

- Una vez encendidos, los quemadores deben arder en la posición máxima durante entre 3 y 5 minutos para precalentar la barbacoa. Este proceso debe realizarse antes de cada sesión de cocción. La tapa o el capó deben permanecer abiertos durante el precalentamiento.
- Cuando se complete el precalentamiento, coloque todos los quemadores en la posición mínima para obtener los mejores resultados de cocción.

Cocción en la rejilla

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

Cocción en la placa

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

Cocción con infrarrojos

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

Sondas de temperatura

- Esta barbacoa tiene dos sondas de temperatura integradas que miden la temperatura de los alimentos mientras se cocinan.
- Introduzca la sonda en el alimento que va a cocinar. Inserte el conector en la toma ubicada en el panel de control. La temperatura del alimento que se está cocinando se muestra en la pantalla LCD.

Control de llamaradas *muy importante*

- Las llamaradas ocurren cuando los alimentos se cocinan y los jugos y grasas caen sobre los difusores de calor candentes. El humo por supuesto ayuda a darle buen sabor a la barbacoa, pero es mejor evitar llamaradas para no quemar la comida. Para controlar estas llamaradas es absolutamente esencial retirar el exceso de grasa de los alimentos antes de cocinarlos. Use adobos y salsas para cocinar con moderación. También es necesario colocar los quemadores en el mínimo para la cocción.
- Cuando se producen llamaradas, normalmente se pueden extinguir poniendo polvo de hornear o sal directamente sobre los difusores de calor. Protéjase siempre las manos cuando trabaje cerca de la superficie de cocción de la barbacoa, teniendo cuidado de protegerse de las llamas.
- En caso de fuego por grasa, siga las instrucciones a continuación.

Fuego por grasa

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

FR

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

ES

En caso de fuego por grasa / advertencias:

- Si es seguro hacerlo, cierre todos los mandos de gas.
- Cierre la bombona de gas.
- Aleje a todos de la barbacoa y espere a que se apague el fuego.
- No cierre el capó ni la tapa de la barbacoa.
- Nunca rocíe la barbacoa con agua. Si utiliza un extintor, debe ser de polvo.
- No quite el cajón para la grasa.
- Si el fuego no parece disminuir o parece empeorar, comuníquese con el cuerpo de bomberos para obtener ayuda.

PT

IT

EL

Fin de la sesión de cocción

- Después de cada sesión de cocción, ponga los quemadores de la barbacoa en la posición máxima y déjelos arder durante 5 minutos. Este procedimiento quemará los residuos de cocción y, por tanto, facilitará la limpieza. Asegúrese de que el capó esté abierto durante esta operación.
- Limpie siempre su barbacoa después de cada uso para evitar la acumulación de grasa de cocción que podría arder.

PL

Apagar la barbacoa

- Cuando termine de usar la barbacoa, gire completamente todas las válvulas de gas en sentido horario hasta la posición de apagado y corte el suministro de gas de la bombona.
- Espere hasta que la barbacoa se enfríe lo suficiente antes de cerrar el capó o la tapa.

RU

KZ

5. CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA BARBACOA DE GAS

UA

- Limpie su barbacoa regularmente entre usos y especialmente después de períodos prolongados de almacenamiento. Compruebe que la barbacoa y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarlos. Nunca deje la barbacoa expuesta a la intemperie y manténgala protegida de la humedad.

RO

- Nunca rocíe la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes.

BR

- Nunca manipule piezas calientes sin protegerse las manos.

Para prolongar el ciclo de vida de su barbacoa y mantenerla en buen estado, le recomendamos encarecidamente que la cubra si la deja al aire libre durante períodos prolongados, especialmente durante los meses de invierno. Puede adquirir fundas resistentes y otros accesorios para barbacoas en su distribuidor local.

HE

Incluso si la barbacoa está cubierta para su protección, debe inspeccionarla regularmente, ya que podría formarse humedad o condensación, lo que podría dañarla. Puede ser necesario secar la barbacoa y el interior de su funda protectora. Es posible que los residuos de grasa se pongan mohosos en partes de la barbacoa. Estos deben limpiarse con agua jabonosa muy caliente.

Cualquier parte oxidada que encuentre y que no esté en contacto con los alimentos debe tratarse con un producto antioxidante y volver a pintarse con pintura para barbacoa o resistente al calor.

