

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA/SOLUÇÃO

Bicos

Os bicos não acendem com o sistema de ligação

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

O bico não acende com a ligação do gás

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

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

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

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

8. CONDIÇÕES DE GARANTIA

- 5 anos (bicos, tampa, fogareiro e grelhas) contra a ferrugem.
- Todas as outras peças: 2 anos.

Este produto tem uma garantia, para o comprador original, contra defeitos de material e de mão-de-obra.

Tal como para qualquer produto de aço inoxidável, e de modo a garantir a longevidade do seu produto, nomeadamente o aspeto do aço inoxidável, aconselhamos a proceder à manutenção regular das partes em inox do seu grelhador com um óleo protetor, isto, desde a primeira utilização.

A sua loja assegura gratuitamente, durante este período, a substituição de peças defeituosas para o uso doméstico, caso as seguintes condições sejam respeitadas:

Esta garantia abrange apenas uma utilização num único lar privado e não se aplica aos grelhadores Material utilizados num ambiente comercial, comum ou em vários lares, como restaurantes, hotéis, centros de férias e propriedades arrendadas.

Esta garantia não dá, em caso algum, direito a qualquer compensação, seja de que género for, superior ao montante do preço de compra do produto Material vendido.

O utilizador assume o risco e responsabilidade pela perda, danos ou lesões a si, à sua propriedade e/ou a terceiros e respetivas propriedades, resultantes de uma má utilização ou abusos do produto, ou o desrespeito pelas instruções fornecidas pela Material no guia de propriedade em anexo.

O produto não foi sujeito a uma má utilização ou negligência, incluindo gordura a arder ou excesso de chamas, ou a utilização de um redutor de pressão do gás defeituoso ou incorreto.

O produto não sofreu danos devido a objetos estranhos, substâncias ou acidentes.

A garantia é oferecida como um extra adicionado aos direitos legais do consumidor.

Se tiver dúvidas relativas à montagem ou utilização do seu aparelho, pode contactar o Serviço Pós-venda da sua loja.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ADEO Services		C E 2575-24			
Nome do produto	Grelhador a gás de exterior				
Número do modelo	GAS BBQ HUDSON 3+1B				
Categoria do gás	I _{3+(28-30/37)} ☐		I _{3B/P(30)} ☐	I _{3B/P(37)} ☐	I _{3B/P(50)} ☐
Gás e pressão de alimentação	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 bico principal	Ø 0,92 mm		Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm
Tamanho do injetor do bico 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/DC)	4 lâmpadas LED de 1,5V				
Número de série					
Usar apenas no exterior					
Leia as instruções antes de usar o aparelho.					
Aviso: As partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.					
Fabricado na China					

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

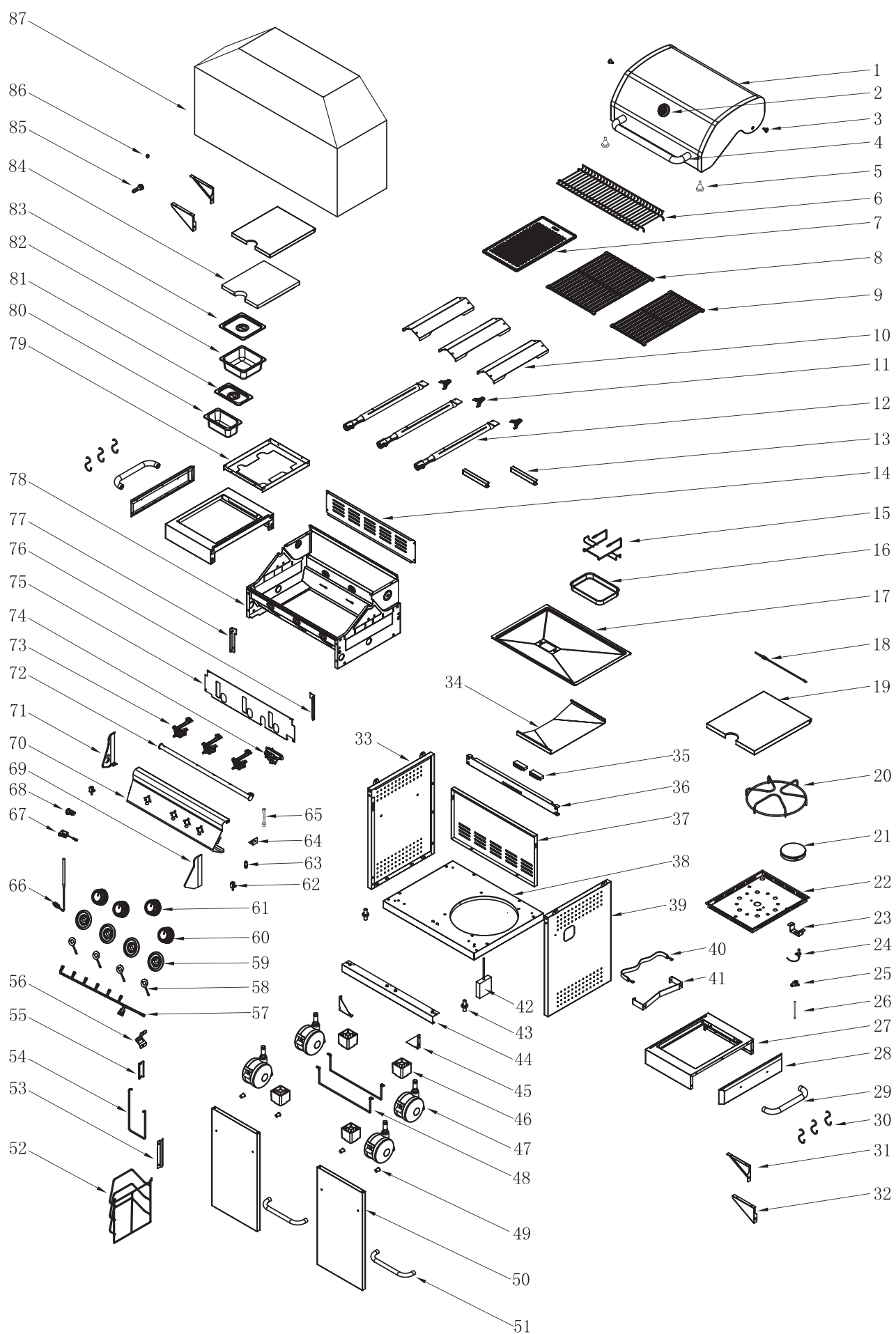
UA

RO

BR

EN

VISTA PORMENORIZADA



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

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

Declaramos que o produto apresentado abaixo:
GRELHADOR A GÁS E CHAPA COM LUZ LED USB
MODELO: GAS BBQ HUDSON 3+1B, GAS BBQ HUDSON 4+1B
Número do lote: 108544100822,108544160922,108544111122,
108544270123,108544170323

Satisfaz os requisitos das Normas do Conselho:
Norma dos aparelhos a gás (UE)2016/426
Diretiva CE de Compatibilidade Eletromagnética de 2014/30/UE
Diretiva ROHS (UE) 2015/863 retificada pelo da Diretiva 2011/65/UE

E encontra-se em conformidade com as normas:

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

Posição do Signatário:
Richie PERMAL

Responsável pela Qualidade de Fornecimento
Representante autorizado de Julien Ledin, Responsável pela Qualidade ADEO
ADEO Services 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN – France

Assinado em Xangai a 30/4/2019

 ADEO Services SAS
135 Rue Sadi Carnot
CS00001
59790 RONCHIN

Últimos dois números do ano aplicados na
marca CE: 24

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

1. PROVA DI TENUTA

Effettuare questa operazione esclusivamente in aree ben ventilate. Effettuare la prova di tenuta annualmente e a ogni sostituzione della bombola del gas o del tubo flessibile.

- Passo 1 - Accertarsi che tutte le manopole di controllo siano in posizione di spegnimento.
- Passo 2 - Aprire la valvola di controllo del gas a livello della bombola o del regolatore.
- Passo 3 - Individuare l'eventuale presenza di perdite applicando una soluzione di acqua (50%) e sapone (50%) su tutti i raccordi del gas, inclusi i collegamenti della bombola del gas, del tubo e del regolatore. **NON USARE MAI FIAMME NUDE** per effettuare la prova di tenuta.
- Passo 4 - La formazione di bolle i sui raccordi indica la presenza di una perdita.
-
- Chiudere l'alimentazione del gas.
- Serrare nuovamente tutti i raccordi.
- Ripetere il test.
- Se la formazione di bolle persiste, non usare il barbecue e contattare il rivenditore locale per ricevere assistenza.

Rimuovere accuratamente la soluzione di acqua e sapone da tutti i raccordi e i collegamenti dopo la prova di tenuta.

2. INFORMAZIONI IMPORTANTI



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI ASSEMBLARE E USARE IL BARBECUE

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di assemblare e usare il barbecue.
- Conservare questo manuale di istruzioni per riferimento futuro.
- Per il solo uso all'aperto. Non usare l'apparecchio in interni.
- Non usare il barbecue e non conservare le bombole del gas sotto il livello del suolo. Il gas è più pesante dell'aria; in caso di perdite, il gas si accumulerà in basso e potrebbe incendiarsi in presenza di fiamme o scintille.
- Per il solo uso con GPL in bombole. È necessario l'uso di un regolatore appropriato per butano, propano o miscele.
- Rimuovere i materiali di imballaggio in plastica da tutti i componenti prima di accendere il barbecue.
- Non usare il barbecue a meno di 1 metro da qualsiasi struttura o superficie infiammabile. Non usare sotto una superficie infiammabile.
- Non conservare o utilizzare le bombole del gas in posizione orizzontale. In caso di perdita, il liquido potrebbe entrare nei tubi del gas, causando gravi pericoli.
- Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo.
- Non riporre le bombole del gas in interni.
- Non spostare il barbecue quando è acceso. Attendere che si sia raffreddato completamente.
- Non lasciare il barbecue incustodito quando è acceso.
- L'impugnatura del coperchio può diventare molto calda. Toccare esclusivamente il centro dell'impugnatura.
- Si raccomanda l'uso di un guanto da forno.
- Usare appositi utensili per barbecue con impugnature lunghe e resistenti al calore.

