

2. INFORMATIONS IMPORTANTES



VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN AVANT DE MONTER ET D'UTILISER LE BARBECUE

- Veuillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser le barbecue.
- Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.
- Ne pas utiliser le barbecue et ne pas stocker les bouteilles de gaz sous le niveau du sol. Le gaz est plus lourd que l'air : S'il y a une fuite le gaz va s'accumuler à un point bas et peut exploser au contact d'une flamme ou d'une étincelle.
- Pour usage exclusif avec du gaz combustible liquéfié en bouteille. Vous devez utiliser un détendeur approprié pour le propane, butane ou mixés.
- Retirez l'emballage en plastique des toutes les parties avant d'allumer le barbecue.
- Assurez-vous de ne pas utiliser le barbecue à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface inflammable.
- Les bouteilles de Gaz ne doivent pas être rangées ou utilisées en position horizontale. Toute fuite pourrait être très grave et du liquide risque de s'infiltrer dans la conduite de gaz.
- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer.
- Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Ce barbecue ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- La poignée du capot risque d'être très chaude. N'empoignez que le centre de la poignée. L'utilisation d'un gant de cuisson est recommandée.
- Utilisez des ustensiles spécialement conçus pour les barbecues et pourvus de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Faites attention à la vapeur chaude qui risque de se dégager lorsque vous ouvrez le capot.
- Certaines parties de ce barbecue deviennent très chaudes. Prenez soin en présence d'enfants, de personnes âgées et d'animaux.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Ne recouvrez jamais le barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- N'utilisez ce barbecue que sur une surface stable et plate.
- Avant d'utiliser votre barbecue faites un test de fuite. C'est le seul moyen fiable de détecter une fuite de gaz sur les joints ou les connexions après le montage.
- Faites le test d'étanchéité chaque année et à chaque remplacement ou retrait de la bouteille de gaz et du flexible.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité du barbecue.
- Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.
- Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.
- Toutes modifications de ce barbecue peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annulent la garantie.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Ø10 cm et Ø24 cm sont les tailles minimale et maximale des ustensiles de cuisson utilisables.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

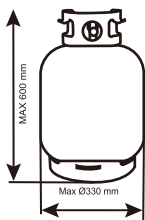
3. INFORMATIONS SUR LE GAZ ET LE DÉTENDEUR

Ce barbecue peut être alimentée par du propane ou butane combustible liquéfié en bouteille. Les bouteilles de propane fourniront du gaz toute l’année, même en hiver, lorsqu’il fait froid. Il se peut que vous ayez besoin d’une clé à molette (non incluse) pour changer les bouteilles. Les bouteilles de Butane fournissent une alimentation en gaz suffisante pendant l’été, mais la performance du barbecue risque d’être affectée lorsque la température du gaz baisse en dessous de +10°C. Vérifiez que vous avez la bouteille de gaz et le détendeur correct pour votre barbecue.

- Le tuyau doit pendre librement sans être coudé, plié ou tordu afin de ne pas obstruer le passage de gaz. Inspectez toujours le tuyau avant usage, en cas de fissures, coupures ou d’usure excessive.
- Hormis le point de connexion, aucune partie du tuyau ne doit toucher les pièces chaudes du barbecue. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le par un tuyau adéquat conçu spécialement pour usage avec du gaz combustible liquéfié et conforme aux normes nationales du pays dans lequel il est utilisé.
- Utilisez un tuyau approprié conforme à la norme EN16436 et dont la longueur ne dépasse pas 1,5 m.

Pour des performances optimales, nous vous conseillons d’utiliser une bouteille de butane de 6kg ou une bouteille de propane de 5kg. Utilisez un régulateur approprié conforme à la norme EN16129. VOUS DEVEZ AVOIR UN DÉTENDEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADEQUATS POUR VEILLER A LA SECURITE ET A L’EFFICACITE DE VOTRE BARBECUE. L’UTILISATION D’UN DÉTENDEUR INADEQUAT OU DEFECTUEUX EST DANGEREUSE ET ANNULERA LA GARANTIE. Veuillez consulter votre revendeur de gaz local pour déterminer les bouteilles de gaz et les détendeurs qui conviennent le mieux.

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être modifiées par l’utilisateur.



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT,LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I3+
	Propane (G31) 37 mbar	
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT,LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar	I3B/P
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I3P

4. INSTALLATION

Sélection d’un emplacement

- Ce barbecue doit exclusivement être utilisé en plein air et doit être placé dans un endroit bien aéré. Prenez soin de ne jamais le placer SOUS une surface combustible. Les côtés du barbecue ne doivent JAMAIS être à moins d’un mètre de toute surface combustible. Maintenez ce barbecue à l’écart des matériaux inflammables !
- Sélectionnez soigneusement l’emplacement d’utilisation du barbecue. L’emplacement doit se trouver dans un espace ouvert non venté, éloigné des arbres et des autres éléments pouvant prendre feu.

Précautions

- Ne bloquez pas les prises d’air du corps du barbecue.
- Si vous devez remplacer la bouteille, vérifiez que cette dernière est bien fermée et qu’il n’y a aucune source d’allumage (cigarettes, flammes nues, étincelles etc.) à proximité avant de continuer.

4. INSTALLATION

Raccord d'un tuyau de gaz au barbecue

- Connectez un tuyau de gaz au point d'admission du gaz. Ne serrez pas trop. N'utilisez pas de ruban adhésif ou de liquide sur le raccord. Serrez-les à la main.
- SI UN TUYAU FILETÉ EST UTILISÉ, LA BUSE PREINSTALLÉE DOIT ÊTRE RETIRÉE.

Fixation du détendeur sur la bouteille de gaz

- Vérifiez que tous les boutons de commande du barbecue sont à la position ARRÊT. Branchez le détendeur sur la bouteille de gaz en respectant les instructions que vous aura données le revendeur du détendeur et de la bouteille.

5. FONCTIONNEMENT

Avertissements

- Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section 'INFORMATIONS IMPORTANTES' de ce manuel.
- La conception de ce barbecue proscrit l'utilisation de plus de 50 % de la zone de cuisson comme plaque solide. Si les plaques sont totalement recouvertes, il en résultera une accumulation excessive de chaleur qui pourrait endommager le barbecue que la garantie ne couvre pas.

Allumage du barbecue

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne JAMAIS allumer votre barbecue avec le capot fermé.
- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur ARRÊT. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.
- Poussez le bouton du brûleur que vous voulez allumer et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à sentir une résistance à la rotation. Attendez 4 secondes, puis continuez à tourner le bouton jusqu'à entendre un déclic (le brûleur doit normalement s'allumer). Répétez cette opération plusieurs fois jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
- Allumez les autres brûleurs dans n'importe quel ordre, selon les besoins. Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant d'allumer le suivant.
- Si le brûleur ne s'allume pas après avoir suivi la procédure ci-dessus, tournez tous les boutons à la position d'arrêt. Fermez la soupape de gaz sur la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes. Recommencez toutes les étapes ci-dessus. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez vous reporter aux instructions d'allumage manuel, ci-dessous.
- Après l'allumage, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes de manière à préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle doit rester ouvert pendant le préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à feux doux pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

Instructions pour un allumage manuel

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne JAMAIS allumer votre barbecue avec le capot fermé.
- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur ARRÊT. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.

5. FONCTIONNEMENT

- Insérez une allumette allumée à travers l'orifice d'allumage le plus à droite, en dessous du panneau de contrôle, et placez-la à proximité de l'orifice du brûleur de droite.
- Poussez et tournez le bouton à l'extrême droite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position maximale.
- Lorsque le brûleur de droite est allumé, mettez les brûleurs restants en marche, de droite à gauche.
- Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant de mettre le brûleur suivant en marche.
- Si le brûleur d'extrême droite ne s'allume pas, contactez votre revendeur local.
- Une fois allumés, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes pour préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle ou le couvercle doit rester ouvert pendant le préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à la position minimale pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

Cuisson à la grille

- Les brûleurs en acier inox chauffent le diffuseur de chaleur (ou le panier avec les briquettes/pierre de lave) sous la grille, qui à son tour chauffe la nourriture placée sur la grille. Les jus naturels des aliments produits pendant la cuisson coulent sur le diffuseur de chaleur (ou les briquettes/ pierre de lave) chaud et s'évaporent. La fumée qui en résulte enveloppe la nourriture, en s'échappant vers le haut, ce qui confère aux aliments l'arôme unique d'un barbecue. Pour obtenir une cuisson plus uniforme, abaissez le capot du barbecue, en veillant à ce que les brûleurs soient à feu doux.

Cuisson sur la plaque

- Les brûleurs chauffent directement la plaque, qui cuit la nourriture placée dessus. Les plaques permettent de cuire les plus petits aliments, comme les fruits de mer, qui pourraient tomber entre les barres de la grille. Elles permettent également de cuire les aliments qui exigent une cuisson de haute température/courte durée, comme les légumes et les petits morceaux de poisson. De même, elles peuvent être utilisées exactement comme la plaque de cuisson d'une cuisine, pour griller les steaks, les oeufs, etc. Sinon, on peut s'en servir pour chauffer les casseroles ou maintenir la nourriture chaude.

Contrôle des embrasements *Très Important*

- Les embrasements surviennent lorsque l'on cuit les aliments et que les jus et graisses coulent sur les diffuseurs de chaleur brûlants. La fumée aide bien sûr à donner le bon goût du barbecue, mais il est préférable d'éviter les embrasements pour ne pas brûler les aliments. Pour contrôler ces embrasements il est ABSOLUMENT ESSENTIEL d'enlever les excès de gras sur les aliments avant la cuisson. Utilisez raisonnablement les marinades et les sauces de cuisson. Il faut également mettre les brûleurs sur MINI pour la cuisson.
- Quand des embrasements se produisent ils peuvent normalement être éteint en mettant de la levure chimique ou du sel directement sur les diffuseurs de chaleur. Protégez-vous toujours les mains lorsque vous travaillez à proximité de la surface de cuisson du barbecue en prenant soin de vous protéger contre les flammes.
- En cas de feu de graisses merci de suivre les consignes ci-dessous.

Feux de graisses

- Videz et nettoyez le tiroir à graisses de tous les débris de cuisson après chaque utilisation.
- Si le barbecue est utilisé pour de grandes réceptions, il sera nécessaire de l'éteindre toutes les deux heures et de le nettoyer. Il faudra le nettoyer plus souvent si vous faites cuire beaucoup de nourriture très grasse (saucisses, merguez, ...). Ne pas respecter ces consignes peut être la cause de feux de graisses, qui peuvent occasionner des blessures et peuvent endommager le barbecue.

