENTIFICAÇÃO DE DEFEITOS

PROBLEMA/SOLUÇÃO

Os queimadores não acendem com o sistema de acendimento

- O botijão de gás está vazio → Substituir por um botijão cheio
- Registro com defeito → Verificar ou substituir o registro
- Entupimento dos queimadores → Limpar os queimadores
- Entupimento dos bocais ou do tubo de gás → Limpar os bocais ou o tubo de gás
- O cabo do eletrodo está frouxo ou desconectado do eletrodo → Reconecte o cabo
- O eletrodo ou o cabo está danificado → Troque o eletrodo e o cabo
- O acendedor integrado está com defeito → Troque-o
- Distância errada do eletrodo → O eletrodo deve estar em conformidade com o queimador com uma distância de 3 a 4 mm entre a extremidade do eletrodo e a abertura do queimador. Realinhar o eletrodo como necessário.

O queimador não acende com um acendedor de fogão

- O botijão de gás está vazio → Substituir por um botijão cheio
- Registro com defeito → Verificar ou substituir o registro
- Entupimento dos queimadores → Limpar os queimadores
- Entupimento dos bocais ou do tubo de gás → Limpar os bocais ou o tubo de gás

Uma chama pequena ou retorno da chama (chama no tubo do queimador, assobio ou zumbido perceptível)

- O botijão de gás é muito pequeno → Utilizar um botijão maior
- Entupimento dos queimadores → Limpar os queimadores
- Entupimento dos bocais ou do tubo de gás → Limpar os bocais ou o tubo de gás
- Vento → Utilizar a churrasqueira em um ambiente menos exposto ao vento

Difícil girar o botão da torneira de gás

- O sistema de acendimento está emperrado → Substituir a torneira de gás
- Torneira de gás emperrada → Substituir a torneira de gás pelo seu revendedor

6. CONSERVAÇÃO (DURANTE O INVERNO)

Armazenamento

· Certifique-se de que a churrasqueira esteja fria antes de cobri-la ou guardá-la.
· Após uma limpeza completa do exterior e do interior (incluindo grelhas, queimadores, pranchas, bandeja, reservatório) você pode armazenar sua churrasqueira em um local fresco, seco e não úmido.
· Antes de usar a churrasqueira após longos períodos de armazenamento, siga os procedimentos de instalação.

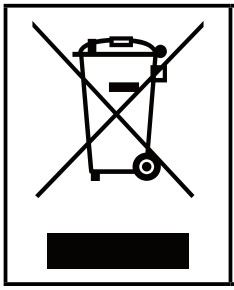
· Para prolongar o ciclo de vida e conservar a churrasqueira, é altamente recomendado cobri-la caso a deixe ao ar livre durante períodos prolongados, principalmente durante os meses de inverno. Coberturas de alta resistência e outros acessórios para churrasqueira estão disponíveis no seu revendedor local.
Mesmo se a churrasqueira estiver coberta por uma capa de proteção, ela deverá ser regularmente inspecionada pois pode haver umidade e condensação que podem danificá-la. Pode ser necessário secar a churrasqueira e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura mofem em certas partes da churrasqueira. Ela deve ser limpa com água quente e sabão.

Para a churrasqueira a gás

· Cubra os queimadores com folha de alumínio para evitar que insetos e outros detritos entrem nas aberturas do queimador.
· Se a churrasqueira for guardada dentro de casa, o cilindro de gás deve ser desconectado e deixado do lado de fora. O cilindro de gás sempre deve ser deixado ao ar livre em uma área seca e bem ventilada, longe de fontes de calor ou de ignição.
· Não permita que as crianças brinquem com o cilindro.
· Não exponha o cilindro de gás à luz direta do sol.

7. RESPEITEMOS NOSSO MEIO AMBIENTE

· Proteja a natureza; um dia ao ar livre não deve causar danos ou poluição.
· Lembre-se de levar o produto no final de sua vida útil a uma central de reciclagem.
· Se a churrasqueira tiver motor ou ventilador, não a jogue fora nem queime seus acessórios. Respeite as regulamentações aplicáveis de coleta e reciclagem desse tipo de produto.



Os produtos elétricos não devem ser descartados junto com o lixo doméstico. Eles devem ser levados a um ponto de coleta para um descarte respeitoso com o meio ambiente, de acordo com as regulamentações locais. Entre em contato com as autoridades locais ou seu revendedor para obter informações sobre a reciclagem. O material da embalagem é reciclável. Descarte a embalagem de modo ecológico e coloque-a à disposição do serviço de coleta de materiais recicláveis.

8. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

Os itens podem ser transportados em contêineres de transporte padrão por qualquer tipo de transporte, desde que estejam protegidos de danos mecânicos e do impacto direto da precipitação atmosférica. Os produtos podem ser transportados a temperaturas que variam de -50°C a +40°C e a uma umidade relativa de até 98% (a +25°C). Durante o carregamento, transporte e descarga, todas as precauções contra danos mecânicos ao produto devem ser observadas, bem como os requisitos dos sinais de manuseio.

Os produtos devem ser armazenados na embalagem do fabricante, em local aquecido, a uma temperatura entre +5°C e +40°C e a uma umidade relativa não superior a 80% (a uma temperatura de +25°C). As condições devem evitar o impacto de produtos petrolíferos e ambientes agressivos, a uma distância de pelo menos um metro dos aquecedores e fontes de calor.

9. GARANTIA

Condições de garantia

A garantia de venda começa a partir da data de compra para o período definido.
Esta garantia aplica-se apenas ao uso em uma única residência privada e não se aplica a ambientes comerciais, comunitários ou multifamiliares, tais como restaurantes, hotéis, centros comerciais, etc.
restaurantes, hotéis, centros de férias e imóveis para aluguel.
Esta garantia cobre todos os defeitos de materiais e de fabricação: peças e componentes em falta, bem como danos que ocorrem sob uso normal.
As reparações e peças de reposição não estendem o período de garantia original.
Em nenhum caso, sob esta garantia voluntária, qualquer compensação de qualquer tipo deverá exceder o preço de compra do produto vendido.
Você assume o risco e a responsabilidade por perda, dano ou lesão a você e sua propriedade e/ou a outros e sua propriedade resultante do uso indevido ou abuso do produto ou não seguir as instruções fornecidas no manual do proprietário anexo.

Exclusões de garantia

A garantia não cobre problemas ou incidentes resultantes do uso inadequado do produto. A garantia do produto é limitada ao valor do produto.
Os seguintes casos são especificamente excluídos:
- Desgaste normal (ferrugem, deformação, descoloração...) Peças expostas diretamente a chamas ou calor intenso. É normal ter que substituir peças ao longo do tempo.
- Danos resultantes de manutenção inadequada, armazenamento incorreto, montagem incorreta ou a introdução de modificações.
- Qualquer dano resultante do uso incorreto do produto (uso comercial, uso 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 você tiver alguma dúvida sobre a instalação ou uso de seu dispositivo, entre em contato com o departamento de serviços de sua loja.

DADOS TÉCNICOS

ADEO Services			CE 2575−23		
Nome do produto	**Churrasqueira a gás de jardim**				
Número do modelo	2024R09P02-0022				
Categoria de gás	■ $I_{3+(28-30/37)}$		■ $I_{3B/P(30)}$	□ $I_{3B/P(37)}$	□ $I_{3B/P(50)}$
Pressão de gás e suprimento	**Butane(G30)**	**Propane(G31)**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**
	28-30 mbar	**37 mbar**	**30 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, TR $I_{3B/P(30)}$: AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK, GB,GR,LV,IS $I_{3B/P(50)}$: AT,CH,CZ,DE,SK,LU $I_{3B/P(37)}$: PL				
Tamanho do injetor do queimador principal	Ø 0.92mm		Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	Ø 0.81mm
Tamanho do injetor do queimador lateral	Ø 0.91mm		Ø 0.91mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm
Entradas de calor nominal total (Hs)	24.2kw(1761g/h)				
Energia Elétrica (V/CD)	1X1,5V-ignição do queimador infravermelho				
Número de série					
Somente uso externo					
Leia as instruções antes de usar o aparelho.					
Aviso: As peças acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.					
Fabricado na China					



מבוא

תודה שבחרת במוצר זה. בתהליך העיצוב והייצור של המוצרים שלנו, אנחנו עושים את כל המאמצים כדי להבטיח איכות מעולה שתענה על צרכי המשתמשים.

חשוב! כדי שתוכל ליהנות ממוצר זה באופן מלא בעת התקנתו, במהלך השימוש בו ובמהלך התחזוקה שלו, אנו ממליצים לך לקרוא בעיון את המדריך הזה לפני השימוש במוצר. יש להקפיד לשים לב לאזהרות הבסיסיות לגבי בטיחות הכלולות במדריך זה ולשמור אותו לעיון עתידי.

1. מידע חשוב



חשוב, יש לשמור לשם עיון עתידי: יש לקרוא בעיון

- שים לב! אסור להשתמש במכשיר במקומות סגורים!

- שים לב! הברבקיו יתחמם מאד. אסור להזיז אותו במהלך השימוש בו.

- שים לב! אסור להשאיר את הברבקיו בהישג ידם של ילדים או חיות מחמד.

- **שים לב!** אסור להשתמש בברבקיו במרחב סגור ו/או בחדר מגורים, כמו למשל בבית, באוהל, בקרוואן, ברכב קמפינג או בסירה/ספינה. סכנת מוות כתוצאה מהרעלת פחמן חד חמצני.

- זהירות! אסור להשתמש באלכוהול, דלק או כל נוזל דומה אחר כדי להדליק או להפעיל את הברבקיו ! יש להשתמש אך ורק במבערים התואמים לתקן EN 1860-3 !

- אסור לשפוך מים קרים על המכל המתכתי כדי למנוע שוק תרמי שיכול לגרום לנזקים.

- יש לקרוא הנחיות אלה בעיון לפני שמרכיבים את הברבקיו ומשתמשים בו.
- מוצר זה מיועד לשימוש ביתי או מחוץ לבית.
- יש להסיר את אריזת הפלסטיק מכל החלקים לפני שמדליקים את הברבקיו.

מהרגע שפותחים את האריזה, אנו ממליצים לוודא שנמצאים כל החלקים הקשורים להרכבת המוצר, ולשם כך מומלץ לעיין בהנחיות שבעלון. אם המוצר ניזוק או שיש בו פגמים, אין להשתמש בו ויש להחזירו לחנות הקרובה ביותר.

- מיועד לשימוש באוויר הפתוח בלבד. אסור להשתמש במכשיר זה בתוך הבית.
- אי-מילוי ההנחיות שבמדריך זה עלול לגרום לפגיעות גופניות חמורות או לנזקים חמורים לציוד.
- לפני השימוש יש לבחור מיקום לגמרי בטוח.
- יש לפתוח את מכסה הברבקיו לפני שמדליקים אותו.
- השימוש בברבקיו זה מצריך השגחה מינימלית ונקיטת אמצעי זהירות.
- אסור להשאיר את הברבקיו הזה ללא השגחה כאשר הוא דולק.
- אסור להזיז את המכשיר במהלך השימוש בו.
- יש להשתמש בברבקיו זה אך ורק על גבי משטח יציב ושטוח.
- ביצוע שינוי בברבקיו הזה עלול להיות מסוכן. אסור לבצע כל שינוי במכשיר, ושינוי במכשיר יבטל את האחריות.
- אסור לשנות את המכשיר.
- יש למקם ברבקיו זה במרחק של יותר ממטר מכל חומר דליק שיכול להתפוצץ, וכמו כן גם מכל חפץ דליק.

• יש לבחור את מקום השימוש בברבקיו בצורה מחושבת. המיקום צריך להיות בחלל פתוח ללא רוח, רחוק מעצים ומכל דבר אחר שעלול להידלק.
בשימוש הראשון, יש לחמם את הברבקיו ולהשאיר את חומר הבעירה באדום למשך לפחות 30 דקות. דבר זה מסלק את שאריות השומן שנותרו מתהליך הייצור. דבר זה מאפשר גם לייצב את הצבע ולהפיץ ריח שייעלם במהלך השימושים במכשיר.
• ידית המכסה עלולה להיות חמה מאד. יש להחזיק רק במרכז הידית. מומלץ להשתמש בכפפת בישול.
• רכיבים מסוימים של הברבקיו הזה מתחממים מאד. יש לנקוט בזהירות בנוכחות ילדים, קשישים ובעלי חיים.
• פעולת הברבקיו מייצרת טמפרטורות גבוהות מאד על משטחים מסוימים. יש לנקוט בזהירות רבה כאשר מזיזים את הברבקיו, ולשים לב במיוחד לאנשים מבוגרים ולילדים, ולהתגונן מפני סיכוני כוויה.
• יש להיזהר מהאדים החמים שיכולים לצאת כשפותחים את המכסה.
• כדי למנוע התלקחות, חשוב לדאוג שהמכל יהיה נקי על ידי הסרת עודפי השמן והמרינדה לפני שמתחילים לבשל.
• יש להקפיד שלא להשתמש בברבקיו במרחק של פחות ממטר מכל מבנה או משטח דליק. אסור להשתמש מתחת למשטח דליק.
• יש לשים דלי מלא במים או בחול בסמוך לברבקיו במהלך השימוש בו, ובפרט בזמן גלי חום או במזג אוויר יבש במיוחד.
• יש להשתמש בכלים המיועדים לברבקיו בעלי ידיות ארוכות ועמידות בפני חום. • Ø10 ס"מ ו-Ø24 ס"מ הם הגדלים המינימליים והמקסימליים של אביזרי הבישול בהם ניתן להשתמש.
• אין להשתמש בתרסיסים בקרבת הברבקיו.
• מכשיר זה חייב להיות רחוק מחומרים דליקים במהלך השימוש בו.
• בכל שאלה הקשורה להנחיות אלה נא לפנות למוכר המקומי.
• כדי למנוע חלודה על משטחי פלדת האל-חלד, יש להקפיד שלא לחשוף אותם לכלור, מלח או ברזל.
• אנו ממליצים שלא להשתמש בברבקיו בסמוך לים, לברכה או לפסי רכבת.
• כאשר נושבת רוח חזקה, אסור להשתמש בברבקיו זה.
• אסור לכסות את הברבקיו עד שהוא מתקרר לגמרי.
• יש לנקות את הברבקיו רק לאחר שהמכשיר התקרר לגמרי.
• המוצר אינו צעצוע, ויש להבטיח שילדים לא משחקים בו.
• אם מוכרים או מוסרים למישהו אחר את המכשיר, יש לתת לו את המדריך למשתמש התואם.
• יש לשמור הנחיות אלה לשימוש עתידי.

