

2. WAŻNE INFORMACJE

- W czasie używania urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych.
- Urządzenia nie wolno przerabiać.
- Minimalna i maksymalna wielkość używanych naczyń kuchennych wynoszą odpowiednio $\varnothing 10$ i $\varnothing 24$ cm.

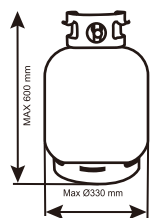
3. INFORMACJE DOTYCZĄCE GAZU I REDUKTORA

Ten grill jest przystosowany do zasilania płynnym palnym propanem lub butanem przechowywanym w butlach. Butle z propanem mogą dostarczać gaz przez cały rok, nawet zimą, gdy jest zimno. Do wymiany butli może być potrzebny klucz francuski (do dokupienia osobno). Butle z butanem stanowią wystarczające źródło zasilania gazem latem, natomiast spadek temperatury gazu poniżej $+10^{\circ}\text{C}$ może wpłynąć na wydajność grilla. Należy upewnić się, że posiadana butla z gazem i reduktor są odpowiednie do posiadanego grilla.

- Wąż powinien być swobodnie rozłożony bez żadnych skręceń, zagięć lub zaplętań, tak aby umożliwił swobodny przepływ gazu. Przed użyciem należy zawsze skontrolować wąż pod kątem pęknięć, rozerwań i nadmiernego zużycia.
- Z wyjątkiem punktu podłączenia, wąż nie może dotykać gorących części grilla. Jeśli wąż jest uszkodzony, należy go wymienić na wąż odpowiedniego typu, zaprojektowany specjalnie do płynnego paliwa gazowego i zgodny z normami kraju, w którym jest on używany.
- Należy używać węża odpowiedniego typu, spełniającego normę EN16436 i o długości nieprzekraczającej 1,5 m.

Aby uzyskać optymalną wydajność, zaleca się używać butli z butanem o ciężarze 6 kg lub butli z propanem o ciężarze 5 kg. Należy używać reduktora odpowiedniego typu, zgodnego z normą EN16129. **ABY GRILL DZIAŁAŁ WYDAJNIE I BYŁ BEZPIECZNY, KONIECZNE JEST POSIADANIE REDUKTORA I BUTLI Z GAZEM ODPOWIEDNIEGO TYPU. UŻYWANIE REDUKTORA NIEODPOWIEDNIEGO TYPU LUB NIESPRawnego JEST NIEBEZPIECZNE I POWODUJE ANULOWANIE GWARANCJI.** Aby ustalić najbardziej odpowiednie butle z gazem i reduktory, należy skonsultować się ze swoim dostawcą gazu.

Użytkownikowi nie wolno zmieniać części zaplombowanych przez producenta lub jego przedstawiciela.



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. INSTALACJA

Wybór miejsca

- Grilla należy używać wyłącznie na świeżym powietrzu, w przewiewnym miejscu. Należy pilnować, aby nigdy nie postawić grilla POD łatwopalaną powierzchnią. Ścianki grilla nie mogą się NIGDY znajdować w odległości mniejszej niż 1 metr od jakichkolwiek powierzchni łatwopalnych. Grill należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych!
- Miejsce na używanie grilla należy starannie wybrać. Miejsce to powinno być otwarte, ale osłonięte przed wiatrem, z dala od drzew i innych obiektów, które mogłyby się zapalić.

Środki ostrożności

- Nie należy zatykać wlotów powietrza w obudowie grilla.
- Jeśli butlę z gazem trzeba wymienić, należy najpierw sprawdzić, czy jest ona dobrze zakręcona i czy w pobliżu nie znajdują się żadne przedmioty mogące doprowadzić do zapłonu (papierosy, nieosłonięte płomienie, iskry itp.).

4. INSTALACJA

Podłączanie węża doprowadzającego gaz do grilla

- Wąż doprowadzający gaz należy podłączyć do punktu doprowadzenia gazu z boku po lewej stronie grilla. Nie dokręcać za mocno. Na połączeniu nie należy używać taśmy klejącej ani żadnych płynów.
- Dokręcić elementy ręcznie.
- Upewnić się, że wszystkie pokrętła sterujące grilla są ustawione w pozycji WYŁĄCZONE. Podłączyć reduktor do butli z gazem zgodnie z instrukcjami przekazanymi przez sprzedawcę reduktora i butli.

Montaż reduktora na butli z gazem

- Należy upewnić się, że wszystkie pokrętła sterujące grilla są ustawione w pozycji WYŁĄCZONE. Podłączyć reduktor do butli z gazem zgodnie z instrukcjami przekazanymi przez sprzedawcę reduktora i butli.

5. DZIAŁANIE

Ostrzeżenia

- Przed wykonaniem dalszych czynności należy się upewnić, że użytkownik dobrze zrozumiał zalecenia podane w części WAŻNE INFORMACJE w niniejszej instrukcji.
- Ze względu na konstrukcję grilla nie należy używać więcej niż 50% powierzchni pieczenia jako litej blachy. Jeśli blachy zostaną całkowicie zasłonięte, w efekcie dojdzie do nadmiernego zbierania się ciepła, które może spowodować uszkodzenie grilla w sposób nie objęty gwarancją.

Zapalanie grilla

- Przed rozpaleniem grilla należy otworzyć pokrywę. NIGDY nie należy rozpalać grilla z zamkniętą pokrywą.
- Upewnić się, że wszystkie pokrętła gazu znajdują się w pozycji WYŁĄCZONE. Otworzyć zawór gazu na butli lub na reduktorze gazu.
- Wcisnąć pokrętło palnika, który ma być zapalony i przekręcić je w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara) do punktu, w którym zacznie być wyczuwalny opór. Odczekać 4 sekundy, następnie kontynuować kręcenie pokrętłem aż do kliknięcia (po którym normalnie palnik powinien się zapalić). Powtórzyć tę operację kilka razy aż do zapalenia się palnika.
- Zapalić pozostałe palniki w dowolnej kolejności, odpowiednio do potrzeb. Przed zapaleniem kolejnego palnika sprawdzić, czy poprzedni jest zapalony.
- Jeśli po kilku próbach wykonania opisanej wyżej procedury palnik nie zapali się, przekręcić wszystkie pokrętła w pozycję wyłączenia. Zamknąć zawór gazu na butli z gazem. Odczekać 5 minut. Ponownie wykonać kroki opisane powyżej. Jeżeli grill dalej się nie zapala, zajrzeć do instrukcji rozpalania ręcznego podanej poniżej.
- Po rozpaleniu należy pozwolić palnikom palić się na maksymalnym płomieniu przez 3-5 minut, aby grill mógł się rozgrzać. Procedury te należy wykonać przed każdą sesją pieczenia. Podczas nagrzewania pokrywa musi być otwarta.
- Po zakończeniu nagrzewania, wszystkie palniki należy skrócić na mały płomień, aby uzyskać lepsze efekty pieczenia.

5. DZIAŁANIE

Instrukcja rozpalania ręcznego

- Przed rozpaleniem grilla należy otworzyć pokrywę. NIGDY nie należy rozpalać grilla z zamkniętą pokrywą.
- Upewnić się, że wszystkie pokrętki gazu znajdują się w pozycji WYŁĄCZONE. Otworzyć zawór gazu na butli lub na reduktorze gazu.
- Włożyć zapaloną zapalniczkę przez otwór do rozpalania znajdujący się maksymalnie z prawej strony, pod panelem sterującym i zbliżyć ją do otworu prawego palnika.
- Wcisnąć i przekręcić w lewo do pozycji maksymalnej pokrętło znajdujące się z prawej strony.
- Gdy palnik po prawej stronie zapali się, rozpalic pozostałe palniki od prawej do lewej.
- Przed zapaleniem kolejnego palnika sprawdzić, czy palą się wszystkie poprzednie.
- Jeśli palnik znajdujący się po prawej stronie nie zapali się, należy skontaktować się z miejscowym sprzedawcą.
- Po rozpaleniu należy pozwolić palnikom palić się przez 3-5 minut na maksymalnym ustawieniu, aby rozgrzać grill. Procedury te należy wykonać przed każdą sesją pieczenia. Podczas nagrzewania pokrywa musi być otwarta.
- Po zakończeniu nagrzewania, wszystkie palniki należy skrócić na pozycję minimalną, aby uzyskać lepsze efekty pieczenia.

Pieczenie na ruszcie

- Palniki ze stali nierdzewnej podgrzewają dyfuzor ciepła (lub kosz z brykietami / kamieniami lawowymi) pod rusztem, który z kolei podgrzewa produkty spożywcze położone na ruszcie. Naturalne soki z produktów spożywczych skapują podczas pieczenia na gorący dyfuzor ciepła (lub kosz z brykietami / kamieniami lawowymi) i odparowują. Powstający w ten sposób dym owiewa produkty spożywcze i ulatnia się w górę, nadając produktom niepowtarzalny aromat grilla. Aby efekty pieczenia były bardziej równomierne, należy zamknąć pokrywę grilla, przy czym palniki powinny być ustawione na mały płomień.

Pieczenie na blasze

- Palniki podgrzewają bezpośrednio blachę, na której pieką się umieszczone na niej produkty spożywcze. Blachy pozwalają piec najmniejsze produkty spożywcze takie jak owoce morza, które mogłyby spaść przez szczeliny w ruszcie. Pozwalają one również piec produkty wymagające pieczenia w wysokiej temperaturze/przez krótki czas, takie jak warzywa i małe kawałki ryb. Podobnie, można ich używać dokładnie tak jak blachy do pieczenia w piekarniku kuchennym, do pieczenia steków, jajek itp. Można wreszcie podgrzewać na nich garnki lub utrzymywać temperaturę produktów.

