



INTRODUZIONE

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

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

1. INFORMAZIONI IMPORTANTI



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

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

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

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

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

2. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA ELETTRICA

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

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

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

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

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

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

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

Alimentazione del barbecue

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

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

3. INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA DI GAS

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

Test di tenuta

Svolgere il test sempre in zona ben ventilata. Effettuare il test di tenuta tutti gli anni e dopo ogni sostituzione della bombola di gas e del flessibile.

Step 1 - verificare che tutte le manopole siano in posizione di arresto.

Step 2 - aprire la valvola di regolazione del gas sulla bombola o sul regolatore.

Step 3 - verificare l'eventuale presenza di perdite cospargendo tutti i giunti dell'impianto, compresi i raccordi tra valvola e bombola, delle tubature e del regolatore, con una soluzione di acqua (50 %) e sapone (50 %). Evitare di utilizzare fiamme libere per verificare la presenza di eventuali perdite.

Step 4 - la formazione di bolle in corrispondenza di determinati giunti indicherà la presenza di una perdita.

Chiudere l'alimentazione del gas. Stringere tutti i giunti. Ripetere il test e nel caso in cui dovessero formarsi nuove bolle, evitare di utilizzare il barbecue e contattare il proprio rivenditore locale per richiedere assistenza. Una volta terminato il test, asciugare bene la soluzione di acqua e sapone su tutti i giunti e raccordi.

Precauzioni

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

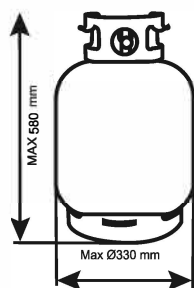
Raccordare il tubo del gas al barbecue

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

Fissaggio del regolatore

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

Informazioni sul gas e sul regolatore:



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,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)

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

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

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

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

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

FR

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

ES

4. CONSIGLI SULL'USO DEL BARBECUE A GAS ED ELETTRICO

PT

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

IT

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

EL

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

PL

IL BARBECUE A GAS DEVE ESSERE POSIZIONATO ALL'ESTERNO, IN LUOGO APERTO E BEN VENTILATO, LONTANO DA MATERIALI INFIAMMABILI.

UA

QUESTO BARBECUE È DOTATO DI UN COLLEGAMENTO ELETTRICO.

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

RO

Avvertenze

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

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

BR

Accensione del barbecue

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

EN

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

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

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

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

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

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

Istruzioni per l'accensione manuale

- Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo. Evitare di accendere il barbecue con il coperchio chiuso.
- Assicurarsi che le manopole del gas siano in posizione di arresto. Aprire la valvola di regolazione del gas sulla bombola o sul regolatore.
- Inserire un fiammifero acceso attraverso l'apposito foro posizionato all'estrema destra sotto al pannello comandi, avvicinandolo a quello del bruciatore di destra.
- Spingere la manopola posizionata all'estrema destra ruotandola in senso antiorario fino a fine corsa.
- Una volta acceso il bruciatore di destra, accendere gli altri bruciatori procedendo da destra verso sinistra.
- Verificare che ogni bruciatore sia acceso prima di accendere il bruciatore successivo.
- Nel caso in cui il bruciatore posizionato all'estrema destra non dovesse accendersi, contattare il rivenditore di zona.
- Una volta accesi i bruciatori dovranno bruciare alla massima potenza per 3/5 minuti, in modo da preriscaldare il barbecue. Tale processo dovrà essere effettuato prima di ogni sessione di cottura. Durante la fase di preriscaldamento il coperchio o la cupola dovranno rimanere aperti.
- Una volta terminato il preriscaldamento, per garantire i migliori risultati di cottura, mettere tutti i bruciatori in posizione di fuoco minimo.

Cottura su griglia

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

Cottura su piastra

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

Cottura a infrarossi

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

Sonde di temperatura

- Il barbecue dispone di due sonde di temperatura integrate che permettono di misurare la temperatura degli alimenti durante la cottura.
- Inserire la sonda nella pietanza da cuocere. Inserire il connettore jack nella presa femmina situata in corrispondenza del pannello comandi. La temperatura della pietanza verrà visualizzata sul display LCD.

