

6. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Щоб повністю очистити пальник, видаліть його з барбекю. Легка металева щітка може використовуватися для видалення іржі з поверхні пальника. Використовуйте засіб для чищення трубок або шматок дроту, щоб видалити перешкоди в отворі або трубці пальника, стежачи за тим, щоб не збільшити отвори в пальнику.
- Вам може знадобитися ліхтарик, щоб переконатися, що трубка пальника всередині очищена. Поверніть пальник і акуратно вдарте його об тверду поверхню як шматок дерева, щоб вибити будь-яке сміття всередині.
- Установлюючи на місце пальник, переконайтеся, що трубки розташовані навпроти форсунок.

Теплорозподільник

- Усуньте всі залишки їжі з теплорозподільника за допомогою дерев'яного або пластикового шкребка або латунної щітки. Не використовуйте сталевий шкребок або дротяну щітку. Промийте гарячою водою з милом і добре сполосніть.

Піддон для жиру

- Після кожного використання зніміть і очистьте піддон для жиру від усіх шматочків їжі та жиру за допомогою дерев'яного або пластикового шкребка, якщо це необхідно.
- Якщо ви не будете дотримуватися цих рекомендацій, це може спричинити займання жиру. Це може завдати барбекю значної шкоди, на які не поширюється гарантія. За необхідності піддон для жиру можна мити мильною водою.

Корпус барбекю

- Регулярно видаляйте зайвий жир із корпусу барбекю за допомогою тканини, змоченої в мильній воді і добре віджатої. Надлишок жиру і шматочки харчових продуктів можуть бути видалені з корпусу барбекю дерев'яним або гнучким пластиковим шкребком. Для полегшення очищення можна додавати алюмінієву фольгу, замінюючи її кожного разу. Будьте обережні, щоб не засмітити отвори для стікання жиру. Для повного очищення використовуйте ганчірку і теплу мильну воду або нейлонову щітку. Не використовуйте абразивні матеріали. Зніміть решітки і/або дека й пальники перед ретельним очищенням. Не опускайте газові ручки і газорозподільники у воду. Перевірте запалювання, акуратно встановивши елементи в корпус барбекю.

Кришка барбекю

- Очистьте кришку барбекю ганчіркою або неабразивним тампоном і гарячою мильною водою. Не використовуйте тампони або чистячі порошки, оскільки ви можете незворотно пошкодити оздоблення барбекю. Ретельно висушіть після очищення для запобігання корозії.

Візок

- Протріть ганчіркою, змоченою в гарячій мильній воді, потім висушіть.
- Як і для будь-якого виробу з нержавіючої сталі і для забезпечення довговічності вашого виробу, зокрема зовнішнього вигляду нержавіючої сталі, ми рекомендуємо регулярно доглядати за деталями барбекю з нержавіючої сталі за допомогою захисного масла з моменту першого використання. Іноді ви можете також посипати поверхню засобом для чищення нержавіючої сталі, протерти м'якою ганчіркою, а потім вичистити все до блиску. Це забезпечить вам тонкий захисний шар для поверхонь із нержавіючої сталі.

Кріплення

- Ми рекомендуємо вам перевіряти і затягувати всі гвинти, болти і т.д. через регулярні проміжки часу.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

6. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Зберігання

- Переконайтеся, що барбекю добре охолело, перш ніж накривати та зберігати його. Зберігайте барбекю в прохолодному сухому місці.
- Накрийте пальники алюмінієвою фольгою, щоб запобігти потраплянню комах та іншого сміття в отвори пальника.
- Якщо барбекю зберігається в закритому приміщенні, газовий балон необхідно від'єднати та залишити надворі. Газовий балон завжди необхідно залишати на відкритому повітрі, у сухому і добре вентильованому місці, подалі від джерел тепла або займання. Не дозволяйте дітям гратися з цим балоном. Не допускайте перебування газового балона під прямим сонячним світлом.
- Перед використанням барбекю після тривалого періоду зберігання виконайте процедуру встановлення.

7. ВИЯВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА/РІШЕННЯ

Пальники

Пальники не запалюються системою запалювання

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

Пальник не загоряється від газової запальнички

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

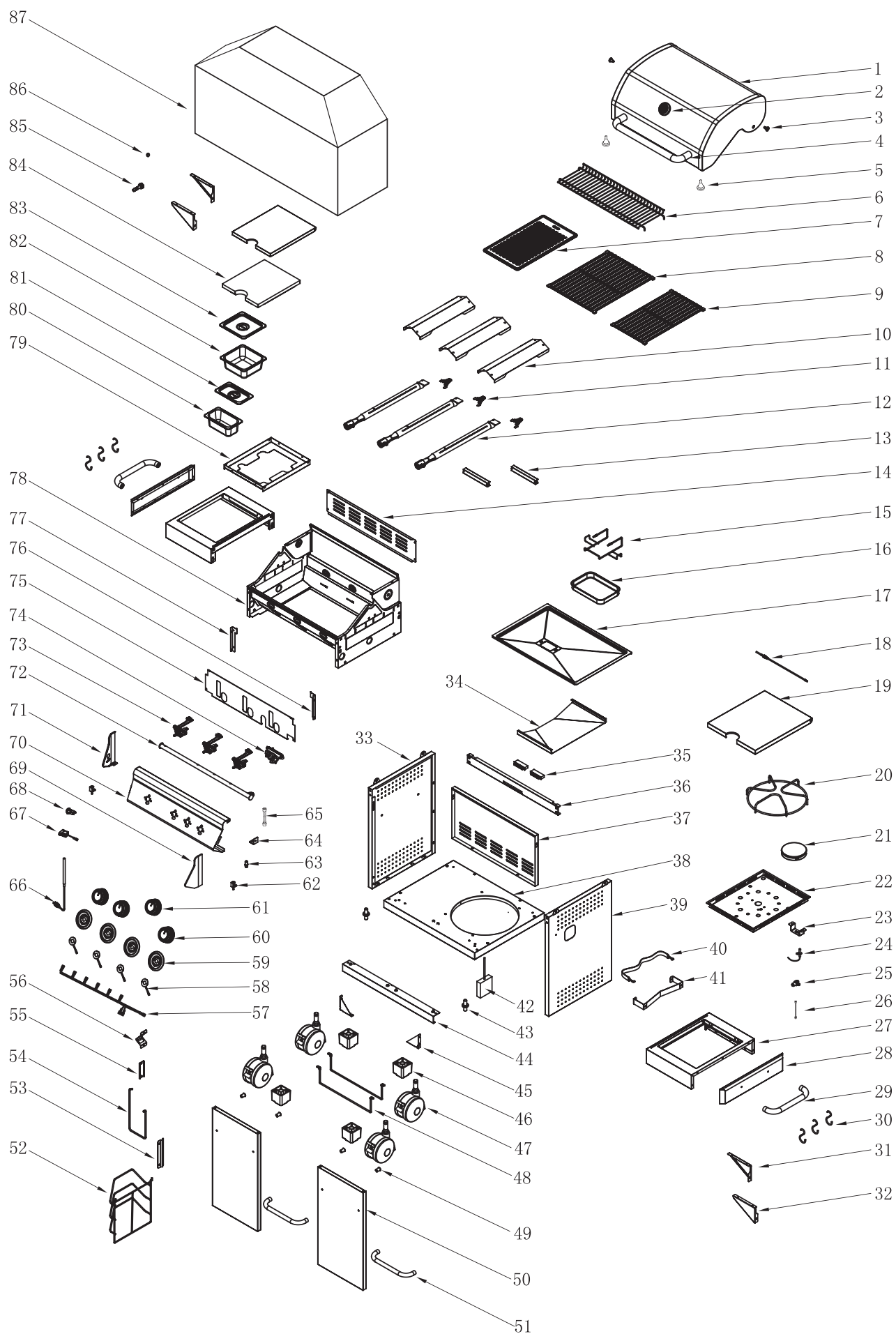
Слабке полум'я або повернення полум'я (полум'я в трубці пальника, помітне шипіння або гул)

