

- Перш ніж розпалювати наступний пальник, переконайтеся, що попередній розпалився.
- Якщо крайній правий пальник не розпалюється, зверніться до місцевого продавця.
- Після розпалення пальники повинні горіти на максимальному рівні протягом 3—5 хвилин для розігрівання гриля-барбекю. Цю процедуру необхідно виконувати перед кожним приготуванням. Під час розігріву кришка або ковпак повинні залишатися відкритими.
- Після завершення етапу розігріву переведіть усі пальники на мінімальний рівень, щоб досягти найкращого результату приготування.

Приготування на решітці

• Пальники з нержавіючої сталі нагрівають теплорозподільник (або кошик із брикетами чи лавовим камінням) під решіткою, що, у свою чергу, нагріває продукти на решітці. Соки, що природним чином виділяються з продуктів під час приготування, стікають по гарячому теплорозподільнику (або брикетам чи лавовому камінню) і випаровуються. Дим, що утворюється в результаті цього, підіймається вгору й огортає продукти, надаючи їм унікальний аромат барбекю. Для рівномірного приготування, опустіть ковпак гриля-барбекю, переконавшись, що пальники працюють на повільному вогні.

Приготування на пластині

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

Приготування за допомогою інфрачервоних променів

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

Датчики температури

- Цей гриль-барбекю обладнано двома вбудованими датчиками температури, призначеними для вимірювання температури продуктів під час їх приготування.
- Уставте датчик у страву, що готується. Уставте штир у рознім, розташований на рівні панелі керування. Температура страви відобразиться на РК-екрані.

Контроль *сильного* займання

- Займання може виникати, коли соки й жири продуктів під час приготування стікають на розпечені теплорозподільники. Дим надає стравам барбекю надзвичайний смак, але бажано уникати займання, щоб страва не згоріла. Щоб контролювати займання, дуже важливо перед початком приготування прибирати надлишок жиру з продуктів. Використовуйте маринади й кулінарні соуси в розумних кількостях. До того ж під час готування варто тримати пальники на мінімальній потужності.
- Якщо займання все ж трапляються, зазвичай їх можна загасити, насипавши розпушувач для тіста або сіль безпосередньо на теплорозподільники. Пораючись біля жарової поверхні гриля-барбекю, завжди захищайте руки, використовуючи засоби захисту від полум'я.
- У разі займання жиру дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

Займання жиру

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

FR

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

ES

У разі займання жиру. Попередження.

- Якщо можна безпечно вимкнути всі перемикачі подачі газу, зробіть це.
- Закрийте газовий балон.
- Слідкуйте за тим, щоб ніхто не наближався до гриля-барбекю, і дочекайтеся, поки полум'я згасне.
- Не закривайте ковпак або кришку гриля-барбекю.
- Заборонено оббризкувати гриль-барбекю водою. У разі потреби використовуйте порошковий вогнегасник.
- Не виймайте піддон для жиру.
- Якщо полум'я не згасає або навіть розгоряється сильніше, викличте пожежників.

PT

IT

EL

Завершення приготування

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

PL

UA

Вимкнення гриля-барбекю

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

RO

5. ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ

BR

- 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.

EN

- Не оббризкуйте гриль-барбекю водою, коли його поверхні ще гарячі.

- Заборонено торкатися гарячих деталей, не захистивши руки.

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

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

Будь-які іржаві деталі, що не контактують з їжею, необхідно обробляти засобом для видалення іржі й покривати фарбою для гриля-барбекю або термостійкою фарбою.

Жарові поверхні

- Коли гриль-барбекю охолоне, очистьте його теплою мильною водою. Щоб прибрати залишки їжі, використовуйте мийний засіб для посуду. Не використовуйте абразивні губки або чистильні порошки, оскільки вони можуть остаточно пошкодити покриття гриля-барбекю. Ретельно промийте й висушіть. Не рекомендується мити решітки й пластини в посудомийній машині, оскільки вони важкі.

- Пам'ятайте, що заборонено використовувати кубики льоду, оскільки вони можуть спричинити тепловий удар і утворення тріщин на пластині.
- Якщо на жаровій поверхні в місцях, що контактують з їжею, з'явиться іржа, її необхідно замінити.

Догляд за пальниками

- Пальник налаштовано на максимальну потужність. Зазвичай, коли пальник увімкнений, видно синє полум'я із жовтим кінчиком. Якщо полум'я більш жовте, можливо, в отворах або трубках пальника опинилося сміття або комахи. Це може спричинити блокування або обмеження потоку газу і, як наслідок, займання за панеллю керування, яке може серйозно пошкодити гриль-барбекю. Якщо це сталося і якщо це можливо, слід негайно перекрити подачу газу на балоні.
- Пальник необхідно перевіряти, знімати й чистити щонайменше раз на рік, а також за вказаних нижче умов:
- Перед початком користування грилем-барбекю після зберігання.
- Якщо один або декілька пальників не розпалюються.
- Якщо пальник горить жовтим полум'ям.
- Якщо газ загоряється за панеллю керування.
- Для ретельного очищення пальника зніміть його з гриля-барбекю. Для видалення іржі з поверхні пальника можна використовувати легку металеву щітку. Використовуйте очищувач для труб або шматок дроту для усунення перешкод в отворах пальника або трубках, намагаючись не збільшувати діаметр отворів пальника.
- Щоб переконатися, що внутрішня частина пальника добре очищена, може знадобитися ліхтарик. Переверніть пальник і постукайте ним об тверду поверхню, наприклад брусок деревини, щоб видалити сміття зсередини.
- Під час установа пальника на місце переконайтеся в тому, що трубки спрямовані в бік сопел.

Теплорозподільник

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

Піддон для жиру

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

Корпус гриля-барбекю

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

Ковпак гриля-барбекю

Для очистки ковпака гриля-барбекю використовуйте неабразивну ганчірку або мочалку й теплу мильну воду. Не використовуйте мочалки або чистильні порошки, оскільки вони можуть завдати

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

непоправної шкоди покриттю гриля-барбекю. Щоб запобігти утворенню іржі, після очищення ретельно висушіть.

ES

Візок

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

PT

IT

Кріплення

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

EL

Ерекше ыстық бөлшектермен жұмыс істегенде пештің қорғаныш қолғаптарын немесе қолғаптарын киіңіз.

PL

6. ВИЯВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА/РІШЕННЯ

Пальники не запалюються системою запалювання

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

UA

RO

BR

EN

Пальник не загоряється від газової запальнички

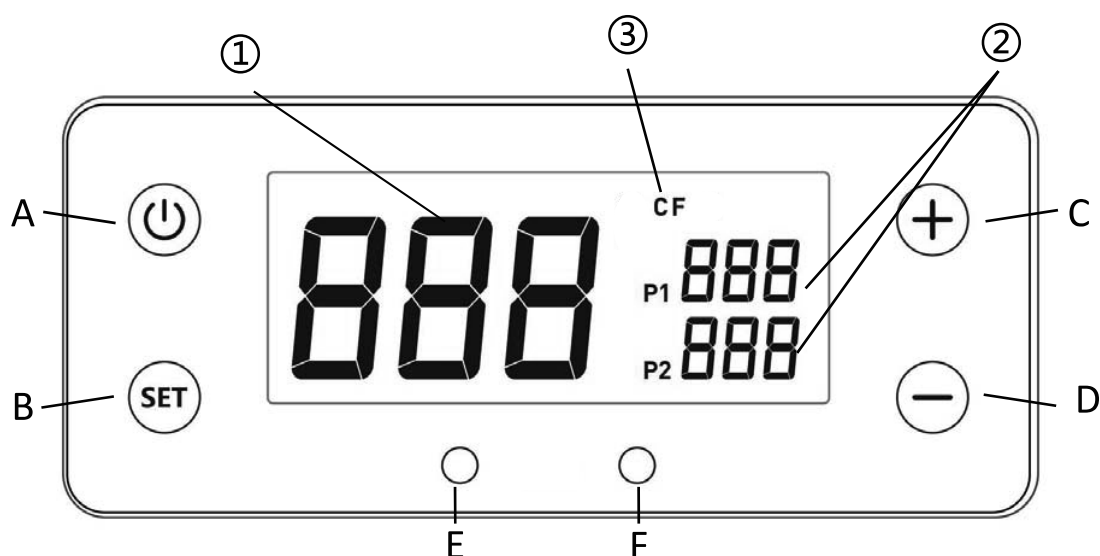
- Газовий балон порожній _____ → Замініть на повний балон
- Регулятор несправний _____ → Перевірте або замініть регулятор
- Засмічення пальників _____ → Очистьте пальники
- Засмічення сопел або газового шланга _____ → Очистьте сопла або газовий шланг

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

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

Ручка регулятора газу важко повертається

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



A. Кнопка живлення

Коротко натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути та вимкнути дисплей.

B. Кнопка налаштування

1. Коротко натисніть **кнопку налаштування**, щоб відрегулювати температуру для настройки P1.
2. Після повторного натискання **кнопки налаштування** можна відрегулювати температуру для настройки P2.
3. Натисніть **кнопку налаштування** втретє, щоб вийти з режиму налаштування.

C. Кнопка збільшення температури

Коротко натисніть, щоб збільшити задану температуру щупа для м'яса.

Натисніть і утримуйте, щоб постійно збільшувати задану температуру.

D. Кнопка зменшення температури

- Коротко натисніть, щоб зменшити задану температуру щупа для м'яса.
- Натисніть і утримуйте, щоб постійно зменшувати задану температуру.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

E & F. Штекер щупа для м'яса

Два окремі датчики температури м'яса забезпечують чудовий контроль над грилем для отримання щоразу ідеальних результатів.

ES

Значки на дисплеї

PT

1. Дисплей температури топки

У цій області відображається температура топки в реальному часі.

IT

2. Дисплей температури щупа для м'яса

У цій області відображається температура м'яса в реальному часі, коли щуп уставлено. Без вставленого щупа на дисплеї відобразатиметься «пор».

EL

3. Градуси Цельсія та Фаренгейта

Натисніть і утримуйте SET протягом 2 секунд, щоб змінити відображення на °C або °F.

PL

4. Увімкнення дисплея

Коротко натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути дисплей, коли він вимкнений.

UA

RO

5. Перемикання температури на градуси Цельсія або Фаренгейта

Натисніть і утримуйте кнопку налаштування SET протягом 2 секунд, щоб вибрати режим відображення температури в градусах Цельсія або Фаренгейта. Після налаштування режим відображення температури буде зафіксовано, доки ви не налаштуєте його знову.

BR

EN

6. Налаштування температури щупа для м'яса

Вставте термощуп для м'яса в штекер і коротко натисніть кнопку налаштування SET, щоб установити задану температуру.

- Після першого натискання значок температури для P1 блиматиме.
- Після другого натискання з'явиться значок температури для P2.
- Збільшуйте або зменшуйте задану температуру, натискаючи кнопки «+» або «-», тривалим натисканням збільшуйте або зменшуйте задану температуру безперервно.
- Третє натискання підтвердить усі налаштування.
- Коли температура м'яса досягне заданого рівня, пролунає звуковий сигнал.

7. Заставка

Екран перейде в режим сну через 120 секунд, якщо не буде виконано жодних дій. Екран прокинеться після натискання будь-якої кнопки.

8. Вимкнення дисплея

Коротко натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути дисплей температури, коли він увімкнений.

Екран перейде в режим сну через 120 секунд, якщо не буде виконано жодних дій. Екран прокинеться після натискання будь-якої кнопки.

Попередження! Ризик смертельної небезпеки та виникнення нещасного випадку для немовлят та дітей!

Зберігайте батарейки в недоступному для дітей місці. Не залишайте батарейки без нагляду.

Єризик проковтування дітьми або тваринами. У разі проковтування батарейки необхідно негайно звернутися за медичною допомогою.

Не кидайте батарейки у вогонь або у воду.

Задля безпеки дітей доступ до батарейок закритий.

Тільки дорослі мають здійснювати заміну батарейок.

Використані батарейки потрібно вийняти з виробу.

Батарейки не перезаряджаються, їх заборонено заряджати.

Перед заряджанням акумуляторні батареї слід вийняти з пристрою.

Акумуляторні батареї потрібно заряджати лише під наглядом дорослих.

Дотримуйтеся полярності батарейок, яка вказана на кришці батарейного відсіку.

Не використовуйте одночасно батарейки різних типів, а також нові та старі батарейки.

Не закорочуйте затискачі живлення.

За неналежних умов експлуатації з акумуляторних батарей може витікати рідина.

Слід уникати її потрапляння на шкіру та в очі.

У разі випадкового потрапляння рідини промийте водою. Якщо рідина потрапила в очі, зверніться за медичною допомогою.

Рідина, що витікає з батареї, може спричинити подразнення шкіри й опіки.

Перед утилізацією світильника необхідно вийняти з нього батарею.

Уникайте високих температур і вологості під час зберігання та транспортування.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Пальники не запалюються за допомогою системи запалювання	Балон зрідженого газу порожній.	Замініть на повний балон
Слабке полум'я або спалах (вогонь у трубі пальника, чути шипіння або гуркіт)	- Перешкоди в пальниках - Перешкоди в газових форсунках або шлангу.	- Очистьте пальники - Очистьте форсунки та шланг
Ручку газового клапана важко повернути.	Заклинило газовий клапан	Замініть газовий клапан
Код помилки ≈ERP≠	Неправильно під'єднано провід щупа	Від'єднайте провід щупа та підключіть його знову.

