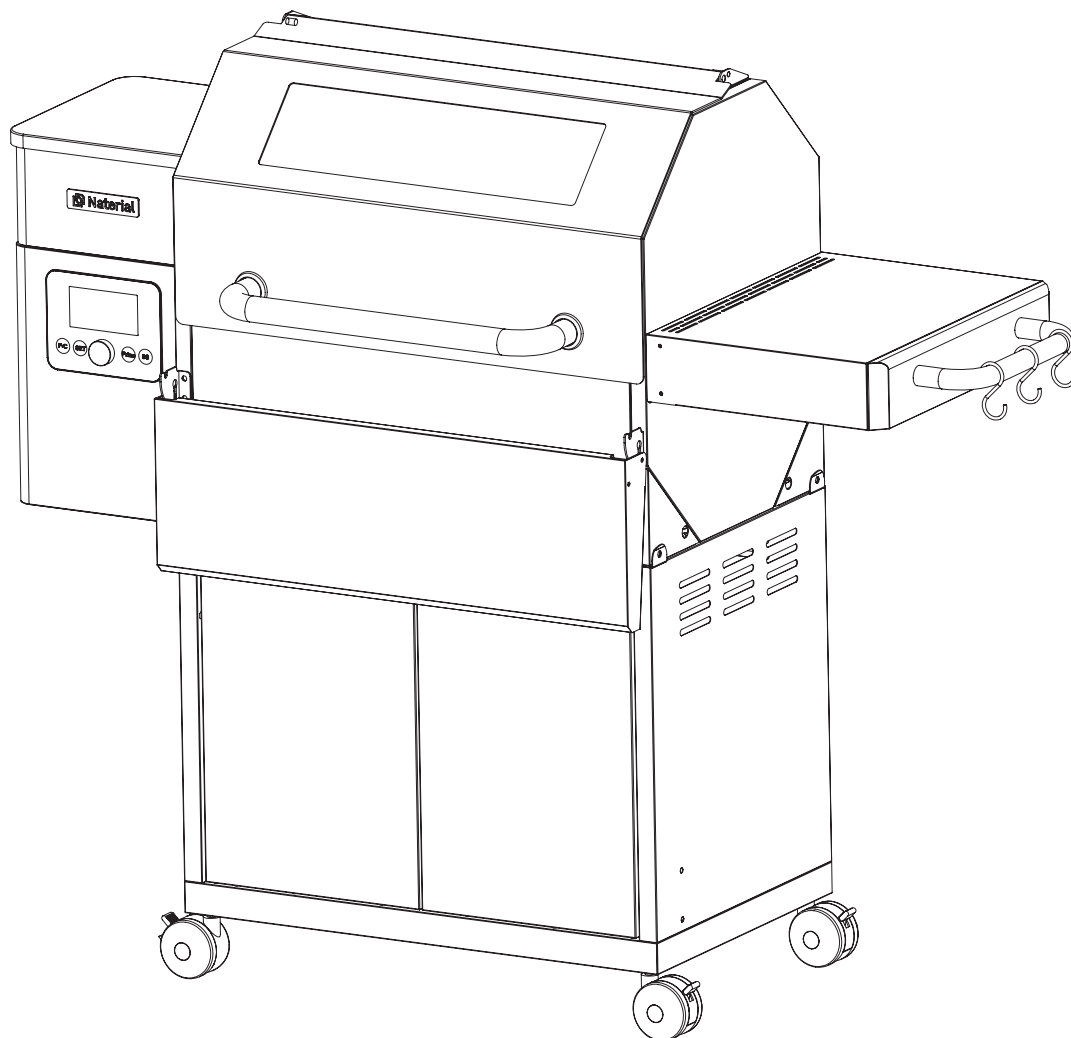


Naterial PELEO PELLET 250W

3
YEAR
Warranty*



EAN : 3276007615425

MATRIX ID : 2024R09P02-0007



FR Manuel d'Instructions

ES Manual de Instrucciones

PT Manual de Instruções

IT Manuale di Istruzioni

EL Εγχειρίδιο Οδηγιών

PL Instrukcja Obsługi

RO Manual de Instrucțiuni

BR Manual de Instruções

RU Руководство по
эксплуатации

KZ Пайдалану бойынша
тәлімдеме

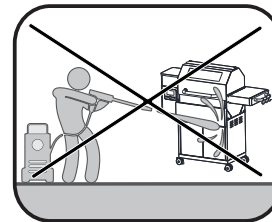
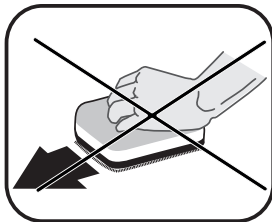
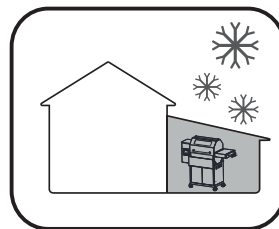
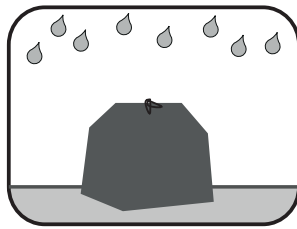
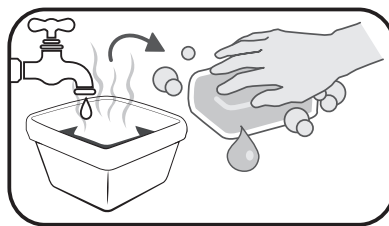
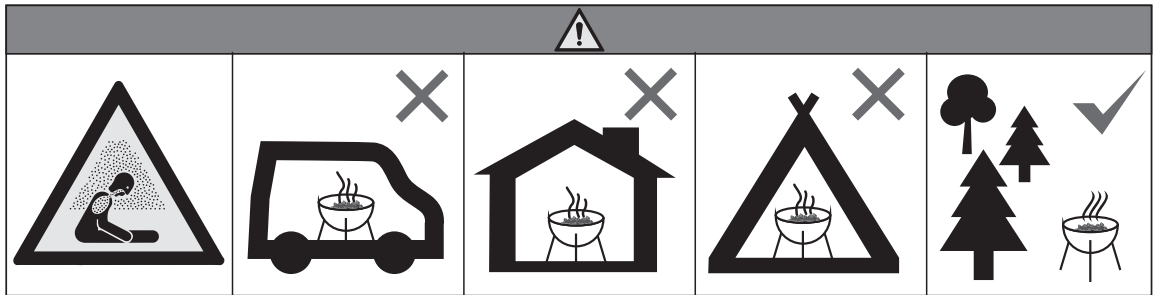
UA Інструкція з експлуатації

HE מדריך הוראות

AR كتيب التعليمات

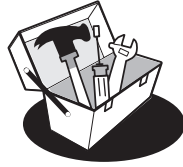
EN Instructions Manual

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 instrucțiunilor originale / תרגום של הגרסה המקורית של הוראות השימוש / ترجمة النسخة الأصلية لتعليمات الاستعمال / Tradução das Instruções originais / Original version of instruction manual





Pièces / Piezas / Partes / Parti di ricambio / Ανταλλακτικά / Części / Составные детали / Бөлшектер бөлігі / Деталі деталей / Piese / Peças / חֲדָרִים / غرف / Parts



Outils / Herramientas / Ferramentas / Strumenti / Εργαλεία / Narzędzia / Инструменты / Құралдар / Инструменти / 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 / הרכבה / حشد / Assembly



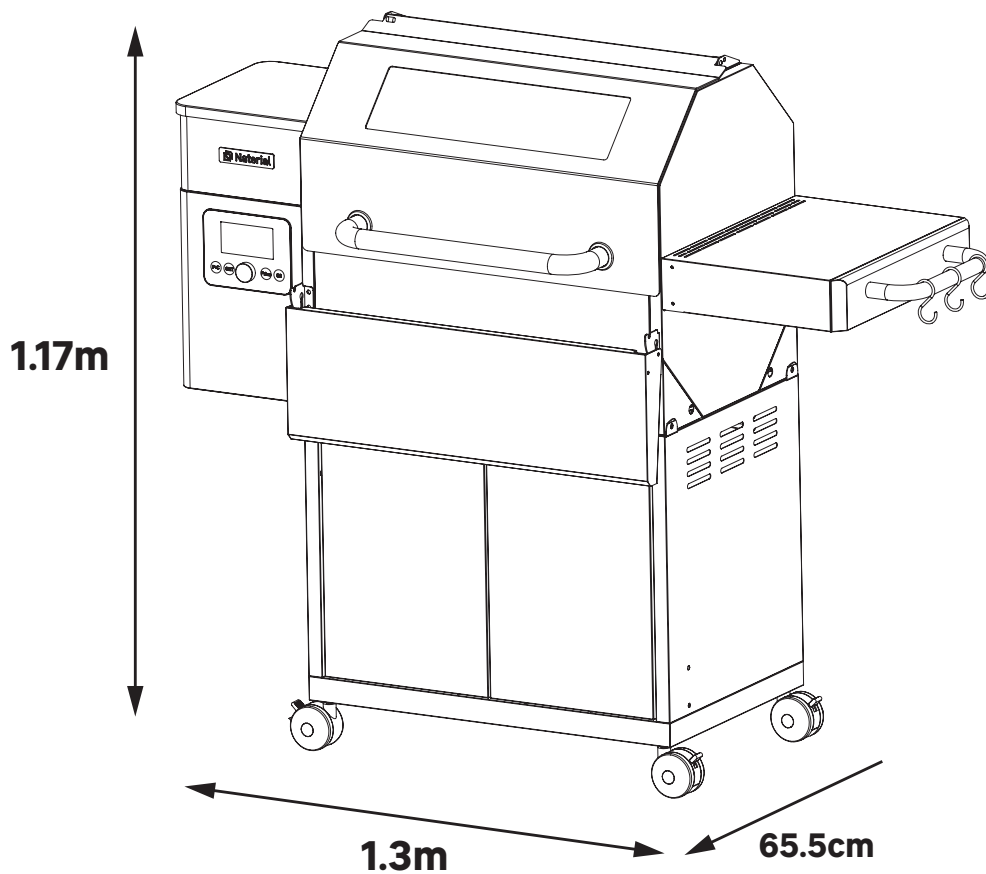
Utilisation / Utilice / Utilização / Utilizzo / Χρήση / Użyj / Эксплуатация / Қолдану / Утилізація / Utilizați / Use / להשתמש / يستخدم / Use



Entretien / Mantenimiento / Manutenção / Manutenzione / Συντήρηση / Konserwacja / Чистка / тазалау / Інтерв'ю / Întreținere / Manutenção / יִרְאִיוֹן / 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



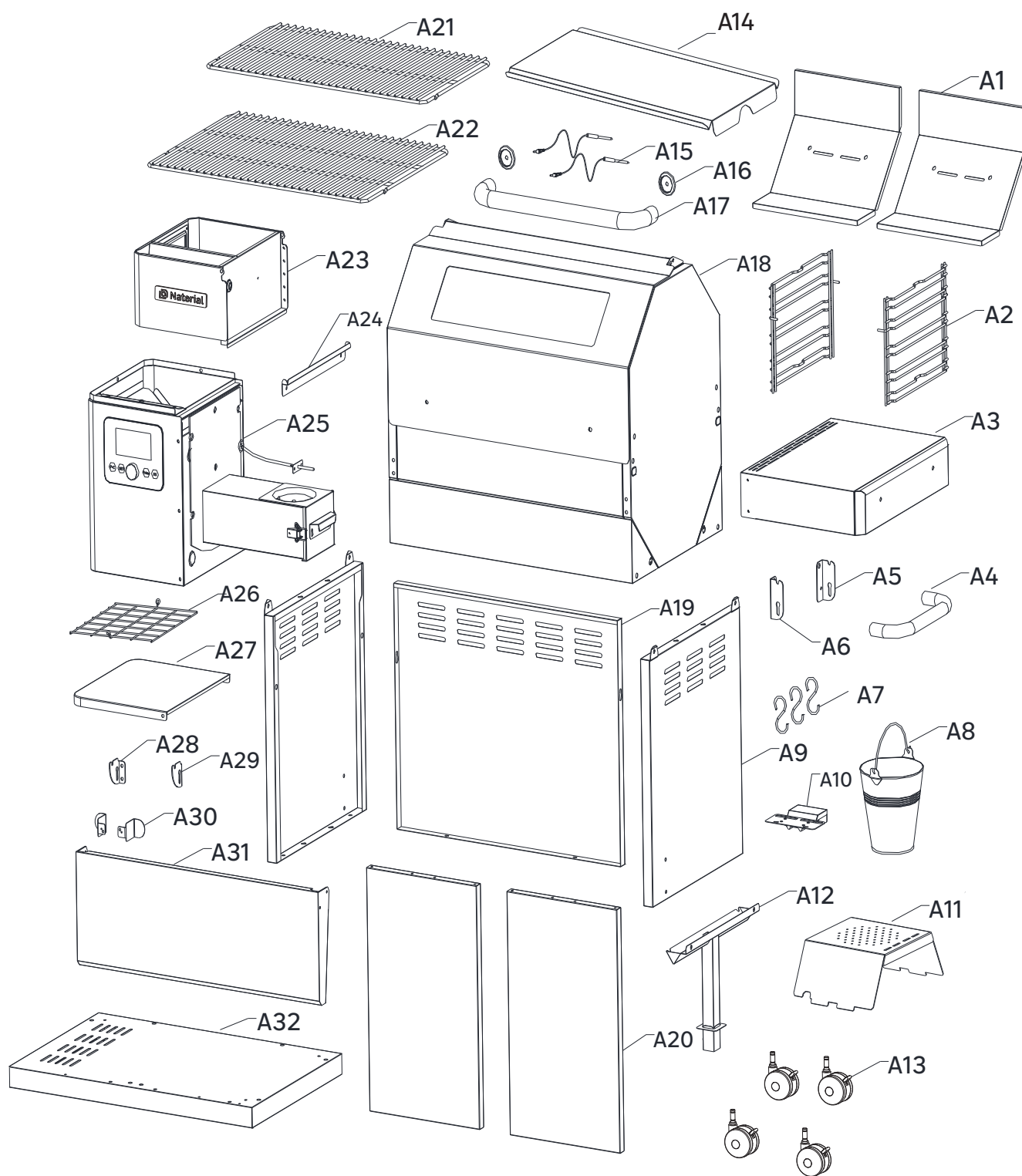
PH Ø6



N24 x1



	A	B	C	D	E
	 X14	 X2	 X18	 X4	 X4
F	G	H	I	J	K
 X4	 X2	 X2	 X5	 X2	 X5

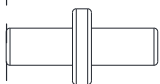




0 10 20 30 40 mm



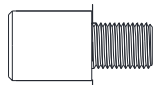
A
×14



B
×2



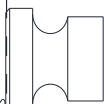
C
×18



D
×4



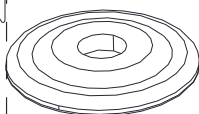
E
×4



F
×4



G
×2



H
×2



I
×5



J
×2



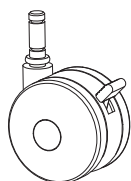
K
×5



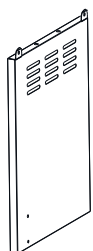
1



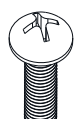
A32



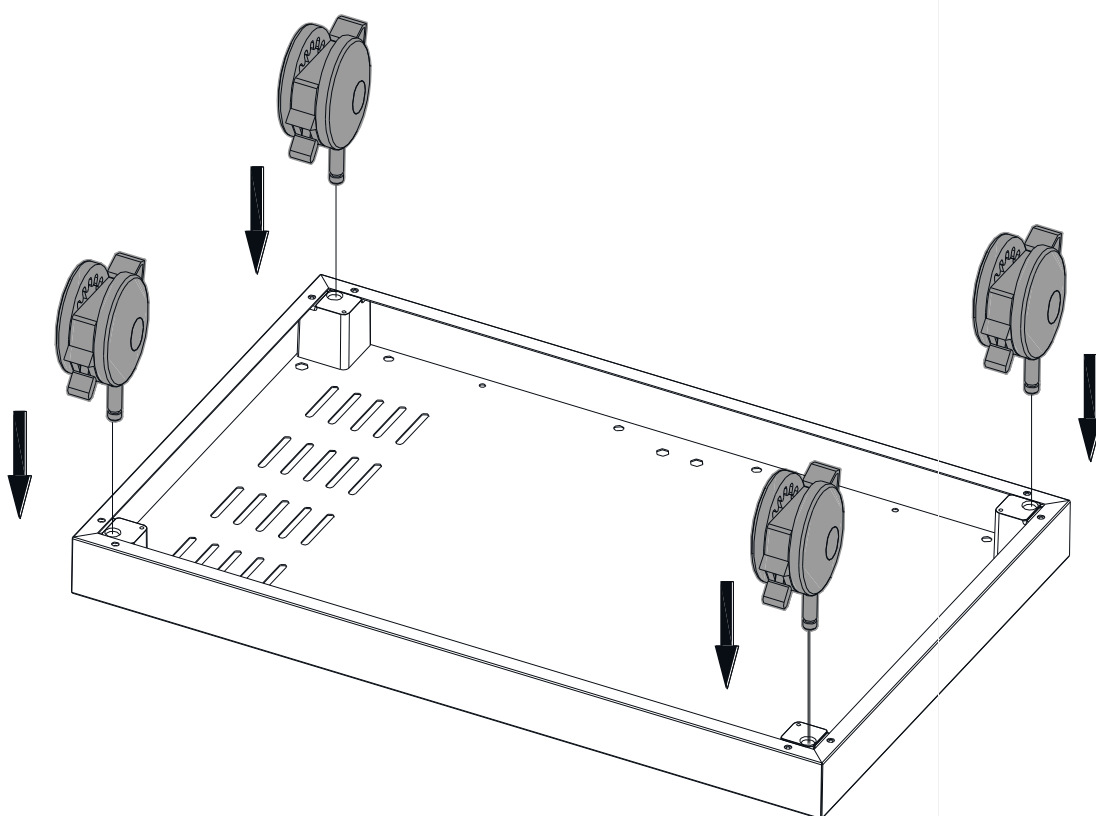
A13



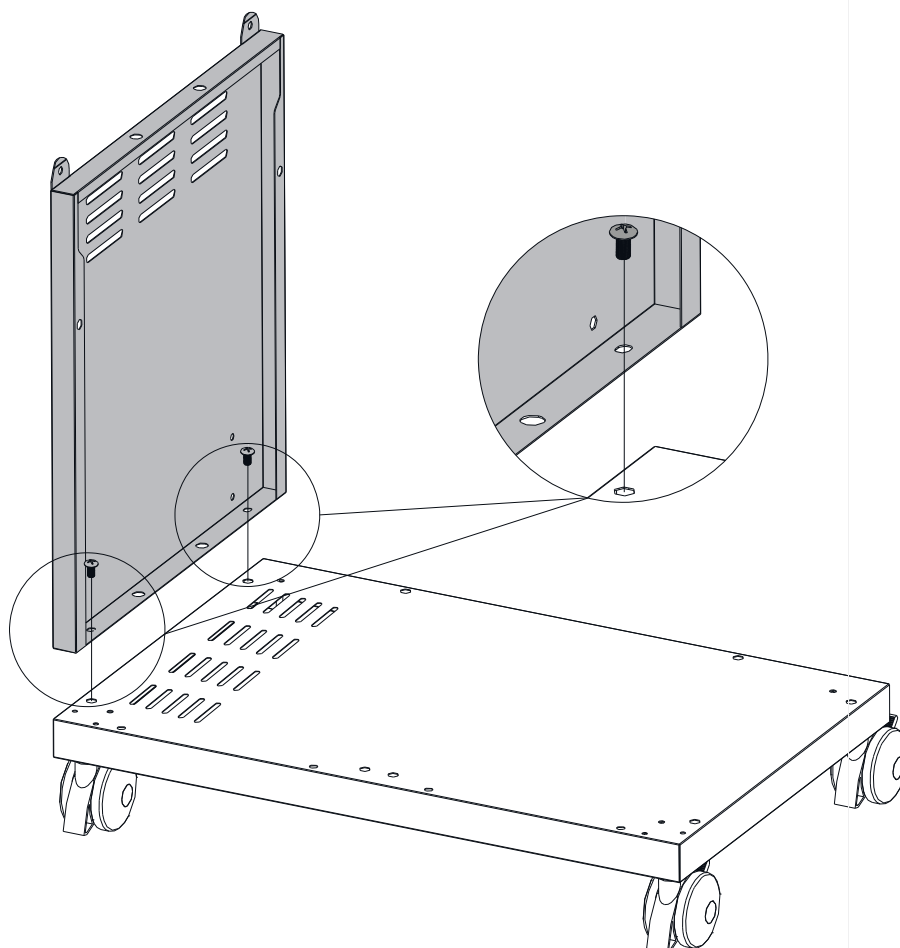
A9



Cx2



2

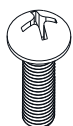




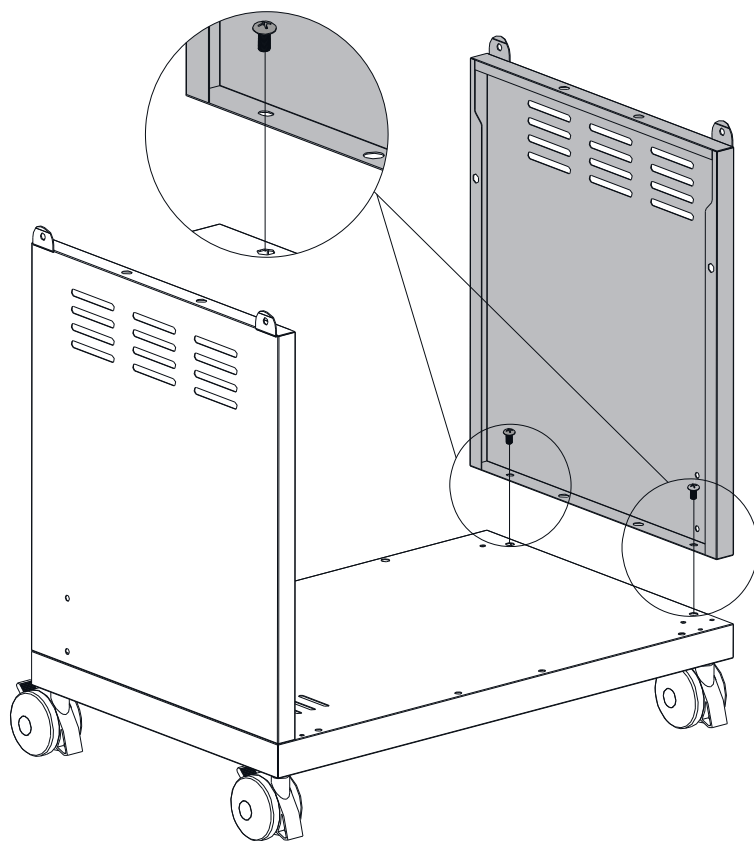
3



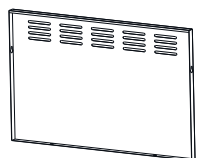
A9



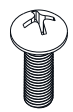
Cx2



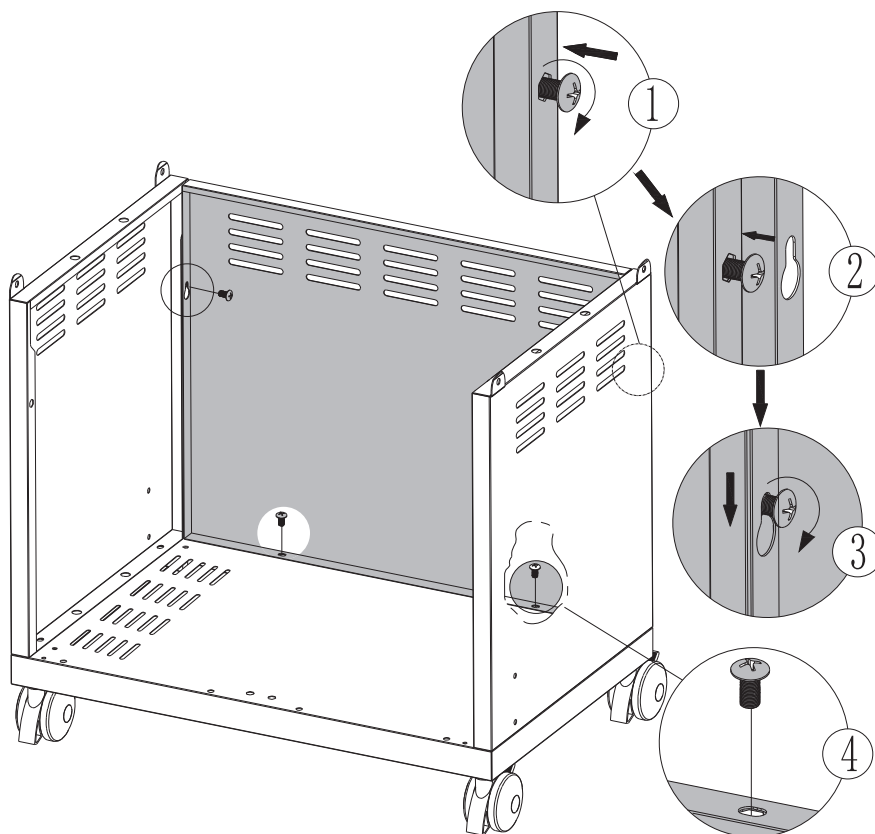
4

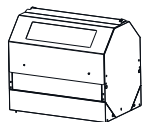


A19



Cx4

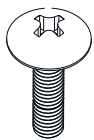




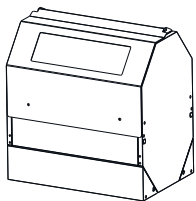
A18



A10

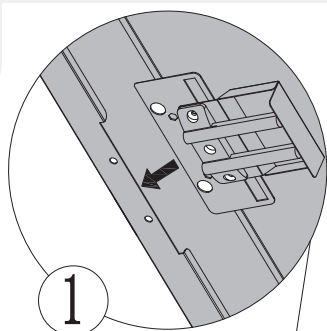


Ax2

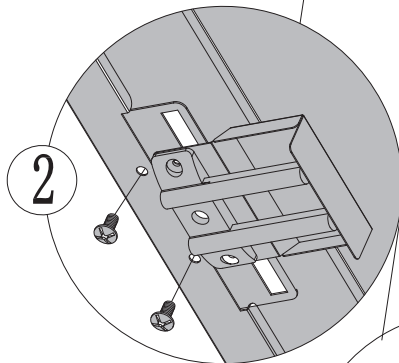


A18

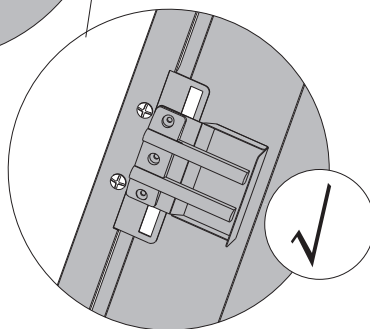
5



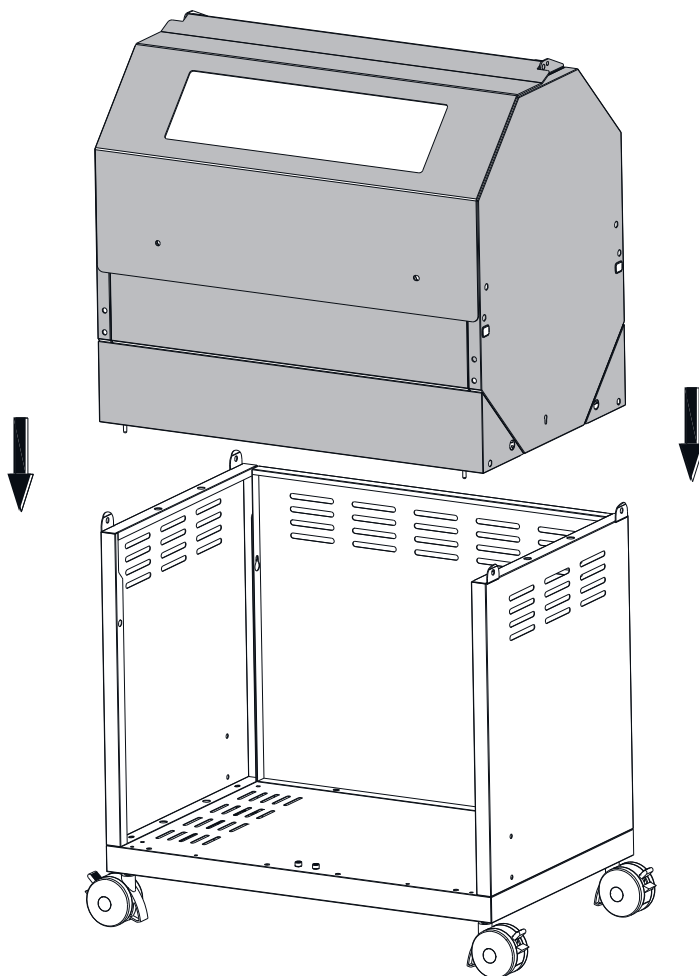
1



2



6

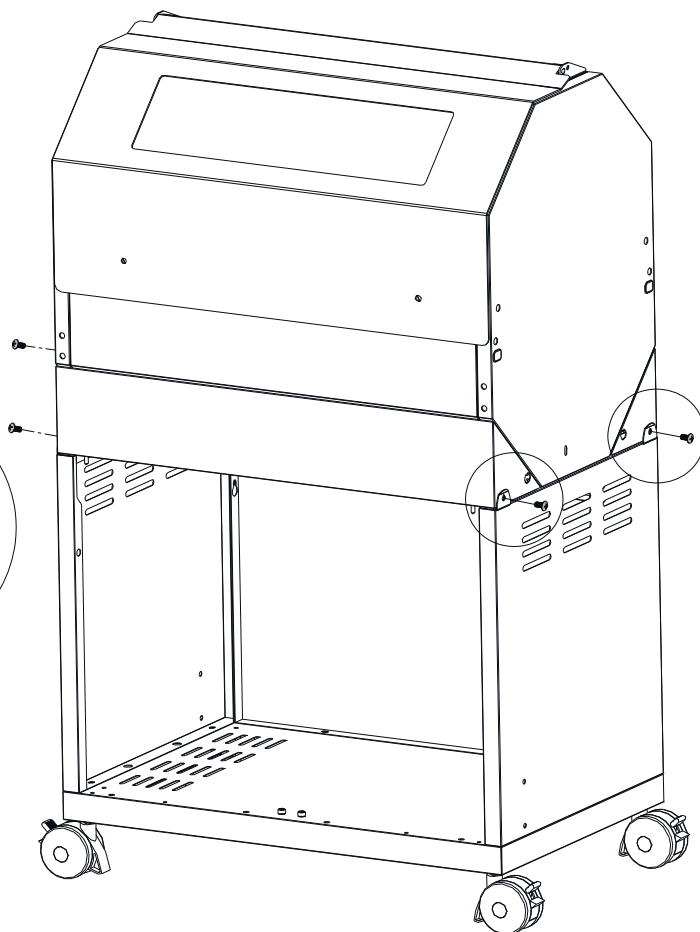
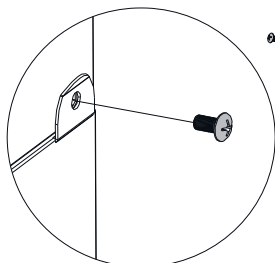




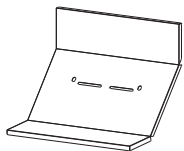
7



Cx4



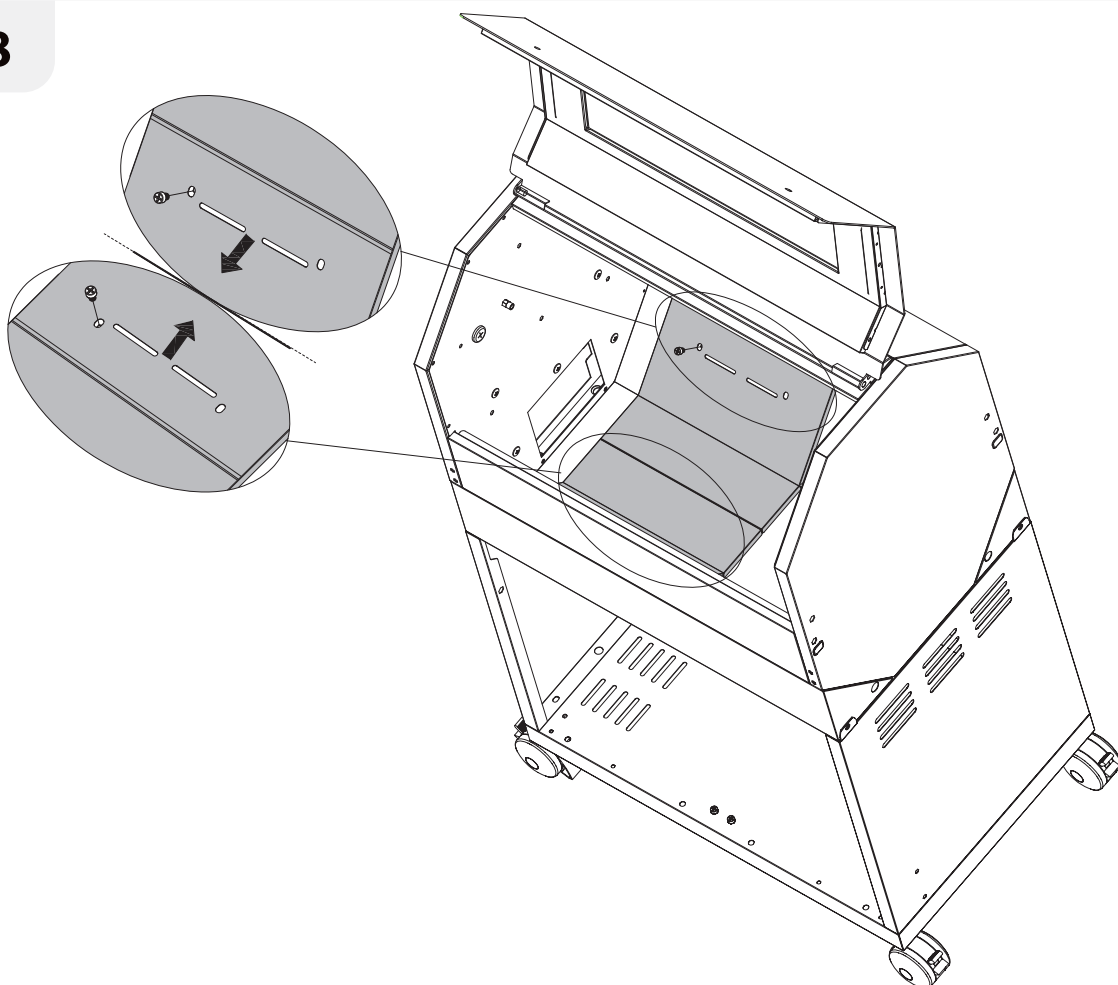
8



A1



Dx2

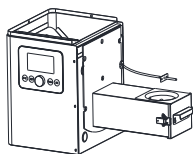




9



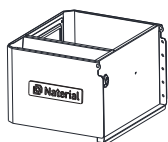
A26



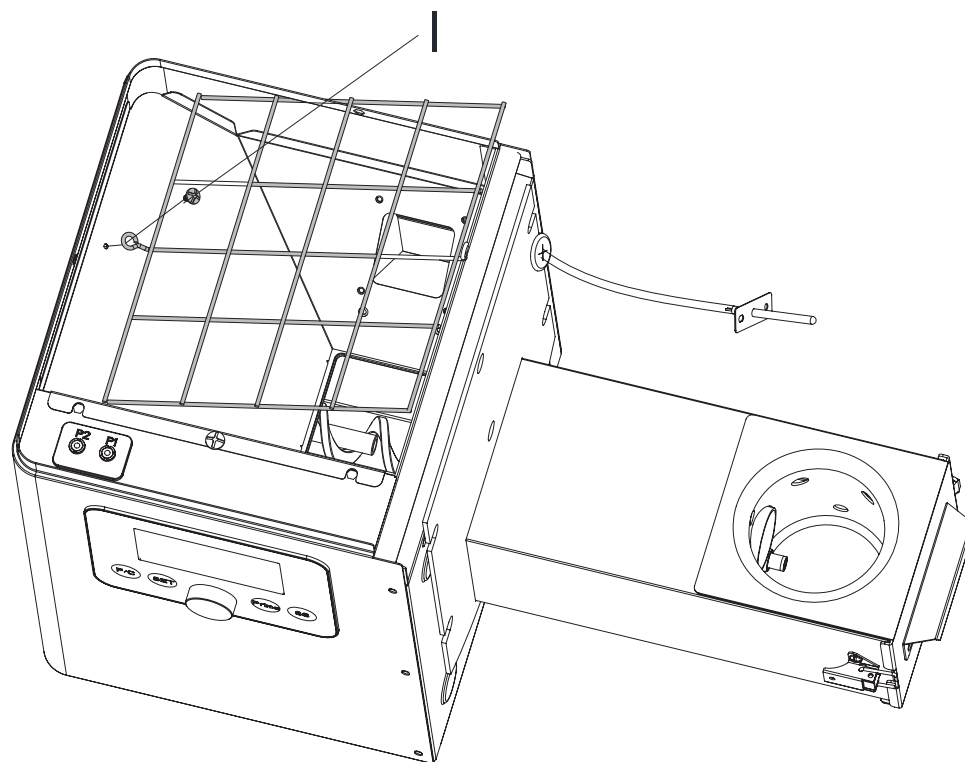
A25



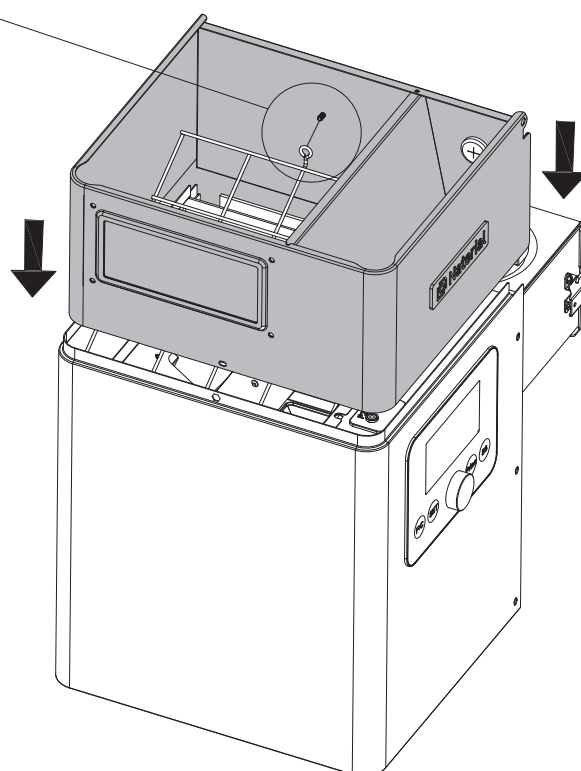
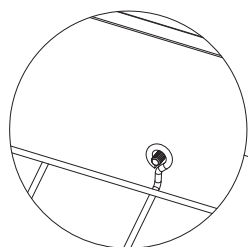
1x1



A23

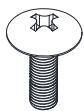


10

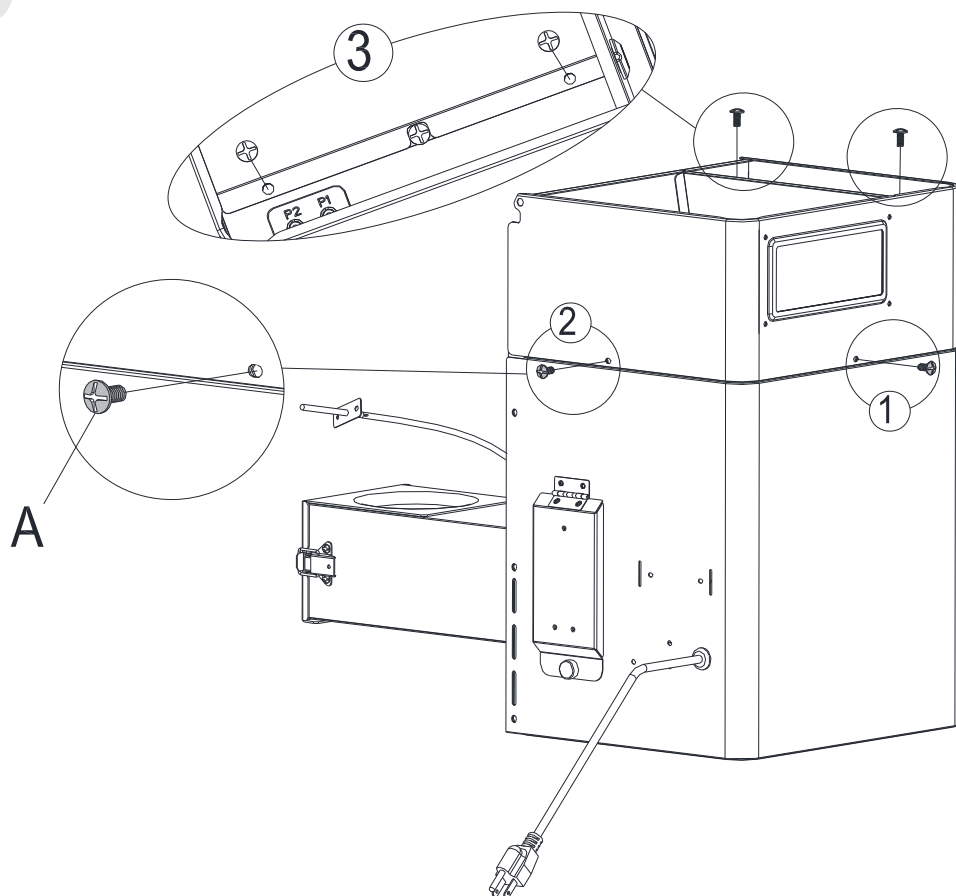




11



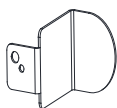
Ax4



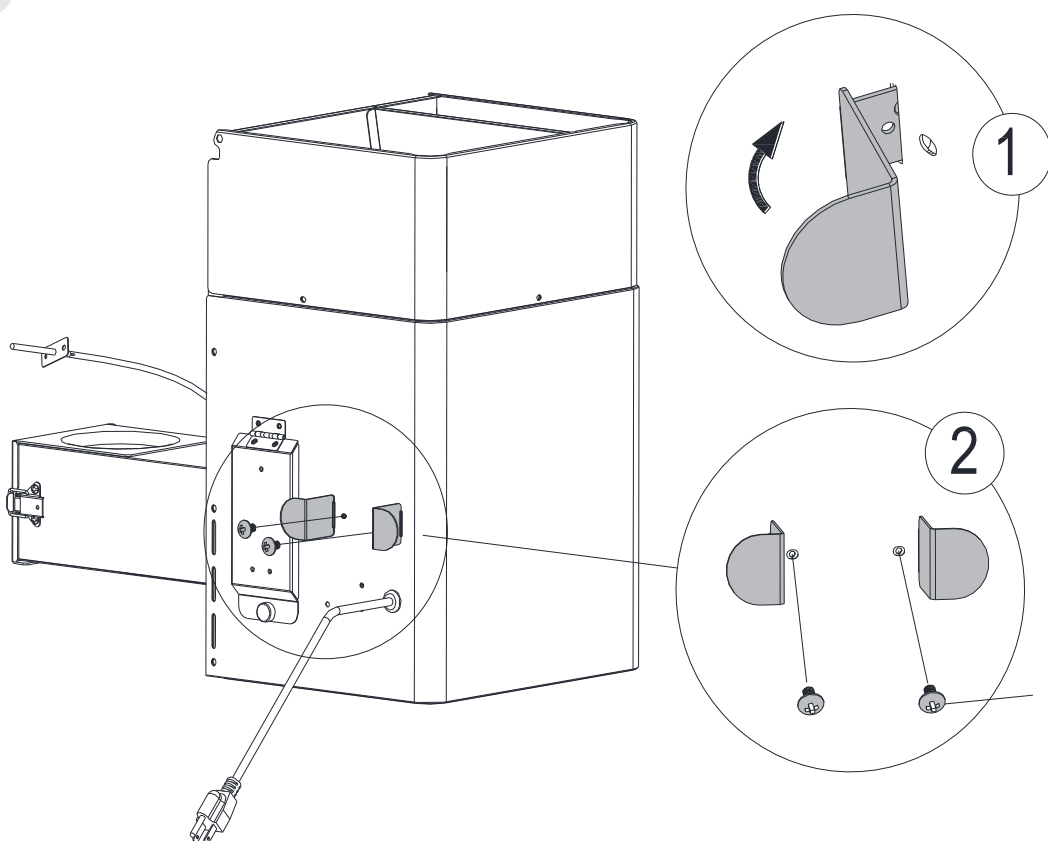
12



Ix2



A30





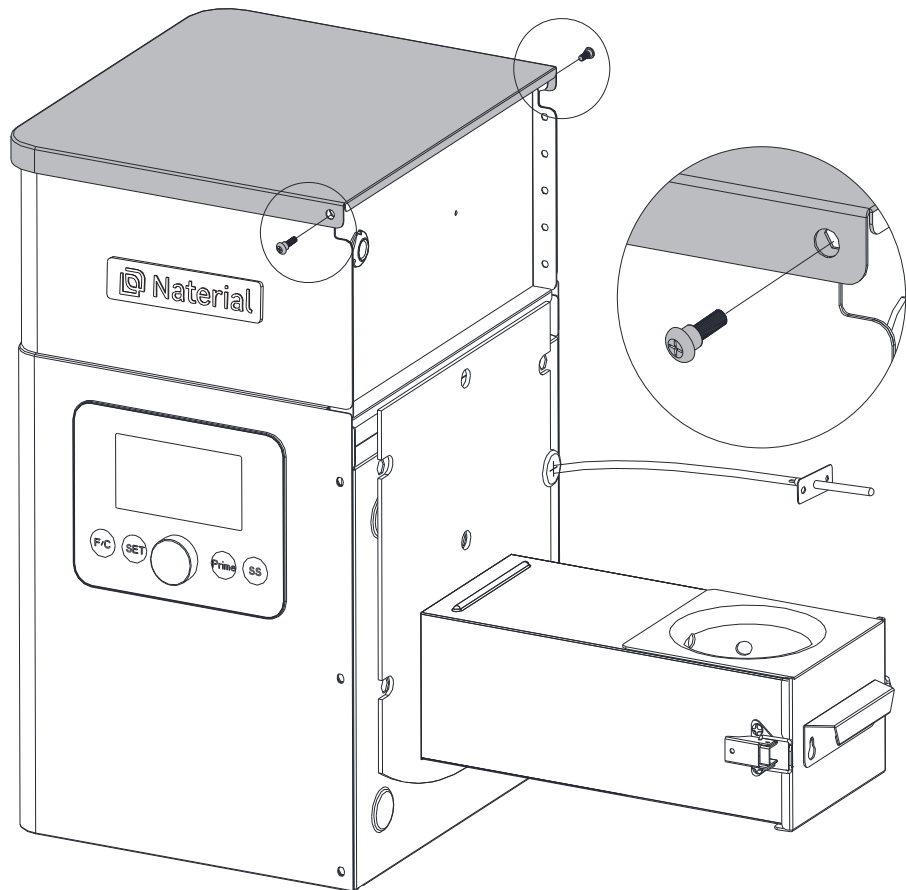
13



A27



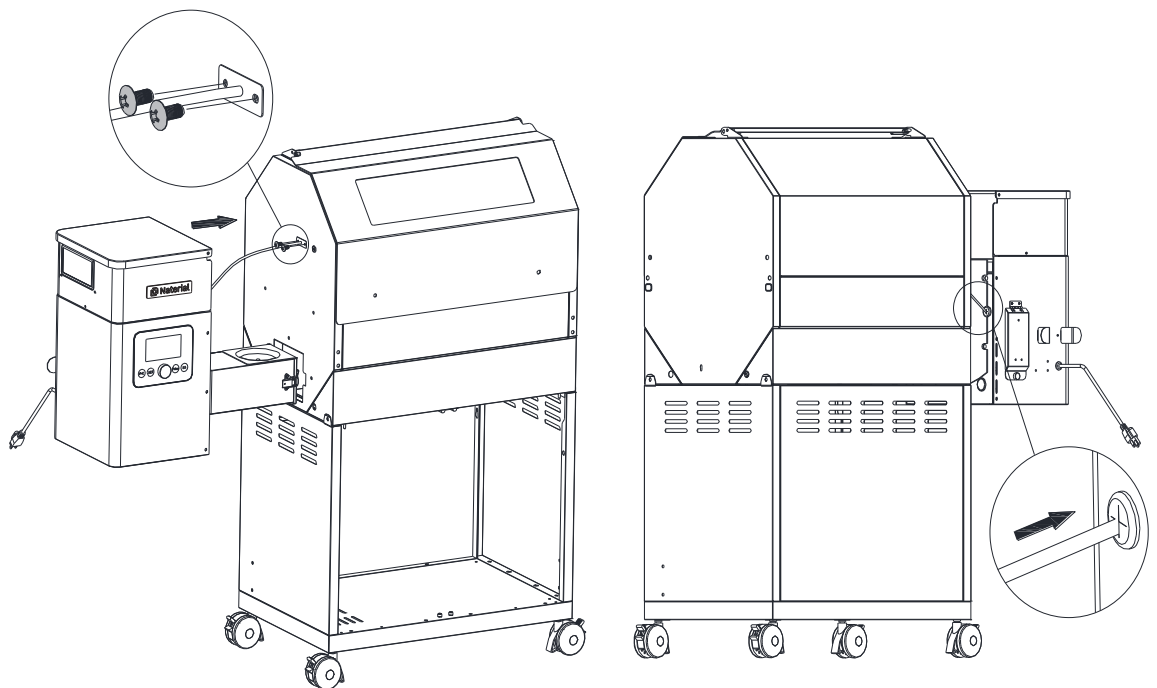
Jx2



14

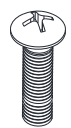


Ix2





Kx5



Gx2

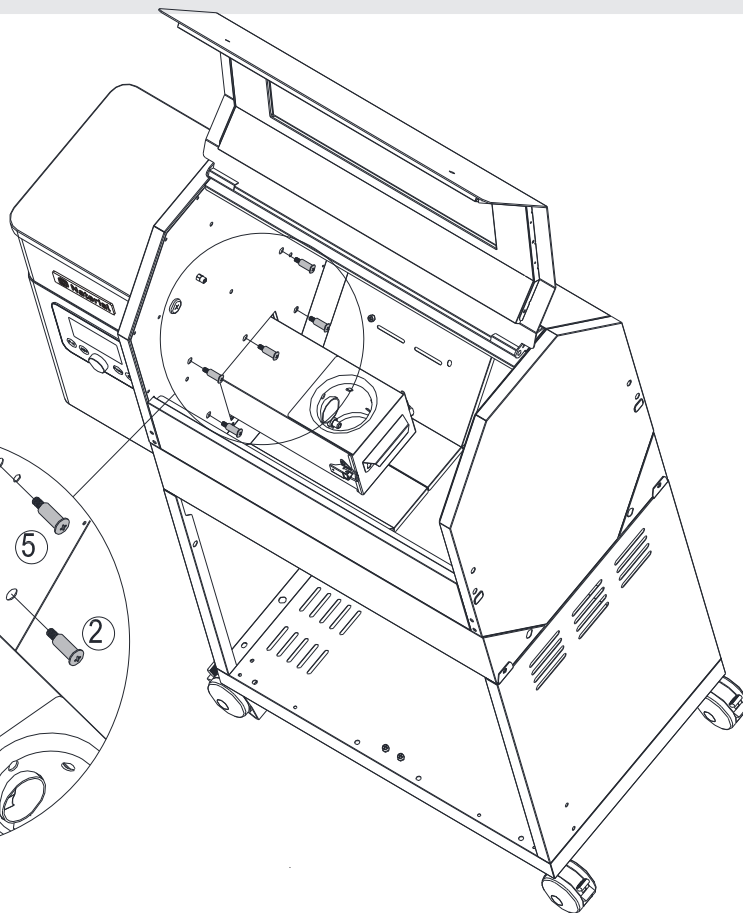
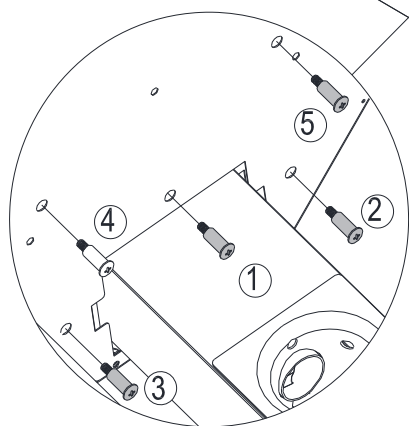


A16

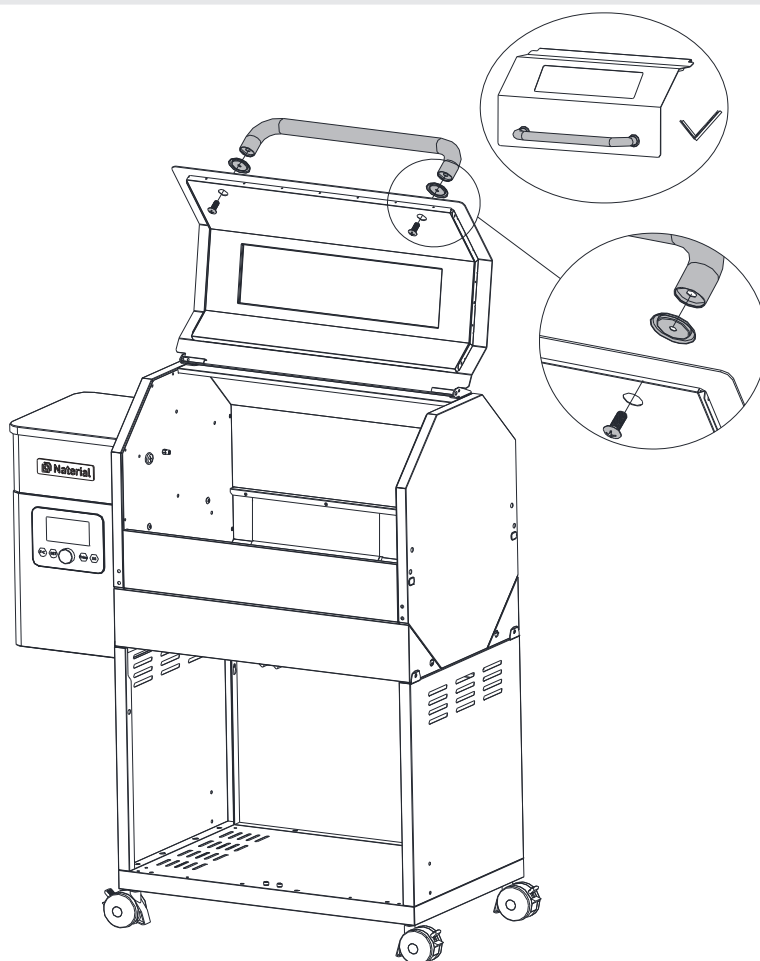


A17

15

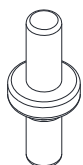


16





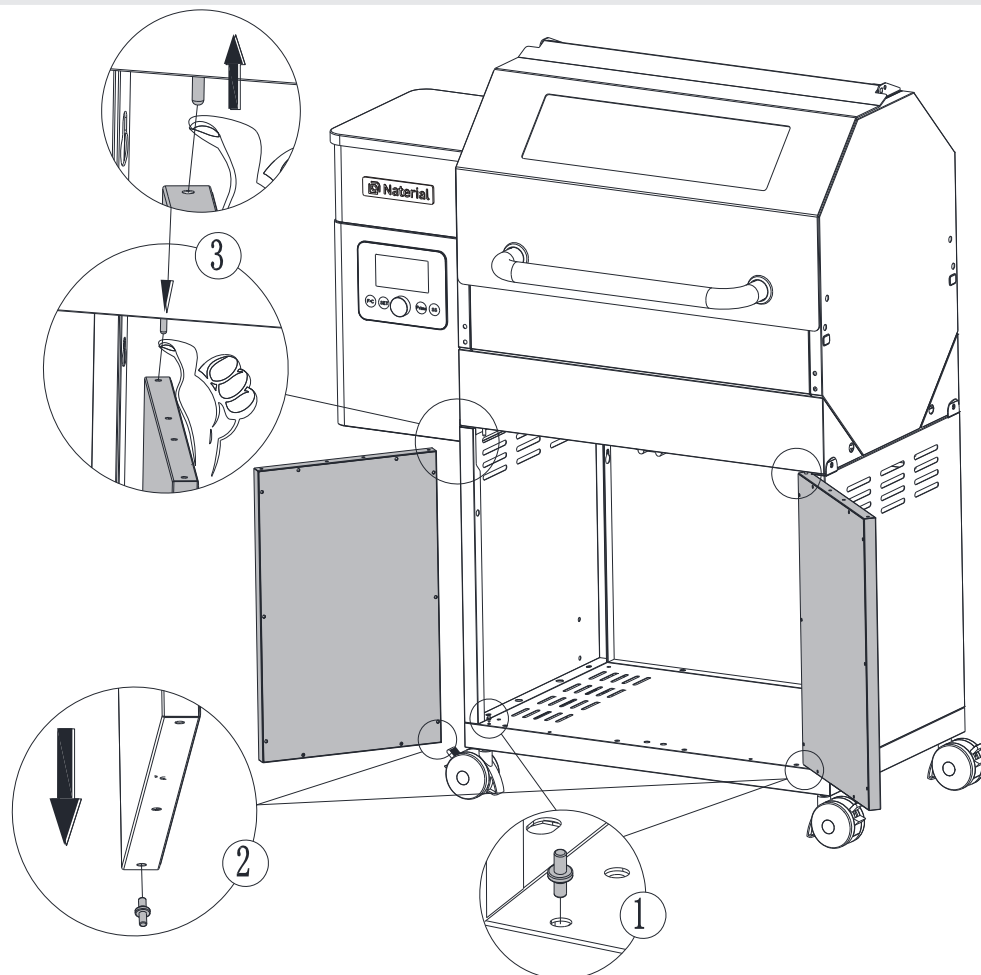
17



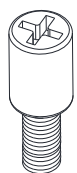
Bx2



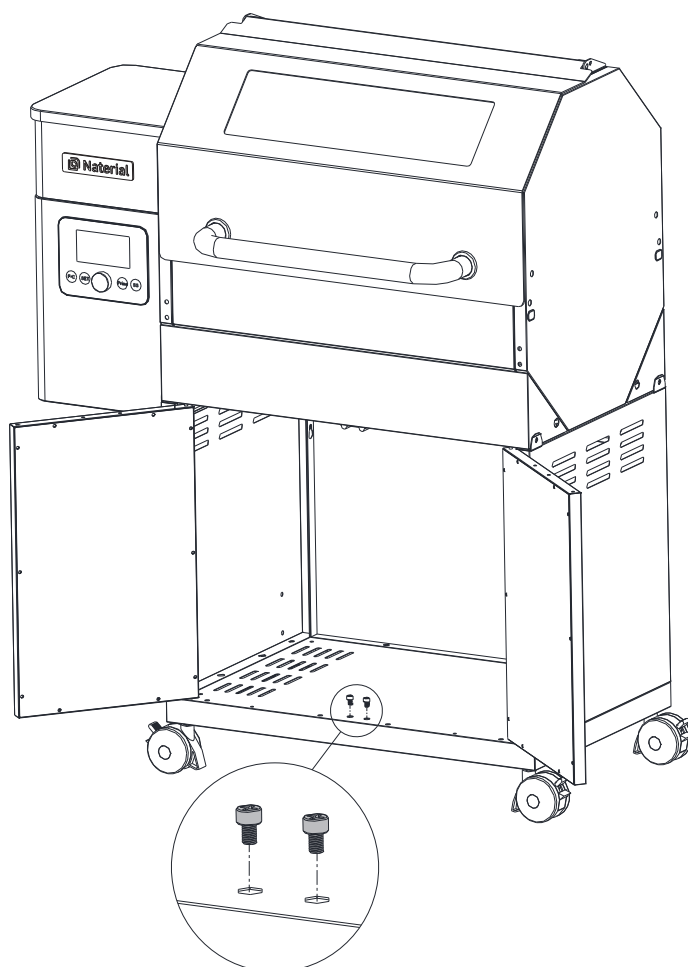
A20



18

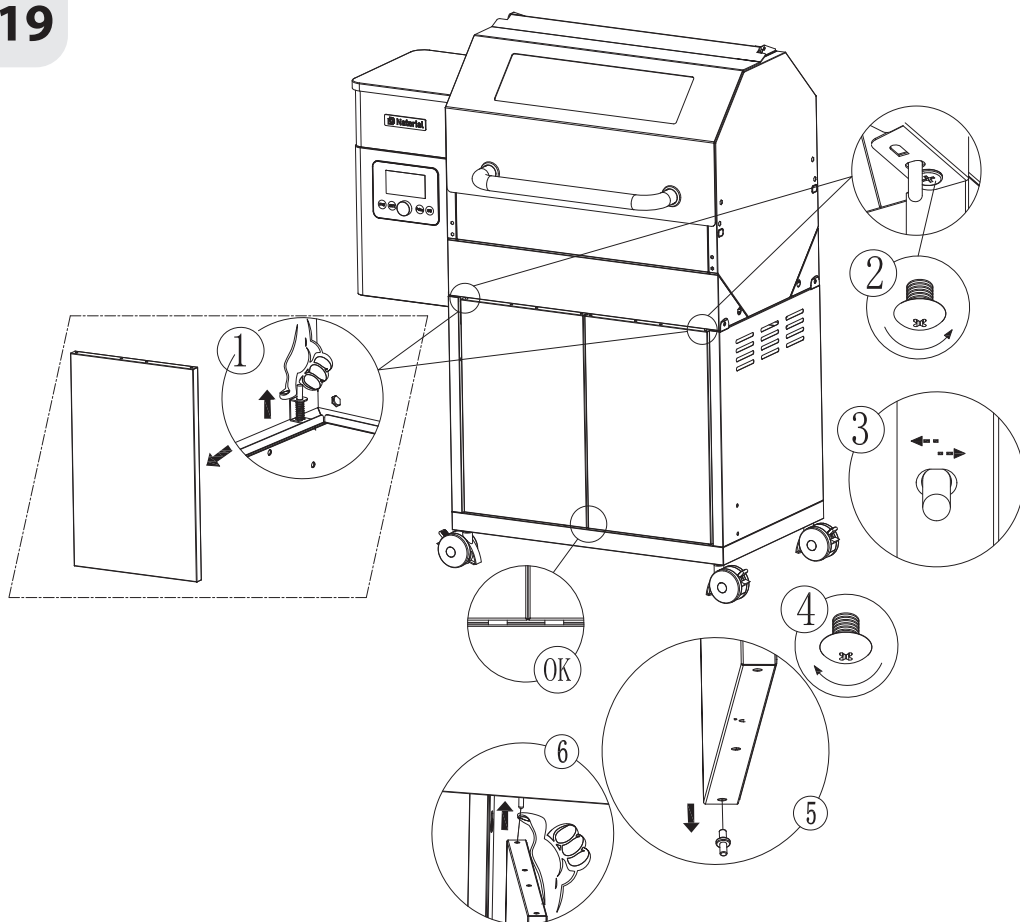


Dx2





19



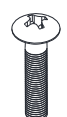
20



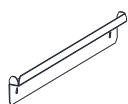
Ax2



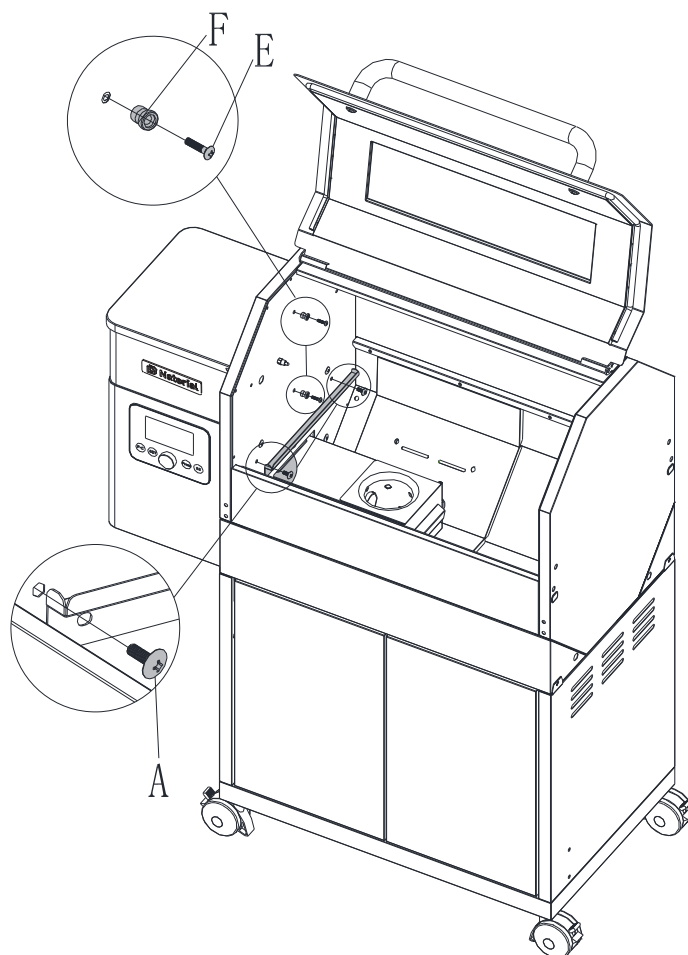
Fx2



Ex2



A24





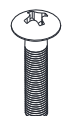
21



Ax2



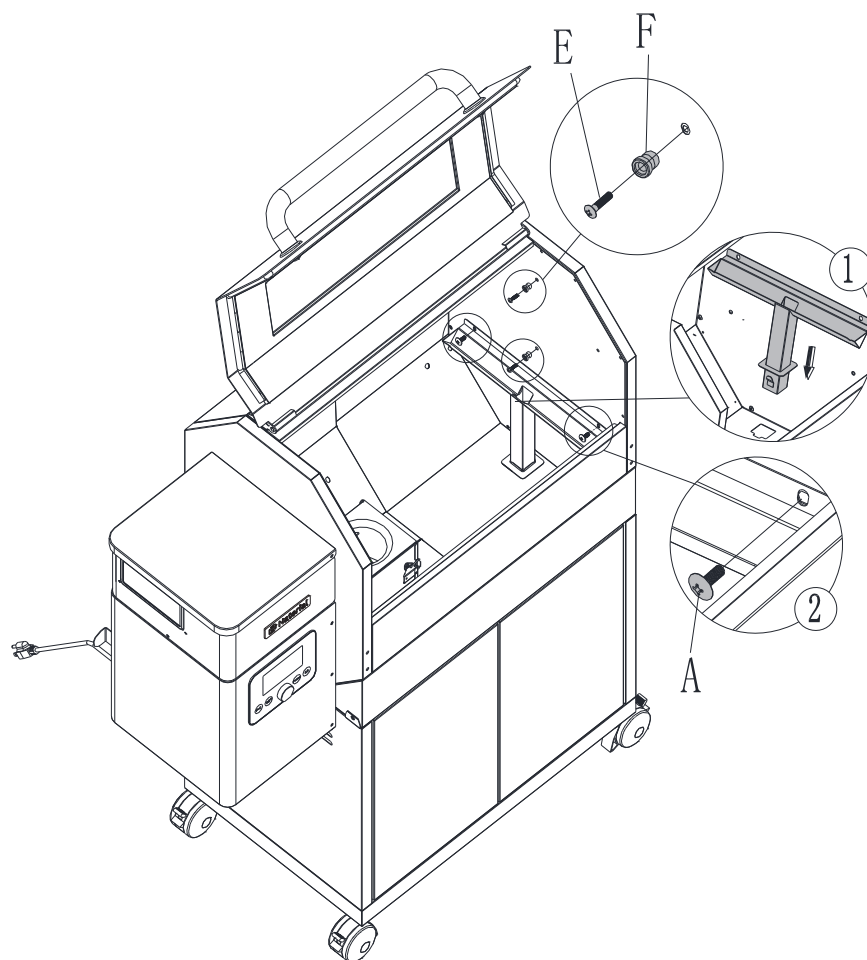
Fx2



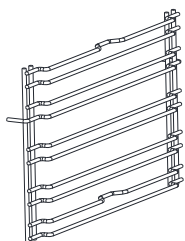
Ex2



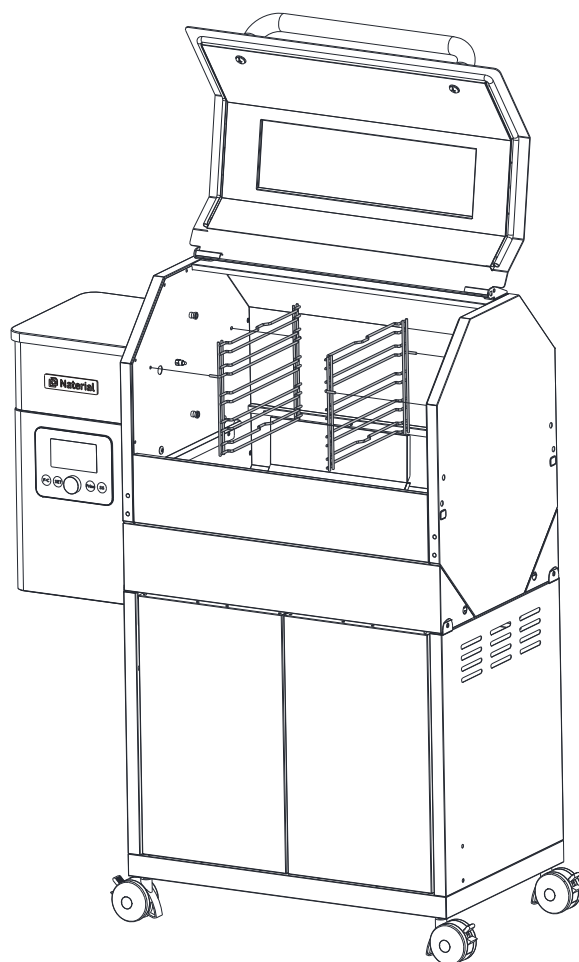
A12



22

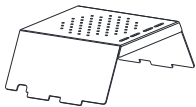


A2

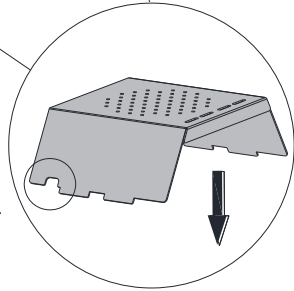
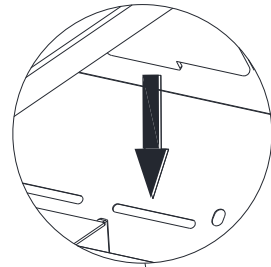
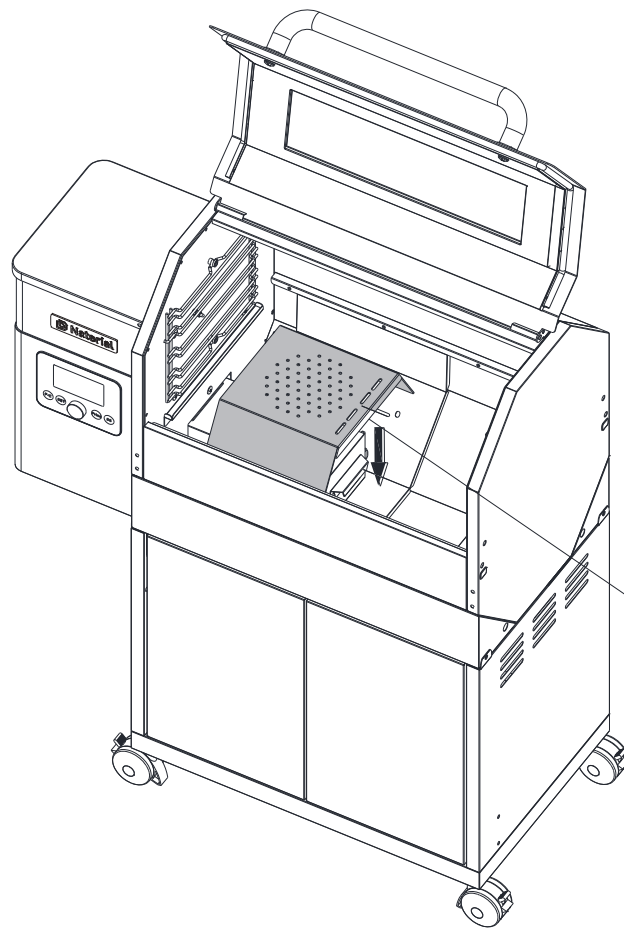




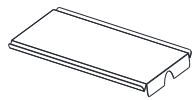
23



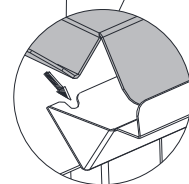
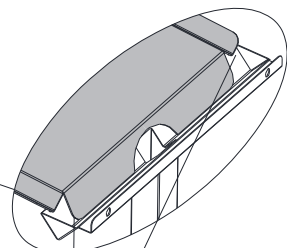
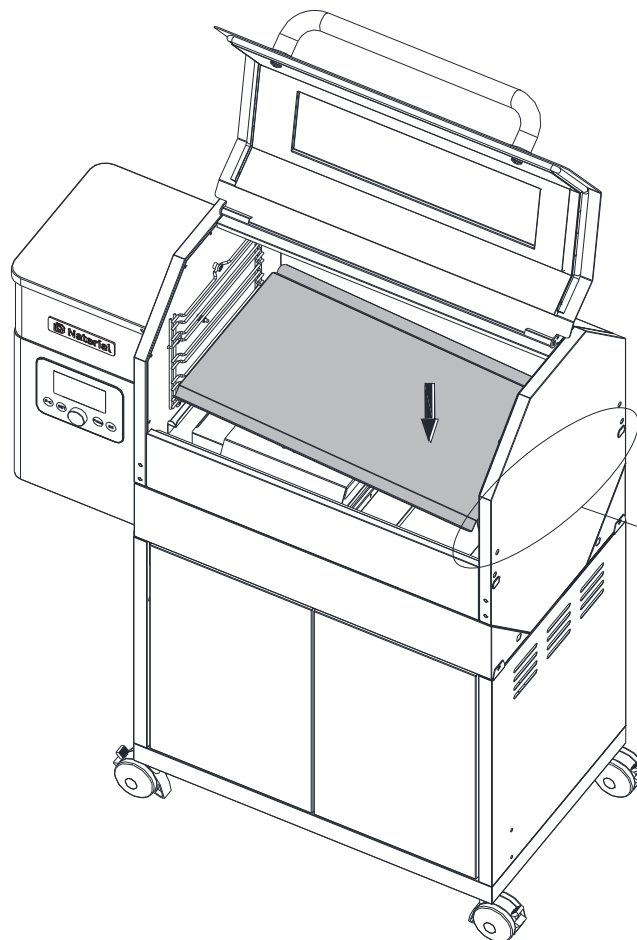
A11