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

Ручка регулятора газу важко повертається

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

VEDERE ÎN SPAȚIU A ANSAMBLULUI



DATE TEHNICE

ADEO Services			2575-24		
Denumirea produsului	Grătar pe gaz pentru utilizare în aer liber				
Număr model	GAS BBQ HUDSON 3+1B				
Categorie gaz	I_{3+(28-30/37)} ☐		I_{3B/P(30)} ☐	I_{3B/P(37)} ☐	I_{3B/P(50)} ☐
Gaz și presiune de alimentare	Butan (G30)	Propan (G31)	Butan	Butan	Butan
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Țara de destinație	I_{3+(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. I_{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. I_{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK. I_{3B/P(37)} : PL				
Dimensiune injector arzător principal	Ø 0,92 mm		Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm
Dimensiune injector arzător lateral	Ø 0,88 mm		Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm
Debit caloric nominal total (Hs)	13,5 kW(981 g/h)				
Energie electrică (V/CC)	4x1,5V- bec cu LED				
Număr de serie					
A se utiliza numai în aer liber					
Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului.					
Avertisment: Componentele accesibile pot deveni foarte fierbinți. Păstrați copiii mici la distanță.					
Fabricat în China					

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

Noi: ADEO Services
135 Rue Sadi Carnot - CS 00001
59790 RONCHIN – Franța

Declarăm că produsul specificat mai jos:
GRĂȚAR PE GAZ ȘI PLITĂ CU LUMINĂ LED USB
MODEL: GAS BBQ HUDSON 3+1B, GAS BBQ HUDSON 4+1B
Nr. lot: 108544100822,108544160922,108544111122,108544270123,108544170323

ele Regulamentelor Consiliului :
Regulamentul (EU)2016/426 Asupra aparatelor pe gaz
Directiva CE de Compatibilitate Electromagnetică, 2014/30/UE
Directiva (UE) 2015/863 privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase
înechipamentele electrice și electronice ce amendează a Directivei 2011/65/UE

Și este conform cu standardele:

BS EN 498:2012
BS EN 484:2019
EN 55015:2015
EN 61547:2009
IEC 62471:2006 (Prima ediție)
IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-4:2013
EN 62321:2009 Annex C
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-6:2015
ISO 17075:2017

Poziție parte semnatară:

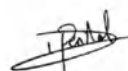
Richie PERMAL

Lider furnizor al calității

Reprezentant autorizat al lui Julien Ledin, Lider privind calitatea în cadrul ADEO
ADEO Services 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN – Franța

Semnat la Shanghai 30/4/2019

Ultimele două cifre ale anului în care
s-a aplicat marcaj CE: 24

 ADEO Services SAS
135 Rue Sadi Carnot
CS00001
59790 RONCHIN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

1. TESTE DE VAZAMENTO

Sempre realizar esse teste numa área bem ventilada. Realizar esse teste de vazamento todos os anos e a cada mudança de botijão de gás ou da mangueira.

- Etapa 1 - Verificar se todos os botões estão na posição DESLIGAR.
- Etapa 2 - Abra a válvula de controle do gás sobre o botijão ou o registro.
- Etapa 3 - Verifique a presença eventual de vazamentos lubrificando todas as juntas do sistema de gás, inclusive a válvula das conexões do botijão de gás, do tubo e do registro, com uma solução de água (50 %) e de sabão (50 %). **NUNCA USE A CHAMA SOZINHA** para testar vazamentos.
- Etapa 4 - A formação de bolhas por cima de algumas vedações indica vazamento
- Corte a alimentação de gás
- Aperte todas as juntas
- Recomece o teste
- Se as bolhas se formarem novamente, não use a churrasqueira e contate seu revendedor local para obter assistência. Enxugue bem a solução mista água/sabão de todas as juntas e de todas as conexões depois de realizar o teste de vazamento.

2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



LEIA ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO ANTES DE MONTAR E USAR A CHURRASQUEIRA

- Leia as instruções com cuidado antes de montar e usar a churrasqueira.
- Guarde essas instruções para utilização posterior.
- Para uso exclusivo ao ar livre. Não use esse aparelho em locais fechados.
- Não use a churrasqueira nem estoque botijões de gás abaixo do nível do solo. O gás é mais pesado que o ar: Se houver vazamento, o gás vai se acumular num ponto baixo e pode explodir ao entrar em contato com uma chama ou faísca.
- Para uso exclusivo com gás combustível liquefeito e engarrafado. Você deve usar um registro apropriado para propano, butano e mistos.
- Retire a embalagem de plástico de todas as partes antes de acender a churrasqueira.
- Certifique-se de não usar a churrasqueira a menos de um metro de toda superfície ou estrutura inflamável. Não usar sobre uma estrutura inflamável.
- Os botijões de gás não devem ser dispostos ou usados na posição horizontal. Todo vazamento pode ser muito grave, havendo o risco de o líquido se infiltrar na tubulação de gás.
- Abra a cobertura da sua churrasqueira antes de acendê-la.
- Nunca estoque os botijões de gás no interior de um local.
- Não movimente a churrasqueira quando estiver acesa. Espere que ela esteja totalmente resfriada.
- Essa churrasqueira não deve nunca ficar sem supervisão quando acesa.
- Há o risco de o puxador da cobertura estar muito quente. Segure apenas a parte central do puxador.
- Recomenda-se a utilização de uma luva de cozinha.
- Use utensílios específicos para churrasqueiras e com punhos longos e resistentes ao calor.
- Preste atenção ao vapor quente que pode ser liberado quando você abre a cobertura.
- O aparelho não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento. A menos que tenham recebido supervisão ou instrução. Crianças devem ser supervisionadas para não brincarem com o aparelho.

2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Algumas partes dessa churrasqueira ficam muito quente. Tenha cuidado na presença de crianças, pessoas mais velhas e animais.
- Corte toda alimentação a gás a partir do botijão quando a churrasqueira não estiver sendo usada.
- Nuca cubra a churrasqueira até que ela esteja totalmente resfriada.
- Utilize a churrasqueira somente sobre superfícies estáveis e planas.
- Antes de utilizar sua churrasqueira, faça um teste de vazamento. É a única maneira confiável de detectar um vazamento de gás nas juntas ou conexões depois da montagem.
- Faça o teste de vedação todo ano e a cada substituição ou retirada do botijão de gás e da mangueira.
- Não estoque material inflamável próximo da churrasqueira.
- Não utilize aerosóis perto da churrasqueira.
- O não respeito das instruções contidas neste manual pode causar lesões e danos graves.
- Se você tiver perguntas sobre essas questões, contate o revendedor local.
- Todas as modificações dessa churrasqueira devem ser perigosas, não são autorizadas e anulam a garantia.
- Não mova o aparelho durante a utilização.
- Desligue o fornecimento de gás no botijão de gás após a utilização.
- Este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante a utilização.
- Não modifique o aparelho.
- $\varnothing 10$ - $\varnothing 24$ cm são os tamanhos mínimo e máximo dos recipientes de cozimento a serem usados.

3.INFORMAÇÕES SOBRE O GÁS E O REGISTRO

Essa churrasqueira pode ser alimentada com gás propano ou butano liquefeito engarrafado. Os botijões de propano fornecerão gás o ano todo, mesmo no inverno, quando fizer frio. Pode ser que você precise de uma chave de boca (não inclusa) para mudar os botijões. Os botijões de butano fornecem uma alimentação a gás suficiente durante o verão, mas corre-se o risco de o desempenho da churrasqueira ser afetado quando a temperatura do gás baixar para menos de +10°C. Certifique-se de ter o botijão a gás e um registro corretos para a sua churrasqueira.

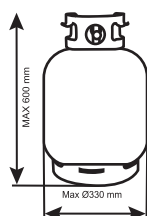
- O tubo deve pender livremente sem ficar flexionado, dobrado ou torto, para não obstruir a passagem do gás. Sempre inspecione o tubo antes de usá-lo, para casos de fissuras, cortes ou uso excessivo.
- À exceção do ponto de conexão, nenhuma parte do tubo deve tocar as peças quentes da churrasqueira. Se o tubo estiver danificado, substitua-o por um tubo adequado concebido especialmente para o uso com gás combustível liquefeito e de acordo com normas nacionais do país onde estiver sendo utilizado.
- Use um tubo apropriado em conformidade com a norma NBR14177 e cuja extensão não ultrapasse 1,5 m.

Para melhor desempenho, nós aconselhamos o uso de um botijão de butano de 6 kg ou um botijão de propano de 5 kg. Utilize um regulador apropriado conforme a norma NBR8473 e Portaria n. ° 7 (Inmetro),

Pressão máxima permitida 3,7kPa. VOCÊ DEVE TER UM REGISTRO E UM BOTIJÃO

DE GÁS ADEQUADOS PARA GARANTIR A SEGURANÇA E A EFICÁCIA DE SUA CHURRASQUEIRA. A UTILIZAÇÃO DE UM REGISTRO INADEQUADO OU DEFEITUOSO É PERIGOSO E CANCELARÁ A GARANTIA. Consulte seu revendedor de gás local para definir os melhores botijões de gás e os melhores registros.