9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні дані:

№ моделі: K116SBHNG1A3 Напруга: 230V/50Hz Вихід: 12V/50-60Hz Виробник / відповідний за ремонт: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
--	---

№ ADEO	2025R09P09-0017
МОДЕЛЬ ВИРОБУ	K116SBHNG1A3
РОЗМІРИ	57*200*116 cm
НОМІНАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ	20W
ЕЛЕКТРИЧНА НАПРУГА / ЧАСТОТА ЕЛЕКТРИЧНОГО СТРУМУ	230V/50Hz
РОБОЧИЙ СТРУМ	1.2 A
МАСА ВИРОБУ	86.7 kg

10. 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 вологі.
- 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 чохла й інші аксесуари для гриля-барбекю можна придбати в місцевого продавця.

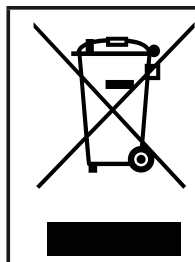
Навіть якщо гриль-барбекю залишається накритим, його необхідно регулярно оглядати, оскільки на ньому може накопичуватися волога й конденсат і пошкоджувати його. Може знадобитися просушити гриль-барбекю та внутрішню сторону захисного чохла. Залишки жиру на деяких частинах гриля-барбекю можуть пліснявіти.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

11. 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.

12. УМОВИ ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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.

13. 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.

.Щоб ретельно очистити конфорку, зніміть її з решітки для барбекю. Для усунення корозії на поверхні пальника можна використовувати м'які металеві щітки.

Використовуйте засіб для чищення трубопроводів або сталевий дріт, щоб усунути можливі перешкоди з отвору пальника та трубки Вентурі, і будьте обережні, щоб не збільшити отвір пальника. Можливо, вам знадобиться використовувати ліхтарик, щоб оглянути внутрішню частину трубки Вентурі пальника та переконатися, що немає перешкоди всередині. Розташуйте пальник вертикально та обережно постукайте по поверхні пилу, наприклад, шматку дерева, щоб видалити будь-які залишки з його внутрішньої частини. Під час повторного встановлення пальника переконайтеся, що трубка Вентурі встановлена у випускному отворі сопла клапана.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



INTRODUCERE

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

IMPORTANT! PENTRU CA ACEST PRODUS SĂ VĂ OFERE O 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 AVERTISEMENTELE PRINCIPALE REFERITOARE LA SECURITATE CUPRINSE ÎN ACEST MANUAL; PĂSTRAȚI MANUALUL PENTRU A-L CONSULTA ULTERIOR.

1. INFORMAȚII IMPORTANTE



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

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

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

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

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

• Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a monta și utiliza grătarul.

• Acest produs este prevăzut pentru utilizare casnică și în exterior.

• Îndepărtați ambalajul din plastic de pe toate componentele înainte de a aprinde grătarul.

• Imediat după ce ați deschis ambalajul, vă recomandăm să verificați dacă sunt prezente toate elementele cuprinse în schema de montaj, consultând instrucțiunile în acest sens. Dacă produsul este deteriorat sau prezintă defecte, vă rugăm să nu îl utilizați și să îl returnați la reprezentantul distribuitor cel mai apropiat.

• Exclusiv pentru utilizare în aer liber. Nu utilizați acest aparat în interior.

• Nerespectarea instrucțiunilor cuprinse în acest manual poate cauza vătămări corporale sau deteriorări grave.

• Alegeți un loc perfect securizat înainte de utilizare.

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

2. 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 AU ÎNȚELES RISCURILE IMPLICATE. COPIILOR NU TREBUIE SĂ LI SE PERMITĂ SĂ SE JOACE

FR

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

„APARATUL TREBUIE ALIMENTAT ELECTRIC PRIN INTERMEDIUL UNUI DISPOZITIV DE CURENT DIFERENȚIAL REZIDUAL (DR) CU UN CURENT DE FUNCȚIONARE REZIDUAL NOMINAL DE MAXIMUM 30 mA”

EL

„ATENȚIONARE: NU UTILIZAȚI ACEST APARAT CU CĂRBUNE DE LEMN SAU UN COMBUSTIBIL SIMILAR”

PL

„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.”

UA

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.

RO

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.

BR

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. INSTALAȚIA CU GAZ

- Pentru utilizare exclusivă cu gaz petrolier lichefiat în butelie. Trebuie să utilizați un reductor adecvat pentru propan, butan sau amestecuri.
- Acest grătar este echipat cu un sistem de aprindere. Este interzis să folosiți pentru aprindere: benzină, kerosen, cărbune de lemn sau combustibili lichizi.
- Nu puneți buteliile cu gaz direct sub grătar.
- Nu utilizați grătarul și nu depozitați buteliile cu gaz sub nivelul solului. Gazul este mai greu decât aerul: în cazul unei scurgeri de gaz, acesta se va acumula într-un punct mai jos și poate exploda în contact cu o flacără sau o scânteie.
- Nu depozitați și nu utilizați buteliile cu gaz în poziție orizontală. Orice scurgere poate fi gravă și lichidul riscă să se infiltreze în conducta de gaz.
- Nu depozitați niciodată buteliile cu gaz în interior.
- Închideți robinetul recipientului de gaze după utilizare.
- Înainte de a utiliza grătarul, faceți un test de scurgeri. Este singurul mijloc fiabil de a detecta o scurgere de gaz la racorduri sau conexiuni după montare.
- Faceți testul de etanșeitate în fiecare an și la fiecare înlocuire sau deplasare a buteliei cu gaz sau a furtunului flexibil.

Testul de scurgeri

Efectuați întotdeauna acest test într-o zonă bine aerisită. Faceți acest test de scurgeri în fiecare an și la fiecare schimbare a buteliei cu gaz sau a furtunului flexibil.

Etapa 1 - verificați dacă toate butoanele sunt în poziția oprit.

Etapa 2 - deschideți supapa de comandă a gazelor de pe butelie sau reductor.

Etapa 3 - verificați eventuala prezență a scurgerilor, aplicând pe toate racordurile sistemului de gaze, inclusiv conexiunile supapei buteliei cu gaz, furtun și reductor, o soluție de apă (50 %) și săpun (50 %). Nu utilizați în niciun caz flacără deschisă pentru a testa scurgerile.

Etapa 4 - formarea de bule deasupra unui racord indică o scurgere

Opriți alimentarea cu gaz. Strângeți din nou racordurile. Reluați testul dacă se formează bule din nou; nu utilizați grătarul și solicitați asistența distribuitorului local. Ștergeți bine soluția mixtă apă/săpun de pe toate racordurile și toate conexiunile după ce ați făcut testul de scurgeri.

Măsuri de precauție

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

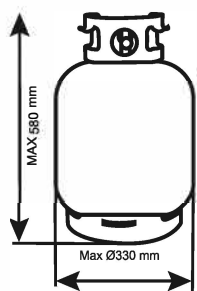
Racordarea unui furtun de gaz la grătar

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

Fixarea reductorului

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

Informații despre gaz și reductor:



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

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

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

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

- Utilizați furtunul adecvat conform standardului ISO3821, având lungimea maximă de 1,5 m. Pentru performanțe optime, vă recomandăm să utilizați o butelie de butan de 13 kg sau o butelie de propan de 13 kg. Utilizați un regulator adecvat conform standardului EN16129. **TREBUIE SĂ UTILIZAȚI UN REDUCTOR ȘI O BUTELIE CU GAZ ADECVATE PENTRU A GARANTA SECURITATEA ȘI EFICACITATEA GRĂTARULUI. UTILIZAREA UNUI REDUCTOR NEADECVAT SAU DEFECT ESTE PERICULOASĂ ȘI DUCEREA LA ANULAREA GARANȚIEI.** Consultați distribuitorul de gaze local pentru a stabili ce butelii cu gaz și reductoare se potrivesc cel mai bine.

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

4. RECOMANDĂRI DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU GAZ ȘI CEL ELECTRIC

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

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

APARATULUI.

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

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

ACEST GRĂTAR UTILIZEAZĂ O CONEXIUNE ELECTRICĂ.

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

Avertismente

- Înainte de a continua, asigurați-vă că ați înțeles pe deplin capitolul „informații importante” din acest manual.
- Modul în care este proiectat acest grătar nu permite utilizarea a mai mult de 50% din zona de gătit ca placă solidă. Dacă plăcile sunt complet acoperite, se va produce o acumulare excesivă de căldură, care ar putea deteriora grătarul, situație neacoperită de garanție.

Aprinderea grătarului

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

Instrucțiuni pentru aprinderea manuală

- Deschideți capacul grătarului înainte de a-l aprinde. Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
- Asigurați-vă că toate butoanele de gaz sunt în poziție oprit. Deschideți supapa de comandă pentru gaz de pe butelie sau reductorul de gaz.
- Introduceți un chibrit aprins prin ultimul orificiu de aprindere din capătul drept, sub panoul de comandă și așezați-l în apropierea orificiului arzătorului din dreapta.
- Apăsați și rotiți butonul din capătul drept în sens opus acelor de ceasornic, în poziția maximă.
- Atunci când arzătorul din dreapta este aprins, puneți în funcțiune arzătoarele rămase, de la dreapta la stânga.
- Verificați ca fiecare arzător să fie aprins înainte de a pune în funcțiune arzătorul următor.

FR

- Dacă arzătorul din capătul drept nu se aprinde, contactați distribuitorul local.
- După ce sunt aprinse, arzătoarele trebuie să ardă în poziția maximă timp de 3-5 minute pentru a preîncălzi grătarul. Acest proces trebuie să fie efectuat înainte de fiecare sesiune de gătit. Capacul sau cupola trebuie să rămână deschise în timpul preîncălzirii.

ES

- După ce se încheie preîncălzirea, puneți toate arzătoarele în poziția minimă pentru a asigura rezultate optime de gătire.

PT

Gătitul pe grătar

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

IT

EL

Prepararea alimentelor pe placă

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

PL

UA

Gătitul la infraroșu

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

RO

Sonde de temperatură

- Acest grătar dispune de două sonde de temperatură integrate, care măsoară temperatura alimentelor în timpul gătirii.
- Introduceți sonda în alimentul de gătit. Introduceți conectorul în mufa mamă situată la nivelul panoului de comandă. Temperatura alimentului de gătit se afișează pe ecranul LCD.

BR

EN

Controlul flăcărilor bruște *foarte important*

- Flăcările bruște apar atunci când se gătesc alimente, iar zeama și grăsimile curg pe difuzoarele de căldură încinse. Desigur, fumul contribuie la gustul specific de grătar, dar este de preferat să se evite flăcările bruște, pentru a nu arde alimentele. Pentru a controla aceste flăcări bruște, este absolut esențial să se îndepărteze excesul de grăsime de pe alimente înainte de a le găti. Utilizați cantități rezonabile din marinadele și sosurile de gătit. De asemenea, trebuie să fixați arzătoarele la nivel minim pentru gătit.
- Când se produc flăcări bruște, ele pot fi stinse în mod normal aplicând praf de copt sau sare direct pe difuzoarele de căldură. Protejați-vă întotdeauna mâinile atunci când lucrați în apropierea suprafeței de gătit a grătarului, având grijă să vă feriți de flăcări.
- Dacă grăsimile iau foc, respectați normele de mai jos.

Aprinderea grăsimii

- Goliți și curățați tava pentru grăsimi de toate reziduurile rezultate din gătit după fiecare utilizare.
- Dacă grătarul este utilizat pentru evenimente cu multe persoane, trebuie să fie stins și curățat o dată la două ore. Va trebui să îl curățați mai des dacă gătiți multe alimente foarte grase.

(cârnați, merguez...). Nerespectarea acestor norme poate cauza aprinderi ale grăsimii, care pot provoca vătămări corporale și pot deteriora grătarul.

În cazul aprinderii grăsimii/avertismente:

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

Sfârșitul sesiunii de gătit

- După fiecare sesiune de gătit, puneți arzătoarele grătarului în poziția maximă și lăsați-le să ardă timp de 5 minute. Această procedură va permite arderea reziduurilor rezultate din gătit și va facilita astfel curățarea. Asigurați-vă că cupola este deschisă în timpul acestei operații.
- Curățați sistematic grătarul după fiecare utilizare, pentru a evita acumularea grăsimii produse de gătit, care poate lua foc.

Oprirea grătarului

- După ce ați terminat utilizarea grătarului, rotiți toate robinetele de gaz până la capăt în sensul acelor de ceasornic, până în poziția de oprire și opriți alimentarea cu gaz la nivelul buteliei.
- Așteptați ca grătarul să fie suficient de rece înainte de a închide cupola sau capacul.

5. ÎNTREȚINEREA ȘI MENTENANȚA GRĂTARULUI CU GAZ

- Curățați în mod regulat grătarul între utilizări și mai ales după perioade lungi de depozitare. Verificați dacă grătarul și componentele sale s-au răcit suficient înainte de a le curăța. Nu lăsați grătarul expus la intemperii și țineți-l la adăpost de umiditate.

- Nu stropiți în niciun caz grătarul cu apă atunci când suprafețele sunt calde.
- Nu manipulați niciodată componentele calde fără să vă protejați mâinile.

Pentru a prelungi perioada de funcționare și a menține grătarul în stare bună, vă recomandăm insistent să îl acoperiți dacă este lăsat în aer liber pe perioade prelungite, mai ales în lunile de iarnă. Prelate de înaltă rezistență și alte accesorii pentru grătare sunt disponibile la distribuitorul dumneavoastră local.

Chiar dacă grătarul este acoperit pentru a-i asigura protecția, trebuie să-l inspectați în mod regulat, deoarece se poate acumula umiditate sau condens, ceea ce l-ar putea deteriora. Poate fi nevoie să uscați grătarul și interiorul husei de protecție. Este posibil ca reziduurile de grăsime să se descompună pe anumite părți ale grătarului. Curățați partea respectivă cu apă foarte caldă și detergent.