Kontrola buchających płomieni *Bardzo ważne*

- Do buchania płomieni dochodzi w sytuacji, gdy soki i tłuszcz z pieczonych produktów spożywczych skapują na gorące dyfuzory ciepła. Oczywiście, do uzyskania smaku produktów z grilla przyczynia się dym, natomiast buchających płomieni lepiej jest unikać, aby nie spalić produktów. Aby kontrolować buchanie płomieni, ABSOLUTNIE NAJWAŻNIEJSZE jest, aby przed rozpoczęciem pieczenia usunąć z produktów nadmiar tłuszczu. Marynat i sosów do pieczenia należy używać rozsądnie. Na czas pieczenia palniki trzeba ponadto nastawić na pozycję MINI.
- Gdy dojdzie do buchania płomieni, da się je na ogół zgasić przez posypanie dyfuzorów ciepła proszkiem do pieczenia lub solą. Podczas wykonywania prac w pobliżu powierzchni do pieczenia w grillu należy zawsze chronić przed nią ręce i zabezpieczyć je także przed płomieniami.
- W przypadku zapalenia się tłuszczu, należy postępować zgodnie z zaleceniami podanymi poniżej.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

5. DZIAŁANIE

Zapalenie się tłuszczu

- Po każdym pieczeniu z szuflady do zbierania tłuszczu należy usunąć wszelkie odpady i zanieczyszczenia.
- Jeśli grill jest używany podczas wielkich przyjęć, trzeba go co 2 godziny wyłączać i czyścić. Jeśli na grillu pieczone są bardzo tłuste produkty (parówki, merguez itp.) czyszczenie należy przeprowadzać częściej. Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować zapalenie się tłuszczu, co może doprowadzić do urazów i uszkodzenia grilla.

W przypadku zapalenia się tłuszczu/Ostrzeżenia:

- Jeśli da się to zrobić bezpiecznie, należy zakręcić wszystkie pokręta gazu.
- Zakręcić zawór butli z gazem.
- Odsunąć wszystkie osoby od grilla i odczekać, aby ostygł.
- Nie zamykać pokrywy ani osłony grilla.
- GRILLA NIE NALEŻY NIGDY POLEWAĆ/ZRASZAĆ WODĄ. W PRZYPADKU UŻYWANIA GAŚNICY,
- MUSI TO BYĆ GAŚNICA PROSZKOWA.
- NIE NALEŻY WYJMOWAĆ SZUFLADY DO ZBIERANIA TŁUSZCZU.
- Jeśli wydaje się, że ogień nie słabnie lub nawet narasta, w celu uzyskania pomocy należy wezwać straż pożarną.

Koniec sesji pieczenia

- Po każdej sesji pieczenia należy nastawić palniki grilla na maksymalny płomień i pozwolić im się palić przez 5 minut. Procedura ta pozwala wypalić osady z pieczenia i przez to ułatwia czyszczenie. Podczas tej operacji pokrywa powinna być otwarta.
- Grill należy czyścić systematycznie po każdym użyciu, tak aby nie dopuścić do zbierania się tłuszczu, który mógłby się zapalić.

Wyłączanie grilla

- Po zakończeniu używania grilla należy do końca przekręcić zawór gazu w prawo do pozycji WYŁĄCZONE i odciąć w ten sposób dopływ gazu z butli.
- Przed zamknięciem pokrywy lub osłony należy upewnić się, że grill wystarczająco ostygł.

6. UTRZYMANIE I KONSERWACJA

Grill należy regularnie czyścić pomiędzy użytkowaniem oraz w szczególności podługich okresach przechowywania. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że grill i jego podzespoły wystarczająco ostygły. Nie należy nigdy wystawiać grilla na niepogodę, należy go chronić przed wilgocią.

- Gdy powierzchnie grilla są gorące, urządzenia nie należy nigdy skraplać wodą.
- Nigdy nie należy dotykać gorących części nieosłoniętymi rękoma.

Aby wydłużyć cykl życia urządzenia i utrzymać grill w dobrym stanie, zdecydowanie zalecamy, aby przykrywać go, gdy urządzenie zostaje przez długi czas pozostawione na wolnym powietrzu, w szczególności zaś zimą. U miejscowego sprzedawcy można kupić bardzo odporne płachty oraz inne akcesoria do grillów.

6. UTRZYMANIE I KONSERWACJA

Nawet jeśli posiadany grill jest przykryty w celu zabezpieczenia go, należy go regularnie kontrolować, ponieważ mogą pojawić się wilgoć lub skropliny, które mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Być może konieczne będzie wysuszenie grilla i wnętrza jego obudowy zabezpieczającej. Osady z tłuszczu na częściach grilla mogą zatęchnąć. Należy je wtedy czyścić bardzo gorącymi mydlinami.

Każdą odkrytą część pokrytą rdzą, która nie ma kontaktu z żywnością należy zabezpieczyć farbą antykorozyjną i pomalować farbą do grilla lub inną farbą odporną na wysokie temperatury.

Powierzchnie do pieczenia

- Gdy grill ostygnie, należy go umyć gorącą wodą z mydłem. Aby usunąć osady z produktów spożywczych należy użyć detergentu do mycia naczyń. Nie należy używać gąbek z druciakiem lub proszków do szorowania, ponieważ mogłyby one trwale uszkodzić powłokę wykończeniową grilla. Opłukać i dobrze wysuszyć. Z uwagi na ich ciężar, nie zaleca się mycia rusztów i blach do pieczenia w zmywarce.
- PRZYPOMINAMY, ŻE NALEŻY ABSOLUTNIE UNIKAĆ UŻYWANIA KAWAŁKÓW LODU, GDYŻ MOGĄ ONE SPOWODOWAĆ WSTRZĄS TERMICZNY I PORYSOWAĆ EMALIĘ NA BLASZE.
- JEŚLI NA POWIERZCHNI PRZEZNACZONEJ DO PIECZENIA I MAJĄCEJ KONTAKT Z ŻYWNOCIĄ POJAWI SIĘ RDZA, CZĘŚĆ TĘ NALEŻY WYMIENIĆ.

Konserwacja palników:

- Palnik jest tak wyregulowany, aby zapewniał maksymalną wydajność działania płomienia. Na ogół po zapaleniu palnika widać niebieski płomień, którego koniec może być ewentualnie żółty. Jeśli płomień robi się bardziej żółty, może to być spowodowane zanieczyszczeniami lub owadami znajdującymi się w otworach lub rurkach palnika. Tego typu zanieczyszczenia mogą zatkać lub ograniczyć przepływ gazu, co może spowodować zapalenie się ognia za panelem sterującym, co spowodowałoby bardzo poważne uszkodzenie grilla. Jeśli do tego doszło lub jeśli istnieje taka możliwość, należy natychmiast zakrećć gaz w butli.
- Palnik należy regularnie kontrolować, zdejmować i czyścić, co najmniej raz na rok oraz w następujących sytuacjach:
- Przy wyjmowaniu grilla z miejsca przechowywania.
- Jeśli któryś z palników nie zapala się.
- Jeśli płomień palnika staje się bardzo żółty.
- Jeśli za panelem sterowania zbiera się gaz.
- Aby całkowicie wyczyścić palnik, należy go wyjąć z grilla. Do usuwania rdzy z powierzchni palnika można używać lekkiej szczotki metalowej. Aby przetrącić zanieczyszczenia w otworach i rurkach palnika, należy użyć szczoteczki do rur lub kawałka drutu; należy jednak pilnować, aby nie spowodować powiększenia otworów w palniku.
- W celu upewnienia się, że wnętrze rurki palnika jest dobrze oczyszczone może być potrzebna latarka. Aby poruszyć wszystkie zanieczyszczenia znajdujące się w środku, można odwrócić palnik i delikatnie postukać nim o twardą powierzchnię np. o kawałek drewna.
- Podczas zakładania palnika z powrotem należy dopilnować, aby rurki znajdowały się naprzeciw dysz.

Dyfuzor ciepła

- Z dyfuzora ciepła należy usunąć wszystkie osady spożywcze, w tym celu można użyć elastycznego plastikowego skrobaka lub skrobaka drewnianego oraz mosiężnej szczotki. Nie należy używać skrobaka stalowego ani stalowej szczotki. Umyć w gorącej wodzie z mydłem i dobrze wypłukać.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

6. UTRZYMANIE I KONSERWACJA

Szuflada do zbierania tłuszczu

- Po każdym użyciu należy wyjąć i wyczyścić szufladę do zbierania tłuszczu oraz usunąć z niej wszystkie kawałki produktów spożywczych i tłuszczu, w razie potrzeby za pomocą drewnianego lub plastikowego skrobaka.
- Niestosowanie się do powyższych zaleceń grozi zapaleniem się tłuszczu, co mogłoby doprowadzić do poważnego uszkodzenia grilla, które nie byłoby objęte gwarancją. W razie potrzeby szufladę do zbierania tłuszczu można umyć wodą z mydłem.

Korpus grilla

- Z korpusu grilla należy regularnie usuwać nadmiar tłuszczu za pomocą szmatki zwilżonej w mydlinach i dobrze wykręconej. Nadmiar tłuszczu i kawałki produktów spożywczych można usuwać z wnętrza korpusu grilla za pomocą elastycznego plastikowego skrobaka lub skrobaka drewnianego. Aby ułatwić czyszczenie, można stosować folię aluminiową, która będzie wymieniana po każdym użyciu. Należy uważać, aby nie zatkać otworów do ociekania tłuszczu. Jeśli potrzebne jest pełne czyszczenie, należy użyć szmatki i gorących mydlin lub nylonowej szczoteczki. Nie używać żrących środków czyszczących. Przed gruntownym czyszczeniem należy wyjąć ruszty i/lub blachy i palniki. Pokręteł gazu nie należy zanurzać w wodzie. Po starannym ponownym założeniu elementów w korpusie grilla należy sprawdzić zapalenie się urządzenia.

Pokrywa grilla

- Pokrywę grilla należy czyścić szmatką lub nierysującą myjką oraz mydlinami. Nie należy używać druciaków lub proszków do szorowania, ponieważ mogłyby one trwale uszkodzić powłokę wykończeniową grilla. Aby nie dopuścić do tworzenia się rdzy, po czyszczeniu urządzenie należy starannie wysuszyć.

Wózek

- Przetrzeć ściereczką namoczoną w ciepłej wodzie, następnie wysuszyć.
- Tak jak w przypadku wszystkich produktów ze stali nierdzewnej, w celu zagwarantowania długowieczności produktu, a w szczególności jego elementów wykonanych ze stali nierdzewnej, zalecamy, aby już od pierwszego użycia grilla jego części ze stali nierdzewnej regularnie konserwować olejem zabezpieczającym. Od czasu do czasu można także spryskać powierzchnię środkiem czyszczącym do stali nierdzewnej, przetrzeć miękką szmatką i na koniec wypolerować. W ten sposób na powierzchniach ze stali nierdzewnej uzyska się cienką warstwę ochronną.

