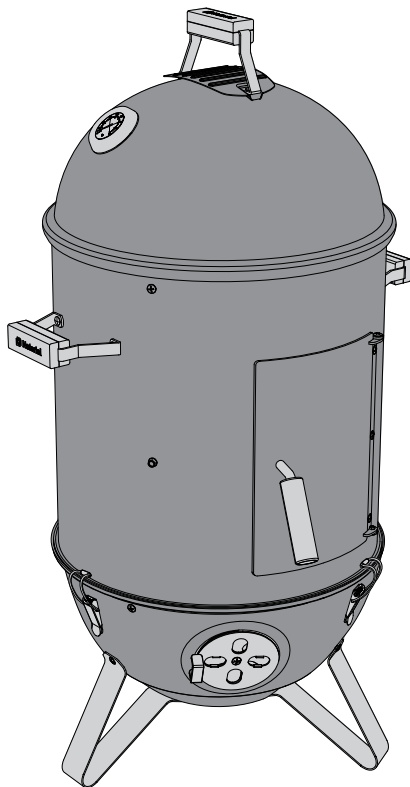


Naterial SMOKER BBQ FUMIGO

CHARCOAL/STEEL

3
YEAR
Warranty*



EAN: 3276007796766

MATRIX ID: 2025R09P09-0021



FR Manuel d'Instructions

ES Manual de Instrucciones

PT Manual de Instruções

IT Manuale di Istruzioni

EL Εγχειρίδιο Οδηγιών

PL Instrukcja Obsługi

RO Manual de Instrucțiuni

BR Manual de Instruções

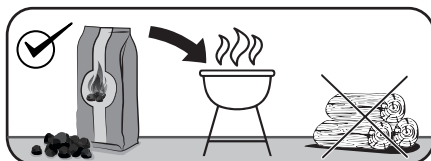
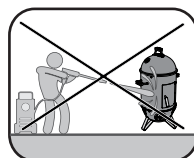
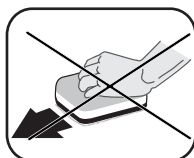
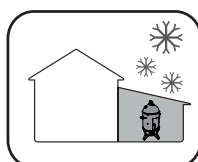
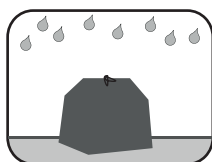
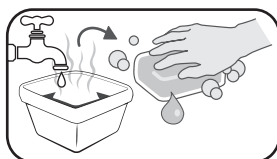
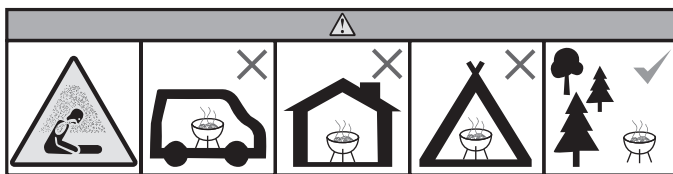
UA Інструкція з
експлуатації

SL Navodila za uporabo

EN Instructions Manual

Traduction de la version originale du mode d'emploi / Traducción de las Instrucciones originales / Tradução das Instruções originais / Traduzione delle istruzioni originali / Μετάφραση των πρωτότυπων οδηγιών /
Tłumaczenie instrukcji oryginalnej / Переклад оригінальної інструкції / Traducerea instrucțiunilor originale / Tradução das Instruções originais / Prvotna različica navodil za uporabo /
Original version of instruction manual

2025/01/V01





Pièces / Piezas / Partes / Parti di
ricambio / Ανταλλακτικά / Części /
Деталі деталей / Piese / Peças /
Deli / Parts



Outils / Herramientas / Ferramentas
/ Strumenti / Εργαλεία / Narzędzia
/ Инструменти / Instrumente /
Ferramentas / Orodja / Tools



Achat supplémentaire / Compra
adicional / Compra adicional / Acquisto
supplementare / Πρόσθετη αγορά
/ Dodatkowy zakup / Додаткова
покупка / Achiziție suplimentară /
Compra adicional / Dodaten nakup /
Additional purchase



Montage / Montaje / Assembleia / Montaggio / Συναρμολόγηση / Montaž /
Збірка / Asamblarea / Assembléia / Namestite / Assembly



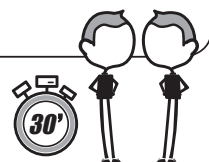
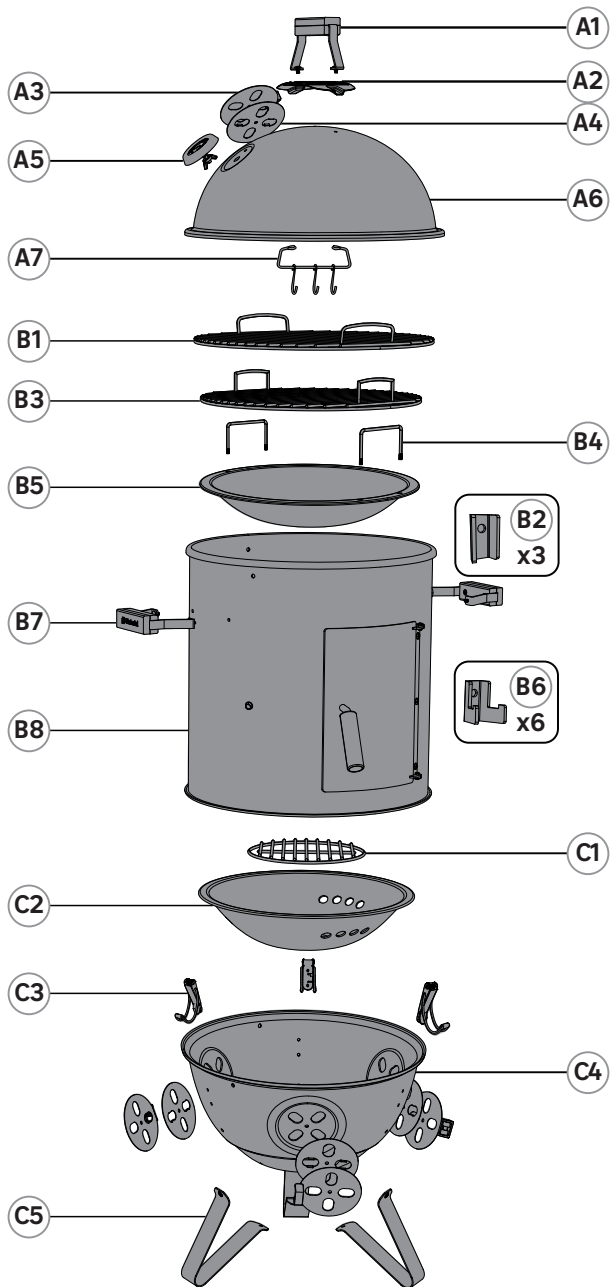
Utilisation / Utilice / Utilização / Utilizzo / Χρήση / Użyj / Утилізація / Utilizați
/ Use / Uporaba / Use

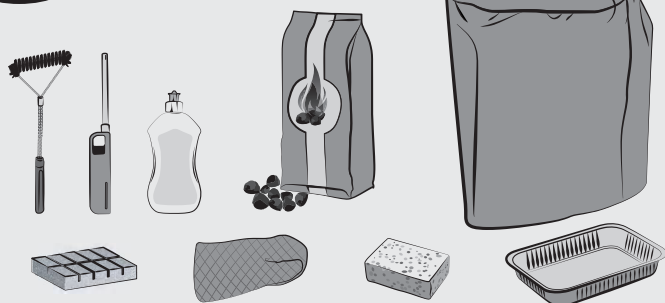
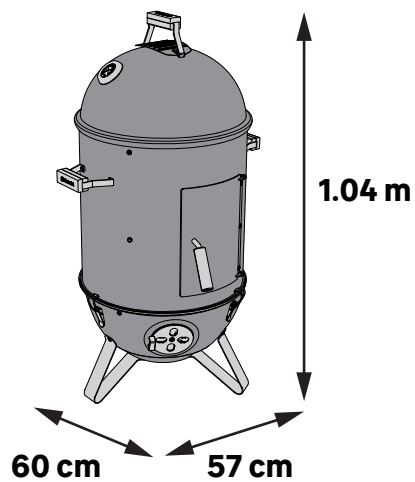


Entretien / Mantenimiento / Manutenção / Manutenzione / Συντήρηση /
Konserwacja / Технічне обслуговування / Întreținere / Manutenção
/ Ohraniti / Maintenance



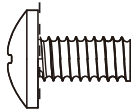
Hivernage stockage / Almacenamiento de invernada / Armazenamento
de Inverno / Stoccaggio per svernamento / Χειμερινή αποθήκευση /
Przechowywanie zimowe / Зимове зберігання / Depozitare de iarnă /
Armazenamento no inverno / Skladiščenje za zimo / Wintering storage







0 1 2 3 4 cm



V1
x19



V2
x6



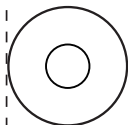
Ø3

V3
x6



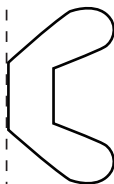
Ø6

V4
x23



Ø6

V5
x21



Ø6

V6
x6





1



C4



C5

x3



V1

x6



V4

x6



V5

x6



A3

x3



A4

x3



V1

x3



V4

x3



B6

x3



V1

x3



V4

x3



V5

x3



C3

x3



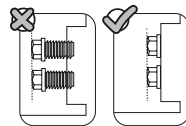
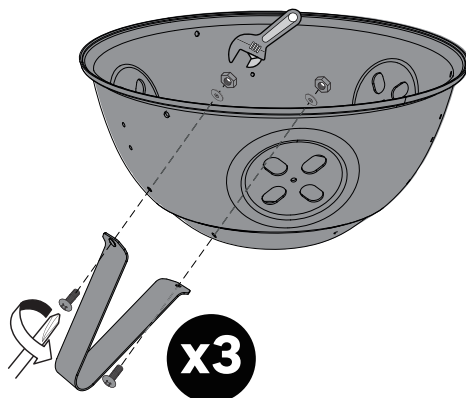
V2

x6

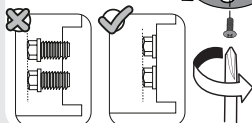
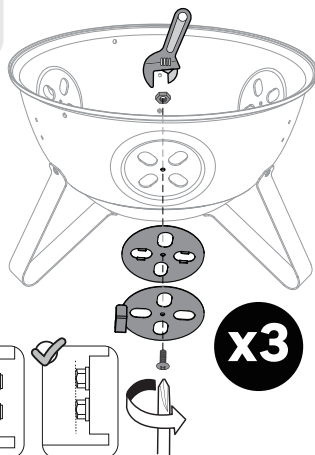


V3

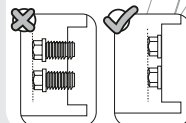
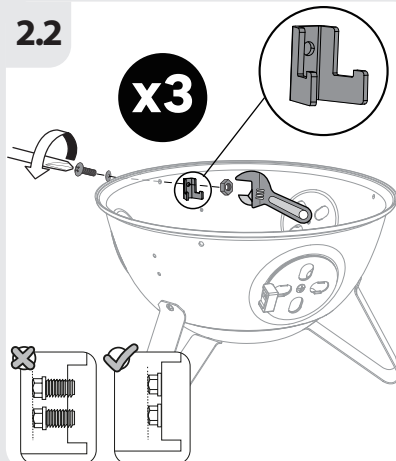
x6



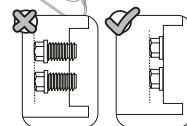
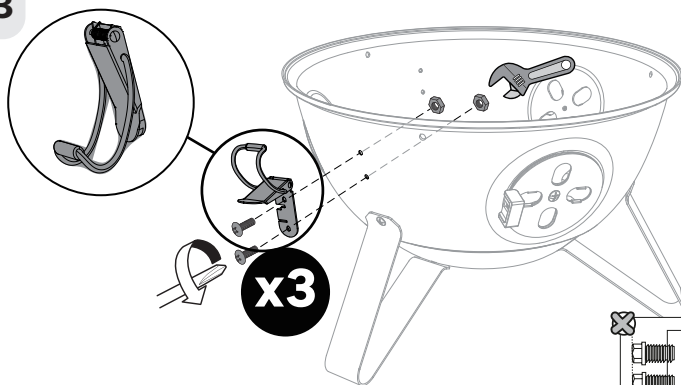
2.1



2.2



2.3





3.1



B8



B7

x2



V5

x4



V6

x4



B2

x3



B6

x3



V1

x6



V4

x6



V5

x6



A3



A4



A6



V1

x1

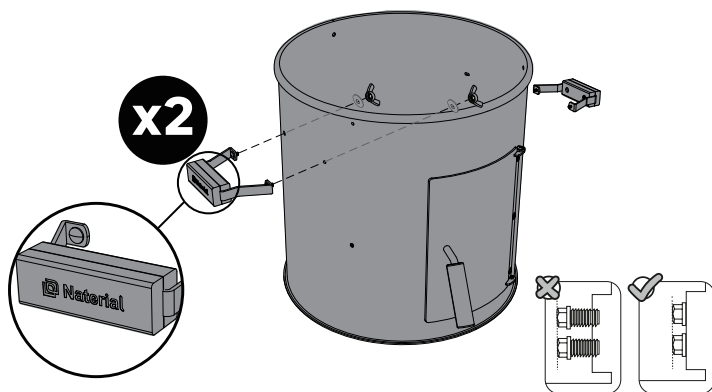


V4

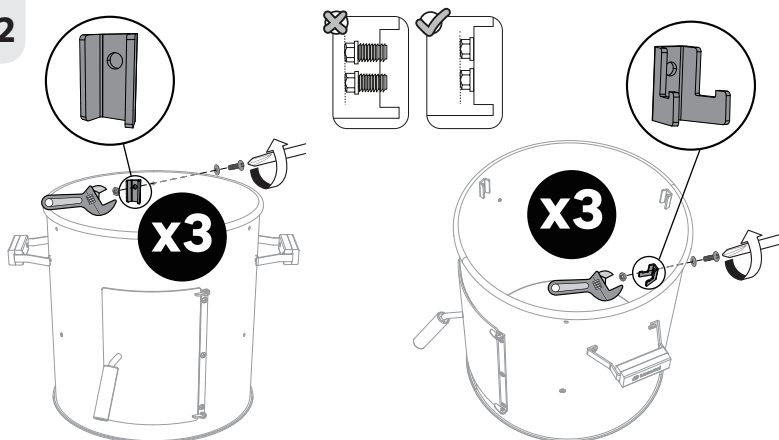
x1



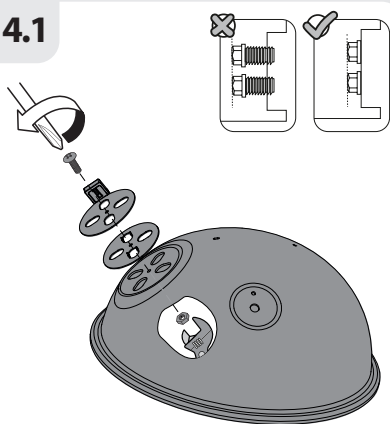
A5



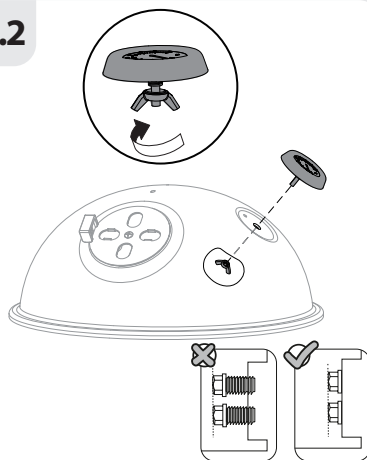
3.2



4.1



4.2





A1



A2



A7



V5
x2



V6
x2



B4
x2

B5



V4
x4



B1



B3



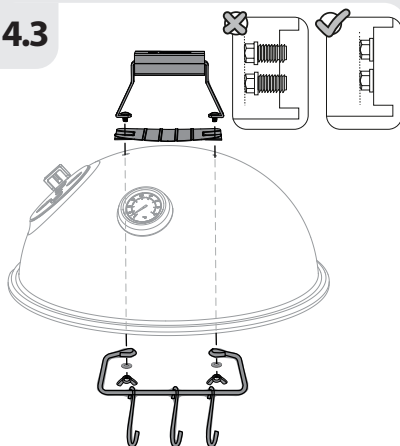
C1



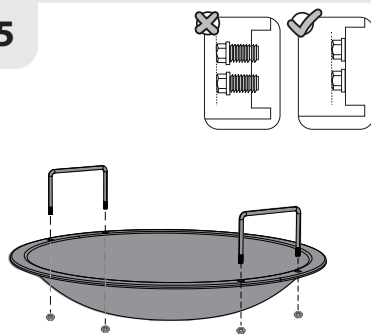
C2



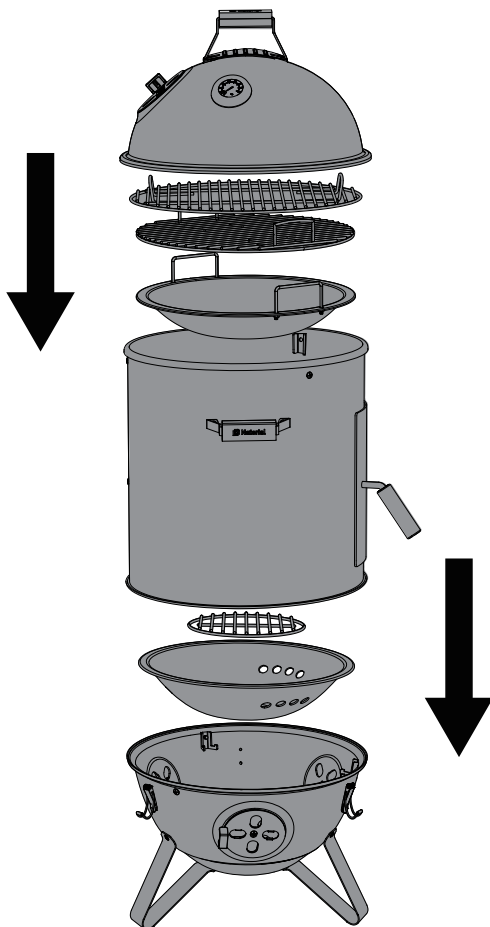
4.3



5

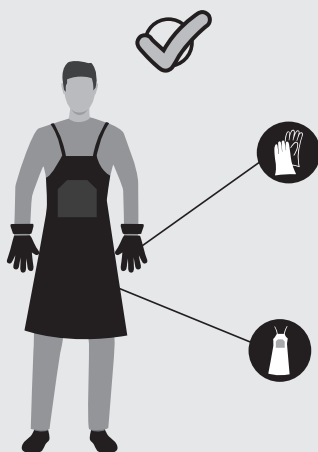


6

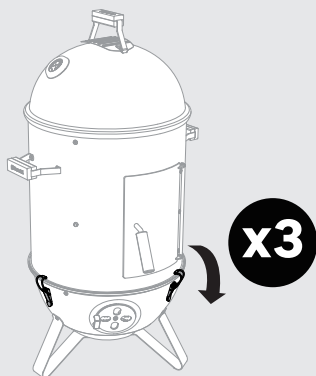




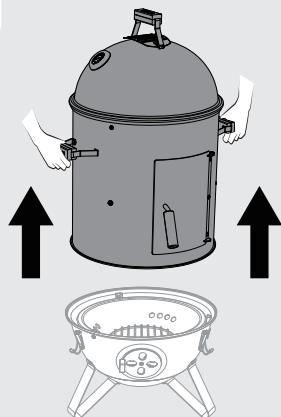
1



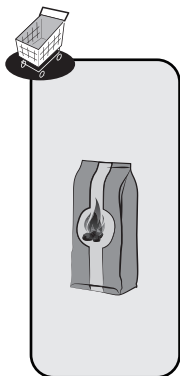
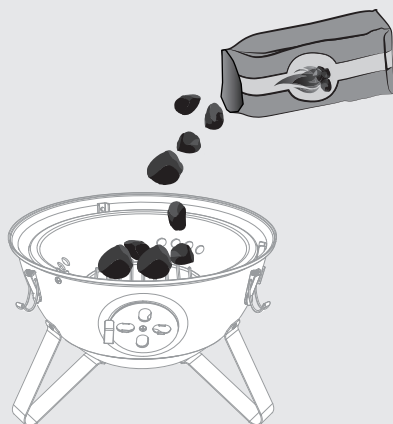
2.1

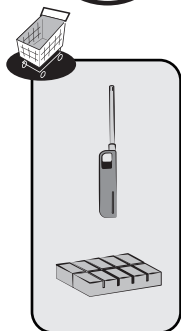


2.2



3.1

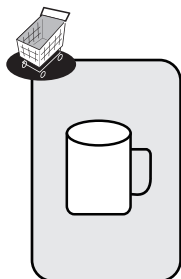
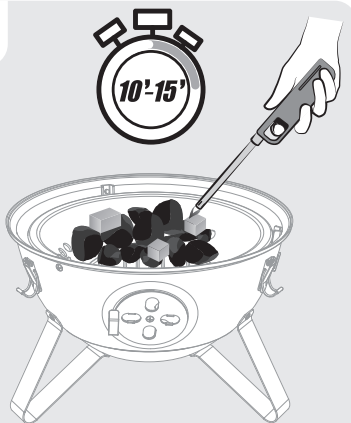




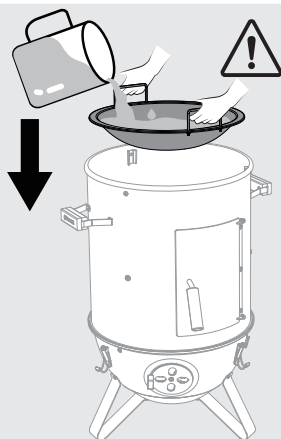
3.2



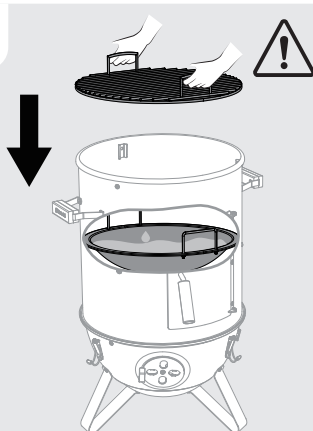
3.3



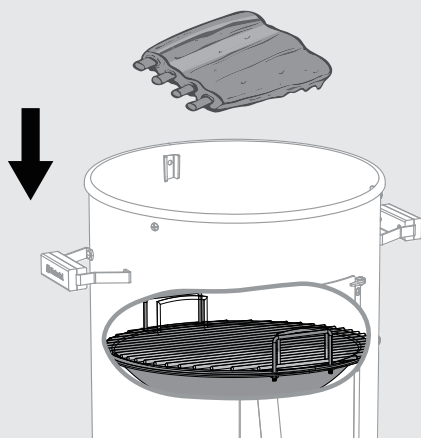
4.1



4.2

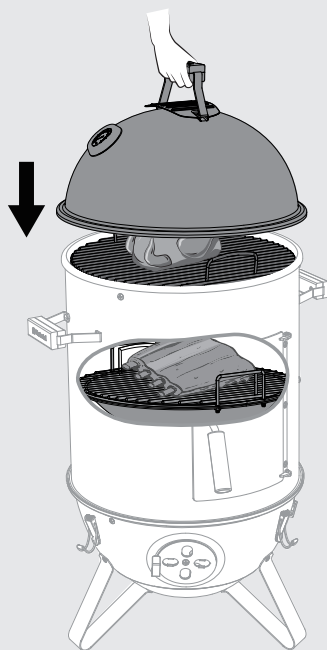


4.3

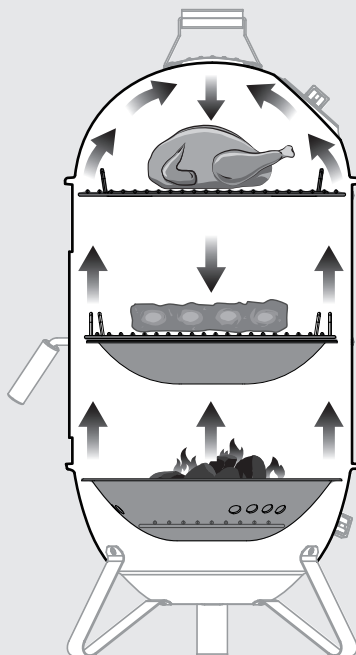




5.1

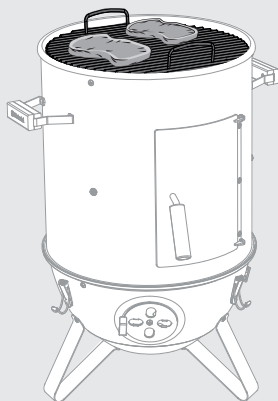


5.2





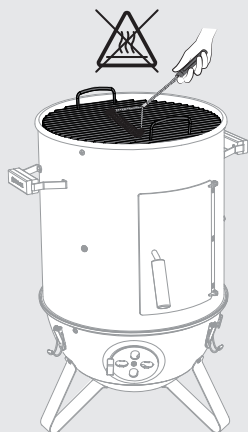
6



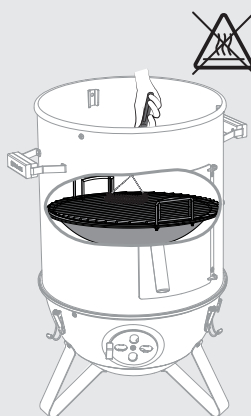
7



1.1

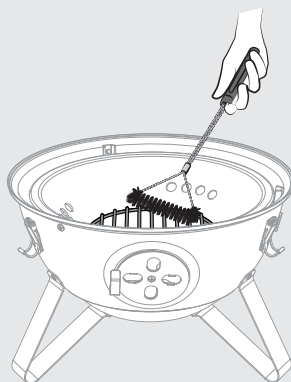


1.2

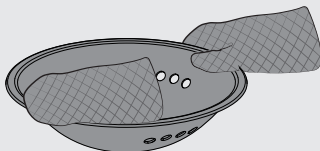
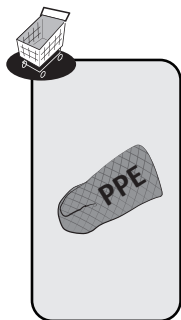




1.3

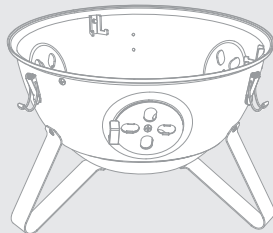


2.1

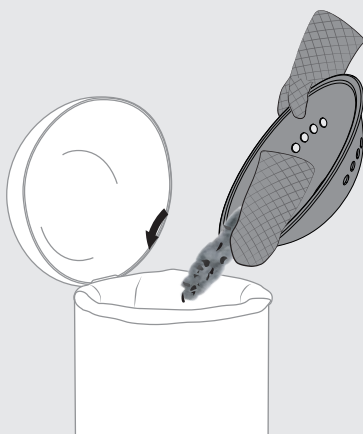


EN407

X1XXXX

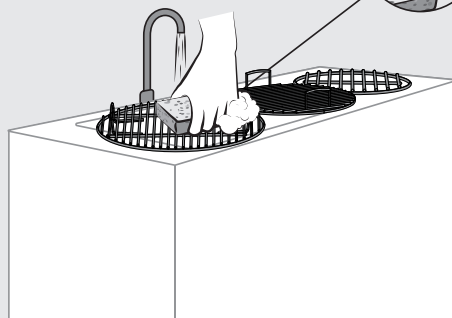
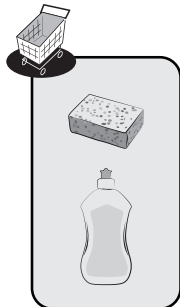
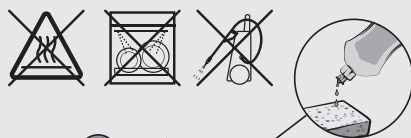


2.2

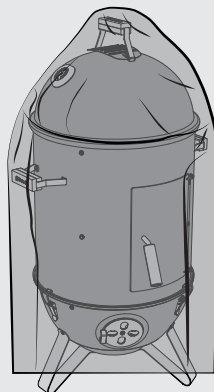
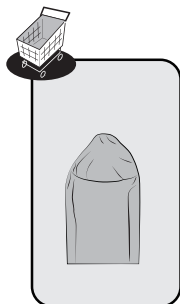




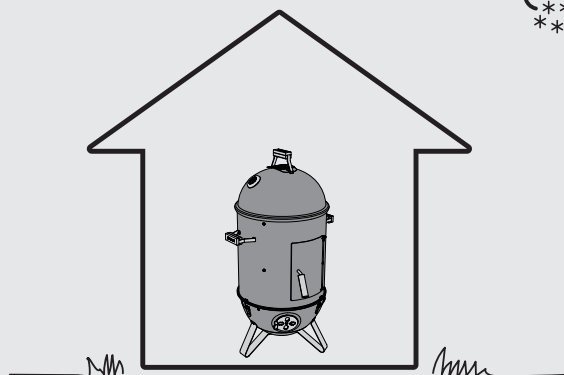
3



1



2





INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit. Dans la conception et la fabrication de nos produits, nous mettons tout en oeuvre pour garantir une excellente qualité répondant aux besoins des habitants (utilisateurs).