24



A14





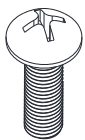
25



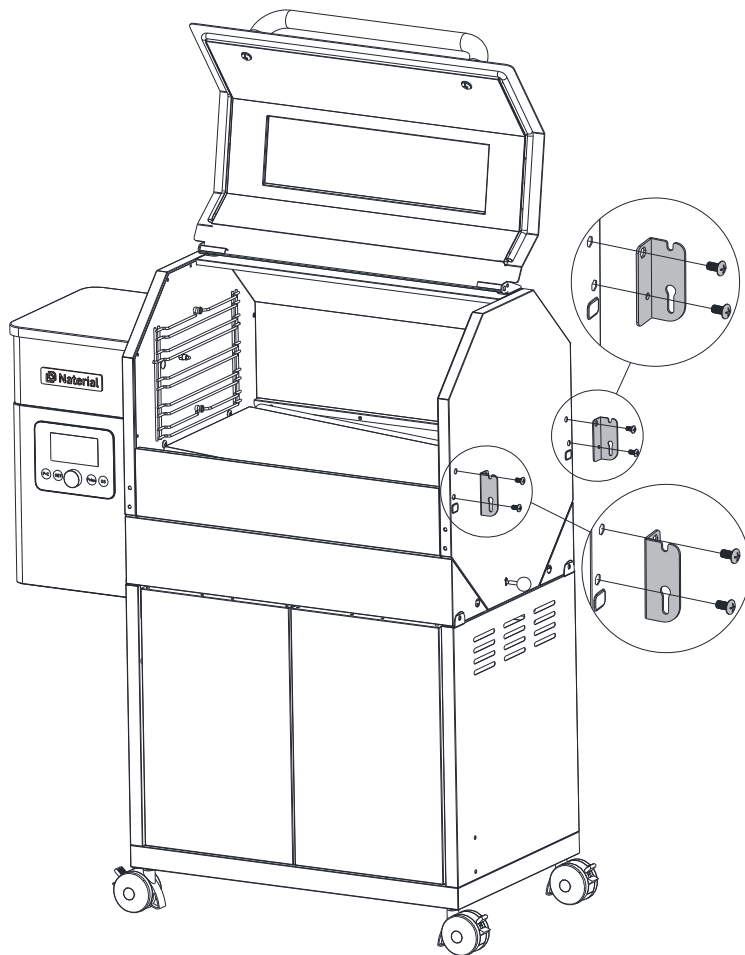
A5



A6



Cx4



26



Cx2



Hx2



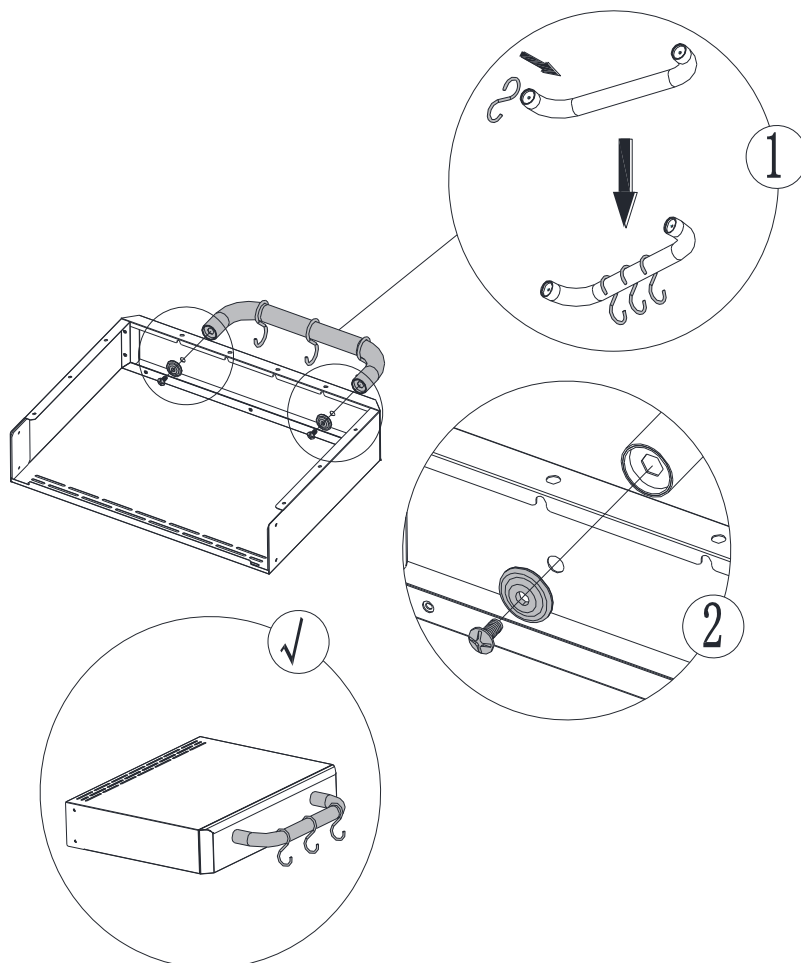
A3



A4

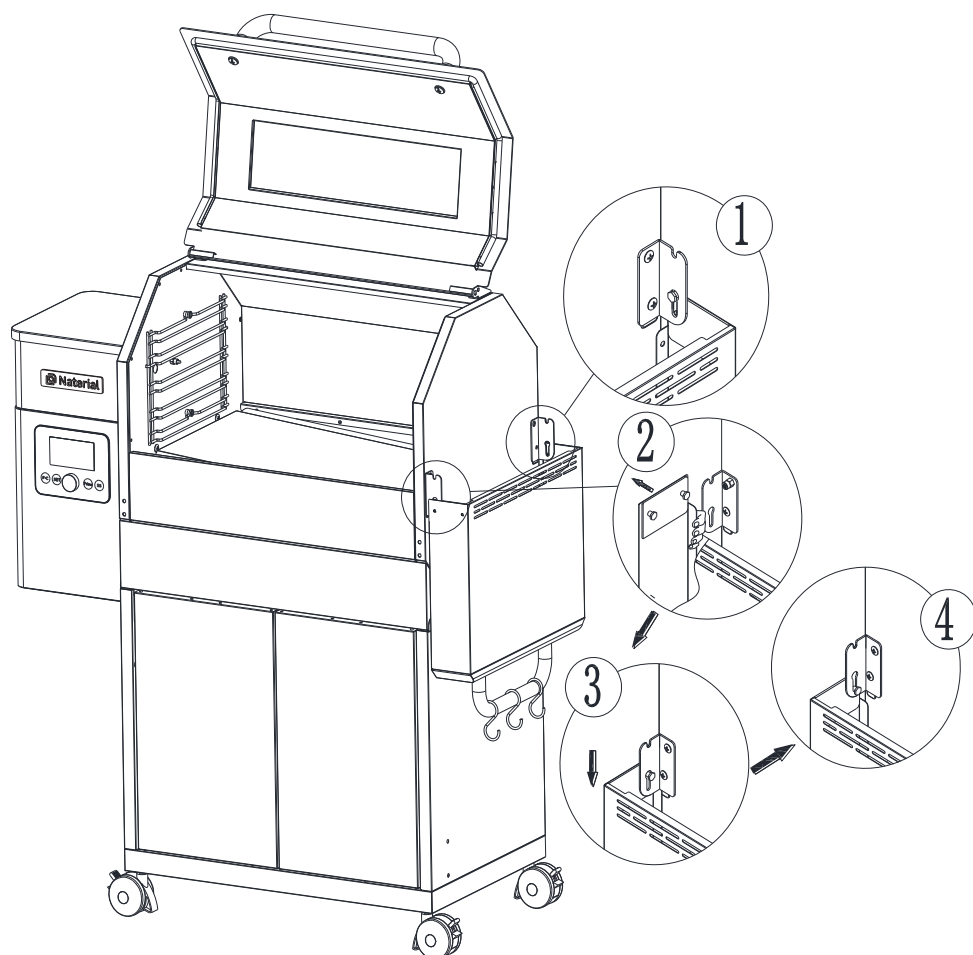


A7

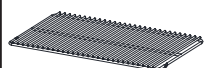




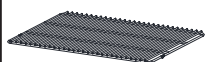
27



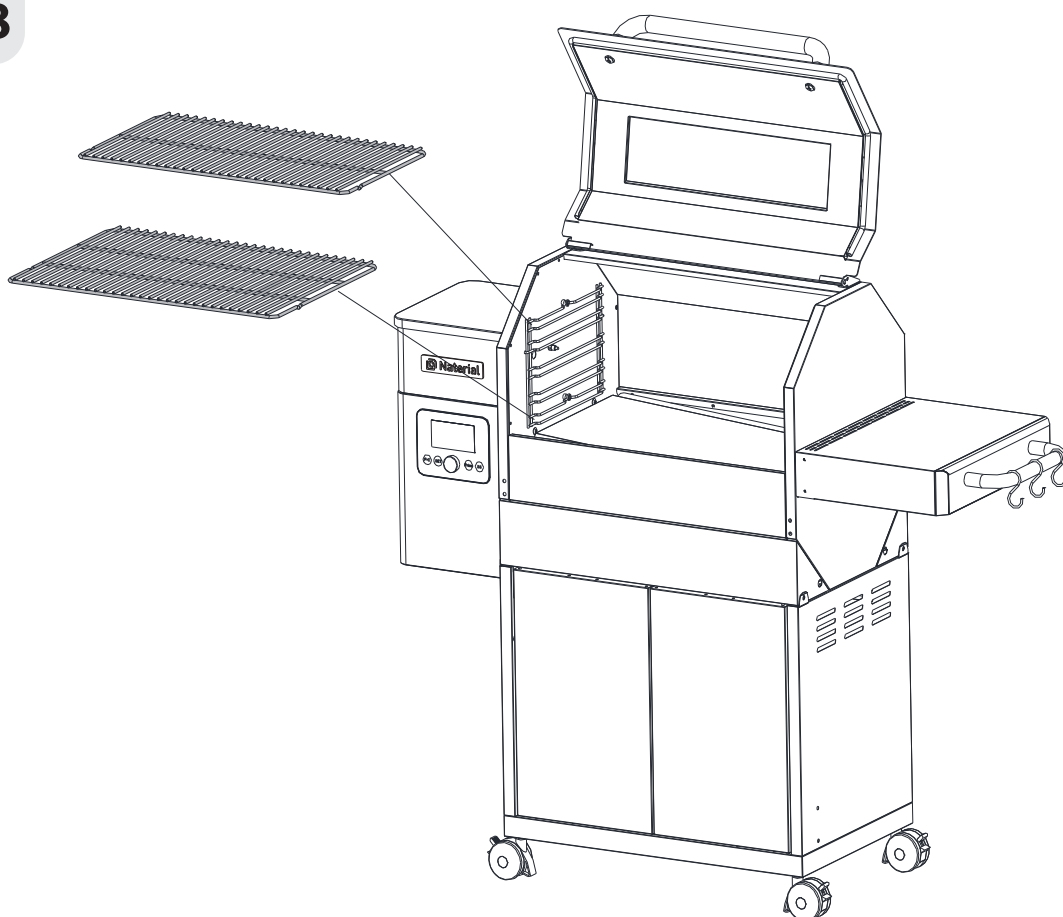
28



A21

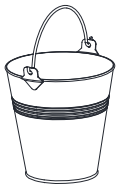


A22

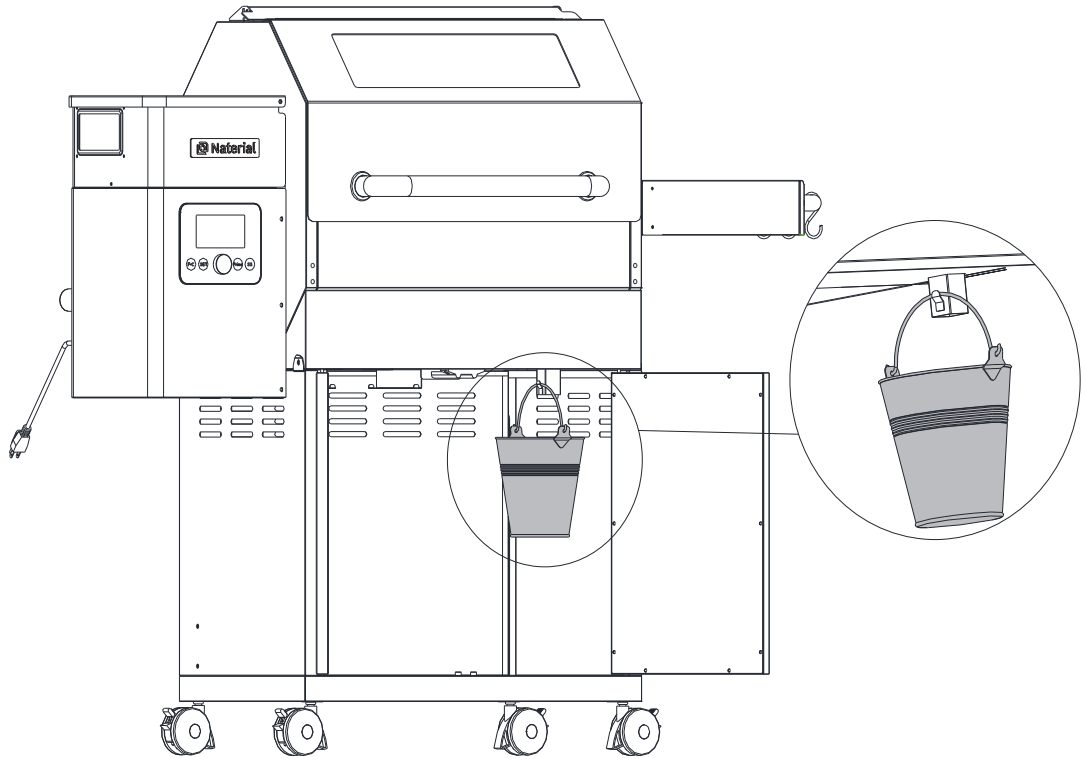




29



A8



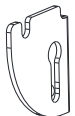
30



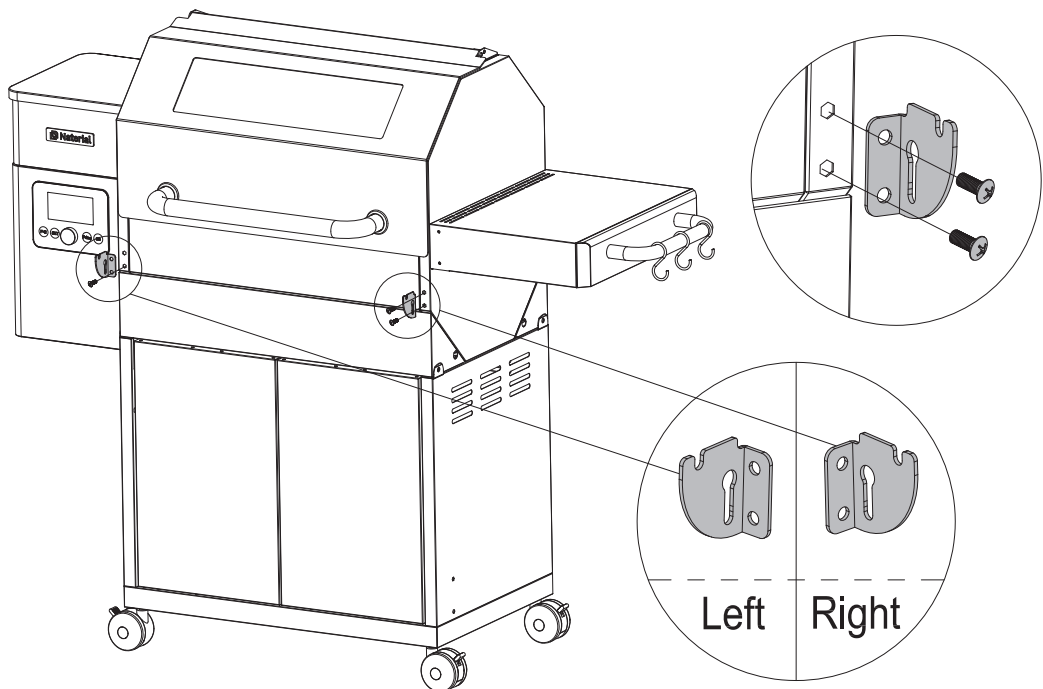
Ax3



A28



A29

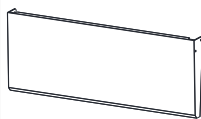




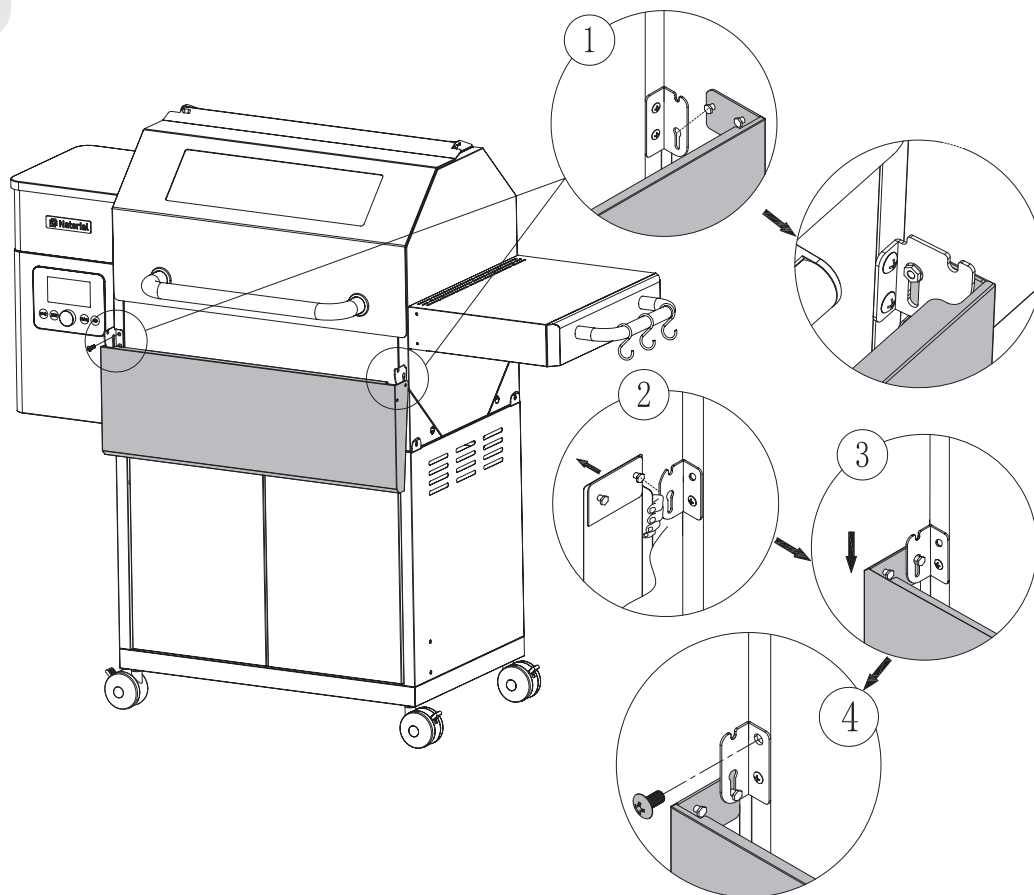
31



Ax1



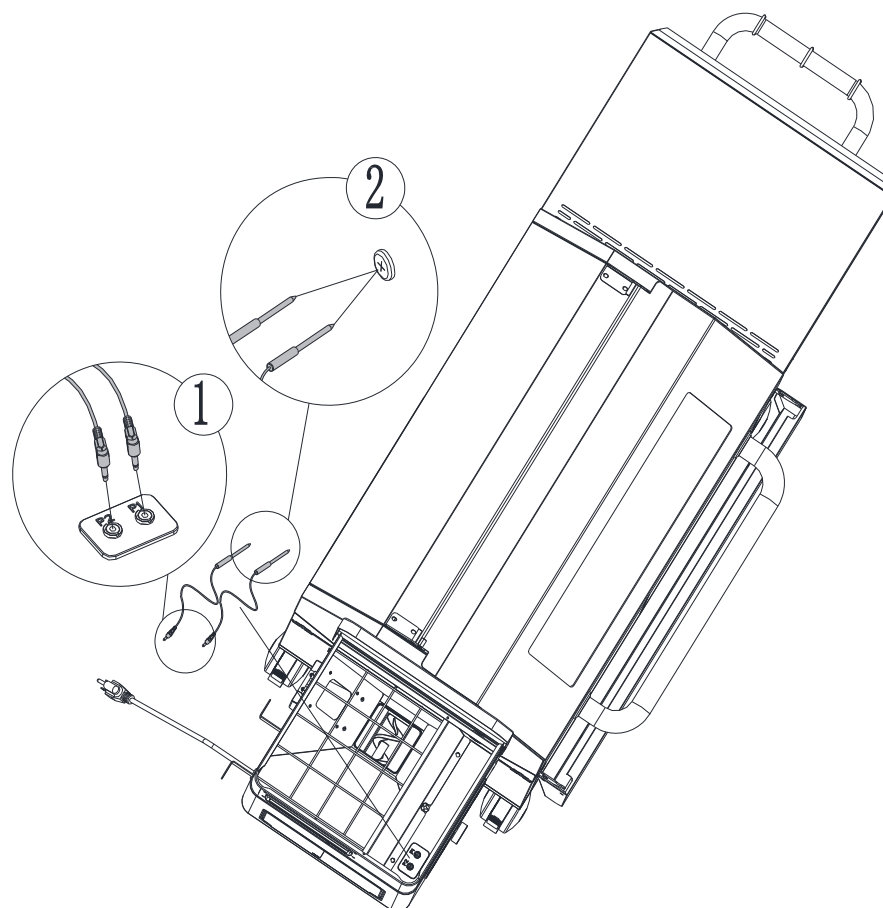
A31



32



A15



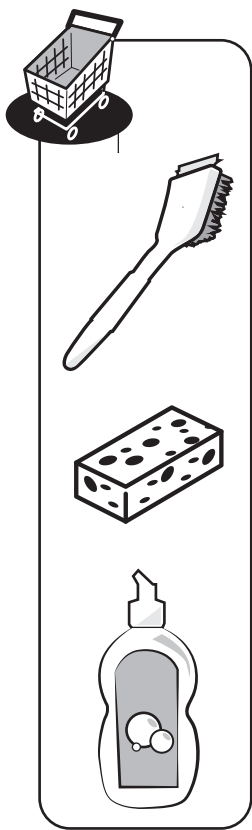
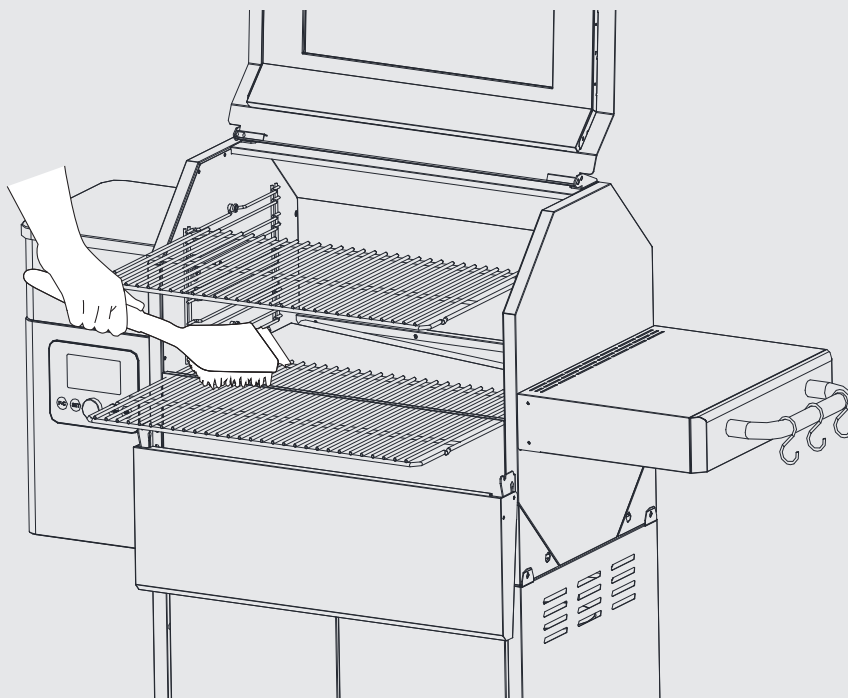


33

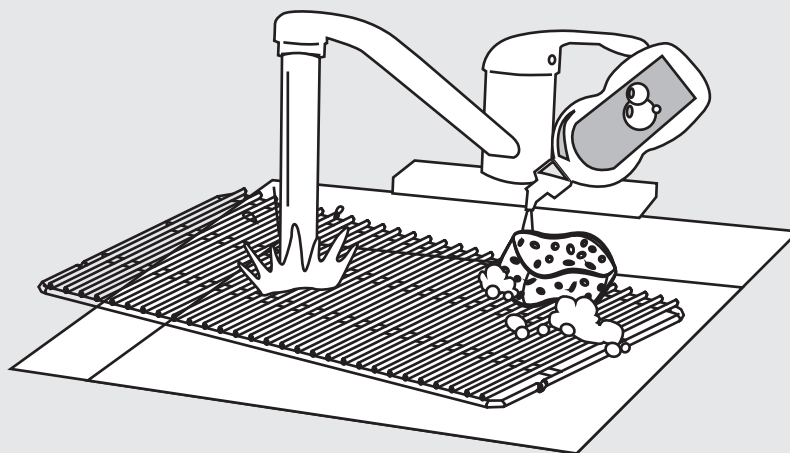


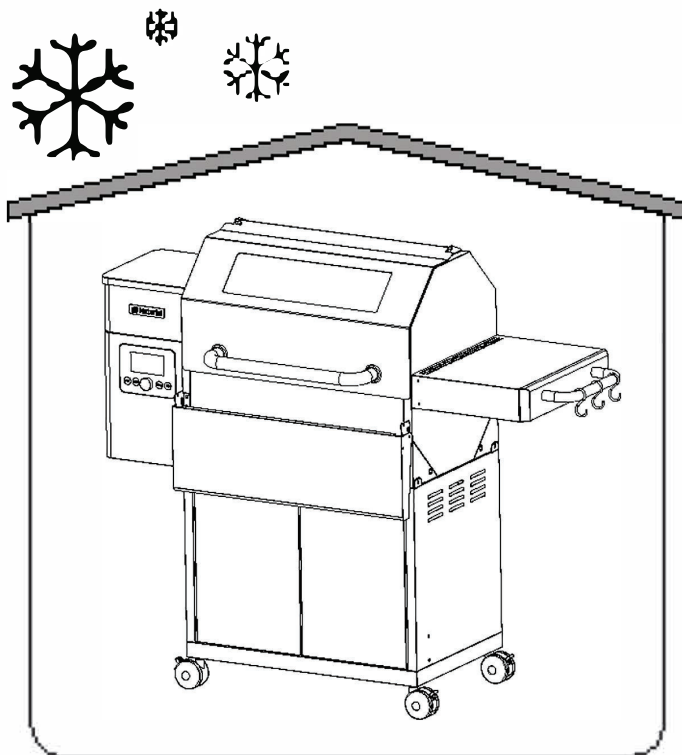
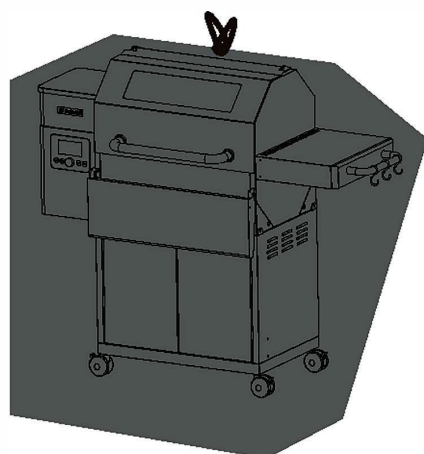


1



2







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.
- **ATTENTION !** Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravances, camping cars, bateaux. Risques de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
- **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue ! Utilisez exclusivement un allume-feu conformes à la norme en 1860-3 !
- 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.

FR

- Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.
 - Choisir un emplacement parfaitement sécurisé avant l'utilisation.
- ES
- 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.
- PT
- 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.
- IT
- 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.
- EL
- 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.
- PL
- 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.
- RU
- 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.
- KZ
- Faites attention à la vapeur chaude qui risque de se dégager lorsque vous ouvrez le capot.
- UA
- 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.
- RO
- 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).
- BR
- 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.
- HE
- 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.
- AR
- 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.
- EN
- 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. CONSIGNES SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS ÂGÉS D'AU MOINS 8 ANS ET PAR DES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU DÉNUÉES D'EXPÉRIENCE OU DE CONNAISSANCE, S'ILS (SI ELLES) SONT CORRECTEMENT SURVEILLÉ(E)S OU SI DES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ LEUR ONT ÉTÉ DONNÉES ET SI LES RISQUES ENCOURUS ONT ÉTÉ APPRÉHENDÉS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN PAR L'USAGER NE DOIVENT PAS ÊTRE EFFECTUÉS PAR DES ENFANTS SANS SURVEILLANCE.

"SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈS-VENTE OU DES PERSONNES DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER UN DANGER"

"ATTENTION : AFIN D'ÉVITER TOUT DANGER DÛ AU RÉARMEMENT INTEMPESTIF DU COUPE-CIRCUIT THERMIQUE, CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE ALIMENTÉ PAR L'INTERMÉDIAIRE D'UN INTERRUPTEUR EXTERNE, COMME UNE MINUTERIE, OU ÊTRE CONNECTÉ À UN CIRCUIT QUI EST RÉGULIÈREMENT MIS SOUS TENSION ET HORS TENSION PAR LE FOURNISSEUR D'ÉLECTRICITÉ."

"IL CONVIENT QUE L'APPAREIL SOIT ALIMENTÉ PAR L'INTERMÉDIAIRE D'UN DISPOSITIF À COURANT DIFFÉRENTIEL RÉSIDUEL (DR) AYANT UN COURANT ASSIGNÉ DE FONCTIONNEMENT RÉSIDUEL N'EXCÉDANT PAS 30 mA"

"MISE EN GARDE: NE PAS UTILISER CET APPAREIL AVEC DU CHARBON DE BOIS OU AVEC UN COMBUSTIBLE SIMILAIRE"

"IL EST RECOMMANDÉ D'EXAMINER RÉGULIÈREMENT LE CÂBLE D'ALIMENTATION POUR DÉCELER TOUT SIGNE DE DÉTÉRIORATION ÉVENTUELLE, ET L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ SI LE CÂBLE EST ENDOMMAGÉ."

NE JAMAIS BRANCHER OU DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE ÉLECTRIQUE PAR LE CORDON D'ALIMENTATION AVEC DES MAINS MOUILLÉES. ÉTEIGNEZ TOUJOURS L'APPAREIL AVANT DE RETIRER LA FICHE DU SECTEUR.

Alimentation du barbecue

- Vérifiez que tous les boutons de commande du barbecue sont à la position arrêt avant le branchement du barbecue sur le secteur.
- Il convient que l'appareil soit alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant différentiel résiduel (DR) ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA.
- La tension d'alimentation des appareils reliés au réseau doit couvrir 230V.
- Pour garantir une utilisation sûre de cet appareil, l'utilisateur doit avoir lu et compris le présent mode d'emploi avant la première mise en service de l'appareil.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi et les consignes de sécurité pour les consulter en cas de besoin.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
- L'appareil ne doit être raccordé qu'à une prise présentant une mise à la terre réglementaire.
- La protection doit être assurée par un disjoncteur différentiel présentant un courant de fuite assigné de 30 mA maximum.
- Avant de brancher l'appareil, il doit être garanti que le branchement secteur correspond aux données de raccordement de l'appareil.

FR

- L'appareil ne doit être utilisé que dans les limites des seuils définis en matière de tension, de puissance et de vitesse nominale (voir plaque signalétique).
- Ne pas toucher la fiche secteur avec les mains mouillées ! Enlever la fiche secteur par la prise et non pas en tirant sur le câble.
- Ne pliez pas, n'écrasez pas ou n'arrachez pas le câble secteur ; protégez-le des arêtes tranchantes, de l'huile et de la chaleur.
- Ne soulevez pas l'appareil par son câble et n'utilisez pas ce dernier à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
- Contrôlez la prise et le câble avant chaque utilisation.
- En cas d'endommagement du câble secteur, débranchez immédiatement la fiche secteur. N'utilisez jamais l'appareil si le câble secteur est endommagé.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il faut toujours que la fiche secteur soit débranchée.
- Avant de brancher la fiche secteur, vérifiez que l'appareil est hors tension.
- Avant de débrancher la fiche secteur, éteignez toujours l'appareil.
- Lorsque vous transportez l'appareil, veillez à ce qu'il soit hors tension.
- La prise de courant que vous utilisez doit être reliée à la terre et être conforme à la réglementation locale en matière de sécurité. Tout nouvel assemblage de la prise doit être effectué conformément aux spécifications électriques locales.
- Le courant à haute tension peut provoquer des chocs et des brûlures graves, voire mortels. En cas de panne du barbecue, veuillez suivre les instructions du manuel d'utilisation de l'appareil ou contacter votre service clientèle le plus proche pour une réparation. Avant toute réparation, veillez à couper l'alimentation électrique.

ES

PT

IT

EL

PL

RU

3. CONSEILS D'UTILISATION BARBECUE PELLE

KZ

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.

UA

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.

RO

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

BR

DANGER ! RISQUE D'EXPLOSION ! N'UTILISEZ PAS D'ALCOOL, D'ESSENCE AU SEMBLABLE POUR ALLUMER OU RÉACTIVER LE BARBECUE !

HE

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 DANS DES PIÈCES FERMÉES !

AR

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURES ! SAISIR LES POIGNÉES DU BARBECUE UNIQUEMENT AVEC DES GANTS ! PORTEZ TOUJOURS DES GANTS POUR AJUSTER LA GRILLE EN HAUTEUR ÉTANT DONNÉ QUE LES POIGNÉES DE LA GRILLE DEVIENNENT TRÈS CHAUDES LORS DE L'UTILISATION DU BARBECUE.

EN

Avertissements

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

- Vérifiez les verrouillages de sécurité et que tous les éléments soient bien fermés ou fixés ensemble avant chaque utilisation.
- Ne plongez jamais le cordon d'alimentation avec le régulateur dans l'eau.
- Pendant le fonctionnement du barbecue, il est strictement interdit d'accéder à la cuve ou réservoir contenant le pellet.

Contrôle à effectuer avant d'allumer l'appareil

- Avant d'allumer le barbecue, vérifiez que l'environnement immédiat du branchement électrique est sécurisé et que ni la prise ni la fiche ne présentent d'humidité ou de fils dénudés.

Choix du combustible

- Comme combustible pour le barbecue, vous devez choisir des granulés en bois standard pour pellet. Ce type de combustible est disponible dans le commerce. La taille des granulés ne doit pas être supérieure à 0,7 cm × 3 cm. L'utilisation de granulés de bois trop grands entrave l'alimentation du barbecue qui peut alors s'éteindre.
- Nous vous recommandons de stocker votre pellet dans un endroit sec.

Première utilisation

- Après avoir enlevé tous les matériaux d'emballage et lavez soigneusement la plaque ou grille
- Séchez soigneusement toutes les différentes pièces.
- Faites fonctionner le barbecue au maximum pendant 3 à 5 minutes et sans aliments. Les résidus de la fabrication peuvent provoquer des odeurs et de la fumée lors de la première utilisation de l'appareil.

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 sont sur arrêt (position 0 ou - ou minimum). Vérifier que la prise soit bien connectée au barbecue et mis en tension sur le secteur électrique.
- Tournez le bouton vers le plus ou le maximum ou vers 1, 2, 3, 4, 5 pour allumer le barbecue.
- Niveau de la chaleur : minimum / moyen / maximum.

Cuisson sur la grille

- Le pellet brûle et chauffe en fonction du niveau d'intensité et du type de cuisson recherchée, la ventilation diffuse la chaleur vers la grille de cuisson. Les jus naturels des aliments produits pendant la cuisson coulent vers le récepteur de graisses. 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 la puissance soit sur niveau minimum. La sonde peut vous informer sur l'avancée de la cuisson des aliments.
- Le choix du type de parfum du granulé influe sur la perception du goût recherché.

Sondes de température

- Ce barbecue à pellets 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*

- Suite à des projections intenses de graisses, un risque de flammes ou de fumées peuvent surgir.
- Vérifiez l'état de la grille et de la résistance avant et pendant la cuisson.

FR

- En cas de feu de graisses merci de suivre les consignes ci-dessous.
- Videz et nettoyez le tiroir à graisses de tous les débris de cuisson après chaque utilisation.

ES

En cas de feu de graisse/avertissements:

- Éloignez 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 à poudre.
- Ne pas enlever le tiroir à graisses.
- Si le feu ne semble pas faiblir ou qu'il semble s'aggraver, contactez votre brigade de pompier pour assistance.

PT

IT

Récupérateur de cendres

- Vérifiez et videz le bac à cendres à chaque fois qu'il est rempli.

EL

Fin de la séance de cuisson

- Veuillez nettoyer systématiquement votre barbecue après chaque utilisation, pour éviter l'accumulation de graisse de cuisson qui risquerait de prendre feu.
- Videz les récupérateurs de graisses et de cendres.

PL

Mise à l'arrêt du barbecue

- Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, débrancher le câble d'alimentation
- Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de fermer le capot ou le couvercle.

RU

Fonctionnement du ventilateur

- Le ventilateur se met en route dès que le barbecue à pellets est mis en marche. Il fonctionne pendant 10 minutes lorsque le barbecue est éteint ou que la température descend à 54 °C.

KZ

Fonctionnement de la tige d'allumage

- Lors du premier allumage, maintenez l'interrupteur marche/arrêt enfoncé. Après 1 minute de fonctionnement du moteur, la tige d'allumage fonctionne pendant 8 minutes.
- Le barbecue lance une nouvelle fois le processus d'allumage lorsque la température est inférieure à 57 °C, et met fin au processus d'allumage dès que la température dépasse 76 °C.
- Lorsque la température est inférieure de 9 °C à la température programmée (par exemple : en cas de température inférieure à 112 °C pour une température programmée à 121 °C), l'allumage est mis en marche pendant 5 minutes. L'allumage est éteint dès que la température atteint 3 °C en dessous de la température programmée.

UA

RO

BR

Fonctionnement du moteur d'alimentation

- Lors de la première alimentation de l'appareil en granulés de bois, le moteur s'éteint pendant 15 secondes puis s'allume pendant 30 secondes pour alimenter l'appareil en granulés de bois. Une deuxième alimentation commence lorsque la température a augmenté de 21 °C.
- Lors de la deuxième alimentation, le régulateur PID intégré continue d'alimenter l'appareil en granulés de bois dès que la température passe en dessous de 57 °C.
- Lorsque la température descend en dessous de 57 °C, le moteur s'éteint pendant 15 secondes puis s'allume pendant 30 secondes pour alimenter l'appareil en granulés de bois. Si la température passe ensuite en dessous de 57 °C pendant 6 minutes, cela déclenche le dispositif de protection contre les basses températures du barbecue. Par conséquent, l'appareil s'éteint et l'écran affiche

HE

AR

EN

4. ENTRETIEN ET MAINTENANCE DU PELLET

- Après chaque utilisation, retirez les restes de combustible car, une fois dilatés sous l'effet de l'humidité, ces restes peuvent obstruer l'alimentation en granulés de bois.
- 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'aspersionnez 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 refroidi, nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent vaisselle. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou des poudres récurrentes car elles pourraient définitivement abîmer la finition de votre barbecue. Rincez et séchez bien. Nous ne recommandons pas le nettoyage des grilles et plaques dans un lave-vaisselle à cause de leur poids.
- 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 apparaît sur la surface de cuisson, en contact avec les aliments, il faut la changer.

Entretien de la résistance

- Votre résistance a été réglée pour offrir une performance de puissance maximale.
- La résistance une fois froide se nettoie très facilement avec un chiffon doux, de l'eau chaude et du produit à vaisselle.
- Ne plongez jamais le cordon d'alimentation avec le régulateur dans l'eau.

Diffuseur de chaleur

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

Récupérateur 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 raclette 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

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 essorée. 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.
- 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 avant de nettoyer à fond. Ne pas immerger les boutons et les connectiques du barbecue dans l'eau. Vérifier l'allumage après avoir soigneusement réinstallé les éléments dans le corps du barbecue.

ES

PT

IT

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.

EL

Récupérateur de cendres

- Essuyez avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher.

PL

Fixations

- Pour une meilleure stabilité et pour votre sécurité, resserrez les vis et boulons environ deux semaines après le montage. Reserrez également le produit au moins une fois par an pour un entretien durable.

RU

KZ

UA

RO

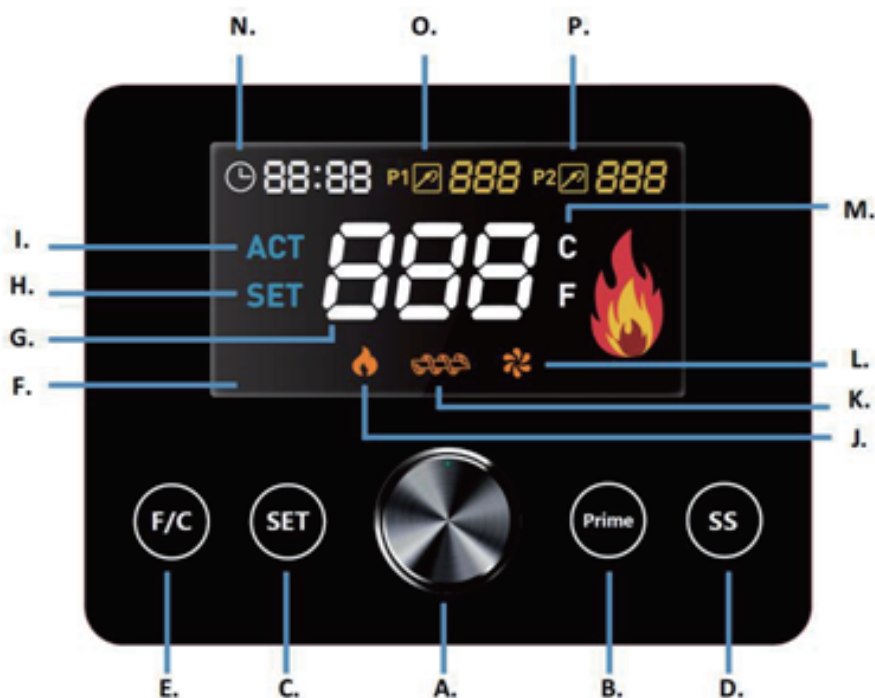
BR

HE

AR

EN

5. UTILISATION ÉCRAN DE CONTRÔLE



Élément	Description	Utilisation
A	Bouton de commande	Bouton marche/arrêt et de réglage/sélection des fonctions
B	Bouton « Prime » (amorçage)	Les granulés sont acheminés de la trémie à la vis sans fin pour être utilisés
C	Bouton de réglage	Réglage de la température et du minuteur
D	Bouton « Super Smoke » (fumée intense)	Augmenter la fumée dégagée par le gril pour donner davantage de saveur aux aliments
E	Bouton d'unité de température	Changer l'affichage de la température de °C à °F
F	Écran	Affiche la température, le minuteur et l'état
G	Affichage de la température réelle (« ACT ») / réglée (« SET »)	Affiche la température interne du gril ou la température réglée
H	Indicateur « SET »	Indique que la température affichée est la température réglée pour le gril

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

I	Indicateur « ACT »	Indique que la température affichée est la température réelle du gril
J	Voyant d'ignition	Indique que l'allumeur est en marche
K	Voyant de vis sans fin	Indique que le système de vis sans fin est en marche
Longueur	Voyant de ventilateur	Indique que le ventilateur est en marche
M	Indicateur °C / °F	Indique l'unité d'affichage de la température
N	Affichage du minuteur	Affiche le compte à rebours actuel
O	Affichage de température de sonde 1 (« P1 »)	Affiche la température relevée par la sonde 1
P	Affichage de température de sonde 2 (« P2 »)	Affiche la température relevée par la sonde 2

Avant la première utilisation

Avant l'utilisation, retirez tous les éléments de l'emballage. Vérifiez que vous disposez de l'intégralité des accessoires, que l'équipement n'est pas endommagé et qu'il a été assemblé conformément au mode d'emploi. Le produit doit être nettoyé conformément aux consignes figurant dans la partie Nettoyage et entretien. Lorsque vous utilisez le barbecue à granulés pour la première fois, il est susceptible de dégager une légère odeur. Ceci est normal et l'odeur disparaîtra rapidement.

Avant la première utilisation, le barbecue à granulés doit être mis en marche à 175°C pendant 30 minutes afin de brûler les huiles présentes sur la surface et de durcir la peinture.

Branchement à l'alimentation électrique

- Placez le barbecue à granulés entièrement monté sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Déroulez le cordon d'alimentation de son support et placez le cordon et la rallonge (le cas échéant) en respectant les consignes de sécurité de façon à ce que les câbles ne posent pas de dangers supplémentaires.
- Branchez le barbecue à granulés à une prise secteur et mettez-le en marche.

Le barbecue à granulés émet un bip sonore lorsqu'il se met en marche et toutes les icônes s'allument brièvement sur le panneau de commande.

Remplissage de la trémie

- Soulevez le couvercle de la trémie pour l'ouvrir.
- Remplissez la trémie de granulés de bois spécial barbecue au moins aux 3/4.

Il existe des granulés de différents arômes permettant de donner des saveurs fumées aux aliments lors de la cuisson.

Les granulés ne doivent pas dépasser 3 cm de long et 0,7 cm de diamètre car la vis sans fin ne pourra pas acheminer correctement de plus gros granulés.

- Une fois la trémie remplie, refermez le couvercle afin d'éviter que des objets étrangers ne se retrouvent mélangés avec les granulés.

Raccord des sondes de température

- Ouvrez le couvercle de la trémie et repérez les prises prévues pour raccorder les sondes de température.
- Retirez le capuchon en caoutchouc de l'une des prises et insérez-y la fiche jack présente à l'extrémité du fil de la sonde de température.
- Faites passer la sonde de température à travers le passe-câble en caoutchouc situé côté gril. La sonde de

température est désormais prête à l'emploi. Suivez les même étapes pour raccorder la deuxième sonde de température le cas échéant.

REMARQUE :

Si aucune sonde de température n'est raccordée, les affichages de température des sondes P1 et P2 indiquent « noP ».

Les affichages de température des sondes P1 et P2 n'indiquent pas de températures et les alarmes de températures ne peuvent pas être définies tant que les sondes ne sont pas raccordées.

Lorsqu'elles ne sont pas utilisées, les sondes de température peuvent être rangées dans le compartiment de la trémie contenant les prises.

Amorçage du barbecue à granulés

Lorsque le barbecue est utilisé pour la première fois ou lorsqu'il est redémarré après un nouveau remplissage de la trémie, le système de vis sans fin doit être amorcé.

- Maintenez le bouton Prime enfoncé jusqu'à ce que le voyant de vis sans fin apparaisse à l'écran. La vis sans fin se met à tourner et à acheminer des granulés depuis la trémie. L'écran indique un compte à rebours de 5 minutes pendant le processus d'amorçage.
- Une fois le compte à rebours écoulé, le voyant de vis sans fin disparaît de l'écran et l'amorçage est terminé.

Allumage du barbecue à granulés

- Veillez à ce que les grilles et accessoires souhaités sont placés dans le barbecue avant l'allumage.
- Maintenez le bouton de commande enfoncé pour mettre en marche le barbecue. L'écran s'allume et indique la température à l'intérieur du barbecue.
- Une fois l'écran allumé, l'allumeur se met automatiquement en marche et brûle les granulés présents dans le foyer du barbecue. Le processus d'allumage est terminé une fois que l'épaisse fumée blanche se dissipe.

Réglage de la température du barbecue

- Pour régler la température à laquelle le barbecue effectue la cuisson, appuyez sur Set. La température clignote à l'écran.
- Tournez le bouton de commande pour sélectionner la température souhaitée. La température peut être réglée entre 75 et 280°C.
- Une fois que la température souhaitée s'affiche à l'écran, appuyez sur le bouton de commande pour définir cette température. Le voyant de vis sans fin s'affiche sur l'écran et la vis sans fin achemine automatiquement des granulés dans le foyer à une vitesse permettant de conserver la température souhaitée.

Réglage du minuteur de cuisson

- Pour définir un compte à rebours, appuyez sur le bouton Set pour passer entre les différentes options de réglage jusqu'à ce que l'heure de l'affichage du minuteur clignote.
- Tournez le bouton de commande pour sélectionner le nombre d'heure souhaité. Vous avez le choix entre 0 et 12 heures.
- Réappuyez sur le bouton Set pour régler les minutes. Les minutes de l'affichage du minuteur clignent.
- Tournez le bouton de commande pour sélectionner le nombre de minutes souhaité. Vous avez le choix entre 0 et 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton de commande pour définir la durée du minuteur.
- Une fois la durée écoulée, une alarme retentit et l'affichage du minuteur indique « End » (fin). Appuyez sur le bouton de commande pour annuler l'alarme.

Réglage de l'alarme de température (sonde 1 / P1)

- Veillez à ce qu'une sonde de température soit raccordée à la prise P1 dans la trémie. Si aucune sonde n'est raccordée, l'affichage de température de sonde 1 indique « noP ».
- Pour définir une alarme de température, appuyez sur le bouton Set pour passer entre les différentes options de réglage jusqu'à ce que l'affichage de température de sonde 1 clignote.
- Tournez le bouton de commande pour sélectionner la température souhaitée. La température peut être réglée entre 46 et 93°C.
- Appuyez sur le bouton de commande pour définir l'alarme.
- Dès que la température de la sonde 1 atteint la température réglée, une alarme retentit. Appuyez sur le bouton de commande pour annuler l'alarme.

Réglage de l'alarme de température (sonde 2 / P2)

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

• Veillez à ce qu'une sonde de température soit raccordée à la prise P2 dans la trémie. Si aucune sonde n'est raccordée, l'affichage de température de sonde 2 indique « noP ».

• Pour définir une alarme de température, appuyez sur le bouton Set pour passer entre les différentes options de réglage jusqu'à ce que l'affichage de température de sonde 2 clignote.

• Tournez le bouton de commande pour sélectionner la température souhaitée. La température peut être réglée entre 46 et 93°C.

• Appuyez sur le bouton de commande pour définir l'alarme.

• Dès que la température de la sonde 2 atteint la température réglée, une alarme retentit. Appuyez sur le bouton de commande pour annuler l'alarme.

Mode « Super Smoke » (fumée intense)

Ce mode permet d'augmenter le volume de fumée dégagée durant la cuisson pour donner des saveurs fumées aux aliments.

• Appuyez sur le bouton « SS » pour activer le mode « Super Smoke ». « S-S » s'affiche à l'écran lorsque le mode est activé.

• Ce mode peut être désactivé en réglant une nouvelle température de cuisson.

Changement de l'unité de température

• Pour changer l'unité de température affichée à l'écran et basculer entre °C et °F, appuyez sur le bouton F/C.

Cuisson avec le barbecue à granulés

• Une fois le barbecue allumé, laissez le couvercle fermé pour qu'il atteigne la température de cuisson définie.

• Lorsque la température de cuisson est atteinte, laissez le couvercle fermé pendant 15 minutes supplémentaires. Ceci permet de stériliser l'intérieur du barbecue ainsi que les surfaces en contact avec les aliments après entreposage du barbecue.

• Après 15 minutes, ouvrez le couvercle et placez les aliments à cuire sur la grille pour commencer à les cuire.

• Pour garantir les meilleures performances de cuisson et obtenir des saveurs optimales, maintenez le couvercle fermé autant que possible.

Utilisez les sondes de température pour surveiller l'avancée de la cuisson sans avoir à ouvrir le couvercle.

Un barbecue à granulés assure la cuisson différemment d'un barbecue au charbon ou à gaz. Plusieurs essais seront peut-être nécessaires avant de réussir parfaitement la cuisson au barbecue à granulés mais ceci s'améliorera avec le temps et l'expérience.

Extinction du barbecue à granulés

• Pour éteindre le barbecue à granulés après utilisation, appuyez sur le bouton de commande. L'écran s'éteint et la vis sans fin s'arrête.

• Le voyant de ventilateur reste affiché et le ventilateur continue de tourner pendant 15 minutes supplémentaires après l'arrêt du barbecue. Ceci permet de consumer les granulés restants dans le foyer.

• Une fois que le ventilateur s'arrête, le barbecue reste en marche pendant encore 5 minutes avant de s'éteindre complètement. Appuyez sur le bouton Prime pour éteindre le barbecue.

• Une fois que le barbecue est entièrement éteint, vous pouvez le débrancher de la prise secteur.

• Laissez le barbecue refroidir entièrement avant de le nettoyer, de l'entretenir et de le ranger.

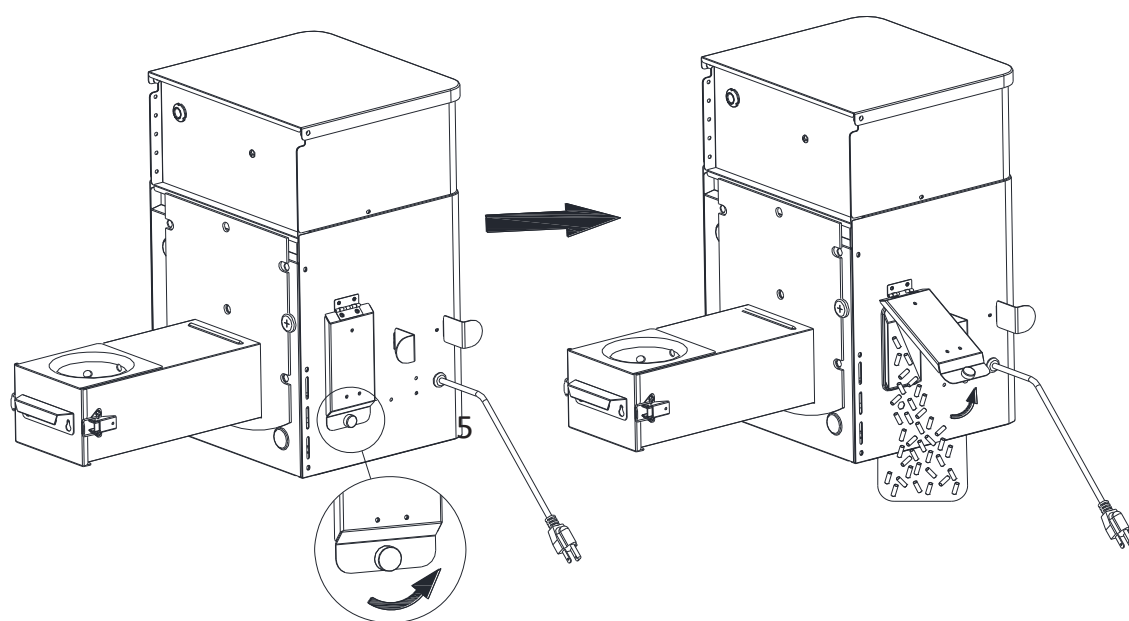
Pour prolonger la durée de vie du barbecue et réduire le risque de feux de graisses, le barbecue doit être nettoyé après chaque utilisation conformément aux consignes de nettoyage et d'entretien.

REMARQUE : Il est normal que de la peinture soit brûlée dans la zone à proximité du foyer en raison des températures très élevées, en particulier après des utilisations répétées.

Une fois que la peinture est brûlée, le métal présent sous la peinture se met à rouiller.

Ceci est un changement cosmétique uniquement et n'entraîne pas de problème structurel ou fonctionnel pour le produit.

Vidage de la trémie contenant les granulés



En cas de période d'inutilisation prolongée du barbecue, nous vous recommandons d'en retirer les granulés non utilisés.

Entreposez toujours les granulés de bois à l'écart de sources de chaleur et dans un endroit sec.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

6. GUIDE DE DEPANNAGE

Alarme	Description de la panne	Affichage	Remarque
Alarme de température trop basse	Si l'allumage ne réussit pas dans un délai de 20 minutes, une alarme retentit, ou, si l'allumage réussit, lorsque la température définie est supérieure à 93 °C et que la température détectée est inférieure à 57 °C pendant 20 minutes consécutives, l'alarme ErL se déclenche.	ErL	Maintenez le bouton marche/arrêt enfoncé pour annuler l'alarme
Alarme de température élevée	Lorsque la sonde de température fonctionne normalement et que la température relevée est supérieure à 310 °C, une alarme est émise.	ErH	Redémarrez le barbecue
Alarme de sonde de température du barbecue	Si la sonde de température est en court-circuit ou dysfonctionne, une alarme se déclenche.	ErP	Redémarrage après dépannage

Alarme de ventilateur	En l'absence de signal de retour dans un délai de 3 secondes, une alarme se déclenche.	Erreur affichée : l'icône de ventilateur clignote	Redémarrez le barbecue
Alarme du moteur	En l'absence de signal de retour dans un délai de 3 secondes, une alarme se déclenche.	Erreur affichée : l'icône de ventilateur clignote	Redémarrez le barbecue
Alarme de l'allumeur	En l'absence de signal de retour dans un délai de 3 secondes, une alarme se déclenche.	Erreur affichée : l'icône de ventilateur clignote	Redémarrez le barbecue

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations techniques :

N° de modèle : S2261601GM2P Tension : 220-240V/50Hz Sortie : 250W Indice IP : IPX4 Fabricant/Réparateur : Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
---	---

ADEO REF.	2024R09P02-0007
MODÈLE DU PRODUIT	S2261601GM2P
DIMENSIONS	130*65.5*117 cm
PUISSANCE NOMINALE	250 W
TENSION ÉLECTRIQUE/FRÉQUENCE ÉLECTRIQUE	220-240V/50Hz
COURANT DE FONCTIONNEMENT	1.13A
POIDS PRODUIT	56.9 kg
CLASSE IP	IPX4

FR

8. 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, brûleurs, planchas, récupérateur, réservoir compris) vous pouvez 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.

ES

PT

IT

EL

PL

- 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.

RU

KZ

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.

UA

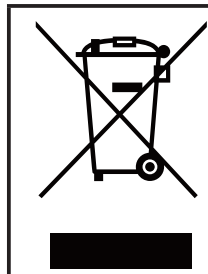
RO

9. 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.

BR

HE



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. Éliminez l'emballage de manière écologique et mettez-le à la disposition du service de collecte des matériaux recyclables.

AR

10. CONDITIONS DE TRANSPORT ET STOCKAGE

EN

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.

11. GARANTIE

Condition de garantie

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

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

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

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

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

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

Exclusions de garantie

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

Les cas suivants sont spécifiquement exclus :

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

FR

DATOSTÉCNICOS

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

	ADEO Services	
	Nom du produit	Barbecue à granulés
	Numéro de modèle	2024R09P02-0007
	Numéro de série	
	Consommation de combustible	0.80kg/H
	Consommation électrique	220-240V~,50-60Hz, 220W-270W,IPX4
En cas d'incendie : appelez les pompiers. Il ne faut en aucun cas : essayer de déplacer l'appareil, essayer d'étouffer les flammes ou verser de l'eau sur le feu. Veillez à ce que l'appareil reste propre. Consultez le mode d'emploi pour plus d'informations sur le nettoyage et l'utilisation correcte de l'appareil.		
Espace libre minimum entre les côtés et l'arrière de l'appareil et la réserve de combustible : 600 mm sur les côtés et 1 000 mm à l'arrière. Peut être installé sur des sols combustibles.		
ATTENTION Une utilisation incorrecte peut entraîner un incendie incontrôlé. Pour réduire le risque d'incendie : Cet appareil est conçu pour utiliser comme unique combustible des granulés de moins de 7,5 mm de diamètre et d'une longueur < 30 mm. Désignation : N'utilisez cet appareil qu'en suivant les instructions du fabricant. N'utilisez jamais d'essence ou d'essence à briquet. Stockez toujours les granulés de bois à distance des appareils produisant de la chaleur et des autres récipients de combustibles.		
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		

12. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE



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



EN|FR|
ES|PT|

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

86798181

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]

ELECTRIC PELLET BARBECUE NATIERAL PELEO WITH 4 WHEELS

Product Reference|Référence produit|Referencia del producto|Referência do produto|

86798181 - EAN Code: 3276007615425
Industrial Type Design Reference: S2261601GM2P

Product Brand|Marque Produit|Producto de marca|Marca do produto|

NATIERAL

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 numéro 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|

2014_35_EU_LVD
electrical equipment designed for use within certain voltage limits (LVD)|matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension |material eléctrico destinado a utilizarse con determinados limites de tensión |material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão |

EN 62233:2008
EN 60335-2-102:2016
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017+ A1:2019+ A2:2019 + A14:2019 + A15:2021

Report No. 200619221GZU-001 issued by Intertek.

2014_30_EU EMC
Electromagnetic compatibility|compatibilité électromagnétique|compatibilidad electromagnética |compatibilidade eletromagnética |

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

Report No. 200619222GZU-001 R3 issued by Intertek.

2011_65_EU_RoHS
Restriction of hazardous substances in electrical products|Restriction des substances dangereuses dans les produits électriques|Restricción de sustancias peligrosas en equipos eléctricos|Restrição de substâncias perigosas em equipamentos elétricos|

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2013+AMD1:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-8:2017
IEC 62321-7-2:2017
EN ISO 17075-1:2017a

Report No. 180228590c 002 issued by TÜV Rheinland.

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.
- **ATENCIÓN** No utilice la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, como pueden ser casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas y barcos.

Riesgo de muerte por intoxicación de monóxido de carbono.

- **ATENCIÓN** No utilice alcohol, gasolina ni líquidos similares para encender o reactivar la barbacoa. Utilice únicamente un iniciador de fuego que cumpla con la norma EN 1860-3.
- 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. Extrema 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. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

ESTE APARATO PODRÁ SER UTILIZADO POR NIÑOS MAYORES DE 8 AÑOS, ASÍ COMO POR PERSONAS CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS O PERSONAS QUE NO TIENEN LA EXPERIENCIA O LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, SIEMPRE QUE ESTÉN CORRECTAMENTE SUPERVISADOS O HAYAN SIDO INSTRUIDOS EN EL USO SEGURO DEL APARATO Y HAYAN COMPRENDIDO LOS PELIGROS QUE ELLO CONLLEVA. NO DEBERÁ

FR

PERMITIRSE QUE LOS NIÑOS JUEGUEN CON EL APARATO. LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO A CARGO DEL USUARIO NO DEBERÁN SER EFECTUADOS POR NIÑOS SIN VIGILANCIA.

ES

SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTUVIERA DAÑADO, DEBERÁ SER SUSTITUIDO POR EL FABRICANTE, SU SERVICIO TÉCNICO O PERSONAS DE CUALIFICACIÓN SIMILAR PARA EVITAR CUALQUIER PELIGRO.

PT

ATENCIÓN: PARA EVITAR CUALQUIER PELIGRO DEBIDO AL REINICIO INVOLUNTARIO DEL INTERRUPTOR TÉRMICO, ESTE APARATO NO DEBE ALIMENTARSE A TRAVÉS DE UN INTERRUPTOR EXTERNO, COMO UN TEMPORIZADOR, NI CONECTARSE A UN CIRCUITO QUE SE ENERGICE Y APAGUE REGULARMENTE POR EL PROVEEDOR DE ELECTRICIDAD.

IT

EL APARATO DEBE SER ALIMENTADO A TRAVÉS DE UN DISPOSITIVO DE CORRIENTE DIFERENCIAL RESIDUAL (DR) CON UNA CORRIENTE NOMINAL DE FUNCIONAMIENTO RESIDUAL NO SUPERIOR A 30 mA.

EL

ADVERTENCIA: NO UTILICE ESTE APARATO CON CARBÓN VEGETAL O UN COMBUSTIBLE SIMILAR.

PL

SE RECOMIENDA EXAMINAR REGULARMENTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN PARA DETECTAR CUALQUIER SIGNO DE EVENTUAL DETERIORO. EL APARATO NO DEBE USARSE SI EL CABLE ESTÁ DAÑADO.

RU

NUNCA ENCHUFE O DESENCHUFE EL APARATO DE LA TOMA DE CORRIENTE POR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN CON LAS MANOS MOJADAS. SIEMPRE APAGUE EL APARATO ANTES DE QUITAR EL ENCHUFE DE LA RED ELÉCTRICA.

KZ

Alimentación de la barbacoa

- Verifique que todos los mandos de la barbacoa estén en la posición de apagado antes de conectar la barbacoa a la red eléctrica.
- El aparato debe ser alimentado a través de un dispositivo de corriente diferencial residual (DR) con una corriente nominal de funcionamiento residual no superior a 30 mA.
- La tensión de alimentación de los aparatos conectados a la red debe ser de 230 V.
- Para garantizar un uso seguro de este aparato, el usuario debe haber leído y comprendido este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez.
- Guarde cuidadosamente las instrucciones de uso y las instrucciones de seguridad para que pueda consultarlas en caso de necesidad.
- Se recomienda examinar regularmente el cable de alimentación para detectar cualquier signo de eventual deterioro. El aparato no debe usarse si el cable está dañado.
- El aparato solo debe conectarse a un enchufe con toma de tierra reglamentaria.
- La protección debe ser proporcionada por un disyuntor diferencial con una corriente de fuga nominal de 30 mA como máximo.
- Antes de conectar el aparato, debe asegurarse de que la conexión a la red coincida con los datos de conexión del aparato.
- El aparato solo debe utilizarse dentro de los límites de los umbrales definidos en términos de tensión, potencia y velocidad nominal (ver placa de características).
- ¡No toque el enchufe de red con las manos mojadas! Extraiga el enchufe de la red por la toma de corriente y no tirando del cable.
- No doble, aplaste ni tire del cable de alimentación; protéjalo de los bordes afilados, el aceite y calor.
- No levante el aparato por su cable y no lo utilice para fines distintos a los que está destinado.
- Revise el enchufe y el cable antes de cada uso.

UA

RO

BR

HE

AR

EN

- En caso de daños en el cable de alimentación, desconecte inmediatamente el enchufe. Nunca utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado.
- Cuando el aparato no esté en uso, desconecte siempre el enchufe de la red.
- Antes de conectar el enchufe, compruebe que el aparato esté apagado.
- Antes de desconectar el enchufe, apague siempre el aparato.
- Al transportar el aparato, asegúrese de que esté apagado.
- La toma de corriente que utilice debe estar conectada a tierra y cumplir con las normas de seguridad locales. Cualquier reensamblaje del enchufe debe hacerse de acuerdo con las especificaciones eléctricas locales.
- La corriente de alto voltaje puede causar descargas eléctricas y quemaduras graves e incluso mortales. Si la barbacoa se estropea, siga las instrucciones del manual de usuario del aparato o póngase en contacto con su centro de atención al cliente más cercano para su reparación. Antes de cualquier reparación, asegúrese de desconectar la fuente de alimentación.

3. CONSEJOS DE USO PARA LA BARBACOA DE PELLETS

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

PELIGRO. RIESGO DE EXPLOSIÓN. NO UTILICE ALCOHOL, GASOLINA O SIMILARES PARA ENCENDER O REACTIVAR LA BARBACOA

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. RIESGO DE QUEMADURAS. SUJETE LAS EMPUÑADURAS DE LA BARBACOA ÚNICAMENTE CON GANTES. SIEMPRE USE GANTES PARA AJUSTAR LA ALTURA DE LA REJILLA, YA QUE LAS EMPUÑADURAS DE LA REJILLA SE CALIENTAN MUCHO CUANDO SE USA LA BARBACOA.

Advertencia

- Antes de continuar, asegúrese de haber comprendido la sección «información importante» de este manual.
- Compruebe los bloqueos de seguridad y que todos los elementos estén bien cerrados o fijos antes de cada uso.
- Nunca sumerja el cable de alimentación con el regulador en agua.
- Mientras la barbacoa esté en funcionamiento, está terminantemente prohibido acceder al recipiente o depósito que contiene los pellets.

Comprobación que se debe realizar antes de encender el aparato

- Antes de encender la barbacoa, compruebe que las inmediaciones de la conexión eléctrica son seguras y que ni el enchufe ni la toma presentan humedad o cables pelados.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

Elección del combustible

- Como combustible para la barbacoa, debe elegir pellets de madera estándar. Este tipo de combustible está disponible en comercios. El tamaño de los pellets no debe ser superior a 0,7 cm x 3 cm. El uso de pellets de madera demasiado grandes dificulta la alimentación de la barbacoa, que puede apagarse.
- Le recomendamos que guarde sus pellets en un lugar seco.

ES

PT

Primer uso

- Después de quitar todos los materiales de embalaje y lavar a fondo la plancha o rejilla:
- seque completamente todas las diferentes partes;
- haga funcionar la barbacoa al máximo durante entre 3 y 5 minutos sin alimentos. Los residuos de fabricación pueden generar olores y humo al utilizar el aparato por primera vez.

IT

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 estén apagados (posición 0 o - o mínimo). Compruebe que el enchufe esté correctamente conectado a la barbacoa y a la red eléctrica.
- Gire el mando hacia el más, hacia el máximo o hacia 1, 2, 3, 4, 5 para encender la barbacoa.
- Nivel de calor: mínimo / medio / máximo.

EL

PL

Cocción en la rejilla

- El pellet se quema y calienta en función del nivel de intensidad y el tipo de cocción deseada; la ventilación difunde el calor hacia la rejilla de cocción. Los jugos naturales de los alimentos producidos durante la cocción fluyen hacia el receptor de grasas. 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 la potencia esté en el nivel mínimo. La sonda puede informarle sobre el progreso de la cocción de los alimentos.
- La elección del tipo de aroma del pellet influye en la percepción del sabor deseado.

RU

KZ

UA

Sondas de temperatura

- Esta barbacoa de pellets 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.

RO

BR

Control de llamaradas *muy importante*

- Tras salpicaduras intensas de grasa, puede surgir un riesgo de llamas o humo.
- Verifique el estado de la rejilla y la resistencia antes y durante la cocción.
- En caso de fuego por grasa, siga las instrucciones a continuación.
- Vacíe y limpie el cajón para la grasa de todos los residuos de cocción después de cada uso.

HE

En caso de fuego por grasa / advertencias:

- 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.

AR

EN

Colector de cenizas

- Controle y vacíe el depósito de cenizas cada vez que esté lleno.

Fin de la sesión de cocción

- Limpie siempre su barbacoa después de cada uso para evitar la acumulación de grasa de cocción que podría arder.
- Vacíe los colectores de grasas y cenizas.

Apagar la barbacoa

- Cuando haya terminado de usar la barbacoa, desconecte el cable de alimentación
- Espere hasta que la barbacoa se enfríe lo suficiente antes de cerrar el capó o la tapa.

Funcionamiento del ventilador

- El ventilador se pone en marcha en cuanto se enciende la barbacoa de pellets. Funciona durante 10 minutos cuando la barbacoa está apagada o la temperatura desciende a 54 °C.

Funcionamiento de la varilla de encendido

- Cuando se encienda por primera vez, mantenga presionado el interruptor de encendido/apagado. Después de 1 minuto de funcionamiento del motor, la varilla de encendido funciona durante 8 minutos.
- La barbacoa vuelve a iniciar el proceso de encendido cuando la temperatura desciende por debajo de los 57 °C, y finaliza el proceso de encendido cuando la temperatura supera los 76 °C.
- Cuando la temperatura es 9 °C inferior a la temperatura programada (por ejemplo: en el caso de una temperatura inferior a 112 °C para una temperatura programada de 121 °C), el encendido se conecta durante 5 minutos. El encendido se apaga tan pronto como la temperatura alcanza 3 °C por debajo de la temperatura programada.

Funcionamiento del motor de alimentación

- Cuando el aparato se alimenta por primera vez con pellets de madera, el motor se apaga durante 15 segundos y luego se enciende durante 30 segundos para alimentar el aparato con pellets de madera. Una segunda alimentación comienza cuando la temperatura ha aumentado 21 °C.
- Durante la segunda alimentación, el regulador PID integrado sigue alimentando el aparato con pellets de madera en cuanto la temperatura supera los 57 °C.
- Cuando la temperatura desciende por debajo de los 57 °C, el motor se apaga durante 15 segundos y luego se enciende durante 30 segundos para alimentar el aparato con pellets de madera. Si la temperatura desciende por debajo de los 57 °C durante 6 minutos, se activa el dispositivo de protección contra baja temperatura de la barbacoa. Como resultado, el dispositivo se apaga y la pantalla muestra

4. CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA BARBACOA DE PELLETS

- Después de cada uso, retire los restos de combustible, ya que, una vez expandidos por efecto de la humedad, estos restos pueden obstruir el suministro de pellets de madera.
- 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.

FR

• 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.

ES

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.

PT

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.

IT

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.

EL

• 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.

PL

• Si aparece óxido en la superficie de cocción, en contacto con los alimentos, debe sustituirse.

Mantenimiento de la resistencia

• Su resistencia se ha ajustado para ofrecer el máximo rendimiento de potencia.

RU

• Una vez fría, la resistencia se puede limpiar muy fácilmente con un paño suave, agua caliente y líquido lavavajillas

• Nunca sumerja el cable de alimentación con el regulador en agua.

KZ

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.

UA

Colector de 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.

RO

• 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.

BR

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.

HE

• 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 antes de limpiar a fondo. No sumerja en agua los mandos ni los conectores de la barbacoa. Compruebe el encendido después de volver a instalar con cuidado los elementos en el cuerpo de la barbacoa.

AR

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.

EN

Colector de cenizas

- Limpie con un paño humedecido en agua jabonosa caliente y luego seque.

Fijaciones

- Para una mejor estabilidad y por su seguridad, vuelva a apretar los tornillos y pernos aproximadamente dos semanas después del montaje. También vuelva a apretar el producto al menos una vez al año para un mantenimiento duradero.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

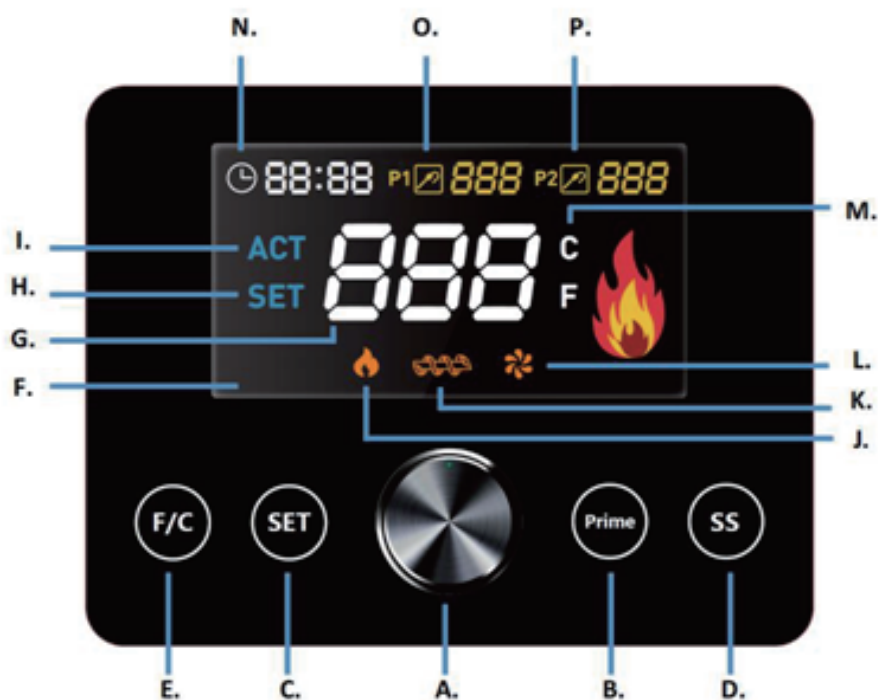
HE

AR

EN

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

5. UTILIZACIÓN DE LA PANTALLA DE CONTROL



Artículo	Descripción	Modo de empleo
A	Mando de control	Botón de encendido y permite ajustar y seleccionar características y funciones
B	Botón de cebado	Extrae los pellets de la tolva y los introduce en el sistema de alimentación listo para su uso
C	Botón de ajuste	Acceder a los ajustes de temperatura y hora
D	Botón Super Smoke	Aumenta la salida de humo de la parrilla para dar mejor sabor a los alimentos
E	Botón de unidad de temperatura	Cambiar la pantalla de temperatura de °C a °F
F	Pantalla de visualización	Muestra la temperatura, la hora y la información de estado
G	Pantalla de temperatura real/ajustada	Muestra la temperatura interna de la parrilla o la temperatura de la parrilla establecida
Al.	Indicador de ajuste	Para indicar que se está visualizando la temperatura programada de la parrilla

I	Indicador de temperatura real	Para indicar que se está visualizando la temperatura real de la parrilla
J	Indicador de encendido	Para indicar que el cebador está activo
K	Indicador de alimentación	Para indicar que el sistema de alimentación por sinfín está activo
La.	Indicador de ventilador	Para indicar que el ventilador está activo
M	Indicador °C / °F	Para indicar las unidades de visualización de la temperatura
N	Pantalla del temporizador	Mostrar el temporizador de cuenta atrás actual
O	Visualización de la temperatura de la sonda 1	Muestra la temperatura detectada en la sonda 1
P	Visualización de la temperatura de la sonda 2	Muestra la temperatura detectada en la sonda 2

Antes de usar por primera vez

Antes de usar, retire todo el material de embalaje. Compruebe que todos los accesorios están completos y que el equipo no está dañado y se ha montado completamente de acuerdo con las instrucciones de montaje. El producto debe limpiarse siguiendo las instrucciones de la sección Limpieza y mantenimiento.