Elementy mocujące

- Zalecamy, aby regularnie kontrolować dokręcenie wszystkich śrub, nakrętek itp.

Przechowywanie

- Przed schowaniem lub przykryciem grilla należy się upewnić, że grill wystarczająco ostygł. Grill należy przechowywać w miejscu suchym i przewiewnym.
- Palniki należy zakryć folią aluminiową, aby do jego otworów nie dostały się insekty i inne zanieczyszczenia.
- Jeśli grill jest przechowywany w pomieszczeniu, butlę z gazem należy odłączyć i zostawić na zewnątrz. Butlę z gazem należy zawsze przechowywać na świeżym powietrzu w miejscu suchym, przewiewnym oraz położonym z dala od źródeł gorąca i zapłonu. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się butlą. Butlę z gazem należy chronić przed bezpośrednim nasłonecznieniem.
- Przed użyciem grilla po dłuższym okresie przechowywania należy postępować zgodnie z procedurą instalacji.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM/ROZWIĄZANIE

Palniki

Palniki nie zapalają się pomimo użycia systemu zapłonowego

- Butla z gazem jest pusta _____ → Wymienić ją na pełną butlę z gazem
- Uszkodzony reduktor _____ → Sprawdzić lub wymienić reduktor
- Zapchanie się palników _____ → Wyczyścić palniki
- Zapchanie się dysz lub węża doprowadzającego gaz _____ → Wyczyścić dysze lub węże doprowadzające gaz
- Przewód elektrody jest odkręcony lub odłączony od elektrody _____ → Podłączyć przewód z powrotem
- Uszkodzona/-a elektroda lub przewód _____ → Wymienić elektrodę i przewód
- Zintegrowany zapalnik jest uszkodzony _____ → Wymienić go
- Nieprawidłowa szczelina elektrody _____ → Elektroda powinna być dopasowana do palnika, a jej koniec powinien znajdować się w odległości 3-4 mm od otworu w palniku. Dopasować elektrodę w wymagany sposób.

Palnik nie zapala się od zapalniczki do gazu

- Butla z gazem jest pusta _____ → Wymienić ją na pełną butlę z gazem
- Uszkodzony reduktor _____ → Sprawdzić lub wymienić reduktor
- Zapchanie się palników _____ → Wyczyścić palniki
- Zapchanie się dysz lub węża doprowadzającego gaz _____ → Wyczyścić dysze lub węże doprowadzające gaz

Mały płomień lub cofanie się płomienia (płomień w rurze palnika, zauważalne syczenie lub hałaśliwa praca)

- Zbyt mała butla z gazem _____ → Użyć większej butli
- Zapchanie się palników _____ → Wyczyścić palniki
- Zapchanie się dysz lub węża doprowadzającego gaz _____ → Wyczyścić dysze lub węże doprowadzające gaz
- Wiatr _____ → Grilla należy używać w miejscu mniej wystawionym na podmuchy wiatru

Pokrętko kurka gazu ciężko się obraca

- Zablokowany zintegrowany system zapłonowy _____ → Wymienić kurek gazu
- Zablokowany kurek gazu _____ → Wymienić kurek gazu u swojego sprzedawcy

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

8. WARUNKI GWARANCJI

- 5 lat (palniki, pokrywa, palenisko i ruszt) na rdzę.
- Wszystkie pozostałe części: 2 lata.

Pierwszemu nabywcy produktu udzielana jest na produkt gwarancja na usterki spowodowane wadami materiałowymi oraz nieprawidłowe działanie produktu.

Tak jak w przypadku wszystkich produktów ze stali nierdzewnej, w celu zagwarantowania długowieczności produktu, a w szczególności jego elementów wykonanych ze stali nierdzewnej, zalecamy, aby już od pierwszego użycia grilla jego części ze stali nierdzewnej regularnie konserwować olejem zabezpieczającym.

O ile tylko spełnione zostaną podane niżej warunki, w okresie obowiązywania gwarancji sklep, w którym dokonano zakupu zapewnia bezpłatną wymianę uszkodzonych części produktów przeznaczonych do użytku domowego:

Niniejsza gwarancja ma zastosowanie tylko w przypadku użytkowania produktu w jednym prywatnym gospodarstwie domowym i nie dotyczy grillów używanych do celów komercyjnych, użytkowanych kolektywnie lub używanych przez więcej niż jedno gospodarstwo domowe, np. grillów używanych w restauracjach, hotelach, ośrodkach wczasowych i nieruchomościach przeznaczonych na wynajem.

Jakakolwiek forma rekompensaty udzielonej w ramach niniejszej dobrowolnej gwarancji nie może, w żadnym wypadku, przekroczyć ceny zakupu sprzedanego produktu Material.

Użytkownik ponosi ryzyko i odpowiedzialność za urazy własne i utratę lub uszkodzenie swojej własności i/lub urazy innych osób i utratę lub uszkodzenie ich własności powstałe wskutek niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem używania produktu lub nieprzestrzegania zaleceń firmy Material podanych w załączonej instrukcji użytkownika.

Produkt nie był używany w sposób niewłaściwy ani niedbały, w tym nie dopuszczano do zapalania się tłuszczu lub powstawania zbyt dużych płomieni ani nie używano urządzenia z uszkodzonym lub nieprawidłowym reduktorem.

Produkt nie został uszkodzony zewnętrznymi przedmiotami lub substancjami lub wskutek wypadku.

Gwarancja jest udzielana jako element dodatkowy i uzupełnia ustawowe prawa konsumenta.

W przypadku pytań dotyczących montażu lub użytkowania urządzenia zachęcamy do skontaktowania się z Działem obsługi posprzedażowej w sklepie, w którym dokonano zakupu.

DANE TECHNICZNE

ADEO Services			C E 2575-24		
Nazwa produktu	Grill gazowy na dwór				
Numer modelu	GAS BBQ HUDSON 3+1B				
Kategoria gazu	I _{3+(28-30/37)} ☐		I _{3B/P(30)} ☐	I _{3B/P(37)} ☐	I _{3B/P(50)} ☐
Rodzaj gazu i ciśnienie zasilania	Butan (G30)	Propan (G31)	Butan	Butan	Butan
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Kraj docelowy	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				
Rozmiar wtryskiwacza palnika głównego	Ø 0,92 mm		Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm
Rozmiar wtryskiwacza palnika bocznego	Ø 0,88 mm		Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm
Całkowite znamionowe ciepło wejściowe (Hs)	13,5 kW(981 g/h)				
Energia elektryczna (V/DC)	4 x lampka LED 1,5 V				
Numer seryjny					
Używać wyłącznie na dworze.					
Przed użyciem urządzenia przeczytać instrukcję.					
Ostrzeżenie: Dostępne części mogą być bardzo gorące. Małe dzieci należy trzymać z daleka.					
Wyprodukowano w Chinach					

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

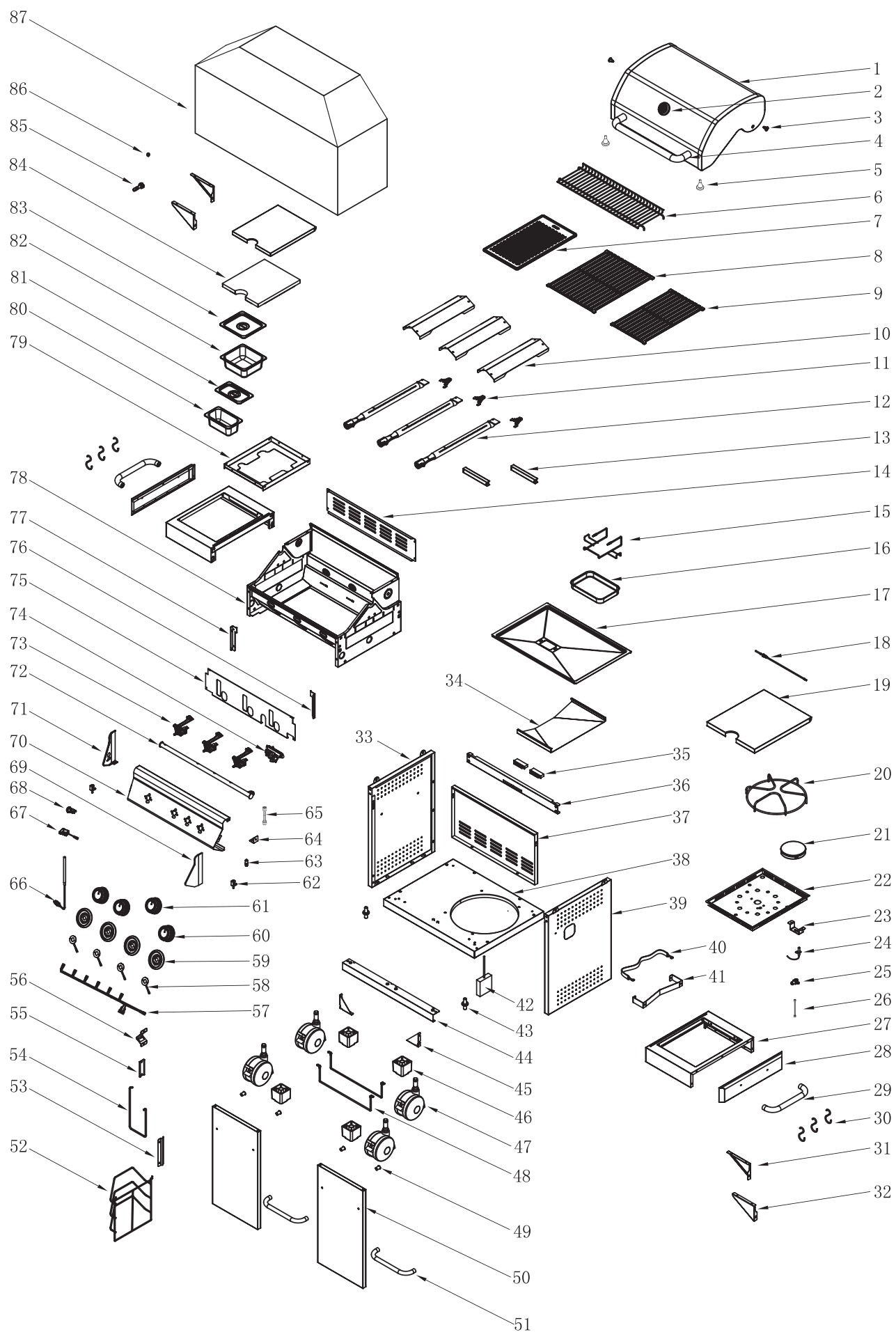
UA

RO

BR

EN

WIDOK ROZSTRZELONY



DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE

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

Oświadczam, że produkt wyszczególniony poniżej:
GRILL GAZOWY I PLANCHA Z LAMPKĄ LED USB