FR

Controllo delle fiammate *molto importante*

- Le fiammate si sviluppano quando, durante la cottura, i succhi e i grassi degli alimenti colano sui diffusori di calore roventi. Certamente il fumo contribuisce ad insaporire il barbecue, ma è sempre meglio evitare tali fiammate per non carbonizzare le pietanze. Per poter controllare le fiammate è assolutamente necessario rimuovere l'eccesso di grasso dagli alimenti prima di cuocerli. Utilizzare marinature e salse ante cottura in quantità ragionevole. Inoltre, durante la cottura, sarà necessario impostare i bruciatori al minimo.
- Nel caso in cui dovessero svilupparsi delle fiammate, sarà possibile estinguerle semplicemente spargendo del lievito chimico o del sale direttamente sui diffusori di calore. Proteggere sempre le mani quando si interviene nelle vicinanze della superficie di cottura del barbecue, in modo da proteggersi contro le fiamme.
- In caso di fiammate dovute ai grassi di cottura, sarà necessario agire in base alle seguenti istruzioni.

ES

PT

IT

Fiammate dovute ai grassi di cottura

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

EL

PL

In caso di fiammate dovute al grasso/avvertenze:

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

UA

RO

BR

Fine della fase di cottura

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

EN

Spegnimento del barbecue

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

5. CURA E MANUTENZIONE DEL BARBECUE A GAS

- Pulire regolarmente il barbecue tra un uso e l'altro e soprattutto dopo lunghi periodi di inutilizzo. Verificare che il barbecue e tutti i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima di ripulirli. Evitare di lasciare il barbecue esposto alle intemperie e assicurarsi che sia protetto dall'umidità.
- Evitare di versare acqua sul barbecue quando le superfici sono ancora calde.
- Evitare di manipolare componenti ancora caldi senza proteggere le proprie mani.

• Per prolungare la durata di vita del barbecue e preservarlo in buono stato, si raccomanda fortemente di coprirlo nel caso in cui sia necessario lasciarlo all'aperto per un lungo periodo, soprattutto durante i mesi invernali. Custodie molto resistenti e altri accessori per barbecue sono reperibili presso il rivenditore di zona.

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

Le parti arrugginite non a contatto con gli alimenti dovranno essere trattate con prodotto antiruggine e riverniciate con speciale vernice per barbecue o resistente al calore.

Superficie di cottura

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

Manutenzione dei bruciatori

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

Diffusore di calore

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

Vaschetta raccogli grasso

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

Struttura del barbecue

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

Coperchio del barbecue

Pulire il coperchio del barbecue con un panno o una spugna non abrasiva e acqua calda saponata. Evitare di utilizzare polveri detergenti o spugne abrasive, poiché tali prodotti potrebbero danneggiare irrimediabilmente la finitura del barbecue. Asciugare accuratamente dopo la pulizia, in modo da prevenire la formazione di ruggine.

Carrello

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

Fissaggi

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

Indossare guanti o guanti protettivi quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**PROBLEMA/SOLUZIONE****I bruciatori non si accendono con il sistema di accensione.**

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

e l'apertura sul bruciatore. Riallineare correttamente l'elettrodo.

Il bruciatore non si accende con l'accendigas.

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

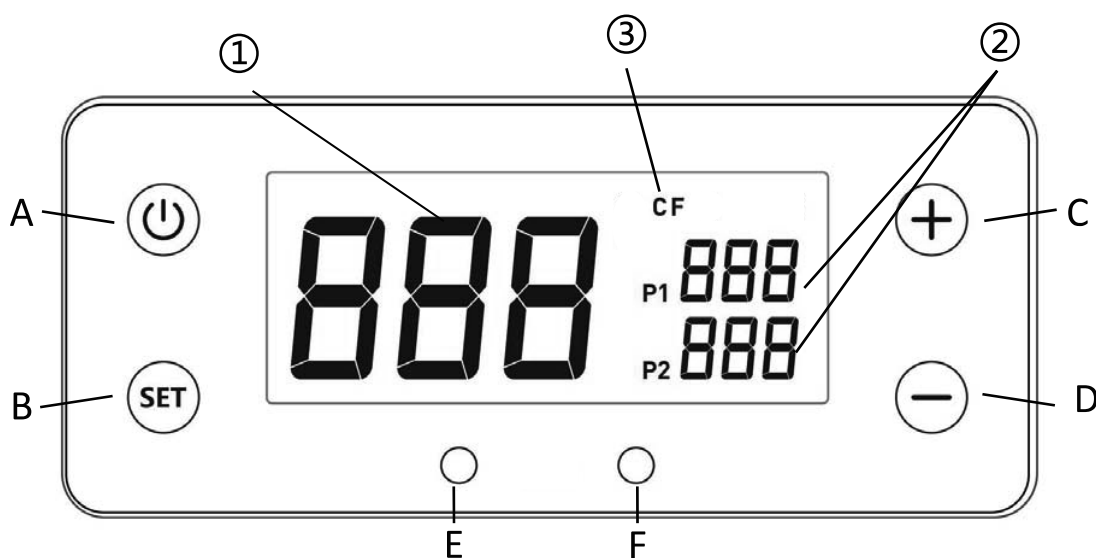
Fiamme deboli o ritorno di fiamma (fuoco nel tubo del bruciatore, rumore ruggente o sibilante).