Partes lacradas pelo fabricante ou seu agente não devem ser alteradas pelo usuário.



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT,LU,MT,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) 30 mbar	I3B/P
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I3P

4. INSTALAÇÃO

- Com relação a instalação é importante sempre ser realizada por um agente autorizado ou assistência técnica especializada, bem como detalhar a forma correta da realização da instalação.

Definição da localização

- Essa churrasqueira deve ser exclusivamente utilizada ao ar livre e deve ser colocada num local bem aerado. Cuidado para nunca colocá-la SOB uma superfície inflamável. As laterais da churrasqueira não devem NUNCA ficar a menos de um metro de qualquer superfície inflamável. Mantenha a churrasqueira longe de materiais inflamáveis!
- Escolha cuidadosamente o local de utilização da churrasqueira. O local deve ser um espaço aberto com pouco vento, longe de árvores e de outros elementos que possam pegar fogo.

Precauções

- Não bloqueie as entradas de ar do corpo da churrasqueira.
- Se tiver que substituir o botijão, certifique-se de que está bem firme e que não há nenhuma fonte de ignição (cigarros, chamas nuas, faíscas, etc.) nas proximidades antes de continuar.

Fixação do tubo de gás à churrasqueira

- Conecte o tubo de gás ao ponto de entrada do gás, do lado esquerdo da churrasqueira. Não aperte muito. Não utilize fita adesiva ou líquida na conexão.
- Feche-os a mão.
- Certifique-se de que todos os botões da churrasqueira estão na posição DESLIGAR. Encaixe o registro sobre o botijão de gás, respeitando as instruções dadas pelo revendedor do registro e do botijão.

Fixação do registro sobre o botijão de gás

- Certifique-se de que todos os botões da churrasqueira estão na posição DESLIGAR. Encaixe o registro sobre o botijão de gás, respeitando as instruções dadas pelo revendedor do registro e do botijão.

5. FUNCIONAMENTO

Avisos

- Antes de prosseguir, certifique-se de ter bem entendido a seção “INFORMAÇÕES IMPORTANTES” deste manual.
- A concepção dessa churrasqueira proíbe a utilização de mais de 50% da área aquecimento como placa sólida. Se as placas estiverem totalmente cobertas, haverá um acúmulo excessivo de calor que poderá danificar a churrasqueira, o que a garantia não cobre.

Acendimento da churrasqueira

- Abra a cobertura da sua churrasqueira antes de acendê-la. NUNCA acenda sua churrasqueira com a cobertura fechada.
- Certifique-se de que todos os botões de gás estejam na posição DESLIGAR. Abra a válvula de controle do gás sobre o botijão ou o registro de gás.
- Aperte o botão do queimador que você quer ligar e vire-o no sentido anti-horário até sentir uma resistência à rotação. Espere quatro segundos, depois continue a girar o botão até ouvir um clique (a chama deve acender normalmente). Repita essa operação várias vezes até que a chama esteja acesa.

5.FUNCIONAMENTO

- Acenda as outras chamas em qualquer ordem, de acordo com as suas necessidades. Certifique-se de que cada chama esteja acesa antes de acender a próxima.
- Se a chama não acender depois de ter seguido o procedimento acima, vire todos os botões para a posição de desligar. Feche a válvula de gás sobre o botijão de gás. Espere cinco minutos. Recomece todas as etapas acima. Se a churrasqueira ainda assim não ligar, consulte as instruções de acendimento manual acima.
- Depois do acendimento, os queimadores devem ficar na posição máxima de 3 a 5 minutos de forma a preaquecer a churrasqueira. Esse processo deve ser realizado antes de cada utilização da churrasqueira. A tampa deve ficar aberta durante o preaquecimento.
- Uma vez terminado o preaquecimento, coloque todos os queimadores em fogo baixo para garantir melhores resultados de cozimento.

Instruções para acendimento manual

- Abra a cobertura da sua churrasqueira antes de acendê-la. NUNCA acenda sua churrasqueira com a tampa fechada.
- Certifique-se de que todos os botões de gás estejam na posição DESLIGAR. Abra a válvula de controle do gás sobre o botijão ou o registro de gás.
- Insira um fósforo aceso através do orifício de acendimento mais à direita, acima do painel de controle, e coloque-o próximo do orifício da chama da direita.
- Aperte e vire o botão para a extrema à direita no sentido anti-horário, na posição máxima.
- Quando a chama da direita estiver acesa, acenda as demais da direita para a esquerda.
- Certifique-se de que cada chama esteja ligada antes de ligar a próxima.
- Se a chama da extremidade direita não acender, entre em contato com o seu revendedor local.
- Depois de acesos, os queimadores devem ficar na posição máxima de 3 a 5 minutos para preaquecer a churrasqueira. Esse processo deve ser realizado antes de cada utilização da churrasqueira. A tampa deve ficar aberta durante o preaquecimento.
- Uma vez terminado o preaquecimento, coloque todos os queimadores em fogo baixo para garantir melhores resultados de cozimento.

Cozimento na grelha

- Os queimadores em aço inoxidável aquecem o difusor de calor (ou o cesto com os briquetes/pedra vulcânica) sob a grelha, que, por sua vez, aquece a comida colocada sobre a grelha. O líquido natural dos alimentos produzido durante o cozimento escorre para o difusor de calor (ou para os briquetes/pedra vulcânica) quente e se evapora. A fumaça resultante envolve a comida ao subir, o que confere aos alimentos o aroma único de um churrasco. Para obter um cozimento uniforme, abaixe a cobertura da churrasqueira ficando atento para que os queimadores fiquem em fogo baixo.

Cozimento na placa

- Os queimadores aquecem diretamente a placa, que cozinha a comida colocada sobre ela. As placas permitem cozinhar alimentos menores, como frutos do mar, que poderiam cair pela grelha. Elas também permitem cozinhar os alimentos que exigem um cozimento em alta temperatura/curta duração, como legumes e pequenos pedaços de peixe. Da mesma forma, podem ser usadas como placas de cozimento de uma cozinha, para grelhar bifes, ovos, etc. Ainda podem ser usadas para aquecer panelas ou manter a comida quente.

5.FUNCIONAMENTO

Controle das chamas altas *Muito Importante*

- As chamas altas acontecem quando cozinham-se alimentos e seus líquidos e gorduras escorrem para os difusores de calor em combustão. Claro que a fumaça ajuda a dar um gosto saboroso ao churrasco, mas é preferível evitar chamas altas para que os alimentos não fiquem queimados. Para controlar as chamas altas, é **ABSOLUTAMENTE ESSENCIAL** retirar o excesso de gordura dos alimentos antes de cozinhá-los. Utilize racionalmente marinadas e molhos de cozinhar. É necessário também colocar os queimadores na posição MINI para o cozimento.
- Quando as chamas altas ocorrerem, podem ser apagadas normalmente com pó químico ou sal diretamente sobre os difusores de calor. Proteja sempre suas mãos quando trabalhar próximo da superfície de cozimento da churrasqueira, tomando cuidado para se proteger contra as chamas.
- Em caso de incêndio da queima de gordura, siga as instruções abaixo.

Incêndio da queima de gordura

- Esvazie e limpe a gaveta para gorduras dos resíduos do cozimento depois de cada utilização.
- Se a churrasqueira for utilizada para grandes recepções, será necessário desligá-la a cada duas horas e limpá-la. Será necessário limpá-la em menos tempo se estiver cozinhando comidas com muita gordura (salsicha, linguiça...). O não respeito dessas instruções pode causar incêndio resultante da queima de gordura, podendo causar lesões e danificar a churrasqueira.

Em caso de incêndio da queima de gordura/Avisos:

- Se puder fazer com segurança, desligue todas os botões de gás.
- Feche o botijão de gás.
- Afaste todas as pessoas da churrasqueira e espere que o fogo de apague.
- Não feche a cobertura da churrasqueira nem a tampa.
- **NUNCA BORRIFE ÁGUA NA SUA CHURRASQUEIRA. SE UTILIZAR UM EXTINTOR,**
- **É NECESSÁRIO QUE SEJA EM PÓ.**
- **NÃO RETIRE A GAVETA PARA GORDURA.**
- Se o fogo não diminuir ou ainda, aumentar, entre em contato com os bombeiros para ajuda.