MODEL: GAS BBQ HUDSON 3+1B, GAS BBQ HUDSON 4+1B

Nr partii: 108544100822,108544160922,108544111122,108544270123,108544170323

Spełnia wymagania określone w rozporządzeniach Rady:
Rozporządzenie w sprawie urządzeń spalających paliwa gazowe (UE) 2016/426
Dyrektywa WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE
Dyrektywa w sprawie ROHS (UE) 2015/863 zmieniająca do Dyrektywy 2011/65/UE

Oraz spełnia normy:

BS EN 498:2012
BS EN 484:2019
EN 55015:2015
EN 61547:2009
IEC 62471:2006 (wyd. 1)
IEC 62321-1:2013
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-4:2013
EN 62321:2009 załącznik C
IEC 62321-1:2015
IEC 62321-6:2015
ISO 17075:2017

Stanowisko podpisującego:

Richie PERMAL

Lider jakości dostaw

Upoważniony przedstawiciel p. Julien Ledin, lidera jakości ADEO

ADEO Services 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN – France/Francja

Podpisano w Szanghaju 30/4/2019

Ostatnie 2 cyfry roku zastosowanego
oznaczenia CE: 24

 ADEO Services SAS
135 Rue Sadi Carnot
CS00001
59790 RONCHIN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

1. ПЕРЕВІРКА НА ВИТІК

Завжди виконуйте цю перевірку в добре вентиляваному приміщенні. Виконуйте це випробування на герметичність щороку і після кожної зміни газового балона або шланга.

- Крок 1. Переконайтеся, що всі ручки перебувають у положенні ВИМКНЕНО.
- Крок 2. Відкрийте газовий вентиль на балоні або регуляторі.
- Крок 3. Перевірте можливу наявність витоків, нанісши на всі з'єднання газової системи, зокрема з'єднання клапана, труби і регулятора газового балона, розчин води (50%) і мила (50%). **НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВІДКРИТЕ ПОЛУМ'Я** для перевірки на наявність витоків.
- Крок 4. Утворення бульбашок над деякими стиками вказує на витік
- Перекрийте подачу газу
- Затягніть усі з'єднання
- Повторіть перевірку
- Якщо бульбашки утворюються знову, не використовуйте барбекю і зверніться по допомогу до місцевого дилера.

Добре протріть розчин води і мила з усіх стиків і з'єднань після перевірки на наявність витоків.

2. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ



ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ УВАЖНО ПЕРЕД УСТАНОВЛЕННЯМ І ВИКОРИСТАННЯМ БАРБЕКЮ

- Прочитайте цю інструкцію уважно перед установленням і використанням барбекю.
- Зберігайте цю інструкцію для використання в майбутньому.
- Виключно для використання на відкритому повітрі. Не користуйтеся приладом у приміщенні.
- Не використовуйте барбекю і не зберігати газові балони під землею. Газ важчий за повітря: якщо є витік, газ буде накопичуватися в найнижчій точці і може вибухнути від контакту з полум'ям або іскрою.
- Виключно для використання зі зрідженим паливним газом у балоні. Ви повинні використовувати відповідний регулятор для пропану, бутану або змішаного газу.
- Видаліть пластикову упаковку з усіх частин перед запалюванням барбекю.
- Переконайтеся в тому, що ви не використовуєте барбекю на відстані менше одного метра від будь-якої конструкції або займистої поверхні. Не використовуйте під займистою поверхнею.
- Газові балони не можна зберігати або використовувати в горизонтальному положенні. Будь-який витік може бути дуже серйозним, і рідина може просочитися в газопровід.
- Відкрийте кришку барбекю перед запалюванням.
- Ніколи не зберігайте газові балони в приміщенні.
- Не рухайте запалене барбекю. Зачекайте, доки воно повністю не охолоне.
- Барбекю ніколи не слід залишати без нагляду, коли воно запалене.
- Ручка кришки може бути дуже гарячою. Не беріть за ручку по центру.

2. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

- Рекомендується використовувати кухонну рукавичку.
- Використовуйте термостійке начиння, спеціально розроблене для барбекю, з довгими ручками.
- Остерігайтеся гарячої пари, яка може виходити під час відкриття кришки.
- Деякі частини цього барбекю стають дуже гарячими. Будьте обережні в присутності дітей, людей похилого віку і тварин.
- Завжди вимикайте подачу газу в балоні, коли барбекю не використовується.
- Ніколи не накривайте барбекю, доки воно повністю не охолоне.
- Використовуйте це барбекю тільки на стійкій, рівній поверхні.
- Перед використанням барбекю виконайте перевірку на герметичність. Це єдиний надійний спосіб виявлення витoku газу на стиках або з'єднаннях після встановлення.
- Виконуйте перевірку герметичності щороку і після кожної заміни або видалення газового балона і шланга.
- Не зберігайте горючі матеріали поблизу барбекю.
- Не використовуйте аерозолі поблизу барбекю.
- Недотримання вказівок у цьому посібнику може призвести до травм або серйозних пошкоджень.
- Якщо у вас є запитання стосовно цих інструкцій, зверніться до місцевого дилера.
- Будь-яке внесення змін у це барбекю може бути небезпечним, не допускається і анулює гарантію.
- Не рухайте прилад під час використання.
- Після використання вимкніть подачу газу на газовому балоні.
- Під час використання цього приладу його слід тримати подалі від займистих матеріалів.
- Не вносьте зміни в прилад.
- ф10-ф24 см є мінімальним і максимальним діаметром посуду, який використовується для приготування їжі.

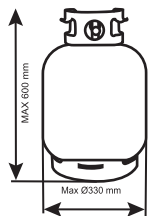
3. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ГАЗ І РЕГУЛЯТОР

Барбекю може працювати на зрідженому пропані або бутані в балоні. Балони з пропаном забезпечують газ круглий рік, навіть узимку, коли холодно. Може бути, що вам потрібен розвідний ключ (не входить у комплект) для заміни балонів. Балони з бутаном забезпечують достатню подачу газу протягом літа, але продуктивність барбекю може погіршитися, коли температура газу падає нижче +10°C. Переконайтеся, що у вас є газовий балон і правильний регулятор для вашого барбекю.

- Шланг має звисати вільно, без згинів, складок або перекручень, щоб не перешкоджати проходженню газу. Завжди перевіряйте шланг перед використанням на наявність тріщин, порізів або надмірного зносу.
- Крім точки з'єднання, жодні частини шланга не мають торкатися гарячих частин барбекю. Якщо шланг пошкоджено, замініть його шлангом, придатним для використання зі зрідженим газом і відповідно до національних стандартів країни використання.
- Використовуйте шланг, що відповідає стандарту EN16436, і довжина якого не перевищує 1,5 м.

Для досягнення оптимальної продуктивності ми рекомендуємо використовувати балон із бутаном 6 кг або балон із пропаном 5 кг. Використовуйте відповідний регулятор, що відповідає стандарту EN16129. **ВИ ПОВИННІ МАТИ РЕГУЛЯТОР І ГАЗОВИЙ БАЛОН, ПРИДАТНІ ДЛЯ ГАРАНТУВАННЯ БЕЗПЕКИ ТА ЕФЕКТИВНОСТІ БАРБЕКЮ. ВИКОРИСТАННЯ НЕПРАВИЛЬНОГО АБО НЕСПРАВНОГО РЕГУЛЯТОРА НЕБЕЗПЕЧНЕ ТА АНУЛЮЄ ГАРАНТІЮ.** Зверніться до місцевого постачальника газу для визначення газових балонів і регуляторів, які найкраще підходять.

Деталі, що мають пломбу виробника або його агента, забороняється змінювати користувачу.



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. УСТАНОВЛЕННЯ

Вибір місця

- Це барбекю слід використовувати тільки на відкритому повітрі, воно має бути розміщене в добре вентильованому приміщенні. Подбайте про те, щоб воно ніколи не розташовувалося ПІД будь-якою горючою поверхнею. Сторони барбекю ніколи не мають бути на відстані менше одного метра від будь-яких горючих поверхонь. Тримайте це барбекю подалі від будь-яких горючих матеріалів!
- Ретельно вибирайте місце використання для барбекю. Місце має бути на відкритому просторі без вітру, подалі від дерев та інших предметів, які можуть спалахнути.

Запобіжні заходи

- Не закривайте вентиляційні отвори на корпусі барбекю.
- Якщо вам потрібно замінити балон, переконайтеся, що він закритий і немає жодного джерела займання (сигарет, відкритого вогню, іскор і т.д.) поблизу перед початком роботи.

Підключення газового шланга до барбекю

- Підключіть газовий шланг до точки подачі газу, з лівого боку барбекю. Не затягуйте сильно. Не використовуйте клейку стрічку або рідину на з'єднанні.
- Затягніть їх вручну.
- Переконайтеся, що всі ручки регулювання барбекю перебувають у положенні ВИМКНЕНО. Підключіть регулятор до газового балона, дотримуючись інструкцій, наданих постачальником регулятора і балона.

Кріплення регулятора до газового балона

- Переконайтеся, що всі ручки регулювання барбекю перебувають у положенні ВИМКНЕНО. Підключіть регулятор до газового балона, дотримуючись інструкцій, наданих постачальником регулятора і балона.

5. ФУНКЦІОНУВАННЯ

Попередження

- Перш ніж продовжити, переконайтеся, що ви зрозуміли, розділ «ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ» цього посібника.
- Концепція цього барбекю забороняє використання більш ніж на 50% зони приготування їжі у вигляді суцільної плити. Якщо плити покриті повністю, це призведе до надмірного накопичення тепла, що може спричинити пошкодження барбекю, на яке гарантія не поширюється.