AR

Superficies de cocción

- Cuando la barbacoa se haya enfriado, límpiela con agua jabonosa caliente. Para eliminar los restos de comida, utilice líquido lavavajillas. No use esponjas abrasivas ni polvos para fregar, ya que podrían dañar permanentemente el acabado de su barbacoa. Enjuague y seque bien. No recomendamos limpiar las rejillas y placas en un lavavajillas debido a su peso.

EN

- Le recordamos que debe evitar totalmente el uso de cubitos de hielo que podrían provocar un choque térmico y agrietar el esmalte de la placa.

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

Mantenimiento de los quemadores

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

Difusor de calor

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

Cajón para la grasa

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

Cuerpo de la barbacoa

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

Capó de la barbacoa

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Carro

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

Fijaciones

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

Utilice manoplas o guantes protectores para horno cuando manipule componentes especialmente calientes.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA/SOLUCIÓN

Los quemadores no se encienden utilizando el sistema automático de encendido

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

El quemador no se enciende utilizando un encendedor de gas

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

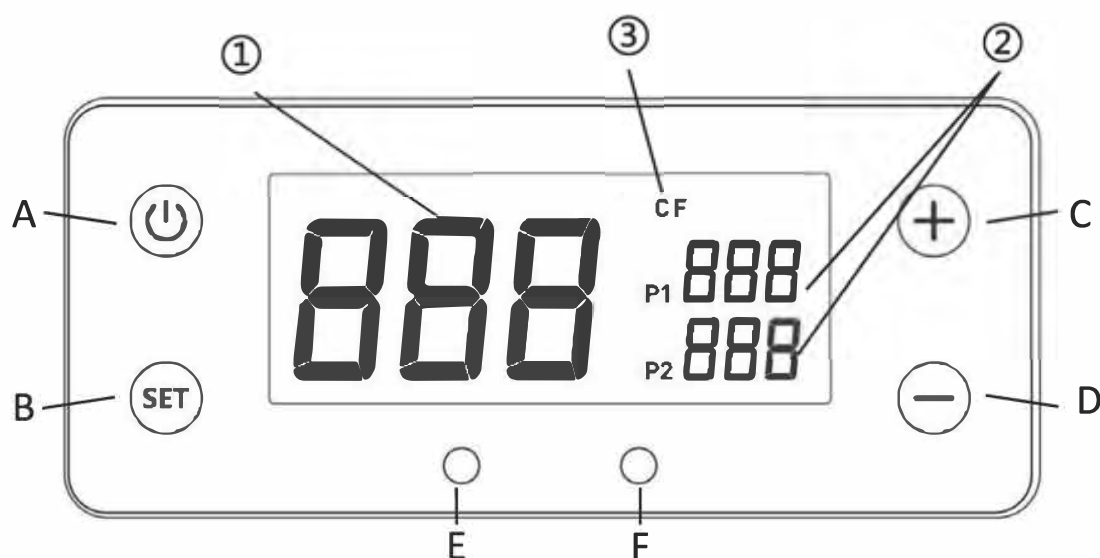
Llama débil o retroceso de llama (fuego en el tubo del quemador: es posible que se escuche un ruido de tono grave o un silbido)

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

Válvula de gas difícil de girar

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

7. UTILIZACIÓN DE LA PANTALLA DE CONTROL



A. Botón de encendido

Pulse brevemente el botón de encendido para encender y apagar la pantalla.

B. Botón de configuración

1. Pulse brevemente el **botón de configuración** para ajustar la temperatura P1.
2. Tras pulsar de nuevo el **botón de configuración**, se puede ajustar la temperatura de configuración P2.
3. Pulse el **botón de configuración** por tercera vez y saldrá del modo de configuración.

C. Botón de aumento de temperatura

Haga una pulsación corta para aumentar la temperatura objetivo de la sonda para carne.

Haga una pulsación larga para aumentar la temperatura objetivo de forma continua.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

D. Botón de disminución de la temperatura

- Haga una pulsación corta para disminuir la temperatura objetivo de la sonda para carne.
- Haga una pulsación larga para disminuir la temperatura objetivo de forma continua.

E y F. Enchufe de sondas para carne

Dos sondas independientes de temperatura de la carne para obtener un control superior de su parrilla y obtener resultados perfectos en todo momento.

Iconos de la pantalla

1. Pantalla de temperatura de la cámara de combustión

Esta zona muestra la temperatura de la cámara de combustión en tiempo real.

2. Visualización de la temperatura de la sonda para carne

Esta área muestra la temperatura de la sonda para carne en tiempo real mientras la sonda está insertada. Sin sonda insertada, la pantalla muestra “nop”.