IMPORTANT ! AFIN QUE CE PRODUIT VOUS APPORTE ENTIÈRE SATISFACTION LORS DU MONTAGE, DE L'UTILISATION ET DE L'ENTRETIEN, NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. RESPECTEZ LES MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRE QU'ELLE CONTIENT ET CONSERVEZ-LA PRÉCIEUSEMENT..

1. INFORMATIONS IMPORTANTES



IMPORTANT, À CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE : À LIRE ATTENTIVEMENT

- **ATTENTION !** Ne pas utiliser dans des locaux fermés!

- **ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

- **ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

- **ATTENTION ! Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par**

exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risques de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

- **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue ! Utilisez exclusivement un allume-feu conformes à la norme en 1860-3 !

- Ne versez pas d'eau froide sur la cuve en métal afin d'éviter des dommages dus au choc thermique.
- Utiliser ce barbecue requiert un minimum de surveillance et de précautions.
- Merci de protéger la nature, une journée à l'extérieur ne doit pas engendrer des dommages ou de la pollution.

(voir les recommandations ci-après)

Pour votre sécurité :

- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
 - L'utilisation de ce produit nécessite un minimum de surveillance et de précaution.
 - Lors de l'utilisation, il est indispensable de porter des gants de protection adaptés aux fortes températures.
 - Pour éviter des flambées, veillez à ce que la cuve soit propre en enlevant les graisses et la marinade en excès avant de commencer à griller.
 - Placez un seau rempli d'eau ou de sable près du barbecue pendant son utilisation, notamment lors des vagues de chaleur ou par temps extrêmement sec.
- Dès l'ouverture de l'emballage, nous vous conseillons de vérifier que chaque élément permettant le montage du produit soit bien présent et pour ce faire, veuillez-vous référer à la notice. Si le produit est endommagé ou présente des défauts, merci de ne pas l'utiliser et de le rapporter à votre magasin le plus proche.
- Nous vous remercions de votre confiance et espérons que ce produit vous apportera entière satisfaction.

2. INSTALLATION

- Choisir un emplacement idéal.
 - Ce produit est prévu pour un usage domestique et extérieur.
 - Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
 - Disposez l'appareil à au moins trois mètres des bâtiments, dans un espace ouvert et aéré.
 - Assurez-vous que l'appareil ne soit pas situé sous une structure suspendue (porche, abri...) ou sous un feuillage.
 - Pour prévenir la rouille sur les surfaces en inox et aciers, veillez à ce qu'elles ne soient pas exposées à du chlore, du sel ou du fer.
 - Nous recommandons de ne pas utiliser ce barbecue près de la mer, d'une piscine ou d'une voie ferrée.
 - Par journée à vent fort, placer votre barbecue de telle manière que le vent ne soulève pas d'étincelles.
 - **ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- On déplore, en effet, chaque année, un grand nombre d'accidents. Les brûlures sont particulièrement graves chez les enfants, car du fait de leur petite taille, leurs visages se trouvent presque toujours à hauteur de foyer.
- **Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.**

3. PRÉCAUTION UTILISATION BARBECUE CHARBON DE BOIS**Avertissements**

- Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section « informations importantes » de cette notice.
- 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.
- Utiliser du charbon de bois conforme aux normes en vigueur de sorte que le charbon de bois soit 2 cm en dessous de la grille de cuisson en position basse.
- Ne jamais mettre plus de 0.9 kg de charbon de bois dans le barbecue.

Première utilisation

- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.

Recommandations d'allumage

- Remplissez la cuve avec du charbon de bois idéalement jusqu'à 1/3 de sa hauteur et sans dépasser sa mi-hauteur. Utilisez du charbon de bois conforme aux normes en vigueur et veillez à ce qu'il soit au moins 2 cm plus bas que la grille de cuisson quand elle est dans sa position la plus basse. Vous pouvez utiliser des
- Le moyen le plus facile pour allumer le charbon de bois est d'utiliser des allume-feu pour barbecue conformes à la norme en 1860-3, que vous pouvez facilement vous procurer dans le commerce et qui sont parfaitement sûrs.

- Ne cuisinez pas avant que le combustible ne soit couvert de cendres ! Et attendez que la combustion du charbon de bois ait cessé de produire des flammes.
- Ne laissez pas la grille de cuisson vide sur le barbecue quand il est allumé, car elle risque de se déformer si elle est exposée à la chaleur pendant trop longtemps sans aliments dessus.
- Vous pouvez régler la puissance des flammes en ouvrant ou en fermant les orifices d'entrée d'air au bas de la cuve. Plus vous les ouvrez, plus les flammes sont intenses, et vice-versa.
- Nous nous permettons de vous rappeler encore une fois qu'aucun liquide inflammable ne doit être versé pour allumer ou accroître les flammes du barbecue.
- Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de ne jamais déplacer votre barbecue pendant son utilisation.

Il est très important de maintenir les flambées sous contrôle

- Les flambées se produisent quand les jus ou les graisses des aliments cuits gouttent sur les objets en combustion (par exemple du charbon de bois). Bien que la fumée aide à donner un meilleur goût aux aliments cuits au barbecue, il est préférable d'éviter ce type de flambées pour éviter de carboniser les aliments. Pour limiter les flambées, il est ABSOLUMENT IMPÉRATIF de retirer les graisses en excès des aliments avant de les cuire. Utilisez de la marinade et des sauces de cuisson en quantités raisonnables.
- Laissez un seau rempli de sable près du barbecue pendant son utilisation.
- En cas de feu de graisses, respectez les instructions ci-dessous.

Flambées de graisse

- Videz et nettoyez la cuve et la grille de cuisson, et enlevez tous les résidus et fragments de cuisson après chaque utilisation.
- Si le barbecue est utilisé pour des réunions d'ampleur, il faut éteindre ses flammes et le nettoyer toutes les deux heures. Il doit être nettoyé plus souvent si vous cuisinez beaucoup d'aliments riches en graisses (saucisses, merguez...). Ne pas respecter ces recommandations peut provoquer des flambées de graisse pouvant provoquer des blessures et détériorer votre barbecue.

Avertissements en cas de flambées de graisse

- Maintenez toutes les personnes éloignées du barbecue et attendez que les flammes s'éteignent.
- Ne fermez pas le couvercle et ne recouvrez pas le barbecue.
- Ne versez jamais d'eau sur votre barbecue. Si vous utilisez un extincteur, il doit être à poudre.
- Si les flammes ne semblent pas baisser d'intensité ou semblent prendre plus d'ampleur, appelez les pompiers.

Fin de la session de cuisson

- Nettoyez toujours votre barbecue après chaque utilisation pour prévenir l'accumulation de graisses de cuisson pouvant s'enflammer.
- Attendez que le barbecue ait refroidi avant de fermer son couvercle ou de le recouvrir et de le ranger.

4. CONSEILS D'UTILISATION DU FUMOIR

Quel combustible utiliser?

Charbon de bois

- Allumez toujours votre appareil avec du charbon de bois traditionnel, jamais avec des briquettes. Une fois l'appareil allumé, vous pouvez ajouter des briquettes.
- Utilisez du charbon de bois de bonne qualité pour allumer l'appareil, de préférence conforme à la norme EN 1860-2. Un charbon de bois de bonne qualité se compose de grandes briques luisantes et ne dégage pas beaucoup de poussière.
- Utilisez des petits morceaux de charbon de bois pour allumer l'appareil. Vous pouvez ajouter des briques plus grandes par la suite.

Fermez bien votre sac de charbon de bois avant de le ranger. Rangez-le toujours au sec, pas dans une cave.

FR

LE FUMAGE : Deux façons de fumer

• Fumage à chaud

Cela consiste à fumer et à cuire simultanément. Les aliments ne sont pas exposés directement à la source de chaleur et sont cuits lentement.

• Démarrer le feu au charbon de bois classique, puis ajouter le combustible de fumage, privilégier les copeaux naturellement parfumés.

• Maintenez une température relativement basse, (entre 50 et 80 °C).

• Fumage à froid

Cela consiste à fumer les aliments et non de les cuire. Le fumage à froid est utilisé pour parfumer et pour conserver les aliments.

• Démarrer le fumage à l'aide d'un générateur de fumée et de sciure de bois.

• Placer le générateur en bas dans le fumoir.

• Maintenez une température basse, (25 °C max.).

ATTENTION ! Ne permet pas de cuire les aliments mais de les conserver.

COMMENT FUMER VOS ALIMENTS :

Étape 1 : allumage de l'appareil

Avant de pouvoir fumer des aliments, quels qu'ils soient, vous devez allumer un feu dans la partie inférieure de l'appareil. Procédez comme suit :

1. Retirez le couvercle, la partie cylindrique inférieure du corps de l'appareil, la (les) grille(s) de cuisson et le réceptacle à eau de l'appareil.
2. Placez la grille à charbon de bois dans la cuve à charbon de bois.
3. Ouvrez les entrées d'air dans le conteneur à cendres. Le conteneur à cendres se trouve sous la cuve à charbon de bois.
4. Placez quelques allume-feu sur la grille à charbon de bois. N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.
5. Couvrez les allume-feu avec du charbon de bois.

Conseils :

- Empilez le charbon de bois pour former une pyramide.
- N'utilisez pas trop de charbon de bois pour allumer le feu.
- Assurez-vous de toujours pouvoir atteindre les allume-feu.

6. Prenez une longue allumette et allumez les allume-feu. Lors de la première utilisation de l'appareil, laissez-le chauffer pendant 30 minutes. Cela permettra d'éliminer de l'appareil toutes les graisses employées lors de la fabrication.

Ne placez pas encore la grille sur l'appareil. Une grille vide peut se déformer si elle est chauffée trop longtemps.

Avertissement ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou raviver l'appareil.

7. Attendez que le charbon de bois soit recouvert d'une fine couche de cendres blanches. Normalement, cela prend environ 25 minutes.

8. Étalez de manière régulière les charbons de bois sur la grille à charbon de bois et fermez la porte située sur la partie cylindrique inférieure du corps de l'appareil.

Étape 2 : commencer à fumer

Une fois le charbon de bois recouvert d'une fine couche de cendres blanches, vous pouvez commencer à fumer. Procédez comme suit :

1. Placez le réceptacle à eau dans la partie cylindrique supérieure du corps de l'appareil, sur les trois supports.
2. Versez un peu de liquide (eau, bouillon, vin ...) dans le réceptacle à eau. Vous pouvez également ajouter des herbes au liquide pour ajouter une saveur supplémentaire.

3. Placez la première grille de cuisson sur le récipient à bouillon et placez vos aliments sur la grille.

Ne placez qu'une seule couche d'aliments sur la grille et laissez suffisamment d'espace entre les différentes pièces.

Cela permet à la fumée et à la chaleur de circuler de manière homogène autour des aliments.

4. Placez la partie cylindrique supérieure du corps de l'appareil sur la partie cylindrique inférieure et fermez les portes des deux cuves.

5. Placez la seconde grille de cuisson sur les supports de la partie cylindrique supérieure du corps de l'appareil. Assurez-vous que le bord de la grille repose solidement sur les supports.

6. Placez vos aliments sur la grille et posez le couvercle sur l'appareil.

Cette procédure explique comment fumer des aliments à l'aide de deux grilles. Bien sûr, vous pouvez également retirer une des grilles de l'appareil, remplacer une grille par le panier de fumage ou suspendre vos aliments aux crochets de fumage du couvercle.

Étape 3 : conserver une température constante

Un fois le fumage commencé, vous devez conserver une température constante, autour de 70 °C. Grâce au thermomètre situé sur le couvercle, vous pouvez surveiller la température de près.

TEMPÉRATURE TROP ÉLEVÉE

1. Placez le couvercle sur l'appareil. Fermez les entrées d'air situées sur le couvercle et sur le conteneur à cendres.
2. Si la température reste élevée, placez quelques copeaux de bois trempés dans le feu. Cela rehausse également la saveur de vos aliments.

TEMPÉRATURE TROP BASSE

1. Attisez le feu en ouvrant les entrées d'air situées sur le couvercle et sur le conteneur à cendres.
2. Si le fait d'attiser le feu ne fait pas monter suffisamment la température, ajoutez un peu de charbon de bois dans le feu. Procédez comme suit :
 - a. Enfilez des gants. Conservez-les pendant toute la durée de l'opération.
 - b. Retirez le couvercle de l'appareil avec précaution et ouvrez la porte située sur la partie cylindrique inférieure du corps de l'appareil.
 - c. Placez un peu de charbon de bois supplémentaire dans le récipient à charbon de bois. Utilisez des pinces à long manche et essayez de ne pas soulever les braises ou de provoquer des étincelles.
 - d. Fermez la porte située sur la partie cylindrique inférieure du corps de l'appareil.
 - e. Attendez que le feu reprenne et remplacez le couvercle sur l'appareil.

COMMENT AJOUTER UNE SAVEUR SUPPLÉMENTAIRE GRÂCE AUX COPEAUX DE BOIS.

Pour donner davantage de saveur à vos aliments, vous pouvez ajouter des copeaux de bois parfumés de deux façons :

- Faites tremper les copeaux dans l'eau pendant 10 minutes, égouttez-les et étalez-les au dessus du charbon de bois.
- Placez les copeaux dans une poche de papier aluminium, percez la poche avec une fourchette et placez-la sur le charbon de bois.

Quelle que soit la méthode que vous utilisez, n'ajoutez jamais les copeaux avant que le charbon de bois ne soit recouvert d'une fine couche de cendres blanches.

COMMENT CHOISIR LE TYPE D'ARÔME ?

Les différentes essences de bois pour vos fumages et vos aliments

Bois ou arômes	Goûts fumées	Aliments
Hêtre	Fumée douce et subtile	Viandes, poissons et fromages
Chêne	Fumée riche et un peu plus corsée	Boeuf ou agneau
Oranger ou citronnier	Fumée légère avec un soupçon d'agrumes	Poissons délicats
Olivier	Saveur méditerranéenne	Volailles et légumes
Aulne	Douceur et la légèreté	Poissons et fruits de mer
Hickory	Puissance et intensité	Viandes rouges et gibiers
Cerisier	Fruité et sucré	Viandes blanches
Cèdre	Relevé et intense	Poissons ou volailles

ATTENTION !

Les essences de bois à éviter pour le fumage : bois de conifères, bois verts, pourris, moisiss, bois transformés d'usine.

FR

Pour préserver le moelleux de vos aliments

Afin de conserver le moelleux de vos aliments, versez un peu de liquide (eau, bouillon, vin) dans le réceptacle à eau lorsque vous commencez le fumage. Vérifiez le récipient régulièrement pendant le fumage et ajoutez-y davantage de liquide si nécessaire. Procédez comme suit :

1. Ouvrez la porte située dans la partie cylindrique inférieure du corps de l'appareil.
2. Versez le liquide avec précaution dans le récipient à bouillon à l'aide d'un entonnoir ou d'un pot muni d'un bec.
3. Fermez la porte située sur la partie cylindrique inférieure du corps de l'appareil.

Soulever le couvercle :

Une fois le fumage commencé, évitez autant que possible de soulever le couvercle. Chaque fois que vous soulevez le couvercle, une quantité importante de chaleur et de fumée s'échappe ce qui prolonge le temps de cuisson de votre aliment.

Si vous êtes néanmoins dans l'obligation de le soulever, faites-le en l'inclinant d'un côté plutôt qu'en le soulevant directement vers le haut.

Le fait de soulever le couvercle directement vers le haut peut créer un appel d'air, ce qui peut coller les cendres sur vos aliments.

Utilisez l'appareil comme un grill :

Si vous ne protégez pas les aliments du charbon de bois avec le réceptacle à eau, vous pouvez utiliser l'appareil comme un grill classique. Procédez comme suit :

1. Allumez l'appareil comme décrit dans la section "COMMENT FUMER VOS ALIMENTS".
2. Placez la grille de cuisson sur les supports de la partie cylindrique supérieure du corps de l'appareil. Assurez-vous que le bord de la grille repose solidement sur les supports.
3. Placez vos aliments sur la grille.

5. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre les utilisations et notamment après les longues périodes de rangement. Vérifiez que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer.

Ne laissez pas votre barbecue exposé aux intempéries et protégez-le de l'humidité.

- Ne versez pas d'eau sur le barbecue quand ses surfaces sont chaudes.

- Ne manipulez jamais les parties chaudes sans protéger vos mains.

Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue et le maintenir en bon état, nous vous recommandons fortement de le couvrir si vous le laissez dehors pendant longtemps, notamment pendant les mois d'hiver. Des housses très résistantes et d'autres accessoires pour barbecue sont disponibles dans les magasins locaux.

Même si votre barbecue est couvert par une housse de protection, il doit quand même être régulièrement inspecté, car de l'humidité et de la condensation peuvent se développer et le détériorer. Il peut devenir nécessaire de sécher le barbecue et l'intérieur de sa housse de protection. Il est également possible que des résidus de graisse se détériorent sur certaines parties du barbecue. Cela doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse et très chaude. Toute pièce rouillée détectée non en contact avec les aliments doit être traitée avec un produit antirouille et repeinte avec une peinture spéciale barbecue résistante à la chaleur.

Surface de cuisson

- Après que le barbecue ait refroidi, nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez du produit lave-vaisselle. N'utilisez pas de poudre ou d'éponge abrasive, car elle pourrait endommager irrémédiablement la finition de votre barbecue. Rincez et séchez bien. Nous recommandons de ne pas nettoyer les grilles dans un lave-vaisselle, car elles sont lourdes.

- Si de la rouille se forme sur une surface de cuisson en contact avec les aliments, cette surface doit être remplacée.

Cuve du barbecue

Enlevez régulièrement la graisse en excès de la cuve du barbecue avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse et complètement essoré. L'excès de graisses et de morceaux d'aliment peut être enlevé de l'intérieur de la cuve du barbecue avec une spatule en bois ou en plastique tendre. N'utilisez aucun ustensile/produit abrasif.

Couvercle du barbecue

Nettoyez le couvercle du barbecue avec un chiffon ou un tampon en matière non abrasive et avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de poudre ou d'éponge abrasive, car elle risque d'endommager irrémédiablement la finition de votre barbecue. Séchez soigneusement le barbecue après ce nettoyage pour prévenir la formation de rouille.

Fixations

Nous vous recommandons d'inspecter toutes les vis et tous les boulons à intervalles réguliers et de les resserrer.

Rangement

- Vérifiez que votre barbecue a complètement refroidi avant de le couvrir ou de le ranger.
- Rangez votre barbecue dans un endroit sec et frais.
- Avant d'utiliser votre barbecue après une période de rangement prolongée, respectez les procédures d'installation.

6. RESPECTONS NOTRE ENVIRONNEMENT

Pensez à rapporter votre produit en fin de vie à la déchetterie pour permettre son recyclage. Si votre barbecue comporte un moteur ou un souffleur, ne le jetez pas et ne brûlez pas ses accessoires. Respectez les réglementations applicables de collecte et de recyclage de ce type de produits.

7. PIÈCES

Conservez cette notice, car chaque demande de pièce de rechange doit inclure les numéros de référence fournis au bas de chaque page, ainsi que le numéro de la pièce manquante ou défectueuse. Pour acheter des pièces de rechange, commandez-les directement auprès de votre magasin local.

8. GARANTIE

Condition de garantie

La garantie de vente démarre à partir de la date d'achat pour la durée définie.

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.

Cette garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication : pièces et composants manquants ainsi que les dommages survenant dans des conditions normales d'utilisation.

Les réparations et les pièces de rechange ne prolongent pas la période de garantie initiale.

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 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 le guide du propriétaire ci-joint.

Exclusions de garantie

La garantie ne couvre pas les problèmes ou incidents résultant d'une utilisation incorrecte du produit. La garantie du produit est limitée à la valeur du produit.

Les cas suivants sont spécifiquement exclus :

- Usure normale (rouille, déformation, décoloration...) Des pièces exposées directement aux flammes ou à la chaleur intense. Il est normal de devoir remplacer des pièces au fil du temps.
- Tout dommage résultant d'un entretien inapproprié, d'un rangement incorrect, d'un assemblage erroné ou de l'introduction de modifications.
- Tout dommage résultant d'un usage incorrect du produit (usage commercial, usage comme Incinérateur...).
- Conséquences de l'exposition à des sources de chlore, par exemple une piscine, un spa ou un bassin thermal.
- Les dommages dus à des conditions naturelles extrêmes, par exemple de la grêle, des ouragans,

FR

tremblements de terre, tsunamis, surtensions de courant, tornades ou orages violents.

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

Adeo services - 135 rue Sadi Carnot cs 00001 - 59790 Ronchin - France.

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN



INTRODUCCIÓN

Gracias por haber elegido este producto. Al diseñar y fabricar nuestros productos, nos esforzamos al máximo para garantizar una excelente calidad que satisfaga las necesidades de la población (los usuarios).

¡IMPORTANTE! PARA GARANTIZAR SU TOTAL SATISFACCIÓN DURANTE EL MONTAJE, USO Y MANTENIMIENTO DE ESTE PRODUCTO, LE RECOMENDAMOS QUE LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZARLO. RESPETE LAS ADVERTENCIAS BÁSICAS DE SEGURIDAD INCLUIDAS EN EL MISMO Y GUÁRDELO EN UN LUGAR SEGURO...

1. INFORMACIÓN IMPORTANTE



IMPORTANTE, CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE

- **¡ATENCIÓN!** No utilice en locales cerrados.
- **¡ATENCIÓN!** Esta barbacoa se calentará mucho. No la mueva durante su uso.
- **¡ATENCIÓN!** No deje la barbacoa al alcance de niños y animales domésticos.
- **¡ATENCIÓN!** No utilice la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas y barcos. Riesgo de muerte por intoxicación de monóxido de carbono.
- **¡ATENCIÓN!** No utilice alcohol, gasolina ni líquidos similares para encender o reactivar la barbacoa. Utilice únicamente un iniciador de fuego que cumpla con la norma EN 1860-3.
- No vierta agua fría en la cubeta metálica para evitar daños debidos al choque térmico.
- El uso de esta barbacoa requiere un mínimo de supervisión y precauciones.
- Le rogamos que proteja la naturaleza; un día al aire libre no puede ser una fuente de daños o contaminación

(véanse las recomendaciones siguientes)

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

Por su seguridad:

- Antes de empezar a cocinar, espere a que una capa de ceniza cubra el combustible.
 - El uso de este producto requiere un mínimo de supervisión y precauciones.
 - Al utilizarlo, es imprescindible llevar guantes de protección adecuados para altas temperaturas.
 - Para evitar llamaradas, asegúrese de que la cubeta esté limpia, retirando el exceso de grasa y adobo antes de comenzar a asar.
 - Coloque un cubo lleno de agua o arena cerca de la barbacoa durante su uso, especialmente, durante olas de calor o períodos extremadamente secos.
- En cuanto abra el embalaje, le recomendamos que compruebe que contiene todos los elementos que permiten el montaje del producto. Para ello, consulte el manual. Si el producto estuviera dañado o presentara algún defecto, no lo use y devuélvalo a su tienda más cercana.
- Le agradecemos su confianza y esperamos que quede plenamente satisfecho con este producto.

2. INSTALACIÓN

- Elija una ubicación ideal.
 - Este producto está destinado a un uso doméstico y al aire libre.
 - La barbacoa deberá colocarse sobre una superficie horizontal estable antes de utilizarla.
 - Coloque el aparato a una distancia mínima de tres metros de los edificios, en un espacio abierto y ventilado.
 - Asegúrese de que el aparato no esté colocado debajo de una estructura en suspensión (porche, cobertizo, etc.) o debajo de follaje.
 - Para evitar que las superficies de acero inoxidable u otro tipo de acero se oxiden, asegúrese de que no exponerlas al cloro, la sal o el hierro.
 - Recomendamos no utilizar esta barbacoa cerca del mar, de una piscina o de una vía férrea.
 - En un día de fuertes vientos, coloque la barbacoa de forma que el viento no levante chispas.
 - ¡ATENCIÓN! No deje la barbacoa al alcance de niños y animales domésticos.
- De hecho, cada año se produce un gran número de accidentes. Las quemaduras son especialmente graves en los niños, ya que debido a su baja estatura, sus rostros están casi siempre a la altura del fuego.
- No utilice la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas y barcos. Riesgo de muerte por intoxicación con monóxido de carbono.

3. PRECAUCIONES DE USO DE LA BARBACOA DE CARBÓN VEGETAL**Advertencias**

- Antes de continuar, asegúrese de haber comprendido perfectamente la sección «información importante» de este manual.
- El diseño de esta barbacoa impide el uso de más del 50 % del área de cocinado como plancha sólida. Si las planchas están totalmente cubiertas, se producirá una acumulación excesiva de calor que podría dañar la barbacoa y que la garantía no cubre.
- Utilice carbón vegetal que cumpla con la normativa vigente de forma que el carbón quede 2 cm por debajo de la parrilla de cocinado en su posición baja.
- Nunca ponga más de 0.9 kg de carbón dentro de la barbacoa.

Primer uso

- Cuando utilice la barbacoa por primera vez, caliéntela y mantenga el combustible al rojo vivo durante, al menos, 30 minutos; esto ayudará a eliminar los residuos de grasa que quedaron durante la fabricación. Esto también estabilizará la pintura y desprenderá un olor que desaparecerá con el uso.

Recomendaciones de encendido

- Llene la cubeta con carbón vegetal, preferiblemente, hasta 1/3 de su altura y sin sobrepasar su altura media. Utilice carbón vegetal que cumpla con las normas vigentes y asegúrese de que este se encuentre, al menos, 2 cm por debajo de la parrilla de cocinado cuando esta esté en su posición más baja.
- La manera más fácil de encender el carbón vegetal es usar iniciadores de fuego para barbacoa que cumplan con la norma EN 1860-3, que se pueden adquirir fácilmente en las tiendas y son totalmente seguros.
- Antes de cada cocinado, deberá calentarse la barbacoa y mantener el combustible incandescente durante, al menos, 30 minutos antes del primer cocinado.

- ¡No cocine hasta que el combustible no esté cubierto de cenizas! Y espere hasta que el carbón vegetal encendido haya dejado de producir llamas.
- No deje la parrilla de cocinado vacía en la barbacoa cuando esta esté encendida, ya que podría deformarse si se expone al calor durante mucho tiempo sin comida encima.
- Podrá ajustar la potencia de las llamas, abriendo o cerrando los orificios de entrada de aire de la parte inferior de la cubeta. Cuanto más las abra, más intensas serán las llamas, y viceversa.
- Le recordamos una vez más que no se debe verter ningún líquido inflamable para encender o aumentar las llamas de la barbacoa.
- Por razones de seguridad, le recomendamos que no mueva nunca su barbacoa mientras esté en uso.
- Antes de abrir completamente la tapa, se recomienda encarecidamente abrirla lentamente varias veces unos pocos centímetros para ventilar; esto permite que el aire entrante penetre lentamente y evita que se aviven las llamas. Tenga mucho cuidado al abrir esta barbacoa caliente, ya que una repentina ráfaga de aire podría provocar una llamarada peligrosa. En caso de que se aviven las llamas, cierre rápidamente la tapa y los orificios de ventilación para controlarlas, y tenga mucho cuidado al volver a abrir la barbacoa. Siempre es recomendable usar guantes resistentes al calor y tener cuidado de protegerse.

Es muy importante mantener las llamaradas bajo control

- Las llamaradas se producen cuando los jugos o las grasas de los alimentos cocinados gotean sobre objetos en combustión (por ejemplo, carbón vegetal). Aunque el humo ayuda a que la comida cocinada en la barbacoa sepa mejor, es mejor evitar este tipo de llamaradas para no carbonizar la comida.
- Para limitar las llamaradas, es ABSOLUTAMENTE OBLIGATORIO eliminar el exceso de grasa de los alimentos antes de cocinarlos. Use adobos y salsas para cocinar en cantidades razonables.
- Deje un cubo lleno de arena cerca de la barbacoa mientras esta está en uso.
- En caso de fuego por grasa, respete las instrucciones que se presentan a continuación.

Llamaradas por grasa

- Vacíe y limpie la cubeta y la parrilla de cocinado, y retire todos los residuos y fragmentos de cocinado después de cada uso.
- Si la barbacoa se utilizara para grandes acontecimientos, deberán apagarse las llamas y limpiarse cada dos horas. Deberá limpiarse con mayor frecuencia si se cocinan muchos alimentos ricos en grasas (salchichas, merguez, etc.). No respetar estas recomendaciones podría originar llamaradas por grasa que pueden provocar lesiones y dañar su barbacoa.