2. INFORMAZIONI IMPORTANTI

- Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo durante l'apertura del coperchio.
- Alcune parti del barbecue diventano molto calde. Tenerlo presente in presenza di bambini, anziani e animali.
- Chiudere l'alimentazione del gas a livello della bombola quando il barbecue non è in uso.
- Non coprire il barbecue finché non si è completamente raffreddato.
- Usare il barbecue esclusivamente su una superficie piana e stabile.
- Effettuare una prova di tenuta prima di usare il barbecue, perché è l'unico modo sicuro per rilevare eventuali perdite di gas dai raccordi e collegamenti del barbecue dopo l'assemblaggio.
- Effettuare la prova di tenuta annualmente e a ogni rimozione o sostituzione della bombola del gas e del tubo flessibile.
- Non conservare materiali infiammabili in prossimità del barbecue.
- Non usare aerosol in prossimità del barbecue.
- Il mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale comporta il rischio di danni o lesioni gravi.
- In caso di domande relative a queste istruzioni, contattare il rivenditore locale.
- Qualsiasi modifica del barbecue può essere pericolosa; è vietata e annulla la garanzia.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas a livello della bombola.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- Dimensioni minime e massime degli utensili da cottura utilizzabili: $\phi 10$ - $\phi 24$ cm.

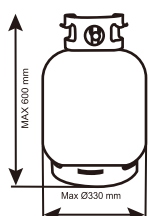
3. INFORMAZIONI RELATIVE AL GAS E AL REGOLATORE

Questo barbecue può essere alimentato con bombole di butano o propano combustibile liquefatto. Le bombole di propano forniscono gas tutto l'anno, anche in inverno, quando fa freddo. Per sostituire le bombole potrebbe essere necessaria una chiave (non inclusa). Le bombole di butano forniscono gas sufficiente in estate, ma possono limitare le prestazioni del barbecue quando la temperatura del gas scende sotto i $+10^{\circ}\text{C}$. Assicurarsi che la bombola del gas e il regolatore siano adatti al barbecue.

- Il tubo deve pendere liberamente senza piegarsi, aggrovigliarsi o tendersi per evitare di ostruire il flusso di gas. Ispezionare sempre il tubo prima dell'uso per assicurarsi che non sia tagliato, incrinato o eccessivamente usurato.
- Ad eccezione del punto di collegamento, nessuna parte del tubo deve entrare a contatto con le parti calde del barbecue. Se il tubo presenta segni di danneggiamento, deve essere sostituito con un tubo adatto all'uso con GPL e conforme alle norme vigenti nel Paese di utilizzo.
- Usare un tubo conforme alla normativa EN16436 e di lunghezza non superiore a 1,5 metri.

Per prestazioni ottimali, si raccomanda di usare bombole di butano da 6 kg o bombole di propano da 5 kg. Usare un regolatore appropriato e conforme alla normativa EN16129. PER GARANTIRE LA SICUREZZA E L'EFFICIENZA DEL BARBECUE, È NECESSARIO DISPORRE DI UN REGOLATORE E UNA BOMBOLA DEL GAS ADEGUATI. L'USO DI UN REGOLATORE INADEGUATO O DIFETTOSO È PERICOLOSO E ANNULLA LA GARANZIA. Consultare il proprio rivenditore di gas per informazioni su bombole di gas e regolatori adeguati.

Le parti sigillate dal fabbricante o dal suo agente non devono essere alterate dall'utente.



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. INSTALLAZIONE

Luogo di installazione

- Questo barbecue è destinato al solo uso all'aperto e deve essere posizionato in un'area ben ventilata. Non posizionarlo mai SOTTO una superficie combustibile. I lati del barbecue NON devono MAI avvicinarsi a meno di 1 metro da qualsiasi superficie combustibile. Tenere il barbecue lontano da materiali infiammabili!
- Selezionare accuratamente il luogo in cui il barbecue verrà usato. Installare il barbecue in uno spazio aperto non esposto al vento, lontano da alberi e altri elementi che possono incendiarsi.

Precauzioni

- Non ostruire le aperture di ventilazione situate sul corpo del barbecue.
- Se è necessario sostituire la bombola del gas, assicurarsi che sia ben chiusa e che non siano presenti fonti di calore (sigarette, fiamme nude, scintille, ecc.) in prossimità prima di procedere.

Collegamento del tubo del gas

- Collegare il tubo del gas al punto di ingresso del gas, sul lato sinistro del barbecue. Non serrarlo eccessivamente. Non usare nastro adesivo o liquidi sul raccordo.
- Serrarlo a mano.
- Accertarsi che tutte le manopole di controllo siano in posizione di spegnimento. Collegare il regolatore alla bombola del gas conformemente alle istruzioni fornite dal rivenditore del regolatore e della bombola.

Installazione del regolatore sulla bombola del gas

- Accertarsi che tutte le manopole di controllo siano in posizione di spegnimento. Collegare il regolatore alla bombola del gas conformemente alle istruzioni fornite dal rivenditore del regolatore e della bombola.

5. FUNZIONAMENTO

Avvertenze

- Prima di procedere, assicurarsi di aver compreso la sezione "INFORMAZIONI IMPORTANTI" di questo manuale.
- Questo barbecue non è progettato per essere utilizzato con più del 50% dell'area di cottura come piastra solida. Se le piastre sono totalmente coperte, il calore si accumulerà eccessivamente, con il rischio di danneggiare il barbecue. Tale danno non è coperto dalla garanzia.

Accensione del barbecue

- Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo. NON accendere MAI il barbecue con il coperchio chiuso.
- Accertarsi che tutte le manopole siano in posizione di spegnimento. Aprire la valvola di controllo del gas a livello della bombola o del regolatore.
- Premere la manopola del bruciatore che si desidera accendere e ruotarla in senso antiorario fino a percepire una resistenza. Attendere 4 secondi, quindi continuare a ruotare la manopola fino a udire un "clic". Ripetere tale operazione finché il bruciatore non si accende.
- Accendere gli altri bruciatori in qualsiasi ordine, a seconda della necessità. Verificare che ciascun bruciatore sia acceso prima di accendere il successivo.

5. FUNZIONAMENTO

- Se il bruciatore non si accende dopo aver seguito la procedura descritta, portare tutte le manopole in posizione di spegnimento. Chiudere la valvola del gas a livello della bombola. Attendere cinque minuti, quindi ripetere i passaggi precedenti. Se il barbecue continua a non accendersi, fare riferimento alle istruzioni per l'accensione manuale riportate di seguito.
- Dopo l'accensione, lasciare i bruciatori in funzione alla massima potenza per 3-5 minuti affinché il barbecue si riscaldi. Tale processo deve essere effettuato prima di ogni sessione di cottura. Il coperchio deve rimanere aperto durante il riscaldamento.
- Al termine del riscaldamento, portare tutti i bruciatori a una potenza inferiore per i migliori risultati di cottura.

Accensione manuale

- Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo. NON accendere MAI il barbecue con il coperchio chiuso.
- Accertarsi che tutte le manopole siano in posizione di spegnimento. Aprire la valvola di controllo del gas a livello della bombola o del regolatore.
- Inserire un fiammifero acceso attraverso il foro di accensione più a destra, sotto il pannello di controllo, e avvicinarlo al foro del bruciatore di destra.
- Premere e ruotare la manopola all'estrema destra in senso antiorario fino alla posizione massima.
- Quando il bruciatore di destra è acceso, accendere i bruciatori rimanenti, da destra a sinistra.
- Verificare che ciascun bruciatore sia acceso prima di accendere il successivo.
- Se il bruciatore all'estrema destra non si accende, contattare il rivenditore locale.
- Dopo averli accesi, lasciare i bruciatori in funzione alla massima potenza per 3-5 minuti affinché il barbecue si riscaldi. Tale processo deve essere effettuato prima di ogni sessione di cottura. Il coperchio deve rimanere aperto durante il riscaldamento.
- Al termine del riscaldamento, portare tutti i bruciatori al minimo per i migliori risultati di cottura.

Cottura alla griglia

- I bruciatori in acciaio inox riscaldano i diffusori di calore (o il contenitore con le mattonelle/pietra lavica) sotto la griglia, che a sua volta riscalda gli alimenti disposti su di essa. I succhi naturali degli alimenti prodotti durante la cottura cadono sul diffusore di calore (o sulle mattonelle/pietra lavica) ed evaporano. Il fumo derivato avvolge gli alimenti, mentre si sposta verso l'alto, conferendo il tipico aroma della cottura al barbecue. Per una cottura più uniforme, abbassare il coperchio del barbecue, assicurandosi che i bruciatori siano al minimo.

Cottura alla piastra

- I bruciatori riscaldano direttamente la piastra, che cuoce gli alimenti disposti su di essa. Le piastre permettono di cuocere gli alimenti più piccoli, come i frutti di mare, che potrebbero cadere tra le barre della griglia. Permettono inoltre di cuocere gli alimenti che richiedono una cottura ad alta temperatura/breve, come le verdure e i piccoli pezzi di pesce. Infine possono essere utilizzate esattamente come le piastre di cottura di una cucina, per grigliare bistecche, uova, ecc., o anche per riscaldare pentole o mantenere gli alimenti al caldo.

Controllo delle fiammate *molto importante*

- Le fiammate si verificano quando i succhi e i grassi della carne in cottura cadono sui diffusori di calore bollenti. Naturalmente il fumo contribuisce a conferire agli alimenti il tipico aroma di barbecue, ma è preferibile evitare fiammate eccessive affinché gli alimenti non brucino. Per controllare le fiammate, è ESSENZIALE eliminare il grasso in eccesso dagli alimenti prima di cuocerli. Inoltre, usare con moderazione salse di cottura e marinate. Durante la cottura, mantenere i bruciatori al minimo.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

5. FUNZIONAMENTO

- Per estinguere eventuali fiammate, versare del lievito in polvere o del sale direttamente sui diffusori di calore. Proteggere sempre le mani durante le operazioni in prossimità della superficie di cottura del barbecue e fare sempre attenzione alle fiamme.
- In caso di incendio di grasso, seguire le istruzioni riportate di seguito.

Incendio di grasso

- Svuotare e pulire la leccarda ed eliminare i residui alimentari dopo ogni utilizzo.
- Se il barbecue è utilizzato per cotture prolungate, è necessario spegnerlo ogni due ore e pulirlo. Pulirlo più frequentemente in caso di alimenti particolarmente grassi (salsicce, ecc.). Il mancato rispetto di queste avvertenze può causare un incendio di grasso, con il conseguente rischio di lesioni e danni al barbecue.

In caso di incendio di grasso/Avvertenze

- Se è possibile farlo in sicurezza, portare tutte le manopole di controllo in posizione di spegnimento.
- Chiudere la bombola del gas.
- Tenere tutte le persone a distanza di sicurezza dal barbecue e attendere che il fuoco si estingua.
- Non chiudere il coperchio del barbecue.
- NON VERSARE ACQUA SUL BARBECUE. UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE
- ESTINTORI A POLVERE.
- NON RIMUOVERE LA LECCARDA.
- Se le fiamme non si riducono o sembrano peggiorare, contattare i Vigili del Fuoco.