3. Grados Celsius y Fahrenheit

Pulse SET durante 2 segundos para cambiar la indicación °C o °F.

4. Encender la pantalla

Pulse brevemente el botón de encendido para encender la pantalla mientras está apagada.

5. Cambio de temperatura en grados Celsius o Fahrenheit

Pulse el botón de configuración **SET** durante 2 segundos para elegir el modo de temperatura en grados Celsius o Fahrenheit. Una vez configurado, el modo de temperatura quedará fijo en un modo hasta que vuelva a configurarlo.

6. Configuración de la temperatura de la sonda para carne

Inserte la sonda para carne en el enchufe y pulse brevemente el botón de configuración **SET** para ajustar la temperatura objetivo.

- Tras la primera pulsación, el icono de temperatura de P1 parpadeará.
- Tras la segunda pulsación, aparece el icono de temperatura para P2.
- Aumente o disminuya la temperatura objetivo pulsando el botón "+" o "-". Manténgalo pulsado para aumentar o disminuir la temperatura objetivo de forma continua.
- La tercera pulsación confirmará toda la configuración.
- Se oirá un pitido cuando la carne alcance la temperatura deseada.

7. Salvapantallas

La pantalla entrará en reposo después de 120 segundos sin ninguna operación. La pantalla se despertará pulsando cualquier botón.

8. Apagado de la pantalla

Pulse brevemente el botón de encendido para apagar la pantalla Digitemp mientras está encendida.

La pantalla entrará en reposo después de 120 segundos sin ninguna operación. La pantalla se despertará pulsando cualquier botón.

·Advertencia: Peligro de muerte y riesgo de accidente para bebés y niños.

· Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños. No deje las pilas tiradas por ahí.

·Existe riesgo de ingestión por parte de niños o animales. Si se ingiere una pila, consulte inmediatamente a un médico.

·No tire nunca las pilas al fuego ni al agua.

·Las pilas no están accesibles por seguridad para los niños.

·Las pilas deben ser sustituidas por un adulto.

·Las pilas gastadas deben retirarse del producto.

·No se deben recargar las pilas no recargables.

·Las pilas recargables deben retirarse del producto antes de ser cargadas.

·Las pilas recargables solamente deben cargarse bajo supervisión de un adulto.

·Asegúrese de respetar la polaridad de las pilas, que está indicada en el compartimento de las pilas.

·No mezcle pilas de diferentes tipos ni pilas nuevas y usadas.

·Los hornos de alimentación no deben cortocircuitarse.

·En malas condiciones, se puede producir una fuga del líquido de la batería y hay que evitar cualquier tipo de contacto con la piel y con los ojos.

·En caso de contacto accidental, hay que limpiar con agua. Si el líquido entra en contacto con los ojos, pida ayuda médica.

·El líquido expulsado de las pilas puede causar erupciones y quemaduras.

·La pila debe retirarse de la luminaria antes de desecharla.

·Evite las altas temperaturas y la humedad durante el almacenamiento y el transporte.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

8. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causa	Solución
Los quemadores no se encienden con el sistema de encendido.	Bombona de gas LP vacía.	Sustituya la bombona por otra llena.
Llama débil o retroceso de llama (fuego en el tubo del quemador: es posible que se escuche un ruido de tono grave o un silbido).	● Quemador obstruido. ● Obstrucciones en las toberas de gas o en la manguera.	● Limpie los quemadores. ● Limpie las toberas y la manguera.
Dificultad para girar el mando de la válvula de gas.	Válvula de gas agarrotada.	Sustituya la válvula de gas.
Código de error "ERP".	El cable de la sonda no está bien conectado.	● Desconecte el cable de la sonda y vuelva a conectarlo.

9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Información técnica:

N.º de modelo: K116SBHNG1A3

Tensión: 230V/50Hz

Salida: 12V/50-60HZ

Fabricante/taller de reparación: Adeo Services SAS

Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790

RONCHIN, FRANCE



REF. ADEO	2025R09P09-0017
MODELO DEL PRODUCTO	K116SBHNG1A3
DIMENSIONES	57*200*116 cm
POTENCIA NOMINAL	20W
TENSIÓN ELÉCTRICA / FRECUENCIA ELÉCTRICA	230V/50Hz
CORRIENTE DE TRABAJO	1.2 A
PESO DEL PRODUCTO	86.7 kg

10. HB RNACIÓN

Almacenamiento

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

• Para prolongar el ciclo de vida de su barbacoa y mantenerla en buen estado, le recomendamos encarecidamente que la cubra si la deja al aire libre durante períodos prolongados, especialmente durante los meses de invierno. Puede adquirir fundas resistentes y otros accesorios para barbacoas en su distribuidor local.