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

La manopola del bruciatore è difficile da ruotare.

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

7. USO DEL DISPLAY DI CONTROLLO



A. Pulsante di accensione

Premere brevemente il pulsante di accensione per accendere o spegnere il display.

B. Pulsante di regolazione

1. Premere brevemente il **pulsante di regolazione** per impostare la temperatura di P1.
2. Premere nuovamente il **pulsante di regolazione** per impostare la temperatura di P2.
3. Premere il **pulsante di regolazione** per uscire dalla modalità di regolazione.

FR

C. Pulsante di aumento della temperatura

Premarlo brevemente per aumentare la temperatura desiderata della sonda per carne.

Tenerlo premuto per aumentare rapidamente la temperatura.

ES

D. Pulsante di diminuzione della temperatura.

PT

- Premarlo brevemente per diminuire la temperatura desiderata della sonda per carne.
- Tenerlo premuto per diminuire rapidamente la temperatura.

IT

E e F. Sonde per carne

Le due sonde per carne separate permettono di controllare la cottura con precisione.

EL

Descrizione del display

PL

1. Temperatura del focolare

In quest'area è visualizzata la temperatura del focolare in tempo reale.

UA

2. Temperatura della sonda per carne

In quest'area è visualizzata la temperatura della sonda per carne in tempo reale (se la sonda è collegata). Se la sonda non è collegata, apparirà "nop".

RO

BR

3. Unità di misura

Tenere premuto il pulsante SET per 2 secondi per selezionare l'unità di misura (°C o °F).

EN

4. Accensione del display

Premere brevemente il pulsante di accensione per accendere il display quando è spento.

5. Selezione dell'unità di misura (Celsius/Fahrenheit)

Tenere premuto il pulsante **SET** per 2 secondi per selezionare l'unità di misura della temperatura tra gradi Celsius e Fahrenheit. L'unità di misura selezionata rimarrà memorizzata finché non verrà modificata.

6. Impostazione della temperatura della sonda per carne

Collegare la sonda per carne alla presa, quindi premere brevemente il pulsante **SET** per impostare la temperatura da raggiungere.

- Alla prima pressione, l'icona della temperatura di P1 lampeggerà.
- Alla seconda pressione, l'icona della temperatura di P2 lampeggerà.
- Per aumentare o diminuire la temperatura da raggiungere, premere il pulsante "+" o "-". Tenerlo premuto per modificare rapidamente la temperatura.
- Alla terza pressione la temperatura selezionata sarà confermata.
- Quando la sonda per carne rileva che la temperatura impostata è stata raggiunta, verrà emesso un segnale acustico.

7. Spegnimento automatico del display

Il display si spegnerà dopo 120 secondi di inattività. Premere qualsiasi pulsante per riattivare il display.

8. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Premere brevemente il pulsante di accensione per spegnere il display quando è acceso.

Il display si spegnerà dopo 120 secondi di inattività. Premere qualsiasi pulsante per riattivare il display.

Avvertenza: Pericolo di vita per neonati e bambini!

Tenere le batterie lontano dalla portata dei bambini; Non lasciare le batterie in giro.

Esiste il rischio di ingestione da parte di bambini o animali. In caso di ingestione di una batteria, consultare immediatamente un medico.

Non gettare mai le batterie nel fuoco o nell'acqua.

Per la sicurezza dei bambini, le batterie non sono accessibili.