Orice componentă ruginită pe care o identificați și care nu intră în contact cu alimentele trebuie să fie tratată cu un produs antirugină și revopsită cu o vopsea pentru grătare sau rezistentă la căldură.

Suprafețele de gătit

- După ce grătarul s-a răcit, curățați-l cu apă caldă și detergent. Pentru a elimina reziduurile alimentare, utilizați un detergent pentru vase. Nu utilizați bureți abrazivi sau pulberi cu frecare deoarece ar putea deteriora iremediabil finisajul grătarului. Clătiți și uscați bine. Nu recomandăm curățarea grătarelor și a plăcilor într-o mașină de spălat vase din cauza greutății lor.
- Vă reamintim că trebuie neapărat să evitați utilizarea cuburilor de gheață, care pot produce un șoc termic, ducând la fisurarea stratului de email al plăcii.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

- Dacă se formează rugină pe suprafața de gătit care este în contact cu alimentele, aceasta trebuie să fie înlocuită.

ES

Întreținerea arzătoarelor

- Arzătorul a fost reglat pentru a oferi o performanță de flacără maximă. În mod normal se vede o flacără albastră eventual cu un contur galben atunci când arzătorul este aprins. Dacă flacăra este preponderent galbenă, acest lucru ar putea fi cauzat de reziduurile sau insectele din orificii sau din tuburile arzătorului. Acest lucru ar putea provoca blocarea sau reținerea flăcării în spatele panoului de comandă, ceea ce ar deteriora foarte grav grătarul. În acest caz, trebuie să întrerupeți imediat gazul de la butelie, dacă este posibil.

PT

- Arzătorul trebuie să fie verificat, scos și curățat în mod regulat, cel puțin o dată pe an, precum și în situațiile următoare:

IT

- la scoaterea grătarului din spațiul de depozitare;

- dacă unul sau mai multe arzătoare nu se aprind;

- dacă flacăra arzătorului tinde mult spre galben;

EL

- dacă gazul se aprinde în spatele panoului de comandă;

- pentru a curăța complet un arzător, scoateți-l din grătar. Poate fi utilizată o perie metalică ușoară pentru a îndepărta rugina de pe suprafața arzătorului. Utilizați un curățător de pipă sau o bucată de sârmă de fier pentru a îndepărta obstrucțiile din găurile sau tuburile arzătorului, având grijă să nu măriți găurile arzătorului.

PL

- Dacă este nevoie, folosiți o lanternă pentru a verifica curățarea temeinică la interiorul tubului arzătorului. Rotiți arzătorul și loviți-l ușor de o suprafață dură, cum ar fi o bucată de lemn, pentru a desprinde toate reziduurile din interior.

UA

- Când demontați arzătorul, asigurați-vă că tuburile sunt aliniate cu jicloarele.

Difuzorul de căldură

Eliminați toate reziduurile alimentare de pe difuzorul de căldură cu o spatulă de lemn sau de plastic moale sau cu o perie din alamă. Nu utilizați nici spatule, nici perii de oțel. Curățați cu apă caldă și detergent și clătiți bine.

RO

BR

Tava pentru grăsimi

- După fiecare utilizare, scoateți tava pentru grăsimi și curățați-o de toate bucățile de alimente și de grăsimi, utilizând, dacă este necesar, o spatulă din lemn sau din plastic.

EN

- Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la aprinderea grăsimii. Acest lucru poate produce deteriorări importante ale grătarului, care nu vor fi acoperite de garanție. La nevoie, tava pentru grăsime poate fi curățată cu apă și detergent.

Corpul grătarului

Îndepărtați în mod regulat grăsimea în exces de pe corpul grătarului cu o lavetă îmbibată în apă cu detergent și bine stoarsă. Excesul de grăsimi și bucăți de alimente poate fi îndepărtat din interiorul corpului grătarului cu o spatulă din lemn sau din plastic moale. Pentru a curăța mai ușor, puteți adăuga o folie de aluminiu care va fi schimbată după fiecare utilizare. Atenție să nu înfundați găurile de scurgere a grăsimilor. Dacă trebuie să îl curățați complet, utilizați o lavetă și apă caldă cu detergent sau o perie de nylon. Nu utilizați materiale abrazive. Scoateți grilajele și/sau plăcile și arzătoarele înainte de a curăța în profunzime. Nu scufundați butoanele de gaz sau rampele în apă. Verificați aprinderea după ce ați 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.

Căruciorul

- Ștergeți cu o lavetă îmbibată în apă caldă cu detergent, apoi uscați.
- La fel ca în cazul oricărui produs din inox și pentru a garanta longevitatea produsului, mai ales aspectul inoxului, vă recomandăm să întrețineți în mod regulat componentele din inox ale grătarului cu un ulei de protecție, încă de la prima utilizare. Din când în când, puteți, de asemenea, să stropiți suprafața cu un agent de curățare pentru inox, să frecați apoi cu o lavetă moale și să lustruiți. În felul acesta, veți obține un strat fin de protecție pe suprafețele din inox.

Elementele de fixare

Vă recomandăm să verificați și să strângeți toate șuruburile, buloanele etc. Verificați o dată pe an dacă șuruburile sunt bine strânse.

Ерекше ыстық бөлшектермен жұмыс істегенде пештің қорғаныш қолғаптарын немесе қолғаптарын киіңіз.

6. DEPISTAREA PENELOR

PROBLEMĂ/SOLUȚIE

Arzătoarele nu se aprind cu sistemul de aprindere

- Butelia de gaz este goală _____ → Înlocuiți-o cu o butelie plină
- Reductor defect _____ → Verificați sau înlocuiți reductorul
- Înfundarea arzătoarelor _____ → Curățați arzătoarele
- Înfundarea duzelor sau a țevii de gaz _____ → Curățați duzele sau țeava de gaz
- Cablul electrodului este desfăcut sau deconectat de la electrod _____ → Reconectați cablul
- Electrocul sau cablul este avariat _____ → Înlocuiți electrodul și cablul
- Dispozitivul de aprindere integrat este defect _____ → Înlocuiți-l
- Distanță greșită a electrodului _____ → Electrocul trebuie să fie în conformitate cu arzătorul cu o distanță de 3-4mm între extremitatea electrodului și orificiul de pe arzător. Realiniați electrodul conform exigențelor.

Arzătorul nu se aprinde cu ajutorul brichetei de gaz

- Butelia de gaz este goală _____ → Înlocuiți-o cu o butelie plină
- Reductor defect _____ → Verificați sau înlocuiți reductorul
- Înfundarea arzătoarelor _____ → Curățați arzătoarele
- Înfundarea duzelor sau a țevii de gaz _____ → Curățați duzele sau țeava de gaz

Flacăra mică sau care este aspirată (flacăra în tubul arzătorului, șuierat sau b z it perceptibil)

- Butelia de gaz este prea mică _____ → Utilizați o butelie de gaz mai mare
- Înfundarea arzătoarelor _____ → Curățați arzătoarele
- Înfundarea duzelor sau a țevii de gaz _____ → Curățați duzele sau țeava de gaz
- Vânt _____ → Utilizați grătarul într-un loc mai puțin expus la vânt

Butonul robinetului de gaz este greu de rotit

- Sistemul de aprindere integrat blocat _____ → Înlocuiți robinetul de gaz
- Robinet de gaz blocat _____ → Apelați la furnizorul dumneavoastră pentru a înlocui robinetul de gaz.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

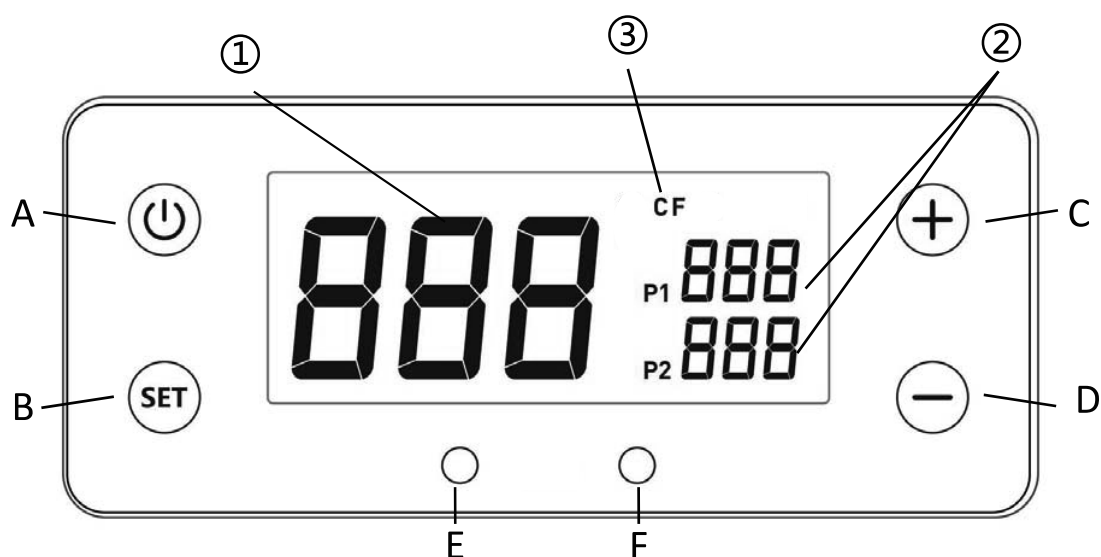
UA

RO

BR

EN

7.UTILIZAREA ECRANULUI DE COMANDĂ



A. Buton de alimentare

Apăsați scurt Butonul de alimentare pentru a porni și opri afișajul.

B. Buton de setare

1. Apăsați scurt **Butonul de setare** pentru a regla temperatura P1.
2. După reapăsarea **Butonului de setare** , temperatura de setare P2 poate fi reglată.
3. Apăsați **Butonul de setare** pentru a treia oară, va părăsi modul de setare.

C. Buton de creștere a temperaturii

Apăsați scurt pentru a crește temperatura de atins a termometrului de carne.

Apăsați scurt pentru a crește continuu temperatura de atins.

D. Buton de scădere a temperaturii

- Apăsați scurt pentru a diminua temperatura de atins a termometrului de carne.
- Apăsați lung pentru a diminua continuu temperatura de atins.

D. Buton de scădere a temperaturii

- Apăsăți scurt pentru a diminua temperatura de atins a termometrului de carne.
- Apăsăți lung pentru a diminua continuu temperatura de atins.

E & F. Priza pentru termometrul de carne

Două termometre separate de carne pentru un control superior al grătarului dumneavoastră pentru obținerea de rezultate perfecte de fiecare dată.

Icoane afișate

1. Afișaj temperatură din vatră

Această zonă afișează temperatura în timp real din vatră.

2. Afișaj temperatură prelevată de termometru

Această zonă afișează temperatura în timp real a termometrului când acesta este introdus. Când termometrul nu este introdus, afișajul va indica „nop”.

3. Grade Celsius și Fahrenheit

Apăsăți SETARE timp de 2 secunde pentru a comuta între °C sau °F.

4. Pornirea afișajului

Apăsăți scurt butonul de alimentare pentru a porni afișajul când acesta este oprit.

5. Comutarea gradelor în Celsius sau Fahrenheit

Apăsăți butonul de SETARE timp de 2 secunde pentru a alege modul de afișare al temperaturii în grade Celsius or Fahrenheit După setare, modul de temperatură va rămâne fixat într-un mod până când îl setați din nou.

6. Setarea temperaturii înregistrate de termometrul de carne

Introduceți termometrul de carne în priză, și apăsăți scurt butonul de SETARE pentru a seta temperatura dorită.

- După prima apăsare, icoana de temperatură pentru P1 va clipi.
- După a doua apăsare, va apărea icoana de temperatură pentru P2.
- Creșteți sau diminuați temperatura dorită apăsând pe butonul „+” sau „-”, apăsând lung pentru a crește sau diminua continuu temperatura dorită.
- A treia apăsare va confirma setarea.
- Un semnal sonor va fi emis când temperatura cărnii va atinge temperatura setată.

FR

7. Ecran de repaus

Ecranul va intra în starea de veghe după 120 de secunde în care nu se efectuează nicio operație.

Ecranul își va reveni prin apăsarea oricărui buton.

ES

PT

8. Oprirea afișajului

Apăsați scurt butonul de alimentare pentru a opri afișarea valorilor când acesta este pornit.

Ecranul va intra în starea de veghe după 120 de secunde în care nu se efectuează nicio operație.

IT

Ecranul își va reveni prin apăsarea oricărui buton.

Avertisment: Pericol de deces și risc de accident pentru sugari și copii!

Nu lăsați bateriile la îndemâna copiilor. Nu lăsați bateriile la vedere.

EL

Există risc de ingerare de către copii sau animale. Consultați imediat un medic dacă o baterie este înghițită.

PL

Nu aruncați niciodată bateriile în foc sau în apă.

Pentru siguranța copiilor, bateriile nu sunt accesibile.

Bateriile trebuie să fie înlocuite de un adult.

UA

Bateriile uzate trebuie îndepărtate din produs.

Bateriile nereîncărcabile nu trebuie să fie reîncărcate.

Bateriile reîncărcabile trebuie scoase din produs înainte de încărcare.

Bateriile reîncărcabile trebuie să fie încărcate numai sub supravegherea unui adult.

RO

Asigurați-vă că polaritatea bateriilor este corectă, așa cum este indicat în compartimentul pentru baterii.

BR

Nu amestecați baterii de tipuri diferite sau baterii noi și folosite.

Nu scurtcircuitați bornele de alimentare.