Advertencias en caso de llamaradas por grasa:

- Mantenga a todas las personas alejadas de la barbacoa y espere a que se apaguen las llamas.
- No cierre la tapa ni cubra la barbacoa.
- Nunca vierta agua sobre la barbacoa. Si utilizara un extintor, este deberá ser de polvo.
- Si las llamas no parecieran bajar de intensidad o parecieran intensificarse, llame a los bomberos.

Fin de la sesión de cocinado

- Limpie siempre su barbacoa después de cada uso para evitar la acumulación de grasas de cocinado que podrían encenderse.
- Espere a que la barbacoa se haya enfriado antes de cerrar la tapa o cubrirla y guardarla.

4. CONSEJOS DE USO DEL AHUMADOR

¿Qué combustible debe utilizarse?

Carbón vegetal

- Encienda siempre el aparato con carbón vegetal tradicional, nunca con briquetas. Una vez encendido el aparato, podrá añadir briquetas.
- Utilice carbón vegetal de buena calidad para encender el aparato, preferiblemente, que cumpla con la norma EN 1860-2. El carbón vegetal de buena calidad está formado por trozos grandes y brillantes y no desprende mucho polvo.
- Utilice trozos pequeños de carbón vegetal para encender el aparato. Podrá añadir trozos más grandes posteriormente.

Cierre bien el saco de carbón vegetal antes de guardarlo. Guárdelo siempre en un lugar seco, no en un sótano.

AHUMADO: Dos maneras de ahumar

• Ahumado en caliente

Consiste en ahumar y cocinar simultáneamente. Los alimentos no se exponen directamente a la fuente de calor y se cocinan lentamente.

- Encienda el fuego con el carbón vegetal tradicional y, a continuación, añada el combustible para ahumar, priorizando las virutas con aroma natural.

- Mantenga una temperatura relativamente baja (entre 50 y 80 °C).

• Ahumado en frío

Se trata de ahumar los alimentos y no de cocinarlos. El ahumado en frío se utiliza para aromatizar y conservar los alimentos.

- Comience el ahumado, utilizando un generador de humo y serrín de madera.

- Coloque el generador en la parte inferior del ahumador.

- Mantenga una temperatura baja (máx. 25 °C).

¡ATENCIÓN! No cocina los alimentos, sino que los conserva.

CÓMO AHUMAR ALIMENTOS:

Paso 1: encendido del aparato

Antes de ahumar cualquier alimento, deberá encender un fuego en la parte inferior del aparato. Proceda como se indica a continuación:

1. Retire la tapa, la parte cilíndrica inferior del cuerpo del aparato, la(s) parrilla(s) de cocinado y el recipiente de agua del aparato.
2. Coloque la rejilla de carbón vegetal en la cubeta de carbón vegetal.
3. Abra las entradas de aire del contenedor de cenizas. El contenedor de cenizas se encuentra debajo de la cubeta de carbón vegetal.
4. Coloque unos cuantos iniciadores de fuego sobre la rejilla de carbón vegetal. Utilice únicamente iniciadores de fuego que cumplan con la norma EN 1860-3.
5. Cubra los iniciadores de fuego con carbón vegetal.

Consejos:

- Apile el carbón vegetal para formar una pirámide.
- No utilice demasiado carbón vegetal para encender el fuego.
- Asegúrese de poder acceder siempre a los iniciadores de fuego.

6. Coja una cerilla larga y encienda los iniciadores de fuego. Cuando utilice el aparato por primera vez, deje que este se caliente durante 30 minutos. Esto permitirá eliminar del aparato todas las grasas utilizadas durante la fabricación.

No coloque todavía la rejilla en el aparato. Una rejilla vacía puede deformarse si se calienta durante demasiado tiempo.

¡Advertencia! No utilice alcohol o gasolina para encender o reavivar el aparato.

7. Espere hasta que el carbón vegetal esté cubierto por una fina capa de cenizas blancas. Normalmente, esto tarda unos 25 minutos.

8. Distribuya el carbón uniformemente sobre la rejilla de carbón vegetal y cierre la puerta situada en la parte cilíndrica inferior del cuerpo del aparato.

Etapa 2: empezar a ahumar

Una vez que el carbón vegetal esté cubierto por una fina capa de cenizas blancas, podrá comenzar a ahumar. Proceda como se indica a continuación:

1. Coloque el recipiente de agua en la parte cilíndrica superior del cuerpo del aparato, sobre los tres soportes.
2. Vierta un poco de líquido (agua, caldo, vino, etc.) en el recipiente del agua. También podrá añadir hierbas al líquido para darle más sabor.
3. Coloque la primera parrilla de cocinado sobre el recipiente de caldo y ponga los alimentos encima de la parrilla.

Coloque solamente una capa de alimentos sobre la parrilla y deje espacio suficiente entre las distintas piezas. Esto permitirá que el humo y el calor circulen de forma homogénea alrededor de los alimentos.

4. Coloque la parte cilíndrica superior del cuerpo del aparato sobre la parte cilíndrica inferior y cierre las puertas de las dos cubetas.

5. Coloque la segunda parrilla de cocinado sobre los soportes de la parte cilíndrica superior del cuerpo del aparato. Asegúrese de que el borde de la parrilla está apoyado firmemente en los soportes.
6. Coloque los alimentos sobre la parrilla y ponga la tapa encima del aparato.
- Este procedimiento explica cómo ahumar alimentos, utilizando dos parrillas. Por supuesto, también podrá retirar una de las parrillas del aparato, sustituir una parrilla por la cesta de ahumado o colgar los alimentos de los ganchos de ahumado de la tapa.

Paso 3: mantener una temperatura constante

Una vez iniciado el ahumado, deberá mantener una temperatura constante de, aproximadamente, 70 °C. Podrá controlar la temperatura gracias al termómetro de la tapa.

TEMPERATURA DEMASIADO ALTA

1. Coloque la tapa en el aparato. Cierre las entradas de aire situadas en la tapa y en el contenedor de cenizas.
2. Si la temperatura siguiera siendo alta, eche algunas virutas de madera empapadas al fuego. Esto realizará también el sabor de los alimentos.

TEMPERATURA DEMASIADO BAJA

1. Avive el fuego, abriendo las entradas de aire situadas en la tapa y en el contenedor de cenizas.
2. Si el hecho de avivar el fuego no hiciera subir suficientemente la temperatura, añada un poco de carbón vegetal al fuego. Proceda como se indica a continuación:
- a. Póngase unos guantes. Déjelos puestos durante toda la operación.
- b. Retire con cuidado la tapa del aparato y abra la puerta situada en la parte cilíndrica inferior del cuerpo del aparato.
- c. Ponga un poco más de carbón vegetal en el recipiente de carbón vegetal. Utilice unas tenazas de mango largo e intente no levantar las brasas ni provocar chispas.
- d. Cierre la puerta situada en la parte cilíndrica inferior del cuerpo del aparato.
- e. Espere a que el fuego se reavive y vuelva a colocar la tapa sobre el aparato.

CÓMO AÑADIR MÁS SABOR CON VIRUTAS DE MADERA.

- Para dar más sabor a sus alimentos, podrá añadir virutas de maderas aromatizadas de dos maneras:
- Remoje las virutas en agua durante 10 minutos, escúrralas y espárzalas sobre el carbón vegetal.
 - Introduzca las virutas dentro de una bolsa de papel de aluminio, perforo la bolsa con un tenedor y colóquela sobre el carbón vegetal o la leña.

Sea cual sea el método que utilice, nunca añada las virutas hasta que el carbón vegetal no esté cubierto por una fina capa de ceniza blanca.

¿CÓMO ELEGIR EL TIPO DE AROMA?

Diferentes esencias de madera para sus ahumados y alimentos

Madera o aromas	Sabores ahumados	Alimentos
Haya	Humo suave y sutil	Carnes, pescados y quesos
Roble	Humo rico y un poco más fuerte	Ternera o cordero
Naranja o limonero	Humo ligero con un toque a cítricos	Pescados delicados
Olivo	Sabor mediterráneo	Aves de corral y verduras
Aliso	Suavidad y ligereza	Pescados y mariscos
Nogal americano	Potencia e intensidad	Carnes rojas y caza
Cerezo	Afrutado y azucarado	Carnes blancas
Cedro	Especiado e intenso	Pescados o aves de corral

¡ATENCIÓN!

Esencias de madera que deben evitarse para ahumar: madera de coníferas, maderas verdes, podridas, enmohecidas y maderas procesadas en fábrica.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

Para conservar los alimentos tiernos

Para conservar sus alimentos tiernos, vierta un poco de líquido (agua, caldo o vino) en el recipiente de agua cuando comience el ahumado. Compruebe periódicamente el recipiente durante el ahumado y añada más líquido si fuera necesario. Proceda como se indica a continuación:

1. Abra la puerta situada en la parte cilíndrica inferior del cuerpo del aparato.
2. Vierta con cuidado el líquido en el recipiente del caldo, utilizando un embudo o una jarra con pitorro.
3. Cierre la puerta situada en la parte cilíndrica inferior del cuerpo del aparato.

Levante la tapa:

Una vez que haya empezado el ahumado, evite levantar la tapa en la medida de lo posible. Cada vez que levante la tapa, se escapará una cantidad importante de calor y humo, lo que prolongará el tiempo de cocinado de los alimentos.

Si aun así tuviera que levantarla, hágalo inclinandola de un lado en lugar de levantarla directamente.

Levantar la tapa directamente podría crear una corriente de aire, lo cual podría hacer que las cenizas se peguen a los alimentos.

Utilice el aparato como grill:

Si no protege los alimentos del carbón vegetal o la leña con el recipiente de agua, podrá utilizar el aparato como un grill clásico. Proceda como se indica a continuación:

1. Encienda el aparato según se describe en el apartado «CÓMO AHUMAR ALIMENTOS».
2. Coloque la parrilla de cocinado sobre los soportes situados en la parte cilíndrica superior del cuerpo del aparato. Asegúrese de que el borde de la parrilla está apoyado firmemente en los soportes.
3. Coloque los alimentos sobre la parrilla.

5. CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpie su barbacoa con frecuencia entre usos y, especialmente, después de largos períodos de almacenamiento. Compruebe que la barbacoa y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarlos.

No deje la barbacoa expuesta a la intemperie y protéjala de la humedad.

- No vierta agua sobre la barbacoa cuando sus superficies estén calientes.
- Nunca manipule las partes calientes sin protegerse las manos.

Para prolongar la vida útil de su barbacoa y conservarla en perfecto estado, le recomendamos encarecidamente que la cubra si la dejara al aire libre durante mucho tiempo, especialmente, durante los meses de invierno. En las tiendas locales, se pueden adquirir fundas resistentes y otros accesorios para barbacoas.

Incluso si cubre su barbacoa con una funda protectora, deberá inspeccionarse periódicamente, ya que la humedad y la condensación podrían deteriorarla. Podría ser necesario secar la barbacoa y el interior de su funda protectora. También es posible que los residuos de grasa se deterioren en ciertas partes de la barbacoa. Estos deberán limpiarse con agua jabonosa muy caliente. Las partes oxidadas detectadas que no estén en contacto con los alimentos deberán tratarse con un producto antioxidante y volver a pintarse con una pintura resistente al calor especial para barbacoas.

Superficie de cocinado

- Una vez que la barbacoa se haya enfriado, límpiela con agua jabonosa caliente. Para eliminar los restos de comida, utilice líquido lavavajillas. No utilice polvos o estropajos, ya que podrían provocar daños irreparables en el acabado de su barbacoa. Enjuague y seque bien. Recomendamos no lavar las parrillas en un lavavajillas, ya que son pesadas.
- Si se formara óxido en una superficie de cocinado en contacto con alimentos, dicha superficie deberá sustituirse.

Cubeta de la barbacoa

- Retire periódicamente el exceso de grasa de la cubeta de la barbacoa con un paño empapado en agua jabonosa y bien escurrido. El exceso de grasa y los restos de comida se pueden retirar del interior de la cubeta de la barbacoa con una espátula de madera o de plástico blando.
- No utilice utensilios/productos abrasivos.

Tapa de la barbacoa

- Limpie la tapa de la barbacoa con un paño o una bayeta no abrasiva y agua jabonosa caliente. No utilice polvos o estropajos, ya que podrían provocar daños irreparables en el acabado de su barbacoa. Seque bien la barbacoa después de esta limpieza para evitar la formación de óxido.

Fijaciones

Le recomendamos que inspeccione periódicamente todos los tornillos y pernos y que los vuelva a apretar.

Almacenamiento

- Asegúrese de que la barbacoa esté completamente fría antes de cubrirla o guardarla.
- Guarde la barbacoa en un lugar fresco y seco.
- Antes de usar la barbacoa después de períodos prolongados de almacenamiento, respete los procedimientos de instalación.

6. RESPETEMOS EL MEDIO AMBIENTE

Al final de la vida útil del producto, recuerde llevarlo a un centro de selección de residuos para su reciclaje. Si su barbacoa tuviera un motor o un soplador, no la tire ni queme sus accesorios. Cumpla con la normativa aplicable para la recogida y el reciclaje de este tipo de productos.

7. PIEZAS

Conserve estas instrucciones, ya que cada vez que solicite piezas de repuesto, deberá indicar los números de referencia que se proporcionan en la parte inferior de cada página, así como el número de la pieza faltante o defectuosa. Para comprar piezas de repuesto, pídaselas directamente a su tienda local.

8. GARANTÍA

Condiciones de la garantía

La garantía de venta entrará en vigor a partir de la fecha de compra para la duración definida. Dicha garantía únicamente se aplica a la utilización por parte de un solo hogar privado y no se aplicará a las barbacoas utilizadas en un entorno comercial, comunal o multifamiliar, como restaurantes, hoteles, centros de vacaciones y propiedades alquiladas.

Esta garantía cubre todos los defectos de materiales y de fabricación: piezas y elementos que falten, así como daños ocasionados en condiciones normales de utilización.

Las reparaciones y las piezas de recambio no supondrán una prórroga del período de garantía inicial.

En ningún caso, dentro del marco de esta garantía voluntaria, una compensación de cualquier tipo podrá ser superior al importe del precio de compra del producto vendido.

Usted asume el riesgo y la responsabilidad por la pérdida, los daños o las lesiones causadas a usted y a sus bienes y/o a terceros y a sus bienes resultantes del uso inadecuado del producto o del incumplimiento de las instrucciones suministradas en la guía del propietario adjunta.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubrirá los problemas o incidentes que sean resultado de un uso incorrecto del producto. La garantía del producto estará limitada al valor del producto.

Quedan excluidos específicamente los casos siguientes:

- Desgaste normal (óxido, deformación, decoloración, etc.) Piezas expuestas directamente a las llamas o a un calor intenso. Es normal tener que sustituir piezas con el transcurso del tiempo.
- Cualquier daño resultante de un mantenimiento inapropiado, de un almacenamiento incorrecto, de un montaje erróneo o de la realización de modificaciones.
- Cualquier daño resultante del uso incorrecto del producto (uso comercial, utilización como incinerador, etc.).
- Consecuencias de la exposición a fuentes de cloro; por ejemplo, una piscina, un spa o una piscina termal.
- Daños debidos a condiciones naturales extremas; por ejemplo, granizo, huracanes, terremotos, tsunamis, sobretensiones de corriente, tornados o tormentas violentas.
- En caso de daños estéticos, tales como arañazos, en caso de averías causadas por un acontecimiento ajeno a la voluntad del vendedor, y en caso de robo del producto.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

FR

Si el producto se utiliza en un país distinto de aquel en el que realizó la compra, la garantía podría quedar invalidada. En dicho caso, acérquese a la tienda del país de origen en la que compró el producto, que estudiará caso por caso la solicitud de garantía.

ES

Adeo services - 135 rue Sadi Carnot cs 00001 - 59790 Ronchin - Francia

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN



INTRODUÇÃO

Agradecemos por ter escolhido este produto. Durante o projeto e o fabrico dos nossos produtos, não medimos esforços para garantir uma excelente qualidade que atenda às necessidades dos moradores (utilizadores).

IMPORTANTE! PARA GARANTIR QUE ESTÁ COMPLETAMENTE SATISFEITO COM ESTE PRODUTO DURANTE A MONTAGEM, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO, RECOMENDAMOS QUE LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO. SIGA OS AVISOS BÁSICOS DE SEGURANÇA E GUARDE AS PRESENTES INSTRUÇÕES NUM LOCAL SEGURO...

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



IMPORTANTE, CONSERVAR PARA QUALQUER REFERÊNCIA FUTURA: PARA LER ATENTAMENTE

- **ATENÇÃO!** Não o utilize em locais fechados!
- **ATENÇÃO!** Este barbecue vai ficar muito quente. Não o desloque durante a sua utilização.
- **ATENÇÃO!** Não deixe o barbecue ao alcance de crianças e animais domésticos.
- **ATENÇÃO!** Não utilize o barbecue em espaços confinados e/ou habitáveis, como por exemplo em casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Risco de morte devido a envenenamento por monóxido de carbono.
- **ATENÇÃO!** Não utilize álcool, gasolina ou qualquer outro líquido análogo para acender ou reacender o barbecue! Utilize exclusivamente um acendedor de acordo com a norma EN 1860-3!
- Não coloque água fria na cuba de metal de forma a evitar danos devido ao choque térmico.
- A utilização deste barbecue exige um mínimo de supervisão e cuidado.
- Proteja a natureza, um dia ao ar livre não deve causar danos ou poluição.

(ver recomendações abaixo)

Para sua segurança:

- Antes de começar a cozinhar, espere que uma camada de cinzas cubra o combustível.
 - A utilização deste produto exige um mínimo de supervisão e cuidado.
 - Durante a utilização, é essencial usar luvas de proteção adequadas a temperaturas elevadas.
 - Para evitar explosões, tenha cuidado para que a cuba esteja limpa, retirando a gordura e a marinada em excesso antes de começar a grelhar.
 - Mantenha um balde cheio de água ou de areia perto do barbecue durante a sua utilização, sobretudo em época de ondas de calor e tempos extremamente secos.
- Aconselhamos que verifique, desde a abertura da embalagem, se todos os elementos que permitem a montagem do produto estão presentes e, para tal, consulte o folheto. Se o produto estiver danificado ou tiver defeitos, não o utilize e leve-o à loja mais próxima.
- Agradecemos a sua confiança e esperamos que este produto lhe proporcione uma satisfação total.

2. INSTALAÇÃO

- Escolha um local ideal.
 - Este produto está previsto para utilização doméstica e externa.
 - O seu barbecue deve ser colocado numa superfície horizontal estável antes de ser utilizado.
 - Coloque o aparelho a, pelo menos, três metros de distância de edifícios, num espaço aberto e ventilado.
 - Certifique-se de que o aparelho não se encontra debaixo de uma estrutura suspensa (alpendre, telheiro, etc.) ou debaixo de folhagem.
 - Para prevenir a ferrugem nas superfícies em aço inoxidável e aço, tente não as expor ao cloro, sal ou ferro.
 - Recomendamos que não utilize este barbecue perto do mar, de uma piscina ou de uma linha ferroviária.
 - Num dia de vento, posicione o seu barbecue de modo a que o vento não produza faíscas.
- ATENÇÃO!** Não deixe o barbecue ao alcance de crianças e animais domésticos.
- De facto, todos os anos há o registo de um grande número de acidentes. As queimaduras são particularmente graves nas crianças, porque, devido ao seu tamanho pequeno, os seus rostos estão quase sempre ao nível da lareira.
- Não utilize o barbecue em espaços confinados e/ou habitáveis, como por exemplo em casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Risco de morte devido a envenenamento por monóxido de carbono.

3. PRECAUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO BARBECUE GRELHADOR A CARVÃO VEGETAL**Avisos**

- Antes de continuar, certifique-se de que entendeu bem a secção “Informações importantes” deste manual.
- O projeto deste barbecue não permite a utilização de mais de 50% da área de cozimento como placa sólida. Se as placas estiverem completamente cobertas, isso resultará na acumulação excessiva de calor que poderá danificar o barbecue e isso não será coberto pela garantia.
- Utilize carvão de madeira, conforme as normas em vigor de modo que o carvão de madeira fique 2 cm abaixo da grelha de cozimento, na posição baixa.
- Nunca coloque mais de 0.9 kg de carvão no grelhador.

Primeira utilização

- Durante a primeira utilização, aqueça o seu barbecue e mantenha o combustível no vermelho, pelo menos, 30 minutos. Isto irá permitir eliminar os resíduos de gordura deixados durante o fabrico. Isto também irá permitir estabilizar a pintura e libertar um odor que desaparecerá ao longo da sua utilização.

Recomendações para o acendimento

- Encha a cuba inferior com carvão de madeira preferencialmente até 1/3 da sua altura e sem ultrapassar metade da sua altura. Utilize carvão vegetal que cumpra as normas em vigor e certifique-se de que está, pelo menos, 2 cm mais baixo do que a grelha de cozedura quando esta estiver na sua posição mais baixa.
- O modo mais fácil de acender o carvão de madeira é utilizar um isqueiro para barbecues, conforme a norma EN 1860-3, que poderá encontrar facilmente nas lojas e que é perfeitamente seguro.
- Antes de cada cozedura, o barbecue deve ser aquecido e o combustível mantido aceso durante, pelo menos, 30 minutos antes da primeira cozedura.
- Não cozinhe antes do combustível estar coberto de cinzas! Espere que a combustão do carvão de madeira tenha parado de produzir chamas.

- Não deixe a grelha de cozedura vazia sobre o barbecue quando este está aceso pois corre o risco de se deformar se exposta ao calor durante muito tempo sem quaisquer alimentos em cima.
- Pode regular a potência das chamas abrindo ou fechando os orifícios da entrada de ar debaixo da cuba. Quanto mais abertos, mais as chamas são intensas e vice-versa.
- Lembramos-lhe novamente que nenhum líquido inflamável deve ser usado para acender ou aumentar as chamas do barbecue.
- Por motivos de segurança, recomendamos que nunca desloque o barbecue durante a sua utilização.
- Antes de abrir completamente a tampa, é fortemente aconselhado abri-la lentamente, várias vezes alguns centímetros para ventilar; isto permite a entrada lenta de ar e evita o retorno da chama. Seja muito prudente ao abrir este barbecue pois o fluxo brusco do ar pode provocar explosões perigosas. Em caso de retorno da chama, feche rapidamente a tampa e os orifícios de ventilação para controlar a chama e seja muito prudente ao abrir o seu barbecue. É sempre aconselhável utilizar luvas resistentes ao calor e tentar proteger-se.

É muito importante manter as chamas sob controlo

- As chamas são produzidas quando os molhos ou as gorduras dos alimentos cozidos gotejam sobre os objetos em combustão (por exemplo, o carvão de madeira). Apesar do fumo ajudar a dar um gosto melhor aos alimentos cozidos no barbecue, é preferível evitar este tipo de explosões de forma a não carbonizar os alimentos.
- Para limitar as chamas, é **ABSOLUTAMENTE IMPERATIVO** retirar a gordura em excesso dos alimentos antes de colocá-los no barbecue. Utilize a marinada e os molhos do cozimento em quantidades razoáveis.
- Tenha um balde cheio de areia perto do barbecue durante a sua utilização.
- Em caso de incêndio de gordura, siga as instruções abaixo.

Explosões de gordura

- Esvazie e limpe a cuba e a grelha de cozimento e retire todos os resíduos e fragmentos de cozimento após cada utilização.
- Se o barbecue for utilizado para grandes encontros, será necessário apagar o fogo e limpá-lo a cada duas horas. Ele deve ser limpo mais frequentemente caso cozinhe alimentos ricos em gordura (linguiças, merguez...). O incumprimento destas recomendações pode provocar explosões de gordura que podem causar ferimentos e danos no seu barbecue.

Avisos no caso de explosões de gordura:

- Mantenha todas as pessoas afastadas do barbecue e espere que as chamas se apaguem.
- Não feche a tampa nem cubra o barbecue.
- Nunca atire água para o seu barbecue. Se utilizar um extintor, ele deve ser de pó seco.
- Se as chamas não baixarem a intensidade ou então aumentarem, chame os bombeiros.

Fim da sessão de cozedura

- Limpe sempre o seu barbecue após cada utilização para prevenir a acumulação das gorduras do cozimento que podem incendiar.
- Espere que o barbecue arrefeça antes de fechar a sua tampa ou de cobri-lo para o guardar.

4. CONSELHOS SOBRE A UTILIZAÇÃO DO DEFUMADOR

Que combustível utilizar?

Carvão vegetal

- Acenda sempre o seu aparelho com carvão vegetal tradicional e nunca com briquetes. Quando o aparelho estiver aceso, pode adicionar briquetes.
- Utilize carvão vegetal de boa qualidade para acender o aparelho, de preferência, em conformidade com a norma EN 1860-2. Um carvão vegetal de boa qualidade é constituído por pedaços grandes e brilhantes e não liberta muito pó.
- Utilize pedaços de carvão vegetal pequenos para acender o aparelho. Mais tarde, pode acrescentar pedaços maiores.

Feche bem o seu saco de carvão antes de o guardar. Guarde-o sempre num local seco e não numa cave.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

FR

DEFUMAÇÃO: Duas formas de defumação

• Defumação a quente

Trata-se de defumar e cozinhar em simultâneo. Os alimentos não são expostos diretamente à fonte de calor e são cozinhados lentamente.

• Acenda o fogo com carvão tradicional e, em seguida, adicione o combustível para defumar, dando preferência a lascas naturalmente perfumadas.

• Mantenha a temperatura relativamente baixa (entre 50 e 80 °C).

• Defumação a frio

Trata-se de defumar os alimentos em vez de os cozinhar. A defumação a frio é utilizada para aromatizar e conservar os alimentos.

• Comece a defumar utilizando um gerador de fumo e serradura.

• Coloque o gerador no fundo do defumador.

• Mantenha a temperatura baixa (máx. 25 °C).

CUIDADO! Não cozinha os alimentos, mas conserva-os.

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

COMO DEFUMAR OS SEUS ALIMENTOS:

Passo 1: Ligar o aparelho

Antes de poder defumar qualquer alimento, é necessário acender um fogo na parte inferior do aparelho. Proceda da seguinte forma:

1. Retire a tampa, a parte cilíndrica inferior do corpo do aparelho, a(s) grelha(s) de cozedura e o reservatório de água do aparelho.
2. Coloque a grelha de carvão na cuba de carvão de madeira.
3. Abra as entradas de ar do reservatório de cinzas. O reservatório de cinzas está debaixo da cuba de carvão.
4. Coloque algumas acendalhas na grelha a carvão. Utilize exclusivamente o acendedor de acordo com a norma EN 1860-3.
5. Cubra as acendalhas com carvão vegetal.

Conselhos:

- Empilhe o carvão vegetal de modo a formar uma pirâmide.
- Não utilize demasiado carvão para acender o lume.
- Certifique-se de que tem sempre acesso às acendalhas.

6. Pegue num fósforo comprido e acenda as acendalhas. Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, deixe-o aquecer durante 30 minutos. Isto permite retirar do aparelho toda a gordura utilizada durante o fabrico.

Ainda não coloque a grelha no aparelho. Uma grelha vazia pode deformar-se caso seja aquecida durante demasiado tempo.

Aviso! Não utilize álcool ou gasolina para acender ou reativar o aparelho.

7. Espere até que o carvão esteja coberto por uma fina camada de cinza branca. Normalmente, este processo demora cerca de 25 minutos.

8. Espalhe o carvão uniformemente sobre a grelha e feche a porta na parte cilíndrica inferior do corpo do aparelho.

Fase 2: Começar a defumar

Quando o carvão estiver coberto com uma fina camada de cinza branca, pode começar a defumar. Proceda da seguinte forma:

1. Coloque o reservatório de água na parte cilíndrica superior do corpo do aparelho, sobre os três suportes.
2. Deite um pouco de líquido (água, caldo, vinho, etc.) no recipiente da água. Para dar mais sabor, também pode adicionar ervas aromáticas ao líquido.
3. Coloque a primeira grelha de cozedura sobre o recipiente do caldo e coloque os alimentos na grelha. Coloque apenas uma camada de alimentos na grelha e deixe espaço suficiente entre os diferentes pedaços. Isto permite que o fumo e o calor circulem uniformemente à volta dos alimentos.
4. Coloque a parte cilíndrica superior do corpo do aparelho sobre a parte cilíndrica inferior e feche as portas dos dois reservatórios.
5. Coloque a segunda grelha de cozedura sobre os suportes na parte superior cilíndrica do corpo do aparelho. Certifique-se de que a borda da grelha assente firmemente nos suportes.
6. Coloque os alimentos na grelha e coloque a tampa no aparelho.

Este procedimento explica como defumar alimentos utilizando duas grelhas. É claro que também pode retirar uma das grelhas do aparelho, substituir uma grelha pelo cesto de defumação ou pendurar os seus alimentos nos ganchos de defumação na tampa.