2. מתקן הגז

• לשימוש בלעדי עם גז בעירה נוזלי בבקבוק. חובה להשתמש בווסת מתאים לפרופאן, בוטאן או תערובת.
• הברבקיו הזה מצויד במערכת הצתה. אין להדליק את המערכת עם נפט, ולא עם דלק, פחמים או נוזלים דליקים אחרים.
• אסור להניח את בקבוקי הגז ישירות מתחת לברבקיו.
• אסור להשתמש בברבקיו ולאחסן את בלוני הגז מתחת לפני הקרקע. הגז כבד יותר מהאוויר: במקרה של דליפת גז, הגז יצטבר בנקודה נמוכה ועלול להתפוצץ אם הוא יבוא במגע עם להבה או הבזק.
• אין לאחסן את בקבוקי הגז או להשתמש בהם במצב אופקי. כל דליפה עלולה להיות חמורה מאד ונוזל עלול לחדור לצנרת הגז.
• אסור לאחסן את בקבוקי הגז בתוך הבית.
• יש לסגור את הברז של מכל הגז לאחר השימוש.
• לפני השימוש בברבקיו מומלץ לבצע בדיקת דליפה. זוהי הדרך האמינה היחידה לגלות דליפת גז בחיבורים לאחר ההרכבה.
• יש לבצע את בדיקת הדליפה בכל שנה ובכל פעם שמחליפים או מוציאים את בקבוק הגז ממקומו.

בדיקת דליפה

יש לבצע בדיקה זו תמיד באזור מאוורר היטב. יש לבצע בדיקת דליפה זו כל שנה ובכל שינוי של בקבוק גז או של צינור.
שלב 1 - יש לוודא שכל הכפתורים נמצאים במצב סגור.
שלב 2 - יש לפתוח את שסתום הבקרה של הגז שעל הבקבוק או על הווסת.
שלב 3 - יש לבדוק אם קיימת דליפה על ידי מריחת כל הרכיבים של מערכת הגז, כולל החיבורים של בקבוק הגז לשסתום, לצינור ולווסת, בתמיסה של מים (50%) וסבון (50%). אסור להשתמש בלהבות חשופות כדי לבדוק דליפה.
שלב 4 - אם נוצרות בועות על גבי חיבורים מסוימים, הדבר מצביע על דליפה.
יש לסגור את זרם הגז. להדק את כל החיבורים. יש לבצע שוב את הבדיקה ואם נוצרות שוב בועות, אין להשתמש בברבקיו, ויש ליצור קשר עם המוכר המקומי כדי לקבל ממנו עזרה. יש לנגב היטב את תמיסת מים/סבון מכל החיבורים ומכל הרכיבים לאחר ביצוע בדיקת הדליפה.

אמצעי זהירות

• אין לחסום את פתחי האוויר של גוף הברבקיו.
• אם צריך להחליף את בקבוק הגז, יש לוודא שהבקבוק הישן סגור היטב ושלא נמצא בסביבה כל מקור הצתה (כמו סיגריות, להבות חשופות, ניצוצות וכו') לפני שמבצעים את ההחלפה.

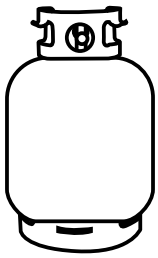
חיבור צינור גז לברבקיו.

• יש לחבר את צינור הגז לנקודת הכניסה של הגז, מצד שמאל של הברבקיו. לא להדק יתר על המידה. אין להשתמש בנייר דבק או בנוזל על החיבור.
• יש להדק ידנית את הסוגר.

קיבוע הווסת

• יש לוודא שכל כפתורי הבקרה של הברבקיו נמצאים במצב סגור. יש לחבר את הווסת על בקבוק הגז תוך הקפדה על ההנחיות שיתקבלו מהמוכר של הווסת ושל הבקבוק

מידע לגבי הגז והווסת:



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	**I3+**
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	**I3B/P**
PL	Propane (G31) 37 mbar	**I3P**

מכשיר ברבקיו זה יכול לפעול על פרופאן או בוטאן נוזליים בבקבוק. בקבוקי הפרופאן מספקים גז בכל ימות השנה, אפילו בחורף, כשקר. ייתכן שיהיה צורך במפתח ברגים מתכוונן (לא מצורף) כדי להחליף בקבוק. בקבוקי הבוטאן מספקים גז בכמות מספקת במשך הקיץ, אך ביצועי הברבקיו עלולים להתקלקל כאשר טמפרטורת הגז יורדת מתחת ל- 10°c+. וודא שיש לך את בקבוק הגז ואת הווסת המתאימים לברבקיו שלך.

• הצינור צריך להיות תלוי בחופשיות מבלי שיהיה בו כל עיקול, קיפול או עיקום, כדי שהגז יוכל לזרום בחופשיות. יש לבדוק תמיד את הצינור לפני השימוש, ולוודא שאין כל סדקים, חתכים או אזורים שחוקים.

• מלבד נקודת החיבור, אף חלק של הצינור לא צריך לנגוע ברכיבים החמים של הברבקיו. אם הצינור פגום, יש להחליפו בצינור מתאים המיועד במיוחד לשימוש עם גז דליק נוזלי, ותואם לתקנים הלאומיים של המדינה בה משתמשים בו.

• יש להשתמש בצינור מתאים התואם לתקן ISO3821 באורך 1.5 מ' לכל היותר.

עים אופטימליים, אנו ממצילים להשתמש בבקבוק בוטאן של 7> ק"ג או בבקבוק פרופאן של 13> ק"ג.
שתמש במווסת מתאים התואם לתקן EN16129. חובה להשתמש בווסת ובבקבוק גז מתאימים לביצו
קפיד על הבטיחות והיעילות של הברבקיו. שימוש בווסת בלתי מתאים או פגום הנו מסוכן ויבטל יש לה
חריות. ניתן להתייעץ עם מוכר הגז המקומי כדי למצוא את בקבוקי הגז והווסתים המתאימים כדי לה
את הא
ביותר למערכת שלך.
אסור למשתמש לשנות את הרכיבים שנאטמו על ידי היצרן או נציגו.

3. המלצות לשימוש במנגלי גז

הברבקיו מיועד לבישול מזונות על גריל (בשר, דגים, ירקות, וכו').

חובה למלא אחר ההנחיות המקובלות באופן כללי לגבי מניעת תאונות, והנחיות הבטיחות המצורפות.

יש לבצע אך ורק את הפעולות המתוארות במדריך זה למשתמש. כל שימוש אחר מהווה שימוש בלתי תואם והוא אסור. היצרן לא יישא באחריות לנזקים שנגרמים משימוש בלתי נאות.

ברבקיו גז חייב להיות מוצב מחוץ לבית, באזור פתוח ומאוורר היטב, והרחק מחומרים דליקים.

סכנה! סכנת שריפה! ברבקיו זה מתחמם מאד ואסור להזיז אותו ממקום למקום במהלך השימוש בו! יש להרחיק ממנו ילדים, קשישים, ובעלי חיים! אסור להשתמש בברבקיו זה בתוך חדר סגור!

אזהרות

• לפני שממשיכים, יש לוודא שסעיף "מידע חשוב" של עלון זה הובן היטב.

• מבנה הברבקיו אינו מאפשר שימוש בלוח מוצק על יותר מ- 50% מאזור הבישול. אם הלוחות מכוסים לגמרי, הדבר יגרום ליותר מדי הצטברות של חום מה שיכול לקלקל את הברבקיו, והאחריות אינה מכסה זאת.

הדלקת הברבקיו

• יש לפתוח את מכסה הברבקיו לפני שמדליקים אותו. אסור להדליק את הברבקיו כאשר המכסה סגור.

• יש לוודא שכל הכפתורים של הגז נמצאים במצב סגור. יש לפתוח את שסתום הבקרה של הגז שעל הבקבוק או על הווסת.
• יש ללחוץ על כפתור המבער אותו רוצים להדליק ולסובב אותו נגד כיוון השעון עד שמרגישים התנגדות לסיבוב. יש להמתין 4 שניות, ולאחר מכן להמשיך לסובב את הכפתור עד ששומעים קליק (והמבער אמור להידלק). יש לחזור על פעולה זו מספר פעמים עד שהמבער נדלק.
• יש להדליק את המבערים האחרים, לא חשוב באיזה סדר, על פי הצורך. יש לוודא שכל מבער מודלק לפני שמדליקים את המבער הבא.
• אם המבער לא נדלק לאחר ביצוע הפעולות הנ"ל, יש לסובב את הכפתורים למצב סגור. יש לסגור את שסתום הגג שעל בקבוק הגז. יש להמתין חמש דקות. ולהתחיל מחדש לבצע את כל השלבים המפורטים לעיל. אם הברבקיו עדיין לא נדלק, יש לעיין בהנחיות ההדלקה הידנית שמופיעות בהמשך.
• לאחר ההדלקה, המבערים צריכים לבעור במצב המקסימלי במשך 3 עד 5 דקות, כדי לחמם את הברבקיו. יש לבצע תהליך זה לפני כל בישול. המכסה צריך להישאר פתוח במהלך החימום שלפני הבישול.
• לאחר השלמת החימום הראשוני, יש להוריד את האש בכל המבערים כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר בבישול.

הנחיות להדלקה ידנית

• יש לפתוח את מכסה הברבקיו לפני שמדליקים אותו. אסור להדליק את הברבקיו כאשר המכסה סגור.
• יש לוודא שכל הכפתורים של הגז נמצאים במצב סגור. יש לפתוח את שסתום הבקרה של הגז שעל הבקבוק או על הווסת.
• יש להכניס גפרור דולק דרך פתח ההדלקה הכי ימני, מתחת ללוח הבקרה, ולשים אותו ליד פתח המבער הימני.
• לאחר מכן יש לדחוף ולסובב את הכפתור החיצוני הימני נגד כיוון השעון, עד למצב המקסימלי.
• כשהמבער הימני דולק, יש להדליק א המבערים הנותרים, מימין לשמאל.
• יש לוודא שכל מבער מודלק לפני שמדליקים את המבער הבא.
• אם המבער הימני הקיצוני לא נדלק, יש ליצור קשר עם המוכר המקומי.
• לאחר שהמבערים דולקים, יש להשאיר אותם במצב המקסימלי במשך
• 3 עד 5 דקות, כדי לחמם את הברבקיו. יש לבצע תהליך זה לפני כל בישול. המכסה צריך להישאר פתוח במהלך החימום שלפני הבישול.
• לאחר השלמת החימום הראשוני, יש להוריד את האש בכל המבערים כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר בבישול.

בישול על הגריל

• המבערים מפלדת אל חלד מחממים את מפיץ החום (או את הסל עם המצתים/ אבן לאבה) שמתחת לרשת, והם מחממים את המזון שמונח על הרשת. הנוזלים הטבעיים שנוצרים מהמזון במהלך הבישול נוזלים על מפיץ החום (או המצתים/ אבן לאבה) החמים ומתאדים. העשן שיוצא מההתאדות עולה כלפי מעלה ועוטף את המזון, ומעניק להם ארומה מיוחדת של ברבקיו. להשגת בישול אחיד יותר ניתן להוריד את מכסה הברבקיו ולשים לב שהאש במבערים קטנה.

בישול על הפלטה

• המבערים מחממים ישירות את הפלטה, שמבשלת את המזון שנמצא עליה. הפלטות מאפשרות לבשל מזונות קטנים יותר, כמו פירות ים, שעלולים ליפול בחורים של רשת. פלטות מאפשרות גם לבשל מזונות המצריכים בישול בטמפרטורה גבוהה למשך זמן קצר, כמו ירקות או חתיכות קטנות של דג. כמוכן, ניתן להשתמש בהן בדיוק כמו בפלטת בישול במטבח, כדי לצלות סטייקים, ביצים וכו'. אפשר גם להשתמש בהן כדי לחמם את הסירים או לשמור על האוכל חם.

בישול באינפרה-אדום

• קרינת האינפרה-אדום מייצרת אנרגיה מקרינה שמחממת במהירות רבה. חום חזק זה נוצא בעזרת מבערים בהם יש אלפי נקבים קטנים המופרדים זה מזה במרחק שווה. תופעה זו מאפשרת לקרינה להעלות את הטמפרטורה עד 980 °C (מעל 1800° F) אידאלי כדי לשמר את רכיבי המזון.

חיישני טמפרטורה

• ברבקיו זה מצויד בשני חיישני טמפרטורה מובנים שמאפשרים למדוד את הטמפרטורה של המזונות בזמן הבישול.

• יש להכניס את החיישן לתוך המזון שרוצים לבשל. מכניסים את המחבר לתוך התקע שנמצא על לוח הבקרה. טמפרטורת המזון שרוצים לבשל מופיעה על פני צג LCD.

בקרת ההתלקחות *חשוב ביותר*

• ההתלקחויות קורות כשבזמן בישול המזונות נוזלים ושומן נוטפים מהם על מפיצי החום הלוהטים. העשן עוזר כמובן לתת לברבקיו טעם טוב, אבל מוטב להימנע מההתלקחויות כדי לא לשרוף את המזון. כדי לשלוט בהתלקחויות יש להוריד את שאריות השומן מהמזונות לפני הבישול. יש להשתמש בצורה סבירה במרינדות והרטבים בבישול. כמוכן יש להוריד את האש עד למינימום לבישול.

• כאשר קורות התלקחויות, ניתן לכבות אותן על ידי פיזור שמרים כימיים או מלח ישירות על מפיצי החום. יש להגן תמיד על הידיים כאשר עובדים בקרבת משטח הבישול של הברבקיו, ולהקפיד להישמר מפני הלהבות.

• במקרה שהשומן מתלקח, יש למלא אחר ההנחיות המופיעות להלן.

התלקחות השומן

• יש לרוקן ולנקות את כל פסולת הבישול שבמגירת השומן לאחר כל שימוש.

• במקרה שמשתמשים בברבקיו בקבלות פנים גדולות, יש לכבות את המכשיר מדי שעתיים ולנקות אותו. יש לנקות את המכשיר לעיתים קרובות יותר אם משתמשים בו לבישול מזון מאד שמן (נקניקיות, מרגז...). אי-מילוי ההנחיות הללו עלול לגרום להידלקות השומן, ודבר זה עלול לגרום לפגיעות גופניות ולנזק לברבקיו.

אזהרה במקרה של התלקחות שומן/ אזהרות:

• יש לסגור את כל כפתורי הגז רק אם ניתן לעשות זאת בצורה בטיחותית לגמרי.
• יש לסגור את בקבוק הגז.
• יש להרחיק את כל הנוכחים מהברבקיו ולהמתין שהאש תכבה.
• אסור לסגור את המכסה של הברבקיו.
• אסור להתיז מים על הברבקיו. אם משתמשים במטף, זה צריך להיות מטף אבקה.
• לא להוציא את מגירת השומן.
• אם לא נראה שהאש נחלשת או אם נראה שהיא מתגברת, יש לקרוא למכבי האש לקבלת עזרה.

סיום הבישול

• לאחר כל בישול, יש לשים את מצב כל המבערים של הברבקיו במצב מקסימלי, ולתת להם לבעור למשך 5 דקות. הליך זה מאפשר לשרוף את שאריות המזון מהבישול, ועל ידי כך להקל על הניקוי. יש לוודא שהמכסה פתוח במהלך פעולה זו.