5. FONCTIONNEMENT

En cas de feu de graisse/Avertissements:

- Si vous pouvez le faire en toute sécurité, fermez tous les boutons de gaz.
- Fermez la bouteille de gaz.
- Eloignez tout le monde du barbecue et attendez que le feu s'éteigne.
- Ne fermez pas le capot ou le couvercle du barbecue.
- NE JAMAIS ASPERGER VOTRE BARBECUE AVEC DE L'EAU. SI VOUS UTILISEZ UN EXTINCTEUR, IL FAUT QU'IL SOIT A POUDRE.
- NE PAS ENLEVER LE TIROIR A GRAISSES.
- Si le feu ne semble pas faiblir ou qu'il semble s'aggraver, contactez votre brigade de pompier pour assistance.

Fin de la séance de cuisson

- Après chaque séance de cuisson, mettez les brûleurs du barbecue à la position maximale et laissez-les brûler pendant 5 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de la cuisson et par conséquent de faciliter le nettoyage. Assurez-vous que le capot est ouvert pendant cette opération.
- Veuillez nettoyer systématiquement votre barbecue après chaque utilisation, pour éviter l'accumulation de graisse de cuisson qui risquerait de prendre feu.

Mise à l'arrêt du barbecue

- Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, tournez tous les robinets de gaz à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position ARRÊT, et coupez l'alimentation de gaz au niveau de la bouteille.
- Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de fermer le capot ou le couvercle.

6. SOIN ET ENTRETIEN

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre les utilisations et particulièrement après des périodes prolongées de rangement. Vérifiez que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer. Ne laissez jamais le barbecue exposé aux intempéries et maintenez-le à l'abri de l'humidité.

- N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
- Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains.

Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le couvrir s'il est laissé en plein air pendant des périodes prolongées, particulièrement pendant les mois d'hiver. Des bâches de haute résistance et autres accessoires pour barbecues sont disponibles auprès de votre revendeur local.

Même si votre barbecue est couvert pour sa protection, il faut l'inspecter régulièrement car l'humidité ou la condensation pourraient se former, ce qui pourrait l'endommager. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et l'intérieur de sa housse de protection. Il serait possible que des résidus de graisses moisissent sur des parties du barbecue. Cela doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse très chaude.

Toute partie rouillée que vous trouveriez, et qui n'est pas en contact avec la nourriture, doit être traitée avec un antirouille et repeinte avec une peinture barbecue ou résistante à la chaleur.

6. SOIN ET ENTRETIEN

Surfaces de cuisson

- Quand le barbecue a refroidi, nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent vaisselle. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou des poudres récurrentes car elles pourraient définitivement abîmer la finition de votre barbecue. Rincez et séchez bien. Nous ne recommandons pas le nettoyage des grilles et plaques dans un lave-vaisselle à cause de leur poids.
- NOUS RAPPELONS QU'IL FAUT ABSOLUMENT EVITER D'UTILISER DES GLAÇONS QUI RISQUENT DE PROVOQUER UN CHOC THERMIQUE ET DE FISSURER L'EMAIL DE LA PLAQUE.
- SI DE LA ROUILLE APPARAÎT SUR LA SURFACE DE CUISSON, EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS, IL FAUT LA CHANGER..

Entretien des brûleurs

- Votre brûleur a été réglé pour offrir une performance de flamme maximale. Vous verrez normalement une flamme bleue avec potentiellement une extrémité jaune quand le brûleur est allumé. Si la tendance de la flamme est plutôt jaune cela pourrait être dû à des débris ou des insectes dans les trous ou les tubes du brûleur. Cela pourrait causer un blocage ou une restriction du flux de gaz qui pourraient occasionner un feu derrière le panneau de contrôle, ce qui endommagerait très sérieusement votre barbecue. Si cela survenait, et si cela est possible, il faut immédiatement couper le gaz sur la bouteille.
- Le brûleur doit être inspecté, enlevé et nettoyé de façon régulière, au moins une fois par an, en plus des conditions suivantes:
 - En sortant votre barbecue de son rangement.
 - Si un ou plus des brûleurs ne s'allume pas.
 - Si la flamme du brûleur tire beaucoup sur le jaune.
 - Si le gaz s'allume derrière le panneau de contrôle.
- Pour nettoyer complètement un brûleur, enlevez-le du barbecue. Une légère brosse métallique peut être utilisée pour enlever la rouille de la surface du brûleur. Utilisez un nettoyeur de pipe ou un morceau de fil de fer pour ôter les obstructions dans les trous ou les tubes du brûleur, en prenant bien soin de ne pas agrandir les trous du brûleur.
- Vous pourriez avoir besoin d'une lampe torche pour vous assurer que l'intérieur du tube du brûleur est bien dégagé. Tournez le brûleur et tapez-le doucement contre une surface dure comme un morceau de bois afin de déloger tous débris de l'intérieur.
- Quand vous remontez le brûleur, assurez-vous bien que les tubes sont bien en face des gicleurs.

Diffuseur de chaleur

- Éliminez tous résidus alimentaires du diffuseur de chaleur avec une racle en bois ou en plastique souple ou avec une brosse en laiton. N'utilisez pas ni de racle ni de brosse en acier. Nettoyez à l'eau chaude et savonneuse et rincez bien.

Tiroir à graisses

- Après chaque usage, enlevez et nettoyez le tiroir à graisses de tous morceaux de nourriture et de gras en utilisant si nécessaire une racle en bois ou en plastique.
- Vous risquez de provoquer un feu de graisse si vous ne respectez pas ces consignes. Ceci pourrait entraîner des détériorations importantes de votre barbecue qui ne seront pas couvertes par la garantie. Si besoin, le tiroir à graisse peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse.

6. SOIN ET ENTRETIEN

Corps du barbecue

- Enlevez régulièrement l'excès de graisse du corps du barbecue en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse et bien essoré. Les excès de graisse et les morceaux de nourriture peuvent être enlevés de l'intérieur du corps du barbecue avec une racle en bois ou en plastique souple. Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez ajouter une feuille de papier aluminium qui sera changée à chaque utilisation. Attention à ne pas boucher les trous d'écoulement des graisses. Si vous avez besoin de le nettoyer complètement, utilisez un chiffon et de l'eau chaude savonneuse ou une brosse nylon. N'utilisez pas d'abrasifs. Enlevez les grilles et/ou plaques et les brûleurs avant de nettoyer à fond. Ne pas immerger les boutons de gaz ou les rampes dans l'eau. Vérifier l'allumage après avoir soigneusement réinstallé les éléments dans le corps du barbecue.

Capot du barbecue

- Nettoyez le capot du barbecue avec un chiffon ou tampon non-abrasif et de l'eau chaude et savonneuse. N'utilisez pas de tampons ou de poudres à récurer, car vous risquez d'endommager la finition de votre barbecue de manière permanente. Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter la formation de rouille.

Chariot

- Essuyez avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher.
- Comme pour tout produit en acier inoxydable et afin de garantir la longévité de votre produit, notamment l'aspect de l'acier inoxydable, nous conseillons d'entretenir régulièrement les parties en inox de votre barbecue avec une huile protectrice, et ceci dès la première utilisation. De temps en temps, vous pouvez également asperger la surface avec un nettoyant pour inox, frotter ensuite avec un chiffon doux et enfin tout astiquer. Vous obtiendrez ainsi une fine couche de protection pour vos surfaces en inox.

Fixations

- Nous vous recommandons de vérifier et de serrer toutes les vis, les boulons, etc. à intervalles réguliers.

Rangement

- Assurez-vous que votre barbecue est bien froid avant de le couvrir ou de le ranger. Rangez votre barbecue dans un endroit frais et sec.
- Recouvrez les brûleurs avec du papier aluminium pour empêcher la pénétration d'insectes et d'autres débris dans les orifices du brûleur.
- Si le barbecue est entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée en plein air, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart des sources de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants jouer avec cette bouteille. N'exposez pas la bouteille de gaz à la lumière directe du soleil.
- Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures d'installation.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

7. DÉPISTAGE DE PANNES

PROBLÈME/SOLUTION

Brûleurs

Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage

- La bouteille de gaz est vide _____ → Remplacer par une bouteille pleine
- Détendeur défectueux _____ → Faire vérifier ou remplacer le détendeur
- Colmatage des brûleurs _____ → Nettoyer les brûleurs
- Colmatage des buses ou du tuyau de gaz _____ → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
- Le câble d'électrode est desserré ou déconnecté de l'électrode _____ → Reconnectez le câble
- L'électrode ou le câble est endommagé _____ → Changez l'électrode et le câble
- L'allumeur intégré est défectueux _____ → Changez-le
- Écartement incorrect de l'électrode _____ → L'électrode doit être en conformité avec le brûleur avec un écart de 3 à 4 mm entre l'extrémité de l'électrode et le hublot sur le brûleur. Réaligner l'électrode comme l'exige.

Le brûleur ne s'allume pas avec un allume gaz

- La bouteille de gaz est vide _____ → Remplacer par une bouteille pleine
- Détendeur défectueux _____ → Faire vérifier ou remplacer le détendeur
- Colmatage des brûleurs _____ → Nettoyer les brûleurs
- Colmatage des buses ou du tuyau de gaz _____ → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz

Petite flamme ou retour de flamme (flamme dans le tube du brûleur, sifflement ou ronronnement perceptible)

- La bouteille de gaz est trop petite _____ → Utiliser une bouteille plus grande
- Colmatage des brûleurs _____ → Nettoyer les brûleurs
- Colmatage des buses ou du tuyau de gaz _____ → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
- Vent _____ → Utiliser le barbecue dans un endroit moins exposé au vent

Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner

- Système d'allumage intégré coincé _____ → Remplacer le robinet de gaz
- Robinet de gaz coincé _____ → Faire remplacer le robinet de gaz par votre vendeur

8. CONDITION DE GARANTIE

- Les Brûleurs, le Couvercle, le Foyer et les Grilles/Planchas sont garantis 5 ans contre la rouille perforante uniquement.
- Toutes les autres pièces, ainsi que les peintures et revêtements sont garantis 2 ans.

Ce produit est garanti, pour l'acheteur d'origine, contre les défauts d'origine sur les matériaux et la malfaçon.

Comme pour tout produit en acier inoxydable et afin de garantir la longévité de votre produit, notamment l'aspect de l'acier inoxydable, nous conseillons d'entretenir régulièrement les parties en inox de votre barbecue avec une huile protectrice, et ceci dès la première utilisation.