Termine della sessione di cottura

- Dopo ogni sessione di cottura, portare i bruciatori al massimo e lasciarli in funzione per 5 minuti. Questa operazione permette di bruciare tutti i residui di cottura, facilitando la pulizia. Assicurarsi che il coperchio rimanga aperto durante questa operazione.
- Pulire regolarmente il barbecue dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo del grasso di cottura, che potrebbe incendiarsi.

Spegnimento del barbecue

- Al termine dell'uso del barbecue, ruotare tutti i controlli completamente in senso orario fino alla posizione di spegnimento, quindi chiudere l'alimentazione del gas a livello della bombola.
- Attendere che il barbecue sia sufficientemente freddo prima di chiudere il coperchio.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire regolarmente il barbecue tra diversi utilizzi, in particolare dopo periodi prolungati di inutilizzo. Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima di pulirli. Non lasciare il barbecue esposto alle intemperie e tenerlo al riparo dall'umidità.

- Non versare acqua sul barbecue quando le sue superfici sono calde.
- Non toccare le parti calde con le mani nude.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Per prolungare la durata di vita del barbecue e mantenerlo in buone condizioni, si raccomanda caldamente di coprirlo prima di lasciarlo all'aperto per lunghi periodi, in particolare durante i mesi invernali. Coperture ad alta resistenza e altri accessori per barbecue sono reperibili presso i rivenditori locali.

Anche quando il barbecue è coperto, ispezionarlo a intervalli regolari perché potrebbe formarsi umidità o condensa, dannosa per il barbecue. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue e l'interno della copertura. È possibile che si formi della muffa su eventuali residui di grasso nel barbecue. Rimuoverla con acqua calda saponata.

L'eventuale ruggine sulle parti che non entrano a contatto con gli alimenti deve essere trattata con un anti-ruggine e verniciata con della vernice per barbecue o della vernice resistente al calore.

Superfici di cottura

- Quando il barbecue si è raffreddato, pulirlo con acqua calda saponata. Per rimuovere eventuali residui alimentari, usare un detersivo per piatti. Non usare spugne abrasive o detergenti in polvere perché possono danneggiare la rifinitura in modo permanente. Risciacquare e asciugare accuratamente. A causa del peso delle griglie e delle piastre, si raccomanda di non lavarle in lavastoviglie.
- SI RACCOMANDA DI EVITARE L'USO DI GHIACCIO, PERCHÉ PUÒ PROVOCARE UNO SBALZO TERMICO E DANNEGGIARE IL RIVESTIMENTO DELLA PIASTRA.
- SE SI FORMA DELLA RUGGINE SULLA SUPERFICIE DI COTTURA A CONTATTO CON GLI ALIMENTI, È NECESSARIO SOSTITUIRLA.

Manutenzione dei bruciatori

- I bruciatori sono regolati per offrire prestazioni ottimali. Normalmente, quando il bruciatore è acceso la fiamma dev'essere blu, eventualmente con un'estremità gialla. Se la fiamma tende a essere piuttosto gialla, nei fori o nei tubi del bruciatore potrebbero essere presenti detriti o insetti. Ciò potrebbe causare il bloccaggio o la riduzione del flusso di gas, con il rischio di incendio dietro al pannello di controllo e gravi danni al barbecue. In tal caso, chiudere immediatamente il gas a livello della bombola, se è possibile farlo.
- I bruciatori devono essere ispezionati, rimossi e puliti regolarmente, almeno una volta all'anno, più spesso se si verificano le seguenti condizioni:
- Dopo un lungo periodo di inutilizzo.
- Uno o più bruciatori non si accendono.
- La fiamma dei bruciatori tende molto al giallo.
- Il gas si accende dietro il pannello di controllo.
- Per pulire completamente un bruciatore, rimuoverlo dal barbecue. Rimuovere l'eventuale ruggine dalla superficie del bruciatore con una spazzola metallica morbida. Usare uno scovolino per pipa o un pezzo di fil di ferro per rimuovere le ostruzioni nei fori o nei tubi del bruciatore, facendo attenzione a non allargare i fori del bruciatore.
- Potrebbe essere necessario usare una torcia per assicurarsi che l'interno del tubo del bruciatore sia libero. Capovolgere il bruciatore e batterlo delicatamente contro una superficie dura come un pezzo di legno per rimuovere tutti i detriti al suo interno.
- Durante il riposizionamento dei bruciatori, assicurarsi che i tubi siano rivolti correttamente verso gli ugelli.

Diffusori di calore

- Rimuovere eventuali residui alimentari dai diffusori di calore con un raschietto in plastica o legno o con una spazzola in ottone. Non usare raschietti o spazzole in acciaio. Pulire con acqua calda saponata e risciacquare accuratamente.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Leccarda

- Dopo ogni utilizzo, svuotare e pulire la leccarda per eliminare particelle alimentari e grasso, usando un raschietto in plastica o legno se necessario.
- Il mancato rispetto di queste avvertenze comporta il rischio di incendio di grasso, che può provocare gravi danni al barbecue, non coperti dalla garanzia. Se necessario, è possibile lavare la leccarda con acqua calda saponata.

Corpo del barbecue

- Rimuovere regolarmente il grasso in eccesso dal corpo del barbecue usando un panno inumidito con acqua calda saponata e asciugare accuratamente. Il grasso in eccesso e i residui alimentari possono essere rimossi dall'interno del barbecue con un raschietto in plastica o legno. Per facilitare la pulizia è possibile aggiungere un foglio di alluminio, da sostituire a ogni utilizzo. Fare attenzione a non ostruire i fori di scorrimento del grasso. Se è necessaria una pulizia completa, usare esclusivamente acqua calda saponata e un panno, o una spazzola in nylon. Non usare sostanze abrasive. Rimuovere le griglie e/o le piastre e i bruciatori prima della pulizia. Non immergere le manopole di controllo o le rampe nell'acqua. Verificare il corretto funzionamento dei bruciatori dopo aver riposizionato i componenti nel barbecue.

Coperchio del barbecue

- Pulire il coperchio del barbecue con un panno o una spugna non abrasiva e acqua calda saponata. Non usare spugne abrasive o detergenti in polvere perché possono danneggiare la rifinitura in modo permanente. Asciugare con cura dopo la pulizia per evitare la formazione di ruggine.

Carrello

- Pulire con un panno inumidito con acqua calda saponata e asciugare.
- Per mantenere le superfici in acciaio inox in buone condizioni, e per assicurare una lunga durata di vita del prodotto, si raccomanda di rivestirle regolarmente con uno strato d'olio, sin dal primo utilizzo. Di tanto in tanto è possibile pulirle con un detergente per acciaio inox, strofinandole con un panno morbido per lucidarle. In tal modo le superfici in acciaio inox saranno rivestite di un fine strato protettivo.

Dispositivi di fissaggio

- Si raccomanda di controllare e serrare tutte le viti, i bulloni, ecc. a intervalli regolari.

Conservazione

- Assicurarsi che il barbecue si sia raffreddato prima di coprirlo o riporlo. Conservare il barbecue in un luogo fresco e asciutto.
- Coprire i bruciatori con dei fogli di alluminio per evitare la penetrazione di insetti e altri detriti al loro interno.
- Se il barbecue è conservato in interni, la bombola del gas deve essere scollegata e conservata in esterni. La bombola del gas deve essere sempre conservata all'aperto, in un'area asciutta e ben ventilata, lontano da qualsiasi fonte di calore o accensione. Evitare che i bambini si avvicinino alla bombola. Non esporre la bombola del gas alla luce solare diretta.
- Prima di usare il barbecue dopo un periodo prolungato di inutilizzo, seguire le operazioni di installazione.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA/SOLUZIONE

Bruciatori

I bruciatori non si accendono con il sistema di accensione.

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

Il bruciatore non si accende con l'accendigas.

- La bombola del gas è vuota. _____ → Sostituirla con una bombola piena.
- Regolatore difettoso. _____ → Verifique ou substitua o distensor
- Bruciatori ostruiti. _____ → Pulire i bruciatori.
- Ugelli o tubo del gas ostruiti. _____ → Pulire gli ugelli o il tubo del gas.

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

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

La manopola del bruciatore è difficile da ruotare.

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

8. CONDIZIONI DI GARANZIA

- 5 anni (bruciatori, coperchio, focolare e griglie) contro la ruggine.
- Tutte le altre parti 2 anni.

Questo prodotto è garantito, per l'acquirente originale, contro i difetti di materiali e fabbricazione.

Per mantenere le superfici in acciaio inox in buone condizioni, e per assicurare una lunga durata di vita del prodotto, si raccomanda di rivestirle regolarmente con uno strato d'olio, sin dal primo utilizzo.

Il punto vendita garantirà gratuitamente, durante tale periodo, la sostituzione dei componenti difettosi a uso domestico, purché le condizioni elencate di seguito siano state rispettate.

La presente garanzia si applica esclusivamente a un uso monofamiliare e privato, e non si applica ai barbecue Nateral utilizzati in ambienti commerciali, comuni o per uso plurifamiliare, come ristoranti, hotel, centri di villeggiatura e proprietà in affitto.

Per alcun motivo, nell'ambito di questa garanzia volontaria, l'eventuale risarcimento di qualsiasi tipo non potrà essere superiore all'ammontare del prezzo di acquisto del prodotto Nateral venduto.

L'acquirente si assume il rischio e la responsabilità per la perdita, il danneggiamento o le lesioni causate a sé, alle proprie proprietà e/o ad altri e alle loro proprietà dovuti all'utilizzo scorretto o all'abuso del prodotto o al mancato rispetto delle istruzioni fornite da Nateral nel manuale allegato.

Il prodotto non è stato soggetto a un utilizzo scorretto o negligenza, inclusi incendi di grasso, fiammate o l'uso di un regolatore difettoso o scorretto.

Il prodotto non ha subito danni causati da corpi estranei, sostanze o incidenti.

La garanzia è inclusa come supplemento e si aggiunge ai diritti legali del consumatore.

Per qualsiasi domanda relativa all'assemblaggio o all'uso dell'apparecchio, contattare il servizio di assistenza del punto vendita.