În condiții nepotrivite, este posibil ca lichidul să fie eliminat din baterie și evitați contactul cu pielea și ochii.

EN

În caz de contact accidental, curățați cu apă. Dacă lichidul ajunge în ochi, solicitați asistență medicală.

Lichidul eliminat din baterii poate provoca erupții cutanate și arsuri.

Bateria trebuie scoasă din corpul de iluminat înainte de a fi eliminată.

Evitați temperaturile ridicate și umiditatea în timpul depozitării și transportului.

8. GHID DE DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Arzătoarele nu se aprind prin sistemul de aprindere.	Butelia de caz lichefiat este goală.	Înlocuiți butelia cu una plină.
Flacără redusă sau întreruptă (flăcările din tubul arzătorului suieră sau emit un zgomot puternic care poate fi auzit)	● Arzătoarele sunt obstrucționate ● Obstrucții ale jeturilor de gaz sau ale furtunului.	● Curățați arzătoarele ● Curățați jeturile și furtunul
Butonul supapei de gaz este greu de rotit.	Supapa de gaz este blocată	Înlocuiți supapa de gaz
Cod de eroare „ERP”	Cablul termometrului nu este conectat corect.	● Deconectați cablul termometrului și reconectați-l.

9. SPECIFICAȚII TEHNICE

Informații tehnice:

Nr. de model: K116SBHNG1A3 Tensiune: 230V/50Hz Ieșire: 12V/50-60HZ Producător/depanator: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
---	---

REF. ADEO	2025R09P09-0017
MODELUL PRODUSULUI	K116SBHNG1A3
DIMENSIUNI	57*200*116 cm
PUTERE NOMINALĂ	20W
TENSIUNE ELECTRICĂ/FRECVENȚĂ ELECTRICĂ	230V/50Hz
CURRENT DE FUNCȚIONARE	1.2 A
GREUTATE PRODUS	86.7 kg

FR

10. 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.

11. 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.

12. 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..

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

13. 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.

Pentru a curăța temeinic arzătorul, scoateți-l de pe grătarul. Perii metalice moi pot fi folosite pentru a elimina coroziunea de pe suprafața arzătorului. Utilizați agent de curățare a conductelor sau sârmă de oțel pentru a îndepărta eventualele obstacole din orificiul arzătorului și tubul venturi și aveți grijă să nu măriți orificiul arzătorului, poate fi necesar să utilizați o lanternă pentru a inspecta interiorul tubului venturi al arzătorului și pentru a vă asigura că nu există obstacole în interior. Așezați arzătorul pe verticală și atingeți ușor o suprafață bardă, cum ar fi o bucată de lemn, pentru a îndepărta și elibera orice reziduu din interior. Când reinstalați arzătorul, asigurați-vă că tubul venturi este instalat în orificiul de evacuare al duzei supapei.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

DATE TEHNICE

ADEO Services		CE2531D0-0084 2531-24 		
Denumirea produsului	Grătar pe gaz pentru utilizare în aer liber			
Număr model	2025R09P09-0017			
Categorie gaz	 I_{3+(28-30/37)}	 I_{3B/P(30)}	 I_{3B/P(37)}	
Gaz și presiune de alimentare	Butane(G30)	Propane(G31)	Butane, propane or their mixtures	
	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar
Țara de destinație	I _{3+(28-30/37)} : BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI,TR I _{3B/P(30)} : CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,BG,IS,LU,MT,GB,LV,BE I _{3B/P(37)} : PL			
Dimensiune injector arzător principal	Ø 0.92mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	
Dimensiunea injectorului arzătorului din spate	Ø 0.91mm	Ø 0.91mm	Ø 0.85mm	
Dimensiunea injectorului arzătorului de rumenire	Ø 0.98mm	Ø 0.98mm	Ø 0.92mm	
Debit caloric nominal total (Hs)	28.2kW(2052g/h)			
Energie electrică (V/CC)	230 V ~,50 HZ, 20 W (Lampă , Adaptor, Lampă LED;),1 x 1,5 V - arzător lateral, arzător posterior, Clasa II , IPX4			
Număr de serie				
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				

FR

14. DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



INTRODUÇÃO

Agradecemos por ter escolhido este produto. Durante o projeto e a fabricação de nossos produtos, nos empenhamos para garantir uma excelente qualidade que atenda às necessidades dos usuários.

IMPORTANTE! PARA GARANTIR QUE ESTE PRODUTO LHE PROPORCIONE TOTAL SATISFAÇÃO DURANTE A INSTALAÇÃO, O USO E A MANUTENÇÃO, RECOMENDAMOS QUE VOCÊ LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USÁ-LO. LEIA OS AVISOS BÁSICOS RELATIVOS À SEGURANÇA CONTIDOS NESTE MANUAL E GUARDE-O PARA CONSULTAR POSTERIORMENTE.

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



IMPORTANTE GUARDAR PARA CONSULTA: PARA LER ATENTAMENTE

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

- **ATENÇÃO!** Esta churrasqueira ficará muito quente. Não a desloque durante seu uso.

- **ATENÇÃO!** Não deixe a churrasqueira ao alcance de crianças e animais domésticos.

• Não jogue água fria na cuba de metal para evitar danos devido ao choque térmico.

- Leia estas instruções antes de montar ou utilizar sua churrasqueira.
- Este produto é previsto para uso doméstico e externo.
- Retire a embalagem plástica de todas as partes antes de acender a churrasqueira.
- Aconselhamos verificar, desde a abertura da embalagem, que cada elemento de montagem do produto esteja presente. Para isso, consulte o folheto informativo. Se o produto estiver danificado ou apresentar defeitos, não o utilize e informe a loja mais próxima.
- Exclusivamente para utilização ao ar livre. Não utilize este aparelho em ambientes internos.
- Ignorar as instruções deste manual pode provocar ferimentos ou danos graves.
- Escolha um local perfeitamente seguro antes da sua utilização.
- Levante a tampa da churrasqueira antes de acendê-la.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

- 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.

ES

- 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.

PT

- 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.

IT

- 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.

EL

- A alça da tampa pode estar muito quente. Segure apenas pelo centro da alça. Recomenda-se o uso de uma luva de cozinha.

PL

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

UA

- 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.

RO

- 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.

BR

- Nunca utilize a churrasqueira a menos de um metro de qualquer estrutura ou superfície inflamável. Não a utilize sob uma superfície inflamável.

EN

- 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

• Não levante o aparelho pelo cabo e não o utilize para outros fins que não sejam aos quais ele é destinado.

ES

• 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.

PT

• 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.

IT

• 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.

EL

• 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. INSTALAÇÃO DE GÁS

PL

• Para uso apenas com gás combustível liquefeito em cilindros. • Deve-se usar um regulador apropriado para gás propano, butano ou gás misto.

UA

• Esta churrasqueira é equipada com um sistema de ignição. Não se deve acender a churrasqueira usando gasolina, querosene, carvão vegetal ou combustíveis líquidos.

• Os cilindros de gás não devem ser colocados diretamente sob a churrasqueira.

RO

• Não use a churrasqueira e não armazene cilindros de gás abaixo do nível do solo. O gás é mais pesado que o ar: se houver um vazamento, o gás se acumulará em um ponto baixo e poderá explodir ao entrar em contato com uma chama ou faísca.

• Os cilindros de gás não devem ser armazenados ou usados em posição horizontal. Qualquer vazamento poderia ser muito grave, e o líquido pode vazar para o tubo de gás.

BR

• Nunca armazene botijões de gás dentro de casa.

• Feche a torneira do cilindro de gás após a utilização.

• Antes de usar a churrasqueira, faça um teste de vazamento. Essa é a única maneira confiável de detectar um vazamento de gás pelas juntas ou conexões após a montagem.

EN

• Faça o teste de vazamento todos os anos e sempre que substituir ou remover o cilindro de gás e a mangueira.

Teste de vazamento

Realize sempre este teste em uma área bem ventilada. Faça este teste de vazamento todos os anos e cada vez que trocar o cilindro de gás ou a mangueira.

Etapa 1 - verifique se todos os botões estão na posição de desligado.

Etapa 2 - abra a válvula de controle de gás no cilindro ou no regulador.

Etapa 3 - verifique a presença de eventual vazamento envolvendo todas as juntas do sistema de gás inclusive as conexões do cilindro, da mangueira e do regulador com uma solução de água (50%) e sabão (50%). Nunca utilize uma chama para testar os vazamentos.

Etapa 4 - a formação de bolhas sobre algumas juntas indica um vazamento

Interrompa imediatamente a alimentação em gás. Reaperte as juntas. Recomece o teste e se as bolhas se formarem novamente, não utilize a churrasqueira. Contate seu revendedor local para obter assistência. Enxugue bem a solução de água/sabão de todas as juntas e conexões após ter feito o teste de vazamento.

Precauções

• Não bloqueie as aberturas de ar do compartimento da churrasqueira.

• Se você precisar substituir o cilindro, certifique-se de que ele está fechado e que não há fontes de ignição (cigarros, chamas abertas, faíscas etc.) nas proximidades antes de prosseguir.

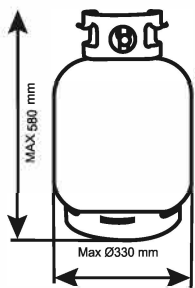
Conexão de uma mangueira de gás à churrasqueira

- Conecte uma mangueira de gás até a entrada de gás no lado esquerdo da churrasqueira. Não aperte demais. Não use fita adesiva ou líquido na conexão.
- Aperte-os à mão.

Fixação do regulador

- Certifique-se de que todos os controles da churrasqueira estejam na posição desligada. Conecte o regulador de pressão ao cilindro de gás de acordo com as instruções dadas pelo revendedor do regulador e do cilindro

Informações sobre gás e regulador:



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

Esta churrasqueira pode ser alimentada com propano liquefeito ou combustível butano em cilindros. Os cilindros de propano fornecerão gás durante todo o ano, mesmo no inverno quando estiver frio. Você pode precisar de uma chave inglesa (não incluída) para trocar os cilindros. Os cilindros de butano fornecem gás suficiente durante o verão, mas o desempenho da churrasqueira pode ser afetado quando a temperatura do gás cai abaixo de +10°C. Verifique se você tem o cilindro de gás e o regulador corretos para a churrasqueira.

A mangueira deve ser pendurada livremente sem estar angulada, dobrada ou torcida para não obstruir o fluxo de gás. Verifique sempre a mangueira antes da utilização para ver se não há rachaduras, cortes ou desgaste excessivo.

• Além do ponto de conexão, nenhuma parte da mangueira deve tocar nas partes quentes da churrasqueira. Se a mangueira estiver danificada, substitua-a por uma mangueira adequada, especificamente projetada para uso com gás combustível liquefeito e que esteja de acordo com as normas nacionais do país em que é utilizada.

• Utilize uma mangueira adequada que esteja de acordo com a norma ISO3821 e não exceda 1,5 m.

Para um desempenho ideal, recomendamos usar um cilindro de butano de 13 kg ou um cilindro de propano de 13 kg. Utilize um regulador adequado que esteja em conformidade com a norma EN16129. **VOCÊ DEVE TER UM REGULADOR E UM CILINDRO DE GÁS ADEQUADOS PARA GARANTIR A SEGURANÇA E EFICIÊNCIA DA CHURRASQUEIRA. A UTILIZAÇÃO DE UM REGULADOR NÃO ADEQUADO OU DEFEITUOSO É PERIGOSO E ANULARÁ A GARANTIA.** Favor consultar seu revendedor de gás local para determinar os cilindros de gás e os reguladores mais adequados.

As peças lacradas pelo fabricante ou seu representante não devem ser alteradas pelo usuário.

FR

4. CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO DA CHURRASQUEIRA A GÁS E ELÉTRICA

A CHURRASQUEIRA É DESTINADA A GRELHAR ALIMENTOS (CARNES, PEIXES, VEGETAIS ETC.).

ES

AS DIRETRIZES DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES GERALMENTE RECONHECIDAS E RESPECTIVAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DEVEM SER SEGUIDAS.

PT

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.

IT

A CHURRASQUEIRA A GÁS DEVE SER COLOCADA AO AR LIVRE, EM UMA ÁREA ABERTA, BEM VENTILADA E LONGE DE MATERIAIS INFLAMÁVEIS.

ESTA CHURRASQUEIRA UTILIZA UMA CONEXÃO ELÉTRICA.

EL

PERIGO! RISCO DE INCÊNDIO! ESTA CHURRASQUEIRA FICARÁ MUITO QUENTE E NÃO DEVE SER DESLOCADA DURANTE SUA UTILIZAÇÃO! MANTENHA CRIANÇAS, IDOSOS E ANIMAIS AFASTADOS! NÃO UTILIZE ESTA CHURRASQUEIRA EM LOCAIS FECHADOS!

PL

Avisos

- Antes de continuar, certifique-se de ter entendido bem a seção “informações importantes” deste manual.
- O projeto desta churrasqueira não permite a utilização de mais de 50% da área de cozimento como placa sólida. Se as placas estiverem completamente cobertas, isso resultará em um acúmulo excessivo de calor que poderá danificar a churrasqueira e a garantia não cobrirá.