Passo 3: Manter uma temperatura constante

Uma vez iniciada a defumação, é necessário manter uma temperatura constante de cerca de 70 °C. Graças ao termómetro na tampa, é possível controlar a temperatura de perto.

TEMPERATURA DEMASIADO ALTA

- 1. Coloque a tampa no aparelho. Feche as entradas de ar da tampa e do reservatório de cinzas.
- 2. Se a temperatura se mantiver alta, coloque algumas aparas de madeira embebidas no lume. Também realça o sabor dos alimentos.

TEMPERATURA DEMASIADO BAIXA

- 1. Abra as entradas de ar da tampa e do reservatório de cinzas.
- 2. Se acender o fogo não aumentar a temperatura o suficiente, adicione um pouco de carvão vegetal ao fogo. Proceda da seguinte forma:
 - a. Calce luvas. Conserve-as durante toda a operação.
 - b. Retire cuidadosamente a tampa do aparelho e abra a porta na parte cilíndrica inferior do corpo do aparelho.
 - c. Coloque um pouco de carvão extra no recipiente para carvão. Utilize pinças de cabo longo e tente não levantar as brasas nem provocar faíscas.
 - d. Feche a porta da parte cilíndrica inferior do corpo do aparelho.
 - e. Aguarde o reacendimento do fogo e voltar a colocar a tampa no aparelho.

COMO DAR UM SABOR EXTRA COM APARAS DE MADEIRA.

- Para dar um sabor extra aos seus alimentos, pode adicionar aparas de madeira perfumadas de duas formas:
- Demolhe as aparas em água durante 10 minutos, deixe escorrer e espalhe sobre o carvão vegetal.
 - Coloque as aparas numa bolsa de folha de alumínio, fure a bolsa com um garfo e coloque-a sobre o carvão ou a madeira.

Seja qual for o método utilizado, nunca adicione as aparas até que o carvão esteja coberto com uma fina camada de cinzas brancas.

COMO ESCOLHER O TIPO DE AROMA?

Diferentes tipos de madeira para defumar e cozinhar

Madeira ou aromas	Sabores defumados	Alimentos
Faia	Defumação suave e subtil	Carne, peixe e queijo
Carvalho	Defumação rica e ligeiramente mais encorpada	Carne de vaca ou de borrego
Laranjeira ou limoeiro	Defumação ligeira com um toque de citrinos	Peixes delicados
Oliveira	Sabor mediterrânico	Aves e legumes
Amieiro	Suavidade e leveza	Peixe e marisco
Nogueira	Potência e intensidade	Carnes vermelhas e caça
Cereja	Frutado e doce	Carne branca
Cedro	Alto e intenso	Peixe ou aves

CUIDADO!

Espécies de madeira a evitar para defumar: madeira de coníferas, madeira verde, madeira podre, madeira bolorenta, madeira transformada em fábrica.

Para preservar a suavidade dos alimentos

Para manter os alimentos húmidos, deite um pouco de líquido (água, caldo, vinho) no recipiente de água quando começar a defumar. Verifique regularmente o recipiente durante a defumação e adicione mais líquido, se necessário. Proceda da seguinte forma:

- 1. Abra a porta na parte cilíndrica inferior do corpo do aparelho.

2. Verta cuidadosamente o líquido para o recipiente do caldo utilizando um funil ou uma panela com um bico.
3. Feche a porta da parte cilíndrica inferior do corpo do aparelho.

Levantar a tampa:

Uma vez iniciada a defumação, evite ao máximo levantar a tampa. Sempre que se levanta a tampa, há a fuga de uma quantidade significativa de calor e fumo, o que prolonga o tempo de cozedura dos alimentos.

Se mesmo assim tiver de a levantar, faça-o inclinando-o para um lado em vez de o levantar diretamente.

Levantar a tampa a direito pode criar uma corrente de ar, fazendo com que as cinzas se colem aos alimentos.

Utilizar o aparelho como grelhador:

Se não proteger os alimentos do carvão ou da madeira com o recipiente de água, pode utilizar o aparelho como um grelhador convencional. Proceda da seguinte forma:

1. Acenda o aparelho como descrito na secção "COMO DEFUMAR OS ALIMENTOS".

2. Coloque a grelha de cozedura nos suportes da parte cilíndrica superior do corpo do aparelho. Certifique-se de que a borda da grelha assente firmemente nos suportes.

3. Coloque os alimentos na grelha.

5. CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

Limpe regularmente o seu barbecue entre utilizações e sobretudo, após longos períodos de armazenamento. Verifique se o barbecue e os seus componentes estão suficientemente frios antes de os limpar.

Não deixe o seu barbecue exposto às intempéries e proteja-o da humidade.

- Não atire água para o barbecue com as suas superfícies ainda quentes.

- Nunca manipule as partes quentes sem proteger as suas mãos.

Para prolongar o tempo de vida do seu barbecue e mantê-lo em bom estado, recomendamos vivamente que o cubra, caso o deixe ao ar livre durante muito tempo, sobretudo durante os meses de inverno. Capas muito resistentes e outros acessórios para o barbecue estão disponíveis nas lojas locais.

Mesmo se o seu barbecue estiver coberto com uma capa de proteção, deve ser regularmente inspecionado, uma vez que pode haver humidade e condensação que podem danificá-lo. Pode ser necessário secar o barbecue e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura se deteriorem em certas partes do barbecue. Isto deve ser limpo com água quente com sabão. Qualquer parte enferrujada que não esteja em contacto com alimentos deve ser tratada com um removedor de ferrugem e pintada novamente com uma tinta especial para barbecue resistente ao calor.

Superfície de cozimento

- Depois do barbecue ter arrefecido, limpe-o com água quente e sabão. Para remover resíduos alimentares, utilize detergente de louça. Não utilize esponjas ou pós abrasivos, pois isso poderia danificar irreparavelmente o acabamento do seu barbecue. Lave e seque bem. Recomendamos que não limpe as grelhas numa máquina de lavar louça, pois elas são pesadas.

- Se houver formação de ferrugem numa superfície de cozimento em contacto com alimentos, esta superfície deve ser substituída.

Cuba do barbecue

Remova regularmente o excesso de gordura da cuba do barbecue com um pano embebido em água com sabão e seque completamente. O excesso de gordura e os pedaços de alimentos podem ser removidos no interior da cuba do barbecue com uma espátula de madeira ou plástico macio. Não utilize utensílios/produtos abrasivos.

Tampa do barbecue

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

Fixações

Recomendamos que inspecione todos os parafusos em intervalos regulares e os aperte.

Armazenamento

- Certifique-se de que o seu barbecue está frio antes de cobri-lo ou guardá-lo.

- Guarde o seu barbecue num local fresco e seco.

- Antes de utilizar o barbecue após longos períodos de armazenamento, siga os procedimentos de instalação.

6. RESPEITAMOS O NOSSO MEIO AMBIENTE

Lembre-se de devolver o seu produto no final de sua vida útil no centro de eliminação de resíduos para reciclagem. Se o seu barbecue tiver motor ou ventilador, não o coloque no lixo ou queime os seus acessórios. Respeite os regulamentos aplicáveis de recolha e reciclagem deste tipo de produto.

7. PEÇAS

Conservar estas instruções, uma vez que cada pedido de peças de substituição deve incluir os números de referência indicados na parte inferior de cada página, assim como o número da peça em falta ou com defeito. Para comprar peças de substituição, encomende-as diretamente no seu estabelecimento local.

8. GARANTIA

Condições de garantia

A garantia de venda começa a partir da data de compra pelo período definido.

Esta garantia aplica-se apenas à utilização por um único agregado familiar e não se aplica a barbecues utilizados num ambiente comercial, coletivo ou com vários agregados familiares, como restaurantes, hotéis, centros de férias e propriedades arrendadas.

Esta garantia cobre todos os defeitos de materiais e de fabrico: peças e componentes em falta, bem como danos que ocorram em condições normais de utilização.

As reparações e as peças de substituição não estendem o período de garantia original.

Em nenhuma circunstância a indemnização de qualquer tipo ao abrigo desta garantia voluntária excederá o preço de compra do produto vendido.

O utilizador assume o risco e a responsabilidade por perdas, danos ou ferimentos em si e nos seus bens e/ou em terceiros e nos seus bens resultantes de uma utilização incorreta ou abusiva do produto ou do incumprimento das instruções fornecidas no manual do utilizador incluído.

Exclusões da garantia

A garantia não cobre os problemas ou incidentes resultantes de uma utilização incorreta do produto. A garantia do produto está limitada ao valor do produto.

Estão especificamente excluídos os seguintes casos:

- O desgaste normal (ferrugem, deformação, descoloração...). Peças diretamente expostas a chamas ou a um calor intenso. É normal ter de substituir peças ao longo do tempo.
- Qualquer dano que resulte de uma manutenção inapropriada, de um armazenamento incorreto, de uma montagem indevida ou de modificações do produto.
- Qualquer dano resultante de uma utilização incorreta do produto (utilização comercial, utilização como incinerador, etc.).
- Consequências da exposição a fontes de cloro, como uma piscina, um spa ou um banho termal.
- Danos causados por condições naturais extremas, como granizo, furacões, terremotos, tsunamis, picos de energia, tornados ou tempestades violentas.
- Em caso de danos estéticos, como riscos, em caso de avaria causada por um evento fora do controlo do vendedor, em caso de roubo do produto.

Se o produto for utilizado num país diferente daquele em que foi comprado, o seu direito à garantia pode ser invalidado. Neste caso, queira contactar a marca no país de origem onde comprou o produto que irá estudar, caso a caso, o pedido de garantia.

Adeo services - 135 rue Sadi Carnot cs 00001 - 59790 Ronchin - França.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN



INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto questo prodotto. Durante la progettazione e la fabbricazione dei nostri prodotti ci impegniamo ad assicurare un'eccellente qualità che possa soddisfare le necessità degli utilizzatori.

IMPORTANTE! AFFINCHÉ QUESTO PRODOTTO FORNISCA COMPLETA SODDISFAZIONE DURANTE IL MONTAGGIO, L'USO E LA MANUTENZIONE, SI RACCOMANDA DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI PRIMA DEL SUO UTILIZZO. SEGUIRE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA STANDARD E CONSERVARLE IN UN LUOGO SICURO...

1. INFORMAZIONI IMPORTANTI



IMPORTANTE, DA CONSERVARE PER QUALSIASI RIFERIMENTO FUTURO: DA LEGGERE CON ATTENZIONE

- ATTENZIONE! Evitare di utilizzare all'interno di locali chiusi!

- ATTENZIONE! Questo barbecue raggiunge temperature molto elevate. Evitare di spostarlo durante l'uso.

- ATTENZIONE! Tenere il barbecue fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

- ATTENZIONE! Evitare di utilizzare il barbecue all'interno

di spazi confinati e/o abitabili come ad esempio abitazioni, tende, roulotte, camper e imbarcazioni. Rischio di morte dovuta ad avvelenamento da monossido di carbonio.

- ATTENZIONE! Evitare di utilizzare alcol, benzina o qualunque altro liquido analogo per accendere o ravvivare il barbecue! Utilizzare esclusivamente un accendifuoco conforme alla norma 1860-3!

- Evitare di versare acqua fredda sulla vasca in metallo per scongiurare danni causati dallo choc termico.
- L'uso del barbecue richiede un minimo di sorveglianza e precauzioni.
- Pensiamo a proteggere la natura; trascorrere una giornata all'aria aperta non significa causare danni o inquinamento.

(vedi raccomandazioni sotto)

Per la propria sicurezza:

- Prima di iniziare a cucinare, attendere che uno strato di cenere ricopra il combustibile.
 - L'uso del prodotto richiede un minimo di sorveglianza e precauzioni.
 - Durante l'utilizzo è indispensabile indossare guanti protettivi adatti alle alte temperature.
 - Per evitare fiammate improvvise, assicurarsi che la vasca sia pulita, rimuovendo i residui di grasso e di marinatura in eccesso prima di iniziare a grigliare.
 - Durante l'uso, posizionare un secchio pieno di acqua o sabbia vicino al barbecue, soprattutto in periodi di caldo intenso o con clima particolarmente secco.
- Non appena aperta la confezione si consiglia di verificare la presenza di tutti gli elementi che permettano il montaggio del prodotto; per fare ciò, fare riferimento alle istruzioni. Nel caso in cui il prodotto dovesse essere danneggiato o difettoso, evitare di utilizzarlo e riportarlo al rivenditore di zona.
- Grazie per la fiducia accordataci; ci auguriamo che le vostre aspettative siano pienamente soddisfatte dall'uso del nostro prodotto.

2. INSTALLAZIONE

- Scegliere una postazione idonea.
 - Questo prodotto è progettato per un uso domestico e in ambiente esterno.
 - Prima dell'uso, il barbecue deve essere collocato su una superficie orizzontale stabile.
 - Collocare l'apparecchio ad almeno tre metri di distanza dagli edifici, in uno spazio aperto e ventilato.
 - Assicurarsi che l'apparecchio non si trovi sotto una struttura sospesa (veranda, ricovero, ecc.) o sotto il fogliame.
 - Per evitare che le superfici in inox e quelle in acciaio arrugginiscano, fare in modo che non vengano a contatto con cloro, sale o ferro.
 - Consigliamo fortemente di non utilizzare il barbecue in prossimità del mare, di una piscina o una ferrovia.
 - Nelle giornate ventose, posizionare il barbecue in modo che il vento non sollevi scintille.
 - **ATTENZIONE!** Tenere il barbecue fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Ogni anno, infatti, si registra un gran numero di incidenti. Le ustioni sono particolarmente gravi nei bambini poiché a causa della loro altezza, il viso viene a trovarsi quasi sempre al livello del focolare.
- Evitare di utilizzare il barbecue all'interno di spazi confinati e/o abitabili come ad esempio abitazioni, tende, roulotte, camper e imbarcazioni. Rischio di morte dovuta ad avvelenamento da monossido di carbonio.

3. PRECAUZIONI PER L'USO DEL BARBECUE A CARBONELLA

Avvertenze

- Prima di proseguire, assicurarsi di aver ben compreso il paragrafo "Informazioni importanti" delle presenti istruzioni.
- Il barbecue è progettato per un uso che non copra più del 50% della zona di cottura della sua piastra. Nel caso in cui le piastre dovessero essere totalmente ricoperte, si verificherebbe un eccessivo accumulo di calore che potrebbe danneggiare il barbecue, danni che la garanzia non coprirebbe.
- Utilizzare carbonella conforme alla normativa in vigore, in modo che tale combustibile sia posizionato 2 cm al di sotto della griglia di cottura, compattato verso la parte inferiore della vasca.
- Non posizionare più di 0.9 kg di carbone all'interno del barbecue.

Primo utilizzo

- In occasione del primo uso, far scaldare il barbecue e mantenere il combustibile arroventato per almeno 30 minuti; ciò permetterà di eliminare i residui di grasso depositati durante la fabbricazione. L'operazione permetterà, inoltre, di far stabilizzare la verniciatura e di far sprigionare il caratteristico odore, che scomparirà uno dopo uno.

Raccomandazioni per l'accensione

- Riempire la vasca con carbonella, idealmente fino ai 1/3 della sua altezza, senza oltrepassarla. Utilizzare carbonella conforme alla normativa in vigore e assicurarsi che tale combustibile sia posizionato almeno 2 cm al di sotto della griglia di cottura, inserita nella posizione più bassa.
- Il modo più semplice per accendere la carbonella è quello di servirsi di un accendifuoco per barbecue conforme alla norma 1860-3, facilmente reperibile in commercio e assolutamente sicuro.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

- Prima di ogni cottura, il barbecue deve essere riscaldato e il combustibile mantenuto incandescente per almeno 30 minuti prima di iniziare a cuocere.
- Evitare di cucinare prima che il combustibile sia ricoperto dalla cenere! Attendere, inoltre, che la combustione della carbonella non produca più fiamme.
- Evitare di lasciare la griglia di cottura vuota sul barbecue acceso, poiché potrebbe deformarsi se esposta al calore per periodi prolungati senza alimenti poggiati sopra.
- È possibile regolare la potenza delle fiamme aprendo o chiudendo i fori di ingresso per l'aria posizionati nella parte inferiore della vasca. Più questi saranno aperti, più le fiamme saranno intense e viceversa.
- Teniamo ancora a ricordare di evitare di versare liquido infiammabile per accendere o ravvivare le fiamme del barbecue.
- Per motivi di sicurezza, raccomandiamo di evitare di spostare il barbecue durante l'uso.
- Prima di aprire completamente il coperchio, si raccomanda di aprire lo stesso lentamente per più volte di qualche centimetro, in modo da creare della ventilazione; ciò permetterà all'aria di penetrare poco alla volta, evitando un ritorno di fiamma. È necessario usare prudenza all'apertura del coperchio con il barbecue ancora caldo, poiché il repentino afflusso di aria potrebbe provocare una pericolosa fiammata. In caso di ritorno di fiamma, chiudere rapidamente il coperchio e i fori di aerazione per poter riuscire a controllarla; usare prudenza quando poi ci si appresta a riaprire il barbecue. È sempre consigliabile indossare guanti resistenti al calore e pensare a proteggersi.

È fondamentale mantenere le fiammate sotto controllo

- Le fiammate si producono quando i succhi o i grassi degli alimenti che stanno cuocendo sgocciolano sugli elementi arroventati (ad esempio sulla carbonella). Anche se il fumo aiuta a dare miglior gusto agli alimenti cotti sul barbecue, è preferibile evitare questo tipo di fiammate per non carbonizzare le pietanze. Per limitare le fiammate, è ASSOLUTAMENTE IMPERATIVO rimuovere il grasso in eccesso dagli alimenti prima della cottura. Utilizzare marinature e salse ante cottura in quantità ragionevole.
- Durante l'uso, posizionare un secchio riempito di sabbia vicino al barbecue.
- In caso di fiammate dovute ai grassi di cottura, sarà necessario agire rispettando le seguenti istruzioni.

Fiammate dovute al grasso

- Dopo ogni uso, svuotare e pulire la vasca e la griglia di cottura; rimuovere, inoltre, tutti i residui e i frammenti di cibo rimasti.
- Nel caso in cui il barbecue dovesse essere utilizzato per raduni di una certa ampiezza, sarà necessario spegnere le fiamme e pulirlo ogni due ore. Dovrà essere pulito anche più spesso nel caso in cui si dovessero cucinare molti alimenti ricchi in grassi (salsicce, "merguez", ecc.). Il mancato rispetto di tali raccomandazioni può provocare fiammate improvvise dovute al grasso; ciò potrebbe causare ferite all'utilizzatore e danneggiamenti al barbecue.

Avvertenze in caso di fiammate dovute al grasso:

- Non far avvicinare nessuno al barbecue e attendere che le fiamme si spengano.
- Evitare di chiudere il coperchio e di ricoprire il barbecue.
- Evitare di versare acqua sul barbecue. Nel caso in cui venga utilizzato un estintore, assicurarsi che esso sia a polvere.
- Nel caso in cui le fiamme non dovessero abbassarsi o prendere ancora più vigore, chiamare i vigili del fuoco.

Fine della fase di cottura

- Pulire sempre il barbecue dopo ogni uso, in modo da prevenire l'accumulo di grassi di cottura che potrebbero infiammarsi.
- Attendere che il barbecue si sia raffreddato prima di chiudere il coperchio o di ricoprirlo e riporlo.

4. CONSIGLI PER L'USO DELL'AFFUMICATOIO

Quale combustibile impiegare?

2 Carbonella

- Accendere sempre l'apparecchio con carbonella tradizionale, mai con bricchetti. Una volta acceso l'apparecchio, sarà possibile aggiungere bricchetti.
- Per l'accensione dell'apparecchio utilizzare carbonella di buona qualità, preferibilmente conforme alla norma EN 1860-2. La carbonella di buona qualità è costituita da mattonelle grandi e lucide e non produce molta polvere.

· Utilizzare piccoli pezzi di carbonella per accendere l'apparecchio. Sarà possibile aggiungere mattonelle più grandi in un secondo momento.

Chiudere bene il sacchetto della carbonella prima di riporlo. Conservarlo sempre in un luogo asciutto, non in cantina.

L'AFFUMICATURA: Due modi per affumicare

- Affumicatura a caldo

Il metodo consiste nell'affumicare e cuocere simultaneamente. Gli alimenti non sono esposti direttamente alla fonte di calore, ma cotti lentamente.

· Accendere il fuoco con carbonella tradizionale, quindi aggiungere il combustibile per l'affumicatura, preferendo trucioli naturalmente profumati.

- Mantenere la temperatura relativamente bassa (tra 50 e 80°C).

• Affumicatura a freddo

Il metodo consiste nell'affumicare il cibo anziché cuocerlo. L'affumicatura a freddo viene utilizzata per aromatizzare e conservare gli alimenti.

· Iniziare ad affumicare utilizzando un generatore di fumo e segatura.

· Posizionare il generatore sul fondo dell'affumicatore.

· Mantenere la temperatura bassa (max. 25°C).

ATTENZIONE! Non cuoce gli alimenti ma li conserva.

COME AFFUMICARE GLI ALIMENTI:

Fase 1: Accensione dell'apparecchio

Prima di poter affumicare gli alimenti, è necessario accendere il fuoco nella parte inferiore dell'apparecchio. Procedere come segue:

1. Rimuovere il coperchio, la parte cilindrica inferiore del corpo dell'apparecchio, la/le griglia/e di cottura e il contenitore dell'acqua dallo stesso.
2. Posizionare la griglia a carbonella nell'apposita vasca.
3. Aprire le prese d'aria nel contenitore della cenere. Il contenitore della cenere si trova sotto la vasca della carbonella.
4. Posizionare alcuni accendifuoco sulla griglia a carbonella. Utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3.
5. Coprire gli accendifuoco con carbonella.

Consigli:

- Impilare la carbonella fino a formare una piramide.
- Non usare troppa carbonella per accendere il fuoco.
- Assicurarsi di poter raggiungere sempre gli accendifuoco.

6. Accendere gli accendifuoco utilizzando fiammiferi lunghi. Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, lasciarlo riscaldare per 30 minuti. In questo modo sarà possibile eliminare i residui di grasso depositati durante la fabbricazione.

Non collocare ancora la griglia sull'apparecchio. Una griglia vuota potrebbe deformarsi se riscaldata troppo a lungo.

Avvertenza! Evitare di utilizzare alcol o benzina per accendere o ravvivare l'apparecchio!

7. Attendere che la carbonella sia ricoperta da un sottile strato di cenere bianca. Normalmente, tale operazione richiede circa 25 minuti.

8. Spargere la carbonella in modo uniforme sulla griglia e chiudere lo sportello posto sulla parte cilindrica inferiore del corpo dell'apparecchio.

Fase 2: Iniziare l'affumicatura

Quando la carbonella sarà ricoperta da un sottile strato di cenere bianca, si potrà iniziare l'affumicatura. Procedere come segue:

1. Posizionare il contenitore dell'acqua nella parte cilindrica superiore del corpo dell'apparecchio, poggiato sui tre supporti.
2. Versare un po' di liquido (acqua, brodo, vino, ecc.) nel contenitore dell'acqua. È possibile aggiungere al liquido anche delle erbe aromatiche per dare un tocco di sapore in più.
3. Collocare la prima griglia di cottura sopra il contenitore del brodo e posizionare il cibo sulla griglia. Posizionare sulla griglia solo uno strato di cibo, lasciando spazio sufficiente tra i vari tagli.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

In questo modo fumo e calore potranno circolare uniformemente intorno agli alimenti.

4. Posizionare la parte cilindrica superiore del corpo dell'apparecchio sulla parte cilindrica inferiore e chiudere gli sportelli di entrambe le vasche.
 5. Collocare la seconda griglia di cottura sui supporti nella parte cilindrica superiore del corpo dell'apparecchio. Assicurarsi che il bordo della griglia poggi saldamente su tali supporti.
 6. Distribuire gli alimenti sulla griglia e posizionare il coperchio sull'apparecchio.
- Questa procedura illustra come affumicare gli alimenti utilizzando due griglie. Naturalmente, è possibile anche rimuovere una delle griglie dall'apparecchio, sostituire una griglia con il cestello per affumicatura o appendere il cibo ai ganci per affumicatura del coperchio.

Fase 3: mantenere una temperatura costante

Una volta avviata l'affumicatura, è necessario mantenere una temperatura costante di circa 70°C. Grazie al termometro posizionato sul coperchio, sarà possibile tenere sempre sotto controllo tale valore.

TEMPERATURA TROPPO ALTA

1. Posizionare il coperchio sull'apparecchio. Chiudere le prese d'aria situate sullo stesso e quelle sul contenitore della cenere.
2. Nel caso in cui la temperatura rimanga elevata, mettere nel fuoco alcuni trucioli di legno bagnati. L'operazione permetterà anche di aumentare il sapore degli alimenti.

TEMPERATURA TROPPO BASSA

1. Ventilare il fuoco aprendo le prese d'aria posizionate sul coperchio e quelle sul contenitore della cenere.
2. Nel caso in cui la ventilazione del fuoco non riesca ad aumentare abbastanza la temperatura, aggiungere un po' di carbonella o di legna. Procedere come segue:
 - a. Indossare i guanti. Conservarli per tutta la durata dell'operazione.
 - b. Rimuovere con cautela il coperchio dall'apparecchio e aprire lo sportello posto sulla parte cilindrica inferiore del corpo dello stesso.
 - c. Aggiungere un po' di carbonella nell'apposito contenitore. Utilizzare pinze a manico lungo e cercare di non sollevare le braci o provocare scintille.
 - d. Chiudere lo sportello posto sulla parte cilindrica inferiore del corpo dell'apparecchio.
- e. Attendere che il fuoco si ravvivi e riposizionare il coperchio.

COME AGGIUNGERE SAPORE EXTRA CON I TRUCIOLI DI LEGNO.

Per dare un tocco di sapore in più ai propri alimenti, è possibile aggiungere trucioli di legno profumati in due modi:

- Immergere i trucioli in acqua per 10 minuti, scolarli e distribuirli sulla carbonella.
- Avvolgere i trucioli in un foglio di alluminio, forare il sacchetto così ottenuto utilizzando una forchetta e posizionarlo sulla carbonella o sulla legna.

A prescindere dal metodo utilizzato, non aggiungere mai i trucioli finché la carbonella non sarà ricoperta da un sottile strato di cenere bianca.

COME SCEGLIERE IL TIPO DI AROMA?

Le varie essenze di legna per affumicare e cucinare

Legna o aromi	Sapori affumicati	Alimenti
Faggio	Affumicatura dolce e delicata	Carne, pesce e formaggi
Quercia	Affumicatura ricca e leggermente più corposa	Manzo o agnello
Pianta di arancio o limone	Affumicatura leggera dal vago sentore di agrumi	Pesce delicato
Olivo	Sapore mediterraneo	Pollame e verdure
Ontano	Morbidezza e leggerezza	Pesce e frutti di mare
Hickory	Potenza e intensità	Carne rossa e selvaggina
Ciliegio	Fruttato e dolce	Carne bianca
Cedro	Generoso e intenso	Pesce o pollame

ATTENZIONE!

Specie legnose da evitare per l'affumicatura: legna di conifere, legna verde, legna marcia, legna ammuffita, legna lavorata in fabbrica.

Per preservare la morbidezza degli alimenti

Per mantenere il cibo umido, versare un po' di liquido (acqua, brodo, vino) nel contenitore dell'acqua al momento di iniziare l'affumicatura. Controllare regolarmente il contenitore durante l'affumicatura e aggiungere altro liquido se necessario. Procedere come segue:

1. Aprire lo sportello posto sulla parte cilindrica inferiore del corpo dell'apparecchio.
2. Versare con cautela il liquido nel contenitore del brodo utilizzando un imbuto o un boccale con beccuccio.
3. Chiudere lo sportello posto sulla parte cilindrica inferiore del corpo dell'apparecchio.

Sollevare il coperchio:

Una volta iniziata l'affumicatura, evitare il più possibile di sollevare il coperchio. Ogni volta che si solleva il coperchio, infatti, fuoriuscirà una quantità significativa di calore e fumo, prolungando il tempo di cottura degli alimenti.

Nel caso in cui sia comunque necessario sollevarlo, converrà inclinarlo da un lato piuttosto che sollevarlo direttamente verso l'alto.

Sollevando il coperchio verso l'alto si potrebbe creare una corrente d'aria tale da far attaccare la cenere agli alimenti.

Utilizzare l'apparecchio come grill:

Se non si proteggono gli alimenti dal carbone o dalla legna con il contenitore dell'acqua, è possibile utilizzare l'apparecchio come un grill tradizionale. Procedere come segue:

1. Accendere l'apparecchio seguendo le istruzioni descritte nella sezione "COME AFFUMICARE GLI ALIMENTI".
2. Posizionare la griglia di cottura sui supporti della parte cilindrica superiore del corpo dell'apparecchio. Assicurarsi che il bordo della griglia poggi saldamente su tali supporti.
3. Posizionare il cibo sulla griglia.