• יש להקפיד לנקות ביסודיות את הברבקיו לאחר כל שימוש, כדי למנוע הצטברות של שומן בישול, שעלול להתלקח.

הפסקת פעולת הברבקיו.

• לאחר שמסיימים להשתמש בברבקיו, יש לסובב את ברזי הגז עד הסוף עם כיוון השעון, עד למצב סגור, ולסגור את זרימת הגז על הבקבוק.

• יש להמתין עד שהברבקיו יתקרר מספיק לפני שסוגרים את המכסה.

4. טיפול ותחזוקה של ברבקיו גז

• יש לנקות את הברבקיו באופן שגרתי בין השימושים ובפרט לאחר תקופות ארוכות של אחסון. לפני הניקוי, יש לוודא שהברבקיו וכל רכיביו מספיק קרים. אסור להשאיר את הברבקיו חשוף למזג אוויר סוער, ויש להגן עליו מפני לחות ורטיבות.
• אזור להתיז מים על הברבקיו כאשר המשטחים שלו חמים.
• אסור להשתמש ברכיבים חמים מבלי להגן על הידיים.
על מנת להאריך את מחזור החיים של הברבקיו ולשמור עליו במצב טוב, אנו ממליצים מאד לכסות אותו אם הוא נשאר באוויר הפתוח לתקופות זמן ממושכות, ובפרט במהלך חודשי החורף. בחנות המקומית שלך ניתן למצוא יריעות כיסוי בעלות עמידות גבוהה ואביזרים נוספים לברבקיו.
אפילו כשהברבקיו מכוסה להגנתו, יש לבדוק אותו לעתים קרובות מכיוון שיכולות להיווצר לחות או התעבות, שעלולות להזיק למכשיר. ייתכן שיהיה צורך לייבש את הברבקיו ואת החלק הפנימי של כיסוי המגן. ייתכן גם שיהיו על חלקים מסוימים של הברבקיו שאריות שומן שנרקבו. יש לנקות שאריות אלה עם מים חמים מאד וסבון.
יש לטפל בכל חלק חלוד, שאינו בא במגע עם המזון, בחומר נגד חלודה, ולצבוע אותו עם צבע מיוחד לברבקיו או צבע עמיד בפני חום.

משטח הבישול

• לאחר שהברבקיו התקרר, יש לנקות אותו במים חמים וסבון. יש להשתמש בסבון כלים להסרת שאריות המזון. אסור להשתמש בספוגית שוחקת או שורטת או באבקות לניקוי ושפשוף מכיוון שהן עלולות להזיק בצורה בלתי הפיכה לגימור של הברבקיו שלך. יש לשטוף ולנגב היטב. אנו לא ממליצים לנקות את הרשתות ואת הפלטות במדיח כלים, בגלל המשקל שלהן.
• ברצוננו להזכיר שיש להימנע בכל מקרה להשתמש בקוביות קרח, שעלולות לגרום לשוק תרמי ולסדוק את האמייל של הפלטה.
• אם מופיעה חלודה על משטח הבישול שבא במגע עם המזון, יש להחליפו.

תחזוקת המבערים

• המבער מכוון כדי להגיע לביצועי להבה מקסימליים. בדרך כלל רואים להבה כחולה, לפעמים עם קצה צהוב כאשר המבער מודלק. אם הלהבה נוטה להיות צהובה, הסיבה לכך יכולה להיות הימצאות של פסולת או חרקים בחורים או בצינורות של המבער. דבר זה עלול לגרום לחסימה או לצמצום זרימת הגז, שעלולים להביא להתלקחות אש מאחרי לוח הבקרה, ולקלקל בצורה חמורה את הברבקיו. במקרה כזה, אם אפשר, יש לסגור מיד את הגז על הבקבוק.
• יש לבדוק את המבער, להוציאו ולנקות אותו לעתים קרובות, לפחות פעם בשנה, ובנוסף, בהזדמנויות הבאות:
• כשמוציאים את הברבקיו ממקום האחסון שלו.
• אם אחד או יותר מהמבערים לא נדלקים.
• אם הלהבה של המבער נוטה להיות צהובה.
• אם הגז נדלק מאחורי לוח הבקרה.
• יש להוציא את המבער מהברבקיו כדי לנקות אותו לגמרי. ניתן להשתמש במברשת מתכתית קלה כדי להסיר את החלודה ממשטח המבער. להסרת החסמים בחורים או הצינורות של המבער, מומלץ להשתמש במנקה מקטרות או בחוט ברזל, תוך זהירות שלא להגדיל את חורי המבער.
• ייתכן שיהיה צורך בפנס כדי לוודא שהחלק הפנימי של צינור המבער פתוח ופנוי. יש לסובב את המבער ולדפוק איתו בעדינות על משטח קשה כמו עץ, כדי לנתק את כל הפסולת שנמצאת בפנים.
• כשמרכיבים בחזרה את המבער, יש לוודא שהצינורות נמצאים מול המתזים.

מפיץ חום

יש להסיר את כל שאריות המזון ממפיץ החום בעזרת מרית עץ או פלסטיק רך, או בעזרת מברשת נחושת. אין להשתמש במגרדת או במברשת פלדה. יש לנקות בעזרת מים חמים וסבון, ולשטוף היטב.

מגירת השומן

• לאחר כן שימוש, יש להוציא ולנקות את מגירת השומן, ולהסיר את כל חתיכות המזון והשומן בעזרת מרית עץ או פלסטיק על פי הצורך.
• אי מילוי הוראות אלה עלולה לגרום להצתת אש מהשומן. דבר זה עלול לגרום לנזקים חמורים לברבקיו שלא יהיו מכוסים על ידי האחריות. על פי הצורך, ניתן לנקות את מגירת השומן בעזרת מים וסבון.

גוף הברבקיו

יש להסיר לעתים קרובות את שאריות השומן מגוף הברבקיו בעזרת מטלית טבולה במי סבון, סחוטה היטב. את שאריות השומן וחתיכות המזון ניתן להסיר מהחלק הפנימי של גוף הברבקיו בעזרת מרית מעץ או פלסטיק רך. כדי להקל על הניקוי, ניתן להוסיף גיליון של נייר אלומיניום ולהחליפו בכל שימוש. יש להיזהר שלא לחסום את חורי זרימת השומן. אם צריך לנקות את כולו, מומלץ להשתמש במטלית עם מים חמים וסבון, או במברשת ניילון. אין להשתמש בחומרים שוחקים. יש להסיר את הרשתות ו/או הפלטות ואת המבערים, לפני ניקוי יסודי. אסור לטבול במים את כפתורי הגז או את הרמפות. יש לבדוק את ההצתה לאחר החזרת כל הרכיבים למקומם בגוף הברבקיו.

מכסה הברבקיו

יש לנקות את מכסה הברבקיו בעזרת מטלית או ספוגית לא שוחקת ולא שורטת, ומים חמים עם סבון. אין להשתמש בספוגית או באבקת קירצוף, מכיוון שהדבר עלול לפגוע בגימור של הברבקיו בצורה בלתי הפיכה. יש לייבש היטב את הברבקיו לאחר הניקוי כדי למנוע היווצרות חלודה.

עגלה

• יש לנגב בעזרת מטלית ספוגה במים חמים עם סבון, ולאחר מכן לייבש.
• כמו כל מוצר מפלדת אל-חלד, וכדי להבטיח חיים ארוכים למוצר, כולל הגימור היפה של פלדת האל-חלד, אנו ממליצים לבצע לעתים קרובות פעולות תחזוקה על רכיבי פלדת האל-חלד של הברבקיו, בעזרת שמן הגנה, החל מהשימוש הראשון. מעת לעת, ניתן גם להתיז על המשטח חומר ניקוי לפלדת אל-חלד, לשפשף בעזרת מטלית רכה, וללטש את הכל. דבר זה מעניק שכבת הגנה דקה למשטחי פלדת האל-חלד.

מקבעים

אנו ממליצים לבדוק ולחזק את כל הברגים, האומים, וכו'. חשוב לבדוק פעם בשנה שכל הברגים מהודקים היטב.

5. איתור תקלות

בעיות/פתרונות

המבערים לא נדלקים עם מערכת ההצתה

- בקבוק הגז ריק _____ ← יש להחליפו בבקבוק מלא
- הווסת פגום _____ ← יש לבדוק או להחליף את הווסת
- סתימה במבערים _____ ← יש לנקות את המבערים
- סתימה בחרירים או בצינור הגז _____ ← יש לנקות את החרירים או את צינור הגז
- כבל האלקטרודה משוחרר או מנותק מהאלקטרודה ← יש לחבר מחדש את הכבל
- האלקטרודה או הכבל פגומים _____ ← יש להחליף את האלקטרודה ואת הכבל
- המבער המשולב פגום _____ ← יש להחליפו
- האלקטרודה לא מופרדת נכון _____ ← האלקטרודה חייבת להיות תואמת למבער, עם מרווח של 3 עד 4 מ"מ בין קצה האלקטרודה והחלון על המבער. יש ליישר את האלקטרודה על פי המצב.

המבער לא נדלק עם מצת הגז

- בקבוק הגז ריק _____ ← יש להחליפו בבקבוק מלא
- הווסת פגום _____ ← יש לבדוק או להחליף את הווסת
- סתימה במבערים _____ ← יש לנקות את המבערים
- סתימה בחרירים או בצינור הגז _____ ← יש לנקות את החרירים או את צינור הגז

הלהבה קטנה או להבה חוזרת אחורה (להבה בתוך צינור המבער, ניתן להבחין בשריקה או רשרוש)

- בקבוק הגז קטן מדי _____ ← יש להשתמש בבקבוק גדול יותר
- סתימה במבערים _____ ← יש לנקות את המבערים
- סתימה בחרירים או בצינור הגז _____ ← יש לנקות את החרירים או את צינור הגז
- רוח _____ ← יש להשתמש בברבקיו באזור פחות חשוף לרוח

רשה לסובב את כפתור ברז הגז

- מערכת ההצתה המשולבת תקועה _____ ← יש להחליף את ברז הגז
- ברז הגז תקוע _____ ← יש להחליף את ברז הגז אצל המוכר שלך

9. אחסון בחורף

סידור

• יש לוודא שהברבקיו קר לפני שמכסים או מאחסנים אותו.
• אחרי ניקוי מלא חיצוני ופנימי (רשתות, מבערים, פלטות, בכלי איסוף) ניתן לאחסן את הברבקיו במקום קריר ויבש, ללא רטיבות.
• לפני השימוש בברבקיו לאחר תקופות אחסון ממושכות, יש לבצע את הליכי ההתקנה.

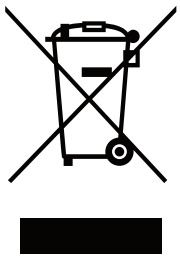
• על מנת להאריך את מחזור החיים של הברבקיו ולשמור עליו במצב טוב, אנו ממליצים מאד לכסות אותו אם הוא נשאר באוויר הפתוח לתקופות זמן ממושכות, ובפרט במהלך חודשי החורף. בחנות המקומית שלך ניתן למצוא יריעות כיסוי בעלות עמידות גבוהה ואביזרים נוספים לברבקיו.
אפילו כשהברבקיו מכוסה להגנתו, יש לבדוק אותו לעתים קרובות מכיוון שיכולות להיווצר לחות או התעבות, שעלולות להזיק למכשיר. ייתכן שיהיה צורך לייבש את הברבקיו ואת החלק הפנימי של כיסוי המגן. ייתכן גם שיהיו על חלקים מסוימים של הברבקיו שאריות שומן שנרקבו. יש לנקות שאריות אלה עם מים חמים מאד וסבון.

לברבקיו גז

• יש לכסות את המבערים עם נייר אלומיניום כדי למנוע חדירה של חרקים ופסולת אחרת לתוך פתחי המבער.
• אם הברבקיו עומד בחוץ, יש לנתק את בקבוק הגז ולהשאיר אותו בחוץ. יש להשאיר תמיד את בקבוק הגז באוויר הפתוח, במקום יבש ומאוורר היטב, הרחק ממקורות חום או הצתה.
• אסור לתת לילדים לשחק עם הבקבוק הזה.
• אסור לחשוף את בקבוק הגז לאור שמש ישיר.

10. כיבוד הסביבה

• חשוב לשמור ולהגן על הטבע- בילוי של יום בחוץ לא צריך לגרום לנזקים או לזיהום.
• כשהמוצר שלך יסיים את חייו, חשוב להביא אותו אל מרכז למיון פסולת כדי לאפשר את מיחזורו.
• אם הברבקיו שלך מכיל מנוע או מפוח, אסור לזרוק אותו ואסור לשרוף את האביזרים שלו. יש להקפיד על התקנות החלות על איסוף ומיחזור מוצרים מסוג זה.

אין לזרוק מוצרי חשמל לפסולת הביתית. יש להביא אותם למרכז קהילתי למיון פסולת שם הם יחוסלו תוך שמירה על הסביבה, בהתאם לתקנות המקומיות. צור קשר עם הרשויות המקומיות או עם המוכר שלך כדי לקבל עצות לגבי המיחזור. חומרי האריזה ניתנים למיחזור. יש לחסל את האריזה בצורה אקולוגית ולהעביר אותה לשירות לאיסוף חומרים ממוחזרים.	

11. תנאי הובלה ואיחסון

מומלץ להוביל את המוצרים במכולות סטנדרט לכל סוג הובלה, בתנאי שיהיו מוגנים מפני נזק מכני ומגע ישיר עם פגעי מזג אוויר. ניתן להוביל את המוצרים בטמפרטורה בין C°50 - ובין C°40+ ולחות יחסית של עד 98% (ב-C°25). במהלך הטעינה, הובלה ופריקה, חייבים לנקוט בכל אמצעי הבטיחות כנגד נזק מכני של המוצרים, וכמו כן לסמן אותם לצורך תחזוקה.
יש לאחסן את המוצרים באריזת היצרן, במקום מחומם, בטמפרטורה בין C°+5 לבין C°40+ ובלחות יחסית שלא עולה מעל 80% (ב-C°25). יש למנוע מגע עם דלקים או מוצרים דליקים אחרים או עם מוצרים מחוספסים, ולהחזיק אותם במרחק של לפחות מטר ממכשירי חימום או מקורות חום.

12. אחריות

תנאי האחריות

ערבות המכירה מתחילה מיום הרכישה לתקופה המוגדרת.
אחריות זו חלה אך ורק על שימוש בבית פרטי אחד ואינה חלה על מתקני ברבקיו המשמשים בסביבה מסחרית, קהילתית או במקומות שונים כגון מסעדות, מלונות, מרכזי נופש ודירות מושכרות.
בכל מקרה, במסגרת אחריות זו, כל פיצוי מסוג כל שהוא לא יהיה גבוה מסכום עלות הקניה של המוצר של שנמכר.
הרוכש יישא בסיכון ובאחריות לכל אבדן, נזק או פגיעות לו, לרכושו ו/או לאחרים ולרכוש שלהם, שייגרמו כתוצאה משימוש לא נכון או בלתי נאות במוצר, או מאי-מילוי ההנחיות שניתנו על ידי במדריך לבעלי הברבקיו המצורף.