Le batterie devono essere sostituite da un adulto.

Le batterie usate devono essere rimosse dal prodotto.

Le batterie non ricaricabili non devono essere ricaricate.

Le batterie ricaricabili devono essere rimosse dal prodotto prima della ricarica.

Le batterie ricaricabili devono essere caricate solo sotto la supervisione di un adulto.

Assicurarsi che la polarità delle batterie sia corretta, come indicato nel vano batterie.

Non mischiare mai batterie di tipo diverso o nuove e usate.

Non cortocircuitare i terminali di alimentazione.

In caso di condizioni non idonee, dalla batteria può fuoriuscire del liquido. Evitare il contatto con la pelle e gli occhi.

In caso di contatto accidentale, pulire con acqua. Se il liquido entra negli occhi, consultare un medico.

Il liquido espulso dalle batterie può causare eruzioni cutanee e ustioni.

La batteria deve essere rimossa dall'apparecchio prima dello smaltimento.

Evitare temperature e umidità elevate durante lo stoccaggio e il trasporto.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Problema	Possibile causa	Soluzione
I bruciatori non si accendono con il sistema di accensione.	La bombola di GPL è vuota.	Sostituirla con una bombola piena.
Fiamme deboli o ritorno di fiamma (fuoco nel tubo del bruciatore - si sente un rumore ruggente o sibilante).	● I bruciatori sono ostruiti. ● I becchi a gas o il tubo del gas sono ostruiti.	● Pulire i bruciatori. ● Pulire i becchi a gas e il tubo del gas.
La manopola del gas è difficile da ruotare.	La valvola del gas è bloccata.	Sostituire la valvola del gas.
Codice di errore "ERP".	Il cavo della sonda non è collegato correttamente.	● Scollegare il cavo della sonda e ricollegarlo.

9. SPECIFICHE TECNICHE

Informazioni tecniche:

N° del modello: K116SBHNG1A3 Tensione: 230V/50Hz Uscita: 12V/50-60HZ Produttore/Riparatore: Adeo Services SAS Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE	
--	---

RIF. ADEO	2025R09P09-0017
MODELLO DEL PRODOTTO	K116SBHNG1A3
DIMENSIONI	57*200*116 cm
POTENZA NOMINALE	20W
TENSIONE ELETTRICA/FREQUENZA ELETTRICA	230V/50Hz
CORRENTE DI FUNZIONAMENTO	1.2 A
PESO DEL PRODOTTO	86.7 kg

10. INUTILIZZO

Conservazione del prodotto

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

• Per prolungare la durata di vita del barbecue e preservarlo in buono stato, si raccomanda fortemente di coprirlo nel caso in cui sia necessario lasciarlo all'aperto per un lungo periodo, soprattutto durante i mesi invernali. Custodie molto resistenti e altri accessori per barbecue sono reperibili presso il rivenditore di zona.

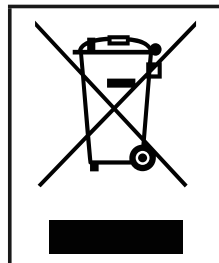
Anche se il barbecue dovesse essere coperto con una custodia protettiva, sarà necessario ispezionarlo regolarmente, poiché l'eventuale formazione di umidità e condensa potrebbe deteriorarlo. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue e l'interno della custodia protettiva. Potrebbe anche succedere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

Barbecue a gas

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

11. RISPETTIAMO L'AMBIENTE

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



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

12. CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Gli articoli possono essere trasportati in contenitori standard con qualsiasi tipo di trasporto, purché siano protetti da danni meccanici e dal contatto diretto delle precipitazioni atmosferiche. I prodotti possono essere trasportati a temperature comprese tra -50°C e +40°C e con un'umidità relativa fino

FR

al 98% (a +25°C). Durante il carico, il trasporto e lo scarico, è necessario osservare tutte le precauzioni contro i danni meccanici al prodotto, nonché i requisiti della segnaletica di manutenzione.

ES

I prodotti devono essere conservati nella confezione del fabbricante, in locali riscaldati, a una temperatura compresa tra +5°C e +40°C e a un'umidità relativa non superiore all'80% (a una temperatura di +25°C). Le condizioni devono evitare il contatto con prodotti petroliferi e ambienti aggressivi, a una distanza di almeno un metro da dispositivi di riscaldamento e fonti di calore.