5. CURA E MANUTENZIONE

Pulire regolarmente il barbecue tra un uso e l'altro e soprattutto dopo lunghi periodi di inutilizzo. Verificare che il barbecue e tutti i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima di ripulirli.

Evitare di lasciare il barbecue esposto alle intemperie e assicurarsi che sia al riparo dall'umidità.

- Evitare di versare acqua sul barbecue quando le sue superfici sono ancora calde.
- Evitare di manipolare componenti ancora caldi senza proteggersi le mani.

Per prolungare la durata di vita del barbecue e preservarlo in buono stato, si raccomanda fortemente di coprirlo nel caso in cui sia necessario lasciarlo all'aperto per un lungo periodo, soprattutto durante i mesi invernali.

Custodie molto resistenti e altri accessori per barbecue sono comunemente reperibili in negozi specializzati.

Anche se il barbecue dovesse essere coperto con una custodia protettiva, sarà necessario ispezionarlo regolarmente, poiché l'eventuale formazione di umidità e condensa potrebbe deteriorarlo. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue e l'interno della custodia protettiva. Potrebbe anche succedere che residui di grasso si deteriorino su alcune parti dello stesso. In questo caso, sarà necessario pulirlo con acqua

FR

saponata molto calda. Tutte le parti arrugginite non a contatto con gli alimenti dovranno essere trattate con prodotto antiruggine e riverniciate con speciale vernice per barbecue resistente al calore.

ES

Superficie di cottura

· Attendere che il barbecue si raffreddi e pulire con acqua calda saponata. Per eliminare i residui di cibo, utilizzare un detergente per stoviglie. Evitare di utilizzare polveri detergenti o spugne abrasive, poiché tali prodotti potrebbero danneggiare irrimediabilmente la finitura del barbecue. Risciacquare e lasciar asciugare completamente. A causa della loro pesantezza, si raccomanda di non pulire le griglie in lavastoviglie.

PT

· Nel caso in cui dovesse formarsi della ruggine sulla superficie di cottura a contatto con gli alimenti, quest'ultima dovrà essere sostituita.

IT

Vasca del barbecue

Rimuovere regolarmente il grasso in eccesso depositato sulla vasca del barbecue con un panno imbevuto di acqua saponata e ben strizzato. L'eccesso di grasso e di resti di cibo può essere rimosso dall'interno della vasca del barbecue con una spatola in legno o in plastica morbida. Evitare di utilizzare utensili/prodotti abrasivi.

EL

Coperchio del barbecue

Pulire il coperchio del barbecue con un panno o una spugna non abrasiva e acqua calda saponata. Evitare di utilizzare polveri detergenti o spugne abrasive, poiché tali prodotti potrebbero danneggiare irrimediabilmente la finitura del barbecue. Asciugare accuratamente il barbecue dopo la pulizia, in modo da prevenire la formazione di ruggine.

PL

Fissaggi

Si raccomanda di ispezionare regolarmente tutte le viti e i bulloni, stringendoli se necessario.

UA

Conservazione del prodotto

- Assicurarsi che il barbecue si sia completamente raffreddato prima di coprirlo o di riporlo.
- Conservare il barbecue in un luogo fresco e asciutto.
- Prima di utilizzare nuovamente il barbecue dopo lunghi periodi di inutilizzo, seguire le procedure di installazione.

RO

BR

6. RISPETTIAMO L'AMBIENTE

Non dimenticare di smaltire il prodotto giunto a fine vita presso un centro di raccolta, in modo da permetterne il riciclo. Nel caso in cui il barbecue sia dotato di un motore o di un ventilatore, evitare di abbandonare o di bruciare tali accessori. Rispettare sempre la normativa applicabile alla raccolta e al riciclaggio di questo tipo di prodotti.

SL

EN

7. COMPONENTI

Conservare queste istruzioni, poiché ogni richiesta di componenti di ricambio deve includere i numeri di riferimento riportati in fondo a ogni pagina, così come il numero del componente mancante o difettoso. I componenti di ricambio potranno essere acquistati ordinandoli direttamente presso il proprio rivenditore di zona.

8. GARANZIA

Condizioni di garanzia

La garanzia di vendita decorre dalla data di acquisto per il periodo definito.

La garanzia si applica solo per un uso da parte di un unico nucleo privato e non si applica a barbecue utilizzati in ambienti commerciali, comuni o multifamiliari, quali ad esempio ristoranti, alberghi, centri vacanze e immobili in affitto.

La garanzia copre tutti i difetti riguardanti i materiali di fabbricazione: componenti ed elementi mancanti, nonché danni conseguenti a normali condizioni d'uso.

Le riparazioni e i componenti di ricambio non comportano alcuna estensione della garanzia iniziale.

In nessun caso l'indennizzo, sotto qualunque forma, previsto dalla presente garanzia volontaria, potrà oltrepassare il prezzo di acquisto del prodotto venduto.

L'utilizzatore si assume il rischio e la responsabilità di perdite, danni o lesioni verso sé stesso e verso le sue proprietà e/o nei confronti di terzi e delle loro proprietà, derivanti da un uso improprio o da un abuso del prodotto, oppure dalla mancata osservanza delle istruzioni fornite nel manuale d'uso allegato.

Esclusione di garanzia

La presente garanzia non copre problemi o incidenti derivanti da un uso scorretto del prodotto. La copertura della garanzia è limitata al valore del prodotto.

I seguenti casi sono specificamente esclusi:

- Normale usura (ruggine, deformazione, decolorazione...). Parti esposte direttamente alle fiamme o al calore intenso. È normale dover sostituire i vari componenti nel corso del tempo.
- Qualsiasi danno derivante da una manutenzione inadeguata, da una conservazione impropria, da un assemblaggio errato o da modifiche del prodotto.
- Qualsiasi danno derivante da un uso improprio del prodotto (uso commerciale, uso come inceneritore...).
- Conseguenze dell'esposizione a fonti di cloro, quali, ad esempio, piscine, spa o vasche termali.
- Danni causati da condizioni naturali estreme, quali, ad esempio, grandine o uragani, terremoti, tsunami, sbalzi di tensione, tornado o tempeste violente.
- In caso di danni estetici come graffi, in caso di guasti causati da eventi che sfuggano al controllo del rivenditore, in caso di furto del prodotto.

Se il prodotto viene utilizzato in un Paese diverso da quello in cui è stato acquistato, la richiesta di garanzia potrebbe essere invalidata. In questo caso, rivolgersi al negozio del Paese in cui il prodotto è stato acquistato, per studiare nello specifico una soluzione alla richiesta di garanzia.

Adeo services - 135 rue Sadi Carnot cs 00001 - 59790 Ronchin - Francia

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν. Κατά τον σχεδιασμό και την κατασκευή των προϊόντων μας, καταβάλλουμε κάθε δυνατή προσπάθεια για να διασφαλίσουμε την άριστη ποιότητά τους που ανταποκρίνεται στις ανάγκες των κατοίκων (χρηστών).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΛΑΥΣΕΤΕ ΣΤΟ ΜΕΓΙΣΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ, ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΣΑΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΟΥΜΕ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ, ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ. ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΕΙΤΕ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΚΑΙ ΝΑ ΤΟ ΦΥΛΑΞΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ....

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ, ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Να μην χρησιμοποιείται σε κλειστούς χώρους!

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αυτή η ψησταριά θα αναπτύξει υψηλές θερμοκρασίες. Μην τη μετακινείτε κατά τη χρήση.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην αφήνετε την ψησταριά κοντά σε παιδιά και κατοικίδια.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά μέσα σε περιορισμένο χώρο ή/και χώρο που κατοικείται, για

παράδειγμα σε σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα, σκάφη. Υπάρχει κίνδυνος θανάτου από δηλητηρίαση με μονοξείδιο του άνθρακα.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, βενζίνη ή οποιοδήποτε άλλο παρόμοιο υγρό για να ανάψετε ή να ενεργοποιήσετε ξανά την ψησταριά! Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά προσάναμμα που συμμορφώνεται με το πρότυπο EN 1860-3!

- Μην ρίχνετε κρύο νερό στον μεταλλικό κάδο, καθώς υπάρχει κίνδυνος να προκληθούν ζημιές εξαιτίας του θερμικού σοκ.
- Η χρήση αυτής της ψησταριάς απαιτεί κάποια επίβλεψη και προφυλάξεις.
- Προστατεύστε τη φύση. Μια μέρα στην ύπαιθρο δεν πρέπει να προκαλεί ζημιά ή ρύπανση.

(ανατρέξτε στις παρακάτω συμβουλές)

Για την ασφάλειά σας:

- Για να ξεκινήσετε το ψήσιμο, πρέπει να περιμένετε μέχρι να καλυφθεί το καύσιμο με μία στρώση τέφρας.
- Η χρήση του προϊόντος απαιτεί κάποια επίβλεψη και προσοχή.
- Κατά τη χρήση, είναι απολύτως απαραίτητο να φοράτε γάντια προστασίας, κατάλληλα για υψηλές θερμοκρασίες.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση φλόγας, βεβαιωθείτε ότι ο κάδος είναι καθαρός απομακρύνοντας το περίσσιο λίπος και τη μαρινάδα πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο στη σχάρα.
- Τοποθετείτε έναν κουβά με νερό ή άμμο κοντά στην ψησταριά κατά τη χρήση, ειδικά κατά τη διάρκεια καύσωνα ή όταν οι καιρικές συνθήκες είναι εξαιρετικά ξηρές.
- Μόλις ανοίξετε τη συσκευασία, σας συμβουλευόμαστε να ελέγξετε ότι υπάρχει κάθε εξάρτημα για τη συναρμολόγηση του προϊόντος. Για να το κάνετε, ανατρέξτε στις οδηγίες. Εάν το προϊόν είναι κατεστραμμένο ή ελαττωματικό, δεν πρέπει να το χρησιμοποιήσετε. Επιστρέψτε το στο πλησιέστερο κατάστημα.

Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας και ελπίζουμε ότι θα μείνετε απόλυτα ικανοποιημένοι αυτό το προϊόν.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Επιλέξτε το καταλληλότερο σημείο τοποθέτησης.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση, σε εξωτερικό χώρο.
- Η ψησταριά πρέπει να εγκαθίσταται σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, πριν από τη χρήση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον τριών μέτρων από οποιοδήποτε κτίριο, σε ανοιχτό και αεριζόμενο χώρο.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από κάποια δομή που προεξέχει ή είναι αναρτημένη (μπαλκόνι, στέγαστρο...) ή κάτω από φυλλώματα.
- Για να αποφύγετε τη σκουριά σε επιφάνειες μεταλλικές και από χάλυβα, προσέχετε να μην εκτίθενται σε χλώριο, αλάτι ή σίδηρο.
- Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά κοντά στη θάλασσα, σε πισίνα ή σε σιδηροδρομικές γραμμές.
- Σε συνθήκες με ισχυρό άνεμο, η ψησταριά πρέπει να τοποθετείται με τρόπο που να μην πετάνονται σπίδες.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην αφήνετε την ψησταριά κοντά σε παιδιά και κατοικίδια.

Είναι αλήθεια ότι κάθε χρόνο θρηνοούμε μεγάλο αριθμό ατυχημάτων. Ειδικά τα παιδιά υφίστανται πολύ σοβαρά εγκαύματα, καθώς, λόγω του μικρού ύψους τους, τα πρόσωπά τους βρίσκονται σχεδόν πάντα στο ύψος της εστίας.

- Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά μέσα σε περιορισμένο χώρο ή/και χώρο που κατοικείται, για παράδειγμα σε σπινίτι, σκηνές, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα, σκάφη. Υπάρχει κίνδυνος θανάτου από δηλητηρίαση με μονοξείδιο του άνθρακα.

3. ΠΡΟΣΟΧΗ ΟΤΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΟ

Προειδοποιήσεις

- Πριν συνεχίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κατανοήσει την ενότητα «Σημαντικές πληροφορίες» αυτού του εγχειριδίου.
- Ο σχεδιασμός αυτής της ψησταριάς απαγορεύει να χρησιμοποιείται πάνω από το 50% της περιοχής ψησίματος ως συμπαγής πλάκα. Εάν οι πλάκες είναι πλήρως καλυμμένες, αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα τη συσσώρευση υπερβολικής θερμότητας που θα μπορούσε να καταστρέψει την ψησταριά. Αυτό το ενδεχόμενο δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνα που συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα, με τέτοιο τρόπο ώστε τα ξυλοκάρβουνα να βρίσκονται 2 εκατοστά κάτω από τη σχάρα μαγειρέματος στη χαμηλή θέση.
- Μην βάζετε ποτέ περισσότερα από 0.9 kg κάρβουνα μέσα στην ψησταριά.

Πρώτη χρήση

- Όταν τη χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά, ζεστάνετε την ψησταριά και κρατήστε το καύσιμο αναμμένο για τουλάχιστον 30 λεπτά, καθώς αυτό βοηθά στην εξάλειψη των κατάλοιπων λίπους που απομένουν από τη διαδικασία της κατασκευής. Αυτό σταθεροποιεί επίσης το χρώμα και αναδίδει μια μυρωδιά που θα εξαφανιστεί με τη χρήση.

Συστάσεις ανάμματος

- Γεμίστε τον κάδο με ξυλοκάρβουνα ιδανικά μέχρι τα 1/3 του ύψους της και όχι πάνω από τη μέση. Χρησιμοποιήστε ξυλοκάρβουνα που συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και φροντίστε το ύψος του να είναι 2 εκατοστά πιο κάτω από τη σχάρα ψησίματος στην πιο χαμηλή θέση της.
- Ο ευκολότερος τρόπος για να ανάψετε τα ξυλοκάρβουνα είναι να χρησιμοποιήσετε προσάνναμα ειδικά για ψησταριές, συμβατό με το πρότυπο EN 1860-3, που είναι άμεσα διαθέσιμο στο εμπόριο και είναι απόλυτα ασφαλές.
- Πριν από κάθε ψήσιμο, η ψησταριά πρέπει να ζεσταίνεται και το καύσιμο πρέπει να διατηρείται πυρακτωμένο επί τουλάχιστον 30 min πριν από το πρώτο ψήσιμο.

FR

- Μην ξεκινήσετε το μαγείρεμα μέχρι η καύσιμη ύλη να καλυφθεί με στάχτη! Περιμένετε μέχρι η καύση των ξυλοκάρβουνων να σταματήσει να παράγει φλόγες.
- Μην αφήνετε τη σχάρα ψησίματος άδεια στην ψησταριά όταν είναι αναμμένη, καθώς μπορεί να παραμορφωθεί εάν εκτεθεί στη θερμότητα για παρατεταμένο διάστημα, χωρίς φαγητό πάνω της.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση της φλόγας ανοίγοντας ή κλείνοντας τις εισόδους αέρα στο κάτω μέρος του κάδου. Όσο πιο πολύ τις ανοίγετε, τόσο πιο έντονη είναι η φλόγα και το αντίστροφο.
- Υπενθυμίζουμε ξανά ότι δεν πρέπει να χύνετε κανενός είδους εύφλεκτο υγρό για να ανάψετε ή να αυξήσετε τις φλόγες της ψησταριάς.
- Για λόγους ασφαλείας, συνιστούμε να μην μετακινείτε ποτέ την ψησταριά ενώ χρησιμοποιείται.
- Πριν ανοίξετε τελείως τον θόλο, συνιστάται θερμά να τον μισανοίξετε αργά αρκετές φορές μερικά εκατοστά για να αεριστεί. Αυτό επιτρέπει στον εισερχόμενο αέρα να διεισδύσει αργά και να αποφευχθεί ο κίνδυνος επιστροφής φλόγας. Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν ανοίγετε αυτή την ψησταριά ενώ είναι θερμή, καθώς το ξαφνικό ρεύμα του αέρα μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνη ανάφλεξη. Σε περίπτωση υποστρόφής της φλόγας, κλείστε γρήγορα το καπάκι και τις σπές αερισμού για να ελέγξετε τη φλόγα και να είστε πολύ προσεκτικοί όταν ανοίγετε ξανά την ψησταριά σας. Συνιστάται πάντα να φοράτε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα και να φροντίζετε την ατομική σας προστασία.

ES

PT

IT

EL

Είναι πολύ σημαντικό να έχετε υπό έλεγχο τις αναφλέξεις

- Οι αναφλέξεις συμβαίνουν όταν ζουμιά ή λίπη από μαγειρεμένα φαγητά στάζουν πάνω σε αντικείμενα που καίγονται (π.χ. ξυλοκάρβουνο). Παρόλο που ο καπνός βοηθάει στην καλύτερη γεύση του φαγητού που ψήνεται στην ψησταριά, είναι καλύτερο να αποφεύγετε τέτοιες αναφλέξεις για να μην απανθρακωθεί το φαγητό.
- Για να περιορίσετε τις αναφλέξεις, είναι ΑΠΟΛΥΤΩΣ ΕΠΙΤΑΚΤΙΚΟ να αφαιρέσετε το περίσσιο λίπος από τα φαγητά πριν τα μαγειρέψετε. Χρησιμοποιείτε μαρινάδες και μαγειρικές σάλτσες σε λογικές ποσότητες.
- Να έχετε έναν κουβά με άμμο κοντά στην ψησταριά για όσο τη χρησιμοποιείτε.
- Σε περίπτωση που δημιουργηθεί φωτιά από λίπος, παρακαλούμε να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες.

PL

UA

Αναφλέξεις λίπους

- Αδειάστε και καθαρίστε τον κάδο και τη σχάρα ψησίματος, και αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα και τα απομεινάρια του μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.
- Εάν η ψησταριά χρησιμοποιείται για παρατεταμένη διάρκεια, θα πρέπει να σβήνει και να καθαρίζεται κάθε δύο ώρες. Πρέπει να καθαρίζεται πιο συχνά εάν μαγειρεύετε πολλά φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπη (λουκάνικα, μερκεές κ.λπ.). Η μη τήρηση αυτών των συστάσεων μπορεί να προκαλέσει αναφλέξεις του λίπους και ακολούθως τραυματισμό και ζημιά στην ψησταριά σας.

RO

BR

Προειδοποιήσεις σε περίπτωση φωτιάς από λίπος:

- Απομακρύνετε τον κόσμο από την ψησταριά και περιμένετε να σβήσουν οι φλόγες.
- Μην κλείνετε το καπάκι και μην καλύπτετε την ψησταριά.
- Μην ρίχνετε ποτέ νερό στην ψησταριά σας. Εάν χρησιμοποιείτε πυροσβεστήρα, θα πρέπει να είναι τύπου ξηράς κόνεως.
- Εάν οι φλόγες δεν φαίνονται να μειώνονται ή φαίνονται να μεγαλώνουν, καλέστε την πυροσβεστική.

SL

Αφού τελειώσετε το ψήσιμο

- Να καθαρίζετε πάντα την ψησταριά μετά από κάθε χρήση για να αποτρέψετε τη συσσώρευση μαγειρικών λιπών που θα μπορούσαν να αναφλεγούν.
- Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η ψησταριά πριν κλείσετε το καπάκι της ή πριν τοποθετήσετε το κάλυμμα και την αποθηκεύσετε.

EN

4. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ

Τι είδους καύσιμο να χρησιμοποιήσετε;

Ξυλοκάρβουνο

- Πάντα να ανάβετε τη συσκευή με παραδοσιακό ξυλοκάρβουνο και ποτέ με μπρικότες. Μόλις ανάψει η συσκευή, μπορείτε να προσθέσετε μπρικότες.
- Χρησιμοποιήστε ξυλοκάρβουνο καλής ποιότητας για να ανάψετε τη συσκευή, κατά προτίμηση σύμφωνα με το πρότυπο EN 1860-2. Το ξυλοκάρβουνο καλής ποιότητας αποτελείται από μεγάλα γυαλιστερά τεμάχια και δεν βγάζει πολλή σκόνη.
- Χρησιμοποιήστε μικρά κομμάτια ξυλοκάρβουνου, για να ανάψετε τη συσκευή. Στη συνέχεια, μπορείτε να προσθέσετε πιο μεγάλα.

Κλείστε καλά τον σάκο με το κάρβουνο πριν τον αποθηκεύσετε. Να τον αποθηκεύετε πάντα σε μέρος χωρίς υγρασία, όχι σε υπόγεια.

ΚΑΠΝΙΣΜΑ: Δύο τρόποι καπνίσματος

• Ζεστό κάπνισμα

Διαδικασία ταυτόχρονου καπνίσματος και μαγειρέματος. Το τρόφιμο δεν εκτίθεται απευθείας στην πηγή θερμότητας και μαγειρεύεται αργά.

• Ξεκινήστε τη φωτιά με κλασικό ξυλοκάρβουνο και στη συνέχεια, προσθέστε το υλικό καπνίσματος. Προτιμήστε τεμάχια ξύλου καπνίσματος με φυσικό άρωμα.

• Κρατήστε τη θερμοκρασία σε σχετικά χαμηλό επίπεδο (μεταξύ 50 και 80 °C).

• Κρύο κάπνισμα

Διαδικασία καπνίσματος τροφίμων, χωρίς μαγείρεμα. Το κρύο κάπνισμα χρησιμοποιείται για αρωματισμό και συντήρηση των τροφίμων.

• Ξεκινήστε το κάπνισμα με τη βοήθεια μιας συσκευής παραγωγής καπνού και πριονίδι ξύλου.

• Τοποθετήστε τη συσκευή στο κάτω μέρος της συσκευής καπνίσματος.

• Διατηρήστε χαμηλή θερμοκρασία (25 °C μέγιστη).

ΠΡΟΣΟΧΗ! Δεν μαγειρεύει τα τρόφιμα. Πρόκειται αποκλειστικά για διαδικασία συντήρησης.

ΤΡΟΠΟΣ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ:

Βήμα 1 : άναμμα της συσκευής

Πριν να ξεκινήσετε το κάπνισμα οποιουδήποτε τροφίμου, πρέπει να ανάψετε φωτιά στο κάτω μέρος της συσκευής. Προχωρήστε ως εξής:

1. Αφαιρέστε το καπάκι, το κυλινδρικό τμήμα στο κάτω μέρος της συσκευής, τις σχάρες ψησίματος και το δοχείο νερού από τη συσκευή.
2. Τοποθετήστε τη σχάρα ξυλοκάρβουνου κάρβουνο μέσα στο δοχείο ξυλοκάρβουνου.
3. Ανοίξτε τις εισόδους αέρα του συλλέκτη στάχτης. Ο συλλέκτης στάχτης βρίσκεται κάτω από το δοχείο κάρβουνου.
4. Τοποθετήστε λίγο προσάναμμα πάνω στη σχάρα για το ξυλοκάρβουνο. Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά προσάναμμα που συμμορφώνεται με το πρότυπο EN 1860-3.
5. Καλύψτε το προσάναμμα με ξυλοκάρβουνο.

Συμβουλές:

- Στοιβάξτε το ξυλοκάρβουνο σε πυραμίδα.
- Μη χρησιμοποιείτε υπερβολική ποσότητα ξυλοκάρβουνου για το άναμμα της φωτιάς.
- Πρέπει να μπορείτε να ανάψετε το προσάναμμα.

6. Ανάψτε το προσάναμμα με ένα μακρύ σπέρτο. Κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, αφήστε τη να ζεσταθεί επί 30 λεπτά. Έτσι, θα καούν τα λάδια που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή της.

Μην τοποθετήσετε ακόμα τη σχάρα στη συσκευή. Η σχάρα μπορεί να παραμορφωθεί, αν ζεσταθεί για πολλή ώρα ενώ είναι άδεια.

Προειδοποίηση! Μη χρησιμοποιείτε αλκοόλ ή βενζίνη για να ανάψετε ή να αναζωπυρώσετε τη φωτιά.

7. Περιμένετε μέχρι το κάρβουνο να καλυφθεί με μια λεπτή στρώση λευκής στάχτης. Συνήθως, χρειάζονται περίπου 25 λεπτά.

8. Απλώστε τα κάρβουνα ομοιόμορφα στη σχάρα κάρβουνου και κλείστε το πορτάκι στο κάτω κυλινδρικό μέρος του σώματος της συσκευής.

Βήμα 2: Ξεκινήστε το κάπνισμα

Μόλις το ξυλοκάρβουνο καλυφθεί με μία λεπτή στρώση λευκής στάχτης, μπορείτε να ξεκινήσετε το κάπνισμα. Προχωρήστε ως εξής:

1. Τοποθετήστε το δοχείο νερού στο πάνω κυλινδρικό τμήμα του σώματος της συσκευής, πάνω στους τρεις βραχίονες.

2. Ρίξτε λίγο υγρό (νερό, ζωμό, κρασί κ.λπ.) στο δοχείο νερού. Μπορείτε να προσθέσετε και μυρωδικά στο υγρό, για να επιπλέον γεύση.

3. Τοποθετήστε την πρώτη σχάρα ψησίματος πάνω στο δοχείο με τον ζωμό και τοποθετήστε τις τροφές στη σχάρα. Μη βάζετε πάνω από μία στρώση τροφών στη σχάρα και αφήνεται αρκετό χώρο ανάμεσα σε κάθε τεμάχιο.

Με αυτόν τον τρόπο, ο καπνός και η θερμότητα θα κυκλοφορούν ομοιόμορφα γύρω από τα τρόφιμα.

4. Τοποθετήστε το πάνω κυλινδρικό τμήμα του σώματος της συσκευής πάνω από το κάτω κυλινδρικό τμήμα και κλείστε τα πορτάκια και των δύο δοχείων.

5. Τοποθετήστε τη δεύτερη σχάρα ψησίματος στα στηρίγματα του πάνω κυλινδρικού τμήματος του σώματος της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι οι άκρες της σχάρας ακουμπούν καλά στα στηρίγματα.

6. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στη σχάρα και κλείστε το καπάκι.

Αυτή η διαδικασία εξηγεί πώς να καπνίζετε τρόφιμα χρησιμοποιώντας δύο σχάρες. Φυσικά, μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε μία από τις σχάρες από τη συσκευή, να αντικαταστήσετε τη μία σχάρα με το καλάθι καπνίσματος ή να κρεμάσετε τα τρόφιμα στα άγκιστρα καπνίσματος στο καπάκι.

Βήμα 3: διατηρήστε τη θερμοκρασία σταθερή

Μόλις ξεκινήσει το κάπνισμα, θα πρέπει να διατηρήσετε τη θερμοκρασία σταθερή, γύρω στους 70 °C. Χάρη στο θερμόμετρο στο καπάκι, μπορείτε να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία.

ΠΟΛΥ ΥΨΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

- 1. Βάλτε το καπάκι στη συσκευή. Κλείστε τις εισόδους αέρα που βρίσκονται πάνω στο καπάκι και στο δοχείο στάχτης.
- 2. Εάν η θερμοκρασία παραμένει υψηλή, τοποθετήστε μερικά μουλιασμένα κομματάκια ξύλου καπνίσματος στη φωτιά. Θα δώσουν και πιο έντονη γεύση στις τροφές.

ΠΟΛΥ ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

- 1. Δυναμώστε τη φωτιά, ανοίγοντας τις εισόδους αέρα που βρίσκονται πάνω στο καπάκι και στο δοχείο στάχτης.
- 2. Αν με την αναζωπύρωση δεν ανέβει η θερμοκρασία αρκετά η θερμοκρασία, προσθέστε λίγο ξυλοκάρβουνο στη φωτιά. Προχωρήστε ως εξής:
 - α. Φορέστε γάντια. Μην τα βγάλετε μέχρι να τελειώσετε.
 - β. Αφαιρέστε προσεκτικά το κάλυμμα της συσκευής και ανοίξτε την πόρτα που βρίσκεται στο κάτω κυλινδρικό τμήμα του σώματος της συσκευής.
 - γ. Τοποθετήστε λίγο ακόμα κάρβουνο μέσα στο δοχείο ξυλοκάρβουνο. Χρησιμοποιήστε μακριές λαβίδες και προσπαθήστε να μη σηκώσετε κάρβουνα ή να προκαλέσετε σπινθήρες.
 - δ. Κλείστε το πορτάκι στο κάτω κυλινδρικό μέρος του σώματος της συσκευής.
 - ε. Περιμένετε να πάρουν φωτιά και βάλτε ξανά το καπάκι.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΓΕΥΣΗΣ ΜΕ ΞΥΛΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ

Για να προσθέσετε περισσότερη γεύση στο φαγητό σας, μπορείτε να προσθέσετε αρωματικά κομματάκια ξύλου με δύο τρόπους:

- Μουλιάστε τα κομματάκια ξύλου σε νερό για 10 λεπτά, στραγγίστε και διαμοιράστε τα πάνω από τα κάρβουνα.
- Τοποθετήστε τα κομματάκια σε μια σακούλα αλουμινίου, τρυπήστε τη σακούλα με ένα πιρούνι και τοποθετήστε τη πάνω στα ξυλοκάρβουνα ή στο ξύλο.