Votre magasin assurera gratuitement, pendant cette période, le remplacement des pièces défectueuses à usage domestique si les conditions suivantes ont été respectées :

Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation par un seul foyer privé et ne s'applique pas aux barbecues utilisés dans un environnement commercial, communal ou à plusieurs foyers tels que les restaurants, les hôtels, les centres de vacances et les propriétés louées.

En aucun cas dans le cadre de cette garantie volontaire, toute compensation de n'importe quel genre ne pourra être supérieure au montant du prix d'achat du produit matériel vendu.

Vous assumez le risque et la responsabilité pour la perte, le dommage ou les blessures à vous et votre propriété et/ou aux autres et à leurs propriétés résultant de la mauvaise utilisation ou de l'abus du produit ou du non-respect des instructions fournies par matériel dans le guide du propriétaire ci-joint.

Le produit n'a pas été sujet à une mauvaise utilisation ou négligence, incluant des feux de graisse ou des excès de flamme ou d'utilisation d'un détendeur gaz défectueux ou incorrect.

Le produit n'a pas subi des dommages du fait d'objets étrangers, de substances ou d'accidents.

La garantie est offerte comme un extra et s'ajoute aux droits légaux du consommateur.

Si vous avez des questions concernant le montage ou l'utilisation de votre appareil vous pouvez contacter le Service Après-vente de votre magasin.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

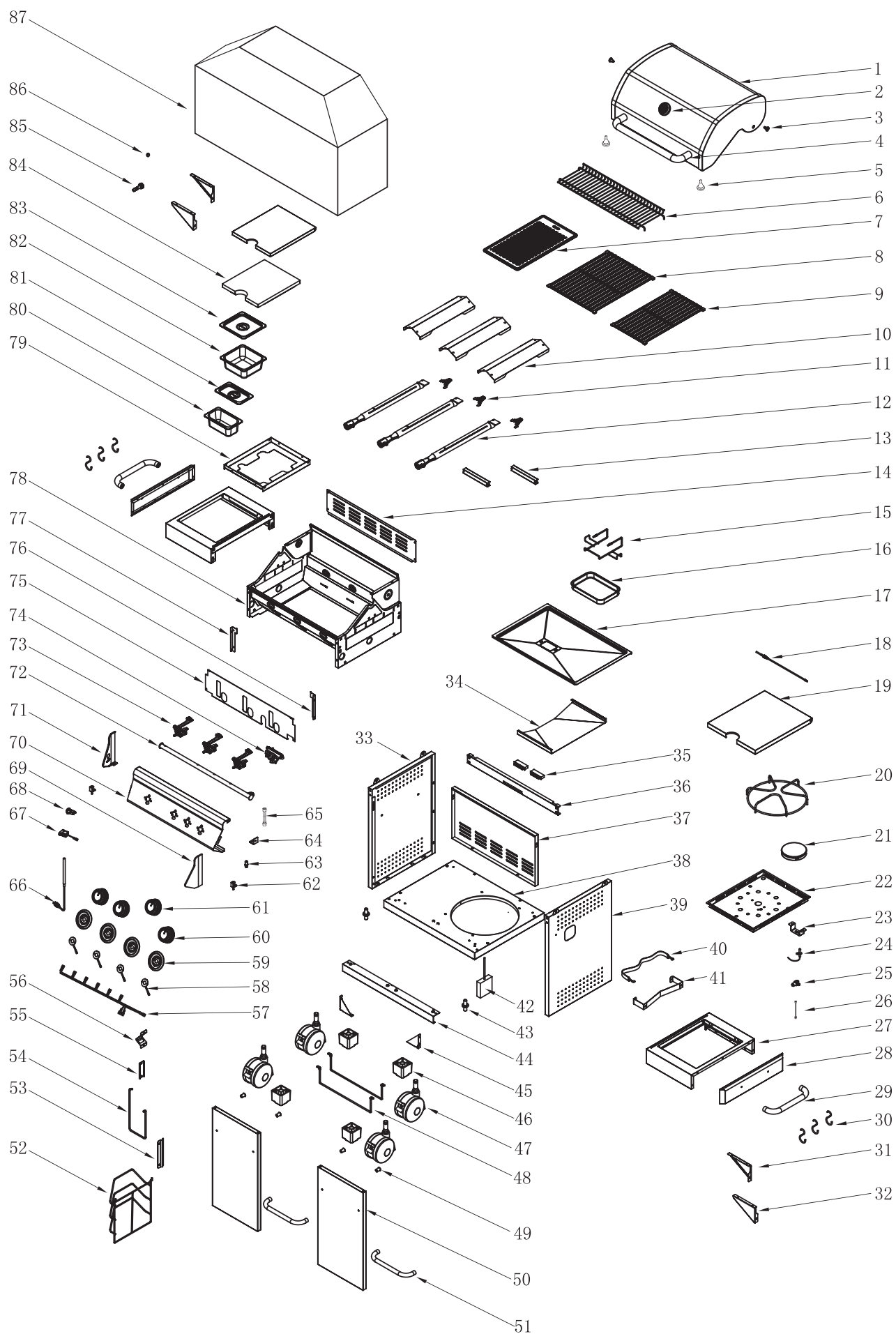
BR

EN

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

ADEO Services			CE 2575-24		
Nom du produit	Barbecue au gaz d'extérieur				
Numéro de modèle	GAS BBQ HUDSON 3+1B				
Catégorie de gaz	I_{3+(28-30/37)}		I_{3B/P(30)}	I_{3B/P(37)}	I_{3B/P(50)}
Gaz et Pression d'alimentation	Butane (G30)	Propane (G31)	Butane	Butane	Butane
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Pays de destination	I_{3+(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. I_{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. I_{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK. I_{3B/P(37)} : PL				
Taille d'injecteur du brûleur principal	Ø 0,92 mm		Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm
Taille d'injecteur du brûleur latéral	Ø 0,88 mm		Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm
Puissance calorifique nominale totale (Hs)	13,5 kW(981 g/h)				
Énergie électrique (V/CC)	4 x 1,5 V - Ampoule LED				
Numéro de série					
A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux					
Consulter la notice avant l'utilisation					
ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants					
Fabriqué en Chine					

VUE ÉCLATÉE



FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

Déclarons que le produit désigné ci-dessous :
BARBECUE ET PLANCHA AU GAZ AVEC ÉCLAIRAGE LED USB
MODÈLE : GAS BBQ HUDSON 3+1B, GAS BBQ HUDSON 4+1B
Lot n° : 108544100822, 108544160922, 108544111122, 108544270123, 108544170323

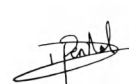
Satisfait aux exigences des Règlements du Conseil :
Règlement (UE) n° 2016/426 concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux
Directive Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE
Directives ROHS(UE)2015/863 amendement de Directive 2011/65/UE

Et est conforme aux normes :
BS EN 498:2012
BS EN 484:2019
EN 55015:2015
EN 61547:2009
IEC 62471:2006 (Première Édition)
IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-4:2013
EN 62321:2009 Annexe C
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-6:2015
ISO 17075:2017

Fonction du signataire :
Richie PERMAL
Responsable qualité fournisseur
Représentant autorisé de Julien Ledin, Directeur qualité ADEO
ADEO Services - 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN - France

Signé à Shanghai 30/4/2019

Deux derniers chiffres de l'année d'apposition du
marquage CE : 24


ADEO Services SAS
135 Rue Sadi Carnot
CS00001
59790 RONCHIN

1. COMPROBACIÓN DE FUGAS

Las comprobaciones de fugas deberán efectuarse siempre en una zona que cuente con buena ventilación. Efectúe una comprobación de fugas a intervalos anuales y cada vez que se sustituya la bombona de gas o el tubo flexible.

Paso n.º 1: confirme que todos los mandos de control se encuentran en la posición de APAGADO.

Paso n.º 2: abra el suministro de gas/la llave de paso del gas de la bombona o el regulador.

Paso n.º 3: compruebe la existencia de posibles fugas aplicando una solución a base de ½ parte de agua y ½ parte de líquido detergente/jabón sobre todas las uniones del sistema de gas, incluidas todas las conexiones de válvulas, tubos flexibles y del regulador. **BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA UTILICE UNA LLAMA VIVA para comprobar fugas.**

Paso n.º 4: si se observa la formación de burbujas en cualquiera de las uniones, será indicativo de que existe una fuga

Cierre el suministro de gas en la bombona o regulador

Vuelva a apretar bien todas las uniones

Repita la prueba

Si vuelven a formarse burbujas, no utilice la barbacoa y póngase en contacto con su distribuidor local para que le preste el asesoramiento necesario.

Tras haber efectuado la comprobación de fugas, limpie la solución de agua y jabón utilizada de todas las uniones y conexiones.

2. INFORMACIÓN IMPORTANTE



LE ROGAMOS QUE LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE MONTAR O A UTILIZAR SU BARBACOA

- Le rogamos que lea detenidamente estas instrucciones antes de proceder al montaje o a utilizar su barbacoa.
- Conserve estas instrucciones como referencia futura.
- Este producto ha sido diseñado únicamente para su uso en exteriores. No lo utilice en interiores.
- No utilice la barbacoa ni almacene bombonas de gas en lugares que se encuentran a una altura inferior al nivel del suelo de áreas circundantes. Debido a que el gas es más pesado que el aire, de producirse una fuga, el gas se acumulará en la zona más baja y podría explotar en presencia de llamas o chispas.
- El aparato sólo deberá utilizarse con bombonas de gas tipo GLP (gases licuados del petróleo). Deberá utilizarse un regulador de gas adecuado para butano, propano o mezcla de gases.
- Retire el envoltorio de plástico de todos los elementos del producto antes de encender la barbacoa.
- Asegúrese de no utilizar la barbacoa a una distancia inferior a un metro de cualquier estructura o superficie inflamable. No la utilice debajo de una superficie o material combustible.
- Las bombonas de gas no deberán utilizarse ni almacenarse nunca tendidas de costado en posición horizontal. Esta acción podría dar lugar a fugas importantes. Además, el líquido podría penetrar en la tubería del gas, dando lugar a consecuencias fatales.
- Abra la tapa o cubierta de la barbacoa antes de proceder a encenderla.
- Nunca almacene bombonas de gas en interiores.