Fim da sessão de cozimento

- Depois de cada sessão de cozimento, coloque os queimadores em fogo máximo e deixe-as queimar por 5 minutos. Esse procedimento permitirá queimar os resíduos do cozimento e conseqüentemente facilitar a limpeza. Certifique-se que a cobertura esteja aberta durante esse procedimento.
- Limpe sistematicamente sua churrasqueira depois de cada utilização, para evitar o acúmulo de gordura do cozimento que corre o risco de pegar fogo.

Apagando a churrasqueira

- Quando você tiver terminado de utilizar a churrasqueira, gire completamente todos os botões de gás no sentido horário até a posição **DESLIGAR** e corte a alimentação de gás a partir do botijão.
- Espere que a churrasqueira esteja suficientemente resfriada antes de fechar a cobertura ou a tampa.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

6. CUIDADO E MANUTENÇÃO

Limpe regularmente sua churrasqueira entre suas utilizações e particularmente depois de um longo período guardada. Certifique-se de que a churrasqueira e seus componentes estejam suficientemente resfriados antes de limpá-los. Nunca deixe sua churrasqueira exposta aos intempéries e mantenha-a ao abrigo da umidade.

- Nunca borrife água na churrasqueira quando suas superfícies estiverem quentes.
- Nunca manipule as peças quentes sem proteger suas mãos.

Para prolongar o ciclo de vida e manter o estado da sua churrasqueira, recomendamos fortemente que a cubra se permanecer ao ar livre durante períodos prolongados, particularmente durante os meses de inverno. Capas de lona de alta resistência e outros acessórios para churrasqueiras estão disponíveis no seu revendedor local.

Mesmo se sua churrasqueira estiver coberta para sua proteção, é necessário inspecioná-la regularmente, pois a umidade ou a condensação podem se formar, o que poderia danificá-la. Talvez seja necessário secar a churrasqueira e o interior de sua cobertura. É possível que resíduos de gordura mofem partes da churrasqueira. Essas partes devem ser limpas com sabão e água bem quente.

Todas as partes enferrujadas que você encontrar e que não estiverem em contato com a comida devem ser tratadas com um produto antiferrugem e repintadas com tinta para churrasqueira ou resistente ao calor.

Superfícies de cozimento

- Quando a churrasqueira estiver resfriada, limpe-a com sabão e água quente. Para eliminar os resíduos de alimentos, utilize um detergente de cozinha. Não utilize com frequência esponjas abrasivas ou saponáceos em pó, pois eles poderiam estragar definitivamente o acabamento da sua churrasqueira. Enxágue e seque bem. Nós não recomendamos a limpeza das grelhas e das placas na máquina lava-louças porque são pesadas.
- NÓS LEMBRAMOS QUE É ABSOLUTAMENTE NECESSÁRIO EVITAR O USO DE GELO POR CAUSA DO RISCO DE CHOQUE TÉRMICO E DE FISSURA DO ESMALTE DA PLACA.
- SE A FERRUGEM APARECER SOBRE A SUPERFÍCIE DE COZIMENTO, EM CONTATO COM OS ALIMENTOS, SERÁ NECESSÁRIO TROCÁ-LA.

Manutenção dos queimadores

- O seu queimador foi regulado para oferecer uma performance com chama máxima. Você verá uma chama azul com uma extremidade potencialmente amarela quando o queimador estiver aceso. Se a tendência de a chama for de ficar mais para amarelo é por causa da presença de resíduos ou de insetos nos buracos ou tubos do queimador. Isso poderia causar um entupimento ou uma restrição do fluxo de gás podendo pegar fogo atrás do painel de controle, o que danificaria seriamente sua churrasqueira. Se isso ocorrer, e se for possível, deve-se imediatamente cortar o gás do botijão.
- O queimador deve ser inspecionado, retirado e limpo de forma regular, ao menos uma vez por ano, além das condições seguintes:
 - Ao retirar a churrasqueira de onde estava guardada.
 - Se um ou mais queimadores não acenderem.
 - Se a chama do queimador puxar mais para o amarelo.
 - Se o gás se acender atrás do painel de controle.
- Para limpar completamente o queimador, retire-o da churrasqueira. Uma escova metálica leve pode ser utilizada para retirar a ferrugem da superfície do queimador. Utilize um limpador de cachimbo ou um pedaço de arame de ferro para tirar as obstruções dos buracos ou dos tubos do queimador, tomando cuidado para não aumentar os buracos do queimador.
- Talvez você precise de uma lanterna para garantir que o interior do tubo do queimador esteja bem limpo. Vire o queimador e bata-o contra uma superfície dura, como um pedaço de madeira, para que os resíduos saiam.
- Quando remontar o queimador, certifique-se de que os tubos estejam bem na frente dos jatos de gás.

Difusor de calor

- Elimine os resíduos de alimentos do difusor de calor com uma espátula de madeira ou de plástico flexível ou com uma escova de latão. Não utilize espátulas nem escovas de aço. Limpe com sabão e água quente e enxágue bem.

6. CUIDADO E MANUTENÇÃO

Gaveta para gordura

- Depois de cada utilização, retire e limpe a gaveta para gordura removendo todos os pedaços de comida e de gordura usando, se necessário, uma espátula de madeira ou de plástico.
- Há o risco de causar um incêndio da queima da gordura, caso não respeite essas instruções. Isso pode causar importantes deteriorações da sua churrasqueira que não serão cobertas pela garantia. Caso necessário, a gaveta para gordura pode ser limpa com água e sabão.

Corpo da churrasqueira

- Retire regularmente o excesso de gordura do corpo da churrasqueira usando um pedaço de pano molhado com água e sabão e bem torcido. O excesso de gordura e os pedaços de comida podem ser retirados de dentro do corpo da churrasqueira com uma espátula de madeira ou de plástico flexível. Para facilitar a limpeza, você pode colocar uma folha de papel alumínio que será trocada a cada utilização. Cuidado para não entupir os buracos ao escorrer a gordura. Se você precisar limpá-lo completamente, utilize um pano, água e sabão, e uma escova de nylon. Não utilize abrasivos. Retire as grelhas e/ou placas e os queimadores antes de limpar profundamente. Não submerja os botões de acendimento nem as placas na água. Verifique o acendimento depois de ter cuidadosamente reinstalado os elementos no corpo da churrasqueira.

Cobertura da churrasqueira

- Limpe a cobertura da churrasqueira com um pano ou uma bucha não abrasiva e água quente com sabão. Não utilize buchas nem saponáceos em pó, pois há o risco de danificar o acabamento da sua churrasqueira de forma permanente. Seque com cuidado depois da limpeza para evitar a formação de ferrugem.

Carrinho

- Limpe com um pano molhado em água com sabão, depois seque.
- Como todo produto de aço inoxidável e para garantir a longevidade de seu produto, especialmente o aspecto do aço, nós aconselhamos o tratamento regular das partes em inox da sua churrasqueira com um óleo protetor, e isso desde a primeira utilização. De tempos em tempos, você também pode borrifar na superfície de sua churrasqueira um limpador de inox e, em seguida, esfregar com um pano macio para, finalmente, polir por completo. Dessa forma, você obterá uma fina camada de proteção para suas superfícies em inox.

Fixações

- Nós recomendamos que você verifique e aperte todos os parafusos, botões, etc. em intervalos regulares.

Armazenamento

- Certifique-se de que a churrasqueira esteja bem resfriada antes de cobri-la ou guardá-la. Guarde a churrasqueira em local fresco e seco.
- Recubra os queimadores com papel alumínio para impedir a penetração de insetos e de outros resíduos nos orifícios do queimador.
- Se a churrasqueira for guardada no interior de um local, o botijão de gás deve ser desconectado e deixado do lado de fora. O botijão de gás deve ser deixado ao ar livre, num local seco e bem arejado, longe de fontes de calor e de acendimento. Não deixe as crianças brincar com esse botijão. Não exponha o botijão de gás à luz direta do sol.
- Antes de utilizar a churrasqueira depois de um longo período de armazenamento, siga os procedimentos de instalação.

7. IDENTIFICAÇÃO DE DEFEITOS

PROBLEMA/SOLUÇÃO

Queimadores

Os queimadores não acendem com o sistema de acendimento

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

0 queimador não acende com um acendedor de fogão

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

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

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

Difícil girar o botão da torneira de gás

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

8.CONDIÇÕES DE GARANTIA

- 5 anos(queimadores, Tampa, Lareira e grelha) contra ferrugem.
- Todas as outras parte 2 anos.