Όποια μέθοδο κι αν χρησιμοποιήσετε, πρέπει πρώτα να έχει καλυφθεί το κάρβουνο με ένα λεπτό στρώμα λευκής τέφρας και μετά να προσθέτετε το ξύλο καπνίσματος.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΙΔΟΣ ΑΡΩΜΑΤΟΣ

Διαφορετικές γεύσεις ξύλου για κάπνισμα τροφίμων

Ξύλο ή αρώματα	Γεύση καπνίσματος	Τροφές
Οξιά	Απαλό και διακριτικό κάπνισμα	Κρέας, ψάρι και τυρί
Βελανιδιά	Πλούσιο, ελαφρώς πιο γεμάτο κάπνισμα	Μοσχάρι ή αρνί
Πορτοκαλιά ή λεμονιά	Ελαφρύ κάπνισμα με έναν υπαινιγμό εσπεριδοειδών	Μικρά ψάρια
Ελιά	Μεσογειακή γεύση	Πουλερικά και λαχανικά
Κλήθρα	Απαλή και ελαφριά	Ψάρια και θαλασσινά
Κιχώριο	Δυνατή και έντονη	Κόκκινα κρέατα και κυνήγι
Κερασιά	Φρουτώδης και γλυκιά	Λευκά κρέατα
Κέδρος	Πικάντικη και έντονη	Ψάρια ή πουλερικά

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Είδη ξύλου που πρέπει να αποφεύγετε για κάπνισμα: ξύλο κωνοφόρων, πράσινο, σάπιο, μουχλιασμένο ξύλο, εργοστασιακά επεξεργασμένο ξύλο.

Για να διατηρήσετε την υγρασία των τροφών

Για να διατηρήσετε την υγρασία στις τροφές, ρίξτε λίγο υγρό (νερό, ζωμό, κρασί) στο δοχείο νερού όταν ξεκινήσει το κάπνισμα. Να ελέγχετε τακτικά το δοχείο κατά το κάπνισμα και να προσθέτετε περισσότερο υγρό εάν είναι απαραίτητο. Προχωρήστε ως εξής:

1. Ανοίξετε το πορτάκι στο κάτω κυλινδρικό μέρος του σώματος της συσκευής.
2. Ρίξτε προσεκτικά το υγρό στο δοχείο ζωμού χρησιμοποιώντας χωνί ή δοχείο με στόμιο.
3. Κλείστε το πορτάκι στο κάτω κυλινδρικό μέρος του σώματος της συσκευής.

Ανοίξτε το καπάκι:

Αφού ξεκινήσει το κάπνισμα, αποφύγετε όσο γίνεται να ανοίξετε το καπάκι. Κάθε φορά που ανοίγετε το καπάκι, μια σημαντική ποσότητα θερμότητας και καπνού διαφεύγει, παρατείνοντας το χρόνο μαγειρέματος του φαγητού σας.

Αν πρέπει οπωσδήποτε να το ανοίξετε, ανοίξτε το γέρνοντάς το μόνο από τη μία πλευρά αντί να το σηκώνετε απευθείας προς τα πάνω.

Αν ανοίξετε το καπάκι απευθείας προς τα πάνω μπορεί να δημιουργηθεί ρεύμα, που θα κολλήσει στάχτες στο φαγητό σας.

Χρήση της συσκευής σαν ψησταριά:

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σαν κανονική σχάρα, αφαιρώντας το δοχείο νερού που προστατεύει το φαγητό από τα κάρβουνα ή το ξύλο. Προχωρήστε ως εξής:

1. Ανάψτε τη συσκευή με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα «ΤΡΟΠΟΣ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ».
2. Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος πάνω στα στηρίγματα του πάνω κυλινδρικού τμήματος του σώματος της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι οι άκρες της σχάρας ακουμπούν καλά στα στηρίγματα.
3. Τοποθετήστε τις τροφές στη σχάρα.

5. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Να καθαρίζετε την ψησταριά τακτικά μεταξύ των χρήσεων και ειδικά μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης. Ελέγξτε ότι η ψησταριά και τα εξαρτήματά της δεν είναι πλέον θερμά πριν τα καθαρίσετε.

Μην αφήνετε την ψησταριά εκτεθειμένη στις καιρικές συνθήκες και να την προστατεύετε από την υγρασία.

· Μην ρίχνετε νερό στην ψησταριά όταν οι επιφάνειές της είναι θερμές.

· Μην χειρίζεστε ποτέ θερμά μέρη χωρίς να προστατεύετε τα χέρια σας.

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της ψησταριάς και να τη διατηρήσετε σε καλή κατάσταση, συνιστάται ανεπιφύλακτα να της τοποθετείτε κάλυμμα αν πρόκειται να την αφήνετε σε εξωτερικό χώρο για μεγάλο διάστημα, ειδικά κατά τους χειμερινούς μήνες. Στα τοπικά σας καταστήματα θα βρείτε κάλυμματα βαρέως τύπου και άλλα αξεσουάρ ειδικά για ψησταριές.

Ακόμα και εάν η ψησταριά καλυφθεί με προστατευτικό κάλυμμα, θα πρέπει να την ελέγχετε τακτικά, καθώς μπορεί να αναπτυχθεί υγρασία και συμπύκνωση, με αποτέλεσμα να υποστεί ζημιά. Ίσως χρειαστεί να στεγνώσετε την ψησταριά και το εσωτερικό του προστατευτικού καλύμματος. Είναι επίσης πιθανό τα υπολείμματα λίπους να μουχλιάσουν πάνω στα εξαρτήματα της ψησταριάς. Θα πρέπει να καθαρίζονται σε πολύ ζεστό σαπουνόνερο. Τυχόν σκουριασμένα εξαρτήματα που δεν έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία με αντισκωριακό και να βάφονται εκ νέου με ειδική, θερμοάντοχη βαφή για ψησταριές.

Επιφάνεια ψησίματος

· Αφού κρυσώσει η ψησταριά, καθαρίστε την με ζεστό σαπουνόνερο. Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού, χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε λειαντική πούδρα ή σφουγγάρια, καθώς θα μπορούσαν να βλάψουν ανεπανόρθωτα το φινιρίσμα της ψησταριάς. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Συνιστάται να μην καθαρίζετε τις σχάρες στο πλυντήριο πιάτων, καθώς είναι βαριές.

· Εάν σχηματιστεί σκουριά σε μια επιφάνεια ψησίματος που έρχεται σε επαφή με το φαγητό, αυτή η επιφάνεια πρέπει να αντικατασταθεί.

Κάδος ψησταριάς

Να καθαρίζετε τακτικά το λίπος από τον κάδο της ψησταριάς με πανί εμποτισμένο με σαπουνόνερο και καλά στραγγισμένο. Το λίπος και τα κομμάτια φαγητού μπορούν να απομακρυνθούν από το εσωτερικό του κάδου της ψησταριάς με μια μαλακή ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σκεύη/προϊόντα.

Καπάκι της ψησταριάς

Καθαρίστε το καπάκι της ψησταριάς με μη λειαντικό πανί ή σφουγγαράκι και ζεστό σαπουνόνερο. Μην χρησιμοποιείτε λειαντική πούδρα ή σφουγγάρια, καθώς υπάρχει κίνδυνος να βλάψουν ανεπανόρθωτα το

FR

φινίρισμα της ψησταριάς. Στεγνώνετε καλά την ψησταριά μετά από αυτόν τον καθαρισμό για να αποφύγετε τον σχηματισμό σκουριάς.

ES

Εξαρτήματα στερέωσης

Συνιστούμε να επιθεωρείτε όλες τις βίδες και τα μπουλόνια σε τακτά χρονικά διαστήματα και να τα ξανασφίγγετε.

PT

Αποθήκευση

- Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας είναι κρύα πριν την καλύψετε ή την αποθηκεύσετε.
- Η αποθήκευση να γίνεται σε μέρος ξηρό και δροσερό.
- Μετά από μεγάλο διάστημα αποθήκευσης, ακολουθήστε τις διαδικασίες εγκατάστασης, πριν να χρησιμοποιήσετε ξανά την ψησταριά.

IT

6. ΣΕΒΟΜΑΣΤΕ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΜΑΣ

Θυμηθείτε να επιστρέψετε το προϊόν σας στο τέλος της ζωής του στο κέντρο ανακύκλωσης για να ανακυκλωθεί. Η ψησταριά σας έχει μοτέρ ή ψυκτήρα, μην το πετάξετε και μην κάψετε τα αξεσουάρ του. Να συμμορφώνεστε με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη συλλογή και την ανακύκλωση αυτού του τύπου προϊόντος.

EL

7. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο, καθώς κάθε αίτημα για ανταλλακτικά πρέπει να περιλαμβάνει τους αριθμούς αναφοράς που βρίσκονται στο κάτω μέρος κάθε σελίδας, καθώς και το νούμερο του εξαρτήματος που λείπει ή είναι ελαττωματικό. Για να αγοράσετε τα ανταλλακτικά εξαρτήματα, παραγγείτε τα στο πιο κοντινό σας κατάστημα.

PL

UA

8. ΕΓΓΥΗΣΗ

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η εγγύηση πώλησης ξεκινά να ισχύει από την ημερομηνία αγοράς για την καθορισμένη περίοδο. Η εγγύηση αυτή ισχύει για ιδιωτική χρήση από ένα μόνο νοικοκυριό και δεν ισχύει για ψησταριές που χρησιμοποιούνται σε περιβάλλοντα επαγγελματικά, κοινотικά ή από πολλά νοικοκυριά, όπως από εστιατόρια, ξενοδοχεία, κέντρα διακοπών και ενοικιαζόμενες εγκαταστάσεις.

RO

BR

Η παρούσα εγγύηση καλύπτει όλα τα ελαττώματα υλικών και κατασκευής: εξαρτήματα και μέρη που λείπουν και ζημιές που προκύπτουν υπό συνθήκες φυσιολογικής χρήσης.

SL

EN

Οι επισκευές και η αντικατάσταση εξαρτημάτων δεν παρατείνουν την αρχική περίοδο εγγύησης.

Στο πλαίσιο της παρούσα παρεχόμενης εγγύησης, σε καμία περίπτωση η αποζημίωσης οποιουδήποτε είδους δεν μπορεί να υπερβαίνει την τιμή αγοράς του προϊόντος που πουλήθηκε.

Αναλαμβάνετε εσείς τον κίνδυνο και την ευθύνη για απώλεια, ζημιά ή τραυματισμούς σε εσάς ή/και την ιδιοκτησία σας ή/και σε άλλους και τις ιδιοκτησίες τους ως αποτέλεσμα κακής χρήσης ή κατάχρησης του προϊόντος ή μη συμμόρφωσης με τις οδηγίες που παρέχονται από τις συνημμένες οδηγίες χρήσης.

Εξαιρέσεις εγγύησης

Η εγγύηση δεν καλύπτει προβλήματα ή περιστατικά που προκύπτουν από εσφαλμένη χρήση του προϊόντος. Η εγγύηση του προϊόντος περιορίζεται στην αξία του.

Οι παρακάτω περιπτώσεις συγκριμένα εξαιρούνται:

- Φθορά από κανονική χρήση (σκουριά, παραμόρφωση, αποχρωματισμός κ.λπ.). Μέρη που εκτίθενται σε άμεση φλόγα ή έντονη θερμότητα. Είναι φυσιολογικό να χρειαστεί αντικατάσταση εξαρτημάτων εν καιρώ.
- Οποιαδήποτε ζημιά που προκύπτει από ακατάλληλη συντήρηση, ακατάλληλη αποθήκευση, ελαττωματική συναρμολόγηση ή τροποποίηση στο προϊόν.
- Οποιαδήποτε ζημιά που προκύπτει από ακατάλληλη χρήση του προϊόντος (εμπορική χρήση, χρήση του προϊόντος ως αποτεφρωτήρα...).
- Συνέπειες από έκθεση σε πηγές χλωρίου, όπως για παράδειγμα από πισίνα, στα ή τζακούζι.
- Ζημιές λόγω ακραίων συνθηκών, όπως χαλάζι, τυφώνες, σεισμοί, τσουνάμι, υπέρταση, ανεμοστρόβιλοι ή ισχυρές καταιγίδες.
- Σε περίπτωση φθοράς αισθητικής φύσης, όπως γρατζουνιές, σε περίπτωση βλαβών που προκαλούνται από γεγονότα πέρα από τον έλεγχο του πωλητή, σε περίπτωση κλοπής του προϊόντος.

Εάν το προϊόν χρησιμοποιηθεί σε χώρα διαφορετική από εκείνη στην οποία αγοράστηκε, η αξίωση εγγύησης ενδέχεται να ακυρωθεί. Στην περίπτωση αυτή, παρακαλείσθε να επικοινωνήσετε με το κατάστημα στη χώρα προέλευσης από την οποία αγοράσατε το προϊόν, το οποίο θα εξετάσει την αξίωση εγγύησης κατά περίπτωση.

Adeo services - 135 rue Sadi Carnot cs 00001 - 59790 Ronchin - Γαλλία.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN



WPROWADZENIE

Dziękujemy za wybór tego produktu. Projektując i wytwarzając nasze produkty, dokładamy wszelkich starań, by zagwarantować doskonałą jakość, spełniającą potrzeby mieszkańców (użytkowników).

WAŻNE! ABY ZAPEWNIĆ PEŁNĄ SATYSFAKCJĘ Z PRODUKTU PODCZAS JEGO MONTAŻU, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI, ZALECAMY UWAŻNE ZAPOZNANIE SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z PRODUKTU. NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH OSTRZEŻEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA I ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

1. WAŻNE INFORMACJE



WAŻNE, ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ: PRZECZYTAĆ UWAŻNIE

- **UWAGA!** Nie używać w pomieszczeniach zamkniętych!
- **UWAGA!** Ten grill ulegnie silnemu nagrzanemu. Nie należy przenosić go podczas użytkowania.
- **UWAGA!** Grill należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- **UWAGA!** Nie używaj grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub

mieszkalnych, takich jak domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery czy łódzie. Ryzyko śmierci z powodu zatrucia tlenkiem węgla.

- **UWAGA!** Nie używać alkoholu, benzyny lub innych podobnych płynów do rozpalania lub ponownego rozpalania grilla! Należy używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!

- Aby uniknąć uszkodzenia spowodowanego szokiem termicznym, nie należy polewać metalowej miski zimną wodą.
- Korzystanie z grilla wymaga minimum nadzoru i środków ostrożności.
- Pamiętaj, by chronić przyrodę, dzień spędzony na świeżym powietrzu nie może powodować szkód ani zanieczyszczeń.

(patrz zalecenia poniżej)

Dla bezpieczeństwa:

- Przed rozpoczęciem grillowania poczekaj, aż warstwa popiołu pokryje paliwo.
 - Korzystanie z produktu wymaga minimum nadzoru i środków ostrożności.
 - Podczas użytkowania należy nosić rękawice ochronne odpowiednie do wysokich temperatur.
 - Aby uniknąć płomienia, upewnij się, że misa jest czysta, usuwając nadmiar tłuszczu i marynaty przed rozpoczęciem grillowania.
 - Umieść wiadro wypelnione wodą lub piaskiem w pobliżu grilla, gdy jest on używany, szczególnie podczas upałów lub dużej suszy.
- Zalecamy, by zaraz po otwarciu opakowania sprawdzić, czy znajdują się w nim wszystkie części potrzebne do złożenia produktu. W tym celu należy zapoznać się z instrukcją. Jeżeli produkt jest uszkodzony lub ma jakiegokolwiek wady, wówczas nie należy z niego korzystać i należy go zwrócić do najbliższego sklepu. Dziękujemy za okazane zaufanie, i mamy nadzieję, że produkt zapewni Ci pełną satysfakcję.

2. INSTALACJA

- Wybierz idealną lokalizację.
 - Produkt jest przeznaczony do użytku domowego i na zewnątrz.
 - Przed użyciem grill należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni.
 - Umieść urządzenie w odległości co najmniej trzech metrów od budynków, na otwartej, przewiewnej przestrzeni.
 - Upewnij się, że urządzenie nie znajduje się pod wiszącą konstrukcją (werandą, szopą itp.) lub pod roślinnością.
 - Aby zapobiec rdzewieniu powierzchni ze stali nierdzewnej i stali, upewnij się, że nie są one narażone na działanie chloru, soli lub żelaza.
 - Nie zalecamy korzystania z grilla w pobliżu morza, basenu lub torów kolejowych.
 - W wietrzny dzień ustaw grill w taki sposób, aby wiatr nie podrywał iskier.
 - **UWAGA!** Grill należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Co roku dochodzi bowiem do dużej liczby wypadków. Oparzenia są szczególnie poważne u dzieci, ponieważ ze względu na swój niski wzrost przeważnie mają twarze na wysokości paleniska.
- Nie używaj grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych, takich jak domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery czy todzie. Ryzyko śmierci w wyniku zatrucia tlenkiem węgla.

3. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z GRILLA NA WĘGIEL DRZEWNY

Ostrzeżenia

- Zanim przejdziesz dalej, upewnij się, że w pełni rozumiesz treść rozdziału „Ważne informacje” niniejszej instrukcji.
- Konstrukcja grilla zakazuje wykorzystywania więcej niż 50% powierzchni do grillowania jako litej płyty. Jeżeli płyty będą całkowicie zakryte, spowoduje to nadmierne nagrzanie, które może spowodować uszkodzenie grilla i nie jest objęte gwarancją.
- Należy używać węgla drzewnego zgodnego z obowiązującymi normami, tak aby węgiel drzewny znajdował się 2 cm poniżej rusztu w dolnej pozycji.
- Nigdy nie należy wkładać do grilla więcej niż 0.9 kg węgla drzewnego.

Pierwsze użycie

- Przy pierwszym użyciu grilla należy go rozgrzać i utrzymywać paliwo w wysokiej temperaturze przez co najmniej 30 minut. Spowoduje to usunięcie wszelkich pozostałości tłuszczu z procesu produkcji. W ten sposób ustali się również warstwa farby i wydzieli zapach, który z czasem zniknie.

Zalecenia dotyczące rozpalania

- Napętnij misę węglem drzewnym, najlepiej do 1/3 jej wysokości i nie więcej niż do połowy. Należy używać węgla drzewnego zgodnego z obowiązującymi normami i upewnić się, że znajduje się on co najmniej 2 cm poniżej rusztu, gdy jest on w najniższym położeniu.
- Najprostszym sposobem na rozpalenie węgla drzewnego jest użycie rozpałek do grilla zgodnych z normą EN 1860-3, które są łatwo dostępne na rynku i są całkowicie bezpieczne.
- Przed każdym grillowaniem grill musi być rozgrzany, a paliwo musi żarzyć się przez co najmniej 30 minut przed pierwszym grillowaniem.
- Nie grillować, dopóki paliwo nie pokryje się popiołem! Zaczekaj, aż węgiel drzewny przestanie się palić.

- Nie zostawiaj pustego rusztu na grillu, gdy jest on rozpalony, ponieważ może się on odkształcić, jeśli będzie zbyt długo wystawiony na działanie wysokiej temperatury bez jedzenia.
- Moc płomieni można regulować, otwierając lub zamykając otwory wlotu powietrza w dolnej części zbiornika. Im bardziej zostaną one otwarte, tym bardziej intensywne będą płomienie – i odwrotnie.
- Przypominamy, że nie należy wlewać żadnych łatwopalnych płynów w celu rozpalenia lub zwiększenia płomieni grilla.
- Ze względów bezpieczeństwa zalecamy, aby nigdy nie przenosić grilla, gdy jest on używany.
- Przed całkowitym otwarciem pokrywy zdecydowanie zalecamy powolne otwarcie jej na kilka centymetrów w celu wentylacji wnętrza – pozwala to na powolne przenikanie napływającego powietrza i zapobiega cofaniu się płomienia. Należy zachować szczególną ostrożność przy otwieraniu tego gorącego grilla, ponieważ nagły pęd powietrza może spowodować niebezpieczny zapłon. W przypadku cofnięcia się płomienia należy szybko zamknąć pokrywę i otwory wentylacyjne, aby opanować płomień, a następnie zachować szczególną ostrożność przy ponownym otwieraniu grilla. Zawsze zaleca się noszenie rękawic żaroodpornych i dbanie o własne bezpieczeństwo.

Kontrolowanie zapłonów jest bardzo ważne

- Płomienie występują, gdy soki lub tłuszcze z przyrządzanego jedzenia kapią na płonące przedmioty (takie jak węgiel drzewny). Mimo że dym pomaga w nadaniu smaku grillowanym potrawom, najlepiej jest unikać zapłonów, aby uniknąć zwęglenia potraw.
- Aby ograniczyć płomienie, **ABSOLUTNIE KONIECZNE** jest usunięcie nadmiaru tłuszczu z żywności przed przyrządzaniem. Stosować marynaty i sosy do gotowania w rozsądnych ilościach.
- Zostaw wiadro pełne piasku w pobliżu grilla, gdy jest on używany.
- W przypadku pożaru tłuszczu należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Zapłony tłuszczu

- Po każdym użyciu należy opróżnić i wyczyścić misę oraz ruszt, a także usunąć wszelkie pozostałości i fragmenty po grillowaniu.
- Jeśli grill jest używany podczas dużych spotkań, należy gasić płomienie i czyścić go co dwie godziny. Należy go czyścić częściej, szczególnie jeśli przyrządza się dużo tłustych potraw (kietbasy itp.). Nieprzestrzeganie tych zaleceń może prowadzić do rozbryzgiwania i zapłonu tłuszczu, co może powodować obrażenia i uszkodzenia grilla.

Ostrzeżenia w przypadku zapłonu tłuszczu:

- Trzymaj wszystkich z dala od grilla i poczekaj, aż płomienie zgasną.
- Nie zamykaj pokrywy ani nie przykrywaj grilla.
- Nigdy nie polewaj grilla wodą. Jeśli używasz gaśnicy, musi to być gaśnica proszkowa.
- Jeśli płomienie nie stają się mniej intensywne lub stają się bardziej intensywne, należy wezwać straż pożarną.

Zakończenie grillowania

- Zawsze czyść grill po użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu, który może się zapalić.
- Przed zamknięciem pokrywy lub przykryciem i schowaniem grilla należy poczekać, aż ostygnie.

4. PORADY DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z WĘDZARNI

Jakiego paliwa należy używać?

Węgiel drzewny

- Zawsze rozpalaj urządzenie tradycyjnym węglem drzewnym, nigdy brykietem. Po rozpaleniu urządzenia możesz dodać brykiet.
- Do rozpalania urządzenia należy używać dobrej jakości węgla drzewnego, najlepiej zgodnego z normą EN 1860-2. Dobrej jakości węgiel drzewny składa się z dużych, lśniących kawałków i nie wydzielą dużej ilości pyłu.
- Do rozpalenia urządzenia należy użyć małych kawałków węgla drzewnego. Większe kawałki można dodać później.

Przed schowaniem dokładnie zamknij worek z węglem drzewnym. Zawsze przechowuj go w suchym miejscu, nie w piwnicy.

WĘDZENIE: Dwa sposoby wędzenia

• Wędzenie na gorąco

Obejmuje jednocześnie wędzenie i pieczenie. Żywność nie jest wystawiona bezpośrednio na działanie źródła ciepła i piecze się powoli.

• Rozpal ogień tradycyjnym węglem drzewnym, a następnie dodaj paliwo do wędzenia, najlepiej naturalnie pachnące wióry.

• Utrzymuj stosunkowo niską temperaturę (między 50°C a 80°C).

• Wędzenie na zimno

Polega na wędzeniu żywności bez pieczenia. Wędzenie na zimno służy do aromatyzowania i konserwowania żywności.

• Rozpocznij wędzenie za pomocą generatora dymu i trocin.

• Umieść generator na dnie wędzarni.

• Utrzymuj niską temperaturę (maks. 25°C).

UWAGA! Takie wędzenie nie pozwala na upieczenie żywności, ale ją konserwuje.

JAK WĘDZIĆ ŻYWNOSĆ:

Etap 1: Włączanie urządzenia

Przed rozpoczęciem wędzenia żywności należy rozpalić ogień w dolnej części urządzenia. Wykonaj następujące czynności:

1. Zdejmij pokrywę, dolną cylindryczną część korpusu urządzenia, ruszt do pieczenia i pojemnik na wodę urządzenia.
2. Umieść ruszt na węgiel drzewny w misie na węgiel drzewny.
3. Otwórz wloty powietrza w pojemniku na popiół. Pojemnik na popiół znajduje się pod misą na węgiel drzewny.
4. Umieść kilka kawałków podpałki na ruszcie na węgiel drzewny. Należy używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3.
5. Przykryj podpałkę węglem drzewnym.

Wskazówki:

- Ułóż węgiel drzewny w stos, tworząc piramidę.
- Nie używaj zbyt dużej ilości węgla drzewnego do rozpalenia ognia.
- Upewnij się, że zawsze możesz sięgnąć do podpałki.

6. Weź długą zapalniczkę i podpal podpałkę. W przypadku korzystania z urządzenia po raz pierwszy należy poczekać 30 minut, aż się rozgrzeje. Spowoduje to usunięcie z urządzenia smaru użytego podczas produkcji. Nie umieszczaj jeszcze rusztu na urządzeniu. Pusty ruszt może się wypaczyć, jeśli będzie podgrzewał się zbyt długo.

Ostrzeżenie! Nie używaj alkoholu ani benzyny do rozpalania lub podsycania ognia.

7. Poczekać, aż węgiel drzewny pokryje się cienką warstwą białego popiołu. Zwykle zajmuje to około 25 minut. 8. Rozłóż równomiernie węgiel drzewny na ruszcie i zamknij drzwiczki w dolnej cylindrycznej części korpusu urządzenia.

Etap 2: Rozpoczęcie wędzenia

Gdy węgiel drzewny pokryje się cienką warstwą białego popiołu, można rozpocząć wędzenie. Wykonaj następujące czynności:

1. Umieść pojemnik na wodę w górnej cylindrycznej części korpusu urządzenia na trzech wspornikach.
2. Wlej niewielką ilość płynu (wody, bulionu, wina itp.) do pojemnika na wodę. Możesz również dodać zióła do płynu, by nadać więcej smaku.
3. Umieść pierwszy ruszt do pieczenia nad pojemnikiem na bulion i połóż jedzenie na ruszcie. Umieść tylko jedną warstwę jedzenia na ruszcie i pozostaw wystarczająco dużo miejsca między poszczególnymi kawałkami. Zapewnia to równomierną cyrkulację dymu i ciepła wokół potrawy.
4. Umieść górną cylindryczną część korpusu urządzenia na dolnej cylindrycznej części i zamknij drzwiczki obu mis.
5. Umieść drugi ruszt do pieczenia na wspornikach w górnej cylindrycznej części korpusu urządzenia. Upewnij się, że krawędź rusztu mocno opiera się na wspornikach.
6. Połóż jedzenie na ruszcie i załóż pokrywę na urządzenie.

Niniejsza procedura wyjaśnia, jak wędzić żywność przy użyciu dwóch rusztów. Oczywiście można również wyjąć jeden z rusztów z urządzenia, zastąpić ruszt koszem do wędzenia lub zawiesić jedzenie na hakach do wędzenia w pokrywie.

Krok 3: Utrzymywanie stałej temperatury

Po rozpoczęciu wędzenia należy utrzymywać stałą temperaturę około 70°C. Dzięki termometrowi na pokrywie możesz dokładnie kontrolować temperaturę.

ZBYT WYSOKA TEMPERATURA

- 1. Umieść pokrywę na urządzeniu. Zamknij wloty powietrza na pokrywie i pojemniku na popiół.
- 2. Jeśli temperatura nie spada, umieść w ogniu kilka namoczonych wiórów. Wzmocni to również smak potraw.

ZBYT NISKA TEMPERATURA

- 1. Podsyć ogień, otwierając otwory wentylacyjne na pokrywie i pojemniku na popiół.
- 2. Jeśli podsyć ogień nie podnosi wystarczająco temperatury, dodaj do ognia trochę węgla drzewnego lub drewna. Wykonaj następujące czynności:
 - a. Załóż rękawiczki. Nie zdejmuj ich przez cały czas wykonywania czynności.
 - b. Ostrożnie zdejmij pokrywę urządzenia i otwórz drzwiczki w dolnej cylindrycznej części korpusu urządzenia.
 - c. Umieść trochę dodatkowego węgla drzewnego w pojemniku na węgiel drzewny. Używaj szczypiec z długim uchwytem i staraj się nie wzniecać żaru ani nie wywoływać iskier.
 - d. Zamknij drzwiczki w dolnej cylindrycznej części korpusu urządzenia.
 - e. Poczekaj na wzniecenie ognia i załóż pokrywę na urządzenie.

JAK DODAĆ SMAKU ZA POMOCĄ WIÓRÓW DRZEWNYCH.