UA

Acender a churrasqueira

RO

- Levante a tampa da churrasqueira antes de acendê-la. Nunca acenda a churrasqueira com a tampa fechada.
- Certifique-se de que todos os botões de gás estejam na posição “desligado”. Abra a válvula de controle de gás no cilindro ou regulador de gás.
- Empurre o botão do queimador que você deseja acender e gire-o no sentido anti-horário até sentir resistência ao giro. Espere 4 segundos, depois continue girando o botão até ouvir um clique (o queimador deverá acender). Repita esse processo várias vezes até que o queimador acenda.
- Acenda os outros queimadores em qualquer ordem, conforme necessário. Verifique se cada queimador está aceso antes de acender o próximo.
- Se o queimador não acender após seguir o procedimento acima, vire todos os botões para a posição de desligado. Feche a válvula de gás no cilindro de gás. Aguarde cinco minutos. Repita todos os passos acima. Se a churrasqueira ainda não acender, consulte as instruções de acendimento manual abaixo.
- Após acender, os queimadores devem ficar ligados na posição máxima por 3 a 5 minutos para pré-aquecer a churrasqueira. Este processo deve ser realizado antes de cada sessão de cozimento. A tampa deve permanecer aberta durante o processo de pré-aquecimento.
- Após concluir o pré-aquecimento, gire todos os queimadores em fogo baixo para obter melhores resultados de cozimento.

BR

EN

Instruções para um acendimento manual

- Levante a tampa da churrasqueira antes de acendê-la. Nunca acenda a churrasqueira com a tampa fechada.
- Certifique-se de que todos os botões de gás estejam na posição “desligado”. Abra a válvula de controle de gás no cilindro ou regulador de gás.
- Insira um fósforo aceso através do orifício de ignição mais à direita na parte inferior do painel de controle e coloque-o perto do orifício do queimador direito.

- Empurre e gire o botão da extrema direita no sentido anti-horário até a posição máxima.
- Quando o queimador direito estiver aceso, ligue os demais queimadores da direita para a esquerda.
- Verifique se cada queimador está aceso antes de acender o próximo queimador.
- Se o queimador da extrema direita não acender, entre em contato com seu distribuidor local.
- Após acessos, os queimadores devem ficar ligados na posição mais alta por
- 3 a 5 minutos para pré-aquecer a churrasqueira. Este processo deve ser realizado antes de cada sessão de cozimento. A tampa deve permanecer aberta durante o pré-aquecimento.
- Após concluir o pré-aquecimento, gire todos os queimadores para a posição mínima para obter os melhores resultados de cozimento.

Cozimento na grelha

- Os queimadores de aço inoxidável aquecem o difusor de calor (ou grade com briquetes/pedra vulcânica) sob a grelha, que por sua vez aquece os alimentos colocados nela. Os caldos naturais dos alimentos produzidos durante o cozimento escorrem sobre o difusor de calor quente (ou briquetes/pedra vulcânica) e evaporam. A fumaça resultante envolve o alimento, saindo por cima, deixando o alimento com um sabor único de churrasco. Para um cozimento mais uniforme, abaixe a tampa da churrasqueira certificando-se de que os queimadores estejam em fogo baixo.

Cozimento na placa

- Os queimadores aquecem diretamente a placa, que cozinha os alimentos colocados sobre ela. As placas podem ser usadas para cozinhar alimentos menores, como frutos do mar, que poderiam cair entre as barras da grelha. Elas também podem ser usadas para cozinhar alimentos que requerem alta temperatura/curto tempo de cozimento, tais como vegetais e pequenos pedaços de peixe. Elas também podem ser usadas exatamente da mesma forma que uma chapa de cozinha, para grelhar bifês, ovos etc. Como opção, eles podem ser usados para aquecer panelas e frigideiras ou para manter os alimentos quentes.

Cozimento com infravermelho

- O infravermelho fornece energia radiante que aquece muito rapidamente. Esse calor poderoso é gerado usando queimadores com milhares de orifícios espaçados por igual. Esse fenômeno permite uma radiação que eleva a temperatura a 980 °C (mais de 1800 °F). Ideal para dourar alimentos.

Sondas de temperatura

- Esta churrasqueira tem duas sondas de temperatura embutidas para medir a temperatura do alimento enquanto ele está cozinhando.
- Insira a sonda no alimento a ser cozinhado. Insira o conector na tomada do painel de controle. A temperatura do alimento a ser cozinhado é exibida na tela LCD.

Controle de chamas *muito importante*

- Podem ocorrer grandes chamas quando os alimentos são cozidos e os caldos e gorduras pingam sobre os difusores de calor quentes. A fumaça ajuda a dar um bom sabor ao churrasco, mas é melhor evitar as chamas para não queimar os alimentos. Para controlar as chamas é essencial remover o excesso de gordura dos alimentos antes de cozinhar. Use caldos e molhos com moderação para cozinhar. Os queimadores também devem ser colocados na posição “mínimo” para cozinhar.
- Quando ocorrem chamas, elas podem ser extintas colocando fermento químico ou sal diretamente sobre os difusores de calor. Sempre proteja suas mãos ao ficar perto da superfície de cozimento da churrasqueira, tendo o cuidado de se proteger das chamas.
- Em caso de labaredas de gordura, siga as instruções abaixo.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Labareda de gordura

- Esvazie e limpe a bandeja de gordura removendo todos os resíduos de cozimento após cada uso.
- Se a churrasqueira for utilizada para grandes eventos, será necessário desligá-la a cada duas horas e limpá-la. Você terá que limpá-la com mais frequência se cozinhar muitos alimentos gordurosos (linguiças, merguez,...). Não seguir estas instruções pode causar labaredas de gordura, que podem causar ferimentos e danos à churrasqueira.

ES

PT

Em caso de labareda de gordura/avisos:

- Se for possível fazer isto com segurança, feche todos os botões de gás.
- Feche o cilindro de gás.
- Afaste todas as pessoas da churrasqueira e espere que o fogo se apague.
- Não feche a tampa da churrasqueira.
- Nunca jogue água na churrasqueira. Se você utilizar um extintor, ele deve ser de pó.
- Não retire a bandeja de gordura.
- Se parecer que a intensidade das chamas não diminui ou até aumenta, chame os bombeiros.

IT

EL

Fim da sessão de cozimento

- Após cada sessão de cozimento, gire os queimadores para a posição máxima e deixe-os queimar por 5 minutos. Esse procedimento queimará qualquer resíduo do cozimento e, portanto, tornará a limpeza mais fácil. Certifique-se de que a tampa esteja levantada durante esse processo.
- Limpe regularmente a churrasqueira após cada utilização para evitar o acúmulo das gorduras do cozimento que podem pegar fogo.

PL

UA

Desligar a churrasqueira

- Quando terminar de utilizar a churrasqueira, gire completamente todas as válvulas de gás, no sentido horário, até a posição de desligado e interrompa a alimentação de gás no nível do cilindro.
- Espere que a churrasqueira esteja suficientemente fria antes de fechar o capô ou a tampa.

RO

BR

5. MANUTENÇÃO DA CHURRASQUEIRA A GÁS

- Limpe regularmente a churrasqueira entre as utilizações, principalmente após longos períodos de armazenamento. Confira se a churrasqueira e seus componentes estão suficientemente frios antes de limpá-los. Nunca deixe a churrasqueira exposta ao tempo e a projeta da umidade.
- Nunca borrife a churrasqueira com água enquanto as superfícies estão quentes.
- Nunca manipule as peças quentes sem proteger suas mãos.

Para prolongar o ciclo de vida e conservar a churrasqueira, é altamente recomendado cobri-la caso a deixe ao ar livre durante períodos prolongados, principalmente durante os meses de inverno. Coberturas de alta resistência e outros acessórios para churrasqueira estão disponíveis no seu revendedor local.

Mesmo se a churrasqueira estiver coberta por uma capa de proteção, ela deverá ser regularmente inspecionada pois pode haver umidade e condensação que podem danificá-la. Pode ser necessário secar a churrasqueira e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura mofem em certas partes da churrasqueira. Ela deve ser limpa com água quente e sabão.

Qualquer parte enferrujada encontrada que não esteja em contato com alimentos deve ser tratada com um removedor de ferrugem e repintada com uma tinta especial para churrasqueira resistente ao calor.

Superfícies de cozimento

- Quando a churrasqueira esfriar, limpe-a com água quente e sabão. Para remover resíduos alimentares, use detergente. Não utilize esponjas abrasivas ou pós para limpeza pois eles

EN

podem danificar irreparavelmente o acabamento da churrasqueira. Enxague e seque bem. Não recomendamos lavar as grelhas e placas em uma máquina de lavar louça devido ao seu peso.

- Informamos que é necessário evitar o uso de pedras de gelo, pois podem provocar choque térmico e riscar o esmalte da placa.
- Se aparecer ferrugem na superfície de cozimento em contato com alimentos, ela deverá ser substituída.

Manutenção dos queimadores

- Seu queimador foi ajustado para apresentar um desempenho máximo de potência. Você deverá ver uma chama azul com uma extremidade potencialmente amarela quando o queimador estiver aceso. Se o padrão da chama for mais amarelo, poderá ser devido a detritos ou insetos nos orifícios ou tubos do queimador. Isso poderia causar um bloqueio ou restrição do fluxo de gás que poderia resultar em um incêndio atrás do painel de controle, causando sérios danos à churrasqueira. Se isso acontecer, e se possível, é necessário interromper imediatamente o gás que sai do cilindro.
- O queimador deve ser inspecionado, removido e limpo regularmente, pelo menos uma vez por ano, além das seguintes condições:
- Ao retirar a churrasqueira do armazenamento.
- Se um ou mais dos queimadores não acenderem.
- Se a chama do queimador ficar muito amarela.
- Se a chama do gás acender atrás do painel de controle.
- Para limpar completamente um queimador, removê-lo da churrasqueira. Uma escova de arame leve pode ser usada para remover a ferrugem da superfície do queimador. Use um limpador de tubos ou um pedaço de arame para remover obstruções nos furos ou tubos do queimador, tomando cuidado para não aumentar esses furos.
- Pode ser necessário uma lanterna para garantir que o interior do tubo do queimador esteja limpo. Vire o queimador e bata-o suavemente contra uma superfície dura, como um pedaço de madeira, para remover quaisquer detritos do interior.
- Ao remontar o queimador, certifique-se de que os tubos estejam de frente para os bicos.

Difusor de calor

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

Bandeja de gordura

- Após cada utilização, retire e limpe a bandeja de gorduras, retirando todos os pedaços de alimentos e de gordura, utilizando se necessário uma espátula de madeira ou de plástico.
- Você corre o risco de provocar labaredas de gordura se não respeitar estas instruções. Isso poderia provocar danos graves à churrasqueira que não serão cobertos pela garantia. Se necessário, a bandeja de gordura pode ser limpa com água e sabão.

Compartimento da churrasqueira

Remova regularmente o excesso de gordura do compartimento da churrasqueira usando um pano úmido embebido em água e sabão. O excesso de gordura e pedaços de alimento podem ser removidos do interior do compartimento da churrasqueira com uma espátula de madeira ou plástico macio. Para facilitar a limpeza, você pode colocar uma folha de papel alumínio que será trocada a cada utilização. Cuidado para não obstruir os orifícios de escoamento das gorduras. Se você precisar limpá-lo completamente, use um pano e água morna com sabão ou uma escova de nylon. Não use abrasivos. Remova as grelhas e/ou placas e os queimadores antes de limpar completamente. Não mergulhe os botões de gás nem as barras na água. Verifique a ignição após reinstalar cuidadosamente os elementos no compartimento da churrasqueira.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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.

ES

Carrinho

- Limpe com um pano embebido em água quente com sabão e seque.
- Assim como com todos os produtos de aço inoxidável, e para garantir a longevidade de seu produto, principalmente a aparência do aço inoxidável, aconselhamos que você passe óleo de proteção regularmente nas partes de aço inoxidável da churrasqueira, desde o primeiro uso. De tempos em tempos, você também pode borrifar a superfície com um limpador de aço inoxidável, esfregá-la com um pano macio e depois poli-la. Isso deixará uma fina camada protetora nas suas superfícies de aço inoxidável.

PT

IT

EL

Fixações

Recomendamos verificar e apertar todos os parafusos, pinos etc. Verifique uma vez por ano o aperto dos parafusos.

PL

Use luvas protetoras para forno ou luvas ao manusear componentes particularmente quentes.

UA

RO

BR

EN

6. IDENTIFICAÇÃO DE DEFEITOS

PROBLEMA/SOLUÇÃO

Os queimadores não acendem com o sistema de acendimento

- O botijão de gás está vazio _____ → Substituir por um botijão cheio
- Registro com defeito _____ → Verificar ou substituir o registro
- Entupimento dos queimadores _____ → Limpar os queimadores
- Entupimento dos bocais ou do tubo de gás _____ → Limpar os bocais ou o tubo de gás
- O cabo do eletrodo está frouxo ou desconectado do eletrodo _____ → Reconecte o cabo
- O eletrodo ou o cabo está danificado _____ → Troque o eletrodo e o cabo
- O acendedor integrado está com defeito _____ → Troque-o
- Distância errada do eletrodo _____ → O eletrodo deve estar em conformidade com o queimador com uma distância de 3 a 4 mm entre a extremidade do eletrodo e a abertura do queimador. Realinhar o eletrodo como necessário.