Al utilizar la parrilla de pellets por primera vez puede desprenderse un ligero olor. Esto es normal y desaparecerá pronto.

La parrilla de pellets debe funcionar a 175°C durante 30 minutos antes de utilizarla por primera vez para quemar los aceites de fabricación y conservantes utilizados y curar la pintura.

Conexión de la fuente de alimentación

- Coloque la parrilla de pellets completamente montada sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Desenrolle el cable de alimentación del colgador del cable de alimentación y coloque el cable de alimentación y el alargador (si es necesario) de acuerdo con las instrucciones de seguridad para garantizar que los cables no generen riesgos adicionales.
- Conecte la parrilla de pellets a una toma de corriente GFI/GFCI adecuada y enciéndala.

La parrilla de pellets emitirá un pitido cuando se conecte la alimentación y todos los iconos se mostrarán brevemente en el panel de control.

Llenado de la tolva

- Levante la tapa de la tolva para abrirla
- La tolva debe llenarse al menos hasta 3/4 de su capacidad con pellets de madera de calidad alimentaria. Hay disponibles pellets de distintos sabores para crear una gama de sabores ahumados en los alimentos mientras se cocinan.

FR

Los pellets no deben tener más de 3 cm de longitud y 0,7 cm de diámetro, ya que es posible que el sinfín no alimente correctamente pellets más grandes.

- Una vez llena la tolva, cierre la tapa para evitar que los contaminantes y objetos extraños se mezclen con los pellets.

ES

Conexión de las sondas de temperatura

- Abra la tapa de la tolva y localice los conectores para las sondas de temperatura.
- Retire la cubierta de goma de una de las tomas del conector e inserte el conector Jack del extremo del cable de la sonda de temperatura en la toma.
- Pase la sonda de temperatura por el ojal de goma del lateral de la parrilla. La sonda de temperatura ya está lista para su uso. Repita el procedimiento para la segunda sonda de temperatura si lo desea.

NOTA:

Si no hay ninguna sonda de temperatura conectada, los indicadores de temperatura de la sonda 1 y de la sonda 2 mostrarán «noP»

Las Pantallas de Temperatura de la Sonda 1 y la Sonda 2 no mostrarán las temperaturas y las alarmas de temperatura no se podrán ajustar hasta que las Sondas de Temperatura estén conectadas.

Cuando no se utilizan, las Sondas de Temperatura pueden guardarse en la partición de la Tolva que contiene las tomas de los conectores.

PT

IT

EL

PL

Cebbar la parrilla de pellets

Si la parrilla de pellets se enciende por primera vez o se vuelve a encender después de rellenar la tolva, será necesario cebbar el sistema de sinfín.

- Mantenga pulsado el botón de cebado hasta que aparezca el indicador de alimentación en la pantalla. El sinfín comenzará a girar y a extraer pellets de la tolva. La pantalla también mostrará un temporizador de cuenta atrás de 5 minutos mientras la parrilla de pellets se está cebando.
- Una vez finalizado el temporizador, el indicador de alimentación desaparecerá de la pantalla y se habrá completado el cebado.

RU

KZ

Encender la parrilla de pellets

- Asegúrese de que las parrillas y los accesorios deseados estén colocados en la parrilla antes de encenderla.
- Mantenga pulsado el botón de control para encender la parrilla de pellets. La pantalla se iluminará y mostrará la temperatura ambiente en el interior del grill.
- Una vez que la pantalla se haya encendido, la punta encendedora se activará automáticamente y comenzará a encender los pellets que haya en el caldero. El encendido se habrá completado cuando se disipe el humo blanco y denso.

UA

Ajuste y modificación de la temperatura de la parrilla

- Para ajustar o cambiar la temperatura que mantendrá la parrilla de pellets, pulse el botón Set. La indicación de temperatura parpadeará en la pantalla.
- Gire el mando de control para seleccionar la temperatura deseada. La temperatura puede ajustarse entre 75 y 280°C.
- Una vez que aparezca la temperatura deseada, pulse el mando de control para ajustarla. La luz indicadora de alimentación aparecerá en la pantalla y el sinfín empezará a introducir pellets automáticamente en el caldero a la velocidad correcta para mantener la temperatura deseada.

RO

BR

Ajuste del temporizador de cocción

- Para ajustar un temporizador de cuenta atrás, pulse el botón de ajuste para desplazarse por las opciones de ajuste hasta que el indicador de hora de la pantalla del temporizador empiece a parpadear.
- Gire el mando de control para seleccionar el número de horas deseado. Se pueden seleccionar de 0 a 12 horas.
- Pulse de nuevo el botón de ajuste para ajustar el temporizador en minutos. El indicador de minutos parpadeará en la pantalla del temporizador.
- Gire el mando de control para seleccionar el número de minutos deseado. Se pueden seleccionar de 0 a 60 minutos.
- Pulse el mando de control para ajustar el temporizador.
- Una vez transcurrido el tiempo, sonará una alarma y la pantalla del temporizador mostrará «Fin». Pulse el

HE

AR

EN

mando de control para cancelar la alarma.

Ajuste de la alarma de temperatura (Sonda 1 / P1)

- Asegúrese de que hay una sonda de temperatura conectada a la toma P1 de la tolva. Si no hay ninguna sonda conectada, la pantalla de temperatura de la sonda 1 mostrará «noP».
- Para ajustar una alarma de temperatura, pulse el botón de ajuste para recorrer las opciones de ajuste hasta que la pantalla de temperatura de la sonda 1 empiece a parpadear.
- Gire el mando de control para seleccionar la temperatura deseada. La temperatura puede ajustarse entre 46 y 93 °C.
- Pulse el mando de control para ajustar la alarma.
- Cuando la temperatura de la sonda 1 alcance la temperatura fijada, sonará una alarma. Pulse el mando de control para cancelar la alarma.

Ajuste de la alarma de temperatura (Sonda 2 / P2)

- Asegúrese de que hay una sonda de temperatura conectada a la toma P2 de la tolva. Si no hay ninguna sonda conectada, la pantalla de temperatura de la sonda 2 mostrará «noP».
- Para ajustar una alarma de temperatura, pulse el botón de ajuste para recorrer las opciones de ajuste hasta que la pantalla de temperatura de la sonda 2 empiece a parpadear.
- Gire el mando de control para seleccionar la temperatura deseada. La temperatura puede ajustarse entre 46 y 93 °C.
- Pulse el mando de control para ajustar la alarma.
- Cuando la temperatura de la sonda 2 alcance la temperatura fijada, sonará una alarma. Pulse el mando de control para cancelar la alarma.

Modo Super Smoke

Aumenta la cantidad de humo liberado durante la cocción para añadir sabores ahumados a los alimentos.

- Pulsa el botón Super Smoke para activar el modo Super Smoke. «S-S» se mostrará en el panel de control mientras el modo Super Smoke esté activo.
- El Modo Super Smoke se puede desactivar ajustando una nueva Temperatura de la Parrilla.

Cambio de las unidades de temperatura

- Para pasar de mostrar las temperaturas en el panel de control en °C y °F, pulse el botón F/C para alternar entre las dos unidades.

Cómo cocinar con la parrilla de pellets

- Una vez encendida la parrilla de pellets, mantenga la tapa cerrada y deje que la parrilla alcance la temperatura de cocción establecida.
- Una vez alcanzada la temperatura de cocción establecida, mantenga la tapa cerrada durante 15 minutos más. Esto ayudará a esterilizar el interior de la parrilla y las superficies de contacto con los alimentos después de que la parrilla de Pellets haya sido almacenada.
- Transcurridos 15 minutos, abra la tapa y coloque los alimentos que se van a cocinar sobre la parrilla y comience a cocinar.
- Para obtener un mejor sabor de los alimentos y un mejor rendimiento de cocción, mantenga la tapa cerrada el mayor tiempo posible.

Utilice las sondas de temperatura para controlar el progreso de cocción de los alimentos sin tener que abrir la tapa.

Una parrilla de pellets se comporta de forma diferente a una parrilla de carbón o de gas durante la cocción. Puede llevar unos cuantos intentos acostumbrarse a cocinar con una parrilla de pellets, pero los resultados mejorarán con el tiempo, así como la experiencia.

Cómo apagar la parrilla de pellets

- Para apagar la parrilla de pellets después de usarla, pulse el botón de control. La pantalla se apaga y el sinfín se detiene.
- El indicador del ventilador continuará mostrándose y el ventilador continuará funcionando durante 15 minutos más después de que se apague la parrilla de pellets. Esto es para permitir que se queme el combustible restante en el brasero.
- Una vez apagado el ventilador, la parrilla de pellets permanecerá activa durante otros 5 minutos antes de apagarse por completo. Pulse el botón de cebado para apagar la parrilla de pellets.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

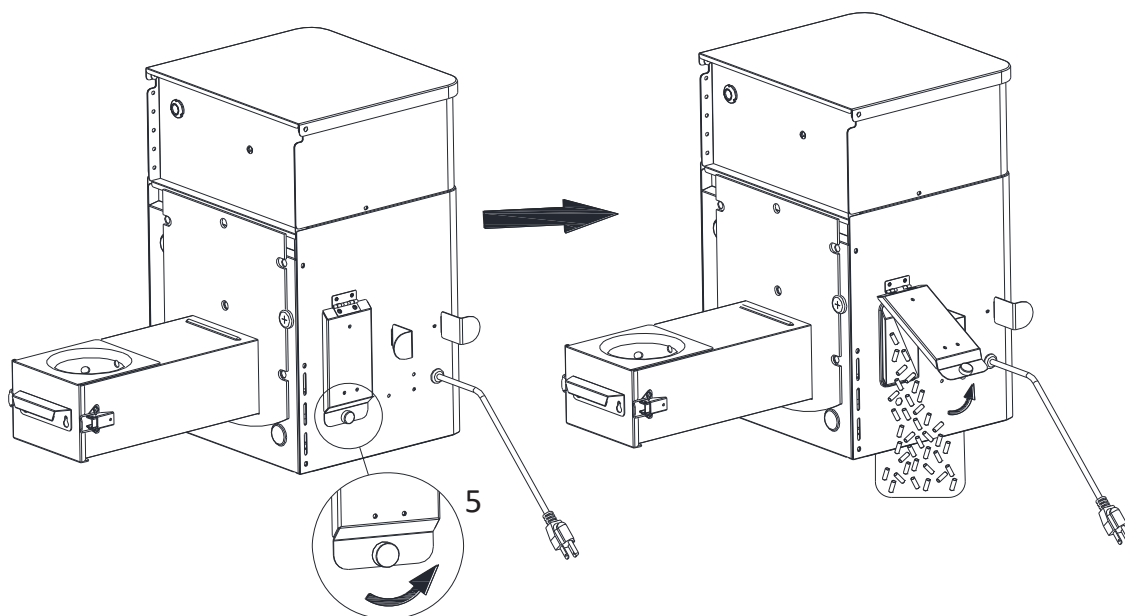
EN

- Una vez que la parrilla de pellets se ha apagado, se puede desconectar de la red eléctrica.
 - Deje que la parrilla de pellets se enfríe completamente antes de limpiarla, mantenerla y guardarla.
- Para prolongar la vida útil de la parrilla de pellets y reducir el riesgo de incendios provocados por grasa, la parrilla de pellets debe limpiarse después de cada uso de acuerdo con las instrucciones de limpieza y mantenimiento.

NOTA: Es normal que la pintura se queme en la zona alrededor del brasero debido a las altas temperaturas, especialmente con el uso repetido.

Una vez que la pintura se haya quemado, el metal que se encuentra debajo de la pintura empezará a oxidarse de forma natural. Esto es sólo algo cosmético y no provocará un problema estructural o funcional con el producto.

Limpieza de la tolva de pellets



Si la parrilla va a estar desatendida durante un largo periodo de tiempo, le recomendamos que retire los pellets que no haya utilizado.

Almacene siempre los pellets de madera lejos del calor y en un lugar seco.

6. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Alarma	Descripción del fallo	Se muestra	Nota
Alarma de baja temperatura	Si el encendido falla en 20 minutos, se emitirá una alarma o después de que el encendido sea exitoso, cuando la temperatura establecida sea mayor a 93°C, y se detecte que la temperatura es menor a 135 °F (57 °C) durante 20 minutos consecutivos, se disparará la alarma Erl.	ErL	Pulsa prolongadamente el botón de encendido para cancelar la alarma
Alarma de alta temperatura	Cuando no hay ninguna anomalía en la sonda de temperatura del horno, y el valor de la temperatura del horno es superior a 590°F (310°C), se producirá una alarma.	ErH	volver a encender
Alarma de la sonda de temperatura del horno	Si la sonda de temperatura del horno está en cortocircuito o anormalmente abierta, emitirá una alarma	ErP	Recuperación tras la resolución de problemas
Alarma del ventilador	Si no hay señal de respuesta en 3 segundos, se activará la alarma.	Err está siempre encendido, y el icono del ventilador parpadea	volver a encender
Alarma del motor	Si no hay señal de respuesta en 3 segundos, se activará la alarma.	Err está siempre encendido, y el icono del ventilador parpadea	volver a encender
Alarma de varilla de encendido	Si no hay señal de respuesta en 3 segundos, se activará la alarma.	Err está siempre encendido, y el icono del ventilador parpadea	volver a encender

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Información técnica:

N.º de modelo: S2261601GM2P Tensión: 220-240V/50Hz Salida: 250W Índice IP: IPX4 Fabricante/taller de reparación: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
--	---

REF. ADEO	2024R09P02-0007
MODELO DEL PRODUCTO	S2261601GM2P
DIMENSIONES	130*65.5*117 cm
POTENCIA NOMINAL	250 W
TENSIÓN ELÉCTRICA / FRECUENCIA ELÉCTRICA	220-240V/50Hz
CORRIENTE DE TRABAJO	1.13A
PESO DEL PRODUCTO	56.9 kg
CLASE IP	IPX4

8. 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.

9. 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.

10. 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 $+40^{\circ}\text{C}$ con una humedad relativa de hasta el 98 % (a $+25^{\circ}\text{C}$). 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

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.

11. 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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

 	ADEO Services	
	Nombre del producto	Parrilla de pellets
	Número de modelo	2024R09P02-0007
	Número de serie	
	Índice de entrada de combustible	0.80kg/H
	Potencia eléctrica	220-240V~, 50-60Hz, 220W-270W, IPX4
Si se produce un incendio: Llame a los bomberos. No: Intente mover el aparato, intente sofocar el fuego y no eche agua al fuego. Mantenga limpio el aparato. Consulte el manual de instrucciones para familiarizarse con la limpieza y el funcionamiento correcto del aparato.		
Distancia mínima entre los laterales y la parte posterior de la unidad y la construcción combustible: 600 mm desde los laterales y 1000 mm desde la parte posterior. Apto para instalación en suelos combustibles.		
PRECAUCIÓN El uso inadecuado puede provocar un incendio incontrolado. Para reducir el riesgo de incendio: Este aparato está diseñado para quemar sólo pellets (de menos de 7,5 mm de diámetro y una longitud de <30 mm). Designación: Operar sólo según las instrucciones del fabricante. No utilice nunca gasolina ni líquido para encendedores. Almacene siempre los pellets de madera lejos de aparatos que produzcan calor y de otros recipientes de combustible.		
Solo para uso en exteriores		
Lea las instrucciones antes de usar el aparato.		
Advertencia: Las piezas accesibles podrían estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.		
Fabricado en China		

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

12. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE



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



EN|FR|
ES|PT|

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

86798181

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]

ELECTRIC PELLET BARBECUE NATIERAL PELEO WITH 4 WHEELS

Product Reference|Référence produit|Referencia del producto|Referência do produto:|

86798181 - EAN Code: 3276007615425
Industrial Type Design Reference: S2261601GM2P

Product Brand|Marque Produit|Producto de marca|Marca do produto|

NATIERAL

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 n° 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|

2014_35_EU_LVD
electrical equipment designed for use within certain voltage limits (LVD)|matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension |material eléctrico destinado a utilizarse con determinados limites de tensión |material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão |

EN 62233:2008
EN 60335-2-102:2016
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017+ A1:2019+ A2:2019 + A14:2019 + A15:2021

Report No. 200619221GZU-001 issued by Intertek.

2014_30_EU EMC
Electromagnetic compatibility|compatibilité électromagnétique|compatibilidad electromagnética |compatibilidade eletromagnética |

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

Report No. 200619222GZU-001 R3 issued by Intertek.

2011_65_EU_RoHS
Restriction of hazardous substances in electrical products|Restriction des substances dangereuses dans les produits électriques|Restricción de sustancias peligrosas en equipos eléctricos.|Restrição de substâncias perigosas em equipamentos elétricos|

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2013+AMD1:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-8:2017
IEC 62321-7-2:2017
EN ISO 17075-1:2017a

Report No. 180228590c 002 issued by TUVRheinland.

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.
 - **ATENÇÃO!** Não utilize o barbecue em espaços confinados e/ou habitáveis, como por exemplo em casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos.
- Risco de morte devido a envenenamento por monóxido de carbono.
- **ATENÇÃO!** Não utilize álcool, gasolina ou qualquer outro líquido análogo para acender ou reacender o barbecue! Utilize exclusivamente o acendedor segundo a norma EN 1860-3!
 - 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.

FR

- Escolha um local perfeitamente seguro antes da sua utilização.

- Abra o capô do seu barbecue antes de o acender.

ES

- 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.

PT

- 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.

IT

- 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.

EL

- A pega do capô pode estar muito quente. Segure apenas no centro da pega. Recomenda-se o uso de uma luva de cozinha.

PL

- Certas partes deste barbecue ficam muito quentes. Tenha cuidado na presença de crianças, idosos e animais.

RU

- 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.

KZ

- 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.

UA

- 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).

RO

- Não utilize aerossóis próximo do barbecue.

- Este aparelho deve ficar distante dos materiais inflamáveis durante a sua utilização.

- Se tiver dúvidas relativamente a estas instruções, contacte o seu revendedor local.

BR

- 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.

HE

- 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.

AR

- Conserve estas instruções para uma utilização futura.

EN

2. INSTRUÇÕES SEGURANÇA ELÉTRICA

ESTE APARELHO PODE SER UTILIZADO POR CRIANÇAS COM, PELO MENOS, 8 ANOS E POR PESSOAS COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS OU SEM EXPERIÊNCIA OU CONHECIMENTOS, SE FOREM DEVIDAMENTE SUPERVISIONADAS OU SE LHES TIVEREM SIDO DADAS INSTRUÇÕES SOBRE A UTILIZAÇÃO SEGURA DO APARELHO E SE TIVEREM COMPREENDIDO OS RISCOS ENVOLVIDOS. AS CRIANÇAS NÃO DEVEM BRINCAR COM

O APARELHO. A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO NÃO DEVEM SER REALIZADAS POR CRIANÇAS SEM SUPERVISÃO.

“SE O CABO ELÉTRICO ESTIVER DANIFICADO, DEVE SER SUBSTITUÍDO PELO FABRICANTE, PELO SEU SERVIÇO PÓS-VENDA OU POR PESSOAS COM QUALIFICAÇÃO SEMELHANTE A FIM DE SE EVITAR UM PERIGO”

CUIDADO: PARA EVITAR O PERIGO DEVIDO À ATIVAÇÃO INADVERTIDA DO CORTE TÉRMICO, ESTE APARELHO NÃO DEVE SER ALIMENTADO ATRAVÉS DE UM INTERRUPTOR EXTERNO, COMO UM TEMPORIZADOR, OU SER LIGADO A UM CIRCUITO QUE É LIGADO E DESLIGADO REGULARMENTE PELO FORNECEDOR DE ELETRICIDADE”.

“O APARELHO DEVE SER ALIMENTADO ATRAVÉS DE UM DISPOSITIVO DE CORRENTE DIFERENCIAL RESIDUAL (RCD) COM UMA CORRENTE NOMINAL RESIDUAL DE OPERAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 mA”

“ADVERTÊNCIA: NÃO UTILIZAR ESTE APARELHO COM CARVÃO DE MADEIRA OU OUTRO COMBUSTÍVEL SIMILAR”

“É RECOMENDÁVEL QUE O CABO DE ALIMENTAÇÃO SEJA VERIFICADO REGULARMENTE EM RELAÇÃO A QUAISQUER SINAIS DE DANO, E A UNIDADE NÃO DEVE SER USADA SE O CABO ESTIVER DANIFICADO.”

NUNCA LIGUE OU DESLIGUE O APARELHO DA TOMADA ATRAVÉS DO CABO DE ALIMENTAÇÃO COM AS MÃOS MOLHADAS. DESLIGUE SEMPRE O APARELHO ANTES DE RETIRAR A TOMADA DA REDE ELÉTRICA.

Alimentação do barbecue

- Certifique-se de que todos os botões de controlo do barbecue estão na posição desligada antes de ligar o barbecue à rede elétrica.
- O aparelho deve ser alimentado através de um dispositivo de corrente diferencial residual (RCD) com uma corrente de funcionamento não superior a 30 mA.
- A tensão de alimentação dos dispositivos ligados à rede elétrica deve ser de 230V.
- Para garantir uma operação segura do aparelho, o utilizador deve ter lido e compreendido o presente manual de instruções antes de colocar o dispositivo em funcionamento pela primeira vez.
- Conserve o manual de instruções e de segurança num local seguro para referência futura caso seja necessário.
- Recomenda-se que o cabo de alimentação seja verificado regularmente quanto a sinais de danos e o aparelho não deve ser usado se o cabo estiver danificado.
- O aparelho só deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra de forma adequada.
- A proteção deve ser garantida por um disjuntor diferencial com uma corrente máxima nominal de fuga de 30 mA.
- Antes de ligar o aparelho, deve garantir que a ligação de rede corresponde aos dados de ligação do aparelho.
- O dispositivo só pode ser usado dentro dos limites de tensão, potência e velocidade nominal definidas (ver placa de identificação).
- Não toque na tomada da rede elétrica com as mãos molhadas! Retire a tomada da rede elétrica pela tomada e não puxando o cabo.
- Não dobre, esmague ou puxe o cabo de rede e proteja-o das arestas vivas, óleo e calor.
- Não levante a unidade pelo cabo nem a use para outra coisa que não seja a sua finalidade prevista.
- Verifique a tomada e o cabo antes de cada utilização.

FR

• Se o cabo de rede estiver danificado, puxe imediatamente a tomada da rede. • Nunca utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado.

ES

• Quando o aparelho não estiver a ser utilizado, a ficha de alimentação deve estar sempre desligada.

• Antes de ligar a ficha à corrente, certifique-se de que o aparelho está desligado.

• Antes de desligar a ficha da rede elétrica, desligue sempre o aparelho

• Ao transportar o aparelho, certifique-se de que este está desligado.

PT

• A tomada utilizada deve ser ligada à terra e estar em conformidade com os regulamentos de segurança locais. Qualquer remontagem da ficha deve ser feita de acordo com as especificações elétricas locais.

IT

• A corrente de alta tensão pode causar choques e queimaduras graves ou mesmo fatais. Se o barbecue avariar, siga as instruções do manual do utilizador do aparelho ou contacte o serviço de apoio ao cliente mais próximo para reparação. Antes de qualquer reparação, certifique-se de que desliga a alimentação elétrica.

EL

3. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DO BARBECUE A PELLETS

PL

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.

RU

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.

KZ

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

UA

PERIGO! RISCO DE EXPLOSÃO! NÃO UTILIZE ÁLCOOL, GASOLINA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO ANÁLOGO PARA ACENDER OU REATIVAR O BARBECUE!

RO

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 EM PEÇAS FECHADAS!

BR

AVISO! RISCO DE QUEIMADURAS! TOCAR APENAS NAS PEGAS DO BARBECUE COM LUVAS! USE SEMPRE LUVAS PARA AJUSTAR A ALTURA DA GRELHA, UMA VEZ QUE AS PEGAS DA GRELHA FICAM MUITO QUENTES DURANTE A UTILIZAÇÃO DO BARBECUE.

HE

Avisos

• Antes de continuar, certifique-se de entendeu bem a sessão “informações importantes” deste manual.

• Verifique as travas de segurança e se todas as peças estão seguramente fechadas ou presas antes de cada utilização.

AR

• Nunca mergulhe o cabo de alimentação com o regulador na água.

Durante o funcionamento do barbecue é estritamente proibido aceder à cuba ou ao reservatório de pellets.

EN

Verificação a ser realizada antes de ligar o aparelho

• Antes de ligar o barbecue, verifique se o ambiente à volta da ligação está seguro e que nem a ficha do barbecue nem a tomada de alimentação apresentam humidade ou fios soltos.

Escolha do combustível

- Como combustível para o barbecue, pode escolher os granulados de madeira padrão como pellets. Este tipo de combustível está disponível nas lojas. O tamanho dos granulados não deve ser superior a 0,7 cm × 3 cm. A utilização de granulados de madeira muito grandes bloqueia a alimentação do barbecue que pode ficar apagado.
- Recomendamos que armazene os seus pellets em local seco.

Primeira utilização

- Após remover todos os materiais da embalagem, lave cuidadosamente a placa ou a grelha.
- Seque completamente todas as diferentes peças.
- Coloque a funcionar o barbecue, no máximo, durante 3 a 5 minutos sem alimentos. Os resíduos do processo de fabrico podem causar odores e fumo quando o aparelho é usado pela primeira vez.

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 estão desligados (posição 0 ou - mínimo). Certifique-se de que a tomada está ligada ao barbecue e que a fonte de alimentação também está ligada.
- Rode o botão para o mais ou máximo ou para 1, 2, 3, 4, 5 para acender o barbecue.
- Nível de calor: mínimo / médio / máximo.

Cozimento na grelha

- Os pellets queimam e aquecem em função do nível de intensidade e do tipo de cozimento desejado, a ventilação espalha o calor para a grelha de cozimento. Os líquidos naturais dos alimentos produzidos durante o cozimento escorrem para o recetor de gorduras. O fumo resultante envolve o alimento, fluindo para cima, dando ao alimento o aroma único de churrasco. Para obter um cozimento mais uniforme, baixe o capô do barbecue certificando-se de que a potência está no nível mínimo. A sonda pode informar sobre o avanço do cozimento dos alimentos.
- A escolha do tipo de perfume do granulado influencia o gosto desejado.

Sondas de temperatura

- Este barbecue de pellets 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*

- Em virtude das intensas projeções de gordura, pode ocorrer o risco de chamas ou fumo. Verifique o estado da grelha e da resistência antes e durante o cozimento.
- Em caso de incêndio de gordura, siga as instruções abaixo.
- Esvazie e limpe a bandeja de gordura de todos os resíduos de cozimento após cada utilização.

Em caso de fogo de gordura/avisos:

- Mantenha todas as pessoas afastadas do barbecue e espere que as chamas se extinguam.
- Não feche o capô ou a tampa do barbecue.
- Nunca atire água para o seu barbecue. Se utilizar um extintor, este deverá 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

Coletor de cinzas

- Verifique e esvazie a bandeja de cinzas a cada vez que estiver cheia.

Fim da sessão de cozimento

- Queira limpar sistematicamente o seu barbecue após cada utilização para prevenir a acumulação das gorduras do cozimento que podem incendiar.
- Esvazie os coletores de gordura e de cinzas.

Desligar o barbecue

- Quando acabar de utilizar o barbecue, desligue o cabo de alimentação
- Espere que o barbecue esteja suficientemente frio antes de fechar o capô ou a tampa.

Funcionamento do ventilador

- O ventilador começa a funcionar assim que o barbecue de pellets é ligado. Ele funciona durante 10 minutos quando o barbecue é desligado ou quando a temperatura cai para 54 °C.

Funcionamento da haste de ignição

- Quando o barbecue for aceso pela primeira vez, mantenha premido o interruptor de ligar/desligar. Quando o motor estiver a funcionar à 1 minuto, a haste de ignição funcionará durante 8 minutos.
- O barbecue inicia o processo de acendimento novamente quando a temperatura está abaixo dos 57 °C e termina o processo de acendimento assim que a temperatura excede os 76 °C.
- Se a temperatura for inferior a 9 °C da temperatura definida (por exemplo, se a temperatura for inferior a 112 °C e a temperatura definida for 121 °C), a ignição é iniciada durante 5 minutos. A ignição é desligada assim que a temperatura cair abaixo da temperatura definida a 3 °C.

Funcionamento do motor de alimentação

- Ao alimentar o aparelho com pellets pela primeira vez, o motor desliga durante 15 segundos e depois liga durante 30 segundos para alimentar o aparelho com pellets. Uma segunda alimentação começa quando a temperatura sobe para 21 °C.
- Durante a segunda alimentação, o controlador PID integrado continua a alimentar o aparelho com granulados de madeira assim que a temperatura fica acima dos 57 °C.
- Quando a temperatura desce abaixo dos 57 °C, o motor desliga durante 15 segundos e depois liga novamente durante 30 segundos para alimentar a unidade com pellets. Se a temperatura cair abaixo dos 57 °C durante 6 minutos, o dispositivo de proteção contra a baixa temperatura do barbecue é acionado. Como resultado, o aparelho desligase e o visor acende

4. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DOS PELLETS

- Após cada utilização, retire os restos de combustível pois, uma vez dilatados sob o efeito da humidade, eles podem obstruir a alimentação dos granulados de madeira.
- 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 borife o barbecue com água enquanto as superfícies estão quentes.
- Nunca manipule as peças 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 da resistência

- A sua resistência foi ajustada para oferecer um desempenho máximo de potência.
- A resistência, uma vez fria, é limpa facilmente com um pano macio, água quente e líquido de lavar
- Nunca mergulhe o cabo de alimentação com o regulador na água.

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.

Coletor de gorduras

- 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.
- 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 antes de limpar completamente. Não mergulhe os botões e as ligações do barbecue 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

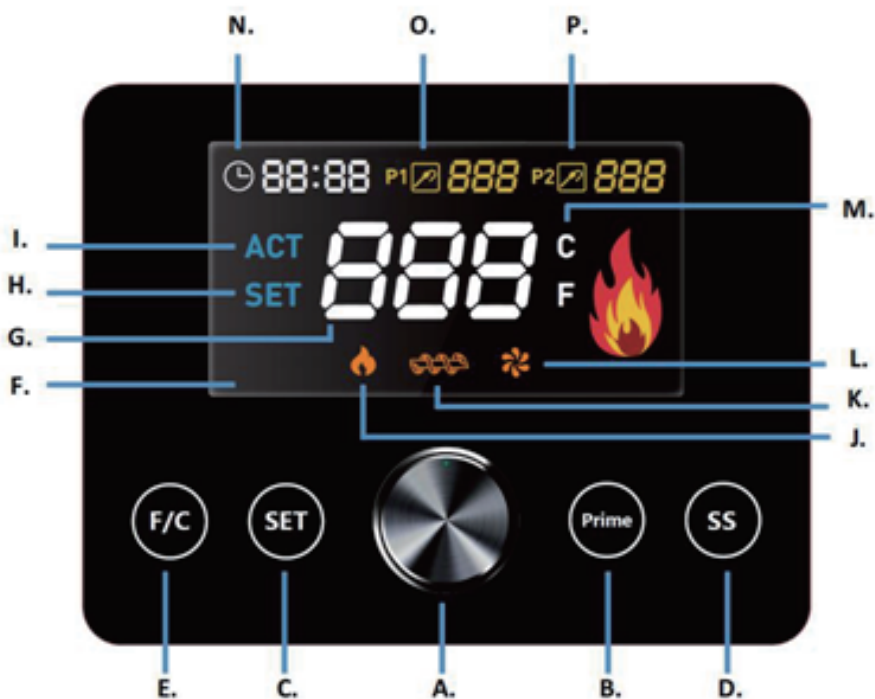
Coletor de cinzas

• Limpe com um pano mergulhado em água quente com sabão e seque.

Fixações

• Para uma melhor estabilidade e segurança, reaperte os parafusos cerca de duas semanas após a montagem. Também reaperte o produto, pelo menos, uma vez por ano para uma manutenção duradoura.

5. UTILIZACIÓN DE LA PANTALLA DE CONTROL



Artigo	Descrição	Utilização
A	Manípulo de controlo	Botão da alimentação, e permite definir e seleccionar funcionalidades e funções
B	Bolbo	Puxa as pellets do funil para o sistema de alimentação pronto a ser usado
C	Botão de definições	Acede às definições da temperatura e tempo
D	Botão Super Fumo	Aumenta a saída de fumo do grelhador, para um melhor sabor dos alimentos
E	Botão da unidade da temperatura	Altera a apresentação da temperatura entre °C e °F

F	Visor	Apresenta a temperatura, tempo e estado
G	Apresentação da temperatura atual/definida	Apresenta a temperatura interna do grelhador ou a temperatura definida para o grelhador
H	Indicador da definição	Indica que a temperatura definida do grelhador está a ser apresentada
I	Indicador da temperatura atual	Indica que a temperatura atual do grelhador está a ser apresentada
J	Indicador de ignição	Indica que a ignição está ativa
K	Indicador de alimentação	Indica que o sistema de alimentação da verruma está ativo
L	Indicador da ventoinha	Indica que a ventoinha está ativa
M	Indicador °C / °F	Indica as unidades de apresentação da temperatura
N	Visor do temporizador	Apresenta o temporizador atual da contagem decrescente
O	Apresentação da temperatura da sonda 1	Apresenta a temperatura na sonda 1
P	Apresentação da temperatura da sonda 2	Apresenta a temperatura na sonda 2

Antes da primeira utilização

Antes da utilização, retire todo o material de empacotamento. Certifique-se de que tem todos os acessórios e que o equipamento não está danificado e que foi completamente montado de acordo com as instruções de montagem. O produto deverá ser limpo de acordo com as instruções na secção Limpeza e Manutenção. Quando utilizar o grelhador a pellets pela primeira vez, poderá ser emitido um ligeiro odor. Isto é normal e acaba por desaparecer.

O grelhador a pellets deverá ser utilizado a 175 °C durante 30 minutos antes de ser usado pela primeira vez, para queimar quaisquer óleos de fabrico ou conservantes usados, e para curar a tinta.

Ligar a fonte de alimentação

- Coloque o grelhador a pellets completamente montado numa superfície plana, estável e resistente ao calor.
- Desenrole o fio da alimentação do suporte do fio, e coloque o fio e a extensão (se necessário) de acordo com as Instruções de Segurança, para se certificar de que não são criados perigos adicionais por parte dos fios.
- Ligue o grelhador a pellets a uma tomada GFI/FGCI adequada, e ligue-o.

O grelhador a pellets emite um som quando estiver ligado à alimentação, e todos os ícones aparecem brevemente no visor do painel de controlo.

Encher o funil

- Levante a tampa do funil para abrir.
- O funil deverá ser enchido até, pelo menos, 3/4 da capacidade com pellets de madeira adequadas para alimentos.

Estão disponíveis pellets de diferentes aromas para criar vários sabores de fumo nos alimentos enquanto os

cozinha.

As pellets não deverão ter mais de 3 cm de comprimento e 0,7 cm de diâmetro, pois a verruma pode não alimentar pellets maiores corretamente.

• Quando o funil estiver cheio, feche a tampa, para evitar que contaminantes e objetos estranhos se misturem com as pellets.

Ligar as sondas da temperatura

• Abra a tampa do funil e localize as entradas de ligação das sondas da temperatura.

• Retire a cobertura de borracha de uma das entradas do conector e insira o conector da ficha na extremidade do fio da sonda da temperatura na entrada.

• Passe a sonda da temperatura através da arruela de borracha na parte lateral do grelhador. A sonda da temperatura está agora pronta para ser usada. Repita com a segunda sonda da temperatura, se desejado.

NOTA:

Se a sonda da temperatura não estiver ligada, os visores da temperatura da Sonda 1 e Sonda 2 apresentam “noP”.

Os visores da temperatura da Sonda 1 e Sonda 2 não apresentam as temperaturas, e os alarmes das temperaturas não podem ser definidos até que as sondas da temperatura estejam ligadas.

Quando não forem usadas, as sondas da temperatura podem ser guardadas no compartimento do funil que contém as entradas do conector.

Preparar o grelhador a pellets

Se o grelhador a pellets for ligado pela primeira vez ou reiniciado após ter enchido novamente o funil, o sistema de verruma tem de ser armado.

• Prima e mantenha premido o bolbo até que o indicador de alimentação apareça no visor. A verruma começa a rodar e a puxar pellets do funil. O visor também apresenta uma contagem decrescente de 5 segundos enquanto o grelhador a pellets está a ser preparado.

• Quando o tempo tiver decorrido, o indicador de alimentação desaparece do visor e a preparação está completa.

Acender o grelhador a pellets

• Certifique-se de que os grelhadores e acessórios desejados são colocados no grelhador antes de o acender.

• Prima e mantenha premido o manípulo de controlo para ligar o grelhador a pellets. O visor acende e apresenta a temperatura ambiente no interior do grelhador.

• Quando o visor acender, a ponta da ignição ativa automaticamente e começa a acender quaisquer pellets na braseira. A ignição está completa quando um fumo branco pesado se dissipar.

Definir e alterar a temperatura do grelhador

• Para definir ou alterar a temperatura que o grelhador a pellets vai manter, prima o botão de definições. A temperatura pisca no visor.

• Rode o manípulo de controlo para selecionar a temperatura desejada. A temperatura pode ser definida de 75 °C a 280 °C.

• Quando a temperatura desejada for apresentada, prima o manípulo de controlo para a selecionar. O indicador luminoso de alimentação aparece no visor e a verruma começa a alimentar automaticamente as pellets para a braseira à taxa correta para manter a temperatura desejada.

Definir o tempo de cozedura

• Para definir um temporizador com contagem decrescente, prima o botão de definições para correr as opções de definição até que o indicador da hora no visor do temporizador comece a piscar.

• Rode o manípulo de controlo para selecionar o número desejado de horas. Pode selecionar 0 a 12 horas.

• Prima de novo o botão de definições para definir o temporizador em minutos. O indicador dos minutos pisca no visor do temporizador.

• Rode o manípulo de controlo para selecionar o número desejado de minutos. Pode selecionar 0 a 60 minutos.

• Prima o manípulo de controlo para definir o temporizador.

• Após ter terminado o tempo, será ouvido um som de alarme e o visor do temporizador apresenta “End” (fim). Prima o manípulo de controlo para cancelar o alarme.

Definir o alarme da temperatura (Sonda 1 / P1)

- Certifique-se de que a sonda da temperatura está ligada na entrada P1 no funil. Se não houver qualquer sonda ligada, o visor da temperatura da Sonda 1 apresenta “noP”.
- Para definir um alarme da temperatura, prima o botão de definições para correr as opções de definição até que o visor da temperatura da sonda 1 comece a piscar.
- Rode o manípulo de controlo para selecionar a temperatura desejada. A temperatura pode ser definida de 46 a 93 °C.
- Prima o manípulo de controlo para definir o alarme.
- Quando a temperatura na sonda 1 atingir a temperatura definida, será tocado um alarme. Prima o manípulo de controlo para cancelar o alarme.

Definir o alarme da temperatura (Sonda 2 / P2)

- Certifique-se de que a sonda da temperatura está ligada na entrada P2 no funil. Se não houver qualquer sonda ligada, o visor da temperatura da Sonda 2 apresenta “noP”.
- Para definir um alarme da temperatura, prima o botão de definições para correr as opções de definição até que o visor da temperatura da sonda 2 comece a piscar.
- Rode o manípulo de controlo para selecionar a temperatura desejada. A temperatura pode ser definida de 46 a 93 °C.
- Prima o manípulo de controlo para definir o alarme.
- Quando a temperatura na sonda 2 atingir a temperatura definida, será tocado um alarme. Prima o manípulo de controlo para cancelar o alarme.

Modo de Super Fumo

Aumenta a quantidade de fumo libertado durante a cozedura, para adicionar sabores do fumo aos alimentos.

- Prima o botão de super fumo para ligar o modo de super fumo. “S-S” será apresentado no painel de controlo enquanto o modo de super fumo estiver ativo.
- O modo de super fumo pode ser desligado selecionando uma nova temperatura do grelhador.

Alterar as unidades da temperatura

- Para alterar as temperaturas apresentadas no painel de controlo entre °C e °F, prima o botão F/C para alternar entre as duas unidades.

Cozinhar com o grelhador a pellets

- Quando o grelhador a pellets for acendido, mantenha a tampa fechada e permita ao grelhador atingir a temperatura de cozedura definida.
 - Quando a temperatura de cozedura for atingida, mantenha a tampa fechada durante mais 15 minutos. Isto ajuda a esterilizar o interior do grelhador e as superfícies de contacto com os alimentos após ter guardado o grelhador a pellets.
 - Passados 15 minutos, abra a tampa e coloque os alimentos a serem cozinhados no grelhador, e comece a cozinhar.
 - Para um melhor sabor dos alimentos e desempenho de cozedura, mantenha a tampa fechada o máximo de tempo possível.
- Use as sondas da temperatura para monitorizar o progresso de cozedura do alimento sem ter de abrir a tampa. Um grelhador a pellets comporta-se de forma diferente de um grelhador a carvão ou a gás durante a cozedura. Pode precisar de algumas tentativas para se habituar a cozinhar com um grelhador a pellets, mas os resultados melhoram com o passar do tempo e experiência.

Apagar o grelhador a pellets

- Para desligar o grelhador a pellets após a utilização, prima o manípulo de controlo. O visor desliga-se e a verruma pára.
 - O indicador da ventoinha continua ativo e a ventoinha continua a funcionar durante mais 15 minutos após o grelhador a pellets ser desligado. Isto permite que o combustível restante na braseira seja queimado.
 - Quando a ventoinha se desligar, o grelhador a pellets permanece ativo durante mais 5 minutos antes de se desligar por completo. Prima o bolbo para desligar o grelhador a pellets.
 - Quando o grelhador a pellets for desligado, pode retirar a ficha da tomada.
 - Deixe o grelhador a pellets arrefecer por completo antes de proceder à limpeza, manutenção e armazenamento.
- Para prolongar o tempo de vida do grelhador a pellets e reduzir o risco de fogo na gordura, o grelhador a

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

pellets deverá ser limpo após cada utilização, de acordo com as instruções de Limpeza e Manutenção.

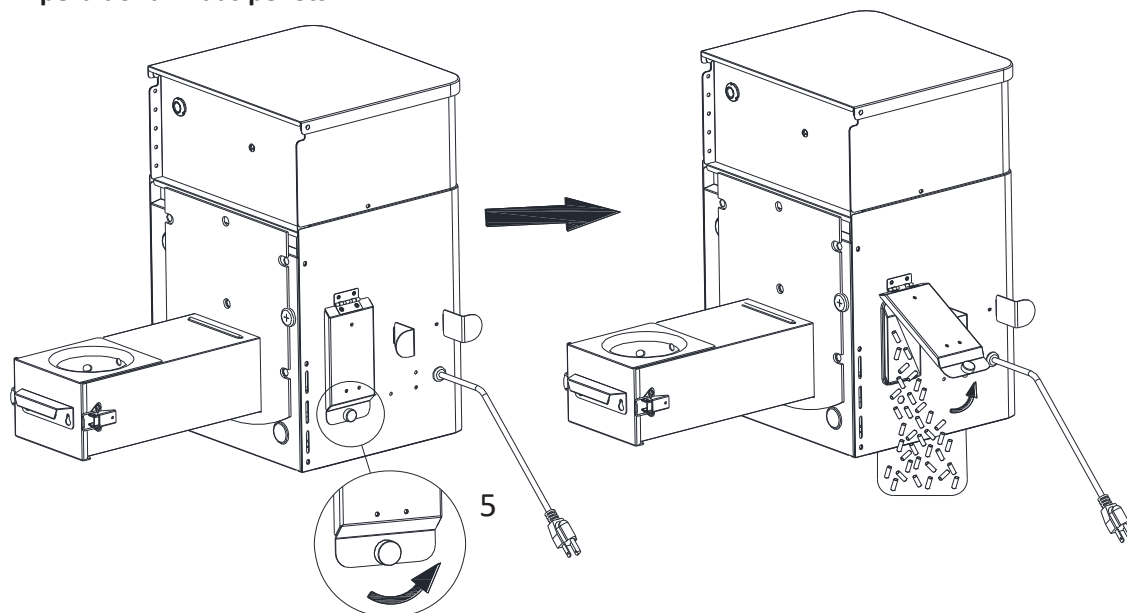
NOTA: É normal que a tinta se queime na área em redor da braseira, devido às altas temperaturas envolvidas, especialmente com uma utilização repetida.

Quando a tinta ficar queimada, o metal por baixo da tinta começa naturalmente a enferrujar. Isto é apenas um problema cosmético e não cria problemas estruturais ou funcionais no produto.

ES

PT

Limpeza do funil das pellets



IT

EL

PL

RU

KZ

Se não usar o grelhador durante um longo período de tempo, recomendamos que retire as pellets que não utilizar.

Guarde sempre as pellets de madeira afastadas do calor e num local seco.

UA

RO

BR

HE

AR

EN

6. GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Alarme	Descrição da falha	Apresentação	Nota
Alarmede temperatura baixa .	Se a ignição falhar no espaço de 20 minutos, um alarme toca ou, após a ignição ser ativada com sucesso quando a temperatura definida for superior a 93 °C, e a temperatura detetada for inferior a 57 °C. durante 20 minutos consecutivos, o alarme Erl será ativado.	ErL	Mantenha premido o botão da alimentação para cancelar o alarme.
Alarme de temperatura alta.	Quando não houver qualquer anomalia na sonda da temperatura da braseira e o valor da temperatura da braseira for superior a 310 °C , um alarme será ativado.	ErH	Ligue de novo.
Alarme da sonda da temperatura da braseira.	Se a sonda da temperatura da braseira sofrer um curto-circuito ou for aberta de forma anormal, será ativado um alarme.	ErP	Recuperação após resolução de problemas

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

Alarme da ventoinha.	Se não houver qualquer sinal de feedback no espaço de 3 segundos, será ativado um alarme.	“Err” está sempre ligado, e o ícone da ventoinha está a piscar.	Ligue de novo.
Alarme do motor.	Se não houver qualquer sinal de feedback no espaço de 3 segundos, será ativado um alarme.	“Err” está sempre ligado, e o ícone da ventoinha está a piscar.	Ligue de novo.
Alarme do pau de ignição.	Se não houver qualquer sinal de feedback no espaço de 3 segundos, será ativado um alarme.	“Err” está sempre ligado, e o ícone da ventoinha está a piscar.	Ligue de novo.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Informações técnicas:

N.º do modelo: S2261601GM2P Tensão: 220-240V/50Hz Saída: 250W Índice IP: IPX4 Fabricante/Reparação: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
---	---

ADEO REF.	2024R09P02-0007
MODELO DO PRODUTO	S2261601GM2P
DIMENSÕES	130*65.5*117 cm
POTÊNCIA NOMINAL	250 W
TENSÃO ELÉTRICA/FREQUÊNCIA ELÉTRICA	220-240V/50Hz
CORRENTE DE FUNCIONAMENTO	1.13A
PESO DO PRODUTO	56.9 kg
CLASSE IP	IPX4

8. 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.

9. 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.

10. 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.

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

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.

11. 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 terremotos, tsunamis, surtos de energia, tornados ou trovoadas severas.

Se tiver alguma dúvida sobre a instalação ou utilização do seu dispositivo, por favor contacte o departamento de serviço da sua loja.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

 	ADEO Services	
	Nom du produit	Grelhador a pellets
	Nome do produto	2024R09P02-0007
	Número de série	
	Taxa de entrada de combustível	0.80kg/H
	Classificação elétrica	220-240V~,50-60Hz, 220W-270W,IPX4
Se ocorrer fogo: Contacte os bombeiros. Não: Tente mover o aparelho, tente abafar o fogo nem verta água para o fogo. Mantenha o aparelho limpo. Consulte o manual de instruções para proceder à limpeza e a uma utilização adequada.		
O espaço mínimo em redor e na parte traseira da unidade até materiais combustíveis é de 600 mm nas partes laterais e 1000 mm na parte traseira. Adequado para ser instalado em pisos combustíveis.		
CUIDADO Uma utilização inadequada pode dar origem a um fogo descontrolado. Para reduzir o risco de incêndio: Este aparelho foi criado para queimar apenas pellets (com menos de 7,5 mm de diâmetro e um comprimento inferior a 30 mm). Designação: Utilize apenas conforme as instruções do fabricante. Nunca use gasolina nem líquido para isqueiros. Guarde sempre as pellets de madeira afastadas de aparelhos que produzam calor e outros recipientes de combustível.		
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		

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

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

12. DECLARAÇÃO CE DE CONFORMIDADE



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



EN[FR]
ES[PT]

Product Model[Modèle du produit][Modelo de producto][Modelo do produto]

86798181

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 - Descripción][Tipo de produto - Descrição]

ELECTRIC PELLET BARBECUE NATIERAL PELEO WITH 4 WHEELS

Product Reference[Référence produit][Referencia del producto][Referência do produto]

86798181 - EAN Code: 3276007615425
Industrial Type Design Reference: S2261601GM2P

Product Brand[Marque Produit][Producto de marca][Marca do produto]

NATIERAL

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[...]

References to the relevant harmonised standards used or references to the specifications in relation to which conformity is declared[...]

When applicable, the name and number of notified body number[...]

2014_35_EU_LVD
electrical equipment designed for use within certain voltage limits (LVD)[...]

EN 62233:2008
EN 60335-2-102:2016
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017+ A1:2019+ A2:2019 + A14:2019 + A15:2021

Report No. 200619221GZU-001 issued by Intertek.

2014_30_EU EMC
Electromagnetic compatibility[compatibilité électromagnétique][compatibilidad electromagnética][compatibilidade eletromagnética]

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

Report No. 200619222GZU-001 R3 issued by Intertek.

2011_65_EU_RoHS
Restriction of hazardous substances in electrical products[...]

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2013+AMD1:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-8:2017
IEC 62321-7-2:2017
EN ISO 17075-1:2017a

Report No. 180228590c 002 issued by TÜV Rheinland.

Compiled, signed by and on behalf of[Compilé, signé par et au nom de][Compilado, firmado por y en nombre de][Compilado, assinado por em nome de]

Eric LEMOINE
International Project Quality Leader

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

ADEO Services SAS
135 Rue Sadi Carnot
CS00001
59790 RONCHIN



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

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

- ATTENZIONE! Evitare di utilizzare il barbecue all'interno di spazi confinati e/o abitabili come ad esempio abitazioni,

tende, roulotte, camper e imbarcazioni. Rischio di morte dovuta ad avvelenamento da monossido di carbonio.

• ATTENZIONE! Evitare di utilizzare alcol, benzina o qualunque altro liquido analogo per accendere o ravvivare il barbecue. Utilizzare esclusivamente un accendifuoco conforme alla norma 1860-3.

• 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

- 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. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA ELETTRICA

L'APPARECCHIO PUÒ ESSERE UTILIZZATO DA BAMBINI DI ETÀ SUPERIORE AGLI 8 ANNI E DA PERSONE CON CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE OPPURE PRIVE DI UNA SUFFICIENTE ESPERIENZA O CONOSCENZA DELL'APPARECCHIO, PURCHÉ SIANO ADEGUATAMENTE SORVEGLIATI O SIANO STATI ISTRUITI SULL'USO DELL'APPARECCHIO IN SICUREZZA E NE ABBIANO COMPRESO I RISCHI. I BAMBINI NON DEVONO GIOCARE CON L'APPARECCHIO. LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE A CURA DELL'UTILIZZATORE NON POSSONO ESSERE SVOLTE DA BAMBINI CHE NON SONO SORVEGLIATI.

SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DOVESSE DANNEGGIARSI, PER SCONGIURARE QUALUNQUE PERICOLO DOVRÀ ESSERE SOSTITUITO DAL PRODUTTORE, DAL SUO SERVIZIO DI ASSISTENZA POST-VENDITA O DA ALTRO PERSONALE QUALIFICATO.

ATTENZIONE: PER SCONGIURARE QUALUNQUE PERICOLO DOVUTO AL RIARMO INTEMPESTIVO DEL FUSIBILE TERMICO, QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE ALIMENTATO TRAMITE INTERRUOTTORE ESTERNO, COME AD ESEMPIO UN TEMPORIZZATORE, OPPURE ESSERE CONNESSO A UN CIRCUITO COSTANTEMENTE MESSO INTENSIONE E FUORI TENSIONE DAL FORNITORE DI ENERGIA ELETTRICA.

È OPPORTUNO CHE L'APPARECCHIO SIA ALIMENTATO TRAMITE DISPOSITIVO DIFFERENZIALE A CORRENTE RESIDUA (RCD) CON CORRENTE DIFFERENZIALE NOMINALE D'INTERVENTO NON SUPERIORE A 30 mA.

ATTENZIONE: EVITARE DI UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO CON CARBONE DI LEGNA O ALTRO COMBUSTIBILE ASSIMILATO.

SI RACCOMANDA DI ISPEZIONARE REGOLARMENTE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE PER INDIVIDUARE QUALUNQUE TRACCIA DI DETERIORAMENTO; NEL CASO IN CUI IL CAVO DOVESSE ESSERE DANNEGGIATO, EVITARE DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

EVITARE DI COLLEGARE O SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA PRESA ELETTRICA TRAMITE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE CON LE MANI BAGNATE. SPEGNERE SEMPRE L'APPARECCHIO PRIMA TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.

Alimentazione del barbecue

- Verificare che tutte le manopole del barbecue siano in posizione di arresto prima di collegarlo alla presa di corrente.
- È opportuno che l'apparecchio sia alimentato tramite dispositivo differenziale a corrente residua (RCD) con corrente differenziale nominale d'intervento non superiore a 30 mA.
- La tensione di alimentazione delle apparecchiature collegate alla rete elettrica dovrà coprire 230 V.
- Per garantire un uso sicuro dell'apparecchio, l'utilizzatore dovrà aver letto e compreso le presenti modalità d'uso preliminarmente alla prima accensione dello stesso.
- Conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso, oltre che le istruzioni di sicurezza, in modo da poterle consultare in caso di necessità.
- Si raccomanda di ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per individuare qualunque traccia di deterioramento; nel caso in cui il cavo dovesse essere danneggiato, evitare di utilizzare l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa dotata di messa a terra regolamentare.
- La protezione deve essere garantita da un interruttore differenziale sensibile a corrente nominale di dispersione di max 30 mA.
- Prima di collegare l'apparecchio è necessario assicurarsi che la presa di corrente corrisponda ai dati di raccordo riportati sullo stesso.

- L'apparecchio deve essere utilizzato entro i limiti di soglia definiti in materia di tensione, di potenza e di velocità nominale (vedi targhetta segnaletica).
- Evitare di toccare la spina con le mani bagnate! Rimuovere la spina estraendola direttamente dalla presa e non tirando dal cavo di alimentazione.
- Evitare di piegare, schiacciare o strappare il cavo di alimentazione; tenerlo protetto da angoli taglienti, sostanze oleose e calore.
- Evitare di sollevare l'apparecchio tirandolo per il cavo di alimentazione; utilizzare quest'ultimo solo per gli scopi ai quali è destinato.
- Prima di ogni uso, controllare presa e cavo di alimentazione.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, scollegare immediatamente la spina. Evitare di utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato.
- Scollegare sempre la spina quando l'apparecchio non è in funzione.
- Prima di collegare la spina, verificare che l'apparecchio non sia sotto tensione.
- Prima di scollegare la spina, spegnere sempre l'apparecchio.
- Nel caso in cui l'apparecchio dovesse essere trasportato, assicurarsi che non sia sotto tensione.
- La presa di corrente utilizzata deve essere dotata di messa a terra, oltre che conforme alla normativa locale in materia di sicurezza. Qualunque nuovo assemblaggio della presa deve essere effettuato in conformità alle specifiche elettriche locali.
- La corrente elettrica ad alta tensione potrebbe provocare shock e gravi ustioni, perfino mortali. Nel caso in cui il barbecue dovesse guastarsi, è necessario seguire le istruzioni riportate sul manuale d'uso dell'apparecchio o contattare l'assistenza clienti più vicina per la riparazione. Prima di qualunque riparazione, assicurarsi di interrompere l'alimentazione elettrica.

3. CONSIGLI DI IMPIEGO DEL BARBECUE A PELLET

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 PELLET DEVE ESSERE POSIZIONATO ALL'ESTERNO, IN LUOGO APERTO E BEN VENTILATO, LONTANO DA MATERIALI INFIAMMABILI.

PERICOLO! RISCHIO DI ESPLOSIONE! EVITARE DI UTILIZZARE ALCOL, BENZINA O QUALUNQUE ALTRO LIQUIDO ANALOGO PER ACCENDERE O RAVVIVARE IL BARBECUE!

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!

AVVERTENZA! RISCHIO DI USTIONI! IMPUGNARE LA MANOPOLA DEL BARBECUE ESCLUSIVAMENTE CON DEI GUANTI! INDOSSARE SEMPRE DEI GUANTI PER REGOLARE LA GRIGLIA IN ALTEZZA, DAL MOMENTO CHE LE SUE IMPUGNATURE DIVENTANO ROVENTI QUANDO IL BARBECUE È IN FUNZIONE.

Avvertenze

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

- Prima di ogni uso, verificare che i blocchi di sicurezza e tutti gli altri elementi siano chiusi o ben fissati tra loro.
- Evitare di immergere il cavo di alimentazione con il suo regolatore nell'acqua.
- Quando il barbecue è in funzione, evitare assolutamente di accedere al coperchio o al serbatoio del pellet.

Controlli da effettuare prima di accendere l'apparecchio

- Prima di accendere il barbecue, verificare che la zona circostante al collegamento elettrico sia stata messa in sicurezza e che né la presa, né la spina presentino tracce di umidità o fili scoperti.

Scelta del combustibile

- Utilizzare come combustibile per il barbecue granulato di legno standard per pellet. Tale tipologia di combustibile è facilmente reperibile in commercio. La dimensione dei granuli non deve essere superiore a 0,7 cm x 3 cm. L'uso di granuli di legno troppo grandi potrebbe soffocare l'alimentazione del barbecue, che finirebbe per spegnersi.

Si raccomanda di immagazzinare il pellet in un luogo asciutto.

Primo utilizzo

- Rimuovere tutti i componenti dagli imballaggi e lavare accuratamente la piastra o la griglia.
- Asciugare accuratamente tutti i vari componenti.
- Mettere in funzione il barbecue per 3/5 minuti alla massima potenza, senza alimenti. In occasione del primo uso, i residui di fabbricazione potrebbero emanare odori e fumo.

Accensione del barbecue

- Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo. Evitare di accendere il barbecue con il coperchio chiuso.
- Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione di arresto (posizione 0 o al minimo). Verificare che il barbecue sia ben collegato alla presa e messo sotto tensione sulla sezione di rete.
- Per accendere il barbecue, ruotare la manopola verso il segno +, verso il segno max, oppure verso le posizioni 1, 2, 3, 4, 5.
- Livello di calore: minimo/medio/massimo.

Cottura su griglia

- Il pellet brucia e scalda in base al livello di intensità e del tipo di cottura desiderata; la ventilazione diffonde il calore verso la griglia. I succhi naturali prodotti dagli alimenti durante la cottura colano verso la vaschetta raccogli grasso. 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 minimo. La sonda può essere d'aiuto per informarsi sul livello di cottura delle pietanze.
- La scelta del tipo di essenza del granulato influirà sulla percezione del gusto ricercato.

Sonde di temperatura

- Il barbecue a pellet 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*

- In caso di intensi gocciolamenti di grasso, potrebbero insorgere rischi di fiammate o di fumo.
- Prima e durante la cottura, verificare lo stato della griglia e della resistenza.

FR

- In caso di fiammate dovute ai grassi di cottura, sarà necessario agire in base alle seguenti istruzioni.
- Dopo ogni uso, svuotare e pulire la vaschetta raccogli grasso da tutti i residui di cottura.

ES

In caso di fiammate dovute al grasso/avvertenze:

- 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.

PT

IT

Cassetto raccogli cenere

- Ispezionare e svuotare il cassetto raccogli cenere ogni volta che è pieno.

EL

Fine della fase di cottura

- Dopo ogni uso, pulire sistematicamente il barbecue, in modo da evitare l'accumulo di grasso di cottura che potrebbe incendiarsi.
- Svuotare la vaschetta raccogli grasso e il cassetto raccogli cenere.

PL

Spegnimento del barbecue

- Una volta terminato l'uso del barbecue, scollegare il cavo di alimentazione.
- Prima di chiudere la cupola o il coperchio, attendere che il barbecue si sia sufficientemente raffreddato.

RU

KZ

Funzionamento del ventilatore

- Il ventilatore si accende non appena il barbecue a pellet è in funzione. Ha un ciclo di funzionamento di 10 minuti che parte quando il barbecue è spento o quando la temperatura dello stesso scende a 54 °C.

UA

Funzionamento della candeletta di accensione

- In occasione della prima accensione, mantenere premuto l'interruttore On/Off. Dopo che il motore sarà stato in funzione per 1 minuto, la candeletta di accensione si attiverà per 8 minuti.
- Il barbecue lancerà un nuovo processo di accensione quando la temperatura scenderà sotto i 57 °C, per poi interromperlo nel momento in cui essa supererà i 76 °C.
- Quando la temperatura scende sotto i 9 °C rispetto alla temperatura programmata (ad esempio: in caso di temperatura inferiore ai 112 °C per una temperatura programmata di 121 °C), il processo di accensione si riattiverà per 5 minuti. Una volta riportata la temperatura sopra i 3 °C rispetto a quella programmata, il processo di accensione si interromperà nuovamente.

RO

BR

HE

Funzionamento del motore di alimentazione

- Al momento del primo riempimento in granulato di legno dell'apparecchio, il motore si spegnerà per 15 secondi, per poi riaccendersi per 30 secondi, in modo da alimentare lo stesso in granulato di legno. Una seconda alimentazione in granulato avverrà non appena la temperatura sarà aumentata di 21 °C.
- In occasione della seconda alimentazione, il regolatore PID integrato continuerà ad alimentare l'apparecchio in granulato di legno tutte le volte in cui la temperatura oltrepasserà i 57 °C.
- Quando la temperatura scende sotto i 57 °C, il motore si spegnerà per 15 secondi, per poi riaccendersi per 30 secondi, in modo da alimentare lo stesso in granulato di legno. Nel caso in cui la temperatura dovesse scendere sotto i 57 °C per almeno 6 minuti, entrerebbe in funzione il dispositivo contro le temperature troppo basse del barbecue. Di conseguenza, il barbecue si spegnerebbe visualizzando l'avviso sul display.

AR

EN

4. CURA E MANUTENZIONE DEL PELLET

- Dopo ogni uso, rimuovere il combustibile rimasto, poiché una volta dilatato a causa dell'umidità, potrebbe ostruire il passaggio degli altri granuli di legno.
- 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 al riparo 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 della resistenza

- La resistenza è stata calcolata per offrire la massima performance in potenza.
- Una volta raffreddata, la resistenza può essere pulita agevolmente per mezzo di un panno morbido, acqua calda e detergente per stoviglie.
- Evitare di immergere il cavo di alimentazione con il suo regolatore nell'acqua.

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.
- 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. Evitare di immergere i comandi e il cablaggio elettrico del barbecue nell'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.

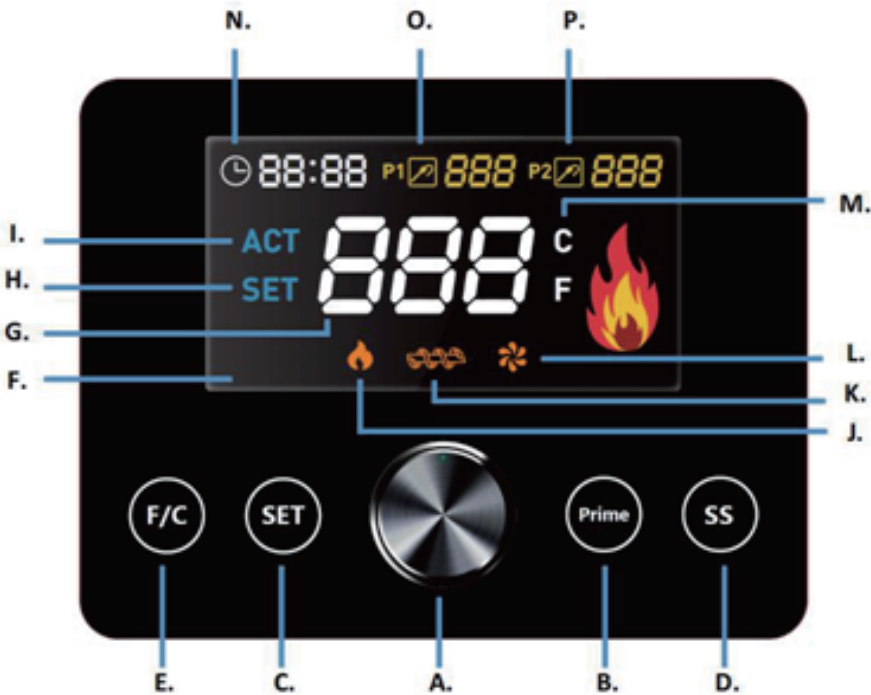
Cassetto raccogli cenere

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

Fissaggi

- Per una maggiore stabilità e per la sicurezza dell'utilizzatore, stringere viti e bulloni circa due settimane dopo il montaggio. Per una manutenzione a lungo termine, procedere con tale operazione almeno una volta all'anno.

5. USO DEL DISPLAY DI CONTROLLO



Elemento	Descrizione	Utilizzo

A	Manopola di comando	Pulsante per accendere e spegnere e per effettuare l'impostazione e la selezione di caratteristiche e funzioni
B	Pulsante Prime	Per prelevare i pellet dalla tramoggia e inserirli nel sistema di alimentazione pronti per l'uso
C	Pulsante Set	Per effettuare le impostazioni di temperatura e orari
D	Pulsante Super Smoke	Per incrementare l'emissione di fumo della griglia, per una migliore aromatizzazione del cibo
E	Pulsante scelta unità di misura della temperatura	Per modificare la visualizzazione della temperatura da °C a °F o viceversa
F	Schermo del display	Mostra informazioni su temperatura, ora e stato
G	Visualizzazione della temperatura attuale / impostata	Mostra la temperatura interna della griglia o la temperatura della griglia impostata
H	Indicatore temperatura impostata	Indica che viene visualizzata la temperatura impostata della griglia
I	Indicatore temperatura attuale	Indica che viene visualizzata la temperatura attuale della griglia
J	Indicatore di accensione	Per indicare che il dispositivo di accensione è attivo
K	Indicatore di alimentazione	Per indicare che il sistema di alimentazione a coclea è attivo
L	Spia ventola	Per indicare che la ventola è attiva
M	Indicatore °C / °F	Per indicare l'unità di misura della visualizzazione della temperatura
N	Visualizzazione timer	Mostra il conto alla rovescia attuale del timer
O	Visualizzazione temperatura della sonda 1	Mostra la temperatura rilevata dalla sonda 1
P	Visualizzazione della temperatura della sonda 2	Mostra la temperatura rilevata dalla sonda 2

Prima del primo utilizzo

FR

Prima dell'uso, rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Verificare che tutti gli accessori siano completi e che l'apparecchiatura non sia danneggiata e sia stata completamente assemblata secondo le istruzioni di montaggio. Il prodotto deve essere pulito secondo le istruzioni indicate nella sezione Pulizia e manutenzione. Quando si utilizza il barbecue a pellet per la prima volta potrebbe essere emesso un leggero odore. Ciò è del tutto normale e presto scomparirà.

ES

Il barbecue a pellet deve essere fatto funzionare a 175°C per 30 minuti prima di essere utilizzato per la prima volta per bruciare eventuali oli di fabbricazione e conservanti utilizzati e polimerizzare la verniciatura.

PT

Collegamento dell'alimentazione elettrica

- Posizionare il barbecue a pellet completamente assemblato su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
 - Srotolare il cavo di alimentazione dal gancio relativo e sistemare sia il cavo di alimentazione che la prolunga (se richiesta) in conformità con le istruzioni di sicurezza per garantire che i cavi non creino ulteriori pericoli.
 - Collegare il barbecue a pellet a un'alimentazione di rete GFI/GFCI idonea e accenderlo.
- Quando viene collegata l'alimentazione, il barbecue a pellet emette un segnale acustico e tutte le icone vengono visualizzate brevemente sul pannello di controllo.

IT

EL

Riempimento della tramoggia

- Sollevare il coperchio della tramoggia per aprirlo
 - La tramoggia deve essere riempita almeno per 3/4 con pellet di legno per uso alimentare.
- Sono disponibili diversi tipi di pellet aromatizzati per creare una gamma di sapori di affumicatura nel cibo durante la cottura.
- I pellet non devono essere più lunghi di 3 cm e devono avere un diametro non maggiore di 0,7 cm poiché la coclea potrebbe non alimentare correttamente i pellet più grandi.
- Una volta che la tramoggia è stata riempita, chiudere il coperchio per evitare che contaminanti e oggetti estranei si possano mescolare con i pellet.

PL

RU

Collegamento delle sonde di temperatura

- Aprire il coperchio della tramoggia e individuare le prese dei connettori per le sonde di temperatura.
- Rimuovere la copertura in gomma da una delle prese del connettore e inserire nella presa il connettore jack posto all'estremità del filo della sonda di temperatura.
- Far passare la sonda di temperatura attraverso l'anello di tenuta in gomma sul fianco della griglia. La sonda di temperatura è ora pronta per l'uso. Ripetere l'operazione per la seconda sonda di temperatura, se lo si desidera.

UA

NOTA:

Se una sonda di temperatura non è collegata, le visualizzazioni della temperatura della sonda 1 e della sonda 2 mostreranno "noP".

Finché le sonde della temperatura non sono collegate, le visualizzazioni della temperatura della sonda 1 e della sonda 2 non visualizzeranno le temperature e gli allarmi di temperatura non potranno essere impostati.

Quando non utilizzate, le sonde di temperatura possono essere riposte nella partizione della tramoggia che contiene le prese dei connettori.

RO

BR

Adescamento del barbecue a pellet

Se il barbecue a pellet viene avviato per la prima volta o riavviato dopo che la tramoggia è stata riempita, sarà necessario adescare il sistema della coclea.

- Tenere premuto il pulsante Prime finché l'indicatore di alimentazione non appare sullo schermo del display. La coclea inizierà a ruotare e inizierà ad aspirare pellet dalla tramoggia. Lo schermo del display mostrerà anche un conto alla rovescia di 5 minuti mentre il barbecue a pellet si sta adescando.
- Una volta scaduto il timer, l'indicatore di alimentazione scomparirà dallo schermo del display e l'adescamento sarà completato.

HE

AR

Accensione del barbecue a pellet

- Assicurarsi che le griglie e gli accessori desiderati siano inseriti nel barbecue prima dell'accensione.
- Tenere premuta la manopola di comando per accendere il barbecue a pellet. Il display si illuminerà e mostrerà

EN

la temperatura ambiente all'interno della griglia.

- Una volta che il display si è acceso, la punta del dispositivo di accensione si attiverà automaticamente e inizierà ad accendere i pellet nel braciere. L'accensione sarà completa una volta che il pesante fumo bianco si sarà dissipato.

Impostazione e modifica della temperatura della griglia

- Per impostare o modificare la temperatura che manterrà il barbecue a pellet, premere il pulsante Set.

L'indicazione della temperatura lampeggerà sullo schermo del display.

- Ruotare la manopola di comando per selezionare la temperatura desiderata. La temperatura può essere impostata da 75 a 280°C.

- Una volta visualizzata la temperatura desiderata, premere la manopola di comando per impostarla.

L'indicatore luminoso di alimentazione apparirà sullo schermo del display e la coclea inizierà ad alimentare automaticamente i pellet nel braciere alla velocità corretta per mantenere la temperatura desiderata.

Impostazione del timer di cottura

- Per impostare un timer per il conto alla rovescia, premere il pulsante di impostazione per scorrere le opzioni di impostazione fino a quando l'indicatore delle ore sul display del timer inizia a lampeggiare.

- Ruotare la manopola di comando per selezionare il numero di ore desiderato. È possibile selezionare 0-12 ore.

- Premere nuovamente il pulsante Set per impostare i minuti del timer. L'indicatore dei minuti lampeggerà sul display del timer.

- Ruotare la manopola di comando per selezionare il numero di minuti desiderato. È possibile selezionare 0-60 minuti.

- Premere la manopola di comando per impostare il timer.

- Una volta trascorso il tempo, suonerà un allarme e il display del timer mostrerà "Fine". Premere la manopola di comando per cancellare l'allarme.

Impostazione Allarme Temperatura (Sonda 1 / P1)

- Assicurarsi che una sonda di temperatura sia collegata al jack P1 nella tramoggia. Se non è collegata alcuna sonda, il display della temperatura della sonda 1 mostrerà "noP".

- Per impostare un allarme di temperatura, premere il pulsante Set per scorrere le opzioni di impostazione fino a quando la visualizzazione della temperatura della sonda 1 inizia a lampeggiare.

- Ruotare la manopola di comando per selezionare la temperatura desiderata. La temperatura può essere impostata da 46 a 93°C.

- Premere la manopola di comando per impostare l'allarme.

- Quando la temperatura della sonda 1 raggiunge la temperatura impostata, suonerà un allarme. Premere la manopola di comando per cancellare l'allarme.

Impostazione Allarme Temperatura (Sonda 2 / P2)

- Assicurarsi che una sonda di temperatura sia collegata al jack P2 nella tramoggia. Se non è collegata alcuna sonda, il display della temperatura della sonda 2 mostrerà "noP".

- Per impostare un allarme di temperatura, premere il pulsante Set per scorrere le opzioni di impostazione fino a quando la visualizzazione della temperatura della sonda 2 inizia a lampeggiare.

- Ruotare la manopola di comando per selezionare la temperatura desiderata. La temperatura può essere impostata da 46 a 93°C.

- Premere la manopola di comando per impostare l'allarme.

- Quando la temperatura della sonda 2 raggiunge la temperatura impostata, suonerà un allarme. Premere la manopola di comando per cancellare l'allarme.