PT

13. GARANZIA

Condizioni di garanzia

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

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

EL

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

PL

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

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

UA

Esclusioni di garanzia

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

RO

I seguenti casi sono specificamente esclusi:

- Usura normale (ruggine, deformazione, scolorimento...) Parti esposte direttamente alle fiamme o al calore intenso. È normale dover sostituire delle parti nel corso del tempo.

BR

- Danni risultanti da manutenzione impropria, stoccaggio errato, montaggio errato o introduzione di modifiche.

- Qualsiasi danno derivante da un uso scorretto del prodotto (uso commerciale, uso come Inceneritore...).

EN

- Conseguenze dell'esposizione a fonti di cloro, ad esempio piscina, spa o vasca idromassaggio.

- Danni dovuti a condizioni naturali estreme, per esempio grandine, uragani terremoti, tsunami, sovratensioni, tornado o forti temporali.

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

Per pulire a fondo il bruciatore, rimuoverlo dalla griglia del barbecue. È possibile utilizzare spazzole metalliche morbide per eliminare la corrosione sulla superficie del bruciatore.

Utilizzare un detergente per tubazioni o filo di acciaio per rimuovere eventuali ostacoli dal foro del bruciatore e dal tubo Venturi e fare attenzione a non allargare il foro del bruciatore.

Potrebbe essere necessario utilizzare una torcia per ispezionare l'interno del tubo Venturi del bruciatore e assicurarsi che non vi siano ostacoli all'interno. Posizionare il bruciatore in verticale e picchiettare delicatamente su una superficie rigida, ad esempio un pezzo di legno, per rimuovere e rilasciare eventuali residui dal suo interno. Quando si reinstalla il bruciatore, assicurarsi che il tubo Venturi sia installato all'uscita dell'ugello della valvola.

SPECIFICHE TECNICHE

ADEO Services		CE 2531D0-0084		
Nome del prodotto	Griglia a gas da esterni		2531 24	
Modello	2025R09P09-0017			
Categoria di gas	 I_{3+(28-30/37)}	 I_{3B/P(30)}	 I_{3B/P(37)}	
Gas e pressione di alimentazione	Butane(G30)	Propane(G31)	Butane, propane or their mixtures	
	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar
Paese di destinazione	I _{3+(28-30/37)} : BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI,TR I _{3B/P(30)} : 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			
Dimensioni iniettore bruciatore principale	Ø 0.92mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86mm	
Dimensione iniettore del bruciatore secondario	Ø 0.91mm	Ø 0.91mm	Ø 0.85mm	
Dimensioni iniettore bruciatore	Ø 0.98mm	Ø 0.98mm	Ø 0.92mm	
Potenza termica nominale totale (Hs)	28.2kW(2052g/h)			
Energia elettrica (V/DC)	230 V ~, 50 HZ, 20W (Lampada, Adattatore, Lampada LED;),1 x 1,5 V - bruciatore laterale, bruciatore posteriore, Classe II , IPX4			
Numero di serie				
Per il solo uso all'aperto				
Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchio.				
Avvertenza! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere i bambini piccoli a distanza.				
Fabbricato in Cina				

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

14. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ES

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

PT

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

IT

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

EL



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ, ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ

PL

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

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

UA

RO

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

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

BR

EN

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ES

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

PT

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

IT

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

EL

PL

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

UA

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

RO

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

BR

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

EN

Ηλεκτρική τροφοδοσία της ψησταριάς

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

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

3. ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΕΡΙΟΥ

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

Έλεγχος διαρροής

Αυτός ο έλεγχος πρέπει να εκτελείται πάντα σε καλά αεριζόμενο χώρο. Πραγματοποιείτε αυτόν τον έλεγχο διαρροής κάθε χρόνο και κάθε φορά που αλλάζετε τη φιάλη υγραερίου ή τον εύκαμπτο σωλήνα.

Βήμα 1 - ελέγξτε ότι όλα τα κουμπιά βρίσκονται στη θέση OFF (κλειστά).

Βήμα 2 - ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του υγραερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης.