O queimador não acende com um acendedor de fogão

- O botijão de gás está vazio _____ → Substituir por um botijão cheio
- Registro com defeito _____ → Verificar ou substituir o registro
- Entupimento dos queimadores _____ → Limpar os queimadores
- Entupimento dos bocais ou do tubo de gás _____ → Limpar os bocais ou o tubo de gás

Uma chama pequena ou retorno da chama (chama no tubo do queimador, assobio ou zumbido perceptível)

- O botijão de gás é muito pequeno _____ → Utilizar um botijão maior
- Entupimento dos queimadores _____ → Limpar os queimadores
- Entupimento dos bocais ou do tubo de gás _____ → Limpar os bocais ou o tubo de gás
- Vento _____ → Utilizar a churrasqueira em um ambiente menos exposto ao vento

Difícil girar o botão da torneira de gás

- O sistema de acendimento está emperrado _____ → Substituir a torneira de gás
- Torneira de gás emperrada _____ → Substituir a torneira de gás pelo seu revendedor

FR

ES

PT

IT

EL

PL

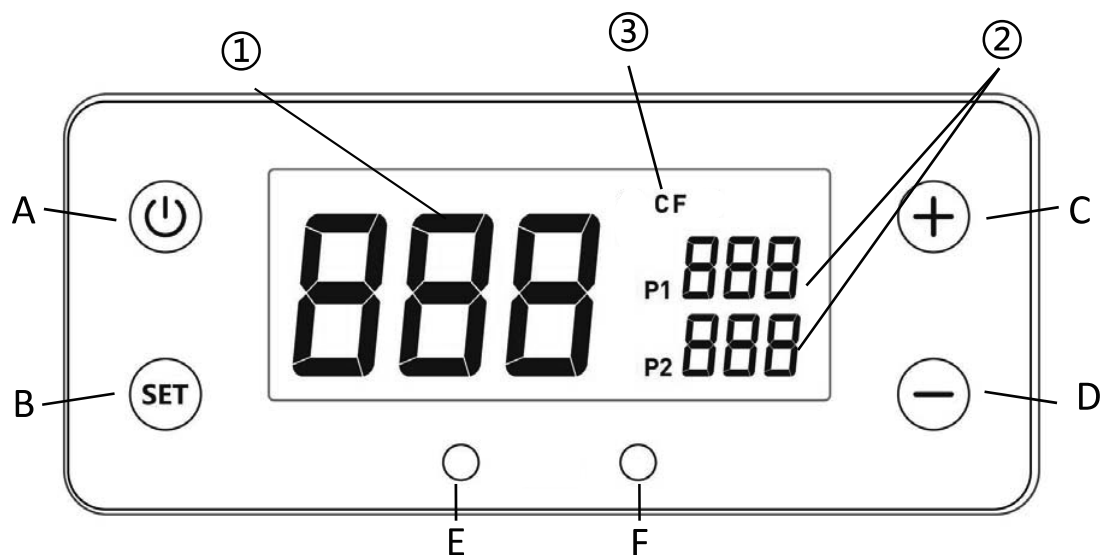
UA

RO

BR

EN

7. UTILIZAÇÃO TELA DE CONTROLE



A. Botão liga-desliga

Botão liga-desliga de pressão breve, para ligar e desligar o Display.

B. Botão de configuração

1. **Botão de Configuração** de pressão breve, para regular a temperatura definida para P1.
2. Ao clicar no **Botão de Configuração** de novo, pode-se regular a temperatura definida para P2.
3. Clique no **Botão de Configuração** pela terceira vez e ele sairá do modo de configuração.

C. Botão de aumento de temperatura

Pressione brevemente para aumentar a temperatura alvo do termômetro para carnes.

Pressione longamente para aumentar continuamente a temperatura alvo.

D. Botão de redução de temperatura

- Pressione brevemente para reduzir a temperatura alvo do termômetro para carnes.
- Pressione longamente para reduzir continuamente a temperatura alvo.

E & F. Plugue do termômetro para carnes

Dois termômetros independentes para carnes propiciam maior controle do seu grill, com resultados perfeitos sempre.

Ícones do display

1. Display da temperatura da fôrnia

Esta área exibe a temperatura da fôrnia em tempo real.

2. Display da temperatura do termômetro para carnes

Esta área exibe a temperatura do termômetro para carnes em tempo real, quando se insere o termômetro. Sem a inserção do termômetro, o display exibirá «nop».

3. Graus Celsius e Fahrenheit

Pressione SET por 2 segundos para alternar entre a exibição em °C e °F.

4. Ligar o Display

Pressione brevemente o botão liga-desliga para ligar o Display enquanto o Display estiver desligado.

5. Passar para a temperatura em graus Celsius ou Fahrenheit

Pressione o botão de configuração **SET** por 2 segundos para escolher o modo da temperatura, em Celsius ou Fahrenheit. Uma vez definido, o modo de temperatura se fixará num dos modos, até que você o configure de novo.

6. Configuração da temperatura do termômetro para carnes

Insira o termômetro para carnes no plugue e pressione brevemente o botão de configuração **SET** para definir a temperatura alvo.

- Após a primeira pressão, o ícone de temperatura para P1 vai piscar.
- Depois da segunda pressão, o ícone de temperatura para P2.
- Aumente ou reduza a temperatura alvo pressionando o botão «+» ou «-», e o pressione longamente para aumentar ou reduzir continuamente a temperatura alvo.
- A terceira pressão confirmará a configuração.
- Soará um bip quando a temperatura da carne alcançar a temperatura alvo.

FR

7. Protetor de tela

A tela apaga-se depois de 120 segundos sem operação. A tela volta a acender ao se pressionar qualquer botão.

ES

8. Desligar o Display

Pressione brevemente o botão liga-desliga para desligar o Display Digitemp enquanto o Display estiver ligado.

A tela apaga-se depois de 120 segundos sem operação. A tela volta a acender ao se pressionar qualquer botão.

PT

Warning: Danger of death and risk of accident to infants and children!

Keep batteries out of the reach of children. Do not leave the batteries around.

IT

There is a risk of ingestion by children or animals. Seek medical attention immediately if a battery is swallowed.

EL

Never dispose of batteries in fire or water.

For child safety, batteries are not accessible.

Battery replacement should be performed by an adult.

PL

Used batteries should be removed from the product.

Non-rechargeable batteries should not be recharged.

UA

Rechargeable batteries must be removed from the product before charging.

Rechargeable batteries should only be charged under adult supervision.

RO

Make sure that the polarity of the batteries is correct, it is indicated in the battery compartment.

Do not mix batteries of different types or new and used batteries.

BR

The power supply terminals must not be short-circuited.

In poor conditions, liquid can seep out from the battery; avoid contact with skin and eyes.

In case of accidental contact, clean with water. If the fluid comes into contact with the eyes, seek medical help.

EN

Liquid ejected from batteries can cause rashes and burns.

The battery must be removed from the light before disposal.

Avoid high temperatures and humidity during storage and transport.

8. GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Os queimadores não se acendem por meio do sistema de ignição.	O cilindro de gás LP está vazio.	Troque por um cilindro cheio.
Chama ou flashback baixos (chama no tubo do queimador - pode-se ouvir um ruído sibilante ou rouco)	- Obstrução nos queimadores - Obstrução nos jatos ou mangueiras de gás	- Limpe os queimadores - Limpe os jatos e a mangueira
Difícil girar o botão da válvula de gás	Válvula de gás emperrada	Troque a válvula de gás
Código de Erro "ERP"	Cabo do termômetro não foi conectado corretamente	Desconecte o cabo do termômetro e torne a conectá-lo.

9. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Informações técnicas:

N° do modelo: K116SBHNG1A3 Tensão: 230V/50Hz Saída: 12V/50-60HZ Fabricante/Central de reparação: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
---	---

ADEO REF.	2025R09P09-0017
MODELO DO PRODUTO	K116SBHNG1A3
DIMENSÕES	57*200*116 cm
POTÊNCIA NOMINAL	20W
TENSÃO ELÉTRICA/FREQUÊNCIA ELÉTRICA	230V/50Hz
CORRENTE DE FUNCIONAMENTO	1.2 A
PESO DO PRODUTO	86.7 kg

FR

10. CONSERVAÇÃO (DURANTE O INVERNO)

Armazenamento

- Certifique-se de que a churrasqueira esteja fria antes de cobri-la ou guardá-la.
- Após uma limpeza completa do exterior e do interior (incluindo grelhas, queimadores, pranchas, bandeja, reservatório) você pode armazenar sua churrasqueira em um local fresco, seco e não úmido.
- Antes de usar a churrasqueira após longos períodos de armazenamento, siga os procedimentos de instalação.

• Para prolongar o ciclo de vida e conservar a churrasqueira, é altamente recomendado cobri-la caso a deixe ao ar livre durante períodos prolongados, principalmente durante os meses de inverno. Coberturas de alta resistência e outros acessórios para churrasqueira estão disponíveis no seu revendedor local.

Mesmo se a churrasqueira estiver coberta por uma capa de proteção, ela deverá ser regularmente inspecionada pois pode haver umidade e condensação que podem danificá-la. Pode ser necessário secar a churrasqueira e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura mofem em certas partes da churrasqueira. Ela deve ser limpa com água quente e sabão.

Para a churrasqueira a gás

- Cubra os queimadores com folha de alumínio para evitar que insetos e outros detritos entrem nas aberturas do queimador.
- Se a churrasqueira for guardada dentro de casa, o cilindro de gás deve ser desconectado e deixado do lado de fora. O cilindro de gás sempre deve ser deixado ao ar livre em uma área seca e bem ventilada, longe de fontes de calor ou de ignição.
- Não permita que as crianças brinquem com o cilindro.
- Não exponha o cilindro de gás à luz direta do sol.

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

11. 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.

EN

12. 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

13. 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.

Para limpar completamente o queimador, retire-o da churrasqueira. Escovas de metal macio podem ser usadas para eliminar a corrosão na superfície do queimador. Use limpador de tubulação ou fio de aço para remover possíveis obstáculos do orifício do queimador e do tubo Venturi, e tome cuidado para não alargar o orifício do queimador, pode ser necessário usar uma lanterna para inspecionar o interior do tubo Venturi do queimador e garantir que não haja obstáculos no interior. Coloque o queimador na vertical e bata suavemente em uma superfície de bardo, como um pedaço de madeira, para remover e liberar qualquer resíduo de seu interior. Ao reinstalar o queimador, certifique-se de que o tubo venturi esteja instalado na saída do bocal da válvula.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

DADOS TÉCNICOS

ADEO Services		CE 2531D0-0084		
Nome do produto	Churrasqueira a gás de jardim		2531-24	
Número do modelo	2025R09P09-0017			
Categoria de gás	☒ I₃₊(28-30/37)	☒ I_{3B/P}(30)	☐ I_{3B/P}(37)	
Pressão de gás e suprimento	Butane(G30)	Propane(G31)	Butane, propane or their mixtures	
	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar
País de destino	I ₃₊ (28-30/37): BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI,TR I _{3B/P} (30): CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,BG,IS,LU,MT,GB,LV,BE I _{3B/P} (37): PL			
Tamanho do injetor do queimador principal	Ø 0.92mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	
Tamanho do injetor do queimador secundário	Ø 0.91mm	Ø 0.91mm	Ø 0.85mm	
Tamanho do injetor do queimador abrasador	Ø 0.98mm	Ø 0.98mm	Ø 0.92mm	
Общая номинальная тепловая мощность (Hs)	28.2kW(2052g/h)			
Energia Elétrica (V/CD)	230 V ~,50 HZ, 20 W (Lâmpada, Adaptador, Lâmpada LED:),1 x 1,5 V - queimador lateral, queimador traseiro, Classe II , IPX4			
Número de série				
Somente uso externo				
Leia as instruções antes de usar o aparelho.				
Aviso: As peças acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.				
Fabricado na China				



INTRODUCTION

Thank you for choosing this product. We do our very best to make sure the products we design and manufacture are of excellent quality and meet the high standards of our users.

IMPORTANT! TO MAKE SURE THIS PRODUCT OFFERS YOU COMPLETE SATISFACTION DURING SET-UP, USE AND CARE, WE RECOMMEND THAT YOU READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE PRODUCT. PLEASE TAKE NOTE OF THE BASIC SAFETY WARNINGS CONTAINED IN THIS MANUAL, AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.

1. IMPORTANT INFORMATION



**IMPORTANT, TO BE KEPT FOR FUTURE REFERENCE:
PLEASE READ CAREFULLY**

- **CAUTION!** Do not use in closed buildings!
- **CAUTION!** This barbecue will get very hot. Do not move it when it is in use.
- **CAUTION!** Do not leave the barbecue within reach of children and pets.
- Do not pour cold water onto the metal tank, to avoid damage due to heat shock.
- Please read these instructions carefully before setting up and using the barbecue.
- This product is designed for outdoor, domestic use.
- Remove the plastic packaging from all parts before igniting the barbecue.
- As soon as you open the packaging, we advise you to check that every part required to set up the product is included. Please refer to the instructions to help you. If the product is damaged or has defects, please do not use it and bring it back to the shop closest to you.
- Strictly for outdoor use only. Do not use this appliance indoors.
- Failure to observe the instructions in this manual may lead to injury or serious damage.
- Choose a perfectly safe spot for your barbecue before use.
- Open the hood of your barbecue before igniting it.
- Using this barbecue requires appropriate supervision and precautions.
- Never leave this barbecue unsupervised once it has been lit.
- Do not move the appliance when in use.
- Only use this barbecue on a flat, stable surface.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

• 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.

ES

• 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.

PT

• 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.

IT

• The hood handle may be very hot. Only hold the centre of the handle. We recommend that you use oven gloves.

• Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.

EL

• 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.

PL

• 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.

UA

• 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).

RO

• Do not use aerosols near the barbecue.

• This appliance must be kept away from flammable materials during use.

BR

• 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.

EN

• 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.

FR

• 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.

ES

• 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.

PT

3. GAS INSTALLATION

IT

• Must only be run on liquefied petroleum gas (LPG) in a cylinder. You must use a suitable pressure regulator for the propane, butane or gas mixture.

EL

• This barbecue has a built-in ignition system. It must not be ignited with petrol, kerosene, charcoal or liquid fuels.

PL

• Gas cylinders must not be placed directly under the barbecue.

UA

• Do not use the barbecue or store gas cylinders below ground level. Gas is heavier than air: if there is a leak, gas will settle in low areas and may explode if in contact with a flame or spark.