Modalità Super Smoke

Aumenta la quantità di fumo rilasciato durante la cottura per aggiungere sapori di affumicatura al cibo.

- Premere il pulsante Super Smoke per attivare la modalità Super Smoke. Quando la modalità Super Smoke è attiva, sul pannello di controllo verrà visualizzato "S-S".

- La modalità Super Smoke può essere disattivata impostando una nuova temperatura della griglia.

Modifica dell'unità di misura della temperatura

- Per passare dalla visualizzazione delle temperature sul pannello di controllo in °C a quella in °F o viceversa, premere il pulsante F/C.

Cucinare con il barbecue a pellet

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

- Una volta che il barbecue a pellet si è acceso, tenere chiuso il coperchio e lasciare che la griglia raggiunga la temperatura di cottura impostata.
 - Una volta raggiunta la temperatura di cottura impostata, tenere il coperchio chiuso per altri 15 minuti. Questo aiuterà a sterilizzare l'interno della griglia e le superfici a contatto con gli alimenti dopo che il barbecue a pellet è stato riposto.
 - Dopo 15 minuti, aprire il coperchio e posizionare il cibo da cuocere sulla griglia e iniziare la cottura.
 - Per valorizzare al massimo il sapore del cibo e avere le migliori prestazioni di cottura mantenere il coperchio chiuso il più possibile.
- Usare le sonde di temperatura per monitorare l'avanzamento della cottura del cibo senza dover aprire il coperchio.
- Un barbecue a pellet si comporterà diversamente da un barbecue a carbone o a gas durante la cottura. Potrebbero essere necessari alcuni tentativi per abituarsi a cucinare con un barbecue a pellet, ma i risultati miglioreranno con il tempo e l'esperienza.

Spegnimento del barbecue a pellet

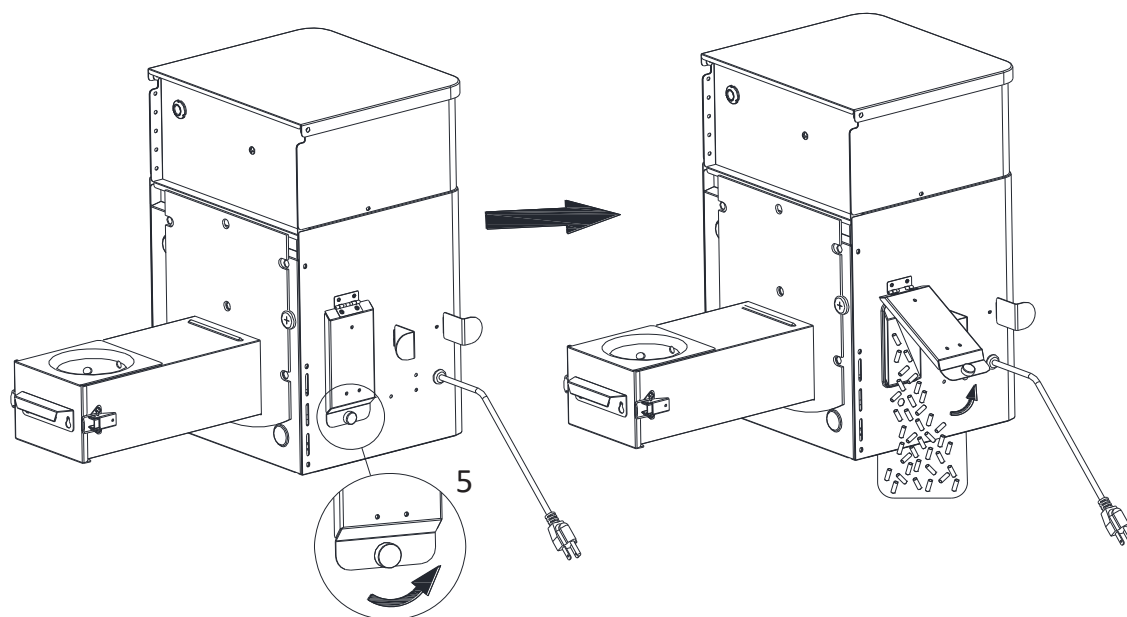
- Per spegnere il barbecue a pellet dopo l'uso, premere la manopola di comando. Lo schermo del display si spegnerà e la coclea si fermerà
- L'indicatore della ventola continuerà a essere visualizzato e la ventola continuerà a funzionare per altri 15 minuti dopo lo spegnimento del barbecue a pellet. Questo per consentire al carburante rimanente nel braciere di bruciare
- Una volta spenta la ventola, il barbecue a pellet rimarrà attivo per altri 5 minuti prima di spegnersi del tutto. Premere il pulsante Prime per spegnere il barbecue a pellet.
- Una volta che il barbecue a pellet si è spento, è possibile scollegare l'alimentazione di rete.
- Lasciare raffreddare completamente il barbecue a pellet prima della pulizia, della manutenzione e prima di riporlo.

Per prolungare la durata del barbecue a pellet e ridurre il rischio di incendio di residui di unto o grasso, il barbecue a pellet deve essere pulito dopo ogni utilizzo secondo le istruzioni per la pulizia e la manutenzione.

NOTA: È normale che la vernice venga bruciata nell'area intorno al braciere a causa delle alte temperature coinvolte, specialmente con l'uso ripetuto.

Una volta che la vernice è bruciata, il metallo sotto la vernice inizierà naturalmente ad arrugginire. Questo è un inconveniente solo estetico e non causerà alcun problema strutturale o funzionale con il prodotto.

Pulizia della tramoggia dei pellet



Se il barbecue rimarrà inutilizzato per un lungo periodo di tempo, si consiglia di rimuovere i pellet non usati. Conservare sempre i pellet di legno lontano da fonti di calore e in un luogo asciutto.

6. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Allarme	Descrizione del guasto	Visualizzazione	Nota
Allarme temperatura bassa	Se entro 20 minuti non si verifica l'accensione, verrà emesso un allarme. Analogamente, ad accensione avvenuta, se la temperatura impostata è superiore a 93 °C e la temperatura rilevata è inferiore a 57 °C. per 20 minuti consecutivi, verrà attivato l'allarme Erl.	ErL	Premere a lungo il pulsante di alimentazione per cancellare l'allarme.
Allarme temperatura alta	Quando non ci sono anomalie nella sonda di temperatura del forno e il valore della temperatura del forno è superiore a 310 °C, si verificherà un allarme.	ErH	ricollegare l'alimentazione
Allarme sonda temperatura forno	Se la sonda di temperatura del forno è in cortocircuito o segnala circuito aperto anomalo, viene attivato un allarme	ErP	Ripristino dopo la risoluzione dei problemi

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

Allarme ventola	Se non c'è segnale di feedback entro 3 secondi, viene attivato un allarme	Err è sempre attivo e l'icona della ventola lampeggia	ricollegare l'alimentazione
Allarme motore	Se non c'è segnale di feedback entro 3 secondi, viene attivato un allarme	Err è sempre attivo e l'icona della ventola lampeggia	ricollegare l'alimentazione
Allarme bacchetta di accensione	Se non c'è segnale di feedback entro 3 secondi, viene attivato un allarme	Err è sempre attivo e l'icona della ventola lampeggia	ricollegare l'alimentazione

7. SPECIFICHE TECNICHE

Informazioni tecniche:

N° del modello: S2261601GM2P Tensione: 220-240V/50Hz Uscita: 250W Indice di protezione IP: IPX4 Produttore/Riparatore: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
--	---

RIF. ADEO	2024R09P02-0007
MODELLO DEL PRODOTTO	S2261601GM2P
DIMENSIONI	130*65.5*117 cm
POTENZA NOMINALE	250 W
TENSIONE ELETTRICA/FREQUENZA ELETTRICA	220-240V/50Hz
CORRENTE DI FUNZIONAMENTO	1.13 A
PESO DEL PRODOTTO	56.9 kg
GRADO DI PROTEZIONE IP	IPX4

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

8. 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 raccogliatrici 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 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.

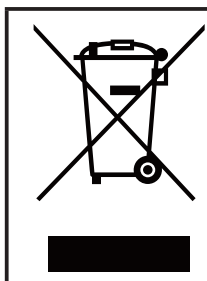
Anche se il barbecue dovesse essere coperto con una custodia protettiva, sarà necessario ispezionarlo regolarmente, poiché l'eventuale formazione di umidità e condensa potrebbe deteriorarlo. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue e l'interno della custodia protettiva. Potrebbe anche succedere che residui di grasso si deteriorino su alcune parti dello stesso. In questo caso, sarà necessario pulirlo con acqua saponata molto calda.

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.

9. 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.

10. 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.

11. GARANZIA

Condizioni di garanzia

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

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

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

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

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

Esclusioni di garanzia

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

I seguenti casi sono specificamente esclusi:

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

SPECIFICHE TECNICHE

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

 	ADEO Services	
	Nome del prodotto	Griglia pellet
	Modello	2024R09P02-0007
	Numero di serie	
	Tasso di consumo di combustibile	0.80kg/H
	Tasso elettrico	220-240V~,50-60Hz, 220W-270W,IPX4
Se si verifica un incendio: Chiamare i vigili del fuoco. Non provare a spostare l'apparecchio, a soffocare il fuoco e non buttare acqua sul fuoco. Mantenere l'apparecchio pulito. Vedere il manuale di istruzioni per la pulizia e il corretto funzionamento.		
Distanza minima lateralmente e dal retro dell'unità alla parete: 600 mm dai lati e 1000 mm dal retro. Idoneo per l'installazione su pavimenti combustibili.		
AVVERTENZE L'uso improprio può causare incendi incontrollati. Per ridurre il rischio di incendio: Questo apparecchio è destinato a bruciare solo pellet (diametro inferiore a 7,5 mm; lunghezza <30 mm). Designazione: Utilizzare solo secondo le istruzioni del produttore. Non usare mai benzina né liquidi per accendini. Conservare sempre i pellet di legno lontano da apparecchi che producono calore e altri contenitori di combustibile.		
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		

12. ICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE



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



IT|PO|
GR|RO|

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

86798181

La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante|Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta.|Επιτυχώς 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|

ELECTRIC PELLET BARBECUE MATERIAL PELEO WITH 4 WHEELS

Riferimento del prodotto|Referențe produktu|Αναφορά προϊόντος|Referință produs|

86798181 - EAN Code: 3276007615425
Industrial Type Design Reference: S2261601GM2P

Marca del prodotto|Marka produktu|Μάρκα προϊόντος|Marcă a produsului|

MATERIAL

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 odnosnymi wymaganiami unijnego prawodawstwa harmonizacyjnego|Ο στόχος της δήλωσης που περιγράφεται παραπάνω είναι σύμφωνος με τη σχετική ενωσιακή νομοθεσία ενσωμάτωσης|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 odnosnych norm zharmonizowanych, które zastosowano, lub do specyfikacji, w odniesieniu do których deklarowana jest zgodność|Μετα των σχετικών ενσωματωμένων προτύπων που χρησιμοποιούνται ή μετρία 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|

2014_35_EU_LVD
materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione|elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia|ηλεκτρολογικού υλικού που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί εντός ορισμένων ορίων τάσης|echipamentelor electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune|

EN 62233:2008
EN 60335-2-102:2016
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019 + A15:2021

Report No. 200619221GZU-001 issued by Intertek.

2014_30_EU EMC
compatibilità elettromagnetica|kompatybilności elektromagnetycznej|ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα|compatibilitatea electromagnetică|

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

Report No. 200619222GZU-001 R3 issued by Intertek.

2011_65_EU_RoHS
Restrizione di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche|Ograniczenie niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym|Περιορισμός επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό εξοπλισμό|Restricționarea substanțelor periculoase în echipamentele electrice|

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2013 + AMD1:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-8:2017
IEC 62321-7-2:2017
EN ISO 17075-1:2017a

Report No. 180228590c 002 issued by TUV Rheinland.

Compilato, firmato in vece e per conto di|Opracowano, podpisano w imieniu|Συντάχθηκε, υπογράφη 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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN



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!** Αυτή η ψησταριά θα αναπτύξει υψηλές θερμοκρασίες. Μην τη μετακινείτε κατά τη χρήση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην αφήνετε την ψησταριά κοντά σε παιδιά και κατοικίδια.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε περιορισμένο ή/και κατοικήσιμο χώρο, για παράδειγμα σε σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα, βάρκες.

Υπάρχει κίνδυνος θανάτου από δηλητηρίαση με μονοξείδιο του άνθρακα.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, βενζίνη ή οποιοδήποτε άλλο παρόμοιο υγρό για να ανάψετε ή να ενεργοποιήσετε ξανά την ψησταριά! Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά αναπτήρα που συμμορφώνεται με το πρότυπο EN 1860-3!
- 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ ΗΛΙΚΙΑΣ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 8 ΕΤΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΜΕ ΜΕΙΩΜΕΝΕΣ ΣΩΜΑΤΙΚΕΣ, ΑΙΣΘΗΤΗΡΙΑΚΕΣ Η ΝΟΗΤΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Η ΠΟΥ ΔΕΝ ΔΙΑΘΕΤΟΥΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ Η ΓΝΩΣΗ, ΕΦΟΣΟΝ ΕΠΙΒΛΕΠΟΝΤΑΙ ΣΩΣΤΑ Η ΕΑΝ ΤΟΥΣ ΕΧΟΥΝ ΔΟΘΕΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΕΧΟΥΝ ΚΑΤΑΝΟΗΣΕΙ ΤΟΥΣ ΣΧΕΤΙΚΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ. ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΑΙΖΟΥΝ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ. Ο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΧΡΗΣΤΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΒΛΕΨΗ.

ΕΑΝ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ, ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ, ΤΟΝ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟ ΣΕΡΒΙΣ Η ΠΑΡΟΜΟΙΑ ΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΑΤΟΜΑ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΑΠΟΦΕΥΧΘΕΙ ΤΟ ΕΝΔΕΧΟΜΕΝΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ.

«ΠΡΟΣΟΧΗ: ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΑΠΟΦΕΥΧΘΕΙ ΟΠΟΙΟΣΔΗΠΟΤΕ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΚΟΥΣΙΑ ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΤΗΣ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ ΔΙΑΚΟΠΗΣ, ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΡΟΦΟΔΟΤΕΙΤΑΙ ΜΕΣΩ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΔΙΑΚΟΠΤΗ, ΟΠΩΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ, Η ΝΑ ΣΥΝΔΕΕΤΑΙ ΣΕ ΚΥΚΛΩΜΑ ΠΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΔΟΤΕΙΤΑΙ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΔΕΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΤΑΚΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ.»

«Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΡΟΦΟΔΟΤΕΙΤΑΙ ΜΕΣΩ ΔΙΑΤΑΞΗΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΔΙΑΡΡΟΗΣ (DR) ΜΕ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΕΝΤΑΣΗ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ ΤΑ 30 mA»

«ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΥΤΗ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΕ ΞΥΛΟΚΑΡΒΟΥΝΟ Η ΠΑΡΟΜΟΙΑ ΚΑΥΣΙΜΗ ΥΛΗ»

«ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΣΗΜΑΔΙΑ ΖΗΜΙΑΣ. Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΑΝ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ.»

ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΕΛΕΓΧΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΣΗΜΑΔΙΑ ΖΗΜΙΑΣ ΚΑΙ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΑΝ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ." ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΙΝ ΒΓΑΛΕΤΕ ΤΟ ΦΙΣ.

Ηλεκτρική τροφοδοσία της ψησταριάς

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά χειρισμού της ψησταριάς είναι στη θέση απενεργοποίησης πριν συνδέσετε την ψησταριά στο ρεύμα.
- Η συσκευή πρέπει να τροφοδοτείται μέσω διάταξης ρεύματος διαρροής (DR) με ονομαστική ένταση υπολειπόμενου ρεύματος που δεν υπερβαίνει τα 30 mA.
- Η τάση τροφοδοσίας των συσκευών που είναι συνδεδεμένες στο δίκτυο πρέπει να φτάνει τα 230 V.
- Για την ασφαλή χρήση αυτής της συσκευής, ο χρήστης πρέπει να έχει διαβάσει και κατανοήσει αυτό το εγχειρίδιο χρήσης πριν τη χρησιμοποιήσει για πρώτη φορά.
- Φυλάξτε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και τις οδηγίες ασφαλείας, ώστε να μπορέσετε να τις συμβουλευτείτε εάν χρειαστεί.
- Συνιστάται να ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν σημάδια ζημιάς. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε πρίζα με γείωση που συμμορφώνεται με τους απαραίτητους κανονισμούς.
- Η προστασία πρέπει να παρέχεται από διακόπτη γείωσης με μέγιστο ονομαστικό ρεύμα διαρροής 30 mA.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση δικτύου αντιστοιχεί στα δεδομένα σύνδεσης της συσκευής.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο εντός των ορίων που ορίζονται ως προς την τάση, την ισχύ και την ονομαστική ταχύτητα (βλ. την πινακίδα με τα στοιχεία).

- Μην αγγίζετε το φιν με βρεγμένα χέρια! Βγάλτε το φιν από την πρίζα, όχι τραβώντας το καλώδιο.
- Μην λυγίζετε, μην συνθλίβετε ή μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες, λάδι και θερμότητα.
- Μην σηκώνετε τη συσκευή από το καλώδιό της και μην τη χρησιμοποιείτε για σκοπούς άλλους από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.
- Ελέγξτε το φιν και το καλώδιο πριν από κάθε χρήση.
- Σε περίπτωση ζημιάς στο καλώδιο τροφοδοσίας, αποσυνδέστε αμέσως το φιν από την πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο.
- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, αποσυνδέετε πάντα το φιν από την πρίζα.
- Πριν συνδέσετε το φιν, ελέγξτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
- Πριν αποσυνδέσετε το φιν, να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή.
- Κατά τη μεταφορά της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι απενεργοποιημένη.
- Η πρίζα που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι γειωμένη και να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Οποιαδήποτε επανασυναρμολόγηση της πρίζας πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις τοπικές ηλεκτρικές προδιαγραφές.
- Το ρεύμα υψηλής τάσης μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ηλεκτροπληξία και εγκαύματα, ακόμη και θάνατο. Εάν η ψησταριά χαλάσει, ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης της συσκευής ή επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών για επισκευή. Πριν από οποιαδήποτε επισκευή, πρέπει να βεβαιώνετε ότι έχετε αποσυνδέσει την παροχή ρεύματος.

3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΜΕ ΠΕΛΕΤ

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 ΜΕ ΠΕΛΕΤΗ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΑΙ ΣΕ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΑΙ ΚΑΛΑ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ, ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΕΥΦΛΕΚΤΑ ΥΛΙΚΑ.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΡΗΞΗΣ! ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ, ΒΕΝΖΙΝΗ Η ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΠΑΡΟΜΟΙΟ ΥΓΡΟ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΑΨΕΤΕ Η ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΞΑΝΑ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ!

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ! ΠΙΑΝΕΤΕ ΤΙΣ ΛΑΒΕΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΜΟΝΟ ΜΕ ΓΑΝΤΙΑ! ΝΑ ΦΟΡΑΤΕ ΠΑΝΤΑ ΓΑΝΤΙΑ ΓΙΑ ΝΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΖΕΤΕ ΤΟ ΥΨΟΣ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΘΩΣ ΟΙ ΛΑΒΕΣ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΘΕΡΜΑΙΝΟΝΤΑΙ ΠΟΛΥ ΟΤΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ.

Προειδοποιήσεις

- Πριν συνεχίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κατανοήσει την ενότητα «Σημαντικές πληροφορίες» αυτού του εγχειριδίου.
- Ελέγχετε τις ασφάλειες και ότι όλα τα εξαρτήματα είναι κλειστά ή στερεωμένα μεταξύ τους πριν από κάθε χρήση.
- Μην βυθίζετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος με τον ρυθμιστή σε νερό.

FR

• Ενώ η ψησταριά βρίσκεται σε λειτουργία, απαγορεύεται αυστηρά η πρόσβαση στη δεξαμενή ή στο δοχείο που περιέχει τα πέλετ.

ES

Έλεγχος πριν τεθεί σε λειτουργία η συσκευή

• Πριν ανάψετε την ψησταριά, ελέγξτε ότι ο περιβάλλον χώρος σε άμεση γειτνίαση με την ηλεκτρική σύνδεση είναι ασφαλής και ότι ούτε η πρίζα ούτε το φις εμφανίζουν υγρασία ή έχουν γυμνά καλώδια.

PT

Επιλογή καυσίμου

• Ως καύσιμο για την ψησταριά θα πρέπει να επιλέξετε πέλετ ξύλου με τυπικό μέγεθος συσφαιρωμάτων. Αυτός ο τύπος καυσίμου διατίθεται στο εμπόριο. Το μέγεθος των συσφαιρωμάτων δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 0,7 cm × 3 cm. Η χρήση συσφαιρωμάτων ξύλου που είναι πολύ μεγάλα εμποδίζει την τροφοδοσία της ψησταριάς που μπορεί να σβήσει.

IT

• Συνιστάται να αποθηκεύετε το πέλετ σε ξηρό μέρος.

EL

Πρώτη χρήση

• Αφού αφαιρέσετε όλα τα υλικά συσκευασίας και πλύνετε καλά την πλάκα ή τη σχάρα
• Στεγνώστε καλά όλα τα διαφορετικά μέρη.
• Λειτουργήστε την ψησταριά στο μέγιστο για 3 έως 5 λεπτά και χωρίς φαγητό. Τα υπολείμματα από τη διαδικασία κατασκευής μπορεί να προκαλέσουν οσμές και καπνό όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά.

PL

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 είναι απενεργοποιημένα (θέση 0 ή - ή στην ελάχιστη ρύθμιση). Ελέγξτε ότι το φις είναι σωστά συνδεδεμένο στην ψησταριά και ότι είναι συνδεδεμένο στο ηλεκτρικό δίκτυο.
• Γυρίστε το κουμπί προς το συν ή τη μέγιστη ρύθμιση ή προς το 1, 2, 3, 4, 5 για να ανάψετε την ψησταριά.
• Επίπεδο θερμότητας: ελάχιστο / μεσαίο / μέγιστο.

RU

KZ

UA

Ψήσιμο στη σχάρα

• Το πέλετ καίγεται και θερμαίνεται ανάλογα με το επίπεδο έντασης και τον τύπο ψησίματος που θέλετε, ο εξαερισμός διαχέει τη θερμότητα προς τη σχάρα ψησίματος. Τα φυσικά ζουμιά των τροφίμων που παράγονται κατά το ψήσιμο ρέουν στον υποδοχέα λίπους. 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 ομοιόμορφο, κατεβάστε το καπάκι της ψησταριάς, φροντίζοντας ώστε οι καυστήρες να είναι στην ελάχιστη φωτιά. Ο αισθητήρας μπορεί να σας ενημερώσει για την πρόοδο του ψησίματος του φαγητού.
• Η επιλογή του αρώματος του πέλετ επηρεάζει την επιθυμητή γεύση.

RO

BR

HE

Ανιχνευτές θερμοκρασίας

• Αυτή η ψησταριά με πέλετ 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 δηλυκή υποδοχή που βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου. Η θερμοκρασία του φαγητού που πρόκειται να ψηθεί εμφανίζεται στην οθόνη LCD.

AR

EN

Έλεγχος της φωτιάς *πολύ σημαντικό*

• Μετά από έντονες πιτσιλιές λίπους, μπορεί να προκύψει κίνδυνος φλόγας ή καπνού.
• Ελέγξτε την κατάσταση της ψησταριάς και της αντίστασης πριν και κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

- Σε περίπτωση που δημιουργηθεί φωτιά από λίπος, παρακαλούμε να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες.
- Αδειάζετε και καθαρίζετε το συρτάρι συλλογής λίπους από κάθε υπολείμματα ψησίματος μετά από κάθε χρήση.

Σε περίπτωση φωτιάς από λίπος/προειδοποιήσεις:

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

Συλλέκτης τέφρας

- Ελέγχετε και αδειάζετε το συλλέκτη τέφρας κάθε φορά που γεμίζει.

Αφού τελειώσετε το ψήσιμο

- Καθαρίζετε πάντα την ψησταριά μετά από κάθε χρήση, για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους από το μαγείρεμα που θα μπορούσε να πάρει φωτιά.
- Αδειάζετε τους συλλέκτες λίπους και στάχτης.

Κλείσιμο της ψησταριάς

- Όταν ολοκληρώσετε τη χρήση της ψησταριάς, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος
- Περιμένετε μέχρι η ψησταριά να κρυώσει αρκετά πριν κλείσετε το καπάκι ή το κάλυμμα.

Λειτουργία ανεμιστήρα

- Ο ανεμιστήρας τίθεται σε λειτουργία μόλις ενεργοποιηθεί η ψησταριά με πέλετ. Λειτουργεί για 10 λεπτά όταν το γκριλ είναι σβηστό ή η θερμοκρασία πέσει στους 54°C.

Λειτουργία της ράβδου ανάφλεξης

- Όταν ανάβετε για πρώτη φορά, κρατήστε πατημένο το διακόπτη ON/OFF. Μετά από 1 λεπτό λειτουργίας του κινητήρα, η ράβδος ανάφλεξης λειτουργεί για 8 λεπτά.
- Η ψησταριά ξεκινά ξανά τη διαδικασία ανάφλεξης όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από τους 57°C και τερματίζει τη διαδικασία ανάφλεξης όταν η θερμοκρασία ξεπεράσει τους 76°C.
- Όταν η θερμοκρασία είναι 9°C χαμηλότερη από την προγραμματισμένη (για παράδειγμα: σε περίπτωση θερμοκρασίας χαμηλότερης από 112°C ενώ η προγραμματισμένη θερμοκρασία είναι 121°C), η ανάφλεξη ανάβει για 5 λεπτά. Η ανάφλεξη σβήνει μόλις η θερμοκρασία φτάσει τους 3°C κάτω από την προγραμματισμένη θερμοκρασία.

Λειτουργία κινητήρα τροφοδοσίας

- Όταν η συσκευή τροφοδοτηθεί για πρώτη φορά με συσφαιρώματα ξύλου, ο κινητήρας σβήνει για 15 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, ανάβει για 30 δευτερόλεπτα ώστε να τροφοδοτήσει τη συσκευή με συσφαιρώματα ξύλου. Μια δεύτερη τροφοδοσία ξεκινά όταν η θερμοκρασία έχει αυξηθεί κατά 21°C.
- Κατά τη δεύτερη παροχή, ο ενσωματωμένος ρυθμιστής PID συνεχίζει να τροφοδοτεί τη συσκευή με συσφαιρώματα ξύλου μόλις η θερμοκρασία ξεπεράσει τους 57°C.
- Όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από τους 57°C, ο κινητήρας σβήνει για 15 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, ανάβει για 30 δευτερόλεπτα για να τροφοδοτήσει τη συσκευή με συσφαιρώματα ξύλου. Εάν η θερμοκρασία πέσει κάτω από τους 57°C για 6 λεπτά, ενεργοποιείται η συσκευή προστασίας χαμηλής θερμοκρασίας της ψησταριάς. Ως αποτέλεσμα, η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται η οδόν.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

4. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΕΛΕΤ

- Μετά από κάθε χρήση, αφαιρείτε τα υπολείμματα καυσίμου επειδή όταν διασταλούν από την επίδραση της υγρασίας, μπορεί να εμποδίσουν την παροχή του πέλετ.
- 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 βάζονται 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 φινιρίσμα 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 της αντίστασης

- Η αντίσταση έχει ρυθμιστεί ώστε να παρέχει μέγιστη απόδοση ισχύος.
- Μόλις κρυώσει, η αντίσταση μπορεί να καθαριστεί πολύ εύκολα με μαλακό πανί, ζεστό νερό και απορρυπαντικό.
- Μην βυθίζετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος με τον ρυθμιστή σε νερό.

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.

Συλλέκτης λίπους

- 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.
- 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 πριν καθαρίσετε επιμελώς. Μην εμβυθίζετε τα κουμπιά και τους συνδέσμους της ψησταριάς σε 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 φινιρίσμα της ψησταριάς σας. Στεγνώνετε καλά μετά τον καθαρισμό για να αποφύγετε τη σκουριά.

Συλλέκτης τέφρας

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

Εξαρτήματα στερέωσης

- Για καλύτερη σταθερότητα και για την ασφάλειά σας, ξανασφίξτε τις βίδες και τα μπουλόνια περίπου δύο εβδομάδες μετά τη συναρμολόγηση. Επίσης, ξανασφίξτε το προϊόν τουλάχιστον μία φορά το χρόνο για μακροχρόνια συντήρηση.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

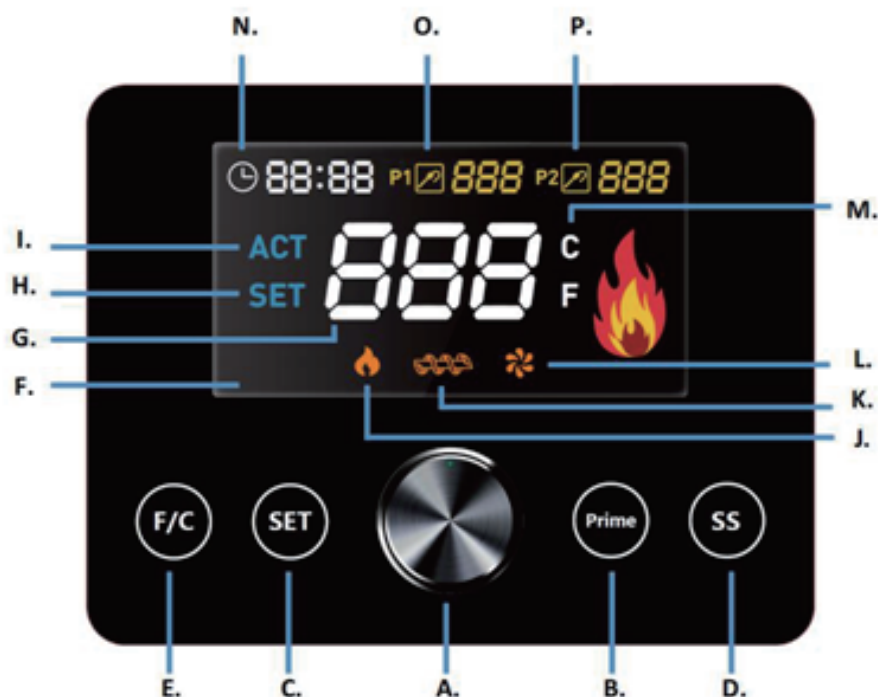
BR

HE

AR

EN

5. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Στοιχείο	Περιγραφή	Χρήση
A	Περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης	Κουμπί λειτουργίας, καθώς και ρύθμιση και επιλογή χαρακτηριστικών και λειτουργιών.
B	Κουμπί Prime	Άντληση πέλλετ από τη χοάνη και μεταφορά τους στο σύστημα τροφοδοσίας για χρήση.
C	Κουμπί Set	Πρόσβαση στη θερμοκρασία και στις ρυθμίσεις ώρας
D	Κουμπί SS (Super Smoke)	Αύξηση της εξόδου καπνού από την σχάρα, για βελτιωμένη προσθήκη γεύσης στο φαγητό.
E	Κουμπί εναλλαγής μονάδων θερμοκρασίας	Αλλάξετε τη θερμοκρασία από °C σε °F
F	Οθόνη εμφάνισης ενδείξεων	Εμφάνιση πληροφοριών θερμοκρασίας, ώρας και κατάστασης.
G	Ένδειξη πραγματικής/επιλεγμένης θερμοκρασίας	Εμφάνιση εσωτερικής θερμοκρασίας ψησταριάς ή επιλεγμένης θερμοκρασίας ψησταριάς
Y	Ένδειξη SET (ρυθμισμένη θερμοκρασία)	Υποδεικνύει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία της ψησταριάς.

I	Ένδειξη ACT (πραγματική θερμοκρασία)	Υποδεικνύει την πραγματική θερμοκρασία της ψησταριάς.
J	Ένδειξη ανάφλεξης	Υποδεικνύει ότι ο αναφλεκτήρας είναι ενεργός.
K	Ένδειξη τροφοδοσίας	Υποδεικνύει ότι το είναι ενεργό το σύστημα τροφοδοσίας Auger
		Feed είναι ενεργό.
M	Ένδειξη ανεμιστήρα	Υποδεικνύει ότι ο ανεμιστήρας είναι ενεργός.
M	Ένδειξη °C / °F	Υποδεικνύει τις μονάδες θερμοκρασίας που εμφανίζονται
N	Οθόνη χρονοδιακόπτη	Εμφανίζει την τρέχουσα ρύθμιση αντίστροφης μέτρησης
O	Ένδειξη θερμοκρασίας αισθητήρα 1	Εμφανίζει τη θερμοκρασία από τον Αισθητήρα 1
P	Ένδειξη θερμοκρασίας αισθητήρα 2	Εμφανίζει τη θερμοκρασία από τον Αισθητήρα 2

Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από τη χρήση, απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας. Ελέγξτε ότι περιλαμβάνονται όλα τα εξαρτήματα και ότι ο εξοπλισμός δεν έχει ζημιές και ότι έχει συναρμολογηθεί πλήρως, σύμφωνα με τις οδηγίες συναρμολόγησης. Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Καθαρισμός και συντήρηση».

Κατά την πρώτη χρήση της ψησταριάς με πέλλετ, μπορεί να εμφανιστεί μια ελαφριά μυρωδιά. Αυτό είναι φυσιολογικό και σύντομα θα εξασθενίσει.

Η ψησταριά πέλλετ πρέπει να λειτουργήσει στους 175 °C επί 30 λεπτά, πριν από την πρώτη χρήση της, ώστε καούν τυχόν λάδια κατασκευής και συντηρητικά, και να γίνει σκλήρυνση της βαφής.

Σύνδεση στην παροχή ρεύματος

- Τοποθετήστε την πλήρως συναρμολογημένη ψησταριά πέλλετ σε μια επίπεδη, σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια.

- Ξετυλίξτε το καλώδιο ρεύματος από τον γάντζο του καλωδίου και τοποθετήστε το κύριο καλώδιο, καθώς και το καλώδιο επέκτασης (αν χρειαστεί), σύμφωνα με τις οδηγίες ασφαλείας, για να διασφαλιστεί ότι δεν δημιουργείται κίνδυνος από τα καλώδια.

- Συνδέστε την ψησταριά πέλλετ στην κεντρική παροχή ρεύματος, η οποία πρέπει να διαθέτει κατάλληλο διακόπτη κυκλώματος για προστασία από βλάβες, και θέστε τη σε λειτουργία.

Όταν συνδεθεί με το ρεύμα η ψησταριά, θα ακουστεί ένας οξύς ήχος «μπιπ» και θα εμφανιστούν για λίγο όλα τα εικονίδια στην οθόνη του πίνακα ελέγχου.

Γέμισμα της χοάνης

- Σηκώστε το καπάκι της χοάνης για να την ανοίξετε.

- Η χοάνη πρέπει να είναι γεμάτη τουλάχιστον κατά 3/4 με ξύλινο πέλλετ, καλής ποιότητας.

Διατίθενται στην αγορά πέλλετ διαφορετικών αρωμάτων, για ποικιλία καπνιστών γεύσεων, κατά το μαγείρεμα του φαγητού.

Τα πέλλετ δεν πρέπει να έχουν μήκος πάνω από 3 cm και διάμετρο πάνω από 0,7 cm, γιατί το σύστημα τροφοδοσίας δεν θα μπορεί να τροφοδοτήσει σωστά, με μεγαλύτερα πέλλετ.

- Μόλις γεμίσει η χοάνη, κλείστε το καπάκι, για να αποτραπεί η είσοδος ξένων αντικειμένων και

μολυσματικών παραγόντων στο πέλλετ.

Σύνδεση των αισθητήρων θερμοκρασίας

- Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης και εντοπίστε τις υποδοχές σύνδεσης των αισθητήρων θερμοκρασίας.
- Αφαιρέστε το ελαστικό κάλυμμα από τον έναν αισθητήρα και εισαγάγετε το βύσμα σύνδεσης στο άκρο του καλωδίου του αισθητήρα θερμοκρασίας μέσα στην υποδοχή.
- Περάστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας μέσα από την ελαστική ροδέλα στο πλάι της ψησταριάς. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι έτοιμος για χρήση. Επαναλάβετε τη διαδικασία και για τον δεύτερο αισθητήρα, αν θέλετε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Αν ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν συνδεθεί, οι ενδείξεις για τον Αισθητήρα 1 και τον Αισθητήρα 2 θα εμφανίζουν την ένδειξη «noP».

Οι ενδείξεις από τον αισθητήρα θερμοκρασίας 1 και 2 δεν θα εμφανίζουν θερμοκρασίες και δεν μπορούν να ρυθμιστούν ειδοποιήσεις θερμοκρασίας, μέχρι να συνδεθούν οι αισθητήρες θερμοκρασίας.

Όταν δεν χρησιμοποιούνται, οι αισθητήρες θερμοκρασίας μπορούν να αποθηκευτούν στη θήκη της χοάνης που περιέχει τις υποδοχές του συνδέσμου.

Προετοιμασία για το τέλειο ψήσιμο

Αν η ψησταριά πέλλετ λειτουργεί για πρώτη φορά ή αν λειτουργεί ξανά μετά από νέο γέμισμα της χοάνης, το σύστημα τροφοδοσίας θα χρειαστεί προετοιμασία.

- Πατήστε και κρατήστε πατημένο στο κουμπί Prime, δηλαδή το κουμπί προετοιμασίας, μέχρι η ένδειξη τροφοδοσίας να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων. Το σύστημα τροφοδοσίας θα αρχίσει να περιστρέφεται και να τραβάει πέλλετ από τη χοάνη. Επίσης, οθόνη ενδείξεων θα εμφανίσει αντίστροφη μέτρηση 5 λεπτών, όσο γίνεται η προετοιμασία της ψησταριάς πέλλετ.
- Μόλις μηδενίσει το χρονόμετρο, η ένδειξη τροφοδοσίας θα εξαφανιστεί από την οθόνη ενδείξεων και η προετοιμασία θα έχει ολοκληρωθεί.

Άναμμα της ψησταριάς πέλλετ

- Ελέγξτε ότι σχάρες και τα εξαρτήματα που θέλετε έχουν τοποθετηθεί στην ψησταριά, πριν να την ανάψετε.

• Πατήστε και κρατήστε πατημένο το περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης, για να ενεργοποιήσετε την ψησταριά πέλλετ. Η οθόνη θα ανάψει και θα δείξει τη θερμοκρασία μέσα στην ψησταριά.

• Μόλις ανάψει η οθόνη, η μύτη του αναφλεκτήρα θα ενεργοποιηθεί αυτόματα και θα αρχίσει να ανάβει τυχόν πέλλετ μέσα στο δοχείο ανάφλεξης. Η ανάφλεξη θα ολοκληρωθεί, μόλις διαλυθεί ο βαρύς, λευκός καπνός.

Ρύθμιση και αλλαγή της θερμοκρασίας της ψησταριάς

• Για ρύθμιση ή αλλαγή της θερμοκρασίας που θα διατηρήσει η ψησταριά πέλλετ, πατήστε το κουμπί ρύθμισης. Η ένδειξη θερμοκρασίας θα αναβοσβήσει στην οθόνη.

• Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης, για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από 75-280 °C.

• Μόλις εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία, πατήστε το περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης για να την επιλέξετε. Η φωτεινή ένδειξη τροφοδοσίας θα εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων και το σύστημα τροφοδοσίας θα αρχίσει αυτόματα να τροφοδοτεί να πέλλετ το σκεύος ανάφλεξης με τον σωστό ρυθμό, ώστε να διατηρείται η επιθυμητή θερμοκρασία.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος

• Για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης, πατήστε το κουμπί ρύθμισης για να κινηθείτε κυκλικά στις επιλογές ρυθμίσεων, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη ώρας.

• Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης, για να επιλέξετε την επιθυμητή ώρα. Οι επιλογές ώρας είναι 0-12.

• Πατήστε ξανά το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη σε λεπτά. Η ένδειξη λεπτών θα αναβοσβήσει πάνω στην οθόνη.

• Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης, για να επιλέξετε τα επιθυμητά λεπτά. Οι επιλογές λεπτών είναι 0-60.

• Πατήστε το περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.

•Μόλις περάσει ο επιλεγμένος χρόνος, θα ηχήσει μια ειδοποίηση και η οδόνη χρονοδιακόπτη θα δείξει «End» («Τέλος»). Πατήστε το περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης για να σταματήσει ο ήχος.

Ρύθμιση της ηχητικής ειδοποίησης θερμοκρασίας (Αισθητήρας 1 / P1)

•Ελέγξτε ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι συνδεδεμένος στην υποδοχή P1 στη χοάνη. Αν δεν έχει συνδεθεί αισθητήρας, η ένδειξη θερμοκρασίας του αισθητήρα 1 (P1) θα δείχνει «noP» («Δεν υπάρχει αισθητήρας»).

•Για να ρυθμίσετε την ηχητική ειδοποίηση θερμοκρασίας, πατήστε το κουμπί ρύθμισης για να κινηθείτε κυκλικά στις επιλογές ρυθμίσεων, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη θερμοκρασίας του αισθητήρα 1 (P1).

•Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης, για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από 46 έως 93 °C.

•Πατήστε το περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης για να επιλέξετε την ηχητική ειδοποίηση.

•Μόλις η θερμοκρασία στον αισθητήρα 1 φτάσει την επιλεγμένη θερμοκρασία, θα ηχήσει η ειδοποίηση. Πατήστε το περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης για να σταματήσει ο ήχος.

Ρύθμιση της ηχητικής ειδοποίησης θερμοκρασίας (Αισθητήρας 2 / P2)

•Ελέγξτε ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι συνδεδεμένος στην υποδοχή P2 στη χοάνη. Αν δεν έχει συνδεθεί αισθητήρας, η ένδειξη θερμοκρασίας του αισθητήρα 2 (P2) θα δείχνει «noP» («Δεν υπάρχει αισθητήρας»).

•Για να ρυθμίσετε την ηχητική ειδοποίηση θερμοκρασίας, πατήστε το κουμπί ρύθμισης για να κινηθείτε κυκλικά στις επιλογές ρυθμίσεων, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη θερμοκρασίας του αισθητήρα 2 (P2).

•Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης, για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από 46 έως 93 °C.

•Πατήστε το περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης για να επιλέξετε την ηχητική ειδοποίηση.

•Μόλις η θερμοκρασία στον αισθητήρα 2 φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία, θα ηχήσει η ειδοποίηση. Πατήστε το περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης για να σταματήσει ο ήχος.

Λειτουργία Super Smoke (SS)

Αυξάνει την ποσότητα ατμού που απελευθερώνεται κατά το μαγείρεμα, με σκοπό την προσθήκη καπνιστών γεύσεων στο φαγητό.

•Πατήστε το κουμπί SS, για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Super Smoke. Όταν η λειτουργία Super Smoke είναι ενεργή, στο πίνακα ελέγχου θα εμφανίζεται η ένδειξη «S-S».

•Η λειτουργία Super Smoke μπορεί να απενεργοποιηθεί, επιλέγοντας μια νέα θερμοκρασία στην ψησταριά.

Αλλαγή μονάδων μέτρησης θερμοκρασίας

•Για να αλλάξετε την εμφάνιση της μονάδας μέτρησης θερμοκρασίας μεταξύ °C και °F, πατήστε το κουμπί F/C, για να κινηθείτε κυκλικά ανάμεσα στις δύο μονάδες.

Μαγείρεμα στην ψησταριά με πέλλετ

•Μόλις γίνει η ανάφλεξη στην ψησταριά πέλλετ, κρατήστε το καπάκι κλειστό και αφήστε την ψησταριά να φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος.

•Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος, κρατήστε κλειστό το καπάκι για άλλα 15 λεπτά. Με αυτόν τον τρόπο θα αποστειρωθεί το εσωτερικό της ψησταριάς και οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το φαγητό, μετά από την αποθήκευση της ψησταριάς πέλλετ.

•Μετά από 15 λεπτά, ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε πάνω στην ψησταριά και ξεκινήστε το ψήσιμο.

•Για καλύτερη γεύση και βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος, κρατήστε το καπάκι κλειστό όσο το δυνατόν περισσότερο.

Χρησιμοποιήστε τους αισθητήρες θερμοκρασίας για να παρακολουθείτε την πρόοδο του ψησίματος, χωρίς να ανοίγετε το καπάκι.

Η ψησταριά με πέλλετ έχει διαφορετική συμπεριφορά στο μαγείρεμα από μια ψησταριά αερίου ή με κάρβουνα. Μπορεί να χρειαστούν κάποιες απόπειρες για να συνηθίσετε το ψήσιμο με πέλλετ, αλλά τα αποτελέσματα θα βελτιώνονται με τον χρόνο και την εμπειρία.

Σβήσιμο της ψησταριάς πέλλετ

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

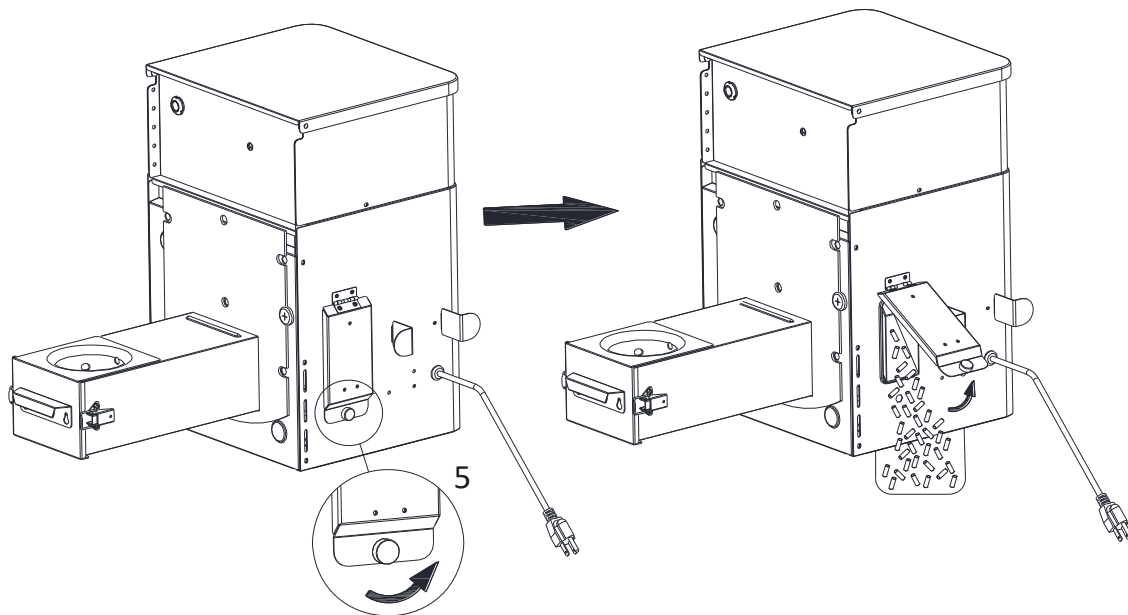
HE

AR

EN

- Για να σβήσετε την ψησταριά πέλλετ μετά από τη χρήση, πατήστε το περιστρεφόμενο κουμπί ελέγχου. Η οθόνη ενδείξεων θα απενεργοποιηθεί και η τροφοδοσία θα σταματήσει.
 - Η ένδειξη του ανεμιστήρα θα συνεχίσει να εμφανίζεται και ο ανεμιστήρας θα συνεχιστεί να λειτουργεί για άλλα 15 λεπτά, αφού απενεργοποιηθεί η ψησταριά πέλλετ. Αυτό γίνεται ώστε να ολοκληρωθεί η καύση του υπόλοιπου καυσίμου στο δοχείο καύσης.
 - Μόλις απενεργοποιηθεί ο ανεμιστήρας, η ψησταριά πέλλετ θα παραμείνει ενεργή για άλλα 5 λεπτά, πριν αν απενεργοποιηθεί πλήρως. Πατήστε το κουμπί Prime για να απενεργοποιήσετε την ψησταριά πέλλετ.
 - Μόλις απενεργοποιηθεί η ψησταριά πέλλετ, μπορείτε να βγάλετε την πρίζα.
 - Αφήστε την ψησταριά πέλλετ να κρυώσει, πριν από τον καθαρισμό, τη συντήρηση και την αποθήκευση.
- Για να διατηρήσετε την ψησταριά πέλλετ σε καλή κατάσταση για περισσότερο χρόνο και να μειώσετε τον κίνδυνο ανάφλεξης λίπους ή λαδιών, η ψησταριά πέλλετ πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση, σύμφωνα με τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Είναι φυσιολογικό η βαφή γύρω από το δοχείο καύσης να καεί, λόγω των υψηλών θερμοκρασιών, ιδιαίτερα μετά από επαναλαμβανόμενη χρήση. Μόλις η βαφή καεί, το μέταλλο κάτω από τη βαφή θα αρχίσει να σκουριάζει. Πρόκειται για κάτι που θα επηρεάσει μόνο την εμφάνιση και δεν προκαλέσει πρόβλημα στην κατασκευή ή τη λειτουργία του προϊόντος.

Καθαρισμός χοάνης πέλλετ



Αν η ψησταριά πρόκειται να μείνει εκτός χρήσης για μεγάλο διάστημα, συνιστούμε να αφαιρέσετε τα μη χρησιμοποιημένα πέλλετ.

Πάντα να αποθηκεύετε τα ξύλινα πέλλετ μακριά από τη θερμότητα και σε στεγνή τοποθεσία.

6. ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΣΚΕΥΗΣ

Ηχητική ειδοποίηση	Περιγραφή προβλήματος	Ένδειξη	Σημείωση	
Ηχητική ειδοποίηση χαμηλής θερμοκρασίας	Αν η ανάφλεξη αποτύχει μετά από 20 λεπτά, θα ηχήσει ειδοποίηση, ή αν η ανάφλεξη είναι επιτυχής, θα ηχήσει ειδοποίηση αν η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πάνω από 93 °C, και εντοπιστεί θερμοκρασία κάτω από 57 °C επί 20 συνεχόμενα λεπτά, θα ακουστεί η ηχητική ειδοποίηση ErL.	ErL	Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί ενεργοποίησης για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση.	
Ειδοποίηση υψηλής θερμοκρασίας	Όταν δεν υπάρχει κάποια ανωμαλία στον αισθητήρα θερμοκρασίας του καυστήρα και η τιμή θερμοκρασίας του καυστήρα είναι υψηλότερη από 310 °C, θα ακουστεί ηχητική ειδοποίηση.	ErH	ενεργοποίηση ξανά	
Ηχητική ειδοποίηση αισθητήρα θερμοκρασίας καυστήρα	Αν ο αισθητήρας θερμοκρασίας καυστήρα βραχυκυκλώσει ή ανοίξει εσφαλμένα, θα ακουστεί ηχητική ειδοποίηση	ErP	Επαναφορά μετά από την αντιμετώπιση προβλήματος	

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

Ήχος ειδοποίησης ανεμιστήρα	Αν δεν υπάρξει σήμα ανατροφοδότησης εντός 3 δευτερολέπτων, θα ακουστεί ηχητική ειδοποίηση	Η ένδειξη Err είναι μόνιμα αναμμένη και το εικονίδιο του ανεμιστήρα αναβοσβήνει	ενεργοποίηση ξανά	
Ηχητική ειδοποίηση μοτέρ	Αν δεν υπάρξει σήμα ανατροφοδότησης εντός 3 δευτερολέπτων, θα ακουστεί ηχητική ειδοποίηση	Η ένδειξη Err είναι μόνιμα αναμμένη και το εικονίδιο του ανεμιστήρα αναβοσβήνει	ενεργοποίηση ξανά	
Ηχητική ειδοποίηση ανάφλεξης	Αν δεν υπάρξει σήμα ανατροφοδότησης εντός 3 δευτερολέπτων, θα ακουστεί ηχητική ειδοποίηση	Η ένδειξη Err είναι μόνιμα αναμμένη και το εικονίδιο του ανεμιστήρα αναβοσβήνει	ενεργοποίηση ξανά	

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τεχνικές πληροφορίες:

Αριθμός μοντέλου: S2261601GM2P Τάση: 220-240V/50Hz Έξοδος:250W Κατηγορία IP: IPX4 Κατασκευαστής/Επισκευαστής: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
---	---

ΑΝΑΦ. ΤΗΣ ΑΔΕΟ	2024R09P02-0007
ΜΟΝΤΕΛΟ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	S2261601GM2P
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	130*65.5*117 cm
ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	250 W
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΤΑΣΗ/ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	220-240V/50Hz
ΕΝΤΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	1.13 A
ΒΑΡΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	56.9 kg
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ IP	IPX4

8. 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 καλύψετε 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.

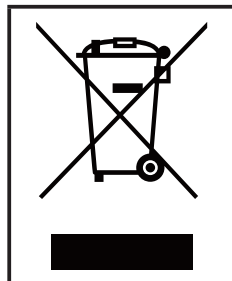
Ακόμη και αν καλύψετε την ψησταριά σας για να την προστατεύσετε, πρέπει να την επιθεωρείτε τακτικά, καθώς η υγρασία ή η υγροποίηση που μπορεί να σχηματιστεί μπορεί να την καταστρέψει. Ίσως χρειαστεί να στεγνώσετε την ψησταριά και το εσωτερικό του προστατευτικού καλύμματος. Είναι επίσης πιθανό τα υπολείμματα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

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.

9. 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.

10. 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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

+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.

ES

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.

PT

11. ΕΓΓΥΗΣΗ

IT

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.

EL

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.

PL

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.

RU

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.

KZ

Εξαιρούνται ρητά οι ακόλουθες περιπτώσεις:

UA

- 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.

RO

- Ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη συντήρηση, εσφαλμένη αποθήκευση, εσφαλμένη συναρμολόγηση ή εισαγωγή τροποποιήσεων.

BR

- Οποιαδήποτε ζημιά προκύψει από λανθασμένη χρήση του προϊόντος (εμπορική χρήση, χρήση ως Αποτεφρωτήρας...).

HE

- Συνέπειες της έκθεσης σε πηγές χλωρίου, π.χ. πισίνα, σπα ή υδρομασάζ.

AR

- Ζημιές λόγω ακραίων φυσικών συνθηκών, π.χ. χαλάζι, τυφώνες σεισμούς, τσουνάμι, υπερτάσεις ρεύματος, ανεμοστρόβιλους ή ισχυρές καταιγίδες.

EN

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	
	Όνομα προϊόντος	Ψησταριά με πέλλετ
	Αριθμός μοντέλου	2024R09P02-0007
	Σειριακός αριθμός	
	Ονομαστική ισχύς καυσίμου	0.80kg/H
Ηλεκτρική ισχύς		220-240V~, 50-60Hz, 220W-270W, IPX4
Εάν προκύψει πυρκαγιά: καλέστε την πυροσβεστική. Ακολουθήστε τις εξής οδηγίες: Μην προσπαθείτε να μετακινήσετε τη συσκευή, να σβήσετε τη φωτιά ή να ρίξετε νερό στη φωτιά. Διατηρείτε τη συσκευή καθαρή. Δείτε το εγχειρίδιο οδηγιών για τον καθαρισμό και τη σωστή λειτουργία.		
Ελάχιστη απόσταση από το πλάι και την πίσω πλευρά της μονάδας προς εύφλεκτες κατασκευές: 600 mm από το πλάι και 1.000 mm από το πίσω μέρος. Κατάλληλο για εγκατάσταση σε εύφλεκτα δάπεδα.		
ΠΡΟΣΟΧΗ Ακατάλληλη χρήση μπορεί να επιφέρει ανεξέλεγκτη πυρκαγιά. Για τη μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς: Η παρούσα συσκευή προορίζεται για καύση (διάμετρος μικρότερη από 7,5 mm, μήκος < 30 mm) μόνο καύσιμων πέλλετ. Ονομασία: Χειρίζεστε μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε βενζίνη ή υγρό αναπτήρων. Πάντα να αποθηκεύετε τα ξύλινα πέλλετ μακριά από συσκευές που παράγουν θερμότητα και από λοιπά δοχεία καυσίμων.		
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		

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

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

12. ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΚ



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



IT|PO|
GR|RO|

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

86798181

La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante|Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta.|Επισημασία 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|

ELECTRIC PELLET BARBECUE NATIERAL PELEO WITH 4 WHEELS

Riferimento del prodotto|Referențe produktu|Αναφορά προϊόντος|Referință produs|

86798181 - EAN Code: 3276007615425
Industrial Type Design Reference: S2261601GM2P

Marca del prodotto|Marka produktu|Μάρκα προϊόντος|Marcă a produsului|

NATIERAL

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 odpowiednimi 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|Odwolania do odpowiednich 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|

2014_35_EU_LVD
materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione|elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia|ηλεκτρολογικού υλικού που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί εντός ορισμένων ορίων τάσης|echipamentelor electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune|

EN 62233:2008
EN 60335-2-102:2016
EN 60335-1:2012 + A1:2014 + A13:2017+ A1:2019+ A2:2019 + A14:2019 + A15:2021

Report No. 200619221GZU-001 issued by Intertek.

2014_30_EU EMC
compatibilità elettromagnetica|kompatybilności elektromagnetycznej|ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα|compatibilitatea electromagnetică|

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

Report No. 200619222GZU-001 R3 issued by Intertek.

2011_65_EU RoHS
Restrizione di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche|Ograniczenie niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym|Περιορισμός επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό εξοπλισμό|Restricționarea substanțelor periculoase în echipamentele electrice|

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2013+AMD1:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-8:2017
IEC 62321-7-2:2017
EN ISO 17075-1:2017a

Report No. 180228590c 002 issued by TÜV Rheinland.

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

Luoogo e data del rilascio|Data wydania i miejsca|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!** Ten grill ulegnie silnemu nagrzanemu. Nie należy przenosić go podczas użytkowania.
- **UWAGA!** Nie należy pozostawiać grilla w zasięgu dzieci i zwierząt domowych.
- **UWAGA!** Nie używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub nadających się do zamieszkania, np. w domach, namiotach,

przyczepach kempingowych, samochodach, łodziach. Ryzyko śmierci z powodu zatrucia tlenkiem węgla.

- **UWAGA!** Nie używać alkoholu, benzyny lub innych podobnych płynów do rozpalania lub ponownego rozpalania grilla! Stosować wyłącznie podpałkę zgodną z normą PN-EN 1860-3!
- 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 jakiegokolwiek 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

- 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 nagrzanu. Należy chwycić wyłącznie środkową część uchwyty. 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 chronić 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 jakiegokolwiek łatwopalnej konstrukcji lub powierzchni. Nie używać pod łatwopalną powierzchnią.
- Podczas użytkowania, szczególnie podczas fali 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. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

Z URZĄDZENIA MOGĄ KORZYSTAĆ DZIECI OD 8. ROKU ŻYCIA ORAZ OSOBY O OGRANICZONEJ SPRAWNOŚCI FIZYCZNEJ, SENSORYCZNEJ LUB UMYSŁOWEJ BĄDŹ NIEPOSIADAJĄCE DOŚWIADCZENIA LUB WIEDZY, JEŚLI SĄ WŁAŚCIWIE NADZOROWANE LUB ZOSTAŁY POINSTRUOWANE O BEZPIECZNYM KORZYSTANIU Z URZĄDZENIA I ROZUMIEJĄ ZWIĄZANE Z NIM ZAGROŻENIA. DZIECI NIE POWINNY WYKORZYSTYWAĆ URZĄDZENIA DO ZABAWY. DZIECI POZOSTAJĄCE BEZ NADZORU NIE POWINNY WYKONYWAĆ CZYSZCZENIA ANI CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH UŻYTKOWNIKA.

„JEŻELI PRZEWÓD ZASILANIA JEST USZKODZONY, W CELU UNIKNIĘCIA ZAGROŻENIA POWINIEN ZOSTAĆ WYMIENIONY PRZEZ PRODUCENTA, JEGO SERWIS POSPRZEDAŻNY LUB OSOBY O PODOBNYCH KWALIFIKACJACH”

„UWAGA: ABY UNIKNĄĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA ZWIĄZANEGO Z NIEZAMIERZONYM ZRESETOWANIEM WYŁĄCZNIKA TERMICZNEGO, URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ ZASILANE ZA POMOCĄ ZEWNĘTRZNEGO WYŁĄCZNIKA, TAKIEGO JAK CZASOMIERZ, ANI NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO OBWODU, KTÓRY JEST REGULARNIE WŁĄCZANY I WYŁĄCZANY PRZEZ DOSTAWCĘ ENERGII ELEKTRYCZNEJ”.

„URZĄDZENIE POWINNO BYĆ ZASILANE PRZEZ WYŁĄCZNIK RÓŻNICOWOPRĄDOWY (RCD) O ZNAMIONOWYM NATĘŻENIU RÓŻNICOWEGO PRĄDU ROBOCZEGO NIEPRZEKRACZAJĄCYM 30 mA”

„OSTRZEŻENIE: NIE NALEŻY OPALAĆ TEGO URZĄDZENIA WĘGLEM DRZEWNYM LUB PODOBNYM PALIWEM”

„ZALECA SIĘ REGULARNE SPRAWDZANIE KABLA ZASILAJĄCEGO POD KĄTEM OZNAK USZKODZENIA, A W PRZYPADKU USZKODZENIA KABLA NIE NALEŻY UŻYWAĆ URZĄDZENIA”.

NIGDY NIE PODŁĄCZAĆ I NIE ODŁĄCZAĆ PRZEWODU ZASILAJĄCEGO URZĄDZENIA MOKRYMI RĘKAMI. PRZED WYJĘCIEM WTYCZKI SIECIOWEJ NALEŻY ZAWSZE WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE.

Zasilanie grilla

- Przed podłączeniem grilla do sieci należy się upewnić, że wszystkie przyciski sterujące na grillu znajdują się w położeniu wyłączenia.
- Urządzenie powinno być zasilane przez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym natężeniu różnicowego prądu roboczego nieprzekraczającym 30 mA.
- Napięcie zasilania urządzeń podłączonych do sieci musi wynosić 230 V.
- Aby zapewnić bezpieczną eksploatację urządzenia, użytkownik musi przeczytać i zrozumieć niniejszy podręcznik obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia.
- Podręcznik obsługi i wskazówki bezpieczeństwa należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.
- Zaleca się regularne sprawdzanie kabla zasilającego pod kątem oznak uszkodzenia, a w przypadku uszkodzenia kabla nie należy używać urządzenia.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do poprawnie uziemionego gniazdka.
- Zabezpieczenie musi być zapewnione przez wyłącznik różnicowoprądowy o maksymalnym znamionowym natężeniu prądu upływu 30 mA.
- Przed podłączeniem urządzenia należy się upewnić, że przyłącze sieciowe odpowiada danym przyłączeniowym urządzenia.
- Urządzenie może być używane wyłącznie w granicach określonych wartości znamionowych napięcia, mocy i prędkości (patrz tabliczka znamionowa).
- Nie dotykać wtyczki sieciowej mokrymi rękami! Wyjąć wtyczkę z gniazdka, nie ciągnąc za kabel.

- Nie zginać, nie zgniatać ani nie ciągnąć kabla sieciowego. Chronić go przed ostrymi krawędziami, olejem i gorącym.
- Nie podnosić urządzenia za kabel ani nie używać go do innych celów niż te, do których jest przeznaczony.
- Przed każdym użyciem sprawdzić wtyczkę i kabel.
- Jeżeli kabel sieciowy jest uszkodzony, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli kabel zasilający został uszkodzony.
- W okresie, gdy urządzenie nie jest używane, wtyczka sieciowa musi być zawsze wyciągnięta.
- Przed podłączeniem wtyczki sieciowej należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Przed odłączeniem wtyczki sieciowej należy zawsze wyłączyć urządzenie.
- Przed transportowaniem urządzenia należy się upewnić, że jest ono wyłączone.
- Używane gniazdko musi być uziemione i odpowiadać lokalnym przepisom bezpieczeństwa. Każdy ponowny montaż wtyczki musi być wykonany zgodnie z lokalnymi przepisami elektrycznymi.
- Prąd o wysokim napięciu może spowodować poważne, a nawet śmiertelne porażenia i oparzenia. W przypadku awarii grilla należy postępować zgodnie z treścią podręcznika obsługi urządzenia lub skontaktować się z najbliższym serwisem w celu dokonania naprawy. Przed każdą naprawą należy pamiętać o wyłączeniu zasilania.

3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA GRILLA NA PELLET

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 NIEWŁĄŚCIWE I NIEDOZWOLONE. PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA POWSTAŁE Z TEGO POWODU SZKODY.

GRILL NA PELLET MUSI BYĆ UMIESZCZONY NA ZEWNĄTRZ, W OTWARTYM I DOBRZE WENTYLOWANYM MIEJSCU I Z DAŁA OD MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO WYSTĄPIENIA EKSPLOZJI! NIE WOLNO UŻYWAĆ ALKOHOLU, BENZYNY ANI PODOBNYCH SUBSTANCJI DO ROZPALANIA LUB PONOWNEGO URUCHAMIANIA GRILLA!

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

OSTRZEŻENIE! RYZYKO POPARZENIA! UCHWYTY GRILLA CHWYTAĆ WYŁĄCZNIE PRZY UŻYCIU RĘKAWIC! PODCZAS REGULACJI WYSOKOŚCI GRILLA NALEŻY ZAWSZE ZAKŁADAĆ RĘKAWICE, PONIEWAŻ UCHWYTY GRILLA PODCZAS UŻYTKOWANIA BARDZO SIĘ NAGRZEWAJĄ.

Ostrzeżenia

- Przed przystąpieniem do dalszych czynności należy się upewnić, że użytkownik zrozumiał treść rozdziału „Ważne informacje” niniejszego podręcznika.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić zamki bezpieczeństwa, a także czy wszystkie części są zamknięte lub zabezpieczone razem.
- Nigdy nie zanurzać przewodu zasilającego z regulatorem w wodzie.
- Podczas pracy grilla surowo zabrania się dostępu do zbiornika na pellet.

Kontrole, które należy przeprowadzić przed włączeniem urządzenia

- Przed zapaleniem grilla należy sprawdzić, czy bezpośrednio otoczenie przyłącza elektrycznego

jest bezpieczne i czy ani we wtyczce, ani w gniazdku nie występuje wilgoć lub odłonięte przewody.

Wybór paliwa

- Jako paliwo do grilla należy wybrać standardowy pellet drzewny. Ten rodzaj paliwa jest dostępny w handlu. Wielkość granulek nie powinna być większa niż 0,7 cm × 3 cm. Użycie zbyt dużych granulek spowoduje, że grill nie będzie mógł poprawnie funkcjonować i może zgasnąć.
- Zalecamy przechowywanie pelletu w suchym miejscu.

Pierwsze użycie

- Po usunięciu wszystkich materiałów opakowaniowych i dokładnym umyciu płyty lub grilla
- Dokładnie wysuszyć wszystkie części.
- Uruchomić grill na maksymalnie 3 do 5 minut, nie przyrządzając jedzenia. Pozostałości z procesu produkcyjnego mogą powodować zapachy i dym przy pierwszym użyciu urządzenia.

Rozpalanie grilla

- Przed rozpaleniem grilla należy otworzyć jego pokrywę. Nigdy nie należy rozpalać grilla z zamkniętą pokrywą.
- Upewnić się, że wszystkie przyciski są wyłączone (położenie 0 lub -, lub minimum). Upewnić się, że wtyczka jest podłączona do grilla i że zasilanie jest włączone.
- Obrócić pokrętkę do położenia plus lub maksimum bądź do pozycji 1, 2, 3, 4, 5, aby rozpać grilla.
- Poziom ciepła: minimalny/średni/maksymalny.

Grillowanie na grillu

- Pellet spala się i odgrzewa w zależności od poziomu intensywności i wymaganego rodzaju gotowania, system wentylacji rozprasza ciepło do rusztu grillowego. Naturalne soki z potraw powstałe podczas gotowania spływają do zbiornika na tłuszcz. Powstały w ten sposób dym otacza potrawę, uchodząc do góry, nadając jej niepowtarzalny aromat grilla. Aby uzyskać bardziej równomierne gotowanie, należy opuścić pokrywę grilla, upewniając się, że moc jest ustawiona na minimum. Sonda może informować o postępie gotowania potrawy.
- Wybór rodzaju aromatu granulatu wpływa na postrzeganie pożądanego smaku.

Sondy temperatury

- Grill na pellet 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*

- Intensywne rozpryskiwanie tłuszczu może spowodować płomienie lub zadymienie.
- Należy sprawdzać stan rusztu i elementu grzewczego przed gotowaniem i w trakcie.
- W przypadku zapłonu tłuszczu należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.
- Po każdym użyciu opróżnić i oczyścić tacę na tłuszcz z wszelkich pozostałości po gotowaniu.

W przypadku zapłonu tłuszczu – ostrzeżenia:

- Nie dopuszczać nikogo do grilla i poczekać, aż płomienie zgasną.
- Nie zamykać pokryw 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.

FR

Popielnik

- Po każdym napełnieniu popielnika sprawdzić i opróżnić go.

ES

Zakończenie gotowania

- Zawsze należy czyścić grill po użyciu, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu, który mógłby się zapalić.
- Opróżniać pojemniki na tłuszcz i popiół.

PT

Wyłączanie grilla

- Po zakończeniu użytkowania grilla należy odłączyć kabel zasilający
- Przed zamknięciem pokrywy poczekać, aż grill wystarczająco ostygnie.

IT

Działanie wentylatora

- Wentylator uruchamia się zaraz po włączeniu grilla na pellet. Pracuje przez 10 minut, gdy grill jest wyłączony lub gdy temperatura spadnie do 54°C.

EL

Obsługa zapłonika

- Przy pierwszym zapaleniu należy trzymać wciśnięty włącznik. Po uruchomieniu silnika na 1 minutę zapłonik pracuje przez 8 minut.
- Grill rozpoczyna ponownie proces zapłonu, gdy temperatura jest niższa niż 57°C, i kończy proces zapłonu, gdy temperatura przekroczy 76°C.
- Jeżeli temperatura będzie o 9°C niższa od ustawionej temperatury (np. jeżeli temperatura jest niższa niż 112°C, a ustawiona temperatura wynosi 121°C), zapłon będzie uruchamiany na 5 minut. Zapłon zostaje wyłączony, gdy tylko temperatura spadnie o 3°C poniżej temperatury zadanej.

RU

KZ

Działanie silnika podającego

- Gdy urządzenie jest zasilane pelletem po raz pierwszy, silnik wyłącza się na 15 sekund, a następnie włącza się na 30 sekund, aby zasilić urządzenie pelletem. Drugi etap podawania rozpoczyna się, gdy temperatura wzrośnie do 21°C.
- Podczas drugiego podawania zintegrowany regulator PID kontynuuje podawanie granulek do urządzenia, gdy tylko temperatura wzrośnie powyżej 57°C.
- Gdy temperatura spadnie poniżej 57°C, silnik wyłączy się na 15 sekund, a następnie włączy się na 30 sekund, aby zasilić urządzenie pelletem. Jeżeli następnie temperatura spadnie poniżej 57°C przez 6 minut, zadziała zabezpieczenie przed niską temperaturą grilla. W rezultacie urządzenie wyłączy się, a na wyświetlaczu pojawia się napis

UA

RO

BR

4. PIELĘGNACJA I KONSERWACJA PELLETOU

HE

- Usunąć resztki paliwa po każdym użyciu, ponieważ może ono zablokować dopływ pelletu, jeżeli rozszerzy się pod wpływem wilgoci.
- 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.
- Nigdy nie pozostawiać grilla 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.

AR

EN

- 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.
- Powierzchnię do gotowania mającą kontakt z żywnością należy ją wymienić, jeżeli pojawi się na niej rdza.

Konserwacja elementu grzejnego

- Element grzejny został ustawiony w taki sposób, aby zapewnić maksymalną wydajność mocy.
- Element grzejny można łatwo wyczyścić za pomocą miękkiej szmatki, ciepłej wody i płynu do mycia
- Nigdy nie zanurzać przewodu zasilającego z regulatorem w wodzie.

Dyfuzor ciepła

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

Zbiornik 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.
- 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. Nie zanurzać przycisków i przyłączy grilla 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.

Popielnik

- Przetrzeć szmatką zmoczoną w gorącej wodzie z mydłem i wysuszyć.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

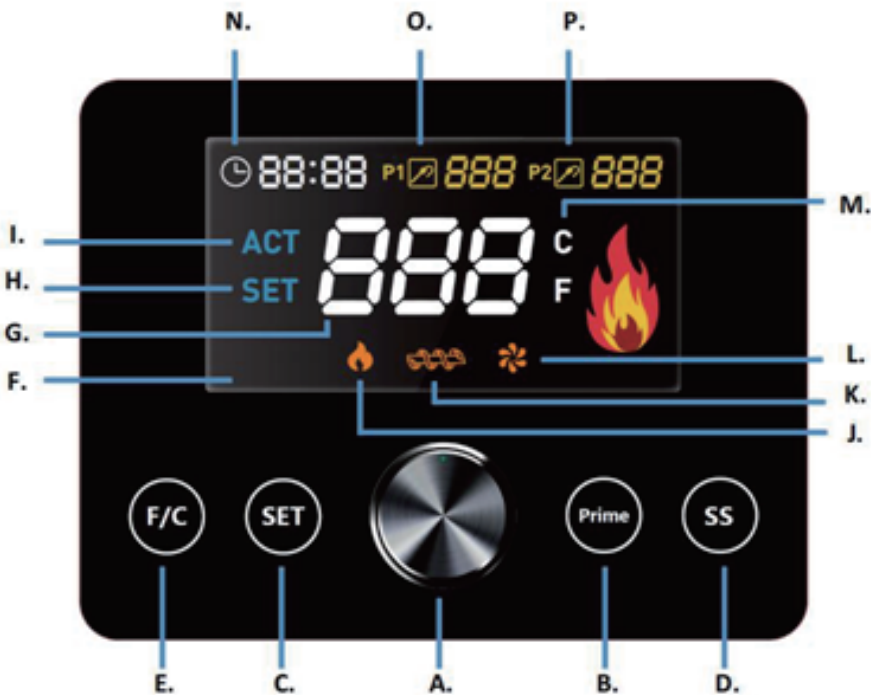
AR

EN

Mocowania

• Aby uzyskać lepszą stabilność i bezpieczeństwo, należy dokręcić śruby i wkręty po mniej więcej dwóch tygodniach od montażu. Ponadto należy je dokręcać co najmniej raz w roku w celu długotrwałej konserwacji.