Βήμα 3 - ελέγξτε για διαρροές επαλείφοντας όλες τις ενώσεις στο σύστημα υγραερίου, συμπεριλαμβανομένων των συνδέσεων της βαλβίδας στη φιάλη υγραερίου, του σωλήνα και του ρυθμιστή πίεσης, με διάλυμα νερού (50%) και σαπουνιού (50%). Μην χρησιμοποιείτε ποτέ γυμνή φλόγα για να ελέγξετε για διαρροές.

Στάδιο 4 - οι φυσαλίδες που σχηματίζονται πάνω από ορισμένες ενώσεις υποδηλώνουν διαρροή

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Κλείστε την παροχή υγραερίου. Σφίξτε όλες τις ενώσεις. Επαναλάβετε τη δοκιμή. Εάν σχηματιστούν ξανά φυσαλίδες, μην χρησιμοποιήσετε την ψησταριά και επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο για βοήθεια. Σκουπίστε καλά το διάλυμα νερού/σαπουνιού από όλες τις ενώσεις και τις συνδέσεις αφού κάνετε το έλεγχο διαρροής.

Προφυλάξεις

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

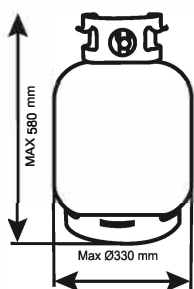
Σύνδεση σωλήνα υγραερίου στην ψησταριά

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

Στερέωση του ρυθμιστή πίεσης

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

Πληροφορίες για το υγραέριο και τον ρυθμιστή πίεσης:



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,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)

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

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

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

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

Για βέλτιστη απόδοση, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε φιάλη βουτανίου των 13 κιλών ή φιάλη προπανίου των 13 κιλών. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο ρυθμιστή που συμμορφώνεται με το πρότυπο EN16129. **ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΚΥΛΙΝΔΡΟ ΓΙΑ ΝΑ**

ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΤΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ. Η ΧΡΗΣΗ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟΥ Η ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ ΚΑΙ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ. Συμβουλευτείτε τον τοπικό διανομέα υγραερίου για να προσδιορίσετε τις καταλληλότερες φιάλες υγραερίου και τους ρυθμιστές.

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

4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ

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

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

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

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

ΑΥΤΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ.

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

Προειδοποιήσεις

- Πριν συνεχίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κατανοήσει την ενότητα «Σημαντικές πληροφορίες» αυτού του εγχειριδίου.
- Ο σχεδιασμός αυτής της ψησταριάς απαγορεύει τη χρησιμοποίηση πάνω από το 50% της περιοχής ψησίματος ως συμπαγή πλάκα. Εάν οι πλάκες είναι πλήρως καλυμμένες, αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα τη συσσώρευση υπερβολικής θερμότητας που θα μπορούσε να καταστρέψει την ψησταριά. Αυτό το ενδεχόμενο δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

Άναμμα της ψησταριάς

- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς πριν την ανάψετε. Μην ανάβετε ποτέ την ψησταριά με το καπάκι κλειστό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά υγραερίου είναι κλειστά. Ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του υγραερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης.
- Πιέστε το κουμπί του καυστήρα που θέλετε να ανάψετε και γυρίστε το αριστερόστροφα μέχρι να νιώσετε αντίσταση στο στρίψιμο. Περιμένετε 4 δευτερόλεπτα και μετά συνεχίστε να γυρίζετε το κουμπί μέχρι να ακούσετε ένα κλικ (ο καυστήρας πρέπει να ανάβει κανονικά). Επαναλάβετε αυτή την ενέργεια αρκετές φορές μέχρι να ανάψει ο καυστήρας.
- Ανάψτε και τους άλλους καυστήρες με οποιαδήποτε σειρά, όπως χρειάζεται. Βεβαιωθείτε ότι ο κάθε καυστήρας έχει ανάψει πριν ανάψετε τον επόμενο.
- Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει αφού ακολουθήσετε την παραπάνω διαδικασία, γυρίστε όλα τα κουμπιά στη θέση OFF. Κλείστε τη βαλβίδα στη φιάλη υγραερίου. Περιμένετε πέντε λεπτά. Επαναλάβετε όλα τα παραπάνω βήματα. Εάν η ψησταριά εξακολουθεί να μην ανάβει, ανατρέξτε στις οδηγίες χειροκίνητης έναυσης, παρακάτω.
- Μετά το άναμμα, οι καυστήρες θα πρέπει να καίνε στη μέγιστη θέση για 3 έως 5 λεπτά ώστε να προθερμανθεί η ψησταριά. Αυτή η διαδικασία πρέπει να γίνεται πριν από κάθε ψήσιμο. Το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