2. INFORMACIÓN IMPORTANTE

- Una vez encendida, no desplace la barbacoa. Espere para ello a que se haya enfriado totalmente después de su uso.
- Mientras la barbacoa esté encendida, no deberá dejarse desatendida en ningún momento.
- El asa de la tapa o cubierta podrán alcanzar temperaturas muy elevadas. Sujete únicamente la parte central del asa.
- Se recomienda utilizar siempre guantes para hornos.
- Utilice utensilios especialmente diseñados para barbacoas y provistos de mangos largos resistentes al calor.
- Extreme los cuidados al abrir la tapa o cubierta, ya que se desprenderá vapor caliente de su interior al abrirla.
- Alguna de las piezas de esta barbacoa alcanzan temperaturas muy elevadas. Por lo tanto, deberán extremarse las precauciones; en particular, cuando haya presente niños, ancianos y mascotas.
- Corte siempre el suministro del gas de la bombona cuando no esté usando la barbacoa.
- Nunca cubra la barbacoa hasta que se haya enfriado por completo.
- Utilice únicamente esta barbacoa en una superficie firme, estable y plana.
- Antes de utilizar su barbacoa, lleve a cabo una comprobación de fugas. Esta es la única manera segura de garantizar la detección de posibles fugas de gas procedentes de las uniones y conexiones de la barbacoa tras su montaje.
- Efectúe una comprobación de fugas a intervalos anuales y cada vez que se retire o sustituya la bombona de gas o el tubo flexible.
- No almacene materiales inflamables cerca de esta barbacoa.
- No utilice aerosoles cerca de esta barbacoa.
- De no observarse las instrucciones incluidas en el manual, podrían producirse daños o lesiones físicas.
- Si tiene alguna duda acerca de estas instrucciones, póngase en contacto con su distribuidor local.
- No efectúe modificaciones en la barbacoa, ya que, además de ser peligroso, no está permitido e invalidaría la garantía que acompaña al producto.
- No mueva el aparato cuando esté funcionando.
- Corte el suministro de gas de la bombona después de usar.
- Ese aparato debe permanecer alejado de materiales inflamables cuando está funcionando.
- No modifique el aparato.
- Los recipientes de cocción que se utilicen deben tener un diámetro de entre $\varnothing 10$ y $\varnothing 24$ cm.

3. INFORMACIÓN SOBRE EL GAS Y EL REGULADOR

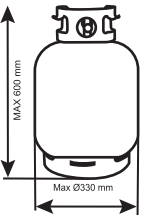
Esta barbacoa podrá utilizar bombonas de propano, butano o de una mezcla de ambos gases LP (gases licuados del petróleo). Las bombonas de propano le proporcionarán gas en cualquier época del año, incluso en los días fríos de invierno. Es posible que sea necesario utilizar una llave inglesa (no incluida) para sustituir las bombonas de gas. Las bombonas de butano son especialmente aptas durante el verano. No obstante, podrán afectar el rendimiento de la barbacoa y limitar la potencia térmica proporcionada por los quemadores; en particular, una vez que la temperatura del gas descienda por debajo de los 10 °C. Compruebe que ha instalado la bombona y el regulador de gas correctos para su barbacoa.

- El tubo flexible la bombona deberá estar tendido de manera relajada sin dobleces, torceduras, tensión, pliegues ni estrangulamientos que puedan obstruir o restringir en modo alguno el libre flujo del gas. Antes de cada utilización, compruebe siempre el tubo flexible para determinar la posible existencia de cortes, grietas o desgaste excesivo.
- Aparte de su punto de conexión, ninguna otra parte del tubo flexible deberá estar en contacto con piezas calientes de la barbacoa. Si se observan indicios de daños en el tubo flexible, deberá sustituirse por otro adecuado para su utilización con gas LP que cumpla las normativas nacionales del país donde se esté utilizando.
- Use un tubo flexible apropiado y conforme con la norma EN16436 y cuya longitud no sea superior a 1,5 m.

3. INFORMACIÓN SOBRE EL GAS Y EL REGULADOR

Para un desempeño óptimo, le aconsejamos que use una bombona de butano de 6 kg o una bombona de propano de 5 kg. Use un regulador apropiado conforme con la norma EN16129. PARA QUE LA BARBACOA FUNCIONE DE MANERA SEGURA Y EFICAZ, DEBERÁ UTILIZARSE EL REGULADOR Y LA BOMBONA DE GAS CORRECTOS. LA UTILIZACIÓN DE UN REGULADOR INCORRECTO O DEFECTUOSO SUPONDRÁ UN PELIGRO IMPORTANTE Y DARÁ LUGAR A LA ANULACIÓN DE LA GARANTÍA DEL APARATO. Consulte a su distribuidor de gas local para informarse sobre las bombonas y los reguladores de gas más adecuados.

Las partes selladas por el fabricante o su agente no deben ser alteradas por el usuario.

	BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT,LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	I3+
	CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT,LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	I3B/P
	PL	Propane (G31) 37 mbar	I3P

4. INSTALACIÓN

Selección de la ubicación adecuada

- Esta barbacoa ha sido diseñada únicamente para uso en exteriores y deberá colocarse en una zona bien ventilada. Tenga cuidado de no colocar la barbacoa DEBAJO de superficies o materiales combustibles. Los lados de la barbacoa NUNCA deben estar a menos de un metro de alguna superficie combustible. ¡Mantenga esta barbacoa apartada de cualquier material inflamable!
- Seleccione el lugar donde se vaya a utilizar la barbacoa. Dicho lugar debe situarse en un espacio abierto que no esté afectado por el viento y que esté alejado de los árboles y otros elementos que puedan prender fuego.

Precauciones

- No obstruya los orificios de ventilación existentes en la carcasa de la barbacoa.
- En caso de que necesite instalar o sustituir la bombona de gas, asegúrese de que la unidad está apagada y de que no haya fuentes de ignición en las inmediaciones de esta (cigarrillos, llamas vivas, chispas, etc.) antes de proceder.

Conexión de un tubo de gas a la barbacoa

- Conecte un tubo del gas en el punto de admisión del gas situado en la parte posterior de la barbacoa. No apriete en exceso la conexión. No utilice cinta adhesiva o líquidos para sellar la conexión.
- Apriétela con la mano.
- Asegúrese de que todos los mandos de la barbacoa se encuentran en la posición de APAGADO. Conecte el regulador a la bombona de gas conforme a las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de su regulador y bombona de gas.

Fijación del regulador en la bombona del gas

- Asegúrese de que todos los mandos de la barbacoa se encuentran en la posición de APAGADO. Conecte el regulador a la bombona de gas conforme a las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de su regulador y bombona de gas.

5. FUNCIONAMIENTO

Advertencias

- Antes de proceder a utilizar el producto, asegúrese de haber leído y entendido correctamente las indicaciones proporcionadas en la sección titulada INFORMACIÓN IMPORTANTE que se incluye en este manual.
- Su barbacoa no ha sido diseñada para que más del 50% de su superficie de asar sea utilizada a modo de plancha. Si se llegara a cubrir totalmente las placas de asado del producto, se produciría una acumulación excesiva de calor que podría llegar a dañar la barbacoa. Dichos daños no estarán cubiertos por la garantía.

Cómo encender la barbacoa

- Abra la tapa o cubierta de la barbacoa antes de proceder a encenderla. Nunca encienda su barbacoa con la tapa o cubierta cerrada.
- Asegúrese de que todos los mandos se encuentran en su posición de APAGADO. Abra la llave de paso del gas en la bombona o en el regulador.
- Pulse el mando del quemador que desee encender y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta sentir cierta resistencia en la rotación. Espere 4 segundos y continúe entonces girando el mando hasta que escuche un clic (el quemador deberá encenderse si todo va bien). Repita esta operación más veces hasta encender este quemador.
- Encienda los otros quemadores sin importar el orden y según se requiera. Compruebe que cada quemador esté encendido antes de encender el siguiente.
- Si no se consigue encender el quemador tras haber llevado a cabo el proceso anteriormente indicado, gire todos los mandos hasta su sus respectivas posiciones de apagado. Cierre la llave de paso del gas de la bombona. Espere cinco minutos. Vuelva a ejecutar los pasos anteriormente indicados. Si la barbacoa sigue sin encenderse, consulte las instrucciones para su encendido manual que se indican a continuación.
- Una vez encendidos, gire el mando de los quemadores hasta su posición de nivel máximo durante un intervalo de entre 3 y 5 minutos para así precalentar la barbacoa. Esta acción deberá efectuarse antes de cada sesión de cocción. La tapa o cubierta debe permanecer abierta durante el precalentamiento.
- Una vez completado el proceso de precalentamiento, gire el mando del quemador hasta su posición de nivel moderado para obtener los mejores resultados a la hora de asar sus alimentos.

Instrucciones para el encendido manual del aparato

- Abra la tapa o cubierta de la barbacoa antes de proceder a encenderla. Nunca encienda su barbacoa con la tapa o cubierta cerrada.
- Asegúrese de que todos los mandos se encuentran en su posición de APAGADO. Abra la llave de paso del gas en la bombona o en el regulador.
- Inserte una cerilla encendida a través del orificio de encendido derecho previsto a tal efecto y situado debajo del panel de control. Acerque la llama al piloto de encendido del quemador derecho.
- Empuje hacia dentro el mando más a la derecha y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta su posición de nivel máximo.
- Cuando el quemador derecho esté encendido, encienda, de derecha a izquierda, el resto de los quemadores.
- Compruebe que cada quemador esté encendido antes de encender el siguiente.
- Si el quemador más a la derecha no consigue encenderse, póngase en contacto con su distribuidor local para que le proporcione el asesoramiento necesario.
- Una vez encendidos, gire el mando de los quemadores hasta su posición de nivel máximo durante un intervalo de entre 3 y 5 minutos para así precalentar la barbacoa. Esta acción deberá efectuarse antes de cada sesión de cocción. La tapa o cubierta debe permanecer abierta durante el precalentamiento.
- Una vez completado el proceso de precalentamiento, gire el mando de todos los quemadores hasta su posición de nivel bajo para obtener los mejores resultados a la hora de asar sus alimentos.

5. FUNCIONAMIENTO

Utilización de la parrilla de asar

- Los quemadores de acero inoxidable calientan el difusor de llamas (o el hogar con las briquetas o las piedras de lava) debajo de la parrilla, la cual calienta a su vez la comida colocada sobre ésta. El jugo natural de los alimentos resultante de la cocción cae sobre el difusor de llamas (o las briquetas o piedras de lava) situado debajo y se vaporiza. A medida que asciende, el humo resultante de dicha acción sazona los alimentos, proporcionándoles ese único aroma y sabor a barbacoa. Para obtener una grado de cocción más uniforme, baje la tapa o cubierta de la barbacoa asegurándose de antemano que los quemadores estén en la posición de fuego moderado.