החרגות מהאחריות

האחריות אינה מכסה בעיות או תקריות שנגרמות משימוש לא נכון במוצר. האחריות על המוצר מוגבלת לערך המוצר.
המקרים הבאים במפורש אינם מכוסים על ידי האחריות:

- בלאי רגיל (חלודה, עיוות הצורה, ירידת צבע...) של חלקים שחשופים באופן ישיר ללהבות או לחום גבוה. נורמלי להצטרך להחליף רכיבים במשך הזמן.
- כל נזק שנגרם מתחזוקה בלתי נאותה, מאחסון בלתי נכון, מהרכבה בלתי נכונה, או מביצוע שינויים כלשהם במכשיר.
- כל נזק שנגרם משימוש בלתי נכון במוצר (שימוש מסחרי, שימוש במכשיר כמשרפה...).
- תוצאה של חשיפה למקורות של כלור, למשל בבריכה, ספא או אמבט תרמי.
- נזקים שנגרמים מתנאים טבעיים קיצוניים, כמו ברד, סופת הוריקן,

רעידת אדמה, צונאמי, עליית מתח חריגה, טורנדו או סופות חזקות.
בכל שאלה הקשורה להרכבה או שימוש במכשיר, ניתן ליצור קשר עם שירות הלקוחות של החנות.

مقدمة

نشكرك على اختيارك هذا المنتج. نحن نسخر كامل طاقتنا، أثناء تصميم وتصنيع منتجاتنا لضمان أفضل جودة تُلبي احتياجات المستخدمين.
هام! حتى يحقق لك هذا المنتج الرضاء التام أثناء التركيب والاستخدام والصيانة، ننصحك أن تقرأ هذا الدليل بعناية قبل استخدام المنتج. انتبه جيدًا إلى التحذيرات الأساسية المرتبطة بالسلامة والمذكورة بهذا الدليل واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلا.

1. معلومات هامة

هام، يرجى الاحتفاظ به للرجوع إليه مستقبلا: يرجى قراءته بعناية

- **انتبه!** لا تُستخدم في الأماكن المغلقة!
- **انتبه!** سوف تصبح مشواة الفحم ساخنة للغاية. لا تقم بنقلها من مكانها أثناء الاستخدام.
- **انتبه!** لا تترك المشواة في متناول الأطفال والحيوانات الأليفة.
- **انتبه!** لا تستخدم المشواة في مكان مغلق و / أو مكان السكن مثل المنازل والخيام والكرفانات والبيوت المتنقلة والقوارب. خطر الموت من التسمم بأول أكسيد الكربون.
- **انتبه!** لا تستخدم الكحول أو البنزين أو أي مادة سائلة مماثلة لإشعال أو إعادة تنشيط المشواة! استخدم فقط المُشعلات التي تتوافق مع معيار EN 1860-3!
- لا تسكب الماء البارد على الوعاء المعدني لتجنب التلف الناجم عن الصدمة الحرارية.

- يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية قبل تجميع واستخدام المشواة.
- هذا المنتج مخصص للاستخدام المنزلي والخارجي.
- قم بإزالة الغلاف البلاستيكي عن كافة الأجزاء قبل إشعال المشواة.
- بمجرد فتح الغلاف، ننصحك بالتحقق من وجود كل جزء يسمح بتجميع المنتج، وللقيام بذلك، يرجى الرجوع إلى التعليمات بالدليل. إذا كان المنتج تالف أو به عيوب، لا تستخدمه وأعده إلى أقرب محل.
- حصريا للاستخدام الخارجي في الهواء الطلق. لا تستخدم هذا الجهاز في الداخل.
- قد يؤدي عدم اتباع التعليمات الواردة في هذا الدليل إلى حدوث حالات الإصابة أو التلف الخطيرة.
- اختر موقع آمن تمامًا قبل الاستخدام.
- افتح غطاء المشواة قبل إشعالها.
- يتطلب استخدام هذا المنتج بعضًا من التحذيرات والحذر.
- لا ينبغي ترك هذه المشواة بدون مراقبة عند إشعالها.
- لا تحرك الجهاز أثناء الاستخدام.
- لا تستخدم هذه المشواة إلا على سطح ثابت ومستوٍ.
- قد تحدث أية تعديلات على هذة المشواة عواقب وخيمة، وهي غير مصرح بها، بل وتبطل الضمان.
- لا تقم بتعديل الجهاز.
- يجب وضع هذه المشواة على مسافة تزيد عن متر واحد من أي مادة قابلة للاشتعال قد تكون متفجرة أو أي جسم قابل للاشتعال أيضا.

• اختر بعناية الموقع الذي سوف تستخدم فيه المشواة. يجب أن يكون الموقع في مكان مفتوح بعيدًا عن الرياح وبعيدًا عن الأشجار والأشياء الأخرى التي يمكن أن تشتعل فيها النيران.
عند الاستخدام للمرة الأولى، قم بتسخين مشواة الفحم الخاص بك مع إبقاء الفحم مشتعلا لمدة 30 دقيقة على الأقل، فهذا يساعد على التخلص من آثار الشحوم المتبقية أثناء التصنيع. يعمل هذا أيضًا على تثبيت الطلاء والتخلص من الرائحة التي ستختفي مع مرات الاستخدام.
• قد يكون مقبض غطاء المشواة ساخنًا للغاية. لا تمسك سوى كم منتصف المقبض. يوصى باستخدام قفاز الفرن.
• تصبح بعض أجزاء هذه المشواة شديدة السخونة. توخى الحذر عند وجود الأطفال وكبار السن والحيوانات.
• يولد تشغيل المشواة درجات حرارة عالية جدًا على بعض الأسطح. توخي الحذر الشديد عند تحريك المشواة، مع إيلاء اهتمام خاص بكبار السن والأطفال، وحماية نفسك من مخاطر الحروق.
• انتبه جيدًا إلى البخار الساخن الذي قد ينطلق عند فتح غطاء المشواة.
• لتجنب حدوث الاشتعال، تأكد من نظافة المقلاة عن طريق إزالة الدهون الزائدة والتتبيلة قبل بدء الشواء.
• تأكد من عدم استخدام المشواة في نطاق تقارب أقل من متر من أي هيكل أو سطح قابل للاشتعال. لا تستخدمها تحت سطح قابل للاشتعال.
• ضع دلوًا مملوءًا بالماء أو الرمل بالقرب من المشواة أثناء الاستخدام، خاصة أثناء موجات الحرارة أو الطقس شديدة الجفاف.
• استخدم أواني مصممة خصيصًا للشواء ومجهزة بمقابض طويلة مقاومة للحرارة. (Ø10 سم و Ø24 سم هي الأطوال الأدنى والقصوى لأحجام أواني الطهي التي يمكن استخدامها).
• لا تستخدم بخاخات الرزاز بالقرب من المشواة.
• يجب إبقاء هذا الجهاز بعيدًا عن المواد القابلة للاشتعال أثناء الاستخدام.
• إذا كانت لديك أية أسئلة بشأن هذه التعليمات، يرجى الاتصال بالموزع المحلي.
• لمنع الصدأ على الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، تأكد من عدم تعرضها للكلور أو الملح أو النيران.
• نوصي بعدم استخدام هذه المشواة بالقرب من البحر أو المسبح أو خط السكة الحديد.
•في حالة هبوب الرياح القوية، لا تستخدم هذه المشواة.
• لا تقم بتغطية المشواة مطلقًا قبل أن تبرد تمامًا.
• نظف المشواة فقط بعد أن يبرد الجهاز تماما.
• هذا المنتج ليس لعبة، تأكد من أن الأطفال لا يلعبون بالجهاز.
• إذا كنت تبيع الجهاز أو تعطيه لطرف ثالث، فامنحه دائما دليل المستخدم المطابق.
• احفظ هذه التعليمات لاستخدامها لاحقًا في المستقبل.

2. تركيب الغاز

• للاستخدام الحصري مع الغاز المسال القابل للاحتراق في الأسطوانات. يجب استخدام مُنظم مناسب لوقود البروبان أو البيوتان أو المخلوط.
• تم تجهيز هذه المشواة بنظام للإشعال. يجب ألا يتم الاشعال بالبنزين أو الكيروسين أو الفحم أو الوقود المُسال.
• يجب عدم وضع اسطوانات الغاز مباشرة تحت المشواة.
• لا تستخدم المشواة ولا تخزن أسطوانات الغاز تحت مستوى الأرض. الغاز أثقل من الهواء: في حالة حدوث تسرب، يتراكم الغاز عند نقطة منخفضة ويمكن أن ينفجر عند ملامسته للهب أو الشرارة.
• يجب عدم تخزين أسطوانات الغاز أو استخدامها تحت المشواة. فأية تسربات يمكن أن تحدث ستكون خطيرة للغاية ويمكن أن يتسرب السائل إلى خط الغاز.
• لا تقم بتخزين أسطوانات الغاز بالداخل.
• أغلق محبس أسطوانة الغاز بعد الاستخدام.

• قبل استخدام المشواة، قم بإجراء اختبار التسريب. إنها الطريقة الوحيدة الموثوقة لاكتشاف تسرب الغاز على الجوانات أو الوصلات بعد التجميع.
• قم بإجراء اختبار إحكام السد كل عام وفي كل مرة تقوم فيها باستبدال أو إزالة أسطوانة الغاز والخرطوم.

اختبار التسريب

دائمًا قم بإجراء هذا الاختبار في منطقة جيدة التهوية. قم بإجراء اختبار التسريب كل عام وفي كل مرة تقوم فيها بتغيير أسطوانة الغاز أو الخرطوم.
خطوة 1 - تحقق من أن جميع المقابض الدوارة في وضع إيقاف التشغيل.
خطوة 2 - افتح محبس التحكم في الغاز الخاص بالأسطوانة أو المنظم.
خطوة 3 - تحقق من عدم وجود تسريبات عن طريق طلاء جميع الوصلات في نظام الغاز، بما في ذلك وصلات أسطوانة الغاز والصمام، والخرطوم والمنظم، بمحلول من المياه (50%) والصابون (50%). لا تستخدم اللهب المكشوف لاختبار التسريب.
خطوة 4 - تشير الفقاعات المتكونة فوق بعض الوصلات إلى وجود تسريب
اقطع الامداد بالغاز ق بشد جميع الوصلات. كرر الاختبار إذا تشكلت الفقاعات مرة أخرى، ولا تستخدم المشواة واتصل بالموزع المحلي للحصول على المساعدة. امسح تمامًا محلول الماء / الصابون المختلط من جميع الوصلات والخراطيم بعد إجراء اختبار التسريب.

تحذيرات

• لا تسد مداخل الهواء لجسم المشواة.
• إذا كنت بحاجة إلى استبدال الأسطوانة، فتحقق من إغلاقها بإحكام ومن عدم وجود مصادر اشتعال (السجائر، اللهب المكشوف، الشرر، إلخ) على مقربة قبل المتابعة.

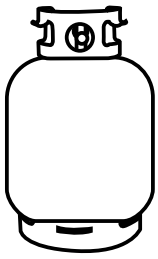
وَصْلَة خرطوم الغاز بالمشواة

• قم بتوصيل خرطوم الغاز بنقطة تعشيق الغاز على الجانب الأيسر من المشواة. لا تفرط في الشد. لا تستخدم شريطًا لاصقًا أو سائلًا على الوصلة.
• أحكم شدها باليد.

تثبيت المنظم

• تأكد من أن جميع مقابض التحكم الدوارة في المشواة في وضع إيقاف التشغيل. قم بتوصيل المنظم بأسطوانة الغاز مع اتباع التعليمات التي قدمها لك بائع التجزئة للمنظم والأسطوانة

معلومات الغاز والمنظم:



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	**I3+**
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	**I3B/P**
PL	Propane (G31) 37 mbar	**I3P**

يمكن تزويد هذه المشواة بوقود البروبان أو وقود البوتان المُسال المعبأ في أسطوانات. توفر أسطوانات وقود البروبان الغاز على مدار العام، حتى في الشتاء عندما يكون الجو باردًا. قد تحتاج إلى مفتاح إنكليزي (غير ملحق

مع المنتج) لتغيير الأسطوانات. توفر أسطوانات البوتان إمدادًا كافيًا من الغاز خلال فصل الصيف، ولكن قد يتأثر أداء المشواة عندما تنخفض درجة حرارة الغاز عن +10 درجة مئوية. تأكد من توفر أسطوانة الغاز والمنظم المناسبين للمشواة.

• يجب أن يتدلى الأنبوب بانسيابية دون أن يتكوع أو ينثني أو يلتوي حتى لا يعيق مرور الغاز. افحص الخرطوم دائمًا قبل الاستخدام بحثًا عن أية شقوق أو قطوع أو اهتراء مفرط.

• بصرف النظر عن نقطة التوصيل، يجب ألا يلامس أي جزء من الخرطوم الأجزاء الساخنة للمشواة. في حالة تلف الخرطوم، استبدله بخرطوم مناسب مصمم خصيصًا للاستخدام مع غاز المسال القابل للاحتراق ومتوافق مع المعايير الوطنية المعمول بها في البلد المستخدم فيه.

• استخدم أنبوب مناسب يتوافق مع معيار ISO3821 ولا يتجاوز طوله 1.5 متر.

ول على مستويات الأداء المثلى، نُنصحك باستخدام أسطوانة البوتان 7> كجم أو أسطوانة وقود البروبان 13> للحصـ

كجم. استخدم منظما مناسبا يتوافق مع المعيار EN16129. يجب أن يكون لديك المنظم المناسب وأسطوانة الغاز المناسبة لضمان سلامة وكفاءة المشواة. يعد استخدام منظم غير مناسب أو معيب أمرا خطيرا وسيؤدي إلى إلغاء الضمان. يرجى استشارة تاجر الغاز المحلي لتحديد أنسب أسطوانات الغاز وأفضل المنظمات التي تتناسب معها.

لا يجوز للمستخدم تعديل الأجزاء المختومة من قبل الشركة المصنعة أو وكيلها.

3. تعليمات لاستخدام شواية الغاز

هذه المشواة مخصصة لشواء الأطعمة (اللحوم والأسماك والخضروات وما إلى ذلك).

يجب مراعاة تعليمات الوقاية من الحوادث المتعارف عليها عامًة بالاضافة لتعليمات السلامة المرفقة بشكل حتمي.

قم فقط بتنفيذ تلك الأنشطة الموضحة في دليل المستخدم. أي استخدام آخر للمنتج هو استخدام غير متوافق وغير مصرح به. ولا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن أي ضرر ناتج عن ذلك.

يجب وضع مشواة الغاز في الهواء الطلق، في مكان مفتوح وجيد التهوية بعيدًا عن المواد القابلة للاشتعال.