Incluso si la barbacoa está cubierta para su protección, debe inspeccionarla regularmente, ya que podría formarse humedad o condensación, lo que podría dañarla. Puede ser necesario secar la barbacoa y el interior de su funda protectora. Es posible que los residuos de grasa se pongan mohosos en partes de la barbacoa. Estos deben limpiarse con agua jabonosa muy caliente.

Para la barbacoa de gas

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

11. RESPETEMOS EL MEDIO AMBIENTE

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



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

12. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

13. GARANTÍA

Condiciones de la garantía

La garantía de venta comienza a partir de la fecha de compra y durante el periodo definido.

Esta garantía sólo se aplica al uso por parte de un único hogar privado y no se aplica a entornos comerciales, comunales o multidomésticos como restaurantes, hoteles, centros de vacaciones y restaurantes, hoteles, complejos turísticos y propiedades de alquiler.

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

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

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

Exclusiones de garantía

La garantía no cubre los problemas o incidentes derivados del uso inadecuado del producto.

La garantía del producto está limitada al valor del mismo.

Se excluyen específicamente los siguientes casos:

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

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

DATOS TÉCNICOS

ADEO Services		 2531D0-0084			
Nombre del producto	Barbacoa de gas externa				
Nú mero de modelo	2025R09P09-0017				
Categoría de gas	☒ I ₃₊ (28-30/37)		☒ I _{3B/P} (30)	☐ I _{3B/P} (37)	
	Butane(G30)	Propane(G31)	Butane, propane or their mixtures		
Gas y presión suministrada	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				
Tamaño del inyector del quemador principal	Ø 0.92mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86mm		
Tamaño del inyector del quemador secundario	Ø 0.91mm	Ø 0.91mm	Ø 0.85mm		
Tamaño del inyector del quemador de sellado	Ø 0.98mm	Ø 0.98mm	Ø 0.92mm		
Total de caudales térmicos nominales (Hs)	28.2kW(2052g/h)				
Energía eléctrica (V/CC)	230 V ~,50 HZ, 20W(Lámpara, Adaptador, Lámpara LED),1 x 1,5 V - quemador lateral, quemador trasero, Clase II , IPX4				
Número de serie					
Solo para uso en exteriores					
Lea las instrucciones antes de usar el aparato.					
Advertencia: Las piezas accesibles podrían estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.					
Fabricado en China					

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

14. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



INTRODUÇÃO

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

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

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



IMPORTANTE CONSERVAR PARA QUALQUER REFERÊNCIA FUTURA: PARA LER ATENTAMENTE

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

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

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

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

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

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

2. INSTRUÇÕES SEGURANÇA ELÉTRICA

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

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

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

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

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

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

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

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

RO **Alimentação do barbecue**

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

- Se o cabo de rede estiver danificado, puxe imediatamente a tomada da rede. • Nunca utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado.
- Quando o aparelho não estiver a ser utilizado, a ficha de alimentação deve estar sempre desligada.
- Antes de ligar a ficha à corrente, certifique-se de que o aparelho está desligado.
- Antes de desligar a ficha da rede elétrica, desligue sempre o aparelho
- Ao transportar o aparelho, certifique-se de que este está desligado.
- A tomada utilizada deve ser ligada à terra e estar em conformidade com os regulamentos de segurança locais. Qualquer remontagem da ficha deve ser feita de acordo com as especificações elétricas locais.
- A corrente de alta tensão pode causar choques e queimaduras graves ou mesmo fatais. Se o barbecue avariar, siga as instruções do manual do utilizador do aparelho ou contacte o serviço de apoio ao cliente mais próximo para reparação. Antes de qualquer reparação, certifique-se de que desliga a alimentação elétrica.