Cocinado en la plancha

- Los quemadores calientan directamente la plancha, que a su vez asa la comida colocada sobre ésta. Las planchas permiten cocinar alimentos más pequeños como los mariscos, que de otra forma podrían caerse por las ranuras de la parrilla. Estas permiten también cocinar los alimentos que exigen una cocción de corta duración y a una temperatura elevada, como las verduras o los trozos pequeños de pescado. Asimismo, se pueden utilizar exactamente como placas de cocción de una cocina para asar filetes, huevos, etc. O si no, para calentar las ollas o mantener la comida caliente.

Control del avivamiento de las llamas *Muy importante*

- El avivamiento accidental de las llamas se produce al asar alimentos, cuando la grasa y los jugos resultantes caen sobre el difusor de llamas caliente. Por supuesto, el humo desprendido ayuda proporcionar a los alimentos ese sabor y aroma a barbacoa tan característico. No obstante, es mejor reducir en lo posible el avivamiento accidental excesivo de las llamas para así evitar que se quemen los alimentos. Para controlar el avivamiento accidental de las llamas, resulta ABSOLUTAMENTE ESENCIAL recortar el exceso de grasa de los alimentos antes de asarlos. Utilice cantidades prudentes de adobo y salsas para cocinar. Asimismo, los quemadores deberán colocarse siempre en su nivel de temperatura mínimo durante la cocción de los alimentos.
- Cuando se produce el avivamiento accidental de las llamas, podrán extinguirse normalmente aplicando directamente bicarbonato sódico o sal sobre el difusor de llamas. Proteja siempre sus manos cuando manipule utensilios o alimentos cerca de la superficie de cocción de la barbacoa y procure protegerse de las llamas.
- En caso de incendiarse las grasas resultantes de los alimentos, consulte las instrucciones que se proporcionan a continuación.

Incendios provocados por grasas

- Drene y limpie el recipiente recoge grasas de cualquier acumulación de restos de alimentos después de cada sesión de utilización de la barbacoa.
- En caso de utilizar la barbacoa para grandes celebraciones, será necesario apagar la barbacoa cada dos horas y dejar que se enfríe para eliminar las acumulaciones resultantes en el recipiente recoge grasas antes de proceder a su limpieza. Es posible que sea necesario reducir el intervalo entre operaciones de limpieza si se cocinan alimentos excesivamente grasientos (salchichas, longanizas...). De no observarse esta instrucción, podrían producirse incendios provocados por grasas que, a su vez, podrían ocasionar lesiones físicas y daños importantes en la barbacoa.

En caso de incendio provocado por grasas/Advertencias:

- Si puede efectuarse con toda seguridad, coloque todos los mandos de control en su posición de apagado.
- Cierre el suministro de gas en la bombona.
- Mantenga a los presentes a una distancia segura de la barbacoa y espere hasta que las llamas se hayan extinguido por sí solas.

5. FUNCIONAMIENTO

- No cierre la tapa o cubierta de la barbacoa.
- NUNCA INTENTE APAGAR LA BARBACOA UTILIZANDO AGUA. SI UTILIZA UN EXTINTOR, ASEGÚRESE QUE SEA DE POLVO.
- NO RETIRE EL RECIPIENTE RECOGEGRASAS.
- Si el fuego no se sofoca o parece avivarse, póngase en contacto con su parque de bomberos para que le proporcionen asesoramiento al respecto.

Una vez finalizada la sesión de utilización de la plancha, proceda como sigue:

- Tras cada sesión de utilización de la barbacoa, gire los quemadores hasta su posición de nivel máximo y déjelos encendidos durante 5 minutos. Este procedimiento ayudará a quemar cualquier residuo de alimento y, por lo tanto, facilitará la limpieza posterior del aparato. Asegúrese de que la tapa o cubierta permanece abierta durante este proceso.
- Asegúrese de realizar una limpieza a fondo de su barbacoa después de cada utilización para evitar la acumulación de la grasa del asado que podría prender fuego.

Cómo apagar su barbacoa

- Una vez que haya terminado de utilizar su barbacoa, gire completamente hacia la derecha todos los mandos de control hasta su posición de apagado. A continuación, cierre el suministro de gas en la bombona.
- Espere hasta que la barbacoa se haya enfriado lo suficiente antes de cerrar su tapa o cubierta.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie con frecuencia su barbacoa entre sesiones de utilización y, especialmente, tras períodos prolongados de almacenamiento. Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes se han enfriado lo suficiente antes de proceder a su limpieza. No deje la barbacoa expuesta a la intemperie ni la almacene en lugares donde haya exceso de humedad o condensación.

- Nunca apague ni enfríe la barbacoa utilizando agua cuando sus superficies están aún calientes.
- Nunca manipule elementos calientes sin utilizar la protección de manos adecuada.

Para prolongar la vida útil de su barbacoa y mantener su rendimiento óptimo, le recomendamos encarecidamente cubrirla si la deja a la intemperie durante cualquier período más o menos prolongado; en particular durante los meses de invierno. Podrá adquirir fundas resistentes para barbacoas y otros accesorios a través de su distribuidor local. Incluso cuando su barbacoa haya estado protegida con una funda adecuada, deberá verificarse a intervalos regulares ya que cabe la posibilidad de que se produzca acumulación de humedad o condensación que podría terminar dañando la barbacoa. Es posible que sea necesario secar la barbacoa y la parte interior de la funda protectora. Asimismo, cabe la posibilidad de que germinen hongos en cualquier resto de grasa existente en alguna pieza de la barbacoa. Podrá eliminarlos de aquellas superficies lisas utilizando agua jabonosa muy caliente. Cualquier formación de corrosión detectada que no sea propensa a entrar en contacto con los alimentos deberá tratarse con un producto inhibidor de corrosión y pintada con pintura para barbacoas o de tipo termoresistente.

Superficies de cocción

- Cuando la plancha se enfríe, límpiela con agua caliente jabonosa. Para eliminar los restos de comida, utilice un líquido lavavajillas. No utilice estropajos de cocina ni detergente en polvo, ya que podrían dañar de forma permanente el acabado de la barbacoa. Enjuague bien las superficies y séquelas minuciosamente. Debido al peso de las superficies de asado, no recomendamos limpiarlas en un lavavajillas.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- LE RECORDAMOS QUE DE NINGUNA FORMA DEBE USAR CUBITOS DE HIELO QUE PODRÍAN PROVOCAR UN CHOQUE TÉRMICO Y AGRIETAR EL ESMALTADO DE LA PLANCHA.
- LA SUPERFICIE DE ASADO EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS DEBERÁ CAMBIARSE SI APARECE ORÍN SOBRE LA MISMA.

Mantenimiento de los quemadores

- Su quemador ha sido previamente ajustado para proporcionar el máximo rendimiento de las llamas. Normalmente observará que, cuando está encendido, el quemador produce una llama azul, pudiendo adquirir un tono amarillo en su punta. Si el color de la llama es mayormente amarillo, se deberá a un problema causado por acumulaciones de grasa que obstruyen el quemador o bien por restos de suciedad o insectos presentes en los orificios de los tubos del quemador. Dichos elementos podrán obstruir o restringir el flujo de la mezcla de aire y gas, con el consecuente riesgo de que se produzca un incendio en la parte posterior del panel de mandos y se causen daños importantes en su barbacoa. De darse este caso y de ser posible llevarse a cabo de manera segura, deberá cerrarse inmediatamente el paso del gas en la bombona.
- Los quemadores deberán examinarse, desmontarse y limpiarse a intervalos periódicos (al menos una vez al año) además de en las circunstancias siguientes:
 - Se va a volver a utilizar la barbacoa tras haber permanecido almacenada.
 - Si uno o varios de los quemadores no se enciende.
 - Si el color de la llama es predominantemente amarillo.
 - Si el gas se inflama en la parte posterior del panel de mandos.
- Para limpiar a fondo un quemador, desmóntelo de la barbacoa. Podrá utilizarse un cepillo de cerdas metálicas suaves para eliminar la corrosión de la superficie de los quemadores. Utilice un limpiador de tuberías o trozo de alambre para eliminar posibles obstrucciones de los orificios del quemador y de los tubos venturi, teniendo cuidado de no agrandar los orificios del quemador.
- Es posible que necesite utilizar una linterna para inspeccionar el interior del tubo venturi de los quemadores y cerciorarse de que no hay obstrucciones en estos. Coloque el quemador en posición vertical y golpéelo ligeramente contra una superficie dura, como por ejemplo un trozo de madera, para despegar y soltar cualquier residuo de su interior.
- Cuando vuelva a instalar los quemadores, asegúrese de que los tubos venturi encajan en las salidas de las toberas de las válvulas.

Difusor de llamas

- Retire cualquier resto de alimentos adherido a la superficie del difusor de llamas utilizando una rasqueta de plástico o madera, o bien un cepillo de cerdas de cobre. No utilice una rasqueta de acero o cepillo de alambre. Límpielos con agua jabonosa caliente y séquelos bien.

Recipiente recoge grasas

- Después de cada utilización, vacíe y limpie el recipiente recoge grasas de cualquier resto de partículas de alimento o de grasa utilizando, si lo necesita, una espátula de plástico o madera.
- De no observarse estas instrucciones, podrían llegar a producirse un incendio provocado por grasas. Esto podrá suponer un peligro y producir daños importantes en la barbacoa. De darse el caso, no se considerará como un fallo de la barbacoa y, por consiguiente, los desperfectos o daños ocurridos no estarán cubiertos por las cláusulas y condiciones de la garantía. De ser necesario, podrá lavarse el recipiente recoge grasas con agua jabonosa.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Carcasa de la barbacoa

- A intervalos periódicos, elimine el exceso de grasa o aceite acumulado en la carcasa de la barbacoa utilizando un paño empapado en agua jabonosa y bien escurrido. Será posible eliminar el exceso de grasa y los restos de alimentos adheridos al interior de la carcasa utilizando una rasqueta de plástico blando o de madera. Para facilitar la limpieza, se puede ponerle una hoja de papel de aluminio, que deberá cambiarse después de cada utilización. Procure no bloquear los orificios de drenaje de las grasas. Si desea efectuar una limpieza a fondo, utilice únicamente agua jabonosa caliente y un paño o un cepillo de cerdas de nailon. No utilice productos o implementos abrasivos. Retire las parrillas o las planchas y los quemadores antes de limpiar a fondo. No sumerja los mandos ni el colector de distribución del gas en agua. Compruebe el funcionamiento correcto de los quemadores una vez que los haya vuelto a instalar con cuidado en la carcasa.