5. ФУНКЦІОНУВАННЯ

Запалювання барбекю

- Відкрийте кришку барбекю перед запалюванням. НІКОЛИ не запалюйте барбекю із закритою кришкою.
- Переконайтеся, що всі ручки регулювання газу вимкнені. Відкрийте газовий вентиль на балоні або регуляторі газу.
- Натисніть на ручку пальника, який ви хочете запалити, і поверніть його проти годинникової стрілки, доки не відчуєте опір обертанню. Зачекайте 4 секунди, а потім продовжуйте повертати ручку до клацання (пальник має запалитися). Повторіть цю дію кілька разів, доки пальник не запалиться.
- Запаліть інші пальники в будь-якому порядку за необхідності. Переконайтеся, що кожен пальник запалився, перед запалюванням наступного.
- Якщо пальник не загоряється після виконання зазначеної процедури, поверніть усі ручки у вимкнене положення. Закрийте газовий вентиль на газовому балоні. Зачекайте п'ять хвилин. Повторіть усі наведені вище кроки. Якщо барбекю як і раніше не горить, зверніться до наведеної нижче інструкції із запалювання вручну.
- Після запалювання пальники мають горіти в максимальному положенні протягом 3–5 хвилин для розігрівання барбекю. Цей процес необхідно виконати перед кожним приготуванням їжі. Кришка має залишатися відкритою під час розігрівання.
- Після завершення розігрівання встановіть усі пальники на слабкий вогонь для досягнення найкращих результатів приготування.

Вказівки із запалювання вручну

- Відкрийте кришку барбекю перед запалюванням. НІКОЛИ не запалюйте барбекю із закритою кришкою.
- Переконайтеся, що всі ручки регулювання газу вимкнені. Відкрийте газовий вентиль на балоні або регуляторі газу.
- Вставте запалений сірник у крайній правий отвір для запалювання під панеллю керування і помістіть його поруч з отвором правого пальника.
- Натисніть і поверніть крайню праву ручку проти годинникової стрілки в максимальне положення.
- Коли правий пальник горить, увімкніть інші пальники справа наліво.
- Переконайтеся, що кожен пальник запалився, перед увімкненням наступного пальника.
- Якщо крайній правий пальник не горить, зверніться до місцевого дилера.
- Після запалювання пальники мають горіти в максимальному положенні протягом 3–5 хвилин для розігрівання барбекю. Цей процес необхідно виконати перед кожним приготуванням їжі. Кришка має залишатися відкритою під час розігрівання.
- Після завершення розігрівання встановіть усі пальники в мінімальне положення для досягнення найкращих результатів приготування.

Приготування на грилі

- Пальники з нержавіючої сталі нагрівають розподільник тепла (або кошик із брикетами/лавою) під грилем, яка у свою чергу нагріває їжу на грилі. Натуральні соки харчових продуктів, утворені під час приготування, стікають на теплорозподільник (або брикети/лаву) і випаровуються. Дим, що утворюється, охоплює їжу, виходячи вгору, що дає продуктам унікальний аромат барбекю. Для досягнення більш рівномірного просмажування опустіть кришку барбекю, переконавшись, що пальники встановлено на слабкий вогонь.

5. ФУНКЦІОНУВАННЯ

Приготування їжі на деку

- Пальники безпосередньо нагрівають деко, яке готує їжу, поміщену на нього. Деко дає змогу готувати дрібні харчові продукти, такі як морепродукти, які могли б упасти між прутами грилю. Вони також дають змогу готувати продукти, які вимагають короткочасного смаження при високій температурі, наприклад овочі та невеликі шматочки риби. Крім того, вони можуть використовуватися як кухонна плита для смаження стейків, яєць і т.д. Також вони можуть використовуватися для нагрівання каструль або зберігання їжі теплою.

Контроль займання *Дуже важливо*

- Займання виникає під час смаження продуктів, коли соки і жир капає на гарячі теплорозподільники, що горять. Дим, звичайно, допомагає надати їжі смаку барбекю, але краще уникати займання, щоб не спалити їжу. Для того щоб контролювати займання, АБСОЛЮТНО НЕОБХІДНО видаляти зайвий жир із продуктів перед приготуванням. Розумно використовуйте маринади і соуси для приготування. Також необхідно встановити пальники в мінімальне положення для приготування.
- Якщо займання відбувається, його зазвичай можна погасити, насипавши розпушувач або сіль безпосередньо на теплорозподільник. Під час роботи поблизу поверхні для смаження барбекю завжди захищайте руки від вогню.
- У разі займання жиру дотримуйтеся наведених нижче вказівок.

Займання жирів

- Опорожніть і очистьте весь жир із піддона для жиру від залишків після кожного використання.
- Якщо барбекю використовується для великих партій, необхідно буде вимикати його через кожні дві години для очищення. Його необхідно очищати частіше, якщо ви готуєте багато дуже жирної їжі (ковбаси, сосиски...). Недотримання цих вказівок може призвести до займання жиру, що може спричинити травми та пошкодити барбекю.

У разі займання жиру/Попередження.

- Якщо ви можете зробити це безпечно, закрутіть усі ручки регулювання газу.
- Перекрийте газовий балон.
- Відстороніть усіх від барбекю і зачекайте, доки вогонь не згасне.
- Не закривайте кришку барбекю.
- НІКОЛИ НЕ РОЗПИЛЮЙТЕ ВОДУ НАД БАРБЕКЮ. ЯКЩО ВИ ВИКОРИСТОВУЄТЕ ВОГНЕГАСНИК,
- ВІН МАЄ БУТИ ПОРОШКОВИЙ.
- НЕ ВИЙМАЙТЕ ПІДДОН ДЛЯ ЖИРУ.
- Якщо не схоже, що вогонь послаблюється, або здається, що він посилюється, викличте пожежну бригаду для допомоги.

Кінець сеансу приготування

- Після кожного сеансу приготування встановіть пальники барбекю в максимальне положення, залиште їх горіти на 5 хвилин. Ця процедура дає змогу спалити залишки від приготування і тим самим полегшити чищення. Переконайтеся, що кришка відкрита під час цієї операції.
- Систематично чистьте барбекю після кожного використання, щоб уникнути накопичення жиру від приготування, який може спалахнути.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

5. ФУНКЦІОНУВАННЯ

Вимкнення барбекю

- Закінчивши використання барбекю, поверніть усі ручки регулювання газу до упору в напрямку за годинниковою стрілкою в положення ВИМКНЕННЯ і перекрийте подачу газу з балона.
- Зачекайте, доки барбекю достатньо не охолоне, перед закриттям кришки.

6. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Регулярно чистьте барбекю між застосуваннями, а особливо після тривалих періодів зберігання. Переконайтеся, що барбекю і його компоненти достатньо охололи, перед чищенням. Ніколи не залишайте барбекю надворі, де воно може піддаватися дії погодних умов, і тримайте його подалі від вологи.

- Ніколи не обприскуйте барбекю водою, коли його поверхні гарячі.
- Ніколи не торкайтеся гарячих частин незахищеними руками.

Для того щоб продовжити термін служби і зберегти стан барбекю, настійно рекомендуємо накривати його, якщо ви залишили його на відкритому повітрі на тривалий час, особливо на зимові місяці. Високоміцний брезент та інші аксесуари для барбекю можна придбати в місцевого дилера.

Навіть якщо барбекю накрито для захисту, необхідно регулярно його перевіряти, оскільки може утворитися волога або конденсат, що може привести до його пошкодження. Може бути необхідно висушити барбекю і внутрішню частину захисного чохла. Залишки жиру можуть утворювати плісняву на частинах барбекю. Їх необхідно очистити гарячою мильною водою.

Виявлені поржавілі частини, що не контактують із харчовими продуктами, необхідно обробити засобом проти іржі та перефарбувати фарбою для барбекю або жароміцною фарбою.

Поверхні для приготування

- Коли барбекю охолонуло, очистьте його теплою мильною водою. Для того щоб видалити залишки їжі, використовуйте засіб для миття посуду. Не використовуйте абразивні губки або порошки, оскільки вони можуть пошкодити оздоблення барбекю. Добре ополосніть і висушіть. Ми не рекомендуємо чистити грилі і дека в посудомийній машині через їхню вагу.
- **НАГАДУЄМО, ЩО НЕОБХІДНО УНИКАТИ ВИКОРИСТАННЯ КУБИКІВ ЛЬОДУ, ЯКІ МОЖУТЬ СПРИЧИНИТИ ТЕМПЕРАТУРНИЙ ШОК І РОЗТРИСКУВАННЯ ЕМАЛІ ДЕКА.**
- **ЯКЩО НА ПОВЕРХНІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ, ЩО КОНТАКТУЄ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ, З'ЯВЛЯЄТЬСЯ ІРЖА, НЕОБХІДНО ЇЇ ЗАМІНИТИ.**

Обслуговування пальників

- Пальник відрегульовано таким чином, щоб забезпечити максимальну продуктивність полум'я. Зазвичай ви бачитимете блакитне полум'я з можливими жовтими кінцями, коли пальник горить. Якщо полум'я радше жовтого кольору, це може бути спричинено сміттям або комахами в отворах або трубках пальника. Це може привести до блокування або обмеження потоку газу, що може спричинити пожежу за панеллю керування, яка може серйозно пошкодити ваше барбекю. Якщо це сталося і якщо це можливо, негайно перекрийте газ на балоні.
- Пальник необхідно регулярно перевіряти, виймати і чистити принаймні раз на рік, на додаток до таких умов:
- Дістаючи барбекю з місця зберігання.
- Якщо один або кілька пальників не горять.
- Якщо в полум'ї багато жовтого кольору.
- Якщо газ запалюється за панеллю керування.

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 дріт. 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

8. ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

- 5 роки (пальники, кришка, камін і решітки) від іржі.
- Усі інші частини – 2 роки.

На цей виріб надається гарантія початковому покупцю від заводських дефектів матеріалів і неякісного виготовлення.

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.

Ваш магазин безкоштовно гарантуватиме протягом цього періоду заміну дефектних деталей для домашнього використання, якщо дотримані такі умови:

Ця гарантія поширюється на використання тільки в одному приватному будинку і не застосовується до барбекю Nateral, які використовуються в комерційному чи комунальному середовищі або більше ніж в одному господарстві, наприклад у ресторанах, готелях, будинках відпочинку і орендованих об'єктах.

У жодному разі в рамках цієї добровільної гарантії будь-яка компенсація не може перевищувати суму вартості покупки проданого товару Nateral.