3. INSTALAÇÃO DE GÁS

- Para uso apenas com gás combustível liquefeito em botijas. • Deve-se usar um regulador adequado para gás propano, butano ou gás misto.
- Este barbecue está equipado com um sistema de ignição. • Gasolina, parafina, carvão vegetal ou combustíveis líquidos não devem ser usados para ignição.
- As botijas de gás não devem ser colocadas diretamente sob o barbecue.
- Não use o barbecue e não armazene botijas de gás abaixo do nível do solo. O gás é mais pesado do que o ar: se houver uma fuga, o gás irá acumular-se num ponto baixo e poderá explodir ao entrar em contacto com uma chama ou faísca.
- As botijas de gás não devem ser armazenadas ou usadas na posição horizontal. Qualquer fuga poderia ser muito séria e o líquido pode fluir para o tubo de gás.
- Nunca armazene botijas de gás dentro de casa.
- Feche a torneira da botija de gás após a utilização.
- Antes de usar o seu barbecue, faça um teste de fugas. Esta é a única maneira confiável de detetar uma fuga de gás pelas juntas ou ligações após a montagem.
- Faça o teste de fugas todos os anos e sempre que substituir ou remover a botija de gás e a mangueira.

Teste de fugas

Realize sempre este teste numa área bem ventilada. Faça este teste de fugas todos os anos e sempre que trocar a botija de gás ou a mangueira.

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

Etapa 2 - abra a válvula de controlo do gás na botija ou no regulador.

Etapa 3 - verifique a presença de eventuais fugas em todas as juntas do sistema de gás inclusive as ligações da botija, da mangueira e do regulador com uma solução de água (50%) e sabão (50%). Nunca utilize uma chama para testar as fugas.

Etapa 4 - a formação de bolhas sobre algumas juntas indica uma fuga

Corte imediatamente a alimentação do gás. Reaperte as juntas. Recomece o teste e se bolhas aparecerem novamente, não utilize o barbecue. Contacte o seu revendedor local para obter assistência. Lave bem com a solução de água/sabão, todas as juntas e ligações após ter feito o teste de fugas.

Precauções

Não bloqueie as entradas de ar do corpo do barbecue.

- Se precisar de substituir a botija, certifique-se de que esta está fechada e que não há fontes de ignição (cigarros, chamas abertas, faíscas, etc.) nas proximidades antes de continuar.

FR

Ligação de uma mangueira de gás ao barbecue

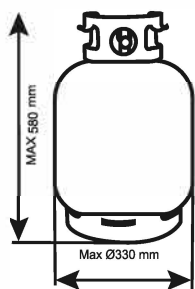
- Ligue uma mangueira do gás até à entrada de gás no lado esquerdo do barbecue. Não aperte demais. Não use fita adesiva ou líquido na ligação.
- Aperte-a à mão.

ES

Fixação do regulador

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

PT

Informações sobre o gás e o 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)

IT

EL

PL

UA

Este barbecue pode ser alimentado com propano liquefeito ou combustível butano em botijas. As botijas de propano fornecerão gás durante todo o ano, mesmo no inverno quando estiver frio. Pode precisar de uma chave inglesa (não incluída) para trocar as botijas. As botijas de butano fornecem gás suficiente durante o verão, mas o desempenho do barbecue pode ser afetado quando a temperatura do gás cai abaixo de +10 °C. Verifique se tem a botija de gás e o regulador corretos para o seu barbecue.

RO

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

BR

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

EN

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

Para um ótimo desempenho, recomendamos usar uma botija de butano de 13 kg ou uma botija de propano de 13 kg. Utilize um regulador adequado que esteja em conformidade com a EN16129.

DEVE TER UM REGULADOR ADEQUADO E UMA BOTIJA DE GÁS PARA GARANTIR A SEGURANÇA E EFICIÊNCIA DO SEU BARBECUE. A UTILIZAÇÃO DE UM REGULADOR NÃO ADEQUADO OU DEFEITUOSO É PERIGOSO E NÃO SERÁ COBERTO PELA GARANTIA. Consulte o seu revendedor de gás local para determinar as botijas de gás e os reguladores mais adequados. As peças seladas pelo fabricante ou pelo seu agente não devem ser alteradas pelo utilizador.

4. CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO DO BARBECUE A GÁS E ELETRICIDADE

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

AS DIRETRIZES DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES GERALMENTE RECONHECIDAS E AS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA INCLUÍDAS DEVEM SER OBSERVADAS.

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

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

ESTE BARBECUE UTILIZA UMA LIGAÇÃO ELÉTRICA.

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

Avisos

- Antes de continuar, certifique-se de entendeu bem a sessão “informações importantes” deste manual.
- O projeto deste barbecue não permite a utilização de mais de 50% da área de cozimento como placa sólida. Se as placas estiverem completamente cobertas, isso resultará na acumulação excessiva de calor que poderá danificar o barbecue e isso não será coberto pela garantia.