Tapa o cubierta de la barbacoa

- Utilice un paño o esponja no abrasiva y limpie la tapa con agua jabonosa caliente. No utilice estropajos de cocina ni detergente en polvo, ya que podrían dañar de forma permanente el acabado de la barbacoa. Séquela cuidadosamente después de lavarla para evitar la formación de orín.

Carro

- Lávela con un paño empapado en agua jabonosa caliente y séquela a continuación.
- Al igual que cualquier otro producto de acero inoxidable, a fin de garantizar la durabilidad de su producto, especialmente la apariencia del acero inoxidable, le recomendamos la aplicación periódica de aceite protector a las piezas de acero inoxidable de su barbacoa desde la primera vez que se utilice. Cada cierto tiempo, también puede rociar la superficie con un limpiador de acero inoxidable, frotándola después con un paño suave y, por último, abrillantándola. De esta manera se creará una fina capa protectora en las superficies de acero inoxidable.

Fijaciones

- Deberán comprobarse a intervalos periódicos todos los tornillos, pernos, elementos de fijación, etc. y reapretarse en caso necesario.

Almacenamiento

- Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado totalmente antes de cubrirla o proceder a su almacenamiento. Almacene su barbacoa en un lugar seco y fresco.
- Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar el ingreso de insectos o suciedad en sus orificios.
- En caso de almacenar la barbacoa en interiores, deberá desconectarse la bombona y dejarse en el exterior. La bombona de gas deberá almacenarse siempre en exteriores en un lugar seco y bien ventilado, apartado de cualquier fuente de ignición. No permita que los niños jueguen con la bombona de gas o la manipulen en modo alguno. Nunca deje la bomba de gas expuesta a la luz directa del sol.
- Al volver a utilizar la barbacoa tras períodos prolongados de almacenamiento, observe siempre primero los procedimientos de instalación.

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA/SOLUCIÓN

Quemadores

Los quemadores no se encienden utilizando el sistema automático de encendido

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

El quemador no se enciende utilizando un encendedor de gas

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

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

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

Válvula de gas difícil de girar

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

8. CONDICIONES DE LA GARANTÍA

- 5 años (quemadores, tapa, hogar y parrillas) contra la oxidación.
- 2 años para las demás piezas.

Este producto está garantizado para el comprador original contra defectos de material o mano de obra.

Al igual que cualquier otro producto de acero inoxidable, a fin de garantizar la durabilidad de su producto, especialmente la apariencia del acero inoxidable, le recomendamos la aplicación periódica de aceite protector a las piezas de acero inoxidable de su barbacoa desde la primera vez que se utilice.

Durante este periodo, su distribuidor garantizará gratuitamente el reemplazo de las piezas defectuosas de uso doméstico si se respetan las siguientes condiciones:

Esta garantía solo es aplicable para un uso privado en una sola vivienda y no se aplica a las barbacoas Material utilizadas en un entorno comercial, comunitario o multiresidencial, tales como restaurantes, hoteles, alojamientos vacacionales o propiedades de alquiler.

En el ámbito de esta garantía voluntaria, la compensación no será en ningún caso superior al importe del precio de compra del producto Material vendido .

Usted asume el riesgo y la responsabilidad por cualquier pérdida, daño o lesión que sufra usted o su propiedad, o terceros o sus propiedades, como resultado del uso incorrecto o abuso del producto o el incumplimiento de las instrucciones proporcionadas por Material en la guía del propietario que se adjunta.

El producto no debe haber sido objeto de un uso incorrecto o negligente, como incendios debido a la grasa o unas llamas excesivas, o el uso de un regulador de gas defectuoso o incorrecto.

El producto no ha sufrido daños debido a objetos extraños, sustancias o accidentes.

La garantía se ofrece como un extra que complementa los derechos legales del consumidor.

Si tiene alguna pregunta acerca del montaje o el uso de su aparato, póngase en contacto con el servicio de posventa de su distribuidor.

DATOS TÉCNICOS

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

ADEO Services			C € 2575-24		
Nombre del producto	Barbacoa de gas externa				
Número de modelo	GAS BBQ HUDSON 3+1B				
Categoría de gas	I _{3+(28-30/37)} ☐		I _{3B/P(30)} ☐	I _{3B/P(37)} ☐	I _{3B/P(50)} ☐
Gas y presión suministrada	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				
Tamaño del inyector del quemador principal	Ø 0,92 mm		Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm
Tamaño del inyector del quemador lateral	Ø 0,88 mm		Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm
Total de caudales térmicos nominales (Hs)	13,5 kW(981 g/h)				
Energía eléctrica (V/CC)	4 x 1,5 V - Lámpara LED				
Número de serie					
Solo para uso en exteriores					
Lea las instrucciones antes de usar el aparato.					
Advertencia: Las piezas accesibles podrían estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.					
Fabricado en China					

FR

ES

PT

IT

EL

PL

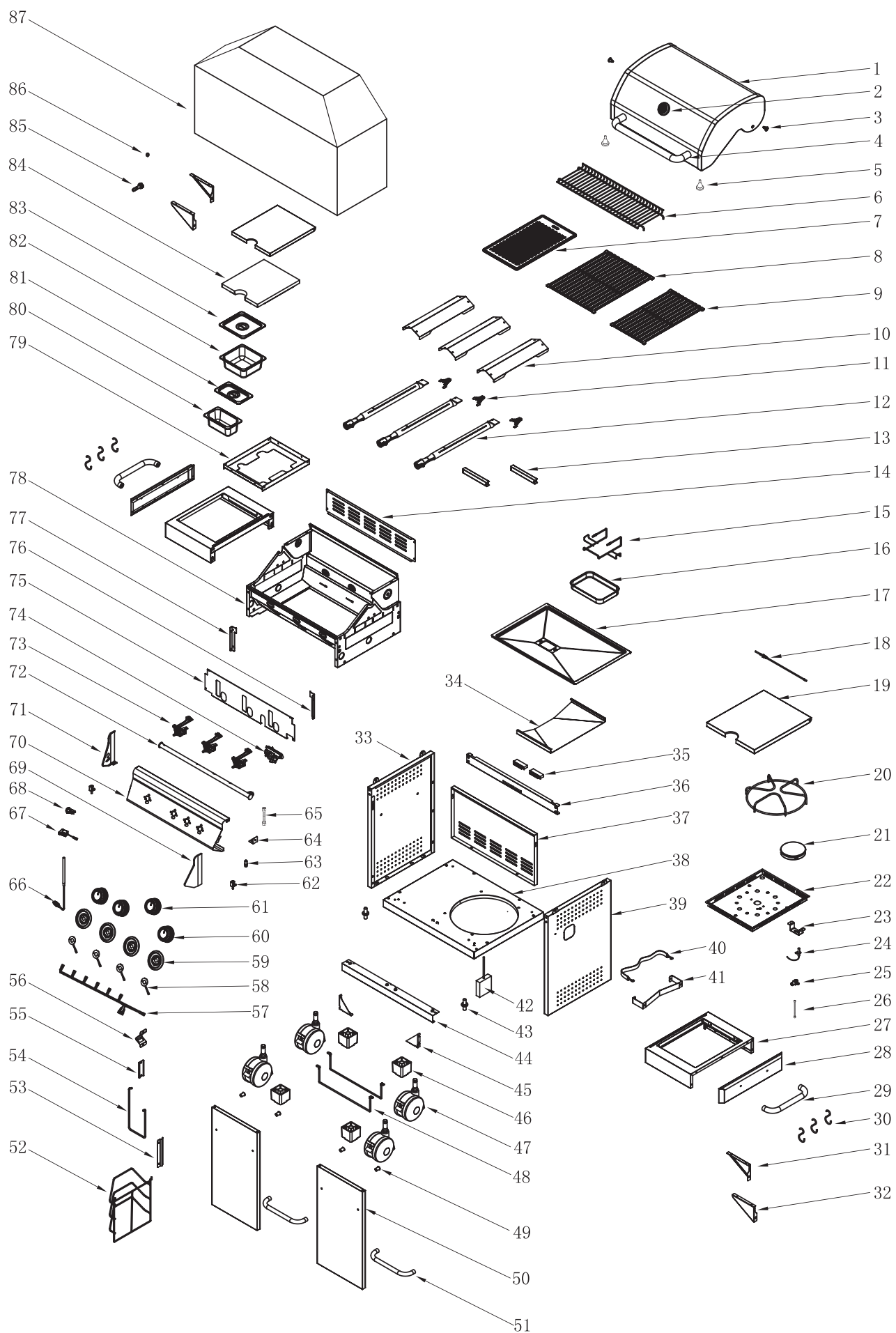
UA

RO

BR

EN

PLANO DE DESPIECE



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

Declaramos que el producto descrito a continuación:

BARBACOA Y PLANCHA DE GAS CON LUZ LED USB

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

N.o de lote: 108544100822, 108544160922, 108544111122, 108544270123, 108544170323

Satisface los requisitos de los Reglamentos del Consejo:

Reglamento (UE) 2016/426 sobre los aparatos que queman combustibles gaseosos

Directiva CE sobre compatibilidad electromagnética 2014/30/UE

Directiva Delegada (UE) 2015/863 por la que se modifica el de la Directiva 2011/65/UE
en cuanto a la lista de sustancias restringidas

Y está en consonancia con las normas:

BS EN 498:2012

BS EN 484:2019

EN 55015:2015

EN 61547:2009

IEC 62471:2006 (First Edition)

IEC 62321-3-1:2013

IEC 62321-5:2013

IEC 62321-4:2013

EN 62321:2009 Annex C

IEC 62321-7-1:2015

IEC 62321-6:2015

ISO 17075:2017

Cargo del firmante:

Richie PERMAL

Jefe de Control de Calidad de Proveedores

Representante autorizado de JulienLedin, Jefe de Control de Calidad de ADEO

ADEO Services 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN – Francia

Firmado en Shanghái 30/4/2019

Últimos dos dígitos del año de estampación del
distintivo CE: 24

 ADEO Services SAS
135 Rue Sadi Carnot
CS00001
59790 RONCHIN

1. TESTE DE FUGAS

Efetue sempre este teste numa zona bem ventilada. Faça este teste de fugas todos os anos e cada vez que mudar de botija do gás ou da mangueira.