Esse produto é garantido, para o comprador original, contra defeitos de origem dos materiais e má fabricação.

Como todo produto de aço inoxidável e para garantir a longevidade de seu produto, especialmente o aspecto do aço, nós aconselhamos o tratamento regular das partes em inox da sua churrasqueira com um óleo protetor, Desengripante Aerosol 300ml/200g Axton, e isso desde a primeira utilização.

Sua loja garantirá gratuitamente, durante esse período, a substituição das peças defeituosas se as condições seguintes tiverem sido respeitadas:

Esta garantia aplica-se apenas à utilização por um único local privado e não se aplica às churrasqueiras Material usadas num ambiente comercial, público ou a vários estabelecimentos tais como restaurantes, hotéis, centros de férias ou propriedades alugadas.

Em nenhum caso, no contexto desta garantia voluntária, toda e qualquer compensação não poderá ser superior ao valor do preço de compra do produto Material vendido.

Você assume o risco e a responsabilidade pela perda, dano ou avarias causadas em você e à sua propriedade e/ou a outrem e às suas propriedades resultantes do mau uso ou abuso do produto ou do não respeito das instruções fornecidas pela Material neste guia do proprietário em anexo.

O produto não foi exposto a uma má utilização ou a negligência, incluindo incêndio da queima de gordura ou do excesso de chamas ou a utilização de um registro de gás com defeito ou incorretamente.

O produto não sofreu danos do fato de objetos estranhos, de substâncias e de acidentes.

A garantia é ofertada como algo extra e soma-se aos direitos legais do consumidor.

Se você tiver perguntas sobre a montagem ou a instalação do seu aparelho, você poderá entrar em contato com o Serviço de Pós-vendas da sua loja.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

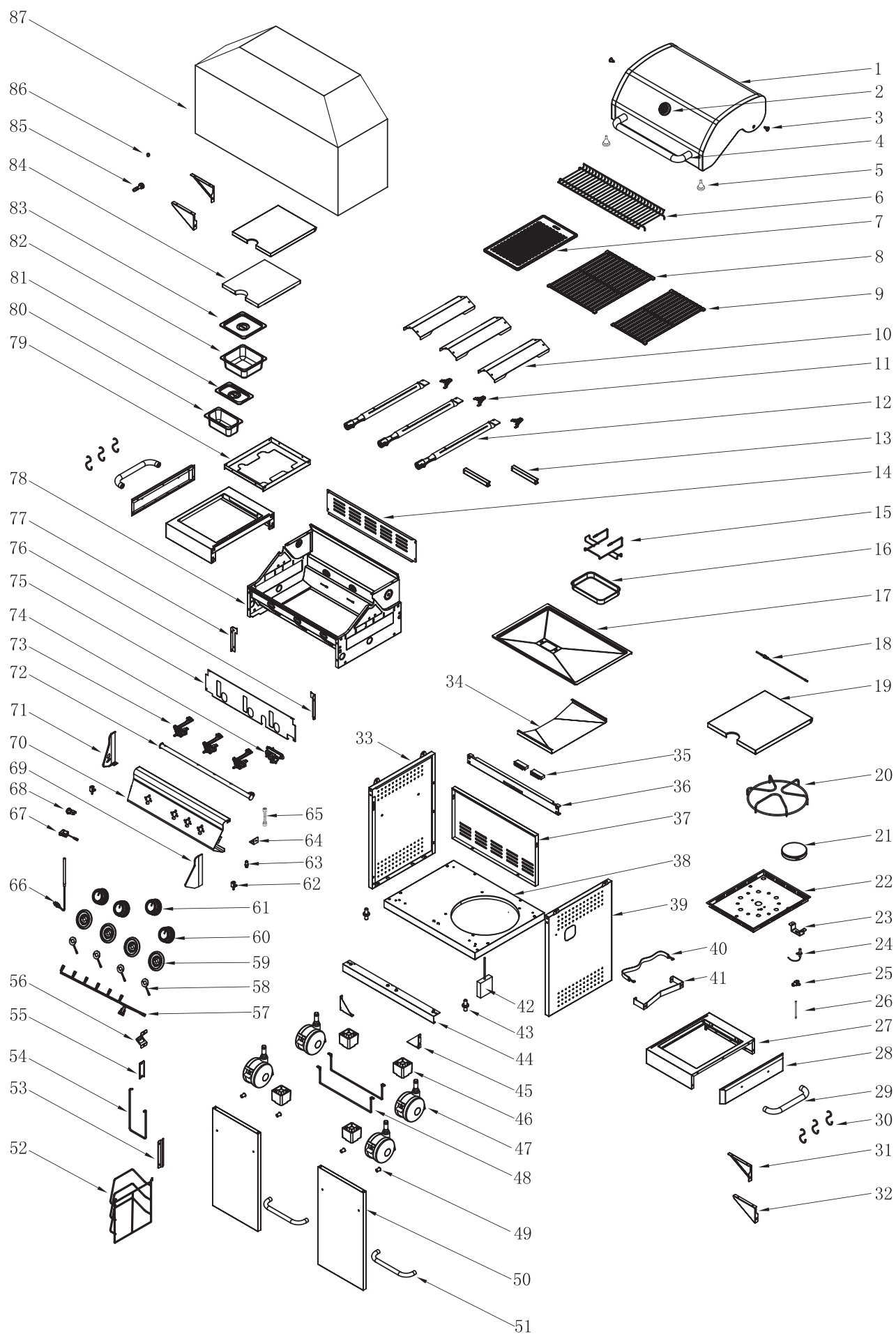
BR

EN

DADOS TÉCNICOS

ADEO Services			CE 2575-24		
Nome do produto	Churrasqueira a gás de jardim				
Número do modelo	GAS BBQ HUDSON 3+1B				
Categoria de gás	I_{3+(28-30/37)} ☐		I_{3B/P(30)} ☐	I_{3B/P(37)} ☐	I_{3B/P(50)} ☐
Pressão de gás e suprimento	Butano (G30)	Propano (G31)	Butano	Butano	Butano
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
País de destino	I_{3+(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. I_{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. I_{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK. I_{3B/P(37)} : PL				
Tamanho do injetor do queimador principal	Ø 0,92 mm		Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm
Tamanho do injetor do queimador lateral	Ø 0,88 mm		Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm
Entradas de calor nominal total (Hs)	13,5 kW(981 g/h)				
Energia Elétrica (V/CD)	4x1,5V-lâmpada LED				
Número de série					
Somente uso externo					
Leia as instruções antes de usar o aparelho.					
Aviso: As peças acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.					
Fabricado na China					

VISTA EXPLODIDA



1. LEAK TEST

Always carry out this test in a well-ventilated area. Carry out this test every year and each time the gas cylinder or hose is replaced.

- Step 1 - Check that all buttons are in the OFF position.
- Step 2 - Open the gas control valve on the cylinder or regulator.
- Step 3 - Check for any potential leaks by coating all of the seals of the gas system, including the connections of the valve on the gas cylinder, hose and regulator, with a water (50%) and soap (50%) solution. NEVER USE A NAKED FLAME to test for leaks.
- Step 4 - The formation of bubbles above certain seals indicates a leak.
- Cut the gas supply
- Retighten all of the seals
- Begin the test again
- If bubbles form again, do not use the barbecue and contact your local retailer for assistance.

Thoroughly clean the water/soap solution from all of the seals and connections after carrying out the leak test.

2. IMPORTANT INFORMATION



PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND USING THE BARBECUE

- Please read these instructions carefully before assembling and using the barbecue
- Keep these instructions for future reference.
- For outdoor use only. Do not use this appliance indoors.
- Do not use the barbecue and do not store the gas cylinders below ground level. Gas is heavier than air: If there is a gas leak, it will accumulate at a low point and can explode on contact with a flame or spark.
- For use only with cylinders of liquefied combustible gas. You should use a regulator designed for propane, butane or mixed gases.
- Remove the plastic packaging from all parts before lighting the barbecue.
- Ensure that the barbecue is used at least one metre from any structure or flammable surface. Do not use under flammable surfaces.
- Gas cylinders must not be stored or used in the horizontal position. Any leak could be very serious and liquid may leak into the gas line.
- Open the hood of your barbecue before lighting it.
- Never store gas cylinders indoors.
- Do not move the appliance during use.
- This barbecue must not be left unattended when it is lit.
- The handle of the hood may become very hot. Only grip the centre of the handle.
- Use of an oven glove is recommended.
- Use utensils especially designed for barbecues, that are equipped with long, heat-resistant handles.
- Be careful of any hot steam that may emerge when you open the hood.
- Some parts of this barbecue may become very hot. Be careful when children, elderly people and animals are present.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Never cover the barbecue until it has cooled down completely.