ES

Οδηγίες για χειροκίνητο ανάμμα

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

PT

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

IT

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

EL

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

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

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

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

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

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

PL

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

Ψήσιμο στη σχάρα

UA

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

RO

Ψήσιμο πάνω στην πλάκα

BR

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

EN

Ψήσιμο με υπέρυθρες

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

Ανιχνευτές θερμοκρασίας

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

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

Έλεγχος της φωτιάς *πολύ σημαντικό*

- Η φωτιά δημιουργείται όταν ψήνουμε τρόφιμα και στάζουν ζουμιά και λίπος πάνω στους καυτούς διαχύτες θερμότητας. Ο καπνός προσδίδει βέβαια την ωραία γεύση της ψησταριάς, αλλά το προτιμότερο είναι να αποφευχθεί η φωτιά ώστε να μην καούν τα τρόφιμα. Για να μπορείτε να ελέγχετε μια τέτοια φωτιά, είναι απολύτως απαραίτητο να αφαιρείτε το περίσσιο λίπος από τα τρόφιμα πριν από το ψήσιμο. Χρησιμοποιείτε με σύνεση μαρινάδες και σάλτσες ψησίματος. Θα πρέπει επίσης να θέτετε τους καυστήρες στη θέση MINI για το ψήσιμο.
- Όταν δημιουργηθεί φωτιά, μπορείτε κανονικά να τη σβήσετε βάζοντας χημική μαγιά ή αλάτι απ' ευθείας πάνω στον διαχύτη θερμότητας. Προστατεύετε πάντα τα χέρια σας όταν εργάζεστε κοντά στην επιφάνεια ψησίματος της ψησταριάς, φροντίζοντας να προστατεύεστε από τις φλόγες.
- Σε περίπτωση που δημιουργηθεί φωτιά από λίπος, παρακαλούμε να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες.

Φωτιά από λίπος

- Αδειάζετε και καθαρίζετε το συρτάρι συλλογής λίπους από κάθε υπολείμματα ψησίματος μετά από κάθε χρήση.
- Εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη δεξίωση, θα χρειαστεί να τη σβήνετε κάθε δύο ώρες και να την καθαρίζετε. Πρέπει να την καθαρίζετε πιο συχνά, όταν ψήνετε πολλά λιπαρά τρόφιμα (λουκάνικα, μεργκέζ κ.λπ.). Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία φωτιών από λίπος, οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό και να καταστρέψουν την ψησταριά.

Σε περίπτωση φωτιάς από λίπος/προειδοποιήσεις:

- Εάν είναι ασφαλές να το κάνετε, κλείστε όλα τα κουμπιά του αερίου.
- Κλείστε τη φιάλη υγραερίου.
- Απομακρύνετε τους πάντες από την ψησταριά και περιμένετε να σβήσει η φωτιά.
- Μην κλείνετε το καπάκι ή το κάλυμμα της ψησταριάς.
- Μην ψεκάζετε την ψησταριά με νερό. Εάν χρησιμοποιήσετε πυροσβεστήρα, πρέπει να είναι ξηράς κόνεως.
- Μην αφαιρέσετε το συρτάρι συλλογής για τα λίπη.
- Εάν η φωτιά δεν φαίνεται να υποχωρεί ή φαίνεται να αυξάνει, επικοινωνήστε με την πυροσβεστική υπηρεσία για βοήθεια.

Αφού τελειώσετε το ψήσιμο

- Μετά από την ολοκλήρωση του ψησίματος, γυρίζετε τους καυστήρες της ψησταριάς στη μέγιστη θέση και αφήνετέ τους να κάψουν για 5 λεπτά. Με αυτή τη διαδικασία θα καούν τα υπολείμματα του ψησίματος και έτσι θα διευκολυνθεί ο καθαρισμός. Φροντίζετε το κάλυμμα να είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.
- Καθαρίζετε πάντα την ψησταριά μετά από κάθε χρήση, για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους από το μαγείρεμα που θα μπορούσε να πάρει φωτιά.

Κλείσιμο της ψησταριάς

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

5. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ

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