- Passo 1 - Certifique-se de que todos os botões estão na posição de DESLIGADO.
- Passo 2 - Abra a válvula de comando do gás na botija ou no distensor.
- Passo 3 - Verifique se existem fugas, cobrindo todas as juntas do sistema de gás, incluindo as ligações da botija do gás, da mangueira e do distensor, com uma solução de água (50%) e sabão (50%). NUNCA UTILIZE CHAMAS NUAS para testar fugas.
- Passo 4 - A formação de bolhas por cima de algumas juntas indica uma fuga.
- Corte a alimentação do gás
- Aperte todas as juntas
- Reinicie o teste
- Se se formarem novamente bolhas, não utilize o grelhador e contacte o seu revendedor local para obter assistência.

Limpe bem a solução de água/sabão de todas as juntas e ligações após fazer o seu teste de fugas.

2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



LEIA ESTAS INSTRUÇÕES COM ATENÇÃO ANTES DE MONTAR E UTILIZAR O GRELHADOR.

- Leia estas instruções com atenção antes de montar e utilizar o grelhador.
- Guarde estas instruções para futuras referências.
- Exclusivamente para uma utilização no exterior. Não utilize o aparelho no interior.
- Não utilize o grelhador nem guarde as botijas de gás abaixo do nível do solo. O gás é mais pesado do que o ar: Se houver uma fuga, o gás acumula-se num ponto baixo e pode explodir em contacto com uma chama ou faísca.
- Para uso exclusivo com gás combustível liquidificado em botija. Deve utilizar um distensor adequado para propano, butano ou misto.
- Retire a embalagem de plástico de todas as partes antes de ligar o grelhador.
- Certifique-se de que não utiliza o grelhador a menos de um metro de qualquer estrutura ou superfície inflamável. Não utilize por baixo de uma superfície inflamável.
- As botijas de gás nunca devem ser guardadas ou utilizadas na horizontal. Qualquer fuga poderia ser muito grave e o líquido poderia infiltrar-se na conduta do gás.
- Abra a cobertura do seu grelhador antes de o ligar.
- Nunca guarde botijas de gás no interior.
- Não mova o grelhador quando este estiver ligado. Espere que ele arrefeça por completo.
- Este grelhador nunca deve ficar sem supervisão enquanto estiver ligado.
- A pega da cobertura pode ficar muito quente. Segure apenas o centro da pega.
- Recomendamos a utilização de uma luva de cozinha.
- Utilize utensílios criados especialmente para os grelhadores com pegas compridas resistentes ao calor.
- Preste atenção ao vapor quente que pode ser libertado quando abrir a cobertura.

2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Algumas partes deste grelhador ficam muito quentes. Tenha cuidado na presença de crianças, idosos e animais.
- Corte sempre a alimentação do gás na botija quando o grelhador não for utilizado.
- Nunca cubra o grelhador enquanto não tiver arrefecido por completo.
- Utilize este grelhador apenas numa superfície estável e plana.
- Antes de utilizar o grelhador, faça um teste de fugas. É o único modo fiável de detetar uma fuga de gás nas juntas ou ligações após a montagem.
- Faça o teste de impermeabilidade todos os anos e sempre que substituir ou retirar a botija do gás e a mangueira.
- Não guarde materiais inflamáveis perto do grelhador.
- Não utilize aerossóis perto do grelhador.
- Não respeitar as instruções existentes neste manual pode dar origem a lesões ou deteriorações graves.
- Se tiver dúvidas quanto a estas instruções, contacte o seu revendedor.
- Quaisquer modificações deste grelhador podem ser perigosas, não são autorizadas e anulam a garantia.
- Não mova o aparelho durante a utilização.
- Desligue o gás na botija após a utilização.
- Este aparelho tem de ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante a utilização.
- Não modifique o aparelho.
- $\varnothing 10$ - $\varnothing 24$ cm são os tamanhos mínimo e máximo dos recipientes de cozinha a serem usados.

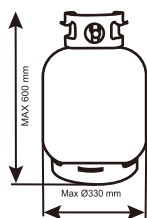
3. INFORMAÇÕES ACERCA DO GÁS E DO DISTENSOR

Este grelhador pode ser alimentado a propano ou butano liquidificado em botija. As botijas de propano fornecem gás todo o ano, mesmo no Inverno, quando fizer frio. Poderá precisar de uma chave de mola (não incluída) para mudar de botija. As botijas de butano fornecem uma alimentação de gás suficiente durante o Verão, mas o desempenho do grelhador pode ser afetado quando a temperatura do gás baixar dos $+10^{\circ}\text{C}$. Certifique-se de que tem a botija de gás e o distensor corretos para o seu grelhador.

- A mangueira deve ficar livre sem ser torcida, dobrada ou presa, de modo a não obstruir a passagem de gás. Inspeccione sempre a mangueira antes da utilização quanto a fissuras, cortes ou desgaste excessivo.
- Sem contar com o ponto de ligação, nenhuma parte da mangueira deve tocar nas peças quentes do grelhador. Se a mangueira ficar danificada, substitua-a por uma mangueira adequada criada especialmente para ser utilizada com gás combustível liquidificado e em conformidade com as normas nacionais do país onde é utilizado.
- Utilize uma mangueira adequada, em conformidade com a norma EN16436 e cujo comprimento não passe os 1,5 m.

Para desempenhos ótimos, aconselhamos a utilização de uma botija de butano de 6 kg, ou uma botija de propano de 5 kg. Utilize um regulador adequado, em conformidade com a norma EN16129. DEVE TER UM DISTENSOR E UMA BOTIJA DE GÁS ADEQUADOS, PARA GARANTIR A SEGURANÇA E EFICÁCIA DO SEU GRELHADOR. A UTILIZAÇÃO DE UM DISTENSOR INADEQUADO OU DEFEITUOSO É PERIGOSA E ANULA A GARANTIA. Consulte o seu revendedor de gás local para determinar as botijas de gás e distensores que melhor se adequam.

As partes vedadas pelo fabricante ou pelo respetivo agente não podem ser alteradas pelo utilizador.



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I3+
	Propane (G31) 37 mbar	
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar	I3B/P
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I3P

4. INSTALAÇÃO

Escolha de um local

- Este grelhador deve ser utilizado exclusivamente ao ar livre e deve ser colocado num local bem arejado numa superfície plana. Tenha o cuidado de nunca o colocar POR BAIXO de uma superfície combustível. As partes laterais do grelhador NUNCA devem estar a menos de um metro de qualquer superfície combustível. Mantenha este grelhador afastado de materiais inflamáveis!
- Selecione cuidadosamente o local de utilização do grelhador. O local deve ficar num espaço aberto sem vento, afastado de árvores e de outros elementos que possam pegar fogo.

Precauções

- Não bloqueie as entradas de ar da estrutura do grelhador.
- Se tiver de substituir a botija, certifique-se de que esta fica bem fechada e que não existe qualquer fonte de acendimento (cigarros, chamas nuas, faíscas, etc.) por perto antes de continuar.

Ligação de uma mangueira do gás ao grelhador

- Ligue uma mangueira do gás no ponto de admissão do gás, na parte lateral esquerda do grelhador. Não aperte demasiado. Não utilize fita adesiva ou líquidos na ligação.
- Aperte à mão.
- Certifique-se de que todos os botões de comando do grelhador estão na posição de DESLIGADOS. Ligue o distensor à botija do gás, respeitando as instruções dadas pelo revendedor do distensor e da botija.

Fixação do distensor na botija do gás

- Certifique-se de que todos os botões de comando do grelhador estão na posição de DESLIGADOS. Ligue o distensor à botija do gás, respeitando as instruções dadas pelo revendedor do distensor e da botija.

5. FUNCIONAMENTO

Avisos

- Antes de continuar, certifique-se de que compreendeu bem a secção “INFORMAÇÕES IMPORTANTES” neste manual.
- A conceção deste grelhador exclui a utilização de mais de 50% da zona de cozedura como placa sólida. Se as placas estiverem totalmente cobertas, resulta numa acumulação excessiva de calor que pode danificar o grelhador, não sendo abrangido pela garantia.

Ligação do grelhador

- Abra a cobertura do seu grelhador antes de o ligar. NUNCA ligue o grelhador com a cobertura fechada.
- Certifique-se de que todos os botões do gás estão DESLIGADOS. Abra a válvula de comando do gás na botija ou distensor do gás.
- Pressione o botão do bico que deseja acender e rode no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até sentir uma resistência à rotação. Espere 4 segundos, depois continue a rodar o botão até ouvir um clique (habitualmente, o bico deve acender). Repita esta operação várias vezes até que o bico acenda.

5. FUNCIONAMENTO

- Acenda os outros bicos, seja por que ordem for, de acordo com as suas necessidades. Certifique-se de que cada bico está aceso antes de acender o bico seguinte.
- Se o bico não acender após ter seguido o processo em cima, rode todos os botões para a posição de desligado. Feche a válvula de gás na botija do gás. Espere cinco minutos. Recomece todas as etapas apresentadas acima. Se o grelhador nunca acender, consulte as instruções de ligação manual em baixo.
- Após a ligação, os bicos devem estar na posição máxima durante 3 a 5 minutos, de modo a pré-aquecer o grelhador. Este processo deve ser efetuado antes de cada sessão de cozedura. A tampa deve permanecer aberta durante o pré-aquecimento.
- Após ter terminado o pré-aquecimento, coloque todos os bicos em lume brando para assegurar os melhores resultados de cozedura.

Instruções para uma ligação manual

- Abra a cobertura do seu grelhador antes de ligar. NUNCA ligue o grelhador com a cobertura fechada.
- Certifique-se de que todos os botões do gás estão DESLIGADOS. Abra a válvula de comando do gás na botija ou distensor do gás.
- Insira um fósforo aceso através do orifício de ligação mais à direita por baixo do painel de controlo, e coloque-o perto do orifício do bico da direita.
- Prima e rode o botão completamente à direita no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio, para a posição máxima.
- Quando o bico da direita estiver aceso, acenda o resto dos bicos, da direita para a esquerda.
- Certifique-se de que cada bico está aceso antes de acender o bico seguinte.
- Se o bico completamente à direita não acender, contacte o seu revendedor.
- Após a ligação, os bicos devem estar na posição máxima durante 3 a 5 minutos, de modo a pré-aquecer o grelhador. Este processo deve ser efetuado antes de cada sessão de cozedura. A tampa deve permanecer aberta durante o pré-aquecimento.
- Após ter terminado o pré-aquecimento, coloque todos os bicos na posição mínima para assegurar os melhores resultados de cozedura.