Ви берете на себе ризик і відповідальність за втрату, пошкодження або травми, що відбуваються з вами і вашим майном і/або з іншими особами і їхнім майном у результаті неправильного використання чи зловживання виробом або недотримання інструкцій, наданих Nateral у посібнику користувача.

Виріб не піддавався неправильному використанню або недбалості, зокрема горінню жирів чи надмірному полум'ю або використанню несправного або невідповідного регулятора тиску газу.

Виріб не пошкоджено сторонніми предметами, речовинами або внаслідок нещасних випадків.

Ця гарантія надається додатково і додається до законних прав споживача.

Якщо у вас є запитання з установаження або використання пристрою, ви можете звернутися до сервісного центру свого магазину.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

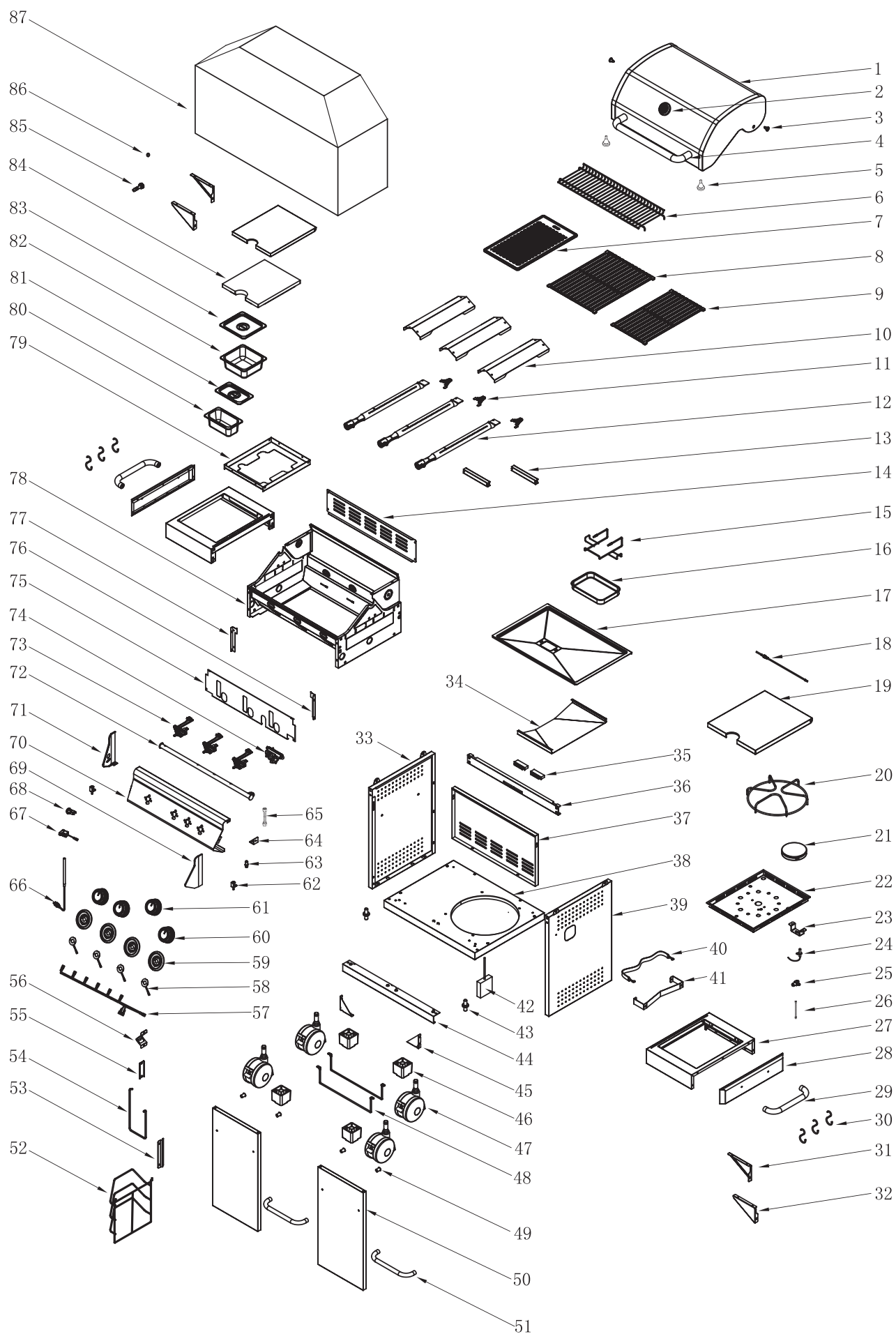
BR

EN

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

ADEO Services		C € 2575-24			
Назва виробу	Газовий гриль для використання надворі				
Номер моделі	GAS BBQ HUDSON 3+1B				
Категорія газу	I _{3+(28-30/37)} ☐		I _{3B/P(30)} ☐	I _{3B/P(37)} ☐	I _{3B/P(50)} ☐
Газ і тиск в системі подачі	Бутан (G30)	Пропан (G31)	Бутан	Бутан	Бутан
	28-30 мбар	37 мбар	29 мбар	37 мбар	50 мбар
Країна призначення	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				
Розмір форсунки головного пальника	Ø 0,92 мм		Ø 0,92 мм	Ø 0,86 мм	Ø 0,81 мм
Розмір форсунки бічного пальника	Ø 0,88 мм		Ø 0,88 мм	Ø 0,79 мм	Ø 0,75 мм
Загальне номінальне тепловиділення (Hs)	13,5 кВт (981 гр/гр)				
Електроенергія (В / постійний струм)	4 світлодіодні лампи x 1,5 В				
Серійний номер					
Використовувати тільки поза приміщенням.					
Перед використанням гриля прочитайте інструкції.					
Попередження: доступні частини можуть бути дуже гарячими. Не допускайте маленьких дітей.					
Зроблено в Китаї					

ЗОБРАЖЕННЯ В РОЗІБРАНОМУ ВИГЛЯДІ



FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

1. TEST DE DEPISTARE A SCURGERILOR

Întotdeauna efectuați acest test într-o zonă bine aerisită. Efectuați acest test în fiecare an și de fiecare dată când înlocuiți butelia sau furtunul.

- Etapa 1 - Asigurați-vă că toate butoanele sunt poziționate pe OPRIT.
- Etapa 2 - Desfaceți supapa comenzii de gaz de pe butelie sau de pe reductorul de presiune.
- Etapa 3 - Asigurați-vă că nu sunt scurgeri de gaz ungând toate racordurile sistemului de alimentare cu gaz, inclusiv legăturile dintre butelia de gaz și supapă, ale furtunului și ale reductorului cu o soluție de apă (50 %) și săpun (50 %). **NU UTILIZAȚI NICIODATĂ O FLACĂRĂ** pentru a depista scurgerile.
- Etapa 4 - Formarea bulelor deasupra anumitor garnituri indică o scurgere
- Tăiați alimentarea cu gaz
- Strângeți toate racordurile
- Refaceți testul
- Dacă apar din nou bule, nu utilizați grătarul ci contactați-vă distribuitorul local pentru asistență.

După efectuarea testului de depistare a scurgerilor, ștergeți bine soluția de apă cu săpun de pe toate racordurile și conectorii.

2. INFORMAȚII IMPORTANTE



VĂ RUGĂM CITIȚI CU GRIJĂ ACESTE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE A AȘAMBLA ȘI UTILIZA GRĂTARUL

- Vă rugăm citiți cu grijă aceste instrucțiuni înainte de asambla și utiliza grătarul.
- Păstrați aceste instrucțiuni pentru o utilizare viitoare.
- A se utiliza exclusiv în aer liber. Nu utilizați acest aparat în interior.
- Nu utilizați grătarul și nu depozitați buteliile de gaz sub nivelul solului. Gazul este mai greu decât aerul: În cazul unei scurgeri de gaz, acesta se va acumula în punctul cel mai jos și poate exploda în contact cu o flacără sau o scânteie.
- Pentru utilizare exclusivă cu gaz combustibil lichefiat în butelie. Puteți utiliza un reductor adecvat pentru propan, butan sau amestecuri.
- Îndepărtați ambalajul de plastic de pe toate componentele înainte de a aprinde grătarul.
- Asigurați-vă că grătarul nu este utilizat la mai puțin de un metru de orice structură sau de suprafață inflamabilă. A nu se utiliza sub o suprafață inflamabilă
- Buteliile de gaz nu trebuie depozitate sau utilizate în poziție orizontală. Orice scurgere poate fi foarte gravă și lichidul riscă să se infiltreze în țeava de gaz.
- Ridicați capacul grătarului înainte de a-l aprinde.
- Nu depozitați niciodată buteliile de gaz în interior.
- Nu deplasați niciodată grătarul când este aprins. Așteptați să se răcească complet.
- Acest grătar nu trebuie niciodată lăsat nesupravegheat când este aprins.
- Mânerul capacului riscă să fie foarte cald. Nu apucați decât de centrul mânerului.
- Se recomandă utilizarea unei mănuși de bucătărie.
- Utilizați ustensile concepute special pentru grătare și echipate cu mânere lungi, rezistente la căldură.
- Aveți grijă la aburii calzi care riscă să se producă când deschideți capacul.

2. INFORMAȚII IMPORTANTE

- Anumite componente ale grătarului devin foarte calde. Aveți grijă în prezența copiilor, a persoanelor în vârstă și a animalelor.
- Tăiați întotdeauna alimentarea cu caz în dreptul buteliei când grătarul nu este utilizat.
- Nu atingeți niciodată grătarul până când acesta nu s-a răcit complet.
- Nu utilizați acest grătar decât pe o suprafață stabilă și plată.
- Înainte de a vă utiliza grătarul pentru prima dată, efectuați un test de depistare a scurgerilor. Este singurul mijloc fiabil de a detecta o scurgere de gaz prin racorduri sau conexiuni după asamblare.
- Efectuați testul de etanșeitate în fiecare an și de fiecare dată când înlocuiți sau îndepărtați butelia sau furtunul.
- Nu depozitați materiale inflamabile lângă grătar.
- Nu depozitați aerosoli în vecinătatea grătarului.
- Nerespectarea instrucțiunilor din acest manual poate duce la răni și la avarii serioase.
- Dacă aveți întrebări referitoare la aceste instrucțiuni, vă rugăm contactați-vă distribuitorul local.
- Toate modificările aduse acestui grătar pot fi periculoase, nu sunt autorizate și anulează garanția.
- Nu deplasați aparatul pe durata utilizării.
- Opriți alimentarea cu gaz de la butelie după utilizare.
- Acest aparat trebuie ținut la distanță de materiale inflamabile după utilizare.
- Nu modificați aparatul.
- $\varnothing 10$ - $\varnothing 24$ cm reprezintă dimensiunile minime și maxime ale vaselor de gătit care pot fi utilizate.