خطر! خطر الحريق! ستصبح هذه المشواة ساخنة للغاية ولا ينبغي أن يتم تحريكها أثناء استخدامها! أبعد الأطفال وكبار السن والحيوانات! لا تستخدم هذه المشواة داخل الغرف المغلقة!

تحذيرات

• قبل المتابعة، تأكد أنك فهمت جيدًا قسم «معلومات هامة» في هذا الدليل.

• تصميم هذه المشواة يمنع استخدام أكثر من 50٪ من مساحة الطهي كطبق صلب. إذا كانت الألواح مغطاة بالكامل، فسيؤدي ذلك إلى تراكم الحرارة بشكل مفرط، مما قد ينجم عنه تلف المشواة، والتي لا يشملها الضمان.

إشعال المشواة

• افتح غطاء المشواة قبل إشعالها. لا تشعل المشواة مطلقًا عندما يكون الغطاء مغلقًا.

• تأكد من إيقاف تشغيل جميع مقابض الغاز الدوارة افتح محبس التحكم في الغاز الخاص بالأسطوانة أو منظم الغاز

• ادفع مقبض الموقد الدوار الذي تريد إشعاله وقم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تشعر بمقاومة الدوران. انتظر 4 ثواني، ثم استمر في تدوير المقبض حتى تسمع صوت طقطقة (يجب أن تضيء الشعلة بشكل طبيعي). كرر هذا عدة مرات حتى يضيء الموقد.

• أشعل الشعلات الأخرى بأي ترتيب حسب الحاجة. تأكد من إضاءة كل شعلة قبل إشعال الموقد التالي.

• إذا لم يضيء الموقد بعد اتباع الإجراءات أعلاه، أدر جميع المقابض الدوارة إلى وضع إيقاف التشغيل. أغلق محبس التحكم في الغاز الخاص بالأسطوانة. انتظر خمس دقائق. كرر جميع الخطوات المذكورة أعلاه. إذا كانت المشواة لا تزال لا تشتعل، فيرجى الرجوع إلى تعليمات الإشعال اليدوي أدناه.
• بعد الإشعال، يجب أن تحترق الشعلات في أقصى وضع لمدة من 3 إلى 5 دقائق لتسخين المشواة مسبقًا. يجب أن تتم هذه العملية قبل كل جلسة طهي. يجب أن يظل الغطاء مفتوحًا أثناء التسخين المُسبق.
• بعد التسخين المسبق، ضع جميع الشعلات على مستوى حرارة منخفض للحصول على أفضل نتائج طهي.

تعليمات الإشعال اليدوي

• افتح غطاء المشواة قبل إشعالها. لا تشعل المشواة مطلقًا عندما يكون الغطاء مغلقًا.
• تأكد من إيقاف تشغيل جميع مقابض الغاز الدوارة افتح محبس التحكم في الغاز الخاص بالأسطوانة أو منظم الغاز
• أدخل وسيلة إشعال مشتعلة من خلال منفذ الإشعال الموجود في أقصى اليمين، أسفل لوحة التحكم، وضعه بالقرب من فتحة الموقد الأيمن.
• ادفع وأدر المقبض الدوار الأيمن على الأطراف عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى وضع.
• عند إضاءة الموقد الأيمن، قم بتشغيل الشعلات المتبقية من اليمين إلى اليسار.
تأكد من إضاءة كل موقد قبل إشعال الموقد الذي يليه.
• إذا لم يُضيء الموقد الموجود في أقصى اليمين، فاتصل بالموزع المحلي.
• بمجرد إشعال الشعلات، يجب أن تحترق في أقصى وضع لها
• من 3 إلى 5 دقائق من أجل التسخين المسبق للمشواة. يجب أن تتم هذه العملية قبل كل جلسة طهي. يتعين أن يظل الغطاء مفتوحًا أثناء التسخين المُسبق.
• بعد الانتهاء من التسخين المُسبق، ضع جميع الشعلات على مستوى حرارة منخفض للحصول على أفضل نتائج طهي.

الطهي على شبكة المشواة

• تقوم مواقد الفولاذ المقاوم للصدأ بتسخين مُوزع الحرارة (أو سلة قوالب الفحم / الفحم الملتهب) أسفل الشواية، والتي بدورها تقوم بتسخين الطعام الموضوع على شبكة المشواة. تتدفق عصارة الطعام الطبيعية التي تذوب أثناء الطهي إلى موزع الحرارة الساخن (أو القوالب / الفحم الملتهب) وتتبخر. يكسو الدخان الناتج عن اللهب الطعام، ويتسرب إلى الأعلى، ويُعطي الطعام رائحة الشواء الفريدة. لمزيد من الطهي الشهي، اخفض غطاء المشواة، وتأكد من أن الشعلات مضبوطة على حرارة منخفضة.

الطهي على اللوح المعدني

• تقوم المواقد بتسخين اللوح المعدني مباشرة، مما يؤدي إلى طهي الطعام الموضوع عليه. تتيح الألواح المعدنية طهي الأطعمة الصغيرة، مثل المأكولات البحرية، التي يمكن أن تقع بين قضبان شبكة المشواة. كما أنها مناسبة لطهي الأطعمة التي تتطلب درجة حرارة عالية / مدة طهي قصيرة، مثل الخضار وقطع الأسماك الصغيرة. وبالمثل، يمكن استخدامها تمامًا مثل لوح الطهي المعدني في المطبخ، لطهي شرائح اللحم والبيض وما إلى ذلك. بدلاً من ذلك، يمكن استخدامها لتسخين الأواني أو إبقاء الطعام ساخنًا.

الطهي بالأشعة تحت الحمراء

• توفر الأشعة تحت الحمراء طاقة مشعة تعمل على التسخين بسرعة كبيرة. يتم تكوين هذه الحرارة القوية باستخدام مواقد تحتوي على الآلاف من الفتحات المنفصلة الموزعة على مسافات متساوية. يسمح ذلك للإشعاع بالارتفاع بدرجة الحرارة إلى 980 درجة مئوية (أكثر من 1800 درجة فهرنهايت). وهذا مثالي لوضع الطعام.

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

مستشعر درجة الحرارة

• تحتوي هذه المشواة على مستشعرين مدمجين لقياس درجة الحرارة يقيسان درجة حرارة الأطعمة أثناء الطهي.
• أدخل المستشعر في الطعام المراد طهيه. أدخل الموصل في المنفذ الأنثوي للتيار الموجود بلوحة التحكم. تظهر درجة حرارة الطعام المراد طهيه على شاشة LCD.

التحكم في توهجات النيران *مهم جدًا*

• تحدث توهجات النيران عند طهي الطعام وتقطير عصارة الأطعمة والدهون ونزولها على موزعات الحرارة المشتعلة. يساعد الدخان بالطبع في إضفاء مذاق جيد للشواء ولكن الأفضل تجنب حدوث التوهجات حتى لا يحرق الطعام. للسيطرة على هذه التوهجات، من الضروري للغاية إزالة الدهون الزائدة من الطعام قبل الطهي. استخدم التتبيلات وصلصات الطهي باعتدال. من الضروري أيضًا وضع الشعلات على الوضع المنخفض أثناء الطبخ.
• عند حدوث التوهجات، يمكن إخمادها في المعتاد بوضع خميرة كيميائية أو الملح مباشرة على موزعات الحرارة. احمِ يديك دائمًا عند العمل بالقرب من سطح طهي المشواة، مع الحرص على حماية نفسك من ألسنة اللهب.
• في حالة تصاعد نيران الدهون، اتبع التعليمات أدناه.

نيران الدهون

• قم بإفراغ وتنظيف درج الدهون من جميع بقايا الطهي بعد كل استخدام.
• إذا تم استخدام المشواة للحفلات الكبيرة، فسيكون من الضروري إيقاف تشغيلها كل ساعتين وتنظيفها. ستحتاج إلى التنظيف كثيرًا إذا قمت بطهي الكثير من الأطعمة الدهنية (النقانق، السجق، ...). قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى نشوب نيران الدهون، مما قد ينجم عنه بعض الإصابات وإتلاف المشواة.

في حالة وجود ألسنة اللهب الناتجة عن الدهون/تحذيرات:

• أغلق جميع مقابض الغاز، إذا كان القيام بذلك آمناً.
• أغلق أسطوانة الغاز.
• أبعد الجميع عن مكان المشواة وانتظر انطفاء النار.
• لا تغلق الغطاء المعدني للمشواة.
• لا تغمر المشواة بالماء مطلقًا. إذا كنت تستخدم مطفأة حريق، فيجب أن تكون بالمسحوق.
• لا تقم بإزالة درج الدهون.
• إذا كان الحريق لا يبدو أنه يخمد أو يبدو أنه يزداد سوءًا، فاتصل برجال الإطفاء للحصول على المساعدة.

انتهاء موسم الشواء

• بعد كل جلسة طهي، أدر مواقد الشواء إلى أقصى وضع لها واتركها مشتعلة لمدة 5 دقائق. سيؤدي هذا التصرف إلى حرق بقايا الطهي وبالتالي تسهيل التنظيف. تأكد من فتح غطاء المشواة أثناء هذا التصرف.
• يرجى تنظيف المشواة دائمًا بعد كل استخدام لتجنب تراكم دهون الطهي والتي يمكن أن تشتعل بها النيران.

إغلاق المشواة

• عند الانتهاء من استخدام المشواة، أدر جميع صمامات الغاز بالكامل في اتجاه عقارب الساعة إلى وضع الإغلاق وأغلق مصدر الغاز بالأسطوانة.
• انتظر حتى تبرد المشواة بدرجة كافية قبل إغلاق الغطاء المعدني.

4. العناية بمشواة الغاز وصيانتها

• قم بتنظيف المشواة بانتظام بين مرات الاستخدام وخاصة بعد فترات التخزين الطويلة. تأكد من أن المشواة ومكوناتها باردة بدرجة كافية قبل تنظيفها. لا تترك المشواة معرضة لتقلبات الطقس وقم بحمايتها من الرطوبة.
• لا تغمر المشواة بالماء مطلقًا عندما تكون الأسطح ساخنة.
• لا تتعامل مطلقًا مع الأجزاء الساخنة دون حماية يديك.
من أجل إطالة دورة حياة المشواة الخاص بك والحفاظ على حالتها، نوصي بشدة بتغطيتها إذا تُركت في الهواء الطلق لفترات طويلة، خاصة خلال أشهر الشتاء. تتوفر أغطية عالية المقاومة وملحقات تكميلية أخرى للمشواة لدى الوكيل المحلي.
حتى إذا كانت المشواة الخاص بك مغطاة بغطاء لحمايتها، يجب فحصها بانتظام حيث يمكن أن تتكاثر الرطوبة والتكثف وتتسبب في إتلافه. قد يكون من الضروري تجفيف المشواة وباطن غطاء الحماية. من الممكن كذلك أن تتسبب بقايا الدهون في إتلاف أجزاء معينة من المشواة. يجب تنظيفها بالماء شديد السخونة والصابون.
يجب معالجة أي أجزاء صدئة يتم اكتشافها ولا تلامس الطعام، باستخدام مزيل الصدأ وإعادة طلاؤها باستخدام طلاء خاص بالمشواة مقاوم للحرارة.

أسطح الطهي

• بعد أن تبرد المشواة، نظفها بالماء الساخن والصابون. لإزالة بقايا الأطعمة، استخدم منظف غسالة الأطباق. لا تستخدم الإسفنج الكاشط أو مساحيق الفرك والتنظيف المتكرر لأنها قد تلحق ضررًا لا يمكن إصلاحه في الشكل الخارجي للمشواة. اشطف وجفف جيدًا. نوصي بعدم تنظيف شبكات الطهي والألواح المعدنية في غسالة الأطباق لأنها ثقيلة.
• نذكرك أنه يجب عليك تجنب استخدام مكعبات الثلج التي قد تسبب صدمة حرارية وتشققات في ميناء اللوح المعدني.
• إذا تشكل الصدأ على سطح الطهي وأصبح ملامسًا للطعام، فيجب استبدال هذا السطح..

صيانة المشعلات

• تم ضبط الموقد الخاص بك للحصول على أقصى أداء للهب. سترى عادةً لهبًا أزرقًا مع لسان لهب أصفر محتمل عند إشعال الموقد. إذا كان اللهب يميل إلى اللون الأصفر، فقد يكون ذلك بسبب الفضلات أو الحشرات في الفتحات أو أنابيب الموقد. قد يتسبب ذلك في انسداد أو تقييد تدفق الغاز، مما قد يؤدي إلى نشوب حريق خلف لوحة التحكم، مما قد ينجم عنه تلف المشواة بشكل خطير. إذا حدث هذا، يجب قطع الغاز على الفور من الأسطوانة، إذا أمكن ذلك.
• يجب فحص الموقد وإزالته وتنظيفه بشكل دور، مرة واحدة على الأقل كل عام، بالإضافة إلى الشروط التالية:
• عند إخراج المشواة من التخزين.
• في حالة عدم إشتعال أحد الشعلات أو أكثر.
• إذا كان لون لهب الموقد يسحب كثيرًا على الأصفر.
• إذا اشتعل الغاز خلف لوحة التحكم.
• لتنظيف الموقد تمامًا، قم بإزالته من المشواة. يمكن استخدام فرشاة سلكية خفيفة لإزالة الصدأ من سطح الموقد. استخدم منظف الأنابيب أو قطعة من الأسلاك لإزالة أي عوائق في فتحات أو أنابيب الموقد، مع الحرص على عدم تكبير فتحات الشعلة.
• قد تحتاج إلى مصباح يدوي للتأكد من نظافة أنبوب الموقد من الداخل. اقلب الموقد وقم بطرقه برفق على سطح صلب مثل قطعة من الخشب لإخراج أي حطام من الداخل.
• عند إعادة تجميع الموقد، تأكد من أن الأنابيب موضوعة أمام الفتحات.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

مُوزع الحرارة

قم بإزالة أي بقايا طعام من موزع الحرارة باستخدام مكشطة خشبية أو بلاستيكية ناعمة أو بفرشاة نحاسية. لا تستخدم مكشطة أو فرشاة فولاذية. نظف بالماء الدافئ والصابون واشطف جيدًا.

درج الدهون

• بعد كل استخدام، قم بإزالة وتنظيف درج الدهون من جميع أجزاء الطعام والدهون باستخدام مكشطة خشبية أو بلاستيكية إذا لزم الأمر.

• أنت تعرض نفسك إلى اندلاع نيران الدهون إذا لم تتبع هذه التعليمات. قد يتسبب هذا في تلف كبير في المشواة لا يشمله الضمان. إذا لزم الأمر، يمكن تنظيف درج الدهون بالماء والصابون.