Acendimento do barbecue

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

Instruções para um acendimento manual

- Abra o capô do seu barbecue antes de o acender. Nunca acenda o barbecue com o capô fechado.
- Certifique-se de que todos os botões de gás estão na posição de desligado. Abra a válvula de controlo do gás na botija ou regulador de gás.
- Insira um fósforo aceso através do orifício de ignição mais à direita na parte inferior do painel de controlo e coloque-o perto do orifício do bico direito.
- Empurre e rode o botão da extrema direita no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição máxima.
- Quando o bico direito estiver aceso, ligue os restantes bicos da direita para a esquerda.
- Verifique se cada bico está aceso antes de acender o próximo bico.
- Se o bico da extrema direita não acender, entre em contacto com o seu distribuidor local.
- Uma vez acesos, os bicos devem queimar na posição mais alta durante

FR

- 3 a 5 minutos para pré-aquecer o barbecue. Este processo deve ser realizado antes de cada sessão de cozimento. A tampa ou o capô devem permanecer abertas durante o pré-aquecimento.
- Uma vez concluído o pré-aquecimento, rodar todos os bicos para a posição mínima de forma a obter os melhores resultados de cozimento.

ES

Cozimento na grelha

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

PT

IT

Cozimento na placa

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

EL

PL

Cozimento com infravermelhos

- Os infravermelhos fornecem energia radiante que aquece muito rapidamente. Este poderoso calor é criado usando bicos com milhares de orifícios espaçados por igual. Este fenómeno permite uma radiação que eleva a temperatura a 980 °C (mais de 1800 °F). Ideal para queimar alimentos.

UA

RO

Sondas de temperatura

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

BR

EN

Controlo do aquecimento *muito importante*

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

Incêndio de gordura

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

Em caso de fogo de gordura/avisos:

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

Fim da sessão de cozimento

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

Desligar o barbecue

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

5. MANUTENÇÃO DO BARBECUE A GÁS

- Limpe regularmente a seu barbecue entre as utilizações e sobretudo, após longos períodos de armazenamento. Verifique se o barbecue e os seus componentes estão suficientemente frios antes de os limpar. Nunca deixe o seu barbecue exposto às intempéries e projeta-o da humidade.
- Nunca borrife o barbecue com água enquanto as superfícies estão quentes.
- Nunca manipule as partes quentes sem proteger suas mãos.

Para prolongar o ciclo de vida e manter o estado do seu barbecue, recomendamos fortemente cobri-lo caso o deixe ao ar livre durante períodos prolongados, particularmente durante os meses de inverno. As tampas de alta resistência e outros acessórios para barbecue estão disponíveis no seu revendedor local.

Mesmo se o seu barbecue estiver coberto com a sua proteção, deve ser regularmente verificado pois pode haver humidade e condensação que podem danificar o barbecue. Pode ser necessário secar o barbecue e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura ganhem mofo em certas partes do barbecue. Ele deve ser limpo com água quente e sabão.

Qualquer parte enferrujada encontrada que não esteja em contacto com alimentos deve ser tratada com um removedor de ferrugem e pintada novamente com uma tinta especial para barbecue resistente ao calor.