5. OBSŁUGA EKRANU STEROWANIA



Element	Opis	Użytkowanie
A	Pokrętko kontrolne	Przycisk zasilania i ustawienia/wyboru funkcji.
B	Przycisk zalewania	Wyciąganie pellet z zasobnika i przesyłanie do systemu podawania w celu użycia
C	Przycisk ustawień	Dostęp do ustawień temperatury i zegara
D	Przycisk Super Dym	Zwiększa wyjście dymu z grilla dla lepszego aromatyzowania potraw.
E	Przycisk jednostki temperatury	Zmienia wyświetlenie temperatury z °C do °F
F	Ekran wyświetlania	Wyświetla informacje o temperaturze, godzinie i statusie

G	Wyświetlenie aktualnej / ustawionej temperatury	Wyświetla wewnętrzną temperaturę grilla lub ustawioną temperaturę grilla
H	Wskaźnik ustawiania	Aby wskazać, że ustawiona temperatura grilla jest wyświetlona
I	Wskaźnik aktualnej temperatury	Aby wskazać, że aktualna temperatura grilla jest wyświetlona
J	Wskaźnik zapalenia	Aby wskazać, że zapalnik jest aktywny
K	Wskaźnik podawania	Aby wskazać, że system podawania ślimakowego jest aktywny
L	Wskaźnik wiatraka	Aby wskazać, że wiatrak jest aktywny
M	Wskaźnik °C / °F	Aby wskazać jednostki wyświetlania temperatury
N	Wyświetlanie zegara	Wyświetla bieżący odmierzany zegar
O	Wyświetlanie temperatury sondy 1	Wyświetla temperaturę wyczuwaną w sondzie 1
P	Wyświetlanie temperatury sondy 2	Wyświetla temperaturę wyczuwaną w sondzie 2

Przed pierwszym użyciem

Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe przed użyciem. Sprawdzić, czy nie brakuje żadnego akcesoria i czy sprzęt nie jest uszkodzony i że jest całkowicie zmontowany zgodnie z instrukcjami montażu. Produkt należy czyścić zgodnie z instrukcjami w dziale Czyszczenie i konserwacja. Podczas użycia grilla na pellet po raz pierwszy może pojawić się lekki zapach. Jest to normalne i powinno niebawem ustąpić.

Grill na pellet należy włączyć przy 175°C przez 30 minut przed użyciem po raz pierwszy, by wypalić wszelkie oleje fabryczne i konserwujące użyte do utwardzania farby.

Podłączenie zasilania

- Całkowicie zmontowany grill na pellet ustawić na poziomej, płaskiej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Rozwinąć przewód zasilający z uchwytu na przewód i rozmieścić przewód zasilający i przedłużacz (jeśli jest potrzebny) zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa, aby upewnić się, że przewody nie powodują żadnego dodatkowego zagrożenia.
- Podłączyć grill na pellet do odpowiedniego gniazdka sieciowego GFI/GFCI i włączyć. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy po podłączeniu do sieci i wszystkie ikony wyświetlą się krótko na panelu kontrolnym.

Napełnienie zasobnika

- Unieść pokrywę zasobnika, by otworzyć
- Zasobnik powinien być napełniony co najmniej 3/4 całości pelletami drzewnymi przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Pellety o różnym profilu smakowym są dostępne, by utworzyć zestaw aromatów dymu w produktach spożywczych podczas pieczenia.

Długość pelletów nie powinna przekraczać 3 cm a ich średnica - 0,7 cm, gdyż podajnik ślimakowy

FR

może nie podawać poprawnie większych pelletów.

•Po napełnieniu zasobnika zamknąć pokrywę, by uniknąć wypadnięcia substancji zanieczyszczających i obcych przedmiotów do pelletów.

ES

Podłączenia sond temperatury

•Otworzyć pokrywę zasobnika i znaleźć gniazdka złączy sond temperatury.

•Usunąć gumową pokrywę z jednego z gniazdek złączy i włożyć złączkę jack na końcówce kabla sondy temperatury do gniazdka.

•Przełożyć sondę temperatury przez uszczelnienie gumowe z boku grilla. Sonda temperatury jest teraz gotowa do użycia. Powtórzyć dla drugiej sondy temperatury, jeśli jest to potrzebne.

UWAGA:

Jeśli sonda temperatury nie jest podłączona, ekrany Sondy 1 i Sondy 2 temperatury wyświetlają „noP”.

Ekrany Sondy 1 i Sondy 2 temperatury nie wyświetlają temperatur i alarmy temperatury nie mogą być ustawione aż Sondy temperatury będą podłączone.

Jeśli Sondy temperatury nie są używane, można je przechowywać w przegródce zasobnika, która zawiera gniazdka złączy.

EL

Zalewanie grilla na pellet

Jeśli grill na pellet jest włączony po raz pierwszy lub ponownie włączony po ponownym napełnieniu zasobnika, system ślimakowy trzeba zalać.

•Wcisnąć i przytrzymać przycisk Zalewania aż wskaźnik napełniania wyświetli się na ekranie.

Podajnik ślimakowy zacznie się obracać i rozpocznie wyciągać pellety z zasobnika. Ekran wyświetli również zegar odliczający 5 minut podczas zalewania grilla na pellet.

•Po ukończeniu odliczania wskaźnik napełniania zniknie z ekranu i zalewanie zakończy się.

RU

Odpalanie grilla na pellet

•Upewnić się, że żądane akcesoria są umieszczone na grillu przed odpaleniem.

•Wcisnąć i przytrzymać pokrętło kontrolne, by włączyć grill na pellet. Ekran zaświeci się i wyświetli temperaturę otoczenia wewnątrz grilla.

•Po zaświeceniu się ekranu, końcówka zapalnika automatycznie się włączy i rozpocznie zapalanie pelletów w naczyniu grzewczym. Zapalanie zakończy się, gdy zniknie ciężki, biały dym.

Ustawianie i zmiana temperatury grilla

•Aby ustawić lub zmienić temperaturę, którą grill na pellet będzie utrzymywać, wcisnąć przycisk ustawienia. Ekran temperatury zacznie migać na ekranie wyświetlacza.

•Obrócić pokrętło kontrolne do żądanej temperatury. Temperaturę można ustawić od 75-280°C.

•Po wyświetleniu żądanej temperatury, wcisnąć pokrętło kontrolne, by ją ustawić. Światło wskaźnika podawania wyświetli się na ekranie wyświetlania i podajnik ślimakowy zacznie automatycznie podawać pellety do naczynia grzewczego w odpowiednim tempie, by utrzymać żadaną temperaturę.

Ustawianie zegara pieczenia

•Aby ustawić zegar odliczania, wcisnąć przycisk ustawiania, by przejść przez opcje ustawiania aż wskaźnik godzin na ekranie zegara zacznie migać.

•Obrócić pokrętło kontrolne do żądanej godziny. 0-12 godzin mogą być wybrane.

•Wcisnąć ponownie przycisk ustawiania, by ustawić minuty na zegarze. Wskaźnik minut zacznie migać na ekranie zegara.

•Obrócić pokrętło kontrolne do żądanych minut. 0-60 minut mogą być wybrane.

•Wcisnąć pokrętło kontrolne, by ustawić zegar.

•Po upływie czasu, rozlegnie się alarm a ekran zegara wyświetli „End”. Wcisnąć pokrętło kontrolne, by anulować alarm.

Ustawianie alarmu temperatury (Sonda 1 / P1)

•Upewnić się, że sonda temperatury jest podłączona do wtyku P1 jack w zasobniku, Jeśli żadna sonda nie jest podłączona, ekran Sondy 1 temperatury wyświetli „noP”.

•Aby ustawić alarm temperatury, wcisnąć przycisk ustawiania, by przejść przez opcje ustawiania

AR

EN

aż ekran temperatury sondy 1 zacznie migać.

- Obrócić pokrętkę kontrolną do żądanej temperatury. Temperaturę można ustawić od 46 do 93°C.
- Wcisnąć pokrętkę kontrolną, by ustawić alarm.
- Gdy temperatura Sondy 1 osiągnie ustawioną temperaturę rozlegnie się alarm. Wcisnąć pokrętkę kontrolną, by anulować alarm.

Ustawianie alarmu temperatury (Sonda 2 / P2)

- Upewnić się, że sonda temperatury jest podłączona do wtyku P2 jack w zasobniku. Jeśli żadna sonda nie jest podłączona, ekran Sondy 2 temperatury wyświetli „noP”.
- Aby ustawić alarm temperatury, wcisnąć przycisk ustawiania, by przejść przez opcje ustawiania aż ekran temperatury sondy 2 zacznie migać.
- Obrócić pokrętkę kontrolną do żądanej temperatury. Temperaturę można ustawić od 46 do 93°C.
- Wcisnąć pokrętkę kontrolną, by ustawić alarm.
- Gdy temperatura Sondy 2 osiągnie ustawioną temperaturę rozlegnie się alarm. Wcisnąć pokrętkę kontrolną, by anulować alarm.

Tryb Super Dym

Zwiększa ilość dymu zwalnianego podczas pieczenia, by dodać aromaty dymu do produktów spożywczych.

- Wcisnąć przycisk Super Dym, by włączyć tryb Super Dym. „S-S” wyświetli się na panelu kontrolnym, gdy tryb dymu jest aktywny.
- Tryb Super dymu można wyłączyć ustawiając nową temperaturę grilla.

Zmiana jednostek temperatury

- Aby zmienić wyświetlanie temperatur na panelu kontrolnym w °C i °F, wcisnąć przycisk F/C, by przechodzić między tymi dwoma jednostkami.

Pieczenie na grillu na pellet

- Po zapaleniu grilla na pellet pokrywa powinna pozostać zamknięta, należy odczekać, aż grill osiągnie ustawioną temperaturę pieczenia.
- Po uzyskaniu ustawionej temperatury pieczenia, pozostawić pokrywę zamkniętą na dalsze 15 minut. Pozwoli to sterylizację wnętrza grilla i powierzchnie mające kontakt z żywnością po okresie przechowywania grilla na pellet.
- Po 15 minut otworzyć pokrywę i umieścić produkty do pieczenia na grillu i rozpocząć pieczenie.
- Dla lepszego aromatyzowania potraw i wydajności pieczenia, pozostaw pokrywę zamkniętą tak długo jak jest to możliwe.

Używać sond temperatury do śledzenia postępu pieczenia produktów bez otwierania pokrywy. Grill na pellet może zachowywać się podczas pieczenia inaczej niż grill na gaz lub węgiel drzewny. Kilka prób może być potrzebnych, by przyzwyczaić się do pieczenia z grillem na pellet ale rezultaty polepszą się z czasem i nabywaniem doświadczenia.

Gaszenie grilla na pellet

- Aby wyłączyć grill na pellet po użyciu, wcisnąć pokrętkę kontrolną. Ekran wyświetlania wyłączy się i podajnik ślimakowy zatrzyma się.
- Wskaźnik wiatraka będzie wciąż się wyświetlać a wiatrak kontynuuje pracę przez następne 15 minut po wyłączeniu grilla na pellet. Dzięki temu paliwo pozostałe w pojemniku grzewczym wypali się.
- Po wyłączeniu wiatraka grill na pellet pozostanie aktywny przez dalszych 5 minut przed całkowitym wyłączeniem. Wcisnąć przycisk zalewania, by wyłączyć grill na pellet.
- Po wyłączeniu grilla na pellet można odłączyć go z sieci.
- Odczekać, aż grill na pellet całkowicie ostygnie przed czyszczeniem, konserwacją i przechowywaniem.

Aby przedłużyć okres użytkowania grilla na pellet i zmniejszyć ryzyko zapalenia tłuszczu, grill na pellet należy czyścić po każdym stosowaniu zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji.

UWAGA: To normalne, że farba się wypala na obszarze wokół pojemnika grzewczego na skutek wysokich temperatury, zwłaszcza przy wielokrotnym stosowaniu.

Gdy farba się wypali, metal pod farbą zacznie

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

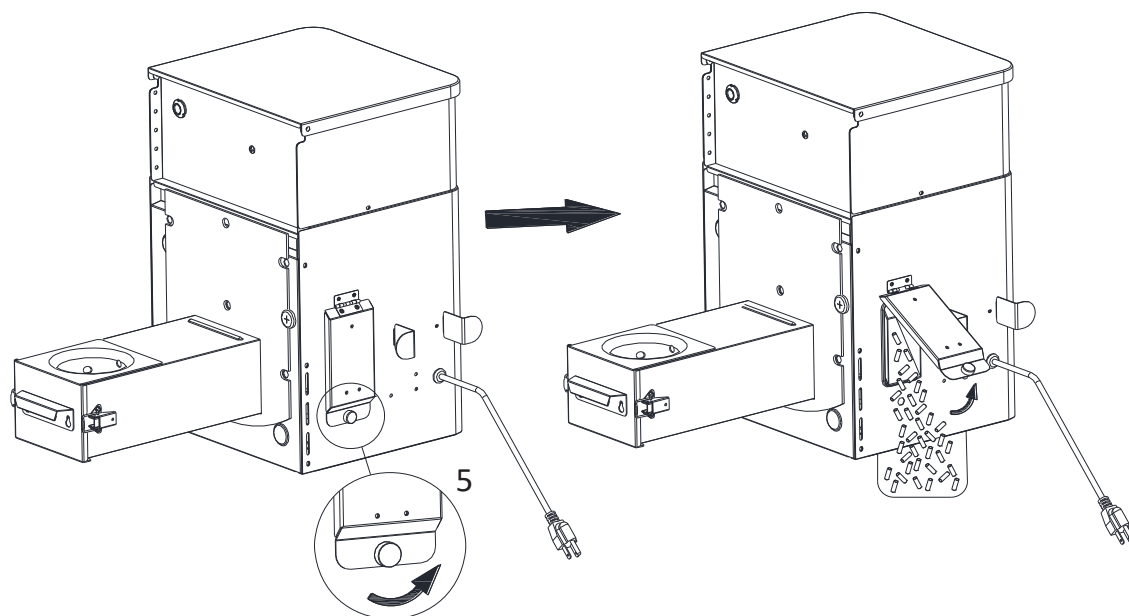
FR

rdzewieć. Jest to tylko aspekt i nie wpływa na problemy strukturalne lub funkcjonalne produktu.

ES

PT

Czyszczenie zasobnika na pellet



IT

EL

PL

RU

KZ

Jeśli grill jest pozostawiony bez nadzoru przez dłuższy czas, zalecamy usunięcie nieużywanych pelletów.

Zawsze przechowywać drewniane pellety z dala od ciepła i w suchym pomieszczeniu.

UA

RO

BR

HE

AR

EN

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Alarm	Opis awarii	Wyświetla	Uwaga
Alarm niskiej temperatury	Jeśli zapalenie nie powiedzie się w ciągu 20 minut, rozlegnie się alarm lub gdy zapalenie się powiedzie, gdy ustawiona temperatura jest wyższa od 93 °C. a wykryta temperatura jest niższa od 57 °C. przez 20 kolejnych minut, rozlegnie się alarm Erl.	ErL	Długo wcisnąć przycisk zasilania, by anulować alarm
Alarm wysokiej temperatury	Gdy w sondzie temperatury pieca nie ma nieprawidłowości i wartość temperatury pieca jest wyższa od 310 °C. , rozlegnie się alarm.	ErH	włącz ponownie
Alarm sondy temperatury pieca	Jeśli w sondzie temperatury pieca powstało zwarcie lub jest ona otworzona, rozlegnie się alarm	ErP	Usuwanie awarii
Alarm wiatraka	Jeśli w ciągu 3 sekund nie ma sygnału zwrotnego, rozlegnie się alarm	Err jest zawsze włączony a ikona wiatraka miga	włącz ponownie
Alarm silnika	Jeśli w ciągu 3 sekund nie ma sygnału zwrotnego, rozlegnie się alarm	Err jest zawsze włączony a ikona wiatraka miga	włącz ponownie

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

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

Alarm drążka zapłonowego	Jeśli w ciągu 3 sekund nie ma sygnału zwrotnego, rozlegnie się alarm	Err jest zawsze włączony a ikona wiatraka miga	włącz ponownie
-----------------------------	---	---	----------------

7. DANE TECHNICZNE

Informacje techniczne:

Nr modelu: S2261601GM2P Napięcie: 220-240V/50Hz Wyjście: 250W Stopień ochrony IP: IPX4 Producent/Naprawiacz: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
--	---

ADEO REF.	2024R09P02-0007
MODEL PRODUKTU	S2261601GM2P
WYMIARY	130*65.5*117 cm
MOC NOMINALNA	250 W
NAPIĘCIE ELEKTRYCZNE / CZĘSTOTLIWOŚĆ	220-240V/50Hz
NATĘŻENIE PRĄDU ROBOCZE	1.13 A
WAGA PRODUKTU	56.9 kg
KLASA IP	IPX4

8. 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.

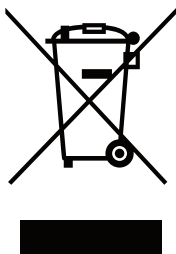
Nawet jeśli grill jest przykryty dla ochrony, należy go regularnie sprawdzać, ponieważ może się na nim gromadzić wilgoć lub kondensacja, co może go uszkodzić. Konieczne może być osuszenie grilla i wnętrza pokrowca ochronnego. Możliwe, że na częściach grilla spleśniały pozostałości tłuszczu. Należy je 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.

9. 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.

10. 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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

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

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.

11. 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 jakiegokolwiek 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.

DANE TECHNICZNE

 	ADEO Services	
	Nazwa produktu	Grill na pelet
	Numer modelu	2024R09P02-0007
	Numer seryjny	
	Wartość znamionowa poboru paliwa	0.80kg/H
	Parametry zasilania elektrycznego	220-240V~,50-60Hz, 220W-270W,IPX4
W razie pożaru: wezwać straż pożarną. Nie należy: próbować przenosić urządzenia, próbować zdusić pożar ani ugasić go wodą. Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości. Informacje na temat czyszczenia i właściwego użytkowania podane są w instrukcji obsługi.		
Minimalna odległość po bokach i z tyłu urządzenia od konstrukcji łatwopalnych: 600 mm po bokach i 1000 mm z tyłu. Nadaje się do instalowania na podłogach wykonanych z materiałów łatwopalnych.		
UWAGA Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do wybuchu niekontrolowanego pożaru. Aby zmniejszyć ryzyko pożaru: To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do spalania peletu (o średnicy mniejszej niż 7,5 mm i długości <30 mm). Zalecenie: Używać wyłącznie zgodnie z instrukcjami podanymi przez producenta. Nigdy nie używać benzyny ani paliwa do zapalniczek. Pelet drzewny należy zawsze przechowywać z dala od urządzeń wytwarzających ciepło i innych pojemników z paliwem.		
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		

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN



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 ОЗНАКОМИТЕСЬ 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.

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать гриль в замкнутом пространстве и/или в жилых помещениях, например в доме, палатках, жилых трейлерах, автофургонах, на лодках.

Существует риск смерти от отравления угарным газом.

• **ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать спирт, бензин или любую другую подобную жидкость для розжига гриля или раздува огня! Допускается использовать только жидкость для розжига, которая отвечает требованиям стандарта EN 1860-3!

• 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

- 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 прикладывайте к нему соответствующее руководство пользователя.

• Сохраните эту инструкцию для использования в будущем.

2. ИНСТРУКЦИИ. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ЭТО ОБОРУДОВАНИЕ МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЕТЬМИ СТАРШЕ 8 ЛЕТ И ЛИЦАМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ ИЛИ НЕ ИМЕЮЩИМИ ОПЫТА ОБРАЩЕНИЯ С ТЕХНИКОЙ, ЕСЛИ ОНИ ВЫПОЛНЯЮТ ЭТИ ДЕЙСТВИЯ ПОД ПРИСМОТРОМ ИЛИ ЕСЛИ ОНИ ОЗНАКОМЛЕНЫ С ПРАВИЛАМИ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ И ПОНИМАЮТ ВОЗМОЖНЫЕ РИСКИ. ДЕТЯМ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИГРАТЬ С ДАННЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ НЕ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ДЕТЬМИ БЕЗ ПРИСМОТРА.

ЕСЛИ КАБЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ ПОВРЕЖДЕН, ОН ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАМЕНЕН ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ, ЕГО СЕРВИСНОЙ СЛУЖБОЙ ИЛИ ЛИЦАМИ АНАЛОГИЧНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ».

«ВНИМАНИЕ! ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ОПАСНОСТИ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕПРЕДНАМЕРЕННОГО СБРОСА ТЕРМОВЫКЛЮЧАТЕЛЯ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВНЕШНИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ, НАПРИМЕР, РЕГУЛЯТОР ВРЕМЕНИ, ИЛИ ПОДКЛЮЧАТЬ ОБОРУДОВАНИЕ К ЦЕПИ, КОТОРАЯ РЕГУЛЯРНО ВКЛЮЧАЕТСЯ И ОТКЛЮЧАЕТСЯ ПОСТАВЩИКОМ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ».

«ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО ЗАПИТЫВАТЬСЯ ЧЕРЕЗ УСТРОЙСТВО ЗАЩИТНОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ (УЗО) С НОМИНАЛЬНЫМ ОСТАТОЧНЫМ РАБОЧИМ ТОКОМ НЕ БОЛЕЕ 30 МА».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДРЕВЕСНЫЙ УГОЛЬ ИЛИ ПОХОЖЕЕ ТОПЛИВО ДЛЯ РОЗЖИГА ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ».

РЕКОМЕНДУЕТСЯ РЕГУЛЯРНО ОСМАТРИВАТЬ КАБЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ НА НАЛИЧИЕ ПРИЗНАКОВ ПОВРЕЖДЕНИЯ. ЕСЛИ КАБЕЛЬ ПОВРЕЖДЕН, ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОБОРУДОВАНИЕ ЗАПРЕЩАЕТСЯ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ И ОТКЛЮЧАТЬ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ДЕРЖАСЬ ЗА ШНУР ПИТАНИЯ МОКРЫМИ РУКАМИ. ВСЕГДА ВЫКЛЮЧАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПЕРЕД ИЗВЛЕЧЕНИЕМ ВИЛКИ ИЗ РОЗЕТКИ.

Питание гриля

- Перед подключением гриля к сети убедитесь, что все ручки управления грилем находятся в выключенном положении.
- Оборудование должно запитываться через устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным остаточным рабочим током не более 30 мА.
- Напряжение питания оборудования, подключенного к сети, должно быть не ниже 230 В.
- Для безопасной эксплуатации данного оборудования перед первым его использованием необходимо прочитать и понять настоящее руководство по эксплуатации.
- Аккуратно храните руководство по эксплуатации и правила техники безопасности в надежном месте, чтобы при необходимости повторно с ними ознакомиться.
- Рекомендуется регулярно осматривать кабель электропитания на наличие признаков повреждения. Если кабель поврежден, использовать оборудование запрещается.
- Оборудование должно подключаться только к заземленной розетке.
- Для защиты необходимо использовать дифференциальный автомат с номинальным током утечки на землю не более 30 мА.
- Перед подключением оборудования необходимо убедиться, что подключение к сети соответствует параметрам подключения оборудования.
- Оборудование должно использоваться только в пределах заданных пороговых значений напряжения, мощности и номинальной скорости (см. заводскую табличку).
- Запрещается прикасаться к вилке питания от сети мокрыми руками! Вынимайте вилку из розетки, держа за розетку, а не за кабель.

FR

• Не сгибайте, не сдавливайте и не выдергивайте сетевой кабель; обеспечьте его защиту от повреждений в результате соприкосновения с острыми краями, а также от воздействия масла и тепла.

• Запрещается поднимать оборудование за кабель и использовать оборудование не по назначению.

• Проверяйте вилку и кабель перед каждым использованием.

ES

• В случае повреждения сетевого кабеля немедленно выньте вилку из розетки. Запрещается использовать оборудование, если сетевой кабель поврежден.

• Когда оборудование не используется, всегда вынимайте вилку из розетки.

PT

• Перед подключением вилки питания от сети убедитесь, что оборудование выключено.

• Перед отсоединением вилки питания от сети всегда выключайте оборудование.

• При транспортировке оборудования убедитесь, что питание отключено.

IT

• Используемая розетка должна быть заземлена и отвечать требованиям местных правил техники безопасности. Любая повторная сборка розетки должна производиться в соответствии с местными электрическими нормативами.

EL

• Ток высокого напряжения может привести к поражению электрическим током, сильным ожогам и даже летальному исходу. В случае неисправности гриля следуйте инструкциям из руководства пользователя оборудования или обратитесь в ближайший сервисный центр для проведения ремонта. Перед выполнением любых ремонтных работ обязательно отключите питание.

PL

3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПЕЛЛЕТНОГО ГРИЛЯ

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

RU

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

KZ

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.

UA

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

RO

ОПАСНО! ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СПИРТ, БЕНЗИН ИЛИ ЛЮБУЮ ДРУГУЮ ПОДОБНУЮ ЖИДКОСТЬ ДЛЯ РОЗЖИГА ГРИЛЯ ИЛИ РАЗДУВА ОГНЯ!

BR

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!

HE

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ! БЕРИТЕСЬ ЗА РУЧКИ ГРИЛЯ ТОЛЬКО В ЗАЩИТНЫХ ПЕРЧАТКАХ! ПРИ РЕГУЛИРОВКЕ ВЫСОТЫ РЕШЕТКИ ВСЕГДА НАДЕВАЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ, ТАК КАК ВО ВРЕМЯ РОЗЖИГА ГРИЛЯ РУЧКИ РЕШЕТКИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.

AR

Предупреждения

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

• Перед каждым использованием проверьте защитные блокировки и убедитесь, что все части закрыты или закреплены.

EN

• Запрещается погружать шнур питания с регулятором в воду.

• Во время работы гриля категорически запрещается открывать чашу или контейнер с пеллетами.

Проверки, выполняемые перед включением оборудования

- Перед розжигом гриля убедитесь исправности подключения к электросети и в отсутствии оголенных проводов или влаги в розетке или штепсельной вилке.

Выбор топлива

- В качестве топлива для гриля следует выбирать стандартные древесные гранулированные пеллеты. Топливо такого типа можно купить в магазинах. Размер гранул не должен превышать 0,7 × 3 см. Использование слишком больших древесных гранул затрудняет процесс горения гриля, поэтому пламя может погаснуть.
- Мы рекомендуем хранить гранулы в сухом месте.

Первое использование

- После снятия всех упаковочных материалов тщательно вымойте противень или решетку.
- Тщательно высушите все части.
- Включите гриль максимум на 3–5 минут, не размещая на нем продукты питания. Продукты, оставшиеся после производства, могут вызвать появление запаха и дыма при первом использовании оборудования.

Розжиг гриля

- Перед розжигом откройте крышку гриля. Никогда не разжигайте гриль с закрытой крышкой.
- Убедитесь, что все ручки переведены в выключенное положение (положение 0, «–» или «минимум»). Проверьте правильность подключения штепсельного соединителя к оборудованию и к сети.
- Для включения гриля поверните ручку к отметке «плюс» или «максимум» или к отметкам 1, 2, 3, 4, 5.
- Уровень нагрева: минимальный / средний / максимальный.

Приготовление на гриле

- Пеллеты горят и выделяют тепло в зависимости от уровня интенсивности и желаемого типа приготовления пищи, под воздействием потоков воздуха тепло поступает к решетке, на которой готовятся продукты. Натуральные соки продуктов питания, образующиеся в процессе приготовления, стекают в резервуар для жира. Образовавшийся дым обволакивает продукты, поднимаясь вверх, придавая еде неповторимый аромат шашлыка. Для более равномерного приготовления опустите крышку гриля, убедившись, что он работает на минимальной мощности. При помощи термощупа вы можете следить за процессом приготовления пищи.
- Выбор аромата пеллет влияет на получение желаемого вкуса.

Термощупы

- Данный пеллетный 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*

- Сильное разбрызгивание жира может спровоцировать воспламенение или появление дыма.
- Проверяйте состояние гриля и нагревательного элемента до начала и во время приготовления пищи.
- В случае возгорания жира следуйте приведенным ниже инструкциям.
- Опорожняйте и очищайте ящик для жира от остатков пищи после каждого использования.

В случае возгорания жира / предупреждения

- 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

Золоуловитель

- Проверяйте и опорожняйте зольник каждый раз, как он наполнится.

Окончание жарки

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

Выключение гриля

- По окончании использования гриля отсоедините кабель электропитания.
- Прежде чем закрыть крышку, подождите, пока гриль достаточно остынет.

Включение вентилятора

- Вентилятор включается сразу после включения пеллетного гриля. Он продолжает работать в течение 10 минут после выключения гриля или до тех пор, пока температура не опустится до 54 °C.

Включение свечи зажигания

- При первом включении удерживайте кнопку включения / выключения нажатой. Через 1 минуту после начала работы двигателя включается свеча зажигания, которая будет работать в течение 8 минут.
- Гриль снова начнет процесс розжига, когда его температура опустится ниже 57 °C. Процесс розжига прекратится, после того как температура превысит 76 °C.
- Когда температура опускается на 9 °C ниже запрограммированной (например, если температура ниже 112 °C при запрограммированной 121 °C), в течение 5 минут выполняется розжиг. Розжиг выключается, как только температура достигает значения на 3 °C ниже запрограммированной.

Включение двигателя подачи

- После первой подачи древесных гранул в гриль двигатель выключается на 15 секунд; далее он включается на 30 секунд для повторной подачи в гриль древесных гранул. Повторная подача начинается при повышении температуры на 21 °C.
- Во время повторной подачи встроенный ПИД-регулятор продолжает подавать в гриль древесные гранулы, как только температура поднимается выше 57 °C.
- Когда температура опускается ниже 57 °C, двигатель сначала выключается на 15 секунд, а затем включается на 30 секунд для подачи в гриль древесных гранул. Если затем температура опустится ниже 57 °C на 6 минут, сработает устройство защиты гриля от понижения температуры. В результате гриль выключается, а на экран выводятся параметры его работы.

4. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕЛЛЕТНОГО ГРИЛЯ.

- После каждого использования удаляйте остатки топлива, так как они, расширяясь под воздействием влаги, могут в будущем препятствовать подаче древесных гранул.
- 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 плохую 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 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.

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 нагревательным элементом

- Ваш нагревательный элемент настроен на максимальную мощность.
- Когда нагревательный элемент остынет, его можно очень легко очистить мягкой салфеткой, горячей водой и средством для мытья посуды.
- Запрещается погружать шнур питания с регулятором в воду.

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.

Жиросъемщик

- 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.
- 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. Не допускайте попадания воды на ручки и разъемы гриля. 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

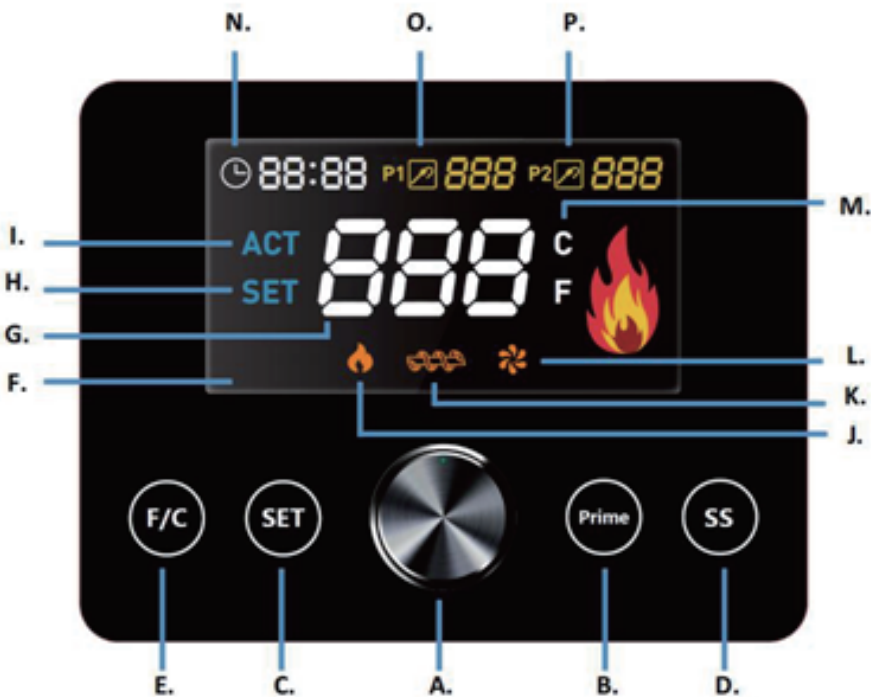
Золуловитель

· Протрите салфеткой, смоченной в теплой мыльной воде, затем высушите.

Крепеж

· Для обеспечения устойчивости и в целях безопасности примерно через две недели после сборки подтяните винты и болты. Также в целях профилактики выполняйте подтяжку крепежа не реже одного раза в год.

5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭКРАНА УПРАВЛЕНИЯ



Обозначение	Наименование	Функция
A	Регулятор	Является кнопкой питания, позволяет устанавливать и выбирать характеристики и функции.
B	Кнопка Prime	Извлечение гранул из бункера в готовую к использованию систему подачи.
C	Кнопка Set	Настройка температуры и времени.
D	Кнопка SS	Увеличение количества дыма из гриля для лучшего аромата блюд.

E	Кнопка F/C	Переключение отображения температуры между °C и °F.
F	Экран дисплея	Отображает температуру, время и информацию о состоянии.
G	Дисплей актуальной/заданной температуры	Отображает внутреннюю или фактическую температуру гриля.
J	Индикатор зажигания	Указывает на то, что запальник работает.
K	Индикатор подачи	Указывает на то, что шнековая система подачи работает.
L	Индикатор вентилятора	Указывает на то, что вентилятор работает.
M	Индикатор °C / °F	Отображает используемую единицу измерения температуры.
N	Дисплей таймера	Отображает текущий таймер обратного отсчета.
O	Индикатор температуры датчика 1	Отображает температуру, измеренную датчиком 1
P	Индикатор температуры датчика 2	Отображает температуру, измеренную датчиком 2

Перед первым использованием

Удалите все упаковочные материалы. Убедитесь, что все принадлежности в комплекте, оборудование не повреждено и полностью собрано в соответствии с инструкцией по сборке. Изделие следует чистить в соответствии с инструкциями в разделе «Очистка и обслуживание».

При первом использовании пеллетного гриля может появиться легкий запах. Это нормально и скоро пройдет.

Перед первым использованием пеллетного гриля его следует прогреть при температуре 175 °C в течение 30 минут, чтобы сжечь все производственные и консервирующие масла и высушить краску.

Подключение к источнику питания

- Установите полностью собранный пеллетный гриль на ровную, устойчивую и жаропрочную поверхность.
- Размотайте кабель питания с подвеса и расположите кабель питания и удлинительный кабель (если требуется) в соответствии с инструкциями по технике безопасности. Убедитесь, что расположение кабелей не представляет опасности.
- Подключите пеллетный гриль к подходящему источнику питания с УЗО/ВКЗЗ и включите его. При подключении питания пеллетный гриль подаст звуковой сигнал, а на панели управления на короткое время появятся все индикаторы.

Заполнение бункера

- Поднимите крышку бункера.

- Бункер должен быть заполнен пищевыми древесными гранулами не менее чем на 3/4.

Доступны различные ароматизированные гранулы для создания различных ароматов дыма во время приготовления пищи.

Гранулы должны быть не более 3 см в длину и 0,7 см в диаметре, так как более крупные гранулы могут неправильно подаваться шнеком.

- После заполнения бункера закройте крышку, чтобы избежать попадания загрязнений и посторонних предметов.

Подключение датчиков температуры

- Откройте крышку бункера и найдите гнезда для подключения датчиков температуры.

- Снимите резиновую крышку с одного из гнезд и вставьте в него разъем на конце провода датчика температуры.

- Проденьте датчик температуры через резиновую втулку на боковой стороне гриля. Датчик температуры готов к работе. При необходимости повторите эти действия для второго датчика температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Если датчик температуры не подключен, индикаторы температуры датчика 1 и датчика 2 будут отображать сообщение «noP».

Кроме того, индикаторы температуры датчика 1 и датчика 2 не будут отображать температуру, а оповещения о температуре не будут работать.

Когда датчики температуры не используются, их можно хранить в той части бункера, где находятся гнезда разъемов.

Заполнение пеллетного гриля

Если пеллетный гриль запускается впервые или перезапускается после пополнения бункера, шнековую систему подачи необходимо заполнить.

- Нажмите и удерживайте кнопку Prime, пока на экране дисплея не появится индикатор подачи. Шнек начнет вращаться и забирать гранулы из бункера. На экране дисплея также будет отображаться таймер обратного отсчета на 5 минут, пока пеллетный гриль загружается.

- По истечении времени таймера индикатор подачи исчезнет с экрана дисплея, и заполнение будет завершено.

Розжиг пеллетного гриля

- Перед розжигом убедитесь, что в гриль установлены все необходимые решетки и принадлежности.

- Нажмите и удерживайте регулятор, чтобы включить пеллетный гриль. Дисплей включится и покажет температуру внутри гриля.

- Как только дисплей включится, наконечник запальника автоматически активируется и начнет поджигать все гранулы в топке. Розжиг будет завершен, когда рассеется тяжелый белый дым.

Установка и изменение температуры гриля

- Чтобы установить или изменить температуру, которую будет поддерживать пеллетный гриль, нажмите кнопку Set. На экране будет мигать индикатор температуры.

- Поверните регулятор, чтобы выбрать нужную температуру. Температура может быть установлена в диапазоне 75–280 °C.

- Как только на дисплее появится нужная температура, нажмите на регулятор, чтобы установить ее. На экране дисплея будет светиться индикатор подачи, и шнек начнет автоматически подавать гранулы в топку с нужной скоростью для поддержания требуемой температуры.

Настройка таймера приготовления

- Чтобы установить таймер обратного отсчета, нажимайте кнопку Set, пока не начнет мигать индикатор часов на дисплее таймера.

- Поверните регулятор, чтобы выбрать нужное количество часов. Можно выбрать от 0 до 12 часов.

- Еще раз нажмите кнопку Set, чтобы задать минуты. На дисплее таймера начнет мигать индикатор минут.

- Поверните регулятор, чтобы выбрать нужное количество минут. Можно выбрать от 0 до 60 минут.

- Нажмите на регулятор, чтобы включить таймер.
- По истечении времени раздастся звуковой сигнал, а на дисплее таймера появится надпись «End». Нажмите на регулятор, чтобы отключить звуковой сигнал.

Настройка звукового сигнала температуры (датчик 1 / P1)

- Убедитесь, что датчик температуры подключен к гнезду P1 в бункере. Если датчик не подключен, индикатор температуры датчика 1 будет отображать сообщение «noP».
- Чтобы установить звуковой сигнал температуры, нажимайте кнопку Set, пока не начнет мигать индикатор температуры датчика 1.
- Поверните регулятор, чтобы выбрать нужную температуру. Температура может быть установлена в диапазоне 46–93 °C.
- Нажмите на регулятор, чтобы установить звуковой сигнал.
- Как только температура датчика 1 достигнет заданной величины, прозвучит звуковой сигнал. Нажмите на регулятор, чтобы отключить звуковой сигнал.

Настройка звукового сигнала температуры (датчик 2 / P2)

- Убедитесь, что датчик температуры подключен к гнезду P2 в бункере. Если датчик не подключен, индикатор температуры датчика 2 будет отображать сообщение «noP».
- Чтобы установить звуковой сигнал температуры, нажимайте кнопку Set, пока не начнет мигать индикатор температуры датчика 2.
- Поверните регулятор, чтобы выбрать нужную температуру. Температура может быть установлена в диапазоне 46–93 °C.
- Нажмите на регулятор, чтобы установить звуковой сигнал.
- Как только температура датчика 2 достигнет заданной величины, прозвучит звуковой сигнал. Нажмите на регулятор, чтобы отключить звуковой сигнал.

Режим усиленной подачи дыма

В этом режиме увеличивается количество дыма, выделяемого во время приготовления, что придает блюдам копченый аромат.

- Для включения режима усиленной подачи дыма нажмите кнопку SS. На панели управления отобразится значок «S-S».
- Для отключения режима усиленной подачи дыма достаточно изменить температуру гриля.

Изменение единицы измерения температуры

- Для переключения между единицами измерения °C и °F на панели управления нажмите кнопку F/C.

Приготовление пищи с помощью пеллетного гриля

- После розжига пеллетного гриля держите крышку закрытой и дождитесь прогрева до установленной температуры приготовления.
- Когда будет достигнута заданная температура приготовления, держите крышку закрытой еще 15 минут. Это поможет стерилизовать внутреннюю часть гриля и поверхности, контактирующие с пищей, после хранения пеллетного гриля.
- Через 15 минут откройте крышку, положите на гриль продукты и начните готовить.
- Для получения наилучшего аромата блюд и эффективности приготовления держите крышку закрытой как можно дольше.

Используйте датчики температуры, чтобы следить за ходом приготовления блюда, не открывая крышку. Во время приготовления пищи пеллетный гриль ведет себя иначе, чем угольный или газовый. Возможно, потребуются несколько попыток, чтобы привыкнуть готовить на пеллетном гриле, но результаты будут улучшаться со временем и опытом.

Выключение пеллетного гриля

- Чтобы выключить пеллетный гриль после использования, нажмите на регулятор. Экран дисплея выключится, и шнек остановится.
- Индикатор вентилятора будет продолжать светиться, а вентилятор будет продолжать работать еще 15 минут после выключения пеллетного гриля. Это необходимо для того, чтобы сгорело оставшееся топливо.
- После выключения вентилятора пеллетный гриль будет работать еще 5 минут, затем полностью выключится. Нажмите кнопку Prime, чтобы выключить пеллетный гриль.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

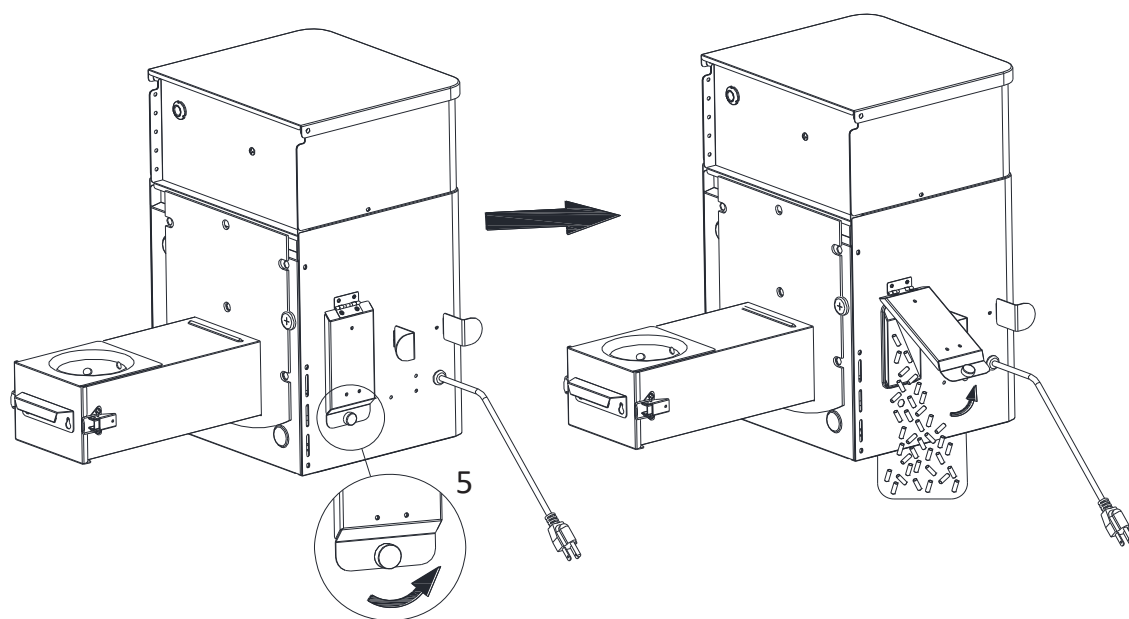
EN

- После выключения пеллетного гриля можно отключить вилку кабеля питания от электросети.
 - Перед чисткой, обслуживанием и хранением дайте пеллетному грилю полностью остыть.
- Для продления срока службы пеллетного гриля и снижения риска возгорания жира или смазки пеллетный гриль следует очищать после каждого использования в соответствии с инструкциями по очистке и обслуживанию.

ПРИМЕЧАНИЕ. Выгорание краски вокруг топки из-за высоких температур является нормальным явлением, особенно при многократном использовании.

После выгорания краски металл под краской начнет естественным образом ржаветь. Это явление носит исключительно косметический характер и не вызывает конструктивных или функциональных проблем с изделием.

Очистка бункера для гранул



Если гриль будет оставаться без присмотра в течение длительного времени, рекомендуется удалить неиспользованные гранулы.

Всегда храните древесные гранулы вдали от источников тепла и в сухом месте.

6. РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Сигнал	Описание неисправности	Показание	Примечание
Предупреждение о низкой температуре	Сигнал подается, если розжиг не происходит в течение 20 минут, а также после успешного розжига, когда установленная температура превышает 93 °C. Если температура не превышает 57 °C. в течение 20 минут подряд, подается сигнал ErL.	ErL	Для отключения сигнала нажмите и удерживайте кнопку питания.
Предупреждение о высокой температуре	Если температурный датчик не показывает отклонений от нормы, а значение температуры в печи превышает 310 °C. подается сигнал.	ErH	Снова включите питание.
Сигнал датчика температуры печи	В случае короткого замыкания или неправильного размыкания датчика температуры подается сигнал.	ErP	После устранения неисправности выполняется восстановление.
Сигнал вентилятора	Если в течение 3 секунд нет сигнала обратной связи, подается сигнал.	Все время отображается Err, индикатор вентилятора мигает	Снова включите питание.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

Сигнал двигателя	Если в течение 3 секунд нет сигнала обратной связи, подается сигнал.	Все время отображается Err, индикатор вентилятора мигает	Снова включите питание.
Сигнал задержки розжига	Если в течение 3 секунд нет сигнала обратной связи, подается сигнал.	Все время отображается Err, индикатор вентилятора мигает	Снова включите питание.

7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Техническая информация

Модель №: S2261601GM2P Напряжение: 220-240V/50Hz Выпуск: 250W Степень защиты: IPX4 Изготовитель / ремонтная организация: Adeo ServicesSAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
--	--

ADEO №	2024R09P02-0007
МОДЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ	S2261601GM2P
РАЗМЕРЫ	130*65.5*117 cm
НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	250 W
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ / ЧАСТОТА	220-240V/50Hz
РАБОЧИЙ ТОК	1.13 A
ВЕС УСТРОЙСТВА	56.9 kg
СТЕПЕНЬ ЗАЩИТЫ	IPX4

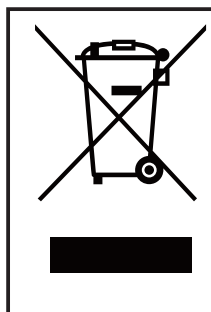
что на некоторых частях гриля могли остаться заплесневелые капли жира. Их необходимо очистить очень горячей мыльной водой.

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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

FR

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

ES

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.

PT

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

IT

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.

EL

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.

PL

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

RU

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.

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

CE 	ADEO Services	
	Название продукта	Пеллетный гриль
	Номер модели	2024R09P02-0007
	Серийный номер	
	Номинальный расход топлива	0.80kg/H
	Расчетная электрическая мощность	220-240V~,50-60Hz, 220W-270W,IPX4
При возникновении пожара вызовите пожарную охрану. Не пытайтесь перемещать устройство, тушить огонь или заливать его водой. Содержите устройство в чистоте. Инструкции по очистке и правильной эксплуатации см. в руководстве пользователя.		
Минимальное расстояние от боковых и задних стенок устройства до воспламеняющихся материалов: 600 мм с боков и 1000 мм с задней стороны. Подходит для установки на горючих поверхностях.		
ВНИМАНИЕ! Неправильное использование может привести к неконтролируемому возгоранию. Для снижения риска пожара: Данное устройство предназначено только для сжигания топливных гранул (диаметром менее 7,5 мм, длиной менее 30 мм). Назначение: Эксплуатировать только в соответствии с инструкциями производителя. Никогда не используйте бензин или жидкость для зажигалок. Храните древесные гранулы вдали от нагревательных приборов и емкостей с топливом.		
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!** Бұл барбекю қатты қызатын болады. Пайдаланып жатқан кезде оның орнын ауыстырмаңыз.

- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Барбекюдi балаларға және үй жануарларына қолжетiмдi жерде қалдырмаңыз.

- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Барбекюдi тұйық кеңiстiкте және/немесе тұрғын бөлмелерде, мысалы үйлерде, ақшатырларда, фургондарда, кемпингке

арналған автофургондарда, қайықтарда пайдаланбаңыз.

Тұншықтырғыш газбен уланудан қаза болу тәуекелi.

• **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Барбекюдi тұтату немесе қайта қосу үшін спирт, бензин немесе осыларға ұқсас кез келген өзге сұйықтықты пайдаланбаңыз! EN 1860-3 стандартына сәйкес келетін тек жаққышты пайдаланыңыз!

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

• Мархабат, барбекюдi жинар және құрастырар алдында осы нұсқаулықтарды мұқият оқып шығыңыз.

• Бұл өнім үйде және таза ауада пайдалануға тағайындалған.

• Барбекюдi тұтатар алдында барлық бөлшектерінен пластик 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

• Осы басшылықта келтірілген нұсқаулықтарды сақтамау, күрделі зақымдарға немесе бұзылуларға алып келуі мүмкін.

• Пайдаланар алдында абсолютті қауіпсіз жерді таңдап алыңыз.

• Тұтатар алдында барбекюдiң қақпағын ашыңыз.

ES

• Осы барбекюдi пайдалану минималды бақылауды және сақтандыру шараларын талап етеді h

• Тұтатылған барбекюдi ешқандай жағдайда қараусыз қалдыруға болмайды.

• Пайдалану кезінде құрылғының орнын ауыстырмаңыз.

PT

• Осы барбекюдi тек тегіс және орнықты бетте пайдаланыңыз.

• Осы барбекюдiң кез келген түрленімдері қауіпті, тыйым салынған болуы мүмкін және кепілдікті жояды.

• Құрылғыны түрлендірмеңіз.

IT

• 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.

EL

• Бірінші пайдаланғанда барбекюдi 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.

PL

• Қақпақтың тұтқасы өте қатты қызуы мүмкін. Тұтқаның тек ортасынан ұстаңыз. Тұтқыштар пайдалануға кеңес беріледі.

• Барбекюдiң кейбір бөліктері қатты қызады. Балалар, қарт кісілер мен жануарлар болғанда сақ болыңыз.

RU

• Барбекю жұмыс жасаған кезде кейбір беттер өте жоғары температураларға дейін қызады. Барбекюдiң 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.

KZ

• 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.

UA

• Пайдаланған кезде барбекюдiң 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).

RO

• Барбекюдiң қасында аэрозольдар пайдаланбаңыз.

• Пайдаланған кезде бұл жабдық жеңіл тұталатын материалдардан алыс орналасу керек.

BR

• 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.

HE

• Біз бұл барбекюдi теңіз, бассейн немесе теміржол жолдарының жанында пайдаланбауға кеңес береміз.

• Бұл барбекюдi қатты желде пайдаланбаңыз.

• Барбекю толық суымағанша ешқашан үстін жаппаңыз.

AR

• Барбекюдi 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.

EN

• Осы нұсқаулықтарды келешекте пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

2. ЭЛЕКТРЛІК ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

ЕГЕР ТИІСТІ ҚАДАҒАЛАУДА НЕМЕСЕ ОСЫ АСПАПТЫ ҚАУІПСІЗ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР БЕРІЛГЕН БОЛСА, ЖӘНЕ ДЕ ОЛАР ПАЙДАЛАНУМЕН БАЙЛАНЫСТЫ ТӘУЕКЕЛДЕРДІ ТҮСІNETІН БОЛСА, БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖАС ШАМАСЫ 8 ДЕН КІШІ ЕМЕС БАЛАЛАР ЖӘНЕ ФИЗИКАЛЫҚ, СЕНСОРЛЫҚ НЕМЕСЕ АҚЫЛ ОЙ ҚАБІЛЕТІ ШЕКТЕУЛІ ТҰЛҒАЛАР НЕМЕСЕ ТӘЖІРИБЕСІ МЕН БІЛІМІ ЖЕТКІЛІКСІЗ ТҰЛҒАЛАР ПАЙДАЛАНА АЛАДЫ. БАЛАЛАР ҚҰРЫЛҒЫМЕН ОЙНАМАУ КЕРЕК. БАЛАЛАР ҚАДАҒАЛАУСЫЗ ОНЫ ТАЗАЛАМАУ ЖӘНЕ ОҒАН ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТПЕУ КЕРЕК.

«ЕГЕР ҚУАТ КАБЕЛІНЕ ЗАҚЫМ КЕЛГЕН БОЛСА, ҚАУІПТЕРДЕН АЛШАҚ БОЛУ ҮШІН ОЛ ЖАСАП ШЫҒАРУШЫМЕН, ОНЫҢ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ БӨЛІМІМЕН НЕМЕСЕ ҰҚСАС БІЛІКТІЛІГІ БАР МАМАНДАРМЕН АУЫСТЫРЫЛУ КЕРЕК»

«НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: ТЕРМОАЖЫРАТҚЫШТЫҢ АБАЙСЫЗДАН ҮЙГЕСУЫМЕН БАЙЛАНЫСТЫ ҚАУІПТІЛІКТЕРДІҢ АЛДЫН АЛУ ҮШІН БҰЛ АСПАП ТАЙМЕР СЕКІЛДІ СЫРТҚЫ АЖЫРАТЫП ҚОСҚЫШТАН ҚОРЕКТЕНБЕУ КЕРЕК, НЕМЕСЕ ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ЖЕТКІЗУШІМЕН ҮНЕМІ ҚОСЫЛАТЫН ЖӘНЕ СӨНДІРІЛЕТІН ТІЗБЕККЕ ҚОСЫЛМАУ КЕРЕК».

«АСПАПТЫҢ ҚОРЕГІ 30 МА АСПАЙТЫН НОМИНАЛДЫ ҚАЛДЫҚ ЖҰМЫС ТОГЫ БАР ҚОРҒАНЫСТЫ СӨНУ ҚҰРЫЛҒЫСЫ (ҚСҚ) АРҚЫЛЫ ЖҮЗЕГЕ АСЫРЫЛУ КЕРЕК».

«ЕСКЕРТУ: БҰЛ АСПАПТЫ АҒАШ КӨМІРІМЕН НЕМЕСЕ ҰҚСАС ОТЫНМЕН ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ»

«ЗАҚЫМДАНУ БЕЛГІЛЕРІНІҢ БОЛУЫНА ҚУАТ КАБЕЛІН ҮНЕМІ ТЕКСЕРІП ОТЫРУҒА КЕҢЕС БЕРІЛЕДІ, ЕГЕР КАБЕЛЬГЕ ЗАҚЫМ КЕЛГЕН БОЛСА, ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ».

ЕШҚАШАН СУ ҚОЛМЕН ҚОРЕК ШОҒЫРСЫМЫН ҰСТАП ЭЛЕКТР РОЗЕТКАДАН АСПАПТЫ ҚОСПАҢЫЗ ЖӘНЕ АЖЫРТАПАҢЫЗ. РОЗЕТКАДАН АШАНЫ СУЫРЫП АЛАР АЛДЫНДА ӘРҚАШАН ҚҰРЫЛҒЫНЫ СӨНДІРІҢІЗ.

Барбекюға қорек көзі

- Барбекюдi қорек көзіне қосар алдында барбекюдi басқаруға арналған барлық элементтер сөндiрiлген күйде екендігіне көз жеткізіңіз.
- Аспаптың қорегі 30 МА аспайтын номиналды қалдық жұмыс тогы бар қорғанысты сөну құрылғысы (ҚСҚ) арқылы жүзеге асырылу керек.
- Желіге қосылған қорек құрылғыларының кернеуі 230В төмен болмау керек.
- Осы құрылғының қауіпсіз қолданылуын қамтамасыз ету үшін пайдаланушы құрылғыны бірінші пайдаланар алдында осы пайдалану бойынша басшылықты оқып, түсіну керек.
- Пайдалану және қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулықты қажет болған жағдайда оған жүгіну үшін сенімді жерде сақтаңыз.
- Зақымдану белгілерінің болуына қуат кабелін үнемі тексеріп отыруға кеңес беріледі, егер кабельге зақым келген болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тек дұрыс жерлендірілген розеткаға қосқан жөн.
- Қорғаныс жылыстаудың максималды номиналды 30 МА тогымен дифференциалды автоматты ажыратқышпен қамтамасыз етілу керек.
- Құрылғыны қосар алдында желіге қосылу құрылғының қосылу параметрлеріне сәйкес келетіндігіне көз жеткізу керек.
- Құрылғы кернеудің, қуаттың және номиналды жылдамдықтың (зауыттық тақтайшаны қараңыз) төменгі шектік мәндерінің шегінде пайдаланыла алады.
- Желіден қорек ашасын су қолмен ұстамаңыз! Аспапты шоғырсымнан тартпай, розеткадан қорек ашасын шығарып сөндіріңіз.

- Қорек шоғырсымын майыстырмаңыз, қыспаңыз және тартпаңыз; оны өткір ұштардан, май мен жылудан сақтаңыз.
- Құрылғыны шоғырсымнан тартып көтермеңіз және оны тағайындалуынан тыс пайдаланбаңыз.
- Әр пайдаланар алдында аша мен шоғырсымды тексеріп отырыңыз.
- Егер қорек шоғырсымына зақым келген болса, дереу розеткадан ашаны суырып тастаңыз. Ешбір жағдайда қорек шоғырсымы зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғы пайдаланылмағанда, әрқашан розеткадан ашаны суырып отырыңыз.
- Желіден қорек ашасын қосар алдында құрылғының сөніп тұрғандығына көз жеткізіңіз.
- Желіден қорек ашасын ажыратар алдында әрқашан құрылғыны сөндіріңіз.
- Құрылғыны тасымалдаған кезде қорек сөніп тұрғандығына көз жеткізіңіз.
- Сіз пайдаланатын розетка жерлендірілген болу керек және қауіпсіздік техникасының жергілікті ережелеріне сәйкес келу керек. Розетканың кез келген қайта жиналуы жергілікті электротехникалық талаптарға сәйкес орындалу керек.
- Жоғары кернеуліктегі ток күрделі немесе электр тогынан өлімге және күйіктерге алып келуі мүмкін. Барбекю жарамсыз болған жағдайда пайдалану бойынша басшылықтағы нұсқаулықтарды қолданыңыз немесе жөндеу үшін жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына жүгініңіз. Жөндеу және қызмет көрсету бойынша кез келген жұмыстар алдында міндетті түрде қорек көзін ажыратыңыз.

3. ПЕЛЛЕТТИ БАРБЕКЮДІ 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.

ПЕЛЛЕТТИ БАРБЕКЮДІ ЖАҚСЫ ЖЕЛДЕТІЛЕТІН, ЖЕҢІЛ ТҰТАЛАТЫН МАТЕРИАЛДАРДАН ҚАШЫҚ, ТАЗА АУАДА ОРНАЛАСТЫРҒАН ЖӨН.

ҚАУІП! ЖАРЫЛЫС ҚАУІПІ! БАРБЕКЮДІ ТҰТАТУ НЕМЕСЕ ҚАЙТА ҚОСУ ҮШІН СПИРТ, БЕНЗИН НЕМЕСЕ ОСЫЛАРҒА ҰҚСАС КЕЗ КЕЛГЕН ӨЗГЕ АМАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ!

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

ЕСКЕРТУ! КҮЙІК АЛУ ТӘУЕКЕЛІ! БАРБЕКЮДІҢ ТЕК ТҰТҚАСЫНАН ҰСТАҢЫЗ ТЕК ҚОЛҒАППЕН! ТОР БИІКТІГІН РЕТКЕ КЕЛТІРГЕНДЕ ӘРҚАШАН ҚОЛҒАП КИІҢІЗ, СЕБЕБІ ТОРДЫҢ ТҰТҚАЛАРЫ БАРБЕКЮДІ ПАЙДАЛАНҒАН КЕЗДЕ ҚАТТЫ ҚЫЗАДЫ.

Ескертулер

- Әрі қарай жалғастырмас бұрын осы басшылықтың «Маңызды ақпарат» бөлімімен танысқандығыңызға көз жеткізіңіз.
- Әр пайдаланар алдында сақтандырғыштарды және барлық құрамдас бөлшектер жабық немесе бірге бекітілгендіктерін тексеріңіз.
- Реттегіші бар қорек баусымын ешқашан суға батырмаңыз.
- Барбекю жұмыс жасап тұрғанда пеллеттері бар ыдысқа немесе тостақанға жақындауға үзілді – кесілді тыйым салынады.

Аспапты іске қосар алдында орындауды қажет ететін тексерулер

- Барбекюдi тұтатар алдында электр қосылған орынның тікелей жақындығы қауіпсіз екендігіне және ашада да, розеткада да ылғал жоқтығына немесе жалаңаш сымдар жоқтығына көз жеткізіңіз.

Отынды таңдау

- Барбекюдiң отыны ретінде пеллеттерге стандартты ағаш түйіршіктерін таңдаған жөн. Бұл отын түрі сатылымда бар. Түйіршіктердің мөлшері 0,7 см × 3 см аспау керек. Егер түйіршіктер тым ірі болса, онда бұл барбекюге отын беруге кедергі келтіруі мүмкін, және ол сөніп қалуы мүмкін.
- Біз сізге пеллеттеріңізді құрғақ жерде сақтауыңызға кеңес береміз.

Бірінші пайдалану

- Барлық қаптама материалдарын алып тастағаннан және тақтайша немесе торларды мұқият жуғаннан кейін
- Барлық тетік бөлшектерді мұқият кептіріңіз.
- Барбекюдi азық түліктерсіз максимум 3-5 минутқа қосыңыз. Аспапты бірінші қолданғанда өндіріс қалдықтары жағымсыз иістің және түтіннің пайда болуын шақыруы мүмкін.

Барбекюдi тұтандыру

- Тұтатар алдында барбекюдiң қақпағын ашыңыз. Барбекюдi ешқашан жабық қақпақпен тұтатпаңыз.
- Барлық батырмалардың сөніп тұрғандығына көз жеткізіңіз (0 қалыпы немесе минимум). Ашаның барбекюге дұрыс қосылғандығына және желіге қосылғандығына көз жеткізіңіз.
- Барбекюдi жағу үшін тұтқаны қосуға қарай немесе максимумға қарай немесе 1, 2, 3, 4, 5 қалпына бұраңыз.
- Қыздыру деңгейі: минималды / орташа / максималды.

Торда ас дайындау

- Пеллеттер қарқындылық деңгейіне қарай және астың талап етілетін дайындалу түріне тәуелді жанады және қызады, желдету асты дайындауға арналған торға жылу бөледі. Дайындау кезінде пайда болатын азық – түліктің табиғи сөлдері майға арналған қабылдау сұйыққоймаға келіп түседі. Түзілген түтін жоғары көтеріліп, барбекюдiң ерекше хош иісін беріп тамақты бүркеп алады. Әрі қарай астың біркелкі дайындалуы үшін жанарғылар минималды отта тұрғанына көз жеткізіп, барбекюдiң қақпағын түсіріңіз. Сүңгі тағамның дайындалу барысы туралы сізді ақпараттандыра алады.
- Түйіршіктердің хош иіс түрін таңдау қалаулы дәмнің түйсінуіне ықпал етеді.

Температура датчиктері

- Осы пеллетті 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»

- Майдың қарқынды шашырауы тұтануға немесе түтіндеуге алып келуі мүмкін.
- Дайындауға дейін және дайындау кезінде тор мен қыздыру элементінің ахуалын тексеріп отырыңыз.
- Май жанған жағдайда төменде келітірілген нұсқауды қолданыңыз.
- Әр пайдаланып болғаннан кейін тамақ қалдықтарынан және майдан майға арналған табандықты шешіп алып, тазалап отырыңыз.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

Май жанған жағдайлардағы/ескертулер:

- 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.

ES

PT

Күлтұтқыш

- Күлге арналған табандықты тексеріп отырыңыз, толған кезде оны босатыңыз.

IT

Дайындау сеансаын аяқтау

- Мархабат, әр пайдаланған сайын барбекюді тазалаңыз, ол жану қауіпі бар дайындалған тағамнан шыққан майдың жиналуына жол бермеу үшін жасалады.
- Май мен күлге арналған табандықтарды босатыңыз.

EL

Барбекюді сөндіру

- Сіз барбекюді пайдаланып болғаннан кейін қуат кабелін ажыратыңыз
- Қалпақты немесе қақпақты жаппас бұрын барбекюдің жеткілікті күйде суығанын күтіңіз.

PL

Желдеткіштің жұмысы

- Желдеткіш пеллетті барбекю қосылғаннан кейін бірден қосылады. Ол барбекю сөніп тұрғанда 10 минут аралығында немесе температура 54 °C- ге дейін төмендегенде жұмыс жасайды.

RU

Тұтату құрылғысының жұмысы

- Бірінші рет қосқанда қосу/сөндіру батырмасын басып ұстап тұрыңыз. Қозғалтқыштың 1 минут жұмысынан кейін тұтандыру білтесі 8 минут ішінде жұмыс жасайды.
- Барбекю температура 57 °C төмен түскенде қайтадан тұтату процесін іске қосады және температура 76 °C асқан кезде тұтату процесін аяқтайды.
- Температура бағдарламаланғаннан 9°C төмен болғанда (мысалы, бағдарламаланған температура 121°C – де температура 112°C төмен болса), тұтату жүйесі 5 минутта қосылады. Тұтату жүйесі температура бағдарламаланған температурадан 3°C төмен түскенде сөндіріледі.

KZ

UA

RO

Беру қозғалтқышының жұмысы

- Құрылғыға ағаш түйіршіктерін бірінші бергенде қозғалтқыш 15 секундқа сөнеді, содан соң құрылғыға ағаш түйіршіктерін беру үшін 30 секундқа қосылады. Екінші беріліс температура 21°C – ге дейін көтерілгенде басталады.
- Екінші беріліс кезінде қондырылған ПИД-реттегіш температура 57 °C жоғары көтеріле бастағаннан бастап құрылғыға ағаш түйіршіктерін беруді жалғастырады.
- Температура 57 °C төмен түскенде, қозғалтқыш 15 секундқа сөнеді, содан соң құрылғыға ағаш түйіршіктерін беру үшін 30 секундқа қосылады. Егер температура кейін 6 минут ішінде 57 °C төмен түссе, төмен температуралардан барбекюді қорғау құрылғысы іске қосылады. Нәтижесінде аспап сөнеді, ал дисплейде келесі көрсетіледі

BR

HE

AR

4. ПЕЛЛЕТТІ БАРБЕКЮДІҢ КҮТІМІ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТІЛУІ

EN

- Отынның қалдықтарын әр пайдаланып болғаннан кейін алып тастаңыз, себебі бұл қалдықтар ылғалдың әсер етуінен ұлғайып, ағаш түйіршіктерін беруге кедергі келтіруі мүмкін.
- 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 ешқашан жауын – шашынның және ылғалдың әсер етуіне шалдықтырмаңыз.

- Егер барбекюдiң бетi ыссы болса ешқашан барбекюдi 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. Барбекюдi және оның қорғаныс тысының ішкі бөлігін кептіру керек болуы мүмкін. Барбекюдiң 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.

Қыздырғыш элементіне қызмет көрсету

- Сіздің қыздырғыш элементіңіз максималды қуат күйіне келтірілген.
- Суығаннан кейін қыздырғыш элементті жұмсақ шүберекпен, ыстық сумен және ыдыс жууға арналған амалмен оңай тазалауға болады.
- Реттегіші бар қорек баусымын ешқашан суға батырмаңыз.

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 жинағыш

- 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.
- Егер сізге оны толығымен тазалау керек болса, сабынды жылы сумен шүберекті немесе нейлонды щетканы пайдаланыңыз. Қажағыштарды пайдаланбаңыз. Мұқият тазалау алдында торларды және/немесе тақтайшаларды шешіп алыңыз. Барбекюдiң батырмаларын және жалғағыштарын суға салмаңыз. Барбекю тұрқысында құрамдас бөлшектерді мұқият қайта орнатқаннан кейін тұтату жүйесін тексеріңіз.

FR

Барбекю қақпағы

• Барбекю қақпағын қажайытты матамен немесе жастықшамен 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.

ES

PT

Күлтұтқыш

• Жылы сабынды сумен суланған шүберекпен сүртіңіз, содан соң кептіріңіз.

IT

Бекітетін тетік бөлшектер

• Орнықтылығы жақсырақ болу үшін және қауіпсіздік мақсаттарында барбекюдi орнатқаннан кейін шамамен екі аптадан кейін бұрандалар мен бұрандамаларды қайта тартып бұраңыз. Ұзақ уақыт аралығында жұмыс күйінде ұстап тұру үшін жылына бір реттен сирек емес бұйымды қайталап бұрап отырыңыз.

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

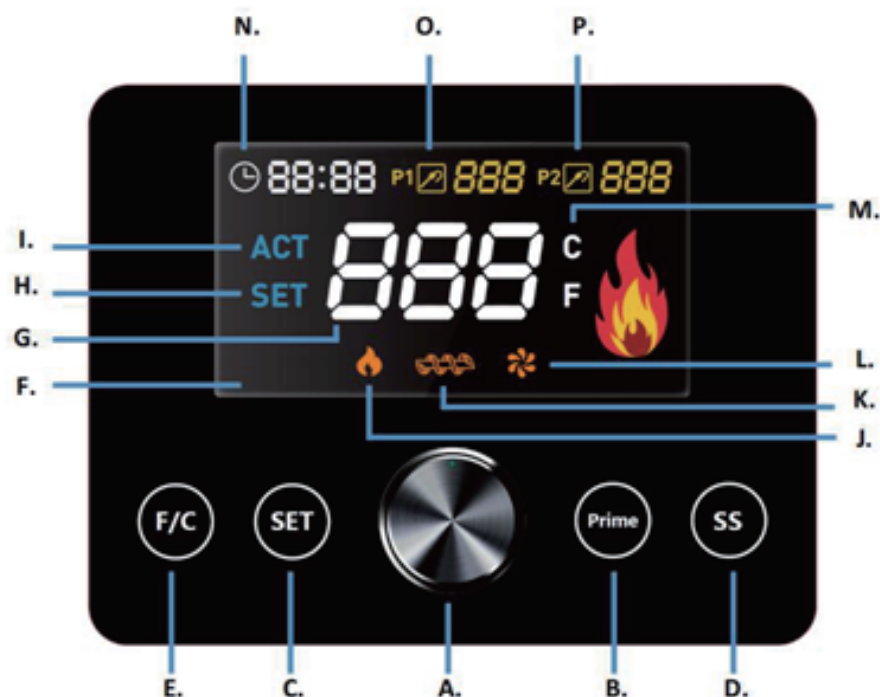
BR

HE

AR

EN

5. БАСҚАРУ ЭКРАНЫН ПАЙДАЛАНУ



Элемент	Сипаттамасы	Пайдалану
A	Басқару тұтқасы	Қуат түймесі мүмкіндіктер мен функцияларды орнатуға және таңдауға мүмкіндік береді
B	Толтыру түймесі	Пеллеталарды қоймадан және пайдалануға дайын күйде беру жүйесіне тарту
C	Орнату түймесі	Температура және уақыт параметрлеріне қатынасу
D	Super Smoke түймесі	Тамақтың дәмін жақсарту үшін грильдің түтін шығаруын арттырыңыз
E	Температура бірлігі түймесі	Температура дисплейін °C-тан °F-қа өзгерту
F	Экранды көрсету	Температура, уақыт және күй туралы ақпаратты көрсету
G	Іс жүзіндегі/орнатылған температура дисплейі	Ішкі тор температурасын көрсету немесе тор температурасын орнату

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

Ұзындығы	Желдеткіш индикаторы	Желдеткіш белсенді екенін көрсету үшін
Орташа	°C / °F индикаторы	Температураны көрсету бірліктерін көрсету үшін
N	Таймер дисплейі	Ағымдағы кері санақ таймерін көрсету
O	1-зондтың температура дисплейі	1-зондта алынған температураны көрсету
P	2-зондтың температура дисплейі	2-зондта алынған температураны көрсету

Бірінші пайдалану алдында

Пайдалану алдында орауыш материалдардың барлығын алып тастаңыз. Барлық керек-жарақтардың толық екенін және жабдықтың зақымдалмағанын әрі құрастыру туралы нұсқауларына сәйкес толығымен жиналғанын тексеріңіз. Өнімді «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» бөліміндегі нұсқауларға сәйкес тазалау керек.

Пеллеталық грильді бірінші рет пайдаланған кезде шамалы иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және ол жақын арада кетеді.

Пайдаланылған кез келген өндірістік және консервант майларды жағу және бояуды қатыру үшін бірінші рет пайдалану алдында пеллеталық грильді 175°C температурада 30 минут бойы жұмыс істетуге керек.

Қуат көзін қосу

- Толығымен жиналған пеллеталық грильді тегіс, тұрақты және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.
- Қуат сымын қуат сымы ілгішінен босатыңыз және кабельдер қосымша қауіптер тудырмайтынына көз жеткізу үшін қуат сымын және ұзартқыш сымды (қажет болса) қауіпсіздік туралы нұсқауларға сәйкес орналастырыңыз.
- Пеллеталық грильді қолайлы GFI/GFCI қуат көзіне қосыңыз және қосыңыз.

Қуат қосылған кезде пеллеталық гриль дыбыстық сигнал береді және басқару тақтасында барлық белгішелер қысқаша көрсетіледі.

Қойманы толтыру

- Ашу үшін қойма қақпағын көтеріңіз
 - Қойманы тағамдық ағаш пеллеталарымен кемінде 3/4 деңгейіне дейін толтыру керек.
- Пісіру кезінде тағамда түтіннің түрлі дәмдерін жасау үшін әртүрлі хош иістендірілген пеллеталар бар. Пеллеталардың ұзындығы 3 см-ден және диаметрі 0,7 см-ден аспауы керек, себебі шнек үлкенірек пеллеталарды дұрыс бермеуі мүмкін.
- Қойма толтырылғаннан кейін пеллеталар ластаушы заттармен мен бөгде заттармен араласпауы үшін қақпақты жабыңыз.

Температура зондтарын қосу

- Қойманың қақпағын ашыңыз және температура зондтары үшін қосқыш ұяшықтарын табыңыз.
- Қосқыш ұяшықтардың бірінен резеңке қақпақты алыңыз да, температура зондының сымының соңындағы ұя қосқышын ұяшыққа кіргізіңіз.
- Температура зонды грильдің бүйіріндегі резеңке сақина арқылы кіргізіңіз. Температура зонды енді пайдалануға дайын. Қажет болса, екінші температура зонды үшін қайталаңыз.

ЕСКЕРТПЕ:

Температура зонды қосылмаған болса, 1-зондтың және 2-зондтың температура дисплейлерінде «noP» жазуы көрсетіледі.

1-зондтың және 2-зондтың температура дисплейлері температураларды көрсетпейді және температура

дабылдары температура зондтары қосылғанша орнатылмайды.

Пайдаланбаған кезде, температура зондтарын қосқыш ұяшықтары бар қойма бөлігінде сақтауға болады.

Пеллеталық грильді толтыру

Пеллеталық гриль бірінші рет іске қосылып жатса немесе қойма қайта толтырылғаннан кейін қайта іске қосылса, шнек жүйесін толтыру қажет болады.

- Дисплей экранында беру индикаторы көрінгенше «Толтыру» түймесін басып тұрыңыз. Шнек айнала бастайды және қоймадан пеллеталарды тарта бастайды. Сондай-ақ, дисплей экранында пеллеталық гриль толтырылған кезде 5 минуттық кері санақ таймері көрсетіледі.

- Таймердің мерзімі аяқталғаннан кейін беру индикаторы дисплей экранынан жоғалады және толтыру аяқталады.

Пеллеталық грильді жарықтандыру

- Жарықтандыру алдында қажетті грильдер мен керек-жарақтардың грильге орналастырылғанына көз жеткізіңіз.

- Пеллеталық грильді қосу үшін басқару тетігін басып тұрыңыз. Дисплей жанады және гриль ішіндегі қоршаған орта температурасын көрсетеді.

- Дисплей жанғаннан кейін, тұтандырғыштың ұшы автоматты түрде белсендіріледі және жағу ыдысындағы кез келген пеллеталарды тұтандырады. Ауыр, ақ түтін сейілгеннен кейін тұтандыру аяқталады.