جسم المشواة

قم بإزالة الدهون الزائدة من جسم المشواة بشكل دوري بقطعة قماش مغمورة بالماء والصابون ومعصورة جيدًا. يمكن إزالة الدهون الزائدة وبقايا الطعام من داخل جسم المشواة باستخدام ملعقة خشبية أو بلاستيكية ناعمة. لتسهيل التنظيف، يمكنك إضافة ورقة من ورق الألمنيوم والتي سيتم تغييرها في كل مرة استخدام. احرص على عدم سد فتحات تصريف الدهون. إذا كنت بحاجة إلى تنظيفه تمامًا، فاستخدم قطعة قماش وماء دافئ وصابون أو فرشاة نايلون. لا تستخدم أدوات كاشطة. قم بإزالة شبكات المشواة و / أو الألواح المعدنية والمشعلات قبل تنظيف المشواة من العمق. لا تغمر مقابض الغاز الدوارة أو الدرج في الماء. تحقق من الإشعال بعد إعادة تثبيت العناصر بعناية في جسم المشواة.

غطاء المشواة

نظف غطاء المشواة باستخدام قطعة قماش أو سدادة قطنية مصنوعة من مواد غير كاشطة، وماء ساخن وصابون. لا تستخدم سدادات أو مساحيق التلميع، حيث قد تتسبب في إتلاف سطح الشواية بشكل دائم. جفف المشواة جيدًا بعد هذا التنظيف لمنع تكون الصدأ.

عربة

• امسح بقطعة قماش مغمورة في ماء دافئ وصابون، ثم جففيها.

• كما أي منتج من الفولاذ المقاوم للصدأ ولضمان طول عمر منتجك، بخاصة المظهر الخارجي للفولاذ، نوصي بأن تحافظ بانتظام على الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ في المشواة باستخدام زيت واقي، وذلك منذ أول استخدام للمشواة. من وقت لآخر، يمكنك أيضًا رش السطح بمنظف الفولاذ المقاوم للصدأ، ثم فركه بقطعة قماش ناعمة، وبعدها تقوم بتلميع كامل السطح. سيعطيك هذا طبقة رقيقة من الحماية لأسطح الفولاذ المقاوم للصدأ.

طرق التثبيت

نوصي بفحص كافة البراغي والمسامير وما إلى ذلك. افحص ربط البراغي الصحيح مرة واحدة سنويًا

5. استكشاف الأعطال

المشكلة/الحل

لا تضيء المشعلات مع نظام الإشعال

- أسطوانة الغاز فارغة ← استبدال أسطوانة الغاز بأخرى ممتلئة
- المنظم معيب ← افحصه أو قم باستبداله
- انسداد الموقد ← قم بتنظيف المشعلات
- انسداد الفوهات أو خرطوم الغاز ← قم بتنظيف الفوهات أو خرطوم الغاز
- كابل الكهرباء مفكوك أو مفصول عن القطب ← أعد توصيل الكابل
- تلف المنفذ أو الكابل الكهربائي ← استبدل المنفذ أو الكابل
- المُشعل المدمج معيب ← استبدله
- فجوة غير صحيحة بالمنفذ الكهربائي ← يجب أن يتطابق المنفذ الكهربي مع الموقد مع وجود فجوة من 3 إلى 4 ملم بين نهاية القطب والكوة على الموقد. أعد محاذاة المنفذ كما هو مطلوب.

لا يشتعل الموقد بولاعة الغاز

- أسطوانة الغاز فارغة ← استبدال أسطوانة الغاز بأخرى ممتلئة
- المنظم معيب ← افحصه أو قم باستبداله
- انسداد الموقد ← قم بتنظيف المشعلات
- انسداد الفوهات أو خرطوم الغاز ← قم بتنظيف الفوهات أو خرطوم الغاز

لهب صغير أو نيران عكسية (لهب في أنبوب الموقد، صوت هَسِيس أو أزيز ملحوظ)

- أسطوانة الغاز صغيرة للغاية ← استخدم أسطوانة أكبر
- انسداد الموقد ← قم بتنظيف المشعلات
- انسداد الفوهات أو خرطوم الغاز ← قم بتنظيف الفوهات أو خرطوم الغاز
- رياح ← استخدم المشواة في مكان أقل عرضة للرياح

مقبض المحبس الدوار يصعب لفه

- نظام الإشعال المتكامل عالق ← استبدل محبس الغاز
- محبس الغاز عالق ← استبدل محبس الغاز من البائع

9. فصل الشتاء

التخزين

• تأكد من أن المشواة قد بردت تمامًا قبل تغطيتها أو تخزينها.
• بعد التنظيف الخارجي والداخلي الكامل (الشوايات، المواقد، الألواح، درج التجميع، الخزان الملحق)، يمكنك تخزين المشواة في مكان بارد وجاف، وغير رطب.
• قبل استخدام المشواة بعد فترة تخزين طويلة، التزم بإجراءات التثبيت.

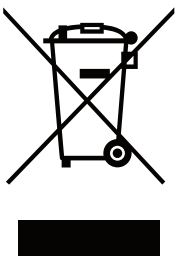
• من أجل إطالة دورة حياة المشواة الخاص بك والحفاظ على حالتها، نوصي بشدة بتغطيتها إذا تُركت في الهواء الطلق لفترات طويلة، خاصة خلال أشهر الشتاء. تتوفر أغطية عالية المقاومة وملحقات تكميلية أخرى للمشواة لدى الوكيل المحلي.
حتى إذا كانت المشواة الخاص بك مغطاة بغطاء لحمايتها، يجب فحصها بانتظام حيث يمكن أن تتكاثر الرطوبة والتكثف وتتسبب في إتلافه. قد يكون من الضروري تجفيف المشواة وباطن غطاء الحماية. من الممكن كذلك أن تتسبب بقايا الدهون في إتلاف أجزاء معينة من المشواة. يجب تنظيفها بالماء شديد السخونة والصابون.

بالنسبة لمشواة الغاز

• قم بتغطية المواقد بورق الألمنيوم لمنع دخول الحشرات والأوساخ الأخرى إلى فتحات الموقد.
• إذا كنت ستخزن المشواة بالداخل، فيجب فصل أسطوانة الغاز وتركها بالخارج. يجب دائمًا ترك أسطوانة الغاز بالخارج، في مكان جاف وجيد التهوية، بعيدًا عن مصادر الحرارة أو الاشتعال.
• لا تدع الأطفال يلعبون بهذه الأسطوانة.
• لا تعرض أسطوانة الغاز لأشعة الشمس المباشرة.

10. لنحترم بيئتنا

• يرجى الحفاظ على الطبيعة، فلا يجب أن يتسبب قضاء يوم في الهواء الطلق في حدوث ضرر أو تلوث ما.
• تذكر أن تودع منتجك في نهاية عمره إلى مركز إعادة التدوير للسماح بإعادة تدويره. • إذا كانت المشواة الخاصة بك مزودة بمحرك أو منفاخ، فلا تتخلص منه أو تحرق ملحقاته التكميلية. احترم اللوائح المعمول بها لجمع وإعادة تدوير هذا النوع من المنتجات.

لا ينبغي التخلص من المنتجات الكهربائية مع النفايات المنزلية. يجب نقلهم إلى نقطة تجميع مشتركة للتخلص منها بطريقة صديقة للبيئة، وفقا للوائح المحلية. اتصل بالسلطات المحلية أو الموزع للحصول على المشورة بشأن إعادة التدوير. مواد التعبئة والتغليف قابلة لإعادة التدوير. تخلص من الغلاف بطريقة صديقة للبيئة واجعلها متاحة لخدمة جمع المواد القابلة لإعادة التدوير.	

11. ظروف النقل والتخزين

يمكن نقل هذا المنتج في حاويات نقل عادية بأي نوع من أنواع النقل، شريطة حمايته من التلف الميكانيكي والتأثير المباشر لهطول الامطار. يمكن نقل المنتج في درجات حرارة تتراوح بين - 50 درجات مئوية و 40 درجة مئوية ورطوبة نسبية تصل إلى 98% (عند 25 درجة مئوية). أثناء التحميل والنقل والتفريغ، يجب مراعاة جميع الاحتياطات اللازمة ضد التلف الميكانيكي الذي يلحق بالمنتج، بالإضافة إلى متطلبات تعليمات المناولة.

يجب تخزين المنتجات في عبوات الشركة المصنعة في غرف دافئة في درجة حرارة تتراوح بين 5+ درجة مئوية و40+ درجة مئوية وفي رطوبة نسبية لا تتجاوز 80% (عند درجة حرارة تبلغ 25+ درجة مئوية). يجب أن تمنع ظروف التخزين تأثير المنتجات البترولية والبيئات القاسية، وان تكون على مسافة متر واحد على الأقل من السخانات ومصادر الحرارة.

12. الضمان

شرط الضمان

يبدأ ضمان المبيعات من تاريخ الشراء للفترة المحددة.
ينطبق هذا الضمان فقط على الاستخدام من قبل أسرة واحدة خاصة ولا ينطبق على حفلات الشواء المستخدمة في بيئة تجارية أو مجتمعية أو متعددة المنازل مثل المطاعم والفنادق والمنتجعات والعقارات المستأجرة.
بموجب هذا الضمان الطوعي، لا يجوز بأي حال من الأحوال أن يتجاوز أي تعويض من أي نوع، مبلغ سعر شراء منتج المباع.
أنت تتحمل المخاطرة والمسؤولية عن الخسارة أو الضرر أو الإصابة التي تلحق بك وممتلكاتك و / أو الآخرين وممتلكاتهم الناجمة عن سوء استخدام المنتج أو التجاوز في استخدامه أو عدم اتباع التعليمات التي توفرها في دليل المالك المرفق.

استثناءات الضمان

لا يغطي الضمان المشاكل أو الحوادث الناتجة عن الاستخدام غير الصحيح للمنتج يقتصر ضمان المنتج على قيمة المنتج.
يتم استبعاد الحالات التالية على وجه التحديد:
• التلف العادي (الصدأ، والتشوه، وتغير اللون ...) الأجزاء المعرضة لألسنة اللهب بصورة مباشرة أو الحرارة الشديدة. من الطبيعي أن تضطر إلى استبدال الأجزاء بمرور الوقت.
• أي ضرر ناتج عن الصيانة غير الصحيحة أو التخزين غير الصحيح أو التجميع غير الصحيح أو إدخال تعديلات.
• أي ضرر ناجم عن الاستخدام غير الصحيح للمنتج (استخدام تجاري، استخدمها ويكأنها محرقة...).
• عواقب التعرض لمصادر الكلور مثل حمامات السباحة والمنتجعات الصحية والينابيع الحرارية.
• الأضرار الناجمة عن الظروف الطبيعية القاسية، مثل البرد والأعاصير، الزلازل أو أمواج تسونامي أو حالات الضغط العالي للكهرباء أو الأعاصير أو العواصف الرعدية الشديدة.
إذا كانت لديك أي أسئلة بخصوص تجميع أو استخدام جهازك، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع الخاصة بمتجرك.

INTRODUCTION

Thank you for choosing this product. We do our very best to make sure the products we design and manufacture are of excellent quality and meet the high standards of our users.
IMPORTANT! TO MAKE SURE THIS PRODUCT OFFERS YOU COMPLETE SATISFACTION DURING SET-UP, USE AND CARE, WE RECOMMEND THAT YOU READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE PRODUCT. PLEASE TAKE NOTE OF THE BASIC SAFETY WARNINGS CONTAINED IN THIS MANUAL, AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.

1. IMPORTANT INFORMATION



IMPORTANT, TO BE KEPT FOR FUTURE REFERENCE: PLEASE READ CAREFULLY

- **CAUTION!** Do not use in closed buildings!

- **CAUTION!** This barbecue will get very hot. Do not move it when it is in use.

- **CAUTION!** Do not leave the barbecue within reach of children and pets.

· Do not pour cold water onto the metal tank, to avoid damage due to heat shock.

· Please read these instructions carefully before setting up and using the barbecue.
· This product is designed for outdoor, domestic use.
· Remove the plastic packaging from all parts before igniting the barbecue.
· As soon as you open the packaging, we advise you to check that every part required to set up the product is included. Please refer to the instructions to help you. If the product is damaged or has defects, please do not use it and bring it back to the shop closest to you.
· Strictly for outdoor use only. Do not use this appliance indoors.
· Failure to observe the instructions in this manual may lead to injury or serious damage.
· Choose a perfectly safe spot for your barbecue before use.
· Open the hood of your barbecue before igniting it.
· Using this barbecue requires appropriate supervision and precautions.
· Never leave this barbecue unsupervised once it has been lit.
· Do not move the appliance when in use.
· Only use this barbecue on a flat, stable surface.

· Any modification of this barbecue may be dangerous. Consequently, modifications are not authorised and shall render the warranty null and void.
· Do not modify the appliance.
· This barbecue must be placed more than one metre from any potentially explosive flammable substance as well as any flammable object.
· Carefully choose the place where your barbecue will be used. The chosen spot must be in an open space, sheltered from the wind and sufficiently far away from trees and any other elements that could catch fire.
· The first time you use it, heat up your barbecue and keep the fuel on red for at least 30 minutes. This will remove any grease residue resulting from the manufacturing process. It also stabilises the paint and releases an odour that will gradually disappear each time you use the barbecue.
· The hood handle may be very hot. Only hold the centre of the handle. We recommend that you use oven gloves.
· Some parts of this barbecue get very hot. Take special care in the presence of children, older people and pets.
· When this barbecue is in use, some surfaces get very hot. Be extremely careful when moving the barbecue, be aware of the presence of older people and children, and protect yourself against the risk of burns.
· Watch out for the hot steam that may be released when you open the hood.
· To avoid flare-ups, make sure the tank is clean by removing any surplus grease and marinade before you start grilling.
· Make sure you do not use the barbecue less than one metre from any flammable structure or surface. Do not use under a flammable surface.
· Place a bucket of water or sand near the barbecue when in use, especially when the weather is very hot or dry.
· Use accessories specially designed for barbecues and equipped with long, heat-resistant handles. (Ø10 cm and Ø24 cm are the minimum and maximum lengths of cooking accessories that can be used).
· Do not use aerosols near the barbecue.
· This appliance must be placed sufficiently far from flammable materials when in use.
· If you have any questions about these instructions, please contact your local retailer.
· To prevent rusting of stainless steel surfaces, make sure they are not exposed to chlorine, salt or iron.
· We recommend that you do not use this barbecue near the sea, a swimming pool or railway line.
· Do not use this barbecue in strong winds.
· Never cover the barbecue before it has completely cooled down.
· Only clean the barbecue once it has completely cooled down.
· This product is not a toy. Make sure that children do not play with the appliance.
· If you sell or give the appliance to another person, always provide the corresponding user manual.
· Keep these instructions for later use.

2. GAS INSTALLATION

· Must only be run on liquefied petroleum gas (LPG) in a cylinder. You must use a suitable pressure regulator for the propane, butane or gas mixture.
· This barbecue has a built-in ignition system. It must not be ignited with petrol, kerosene, charcoal or liquid fuels.
· Gas cylinders must not be placed directly under the barbecue.
· Do not use the barbecue or store gas cylinders below ground level. Gas is heavier than air: if there is a leak, gas will settle in low areas and may explode if in contact with a flame or spark.