Superfícies de cozimento

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

FR

Manutenção dos bicos

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

ES

PT

IT

EL

PL

UA

Difusor de calor

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

RO

Gaveta de gordura

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

BR

EN

Estrutura do barbecue

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

Capô do barbecue

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

Carrinho

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

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

Fixações

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

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

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA/SOLUÇÃO

Os bicos não acendem com o sistema de ligação

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

O bico não acende com a ligação do gás

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

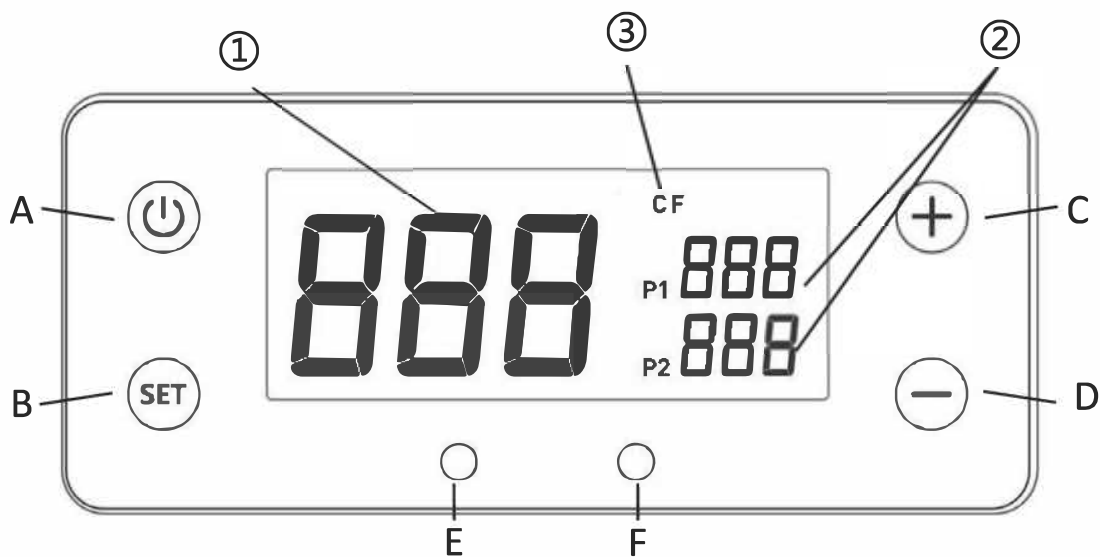
Chama pequena ou retorno da chama (chama no tubo do bico, assobio ou roncar perceptível)

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

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

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

7. UTILIZAÇÃO ECRÃ DE CONTROLO



A. Botão da alimentação

Prima o botão da alimentação para ligar e desligar o visor.

B. Botão de definições

1. Prima o **botão de definições** para ajustar a definição da temperatura P1.
2. Prima de novo o **botão de definições** para ajustar a definições da temperatura P2.
3. Prima o **botão de definições** uma terceira vez para sair do modo de definição.

C. Botão de aumento da temperatura

Prima para aumentar a temperatura alvo da sonda da carne.

Mantenha premido para aumentar continuamente a temperatura alvo.

D. Botão de diminuição da temperatura

- Prima para diminuir a temperatura alvo da sonda da carne.
- Mantenha premido para diminuir continuamente a temperatura alvo.

E e F. Ficha de sondas da carne

Pode usar duas sondas da temperatura da carne em separado para um maior controlo dos seus grelhados,
para obter sempre resultados perfeitos.

Ícones do visor

1. Apresentação da temperatura da fornalha

Esta área apresenta a temperatura da fornalha em tempo real.

2. Visor da temperatura da sonda da carne

Esta área apresenta a temperatura da sonda em tempo real enquanto a sonda estiver inserida. Sem a sonda inserida, o visor apresenta “nop”.

3. Graus Celsius e Fahrenheit

Prima SET durante 2 segundos para alternar entre a apresentação em °C ou °F.

4. Ligar o visor

Prima o botão da alimentação para ligar o visor se este estiver desligado.

5. Alternar a temperatura entre Celsius e Fahrenheit

Mantenha premido o botão de definições **SET** durante 2 segundos para selecionar o modo da temperatura em Celsius ou Fahrenheit. Após ter selecionado, a temperatura é apresentada nesse modo até voltar a alterar as definições.

6. Definir a temperatura da sonda da carne

Insira a sonda da carne na ficha e prima o botão de definições **SET** para definir a temperatura alvo.

- Após premir uma vez, o ícone da temperatura para P1 começa a piscar.
- Após premir uma segunda vez, o ícone da temperatura para P2 começa a piscar.
- Aumente ou diminua a temperatura alvo premindo o botão “+” ou “-”. Mantenha premido para aumentar ou diminuir continuamente a temperatura alvo.
- Prima uma terceira vez para confirmar todas as definições.
- Ouvirá um som de aviso quando a temperatura da carne tiver atingido a temperatura alvo.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

7. Proteção de ecrã

O visor entra no estado inativo passados 120 segundos se não efetuar qualquer operação.

O visor volta a ser ativado se premir qualquer botão.

ES

PT

8. Desligar o visor

Prima o botão da alimentação para ligar o visor se este estiver ligado.

O visor entra no estado inativo passados 120 segundos se não efetuar qualquer operação.

O visor volta a ser ativado se premir qualquer botão.

IT

·Aviso: Perigo de morte e risco de acidente para bebés e crianças!

EL

·Mantenha as pilhas fora do alcance das crianças. Não deixe as pilhas espalhadas, sem supervisão.

PL

·Há um risco de ingestão por crianças ou animais. Consulte um médico imediatamente, caso uma pilha seja engolida.

·Nunca deite as pilhas para o fogo ou para a água.

UA

·Para a segurança das crianças, as pilhas não são acessíveis.

·A substituição das pilhas deve ser realizada por um adulto.

·As pilhas usadas devem ser removidas do produto.