2.IMPORTANT INFORMATION

- Use the barbecue only on a flat and stable surface.
- Carry out a leak test before using your barbecue. It is the only reliable way to detect a gas leak on seals or connections after assembly.
- Carry out the leak test every year and each time the gas cylinder or hose is removed or replaced.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not use aerosols near the barbecue.
- Failure to follow the instructions in this manual could lead to serious injury or damage.
- Please contact your local retailer should you have any questions regarding the instructions.
- Any modifications to this barbecue could be dangerous. They are not permitted and will render the warranty null and void.
- Do not modify the appliance.
- $\varnothing 10\text{-}\varnothing 24\text{cm}$ is the minimum and maximum sizes of cooking vessels to be used.

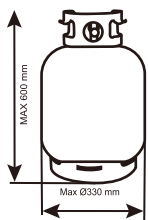
3.INFORMATION ON THE GAS AND REGULATOR

This barbecue can be supplied by liquefied combustible propane or butane in cylinder form. Propane cylinders will provide gas all year round, even in winter, when it is cold. You may need a wrench (not included) to change the cylinders. Butane cylinders provide a sufficient gas supply during the summer, but the performance of the barbecue may be affected when the temperature of the gas falls below $+10^{\circ}\text{C}$. Check that you have the correct gas cylinder and regulator for your barbecue.

- The hose must hang freely without being bent, folds, cuts or excessive wear.
- Apart from the connection point, no part of the hose should touch the hot parts of the barbecue. If the hose is damaged, replace it with a suitable hose designed specifically for use with liquefied combustible gas and in accordance with the national standards of the country in which it is used.
- Use an appropriate hose that complies with standard EN16436, the length of which should not exceed 1.5 m.

For optimal performance, we recommend using a 6-kg cylinder of butane or a 5-kg cylinder of propane. Use an appropriate regulator that complies with standard EN16129. **YOU MUST HAVE A REGULATOR AND GAS CYLINDER THAT WILL ADEQUATELY ENSURE THE SAFETY AND EFFICACY OF YOUR BARBECUE. USING AN INAPPROPRIATE OR FAULTY REGULATOR IS DANGEROUS AND WILL VOID THE WARRANTY.** Please consult your local gas retailer to determine which gas cylinders and regulators are most suitable.

Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,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) 30 mbar	I3B/P
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I3P

4.INSTALLATION

Selecting an area

- This barbecue must only be used outdoors and must be placed in a well-ventilated area. Take care never to place it UNDER a combustible surface. The sides of the barbecue must NEVER be less than one metre from any combustible surface. Keep this barbecue away from flammable materials!
- Carefully select the area in which to use the barbecue. It should be placed in an open but sheltered space away from trees and other objects that could catch fire.

Precautions

- Do not block the air intakes on the body of the barbecue.
- If you have to replace the cylinder, check that it is fully closed and that there are no ignition sources (cigarettes, naked flames, sparks, etc.) nearby before continuing.

Connecting a gas hose to the barbecue

- Connect the gas hose at the gas intake point. Do not over-tighten it. Do not use adhesive tape or liquid adhesive on the connection. Tighten them by hand.
- IF A THREADED HOSE IS USED, THE PRE-INSTALLED NOZZLE MUST BE REMOVED.
- Check that all of the barbecue control buttons are in the OFF position. Connect the regulator to the gas cylinder, following the instructions provided by the regulator and cylinder retailer.

Affixing the regulator to the gas cylinder

- Check that all of the barbecue control buttons are in the OFF position. Connect the regulator to the gas cylinder, following the instructions provided by the regulator and cylinder retailer.

5.OPERATION

Warnings

- Before continuing, ensure that you have correctly understood the IMPORTANT INFORMATION section of this manual.
- The design of this barbecue prohibits the use of more than 50% of the cooking zone as a solid plate. If the plates are completely covered, the resulting excessive heat build-up could damage the barbecue, which the warranty does not cover.

Lighting the barbecue

- Open the hood of your barbecue before lighting it. NEVER light your barbecue with the hood closed.
- Ensure that all of the gas buttons are OFF. Open the gas control valve on the gas cylinder or regulator.
- Push the button of the burner that you want to light and turn it anti-clockwise until you feel a resistance to rotation. Wait 4 seconds, then continue to turn the knob until you hear a click (the burner will normally ignite). Repeat this operation several times until the burner ignites.
- Light the other burners in any order, depending on your needs. Check that each burner is lit before lighting the next.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

5. OPERATION

- If the burner does not light after following the procedure above, turn the knobs to the off position. Close the gas valve on the gas cylinder. Wait five minutes. Repeat the steps above. If the barbecue still does not light, please refer to the manual lighting instructions below.
- After lighting, the burners must burn at the maximum position for 3 to 5 minutes to pre-heat the barbecue. This process must be carried out before each cooking session. The hood must remain open during pre-heating.
- Once pre-heating is finished, turn all of the burners to low heat to ensure the best cooking results.

Instructions for manual lighting

- Open the hood of your barbecue before lighting it. NEVER light your barbecue with the hood closed.
- Ensure that all of the gas buttons are OFF. Open the gas control valve on the gas cylinder or regulator.
- Insert a lit match through the rightmost ignition hole below the control panel and place it near the right burner hole.
- Push and turn the far right knob anti-clockwise to the maximum position.
- When the right burner is lit, turn on the remaining burners from right to left.
- Make sure that each burner is lit before lighting the next burner.
- If the far right burner does not light, contact your local retailer.
- After lighting, the burners must burn at the maximum position for 3 to 5 minutes to pre-heat the barbecue. This process must be carried out before each cooking session. The hood must remain open during pre-heating.
- Once pre-heating is finished, turn all of the burners to the minimum position to ensure the best cooking results.

Cooking on the grill

- The stainless steel burners heat the heat diffuser (or the basket with briquettes/lava stone) under the grill, which in turn heats the food placed on the grill. The natural juices produced by the food during cooking flow over the heat diffuser (or briquettes/lava stone) and evaporate. The resulting smoke envelops the food, escaping upwards, giving the food the unique aroma of a barbecue. To obtain a more even cooking, lower the barbecue hood, making sure the burners are on low heat.

Cooking on the plate

- The burners directly heat the plate, which cooks the food placed on it. The plates allow you to cook smaller foods, such as seafood, that could fall between the bars of the grill. They also cook foods that require a high temperature/ short cooking times such as vegetables and small pieces of fish. Similarly, they can be used just like a kitchen hotplate to grill steaks, cook eggs, etc. They can also be used to heat pans or keep food warm.

Controlling flares *Very Important*

- Flares occur when the food is cooking and the juices and fats run over the hot heat diffusers. Smoke, of course, helps to give food that great barbecue taste, but it is better to avoid flares to prevent the food from burning. To control these flares, it is ABSOLUTELY ESSENTIAL to remove the excess fat from the food before cooking. Use a reasonable amount of marinades and cooking sauces. The burners must also be set to MIN for cooking.
- When flares occur they can normally be extinguished by putting baking powder or salt directly onto the heat diffusers. Always protect your hands when working near the barbecue surface, taking care to protect yourself against flames.
- In case of a grease fire please follow the instructions below.

5. OPERATION

Fat fires

- Empty and clean the grease trap of all cooking debris after each use.
- If the barbecue is used for large parties, it will need to be turned off every two hours and cleaned. It should be cleaned more often if you cook a lot of very fatty food (sausages, merguez, etc.). Failure to follow these guidelines can cause fat fires, which can cause injury and can damage the barbecue.

In the event of a fat fire/Warnings:

- If you can do so safely, turn off all of the gas knobs.
- Close the gas cylinder.
- Keep everyone away from the barbecue and wait for the fire to go out.
- Do not close the barbecue hood.
- NEVER SPRAY YOUR BARBECUE WITH WATER. IF YOU USE A FIRE EXTINGUISHER, IT MUST BE A POWDER EXTINGUISHER.
- DO NOT REMOVE THE GREASE TRAP.
- If the fire does not appear to be diminishing or seems to be getting worse, contact the fire brigade for assistance.