Cozedura na grelha

- Os bicos em aço inoxidável aquecem o difusor do calor (ou o cesto com o carvão/pedra de lava) por baixo da grelha, que, por sua vez, aquece os alimentos colocados sobre a grelha. As gorduras naturais dos alimentos, produzidas durante a cozedura, colam-se no difusor de calor (ou carvão/pedra de lava) e evaporam. O sumo resultante envolve a comida, saindo por cima, o que confere aos alimentos o aroma único de um churrasco. Para obter uma cozedura mais uniforme, baixe a cobertura do grelhador, certificando-se de que os bicos estão em lume branco.

Cozedura na chapa

- Os bicos aquecem diretamente a chapa, que cozinha os alimentos colocados por cima. As chapas permitem cozinhar alimentos mais pequenos, como marisco, que poderiam cair entre as barras da grelha. Elas também permitem cozinhar alimentos que exijam uma cozedura a alta temperatura/curta duração, como legumes e pequenos pedaços de peixe. De igual modo, podem ser utilizadas exatamente como a placa de aquecimento de uma cozinha, para grelhar bifes, ovos, etc. Caso contrário, podemos utilizá-las para aquecer caçarolas ou manter a comida quente.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

5. FUNCIONAMENTO

Controlo dos incêndios *Muito importante*

- Os incêndios ocorrem quando cozinhamos alimentos e os molhos e gorduras colam-se nos difusores de calor quentes. O fumo dá um bom gosto ao churrasco, mas é preferível evitar incêndios, para não queimar os alimentos. Para controlar estes incêndios, é **ABSOLUTAMENTE ESSENCIAL** retirar o excesso de gordura dos alimentos antes da cozedura. Utilize razoavelmente marinados e molhos de cozedura. Também deve colocar os bicos no mínimo para a cozedura.
- Quando aparecem incêndios, podem ser apagados colocando fermento ou sal diretamente nos difusores de calor. Proteja sempre as mãos quando trabalhar perto da superfície de aquecimento do grelhador, tendo o cuidado de se proteger contra as chamas.
- No caso de fogo das gorduras, siga as instruções em baixo.

Fogos de gorduras

- Esvazie e limpe a gaveta da gordura de quaisquer resíduos de cozedura após cada utilização.
- Se o grelhador for utilizado para grandes refeições, será necessário desligá-lo a cada duas horas e limpá-lo. Tem de limpar mais frequentemente, se cozinhar muita comida muito gorda (salsichas, salsicha merguez...). Não respeitar estas instruções pode dar origem a fogos nas gorduras, o que pode dar origem a lesões e danificar o grelhador.

No caso de fogo das gorduras/Avisos:

- Se o puder fazer com toda a segurança, feche todos os botões do gás.
- Feche a botija do gás.
- Afaste toda a gente do grelhador e espere que o fogo apague.
- Não feche a cobertura ou tampa do grelhador.
- **NUNCA BORRIFE O SEU GRELHADOR COM ÁGUA. SE UTILIZAR UM EXTINTOR, TEM DE SER DE PÓ.**
- **NÃO RETIRE A GAVETA DA GORDURA.**
- Se o fogo não parecer abrandar, ou parecer aumentar, contacte os bombeiros para obter assistência.

Fim da sessão de cozedura

- Após cada sessão de cozedura, coloque os bicos do grelhador na posição máxima e deixe-os acesos durante 5 minutos. Este procedimento permite queimar os resíduos da cozedura e, conseqüentemente, facilitar a limpeza. Certifique-se de que a cobertura está aberta durante esta operação.
- Limpe sistematicamente o seu grelhador após cada utilização, para evitar a acumulação de gordura de cozinha que pode pegar fogo.

Desligar o grelhador

- Quando terminar de utilizar o grelhador, rode todas as torneiras do gás no sentido dos ponteiros do relógio até à posição de **DESLIGADO**, e corte a alimentação do gás na botija.
- Espere que o grelhador esteja suficientemente frio antes de fechar a cobertura ou tampa.

6. CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Limpe regularmente o seu grelhador entre utilizações e especialmente após períodos prolongados de arrumação. Certifique-se de que o grelhador e os seus componentes estão suficientemente frios antes de os limpar. Nunca deixe o grelhador exposto às intempéries e mantenha-o afastado da humidade.

- Nunca borrife o grelhador com água quando as suas superfícies estiverem quentes.
- Nunca manuseie as peças quentes sem proteger as mãos.

Para prolongar a vida e manter o estado do seu grelhador, recomendamos vivamente que o cubra, se o deixar ao ar livre durante períodos prolongados, especialmente durante os meses de Inverno. Encontram-se disponíveis toldos de alta resistência e outros acessórios para o seu grelhador no seu revendedor local.

Mesmo que o seu grelhador esteja coberto para sua proteção, também tem de o inspecionar regularmente, pois a humidade ou condensação podem aparecer, o que o pode danificar. Pode ser necessário secar o grelhador e o interior da sua cobertura de proteção. Os resíduos de gorduras podem criar mofo nas peças do grelhador. Este deve ser limpo com água muito quente e detergente.

Qualquer parte de ferrugem encontrada, que não esteja em contacto com a comida, deve ser tratada com um produto anti-ferrugem e pintada de novo com uma tinta para grelhadores, ou resistente ao calor.

Superfícies de cozedura

- Quando o grelhador arrefecer, limpe-o com água quente e detergente. Para eliminar resíduos de alimentos, utilize um detergente para a loiça. Não utilize esponjas abrasivas ou pós de arear, pois estes podem danificar definitivamente o acabamento do seu grelhador. Passe por água e deixe secar. Não recomendamos a limpeza das grelhas nem das placas numa máquina de lavar loiça.
- LEMBRAMOS QUE TEM DE EVITAR POR COMPLETO A UTILIZAÇÃO DE GELO, POIS PODE PROVOCAR UM CHOQUE TÉRMICO E CRIAR FISSURAS NO ESMALTE DA CHAPA.
- SE APARECER FERRUGEM NA SUPERFÍCIE DE COZEDURA EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS, TEM DE MUDAR A SUPERFÍCIE.

Manutenção dos bicos

- O seu bico foi regulado para oferecer um desempenho de chama máximo. Verá habitualmente uma chama azul com uma possível extremidade amarela quando o bico estiver aceso. Se a chama for mais amarela, isso pode dever-se a resíduos ou insetos nos orifícios ou tubos do bico. Isso poderia causar um bloqueio ou restrição do fluxo do gás, o que poderia dar origem a fogo atrás do painel de controlo, o que iria danificar muito seriamente o seu grelhador. Se isso acontecer, e se for possível, corte imediatamente o gás na botija.
- O bico deve ser inspecionado, retirado e lavado regularmente, pelo menos, uma vez por ano, na maioria das seguintes condições:
 - Retirando o grelhador do local onde o guardou.
 - Se um ou mais bicos não acenderem.
 - Se a chama do bico estiver muito amarela.
 - Se o gás acender atrás do painel de controlo.
- Para limpar completamente um bico, retire-o do grelhador. Pode utilizar uma escova de aço suave para retirar a ferrugem da superfície do bico. Utilize um dispositivo de limpeza de condutas ou um fio de ferro para desobstruir os orifícios ou tubos do bico, tendo o cuidado de não aumentar os orifícios do bico.
- Pode precisar de uma lanterna para se certificar de que o interior do tubo do bico fica bem limpo. Rode o bico e bata-o suavemente contra uma superfície dura, como um pedaço de madeira, para retirar todos os resíduos do interior.
- Quando voltar a montar o bico, certifique-se de que os tubos ficam virados para os injetores.

Difusor de calor

- Elimine todos os resíduos alimentares do difusor de calor com um raspador de madeira ou plástico suave, ou com uma escova de latão. Não utilize raspadores nem escovas de aço. Lave com água quente e detergente e depois passe bem por água.

6. CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Gaveta da gordura

- Após cada utilização, retire e lave a gaveta da gordura, retirando todos os pedaços de comida e de gordura, utilizando, se necessário, um raspador de madeira ou de plástico.
- Arrisca-se a provocar um fogo de gordura se não respeitar estas instruções. Isso poderia dar origem a grandes deteriorações do seu grelhador que não seriam abrangidas pela garantia. Se for necessário, a gaveta da gordura pode ser lavada com água e detergente.

Estrutura do grelhador

- Retire regularmente o excesso de gordura da estrutura do grelhador, utilizando um pano embebido em água e detergente, e seque bem. O excesso de gordura e os pedaços de comida podem ser retirados do interior da estrutura do grelhador com um raspador de madeira ou de plástico suave. Para facilidade de limpeza, pode adicionar uma folha de papel de alumínio que tem de mudar a cada utilização. Atenção para não tapar os orifícios de escoamento das gorduras. Se precisar de o limpar completamente, utilize um pano e água quente com detergente, ou uma escova de nylon. Não utilize produtos de limpeza abrasivos. Retire as grelhas e/ou chapas e os bicos antes de fazer uma limpeza a fundo. Não coloque os botões do gás ou as rampas dentro de água. Verifique a ligação após ter instalado cuidadosamente os elementos na estrutura do grelhador.

Cobertura do grelhador

- Limpe a cobertura do grelhador com um pano ou esfregão não abrasivo e água quente com detergente. Não utilize esponjas ou pós abrasivos, pois pode danificar o acabamento do seu grelhador de modo permanente. Seque cuidadosamente após a lavagem para evitar a formação de ferrugem.

Carrinho

- Passe com um pano com água quente e detergente, depois seque.
- 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. De vez em quando, também pode pulverizar a superfície com um produto de limpeza para inox, passar a seguir com um pano suave e, finalmente, polir tudo. Obterá assim uma fina camada de proteção para as suas superfícies em inox.

Fixações

- Recomendamos que verifique e aperte todos os parafusos, porcas, etc., a intervalos regulares.

Arrumação

- Certifique-se de que o seu grelhador está bem frio antes de o cobrir ou arrumar. Guarde o seu grelhador num local fresco e seco.
- Cubra os bicos com papel de alumínio para impedir a penetração de insetos e outros resíduos nos orifícios do bico.
- Se o grelhador for guardado no interior, a botija de gás deve ser desligada e deixada no exterior. A botija de gás deve ser sempre deixada ao ar livre, num local seco e bem arejado, afastada de fontes de calor ou de chamas. Nunca deixe as crianças brincarem com esta botija. Não exponha a botija do gás à luz direta do sol.
- Antes de utilizar o grelhador após períodos prolongados sem ser utilizado, siga os procedimentos de instalação.