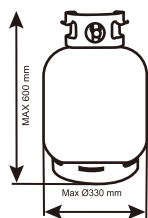
3. INFORMAȚII ASUPRA GAZULUI ȘI A REDUCTORULUI

Acest grătar poate fi alimentat cu propan sau butan combustibil lichefiat din butelie. Buteliile de propan vor furniza gaz tot anul, chiar și pe timp de iarnă când este foarte frig. Este posibil să aveți nevoie de o cheie reglabilă (neinclusă) pentru înlocuirea buteliei. Buteliile de butan furnizează o alimentare cu gaz suficientă pe timpul iernii, însă eficiența grătarului riscă să fie afectată când temperatura gazului scade sub $+10^{\circ}\text{C}$. Asigurați-vă că dispuneți de butelia de gaz și de reductorul corect pentru grătarul dumneavoastră.

- Furtunul trebuie să atârne neobstrucționat, fără să fie îndoit, pliat sau răsucit pentru a nu împiedica trecerea gazului. Verificați întotdeauna furtunul înainte de utilizare, pentru depistarea fisurilor, a tăieturilor sau a uzurii excesive.
- În afara punctului de conectare, nicio parte a furtunului nu trebuie să atingă piesele calde ale grătarului. Dacă furtunul este avariât, înlocuiți-l cu unul adecvat, conceput special pentru utilizarea cu gaz combustibil lichefiat și conform normelor naționale din țara unde este utilizat.
- Utilizați un furtun adecvat conform cu norma EN16436 și a cărui lungime să nu depășească 1,5.

Pentru performanțe optime, vă sfătuim să utilizați o butelie de butan de 6kg sau o butelie de propan de 5kg. Utilizați un regulator adecvat conform normei EN16129. **PENTRU SIGURANȚA ȘI EFICACITATEA GRĂTARULUI DUMNEAVOASTRĂ, AVEȚI NEVOIE DE UN REDUCTOR DE PRESIUNE ȘI O BUTELIE DE GAZ ADECVATE. UTILIZAREA UNUI REDUCTOR INADECVAT SAU DEFECT ESTE PERICULOASĂ ȘI POATE ANULA GARANȚIA.** Vă rugăm consultați-vă distribuitorul local de gaz pentru a determina cele mai adecvate butelii și regulatoare.

Componentele sigilate de către fabricantul sau de agentul acestuia nu trebuie modificate de către utilizator.



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. INSTALAREA

Selectarea unui amplasament

Acest grătar trebuie utilizat numai în aer liber și trebuie amplasat într-un loc bine aerisit. Aveți grijă să nu amplasați niciodată grătarul SUB o suprafață inflamabilă. Marginile grătarului nu trebuie NICIODATĂ să se afle la mai puțin de un metru de orice suprafață inflamabilă. Mențineți grătarul la distanță de materialele inflamabile!

Seleționați cu atenție amplasamentul grătarului. Grătarul trebuie amplasat într-un spațiu deschis, ferit de vânt, la distanță de copaci și de alte elemente care ar putea lua foc.

Precauțiuni

- Nu blocați prizele de aer din corpul grătarului.
- Dacă trebuie să înlocuiți butelia, asigurați-vă că aceasta este bine închisă și că în apropiere nu există nicio sursă de aprindere (țigări, flăcări, scânteii, etc.) înainte de a continua.

Racordarea furtunului de gaz la grătar

Conectați un furtun de gaz din punctul de intrare al gazului, pe partea stângă a grătarului. Nu strângeți prea tare. Nu utilizați bandă adezivă sau lichid pe racord.

Strângeți-le cu mâna.

Asigurați-vă că toate butoanele de comandă ale grătarului sunt poziționate pe OPRIT. Conectați reductorul de presiune la butelia de gaz respectând instrucțiunile furnizate de vânzătorul reductorului și al buteliei.

Fixarea reductorului pe butelia de gaz.

Asigurați-vă că toate butoanele de comandă ale grătarului sunt poziționate pe OPRIT. Conectați reductorul de presiune la butelia de gaz respectând instrucțiunile furnizate de vânzătorul reductorului și al buteliei.

5. FUNCȚIONAREA

Avertismente

- Înainte de a continua, asigurați-vă că ați înțeles bine secțiunea 'INFORMAȚII IMPORTANTE' din acest manual.
- Felul în care a fost proiectat acest grătar interzice utilizarea a mai bine de 50 % din zona de coacere ca și placă solidă. Dacă plăcile sunt complet acoperite, se va forma o acumulare excesivă de căldură care ar putea avaria grătarul, situație neacoperită de garanție.

Aprinderea grătarului

- Ridicați capacul grătarului înainte de a-l aprinde. Nu aprindeți NICIODATĂ grătarul cu capacul închis.
- Asigurați-vă că toate butoanele de gaz sunt pe poziția OPRIT. Desfaceți supapa comenzii de gaz de pe butelie sau de pe reductorul de presiune.
- Apăsăți butonul aferent arzătorului pe care doriți să-l aprindeți și rotiți-l în sensul opus acelor de ceas până când resimțiți o rezistență la rotire. Așteptați 4 secunde, apoi continuați să rotiți butonul până la auzul unui clic (în mod normal, arzătorul trebuie să se aprindă). Repetați această operație de mai multe ori până la aprinderea arzătorului.
- Aprindeți celelalte arzătoare în orice ordine doriți, în funcție de nevoi. Asigurați-vă că fiecare arzător este aprins înainte de a-l aprinde pe următorul.

5. FUNCȚIONAREA

- Dacă arzătorul nu se aprinde în urma respectării procedurii de mai sus, rotiți toate butoanele în poziția OPRIT. Închideți supapa de gaz de pe butelie. Așteptați cinci minute. Reluați toate etapele de mai sus. Dacă grătarul tot nu se aprinde, vă rugăm consultați instrucțiunile de aprindere manuală de mai jos.
- După aprindere, arzătoarele trebuie să ardă în poziția maximă timp de 3-5 minute pentru a preîncălzi grătarul. Acest proces trebuie efectuat înainte de fiecare ședință de coacere. Capacul trebuie să rămână întotdeauna deschis în timpul preîncălzirii.
- După terminarea preîncălzirii, setați toate arzătoarele pe foc mic pentru a asigura cele mai bune rezultate de prăjire.

Instrucțiuni pentru aprinderea manuală

- Ridicați capacul grătarului înainte de a-l aprinde. Nu aprindeți NICIODATĂ grătarul cu capacul închis.
- Asigurați-vă că toate butoanele de gaz sunt pe poziția OPRIT. Desfaceți supapa comenzii de gaz de pe butelie sau de pe reductorul de presiune.
- Introduceți un chibrit prin orificiul de aprindere cel mai din dreapta, de sub panoul de control, și amplasați-l în apropierea orificiului arzătorului din dreapta.
- Apăsăți și rotiți butonul spre extrema dreaptă în sensul opus acelor de ceas, în poziția maximă.
- Când arzătorul din dreapta este aprins, aprindeți arzătoarele rămase, dinspre dreapta spre stânga.
- Asigurați-vă că fiecare arzător este aprins înainte de a-l aprinde pe următorul.
- Dacă arzătorul din dreapta extremă nu se aprinde, contactați-vă distribuitorul local.
- După aprindere, arzătoarele trebuie să ardă în poziția maximă timp de 3-5 minute pentru a preîncălzi grătarul. Acest proces trebuie efectuat înainte de fiecare ședință de coacere. Capacul trebuie să rămână deschis în timpul preîncălzirii.
- După terminarea preîncălzirii, setați toate arzătoarele pe poziția minimă pentru a asigura cele mai bune rezultate de prăjire.

Gătirea pe grătar

- Arzătoarele din inox încălzesc difuzorul de căldură (sau coșul cu brichete/pietre vulcanice) situat sub grătar, care, la rândul său încălzește alimentele amplasate pe grătar. Sucurile naturale ale alimentelor produse pe durata prăjirii se scurg pe difuzorul de căldură (sau coșul cu brichete/pietre vulcanice) încălzit și se evaporă. Fumul produs învâluie alimentele, evacuându-se în sus, ce conferă alimentelor aroma unică a preparatelor la grătar. Pentru obținerea unei prăjiri uniforme, coborâți capacul grătarului, asigurându-vă că arzătoarele sunt setate la foc mic.

Prăjirea pe placă

- Arzătoarele încălzesc direct placa, ce coace preparatul amplasat pe aceasta. Plăcile permit coacerea alimentelor de dimensiuni mai mici, precum fructele de mare, care riscă să cadă printre zăbrelele grătarului. De asemenea, acestea permit gătirea alimentelor care necesită o temperatură de coacere ridicată/durată de coacere scurtă, ca de exemplu legumele și bucățile mici de pește. Astfel, ele pot fi utilizate ca și plitele de gătit dintr-o bucătărie, pentru prăjirea antricoatelor, a ouălor, etc. Sau, acestea pot servi la încălzirea oalelor sau la menținerea la cald a preparatelor alimentare.

Controlul flăcărilor *Foarte important*

- Flăcările apar când se prădesc alimente ale căror sucuri și grăsimi se scurg pe difuzoarele de căldură încinse. Fumul ajută la adăugarea gustului bun de grătar, dar este de preferat evitarea flăcărilor pentru a nu se arde alimentele. Pentru a controla aceste flăcări, este ABSOLUT ESENȚIAL să îndepărtați excesul de grăsime de pe alimente înainte de coacere. Utilizați marinadele și sosurile de gătit în cantități rezonabile. De asemenea, poziționați arzătoarele pe MINI pe durata prăjirii.

5. FUNCȚIONAREA

- Când se produs flăcări, în mod normal acestea pot fi stinse presărându-se praf de copt sau sare direct pe difuzoarele de căldură. Întotdeauna protejați-vă mâinile când lucrați în apropierea suprafeței de coacere a grătarului, având grijă să vă protejați de flăcări.
- În caz de combustie a grăsimilor, vă rugăm urmați indicațiile de mai jos.