RO

·As pilhas não recarregáveis não devem ser recarregadas.

·As pilhas recarregáveis devem ser removidas do produto antes de serem carregadas.

·As pilhas recarregáveis só devem ser carregadas sob a supervisão de um adulto.

BR

·Certifique-se de que as pilhas estão na polaridade correta, como indicado no respetivo compartimento.

·Não misture pilhas de tipos diferentes ou pilhas novas e usadas.

·Os terminais de alimentação não devem ser curto-circuitados.

EN

·Em condições adversas, o líquido pode libertar-se da pilha; evite qualquer contacto com a pele e os olhos.

·Em caso de contacto accidental, limpe com água. Se o líquido entrar em contacto com os olhos, procure assistência médica.

·O líquido libertado das pilhas pode provocar erupções e queimaduras.

·A pilha deve ser removida da lâmpada antes de ser deitada fora.

·Evite temperaturas elevadas e humidade durante o armazenamento e o transporte.

8. GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Solução
Os bicos não acendem usando o sistema de ignição.	A botija do gás LP está vazia.	Substitua por uma botija cheia.
Chama fraca ou flashback (fogo no tubo do bico. Pode ouvir um assobio ou rugido).	● Obstruções nos bicos. ● Obstrução nos jatos do gás ou mangueira do gás.	● Limpe os bicos. ● Limpe os jatos e a mangueira do gás.
O manípulo da válvula do gás é difícil de rodar.	Válvula do gás obstruída.	Substitua a válvula do gás.
Código de erro "ERP".	O fio da sonda não está bem ligado.	● Desligue o fio da sonda e volte a ligá-lo.

9. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Informações técnicas:

N.º do modelo: K116SBHNG1A3 Tensão: 230V/50Hz Saída: 12V/50-60HZ Fabricante/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. ARMAZENAMENTO (DURANTE O INVERNO)

Armazenamento

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

• Para prolongar o ciclo de vida e manter o estado do seu barbecue, recomendamos fortemente cobri-lo caso o deixe ao ar livre durante períodos prolongados, particularmente durante os meses de inverno. As tampas de alta resistência e outros acessórios para barbecue estão disponíveis no seu revendedor local.

Mesmo se o seu barbecue estiver coberto com a sua proteção, deve ser regularmente verificado pois pode haver humidade e condensação que podem danificar o barbecue. Pode ser necessário secar o barbecue e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura ganhem mofo em certas partes do barbecue. Ele deve ser limpo com água quente e sabão.

Para o barbecue a gás

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

ES

PT

IT

EL

PL

RU

KZ

11. RESPEITAMOS O NOSSO MEIO AMBIENTE

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



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

BR

HE

12. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

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

AR

EN

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

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

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

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

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

Exclusões de garantia

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

Estão especificamente excluídos os seguintes casos:

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

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

Para limpar completamente o queimador, retire-o do grelhador. Podem ser utilizadas escovas de metal macio para eliminar a corrosão na superfície do queimador. Utilize um produto de limpeza de tubagem ou um fio de aço para remover possíveis obstáculos do orifício do queimador e do tubo Venturi, e tenha cuidado para não alargar o orifício do queimador, pode ser necessário utilizar 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 numa superfície de bardo, como um pedaço de madeira, para remover e libertar qualquer resíduo do seu interior. Ao reinstalar o queimador, certifique-se de que o tubo venturi está instalado na saída do bocal da válvula.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

ADEO Services		 2531D0-0084			
Nom du produit	Grelhador a gás de exterior				
Nome do produto	2025R09P09-0017				
Categoria do gás	 I ₃₊ (28-30/37)	 I _{3B/P} (30)	 I _{3B/P} (37)		
Gás e pressão de alimentação	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 bico lateral	Ø 0.92mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86mm		
Dimensão do Injector do queimador secundário	Ø 0.91mm	Ø 0.91mm	Ø 0.85mm		
Tamanho do injetor do bico queimador	Ø 0.98mm	Ø 0.98mm	Ø 0.92mm		
Entradas de calor nominal total (Hs)	28.2kW(2052g/h)				
Energia elétrica (V/DC)	230 V ~,50 HZ, 20W (lâmpada, adaptador, lâmpada LED),1x1,5V - bico lateral, bico traseiro, Classe II , IPX4				
Número de série					
Usar apenas no exterior					
Leia as instruções antes de usar o aparelho.					
Aviso: As partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.					
Fabricado na China					

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

14. DECLARAÇÃO CE DE CONFORMIDADE