- Aby nadać potrawom dodatkowego smaku, można dodać pachnące wióry drzewne na dwa sposoby:
- Namocz wióry w wodzie przez 10 minut, odsącz i rozłóż na węglu drzewnym.
 - Umieść wióry w worku z folii aluminiowej, przebij worek widelcem i potóż go na węglu drzewnym lub drewnie.

Niezależnie od stosowanej metody, nigdy nie dodawaj wiórów, dopóki węgiel nie pokryje się cienką warstwą białego popiołu.

JAK WYBRAĆ RODZAJ AROMATU?

Różne rodzaje drewna do wędzenia i potraw

Drewno lub aromaty	Wędzone smaki	Potrawy
Buk	Delikatny, subtelny dym	Mięso, ryby i sery
Dąb	Bogaty, nieco pełniejszy dym	Wołowina lub jagnięcina
Drzewo pomarańczowe lub cytrynowe	Lekki dym z nutą owoców cytrusowych	Delikatna ryba
Drewno oliwkowe	Śródziemnomorski smak	Drób i warzywa
Olcha	Miękkość i lekkość	Ryby i owoce morza
Orzesznik	Moc i intensywność	Czerwone mięso i dziczyzna
Wiśnia	Owocowy i słodki	Białe mięso
Cedr	Wyrazisty i intensywny	Ryby lub drób

UWAGA!

Gatunki drewna, których należy unikać do wędzenia: drewno iglaste, drewno zielone, zgniłe, spleśniałe, przetworzone fabrycznie.

Aby zachować wilgotność jedzenia

Aby utrzymać wilgotność jedzenia, wlej trochę płynu (wody, bulionu, wina) do pojemnika na wodę przed rozpoczęciem wędzenia. Podczas wędzenia regularnie sprawdzaj pojemnik i w razie potrzeby dolej płynu. Wykonaj następujące czynności:

1. Otwórz drzwiczki znajdujące się w dolnej cylindrycznej części korpusu urządzenia.
2. Ostrożnie wlej płyn do pojemnika na bulion za pomocą lejka lub garnka z dziobkiem.
3. Zamknij cylindrycznej części korpusu urządzenia.

Podnieś pokrywę:

Po rozpoczęciu wędzenia należy w miarę możliwości unikać podnoszenia pokrywy. Za każdym razem, gdy podnosisz pokrywę, ucieka znaczna ilość ciepła i dymu, wydłużając czas przyrządzania potrawy. Jeśli musisz podnieść pokrywę, zrób to, przechylając ją na bok, a nie podnosząc prosto do góry. Podnoszenie pokrywy prosto do góry może wywołać podmuch powietrza, przez który popiół przyklei się do jedzenia.

Używaj urządzenia jako grilla:

Jeśli nie zabezpieczysz żywności przed węglem drzewnym za pomocą pojemnika na wodę, możesz używać urządzenia jako klasycznego grilla. Wykonaj następujące czynności:

1. Rozpal urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „JAK WĘDZIĆ ŻYWNOSĆ”.
2. Umieścić ruszt do pieczenia na wspornikach w górnej cylindrycznej części korpusu urządzenia. Upewnij się, że krawędź rusztu mocno opiera się na wspornikach.
3. Połóż jedzenie na ruszcie.

5. PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Grill należy czyścić regularnie między kolejnymi użyciami, a zwłaszcza po długim okresie przechowywania. Przed czyszczeniem należy się upewnić, że grill i jego elementy są wystarczająco chłodne.

Nie pozostawiaj grilla wystawionego na działanie czynników atmosferycznych i chroń go przed wilgocią.

- Nie polewaj grilla wodą, gdy jego powierzchnie są gorące.
- Nigdy nie dotykaj gorących części bez zabezpieczenia rąk.

Aby przedłużyć żywotność grilla i utrzymać go w dobrym stanie, zdecydowanie zalecamy przykrycie go, jeśli pozostawiasz go na zewnątrz przez dłuższy czas, szczególnie w miesiącach zimowych. Mocne pokrowce i inne akcesoria do grillowania są dostępne w lokalnych sklepach.

Nawet jeśli grill jest przykryty pokrowcem ochronnym, nadal należy go regularnie sprawdzać, ponieważ wilgoć i kondensacja mogą spowodować jego uszkodzenie. Może się okazać konieczne osuszenie grilla i wnętrza pokrowca ochronnego. Możliwe jest również, że na niektórych częściach grilla będą psuć się resztki tłuszczu. Należy je czyścić gorącą wodą i mydłem. Wszelkie zardzewiałe części, które nie mają kontaktu z żywnością, należy oczyścić za pomocą odrdzewiacza i pomalować specjalną farbą do grilla odporną na działanie wysokich temperatur.

Powierzchnia do gotowania

• Po ostygnięciu grilla wyczyść go gorącą wodą i mydłem. Aby usunąć resztki jedzenia, należy użyć płynu do mycia naczyń. Nie używaj gąbek lub proszków o właściwościach ściernych, ponieważ mogą one trwale uszkodzić wykończenie grilla. Dokładnie wypłucz i wysusz. Zalecamy nie myć grillów w zmywarce, ponieważ są one ciężkie.

• Jeśli na powierzchni do grillowania mającej kontakt z żywnością pojawi się rdza, powierzchnię należy wymienić.

Misa grilla

Regularnie usuwaj nadmiar tłuszczu z misy grilla za pomocą szmatki namoczonej w wodzie i mydle i dokładnie wykreconej. Nadmiar tłuszczu i resztki jedzenia można usunąć z wnętrza misy grilla za pomocą drewnianej lub miękkiej plastikowej szpatułki. Nie używaj ściernych przyborów ani produktów.

Pokrywa grilla

Wyczyść pokrywę grilla za pomocą szmatki lub zmywaka wykonanego z nieściernego materiału i ciepłej wody i mydła. Nie używaj gąbek lub proszków o właściwościach ściernych, ponieważ mogą one trwale uszkodzić wykończenie grilla. Po czyszczeniu należy dokładnie wysuszyć grill, aby zapobiec powstawaniu rdzy.

Mocowania

Zalecamy regularne sprawdzanie i dokręcanie wszystkich śrub i wkrętów.

Przechowywanie

- Przed przykryciem lub schowaniem grilla należy się upewnić, że całkowicie ostygł.
- Grill należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
- Przed użyciem grilla po dłuższym okresie przechowywania należy postępować zgodnie z procedurami montażu.

6. SZANUJMY NASZE ŚRODOWISKO

Po zakończeniu użytkowania produktu należy oddać go do punktu zbiórki odpadów w celu recyklingu. Jeśli grill jest wyposażony w silnik lub dmuchawę, nie należy go wyrzucać ani palić jego akcesoriów. Należy przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących zbierania i recyklingu takich produktów.

7. CZĘŚCI

Zachowaj niniejszą instrukcję, ponieważ każde zamówienie części zamiennych musi zawierać numery katalogowe podane na dole każdej strony, podobnie jak numer brakującej lub wadliwej części. Aby kupić części zamienne, zamów je bezpośrednio w lokalnym sklepie.

8. GWARANCJA**Warunki gwarancji**

Gwarancja sprzedaży rozpoczyna się od daty zakupu na określony czas.

Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie użytkowania przez jedno prywatne gospodarstwo domowe i nie ma zastosowania do grillów używanych w środowisku komercyjnym, komunalnym lub wielorodzinnym, takim jak restauracje, hotele, ośrodki wypoczynkowe i wynajmowane nieruchomości.

Niniejsza gwarancja obejmuje wszystkie wady materiałowe i produkcyjne: brakujące części i komponenty, a także uszkodzenia powstałe w normalnych warunkach użytkowania.

Naprawy i części zamienne nie przedłużają pierwotnego okresu gwarancji.

W żadnym wypadku odszkodowanie z tytułu niniejszej dobrowolnej gwarancji nie może przekroczyć ceny zakupu sprzedanego produktu.

Użytkownik ponosi ryzyko i odpowiedzialność za utratę, uszkodzenie lub obrażenia ciała użytkownika i jego mienia i/lub innych osób i ich mienia wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nadużywania produktu lub nieprzestrzegania zaleceń zawartych w załączonej instrukcji obsługi.

Wyłączenia gwarancji

Gwarancja nie obejmuje problemów lub zdarzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania produktu. Gwarancja na produkt jest ograniczona do wartości produktu.

Następujące przypadki są wyraźnie wyłączone:

- Normalne zużycie (rdza, odkształcenia, odbarwienia itp.). Części narażonych na bezpośrednie działanie płomieni lub wysokiej temperatury. Konieczność wymiany części z czasem jest zjawiskiem normalnym.
- Wszelkie uszkodzenia wynikające z niewłaściwej konserwacji, nieodpowiedniego przechowywania, niewłaściwego montażu lub wprowadzenia modyfikacji.
- Wszelkie uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania produktu (użytkowanie komercyjne, wykorzystywanie w roli spalarni itd.).
- Skutki narażenia na źródła chloru, takie jak basen, spa lub basen termalny.
- Uszkodzenia spowodowane ekstremalnymi warunkami naturalnymi, takimi jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, tsunami, skoki napięcia, tornada lub gwałtowne burze.
- W przypadku uszkodzeń estetycznych, takich jak zarysowania, w przypadku awarii spowodowanej zdarzeniem pozostającym poza kontrolą sprzedawcy, w przypadku kradzieży produktu.

Jeśli produkt jest użytkowany w kraju innym niż kraj, w którym został zakupiony, roszczenie gwarancyjne może podlegać unieważnieniu. W takiej sytuacji należy skontaktować się z punktem sprzedaży w kraju zakupu produktu. Sprzedawca oceni indywidualnie każde zgłoszenie gwarancyjne.

Adeo services - 135 rue Sadi Carnot cs 00001 - 59790 Ronchin - France.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN



ВСТУП

Дякуємо вам за вибір цього продукту. Під час розробки й виробництва нашої продукції ми докладасмо всіх зусиль, щоб гарантувати відмінну якість, яка відповідає потребам мешканців (користувачів).

ВАЖЛИВО! ЩОБ ПЕРЕКОНАТИСЯ, ЩО ЦЕЙ ВИРІБ ПОВНІСТЮ ЗАДОВОЛЬНИТЬ ВАС ПІД ЧАС УСТАНОВЛЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ, РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ УВАЖНО ПРОЧИТАТИ ЦЕ КЕРІВНИЦТВО ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТУ. ДОТРИМУЙТЕСЬ ОСНОВНИХ ПРАВИЛ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ЩО МІСТЯТЬСЯ В НЬОМУ, ТА ЗБЕРЕГАЙТЕ ЙОГО У БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ...

1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ



ВАЖЛИВО, БУДЬ ЛАСКА, ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ: УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ

- **УВАГА!** Не використовуйте в закритих приміщеннях!
- **УВАГА!** Цей гриль барбекю схильний до сильного нагрівання. Не пересувайте його під час використання.
- **УВАГА!** Тримайте гриль барбекю у недоступному для дітей та домашніх тварин місці.
- **УВАГА!** Не використовуйте гриль барбекю у закритих та/або житлових приміщеннях, наприклад, у будинках, наметах, автофургонах, будинках на колесах, човнах. Існує ризик смерті від отруєння чадним газом.
- **УВАГА!** Не використовуйте спирт, бензин або будь-яку іншу подібну рідину для розпалювання або підсилення горіння гриля барбекю! Використовуйте тільки розпалювачі, що відповідають стандарту en 1860-3!
- Не лийте холодну воду на металеву чашу, щоб уникнути пошкодження внаслідок теплового удару.
- Для використання цього гриля барбекю необхідний мінімальний нагляд і мінімальні заходи з безпеки.
- Дякуємо за захист природи, день, проведений на свіжому повітрі, не повинен призводити до шкоди чи забруднення навколишнього середовища.

(див. рекомендації нижче)

Заради вашої безпеки:

- Перед початком приготування страв зачекайте, поки вугілля не покриється шаром попелу.
- Використання цього виробу вимагає мінімального нагляду та дотримання мінімальних заходів з безпеки.
- Під час використання обов'язково надягайте захисні рукавички, придатні для роботи за високих температур.
- Щоб уникнути займання, переконайтеся, що чаша чиста, видаливши надлишки жиру та маринаду, перш ніж розпочати приготування на решітці.
- Тримайте відро з водою або піском поруч із грилем барбекю під час його використання, особливо під час сильної спеки або у дуже суху погоду.

Під час відкриття упаковки рекомендується перевірити наявність усіх деталей, необхідних для збирання приладу, для цього зверніться до інструкції. У разі виявлення пошкоджень або дефектів виробу не використовуйте його й зверніться до найближчого магазину.

Ми дякуємо вам за довіру та сподіваємося, що використання цього продукту принесе вам максимальне задоволення.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ

- Виберіть ідеальне місце.
 - Цей продукт призначений для використання в домашніх умовах на відкритому повітрі.
 - Перед початком використання гриля барбекю необхідно встановити його на стійку горизонтальну поверхню.
 - Розташовуйте прилад на відстані не менше трьох метрів від будівель, у відкритому провітрюваному приміщенні.
 - Переконайтеся, що прилад не знаходиться під підвісною конструкцією (ґанком, навісом тощо) або під листям.
 - Щоб запобігти появі іржі на поверхнях із нержавіючої сталі та сталі, захистіть їх від контакту з хлором, сіллю або залізом.
 - Ми не рекомендуємо використовувати цей гриль барбекю поблизу моря, басейну чи залізничного полотна.
 - У вітряний день розташуйте гриль барбекю таким чином, щоб вітер не створював іскор.
 - **УВАГА!** Тримайте гриль барбекю у недоступному для дітей та домашніх тварин місці.
- Фактично, щороку трапляється велика кількість нещасних випадків. Опіки є особливо небезпечними для дітей, оскільки через малий зріст їх обличчя майже завжди перебувають на рівні вогнища.
- Не використовуйте гриль барбекю у закритих та/або житлових приміщеннях, наприклад, у будинках, наметах, автофургонах, будинках на колесах, човнах. Існує небезпека летального випадку внаслідок отруєння чадним газом.

3. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ ВУГІЛЬНОГО ГРИЛЯ БАРБЕКЮ

Попередження

- Перш ніж продовжити, переконайтеся, що ви зрозуміли розділ "Важлива інформація", наведений у даному керівництві.
- Конструкція даного гриля барбекю забороняє використовувати понад 50% площі жаровні у якості суцільного деку. Якщо пластини будуть повністю закриті, це призведе до надмірного нагрівання, яке, у свою чергу, може призвести до пошкодження гриля барбекю, на яке не розповсюджується гарантія.
- Використовуйте деревне вугілля, що відповідає вимогам чинних норм. Деревне вугілля повинно знаходитися на відстані 2 см під решіткою в її в найнижчій позиції.
- Ніколи не кладіть більше 0.9 кг деревного вугілля в барбекю.

Перше використання

- Перед першим використанням розігрійте гриль барбекю і тримайте паливо розпеченим до червоного жару не менше 30-ти хвилин, це дозволить видалити залишки жиру, що залишилися після процесу виробництва. Це також сприятиме стабілізації фарбового покриття та появі запаху, який з часом зникне.

Рекомендації щодо розпалювання

- Наповніть чашу деревним вугіллем, в ідеалі на 1/3 висоти, але не більше ніж наполовину. Використовуйте деревне вугілля, що відповідає чинним стандартам, і стежте за тим, щоб воно знаходилося принаймні на 2 см нижче решітки гриля в її нижньому положенні.

- Найпростіший спосіб розпалювання деревного вугілля – за допомогою розпалювачів для барбекю, що відповідають стандарту еп 1860-3, які можна легко знайти у магазинах та які є абсолютно безпечними.
- Перед кожним приготуванням гриль барбекю необхідно розігріти і підтримувати вігілья в гарячому стані щонайменше 30 хвилин перед першим приготуванням.
- Приготування страв не можна починати, поки вугілля не покриється шаром попелу! Зачекайте, поки деревне вугілля перестане горіти.
- Не залишайте порожню решітку на розпаленому грилі барбекю оскільки вона може деформуватися внаслідок тривалого перебування під впливом тепла без розміщених на ній продуктів.
- Ви можете регулювати силу полум'я, відкриваючи або закриваючи повітрязабірники у нижній частині чаші. Чим більше отвори відкриті, тим інтенсивніше полум'я, і навпаки.
- Нагадуємо ще раз, що для розпалювання або підсилення горіння гриля барбекю не слід наливати вогненебезпечну рідину.
- З міркувань безпеки ми рекомендуємо вам ніколи не переміщувати гриль барбекю під час використання.
- Перш ніж повністю відкрити кришку, наполегливо рекомендується повільно відкрити її кілька разів на кілька сантиметрів для провітрювання – це дозволить повітрю, що надходить, повільно проникати всередину і запобігти появі полум'я. Будьте дуже обережні під час відкривання гарячого гриля барбекю, оскільки раптовий потік повітря може спричинити небезпечний спалах. У разі появи полум'я швидко закрийте кришку та вентиляційні отвори, щоб взяти полум'я під контроль, та дотримуйтесь особливої обережності під час повторного відкриття гриля барбекю. Завжди використовуйте термостійкі рукавиці й дбайте про свій захист.

Дуже важливо контролювати спалахи полум'я.

- Спалахи полум'я виникають, коли сік або жир зі страв, що готуються, капає на предмети, що горять (наприклад, деревне вугілля). Хоча дим допомагає покращити смак страв, приготованих на грилі барбекю, краще уникати такої появи полум'я, щоб запобігти обвуглюванню їжі.
- Щоб запобігти появі полум'я, перед приготуванням НЕОБХІДНО ОБОВ'ЯЗКОВО видаляти зайвий жир із продуктів. Використовуйте маринад і кулінарні соуси в розумних кількостях.
- Тримайте відро з піском поруч із грилем барбекю під час його використання.
- У разі займання жиру дотримуйтесь наведених нижче інструкцій.

Горіння жиру

- Здійснюйте випорожнення та очищення чаші для приготування їжі та решітки, видаляйте всі залишки та фрагменти їжі після кожного використання.
- Якщо гриль барбекю використовується для приготування їжі для великих компаній, слід гасити полум'я та проводити його очищення кожні дві години. Очищення слід проводити частіше, якщо ви готуєте багато жирної їжі (ковбаси, мергези тощо). Недотримання цих рекомендацій може призвести до займання жиру, що може спричинити травми та пошкодження вашого гриля барбекю.

Попередження на випадок займання жиру:

- Не підпускайте нікого до гриля барбекю та дочекайтеся, поки полум'я вщухне.
- Не закривайте кришку та не накривайте гриль барбекю.
- Ніколи не лейте воду на гриль барбекю. У разі потреби слід використовувати сухий порошковий вогнегасник.
- Якщо вам здається, що полум'я не вщухає або посилюється, викличте пожежну бригаду.

Завершення приготування

- Завжди здійснюйте очищення гриля барбекю після кожного використання, щоб запобігти накопиченню кулінарного жиру, який може зайнятися.
- Зачекайте, поки гриль барбекю охолоне, перш ніж закривати кришку або накривати його та розміщувати для зберігання.

4. ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ КОПТИЛЬНІ

Яке паливо слід використовувати?

Деревне вугілля

- Завжди розпалюйте прилад традиційним деревним вугіллем, а не брикетами. Після того, як прилад буде розпалений, можна додавати брикети.

- Для розпалювання приладу використовуйте якісне деревне вугілля, що відповідає стандарту EN 1860-2. Якісне деревне вугілля складається з великих блискучих шматків і не виділяє багато пилу.
- Для розпалювання приладу використовуйте невеликі шматочки деревного вугілля. Пізніше можна додати більші шматки.

Перед зберіганням надійно закрийте пакет із вугіллям. Завжди зберігайте його в сухому місці, не в підвалі.

КОПЧЕННЯ: Два способи копчення

• Гаряче копчення

Передбачає одночасне копчення та приготування їжі. Продукти не піддаються прямому впливу джерела тепла та готуються повільно.

- Розведіть вогонь, використовуючи традиційне деревне вугілля, а потім додайте паливо для копчення, віддаючи перевагу трісці з природним ароматом.

- Підтримуйте відносно низьку температуру (від 50 до 80°C).

• Холодне копчення

Передбачає копчення їжі, а не її приготування. Холодне копчення використовується для ароматизації та консервації продуктів харчування.

- Почніть копчення з використання генератору диму та тирси.

- Помістіть генератор на дно копильні.

- Підтримуйте низьку температуру (не більше 25°C).

УВАГА! Не готує продукти, а забезпечує їх зберігання.

ЯК КОПТИТИ ПРОДУКТИ:

Крок 1: Розпалювання приладу

Перш ніж розпочати копчення продуктів, необхідно розпалити вогонь у нижній частині приладу. Виконайте наступні дії:

1. Зніміть з приладу кришку, нижню циліндричну частину корпусу, решітку(и) для приготування їжі та ємність для води.
2. Покладіть решітку для вугілля в чашу для вугілля.
3. Відкрийте вентиляційні отвори в контейнері для золи. Контейнер для золи знаходиться під чашею для вугілля.
4. Покладіть кілька розпалювачів на решітку для вугілля. Використовуйте лише розпалювачі, які відповідають стандарту EN 1860-3.
5. Вкрийте розпалювачі шаром деревного вугілля.

Поради:

- Складайте вугілля у вигляді піраміди.
- Не використовуйте надто багато вугілля для розпалювання вогню.
- Переконайтеся, що ви завжди можете дістатися до розпалювачів.

6. Візьміть довгий сірник і підпаліть розпалювачі. Під час першого використання приладу дайте йому прогрітися впродовж 30 хвилин. Це дозволить видалити з приладу все мастило, що залишилися після процесу виробництва.

Поки що не встановлюйте решітку на прилад. Порожня решітка може деформуватися, якщо нагрівати її занадто довго.

Попередження! Не використовуйте спирт чи бензин для розпалювання або підсилення горіння приладу.

7. Зачекайте, доки вугілля не вкриється тонким шаром білого попелу. Зазвичай це займає близько 25 хвилин.

8. Рівномірно розподіліть вугілля на решітці та закрийте дверцята, розташовані на нижній циліндричній частині корпусу приладу.

Етап 2: Початок копчення

Коли вугілля вкриється тонким шаром білого попелу, можна розпочинати копчення. Виконайте наступні дії:

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

FR

1. Помістіть ємність для води у верхню циліндричну частину корпусу приладу, встановивши її на три опори.

ES

2. Налийте в ємність для води трохи рідини (води, бульйону, вина тощо). Ви також можете покласти у рідину трави для додання додаткового аромату.

3. Встановіть першу решітку над ємністю для бульйону та помістіть на неї продукти.

Укладайте продукти на решітку лише одним шаром, залишаючи між ними достатньо місця.

Це дозволить диму та теплу рівномірно циркулювати навколо продуктів.

PT

4. Помістіть верхню циліндричну частину корпусу приладу на нижню циліндричну частину і закрийте дверцята обох ємностей.

5. Встановіть другу решітку для приготування їжі на опори циліндричної частини корпусу приладу. Переконайтеся, що край решітки щільно прилягає до опор.

6. Покладіть продукти на решітку і закрийте прилад кришкою.

IT

Ця процедура пояснює, як коптити продукти, використовуючи дві решітки. Звичайно, ви також можете зняти одну з решіток з приладу, замінити решітку на кошик для копчення або підвісити продукти на гачки для копчення, розташовані на кришці.

EL

Крок 3: Підтримання постійної температури

Після початку копчення слід підтримувати постійну температуру близько 70°C. Ретельно слідкуйте за температурою, використовуючи термометр, розташований на кришці.

ЗНАДТО ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА

1. Встановіть кришку на прилад. Закрийте вентиляційні отвори на кришці та контейнері для золи.

2. Якщо температура залишається високою, покладіть у вогонь кілька змочених дерев'яних трісок. Це також покращить смак ваших страв.

ЗНАДТО НИЗЬКА ТЕМПЕРАТУРА

1. Підсильте вогонь, відкривши вентиляційні отвори на кришці та контейнері для золи.

2. Якщо роздування вогню не призводить до достатнього підвищення температури, додайте у вогонь трохи деревного вугілля або дров. Виконайте наступні дії:

a. Одягніть рукавички. Не знімайте їх впродовж усієї роботи.

b. Обережно зніміть кришку приладу та відкрийте дверцята, розташовані на нижній циліндричній частині корпусу приладу.

c. Помістіть трохи додаткового деревного вугілля у чашу для вугілля. Використовуйте щипці з довгими ручками і намагайтеся не піднімати вугілля і не створювати іскор.

d. Закрийте дверцята, розташовані на нижній циліндричній частині корпусу приладу.

e. Зачекайте, доки вогонь розгориться, та встановіть кришку на прилад.

UA

RO

BR

SL

EN

ЯК ДОДАТИ ДОДАТКОВИЙ АРОМАТ ЗА ДОПОМОГОЮ ДЕРЕВНОЇ СТРУЖКИ.

Щоб надати стравам додаткового аромату, можна додати ароматизовану деревну стружку у два способи:

• Замочіть стружку у воді на 10 хвилин, злийте воду та розкладіть її на вугіллі.

• Покладіть стружку в пакет з алюмінієвої фольги, проткніть пакет виделкою і покладіть його на вугілля або дрова.

Який би спосіб ви не використовували, ніколи не додавайте стружку, доки вугілля не вкрийється тонким шаром білого попелу.

ЯК ОБРАТИ ТИП АРОМАТУ?

Різні види деревини для копчення та приготування страв

Деревина або аромат	Аромати для копчення	Страви
Бук	Солодкий, ледь помітний аромат диму	М'ясо, риба та сир
Дуб	Насичений, трохи більш пікантний аромат диму	Яловичина або баранина
Апельсинове або лимонне дерево	Легкий аромат диму з нотками цитрусових	Ніжна риба
Оливкове дерево	Середземноморський аромат	Птиця та овочі
Вільха	М'який та легкий аромат	Риба та морепродукти
Гікорі	Сильний та насичений аромат	Червоне м'ясо та дичина
Вишня	Фруктово-солодкий аромат	Біле м'ясо
Кедр	Пряний та насичений аромат	Риба або птиця

УВАГА!

Види деревини, які не слід використовувати для копчення: хвойна деревина, зелена деревина, гнила деревина, цвіла деревина, деревина, що пройшла фабричну обробку.

Щоб зберегти м'якість ваших продуктів

Щоб зберегти м'якість продуктів, налийте трохи рідини (води, бульйону, вина) в ємність для води, перед початком копчення. Регулярно перевіряйте ємність під час копчення та за потреби додавайте рідину. Виконайте наступні дії:

1. Відкрийте дверцята, розташовані на нижній циліндричній частині корпусу приладу.
2. Обережно перелийте рідину в ємність для бульйону за допомогою лійки або каструлі з носиком.
3. Закрийте дверцята, розташовані на нижній циліндричній частині корпусу приладу.

Підніміть кришку:

Після початку процесу копчення намагайтеся якомога менше піднімати кришку. Щоразу, коли ви піднімаєте кришку, значна кількість тепла та диму виходить назовні, що подовжує час приготування їжі.

Якщо вам все ж таки доводиться її піднімати, нахилийте її в один бік, а не піднімайте прямо вгору. Якщо підняти кришку прямо вгору, може виникнути протяг, який призведе до прилипання попелу до їжі.

Використовуйте прилад у якості гриля:

Якщо ви не захищаєте їжу від вугілля або дров за допомогою ємності для води, ви можете використовувати прилад як звичайний гриль. Виконайте наступні дії:

1. Розпаліть прилад, як описано в розділі "ЯК КОПТИТИ ПРОДУКТИ".
2. Встановіть решітку для приготування їжі на опори верхньої циліндричної частини корпусу приладу. Переконайтеся, що край решітки щільно прилягає до опор.
3. Покладіть продукти на решітку.

5. ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Здійснюйте регулярне очищення гриля барбекю між використаннями та особливо після тривалого зберігання. Перед очищенням переконайтеся, що гриль барбекю та його компоненти достатньо охолонули.

Не залишайте гриль барбекю на відкритому повітрі та не піддавайте його впливу вологи.

• Не лийте воду на гриль барбекю, коли його поверхні гарячі.

• Ніколи не торкайтеся гарячих деталей без відповідних засобів захисту рук.

Щоб подовжити термін служби вашого гриля барбекю і зберегти його в хорошому стані, ми рекомендуємо накривати його, якщо ви залишаєте його на вулиці на тривалий час, особливо у зимові місяці. Міцні чохли та інші аксесуари для гриля барбекю можна придбати у місцевих магазинах.

Навіть якщо ваш гриль барбекю накритий захисним чохлам, його все одно слід регулярно оглядати, оскільки всередині можуть накопичуватися волога та конденсат, що може призвести до його пошкодження. Може виникнути необхідність просушити гриль барбекю та внутрішню сторону захисного чохла. Залишки жиру також можуть псувати певні частини гриля барбекю. Такі залишки необхідно чистити теплою водою з милом. Будь-які іржаві деталі, які не вступають у контакт із їжею, слід обробити засобом для видалення іржі та пофарбувати спеціальною термостійкою фарбою для гриля барбекю.