After cooking

- After each cooking session, set the barbecue burners to the maximum position and allow them to burn for 5 minutes. This will burn off any cooking residue and consequently help cleaning. Make sure the hood is open during this operation.
- Always clean your barbecue after each use to prevent the build-up of grease that could catch fire.

Switching off the barbecue

- When you have finished using the barbecue, turn all of the gas valves fully clockwise to the OFF position and turn off the gas supply to the cylinder.
- Wait until the barbecue is cold before closing the hood.

6. CARE AND MAINTENANCE

- Clean your barbecue regularly between uses and especially after extended periods of storage. Check that the barbecue and its components are cold enough before cleaning. Never leave the barbecue exposed to the elements and keep it away from moisture.
- Never spray the barbecue with water when its surfaces are hot.
- Never handle hot parts without protecting your hands.
- To prolong its life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that you cover it if left outdoors for extended periods, especially during the winter months. High-strength tarpaulins and other accessories for barbecues are available from your local retailer.
- Even if your barbecue is covered for protection, it should be inspected regularly as moisture or condensation may form, which could damage it. It may be necessary to dry the barbecue and the inside of its protective cover. Fat residues may mould on parts of the barbecue. This should be cleaned with very hot soapy water.
- Any rusty parts you find that are not in contact with the food should be treated with a rust inhibitor and repainted with a barbecue or heat-resistant paint.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

6.CARE AND MAINTENANCE

Cooking surfaces

- When the barbecue has cooled down, clean it with warm, soapy water. To remove food residue, use a dish-washing detergent. Do not use abrasive sponges or scouring powders as they could permanently damage the finish of your barbecue. Rinse and dry well. We do not recommend cleaning the grills and plates in a dishwasher because of their weight.
- REMEMBER THAT THE USE OF ICECUBES, WHICH MAY CAUSE THERMAL SHOCK AND CRACK THE ENAMEL OF THE PLATE, MUST BE AVOIDED.
- IF RUST APPEARS ON THE COOKING SURFACE IN CONTACT WITH THE FOOD, IT MUST BE REPLACED.

Maintaining the burners

- Your burner has been set to provide maximum flame performance. You will normally see a blue flame, that maybe has a yellow end, when the burner is lit. If the flame tends to be more yellow, it could be due to debris or insects in the holes or tubes of the burner. This could cause a blockage or restriction of the gas flow, which could cause a fire behind the control panel, seriously damaging your barbecue. If this happens, and if possible, the gas must be switched off immediately.
- The burner must be inspected, removed and cleaned regularly, at least once a year, in addition to the following conditions:
 - Removing your barbecue from storage.
 - If one or more burners do not ignite.
 - If the flame of the burner is too yellow.
 - If the gas ignites behind the control panel.
- To clean a burner completely, remove it from the barbecue. A lightweight wire brush can be used to remove rust from the burner surface. Use a pipe cleaner or a piece of wire to remove obstructions in the holes or tubes of the burner, taking care not to enlarge the burner holes.
- You may need a torch to ensure that the inside of the burner tube is clear. Turn the burner and tap it gently against a hard surface like a piece of wood to dislodge any debris from the inside.
- When replacing the burner, make sure that the tubes are facing the nozzles.

Heat diffuser

- Remove any food residue from the heat diffuser with a wooden or soft plastic scraper or with a brass brush. Do not use a steel scraper or brush. Clean with warm, soapy water and rinse thoroughly.

Grease collection tray

- After each use, remove and clean all food and fat deposits from the grease collection tray, using a wooden or plastic scraper if necessary.
- If you do not follow these instructions, it may cause a grease fire. This could result in serious damage to your barbecue that will not be covered by the warranty. If necessary, the grease collection tray can be cleaned with soapy water.

6.CARE AND MAINTENANCE

Barbecue body

- Regularly remove excess grease from the barbecue body using a cloth that has been soaked in soapy water and thoroughly wrung out. Excess fat and food deposits can be removed from the inside of the barbecue body using a wooden or soft plastic scraper. For ease of cleaning, you can add a sheet of aluminium foil that will be changed with each use. Be careful not to block the grease drain holes. If you need to clean it thoroughly, use a cloth and hot soapy water or a nylon brush. Do not use abrasive cleaning agents. Remove the grills and/or plates and burners before cleaning thoroughly. Do not immerse gas knobs or fuel lines in water. Check the ignition after carefully replacing the components in the barbecue body.

Barbecue hood

- Clean the barbecue hood with a non-abrasive cloth or pad and hot, soapy water. Do not use scouring pads or powders as this will permanently damage the finish of your barbecue. Dry thoroughly after cleaning to prevent rusting.

Trolley

- Wipe with a cloth soaked in hot soapy water, then dry.
- As with any stainless steel product and to guarantee the longevity of your product, particularly the appearance of the stainless steel, we recommend regularly maintaining the stainless steel parts of your barbecue using a protective oil, and to do this from first use. From time to time, you can also spray the surface with a stainless steel cleaner, then rub with a soft cloth and polish it. This will provide you with a thin layer of protection for your stainless steel surfaces.

Fittings

- We recommend that you check and tighten all screws, bolts, etc. at regular intervals.

Storage

- Make sure your barbecue is cool before covering or storing it. Store your barbecue in a cool and dry place.
- Cover the burners with aluminium foil to prevent insects and other debris from entering the burner orifices.
- If the barbecue is stored indoors, the gas cylinder must be disconnected and left outside. The gas cylinder should always be left outdoors in a dry, well-ventilated area away from heat or ignition sources. Do not let children play with this cylinder. Do not expose the gas cylinder to direct sunlight.
- Before using the barbecue after extended periods of storage, follow the installation procedures.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

7.TROUBLESHOOTING

PROBLEM/SOLUTION

Burners

The burners do not ignite with the ignition system

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

The burner does not ignite with a gas igniter

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

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

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

The gas valve knob is difficult to turn

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

8.WARRANTY CONDITIONS

- 5 years (burners, lid, fireplace and grates) against rust.
- All other parts 2 years.

This product is warranted, for the original purchaser, against original defects to materials and malfunction.

As with any stainless steel product and to guarantee the longevity of your product, particularly the appearance of the stainless steel, we recommend regularly maintaining the stainless steel parts of your barbecue using a protective oil, and to do this from first use.

Your retailer will ensure, free of charge during this period, the replacement of faulty parts for household use if the following conditions are met:

This warranty shall only apply to use by a single private residence and shall not apply to Material barbecues used in a commercial or communal environment, or to multiple residences such as restaurants, hotels, holiday centres and rented properties.

Under no circumstances shall compensation of any kind be in excess of the amount of the purchase price of the Material product sold under this voluntary guarantee.

You shall assume the risk and responsibility for any loss, damage or injury to you and your property and/or to others and their property resulting from the misuse or abuse of the product or failure to follow the instructions provided by Material in the attached owner's guide.

The product has not been subject to misuse or neglect, including grease fires or excess flame or use of a defective or incorrect gas regulator.

The product has not been damaged by foreign objects, substances or accidents.

The warranty is offered as an extra and is in addition to the legal rights of the consumer.

If you have any questions regarding the installation or use of your appliance, please contact your retailer's After-Sales service.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