SPECIFICHE TECNICHE

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

ADEO Services			C € 2575-24		
Nome del prodotto	Griglia a gas da esterni				
Modello	GAS BBQ HUDSON 3+1B				
Categoria di gas	I _{3+(28-30/37)} ☐		I _{3B/P(30)} ☐	I _{3B/P(37)} ☐	I _{3B/P(50)} ☐
Gas e pressione di alimentazione	Butano (G30)	Propano (G31)	Butano	Butano	Butano
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Paese di destinazione	I _{3+(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. 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				
Dimensioni iniettore bruciatore principale	Ø 0,92 mm		Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm
Dimensioni iniettore bruciatore laterale	Ø 0,88 mm		Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm
Potenza termica nominale totale (Hs)	13,5 kW(981 g/h)				
Energia elettrica (V/DC)	4 lampadine LED da 1,5 V				
Numero di serie					
Per il solo uso all'aperto					
Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchio.					
Avvertenza! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere i bambini piccoli a distanza.					
Fabbricato in Cina					

FR

ES

PT

IT

EL

PL

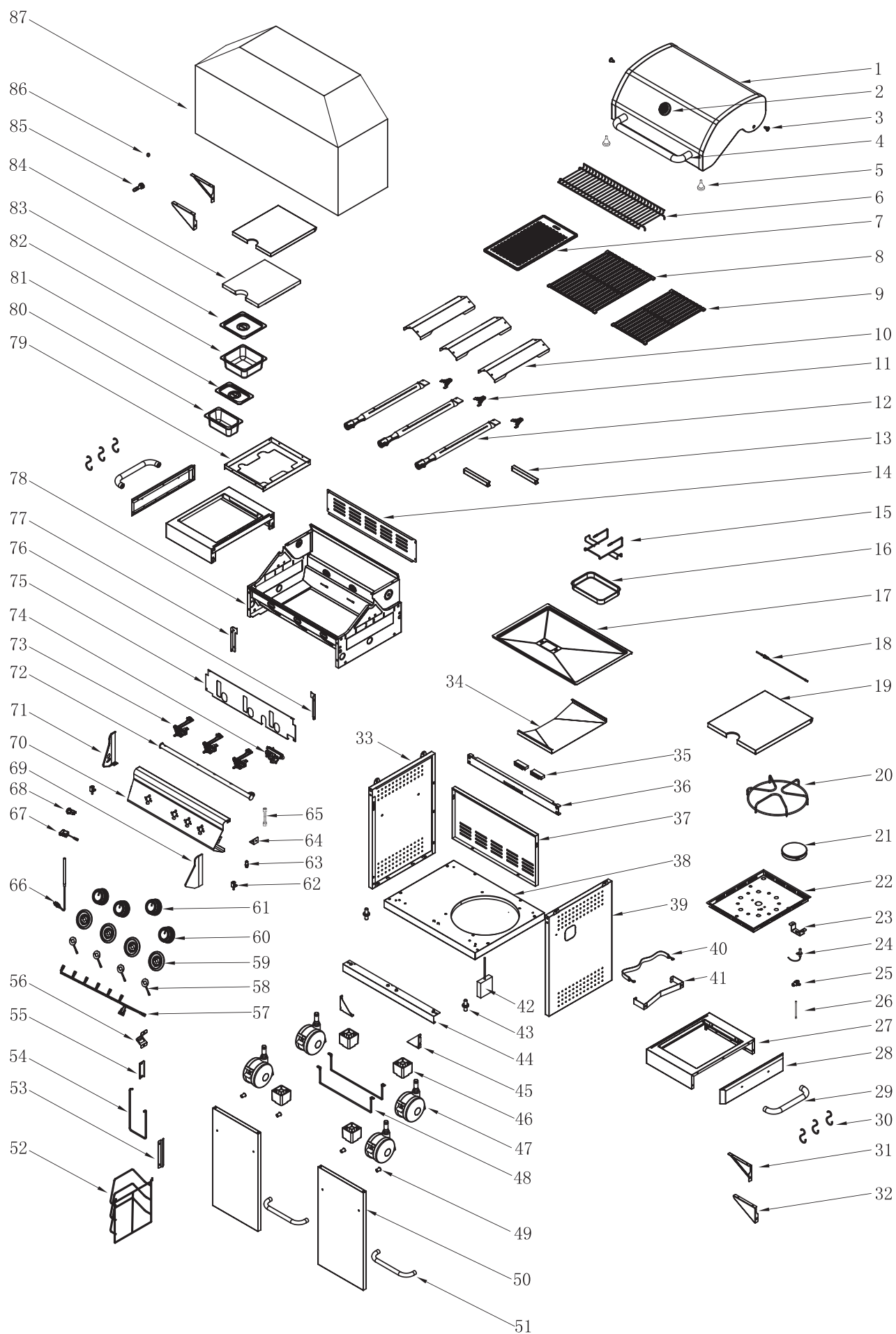
UA

RO

BR

EN

VISTA ESPLOSA



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

L'azienda: ADEO Services
135 Rue Sadi Carnot - CS 00001
59790 RONCHIN - France

Dichiara che il prodotto seguente:
BARBECUE E PIASTRA A GAS CON LAMPADA LED USB
MODELLO: GAS BBQ HUDSON 3+1B, GAS BBQ HUDSON 4+1B
N. lotto: 108544100822,108544160922,108544111122,108544270123,108544170323

è conforme ai requisiti dei regolamenti del Consiglio:
Regolamento (EU)2016/426 sugli apparecchi a gas
Direttiva Compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE
Direttiva ROHS (UE) 2015/863 modifica della direttiva 2011/65/UE

e conforme alle norme:
BS EN 498:2012
BS EN 484:2019
EN 55015:2015
EN 61547:2009
IEC 62471:2006 (Prima edizione)
IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-4:2013
EN 62321:2009 Allegato C
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-6:2015
ISO 17075:2017

Carica del firmatario:
Richie PERMAL
Direttore qualità acquisti
Rappresentante autorizzato di Julien Ledin, Direttore qualità ADEO
ADEO Services 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN – Francia

Firmato a Shanghai 30/4/2019

Ultimi due numeri del marchio
CE applicati: 24


ADEO Services SAS
135 Rue Sadi Carnot
CS00001
59790 RONCHIN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

1. ΔΟΚΙΜΗ ΔΙΑΡΡΟΗΣ

Κάνετε πάντα αυτή τη δοκιμή σε καλά αεριζόμενο χώρο. Κάνετε αυτή τη δοκιμή διαρροής κάθε χρόνο και σε κάθε αλλαγή φιάλης υγραερίου ή εύκαμπτου σωλήνα.

- Βήμα 1 - Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά βρίσκονται στη θέση OFF (κλειστά).
- Βήμα 2 - Ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου αερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης.
- Βήμα 3 - Ελέγξτε για τυχόν διαρροές επαλείφοντας όλες τις αρθρώσεις του συστήματος αερίου, συμπεριλαμβάνοντας τις συνδέσεις της φιάλης υγραερίου, τη βαλβίδα, του σωλήνα και του ρυθμιστή πίεσης, με ένα διάλυμα νερού (50%) και σαπουνιού (50%). ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΠΟΤΕ ΓΥΜΝΗ ΦΛΟΓΑ για να ελέγξετε για διαρροές.
- Βήμα 4 – Ο σχηματισμός φυσαλίδων πάνω από ορισμένες αρθρώσεις δείχνει ότι υπάρχει διαρροή
- Διακόψτε την παροχή αερίου
- Σφίξτε όλες τις αρθρώσεις
- Επαναλάβετε τη δοκιμή
- Αν σχηματιστούν πάλι φυσαλίδες, μη χρησιμοποιήσετε την ψησταριά, αλλά επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν για βοήθεια.

Σκουπίστε το διάλυμα νερού/σαπουνιού σε όλες τις αρθρώσεις και όλες τις συνδέσεις μετά από τη δοκιμή διαρροής.

2. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

- Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν να εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε την ψησταριά.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική χρήση.
- Αποκλειστικά για χρήση σε εξωτερικό χώρο. Μη χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο.
- Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά και μην αποθηκεύετε τις φιάλες υγραερίου κάτω από το επίπεδο του εδάφους. Το αέριο είναι βαρύτερο από τον αέρα: Αν υπάρχει διαρροή, το αέριο θα συσσωρευτεί σε ένα χαμηλό σημείο και μπορεί να εκραγεί σε επαφή με φλόγα ή σπινθήρα.
- Για αποκλειστική χρήση με υδροποιημένο καύσιμο αέριο (υγραέριο) μέσα σε φιάλη. Πρέπει να χρησιμοποιήσετε έναν κατάλληλο ρυθμιστή πίεσης για προπάνιο, βουτάνιο ή μίγμα των δύο.
- Αφαιρέστε την πλαστική συσκευασία από όλα τα εξαρτήματα πριν να ανάψετε την ψησταριά.
- Φροντίζετε να μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε απόσταση μικρότερη από ένα μέτρο από οποιαδήποτε εύφλεκτη δομή ή επιφάνεια. Μην τη χρησιμοποιείτε κάτω από εύφλεκτη επιφάνεια.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να αποθηκεύονται ή να χρησιμοποιούνται σε οριζόντια θέση. Οποιαδήποτε διαρροή θα μπορούσε να είναι πολύ σοβαρή – μπορεί να διαρρεύσει υγρό στον σωλήνα αερίου.
- Ανοίγεται το καπάκι της ψησταριάς σας πριν να την ανάψετε.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ φιάλες υγραερίου σε εσωτερικό χώρο.
- Μη μετακινείτε την ψησταριά όταν είναι αναμμένη. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς.
- Αυτή η ψησταριά δεν πρέπει ποτέ να μένει χωρίς επίβλεψη όταν είναι αναμμένη.
- Η λαβή του καπακιού μπορεί να είναι πολύ ζεστή. Πιάνετε μόνο το κέντρο της λαβής.
- Συνιστάται η χρήση γαντιού κουζίνας.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη ειδικά σχεδιασμένα για ψησταριές και εφοδιασμένα με μακριές λαβές ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Προσέχετε τον καυτό ατμό που μπορεί να εκλυθεί όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Ορισμένα τμήματα της ψησταριάς θερμαίνονται πολύ. Προσέχετε όταν υπάρχουν κοντά παιδιά, ηλικιωμένοι και ζώα.
- Διακόπτετε πάντα την παροχή υγραερίου στη φιάλη όταν η ψησταριά δεν είναι σε χρήση.
- Μην καλύπτετε ποτέ την ψησταριά πριν να κρυώσει εντελώς.
- Χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά μόνο πάνω σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Πριν από τη χρήση της ψησταριάς σας κάνετε μια δοκιμή διαρροής. Είναι ο μόνος αξιόπιστος τρόπος για να εντοπίσετε μια διαρροή αερίου στις αρθρώσεις ή τις συνδέσεις μετά από την εγκατάσταση.
- Κάντε τη δοκιμή στεγανοποίησης κάθε χρόνο και σε κάθε αντικατάσταση ή αφαίρεση της φιάλης υγραερίου και του εύκαμπτου σωλήνα.
- Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα υλικά κοντά στην ψησταριά.
- Μη χρησιμοποιείτε αεrolύματα κοντά στην ψησταριά.
- Η μη τήρηση των οδηγιών που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή σοβαρή ζημιά.
- Αν έχετε ερωτήσεις σχετικά με αυτές τις οδηγίες, επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.
- Οποιοσδήποτε αλλαγές σε αυτή την ψησταριά μπορεί να είναι επικίνδυνες, δεν επιτρέπονται και ακυρώνουν την εγγύηση.

2. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Απενεργοποιήστε την παροχή αερίου στη φιάλη αερίου μετά τη χρήση.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να παραμένει μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή.
- Το ελάχιστο και μέγιστο μέγεθος σκευών μαγειρικής που πρέπει να χρησιμοποιούνται είναι φ10-φ24 εκ.

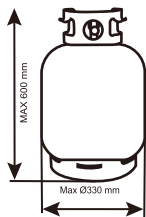
3. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΥΓΡΑΕΡΙΟ ΚΑΙ ΤΟΝ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΠΙΕΣΗΣ

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

- Ο σωλήνας πρέπει να κρέμεται ελεύθερα χωρίς να είναι κεκαμμένος, διπλωμένος ή στριμμένος έτσι ώστε να μην εμποδίζεται η ροή του αερίου. Ελέγχετε πάντα τον σωλήνα πριν από τη χρήση για σχισίματα, κοψίματα ή υπερβολική φθορά.
- Εκτός από το σημείο σύνδεσης, κανένα μέρος του σωλήνα δεν πρέπει να αγγίζει τα ζεστά μέρη της ψησταριάς. Αν ο σωλήνας υποστεί ζημιά, αντικαταστήστε τον με έναν κατάλληλο σωλήνα σχεδιασμένο για χρήση με καύσιμο υγραέριο και σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα της χώρας σας.
- Χρησιμοποιήστε έναν κατάλληλο σωλήνα συμβατό με το πρότυπο EN16436 και το μήκος του οποίου να μην δεν υπερβαίνει τα 1,5 μ.

Για βέλτιστη απόδοση, συνιστούμε τη χρήση φιάλης βουτανίου 6 κιλών ή προπανίου 5 κιλών. Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο ρυθμιστή συμβατό με το πρότυπο EN16129. ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΠΙΕΣΗΣ ΚΑΙ ΦΙΑΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΟΥΝ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ. Η ΧΡΗΣΗ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ ΚΑΙ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ. Παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον πωλητή σας αερίου για να καθορίσει τις φιάλες υγραερίου και τους ρυθμιστές πίεσης που είναι οι πλέον κατάλληλες για τη συσκευή σας.

Τμήματα σφραγισμένα από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του δεν πρέπει να τροποποιούνται από το χρήστη.



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. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Επιλογή μιας θέσης

- Αυτή η ψησταριά πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικό χώρο και να τοποθετείται σε καλά αεριζόμενο μέρος. Φροντίζετε να μην την τοποθετείτε κάτω από οποιαδήποτε εύφλεκτη επιφάνεια. Οι πλευρές της ψησταριάς δεν πρέπει ΠΟΤΕ να είναι κοντύτερα από τουλάχιστον ένα μέτρο από οποιαδήποτε εύφλεκτη επιφάνεια. Έχετε πάντα αυτή την ψησταριά μακριά από εύφλεκτα υλικά!
- Επιλέγете με προσοχή το σημείο της τοποθέτησης της ψησταριάς. Η θέση πρέπει να είναι σε ανοιχτό χώρο όπου δεν φυσάει και μακριά από δέντρα και άλλα αντικείμενα που μπορεί να πιάσουν φωτιά.

4. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Προφυλάξεις

- Μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού της ψησταριάς.
- Αν πρέπει να αντικαταστήσετε τη φιάλη, βεβαιωθείτε ότι είναι κλειστή και δεν υπάρχει πηγή ανάφλεξης (τσιγάρο, γυμνή φλόγα, σπινθήρες κλπ.) κοντά πριν προχωρήσετε.

Σύνδεση σωλήνα αερίου στην ψησταριά

- Συνδέστε έναν σωλήνα αερίου στο σημείο υποδοχής αερίου, στην αριστερή πλευρά της ψησταριάς. Μη σφίξετε υπερβολικά. Μη χρησιμοποιήσετε κολλητική ταινία ή κάποιο υγρό στη σύνδεση.
- Σφίξτε με το χέρι.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου της ψησταριάς είναι στη θέση OFF (κλειστά). Συνδέστε τον ρυθμιστή πίεσης στη φιάλη υγραερίου ακολουθώντας τις οδηγίες που θα σας δοθούν από τον πωλητή του ρυθμιστική πίεσης και της φιάλης.

Στερέωση του ρυθμιστή πίεσης στη φιάλη υγραερίου

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

5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Προειδοποιήσεις

- Πριν προχωρήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κατανοήσει την ενότητα «ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ» αυτού του εγχειριδίου.
- Ο σχεδιασμός αυτής της ψησταριάς απαγορεύει τη χρήση μεγαλύτερου μέρους από το 50% της περιοχής ψησίματος ως στερεή πλάκα. Αν οι πλάκες καλύπτονται πλήρως, αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα την υπερβολική συσσώρευση θερμότητας που θα μπορούσε να καταστρέψει την ψησταριά, πράγμα που δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

Άναμμα της ψησταριάς

- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς σας πριν να την ανάψετε. Μην ανάψετε ΠΟΤΕ την ψησταριά σας με το καπάκι κλειστό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά του αερίου είναι στη θέση OFF (κλειστά). Ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του αερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου.
- Πατήστε το κουμπί στον καυστήρα που θέλετε να ανάψετε και γυρίστε το προς τα αριστερά μέχρι να νιώσετε αντίσταση. Περιμένετε 4 δευτερόλεπτα και μετά συνεχίστε να γυρίζετε το κουμπί μέχρι να ασφαλίσει (ο καυστήρας θα πρέπει κανονικά να ανάψει). Επαναλάβετε το αυτό αρκετές φορές μέχρι να ανάψει ο καυστήρας.
- Ανάψτε και τους άλλους καυστήρες με οποιαδήποτε σειρά, ανάλογα με τις ανάγκες. Βεβαιωθείτε ότι ο κάθε καυστήρας έχει ανάψει πριν να ανάψετε τον επόμενο.
- Αν ο καυστήρας δεν ανάψει αφού ακολουθήσετε την παραπάνω διαδικασία, γυρίστε όλα τα κουμπιά στη θέση OFF. Κλείστε τη βαλβίδα αερίου στη φιάλη υγραερίου. Περιμένετε πέντε λεπτά. Επαναλάβετε όλα τα παραπάνω βήματα. Αν η ψησταριά ακόμη δεν ανάβει, ανατρέξτε στις οδηγίες χειροκίνητου ανάμματος, παρακάτω.

5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Μετά το άναμμα, οι καυστήρες θα πρέπει να κάψουν στη μέγιστη θέση για 3 έως 5 λεπτά έτσι ώστε να προθερμανθεί η ψησταριά. Αυτή η διαδικασία πρέπει να γίνεται πριν από κάθε διαδικασία ψησίματος. Το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.
- Μετά από την προθέρμανση, θέστε όλους τους καυστήρες σε χαμηλή φωτιά για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος.

Οδηγίες για χειροκίνητο άναμμα

- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς σας πριν την ανάψετε. Μην ανάψετε ΠΟΤΕ την ψησταριά σας με το καπάκι κλειστό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά του αερίου είναι στη θέση OFF (κλειστά). Ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του υγραερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου.
- Περάστε ένα αναμμένο σπέρτο μέσα από το πιο δεξιό στόμιο ανάμματος, κάτω από τον πίνακα ελέγχου, και τοποθετήστε το κοντά στο στόμιο του δεξιού καυστήρα.
- Πιέστε και γυρίστε το κουμπί στο δεξί άκρο προς τα αριστερά, στη μέγιστη θέση.
- Όταν ανάψει ο δεξιός καυστήρας, θέστε τους υπόλοιπους καυστήρες σε λειτουργία, από δεξιά προς τα αριστερά.
- Βεβαιωθείτε ότι κάθε καυστήρας έχει ανάψει πριν να θέσετε τον επόμενο καυστήρα σε λειτουργία.
- Αν ο τελείως δεξιός καυστήρας δεν ανάβει, επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.
- Μόλις ανάψουν, οι καυστήρες θα πρέπει να κάψουν στην υψηλή θέση για 3 έως 5 λεπτά για να προθερμανθεί η ψησταριά. Αυτή η διαδικασία πρέπει να γίνεται πριν από κάθε διαδικασία ψησίματος. Το καπάκι ή το κάλυμμα πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.
- Μετά από την προθέρμανση, γυρίστε όλους τους καυστήρες στην ελάχιστη θέση για καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος.

Ψήσιμο στη σχάρα

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

Ψήσιμο πάνω στην πλάκα

- Οι καυστήρες θερμαίνουν άμεσα την πλάκα, η οποία ψήνει το φαγητό που έχει τοποθετηθεί πάνω της. Με τις πλάκες επιτρέπουν το ψήσιμο μικρότερων τροφίμων, π.χ. θαλασσινών, τα οποία μπορεί να πέσουν ανάμεσα στις ράβδους της σχάρας. Επιτρέπουν επίσης το ψήσιμο τροφίμων που απαιτούν υψηλή θερμοκρασία ή σύντομη διάρκεια ψησίματος, όπως λαχανικά και μικρά κομμάτια ψαριού. Επίσης, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ακριβώς όπως μια πλάκα της κουζίνας, για ψήσιμο μπριζολών στη σχάρα, αυγών, κλπ. Διαφορετικά, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ζέσταμα κατσαρόλας ή για διατήρηση του φαγητού ζεστού.

Έλεγχος της φωτιάς *Πολύ σημαντικό*

- Η φωτιά δημιουργείται όταν ψήνουμε τρόφιμα και στάζουν χυμοί και λίπος πάνω στους καυτούς διαχύτες θερμότητας. Ο καπνός προσδίδει βέβαια την ωραία γεύση της ψησταριάς, αλλά το προτιμότερο είναι να αποφευχθεί η φωτιά ώστε να μην καούν τα τρόφιμα. Για να μπορείτε να ελέγχετε μια τέτοια φωτιά, είναι ΑΠΟΛΥΤΩΣ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ να αφαιρείτε το περίσσιο λίπος από τα τρόφιμα πριν από το ψήσιμο. Χρησιμοποιείτε με σύνεση μαρινάδες και σάλτσες ψησίματος. Θα πρέπει επίσης να θέτετε τους καυστήρες στη θέση MINI για το ψήσιμο.