· Gas cylinders must not be stored or used horizontally. Any leak could be very serious and liquid may get into the gas pipe.
· Never store gas cylinders indoors.
· Turn off the valve of the gas cylinder after use.
· Do a leak test before using your barbecue. This is the only way of detecting a gas leak on seals or connections after assembly.
· Do the leak test every year and every time the gas cylinder and hose are replaced or removed.

Leak test

Always carry out this test in a well ventilated area. Do this leak test every year and every time you change the gas cylinder or hose.
Step 1 - check that all knobs are in the off position.
Step 2 - open the gas control valve on the cylinder or the pressure regulator.
Step 3 - check whether there are any leaks by coating all the gas system seals, including all connections between the gas cylinder, valves, pipe and pressure regulator, with a solution made up of water (50 %) and soap (50 %). Never use a naked flame to test for leaks.
Step 4 - if bubbles from above a seal, this means there is a leak.
Switch off the gas supply. Retighten all the seals. Do the test again, and if bubbles form again, do not use the barbecue and contact your local retailer for assistance. Carefully wipe off the water/soap solution from all seals and connections after your leak test.

Precautions

· Do not obstruct the air vents in the body of the barbecue.
· If you need to replace the cylinder, check it is properly closed and that there is no ignition source nearby (cigarettes, naked flames, sparks, etc.) before you do anything else.

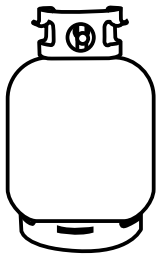
Connecting a gas pipe to the barbecue

· Connect a gas pipe at the gas entry point on the right side of the barbecue. Do not overtighten. Do not use adhesive tape or liquid on the connector.
· Tighten them by hand.

Attaching the pressure regulator

· Check that all the barbecue control knobs are in the off position. Connect the pressure regulator to the gas cylinder as per the instructions provided by the retailer who sold you the pressure regulator and the cylinder.

Information about gas and the pressure regulator:



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	**I3+**
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	**I3B/P**
PL	Propane (G31) 37 mbar	**I3P**

This barbecue can run on liquefied propane or butane in a cylinder. Propane gas cylinders will supply gas all year round, even in winter and cold weather. You may need a wrench (not included) to change the cylinders. Butane gas cylinders provide sufficient gas supply in summer, but the

barbecue's performance is likely to be affected if the temperature of the gas drops below +10°C. Check that you have the right gas cylinder and pressure regulator for your barbecue.

· The pipe should hang freely without being curved, bent or twisted, so the gas flow is not obstructed. Always inspect the pipe before use to check for cracks, cuts or excessive wear.

· Apart from the connection point, no part of the pipe should be in contact with the hot parts of the barbecue. If the pipe is damaged, replace it with a suitable pipe designed specifically for use with liquefied petroleum gas (LPG) and which meets national standards in the country in which it is used.

· Use a suitable pipe that meets the requirements of standard ISO 3821, with a maximum length of 1.5 m.

For optimum performance, we advise you to use a <7-kg butane gas cylinder or a <13-kg propane cylinder. Use a suitable regulator that meets the requirements of standard EN 16129. **YOU MUST HAVE A SUITABLE PRESSURE REGULATOR AND GAS CYLINDER TO GUARANTEE THE SAFETY AND PERFORMANCE OF YOUR BARBECUE. USING AN UNSUITABLE OR FAULTY PRESSURE REGULATOR IS DANGEROUS AND WILL RENDER THE WARRANTY NULL AND VOID.** Please contact your local gas retailer to determine the most suitable gas cylinders and pressure regulators.

Parts on which a security seal has been applied by the manufacturer or its agent must not be modified by the user.

3. DIRECTIONS FOR USE: GAS BARBECUES

THE BARBECUE IS DESIGNED FOR GRILLING FOOD (MEAT, FISH, VEGETABLES, ETC.).

YOU MUST COMPLY WITH THE GENERALLY ACCEPTED RULES REGARDING ACCIDENT PREVENTION AND THE APPENDED SAFETY INSTRUCTIONS.

ONLY CARRY OUT THE ACTIVITIES DESCRIBED IN THESE OPERATING INSTRUCTIONS. ANY OTHER USE IS A NON-COMPLIANT USE AND IS NOT AUTHORISED. THE MANUFACTURER SHALL NOT ACCEPT ANY LIABILITY FOR THE RESULTING DAMAGE.

THE GAS BARBECUE MUST BE PLACED OUTDOORS, IN AN OPEN, WELL VENTILATED SPOT AWAY FROM FLAMMABLE MATERIALS.

DANGER! FIRE HAZARD! THIS BARBECUE WILL GET VERY HOT AND MUST NOT BE MOVED WHEN IN USE! KEEP AWAY FROM CHILDREN, OLDER PEOPLE AND PETS! DO NOT USE THIS BARBECUE IN CLOSED ROOMS!

Warnings

· Before moving on, make sure you have fully understood the "important information" section of these instructions.

· This barbecue is designed in such a way that no more than 50 % of the cooking area can be used as a solid plate. If the plates are completely covered, an excessive amount of heat will accumulate and may damage the barbecue. The warranty does not cover this damage.

Igniting the barbecue

· Open the hood of your barbecue before igniting it. Never ignite your barbecue with the hood closed.

· Make sure all the gas knobs are in the off position. Open the gas control valve on the cylinder or the pressure regulator.

· Push the knob of the burner you want to ignite and turn it in the anti-clockwise direction until you can feel some resistance. Wait 4 seconds, then continue turning the knob until you hear a click (the burner should ignite). Repeat this operation several times until the burner ignites.

· Ignite the other burners in any order, depending on your needs. Make sure each burner is on before igniting the next one.

· If the burner does not ignite after the procedure described above, turn all the knobs back to the off position. Close the gas valve on the gas cylinder. Wait five minutes. Do all the steps above again. If the barbecue still does not ignite, please refer to the instructions for lighting the barbecue manually, below.
· After they ignite, the burners must burn at full power for 3 to 5 minutes in order to pre-heat the barbecue. This process must be carried out before each time you start to cook. The lid must stay open during the pre-heating phase.
· After pre-heating, set all the burners to low heat for the best cooking results.

Instructions for lighting the barbecue manually
· Open the hood of your barbecue before igniting it. Never ignite your barbecue with the hood closed.
· Make sure all the gas knobs are in the off position. Open the gas control valve on the cylinder or the pressure regulator.
· Insert a lit match through the ignition hole furthest to the right, below the control panel, and place it near the right-hand burner hole.
· Push and turn the knob located furthest to the right in the anti-clockwise direction, to full power.
· Once the right-hand burner has ignited, light the other burners, moving from right to left.
· Make sure each burner has ignited before lighting the next burner.
· If the burner furthest to the right does not ignite, contact your local retailer.
· After they ignite, the burners must burn at full power for
3 to 5 minutes in order to pre-heat the barbecue. This process must be carried out before each time you start to cook. The lid or hood must stay open during the pre-heating phase.
· After pre-heating, put all the burners on low heat for the best cooking results.

Cooking on the grate
· The stainless steel burners heat the heat diffuser (or the basket containing briquettes/lava stone) under the grate, which in turn heats the food placed on the grate. Natural juices released by the food during the cooking process drip onto the hot heat diffuser (or briquettes/lava stone) and evaporate. The resulting smoke surrounds the food and moves upwards, giving the food its unique barbecue flavour. To make sure the food cooks evenly, lower the barbecue hood, making sure the burners are set to low heat.

Cooking on the plate
· The burners heat the plate directly, which cooks the food placed on top. The plates are useful for cooking the smallest pieces of food, such as seafood, which could fall through the bars of the cooking grate. They can also be used to cook food that requires a high temperature for a short amount of time, such as vegetables and small pieces of fish. They can also be used in exactly the same way as the hotplate in your kitchen, to grill steaks, eggs, etc. They can be used to heat up pans or keep food warm.

Infrared grilling
· Infrared radiation provides heat very quickly. This powerful heat is created using burners that have thousands of evenly spaced microscopic holes. This phenomenon creates infrared energy that can reach temperatures of up to 980°C (over 1,800°F). It is ideal for searing food.

Temperature probes
· This barbecue has two built-in temperature probes that let you measure the temperature of the food as it cooks.
· Insert the probe into the food to be cooked. Insert the connector in the female socket on the control panel. The temperature of the food is shown on the LCD screen.

Controlling flare-ups *very important*

· Flare-ups happen when juices and grease from the food you cook drips onto the burning heat diffusers. Although smoke gives food its unique barbecue taste, it is better to avoid flare-ups to prevent the food from charring. To control these flare-ups, it is absolutely essential to remove surplus fat from food before cooking. Use reasonable amounts of marinades and cooking sauces. Set the burners to low heat for cooking.

· When flare-ups happen, they can usually be stopped by putting baking powder or salt directly onto the heat diffusers. Always protect your hands when working near the cooking surface of a barbecue, taking care to protect yourself from the flames.

· In the event of a grease fire, please follow the instructions below.

Grease fires

· Empty the drip tray and clean it, removing all food debris, after each use.

· If the barbecue is used for long periods, switch it off and clean it every two hours. It must be cleaned more often if you cook lots of fatty food (such as sausages). Failure to observe these recommendations may lead to grease flare-ups that can cause injury and damage your barbecue.

In the event of a grease fire/warnings:

· If it is possible to do so safely, turn off all the gas knobs.

· Close the gas cylinder.

· Keep everyone away from the barbecue and wait for the flames to die out.

· Do not close the barbecue hood or lid.

· Never spray water onto your barbecue. If you use an extinguisher, it must be a powder extinguisher.

· Do not remove the drip tray.

· If the flames do not seem to decrease or seem to become more intense, call your local fire brigade for assistance.

When you finish cooking

· Each time you finish cooking, set the barbecue burners to full power and let them burn for 5 minutes. This procedure will burn any food debris and make the parts easier to clean. Make sure the hood stays open during this operation.

· Always clean your barbecue after each use to prevent the build-up of grease from cooking, which may catch fire.

Switching off the barbecue

· When you have finished using the barbecue, turn the gas taps as far as you can in the clockwise direction, until they reach the off position, and turn off the gas supply at the cylinder.

· Wait for the barbecue to cool down before closing its hood or lid.

4. CARE AND MAINTENANCE: GAS BARBECUE

· Clean your barbecue regularly between uses and after it has been in storage for a long time. Check that the barbecue and its components are cold enough before you clean them. Never leave your barbecue exposed to bad weather and always protect it against humidity.

· Never spray water onto the barbecue when its surfaces are hot.

· Never handle hot parts without protecting your hands.

To increase the service life of your barbecue and keep it in good condition, we strongly recommend that you cover it if you leave it outdoors for long periods, especially during the winter. Sturdy covers and other accessories specially for barbecues are available from local retail outlets.

Even if your barbecue is under a protective cover, you still need to inspect it regularly, because humidity and condensation may build up and damage it. It may be necessary to dry the barbecue and the inside of its protective cover. It is possible that grease residue may start to rot on some parts of the barbecue. It should be cleaned with very hot, soapy water.
If you notice any rusty parts not in contact with food, you need to apply rust protection and repaint them with special heat-resistant paint for barbecues.

Cooking surfaces

· Once the barbecue has cooled down, clean it with hot, soapy water. Use dishwashing liquid to remove food debris. Do not use abrasive sponges or scouring powder, because they could cause irreversible damage to your barbecue's top coat. Rinse and dry thoroughly. We recommend that you do not clean the grates and plates in a dishwasher, because they are heavy.
· Remember that you must never use ice cubes, because they could lead to heat shock and cause the plate enamel to become cracked.
· If rust forms on a cooking surface in contact with food, the surface must be replaced.

Care of the burners

· Your burner has been set to deliver the best possible flame. When the burner is on, you should see a blue flame which may be yellow at the tip. If the flame seems more yellow than blue, there may be debris or insects in the burner holes or tubes. That may lead to a blockage or a reduction of the gas flow, causing a fire behind the control panel, which would seriously damage your barbecue. If that happens, or seems possible, you must turn off the gas supply at the cylinder immediately.
· The burner must be inspected, removed and cleaned regularly, at least once a year and in the following conditions:
· When you bring your barbecue out of storage.
· If one or more of the burners fails to ignite.
· If the burner flame is very yellow.
· If the gas comes on behind the control panel.
· To fully clean a burner, remove it from the barbecue. You may use a soft metal brush to remove rust from the surface of the burner. Use a pipe cleaner or piece of wire to remove blockages in the burner holes or tubes, being careful not to make the holes bigger.
· You may need to use a torch to check that the inside of the burner tube is free of any blockage. Turn the burner over and tap it gently against a hard surface such as a piece of wood to remove any debris lodged inside.
· When you put the burner back, check that the tubes are properly positioned opposite the injectors.

Heat diffuser

Remove all food debris from the heat diffuser using a wooden or soft plastic scraper or a brass brush. Do not use a steel scraper or brush. Clean with hot, soapy water and rinse thoroughly.

Drip tray

· After each use, take out the drip tray and clean it, removing all food debris and grease, using a wooden or plastic scraper if necessary.
· You run the risk of starting a grease fire if you do not follow these instructions. That could seriously damage your barbecue, and the warranty does not cover this damage. If necessary, the drip tray can be cleaned with soapy water.

Barbecue body

Regularly remove surplus grease from the body of the barbecue using a cloth soaked in soapy water and thoroughly wrung out. You can use a wooden or soft plastic scraper to remove

surplus grease and food debris from the inside of the body. To make it easier to clean, you can add a sheet of aluminium foil (change after each use). Be careful not to obstruct the grease drip holes. If you need to clean the body completely, use a cloth and hot, soapy water or a nylon brush. Do not use abrasives. Remove the grates and/or plates before you clean thoroughly. Do not immerse the gas knobs and rails in water. Check the barbecue can be switched on properly after you reinstall the parts in the body of the barbecue.

Barbecue hood

Clean the barbecue hood with a cloth or a pad made from non-abrasive material and hot, soapy water. Do not use abrasive sponges or scouring powder, because they could cause irreversible damage to your barbecue's top coat. Dry the barbecue carefully after cleaning to prevent rust from forming.

Cart

· Wipe down with a cloth soaked in hot, soapy water, then dry.

· As with any stainless steel product, and to guarantee a longer service life, especially with regard to the appearance of the stainless steel, we recommend that you maintain your barbecue's stainless steel parts by applying a protective oil, from the first time you use the barbecue. From time to time, you can also spray the surface with a stainless steel cleaning product, then rub down with a soft cloth and polish. This will create a thin protective coat for your stainless steel surfaces.

Fasteners

We recommend that you inspect and tighten all screws and bolts, etc. Once a year, check they are properly tightened.