Гриль температурасын орнату және өзгерту

- Пеллеталық гриль сақтайтын температураны орнату немесе өзгерту үшін «Орнату» түймесін басыңыз. Дисплей экранында температура дисплейі жыпылықтайды.

- Қажетті температураны таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. Температураны 75-280°C аралығында орнатуға болады.

- Қажетті температура көрсетілгеннен кейін оны орнату үшін басқару тетігін басыңыз. Дисплей экранында беру индикаторының шамы көрінеді және шнек қажетті температураны ұстап тұру үшін жағу ыдысына дұрыс жылдамдықпен пеллеталарды автоматты түрде бере бастайды.

Пісіру таймерін орнату

- Кері санақ таймерін орнату үшін паймер дисплейіндегі сағат индикаторы жыпылықтай бастағанша орнату опциялары арасында айналдыру үшін «Орнату» түймесін басыңыз.

- Қажет сағаттың санын таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. 0-12 аралығындағы сағатты таңдауға болады.

- Таймерді минуттар түрінде орнату үшін «Орнату» түймесін қайта басыңыз. Таймер дисплейінде минут индикаторы жыпылықтайды.

- Қажетті минуттар санын таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. 0-60 арасындағы минутты таңдауға болады.

- Таймерді орнату үшін басқару тетігін басыңыз.

- Уақыт өткеннен кейін дабыл естіледі және таймер дисплейінде «End» («Соңы») жазуы көрсетіледі. Дабылды тоқтату үшін басқару тетігін басыңыз.

Температура дабылын орнату (1-зонд/P1)

- Температура зондының қоймадағы P1 ұясына қосылғанына көз жеткізіңіз. Ешбір зонд қосылмаса, 1-зондтың температура дисплейінде «noP» жазуы көрсетіледі.

- Температура дабылын орнату үшін 1-зондтың температура дисплейі жыпылықтай бастағанша орнату опцияларын айналдыру үшін «Орнату» түймесін басыңыз.

- Қажетті температураны таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. Температураны 46°C - 93°C аралығында орнатуға болады.

- Дабылды орнату үшін басқару тетігін басыңыз.

- 1-зондтың температурасы орнатылған температураға жеткеннен кейін дабыл естіледі. Дабылды тоқтату үшін басқару тетігін басыңыз.

Температура дабылын орнату (2-зонд/P2)

- Температура зондының қоймадағы P2 ұясына қосылғанына көз жеткізіңіз. Егер зонд қосылмаса, 2-зондтың температура дисплейінде «noP» жазуы көрсетіледі.

- Температура дабылын орнату үшін 2-зондтың температура дисплейі жыпылықтай бастағанша орнату

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

опциялары арасында айналдыру үшін «Орнату» түймесін басыңыз.

•Қажетті температураны таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. Температураны 46°C - 93°C аралығында орнатуға болады.

•Дабылды орнату үшін басқару тетігін басыңыз.

ES

•2-зондтың температурасы орнатылған температураға жеткенде, дабыл естіледі. Дабылды тоқтату үшін басқару тетігін басыңыз.

Super Smoke режимі

Тағамға ысталған дәм қосу үшін пісіру кезінде бөлінетін түтіннің мөлшерін арттырады.

PT

•Super Smoke режимін қосу үшін Super Smoke түймесін басыңыз. Super Smoke режимі белсенді кезде басқару тақтасында «S-S» көрсетіледі.

•Super Smoke режимін жаңа гриль температурасын орнату арқылы өшіруге болады.

IT

Температура бірліктерін өзгерту

•Басқару тақтасындағы температураларды °C және °F түрінде көрсетуден өзгерту үшін екі бірлік арасында ауыстыру үшін F/C түймесін басыңыз.

EL

Пеллеталық грильмен пісіру

•Пеллеталық гриль тұтанғаннан кейін қақпақты жабық күйде ұстаңыз және тордың орнатылған пісіру температурасына жетуіне мүмкіндік беріңіз.

•Орнатылған пісіру температурасына жеткенде, қақпақты тағы 15 минут бойы жабық ұстаңыз. Бұл тордың ішін және пеллеталық грильді сақтағаннан кейін тағаммен жанасу беттерін зарарсыздандыруға көмектеседі.

PL

•15 минуттан кейін қақпақты ашып, пісірілетін тағамды торға қойып, пісіруді бастаңыз.

•Тағамның дәмі мен пісіру өнімділігі ең жақсы болуы үшін қақпақты мүмкіндігінше жабық ұстаңыз.

RU

Қақпақты ашпай-ақ тағамның пісірілу барысын бақылау үшін температура зондтарын пайдаланыңыз.

Пеллеталық гриль пісіру кезінде көмір немесе газ барбекюінен басқаша әрекет етеді. Пеллеталық грильмен пісіруге үйрену үшін бірнеше әрекет қажет болуы мүмкін, бірақ нәтижелер уақыт пен тәжірибе арқылы жақсарады.

KZ

Пеллеталық грильді сөндіру

•Пайдаланғаннан кейін пеллеталық грильді өшіру үшін басқару тетігін басыңыз. Дисплей экраны өшеді және шнек тоқтайды

UA

•Желдеткіш индикаторын көрсету жалғасады және желдеткіш пеллеталық гриль өшірілгеннен кейін тағы 15 минут бойы жұмысын жалғастырады. Бұл жағу ыдысындағы қалған отынның жанып кетуіне мүмкіндік беру үшін қажет

•Желдеткіш өшкеннен кейін пеллеталық гриль толығымен өшпей тұрып тағы 5 минут бойы белсенді болып қалады. Пеллеталық грильді өшіру үшін «Толтыру» түймесін басыңыз.

RO

•Пеллеталық гриль өшкеннен кейін электр қуатын ажыратуға болады.

•Тазалау, техникалық қызмет көрсету және сақтау алдында пеллеталық грильдің толығымен салқындауына мүмкіндік беріңіз.

BR

Пеллеталық грильдің қызмет ету мерзімін ұзарту және майдың өртену қаупін азайту үшін пеллеталық грильді тазалау және техникалық қызмет көрсету туралы нұсқауларға сәйкес әр пайдаланудан кейін тазалау керек.

HE

ЕСКЕРТПЕ: Жоғары температура әсерінен, әсіресе қайталап пайдаланғанда, жағу ыдысының айналасындағы аумақта бояудың күйіп кетуі қалыпты жағдай.

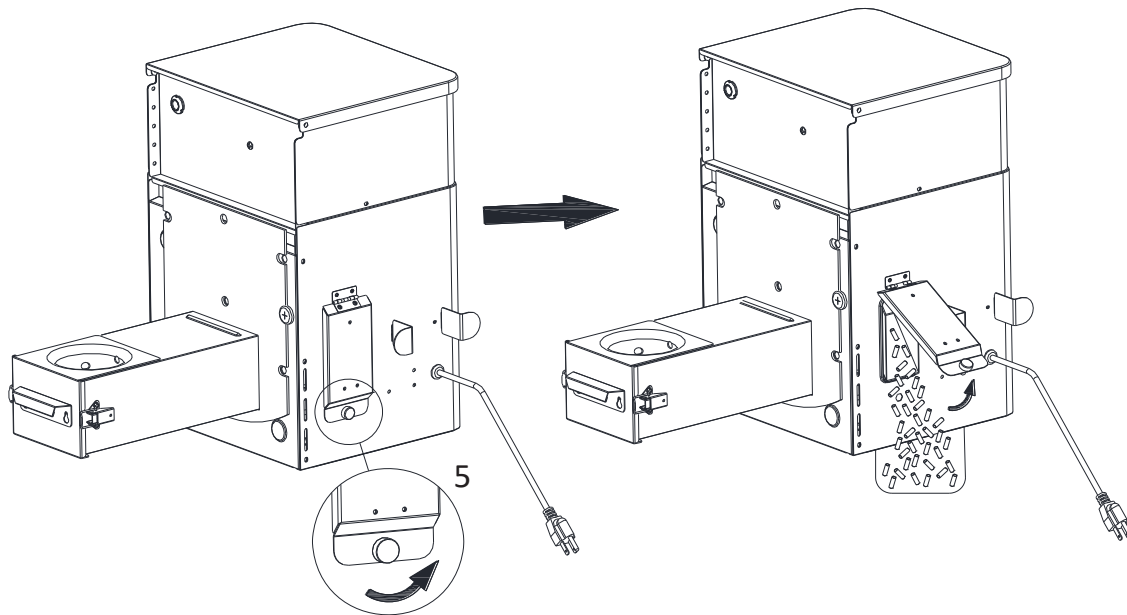
Бояу жанып кеткеннен кейін, бояу астындағы металл табиғи түрде тот баса

бастайды. Бұл тек косметикалық болып табылады және өнімде құрылымдық немесе функционалдық мәселені

тудырмайды.

AR

EN



Тор ұзақ уақыт бойы қараусыз қалдырылатын болса, пайдаланылмаған пеллеталарды алып тастауды ұсынамыз.

Ағаш пеллеталарын әрқашан ыстықтан алыс және құрғақ жерде сақтаңыз.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

6. АҚАУЛАРДЫ ЖОБ БОЙЫНША БАСШЫЛЫҚ

Дабыл	Қатенің сипаттамасы	Көрсету	Ескертпе
Төмен температура туралы ескерту	Егер тұтандыру 20 минут ішінде сәтсіз болса, дабыл естіледі немесе тұтандыру сәтті болғаннан кейін орнатылған температура 93 °C -тен жоғарырақ болғанда және температура қатарынан 20 минут бойы 57 °C -тен төменірек екені анықталса, ErL дабылы іске қосылады.	ErL	Дабылды тоқтату үшін қуат түймесін басыңыз
Жоғары температура дабыл	Пештің температура зондында ауытқу болмаған кезде және пеш температурасының мәні 310 °C -тен жоғары болса, дабыл беріледі.	ErH	қуатты қайта қосу
Пеш температурасы зонд дабылы	Егер пештің зонды қысқа тұйықталса немесе әдеттен тыс ашық болса, ол дабыл береді	ErP	Ақаулықтарды жоюдан кейін қалпына келтіру
Желдеткіш дабылы	3 секунд ішінде кері байланыс сигналы болмаса, ол дабыл береді	Err сөзі әрқашан қосұлы және желдеткіш белгішесі жыпылықтауда	қуатты қайта қосу
Мотор дабылы	3 секунд ішінде кері байланыс сигналы болмаса, ол дабыл береді	Err сөзі әрқашан қосұлы және желдеткіш белгішесі жыпылықтауда	қуатты қайта қосу
Тұтату таяқшасының дабылы	3 секунд ішінде кері байланыс сигналы болмаса, ол дабыл береді	Err сөзі әрқашан қосұлы және желдеткіш белгішесі жыпылықтауда	қуатты қайта қосу

7. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Техникалық деректер:

Үлгі нөмірі: S2261601GM2P Кернеу: 220-240V/50Hz Шығыс: 250W IP санаты: IPX4 Жасап шығарушы зауыт/Жөндеу бойынша ұйым: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
---	---

АДЕО ТІРКЕУ НӨМІРІ	2024R09P02-0007
БҰЙЫМ ҮЛГІСІ	S2261601GM2P
ӨЛШЕМДЕРІ	130*65.5*117 cm
НОМИНАЛДЫ ҚУАТЫ	250 W
ЭЛЕКТР КЕРНЕУІ / ЭЛЕКТР ЖИІЛІГІ	220-240V/50Hz
ЖҰМЫС ТОГЫ	1.13A
БҰЙЫМ САЛМАҒЫ	56.9 kg
IP КЛАСЫ	IPX4

FR

8. ҚЫС МЕЗГІЛІНДЕ КҮТУ

Сақтау

- Қақпағын жауып, сақтауға қояр алдында барбекюдiң суығанына көз жеткізіңіз.
- Толық сыртқы және iшкі тазалаудан кейiн (торлар, жанарғылар, планча, табандық, жиынтықтағы ыдыс) сiз барбекюдi ылғалы жоқ салқын және құрғақ жерде сақтай аласыз.
- Ұзақ уақыт сақтағаннан кейiн барбекюдi пайдаланар алдында орнату бойынша нұсқаулықтарды қолданыңыз.

PT

IT

EL

- Барбекюiңiздiң қызмет ету мерзiмiн ұзарту үшiн және оны жақсы күйде ұстау үшiн, егер сiз оны ұзақ уақыт далада қалдырсаңыз, соның iшiнде қыс айларында қалдырсаңыз, бiз мiндеттi түрде оның бетiн жабуды ұсынамыз. Төзiмдi тыстарды және барбекюге арналған өзге керек – жарақтарды өзiңiздiң жергiлiктi дилерiңiзден алуға болады.

Барбекюiңiз қорғайтын тыспен жабылғанның өзiнде, оны бәрi бiр үнемі тексерiп қарап отыру керек, себебi онда ылғал мен конденсат пайда болып, оның зақымдалуына алып келуi мүмкiн. Барбекюдi және оның қорғаныс тысының iшкi бөлiгiн кептiру керек болуы мүмкiн. Барбекюдiң бөлiктерiнде май қалдықтары көгеруi мүмкiн. Оны өте ыстық сабынды сумен жуу керек.

PL

RU

Газ барбекюi үшiн

- Жанарғылардың саңылауларына жәндiктердiң және өзге қоқыстардың түсуiнiң алдын алу үшiн жанарғыларды алюминий жұқалтырымен жабыңыз.
- Егер барбекю бөлмеде сақталса, газ баллонын ажыратып, сыртта қалдыру керек. Газ баллонын әрқашан құрғақ таза ауада, жылу мен тұтану көздерiнен алыс, жақсы желдетiлетiн бөлмеде сақтаған жөн.
- Балаларға бұл баллонмен ойнауға рұқсат бермеңiз.
- Газ баллонын тiкелей күн сәулелерiнiң түсу әсерiне шалдықтырмаңыз.

KZ

9. БЫЗДІҢ ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ СЫЙЛАҢЫЗ

- Табиғатты қорғайтыныңыз үшiн алғысымызды бiлдiреміз, таза өткiзген бiр күн нұқсан келтiрмеу немесе қоршаған ортаны ластамау керек.
- Қызмет ету мерзiмi аяқталғаннан кейiн өз бұйымыңызды қайта өңдеу үшiн - қалдықтарды пайдаға асыру орталығына апарып тастауды ұмтыпаңыз.
- Егер сiздiң барбекюде қозғалтқыш болса немесе ауа үрлегiш болса оны лақтырмаңыз және оған тиiстi заттарды өртемеңiз. Осы бұйым типiн жинау және қайта өндiру бойынша қолданылатын ережелердi сақтаңыз.

BR

HE



Электротехникалық бұйымдарды тұрмыстық қалдықтармен бiрге пайдаға асыруға болмайды. Оларды жергiлiктi заңдарға сәйкес экологиялық қауiпсiз пайдаға асыру үшiн жергiлiктi жинау бекетiне тапсырған жөн. Пайдаға асыру бойынша кеңес алу үшiн жергiлiктi билiк органдарына немесе өзiңiздiң дилерiңiзге жүгiнiңiз. Қаптама материал екiншi реттi қайта өңдеуге жарамды. Қаптаманы экологиялық таза тәсiлмен пайдаға асырыңыз және екiншi реттi қайта өңдеуге жарамды материалдарды жинау қызметiне берiңiз.

AR

10. ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ ШАРТТАРЫ

EN

Бұйымдар механикалық зақымданудан және атмосфералық жауын-шашынның тiкелей әсерiнен қорғалған жағдайда кез келген көлiк түрiмен стандартты көлiк контейнерлерiнде тасымалдауға жатады. Өнiмдердi -50 °C-тан +40 °C-қа дейiнгi температурада салыстырмалы ылғалдылықта 98%-ға дейiн (+25 °C температурада) тасымалдауға болады. Тиеу, тасымалдау және түсiру кезiнде

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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

11. КЕПІЛДІК

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN



ВСТУП

Дякуємо, що обрали цей продукт. Під час розробки й виробництва нашої продукції ми докладемо 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!** Цей гриль-барбекю дуже сильно нагрівається. Не пересувайте його під час використання.
- **УВАГА!** Не залишайте гриль-барбекю в доступних для дітей і домашніх тварин місцях.
- **УВАГА!** Не використовуйте гриль-барбекю в обмеженому просторі та (або) у жилому приміщенні, наприклад у будинках, наметах, житлових причепах, будинках на колесах

і човнах. Існує ризик смерті від отруєння чадним газом.

- **УВАГА!** Не використовуйте спирт, бензин або будь-яку іншу подібну рідину для розпалювання або повторного ввімкнення гриля-барбекю! Використовуйте тільки розпалювачі, що відповідають стандарту 1860-3!
- 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 відкриття 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.

- 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 плоскій 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

2. ПРАВИЛА ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКИ

ЦЕЙ ПРИЛАД МОЖУТЬ ВИКОРИСТОВУВАТИ ДІТИ ВІКОМ ВІД 8 РОКІВ І ОСОБИ З ОБМЕЖЕНИМИ ФІЗИЧНИМИ, СЕНСОРНИМИ АБО РОЗУМОВИМИ ЗДІБНОСТЯМИ, А ТАКОЖ ОСОБИ З НЕДОСТАТНІМ ДОСВІДОМ АБО ЗНАННЯМИ, ЯКЩО ВОНИ ПЕРЕБУВАЮТЬ ПІД НАЛЕЖНИМ НАГЛЯДОМ АБО ЯКЩО ВОНИ ОТРИМАЛИ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ Й УСВІДОМЛЮЮТЬ ПОВ'ЯЗАНІ ІЗ ЦИМ РИЗИКИ. ДІТИ НЕ ПОВИННІ ГРАТИ З ПРИЛАДОМ. КОРИСТУВАЧІ НЕ ПОВИННІ ОЧИЩУВАТИ ПРИСТРІЙ І ВИКОНУВАТИ ЙОГО ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ БЕЗ НАГЛЯДУ.

«ЯКЩО КАБЕЛЬ ЖИВЛЕННЯ ПОШКОДЖЕНО, ЗАДЛЯ БЕЗПЕКИ ЙОГО МАЄ ЗАМІНИТИ ВИРОБНИК, ПРАЦІВНИКИ ЙОГО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ АБО ОСОБИ, ЩО МАЮТЬ ПОДІБНУ КВАЛІФІКАЦІЮ».

«УВАГА! ЩОБ УНИКНУТИ БУДЬ-ЯКОЇ НЕБЕЗПЕКИ, ПОВ'ЯЗАНОЇ З НЕНАВМИСНИМ УВІМКНЕННЯМ ТЕРМОВИМИКАЧА, ЦЕЙ ПРИЛАД НЕ ПОВИНЕН ЖИВИТИСЯ ВІД ЗОВНІШНЬОГО АВТОМАТА, ЯК-ОТ ТАЙМЕР, АБО БУТИ ПІДКЛЮЧЕНИМ ДО КОЛА, ЯКЕ РЕГУЛЯРНО ВМИКАЄТЬСЯ ТА ВИМИКАЄТЬСЯ ПОСТАЧАЛЬНИКОМ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ».

«ПРИЛАД СЛІД ЖИВИТИ ЧЕРЕЗ ПРИСТРІЙ ЗАХИСНОГО ВИМКНЕННЯ (ПЗВ) З НОМІНАЛЬНИМ ЗАЛИШКОВИМ РОБОЧИМ СТРУМОМ НЕ БІЛЬШ НІЖ 30 МА».

«ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ В ЦЬОМУ ПРИЛАДІ ДЕРЕВНЕ ВУГІЛЛЯ АБО ПОДІБНЕ ПАЛИВО».

«РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ РЕГУЛЯРНО ПЕРЕВІРЯТИ КАБЕЛЬ ЖИВЛЕННЯ ДЛЯ ВИЯВЛЕННЯ БУДЬ-ЯКИХ ОЗНАК ПОШКОДЖЕННЯ. У РАЗІ ПОШКОДЖЕННЯ КАБЕЛЮ ВИКОРИСТОВУВАТИ ПРИЛАД ЗАБОРОНЕНО».

ПРИЛАД ЗАБОРОНЕНО ПІДКЛЮЧАТИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ АБО ВІДКЛЮЧАТИ ВІД НЕЇ, ТРИМАЮЧИСЬ ЗА КАБЕЛЬ ЖИВЛЕННЯ МОКРИМИ РУКАМИ. СПОЧАТКУ ВИМКНІТЬ ПРИЛАД І ТІЛЬКИ ПІСЛЯ ЦЬОГО ВИТЯГАЙТЕ ВИЛКУ З РОЗЕТКИ.

Увімкнення гриля-барбекю

- Перед підключенням гриля-барбекю до електромережі переконайтеся, що всі перемикачі управління перебувають у вимкненому положенні.
- Прилад слід живити через пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним залишковим робочим струмом не більш ніж 30 мА.
- Напруга живлення приладів, що підключаються до мережі, повинна становити 230 В.
- Для безпечної експлуатації приладу користувач повинен ознайомитися із цієї інструкцією перед його першим використанням.
- Зберігайте інструкцію з експлуатації та інструкцію з техніки безпеки в надійному місці для подальшого використання.
- Рекомендується регулярно перевіряти кабель живлення для виявлення будь-яких ознак пошкодження. У разі пошкодження кабелю використовувати прилад заборонено.
- Прилад слід підключати тільки до належним чином заземленої розетки.
- Для забезпечення захисту необхідно використовувати диференційний автомат із захистом від витоку струму з обмеженням 30 мА.
- Перед підключенням приладу необхідно переконатися, що підключення до електромережі відповідає характеристикам підключення приладу.
- Прилад можна використовувати тільки в межах визначених номінальних значень напруги, потужності й швидкості (див. таблицю з технічними даними).
- Не торкайтеся вилки мокрими руками! Під час виймання вилки з розетки не тягніть за кабель.
- Не згинайте, не передавлюйте й не тягніть за мережевий кабель; слідкуйте за тим, щоб він не торкався гострих країв, масла та джерел тепла.

- Не підіймайте прилад за кабель і не використовуйте його не за призначенням.
- Перевіряйте стан вилки й кабелю перед кожним використанням.
- У разі виявлення пошкоджень мережевого кабелю негайно від'єднайте вилку від розетки. Заборонено використовувати прилад із пошкодженим мережевим кабелем.
- Якщо прилад не використовується, виймайте вилку з розетки.
- Перед під'єднанням вилки до розетки переконайтеся в тому, що прилад вимкнено.
- Перш ніж від'єднати вилку від розетки, вимкніть прилад.
- Під час транспортування приладу він повинен бути вимкнений.
- Використовувана розетка повинна бути заземлена й повинна відповідати місцевим нормам безпеки. Будь-яке повторне встановлення вилки повинно виконуватися відповідно до місцевих електротехнічних норм.
- Струм високої напруги може спричинити сильні або навіть смертельні удари струмом і опіки. У разі виходу гриля-барбекю з ладу див. посібник з експлуатації приладу або зверніться до найближчої служби обслуговування клієнтів для ремонту. Перед проведенням будь-яких ремонтних робіт обов'язково відключіть прилад від джерела живлення.

3. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ПЕЛЕТНОГО ГРИЛЯ-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.

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

НЕБЕЗПЕЧНО! ІСНУЄ РИЗИК ВИБУХУ! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ, БЕНЗИН АБО ПОДІБНІ РЕЧОВИНИ ДЛЯ РОЗПАЛЮВАННЯ АБО ПОВТОРНОГО ВВІМКНЕННЯ ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ!

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! ІСНУЄ РИЗИК ОПІКІВ! ТРИМАЙТЕСЯ ЗА РУЧКИ ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ ТІЛЬКИ В РУКАВИЦЯХ! ЗАВЖДИ НАДЯГАЙТЕ РУКАВИЦІ ПІД ЧАС РЕГУЛЮВАННЯ ВИСОТИ РЕШІТКИ, ОСКІЛЬКИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ РУЧКИ ДУЖЕ СИЛЬНО НАГРІВАЮТЬСЯ.

Попередження

- Перш ніж продовжити, переконайтеся, що ви зрозуміли вміст розділу «Важлива інформація» цього посібника.
- Перед кожним використанням перевірте наявність запобіжників і надійність закриття або кріплення всіх компонентів.
- Заборонено занурювати шнур живлення з регулятором у воду.
- Під час роботи гриля-барбекю, доступ до чаші бо ємності з пелетами суворо заборонений.

Перевірки перед розпалюванням приладу

- Перед розпалюванням гриля-барбекю необхідно переконатися в тому, що поруч із місцем електричного підключення немає жодних небезпек і що ані у вилці, ані в розетці немає вологи або

FR

оголених дротів.

ES

Вибір палива

- Для гриля-барбекю необхідно вибирати стандартні деревні гранули, пелети. Такий тип палива доступний у вільному продажі. Розмір гранул не повинен перевищувати 0,7 см × 3 см. Деревні гранули більшого розміру перешкоджатимуть розпаленню гриля-барбекю, який зрештою може згаснути.
- Рекомендується зберігати пелети в сухому місці.

PT

Перше використання

- Після зняття упаковки ретельно вимийте пластину або решітку.
- Добре висушіть усі деталі.
- Увімкніть гриль-барбекю щонайбільше на 3–5 хвилин без їжі. Відходи виробництва можуть викликати появу запахів або диму під час першого використання приладу.

IT

EL

Розпалення гриля-барбекю

- Перед розпалюванням відкрийте ковпак гриля-барбекю. Не запалюйте гриль-барбекю із закритим ковпаком.
- Переконайтеся в тому, що всі перемикачі перебувають у вимкненому положенні (положення «0», «–», або «мінімум»). Переконайтеся в тому, що вилка підключена до гриля-барбекю, а електроживлення ввімкнено.
- Щоб увімкнути гриль-барбекю, поверніть перемикач у бік значка плюса, або максимуму, або в бік позначки 1, 2, 3, 4, 5.
- Рівень нагрівання: мінімальний / середній / максимальний.

PL

RU

KZ

UA

Приготування на решітці

- Пелети горять і нагріваються відповідно до інтенсивності й типу приготування, а система вентиляції розподіляє тепло на решітці-гриль. Природні соки продуктів, що виділяються під час приготування, стікають до збірника для жиру. 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 потужність виставлена на мінімум. На хід приготування страв може вказувати датчик.
- Вибір типу аромату гранул може впливати на смак.

RO

BR

Датчики температури

- Цей пелетний 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.

HE

AR

Контроль *сильного* займання

- Інтенсивне розбризкування жиру може спричинити появу полум'я або диму.
- Перед готуванням і протягом усього приготування перевіряйте стан решітки й нагрівального елемента.
- У разі займання жиру дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.
- Спорожняйте й очищуйте піддон для жиру від залишків продуктів після кожного використання.

EN

У разі займання жиру. Попередження.

- 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.

Збірник попелу

- Перевірте зольник і очищуйте його щоразу, коли він заповнюється.

Завершення приготування

- Регулярно очищуйте гриль-барбекю після кожного використання, щоб уникнути накопичення жиру від приготованих страв, який може зайнятися.
- Спорожніть збірник для жиру й зольник.

Вимкнення гриля-барбекю

- Після завершення використання гриля-барбекю від'єднайте кабель живлення від мережі.
- Дочекайтеся, коли гриль-барбекю достатньо охолоне, і тільки після цього закрийте ковпак або кришку.

Робота вентилятора

- Вентилятор запускається відразу після ввімкнення пелетного гриля-барбекю. Він працює протягом 10 хвилин, коли гриль-барбекю вимикається або коли температура падає до 54 °C.

Робота запального стрижня

- Під час першого розпалювання втримуйте вимикач натиснутим. Через 1 хвилину роботи двигуна запальний стрижень працює протягом 8 хвилин.
- Гриль-барбекю знову починає процес розпалювання, коли температура опускається нижче 57 °C, і закінчує цей процес, як тільки температура перевищує 76 °C.
- Коли температура стає нижчою за запрограмовану температуру на 9 °C (наприклад: якщо температура нижче 112 °C, а запрограмована температура становить 121 °C), розпалювання відновлюється та триває 5 хвилин. Розпалювання припиняється, коли різниця температур становить 3 °C.

Робота двигуна розпалювання

- Під час першої подачі деревних гранул двигун вимикається на 15 секунд, а потім умикається на 30 секунд для подачі в прилад деревних гранул. Повторна подача живлення починається, коли температура підвищується до 21 °C.
- Під час другої подачі вбудований PID-регулятор продовжує подачу деревних гранул, як тільки температура піднімається вище 57 °C.
- Коли температура опускається нижче 57 °C, двигун вимикається на 15 секунд, а потім умикається на 30 секунд для подачі деревних гранул. Якщо температура опускається нижче 57 °C протягом 6 хвилин, спрацьовує пристрій захисту від низьких температур. У результаті прилад вимикається, і вмикається екран

4. ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЕЛЕТ

- Після кожного використання видаляйте залишки палива, оскільки в результаті розбухання від вологи воно може забивати пристрій подачі деревних гранул.
- 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.

FR

- Не оббризкуйте гриль-барбекю водою, коли його поверхні ще гарячі.
- Заборонено торкатися гарячих деталей, не захистивши руки.

ES

- 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.

PT

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.

IT

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

EL

- 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.

PL

- Пам'ятайте, що заборонено використовувати кубики льоду, оскільки вони можуть спричинити тепловий удар і утворення тріщин на пластині.

RU

- Якщо на жаровій поверхні в місцях, що контактують з їжею, з'явиться іржа, її необхідно замінити.

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

Догляд за нагрівальним елементом

- Нагрівальний елемент налаштовано на максимальну потужність.
- Після охолодження нагрівальний елемент можна легко очистити за допомогою м'якої ганчірки, теплої води й засобу для миття посуду.
- Заборонено занурювати шнур живлення з регулятором у воду.

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.

Збірник 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.
- 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. Не занурюйте перемикачі й електричні з'єднання гриля-барбекю у воду. Обережно встановіть усі елементи корпусу гриля-барбекю на місце й перевірте, чи він умикається.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

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.

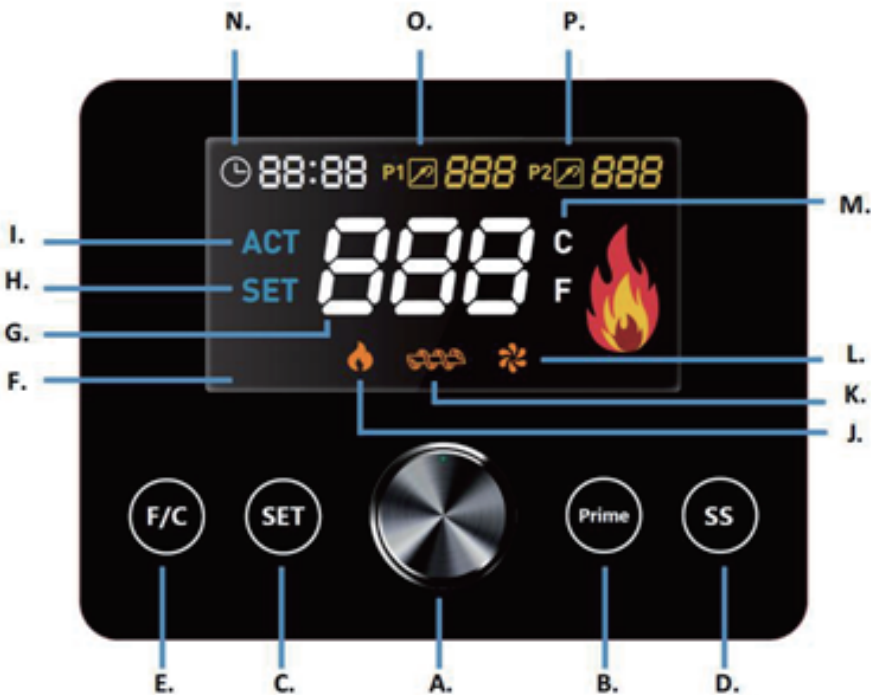
Збірник попелу

• Протріть його ганчіркою, змоченою в теплій мильній воді, а потім висушіть.

Кріплення

• Для кращої стабільності й задля власної безпеки перевірте затягування всіх гвинтів і болтів приблизно через два тижні після встановлення. Для тривалішої роботи приладу підтягуйте гвинтові з'єднання виробу щонайменше раз на рік.

5. ВИКОРИСТАННЯ КОНТРОЛЬНОГО ЕКРАНА



Позиція	Опис	Використання
A	Ручка керування	Кнопка вмикання дозволяє налаштовувати та вибирати програми та функції.
B	Кнопка Prime	Витягує пелети з бункера в систему подачі, готову до використання.

C	Кнопка налаштування	Доступ до налаштувань температури та часу.
D	Кнопка Super Smoke	Збільшує вихід диму гриля для кращого смаку їжі.
E	Кнопка одиниці вимірювання температури	Змінює панель температурного контролю з °C на °F.
F	Екран дисплея	Відображення температури, часу та інформації про стан.
G	Відображення фактичної/заданої температури	Відображає внутрішню температуру гриля або задану температуру гриля.
B	Індикатор налаштування	Для індикації того, що відображається задана температура гриля.
I	Індикатор фактичної температури	Для індикації того, що відображається фактична температура гриля.
J	Індикатор розпалення	Для індикації того, що блок розпалення активний.
K	Індикатор подачі	Для індикації того, що шнекова система подачі активна.
L	Індикатор вентилятора	Для індикації того, що вентилятор активний.
M	Індикатор °C / °F	Для індикації одиниць відображення температури.
N	Дисплей таймера	Відображення поточного таймера зворотного відліку.
O	Дисплей температури датчика 1	Відображає температуру, виявлену датчиком 1.
P	Дисплей температури датчика 2	Відображає температуру, виявлену датчиком 2.

Перед першим використанням

Перед використанням видаліть усі пакувальні матеріали. Переконайтеся, що все приладдя комплектні, що обладнання не пошкоджене та було повністю зібрано відповідно до інструкцій зі складання. Виріб слід чистити відповідно до інструкцій у розділі «Чищення та технічне обслуговування».

Під час першого використання пелетного гриля може виходити легкий запах. Це нормально і незабаром мине.

Пелетний гриль повинен працювати при температурі 175 °C протягом 30 хвилин, перш ніж використовувати його вперше, щоб спалити будь-які виробничі та консерваційні оливи, які використовувалися, та затвердіти фарбу.

Підключення джерела живлення

- Поставте повністю зібраний пелетний гриль на рівну, стійку та термостійку поверхню.
- Розмотайте шнур живлення з підвіски для шнура живлення та розташуйте шнур живлення та подовжувач (якщо потрібно) відповідно до інструкцій з техніки безпеки, щоб переконатися, що кабелі не

створюють додаткових небезпек.

- Підключіть пелетний гриль до відповідного джерела живлення GFI/GFCI та увімкніть.

Пелетний гриль подасть звуковий сигнал при підключенні живлення, а на панелі керування на короткий час будуть відображені усі значки.

Завантаження бункера

- Підніміть кришку бункера, щоб відкрити.

- Бункер має бути заповнений щонайменше на 3/4 придатними для харчових продуктів деревними пелетами.

Доступні пелети з різними ароматами, які створюють різноманітні аромати диму в їжі під час її приготування.

Довжина пелет не повинна перевищувати 3 см, а діаметр 0,7 см, оскільки шнек може неправильно подавати більш великі пелети.

- Після завантаження бункера закрийте кришку, щоб уникнути змішування забруднень і сторонніх предметів з пелетами.

Підключення датчиків температури

- Відкрийте кришку бункера та знайдіть роз'єми для датчиків температури.

- Зніміть гумову кришку з одного з контактних роз'ємів і вставте гніздовий роз'єм на кінці дроту температурного датчика у роз'єм.

- Протягніть датчик температури через гумову втулку збоку гриля. Тепер датчик температури готовий до використання. За бажанням повторіть ці кроки для другого датчика температури.

ПРИМІТКА:

Якщо датчик температури не підключено, на дисплеях температури датчика 1 і датчика 2 відображатиметься «noP».

Дисплеї температури датчика 1 і датчика 2 не будуть відображати температуру, та звукові сигнали температури не можуть бути налаштовані, доки температурні датчики не будуть підключені.

Коли датчики температури не використовуються, їх можна зберігати у відділі бункера, де знаходяться контактні роз'єми.

Завантаження пелетного гриля

Якщо пелетний гриль запускається вперше або перезавантажується після повторного завантаження бункера, слід завантажити шнекову систему.

- Натисніть і утримуйте кнопку Prime, доки на екрані дисплея не з'явиться індикатор подачі. Шнек почне обертатися та витягувати гранули з бункера. На екрані також відображатиметься 5-хвилинний таймер зворотного відліку під час завантаження пелетного гриля.

- Коли час таймера закінчиться, індикатор подачі зникне з екрана дисплея, та завантаження буде завершено.

Розпалювання пелетного гриля

- Перед розпалюванням переконайтеся, що потрібні решітки та приладдя розташовані в грилі.

- Натисніть і утримуйте кнопку керування, щоб увімкнути пелетний гриль. Дисплей засвітиться та покаже температуру навколишнього середовища всередині гриля.

- Після того, як дисплей засвітиться, наконечник блоку розпалення автоматично активується та почне запалювати будь-які пелети у тиглі. Розпалення буде завершено, коли розвіється густий білий дим.

Встановлення та зміна температури гриля

- Щоб встановити або змінити температуру, яку підтримуватиме пелетний гриль, натисніть кнопку налаштування. Відображення температури буде блимати на екрані дисплея.

- Поверніть ручку керування, щоб вибрати бажану температуру. Температуру можна встановити в межах від 75 до 280 °C.

- Після відображення потрібної температури натисніть кнопку керування, щоб встановити її. На екрані дисплея з'явиться світловий індикатор подачі, та шнек почне автоматично подавати пелети у тигель з правильною швидкістю для підтримки бажаної температури.

Встановлення таймера приготування

- Щоб встановити таймер зворотного відліку, натискайте кнопку налаштування, щоб перемикатися між параметрами налаштувань, доки індикатор годин на дисплеї таймера не почне блимати.
- Поверніть ручку керування, щоб вибрати потрібну кількість годин. Можна вибрати від 0 до 12 годин.
- Натисніть кнопку налаштування ще раз, щоб встановити таймер у хвилини. На дисплеї таймера буде блимати індикатор хвилин.
- Поверніть ручку керування, щоб вибрати потрібну кількість хвилин. Можна вибрати від 0 до 60 хвилин.
- Натисніть ручку керування, щоб встановити таймер.
- Коли час мине, пролунає сигнал, а на дисплеї таймера з'явиться напис «End». Натисніть ручку керування, щоб скасувати звуковий сигнал.

Налаштування звукового сигналу температури (датчик 1 / P1)

- Переконайтеся, що датчик температури під'єднано до гнізда P1 у бункері. Якщо датчик не підключено, на дисплеї температури датчика 1 буде відображено «noP».
- Щоб встановити звуковий сигнал температури, натискайте кнопку налаштування, щоб перемикатися між параметрами налаштувань, доки дисплей температури датчика 1 не почне блимати.
- Поверніть ручку керування, щоб вибрати бажану температуру. Температуру можна встановити в межах від 46 до 93 °C.
- Натисніть ручку керування, щоб встановити сигнал.
- Коли температура датчика 1 досягне встановленої температури, пролунає сигнал. Натисніть ручку керування, щоб скасувати звуковий сигнал.

Налаштування звукового сигналу температури (датчик 2 / P2)

- Переконайтеся, що датчик температури під'єднано до гнізда P2 у бункері. Якщо датчик не підключено, на дисплеї температури датчика 2 буде відображено «noP».
- Щоб встановити звуковий сигнал температури, натискайте кнопку налаштування, щоб перемикатися між параметрами налаштувань, доки дисплей температури датчика 2 не почне блимати.
- Поверніть ручку керування, щоб вибрати бажану температуру. Температуру можна встановити в межах від 46 до 93 °C.
- Натисніть ручку керування, щоб встановити сигнал.
- Коли температура датчика 2 досягне встановленої температури, пролунає сигнал. Натисніть ручку керування, щоб скасувати звуковий сигнал.

Кнопка Super Smoke

Збільшує кількість диму, що виділяється під час приготування, щоб надати їжі аромат диму.

- Натисніть кнопку Super Smoke, щоб увімкнути режим Super Smoke. На панелі керування відобразатиметься «S-S», доки режим Super Smoke активний.
- Режим Super Smoke можна відключити, встановивши нову температуру гриля.

Зміна одиниць вимірювання температури

- Щоб змінити відображення температури на панелі керування на °C і °F, натисніть кнопку F/C для перемикання між двома одиницями вимірювання.

Приготування їжі на пелетному грилі

- Після того, як пелетний гриль буде розпалено, тримайте кришку закритою та дайте грилю досягти встановленої температури приготування.
- Коли встановлена температура приготування буде досягнута, тримайте кришку закритою ще 15 хвилин. Це допоможе стерилізувати внутрішню частину гриля та поверхні, що контактують з харчовими продуктами, після зберігання пелетного гриля.
- Через 15 хвилин відкрийте кришку, помістіть продукти, які потрібно готувати, на гриль і починайте готувати.
- Для кращого смаку їжі та ефективності приготування тримайте кришку закритою якомога довше. Використовуйте датчики температури, щоб контролювати хід приготування їжі, не відкриваючи кришку. Пелетний гриль під час готування поводитиметься інакше, ніж вугільний або газовий барбекю. Може знадобитися кілька спроб, щоб звикнути готувати на пелетному грилі, але з часом і досвідом результати покращаться.

Гасіння пелетного гриля

- Щоб вимкнути пелетний гриль після використання, натисніть кнопку керування. Екран дисплея

вимкнеться, а шнек зупиниться.

- Індикатор вентилятора продовжуватиме відображатися, а вентилятор працюватиме ще 15 хвилин після вимкнення пелетного гриля. Це потрібно для того, щоб паливо, що залишилося у тиглі, згоріло.
- Після вимкнення вентилятора пелетний гриль залишатиметься активним ще 5 хвилин, перш ніж повністю вимкнеться. Натисніть кнопку Prime, щоб вимкнути пелетний гриль.
- Після вимкнення пелетного гриля можна відключити живлення від мережі.

• Перед очищенням, обслуговуванням і зберіганням дайте пелетному грилю повністю охолонути.

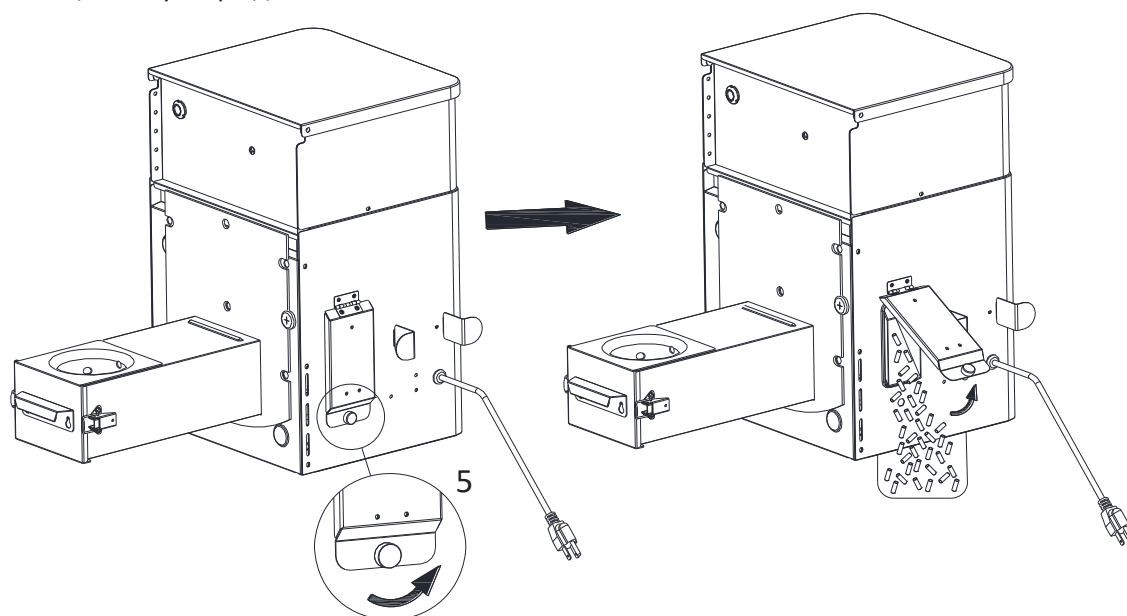
Щоб подовжити термін служби пелетного гриля та зменшити ризик спалаху жиру, пелетний гриль слід очищати після кожного використання відповідно до інструкцій з очищення та технічного обслуговування.

ПРИМІТКА: Це нормально, коли фарба згорає навколо тигля через високу температуру, особливо при багаторазовому використанні.

Коли фарба вигорить, метал під фарбою природним чином почне

іржавіти. Це лише косметичний вигляд і не призведе до структурних чи функціональних проблем з виробом.

Очищення бункера для пелет



Якщо гриль буде залишатися без нагляду протягом тривалого часу, ми рекомендуємо видалити невикористані пелети.

Завжди зберігайте деревні пелети подалі від тепла та в сухому місці.

6. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Звуковий сигнал	Опис несправності	Відображення	Примітка
Звуковий сигнал низької температури	Якщо розпалювання не вдається протягом 20 хвилин, пролунає звуковий сигнал або після успішного розпалювання, коли встановлена температура перевищує 93 °C , і буде виявлено, що температура нижча ніж 57 °C протягом 20 хвилин поспіль, спрацює сигнал Erl.	Erl	Натисніть і утримуйте кнопку живлення, щоб скасувати звуковий сигнал.
Звуковий сигнал високої температури	Якщо в датчику температури тигля немає відхилень від норми та значення температури тигля перевищує 310°C , пролунає звуковий сигнал.	ErH	Увімкнути знову.
Звуковий сигнал датчика температури тигля	Якщо датчик температури тигля замкнутий або ненормально відкритий, він подає сигнал.	ErP	Відновлення після усунення несправностей.
Звуковий сигнал вентилятора	Якщо протягом 3 секунд не буде сигналу зворотного зв'язку, спрацює звуковий сигнал.	Err завжди світиться, а значок вентилятора блимає	Увімкнути знову.

Звуковий сигнал мотора	Якщо протягом 3 секунд не буде сигналу зворотного зв'язку, спрацює звуковий сигнал.	Err завжди світиться, а значок вентилятора блимає	Увімкнути знову.
Звуковий сигнал наконечника розпалювання	Якщо протягом 3 секунд не буде сигналу зворотного зв'язку, спрацює звуковий сигнал.	Err завжди світиться, а значок вентилятора блимає	Увімкнути знову.

7. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні дані:

№ моделі: S2261601GM2P Напруга: 220-240V/50Hz Вихід: 250W Ступінь захисту оболонки: IPX4 Виробник / відповідний за ремонт: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
--	--

№ ADEO	2024R09P02-0007
МОДЕЛЬ ВИРОБУ	S2261601GM2P
РОЗМІРИ	130*65.5*117 cm
НОМІНАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ	250 W
ЕЛЕКТРИЧНА НАПРУГА / ЧАСТОТА ЕЛЕКТРИЧНОГО СТРУМУ	220-240V/50Hz
РОБОЧИЙ СТРУМ	1.13 A
МАСА ВИРОБУ	56.9 kg
КЛАС IP	IPX4

8. ЗИМУВАННЯ

Зберігання

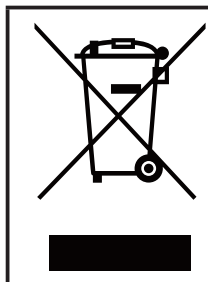
- Перш ніж накривати гриль-барбекю або складати його для зберігання, переконайтеся, що він повністю охолов.
- Після ретельного очищення зовнішніх і внутрішніх елементів (решіток, пальників, планчів, збірників, ємностей) гриль-барбекю можна прибрати для зберігання в прохолодне, сухе місце без вологи.
- 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.

9. 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.

10. 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 $+40^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості повітря до 98% (при $+25^{\circ}\text{C}$). Під час завантаження, транспортування 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.

11. 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.

FR



INTRODUCERE

ES

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.

PT

IMPORTANT! PENTRU CA ACEST PRODUS SĂ VĂ OFERE O SATISFAȚIE 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.

IT

1. INFORMAȚII IMPORTANTE

EL



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

PL

- **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.

- **ATENȚIE!** Nu utilizați grătarul într-un spațiu închis și/sau într-un loc cu destinație de locuință, de exemplu case, corturi, rulote, mașini de

camping, ambarcațiuni. Riscuri de deces prin intoxicare cu dioxid de carbon.

• **ATENȚIE!** Nu utilizați alcool, benzină sau orice alt lichid similar pentru a aprinde grătarul sau a reaprinde focul stins! Utilizați exclusiv un aprinzător conform cu standardul EN 1860-3!

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

UA

RO

BR

HE

AR

EN

• 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 gătitul 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. NORME DE SECURITATE ELECTRICĂ

ACEST APARAT POATE FI UTILIZAT DE COPII CU VÂRSTA DE CEL PUȚIN 8 ANI ȘI DE PERSOANE AVÂND CAPACITĂȚI FIZICE, SENZORIALE SAU MENTALE REDUSE SAU CARE NU AU NIVELUL NECESAR DE EXPERIENȚĂ SAU CUNOȘTINȚE, SUB SUPRAVEGHERE CORESPUNZĂTOARE SAU DACĂ AU PRIMIT INSTRUCȚIUNI PRIVIND UTILIZAREA ÎN SIGURANȚĂ A APARATULUI ȘI

FR

AU ÎNȚELES RISCURILE IMPLICATE. COPIILOR NU TREBUIE SĂ LI SE PERMITĂ SĂ SE JOACE CU APARATUL. OPERAȚIILE DE CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE PERMISE UTILIZATORULUI NU TREBUIE EFECTUATE DE COPII NESUPRAVEGHEAȚI.

ES

„ÎN CAZUL ÎN CARE CABLUL DE ALIMENTARE ESTE DETERIORAT, ACESTA TREBUIE ÎNLOCUIT DE CĂTRE PRODUCĂTOR, DE CĂTRE SERVICIUL DE GARANȚIE AL PRODUCĂTORULUI SAU DE ALTE PERSOANE CALIFICATE, PENTRU A EVITA ORICE PERICOL”

PT

„ATENȚIE: PENTRU A EVITA ORICE PERICOL PROVOCAT DE REARMAREA ACCIDENTALĂ A DISJUNCTORULUI TERMIC, ACEST APARAT NU TREBUIE SĂ FIE ALIMENTAT PRIN INTERMEDIUL UNUI ÎNTRERUPĂTOR EXTERN, CUM AR FI UN TEMPORIZATOR, NICI SĂ FIE CONECTAT LA UN CIRCUIT CARE ESTE ÎN MOD REGULAT PUS SUB TENSIUNE ȘI SCOS DE SUB TENSIUNE DE CĂTRE FURNIZORUL DE ELECTRICITATE.”

IT

EL

„APARATUL TREBUIE ALIMENTAT ELECTRIC PRIN INTERMEDIUL UNUI DISPOZITIV DE CURENT DIFERENȚIAL REZIDUAL (DR) CU UN CURENT DE FUNCȚIONARE REZIDUAL NOMINAL DE MAXIMUM 30 mA”

PL

„ATENȚIONARE: NU UTILIZAȚI ACEST APARAT CU CĂRBUNE DE LEMN SAU UN COMBUSTIBIL SIMILAR”

RU

„SE RECOMANDĂ SĂ EXAMINAȚI ÎN MOD REGULAT CABLUL DE ALIMENTARE PENTRU A IDENTIFICA ORICE SEMN DE DETERIORARE EVENTUALĂ, IAR APARATUL NU TREBUIE SĂ FIE UTILIZAT ÎN CAZUL ÎN CARE CABLUL ESTE DETERIORAT.”

KZ

NU CONECTAȚI ȘI DECONECTAȚI ÎN NICIUN CAZ APARATUL DE LA PRIZA ELECTRICĂ TRĂGÂND DE CORDONUL DE ALIMENTARE CU MÂINILE UMEDE. OPRIȚI ÎNTOTDEAUNA APARATUL ÎNAINTE DE A SCOATE ȘTECHERUL DIN PRIZĂ.

UA

Alimentarea grătarului

- Verificați ca toate butoanele de comandă ale grătarului să fie în poziția oprit înainte de a pune grătarul în priză.
- Aparatul trebuie alimentat electric prin intermediul unui dispozitiv de curent diferențial rezidual (DR) cu un curent de funcționare rezidual nominal de maximum 30 mA.
- Tensiunea de alimentare a aparatelor legate la rețea trebuie să acopere 230 V.
- Pentru a garanta utilizarea sigură a acestui aparat, utilizatorul trebuie să fi citit și înțeles prezentele instrucțiuni de utilizare înainte de prima punere în funcțiune a aparatului.
- Păstrați cu grijă instrucțiunile de utilizare și normele de securitate pentru a le consulta în caz de nevoie.
- Se recomandă să examinați în mod regulat cablul de alimentare pentru a identifica orice semn de deteriorare eventuală, iar aparatul nu trebuie să fie utilizat în cazul în care cablul este deteriorat.
- Aparatul nu trebuie să fie racordat decât la o priză cu împământare conform standardelor.
- Protecția trebuie să fie asigurată de un întrerupător diferențial cu un curent de fugă nominal de maximum 30 mA.
- Înainte de a conecta aparatul, trebuie să se confirme că racordarea la rețea corespunde datelor de racordare indicate pentru aparat.
- Aparatul nu trebuie să fie utilizat decât cu respectarea valorilor-limită indicate pentru tensiune, putere și viteză nominală (a se vedea plăcuța de identificare).
- Nu atingeți ștecherul electric cu mâinile ude! Scoateți ștecherul din priză ținând de ștecher și nu trăgând de cablu.
- Nu îndoiți, nu striviți și nu smulgeți cablul de alimentare la rețea; protejați-l de muchii ascuțite, de ulei și de căldură.

RO

BR

HE

AR

EN

- Nu ridicați aparatul de cablu și nu utilizați cablul în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Controlați ștecherul și cablul înainte de fiecare utilizare.
- În caz de deteriorare a cablului de alimentare la rețea, deconectați imediat ștecherul. Nu utilizați niciodată aparatul în cazul în care cablul de alimentare la rețea este deteriorat.
- Când aparatul nu este utilizat, ștecherul trebuie scos din priză întotdeauna.
- Înainte de a pune în priză ștecherul, verificați dacă aparatul nu este sub tensiune.
- Înainte de a scoate din priză ștecherul, opriți întotdeauna aparatul.
- Atunci când transportați aparatul, aveți grijă să nu fie sub tensiune.
- Priza electrică pe care o utilizați trebuie să aibă împământare și să respecte reglementarea locală în materie de securitate. Orice nouă asamblare a prizei trebuie să fie efectuată conform specificațiilor electrice locale.
- Curentul de înaltă tensiune poate provoca șocuri electrice sau arsuri grave, chiar mortale. În caz de defecțiune a grătarului, urmați instrucțiunile din manualul de utilizare al aparatului sau contactați serviciul clienți cel mai apropiat pentru reparații. Înainte de orice reparație, întrerupeți alimentarea electrică.

3. RECOMANDĂRI DE UTILIZARE A GRĂTARULUI CU PELEȚI

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 PELEȚI TREBUIE SĂ FIE AȘEZAT ÎN EXTERIOR, ÎNTR-UN LOC DESCHIS ȘI BINE AERISIT ȘI DEPARTE DE MATERIALELE INFLAMABILE.

PERICOL! RISC DE EXPLOZIE! NU UTILIZAȚI ALCOOL, BENZINĂ SAU ORICE ALT LICHID SIMILAR PENTRU A APRINDE GRĂTARUL SAU A REAPRINDE FOCUL STINS!

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 ÎN ÎNCĂPERI ÎNCHISE!

AVERTIZARE! RISC DE ARSURI! APUCAȚI DE MÂNERELE GRĂTARULUI NUMAI CU MÂNUȘI! PURTAȚI ÎNTOTDEAUNA MÂNUȘI PENTRU A REGLA GRILAJUL PE ÎNĂLȚIME, AVÂND ÎN VEDERE CĂ MÂNERELE GRILAJULUI SE ÎNCING FOARTE TARE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII GRĂTARULUI.

Avertismente

- Înainte de a continua, asigurați-vă că ați înțeles pe deplin capitolul „informații importante” din acest manual.
- Înainte de orice utilizare, verificați dispozitivele de blocare securizată și închiderea sau îmbinarea corectă a tuturor elementelor.
- Nu cufundați în niciun caz în apă cablul de alimentare cu regulatorul.
- În timpul funcționării grătarului, este strict interzis accesul la cuva sau rezervorul care conține peleții.

FR

Control care trebuie efectuat înainte de a aprinde aparatul

• Înainte de a aprinde grătarul, verificați ca mediul din imediata apropiere a componentelor electrice să fie securizat și nici priza, nici ștecherul să nu aibă urme de umiditate sau fire dezizolate.

ES

Alegerea combustibilului

• Utilizați ca material combustibil pentru grătar granule din lemn standard pentru peleți. Acest tip de combustibil este disponibil în comerț. Mărimea granulelor nu trebuie să depășească 0,7 cm x 3 cm. Utilizarea granulelor de lemn prea mari afectează alimentarea grătarului, care se poate stinge.

• Vă recomandăm să depozitați peleții într-un loc uscat.

PT

IT

Prima utilizare

• După ce ați îndepărtat toate materialele de ambalaj, spălați cu grijă placa sau grilajul

• Uscați cu grijă toate diferitele componente.

• Puneți în funcțiune grătarul la nivelul maxim timp de 3-5 minute, fără alimente. Reziduurile de fabricație pot degaja mirosuri și fum la prima utilizare a aparatului.

EL

PL

Aprinderea grătarului

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

• Asigurați-vă că toate butoanele sunt în poziția oprit (poziția zero sau — sau minimum). Verificați dacă grătarul este conectat la priză, iar aceasta este alimentată sub tensiune la rețeaua electrică.

• Răsuciți butonul spre plus sau maximum sau spre 1, 2, 3, 4, 5 pentru a aprinde grătarul.

• Treapta de căldură: minim/mediu/maxim.

RU

KZ

Gătutul pe grătar

• Peleții ard și încălzesc în funcție de nivelul de intensitate și de tipul de gătire dorit. Ventilația difuzează căldura spre grilajul de gătit. Zeama produsă de alimente în timpul gătitului curge spre tava de colectare a grăsimilor. 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 puterea să fie la nivel minim. Sonda vă poate informa despre stadiul gătirii alimentelor.

• Alegerea tipului de aromă a granulelor influențează percepția gustului dorit.

UA

RO

Sonde de temperatură

• Acest grătar cu peleți dispune de două sonde de temperatură integrate, care permit măsurarea temperaturii alimentelor în timpul gătitului.

• 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.

BR

HE

Controlul flăcărilor bruște *foarte important*

• Dacă au loc stropiri intense cu grăsimi, poate apărea un risc de flăcări sau de fum.

• Verificați starea grilajului și rezistența acestuia înaintea și în timpul gătitului.

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

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

AR

EN

În cazul aprinderii grăsimii/avertismente:

• Îndepărtați toate persoanele 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.

Recuperator de cenușă

- Verificați și goliți rezervorul de cenușă de fiecare dată când este plin.

Sfârșitul sesiunii de gătit

- Curățați sistematic grătarul după fiecare utilizare, pentru a evita acumularea grăsimii produse de gătit, care poate lua foc.
- Goliți recuperatoarele de grăsimi și de cenușă.

Oprirea grătarului

- Când ați terminat de utilizat grătarul, debransați cablul de alimentare
- Așteptați ca grătarul să fie suficient de rece înainte de a închide cupola sau capacul.

Funcționarea ventilatorului

- Ventilatorul pornește din momentul în care grătarul cu peleți este pus în funcțiune. Acesta funcționează timp de 10 minute atunci când grătarul este stins sau temperatura scade la 54°C.

Funcționarea tijei de aprindere

- La prima aprindere, mențineți apăsat întrerupătorul pornit/oprit. După un minut de funcționare a motorului, tija de aprindere funcționează timp de 8 minute.
- Grătarul lansează încă o dată procesul de aprindere atunci când temperatura este mai mică de 57°C și oprește procesul de aprindere din momentul în care temperatura depășește 76°C.
- Atunci când temperatura este mai mică cu 9°C față de temperatura programată (de exemplu: în cazul în care temperatura este mai mică de 112°C pentru o temperatură programată de 121°C), aprinderea pornește timp de 5 minute. Aprinderea se stinge din momentul în care temperatura atinge un nivel cu 3°C peste temperatura programată.

Funcționarea motorului de alimentare

- La prima alimentare a aparatului cu granule de lemn, motorul se oprește timp de 15 secunde și apoi pornește 30 de secunde pentru a alimenta aparatul cu granule de lemn. O a doua alimentare începe atunci când temperatura crește cu 21°C.
- La a doua alimentare, regulatorul PID integrat continuă să alimenteze aparatul cu granule de lemn din momentul în care temperatura depășește 57°C.
- Atunci când temperatura scade sub 57°C, motorul se oprește timp de 15 secunde, apoi pornește timp de 30 de secunde pentru a alimenta aparatul cu granule de lemn. Dacă temperatura scade ulterior sub 57°C timp de 6 minute, se declanșează dispozitivul de protecție împotriva temperaturilor scăzute ale grătarului. Prin urmare, aparatul se stinge și ecranul afișează

4. ÎNTREȚINEREA ȘI MENTENANȚA PELEȚILOR

- După fiecare utilizare, îndepărtați resturile de combustibil deoarece, dacă se dilată din cauza umezelii, aceste resturi pot bloca alimentarea cu granule de lemn.
- 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 sub nicio formă 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 rezistenței

• Rezistența aparatului a fost reglată pentru a oferi o performanță de putere maximă.

• După ce rezistența s-a răcit, se curăță foarte ușor cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent de vase.

• Nu cufundați în niciun caz în apă cablul de alimentare cu regulatorul.

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 din oțel. Curățați cu apă caldă și detergent și clătiți bine.

Recuperatorul de 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.

• 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 înainte de a curăța în profunzime. Nu cufundați butoanele și elementele de conectare ale grătarului în apă. Verificați aprinderea după ce ați reînstatat 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 ruginii.

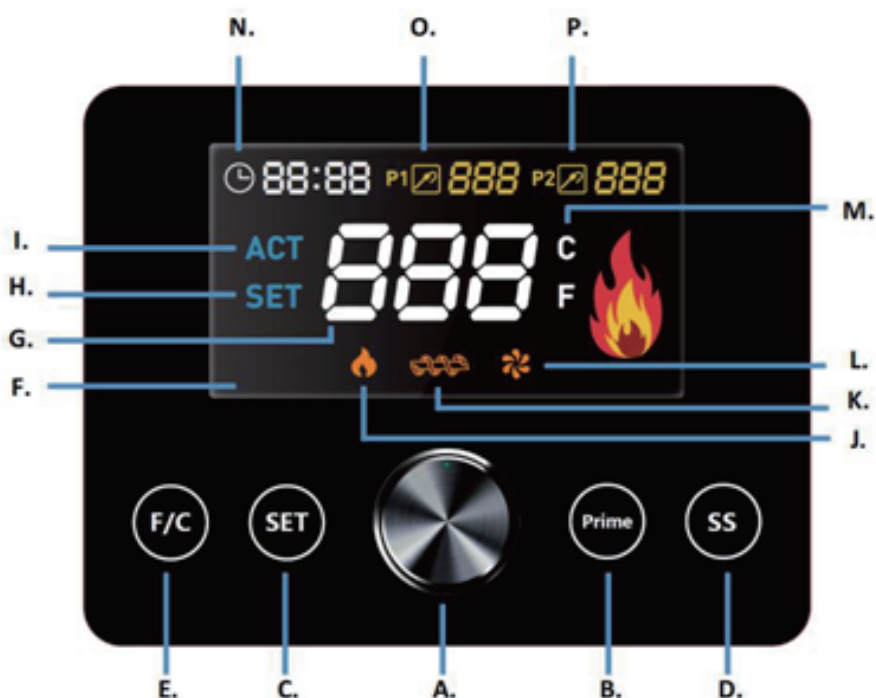
Recuperator de cenușă

• Ștergeți cu o lavetă îmbibată în apă caldă cu detergent, apoi uscați.

Elementele de fixare

• Pentru a asigura o stabilitate mai bună și siguranța dumneavoastră, strângeți din nou șuruburile și buloanele la aproximativ două săptămâni după montare. De asemenea, refaceți strângerea componentelor asamblate ale produsului cel puțin o dată pe an pentru o întreținere durabilă.

5. UTILIZAREA ECRANULUI DE COMANDĂ



Articol	Descriere	Utilizare
A	Buton selector	Buton de alimentare ce permite setarea și selectarea funcțiilor și a caracteristicilor
B	Buton de amorsare	Extrage peleşii din buncăr și-i introduce în Sistemul de alimentare gata de utilizare

C	Buton de setare	Acces la setările de temperatură și timp
D	Buton de super afumare	Mărește producția de fum a grătarului pentru o mai bună aromatizare a alimentelor
E	Buton de unități de temperatură	Modificarea temperaturii afișate de la °C la °F
F	Ecran de afișare	Afișarea temperaturii, orei și informații privind starea
G	Afișarea temperaturii actuale / setate	Afișarea temperaturii interne a grătarului sau a temperaturii setate a grătarului
H	Indicator de setare	Pentru a indica că temperatura setată a grătarului este afișată
I	Indicator de temperatură actuală	Pentru a indica că temperatura actuală a grătarului este afișată
J	Indicator de aprindere	Pentru a indica că aprinderea este activată
K	Indicator de alimentare	Pentru a indica că Sistemul de alimentare cu melc este activ
L (Stânga)	Indicator ventilator	Pentru a indica că ventilatorul este activ
M	Indicator °C / °F	Indică unitățile în care este afișată temperatura
N	Afișare temporizator	Afișează durata curentă rămasă a temporizatorului
O	Afișaj temperatură prelevată de termometrul 1	Afișează temperatura înregistrată de termometrul 1
P	Afișaj temperatură prelevată de termometrul 2	Afișează temperatura înregistrată de termometrul 2

Înainte de prima utilizare

Înainte de utilizare, îndepărtați toate materialele de ambalaj. Asigurați-vă că toate accesoriile sunt complete și că echipamentul nu a fost avariat și a fost asamblat în întregime, conform Instrucțiunilor de asamblare. Produsul trebuie curățat conform instrucțiunilor din secțiunea Curățarea și Întreținerea. Când utilizați Grătarul cu peleți pentru prima dată, este posibil ca acesta să emită un miros ușor. Acest lucru este normal și va dispărea curând. Grătarul cu peleți trebuie pus în funcțiune la 175°C cu 30 de minute înainte de a fi utilizat pentru prima dată pentru arderea oricăror uleiuri de fabricație sau de conservare utilizate pentru a usca vopseaua.

Conectarea la sursa de alimentare

- Amplasați Grătarul cu peleți asamblat complet pe o suprafață plată, stabilă și termorezistentă.
- Desfășurați Cablul de alimentare de la Suportul cablului de alimentare și aranjați atât Cablul de alimentare cât și Prelungitorul electric (dacă este nevoie) în conformitate cu Instrucțiunile de siguranță pentru a vă asigura că cele două cabluri nu prezintă riscuri suplimentare.

•Conectați Grătarul cu peleți la o sursă de alimentare electrică echipată cu întrerupător pentru lipsa circuitului de împământare și porniți-l.
Grătarul cu peleți va emite un semnal sonor și toate icoanele vor apare pentru un timp scurt pe Panoul de control.

Umplerea buncărului

- Ridicați capacul buncărului pentru a-l deschide
 - Buncărul trebuie umplut la cel puțin 3/4 din capacitate cu peleți de lemn alimentar.
- Sunt disponibile peleți cu diferite arome pentru a crea o varietate de arome de afumare pentru aromatizarea alimentelor pe durata gătitului.
- Peleții nu trebuie să fie mai lungi de 3cm, cu un diametru maxim de 0,7cm deoarece Melcul nu poate transporta corect peleți mai mari.
- După ce Buncărul este plin, închideți capacul pentru a evita amestecarea contaminanților și a obiectelor străine cu peleții.

Conectarea la termometre

- Deschideți capacul buncărului și localizați prizele conectoare pentru termometre.
- Îndepărtați capacul de cauciuc de pe una dintre prizele conectoare și introduceți mufa de la capătul firului Termometrului în priză.
- Treceți Termometrul prin ochetul de cauciuc din partea laterală a grătarului. Termometrul este acum gata de utilizare. Dacă doriți, repetați operația pentru al doilea termometru.

NOTĂ:

Dacă un termometru nu este conectat, Afișajele temperaturii pentru Termometrul 1 și Termometrul 2 va indica „noP” (Termometru lipsă).

Afișajele de temperatură pentru Termometrul 1 și Termometrul 2 nu vor afișa temperaturile și alarmele de temperatură nu pot fi setate până când termometrele nu sunt conectate.

Când nu sunt utilizate, termometrele pot fi depozitate în partiția buncărului unde se află prizele conectoare.

Amorsarea Grătarului cu peleți

- Dacă Grătarul cu peleți este pornit pentru prima dată sau este repornit după reumplerea buncărului cu peleți, sistemul melcului va trebui amorsat.
- Apăsați și mențineți apăsat Butonul de amorsare până când indicatorul de alimentare apare pe ecran. Melcul va începe să se rotească și va începe să extragă peleți din buncăr. De asemenea, ecranul va afișa numărătoarea inversă de 5 minute a temporizatorului în timpul amorsării Grătarului cu peleți.
 - După expirarea timpului, Indicatorul de alimentare va dispărea de pe Ecran și amorsarea va fi terminată.

Aprinderea Grătarului cu peleți

- Asigurați-vă că grătarele și accesoriile dorite sunt amplasate în grătar înainte de a-l aprinde.
- Apăsați și mențineți apăsat Butonul selector pentru a aprinde Grătarul cu peleți. Ecranul se va ilumina și indica temperatura ambientală din interiorul grătarului.
- După iluminarea ecranului, Vârful de aprindere se va activa automat și va începe să aprindă orice peleți aflați în focar. Aprinderea va fi completă când fumul dens și alb dispare.

Setarea și modificarea temperaturii grătarului

- Pentru a seta sau modifica temperatura menținută de Grătarul cu peleți, apăsați butonul de setare. Temperatura afișată va clipi pe Ecran.
- Rotiți Butonul selector pentru a selecta temperatura dorită. Temperatura poate fi setată între 75-280°C.
- Când temperatura dorită este setată, apăsați Butonul selector pentru a o seta. Indicatorul luminos de alimentare va apare pe ecran și melcul va începe să alimenteze automat cu peleți focarul la viteza corectă pentru a menține temperatura dorită.

Setarea temporizatorului de gătire

- Pentru a seta numărătoarea inversă a temporizatorului, apăsați butonul de setare pentru a derula diferitele opțiuni de setare până când indicatorul orelor începe să clipească pe afișajul temporizatorului.
- Rotiți Butonul selector pentru a selecta numărul de ore dorite. Pot fi selectate între 0-12 ore.
- Reapăsați Butonul de setare pentru a seta minutele temporizatorului. Indicatorul minutelor va clipi pe afișajul

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

temporizatorului.

- Rotiți Butonul selector pentru a selecta numărul de minute dorite. Pot fi selectate între 0-60 de minute.
- Apăsați Butonul selector pentru a seta temporizatorul.
- După terminarea duratei setate, grătarul va emite o alarmă și afișajul temporizatorului va indica „Sfârșit“.

Apăsați Butonul selector pentru a anula alarma.

Setarea alarmei de temperatură (Termometrul 1 / P1)

• Asigurați-vă că termometrul este conectat la priza P1 din buncăr. Dacă nu este conectat niciun termometru, afișajul temperaturii termometrului 1 va afișa „noP“ (Termometru lipsă).

• Pentru a seta alarma de temperatură, apăsați butonul de setare pentru a derula diferitele opțiuni de setare până când afișajul temperaturii termometrului 1 începe să clipească.

• Rotiți Butonul selector pentru a selecta temperatura dorită. Temperatura poate fi setată între 46°C și 93°C.

• Apăsați Butonul selector pentru a seta alarma.

• Când Termometrul 1 detectează temperatura setată, se va declanșa o alarmă. Apăsați Butonul selector pentru a anula alarma.

Setarea alarmei de temperatură (Termometrul 2 / P2)

• Asigurați-vă că termometrul este conectat la priza P2 din buncăr. Dacă nu este conectat niciun termometru, afișajul temperaturii termometrului 2 va afișa „noP“ (Termometru lipsă).

• Pentru a seta alarma de temperatură, apăsați butonul de setare pentru a derula diferitele opțiuni de setare până când afișajul temperaturii termometrului 2 începe să clipească.

• Rotiți Butonul selector pentru a selecta temperatura dorită. Temperatura poate fi setată între 46°C și 93°C.

• Apăsați Butonul selector pentru a seta alarma.

• Când Termometrul 2 detectează temperatura setată, se va declanșa o alarmă. Apăsați Butonul selector pentru a anula alarma.

Modul de super afumare

Mărește cantitatea de fum eliberată în timpul gătitului pentru a adăuga arome de afumătură la alimente.

• Apăsați butonul de super afumare pentru a activa modul de super afumare. „S-S” se va afișa pe panoul de control când modul de super afumare este activat.

• Modul de super afumare poate fi oprit setând o nouă temperatură a grătarului.

Modificarea unităților temperaturii

• Pentru a modifica afișarea temperaturii pe panoul de control în °C și °F, apăsați butonul F/C pentru a derula între cele două unități.

Gătirea folosind grătarul cu peleți

• După aprinderea grătarului cu peleți, păstrați capacul închis și lăsați grătarul să atingă temperatura de gătire setată.

• Când temperatura setată este atinsă, păstrați capacul închis pentru 15 minute suplimentare. Acest lucru va ajuta la sterilizarea interiorului grătarului și a suprafețelor care intră în contact cu alimentele după depozitarea grătarului cu peleți.

• După 15 minute, deschideți capacul și amplasați alimentele care urmează a fi gătite pe grătar și începeți gătirea.

• Pentru aromatizarea cât mai bună a alimentelor și rezultate de gătit cât mai bune, păstrați capacul închis cât se poate de mult.

Utilizați termometrele pentru a monitoriza procesul de gătire a alimentelor fără a fi nevoie să deschideți capacul.

Un grătar cu peleți se va comporta diferit comparativ cu un grătar cu cărbuni sau pe gaz pe durata gătitului.

Poate fi nevoie de mai multe încercări pentru a vă obișnui să gătiți cu un grătar cu peleți, dar rezultatele se vor îmbunătăți în timp și datorită experienței.

Stingerea Grătarului cu peleți

• Pentru a stinge grătarul cu peleți după utilizare, apăsați butonul selector. Ecranul se va stinge și melcul se va opri.

• Indicatorul ventilatorului va continua să apară și ventilatorul va continua să funcționeze timp de 15 minute suplimentare după oprirea grătarului cu peleți. Acest lucru va permite arderea combustibilului rămas în focar.

• După oprirea ventilatorului, grătarul cu peleți va rămâne activ timp de 5 minute suplimentare înainte de a se

stinge complet. Apăsați butonul de amorsare pentru a închide grătarul cu peleți.

- Când grătarul este închis, puteți deconecta cablul de alimentare de la priză.

- Lăsați grătarul cu peleți să se răcească complet înainte a -l curăța, efectua operații de întreținere sau de a-l depozita.