5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Όταν δημιουργηθεί φωτιά, μπορείτε κανονικά να τη σβήσετε βάζοντας χημική μαγιά ή αλάτι απ' ευθείας πάνω στον διαχύτη θερμότητας. Προστατεύετε πάντα τα χέρια σας όταν εργάζεστε κοντά στην επιφάνεια ψησίματος της ψησταριάς, φροντίζοντας να προστατεύεστε από τις φλόγες.
- Σε περίπτωση που δημιουργηθεί φωτιά από λίπος, παρακαλούμε να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες.

Φωτιά από λίπος

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

Σε περίπτωση φωτιάς από λίπος – Προειδοποιήσεις:

- Αν μπορείτε να το κάνετε με κάθε ασφάλεια, κλείστε όλα τα κουμπιά του αερίου.
- Κλείστε τη φιάλη υγραερίου.
- Απομακρύνετε τον κόσμο από την ψησταριά και περιμένετε μέχρι να σβήσει η φωτιά.
- Μην κλείσετε το καπάκι ή το κάλυμμα της ψησταριάς.
- ΜΗΝ ΨΕΚΑΣΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ ΜΕ ΝΕΡΟ. ΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΠΥΡΟΣΒΕΣΤΗΡΑ,
- ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΞΗΡΑΣ ΣΚΟΝΗΣ.
- ΜΗΝ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΟ ΣΥΡΤΑΡΙ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΛΙΠΟΥΣ.
- Αν η ένταση της φωτιάς δεν φαίνεται να μειώνεται ή φαίνεται να αυξάνει, επικοινωνήστε με την Πυροσβεστική Υπηρεσία για βοήθεια.

Τέλος του ψησίματος

- Μετά από την ολοκλήρωση του ψησίματος, γυρίζετε τους καυστήρες της ψησταριάς στη μέγιστη θέση και αφήνετέ τους να κάψουν για 5 λεπτά. Με αυτή τη διαδικασία θα καούν τα υπολείμματα του ψησίματος και έτσι θα διευκολυνθεί ο καθαρισμός. Φροντίζετε το κάλυμμα να είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.
- Θα πρέπει να καθαρίζετε την ψησταριά σας μετά από κάθε χρήση, ώστε να εμποδίσετε τη συσσώρευση λίπους από το ψήσιμο, το οποίο μπορεί να πάρει φωτιά.

Διακοπή λειτουργίας της ψησταριάς

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

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρίζετε τακτικά την ψησταριά σας ανάμεσα στις χρήσεις και ειδικά μετά από παρατεταμένες περιόδους αποθήκευσης. Βεβαιώνετε ότι η ψησταριά και τα εξαρτήματά της είναι αρκετά κρύα πριν από τον καθαρισμό. Μην αφήνετε ποτέ την ψησταριά εκτεθειμένη σε καιρικές συνθήκες και φυλάσσετε τη μακριά από υγρασία.

- Μην ψεκάζετε ποτέ την ψησταριά με νερό όταν οι επιφάνειές της είναι ζεστές.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα ζεστά εξαρτήματά της χωρίς να προφυλάσσετε τα χέρια σας.

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής και τη καλή κατάσταση της ψησταριάς σας, συνιστούμε να την καλύπτετε όταν την αφήνετε σε εξωτερικό χώρο για μεγάλα χρονικά διαστήματα, ιδιαίτερα κατά τους χειμερινούς μήνες. Μουσαμάδες υψηλής αντοχής και άλλα αξεσουάρ για ψησταριές διατίθενται από το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Ακόμη και αν καλύπτετε την ψησταριά σας για να την προστατεύσετε, πρέπει να την επιθεωρείτε τακτικά, καθώς η υγρασία ή η υγροποίηση που μπορεί να σχηματιστεί μπορεί να την καταστρέψει. Μπορεί να χρειάζεται να στεγνώσετε την ψησταριά και το εσωτερικό του καλύμματός της. Είναι πιθανόν τα υπολείμματα λίπους να μουχλιάσουν πάνω στα εξαρτήματα της ψησταριάς. Αν συμβεί αυτό, πρέπει να τα καθαρίσετε με ζεστό σαπουνόνερο.

Αν βρείτε κάποιο σκουριασμένο μέρος, το οποίο δεν έρχεται σε επαφή με τροφή, πρέπει να το επεξεργαστείτε με αντισκωριακό και να το βάψετε με χρώμα ψησταριάς ή άλλο χρώμα ανθεκτικό στη θερμότητα.

Επιφάνειες του ψησίματος

- Όταν η ψησταριά κρυσώνει, καθαρίστε τη με ζεστό σαπουνόνερο. Για να αφαιρέσετε οποιαδήποτε υπολείμματα φαγητού, χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή σκόνες, γιατί ότι μπορεί να καταστρέψουν μόνιμα το φινίρισμα της ψησταριάς σας. Ξεπλύνετε και στεγνώνετε καλά. Δεν συνιστούμε τον καθαρισμό των σχαρών και πλακών σε πλυντήριο πιάτων λόγω του βάρους τους.
- ΥΠΕΝΘΥΜΙΖΟΥΜΕ ΟΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΟΠΩΣΔΗΠΟΤΕ ΝΑ ΑΠΟΦΕΥΓΕΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΠΑΓΟΚΥΒΩΝ, ΟΙ ΟΠΟΙΟΙ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΘΕΡΜΙΚΟ ΣΟΚ ΚΑΙ ΣΠΑΣΙΜΟ ΤΟΥ ΣΜΑΛΤΟΥ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ.
- ΑΝ ΕΜΦΑΝΙΣΤΕΙ ΣΚΟΥΡΙΑ ΣΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΕΡΧΕΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΝ ΑΛΛΑΞΕΤΕ.

Συντήρηση των καυστήρων

- Οι καυστήρες σας έχουν ρυθμιστεί έτσι ώστε να παρέχουν μέγιστη απόδοση φλόγας. Όταν ο καυστήρας είναι σε λειτουργία, βλέπετε συνήθως μια μπλε φλόγα, ενδεχομένως με κίτρινη άκρη. Αν η φλόγα είναι συνήθως κίτρινη, αυτό μπορεί να οφείλεται σε υπολείμματα ή έντομα μέσα στις οπές ή τους σωλήνες του καυστήρα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει φράξιμο ή περιορισμό της ροής του αερίου, τα οποία με τη σειρά τους μπορεί να προκαλέσουν φωτιά πίσω από τον πίνακα ελέγχου, πράγμα που μπορεί να κάνει σοβαρή ζημιά στην ψησταριά σας. Αν συμβεί αυτό, και αν είναι δυνατόν, διακόψτε αμέσως το αέριο στη φιάλη.
- Ο καυστήρας πρέπει να αφαιρείται, να επιθεωρείται και να καθαρίζεται τακτικά, τουλάχιστον μία φορά το χρόνο, επιπλέον των ακόλουθων περιπτώσεων:
- Όταν βγάξετε την ψησταριά σας από τον αποθηκευτικό χώρο της.
- Αν ένας ή περισσότεροι από τους καυστήρες δεν ανάβουν.
- Αν η φλόγα του καυστήρα είναι περισσότερο κίτρινη απ' ό,τι προβλέπεται.
- Αν το αέριο ανάβει πίσω από τον πίνακα ελέγχου.
- Για να καθαρίσετε εντελώς ένα καυστήρα, αφαιρέστε τον από την ψησταριά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια ελαφριά μεταλλική βούρτσα για να αφαιρέσετε τη σκουριά από την επιφάνεια του καυστήρα. Χρησιμοποιήστε ένα εργαλείο καθαρισμού σωλήνων ή κομμάτι σύρμα για να αφαιρέσετε οτιδήποτε εμποδίζει από τις οπές ή τους σωλήνες του καυστήρα, προσέχοντας να μη διευρύνετε τις οπές του καυστήρα.
- Μπορεί να χρειαστείτε έναν φακό για να βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό του σωλήνα του καυστήρα είναι απελευθερωμένο. Γυρίστε τον καυστήρα και χτυπήστε τον απαλά πάνω σε μια σκληρή επιφάνεια, π.χ. ένα κομμάτι ξύλου, για να αποσπάσετε όλα τα υπολείμματα από το εσωτερικό.
- Όταν επανατοποθετείτε τον καυστήρα, φροντίστε ώστε οι σωλήνες να βρίσκονται τελείως μπροστά από τα ακροφύσια.

Διαχύτης θερμότητας

- Εξάλειψη όλων των υπολειμμάτων τροφίμων από τον διαχύτη θερμότητας με μια ξύλινη ή πλαστική ξύστρα ή μια μπουρτζίνη βούρτσα. Μη χρησιμοποιήσετε ατσάλινη ξύστρα ή βούρτσα. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλύνετε καλά.

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συρτάρι συλλογής λίπους

- Μετά από κάθε χρήση, αφαιρείτε και καθαρίζετε το συρτάρι συλλογής λίπους από όλα τα υπολείμματα τροφής και λίπους χρησιμοποιώντας μια ξύλινη ή πλαστική ξύστρα, αν χρειάζεται.
- Αν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί φωτιά. Αυτό μπορεί να προκαλέσει σημαντική ζημιά στην ψησταριά σας, η οποία δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Αν χρειάζεται, μπορείτε να καθαρίσετε το συρτάρι συλλογής λίπους με σαπουνόνερο.

Σώμα της ψησταριάς

- Απομακρύνετε τακτικά το περίσσιο λίπος από το σώμα της ψησταριάς χρησιμοποιώντας ένα πανί μουσκεμένο σε σαπουνόνερο και στυμμένο καλά. Το περίσσιο λίπος και τα κομμάτια τροφής μπορούν να αφαιρεθούν από το εσωτερικό του σώματος της ψησταριάς με μια μαλακή ξύλινη ή πλαστική ξύστρα. Για ευκολότερο καθαρισμό, μπορείτε να προσθέσετε ένα φύλλο αλουμινόχαρτου, το οποίο θα αλλάζετε κάθε φορά. Προσέχετε να μη φράζετε τις οπές εκροής λίπους. Αν χρειάζεται να κάνετε πλήρη καθαρισμό, χρησιμοποιήστε ένα πανί και ζεστό σαπουνόνερο ή μια νάιλον βούρτσα. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά. Αφαιρείτε τις σχάρες ή/και τις πλάκες και τους καυστήρες πριν από τον πλήρη καθαρισμό. Μη βυθίζετε τα κουμπιά ή τους σωλήνες αερίου στο νερό. Ελέγχετε το άναμμα μετά από προσεκτική επανατοποθέτηση των εξαρτημάτων στο σώμα της ψησταριάς.