• Gas cylinders must not be stored or used horizontally. Any leak could be very serious and liquid may get into the gas pipe.

• Never store gas cylinders indoors.

• Turn off the valve of the gas cylinder after use.

• Do a leak test before using your barbecue. This is the only way of detecting a gas leak on seals or connections after assembly.

• Do the leak test every year and every time the gas cylinder and hose are replaced or removed.

RO

Leak test

Always carry out this test in a well ventilated area. Do this leak test every year and every time you change the gas cylinder or hose.

Step 1 - check that all knobs are in the off position.

BR

Step 2 - open the gas control valve on the cylinder or the pressure regulator.

Step 3 - check whether there are any leaks by coating all the gas system seals, including all connections between the gas cylinder, valves, pipe and pressure regulator, with a solution made up of water (50 %) and soap (50 %). Never use a naked flame to test for leaks.

EN

Step 4 - if bubbles form above a seal, this means there is a leak.

Switch off the gas supply. Retighten all the seals. Do the test again, and if bubbles form again, do not use the barbecue and contact your local retailer for assistance. Carefully wipe off the water/soap solution from all seals and connections after your leak test.

Precautions

• Do not obstruct the air vents in the body of the barbecue.

• If you need to replace the cylinder, check it is properly closed and that there is no ignition source nearby (cigarettes, naked flames, sparks, etc.) before you do anything else.

Connecting a gas pipe to the barbecue

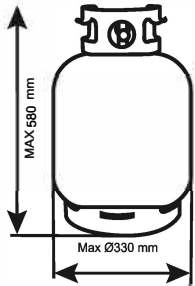
• Connect a gas pipe at the gas entry point on the right side of the barbecue. Do not overtighten. Do not use adhesive tape or liquid on the connector.

• Tighten them by hand.

Attaching the pressure regulator

• Check that all the barbecue control knobs are in the off position. Connect the pressure regulator to the gas cylinder as per the instructions provided by the retailer who sold you the pressure regulator and the cylinder.

Information about gas and the pressure regulator:



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

This barbecue can run on liquefied propane or butane in a cylinder. Propane gas cylinders will supply gas all year round, even in winter and cold weather. You may need a wrench (not included) to change the cylinders. Butane gas cylinders provide sufficient gas supply in summer, but the barbecue's performance is likely to be affected if the temperature of the gas drops below +10°C. Check that you have the right gas cylinder and pressure regulator for your barbecue.

- The pipe should hang freely without being curved, bent or twisted, so the gas flow is not obstructed. Always inspect the pipe before use to check for cracks, cuts or excessive wear.
- Apart from the connection point, no part of the pipe should be in contact with the hot parts of the barbecue. If the pipe is damaged, replace it with a suitable pipe designed specifically for use with liquefied petroleum gas (LPG) and which meets national standards in the country in which it is used.
- Use a suitable pipe that meets the requirements of standard ISO 3821, with a maximum length of 1.5 m.

For optimum performance, we advise you to use a 13 -kg butane gas cylinder or a 13 -kg propane cylinder. Use a suitable regulator that meets the requirements of standard EN 16129.

YOU MUST HAVE A SUITABLE PRESSURE REGULATOR AND GAS CYLINDER TO GUARANTEE THE SAFETY AND PERFORMANCE OF YOUR BARBECUE. USING AN UNSUITABLE OR FAULTY PRESSURE REGULATOR IS DANGEROUS AND WILL RENDER THE WARRANTY NULL AND VOID. Please contact your local gas retailer to determine the most suitable gas cylinders and pressure regulators.

Parts on which a security seal has been applied by the manufacturer or its agent must not be modified by the user.

4. DIRECTIONS FOR USE: GAS AND ELECTRIC BARBECUES

THE BARBECUE IS DESIGNED FOR GRILLING FOOD (MEAT, FISH, VEGETABLES, ETC.).

YOU MUST COMPLY WITH THE GENERALLY ACCEPTED RULES REGARDING ACCIDENT PREVENTION AND THE APPENDED SAFETY INSTRUCTIONS.

ONLY CARRY OUT THE ACTIVITIES DESCRIBED IN THESE OPERATING INSTRUCTIONS. ANY OTHER USE IS A NON-COMPLIANT USE AND IS NOT AUTHORISED. THE MANUFACTURER SHALL NOT ACCEPT ANY LIABILITY FOR THE RESULTING DAMAGE.

THE GAS BARBECUE MUST BE PLACED OUTDOORS, IN AN OPEN, WELL VENTILATED SPOT

FR

AWAY FROM FLAMMABLE MATERIALS.

ES

THIS BARBECUE USES ELECTRICAL CONNECTIONS.

PT

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!

IT

Warnings

- Before moving on, make sure you have fully understood the “important information” section of these instructions.
- This barbecue is designed in such a way that no more than 50 % of the cooking area can be used as a solid plate. If the plates are completely covered, an excessive amount of heat will accumulate and may damage the barbecue. The warranty does not cover this damage.

EL

Igniting the barbecue

- Open the hood of your barbecue before igniting it. Never ignite your barbecue with the hood closed.
- Make sure all the gas knobs are in the off position. Open the gas control valve on the cylinder or the pressure regulator.
- Push the knob of the burner you want to ignite and turn it in the anti-clockwise direction until you can feel some resistance. Wait 4 seconds, then continue turning the knob until you hear a click (the burner should ignite). Repeat this operation several times until the burner ignites.
- Ignite the other burners in any order, depending on your needs. Make sure each burner is on before igniting the next one.
- If the burner does not ignite after the procedure described above, turn all the knobs back to the off position. Close the gas valve on the gas cylinder. Wait five minutes. Do all the steps above again. If the barbecue still does not ignite, please refer to the instructions for lighting the barbecue manually, below.
- After they ignite, the burners must burn at full power for 3 to 5 minutes in order to pre-heat the barbecue. This process must be carried out before each time you start to cook. The lid must stay open during the pre-heating phase.
- After pre-heating, set all the burners to low heat for the best cooking results.

PL

UA

RO

BR

EN

Instructions for lighting the barbecue manually

- Open the hood of your barbecue before igniting it. Never ignite your barbecue with the hood closed.
- Make sure all the gas knobs are in the off position. Open the gas control valve on the cylinder or the pressure regulator.
- Insert a lit match through the ignition hole furthest to the right, below the control panel, and place it near the right-hand burner hole.
- Push and turn the knob located furthest to the right in the anti-clockwise direction, to full power.
- Once the right-hand burner has ignited, light the other burners, moving from right to left.
- Make sure each burner has ignited before lighting the next burner.
- If the burner furthest to the right does not ignite, contact your local retailer.
- After they ignite, the burners must burn at full power for 3 to 5 minutes in order to pre-heat the barbecue. This process must be carried out before each time you start to cook. The lid or hood must stay open during the pre-heating phase.
- After pre-heating, put all the burners on low heat for the best cooking results.

Cooking on the grate

- The stainless steel burners heat the heat diffuser (or the basket containing briquettes/lava stone) under the grate, which in turn heats the food placed on the grate. Natural juices released

by the food during the cooking process drip onto the hot heat diffuser (or briquettes/lava stone) and evaporate. The resulting smoke surrounds the food and moves upwards, giving the food its unique barbecue flavour. To make sure the food cooks evenly, lower the barbecue hood, making sure the burners are set to low heat.

Cooking on the plate

- The burners heat the plate directly, which cooks the food placed on top. The plates are useful for cooking the smallest pieces of food, such as seafood, which could fall through the bars of the cooking grate. They can also be used to cook food that requires a high temperature for a short amount of time, such as vegetables and small pieces of fish. They can also be used in exactly the same way as the hotplate in your kitchen, to grill steaks, eggs, etc. They can be used to heat up pans or keep food warm.

Infrared grilling

- Infrared radiation provides heat very quickly. This powerful heat is created using burners that have thousands of evenly spaced microscopic holes. This phenomenon creates infrared energy that can reach temperatures of up to 980°C (over 1,800°F). It is ideal for searing food.

Temperature probes

- This barbecue has two built-in temperature probes that let you measure the temperature of the food as it cooks.
- Insert the probe into the food to be cooked. Insert the connector in the female socket on the control panel. The temperature of the food is shown on the LCD screen.

Controlling flare-ups *very important*

- Flare-ups happen when juices and grease from the food you cook drips onto the burning heat diffusers. Although smoke gives food its unique barbecue taste, it is better to avoid flare-ups to prevent the food from charring. To control these flare-ups, it is absolutely essential to remove surplus fat from food before cooking. Use reasonable amounts of marinades and cooking sauces. Set the burners to low heat for cooking.
- When flare-ups happen, they can usually be stopped by putting baking powder or salt directly onto the heat diffusers. Always protect your hands when working near the cooking surface of a barbecue, taking care to protect yourself from the flames.
- In the event of a grease fire, please follow the instructions below.

Grease fires

- Empty the drip tray and clean it, removing all food debris, after each use.
- If the barbecue is used for long periods, switch it off and clean it every two hours. It must be cleaned more often if you cook lots of fatty food (such as sausages). Failure to observe these recommendations may lead to grease flare-ups that can cause injury and damage your barbecue.

In the event of a grease fire/warnings:

- If it is possible to do so safely, turn off all the gas knobs.
- Close the gas cylinder.
- Keep everyone away from the barbecue and wait for the flames to die out.
- Do not close the barbecue hood or lid.
- Never spray water onto your barbecue. If you use an extinguisher, it must be a powder extinguisher.
- Do not remove the drip tray.
- If the flames do not seem to decrease or seem to become more intense, call your local fire brigade for assistance.

FR

When you finish cooking

• Each time you finish cooking, set the barbecue burners to full power and let them burn for 5 minutes. This procedure will burn any food debris and make the parts easier to clean. Make sure the hood stays open during this operation.

ES

• Always clean your barbecue after each use to prevent the build-up of grease from cooking, which may catch fire.

PT

Switching off the barbecue

• When you have finished using the barbecue, turn the gas taps as far as you can in the clockwise direction, until they reach the off position, and turn off the gas supply at the cylinder.

• Wait for the barbecue to cool down before closing its hood or lid.

IT

5. CARE AND MAINTENANCE: GAS BARBECUE

• Clean your barbecue regularly between uses and after it has been in storage for a long time. Check that the barbecue and its components are cold enough before you clean them. Never leave your barbecue exposed to bad weather and always protect it against humidity.

EL

• Never spray water onto the barbecue when its surfaces are hot.

• Never handle hot parts without protecting your hands.

PL

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.

UA

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.

RO

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.

BR

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.

EN

• Remember that you must never use ice cubes, because they could lead to heat shock and cause the plate enamel to become cracked.

• If rust forms on a cooking surface in contact with food, the surface must be replaced.

Care of the burners

• Your burner has been set to deliver the best possible flame. When the burner is on, you should see a blue flame which may be yellow at the tip. If the flame seems more yellow than blue, there may be debris or insects in the burner holes or tubes. That may lead to a blockage or a reduction of the gas flow, causing a fire behind the control panel, which would seriously damage your barbecue. If that happens, or seems possible, you must turn off the gas supply at the cylinder immediately.

• The burner must be inspected, removed and cleaned regularly, at least once a year and in the following conditions:

• When you bring your barbecue out of storage.

• If one or more of the burners fails to ignite.

• If the burner flame is very yellow.

• If the gas comes on behind the control panel.

- To fully clean a burner, remove it from the barbecue. You may use a soft metal brush to remove rust from the surface of the burner. Use a pipe cleaner or piece of wire to remove blockages in the burner holes or tubes, being careful not to make the holes bigger.
- You may need to use a torch to check that the inside of the burner tube is free of any blockage. Turn the burner over and tap it gently against a hard surface such as a piece of wood to remove any debris lodged inside.
- When you put the burner back, check that the tubes are properly positioned opposite the injectors.

Heat diffuser

Remove all food debris from the heat diffuser using a wooden or soft plastic scraper or a brass brush. Do not use a steel scraper or brush. Clean with hot, soapy water and rinse thoroughly.

Drip tray

- After each use, take out the drip tray and clean it, removing all food debris and grease, using a wooden or plastic scraper if necessary.
- You run the risk of starting a grease fire if you do not follow these instructions. That could seriously damage your barbecue, and the warranty does not cover this damage. If necessary, the drip tray can be cleaned with soapy water.

Barbecue body

Regularly remove surplus grease from the body of the barbecue using a cloth soaked in soapy water and thoroughly wrung out. You can use a wooden or soft plastic scraper to remove surplus grease and food debris from the inside of the body. To make it easier to clean, you can add a sheet of aluminium foil (change after each use). Be careful not to obstruct the grease drip holes. If you need to clean the body completely, use a cloth and hot, soapy water or a nylon brush. Do not use abrasives. Remove the grates and/or plates before you clean thoroughly. Do not immerse the gas knobs and rails in water. Check the barbecue can be switched on properly after you reinstall the parts in the body of the barbecue.

Barbecue hood

Clean the barbecue hood with a cloth or a pad made from non-abrasive material and hot, soapy water. Do not use abrasive sponges or scouring powder, because they could cause irreversible damage to your barbecue's top coat. Dry the barbecue carefully after cleaning to prevent rust from forming.

Cart

- Wipe down with a cloth soaked in hot, soapy water, then dry.
- As with any stainless steel product, and to guarantee a longer service life, especially with regard to the appearance of the stainless steel, we recommend that you maintain your barbecue's stainless steel parts by applying a protective oil, from the first time you use the barbecue. From time to time, you can also spray the surface with a stainless steel cleaning product, then rub down with a soft cloth and polish. This will create a thin protective coat for your stainless steel surfaces.