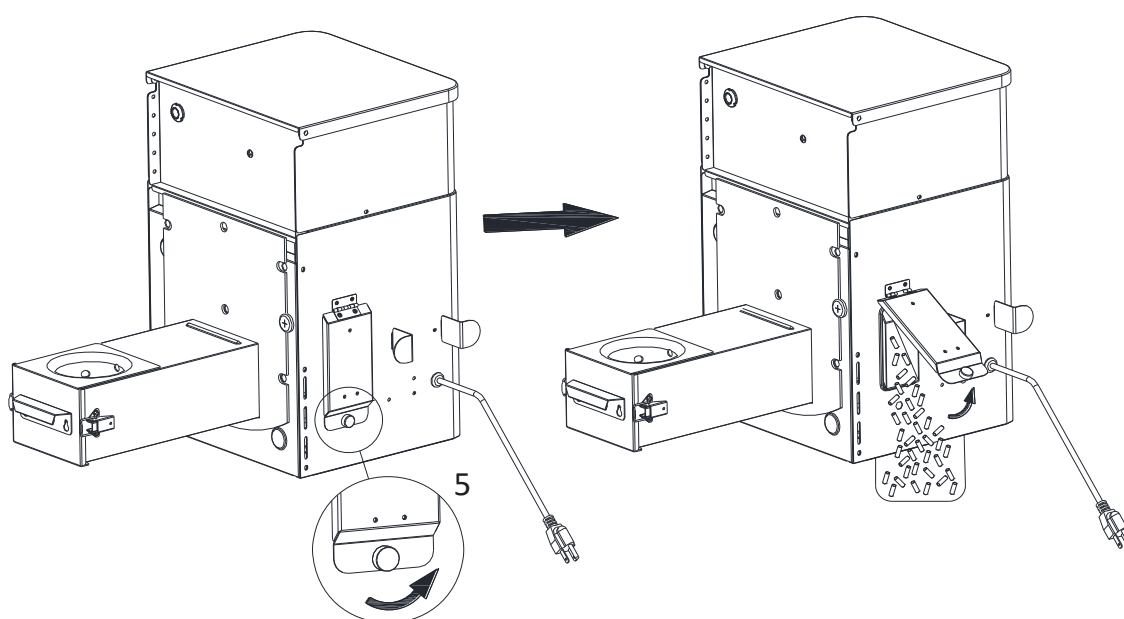
Pentru a prelungi durata de viață a grătarului cu peleți și a reduce riscul de foc alimentat cu grăsime sau unsoare, grătarul cu peleți ar trebui curățat după fiecare utilizare conform instrucțiunilor de Curățare și întreținere.

NOTĂ: Este normal ca vopseaua să se ardă în zona din jurul focarului datorită temperaturilor ridicate, în special după o utilizare repetată.

După arderea completă a vopselei, metalul de sub vopsea va începe să ruginască în mod natural. Acest defect este pur cosmetic și nu va cauza probleme structurale sau funcționale cu produsul.

GHID DE DEPANARE

Curățarea buncărului de peleți



dacă grătarul nu este utilizat timp îndelungat, vă recomandăm să îndepărtați peleții neutilizați. Întotdeauna depozitați peleții departe de surse de căldură și într-un loc uscat.

6. GHID DE DEPANARE

Alarmă	Descrierea defecțiunii	Afișare	Notă:
Alarmă de temperatură scăzută	Dacă nu se reușește aprinderea în decurs de 20 de minute, o alarmă va fi emisă sau dacă aprinderea este realizată, când temperatura depășește 93 °C și temperatura este detectată sub 57°C timp de 20 de minute consecutive, alarma ErL va fi declanșată.	ErL	Apăsați lung butonul de alimentare pentru a anula alarma
Alarmă de temperatură ridicată	Când nu există nicio anormalitate cu termometrul din focar, iar temperatura de ardere depășește 310°C, o alarmă se va declanșa.	ErH	Porniți din nou
Alarmă de termometru din focar	Dacă termometrul focarului este scurtcircuitat sau deschis în mod anormal, va fi emisă o alarmă	ErP	Revenire după depanare
Alarma de ventilator	Dacă nu se înregistrează un semnal de retur în decurs de 3 secunde, va fi emisă o alarmă	Err este întotdeauna pornită și icoana ventilatorului clipește	Porniți din nou
Alarma de motor	Dacă nu se înregistrează un semnal de retur în decurs de 3 secunde, va fi emisă o alarmă	Err este întotdeauna pornită și icoana ventilatorului clipește	Porniți din nou
Alarmă de aprindere	Dacă nu se înregistrează un semnal de retur în decurs de 3 secunde, va fi emisă o alarmă	Err este întotdeauna pornită și icoana ventilatorului clipește	Porniți din nou

7. SPECIFICAȚII TEHNICE

Informații tehnice:

Nr. de model: S2261601GM2P

Tensiune: 220-240V/50Hz

Ieșire: 250W

Indice IP: IPX4

Producător/depanator: Adeo Services SAS

Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE



REF. ADEO	2024R09P02-0007
MODELUL PRODUSULUI	S2261601GM2P
DIMENSIUNI	130*65.5*117 cm
PUTERE NOMINALĂ	250W
TENSIUNE ELECTRICĂ/FRECVENȚĂ ELECTRICĂ	220-240V/50Hz
CURENT DE FUNCȚIONARE	1.13 A
GREUTATE PRODUS	56.9 kg
CLASĂ IP	IPX4

8. 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.

9. 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 accesorii 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.

10. 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..

11. 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

DATE TEHNICE

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

 	ADEO Services	
	Denumirea produsului	Grătar cu peleți
	Număr model	2024R09P02-0007
	Număr de serie	
	Puterea nominală de intrare a combustibilului	0.80kg/H
	Valori electrice	220-240V~,50-60Hz, 220W-270W,IPX4
Dacă se produce un incendiu: Sunați la Departamentul de Pompieri. Nu faceți asta: Încercați să mutați aparatul, încercați să înăbușiți focul sau puneți apă pe foc. Păstrați aparatul întotdeauna în stare curată. Consultați manualul de instrucțiuni pentru curățare și funcționare corectă.		
Distanța minimă dintre partea laterală și cea din spate a unității și construcția combustibilă: 600 mm față de lateral și 1000 mm față de partea din spate. Potrivit pentru instalarea pe podele inflamabile.		
ATENȚIE Utilizarea necorespunzătoare poate provoca un incendiu necontrolat. Pentru a reduce riscul de incendiu: Acest aparat este destinat să ardă numai peleți (cu un diametru mai mic de 7,5 mm; Lungime<30 mm). Destinație: Utilizați numai conform instrucțiunilor producătorului. Nu utilizați niciodată benzină sau lichid de aprins brichete. Depozitați întotdeauna peleții de lemn departe de aparatele care produc căldură și de alte recipiente de combustibil.		
A se utiliza numai în aer liber		
Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului.		
Avertisment: Componentele accesibile pot deveni foarte ferbinți. Păstrați copiii mici la distanță.		
Fabricat în China		

12. DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE



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



IT|PO|
GR|RO|

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

86798181

La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante|Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta.|Επισημαίνεται και διευθύνση 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|

ELECTRIC PELLET BARBECUE NATIERAL PELEO WITH 4 WHEELS

Riferimento del prodotto|Referencje produktu|Αναφορά προϊόντος|Referință produs|

86798181 - EAN Code: 3276007615425
Industrial Type Design Reference: S2261601GM2P

Marca del prodotto|Marka produktu|Μάρκα προϊόντος|Marcă a produsului|

NATIERAL

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 odnosnymi wymaganiami unijnego prawodawstwa harmonizacyjnego|Ο στόχος της δήλωσης που περιγράφεται παραπάνω είναι σύμφωνος με τη σχετική ευρωπαϊκή 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|Odwolania do odnosnych 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 specificatilor 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|

2014_35_EU_LVD
materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione|elekttrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia|ηλεκτρολογικού υλικού που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί εντός ορισμένων ορίων τάσης|echipamentelor electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune|

EN 62233:2008
EN 60335-2-102:2016
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019 + A15:2021

Report No. 200619221GZU-001 issued by Intertek.

2014_30_EU EMC
compatibilità elettromagnetica|kompatybilności elektromagnetycznej|ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα|compatibilitatea electromagnetica|

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

Report No. 200619222GZU-001 R3 issued by Intertek.

2011_65_EU RoHS
Restrizione di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche|Ograniczenie niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym|Περιορισμός επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό εξοπλισμό|Restricționarea substanțelor periculoase în echipamentele electrice|

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2013+AMD1:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-8:2017
IEC 62321-7-2:2017
EN ISO 17075-1:2017a

Report No. 180228590c 002 issued by TUV Rheinland.

Compilato, firmato in vece e per conto di|Opracowano, podpisano w imieniu|Συντάχθηκε, υπογράφη 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
CS 00001
59790 RONCHIN

FR



INTRODUÇÃO

ES

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.

PT

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.

IT

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES

EL



IMPORTANTE GUARDAR PARA CONSULTA: PARA LER ATENTAMENTE

PL

- **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.
- **ATENÇÃO!** Não utilize a churrasqueira em espaço fechado e/ou habitável, como por exemplo em casas, barracas, caravanas, trailers,

barcos. Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.

- **ATENÇÃO!** Não utilize álcool, gasolina nem qualquer outro líquido semelhante para acender ou reacender a churrasqueira! Utilize exclusivamente o acendedor em conformidade com a norma EN 1860-3!
- Não jogue água fria na cuba de metal para evitar danos devido ao choque térmico.

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

- 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. INSTRUÇÕES SEGURANÇA ELÉTRICA

ESTE APARELHO PODE SER USADO POR CRIANÇAS DE PELO MENOS 8 ANOS DE IDADE E POR PESSOAS COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS OU SEM EXPERIÊNCIA OU CONHECIMENTO, SE ELES(AS) FOREM DEVIDAMENTE SUPERVISIONADO(A)

S OU SE LHEM TIVEREM SIDO DADAS INSTRUÇÕES SOBRE O USO SEGURO DO APARELHO E ESTIVEREM CIENTES DOS RISCOS ENVOLVIDOS. AS CRIANÇAS NÃO DEVEM BRINCAR COM O APARELHO. A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO NÃO DEVEM SER REALIZADAS POR CRIANÇAS SEM SUPERVISÃO.

“SE O CABO ELÉTRICO ESTIVER DANIFICADO, ELE DEVE SER SUBSTITUÍDO PELO FABRICANTE, PELO SERVIÇO PÓS-VENDA OU POR PESSOAS COM QUALIFICAÇÃO SEMELHANTE A FIM DE EVITAR RISCOS”

CUIDADO: PARA EVITAR RISCOS DEVIDO À REATIVAÇÃO INADEQUADA DO DISJUNTOR DE CALOR, ESTE APARELHO NÃO DEVE SER LIGADO ATRAVÉS DE UM INTERRUPTOR EXTERNO, COMO UM TEMPORIZADOR, OU SER CONECTADO A UM CIRCUITO QUE É LIGADO E DESLIGADO REGULARMENTE PELO FORNECEDOR DE ENERGIA.

O APARELHO DEVE SER LIGADO ATRAVÉS DE UM DISJUNTOR COM UMA CORRENTE NOMINAL DE FUNCIONAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 MA

ADVERTÊNCIA: NÃO UTILIZAR ESTE APARELHO COM CARVÃO DE MADEIRA OU OUTRO COMBUSTÍVEL SIMILAR

RECOMENDA-SE QUE O CABO DE ALIMENTAÇÃO SEJA EXAMINADO REGULARMENTE EM BUSCA DE QUAISQUER SINAIS DE DANO, E A UNIDADE NÃO DEVE SER USADA SE O CABO ESTIVER DANIFICADO.

NUNCA CONECTE OU DESCONECTE O APARELHO DA TOMADA ATRAVÉS DO CABO DE ALIMENTAÇÃO COM AS MÃOS MOLHADAS. SEMPRE DESLIGUE O APARELHO ANTES DE RETIRAR O PLUGUE DA TOMADA.

Alimentação da churrasqueira

- Certifique-se de que todos os botões de controle da churrasqueira estejam na posição de desligado antes de conectar a churrasqueira à rede elétrica.
- O aparelho deve ser ligado através de um disjuntor com uma corrente nominal de funcionamento não superior a 30 mA.
- A tensão de alimentação dos dispositivos conectados à rede elétrica deve atingir 230 V.
- Para garantir uma utilização segura do aparelho, o usuário deve ter lido e compreendido o presente manual de instruções antes de colocar o dispositivo em funcionamento pela primeira vez.
- Guarde o manual de instruções e de segurança em um local seguro para consultar posteriormente em caso de necessidade.
- Recomenda-se que o cabo de alimentação seja examinado regularmente em busca de sinais de danos, e o aparelho não deve ser usado se o cabo estiver danificado.
- O aparelho só deve ser conectado a uma tomada aterrada adequadamente.
- A proteção deve ser garantida por um disjuntor diferencial com uma corrente máxima nominal de fuga de 30 mA.
- Antes de conectar o aparelho, deve-se assegurar que a tomada corresponde às informações de conexão do aparelho.
- O dispositivo só pode ser usado dentro dos limites de tensão, potência e velocidade definidas (ver placa de identificação).
- Não tocar na tomada da rede elétrica com as mãos molhadas! Retire o aparelho da tomada pelo plugue e não puxando pelo cabo.
- Não dobre, amasse nem remova o cabo de alimentação; proteja-o de pontas cortantes, de óleo e do calor.

- Não levante o aparelho pelo cabo e não o utilize para outros fins que não sejam aos quais ele é destinado.
- Verifique a tomada e o cabo antes de cada utilização.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, retire imediatamente da tomada. Nunca utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado.
- Quando o aparelho não estiver em uso, o plugue sempre deve estar desconectado.
- Antes de conectar o plugue, certifique-se de que o aparelho esteja desligado.
- Antes de desconectar o plugue, sempre desligue o aparelho.
- Ao transportar o aparelho, certifique-se de que ele esteja desligado.
- A tomada utilizada deve estar aterrada e estar em conformidade com a regulamentação de segurança local. Qualquer nova instalação da tomada deve ser feita de acordo com as especificações elétricas locais.
- A corrente de alta tensão pode causar choques e queimaduras graves ou mesmo fatais. Se a churrasqueira estiver em pane, siga as instruções do manual do usuário do aparelho ou contate seu centro de atendimento ao cliente mais próximo para realizar a manutenção. Antes de qualquer reparo, desligue a fonte de alimentação.

3. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DA CHURRASQUEIRA A PELLETS

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 PELLETS DEVE SER COLOCADA AO AR LIVRE, EM UMA ÁREA ABERTA, BEM VENTILADA E LONGE DE MATERIAIS INFLAMÁVEIS.

PERIGO! RISCO DE EXPLOÇÃO! NÃO UTILIZE ÁLCOOL, GASOLINA OU SEMELHANTE PARA ACENDER OU REATIVAR A CHURRASQUEIRA!

PERIGO! RISCO DE INCÊNDIO! ESTA CHURRASQUEIRA FICARÁ MUITO QUENTE E NÃO DEVE SER DESLOCADA DURANTE SUA UTILIZAÇÃO! MANTENHA CRIANÇAS, IDOSOS E ANIMAIS AFASTADOS! NÃO A UTILIZE EM LOCAIS FECHADOS!

AVISO! RISCO DE QUEIMADURAS! TOCAR APENAS NAS ALÇAS DA CHURRASQUEIRA APENAS COM LUVAS! USE SEMPRE LUVAS PARA AJUSTAR A ALTURA DA GRELHA, POIS AS ALÇAS DA GRELHA FICAM MUITO QUENTES DURANTE A UTILIZAÇÃO DA CHURRASQUEIRA.

Avisos

- Antes de continuar, certifique-se de ter entendido bem a seção “informações importantes” deste manual.
 - Verifique as travas de segurança e se todas as peças estão seguramente fechadas ou presas antes de cada uso.
 - Nunca mergulhe o cabo de alimentação com o regulador na água.
- Durante o funcionamento da churrasqueira é estritamente proibido acessar a cuba ou o reservatório de pellets.

A verificação deve ser realizada antes de ligar o aparelho

- Antes de ligar a churrasqueira, verifique se o ambiente em torno da rede elétrica está seguro e

FR

que nem o plugue nem a tomada apresentam umidade ou fios desencapados.

ES

Escolha do combustível

- Como combustível para a churrasqueira, você pode escolher os granulados de madeira padrão como pellet. Esse tipo de combustível está disponível à venda. O tamanho dos granulados não deve ser superior a 0,7 cm × 3 cm. A utilização de granulados de madeira muito grandes bloqueia a alimentação da churrasqueira que pode se apagar.
- Recomendamos estocar seu pellet em local seco.

PT

Primeira utilização

- Após remover todos os materiais da embalagem e lavar cuidadosamente a placa ou grelha
- Seque completamente todas as peças.
- Ligue a churrasqueira por, no máximo, de 3 a 5 minutos sem alimentos. Os resíduos do processo de fabricação podem causar odores e fumaça quando o aparelho é usado pela primeira vez.

IT

EL

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 estejam desligados (posição 0 ou - ou “mínimo”). Certifique-se de que o cabo esteja conectado à churrasqueira e à tomada.
- Gire o botão para a posição “mais” ou máximo ou para 1, 2, 3, 4, 5 para acender a churrasqueira.
- Nível de calor: mínimo/médio/máximo.

PL

RU

Cozimento na grelha

- O pellet queima e aquece em função do nível de intensidade e do tipo de cozimento desejado, a ventilação espalha o calor para a grelha de cozimento. Os caldos naturais dos alimentos produzidos durante o cozimento escorrem para o receptor de gorduras. A fumaça resultante envolve o alimento, saindo por cima, deixando o alimento com um sabor único de churrasco. Para obter um cozimento mais uniforme, abaixe a tampa da churrasqueira certificando-se de que a potência esteja no nível mínimo. A sonda pode informar sobre o andamento do cozimento dos alimentos.
- A escolha do tipo de aroma do granulado influencia o sabor desejado.

KZ

UA

RO

Sondas de temperatura

- Esta churrasqueira de pellets 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.

BR

Controle de chamas *muito importante*

- Em razão dos intensos respingos de gordura, pode ocorrer o risco de chamas ou fumaça. Verifique o estado da grelha e da resistência antes e durante o cozimento.
- Em caso de labaredas de gordura, siga as instruções abaixo.
- Esvazie e limpe a bandeja de gordura removendo todos os resíduos de cozimento após cada uso.

HE

AR

EN

Em caso de labareda de gordura/avisos:

- 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.

Coletor de cinzas

- Verifique e esvazie a bandeja de cinzas sempre que estiver cheia.

Fim da sessão de cozimento

- Limpe regularmente a churrasqueira após cada utilização para evitar o acúmulo das gorduras do cozimento que podem pegar fogo.
- Esvazie os coletores de gordura e de cinzas.

Desligar a churrasqueira

- Ao acabar de utilizar a churrasqueira, desconecte o cabo de alimentação
- Espere que a churrasqueira esteja suficientemente fria antes de fechar o capô ou a tampa.

Funcionamento do ventilador

- O ventilador começa a funcionar assim que a churrasqueira de pellets é ligada. Ele funciona por 10 minutos quando a churrasqueira é desligada ou quando a temperatura cai para 54 °C.

Funcionamento da haste de ignição

- Quando a churrasqueira for acesa pela primeira vez, mantenha pressionado o interruptor de ligar/desligar. Depois que o motor estiver funcionando por 1 minuto, a haste de ignição funcionará por 8 minutos.
- A churrasqueira inicia o processo de acendimento novamente quando a temperatura está abaixo de 57 °C e termina o processo de acendimento assim que a temperatura excede 76 °C.
- Se a temperatura for inferior a 9°C da temperatura definida (por exemplo, se a temperatura for inferior a 112°C e a temperatura definida for 121°C), a ignição é iniciada por 5 minutos. A ignição é desligada assim que a temperatura ficar 3 °C abaixo da temperatura definida.

Funcionamento do motor de alimentação

- No primeiro fornecimento de pellets, o motor desliga por 15 segundos e depois liga por 30 segundos. Um segundo fornecimento começa quando a temperatura sobe para 21 °C.
- Durante o segundo fornecimento, o controlador PID integrado continua alimentando o aparelho com granulados de madeira até a temperatura ficar acima de 57 °C.
- Quando a temperatura cai abaixo de 57 °C, o motor desliga por 15 segundos e depois religa por 30 segundos para alimentar a unidade com pellets. Se a temperatura cair abaixo de 57 °C durante 6 minutos, o dispositivo de proteção contra baixa temperatura da churrasqueira é acionado. Como resultado, o aparelho se desliga e o display indica isso

4. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PELLET

- Após cada utilização, retire os restos de combustível pois, uma vez dilatados sob o efeito da umidade, eles podem obstruir o fornecimento de granulados de madeira.
- 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

FR

inverno. Coberturas de alta resistência e outros acessórios para churrasqueira estão disponíveis no seu revendedor local.

ES

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 mofoem em certas partes da churrasqueira. Ela deve ser limpa com água quente e sabão.

PT

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.

IT

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.

EL

PL

Manutenção da resistência

- A resistência foi ajustada para apresentar um desempenho máximo de potência.
- A resistência, uma vez fria, pode ser limpa facilmente com um pano macio, água quente e detergente
- Nunca mergulhe o cabo de alimentação com o regulador na água.

RU

KZ

Difusor de calor

- Remova 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 enxague bem.

UA

Coletor de gorduras

- 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.

RO

BR

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.
- 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 antes de limpar completamente. Não mergulhe os botões e conexões da churrasqueira na água. Verifique a ignição após reinstalar cuidadosamente os elementos no compartimento da churrasqueira.

HE

AR

EN

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.

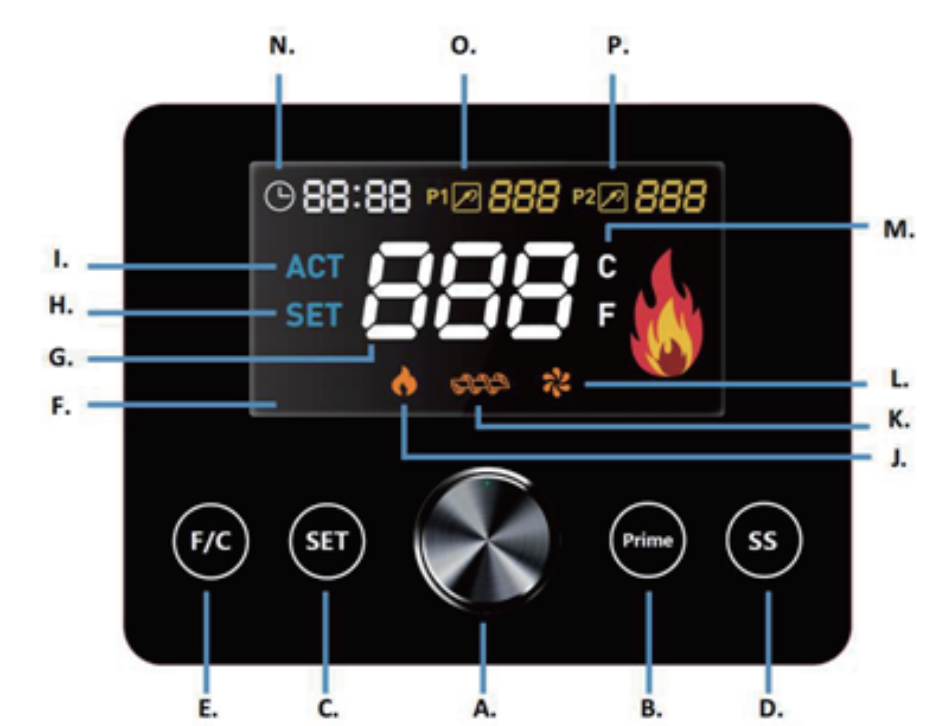
Coletor de cinzas

• Limpe com um pano embebido em água quente com sabão e seque.

Fixações

• Para uma melhor estabilidade e segurança, reaperte os parafusos cerca de duas semanas após a montagem. Também reaperte o produto pelo menos uma vez por ano para uma manutenção durável.

5. UTILIZAÇÃO TELA DE CONTROLE



Item	Descrição	Uso
A	Botão de controle	Botão liga/desliga e permite configurar e selecionar os recursos e as funções
B	Botão Principal	Arrasta os pellets do alimentador para o Sistema de Alimentação pronto para o uso
C	Botão de configuração	Dá acesso às configurações de temperatura e tempo
D	Botão Super Fumaça	Aumenta a saída de fumaça da grelha para melhorar o sabor da comida

E	Botão de unidade de temperatura	Muda a exibição da temperatura de °C para °F
F	Tela de exibição	Exibe as informações de temperatura, tempo e status
G	Exibe a temperatura real/definida	Exibe a temperatura interna da grelha ou define a temperatura da grelha
H	Indicador de configuração	Indica que está sendo exibida a temperatura definida da grelha
L	Indicador da ventoinha	Indica que a ventoinha está ativa
M	Indicador de °C / °F	Indica as unidades da exibição de temperatura
N	Display do cronômetro	Exibe o cronômetro de contagem regressiva atual
O	Display da temperatura da Sonda 1	Exibe a temperatura captada na Sonda 1
P	Display da temperatura da Sonda 2	Exibe a temperatura captada na Sonda 2

Antes da primeira utilização

Antes de usar, retire todo o material de embalagem. Verifique se todos os acessórios estão completos e se o equipamento não está danificado e foi montado em total acordo com as Instruções de Montagem. O produto deve ser limpo de acordo com as instruções da seção de Limpeza e Manutenção.
Ao usar a Grelha de Pellets pela primeira vez, talvez se sinta um leve cheiro. Isso é normal, e logo desaparecerá.

A Grelha de Pellets deve funcionar a 175°C por 30 minutos antes de ser utilizada pela primeira vez, para queimar quaisquer óleos de fabricação e preservação usados e consolidar a pintura.

Conectar à fonte de alimentação

- Coloque a Grelha de Pellets totalmente montada sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor.
- Desenrole o Cabo de Alimentação do Suspensor do Cabo de Alimentação e arrume o Cabo de Alimentação e a Extensão (se necessário) segundo as Instruções de Segurança, para garantir que nenhum risco adicional seja criado pelos cabos.
- Conecte a Grelha de Pellets a um tomada GFI/GFCI e ligue-a.

A Grelha de Pellets vai emitir um bip quando a energia for ligada e todos os ícones vão ser exibidos rapidamente no Painel de Controle.

Preenchimento do Alimentador

- Erga a Tampa do Alimentador, para abri-la
 - O Alimentador deve ser enchido até no mínimo 3/4 de sua capacidade com pellets de madeira para alimentos.
- Podem-se achar pellets de diversos sabores para criar uma variedade de aromas de fumaça na comida ao cozinhar.

Os pellets não devem ter mais de 3 cm de comprimento e 0,7 cm de diâmetro, pois a Broca talvez não distribua corretamente os pellets maiores.

- Uma vez cheio o Alimentador, feche a Tampa, para evitar que contaminantes e objetos estranhos se misturem aos pellets.

Conexão das Sondas de Temperatura

- Abra a Tampa do Alimentador e localize os soquetes de conexão para as Sondas de Temperatura.
- Remova a Tampa de Borracha de um dos soquetes de conexão e insira no soquete o Jaque conector da extremidade do fio da Sonda de Temperatura.
- Alimente a Sonda de Temperatura através do anel de borracha ao lado da grelha. Agora a Sonda de Temperatura está pronta para o uso. Repita o procedimento para a segunda Sonda de Temperatura, se quiser.

OBSERVAÇÃO:

Se uma sonda de temperatura não estiver conectada, os Displays de Temperatura da Sonda 1 e da Sonda 2 vão mostrar «noP».

Os Displays de Temperatura da Sonda 1 e da Sonda 2 não vão exibir as temperaturas, e os alarmes de temperatura não poderão ser definidos até que sejam conectadas as Sondas de Temperatura.

Quando não estiverem sendo usadas, as Sondas de Temperatura podem ser guardadas na divisão do Alimentador que contém os soquetes de conexão.

Preparação da Grelha de Pellets

Se a Grelha de Pellets estiver sendo ligado pela primeira vez ou religada depois de o Alimentador ter sido recarregado, o Sistema de Broca precisará ser preparado.

- Pressione e segure o Botão Principal até que o Indicador de Alimentação apareça na Tela de Exibição. A Broca vai começar a girar e a arrastar os pellets do Alimentador. A tela de exibição também mostrará um cronômetro de contagem regressiva de 5 minutos enquanto a Grelha de Pellets estiver sendo preparada.
- Quando a contagem regressiva chegar ao fim, o Indicador de Alimentação vai desaparecer da Tela de Exibição e o preparo estará concluído.

Acender a Grelha de Pellets

- Certifique-se de que as Grelhas e acessórios desejados estão presentes na Grelha antes de acender.
- Pressione e segure o Botão de Controle para ligar a Grelha de Pellets. O display vai acender-se e mostrar a temperatura ambiente dentro da grelha.
- Uma vez aceso o Display, o Bico do Ignitor vai acionar-se automaticamente e começar a ignição de quaisquer pellets presentes no Pote de Fogo. A ignição estará completa quando se dissipar a fumaça densa e branca.

Definição e mudança da Temperatura da Grelha

- Para definir ou mudar a temperatura que a Grelha de Pellets conservará, pressione o Botão de Configuração. O Display de Temperatura vai piscar na Tela de Exibição.
- Gire o Botão de Controle para selecionar a temperatura desejada. A temperatura pode ser definida entre 75 e 280°C.
- Uma vez exibida a temperatura desejada, pressione o Botão de Controle para defini-la. A Luz Indicadora de Alimentação aparecerá na Tela de Exibição e a Broca vai começar automaticamente a distribuir pellets no Pote de Fogo, ao ritmo correto para conservar a temperatura desejada.

Configuração do Cronômetro de Cozimento

- Para configurar um cronômetro de contagem regressiva, pressione o Botão de Configuração para circular entre as opções de configuração, até que o indicador de Hora no Display do Cronômetro comece a piscar.
- Gire o Botão de Controle para selecionar o número de horas desejado. Podem-se selecionar de 0 a 12 horas.
- Pressione o Botão de Configuração de novo para configurar o Cronômetro em minutos. O indicador de minutos vai piscar no Display do Cronômetro.
- Gire o Botão de Controle para selecionar o número de minutos desejado. Podem-se selecionar de 0 a 60 minutos.
- Pressione o Botão de Controle para configurar o cronômetro.
- Uma vez decorrido o tempo, soar um alarme e o Display do Cronômetro exibirá «End» (Fim). Pressione o Botão de Controle para cancelar o alarme.

Configuração do Alarme de Temperatura (Sonda 1 /P1)

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

- Certifique-se de que a Sonda de Temperatura está conectada ao Jaque P1 no Alimentador. Se nenhuma sonda estiver conectada, o Display de Temperatura da Sonda 1 exibirá «noP».
- Para configurar um alarme de temperatura, pressione o Botão de Configuração para circular entre as opções de configuração, até que o Display de Temperatura da Sonda 1 comece a piscar.
- Gire o Botão de Controle para selecionar a temperatura desejada. A temperatura pode ser definida entre 46 e 93°C.

- Pressione o Botão de Controle para configurar o alarme.

- Quando a temperatura da Sonda 1 alcançar a temperatura definida, soará um alarme. Pressione o Botão de Controle para cancelar o alarme.

Configuração do Alarme de Temperatura (Sonda 2 /P2)

- Certifique-se de que a Sonda de Temperatura esteja conectada ao Jaque P2 no Alimentador. Se nenhuma sonda estiver conectada, o Display de Temperatura da Sonda 2 exibirá «noP».

- Para configurar um alarme de temperatura, pressione o Botão de Configuração, para circular entre as opções de configuração, até que o Display de Temperatura da Sonda 2 comece a piscar.

- Gire o Botão de Controle para selecionar a temperatura desejada. A temperatura pode ser definida entre 46 e 93°C.

- Pressione o Botão de Controle para configurar o alarme.

- Quando a temperatura da Sonda 2 alcançar a temperatura definida, soará um alarme. Pressione o Botão de Controle para cancelar o alarme.

Modo Super Fumaça

Aumenta a quantidade de fumaça liberada durante o cozimento, para adicionar sabores defumados à comida.

- Pressione o Botão Super Fumaça para acionar o Modo Super Fumaça. Aparecerá «S-S» no painel de controle enquanto o Modo Super Fumaça estiver ativo.

- O Modo Super Fumaça pode ser desativado ao se definir uma nova Temperatura para a Grelha.

Mudança das Unidades de Temperatura

- Para alternar a exibição das temperaturas no painel de Controle entre °C e °F, pressione o Botão F/C para trocar de uma unidade para outra.

Cozinhar com a Grelha de Pellets

- Quando a Grelha de Pellets acender, mantenha fechada a tampa e deixe que a grelha alcance a Temperatura de Cozimento definida.

- Quando for alcançada a Temperatura de Cozimento definida, mantenha a tampa fechada por mais 15 minutos. Isso ajudará a esterilizar o interior da Grelha e as superfícies de contato dos alimentos depois que a Grelha de Pellets for guardada.

- Passados os 15 minutos, abra a Tampa e coloque a comida a ser cozinhada na Grelha e comece a cozinhar.

- Para dar um melhor sabor à comida e melhorar o desempenho de cozimento, mantenha a Tampa fechada o máximo possível

Use as Sondas de Temperatura para monitorar o progresso do cozimento da comida sem ter de abrir a tampa. A Grelha de Pellets terá durante o cozimento um comportamento diferente do de uma Churrasqueira a carvão ou a gás. Talvez sejam necessárias algumas tentativas antes de se acostumar com a Grelha de Pellets, mas os resultados vão melhorar com o tempo e com a experiência.

Apagar a Grelha de Pellets

- Para apagar a Grelha de Pellets após o uso, pressione o Botão de Controle. A Tela de Exibição vai apagar-se e a broca vai parar.

- O Indicador de Ventoinha vai continuar a aparecer e a Ventoinha vai continuar a rodar por mais 15 minutos depois de a Grelha de Pellets ser desligada. Isso para permitir que se queime o combustível restante no Pote de Fogo

- Depois de desligada a ventoinha, a Grelha de Pellets permanecerá ativa por mais 5 minutos, antes de se desligar completamente. Pressione o botão Principal para desligar a Grelha de Pellets.

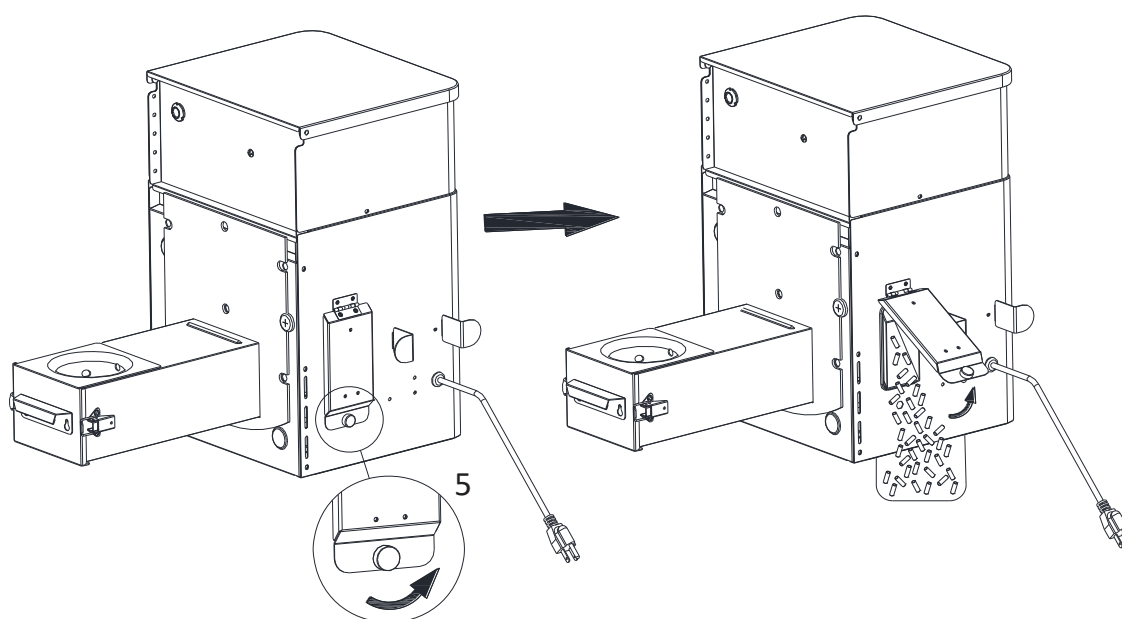
- Depois de desligar a Grelha de Pellets, a alimentação elétrica pode ser desconectada.

- Deixe que a Grelha de Pellets se resfrie completamente antes da sua limpeza, manutenção e armazenamento. Para prolongar a vida útil da Grelha de Pellets e reduzir o risco de a gordura e a graxa pegarem fogo, a Grelha de Pellet deve ser limpa após cada utilização, de acordo com as Instruções de Limpeza e Manutenção.

OBSERVAÇÃO: É normal que a pintura se queime na área ao redor do Pote de Fogo, em razão das altas temperaturas envolvidas, sobretudo com o uso repetido.

Uma vez que a pintura se tenha queimado, o metal por baixo da pintura vai naturalmente começar a enferrujar. Isso é só superficial e não vai causar problemas estruturais ou funcionais no produto.

Limpeza do Alimentador de Pellets



Se a grelha ficar sem uso por muito tempo, recomendamos a remoção dos pellets não usados. Guarde sempre os pellets de madeira longe do calor e em lugar seco.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

6. GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Alarme	Descrição da falha	Exibe	Observação
Alarme de baixa temperatura	Se a ignição falhar por 20 minutos, será acionado um alarme, ou, após o sucesso da ignição, quando a temperatura definida for maior que 93°C , e se detectar que a temperatura está abaixo de 57°C por 20 minutos seguidos, o alarme ErL será disparado.	ErL	Pressione demoradamente o botão liga-desliga para cancelar o alarme
Alarme de alta temperatura	Quando não houver anomalia na sonda de temperatura do forno, e o valor da temperatura do forno estiver acima dos 310°C , será disparado um alarme.	ErH	Ligue novamente
Alarme da sonda de temperatura do forno	Se a sonda de temperatura do forno estiver em curto ou anormalmente aberta, será acionado um alarme	ErP	Recuperação após solução de problema
Alarme da ventoinha	Se não houver feedback de sinal em 3 segundos, será ativado um alarme	Err está sempre ligado e o ícone da ventoinha está piscando	Ligue novamente
Alarme do motor	Se não houver feedback de sinal em 3 segundos, será ativado um alarme	Err está sempre ligado e o ícone da ventoinha está piscando	Ligue novamente
Alarme da vareta de ignição	Se não houver feedback de sinal em 3 segundos, será ativado um alarme	Err está sempre ligado e o ícone da ventoinha está piscando	Ligue novamente

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Informações técnicas:

N° do modelo: S2261601GM2P Tensão: 220-240V/50Hz Saída: 250W Índice IP: IPX4 Fabricante/Central de reparação: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
---	---

ADEO REF.	2024R09P02-0007
MODELO DO PRODUTO	S2261601GM2P
DIMENSÕES	130*65.5*117 cm
POTÊNCIA NOMINAL	250 W
TENSÃO ELÉTRICA/FREQUÊNCIA ELÉTRICA	220-240V/50Hz
CORRENTE DE FUNCIONAMENTO	1.13 A
PESO DO PRODUTO	56.9 kg
CLASSE IP	IPX4

8. 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 moçam 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

DADOS TÉCNICOS

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

 	ADEO Services	
	Nome do produto	Grelha de Pellet
	Número do modelo	2024R09P02-0007
	Número de série	
	Capacidade de entrada de combustível	0.80kg/H
	Taxa elétrica	220-240V~, 50-60Hz, 220W-270W, IPX4
Se ocorrer incêndio: Ligue para o Corpo de Bombeiros. Não: Tente mover o aparelho, diminuir o fogo ou pôr água no fogo. Mantenha o aparelho limpo. Vide o Manual de Instruções no que se refere à limpeza e à operação correta.		
Folga mínima da lateral e da traseira da unidade para a construção combustível: 600 mm das laterais e 1000 mm da traseira. Adequado para instalação sobre solos combustíveis.		
CUIDADO O uso inadequado pode provocar incêndios fora de controle Para reduzir o risco de incêndio: Este aparelho foi projetado para queimar apenas combustível de pellets (de menos de 7,5 mm de diâmetro; comprimento < 30 mm). Designação: Opere apenas segundo as instruções do fabricante. Nunca use gasolina ou fluido de isqueiro. Guarde sempre os pellets de madeira longe dos aparelhos produtores de calor e de outros recipientes de combustível,		
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		

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 3-1860 EN !
- 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 לצידוד.
- 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 וילדים, 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. הנחיות בטיחות לגבי החשמל

ילדים בני 8 שנים ומעלה, ואנשים בעלי מוגבלות גופנית, חושית או נפשית או חסרי ניסיון או הבנה, יכולים להשתמש במכשיר זה תחת השגחה מתאימה או אם הוסברו להם הנחיות השימוש הבטוח במכשיר ונאמד הסיכון בכך. אסור שילדים ישחקו עם המכשיר. אסור לילדים לבצע את פעולות הניקוי והתחזוקה של המכשיר מלבד תחת השגחה.

"אם כבל החשמל פגום, הוא יוחלף אך ורק על ידי היצרן, השירות שלאחר הרכישה או אנשים מוסמכים באופן דומה, כדי למנוע סכנה"

"זהירות: על מנת למנוע סכנות שעלולות להיגרם מטעינה לא מתוכננת של מפסק המעגל התרמי, אסור שאספקת החשמל של מכשיר זה תגיע ממפסק חיצוני, כמו טיימר, ואסור לחבר אותו למעגל שמופעל ומופסק על ידי חברת החשמל."

"צריך שאספקת החשמל של המכשיר תהיה באמצעות התקן זרם דיפרנציאלי שיורי (DR) המופעל על ידי זרם נומינלי שיורי שאינו עולה על 30 מיליאמפר"

"אזהרה: אסור להשתמש במכשיר זה עם פחמים או עם חומר דלק דומה"

"מומלץ לבדוק באופן סדיר את כבל החשמל כדי לגלות כל סימן לנזק אפשרי בו, ואסור להשתמש במכשיר אם הכבל פגום."

אסור לחבר או לנתק את המכשיר מהחשמל על ידי חיבור או משיכת כבל החשמל או עם ידיים רטובות. יש להקפיד תמיד לכבות את המכשיר לפני שמוציאים את את התקע מהשקע.

אספקת החשמל של הברבקי

- יש לוודא שכל כפתורי הבקרה של הברבקי נמצאים במצב מכובה לפני שמחברים את הברבקי לחשמל.
- צריך שאספקת החשמל של המכשיר תהיה באמצעות התקן זרם דיפרנציאלי שיורי (DR) המופעל על ידי זרם מדורג שיורי שאינו עולה על 30מיליאמפר
- המתח המסופק למכשירים המחוברים לרשת החשמל צריך לכסות 230 וולט.
- על מנת להבטיח שימוש בטוח במכשיר זה, על המשתמש לקרוא ולהבין את הוראות השימוש האלה לפני ההפעלה הראשונה של המכשיר.
- מומלץ לשמור היטב את הוראות השימוש והנחיות הבטיחות ולעיין בהם במקרה הצורך.
- מומלץ לבדוק באופן סדיר את כבל החשמל כדי לגלות כל סימן לנזק אפשרי בו, ואסור להשתמש במכשיר אם הכבל פגום.
- המכשיר צריך להיות מחובר אך ורק לשקע בעל הארקה על פי התקנים.
- ההגנה צריכה להיות על ידי מפסק דיפרנציאלי בעל זרם דליפה מדורג שאינו עולה על 30 מיליאמפר.
- לפני חיבור המכשיר, יש לוודא שהחיבור לרשת החשמל תואם לנתוני החיבור של המכשיר.
- יש להשתמש במכשיר אך ורק בתוך המגבלות והספים החשמליים שהוגדרו מבחינת מתח, עצמה ומהירות נומינלית (המופיעים על הלוחית)
- אסור לנגוע בתקע החשמלי עם ידיים רטובות ! יש לנתק מהחשמל על ידי הוצאת התקע ולא על ידי משיכת הכבל.
- אסור לכופף, למחוץ או לקרוע את כבל החשמל; יש להגן עליו מפני חפצים חדים, שמן וחום.
- אסור להרים את המכשיר באמצעות כבל החשמל שלו ואסור להשתמש בכבל החשמל לשום מטרה אחרת מלבד המטרה לה הוא מיועד.
- יש לבדוק את התקע ואת הכבל לפני כל שימוש.
- במקרה של פגם בכבל החשמל, יש לנתק את התקע מיד מהחשמל. אסור להשתמש במכשיר אם כבל החשמל פגום.
- כאשר המכשיר לא נמצא בשימוש, יש להשאיר תמיד את כבל החשמל מנותק.
- לפני שמנתקים מהחשמל, יש לבדוק שהמכשיר מכובה.
- לפני שמנתקים את כבל החשמל, יש לכבות את המכשיר.
- כאשר מסיעים את המכשיר, יש להקפיד שהוא יהיה מכובה.
- התקע בו משתמשים צריך להיות מחובר לאדמה ולהיות תואם לתקנות הבטיחות המקומיות. כל הרכבה מחודשת של התקע חייבת להתבצע בהתאם למפרט החשמלי המקומי.
- זרם המתח הגבוה עלול לגרום למכות חשמל ולכוויות חמורות, שעלולות אף להוביל למוות. במקרה של תקלה בברבקי, יש למלא אחר ההנחיות במדריך למשתמש של המכשיר או ליצור קשר עם שירות הלקוחות הקרוב ביותר אליך לביצוע תיקון. לפני כל תיקון, יש לנתק מרשת החשמל.

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 כפיסי עץ חייב להיות מוצב מחוץ לבית, באזור פתוח ומאוורר היטב, והרחק מחומרים דליקים.

סכנה! סכנת פיצוץ! אסור להשתמש באלכוהול, דלק או חומרים דומים כדי להדליק או להפעיל את הברבקיו!

סכנה! סכנת שריפה! ברבקיו זה מתחמם מאד ואסור להזיז אותו ממקום למקום במהלך השימוש בו! יש להרחיק ממנו ילדים, קשישים, ובעלי חיים! אסור לשימוש בתוך חדרים סגורים!

אזהרה! סכנת כוויה! יש להחזיק בידיות של הברבקיו אך ורק בעזרת כפפות! יש להשתמש תמיד בכפפות כשמכוונים את גובה הגריל מכיוון שהידיות של הגריל מתחממות מאד במהלך השימוש בברבקיו.

אזהרות

- לפני שממשיכים, יש לוודא שסעיף "מידע חשוב" של עלון זה הובן היטב.
- לפני כל שימוש יש לוודא שמנעולי הבטיחות וכל הרכיבים סגורים היטב או מחוברים יחד.
- אסור לטבול במים את כבל החשמל עם הווסת.
- במהלך פעולת הברבקיו, אסור בהחלט לגשת למכל המכיל את כפיסי העץ.

לפני הדלקת המכשיר, יש לבצע את הבדיקות הבאות

- לפני שמדליקים את הברבקיו יש לוודא שסביבת חיבורי החשמל מאובטחת, ושאינן כל לחות או חוטים חשופים בשני הקצוות של כבל החשמל.

בחירת חומר הבעירה

- יש לבחור כחומר הבעירה של הברבקיו כפיסי עץ סטנדרטיים. ניתן להשיג סוג זה של חומר בעירה בחנויות. גודל הכפיסים צריך להיות 0.7 ס"מ X 3 ס"מ לכל היותר. השימוש בכפיסי עץ גדולים מדי משבש את אספקת החום לברבקיו והוא עלול להיכבות.
- אנו ממליצים לאחסן את כפיסי העץ במקום יבש.

שימוש ראשון

- לאחר הסרת כל חומרי האריזה יש לרחוץ היטב את פלטת הגריל.
- ולייבש היטב את כל הרכיבים השונים.
- יש להפעיל את הברבקיו בעוצמה מקסימלית למשך 3 - 5 דקות מבלי להניח מזון. שאריות חומרי הייצור עלולים לגרום לריחות ולעשן במהלך השימוש הראשון במכשיר.

הדלקת הברבקיו

- יש לפתוח את מכסה הברבקיו לפני שמדליקים אותו. אסור להדליק את הברבקיו כאשר המכסה סגור.
- וודא שכל הכפתורים מכוונים על מצב 0 (מכובה) או מצב מינימום. וודא שהתקע מחובר היטב לברבקיו ולרשת החשמל.
- סובב את הכפתור לכיוון הפלוס או המקסימום, או לכיוון 1, 2, 3, 4, 5 כדי להדליק את הברבקיו.
- דרגת חום: מינימום / בינוני / מקסימום.

FR

בישול על הגריל

- כפיסי העץ נשרפים ומחממים בהתאם לדרגת העוצמה ולסוג הבישול המבוקש, והאוויר מפיץ את החום אל רשת הבישול. המיץ הטבעי שנוצר מהמזון במהלך הבישול נוזל לעבר מכל איסוף השומנים. העשן שיוצא מההתאדות עולה כלפי מעלה ועוטף את המזון, ומעניק להם ארומה מיוחדת של ברבקיו. להשגת בישול אחיד יותר ניתן להוריד את מכסה הברבקיו ולהקפיד שהעצמה תהיה ברמה המינימלית. החיישן יכול לספק מידע לגבי התקדמות הבישול.
- הבחירה של סוג וריח כפיסי העץ משפיעה על תפיסת הטעם המבוקש.

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

חיישני טמפרטורה

- ברבקיו זה של כפיסי עץ 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*

- ייתכן סיכון להיווצרות להבות או עשן עקב התזה חזקה של שומן.
- יש לבדוק את מצב הרשת וגופי החימום לפני הבישול ובמהלכו.
- במקרה שהשומן מתלקח, יש למלא אחר ההנחיות המופיעות להלן.
- יש לרוקן ולנקות את כל פסולת הבישול שבמגירת השומן לאחר כל שימוש.

אזהרה במקרה של התלקחות שומן/ אזהרות:

- 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.

מכל לאיסוף אפר

- יש לבדוק ולרוקן את מכל האפר כאשר הוא מתמלא.

סיום הבישול

- יש להקפיד לנקות ביסודיות את הברבקיו לאחר כל שימוש, כדי למנוע הצטברות של שומן בישול, שעלול להתלקח.
- יש לרוקן את המכל לאיסוף שומן ואת המכל לאיסוף אפר.

הפסקת פעולת הברבקיו.

- כאשר מסיימים להשתמש בברבקיו, יש לנתק את כבל החשמל
- יש להמתין עד שהברבקיו יתקרר מספיק לפני שסוגרים את המכסה.

פעולת המאוורר

- המאוורר מתחיל לפעול ברגע שמופעל ברבקיו כפיסי העץ. הוא פועל במשך 10 דקות כשהברבקיו כבוי, או אם הטמפרטורה יורדת עד 54°C.

פעולת מקל ההצתה

- בהדלקה הראשונה של הברבקיו, יש להשאיר את כפתור הפעלה/כיבוי לחוץ. לאחר שהמנוע פועל במשך דקה 1, מקל ההצתה פועל במשך 8 דקות.

- הברבקיו מפעיל שוב את תהליך ההצתה כאשר הטמפרטורה נמוכה מ- 57°C ומפסיק את תהליך ההצתה ברגע שהטמפרטורה עולה על 76°C .
- כשהטמפרטורה נמוכה ב- 9°C מהטמפרטורה המתוכננת (למשל: במקרה של טמפרטורה נמוכה מ- 112°C לטמפרטורה מתוכננת ל- 121°C), ההצתה מופעלת במשך 5 דקות. ההצתה נכבית ברגע שהטמפרטורה מגיעה ל- 3°C מתחת לטמפרטורה המתוכננת.

פעולת המנוע

- בפעם הראשונה שמוכנסים למכשיר כפיסי העץ, המנוע מכבה את עצמו במשך 15 שניות, ולאחר מכן מדליק את עצמו למשך 30 שניות כדי לספק למכשיר את כפיסי העץ. מעבר נוסף של כפיסי עץ מתחיל כאשר הטמפרטורה עולה ב- 21°C .
- בפעם השנייה שמוכנסים למכשיר כפיסי עץ, הווסת המשולב PID ממשיך להעביר למכשיר כפיסי עץ ברגע שהטמפרטורה יורדת מתחת ל- 57°C .
- כשהטמפרטורה יורדת מתחת ל- 57°C , המנוע מכבה את עצמו למשך 15 שניות, ולאחר מכן נדלק למשך 30 שניות כדי לספק למכשיר את כפיסי העץ. אם הטמפרטורה עולה מעל 57°C למשך 6 דקות, הדבר מפעיל את מנגנון ההגנה נגד טמפרטורות נמוכות של הברבקיו. לכן, המכשיר נכבה ועל הצג מופיע

4. טיפול ותחזוקה של כפיסי העץ

- לאחר כל שימוש, יש להסיר את שאריות חומר הבעירה מכיוון שאם שאריות אלה יתפשטו עקב השפעת הלחות, הם עלולים לחסום את הגעת כפיסי העץ.
- 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 גופי החימום

- גופי החימום מכוונים כדי להגיע לביצועי עצמה מקסימליים.

FR

- לאחר שגופי החימום מתקררים, קל לנקות אותם עם מטלית רכה, מים חמים וסבון כלים
- אסור לטבול במים את כבל החשמל עם הווסת.

ES

מפיץ חום

- יש להסיר את כל שאריות המזון ממפיץ החום בעזרת מרית עץ או פלסטיק רך, או בעזרת מברשת נחושת. אין להשתמש במגדלת או במברשת פלדה. יש לנקות בעזרת מים חמים וסבון, ולשטוף היטב.

PT

מכל איסוף 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.

IT

גוף הברבקיו

- יש להסיר באופן שגרתי את שאריות השומן מגוף הברבקיו בעזרת מטלית טבולה במי סבון, סחוטת היטב. את שאריות השומן וחתיכות המזון ניתן להסיר מהחלק הפנימי של גוף הברבקיו בעזרת מרית מעץ או פלסטיק רך.
- 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 לפני ביצוע ניקוי יסודי. אסור לטבול במים את כפתורי הגז או את המחברים של הברבקיו. יש לבדוק את ההצתה לאחר החזרת כל הרכיבים למקומם בגוף הברבקיו.

RU

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.

KZ

UA

מכל לאיסוף אפר

- יש לנגב בעזרת מטלית ספוגה במים חמים עם סבון, ולאחר מכן לייבש.

RO

מקבעים

- על מנת להשיג יציבות מרבית ולמען בטחון המשתמשים, יש להדק שוב את הברגים כשבועיים לאחר ההרכבה. כמוכן יש להדק את הברגים של המוצר לפחות פעם בשנה כדי להבטיח תחזוקה ארוכת טווח.

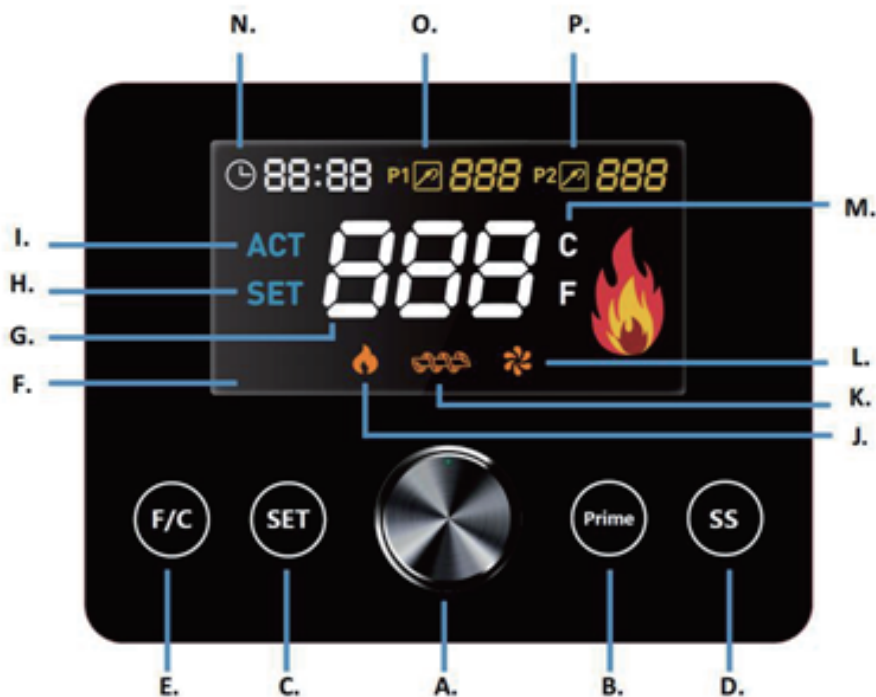
BR

HE

AR

EN

5. שימוש בצג הבקרה



פריט	תיאור	שימוש
A	כפתור בקרה	לחצן הפעלה ומאפשר הגדרה ובחירה של תכונות ופונקציות
B	לחצן הכנה מקדימה	משוך שבבים מתא השבבים למערכת ההזנה המוכנה לשימוש
C	לחצן הגדרה	כניסה להגדרת טמפרטורה וזמן
D	לחצן עשן מוגבר	הגברת פליטת העשן מהגריל, לתיבול טוב יותר של האוכל
E	לחצן יחידת הטמפרטורה	שינוי תצוגת הטמפרטורה מצלזיוס לפרנהייט
F	מסך תצוגה	מציג את פרטי הטמפרטורה הזמן והסטטוס
G	תצוגת טמפרטורה בפועל / מוגדרת	מציג את טמפרטורת הגריל הפנימית או את טמפרטורת הגריל המוגדרת
H	מחווין טמפרטורה מוגדרת	כדי לציין שטמפרטורת הגריל המוגדרת מוצגת

I	מחווין טמפרטורה בפועל	כדי לציין שטמפרטורת הגריל בפועל מוצגת
J	מחווין הצתה	כדי לציין שהמצת פעיל
K	מחווין הזנה	כדי לציין שמערכת הזנת בורג הזינה פעילה
L	מחווין המאוורר	כדי לציין שהמאוורר פעיל
M	מחווין צלזיוס / פרנהייט	כדי לציין את יחידות תצוגת הטמפרטורה
N	תצוגת שעון עצר	מציג את שעון העצר הנוכחי בספירה לאחר
O	תצוגת טמפרטורת גשוש 1	מציג את הטמפרטורה המורגשת בגשוש 1
P	תצוגת טמפרטורת גשוש 2	מציג את הטמפרטורה המורגשת בגשוש 2

נושאה שומישה ינפול

סאתהב יוארכ בכרוהו סוגפ וניא דויצהשו סימייק סיפרוצמה מירזיבאה לכש קודב. הזיראה ירמוח לכ תא רסה, שומישה ינפל הקוזחתו יוקינ פיעסב תוארוהל סאתהב רצומה תא תוקנל שי. הבכרהה תוארוהל הרהמב פולחיש ניקת בצמ והז. רישכמהה והשלכ חיר טלפייש נכתיי הנושאה סעפב סיבבשה לירגב שומישה נמזב. עבצה תא נוולגו רומישו רוציי ינמש פורשל ידכ נושאה שומישה ינפל תוקד 30 רשמל 175°C -ב סיבבשה לירג תא ליעפהל שי.

למשחל רוביח

- מוחל דימעו ביצי, חוטש חטשמ לע, ותבכרה רחאל, סיבבשה לירג תא בצה.
- ידכ תוחיטבה תוארוהל סאתהב (שרדנ סא) קיראמה טוחוה למשחה לבכ תא רדסו למשחה לבכ הלתממ למשחה לבכ תא רשיי.
- סילבכהמ תופסונ תונכס ומרגיי אלש חיטבהל.
- ותוא לעפהו סיאתמ GFI/GFCI למשח עקשל סיבבשה לירג תא רבח.

הרקבה חולב הרצקב וגצוי סילמסה לכו למשחה רוביח תעב רצפצי סיבבשה לירג.

סיבבשה את יולימ

- החיתפל סיבבשה את הסכמ תא סרה.
- נוזמל מישמשמה קע יבבשב, והבוגמ 3/4 דע תוחפל סיבבשה את תא אלמל שי.
- ולושיב נמזב לכואב נשע ימעט נווגמ סירצויה סינוש סימעטב סיבבש סימייק.

יוארכ ניהל לוכי וניא הניה גרובש נוויכמ, מ"ס 0.7 לע הלוע וניאש רטוקבו מ"ס 3 לע הלוע וניאש ררואב תויהל סיבבשה לע רתוי סילודג סיבבש.

- סיבבשה סע מירז סיצפחו סימהזמ לש בוברע עונמל ידכ הסכמה תא רוגסל שי, סיבבשה את יולימ רחאל.

הרטופמטה ישושג רוביח

- הרטופמטה ישושגל רבחמה עקש תא רתאו סיבבשה את הסכמ תא חתפ.
- עקשה קותל הרטופמטה שושג לש טוחה הצקבש ק'גה רבחמ תא סנכהו רבחמה יעקשמ דחאמ ימוגה הסכמ תא רסה.
- לע רוזחל לכות הצרת סא. שומישל תעב נכומ הרטופמטה שושג. לירגה דצבש ימוגה תעבט קרד הרטופמטה שושג תא לחשה.

ינשה הרטופמטה שושג סע תולועפה ותוא.

הרעה:

"noP" וגיצוי 2 שושגו 1 שושג תרטופמט תוגוצת, הרטופמט שושג רבוחמ אל סא ישושג רוביחל דע הרטופמטה תוארתה תא רידגהל יהי ותינ אלו הרטופמט וגיצוי אל 2 שושגו 1 שושג תרטופמט תוגוצת.

FR

הרוטרפמטה.

רבחמה יעקש תא תללוכה סיבבשה את לש הציחמב הרוטרפמטה ישושג תא נסחאל ותינ שומישב מניא מה רשאכ.

ES

סיבבשה לירג לש המידקמ הנכה

הנכה תשרדנ, סיבבשה את לש שדחמ יולימ רחאל בוש לעפומ אוהש וא הנושארה סעפב סיבבשה לירג תא סיליעפמ מא הניזה גרוב תכרעמ לש המידקמ.

- קושמל ידכ בבותסהל ליחתי הניזה גרוב. הגוצתה קסמ לע עיפומ הנזהה ונוחמש דע המידקמה הנכהה נצחל תא קזחהו קחל.
- סיבבשה לירג לש המידקמה הנכהה נמזב תוקד 5 לש רוחאל הריפס מע רצע וועש מג גיצי הגוצתה קסמ. סיבבשה אתמ סיבבש.
- סייטסת המידקמה הנכההו הגוצתה קסממ סלעיי הנזהה ונוחמ המת רוחאל הריפסהש רחאל.

PT

סיבבשה לירג תקלדה

• ותלעפה ינפל לירגה לא סיסנכומ סייוצרה סיריבאהו לירגה תותשרש אדוו.

- לירגה קותב הביבסה תרוטרפמט תא גיצתו קלדית הגוצתה. סיבבשה לירג תא ליעפהל ידכ הרקבה רותפכ תא קזחהו קחלו.
- ליחתיש רחאל מלשות התצהה. הריעבה אתש סיבבשה תא תיצהל ליחתי תיטמוטוא לעפוי תצמה הצק, ראות הגוצתהש רחאל.

דבכו נבל נשע טלפיהל

IT

לירגה תרוטרפמט יונישו הרדגה

• קסמב בהבהת הרוטרפמטה תגוצת. הרדגהה נצחל לע קחל, רומשי סיבבשה לירגש הרוטרפמטה תא תונשל וא רידגהל ידכ הגוצתה.

- $-75-280^{\circ}\text{C}$ מ- הרוטרפמטה תא רידגהל ותינ. היוצרה הרוטרפמטה תא רוחבל ידכ הרקבה רותפכ תא בבוס.
- גרובו הגוצתה קסמ לע עיפומ הנזהה ונוחמ תירונ. התוא עובקל ידכ הרקבה רותפכ לע קחל, תגצומ היוצרה הרוטרפמטהש רחאל.
- היוצרה הרוטרפמטה לע רומשל ידכ נוכנה בצקב הריעבה את קותל יטמוטוא נפואב סיבבש ניהל ליחתי הניזה.

EL

לוישיבה לש רצעה וועש תרדגה

• ליחתי רצעה וועש תגוצתב העשה ונוחמש דע הרדגהה תיורשפא קרד הרדגהה נצחל לע קחל, רוחאל הריפסב רמייט רידגהל ידכ בהבהל.

- תועש 0-12 רוחבל ותינ. יוצרה תועשה רפסמ תא רוחבל ידכ הרקבה רותפכ תא בבוס.
- רצעה וועש תגוצתב בהבהי תוקדה ונוחמ. תוקדב רצעה וועש תא רידגהל ידכ הרדגהה נצחל לע בוש קחל.
- תוקד 0-60 רוחבל ותינ. יוצרה תוקדה רפסמ תא רוחבל ידכ הרקבה רותפכ תא בבוס.
- רצעה וועש תא רידגהל ידכ הרקבה רותפכ לע קחל.

PL

• הארתהה תא לטבל ידכ הרקבה רותפכ לע קחל. "סויס", גיצת רצעה וועש תגוצתו הארתה עמשות רבע נמזהש רחאל.

הרוטרפמטה תארתה תרדגה (1 / P1 שושג)

- "noP" גיצת 1 שושג הרוטרפמטה תגוצת, רבוחמ שושג ניא מא. סיבבשה אתב P1 ק'גל רבוחמ הרוטרפמטה שושגש אדוו.
- 1 שושג הרוטרפמטה תגוצתש דע הרדגהה תיורשפא לע רובעל ידכ הרדגהה נצחל לע קחל, הרוטרפמט תארתה רידגהל ידכ בהבהל ליחתת.

RU

• -46°C ל- 93°C מ- הרוטרפמטה תא רידגהל ותינ. היוצרה הרוטרפמטה תא רוחבל ידכ הרקבה רותפכ תא בבוס.

• הארתהה תא רידגהל ידכ הרקבה רותפכ לע קחל.

• תא לטבל ידכ הרקבה רותפכ לע קחל. הארתה עמשית, תרדגומה הרוטרפמטל העיגמ 1 שושג לש הרוטרפמטהש רחאל הארתהה.

KZ

הרוטרפמטה תארתה תרדגה (2 / P2 שושג)

- "noP" גיצת 2 שושג הרוטרפמטה תגוצת, רבוחמ שושג ניא מא. סיבבשה אתב P2 ק'גל רבוחמ הרוטרפמטה שושגש אדוו.
- 2 שושג הרוטרפמטה תגוצתש דע הרדגהה תיורשפא לע רובעל ידכ הרדגהה נצחל לע קחל, הרוטרפמט תארתה רידגהל ידכ בהבהל ליחתת.

UA

• -46°C ל- 93°C מ- הרוטרפמטה תא רידגהל ותינ. היוצרה הרוטרפמטה תא רוחבל ידכ הרקבה רותפכ תא בבוס.

• הארתהה תא רידגהל ידכ הרקבה רותפכ לע קחל.

• תא לטבל ידכ הרקבה רותפכ לע קחל. הארתה עמשית, תרדגומה הרוטרפמטל העיגמ 2 שושג לש הרוטרפמטהש רחאל הארתהה.

RO

רבגומ נשע נצחל

לכואל סינשועמ סימעט קייסוהל ידכ לוישיבה קלהמב תררחתשמה נשעה תומכ תא ריבגמ.

- לעופ רבגומ נשע בצמש נמזב הרקבה חול לע גצוי "S-S". רבגומ נשע בצמה תא ליעפהל ידכ רבגומ נשע נצחלה לע קחל.
- לירגל השדח הרוטרפמט תרדגה ידי ילע רבגומ נשע בצמ תא תובכל ותינ.

BR

הרוטרפמטה תודיחי יונישו

• תודיחיה ינש יב רובעל ידכ F/C נצחלה לע קחל, טיינהרפבו סויצלצב הרקבה חולב הרוטרפמטה תגצמה יונישל.

HE

AR

סיבבשה לירג מע לוישיב

• תרדגומה לוישיבה תרוטרפמטל עיגהל לירגל רשפאו רוגס הסכמה תא רומש, תצומ סיבבשה לירגש רחאל.

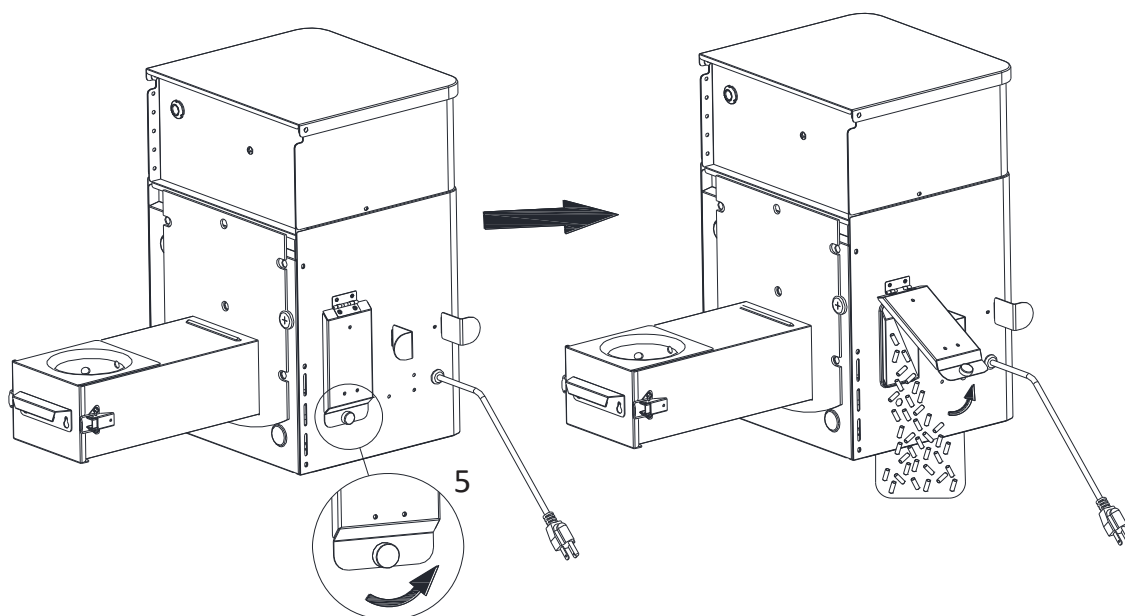
EN

תא רקעל רוזעת וז הלועפ. תופסונ תוקד 15 קשמל רוגס הסכמה תא רומשל שי, תגשומ תרדגומה לוישיבה תרוטרפמט רשאכ.
•סיבבשה לירג לש וסחאה תפוקת רחאל, נוזמ סע עגמב סיבבשה סיחטשמהו לירגה לש ימינפה קלחה
•לשבל לחתהו לירגה קותב לוישיבל דעוימה לכואה תא חנהו הסכמה תא חתפ, תוקד 15 רחאל.
•רתויש המכ רוגס הסכמה תא ריאשהל שי לוישיבה יעוציבו נוזמה לש נוכנ לוביתל.
הסכמה תא חותפל קרוצה ילבמ לכואה לש לוישיבה תומדקתה תא רטנל ידכ הרוטרפמטה ישושגב שמתשה
לירג סע לוישיבל לגרתהל ידכ תונויסינ רפסמ ושרדיש נכתיי. לוישיבה קלהמב זג וא סימחפ לירגמ הנוש נפואב גהנתי סיבבש לירג
נויסינהו נזמה סע ורפתשי תואצותה קא סיבבש

סיבבשה לירג יוביכ

•רוצעי הניזה גרובו הבכי הגוצתה קסמ. הרקבה רותפכ לע קחל, שומישה רחאל סיבבשה לירג תא תובכל ידכ.
•דעונ הז בצמ. סיבבשה לירג יוביכ רחאל תופסונ תוקד 15 קשמל לועפל קישמי ררוואמהו גצומ תויהל קישמי ררוואמה נוחמ.
•קרשיהל הרעבה אתב קלדה ראשל רשפאל
•הנכה נצחל לע קחל. ירמגל הבכיש ינפל תופסונ תוקד 5 קשמל ליעפ תויהל קישמי סיבבשה לירג, ררוואמה יוביכ רחאל.
•סיבבשה לירג תא תובכל ידכ המידקמה
•למשחל רוביחה תא קתנל נתינ הבכנ סיבבשה לירגש רחאל.
•ונסחא ינפלו הקוזחתו יוקינ תודובע עוציב ינפל ויטולחל ררקתהל סיבבשה לירגל רשפאל שי.
תוארוהל סאתהב שומיש לכ רחאל זגה לירג תא תוקנל שי, נמוש תופירשל נוקיסה תא תיחפהלו סיבבשה לירג ייח תא קיראהל ידכ
הקוזחתהו יוקינה.
רחאל דחוימב רוזאב תוהובגה תרוטרפמטה תעבונה תילמרון העפות איה הריעבה אתל ביבסמש רוזאב עבצה תפירש: **הרעה**
רזוח שומיש
דילחל ליחתת עבצל תחתמש תכתמה, עבצה תפירש רחאל
לש תידוקפת וא תינבמ היעבל סורגי אלו דבלב יטמסוק אוה הז בצמ. יעבט נפואב
רצומה.

סיבבשה את יוקינ



•סירתוימ סיבבש איצוהל סיצילממ ונא, הכורא נמז תפוקת קשמב החגשה אלל ראשיהל דמוע לירגה סא
שבי סוקמבו סוח רוקממ קחרה קעה יבבש תא דימת נסחא.

לחץ לחיצה ארוכה על לחצן ההפעלה כדי לבטל את ההתראה	ErL	אם ההצתה נכשלת תוך 20 דקות, ההתראה תופעל או לאחר הצלחת פעולת ההצתה, כאשר הטמפרטורה המוגדרת גבוהה מ-200 מעלות פרנהייט, והטמפרטורה מזוהה ככזו שנמוכה מ-135 מעלות פרנהייט למשך 20 דקות רצופות, התראה ה-ErL תופעל.	התראת טמפרטורה נמוכה
הפעל שוב	ErH	כאשר אין כל חריגות בגוש טמפרטורת התנור, וכך טמפרטורת התנור גבוהה מ-590 מעלות פרנהייט, תופעל התראה.	טמפרטורה גבוהה התראה
שחזור לאחר פתרון תקלות	ErP	אם גוש הטמפרטורה של התנור מקצר או פתוח באופן חריג, תופעל ההתראה	טמפרטורת התנור התראת גוש
הפעל שוב	Err מופעל תמיד וכן סמל המאוורר מהבהב	אם אין אות משוב תוך 3 שניות, תופעל ההתראה	התראת מאוורר

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

התראת המנוע	אם אין אות משוב תוך 3 שניות, תופעל ההתראה	Err מופעל תמיד וכן סמל המאוורר מהבהב	הפעל שוב
התראת מוט ההצתה	אם אין אות משוב תוך 3 שניות, תופעל ההתראה	Err מופעל תמיד וכן סמל המאוורר מהבהב	הפעל שוב
התראה	תיאור התקלה	הצגה	הערה

7. מפרט טכני

מידע טכני:

	מספר דגם: S2261601GM2P מתח: 220-240V/50Hz יציאה: 250W מדד IP : IPX4 Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, יצרן/מתקן: 59790 RONCHIN, FRANCE
---	---

2024R09P02-0007	.ADEO REF
S2261601GM2P	דגם המוצר
130*65.5*117 cm	ממדים
250 W	עצמה נומינלית
220-240V/50Hz	מתח חשמלי/ תדר חשמלי
1.13A	זרם פעולה
56.9 kg	משקל המוצר
IPX4	סיווג IP

8. אחסון בחורף

סידור

- יש לוודא שהברבקי קר לפני שמכסים או מאחסנים אותו.
- אחרי ניקוי מלא חיצוני ופנימי (רשתות, מבערים, פלטות, בכלי איסוף) ניתן לאחסן את הברבקי במקום קריר ויבש, ללא רטיבות.
- לפני השימוש בברבקי לאחר תקופות אחסון ממושכות, יש לבצע את הליכי ההתקנה.