Καπάκι της ψησταριάς

- Καθαρίζετε το καπάκι της ψησταριάς με ένα πανί ή μη-λειαντικό σφουγγαράκι και ζεστό σαπουνόνερο. Μη χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια ή σκόνες καθαρισμού, γιατί μπορεί να καταστρέψουν μόνιμα το φινιρίσμα της ψησταριάς σας. Στεγνώνετε καλά μετά τον καθαρισμό για να αποφύγετε τη σκουριά.

Καροτσάκι

- Σκουπίζετε με ένα πανί μουσκεμένο σε ζεστό σαπουνόνερο, και μετά στεγνώνετε.
- Όπως συμβαίνει με κάθε προϊόν από ανοξείδωτο χάλυβα, και προκειμένου να εξασφαλιστεί η μεγάλη διάρκεια ζωής του προϊόντος σας, και ειδικά της εμφάνισης του ανοξείδωτου χάλυβα, συνιστούμε την τακτική συντήρηση των εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα της ψησταριάς σας με ένα προστατευτικό λάδι, και αυτό να γίνει μάλιστα από την πρώτη χρήση. Μερικές φορές, μπορείτε επίσης να ψεκάσετε την επιφάνεια με ένα καθαριστικό για ανοξείδωτο χάλυβα, μετά να την τρίψετε με ένα μαλακό πανί και τέλος να τη γυαλίσετε. Έτσι δημιουργείται ένα λεπτό στρώμα προστασίας για επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.

Στερεώσεις

- Συνιστούμε να ελέγχετε και να σφίγγετε όλες τις βίδες, μπουλόνια, κλπ. σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Διευθέτηση

- Βεβαιώνετε ότι η ψησταριά σας είναι κρύα πριν να τη σκεπάσετε ή την αποθηκεύσετε. Αποθηκεύετε την ψησταριά σας σε δροσερό και ξηρό μέρος.
- Καλύπτετε τους καυστήρες με αλουμινόχαρτο για να αποφύγετε τη διείσδυση εντόμων, σκόνης κλπ. στα στόμια των καυστήρων.
- Αν αποθηκεύσετε την ψησταριά σε εσωτερικό χώρο, πρέπει να αποσυνδέσετε τη φιάλη υγραερίου και να την αφήσετε σε εξωτερικό χώρο. Η φιάλη υγραερίου πρέπει πάντοτε να μένει σε εξωτερικό χώρο, σε ξηρό και καλά αεριζόμενο μέρος, μακριά από εστίες θερμότητας ή πηγές ανάφλεξης. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίξουν με τη φιάλη. Μην εκθέτετε τη φιάλη υγραερίου στο άμεσο ηλιακό φως.
- Πριν να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά μετά από παρατεταμένη περίοδο αποθήκευσης, ακολουθήστε τις διαδικασίες εγκατάστασης.

7. ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΒΛΑΒΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ/ΛΥΣΗ

Καυστήρες

Οι καυστήρες δεν ανάβουν με το σύστημα ανάμματος

- Η φιάλη υγραερίου είναι άδεια ^ _____ ➔ Αντικαταστήστε τη με μια γεμάτη φιάλη
- Ελαττωματικός ρυθμιστής πίεσης _____ ➔ Ελέγξτε ή αντικαταστήστε τον ρυθμιστή πίεσης
- Φραγμένοι καυστήρες _____ ➔ Καθαρίστε τους καυστήρες
- Φραγμένα ακροφύσια ή σωλήνας αερίου _____ ➔ Καθαρίστε τα ακροφύσια ή τον σωλήνα αερίου
- Το καλώδιο του ηλεκτροδίου είναι χαλαρό ή έχει _____ ➔ Συνδέστε ξανά το καλώδιο αποσυνδεθεί από το ηλεκτρόδιο
- Το ηλεκτρόδιο ή/και το καλώδιο είναι κατεστραμμένα _____ ➔ Αλλάξτε το ηλεκτρόδιο ή/και το καλώδιο
- Το ενσωματωμένο σύστημα ανάμματος είναι ελαττωματικό _____ ➔ Αλλάξτε το
- Εσφαλμένη απόσταση του ηλεκτροδίου _____ ➔ Πρέπει να υπάρχει ένα κενό 3 έως 4 χλστ. μεταξύ του άκρου του ηλεκτροδίου και της θυρίδας επιθεώρησης του καυστήρα. Ευθυγραμμίστε ξανά το ηλεκτρόδιο, όπως απαιτείται.

Ο καυστήρας δεν ανάβει με αναπτήρα για συσκευή αερίου

- Η φιάλη υγραερίου είναι άδεια ^ _____ ➔ Αντικαταστήστε τη με μια γεμάτη φιάλη
- Ελαττωματικός ρυθμιστής πίεσης _____ ➔ Ελέγξτε ή αντικαταστήστε τον ρυθμιστή πίεσης
- Φραγμένοι καυστήρες _____ ➔ Καθαρίστε τους καυστήρες
- Φραγμένα ακροφύσια ή σωλήνας αερίου _____ ➔ Καθαρίστε τα ακροφύσια ή τον σωλήνα αερίου

Μικρή φλόγα ή επιστροφή φλόγας (φλόγα μέσα στον σωλήνα του καυστήρα, αισθητό σφύριγμα ή γουργουρητό)

- Η φιάλη υγραερίου είναι πολύ μικρή _____ ➔ Χρησιμοποιήστε μεγαλύτερη φιάλη
- Φραγμένοι καυστήρες _____ ➔ Καθαρίστε τους καυστήρες
- Φραγμένα ακροφύσια ή σωλήνας αερίου _____ ➔ Καθαρίστε τα ακροφύσια ή τον σωλήνα αερίου
- Άνεμος _____ ➔ Χρησιμοποιήστε την ψησταριά σε έναν χώρο λιγότερο εκτεθειμένο στον άνεμο

Το κουμπί της βαλβίδας αερίου είναι δύσκολο να γυρίσει

- Το σύστημα ανάμματος έχει «κολλήσει» ^ _____ ➔ Αντικαταστήστε τη βαλβίδα αερίου
- «Κολλημένη» βαλβίδα αερίου _____ ➔ Δώστε τη συσκευή στον προμηθευτή σας για αντικατάσταση της βαλβίδας αερίου

8. ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- 5 έτη (καυστήρες, καπάκια, θερμοπομποί και σχάρες) κατά της σκουριάς.
- Όλα τα άλλα εξαρτήματα 2 έτη.

Αυτό το προϊόν έχει εγγύηση, για τον αρχικό αγοραστή, για αρχικά ελαττωματικά υλικά και ελαττωματική κατασκευή.

Όπως συμβαίνει με κάθε προϊόν από ανοξείδωτο χάλυβα, και προκειμένου να εξασφαλιστεί η μεγάλη διάρκεια ζωής του προϊόντος σας, και ειδικά της εμφάνισης του ανοξείδωτου χάλυβα, συνιστούμε την τακτική συντήρηση των εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα της ψησταριάς σας με ένα προστατευτικό λάδι, και αυτό να γίνει μάλιστα από την πρώτη χρήση.

Το κατάστημά σας εξασφαλίζει για εσάς, κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, τη δωρεάν αντικατάσταση των ελαττωματικών εξαρτημάτων για οικιακή χρήση, εφόσον πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

Αυτή η εγγύηση ισχύει μόνο για χρήση σε μία και μόνο ιδιωτική οικία και δεν ισχύει για ψησταριές Material που χρησιμοποιούνται σε εμπορικό ή κοινοτικό περιβάλλον ή άλλα μέρη όπως εστιατόρια, ξενοδοχεία, κέντρα διακοπών και μισθωμένες ιδιοκτησίες.

Σε καμία περίπτωση, στο πλαίσιο αυτής της εθελοντικής εγγύησης, η οποιαδήποτε αποζημίωση κάθε είδους δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το ποσό της τιμής του πωληθέντος προϊόντος Material.

Αναλαμβάνετε το ρίσκο και την ευθύνη για την απώλεια, τη ζημιά δικής σας ή ξένης περιουσίας καθώς και τον τραυματισμό τον δικό σας και των άλλων, που μπορεί να προκύψουν από την κακή χρήση ή κατάχρηση του προϊόντος ή τη μη τήρηση των οδηγιών που παρέχονται από τη Material στο συνημμένο εγχειρίδιο χρήσης του ιδιοκτήτη.

Το προϊόν δεν έχει υποστεί καμία κακή χρήση ούτε έχει διαπιστωθεί αμέλεια, συμπεριλαμβάνοντας φωτιά από λίπος γράσου, υπερβολική φλόγα ή χρήση ελαττωματικού ή ακατάλληλου ρυθμιστή πίεσης αερίου.

Το προϊόν δεν έχει υποστεί ζημιά από ξένα αντικείμενα ή ουσίες ή από ατύχημα.

Η εγγύηση παρέχεται ως κάτι επιπλέον και προστίθεται στα νόμιμα δικαιώματα του καταναλωτή.

Αν έχετε ερωτήσεις σχετικά με την εγκατάσταση ή τη χρήση της συσκευής σας, μπορείτε να επικοινωνήσετε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του καταστήματος από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