Aprinderea grăsimilor

- Goliți și curățați sertarul de colectare al grăsimilor de toate reziduurile de grăsime, după fiecare utilizare.
- Dacă grătarul este utilizat pentru evenimente de amploare, va fi nevoie să-l stingeți din două în două ore și să-l curățați. Va fi nevoie să-l curățați mai des dacă gătiți foarte multe alimente foarte grase (cârnați, cârnați proaspeți,...) Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la incendierea grăsimilor, ce poate cauza răni și poate avaria grătarul.

În cazul aprinderii grăsimilor/Avertismente:

- Opriti toate butoanele de gaz dacă puteți face acest lucru în siguranță.
- Închideți butelia de gaz.
- Îndepărtați toate persoanele prezente de grătar și așteptați ca focul să se stingă.
- Nu închideți capacul grătarului.
- NU STROPIȚI NICIODATĂ GRĂTARUL CU APĂ. DACĂ UTILIZAȚI UN EXTINCTOR,
- ACESTA TREBUIE SĂ FIE CU PUDRĂ.
- NU ÎNDEPĂRTAȚI SERTARUL DE COLECTARE A GRĂSIMILOR.
- Dacă focul nu pare să diminueze sau pare să se agravează, contactați unitatea de pompieri pentru asistență.

Terminarea sesiunii de prăjire

- După fiecare sesiune de prăjire, poziționați arzătoarele grătarului pe maxim și lăsați-le să ardă timp de 5 minute. Această procedură va permite arderea reziduurilor produse pe grătar și prin urmare, va facilita curățarea. Lăsați capacul deschis pe durata acestei operații.
- Vă rugăm curățați-vă sistematic grătarul după fiecare utilizare, pentru evitarea acumulărilor de grăsime rezultate în urma gătirii și care ar putea lua foc.

Oprirea grătarului

- După ce ați terminat de utilizat grătarul, rotiți toate robinetele de gaz la maxim în sensul orar, până în poziția OPRIRE și tăiați alimentarea cu gaz de la butelie.
- Așteptați ca grătarul să fie suficient de rece înainte de a închide capacul.

6. ÎNGRIJIREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Curățați-vă periodic grătarul între utilizări, în special după perioadele lungi de depozitare. Asigurați-vă că grătarul și componentele sale sunt suficient de reci înainte de a le curăța. Nu lăsați niciodată grătarul expus la intemperii și protejați-l de umiditate.

- Nu stropiți niciodată grătarul cu apă când suprafețele sale sunt calde.
- Nu manevrați niciodată componente calde fără să vă protejați mâinile.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

6. ÎNGRIJIREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Pentru a-i prelungi durata de viață și de a-i menține starea grătarului, vă recomandăm cu căldură să-l acoperiți dacă este lăsat în aer liber timp îndelungat, mai ales pe timpul iernii. Huse de înaltă rezistență și alte accesorii pentru grătar sunt disponibile la distribuitorul dumneavoastră local.

Chiar dacă grătarul dumneavoastră este acoperit pentru protecția sa, acesta trebuie inspectat periodic deoarece umiditatea sau condensul se pot forma, ceea ce l-ar putea avaria. Poate fi necesar să uscați grătarul și interiorul husei sale de protecție. Este posibil ca reziduuri de grăsime să mucegăiască pe componentele grătarului. Acestea trebuie curățate cu apă foarte caldă cu săpun.

Orice componentă ruginită pe care o depistați, și care nu intră în contact cu alimente, trebuie tratată cu un produs anti rugină și revopsită cu vopsea pentru grătar sau rezistentă la căldură.

Suprafețele de gătit

- Când grătarul se răcește, curățați-l cu apă caldă cu săpun. Pentru eliminarea reziduurilor alimentare, utilizați un detergent de vase. Nu utilizați bureți abrazivi sau praf abraziv deoarece acestea ar putea deteriora ireversibil finisajul grătarului dumneavoastră. Clătiți și uscați bine. Datorită greutății lor, nu vă recomandăm curățarea grătarelor și a plăcilor în mașina de spălat vase.
- VĂ REAMINTIM CĂ ESTE STRICT INTERZISĂ UTILIZAREA CUBURILOR DE GHEAȚĂ CARE RISCĂ SĂ PRODUCĂ UN ȘOC TERMIC ȘI SĂ DUCĂ LA FISURAREA EMAILULUI PLĂCII.
- ÎN CAZUL APARIȚIEI RUGINEI PE SUPRAFAȚA DE GĂTIT CARE INTRĂ ÎN CONTACT CU ALIMENTELE, ACEASTA TREBUIE ÎNLOCUITĂ.

Întreținerea arzătoarelor

- Arzătorul dumneavoastră a fost reglat pentru a vă oferi o performanță maximă a flăcărilor. Când arzătorul este aprins, veți vedea în mod normal o flacără albastră, eventual cu extremitate galbenă. Dacă tendința flăcării este să fie mai mult galbenă, acest lucru se poate datora resturilor sau insectelor intrate în orificiile sau tuburile arzătorului. Acestea ar putea cauza un blocaj sau o restricționare a fluxului de gaz care ar putea cauza un foc în spatele panoului de control, ceea ce ar avaria grav grătarul dumneavoastră. Dacă acest lucru are loc, și dacă se poate, închideți imediat alimentarea cu gaz de la butelie.
- Arzătorul trebuie inspectat, detașat și curățat periodic, cel puțin o dată pe an, în afara condițiilor următoare:
- Când scoateți grătarul dumneavoastră din spațiul de stocare.
- Dacă unul sau mai multe arzătoare nu se aprind.
- Dacă flacăra arzătorului este foarte galbenă.
- Dacă gazul ia foc în spatele panoului de control.
- Pentru curățarea completă a unui arzător, scoateți-l din grătar. O perie metalică ușoară poate fi utilizată pentru îndepărtarea ruginii de pe suprafața arzătorului. Utilizați un dispozitiv de curățat țevi sau o bucată de sârmă pentru îndepărtarea blocajelor din găuri sau din tuburile arzătorului, având grijă să nu măriți orificiile arzătorului.
- Este posibil să aveți nevoie de o lanternă pentru a vă asigura că interiorul arzătorului este desfundat. Rotiți arzătorul și loviți-l ușor de o suprafață rigidă precum o bucată de lemn pentru a detașa reziduurile din interior.
- Când repuneți arzătorul la loc, asigurați-vă că tuburile sunt instalate în fața jeturilor.

Difuzorul de căldură

- Eliminați toate reziduurile alimentare de pe difuzorul de căldură cu o răzuitoare de lemn sau de plastic suplă sau cu o perie de cupru. Nu utilizați nici răzuitoare și nici perie din oțel. Curățați cu apă caldă cu săpun și clătiți bine.

6. ÎNGRIJIREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Sertarul de colectare a grăsimilor

- După fiecare utilizare, îndepărtați și curățați sertarul de colectare a grăsimilor, eliminând toate bucățile de alimente și grăsimi cu ajutorul, dacă este nevoie, al unei răzuitoare din lemn sau din plastic.
- Riscați aprinderea grăsimilor dacă nu respectați aceste instrucțiuni. Acest lucru ar putea duce la deteriorări importante ale grătarului dumneavoastră care nu vor fi acoperite de garanție. Dacă este nevoie, sertarul de colectare a grăsimilor poate fi curățat cu apă cu săpun.

Corpul grătarului

- Îndepărtați periodic excesul de grăsimi de pe corpul grătarului utilizând o cârpă înmuiată în apă cu săpun și bine stoarsă. Excesul de grăsimi și bucățile de alimente pot fi îndepărtate din interiorul corpului grătarului cu ajutorul unei răzuitoare flexibile din lemn sau din plastic. Pentru a înlesni curățarea, puteți adăuga o folie de aluminiu care va fi înlocuită după fiecare utilizare. Atenție să nu blocați orificiile de scurgere a grăsimilor. Dacă aveți nevoie să-l curățați complet, utilizați o cârpă și apă caldă cu săpun sau o perie de nailon. Nu utilizați produse abrazive. Îndepărtați grătarele și/sau plăcile și arzătoarele înainte de a curăța în profunzime. Nu scufundați în apă butoanele sau suportii în apă. Verificați aprinderea după reinstalarea cu grijă a elementelor în corpul grătarului.

Capacul grătarului

- Curățați capacul grătarului cu o cârpă sau un burete neabraziv și cu apă caldă cu săpun. Nu utilizați bureți sau prafuri abrazive de curățat, deoarece riscați să avariați ireversibil finisajul grătarului dumneavoastră. Uscați cu multă grijă după curățare pentru a evita apariția ruginii.

Căruciorul

- Ștergeți cu o cârpă înmuiată în apă cu săpun, apoi uscați.
- Ca pentru orice produs din inox și pentru a-i garanta longevitatea, în special aspectul inoxului, vă sfătuim să întrețineți periodic părțile din inox ale grătarului dumneavoastră cu ulei protector, făcând acest lucru de la prima utilizare. Din când în când, puteți să stropiți suprafața cu un produs de curățare a inoxului, frecând apoi cu o cârpă moale și lustruind. Astfel veți obține un strat subțire de protecție pentru suprafețele dumneavoastră din inox.

Elementele de prindere

- Vă recomandăm să verificați și să strângeți toate șuruburile, buloanele, etc. la intervale regulate.

Depozitarea

- Asigurați-vă că grătarul dumneavoastră este complet răcit înainte de a-l acoperi sau de a-l depozita. Păstrați-l grătarul într-un loc răcoros și uscat.
- Acoperiți arzătoarele cu folie de aluminiu pentru a împiedica intrarea insectelor și a altor reziduuri în orificiile arzătorului.
- Dacă grătarul este depozitat în interior, butelia de gaz trebuie deconectată și lăsată în exterior. Butelia de gaz trebuie întotdeauna lăsată în aer liber, într-un loc uscat și bine aerisit, la distanță de surse de căldură sau de combustie. Nu lăsați copiii să se joace cu această butelie. Nu expuneți butelia de gaz la lumina directă a soarelui.
- Înainte de a utiliza grătarul, după perioade prelungite de depozitare, urmați procedurile de instalare.