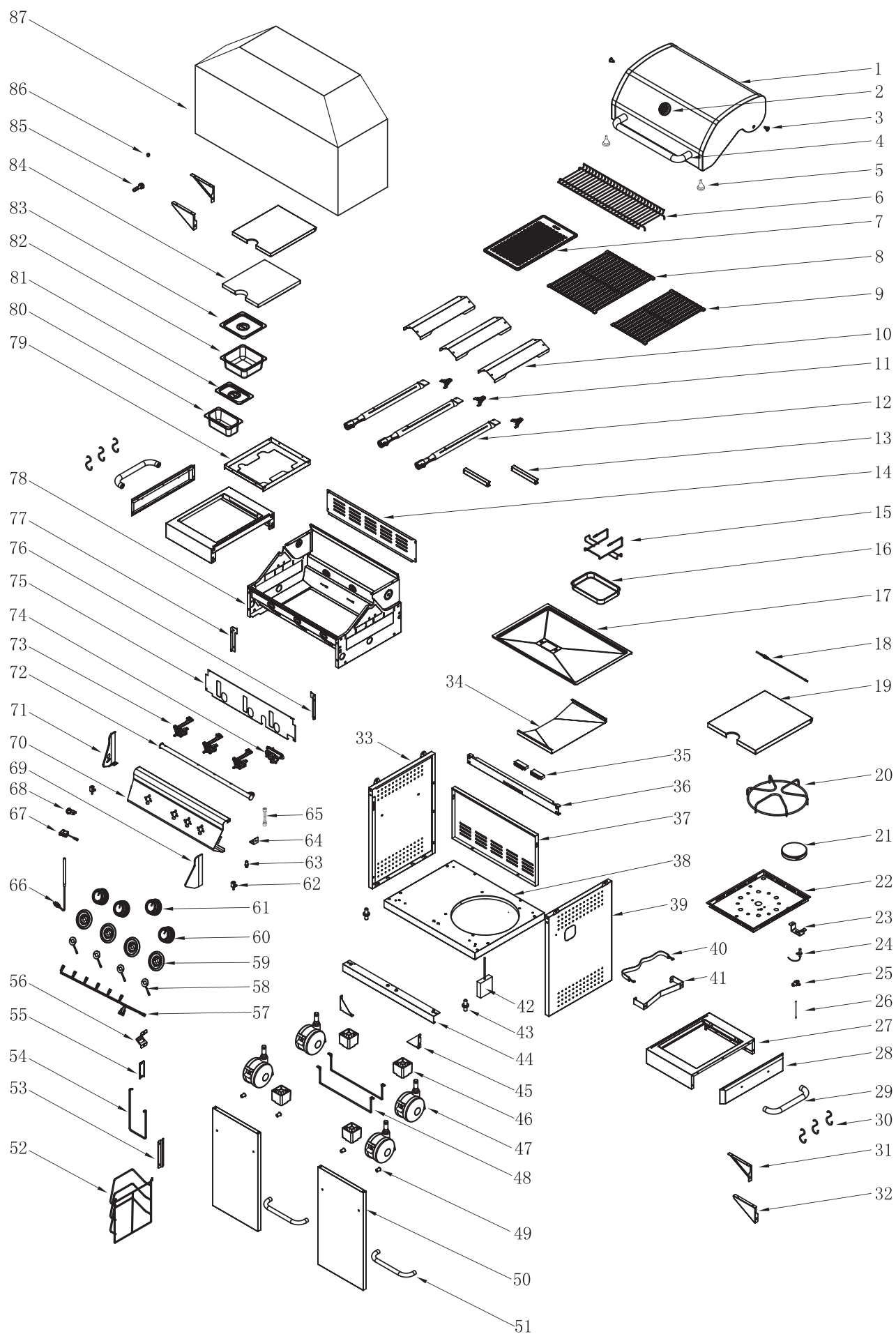
BR

EN

TECHNICAL DATA

ADEO Services			CE 2575-24		
Product Name	Outdoor Gas Grill				
Model Number	GAS BBQ HUDSON 3+1B				
Gas Category	I_{3+(28-30/37)}		I_{3B/P(30)}	I_{3B/P(37)}	I_{3B/P(50)}
Gas and Supply Pressure	Butane(G30)	Propane(G31)	Butane	Butane	Butane
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Country of Destination	I_{3+(28-30/37)}: BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. I_{3B/P(30)}: CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. I_{3B/P(50)}: AT, CH, CZ, DE, SK. I_{3B/P(37)}: PL				
Main Burner Injector Size	Ø 0.92 mm		Ø 0.92 mm	Ø 0.86 mm	Ø 0.81 mm
Side Burner Injector Size	Ø 0.88 mm		Ø 0.88 mm	Ø 0.79 mm	Ø 0.75 mm
Total Nominal Heat Inputs(Hs)	13,5 kW(981 g/h)				
Electric Energy(V/DC)	4×1.5V-LED lamp				
Serial Number					
Use outdoors only.					
Read the instructions before using the appliance.					
Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.					
Made in China					

EXPLODED VIEW



FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

EC DECLARATION OF CONFORMITY

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

Declare that the product detailed below:
 GAS BBQ & PLANCHA WITH USB LED LIGHT
 MODEL: GAS BBQ HUDSON 3+1B, GAS BBQ HUDSON 4+1B
 Batch No.: 108544100822,108544160922,108544111122,108544270123,108544170323

Satisfies the requirement of the Council Regulations:
 Gas Appliance Regulation (EU)2016/426
 EC Electromagnetic Compatibility Directive of 2014/30/EU
 ROHS Directive(EU)2015/863 amending Directive 2011/65/EU

And conforms with the norms:
 BS EN 498:2012
 BS EN 484:2019
 EN 55015:2015
 EN 61547:2009
 IEC 62471:2006 (First Edition)
 IEC 62321-3-1:2013
 IEC 62321-5:2013
 IEC 62321-4:2013
 EN 62321:2009 Annex C
 IEC 62321-7-1:2015
 IEC 62321-6:2015
 ISO 17075:2017

Position of Signatory:
 Richie PERMAL
 Supplier Qualify Leader
 Authorized representative of Julien Ledin, ADEO Quality Leader
 ADEO Services135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN – France

Signed in Shanghai 30/04/2019

 ADEO Services SAS
 135 Rue Sadi Carnot
 CS00001
 59790 RONCHIN

Last two numbers of the year CE
 marking applied: 24

	CONTACT ADDRESS	CONTACT PHONE NUMBER	CONTACT MAIL
Leroy Merlin France	LEROY MERLIN France rue Chanzy Lezennes 59712 Lille Cedex 9, France	(+33) 0 810 634 634 (service 0,05€/appel + prix appel)	https://www.leroymerlin.fr
Weldom	WELDOM FRANCE ZI Breuil le Sec 60 608 Clermont Cedex	(+33) 03 44 77 82 60	https://www.weldom.fr/
Leroy Merlin Spain	Leroy Merlin Espagne SLU Avenida de la Vega, 2 28108 - Alcobendas. Madrid	(+34) 917496000	http://www.leroymerlin.es
AKI Spain	AKI Bricolaje España, S.L.U. Edificio Cristal, planta 5a Centro Comercial Baricentro Ctra Nacional 150, km. 6.7 08210 Barberà del Vallès Espagne	(+34) 91 644 79 00/ 91 644 79 01	atencioncliente@aki.es
Leroy Merlin Portugal	LEROY MERLIN PORTUGAL Rua Quinta do Paizinho, 10/12 2790-237 - Carnaxide - Portugal	(+351) 800 108 005	http://www.leroymerlin.pt
AKI Portugal	Serviços Centrais BRICÓDIS, S.A. Serviço de Apoio a Clientes Rua Quinta do Paizinho, nº 10-12 2790-237 Carnaxide	(+351) 808 201 002.	https://www.aki.pt
Leroy Merlin Italy	LEROY MERLIN ITALIE Strada, 8 Palazzo, N 20089 Rozzano - Milano Italie		https://www.leroymerlin.it
Bricocenter	BRICOCENTER ITALIE Strada 8, Palazzo, N 20089 Rozzano - Milano Italie	+39 02 399761	http://contattaci.bricocenter.it
Leroy Merlin Greece Cyprus	LEROY MERLIN GREECE 44, avenue Kifisias, Monumental Plaza Building A, 15125 Marousi Grèce		https://www.leroymerlin.gr/ https://www.leroymerlin.gr/gr/epikoinoniste-mazi-mas/
Leroy Merlin Poland	Leroy Merlin Polska Ul. Targowa 72, 03-734 Warszawa	JACKONET Jacek Skwieciński Tel: +48 664 045 745	Email: skwiecinski@jackonet.pl www.jackonet.pl
Leroy Merlin Romania	Leroy Merlin Bricolaj Romania Sos. Chitilei, nr. 178, Et. 1, Ap. 2 Sect. 1, 012403 Bucarest Roumanie		https://www.leroymerlin.ro/
Leroy Merlin Brazil	Leroy Merlin Rua Domingas Galleteri Blotta, 315 Jd Consórcio 04455 - 360 São Paulo/SP - Brésil		http://www.leroymerlin.com.br/
Leroy Merlin South Africa			http://www.leroymerlin.co.za/

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



Production date :
08 / 2024

** Garantie 5 ans / 5 años de garantía / Garantia de 5 anos / Garanzia 5 anni / Εγγύηση 5 ετών / Gwarancja 5-letnia / Гарантія 5 років / Garanție 5 ani /
Garantia 5 anos / 5-year warranty

ADEO: business name (Adeo Services)

Address (135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790- RONCHIN- France)
www.product-regulatory.adeoservices.com

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

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

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

Made in China
Қытайда жасалған / Fabricado na China