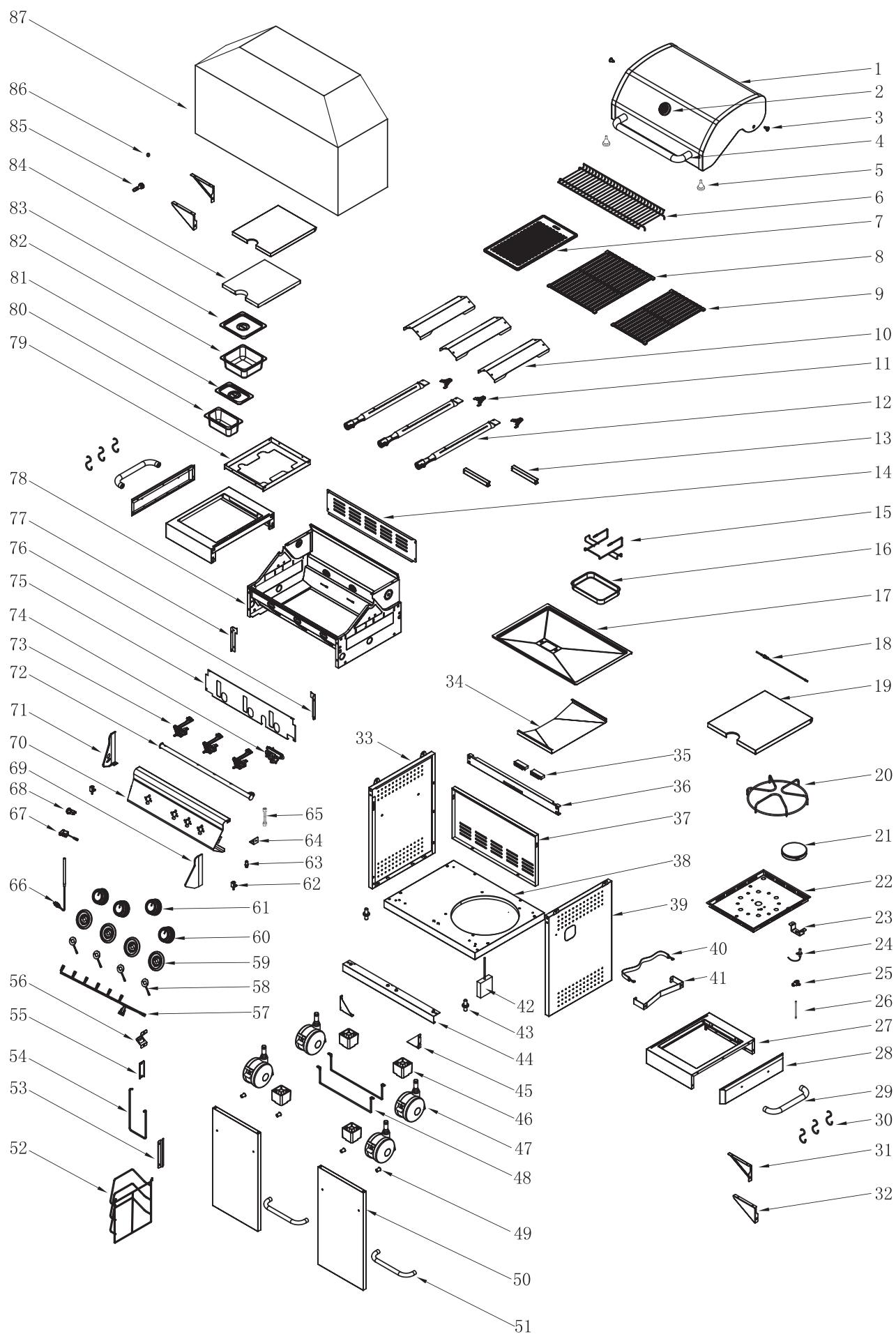
BR

EN

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ADEO Services			C € 2575-24		
Όνομα προϊόντος	Ψησταριά αερίου για εξωτερικό χώρο				
Αριθμός μοντέλου	GAS BBQ HUDSON 3+1B				
Κατηγορία αερίου	I _{3+(28-30/37)} ☐		I _{3B/P(30)} ☐	I _{3B/P(37)} ☐	I _{3B/P(50)} ☐
Πίεση αερίου και τροφοδοσίας	Βουτάνιο (G30)	Προπάνιο (G31)	Βουτάνιο	Βουτάνιο	Βουτάνιο
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Χώρα προορισμού	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				
Μέγεθος εγχυτήρα κύριου καυστήρα	Ø 0,92 χιλ.		Ø 0,92 χιλ.	Ø 0,86 χιλ.	Ø 0,81 χιλ.
Μέγεθος εγχυτήρα πλευρικού καυστήρα	Ø 0,88 χιλ.		Ø 0,88 χιλ.	Ø 0,79 χιλ.	Ø 0,75 χιλ.
Συνολική ονομαστική απόδοση θέρμανσης (Hs)	13,5 kW(981 g/h)				
Ηλεκτρική ενέργεια (V/DC)	4x1,5V λυχνίες LED				
Σειριακός αριθμός					
Χρησιμοποιείτε μόνο σε εξωτερικό χώρο					
Διαβάστε τις οδηγίες προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.					
Προειδοποίηση: Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Διατηρείτε τα μικρά παιδιά μακριά.					
Κατασκευάζεται στην Κίνα					

ΛΕΠΤΟΜΕΡΗΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ



ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΚ

Η εταιρεία μας, ADEO Services
135 Rue Sadi Carnot - CS 00001
59790 RONCHIN - France

Δηλώνουμε ότι το προϊόν που περιγράφεται παρακάτω:
 ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ & ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΛΥΧΝΙΑ USB LED
 ΜΟΝΤΕΛΟ: GAS BBQ HUDSON 3+1B GAS BBQ HUDSON 4+1B
 Αριθμός παρτίδας: 108544100822, 108544160922, 108544111122,
 108544270123, 108544170323

Ικανοποιεί τις απαιτήσεις των Κανονισμκν του Συμβουλτου :
 Κανονισμα (ΕΕ) 2016/426 για τια συσκευα αερτου
 Οδηγία της ΕΚ περί Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας 2014/30/EU
 Οδηγία ROHS (ΕΕ) 2015/863 (Ευρωπαϊκός κανονισμός για περιορισμό χρήσης
 ορισμένων επικινδύνων ουσιών) ως τροποποίηση του της Οδηγίας 2011/65/ΕΕ

και είναι σύμφωνο με τα πρότυπα:

BS EN 498:2012

BS EN 484:2019

EN 55015:2015

EN 61547:2009

IEC 62471:2006 (Πρώτη έκδοση)

IEC 62321-3-1:2013

IEC 62321-5:2013

IEC 62321-4:2013

EN 62321:2009 Παράρτημα C

IEC 62321-7-1:2015

IEC 62321-6:2015

ISO 17075:2017

Θέση του υπογράφοντος:

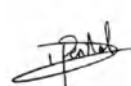
RichiePERMAL

Ηγέτης ποιότητας προμηθειών

Εξουσιοδοτημένος εκπρόσωπος του JulienLedin, Ηγέτης ποιότητας ADEO
 ADEOServices 135 RueSadiCarnot - CS 00001 59790 RONCHIN – Γαλλία

Υπεγράφη στην Σαγκάη 30/4/2019

Τα δύο τελευταία ψηφία του έτους
 πιστοποίησης CE:24

 ADEO Services SAS
 135 Rue Sadi Carnot
 CS00001
 59790 RONCHIN

1. KONTROLA SZCZELNOŚCI

Kontrolę należy zawsze przeprowadzać w miejscu dobrze wentylowanym. Próbę szczelności należy wykonać raz na rok oraz przy każdej wymianie butli z gazem lub węża.

- Krok 1 - Sprawdzić, czy wszystkie pokrętła są ustawione w pozycji WYŁĄCZONE.
- Krok 2 - Otworzyć zawór gazu w butli lub na reduktorze.
- Krok 3 - Sprawdzić ewentualne występowanie nieszczelności: wszystkie połączenia instalacji gazowej, w tym połączenie butli z zaworem, połączenia na przewodach i na reduktorze, posmarować roztworem wody (50%) z mydłem (50%). Do kontrolowania nieszczelności NIGDY NIE WOLNO UŻYWAĆ OTWARTEGO PŁOMIENIA.
- Krok 4 - Powstawanie bąbli nad połączeniami oznacza nieszczelność.
- Odciąć dopływ gazu.
- Dokręcić wszystkie połączenia.
- Ponownie przeprowadzić próbę.
- Jeśli bąbelki zaczną tworzyć się ponownie, grilla nie należy używać. W celu uzyskania pomocy należy skontaktować się z miejscowym sprzedawcą.

Po przeprowadzeniu próby szczelności należy dokładnie wytrzeć roztwór wody z mydłem na wszystkich połączeniach.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

2. WAŻNE INFORMACJE



PRZED ZŁOŻENIEM I ROZPOCZĘCIEM UŻYWANIA GRILLA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

- **Przed złożeniem i rozpoczęciem używania grilla należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.**
- Niniejszą instrukcję należy zachować na przyszłość.
- Tylko do używania na otwartym powietrzu. Urządzenia nie wolno używać w pomieszczeniach.
- Grilla nie wolno używać poniżej poziomu podłoża, podobnie butli z gazem nie wolno przechowywać poniżej poziomu podłoża. Gaz jest cięższy niż powietrze: w przypadku nieszczelności gaz będzie się zbierał w najniższym punkcie i pod wpływem zetknięcia się z płomieniem lub iskrą może wybuchnąć.
- Należy używać wyłącznie gazu skroplonego z butli. Należy używać reduktora dobranego odpowiednio do rodzaju gazu: propanu, butanu lub ich mieszanki.
- Przed rozpaleniem grilla należy z wszystkich części usunąć plastikowe opakowanie.
- Grilla nie wolno używać w odległości mniejszej niż 1 metr od konstrukcji lub powierzchni łatwopalnych. Nie używać pod łatwopalaną powierzchnią.
- Butli z gazem nie należy przechowywać lub używać w pozycji poziomej. Jakiegokolwiek nieszczelności mogą mieć bardzo poważne konsekwencje, istnieje bowiem ryzyko wycieku z instalacji gazowej.
- Przed rozpaleniem grilla należy otworzyć pokrywę.
- Butli z gazem nie należy nigdy przechowywać w pomieszczeniach.
- Zapalonego grilla nie wolno przestawiać. Należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Zapalonego grilla nie należy nigdy zostawiać bez nadzoru.
- Uchwyt pokrywy może być bardzo gorący. Należy go chwycić tylko za część środkową.
- Zaleca się używanie rękawicy kuchennej.
- Należy używać narzędzi specjalnie zaprojektowanych do grilla, wyposażonych w długie uchwyty odporne na wysokie temperatury.
- Uwaga na gorącą parę, która może buchnąć przy otwieraniu pokrywy.
- Niektóre części grilla nagrzewają się i mogą być bardzo gorące. W obecności dzieci, osób starszych i zwierząt należy zachować zdwojoną ostrożność.
- Gdy grill nie jest używany, należy zawsze odciąć dopływ gazu na wysokości butli.
- Przed całkowitym ostygnięciem grilla nie należy nigdy zakrywać.
- Grilla należy używać wyłącznie na stabilnej i płaskiej powierzchni.
- Przed użyciem grilla należy przeprowadzić kontrolę szczelności. Po złożeniu jest to jedyny poległy sposób wykrycia ulatniania się gazu na złączach lub połączeniach.
- Szczelność należy kontrolować co roku i po każdej wymianie lub każdym odłączeniu butli z gazem i węża.
- W pobliżu grilla nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych.
- W pobliżu grilla nie należy używać aerozoli.
- Nieprzestrzeganie zaleceń podanych w instrukcji może doprowadzić do urazów lub poważnych uszkodzeń.
- W przypadku pytań dotyczących niniejszej instrukcji należy skontaktować się z miejscowym sprzedawcą.
- Jakiegokolwiek przeróbki grilla mogą być niebezpieczne i jako takie są zabronione oraz powodują unieważnienie gwarancji.
- Nie należy przestawiać pracującego urządzenia.
- Po użyciu należy zamknąć dopływ gazu na butli.