• על מנת להאריך את מחזור החיים של הברבקי 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 לברבקי.

אפילו כשהברבקי מכוסה להגנתו, יש לבדוק אותו לעתים קרובות מכיוון שיכולות להיווצר לחות או התעבות, שעלולות להזיק למכשיר. ייתכן שיהיה צורך לייבש את הברבקי ואת החלק הפנימי של כיסוי המגן. ייתכן גם שיהיו על חלקים מסוימים של הברבקי שאריות שומן שנרקבו. יש לנקות שאריות אלה עם מים חמים מאד וסבון.

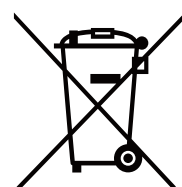
לברבקי גז

- יש לכסות את המבערים עם נייר אלומיניום כדי למנוע חדירה של חרקים ופסולת אחרת לתוך פתחי המבער.
- אם הברבקי 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.

9. 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 למיין פסולת כדי לאפשר את מיחזורו.
- אם הברבקי 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 למיין 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.



10. תנאי הובלה ואחסון

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 50°C - ובין 40°C ולחות יחסית של עד 98%) ב- 25°C). 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 5°C לבין 40°C ולחות יחסית שלא עולה מעל 80%) ב- 25°C). יש למנוע מגע עם דלקים או מוצרים דליקים אחרים או עם מוצרים מחוספסים, ולהחזיק אותם במרחק של לפחות מטר ממכשירי חימום או מקורות חום.

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.



نشكرك على اختيارك هذا المنتج. نحن نسخر كامل طاقتنا، أثناء تصميم وتصنيع منتجاتنا لضمان أفضل جودة تلبي 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 مستقبلاً.

1. معلومات هامة

هام، يرجى الاحتفاظ به للرجوع إليه مستقبلاً:
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
- 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 وأعدّه إلى أقرب محل.
- حصرياً 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 تماماً قبل الاستخدام.
- افتح غطاء المشواة قبل إشعالها.
- يتطلب استخدام هذا المنتج بعضاً من التحذيرات والحدز.
- 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 هذه 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 أيضاً.

- اختر بعناية الموقع الذي سوف تستخدم فيه المشواة. يجب أن يكون الموقع في مكان مفتوح بعيداً عن الرياح وبعيداً عن الأشجار والأشياء الأخرى التي يمكن أن تشتعل فيها النيران.
- عند الاستخدام للمرة الأولى، قم بتسخين مشواة الفحم الخاص بك مع إبقاء الفحم مشتعلاً لمدة 30 دقيقة على الأقل، فهذا يساعد على التخلص من آثار الشحوم المتبقية أثناء التصنيع. يعمل هذا أيضاً على تثبيت الطلاء والتخلص من الرائحة التي ستختفي مع مرات الاستخدام.
- قد يكون مقبض غطاء المشواة ساخناً للغاية. لا تمسك سوى كم منتصف المقبض. يوصى باستخدام قفاز الفرن.
- تصبح بعض أجزاء هذه المشواة شديدة السخونة. توخي الحذر عند وجود الأطفال وكبار السن والحيوانات.
- يولد تشغيل المشواة درجات حرارة عالية جداً على بعض الأسطح. توخي الحذر الشديد عند تحريك المشواة، مع إيلاء اهتمام خاص بكبار السن والأطفال، وحماية نفسك من مخاطر الحروق.
- انتبه جيداً إلى البخار الساخن الذي قد ينطلق عند فتح غطاء المشواة.
- لتجنب حدوث الاشتعال، تأكد من نظافة المقلاة عن طريق إزالة الدهون الزائدة والتبيلة 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 خصيصاً 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 بعيداً 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 للكlor 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 مطلقاً قبل أن تبرد تماماً.
- نظف المشواة فقط بعد أن يبرد الجهاز تماماً.
- هذا المنتج ليس لعبة، تأكد من أن الأطفال لا يلعبون بالجهاز.
- إذا كنت تبني الجهاز أو تعطيهِ لطرف ثالث، فامنحه دائماً دليل المستخدم المطابق.
- احفظ هذه التعليمات لاستخدامها لاحقاً في المستقبل.

2. تعليمات السلامة الكهربائية

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو بدون خبرة أو معرفة، وذلك إذا تم الإشراف عليهم بشكل صحيح أو إذا تم إعطاؤهم تعليمات حول الاستخدام الآمن للجهاز وتم التحكم في المخاطر التي قد يتعرضون لها. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. يجب أن يتم التنظيف والصيانة من قبل المستخدم لا من قبل أطفال غير خاضعين للإشراف.

"في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو خدمة ما بعد البيع أو الأشخاص ذوي المؤهلات المماثلة لتجنب أي خطر"

"انتبه: من أجل تجنب أي خطر بسبب إعادة الضبط المفاجئ لقاطع الدائرة الحرارية، يجب ألا يتم تشغيل هذا الجهاز بواسطة مفتاح خارجي، مثل جهاز المؤقت، أو توصيله بدائرة ليتم تشغيله وإيقافه بانتظام من قبل مزود الكهرباء".

FR

"يجب تشغيل الجهاز من خلال نظام تيار تفاضلي متبقي (DR) مجهز بتيار مخصص للتشغيل المتبقي لا يتجاوز 30 مللي أمبير"

ES

"تحذير: لا تستخدم هذا الجهاز مع الفحم أو مع وقود مماثل"

PT

"يوصى بفحص كابل الطاقة بانتظام بحثاً عن أي علامات تلف محتملة، ويجب عدم استخدام الجهاز في حالة تلف الكابل."

IT

لا تقم أبداً بتوصيل الجهاز أو فصله عن منفذ التيار الكهربائي عبر سلك الطاقة ويداك مبتلتان. أطفأ الجهاز دائماً قبل إزالة القابس من التيار الكهربائي.

EL

توصيل المشواة

- تأكد من أن جميع مقابض التحكم في المشواة في وضع إيقاف التشغيل قبل توصيل المشواة بالتيار الكهربائي.
- يجب تشغيل الجهاز من خلال نظام تيار تفاضلي متبقي (DR) مجهز بتيار مخصص للتشغيل المتبقي لا يتجاوز 30 مللي أمبير.
- يجب أن يغطي جهد الإمداد للأجهزة المتصلة بالشبكة 230 فولت.
- لضمان الاستخدام الآمن لهذا الجهاز، يجب أن يكون المستخدم قد قرأ وفهم دليل المستخدم هذا قبل استخدام الجهاز لأول مرة.
- احتفظ بدليل المستخدم وتعليمات السلامة بعناية للرجوع إليهم إذا لزم الأمر.
- يوصى بفحص كابل الطاقة بانتظام بحثاً عن أي علامات تلف محتملة، ويجب عدم استخدام الجهاز في حالة تلف الكابل.

RU

KZ

- يجب توصيل الجهاز بمنفذ مزود بتأريض مطابق فقط.
- يجب توفير الحماية عن طريق قاطع دائرة تفاضلية مزود بتيار تسرب مخصص يصل إلى 30 مللي أمبير كحد أقصى.

UA

RO

BR

HE

AR

EN

- قبل توصيل الجهاز، يجب التأكد من أن اتصال التيار الكهربائي يطابق بيانات اتصال الجهاز.
- يجب استخدام الجهاز في حدود الجهد والقدرة ومعدل السرعة المحددين فقط (انظر لوحة البيانات).
- لا تلمس قابس التيار ويداك مبتلتان! قم بإزالة قابس التيار من خلال منفذ التيار وليس عن طريق سحب الكابل.
- لا تقم بثني كابل التيار أو سحقه أو تمزيقه؛ وحافظ عليه من الحواف الحادة والزيت والحرارة.
- لا ترفع الجهاز بواسطة الكابل الخاص به أو تستخدمه لأي غرض آخر غير الأغراض المخصصة له.
- تحقق من منفذ التيار والكابل قبل كل استخدام.
- في حالة تلف كابل التيار، افصل قابس التيار على الفور. لا تستخدم الجهاز أبداً في حالة تلف كابل التيار.
- عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام، يجب فصل قابس التيار دائماً.
- قبل توصيل قابس التيار، تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز.
- قبل فصل قابس التيار، قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز.
- عند نقل الجهاز، تأكد من إيقاف تشغيله.
- يجب أن يكون منفذ التيار الذي تستخدمه مربوط بالأرض وأنه يتوافق مع لوائح السلامة المحلية. يجب أن يتم أي تركيب جديد للمنفذ وفقاً للمواصفات الكهربائية المحلية.
- يمكن أن يسبب التيار الكهربائي عالي الجهد صدمات وحروقا خطيرة أو مميتة. في حالة تعطل المشواة، يرجى اتباع التعليمات الواردة في دليل استخدام الجهاز أو الاتصال بأقرب خدمة عملاء لإصلاحها. قبل أي إصلاح للجهاز، تأكد من إيقاف تشغيل مصدر الكهرباء.

3. تعليمات استخدام مشواة الحبيبات

هذه المشواة مخصصة لشواء الأطعمة (اللحوم والأسماك والخضروات وما إلى ذلك). يجب مراعاة تعليمات الوقاية من الحوادث المتعارف عليها عامةً بالإضافة 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 الحبيبات في الهواء الطلق، في مكان مفتوح وجيد التهوية بعيدًا عن المواد القابلة للاشتعال.

خطر! خطر الانفجار! لا تستخدم الكحول أو البنزين أو ما شابه ذلك لإشعال أو إعادة تنشيط الشواء!

خطر! خطر الحريق! ستصبح هذه المشواة ساخنة للغاية ولا ينبغي أن يتم تحريكها أثناء استخدامها! أبعد الأطفال وكبار السن والحيوانات! لا تستخدمها داخل الغرف المغلقة!

تحذيرات! خطر الحروق! أمسك مقابض المشواة فقط بالقفازات! ارتد دائمًا قفازات لضبط ارتفاع الشواية حيث تصبح مقابض الشواية ساخنة جدًا عند استخدام المشواة.

تحذيرات

- قبل المتابعة، تأكد أنك فهمت جيدًا قسم «معلومات هامة» في هذا الدليل.
- تحقق من أقفال الأمان وأن جميع الأجزاء مغلقة بإحكام أو مؤمنة معًا قبل كل استخدام.
- لا تغمر سلك الطاقة مع المنظم في الماء مطلقًا.
- أثناء تشغيل المشواة، يمنع منعًا باتًا الوصول إلى الوعاء أو الخزان الذي يحتوي على الحبيبات.

الفحص الواجب القيام به قبل إشعال الجهاز

- قبل إشعال المشواة، تحقق من أن المنطقة المجاورة للتوصيل الكهربائي آمنة وأن منفذ التيار أو القابس لا يحتويان على رطوبة أو أسلاك عارية.

اختيار الوقود

- لوقود المشواة، اختر كريات خشبية قياسية للحبيبات. هذا النوع من الوقود متوفر في الأسواق. ويجب ألا يزيد حجم الكريات عن 0.7 سم × 3 سم. يؤدي استخدام الكريات الخشبية الكبيرة جدًا إلى إعاقة إمداد المشواة التي يمكن أن تنطفئ حينئذ.
- نوصي بتخزين الحبيبات في مكان جاف.

الاستخدام لأول مرة

- بعد إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف وغسل اللوح المعدني أو الشبكة بعناية.
- جفف جميع الأجزاء المختلفة بعناية.
- قم بتشغيل المشواة لمدة أقصاها من 3 إلى 5 دقائق وبدون طعام. يمكن أن تسبب بقايا التصنيع انبعاث روائح ودخان عند استخدام الجهاز لأول مرة.

إشعال المشواة

- افتح غطاء المشواة قبل إشعالها. لا تشعل المشواة مطلقًا عندما يكون الغطاء مغلقًا.
- تأكد من ضبط جميع المقابض على وضع التوقف (الموضع 0 أو - أو الحد الأدنى). تأكد من توصيل المشواة بمنفذ التيار جيدًا وتشغيلها بالتيار الكهربائي.
- أدر المقبض إلى أكثر أو إلى الحد الأقصى أو إلى 1، 2، 3، 4، 5 لإشعال المشواة.

FR

• مستويات الحرارة: الحد الأدنى / المتوسط / الحد الأقصى.

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

الطهي على شبكة المشواة

- تحترق الحبيبات وترتفع درجة حرارتها وفقًا لمستوى الشدة ونوع الطهي المطلوب، وتنتشر التهوية الحرارة باتجاه شبكة الطهي. تتدفق عصارة الطعام الطبيعية الناتجة أثناء الطهي نحو مستقبل الدهون. يكسو الدخان الناتج عن اللهب الطعام، ويتسرب إلى الأعلى، ويُعطي الطعام رائحة الشواء الفريدة. لمزيد من الطهي الشهي، اخفض غطاء المشواة، وتأكد من أن قوة اللهب مضبوطة على مستوى منخفض. يمكن أن يطلعك المستشعر بمدي التطور خلال طهي الأطعمة.
- يؤثر اختيار نوع رائحة الكريات على إدراك المذاق المطلوب.

مستشعر درجة الحرارة

- تحتوي مشواة الحبيبات هذه على مستشعرين مدمجين لقياس درجة الحرارة يقيسان درجة حرارة الأطعمة أثناء الطهي.
- أدخل المستشعر في الطعام المراد طهيه. أدخل الموصل في المنفذ الأنتوي للتيار الموجود بلوحة التحكم. تظهر درجة حرارة الطعام المراد طهيه على شاشة LCD.

التحكم في توهجات النيران *مهم جدًا*

- نتيجة لتساقطات الدهون المكثفة، قد ينشأ خطر حدوث ألسنة من اللهب أو الدخان.
- تحقق من حالة الشواية والمقاومة قبل وأثناء الطهي.
- في حالة تصاعد نيران الدهون، اتبع التعليمات أدناه.
- قم بإفراغ وتنظيف درج الدهون من جميع بقايا الطهي بعد كل استخدام.

في حالة وجود ألسنة اللهب الناتجة عن الدهون/تحذيرات:

- 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.

درج تجميع الرماد

- افحص وأفرغ صندوق الرماد في كل مرة يتم ملؤه فيها.

انتهاء موسم الشواء

- يرجى تنظيف المشواة دائمًا بعد كل استخدام لتجنب تراكم دهون الطهي والتي يمكن أن تشتعل بها النيران.
- أفرغ أدراج تجميع الدهون والرماد.

إغلاق المشواة

- عند الانتهاء من استخدام المشواة، افصل كابل الطاقة.
- انتظر حتى تبرد المشواة بدرجة كافية قبل إغلاق الغطاء المعدني.

تشغيل المروحة

- يتم تشغيل المروحة بمجرد تشغيل مشواة الحبيبات. تعمل لمدة 10 دقائق عند إطفاء المشواة أو انخفاض درجة الحرارة إلى 54 درجة مئوية.

تشغيل قضيب الإشعال

- عند الإشعال لأول مرة، اضغط مع الاستمرار على مفتاح التشغيل / الإيقاف. بعد دقيقة واحدة من تشغيل المحرك، يتم تشغيل قضيب الإشعال لمدة 8 دقائق.
- تعيد المشواة تشغيل عملية الإشعال عندما تكون درجة الحرارة أقل من 57 درجة مئوية وتوقف عملية الإشعال عندما تتجاوز درجة الحرارة 76 درجة مئوية.
- عندما تقل درجة الحرارة عن 9 درجات مئوية من درجة الحرارة المبرمجة (على سبيل المثال: في حالة درجة حرارة أقل من 112 درجة مئوية مع درجة حرارة مبرمجة تبلغ 121 درجة مئوية)، يتم تشغيل الإشعال لمدة 5 دقائق. يتم إطفاء الإشعال بمجرد وصول درجة الحرارة إلى 3 درجات مئوية أقل من درجة الحرارة المبرمجة.

تشغيل محرك الإمداد

- عندما يتم إمداد الجهاز لأول مرة بكرات الخشب، يتم إطفاء المحرك لمدة 15 ثانية ثم يتم تشغيله لمدة 30 ثانية لإمداد الجهاز بكرات الخشب. يبدأ الإمداد الثاني عندما ترتفع درجة الحرارة بمقدار 21 درجة مئوية.
- خلال الإمداد الثاني، يواصل منظم PID المدمج إمداد الجهاز بكرات الخشب بمجرد ارتفاع درجة الحرارة لأعلى من 57 درجة مئوية.
- عندما تنخفض درجة الحرارة إلى أقل من 57 درجة مئوية، يتم إطفاء المحرك لمدة 15 ثانية ثم يتم تشغيله لمدة 30 ثانية لإمداد الجهاز بكرات الخشب. إذا انخفضت درجة الحرارة بعد ذلك إلى أقل من 57 درجة مئوية لمدة 6 دقائق، فإن هذا يؤدي إلى تشغيل جهاز الحماية من درجات الحرارة المنخفضة في المشواة. نتيجة لذلك، يتم إيقاف تشغيل الجهاز وتعرض الشاشة

4. العناية بالحبيبات وصيانتها

- بعد كل استخدام، قم بإزالة بقايا الوقود لأنه، بمجرد تمدها بفعل الرطوبة، يمكن لهذه البقايا أن تعرقل عملية الإمداد بكرات الخشب.
- 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 مطلقاً عندما تكون الأسطح ساخنة.
- لا تتعامل مطلقاً 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 أغشية 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

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 استبداله.

صيانة المقاومة

- تم ضبط المقاومة الخاصة بك لتحقيق أقصى أداء للقدرة.
- من السهل جدا تنظيف المقاومة بمجرد برودتها بقطعة قماش ناعمة وماء ساخن ومنتج غسيل
- لا تغمر سلك الطاقة مع المنظم في الماء مطلقًا.

موزع 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 تجميع 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 يشمل 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 ومעصورة جيدًا. يمكن إزالة الدهون الزائدة وبقايا الطعام من داخل جسم المشواة باستخدام ملعقة خشبية أو بلاستيكية ناعمة.
- إذا كنت بحاجة إلى تنظيفه تمامًا، فاستخدم قطعة قماش وماء دافئ وصابون أو فرشاة نايلون. لا تستخدم أدوات كاشطة. قم بإزالة الشبكات و / أو الألواح المعدنية قبل تنظيف المشواة من العمق. لا تغمر مقابض وموصلات المشواة في الماء. تحقق من الإشعال بعد إعادة تثبيت العناصر بعناية في جسم المشواة.

غطاء المشواة

- نظف غطاء المشواة باستخدام قطعة قماش أو سداة قطنية غير كاشطة، وماء ساخن وصابون. لا تستخدم سدادات أو مساحيق التلميع، حيث قد تتسبب في إتلاف سطح المشواة بشكل دائم. جفف المشواة جيدًا بعد هذا التنظيف لمنع تكون الصدأ.

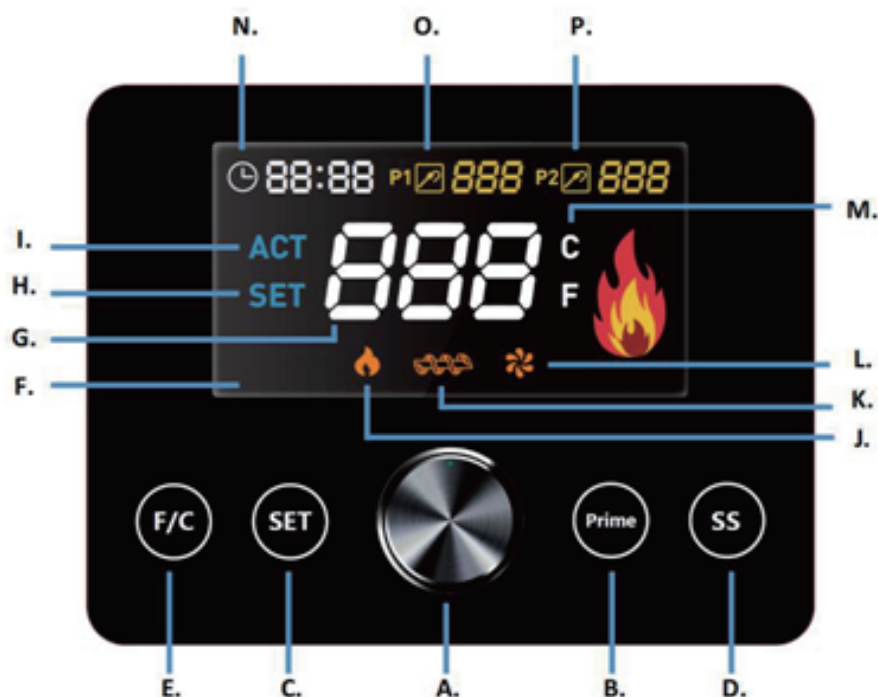
درج تجميع الرماد

- امسح بقطعة قماش مغمورة في ماء دافئ وصابون، ثم جففيها.

طرق التثبيت

- للوصول إلى أفضل استقرار ولسلامتك، أعد إحكام ربط البراغي والمسامير بعد حوالي أسبوعين من التجميع.
- أعد أيضًا إحكام ربط المنتج مرة واحدة سنويًا على الأقل من أجل الصيانة المستدامة.

5. استخدام شاشة التحكم



الجزء	الوصف	الاستخدام
A	بكرة التحكم	تعمل كزر الطاقة وتتيح لك ضبط الخصائص والوظائف واختيارها
B	زر بدء التلقيم Prime	سحب حبيبات الخشب المضغوط من الوعاء وإدخالها في نظام التلقيم الجاهز للاستخدام
C	زر الضبط Set	الوصول إلى إعدادات ضبط درجة الحرارة والوقت
D	زر الدخان الفائق Super Smoke	يزيد من الدخان الناتج عن الشواية لإضافة ذكّة أفضل إلى الطعام
E	زر وحدة قياس الحرارة	لتغيير الوحدة المعروضة لدرجة الحرارة من درجة مئوية C° إلى فهرنهايت F°
F	شاشة العرض	تعرض درجة الحرارة والوقت ومعلومات الحالة
G	شاشة عرض درجة الحرارة الحالية/المضبوطة	تعرض درجة الحرارة الداخلية للشواية أو درجة الحرارة المضبوطة للشواية
H	مؤشر درجة الحرارة المضبوطة SET	للإشارة إلى أنه يتم عرض درجة الحرارة المضبوطة للشواية
I	مؤشر درجة الحرارة الحالية ACT	للإشارة إلى أنه يتم عرض درجة الحرارة الحالية للشواية

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

J	مؤشر الإشعال	للإشارة إلى أن جهاز الإشعال نشط
K	مؤشر التلقيم	للإشارة إلى أن نظام تلقيم البريمة نشط
L	مؤشر المروحة	للإشارة إلى أن المروحة نشطة
M	مؤشر درجة الحرارة "مئوية"	للإشارة إلى وحدات عرض درجة الحرارة
	C / فهرنهايت "F"	
N	شاشة عرض المؤقت	تعرض مؤقت العد التنازلي الحالي
O	شاشة عرض درجة حرارة المجس 1	تعرض درجة الحرارة المستشعرة عند المجس 1
P	شاشة عرض درجة حرارة المجس 2	تعرض درجة الحرارة المستشعرة عند المجس 2

ىل وألأ ةرملل مادختسالا لبق

ةفلات ريغ تادعمل أن نمو، تاقحل مل عي مج لامتك أنم ققحت. فيلغل تل داوم عي مج ةلازإب مق، مادختسالا لبق يف ةدراول تاميلل عتلل لقفو جتنمل فيظنت بجي. عي مج تل تاميلل عتلل لقفو لمالكاب اه عي مجت مت دقو "ةنايصل او فيظنتل" مسق ي عي ببط اذه. ةفي فخل حئاورل ضعب ردصت دق، ىل وألأ ةرملل طوغضمل بشخل تابي بح ةياوش مادختسالا دن ع ةريصق ةرتف دعب فقوت ي فوسو لبق ةقيقد 30 ةدمل ةي وئىم ةجرد 175 ةراجل ةجرد دن ع طوغضمل بشخل تابي بح ةياوش لي غشت بجي ءالطل ةي وئىم ةمدختسم ةظفاح عي نصت تويزي أ قرحل كلذو، ىل وألأ ةرملل اهمادختسالا

ةقاطلا ردصم لي صوت

ةراجل ةمواقم و ةتباتو ةحطسم ةيضرأ ىل ع لمالكاب اه عي مجت دعب طوغضمل بشخل تابي بح ةياوش عض. (إذا) دي دمتل كلسو رايتل كلل نم لك دي دمتب مقو، رايتل كلل قيلعت ةورع نم رايتل كلل كلس كلفب مق. ةي فاضل رطاخ ي أ ثودح يف تالبال كلل ببست مدع نامضل ةمالسل تاميلل عتلل لقفو (هيلي) تجت ح اهل غشو، GFI/GFCI ضرؤم رايت عطاقب دوزم رايت ردصمب طوغضمل بشخل تابي بح ةياوش لي صوتب مق. ىل ع ةريصق ةلهول تانوقي ألى عي مج ضرع متيسو، ةقاطلا لي صوت دن ع لي هيبنت لتوص ةياوشل ردصتس م كحتل ةحول.

ةياوشل اعو علم

هحتفل اعول اعول عفرا •
م اعطلل بسانمل طوغضمل بشخل تابي بح هعابراً ةثالث نع لقي ال امب اعول اعول علم بجي •
م اعطلل ىل إناخل تاهكن نم ةعونتم ةومجم ةفاضل كلذو، ةفلتخم تاهكن تاذ طوغضم بشخل تابي بح كانه ي هطلل اناثأ
ال دق ةميربل نأل، مس 0.7 نع اهرطق ديزي الأو مس 3 نع طوغضمل بشخل تابي بح لوط ديزي الأ بجي
جي حص لكشب لمجج ربكأل تابي بحل ميقلت نم نكمتت
طوغضمل بشخل تابي بح عم ةبي رغل ةثولمل ايشأل طالتخا بنجتل اعول قلغ، اعول اعول علم متي نأ ام •

ةراجل ةجرد تاسجمل لي صوت

ةراجل ةجرد تاسجمل لي صوتل سباقم نع ثحباو اعول اعول حتفا •
سبقم ال يف ةراجل ةجرد سجم كلل فرطب سباقل لخداو لي صوتل سباقم دح أن ع ي طاطمل اعول علخا •

FR

ررك .نآل امدختس لال زهاج قرارحل ا ةجرد س ج م .ةي اوشل باناجب ةي طاطم ل ا ةورعل ر ب ع قرارحل ا ةجرد س ج م ر ر م .كل ذي ف ب غ ر ت ت ن ك ا ذ ي ن ا ث ل ا قرارحل ا ةجرد س ج م ع م تاوطل ا

ةظحال م:

"noP" ناضرعتس 2 و 1 نيس ج م ل ا قرارحل ا ةجرد ضرر ع يتشاش ن ا ف ، قرارحل ا ةجرد س ج م ل ي صوت م تي م ل ا ذ ا

د ع ب ا ل ا قرارحل ا ةجرد تارا ذ ن ا طبض ن ك م ي ن ل و ، قرارحل ا تاجرد 2 و 1 نيس ج م ل ا قرارحل ا ةجرد اتشاش ضررعت ن ل . قرارحل ا ةجرد تاس ج م ل ي صوت

ى ل ع يوتحي ي ذ ل ا ءا ع و ل ا ي ف ا ه ل ص ص خ م ل ا ء ز ج ل ا ي ف قرارحل ا ةجرد تاس ج م نيزخت ن ك م ي ، امدختس لال ا مدع د ن ع ل ي صوت ل س باق م

PT

طوغض م ل بشخل ا تابي ب ح ةي اوش مي قلت ادب

ءا ع و ل ا ء ل م ة د ا ع ا د ع ب ا ه ل ي غ ش ت د ي ع ت و ا ل و ا ل ا ة ر م ل ل ط و غ ض م ل ا ب ش خ ل ا تابي ب ح ةي اوش م د خ ت س ت ت ن ك ا ذ ا م ي ق ل ت ل ا ء د ب ل ا ء م ي ر ب ل ا م ا ظ ن ج ا ت ح ي ف و س

• ضررعل ا ءشاش ل ع م ي ق ل ت ل ا ر ش و م ضرر ع م تي ن ا ل ا Prime م ي ق ل ت ل ا ء د ب ر ز ل ع ت ي ب ث ت ل ا ع م ط غ ض ا

ل ض ي ا ضررعل ا ءشاش ضررعتس . ءا ع و ل ا ن م ط و غ ض م ل ا ب ش خ ل ا تابي ب ح م ي ق ل ت ا د ب ي و ن ا ر و د ل ا ي ف ء م ي ر ب ل ا ا د ب ت س ط و غ ض م ل ا ب ش خ ل ا تابي ب ح ةي اوش م ي ق ل ت ا ء د ب ء ا ن ث ا ق ي ا ق د 5 ه ت د م ي ل ز ا ن ت د ع ت ق و م

د ق م ي ق ل ت ل ا ء د ب ء ل م ع ن و ك ت و ضررعل ا ءشاش ل ع ن م م ي ق ل ت ل ا ر ش و م ي ف ت خ ي س ، ت ق و م ل ا ت ق و ي ه ت ن ي ن ا م • ت ل م ت ك ا

EL

طوغض م ل بشخل ا تابي ب ح ةي اوش ل ا ع ش ا

• ا ه ل ا ع ش ا ل ب ق ء ي اوش ل ا ي ف ء ب و غ ر م ل ا ت ا ق ح ل م ل ا و ت ا ي اوش ل ا ع و ن م د ك ا ت

• ءشاش ءي ض ت س . ط و غ ض م ل ا ب ش خ ل ا تابي ب ح ةي اوش ل ي غ ش ت ل م ك ح ت ل ا ء ر ك ب ل ع ت ي ب ث ت ل ا ع م ط غ ض ا • ء ي اوش ل ا ل خ ا د ء ط ي ح م ل ا قرارحل ا ةجرد ضررعت و ضررعل ا

• ب ش خ تابي ب ح ي ل ا ع ش ا ي ف ا د ب ي و ل ي ا ق ل ت ل ا ع ش ا ل ا ز ا ه ج ن ا س ل ل ي ع ف ت م تي ، ضررعل ا ءشاش ءي ض ت ن ا م • ف ي ث ك ل ا ض ي ب ا ل ا ن ا خ د ل ا د د ب ت د ر ج م ل ا ع ش ا ل ا ء ل م ع ل م ت ك ت س . ق ا ر ت ح ا ل ا ء ا ع و ي ف ط و غ ض م

ا ه ر ي ي غ ت و ء ي اوش ل ا قرارحل ا ةجرد طبض

• ر ز ل ع ط غ ض ا ، ط و غ ض م ل ا ب ش خ ل ا تابي ب ح ةي اوش ا ه ي ل ع ظ ف ا ح ت س ي ت ل ا قرارحل ا ةجرد ر ي ي غ ت و ا ط ب ض ل

• ضررعل ا ءشاش ل ع ل ا قرارحل ا ةجرد ضرر ع ءشاش ض م و ت س . Set ط ب ض ل ا

• ء ي و ئ م ة ج ر د 280 ل ا 75 ن ي ب ا م قرارحل ا ة ج ر د ط ب ض ن ك م ي . ء ب و غ ر م ل ا قرارحل ا ة ج ر د د ي د ح ت ل م ك ح ت ل ا ء ر ك ب ر د ا

• ل ع م ي ق ل ت ل ا ر ش و م ء و ض ر ه ظ ي س . ا ه د ي ك ا ت ل م ك ح ت ل ا ء ر ك ب ل ع ط غ ض ا ، ء ب و غ ر م ل ا قرارحل ا ة ج ر د ضرر ع م تي ن ا م • ل د ع م ل ا ب ق ا ر ت ح ا ل ا ء ا ع و ي ف ل ي ا ق ل ت ط و غ ض م ل ا ب ش خ ل ا تابي ب ح م ي ق ل ت ي ف ء م ي ر ب ل ا ا د ب ت و ضررعل ا ءشاش ل د ع م ل ا ب ق ا ر ت ح ا ل ا ء ا ع و ي ف ل ي ا ق ل ت ط و غ ض م ل ا ب ش خ ل ا تابي ب ح م ي ق ل ت ي ف ء م ي ر ب ل ا ا د ب ت و ضررعل ا ءشاش ل

ي ه ط ل ا ت ق و م ط ب ض

• ر ش و م ا د ب ي ن ا ل ا ط ب ض ل ا ت ا ر ا ي خ ن ي ب ل ا ق ت ن ا ل ل Set ط ب ض ل ا ر ز ل ع ط غ ض ا ، ي ل ز ا ن ت ل ا د ع ل ا ت ق و م ط ب ض ل

• ت ق و م ل ا ضرر ع ءشاش ل ع ل ا ض ي م و ل ا ي ف (Hour) ت ا ع ا س ل ا

• ء ع ا س 12 ل ا 0 ن ي ب ا م د ي د ح ت ل ن ك م ي . ب و غ ر م ل ا ت ا ع ا س ل ا د د ع د ي د ح ت ل م ك ح ت ل ا ء ر ك ب ر د ا

• ت ق و م ل ا ضرر ع ءشاش ل ع ل ا ق ي ا ق د ل ا ر ش و م ض م و ي س . ت ق و م ل ا ق ي ا ق د ط ب ض ل ا ر خ ا ء ر م Set ط ب ض ل ا ر ز ل ع ط غ ض ا

• ء ق ي ق د 60 ل ا 0 ن ي ب ا م د ي د ح ت ل ن ك م ي . ب و غ ر م ل ا ق ي ا ق د ل ا D د د ع D ي د ح ت ل م ك ح ت ل ا ء ر ك ب ر د ا

• ت ق و م ل ا د ي ك ا ت ل م ك ح ت ل ا ء ر ك ب ل ع ط غ ض ا

• ط غ ض ا . (ء ي ا ه ن ل ا) "End" ء م ك ت ق و م ل ا ضرر ع ءشاش ضررعت و را ذ ن ا ت و ص ر ا د ص ا م تي ، د د ح م ل ا ت ق و ل ا ي ض ق ن ي ن ا م • را ذ ن ا ل ا ء ا غ ل ا ل م ك ح ت ل ا ء ر ك ب ل ع

(P1 / 1 س ج م ل ا) قرارحل ا ة ج ر د را ذ ن ا ط ب ض

• ءشاش ضررعتس ، ل ص ت م س ج م ي ا ك ا ن ه ن ك ي م ل ا ذ ا . ءا ع و ل ا ي ف P1 س باق ل ا ب قرارحل ا ة ج ر د س ج م ل ي صوت ن م د ك ا ت • "noP" 1 س ج م ل ا قرارحل ا ة ج ر د ضرر ع

• ضرر ع ءشاش ا د ب ت ن ا ل ا ط ب ض ل ا ت ا ر ا ي خ ن ي ب ل ا ق ت ن ا ل ل Set ط ب ض ل ا ر ز ل ع ط غ ض ا ، قرارحل ا ة ج ر د را ذ ن ا ط ب ض ل • ض ي م و ل ا ي ف 1 س ج م ل ا قرارحل ا ة ج ر د

• ء ي و ئ م ة ج ر د 93 ل ا 46 ن ي ب ا م قرارحل ا ة ج ر د ط ب ض ن ك م ي . ء ب و غ ر م ل ا قرارحل ا ة ج ر د د ي د ح ت ل م ك ح ت ل ا ء ر ك ب ر د ا

• را ذ ن ا ل ا ط ب ض ل م ك ح ت ل ا ء ر ك ب ل ع ط غ ض ا

• م ك ح ت ل ا ء ر ك ب ل ع ط غ ض ا . را ذ ن ا ت و ص ق ل ط ن ي س ، ء ب و غ ر م ل ا قرارحل ا ة ج ر د ل ا 1 س ج م ل ا قرارحل ا ة ج ر د ل ص ت ن ا م • را ذ ن ا ل ا ء ا غ ل ا ل

(P2 / 2 س ج م ل ا) قرارحل ا ة ج ر د را ذ ن ا ط ب ض

• ءشاش ضررعتس ، ل ص ت م س ج م ي ا ك ا ن ه ن ك ي م ل ا ذ ا . ءا ع و ل ا ي ف P2 س باق ل ا ب قرارحل ا ة ج ر د س ج م ل ي صوت ن م د ك ا ت • "noP" 2 س ج م ل ا قرارحل ا ة ج ر د ضرر ع

• ضرر ع ءشاش ا د ب ت ن ا ل ا ط ب ض ل ا ت ا ر ا ي خ ن ي ب ل ا ق ت ن ا ل ل Set ط ب ض ل ا ر ز ل ع ط غ ض ا ، قرارحل ا ة ج ر د را ذ ن ا ط ب ض ل • ض ي م و ل ا ي ف 2 س ج م ل ا قرارحل ا ة ج ر د

AR

EN

• ةيويئم ةجرد 93 لىل 46 نيب ام ةرارحل ةجرد طبض نكمي . ةبوغرملا ةرارحل ةجرد ديدحتل مكحتل ةركب ردأ .
• راذنلإا طبضل مكحتل ةركب لىل ع طغضا .
• مكحتل ةركب لىل ع طغضا . راذنلإا توص قلطنيسي ، ةبوغرملا ةرارحل ةجرد لىل 2 سجملا ةرارح ةجرد لصت نأ ام .
• راذنلإا لىل ع طغضا .

Super Smoke قىئافل ناخذل عضو

• ماعطلا لىل ةنخدم تاهكن ةفاضل يهطل اءانثأ رداصل ناخذل ةي مك ةدايزب موقى .
• ءحول لىل ع "S-S" ضرع مئيس . قىئافل ناخذل عضو لىل غشتل Super Smoke قىئافل ناخذل رز لىل ع طغضا .
• Super Smoke قىئافل ناخذل عضو لىل غشت اءانثأ مكحتل .
• ةيواشلل ةديدج ةرارح ةجرد طبض قيرط نع عضول لىل غشت فاقىل نكمي .
• ةرارحل ةجرد تادحو رىيغت .
• F/C رز لىل ع طغضا ، °F تىاهنرهفو °C ةيويئم ةجرد نيب ام مكحتل ءحول لىل ع عضورملا ةرارحل تاجرد رىيغت .
• نيتدحوول نيب ام لىل دبترل .

طوغضملا بشخل تايبح ةيواش مادختساب يهطل

• ةجرد لىل لصت ةيواشل كرتاو لقلغم اءاطغل اب ظفتحا ، طوغضملا بشخل تايبح ةيواش لىل ع طغضا .
• ةطوبضملا يهطل ةرارح .
• لىل ع دعاسيس اذه . ىرخأ ةقيقد 15 ءدمل لقلغم اءاطغل اب ظفتحا ، ةطوبضملا يهطل ةرارح ةجرد لىل لوصول دن ع .
• اهنزخم نم ةيواشل جارخا دعب ماعطلا سمال تىل حطسأل او ةيواشل لىل خادل حطسأل ميقعت .
• يهطل اءاب او ةيواشل لىل ع هيهط دارملا ماعطلا عضو اءاطغل حتفا ، ةقيقد 15 دعب .
• ةنكمم ءرتف لو طأل لقلغم اءاطغل اب ظفتحا ، يهطل اءا لىل ع طغضا او ءاطغل لىل ع طغضا .
• اءاطغل حتف لىل ةجارحل نود نم ماعطلا يهط ةي لمع ةبقارملا ةرارحل تاسجم مدختسا .
• ضعب لىل ءاتحت دق . يهطل اءانثأ زاغلا وأ محفل اب ءاوشل دن ع فلتمخ لكشب ةيواشل فرصت فوس .
• فوس ءئاتنل نكلو ، طوغضملا بشخل تايبح ةيواش مادختساب يهطل لىل ع داتعت يكل تالواحمل .
• ءربخاو تقولا عم نسحتت .

طوغضملا بشخل تايبح ةيواش اءاطل

• فقوتتو ضرعل ءشاش ئفطننتس . مكحتل ةركب لىل ع طغضا ، مادختسالا دعب ةيواشل لىل غشت فاقىل .
• لمعل ن ع ءمربل .
• فاقىل دعب ىرخأ ةقيقد 15 ءدمل اهنارود ءورملا لصاوتو ءشاش لىل ع روهطل ي ءورملا رشؤم رمتسيس .
• قارتحال اءاعو ي فىقبتملا دوقولا قرحب حمسي اذه . ةيواشل لىل غشت .
• طغضا . لمامت فقوتت نأ لبق ىرخأ قىئاد 5 ءدمل ءشن ةيواشل لظتس ، لمعل ن ع ءورملا فقوتت نأ درجم .
• ةيواشل لىل غشت فاقىل Prime ميقلتل اءدب رز لىل ع .
• ءقاطل ردصم ن ع اهلصف نكمي ، لىل غشتل ن ع ةيواشل فقوتت نأ ام .
• اهنزخت وأ اهننايص وأ اهفئظنت لبق لمامت دربت ةيواشل كرتا .
• مادختسا لك دعب اهفئظنت بءى ، موحشلا وأ نوهدل ببسب قىئارح بوشن رطخ نم دحل او ةيواشل رمع ءاطل .
• ءنايصلاو فئظنتل تاميل عتل لقفو .
• ةرارحل تاجرد ببسب قارتحال اءاعوب ءطيحمل ءقطنملا ي ف قارتحال اءاطل ضرعت ي عىبطل نم : ءطحال .
• رركتملا مادختسالا دن ع ءصاخ ، هل ءىل عل .
• ي ف اءاطل لفسأ ءوچومل نءملا اءبىس ، اءاطل قرتحى نأ ام .
• ءىففىظو وأ ءىلكىه ءلكشم ي ف ببستت نلو طقف رهظملا ي ف ءلكشم هذھ . لىل عىبطل اءصلل ضرعتل .
• ءنملا عم .

الإنذار	وصف الخلل	البيان المعروض	ملاحظات
إنذار انخفاض درجة الحرارة	إذا تعطل الإشعال خلال 20 دقيقة، سينطلق إنذار؛ أو إذا نجح الإشعال بينما درجة الحرارة المضبوطة أعلى من 200 فهرنهايت، وتم اكتشاف أن درجة الحرارة أقل من 135 فهرنهايت لمدة 20 دقيقة متواصلة، سينطلق الإنذار .Erl	ErL	ا ضغط مطوّل على زر الطاقة لإلغاء الإنذار
إنذار درجة الحرارة المرتفعة	عند وجود خلل في مجس درجة حرارة الفرن، وكانت قيمة درجة الحرارة أعلى من 590 فهرنهايت، سينطلق إنذار.	ErH	قم بتشغيل المنتج مرة أخرى
إنذار مجس درجة حرارة الفرن	إذا تعرض مجس درجة حرارة الفرن لماس كهربائي أو انفتح بشكل غير طبيعي، سينطلق إنذار.	ErP	أعد التشغيل بعد استكشاف العطل وإصلاحه
إنذار المروحة	إذا لم تكن هناك أي إشارة لتقييم خلال 3 ثوانٍ، سينطلق إنذار.	Err تظل كلمة معروضة دائمًا مع وميض أيقونة المروحة.	قم بتشغيل المنتج مرة أخرى
إنذار المحرك	إذا لم تكن هناك أي إشارة لتقييم خلال 3 ثوانٍ، سينطلق إنذار.	Err تظل كلمة معروضة دائمًا مع وميض أيقونة المروحة.	قم بتشغيل المنتج مرة أخرى
إنذار قضيب الإشعال	إذا لم تكن هناك أي إشارة لتقييم خلال 3 ثوانٍ، سينطلق إنذار.	Err تظل كلمة معروضة دائمًا مع وميض أيقونة المروحة.	قم بتشغيل المنتج مرة أخرى

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

7. المواصفات التقنية

المعلومات التقنية:

	رقم الطراز: S2261601GM2P الجهد: 220-240V/50Hz المخرج: 250W تصنيف IP: IPX4 الشركة المصنعة / المُصلح: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE
---	--

2024R09P02-0007	مرجع ADEO.
S2261601GM2P	طراز المنتج
130*65.5*117cm	الأبعاد
250 W	معدل القدرة
220-240V/50Hz	الجهد الكهربائي / التردد الكهربائي
1.13 A	تيار التشغيل
56.9 kg	وزن المنتج
IPX4	فئة IP

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

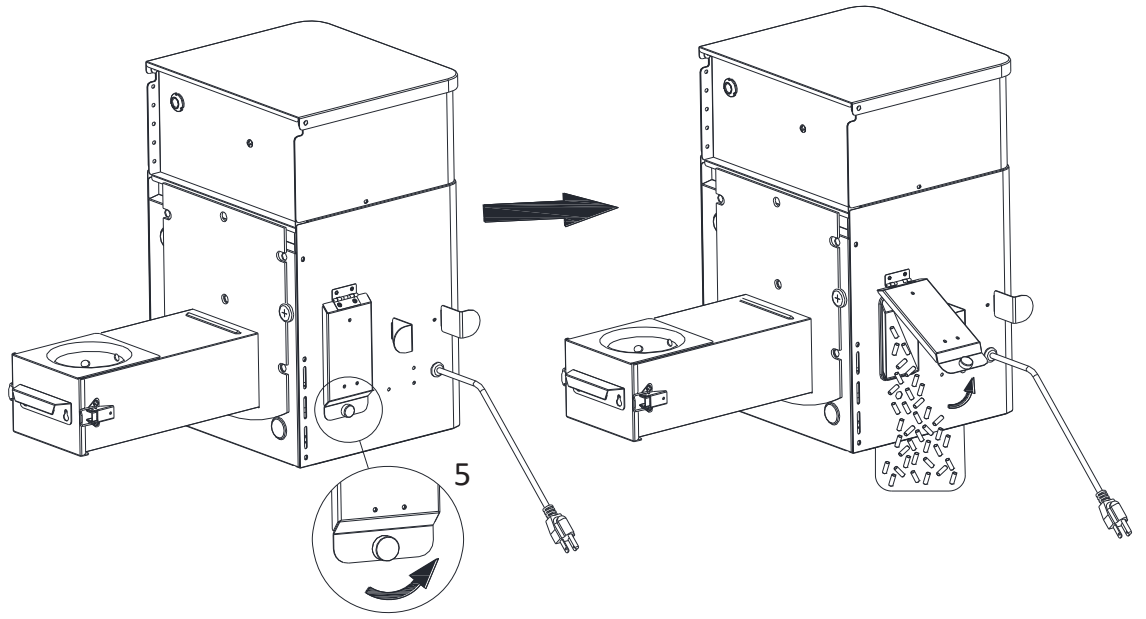
RO

BR

HE

AR

EN



طوغضم الم بشخل التابيح جارخإب موقت نأ كيصون، ةليوط ةرتفل ةبقارم نود نم ةيواشل كترتست تنك اذإ
 ةمدختسم الم ريغ.
 فاج ناكم يفو ةرارحل نع لاي عب طوغضم الم بشخل التابيح ني زخت ىل ع لمئاد صرحا.

اهحالص إو لاطع أل افاشكتسا

8. فصل الشتاء

التخزين

- تأكد من أن المشواة قد بردت تمامًا قبل تغطيتها أو تخزينها.
- بعد التنظيف الخارجي والداخلي الكامل (الشوايات، المواعد، 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 أغشية عالية المقاومة وملحقات تكميلية أخرى للمشواة لدى الوكيل المحلي.

حتى إذا كانت المشواة الخاص بك مغطاة بغطاء حمايتها، 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 المواعد بورق الألمنيوم لمنع دخول الحشرات والأوساخ الأخرى إلى فتحات الموقد.
- إذا كنت ستخزن المشواة بالداخل، فيجب فصل أسطوانة الغاز وتركها بالخارج. يجب دائماً ترك أسطوانة الغاز بالخارج، في مكان جاف وجيد التهوية، بعيداً عن مصادر الحرارة أو الاشتعال.
- لا تدع الأطفال يلعبون بهذه الأسطوانة.
- لا تعرض أسطوانة الغاز لأشعة الشمس المباشرة.

9. نحترم 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، وفقاً 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.



10. ظروف النقل والتخزين

يمكن نقل هذا المنتج في حاويات نقل عادية بأي نوع من أنواع النقل، شريطة حمايته من التلف الميكانيكي والتأثير المباشر لهطول الأمطار. 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 و+40 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، وأن تكون على مسافة متر واحد على الأقل من السخانات ومصادر الحرارة.

11. 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 والمنتجات 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، استخدامها وكأنها محرقة...).
• عواقب التعرض لمصادر الكلور مثل حمامات السباحة والمنتجات 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.
- **CAUTION!** Do not use the barbecue in confined and/or living spaces, such as houses, tents, caravans, camping cars, boats. Risk of death due to carbon monoxide poisoning.
- **CAUTION!** Do not use alcohol, petrol or any similar liquid to light or re-light the barbecue! Only use firelighters that comply with standard EN 1860-3!
- 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. INSTRUCTIONS ELECTRICAL SAFETY

THIS APPLIANCE MAY BE USED BY CHILDREN FROM AGE 8 AND BY PEOPLE WITH PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CHALLENGES OR WHO HAVE NO KNOWLEDGE OR EXPERIENCE, IF THEY ARE PROPERLY SUPERVISED OR IF THEY HAVE BEEN GIVEN THE INSTRUCTIONS FOR SAFE USE OF THE APPLIANCE AND IF THEY ARE AWARE OF THE POTENTIAL RISKS. CHILDREN MUST NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND CARE MUST NOT BE CARRIED OUT BY CHILDREN WITHOUT SUPERVISION.

“IF THE POWER SUPPLY CABLE IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS AFTER-SALES DEPARTMENT OR SIMILARLY QUALIFIED PEOPLE, TO AVOID A HAZARD.”

“CAUTION: TO AVOID ANY HAZARDS DUE TO AN UNPLANNED RESET OF THE THERMAL CIRCUIT BREAKER, THIS APPLIANCE MUST NOT BE SUPPLIED VIA AN EXTERNAL SWITCH SUCH AS A TIMER, OR BE CONNECTED TO A SYSTEM THAT IS REGULARLY TURNED ON AND OFF BY THE ELECTRICITY SUPPLIER.”

“THE APPLIANCE SHOULD BE SUPPLIED VIA A RESIDUAL-CURRENT DEVICE (RCD) WITH A WORKING RESIDUAL CURRENT OF NO MORE THAN 30 mA.”

“WARNING: DO NOT USE THIS APPLIANCE WITH CHARCOAL OR SIMILAR FUEL.”

“WE RECOMMEND THAT YOU REGULARLY INSPECT THE POWER SUPPLY CABLE TO DETECT ANY SIGN OF DAMAGE, AND THE APPLIANCE MUST NOT BE USED IF THE CABLE IS DAMAGED.”

NEVER PLUG IN OR UNPLUG THE APPLIANCE VIA THE SUPPLY CABLE WITH WET HANDS. ALWAYS SWITCH OFF THE APPLIANCE BEFORE REMOVING THE PLUG FROM THE MAINS SUPPLY.

Barbecue power supply

- Check that all the barbecue control knobs are in the off position before you plug the barbecue into the mains supply.
- The appliance should be supplied via a residual-current device (RCD) with a working residual current of no more than 30 mA.
- The supply voltage for appliances connected to the network must cover 230 V.
- To guarantee safe use of this appliance, users must have read and understood these operating instructions before they use the appliance for the first time.
- Keep these safety instructions in a safe place so you can refer to them if necessary.
- We recommend that you regularly inspect the power supply cable to detect any sign of damage, and the appliance must not be used if the cable is damaged.
- The appliance must only be plugged into a socket with an earthing connection that meets regulatory requirements.
- It must be protected by a differential circuit breaker with a maximum rated leakage current of 30 mA.
- Before plugging in the appliance, you must make sure that the mains connection matches the appliance's connection data.
- The appliance must only be used within the defined thresholds for voltage, power and nominal speed (refer to the nameplate).
- Do not touch the plug with wet hands! Remove the plug by pulling on the plug rather than the cable.
- Do not fold, crush or pull strongly on the power supply cable; protect it from sharp edges, oil and heat.
- Do not lift the appliance by its cable and do not use the latter for any purpose other than that for which it is intended.
- Check the plug and the cable before each use.
- If the power supply cable is damaged, pull out the plug immediately. Never use the appliance if the power supply cable is damaged.
- The plug should never be left in the socket when the appliance is not in use.
- Check the appliance is switched off before you plug it in.
- Always switch off the appliance before you unplug it.
- Make sure the appliance is switched off before being transported.

• The socket you use must be earthed and in conformity with local safety regulations. If necessary, the plug must be reassembled in conformity with local electrical regulations and standards.

• High-voltage current can cause electric shocks and serious burns, or even death. If your barbecue is not working properly, please follow the instructions in the appliance's user manual or contact your closest customer service department to request a repair. Make sure you switch off the power supply before any repair work.

3. DIRECTIONS FOR USE: PELLET BARBECUE

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 PELLET BARBECUE MUST BE PLACED OUTDOORS, IN AN OPEN, WELL VENTILATED SPOT AWAY FROM FLAMMABLE MATERIALS.

DANGER! RISK OF EXPLOSION! DO NOT USE ALCOHOL, PETROL OR SIMILAR TO LIGHT OR RE-LIGHT THE BARBECUE!

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!

WARNING! RISK OF BURNS! ALWAYS WEAR GLOVES WHEN YOU HOLD THE BARBECUE HANDLES!

ALWAYS WEAR GLOVES WHEN YOU ADJUST THE HEIGHT OF THE GRATE, BECAUSE THE GRATE HANDLES BECOME VERY HOT WHEN THE BARBECUE IS IN USE.

Warnings

- Before moving on, make sure you have fully understood the "important information" section of these instructions.
- Check the safety locks and make sure all parts are properly closed or attached before each use.
- Never put the power cord with the regulator in water.
- When the barbecue is in use, you must never attempt to access the tank containing the pellets.

Check to be carried out before igniting the appliance

- Before igniting the barbecue, check that the area surrounding the electrical connection is safe and that neither the socket nor the plug show signs of humidity or exposed wires.

Choice of fuel

- You must choose standard wood pellet fuel for your barbecue. You can purchase this type of fuel from retailers. The maximum size of the pellets is 0.7 cm x 3 cm. If you use wood pellets that are too large, the barbecue may not be properly supplied and may stop functioning.
- We recommend that you store your pellets in a dry place.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

First use

- After removing all packaging materials, carefully wash the plate or grate.
- Dry all parts carefully.
- Switch the barbecue on to full power for 3 to 5 minutes without any food. Residue resulting from the manufacturing process can cause odours and smoke the first time you use the appliance.

ES

PT

Igniting the barbecue

- Open the hood of your barbecue before igniting it. Never ignite your barbecue with the hood closed.
- Make sure all the knobs are in the off position (position 0 or - or minimum). Make sure the plug is properly connected to the barbecue and switched on at the mains supply.
- Turn the knobs in the plus or maximum direction, or towards 1, 2, 3, 4, 5 to ignite the barbecue.
- Heat level: minimum / medium / maximum.

IT

EL

Cooking on the grate

- The pellets burn and heat up according to the required heat level and cooking type; the heat is diffused to the cooking grate by the fan. Natural juices released by the food during the cooking process drip onto the drip tray. 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 heat is set to minimum. The probe lets you monitor the temperature of the food as it cooks.
- The flavour of the pellets affects the way the food tastes.

PL

RU

Temperature probes

- This pellet 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.

KZ

UA

Controlling flare-ups *very important*

- Excessive amounts of airborne grease particles may cause flames or smoke to appear.
- Check the condition of the grate and the heating element before and during cooking.
- In the event of a grease fire, please follow the instructions below.
- Empty the drip tray and clean it, removing all food debris, after each use.

RO

BR

In the event of a grease fire/warnings:

- Move everyone away from the barbecue and wait for the fire to go out.
- Do not close the barbecue hood or lid.
- Never spray water onto your barbecue. Only use powder extinguishers.
- 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.

HE

AR

Ash compartment

- Check and empty the ash compartment whenever it is full.

EN

When you finish cooking

- Always clean your barbecue after each use to prevent the build-up of grease from cooking, which may catch fire.
- Empty the drip tray and ash compartment.

Switching off the barbecue

- When you have finished using the barbecue, unplug the power supply cable
- Wait for the barbecue to cool down before closing its hood or lid.

How the fan works

- The fan starts up as soon as the pellet barbecue is ignited. It operates for 10 minutes if the barbecue is switched off or if the temperature drops to 54°C.

How the lighting rod works

- The first time you ignite the barbecue, press and hold the on/off switch. When the motor has been in operation for 1 minute, the lighting rod operates for 8 minutes.
- The barbecue activates the ignition process again if the temperature is below 57°C, and stops the ignition process once the temperature exceeds 76°C.
- If the temperature is 9°C lower than the temperature setting (e.g.: if the temperature is less than 112°C when the temperature setting is 121°C), the ignition system operates for 5 minutes. Ignition stops when the temperature reaches 3°C above the temperature setting.

How the auger motor works

- The first time wood pellets are fed to the appliance, the auger motor stops for 15 seconds then comes on for 30 seconds to feed pellets to the appliance. More pellets are fed to the appliance once the temperature has risen by 21°C.
- The second time pellets are fed to the appliance, the built-in PID controller continues to feed pellets to the appliance as soon as the temperature drops below 57°C.
- If the temperature drops below 57°C, the motor stops for 15 seconds then comes on for 30 seconds to feed pellets to the appliance. If the temperature then drops below 57°C for 6 minutes, the barbecue's low-temperature protection device is triggered. Consequently, the appliance stops functioning and the screen displays

4. CARE AND MAINTENANCE: PELLET BARBECUE

- After each use, remove fuel remains because once they expand due to humidity, they may jam the wood pellet feed system.
- 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

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.

ES

PT

Care of the heating element

- Your heating element has been set to deliver the best heat performance.
- Once it has cooled down, the heating element is very easy to clean with a soft cloth, hot water and dishwashing liquid.
- Never put the power cord with the regulator in water.

IT

EL

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.

PL

Drip pan

- 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.

RU

KZ

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.
- 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 cleaning thoroughly. Do not immerse the knobs and cables in water. Check the barbecue can be switched on properly after you reinstall the parts in the body of the barbecue.

UA

RO

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.

BR

HE

Ash compartment

- Wipe down with a cloth soaked in hot, soapy water, then dry.

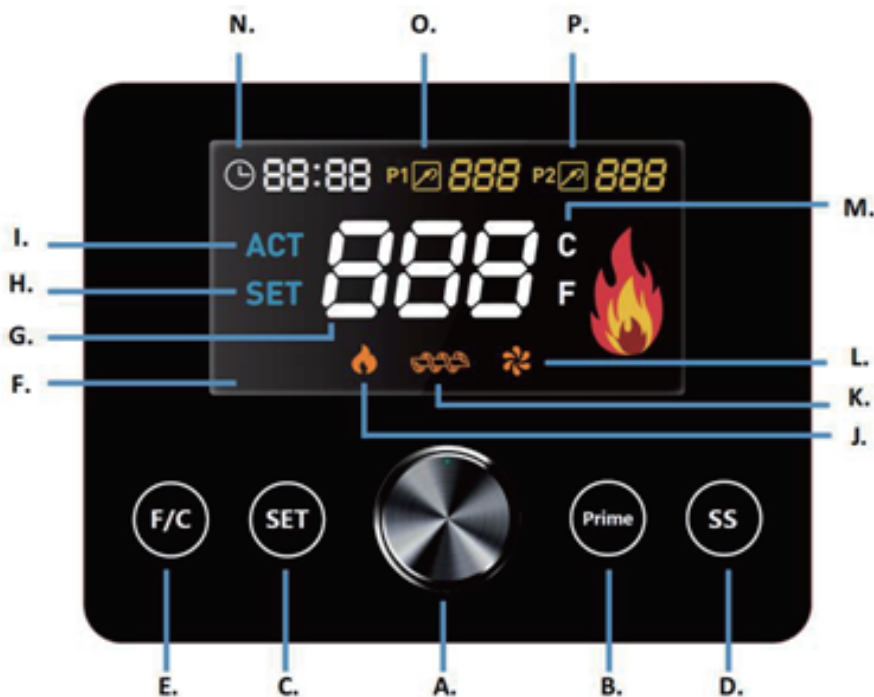
AR

Fasteners

- For better stability and for your safety, retighten the screws and bolts around two weeks after you set up the barbecue. Also retighten the product at least once a year, as part of its long-term care.

EN

5. USE OF THE CONTROL SCREEN



Item	Description	Use
A	Control Knob	Power button and allows setting and selection of features and functions
B	Prime Button	Draw pellets from the Hopper and into the Feed System ready for use
C	Set Button	Access Temperature and Time settings
D	Super Smoke Button	Increase the smoke output of the grill for better flavouring of the food
E	Temperature Unit Button	Change the Temperature Display from °C to °F
F	Display Screen	Display temperature, time and status information
G	Actual / Set Temperature Display	Display internal grill temperature or set grill temperature
H	Set Indicator	To indicate that the set grill temperature is being displayed

I	Actual Temperature Indicator	To indicate that the actual grill temperature is being displayed
J	Ignition Indicator	To indicate that the Igniter is active
K	Feeding Indicator	To indicate that the Auger Feed System is active
L	Fan Indicator	To indicate that the fan is active
M	°C / °F Indicator	To indicate the temperature display units
N	Timer Display	Display the current countdown timer
O	Probe 1 Temperature Display	Display the temperature sensed at Probe 1
P	Probe 2 Temperature Display	Display the temperature sensed at Probe 2

Before First Use

Before use, remove all packaging materials. Check all accessories are complete and that the equipment is not damaged and has been fully assembled according to the Assembly Instructions. The product should be cleaned according to the instructions in the Cleaning and Maintenance section.

When using the Pellet Grill for the first time a slight odour may be emitted. This is normal and will soon subside.

The Pellet Grill should be run at 175°C for 30 minutes before it is used for the first time to burn off any manufacturing and preservative oils used and cure the paint.

Connecting the Power Supply

- Place the fully assembled Pellet Grill on a flat, stable and heat resistant surface.
 - Uncoil the Power Cord from the Power Cord Hanger and arrange both the Power Cord and Extension Lead (if required) in accordance with the Safety Instructions to ensure that no additional hazards are created by the cables.
 - Connect the Pellet Grill to a suitable GFI/GFCI mains power supply and switch on.
- The Pellet Grill will beep when power is connected and all icons will display briefly on the Control Panel.

Filling the Hopper

- Lift up the Hopper Lid to open
- The Hopper should be filled to at least 3/4 full with food grade wood pellets.

Different flavoured pellets are available to create a range of smoke flavours in the food while it is cooking. The pellets should not be more than 3cm long and 0.7cm diameter as the Auger may not feed larger pellets correctly.

- Once the Hopper has been filled, close the Lid to avoid contaminants and foreign objects from mixing with the pellets.

Connecting the Temperature Probes

- Open the Hopper Lid and locate the connector sockets for the Temperature Probes.
- Remove the Rubber Cover from one of the connector sockets and insert the Jack connector on the end of the Temperature Probe wire into the socket.
- Feed the Temperature Probe through the rubber grommet on the side of the grill. The Temperature Probe is now ready for use. Repeat for the second Temperature Probe if desired.

NOTE:

If a temperature probe is not connected, the Probe 1 and Probe 2 Temperature Displays will show “noP”.

The Probe 1 and Probe 2 Temperature Displays will not display temperatures and temperature alarms cannot be set until the Temperature Probes are connected.

When not in use, the Temperature Probes can be stored in the partition of the Hopper that contains the connector sockets.

Priming the Pellet Grill

If the Pellet Grill is being started for the first time or restarted after the Hopper has been refilled, the Auger System will need to be primed.

- Press and hold the Prime Button until the Feeding Indicator appears on the Display Screen. The Auger will begin rotating and start to draw pellets from the Hopper. The display screen will also show a 5 minute countdown timer while the Pellet Grill is priming.
- Once the timer has expired, the Feeding Indicator will disappear from the Display Screen and priming will be complete.

Lighting the Pellet Grill

- Ensure the desired Grills and accessories are placed into the Grill before lighting.
- Press and hold the Control Knob to switch on the Pellet Grill. The display will light up and show the ambient temperature inside the grill.
- Once the Display has lit up, the Igniter Tip will automatically activate and begin to ignite any pellets in the Fire Pot. Ignition will be complete once the heavy, white smoke dissipates.

Setting and changing the Grill Temperature

- To set or change the temperature that the Pellet Grill will maintain, press the Set Button. The Temperature Display will flash on the Display Screen.
- Rotate the Control Knob to select the desired temperature. The temperature can be set from 75-280°C.
- Once the desired temperature is displayed, press the Control Knob to set it. The Feeding Indicator Light will appear on the Display Screen and the Auger will begin to automatically feed pellets into the Fire Pot at the correct rate to maintain the desired temperature.

Setting the Cooking Timer

- To set a countdown timer, press the Set Button to cycle through the setting options until the Hour indicator on the Timer Display begins to flash.
- Rotate the Control Knob to select the desired number of hours. 0-12 hours can be selected.
- Press the Set Button again to set the Timer in minutes. The minute indicator will flash on the Timer Display.
- Rotate the Control Knob to select the desired number of minutes. 0-60 minutes can be selected.
- Press the Control Knob to set the timer.
- Once the time has elapsed, an alarm will sound and Timer Display will show “End”. Press the Control Knob to cancel the alarm.

Setting the Temperature Alarm (Probe 1 / P1)

- Ensure a Temperature Probe is connected to the P1 Jack in the Hopper. If no probe is connected the Probe 1 Temperature Display will show “noP”.
- To set a temperature alarm, press the Set Button to cycle through the setting options until the Probe 1 Temperature Display begins to flash.
- Rotate the Control Knob to select the desired temperature. The temperature can be set from 46 to 93°C.
- Press the Control Knob to set the alarm.
- Once the temperature of Probe 1 reaches the set temperature, an alarm will sound. Press the Control Knob to cancel the alarm.

Setting the Temperature Alarm (Probe 2 / P2)

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

FR

•Ensure a Temperature Probe is connected to the P2 Jack in the Hopper. If no probe is connected the Probe 2 Temperature Display will show “noP”.

•To set a temperature alarm, press the Set Button to cycle through the setting options until the Probe 2 Temperature Display begins to flash.

•Rotate the Control Knob to select the desired temperature. The temperature can be set from 46 to 93°C.

•Press the Control Knob to set the alarm.

ES

•Once the temperature of Probe 2 reaches the set temperature, an alarm will sound. Press the Control Knob to cancel the alarm.

Super Smoke Mode

Increases the amount of smoke released during cooking to add smoky flavours to the food.

PT

•Press the Super Smoke Button to turn on Super Smoke Mode. “S-S” will be displayed on the control panel while Super Smoke Mode is active.

•Super Smoke Mode can be turned off by setting a new Grill Temperature.

IT

Changing the Temperature Units

•To change from displaying the temperatures on the Control Panel in °C and °F, press the F/C Button to cycle between the two units.

EL

Cooking with the Pellet Grill

•Once the Pellet Grill has ignited keep the lid closed and allow the grill to reach the set Cooking Temperature.

•When the set Cooking Temperature has been reached, keeping the lid closed for a further 15 minutes. This will help to sterilize the inside of the Grill and the food contact surfaces after the Pellet Grill has been stored.

•After 15 minutes, open the Lid and place the food to be cooked onto the Grill and begin cooking.

•For best flavouring of the food and cooking performance keep the Lid closed as much as possible.

PL

Use the Temperature Probes to monitor the cooking progress of the food without having to open the lid.

A Pellet Grill will behave differently to a Charcoal or Gas Barbeque during cooking. It may take a few attempts to get used to cooking with a Pellet Grill but results will improve with time and experience.

RU

Extinguishing the Pellet Grill

•To turn off the Pellet Grill after use, press the Control Knob. The Display Screen will switch off and the Auger will stop

KZ

•The Fan Indicator will continue to show and the Fan will continue to run for a further 15 minutes after the Pellet Grill is switched off. This is to allow the remaining fuel in the Fire Pot to burn out

•Once the fan has switched off, the Pellet Grill will remain active for another 5 minutes before turning off completely. Press the Prime button to switch off the Pellet Grill.

UA

•Once the Pellet Grill has switched off the mains power can be disconnected.

•Allow the Pellet Grill to cool fully before cleaning, maintenance and storage.

To prolong the life of the Pellet Grill and reduce the risk of fat or grease fires the Pellet Grill should be cleaned after each use according to the Cleaning and Maintenance Instructions.

RO

NOTE: It is normal for paint to be burnt off in the area around the Fire Pot due to the high temperatures involved, especially with repeated use.

Once the paint has burn away, the metal underneath the paint will naturally begin to rust. This is cosmetic only and will not cause a structural or functional issue with the product.

BR

HE

AR

EN

6. TROUBLESHOOTING GUIDE

Alarm	Failure description	Show	Note
Low temperature alarm	If the ignition fails within 20 minutes, an alarm will be issued or after the ignition is successful, when the set temperature is greater than 93°C. and the temperature is detected to be lower than 57°C. for 20 consecutive minutes, the ErL alarm will be triggered.	ErL	Long press the power button to cancel the alarm
High temperature alarm	When there is no abnormality in the furnace temperature probe, and the furnace temperature value is greater than 310°C. an alarm will occur.	ErH	power on again
Furnace temperature probe alarm	If the furnace temperature probe is short-circuited or abnormally open, it will alarm	ErP	Recovery after troubleshooting
Fan alarm	If there is no feedback signal within 3 seconds, it will alarm	Err is always on, and the fan icon is flashing	power on again
Motor alarm	If there is no feedback signal within 3 seconds, it will alarm	Err is always on, and the fan icon is flashing	power on again
Ignition stick alarm	If there is no feedback signal within 3 seconds, it will alarm	Err is always on, and the fan icon is flashing	power on again

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

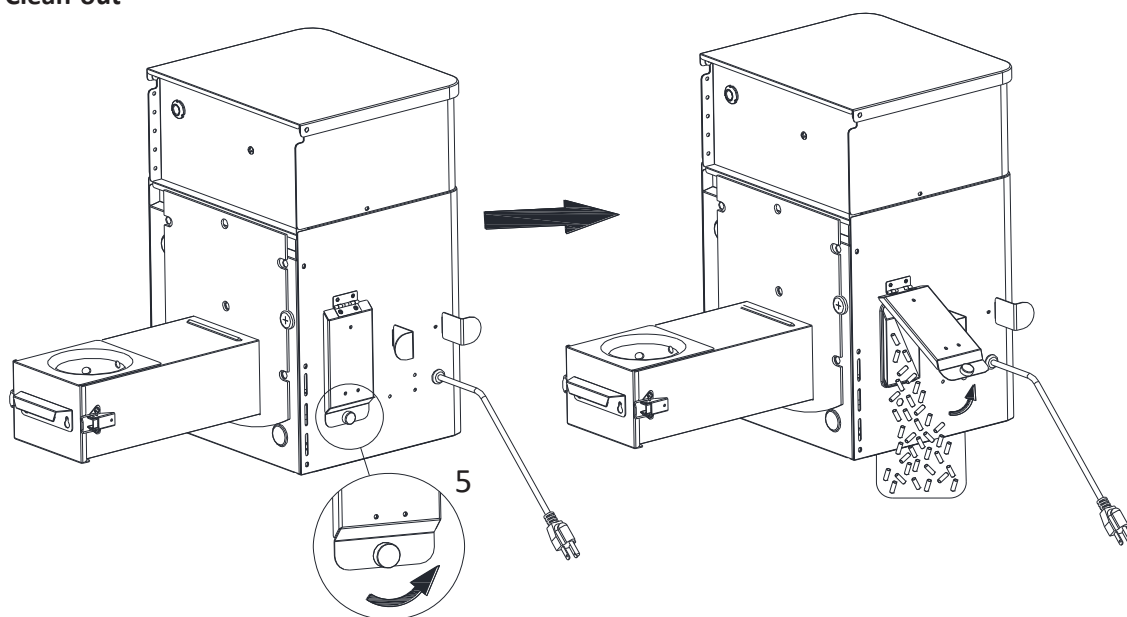
7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical information:

Model no.: S2261601GM2P Voltage: 220-240V/50Hz Output: 250W IP rating: IPX4 Manufacturer/Repairer: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
--	---

ADEO REF.	2024R09P02-0007
PRODUCT MODEL	S2261601GM2P
DIMENSIONS	130*65.5*117 cm
NOMINAL POWER	250 W
ELECTRIC VOLTAGE/ELECTRICAL FREQUENCY	220-240V / 50Hz
WORKING CURRENT	1.13 A
PRODUCT WEIGHT	56.9kg
IP CLASS	IPX4

Pellet Hopper Clean-out



If grill will be left un-attended for a long period of time, we recommend you remove unused pellets. Always store wood pellets away from heat and in a dry location.

1. Turn the screws of the clean-out baffle

2. Open Hopper Clean-out baffle

Not: Make sure to hold a pail or bag in place before emptying pellet

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

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

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

UA

RO

BR

HE

AR

EN

TECHNICAL DATA

	ADEO Services	
	Product name	Pellet Grill
	Model Number	2024R09P02-0007
	Serial Number	
	Fuel input rating	0.80kg/H
	Electrical Rate	220-240V~,50-60Hz, 220W-270W,IPX4
If Fire Occurs: Call Fire Department Do Not: Try To Move Appliance, Try To Smother Fire, Or Put Water On The Fire Keep The Appliance Clean – See Instruction Manual For Cleaning And Proper Operation		
Minimum clearance from side and back of unit to combustible construction: 600mm from sides and 1000mm from back. Suitable for installation on combustible floors.		
CAUTION Improper Use Can Cause Uncontrolled Fire. To Reduce Fire Risk This Appliance Is Intended To Burn (Less than 7.5mm in diameter ; Length <30mm) pellets Fuel Only. Designation Operate Only Per Manufacturers Instructions Never Use Gasoline Or Lighter Fluid Always Store Wood Pellets Away From Heat-Producing Appliances And Other Fuel Containers		
Use Outdoors Only		
Read the instructions before using the appliance.		
Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away.		
Made in China		

12. EC DECLARATION OF CONFORMITY



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



EN[FR]
ES[PT]

Product Model[Modèle du produit][Modelo de producto][Modelo do produto]

86798181

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[Tipe de produit - Description][Tipo de producto
[Tipo de producto]

ELECTRIC PELLET BARBECUE MATERIAL PELEO WITH 4 WHEELS

Product Reference[Référence produit][Referencia del producto][Referência do produto]

86798181 - EAN Code: 3276007615425
Industrial Type Design Reference: S2261601GM2P

Product Brand[Marque Produit][Producto de marca][Marca do produto]

MATERIAL

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 numéro 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]

2014_35_EU_LVD
electrical equipment designed for use within certain voltage limits (LVD)[matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension [material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión [material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão]

EN 62233:2008
EN 60335-2-102:2016
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017+ A1:2019+ A2:2019 + A14:2019 + A15:2021

Report No. 200619221GZU-001 issued by Intertek.

2014_30_EU EMC
**Electromagnetic compatibility[compatibilité
électromagnétique][compatibilidad electromagnética
[compatibilidade eletromagnética]**

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

Report No. 200619222GZU-001 R3 issued by Intertek.

2011_65_EU_RoHS
Restriction of hazardous substances in electrical products[Restriction des substances dangereuses dans les produits électriques][Restricción de sustancias peligrosas en equipos eléctricos][Restrição de substâncias perigosas em equipamentos elétricos]

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-4:2013+AMD1:2017
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-8:2017
IEC 62321-7-2:2017
EN ISO 17075-1:2017a

Report No. 180228590c 002 issued by TUV Rheinland.

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

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

ADEO Services SAS
135 Rue Sadi Carnot
CS00001
59790 RONCHIN