Fasteners

We recommend that you inspect and tighten all screws and bolts, etc. Once a year, check they are properly tightened.

Wear protective oven mittens or gloves when handling particularly hot components.

6. TROUBLESHOOTING

PROBLEM/SOLUTION

The burners do not ignite with the ignition system

- The gas cylinder is empty _____ → Replace with a full cylinder
- Faulty regulator _____ → Check or replace the regulator
- Burners clogged _____ → Clean the burners
- Gas hose or nozzles clogged _____ → Clean the gas hose or nozzles
- The electrode cable is loose or disconnected from the electrode _____ → Reconnect the cable
- The electrode or cable is damaged _____ → Replace the electrode and the cable
- The integrated igniter is faulty _____ → Replace it
- Incorrect electrode gap _____ → The electrode must comply with the burner, with a distance of 3 to 4 mm between the end of the electrode and the port on the burner. Realign the electrode as required.

The burner does not ignite with a gas igniter

- The gas cylinder is empty _____ → Replace with a full cylinder
- Faulty regulator _____ → Check or replace the regulator
- Burners clogged _____ → Clean the burners
- Gas hose or nozzles clogged _____ → Clean the gas hose or nozzles

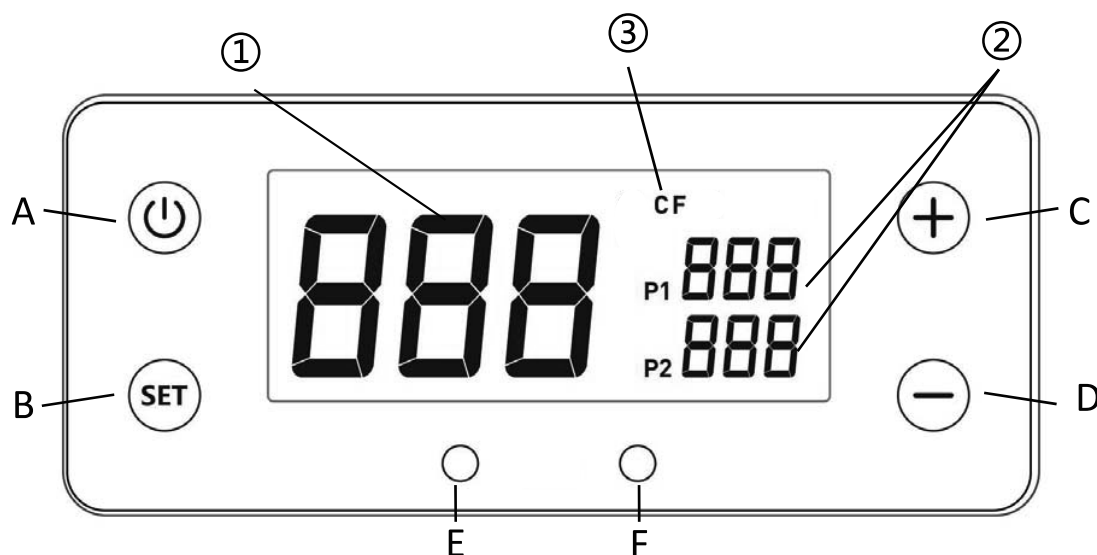
Small flame or flashback (flame in the burner tube, whistling or perceptible whirring)

- The gas cylinder is too small _____ → Use a bigger cylinder
- Burners clogged _____ → Clean the burners
- Gas hose or nozzles clogged _____ → Clean the gas hose or nozzles
- Wind _____ → Use the barbecue in an area that is less exposed to wind

The gas valve knob is difficult to turn

- Integrated ignition system jammed _____ → Replace the gas valve
- Gas valve jammed _____ → Have your retailer replace the gas valve

7. USE OF THE CONTROL SCREEN



A.Power Button

Short Press power button to turn on and turn off the Display.

B.Setup Button

- 1.Short press **Setup Button** to adjust the P1 setting temperature.
2. After clicking **Setup Button** again, the P2 setting temperature can be adjusted.
3. Click the **Setup Button** for the third time, it will exit the setting mode.

FR

C.Temperature Increase Button

Short press to increase the target temperature of meat probe.

Long press to increase the target temperature continuously.

ES

D.Temperature Decrease Botton

- Short press to decrease the target temperature of meat probe.

- Long press to decrease the target temperature continuously.

PT

E & F .Meat Probes Plug

Two separate meat temperature probes to gain superior control of your grill for perfect results every time.

IT

Display Icons

EL

1.Firebox Temperature Display

This area displays real-time firebox temperature .

2.Meat Probe Temperature Display

This area displays real-time meat probe temperature .While the probe is inserted. Without probe inserted, the display will be shown as “nop”.

PL

UA

3.Celcius and Fahrenheit Dgree

Press SET for 2 seconds to shift°C or°F display.

RO

BR

EN

4. Turn on the Display

Short press power button to turn on Display while Display is off.

5. Shift Temperature in Celsius or Fahrenheit

Press setup button **SET** for 2 seconds to choose the temperature mode in Celsius or Fahrenheit. Once it is setup, the temperature mode will be fixed in one mode until you setup again.

6. Setup Meat Probe Temperature

Insert the meat probe into the plug, and short press setup button **SET** to set the target temperature.

- After the first press, the temperature icon for P1 will be flashing.
- After the second press, the temperature icon for P2 .
- Increase or decrease the target temperature by pressing "+" or "-" button, while long press to increase or decrease the target temperature continuously.
- The third press will confirm all the setup.
- There will be a beep when the meat temperature is reached to the target temperature.

7. Screen Saver

The screen will sleep after 120 seconds without any operation. The screen will be waken up by press any button.

8. Turn off the Display

Short Press power button to turn off Digitemp Display while Display is on.

The screen will sleep after 120 seconds without any operation. The screen will be waken up by press any button.

Warning: Danger of death and risk of accident to infants and children!

Keep batteries out of the reach of children. Do not leave the batteries around.

There is a risk of ingestion by children or animals. Seek medical attention immediately if a battery is swallowed.

Never dispose of batteries in fire or water.

For child safety, batteries are not accessible.

Battery replacement should be performed by an adult.

Used batteries should be removed from the product.

Non-rechargeable batteries should not be recharged.

Rechargeable batteries must be removed from the product before charging.

Rechargeable batteries should only be charged under adult supervision.

Make sure that the polarity of the batteries is correct, it is indicated in the battery compartment.

Do not mix batteries of different types or new and used batteries.

The power supply terminals must not be short-circuited.

In poor conditions, liquid can seep out from the battery; avoid contact with skin and eyes.

In case of accidental contact, clean with water. If the fluid comes into contact with the eyes, seek medical help.

Liquid ejected from batteries can cause rashes and burns.

The battery must be removed from the light before disposal.

Avoid high temperatures and humidity during storage and transport.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

8. TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Cause	Solution
Burners will not light using the ignition system	LP gas cylinder empty.	Replace with full cylinder
Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	- Obstructions in burners - Obstructions in gas jets or hose.	- Clean burners - Clean jets and hose
Gas valve knob difficult to turn.	Gas valve jammed	Replace gas valve
Error Code "ERP"	Prob wire is not properly connected	Dis-connect the probe wire and connect again.

9. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical information:

Model no.: K116SBHNG1A3 Voltage: 230V/50Hz Output: 12V/50-60HZ Manufacturer/Repairer: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
--	---

ADEO REF.	2025R09P09-0017
PRODUCT MODEL	K116SBHNG1A3
DIMENSIONS	57*200*116 cm
NOMINAL POWER	20W
ELECTRIC VOLTAGE/ELECTRICAL FREQUENCY	230V/50Hz
WORKING CURRENT	1.2 A
PRODUCT WEIGHT	86.7 kg

10. 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.

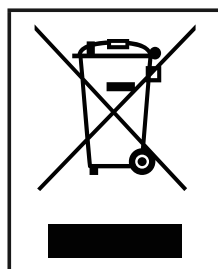
Even if your barbecue is under a protective cover, you still need to inspect it regularly, because humidity and condensation may build up and damage it. It may be necessary to dry the barbecue and the inside of its protective cover. It is possible that grease residue may start to rot on some parts of 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.

11. 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.

12. 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

FR +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.

ES 13. WARRANTY

Warranty conditions

PT 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.

IT 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.

EL Under no circumstances under this voluntary warranty shall any compensation of any kind exceed the purchase price of the product sold.

PL 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

UA 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:

RO - 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.

BR - 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.

EN If you have any questions regarding the installation or use of your device, please contact the service department of your shop.

To thoroughly clean the burner, please remove it from the barbecue grill. Soft metal brushes can be used to eliminate corrosion on the surface of the burner. Use pipeline cleaner or steel wire to remove possible obstacles from the burner hole and venturi tube, and be careful not to enlarge the burner hole, you may need to use a flashlight to inspect the interior of the burner venturi tube and ensure that there are no obstacles inside. Place the burner vertically and gently tap a hard surface, such as a piece of wood, to remove and release any residue from its interior. When reinstalling the burner, ensure that the venturi tube is installed in outlet of the valve nozzle.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

TECHNICAL DATA

ADEO Services		CE2531D0-0084 2531-24 		
Product name	Outdoor gas Grill			
Model Number	2025R09P09-0017			
Gas Category	 I₃₊(28-30/37)	 I_{3B/P}(30)	 I_{3B/P}(37)	
Gas and Supply Pressure	Butane(G30)	Propane(G31)	Butane, propane or their mixtures	
	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar
Country of Destination	I ₃₊ (28-30/37): BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI,TR I _{3B/P} (30): CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,BG,IS,LU,MT,GB,LV,BE I _{3B/P} (37): PL			
Main Burner Injector Size	Ø 0.92mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	
Back Burner Injector Size	Ø 0.91mm	Ø 0.91mm	Ø 0.85mm	
Sear Burner Injector Size	Ø 0.98mm	Ø 0.98mm	Ø 0.92mm	
Total Nominal Heat Inputs (Hs)	28.2kW(2052g/h)			
Electric energy(V/DC)	230 V ~,50 HZ, 20W (Lampe, Adapter,LED-Lampe;), 1 x 1.5 V - side burner ,back burner,Class II ,IPX4			
Serial Number				
Use Outdoors Only .				
Read the instructions before using the appliance.				
Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away.				
Made in China				

14. EC DECLARATION OF CONFORMITY

FR

ES

PT

IT

EL

PL

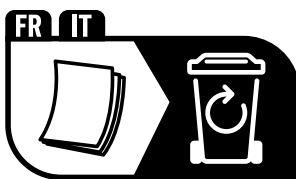
UA

RO

BR

EN

- FR** Ce produit est recyclable. S'il ne peut plus être utilisé, veuillez l'apporter dans un centre de recyclage de déchets.
- ES** Este producto es reciclable. Si ya no se puede usar, llévelo a un centro de reciclaje de residuos.
- PT** Este produto é reciclável. Se deixar de o utilizar, entregue-o num centro de reciclagem de resíduos.
- IT** Questo prodotto può essere riciclato. Se deve essere smaltito, portalo presso un centro di riciclaggio.
- EL** Αυτό το προϊόν είναι ανακυκλώσιμο. Εάν δεν μπορεί πλέον να χρησιμοποιηθεί, μεταφέρετε την σε κάποιο κέντρο ανακύκλωσης απορριμμάτων.
- PL** Ten produkt poddawany jest recyklingowi, kiedy przestaje być użyteczny należy dostarczyć go do punktu zbiórki odpadów.
- UA** Цей продукт може перероблятися. Якщо воно більше не є придатне для використання, здайте його в утилізаційний центр.
- RO** Acest produs este reciclabil. Dacă nu mai poate fi folosit, vă rugăm să îl aduceți într-un centru de reciclare a deșeurilor.
- BR** Este produto é reciclável. Se não puder mais ser usado, descarte em um centro de reciclagem de resíduos.
- EN** This product is recyclable. If it cannot be used anymore, please take it to waste recycling centre.



Production date:
08/2024

** Garantie 10 ans / 10 años de garantía / Garantia de 10 anos / Garanzia 10 anni / Εγγύηση 10 ετών / Gwarancja 10-letnia / Гарантія 10 років /
Garanție 10 ani / Garantia 10 anos / 10-year warranty

ADEO: business name (Adeo Services)
Address (135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790- RONCHIN- France)
www.product-regulatory.adeoservices.com

UA: Виробник: ТОВ "Адео Сервісес С.А.", вул. Саді Карно, CS 00001, 59790 Роншен, Франція. Імпортер: ТОВ "Леруа Мерлен Україна", 04201 Україна, м.Київ, вул. Полярна 17А, +380 44 498 46 00. Імпортер приймає претензії від споживачів щодо товару, а також проводить його ремонт, технічне і гарантійне обслуговування.

BR: Importado e distribuído por LEROY MERLIN COMPANHIA BRASILEIRA DE BRICOLAGEM CNPJ: 01.438.784/0001-05. Rua Pascoal Pais, nº. 525, 6º andar cj 61 a 64, Vila Cordeiro, São Paulo -SP. CEP: 04581-060 CALM (Central de Atendimento Leroy Merlin) Capitais 4020-5376 Demais Regiões 0800-0205376 IMAGENS ILUSTRATIVAS

SA: Imported by Adeo South Africa (PTY) LTD T/A Leroy Merlin
Hosted in Leroy Merlin Fourways Store
35 Roos Street
Witkoppen Ext 97, Sandton, 2191
Johannesburg, Gauteng, South Africa
Tel: +27 10 493 8000 Email: contact@leroymerlin.co.za

Made in China
Країна походження Китай / Fabricado na China