5. TROUBLESHOOTING

PROBLEM/SOLUTION

The burners do not ignite with the ignition system

· The gas cylinder is empty → Replace with a full cylinder
· Faulty regulator → Check or replace the regulator
· Burners clogged → Clean the burners
· Gas hose or nozzles clogged → Clean the gas hose or nozzles
· The electrode cable is loose or disconnected from the electrode → Reconnect the cable
· The electrode or cable is damaged → Replace the electrode and the cable
· The integrated igniter is faulty → Replace it
· Incorrect electrode gap → The electrode must comply with the burner, with a distance of 3 to 4 mm between the end of the electrode and the port on the burner. Realign the electrode as required.

The burner does not ignite with a gas igniter

· The gas cylinder is empty → Replace with a full cylinder
· Faulty regulator → Check or replace the regulator
· Burners clogged → Clean the burners
· Gas hose or nozzles clogged → Clean the gas hose or nozzles

Small flame or flashback (flame in the burner tube, whistling or perceptible whirring)

· The gas cylinder is too small → Use a bigger cylinder
· Burners clogged → Clean the burners
· Gas hose or nozzles clogged → Clean the gas hose or nozzles

· Wind _____ → Use the barbecue in an area that is less exposed to wind

The gas valve knob is difficult to turn

· Integrated ignition system jammed _____ → Replace the gas valve

· Gas valve jammed _____ → Have your retailer replace the gas valve

6. WINTER STORAGE

Storage

· Make sure your barbecue is cold to the touch before covering it or storing it away.

· After thoroughly cleaning all inner and outer parts (grates, burners, planchas, trays and compartments, including the tank), you can store your barbecue in a cool, dry, non-humid area.

· Before using the barbecue after it has been in storage for a long time, follow the set-up procedures.

· To increase the service life of your barbecue and keep it in good condition, we strongly recommend that you cover it if you leave it outdoors for long periods, especially during the winter. Sturdy covers and other accessories specially for barbecues are available from local retail outlets.

Even if your barbecue is under a protective cover, you still need to inspect it regularly, because humidity and condensation may build up and damage it. It may be necessary to dry the barbecue and the inside of its protective cover. It is possible that grease residue may start to rot on some parts of the barbecue. It should be cleaned with very hot, soapy water.

For gas barbecues

· Cover the burners with aluminium foil to stop insects and other debris from getting into the burner holes.

· If the barbecue is stored indoors, the gas cylinder must be disconnected and left outdoors. The gas cylinder must always be left outdoors, in a dry, well ventilated spot, away from heat or ignition sources.

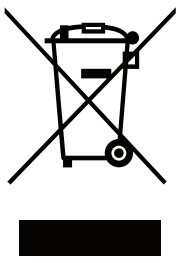
· Never let children play with this cylinder.

· Do not expose the gas cylinder to direct sunlight.

7. ENVIRONMENTAL PROTECTION

· Please protect nature: a day spent outdoors must not cause damage or pollution.

· Remember to take your end-of-life product to the waste collection site for recycling. · If your barbecue has a motor or a fan, do not throw it away and do not incinerate its accessories. Comply with the collection and recycling regulations applicable to this type of product.

	Electrical appliances must not be disposed of with household waste. They must be taken to a local collection point for environmentally friendly disposal, in accordance with local regulations. Contact the local authorities or your retailer for advice about recycling. The packaging material is recyclable. Dispose of waste in an environmentally friendly manner and make it available to the recyclable waste collection service.

8. TRANSPORT AND STORAGE CONDITIONS

Items may be transported in standard transport containers by any type of transport, provided they are protected from mechanical damage and direct impact of atmospheric precipitation. Products can be transported at temperatures ranging from -50°C to +40°C and at relative humidity up to 98% (to +25°C). During loading, transport and unloading, all precautions against mechanical damage to the product must be observed, as well as the requirements of the handling signs.

Products must be stored in the manufacturer's packaging in heated rooms at a temperature between +5°C and +40°C and at a relative humidity not exceeding 80% (at a temperature of +25°C). The conditions must prevent the impact of petroleum products and harsh environments, at a distance of at least one meter from heaters and heat sources.

9. WARRANTY

Warranty conditions

The sales guarantee starts from the date of purchase for the defined period.

This guarantee applies only to use in a single private household and does not apply to commercial, communal or multi-family environment such as restaurants, hotels, shopping centres, etc.

restaurants, hotels, holiday centres and rental properties.

This warranty covers all defects in materials and workmanship: missing parts and components as well as damage occurring under normal use. Repairs and replacement parts do not extend the original warranty period.

Under no circumstances under this voluntary warranty shall any compensation of any kind exceed the purchase price of the product sold.

You assume the risk and responsibility for loss, damage or injury to you and your property and/or to others and their property resulting from misuse or abuse of the product or failure to follow the instructions provided by in the enclosed owner's manual.

Warranty Exclusions

The warranty does not cover problems or incidents resulting from improper use of the product. The product warranty is limited to the value of the product.

The following cases are specifically excluded:

- Normal wear and tear (rust, deformation, discoloration...) Parts exposed directly to flames or intense heat. It is normal to have to replace parts over time.
- Damage resulting from improper maintenance, incorrect storage, incorrect assembly or the introduction of modifications.
- Any damage resulting from incorrect use of the product (commercial use, use as an Incinerator...).
- Consequences of exposure to chlorine sources, e.g. swimming pool, spa or hot tub.
- Damage due to extreme natural conditions, e.g. hail, hurricanes

earthquakes, tsunamis, power surges, tornadoes or severe thunderstorms.

If you have any questions regarding the installation or use of your device, please contact the service department of your shop.

TECHNICAL DATA

ADEO Services			CE 2575−23		
Product name	**Outdoor gas Grill**				
Model Number	2024R09P02-0022				
Gas Category	■ $I_{3+(28-30/37)}$		■ $I_{3B/P(30)}$	□ $I_{3B/P(37)}$	□ $I_{3B/P(50)}$
Gas and Supply Pressure	**Butane(G30)**	**Propane(G31)**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**	**Butane/Propane**
	28-30 mbar	**37 mbar**	**30 mbar**	**37 mbar**	**50 mbar**
Country of Destination	$I_{3+(28-30/37)}$: BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI, TR $I_{3B/P(30)}$: AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK, GB,GR,LV,IS $I_{3B/P(50)}$: AT,CH,CZ,DE,SK,LU $I_{3B/P(37)}$: PL				
Main Burner Injector Size	Ø 0.92mm		Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	Ø 0.81mm
Side burner injector size	Ø 0.91mm		Ø 0.91mm	Ø 0.79mm	Ø 0.75mm
Total Nominal Heat Inputs (Hs)	24.2kw(1761g/h)				
Electric energy(V/DC)	1X1.5V-infrared burner Ignition				
Serial Number					
Use Outdoors Only .					
Read the instructions before using the appliance.					
Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away.					
Made in China					

10. EC DECLARATION OF CONFORMITY

EN|FR|
ES|PT|

EU Declaration of conformity
Déclaration UE de conformité
DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD
Declaração UE de conformidade

Product Model|Modèle du produit|Modelo de producto|Modelo do produto|

86798182; 86798188

Name and address of the manufacturer or his authorised representative|Nom et adresse du fabricant ou de son mandataire|Nombre y dirección del fabricante o de su representante autorizado|Nome e endereço do fabricante ou do seu representante autorizado|

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

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer|La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant|La presente declaración de conformidad se expide bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante|Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante.|

Object of the declaration|Objet de la déclaration|Objeto de la declaración|Objeto da declaração|

Product Type - Description|Type de produit - Description|Tipo de producto |Tipo de producto |	**OUTDOOR KITCHEN NATERIAL ILO STAINLESS STEEL, GAS BARBECUE 6+1 BURNERS** **OUTDOOR KITCHEN NATERIAL ILO STAINLESS STEEL, GAS BARBECUE POLAND TAIL**
Product Reference|Référence produit|Referencia del producto|Referência do produto:|	**86798182; 86798188 - EAN Code: 3276007615432;3276007615494** **Industrial Type Design Reference: K5106HZLGA3S**
Product Brand|Marque Produit|Producto de marca|Marca do produto|	**NATERIAL**
Serial number coding or batch number|Codification du numéro de série ou de lot|Codificación del número de serie|Codificação do número de série|	**SSSSSSDDMMYY (SSSSSS: Supplier code; DDMMYY: ETD date)**

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonization legislation|L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'union applicable|El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme a la legislación de armonización pertinente de la Unión|O objeto da declaração acima descrita está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:|	References to the relevant harmonised standards used or references to the specifications in relation to which conformity is declared|Références des normes harmonisées pertinentes appliquées ou des spécifications par rapport auxquelles la conformité est déclarée|Referencias a las normas armonizadas pertinentes utilizadas, o referencias a las especificaciones respecto a las cuales se declara la conformidad|Referências às normas harmonizadas pertinentes utilizadas ou referências às especificações para as quais a conformidade é declarada|	When applicable, the name and number of notified body number|Le cas échéant, le nom et le numérp de l'organisme notifié|Cuando corresponda * el nombre y número de laboratorio notificado que haya emitido la certificación y la referencia al documento|Quando aplicável * o nome e número do laboratório notificado que emitiu a certificação e a referência ao documento|
2016_426_EU_GAS_APPLIANCES **appliances burning gaseous fuels| appareils brûlant des combustibles gazeux|aparatos que queman combustibles gaseosos| aparelhos a gás|**	**EN 498:2012**	Certification No. ITS-2575-GAR-2335522 Issued by Intertek (NB 2575) Test report No. 210611181GZU-001

Compiled, signed by and on behalf of|Compilé, signé par et au nom de|Compilado, firmado por y en nombre de|Compilado, assinado por e em nome de|	**Eric LEMOINE** **International Project Quality Leader**	ADEO Services SAS 135 Rue Sadi Carnot CS00001 59790 RONCHIN
Place and date of issue|Date et lieu d'établissement|Lugar y fecha de expedición|Local e data de emissão|	**Ronchin France** **07/09/2023**	

FR Ce produit est recyclable. S'il ne peut plus être utilisé, veuillez l'apporter dans un centre de recyclage de déchets.

ES Este producto es reciclable. Si ya no se puede usar, llévelo a un centro de reciclaje de residuos.

PT Este produto é reciclável. Se deixar de o utilizar, entregue-o num centro de reciclagem de resíduos.

IT Questo prodotto può essere riciclato. Se deve essere smaltito, portalo presso un centro di riciclaggio.

EL Αυτό το προϊόν είναι ανακυκλώσιμο. Εάν δεν μπορεί πλέον να χρησιμοποιηθεί, μεταφέρετε την σε κάποιο κέντρο ανακύκλωσης απορριμμάτων.

PL Ten produkt poddawany jest recyklingowi, kiedy przestaje być użyteczny należy dostarczyć go do punktu zbiórki odpadów.

RU Этот продукт может перерабатываться. Если он больше не пригоден для пользования, сдайте его в утилизационный центр.

KZ Бұл өнім қайта өңдеуге келеді. Оны әрі қолдануға болмайтын жағдайда, оны қайта өңдейтін орталыққа тапсыруыңызды өтінеміз.

UA Цей продукт може перероблятися. Якщо воно більше не с придатне для використування, здайте його в утилізаційний центр.

RO Aceast produs este reciclabil. Dacă nu mai poate ti folosit, vă rugăm să il aduceți într-un centru de reciclare a deșeurilor.

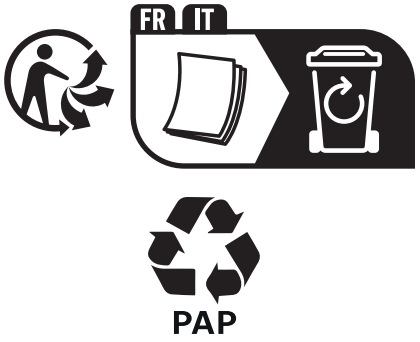
BR Este produto é reciclável. Se não puder mais ser usado, descarte em um centro de reciclagem de resíduos.

HE מוצר זה ניתן למחזור יש להעבירו למרכז למחזור פסולת לאחר תום שימושו.

AR هذا المنتج قابل لإعادة التدوير ، إذا لم يعد من الممكن استعماله ، فيرجى اخذه إلى مركز إعادة تدوير النفايات .

EN This product is recyclable. If it cannot be used anymore, please take it to waste recycling centre.







Production date/ Дата изготовления/Шығарылған күні/Дата виготовлення:
10/2023

Batch No / Номер партии/ партия нөмірі:

SERIAL NUMBER

** Garantie 5 ans / 5 años de garantía / Garantia de 5 anos / Garanzia 5 anni / Εγγύηση 5 ετών / Gwarancja 5-letnia / Гарантия 5 года / Кепілдік 5 жыл / ضمان 5سنوات/ Гарантія 5 роки / Garanţie 5 ani / Garantia 5 anos / אחריות ל5 שנים/ 5-year warranty

ADEO: Adeo Services
135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790- RONCHIN- France

UA: Виробник: ТОВ "Адео Сервісез С.А.", вул. Саді Карно, CS 00001, 59790 Роншен, Франція. Імпортер: ТОВ "Леруа Мерлен Україна", 04201 Україна, м.Київ, вул. Полярна 17А, +380 44 498 46 00. Імпортер приймає претензії від споживачів щодо товару, а також проводить його ремонт, технічне і гарантійне обслуговування.

BR: Importado e distribuído por LEROY MERLIN COMPANHIA BRASILEIRA DE BRICOLAGEM CNPJ: 01.438.784/0001-05. Rua Pascoal Pais, nº. 525, 6º andar cj 61 a 64, Vila Cordeiro, São Paulo -SP. CEP: 04581-060 CALM (Central de Atendimento Leroy Merlin) Capitais 4020-5376 Demais Regiões 0800-0205376

SA: Imported by Adeo South Africa (PTY) LTD T/A Leroy Merlin
Hosted in Leroy Merlin Fourways Store
35 Roos Street
Witkoppen Ext 97, Sandton, 2191
Johannesburg, Gauteng, South Africa

KZ: Импорттаушы / Сатушы / Қазақстан Республикасында өнім сапасы бойынша наразылықтарды қабылдайтын ұйым:
«Леруа Мерлен Қазақстан» ЖШС Қазақстан Республикасы,050000, Алматы қ., Қонаев көшесі, 77, «ParkView» БО, 6қ., 07-кеңсе.

Импортер / Продавец / Организация, принимающая претензии по качеству продукции в Республике Казахстан: ТОО «Леруа Мерлен Казахстан». 050000, Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Кунаева, д. 77, БЦ «PARK VIEW», 6 этаж, офис № 07.

RU: Импортер/Продавец/Организация, уполномоченная принимать претензии по качеству товара в РФ: ООО «ЛЕРУА МЕРЛЕН ВОСТОК», 031, Россия, Московская Обл., г. Мытищи, Осташковское шоссе, д.1.

Made in China
/ Сделано в Китае / Қытайда жасалған /
Країна походження Китай / Fabricado na China
/ ארץ יצור – סין