ЖАРОВА ПОВЕРХНЯ

- Після того, як гриль барбекю охолоне, промийте його гарячою мильною водою. Щоб прибрати залишки їжі, використовуйте засіб для миття посуду. Не використовуйте абразивні губки або порошки, оскільки вони можуть завдати непоправної шкоди покриттю гриля барбекю. Ретельно промийте та висушіть. Не рекомендується чистити решітки в посудомийній машині, оскільки вони важкі.
- Якщо на поверхні для смаження, яка контактує з їжею, утворюється іржа, цю поверхню необхідно замінити.

Чаша гриля барбекю

Регулярно видаляйте надлишки жиру з чаші гриля барбекю ганчіркою, змоченою у мильній воді та добре вичавленою. Надлишки жиру та шматочки їжі з внутрішньої поверхні чаші гриля барбекю можна видалити дерев'яною або м'якою пластиковою лопаткою. Не використовуйте абразивне приладдя/засоби.

Кришка гриля барбекю

Здійснюйте очищення кришки гриля барбекю за допомогою тканини або серветки з неабразивного матеріалу та гарячої мильної води. Не використовуйте абразивні порошки або губки, оскільки існує ризик завдання непоправної шкоди покриттю гриля барбекю. Після очищення ретельно висушіть гриль барбекю, щоб запобігти утворенню іржі.

Кріплення

Ми рекомендуємо регулярно проводити перевірку всіх гвинтів та болтів та затягувати їх.

Зберігання

- Переконайтеся, що ваш гриль барбекю охолонув, перш ніж накривати його або розміщувати для зберігання.
- Зберігайте гриль барбекю у сухому прохолодному місці.
- Перед використанням гриля барбекю після тривалого зберігання виконайте процедуру встановлення.

6. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Після закінчення терміну служби не забудьте повернути виріб до центру утилізації відходів для переробки. Якщо ваш гриль барбекю оснащений двигуном або вентилятором, не викидайте і не спалюйте аксесуари, що додаються до нього. Дотримуйтеся чинних правил щодо збору й переробки таких виробів.

7. ЗАПАСНІ ДЕТАЛІ

Зберігайте це керівництво, оскільки кожен запит на запасні деталі має містити номери деталей, зазначені внизу кожної сторінки, а також номер відсутньої або несправної деталі. Для придбання запасних деталей, ви можете замовити їх безпосередньо у місцевому магазині.

8. ГАРАНТІЯ

Умови гарантії

Дія гарантії починається з дня придбання та поширюється на певний термін.

Ця гарантія поширюється лише на використання в одному приватному домогосподарстві та не поширюється на грилі барбекю, що використовуються в комерційних, комунальних або багатоквартирних будинках, таких як ресторани, готелі, бази відпочинку та нерухомість, що здається в оренду.

Ця гарантія поширюється на всі дефекти матеріалів і виробничі дефекти: відсутні деталі і компоненти, а також пошкодження, що виникли за нормальних умов експлуатації.

Ремонт та заміна деталей не продовжують початково встановлений гарантійний термін.

За жодних обставин у рамках цієї добровільної гарантії компенсація будь-якого роду не повинна перевищувати покупну ціну проданого виробу.

Ви берете на себе ризик та відповідальність за збитки, шкоду або травми, завдані вам та вашому майну та/або іншим особам та їх майну внаслідок неправильного використання виробу або недотримання інструкцій, наведених у керівництві користувача.

Виятки з гарантії

Гарантія не поширюється на проблеми або інциденти, що виникли внаслідок неправильної експлуатації виробу. Гарантія на виріб обмежується вартістю виробу.

Зокрема, виключаються наступні випадки:

- Нормальне зношування (іржа, деформація, знебарвлення тощо). Деталі, що зазнали прямого впливу полум'я або сильного нагрівання. Заміна деталей з плином часу є нормальним явищем.
- Пошкодження, що виникли внаслідок неправильного обслуговування, неправильного зберігання, неправильного збору або внесення змін.
- Будь-які пошкодження, що виникли внаслідок неправильної експлуатації виробу (комерційне використання, використання у якості сміттєспалювальної печі...).
- Наслідки впливу джерел хлору, наприклад, басейну, спа або гідромасажної ванни.
- Пошкодження внаслідок екстремальних природних умов, наприклад, граду, ураганів, землетрусів, цунамі, стрибків напруги, торнадо чи сильних гроз.
- У разі виникнення косметичних пошкоджень, таких як подряпини, у разі поломки, спричиненої подіями, що не залежать від продавця, у разі крадіжки виробу.

Якщо виріб використовується в іншій країні, ніж та, в якій він був придбаний, ваша гарантійна вимога може бути визнана недійсною. У такому випадку, будь ласка, зверніться до продавця в країні походження, де ви придбали виріб, який розгляне гарантійну претензію в кожному конкретному випадку.

Adeo services (Адео сервіс) - вул. Саді Карно 135, п/с 00001 - 59790 Роншен - Франція.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN



INTRODUCERE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs. În fazele de proiectare și fabricare a produselor noastre, depunem toate eforturile pentru a garanta o calitate excelentă, care să răspundă nevoilor locuitorilor (utilizatorilor).

IMPORTANT! PENTRU CA ACEST PRODUS SĂ VĂ OFERE ÎNTREAGA SATISFACTIE PE DURATA MONTAJULUI, UTILIZĂRII ȘI A ÎNTREȚINERII, VĂ RECOMANDĂM SĂ CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE A UTILIZA PRODUSUL. RESPECTAȚI ATENȚIONĂRILE DE SECURITATE ELEMENTARĂ PE CARE LE CONȚIN ȘI PĂSTRAȚI CU GRIJĂ DOCUMENTUL CU INSTRUCȚIUNI...

1. INFORMAȚII IMPORTANTE



IMPORTANT, A SE PĂSTRA PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ: A SE CITI CU ATENȚIE

- **ATENȚIE!** Nu utilizați în spații închise!
- **ATENȚIE!** Acest grătar se va încinge foarte tare. Nu deplasați grătarul în timpul utilizării.
- **ATENȚIE!** Nu lăsați grătarul la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- **ATENȚIE!** Nu utilizați grătarul într-un spațiu închis și/sau într-un loc cu destinație de locuință,
- de exemplu case, corturi, rulote, mașini de camping, ambarcațiuni. Riscuri de deces prin intoxicare cu dioxid de carbon.
- **ATENȚIE!** Nu utilizați alcool, benzină sau orice alt lichid similar pentru a aprinde grătarul sau a reaprinde focul stins! Utilizați exclusiv un aprinzător conform cu standardul EN 1860-3!

- Nu turnați apă rece pe cuva din metal pentru a evita deteriorările produse de șocul termic.
- Utilizarea acestui grătar necesită supraveghere și măsuri de precauție minime.
- Vă rugăm să protejați natura. O zi în aer liber nu trebuie să producă daune sau poluare.

(a se vedea recomandările de mai jos)

Pentru securitatea dvs.:

- Înainte de a începe gătitul, așteptați ca un strat de cenușă să acopere materialul combustibil.
- Utilizarea acestui produs necesită supraveghere și măsuri de precauție minime.
- În timpul utilizării, este obligatoriu să purtați mănuși de protecție adaptate la temperaturi ridicate.
- Pentru a evita izbucnirea flăcărilor, asigurați-vă că este curată cuva prin îndepărtarea grăsimilor și a marinadei în exces înainte de a începe să gătiți pe grătar.
- Așezați o găleată plină cu apă sau nisip în apropierea grătarului în timpul utilizării, mai ales în timpul valurilor de căldură și al perioadelor extrem de secetoase.
- Încă de la deschiderea ambalajului, vă recomandăm să verificați dacă fiecare element care permite montajul produsului este prezent – consultați instrucțiunile în acest sens. Dacă produsul este deteriorat sau prezintă defecte, vă rugăm să nu îl utilizați și să îl returnați la reprezentantul distribuitor cel mai apropiat.
- Vă mulțumim pentru încrederea acordată și sperăm că acest produs vă va oferi deplină satisfacție.

2. INSTALAREA

- Alegeți amplasamentul ideal.
- Acest produs este prevăzut pentru utilizare casnică și în exterior.
- Înainte de utilizare, grătarul trebuie să fie plasat pe o suprafață orizontală stabilă.
- Așezați aparatul la cel puțin trei metri de clădiri, într-un spațiu deschis și aerisit.
- Asigurați-vă că aparatul nu este situat sub o structură suspendată (verandă deschisă, adăpost...) sau sub o zonă înfrunzită.
- Pentru a preveni rugina pe suprafețele din inox și oțel, aveți grijă să nu fie expuse la clor, sare sau fier.
- Vă recomandăm să nu utilizați acest grătar în apropierea mării, a unei piscine sau a unei căi ferate.
- În zilele cu vânt puternic, așezați grătarul astfel încât vântul să nu ridice scântei.
- **ATENȚIE!** Nu lăsați grătarul la îndemâna copiilor și a animalelor de companie.
- Din păcate, în fiecare an se înregistrează un număr mare de accidente. Arsurile sunt deosebit de grave la copii, deoarece au înălțime mică și fețele lor sunt aproape întotdeauna la înălțimea vetrei.
- Nu utilizați grătarul într-un spațiu închis și/sau într-un loc cu destinație de locuință, de exemplu case, corturi, rulote, mașini de camping, ambarcațiuni. Risc de deces prin intoxicare cu dioxid de carbon.

3. MĂSURĂ DE PRECAUȚIE LA UTILIZAREA GRĂTARULUI CU CĂRBUNE DE LEMN**Avertismente**

- Înainte de a continua, asigurați-vă că ați înțeles bine secțiunea „informații importante” din aceste instrucțiuni.
- Având în vedere modul în care este conceput acest grătar, este interzisă utilizarea a peste 50 % din zona de gătit ca placă solidă. Dacă plăcile sunt complet acoperite, se va produce o acumulare excesivă de căldură, care ar putea deteriora grătarul, situație neacoperită de garanție.
- Utilizați cărbune de lemn conform normelor în vigoare, astfel încât cărbunele de lemn să fie la 2 cm sub grilajul de gătit în poziție coborâtă.
- Nu puneți niciodată mai mult de 0.9 kg de cărbune în interiorul grătarului.

Prima utilizare

- La prima utilizare, încălziți grătarul și mențineți combustibilul incandescent cel puțin 30 de minute, pentru a permite eliminarea reziduurilor de grăsime rămase din etapa de fabricație. Acest lucru permite și stabilizarea vopselei, pe lângă degajarea unui miros care va dispărea după mai multe utilizări.

Recomandări de aprindere

- Umpleți cuva cu cărbune de lemn, ideal până la 1/3 din înălțimea sa, fără să depășiți jumătate din înălțime. Utilizați cărbune de lemn conform cu normele în vigoare și aveți grijă să fie cu cel puțin 2 cm mai jos de grătarul de gătit atunci când este în poziția cea mai joasă.
- Metoda cea mai ușoară pentru a aprinde cărbunele de lemn este să se utilizeze aprinzătoare pentru grătar conforme cu standardul EN 1860-3, disponibile pe scară largă în comerț și care sunt foarte sigure.
- Înainte de fiecare etapă de gătit, grătarul trebuie să fie încălzit și combustibilul trebuie să fie menținut incandescent timp de 30 de minute înainte de a găti pentru prima oară.
- Nu începeți să gătiți până ce materialul combustibil nu este acoperit cu cenușă! Și așteptați până când arderea cărbunelui de lemn nu mai produce flăcări.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

- Nu lăsați grilajul de gătit gol pe grătar atunci când este aprins, deoarece riscă să se deformeze dacă este expus prea mult timp la căldură fără să conțină alimente.
- Puteți regla puterea flăcărilor, deschizând sau închizând orificiile de intrare a aerului din partea de jos a cuvei. Cu cât deschideți mai mult, cu atât flăcărilor sunt mai intense și invers.
- Vă reamintim încă o dată că niciun lichid inflamabil nu trebuie să fie vărsat pentru a aprinde sau a intensifica flăcărilor grătarului.
- Din motive de securitate, vă recomandăm să nu deplasați niciodată grătarul în timpul utilizării.
- Înainte de a deschide complet cupola, vă recomandăm insistent să o deschideți încet, de mai multe ori, câțiva centimetri pentru a aerisi - acest lucru permite aerului care intră să pătrundă încet, evitându-se propagarea flăcării la exterior. Acționați cu maximă prudență atunci când deschideți grătarul cald, deoarece curentul brusc de aer din exterior poate provoca o izbucnire de flacără periculoasă. În cazul propagării flăcării la exterior, închideți rapid cupola și orificiile de aerisire pentru a controla flacăra și acționați cu maximă prudență atunci când deschideți din nou grătarul. Se recomandă să purtați întotdeauna mănuși rezistente la căldură și să aveți grijă să vă protejați.

Este foarte important să mențineți izbucnirile de flacără sub control

- Izbucnirile de flacără se produc atunci când zeama sau grăsimile din alimentele gătite picură pe obiectele aprinse (de exemplu, cărbune de lemn). Chiar dacă fumul dă un gust mai bun alimentelor gătite la grătar, este de preferat să evitați acest tip de izbucniri de flacără pentru a preveni carbonizarea alimentelor.
- Pentru a limita izbucnirile de flacără, este ABSOLUT NECESAR să îndepărtați grăsimile în exces din alimente înainte de a le găti. Utilizați marinada și sosurile de gătit în cantități rezonabile.
- Țineți o găleată plină cu nisip în apropierea grătarului în timpul utilizării.
- În cazul flăcării produse de grăsimi, respectați instrucțiunile de mai jos.

Izbucniri de flacără prin aprinderea grăsimilor

- Goliți și curățați cuva și grilajul de gătit și îndepărtați toate reziduurile și fragmentele de alimente după fiecare utilizare.
- Dacă grătarul este utilizat pentru evenimente cu multe persoane, trebuie să stingeți flăcărilor și să îl curățați o dată la două ore. Grătarul trebuie să fie curățat mai des dacă gătiți multe alimente bogate în grăsimi (cârnați, mici...). Nerespectarea acestor recomandări poate provoca izbucniri de flacără prin aprinderea grăsimilor, care pot provoca vătămări corporale și deteriora grătarul.

Avertismente în cazul izbucnirilor de flacără prin aprinderea grăsimilor:

- Mențineți toate persoanele la distanță de grătar și așteptați ca flăcărilor să se stingă.
- Nu închideți cupola și nu acoperiți grătarul.
- Nu turnați niciodată apă pe grătar. Dacă folosiți un stingător, acesta trebuie să fie cu pudră.
- Dacă flăcărilor nu par să scadă în intensitate sau par să se amplifice, sunați la pompieri.

Sfârșitul sesiunii de gătit

- Curățați întotdeauna grătarul după fiecare utilizare, pentru a preveni acumularea grăsimilor de gătit care pot lua foc.
- Așteptați ca grătarul să se răcească înainte de a închide cupola sau de a-l acoperi și a-l depozita.

4. RECOMANDĂRI DE UTILIZARE A AFUMĂTORII

Ce combustibil trebuie să utilizați?

Cărbune de lemn

- Aprindeți întotdeauna aparatul cu cărbune de lemn tradițional, niciodată cu brichete. După ce aparatul este aprins, puteți adăuga brichete.
- Utilizați cărbune de lemn de bună calitate pentru a aprinde aparatul, de preferință conform cu standardul EN 1860-2. Un cărbune de lemn de bună calitate este alcătuit din bucăți mari, lucioase și nu degajă mult praf.
- Utilizați bucăți mici de cărbune de lemn pentru a aprinde aparatul. Ulterior, puteți adăuga bucăți mai mari.

Închideți bine sacul de cărbune de lemn înainte de a-l depozita. Depozitați-l întotdeauna într-un loc uscat, nu într-o încălțăminte umedă (tip pivniță).

AFUMAREA: Două modalități de a afuma

• Afumare la cald

Prin acest proces, alimentul este afumat și gătit termic simultan. Alimentele nu sunt expuse direct la sursa de căldură și sunt găsite lent.

- Aprindeți focul cu cărbune de lemn clasic, apoi adăugați combustibilul de afumare, acordând prioritate bucăților de lemn parfumate natural.

- Mențineți o temperatură relativ scăzută, (între 50 și 80°C).

• Afumare la rece

Prin acest proces, alimentul este afumat fără gătire termică. Afumarea la rece este utilizată pentru a parfuma și pentru a conserva alimentele.

- Începeți afumarea cu ajutorul unui generator de fum și cu rumeguș de lemn.

- Așezați generatorul jos în afumătoare.

- Mențineți o temperatură scăzută, (max. 25 °C).

ATENȚIE! Nu permite gătirea alimentelor, ci doar conservarea lor.

CUM SĂ AFUMAȚI ALIMENTELE:

Etapa 1: aprinderea aparatului

Înainte de a putea afuma alimentele, oricare ar fi natura lor, trebuie să aprindeți un foc în partea inferioară a aparatului. Procedați după cum urmează:

1. Îndepărtați cupola, partea cilindrică inferioară a corpului aparatului, grilajul (grilajele) de gătit și vasul cu apă al aparatului.

2. Așezați grilajul cu cărbune de lemn în cuva pentru cărbune de lemn.

3. Deschideți orificiile de aer din tava pentru cenușă. Tava pentru cenușă se află sub cuva cu cărbune de lemn.

4. Așezați câteva aprinzătoare pe grilajul cu cărbune de lemn. Nu utilizați decât aprinzătoare conforme cu standardul EN 1860-3.

5. Acoperiți aprinzătoarele cu cărbune de lemn.

Recomandări:

- Așezați cărbunele de lemn pentru a forma o piramidă.
- Nu folosiți prea mult cărbune de lemn pentru a aprinde focul.
- Asigurați-vă că aveți în permanență acces la aprinzătoare.

6. Luați un băț de chibrit lung și aprindeți aprinzătoarele. La prima utilizare a aparatului, lăsați-l să se încălzească timp de 30 de minute. Acest lucru va permite curățarea aparatului de toate grăsimile folosite în timpul fabricației.

Nu așezați încă grilajul pe aparat. Un grilaj gol se poate deforma dacă este încălzit prea mult timp.

Avertizare! Nu utilizați alcool sau benzină pentru a aprinde sau a intensifica focul în aparat.

7. Așteptați până când cărbunele de lemn este acoperit cu un strat fin de cenușă albă. În mod normal, acest lucru durează cam 25 de minute.

8. Distribuți uniform cărbunele de lemn pe grilajul pentru cărbune de lemn și închideți ușa situată pe partea cilindrică inferioară a corpului aparatului.

Etapa a 2-a: începerea afumării

După ce cărbunele de lemn s-a acoperit de un strat subțire de cenușă albă, puteți să începeți afumarea. Procedați după cum urmează:

1. Așezați vasul cu apă în partea cilindrică superioară a corpului aparatului, pe cele trei suporturi.

2. Turnați puțin lichid (apă, zeamă de supă, vin ...) în vasul pentru apă. De asemenea, puteți adăuga condimente în lichid pentru a conferi o savoare suplimentară.

3. Așezați primul grilaj de gătit pe vasul cu zeamă și așezați alimentele pe grilaj.

Nu așezați decât un singur strat de alimente pe grilaj și lăsați suficient spațiu între bucăți.

Acest lucru permite fumului și căldurii să circule în mod omogen în jurul alimentelor.

4. Așezați partea cilindrică superioară a corpului aparatului pe partea cilindrică inferioară și închideți ușile celor două cuve.

5. Așezați al doilea grilaj de gătire pe suporturile părții cilindrice superioare a corpului aparatului. Asigurați-vă că marginea grilajului se sprijină bine pe suporturi.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

FR
ES
PT
IT
EL
PL
UA
RO
BR
SL
EN

6. Așezați alimentele pe grilaj și puneți cupola pe aparat.
Această procedură explică modul de afumare a alimentelor cu ajutorul celor două grilaje. Bineînțeles, puteți proceda și astfel: scoateți unul dintre grilaje de pe aparat, înlocuiți un grilaj cu coșul de afumare sau atârnați alimentele cu cârlige de afumare de cupolă.

Etapă a 3-a: mențineți o temperatură constantă

După ce începe afumarea, trebuie să păstrați o temperatură constantă, în jur de 70°C. Cu ajutorul termometrului situat pe cupolă, puteți monitoriza temperatura îndeaproape.

TEMPERATURĂ PEA RIDICATĂ

- 1. Așezați cupola pe aparat. Închideți intrările de aer situate pe cupolă și pe sertarul pentru cenușă.
- 2. Dacă temperatura rămâne ridicată, așezați câteva bucăți de lemn ude în foc. Acest lucru mărește și savoarea alimentelor.

TEMPERATURĂ PEA SCĂZUTĂ

- 1. Ațâțați focul deschizând intrările de aer situate pe cupolă și pe tava de cenușă.
- 2. Dacă prin ațâțarea focului temperatura nu crește suficient, adăugați puțin cărbune de lemn pe foc.
Procedați după cum urmează:
 - a. Puneți-vă mânuși de protecție. Păstrați-le pe toată durata activității.
 - b. Îndepărtați cupola de pe aparat cu atenție și deschideți ușa situată pe partea cilindrică inferioară a corpului aparatului.
 - c. Puneți puțin cărbune de lemn suplimentar în recipientul pentru cărbune de lemn. Folosiți cleștele cu mâner lung și încercați să nu ridicați jarul sau să produceți scântei.
 - d. Închideți ușa situată pe partea cilindrică inferioară a corpului aparatului.
 - e. Așteptați ca focul să se reaprindă și așezați cupola la loc pe aparat.

CUM SĂ ADĂUGAȚI O SAVOARE ÎN PLUS DATORITĂ BUCĂȚILOR DE LEMN.

Pentru a da o savoare în plus alimentelor dvs., puteți adăuga bucăți de lemn parfumate în două moduri:
· Umeziți bucățile în apă timp de 10 minute, scurgeți-le și așezați-le deasupra cărbunelui de lemn.
· Așezați bucățile într-un plic confecționat din folie de aluminiu, găuriți picul cu o furculiță și așezați-l pe cărbunele de lemn.

Oricare ar fi metoda pe care o utilizați, nu adăugați în niciun caz bucățile înainte ca stratul fin de cenușă albă să se formeze pe cărbunele de lemn.

CUM SE ALEGE TIPUL DE AROMĂ?

Diferențele tipuri de esență de lemn pentru afumăturile și alimentele dvs.

Lemn sau arome	Gusturi de afumătură	Alimente
Fag	Fum dulce și subtil	Cărnuri, pește și brânzeturi
Stejar	Fum bogat puțin mai aspru	Vită sau miel
Portocal sau lămâi	Fum ușor cu savoare de citrice	Pește delicat
Măslin	Aromă mediteraneană	Pui și legume
Arin	Dulceață și finețe	Pește și fructe de mare
Nuc american	Putere și intensitate	Cărnuri roșii și vânat
Cireș	Fructat și zaharat	Cărnuri albe
Cedru	Elevat și intens	Pește și pasăre

ATENȚIE!

Esențele de lemn care trebuie evitate pentru afumat: lemn de conifere, lemn verde, putrezit, mucegăit, lemn prelucrat în uzină.

Pentru a păstra frăgezimea alimentelor

Pentru a păstra frăgezimea alimentelor, turnați puțin lichid (apă, zeamă de supă, vin) în vasul pentru apă atunci când începeți afumarea. Verificați vasul în mod regulat în timpul afumării și adăugați mai mult lichid dacă este necesar. Procedați după cum urmează:

1. Deschideți ușa situată în partea cilindrică inferioară a corpului aparatului.
2. Turnați lichidul cu grijă în vasul pentru zeamă cu ajutorul unei pâlnii sau al unui vas prevăzut cu cioc.
3. Închideți ușa situată pe partea cilindrică inferioară a corpului aparatului.

Ridicarea cupolei:

După ce începe afumarea, evitați cât mai mult posibil să ridicați cupola. De fiecare dată când ridicați cupola, se eliberează o cantitate importantă de căldură și de fum, ceea ce prelungește timpul de gătire a alimentului. Totuși, dacă trebuie să o ridicați, faceți acest lucru înclinând pe o parte mai degrabă decât să ridicați direct în sus.

Dacă ridicați cupola direct în sus se poate produce un curent de aer, ceea ce poate lipi cenușa pe alimente.

Utilizați aparatul ca pe un grătar:

Dacă nu protejați alimentele de cărbunele de lemn cu ajutorul vasului pentru apă, puteți utiliza aparatul ca pe un grătar clasic. Procedați după cum urmează:

1. Aprindeți aparatul conform descrierii din secțiunea „CUM SĂ AFUMAȚI ALIMENTELE”.
2. Așezați grilajul de gătire pe suporturile părții cilindrice superioare a corpului aparatului. Asigurați-vă că marginea grilajului se sprijină bine pe suporturi.
3. Așezați alimentele pe grilaj.

5. ÎNTREȚINERE ȘI MENTENANȚĂ

Curățați în mod regulat grătarul între utilizări și mai ales după perioade lungi de depozitare. Verificați dacă grătarul și componentele sale s-au răcit suficient înainte de a le curăța.

Nu lăsați grătarul expus la intemperii și protejați-l împotriva umidității.

- Nu turnați apă pe grătar când suprafețele sale sunt calde.
- Nu manipulați niciodată componentele calde fără să vă protejați mâinile.

Pentru a prelungi durata de viață a grătarului și a-l menține în stare corespunzătoare, vă recomandăm să îl acoperiți dacă îl lăsați afară vreme îndelungată, mai ales în lunile de iarnă. Huse foarte rezistente și alte accesorii pentru grătar sunt disponibile în magazinele locale.

Chiar dacă grătarul este acoperit cu o husă de protecție, trebuie să îl inspectați periodic, deoarece pot apărea acumulări de umiditate și condens, care deteriorează grătarul. Poate fi nevoie să uscați grătarul și interiorul husei de protecție. De asemenea, este posibil ca reziduurile de grăsime să înceapă să se descompună pe anumite părți ale grătarului. Curățați partea respectivă cu apă foarte caldă și detergent. Orice componentă ruginită identificată care nu este în contact cu alimentele trebuie să fie tratată cu un produs antirugină și revopsită cu o vopsea specială pentru grătare, rezistentă la căldură.

Suprafața de gătit

- După ce grătarul s-a răcit, curățați-l cu apă caldă și detergent. Pentru a elimina reziduurile alimentare, utilizați un detergent pentru vase. Nu folosiți pulbere abrazivă sau un burete abraziv, deoarece acestea pot deteriora iremediabil stratul de finisaj al grătarului. Clătiți și uscați bine. Recomandăm să nu curățați grilajele într-o mașină de spălat vase, deoarece sunt grele.
- Dacă se formează rugină pe o suprafață de gătit care este în contact cu alimentele, această suprafață trebuie să fie înlocuită.

Cuva grătarului

Îndepărtați în mod regulat grăsimea în exces acumulată în cuva grătarului cu o lavetă îmbibată în apă cu detergent și complet stoarsă. Excesul de grăsimi și bucăți de alimente poate fi îndepărtat din interiorul cuvei grătarului cu o spatulă din lemn sau din plastic moale. Nu utilizați niciun instrument/produs abraziv.

Cupola grătarului

Curățați cupola grătarului utilizând o lavetă sau un burete din material neabraziv și apă caldă și detergent. Nu utilizați pulbere abrazivă sau un burete abraziv, deoarece acestea riscă să deterioreze iremediabil stratul de finisaj al grătarului. Uscați cu grijă grătarul după curățarea conform instrucțiunilor, pentru a preveni formarea ruginii.

FR

Elementele de fixare

Vă recomandăm să inspecți toate șuruburile și toate buloanele la intervale regulate și să le strângeți din nou.

ES

Depozitare

- Verificați dacă grătarul este complet răcit înainte de a-l acoperi sau de a-l depozita.
- Depozitați grătarul într-un loc uscat și răcoros.
- Înainte de a utiliza grătarul după o perioadă de depozitare prelungită, respectați procedurile de instalare.

PT

6. SĂ RESPECTĂM MEDIUL

Vă rugăm să predați produsul ajuns la sfârșitul ciclului de funcționare la unitatea de colectare a deșeurilor pentru a permite reciclarea sa. Dacă grătarul dvs. conține un motor sau o suflantă, nu îl aruncați și nu ardeți accesoriile acestuia. Respectați reglementările aplicabile privind colectarea și reciclarea acestui tip de produse.

IT

EL

7. PIESE

Păstrați aceste instrucțiuni deoarece fiecare comandă de piese de schimb trebuie să includă numerele de referință furnizate în josul fiecărei pagini, precum și numărul piesei lipsă sau defecte. Pentru a cumpăra piese de schimb, comandați-le direct la magazinul local.

PL

8. GARANȚIA**Condiție de garanție**

Garanția de vânzare începe de la data achiziției și se aplică pe perioada indicată. Această garanție nu se aplică decât pentru o utilizare în cadrul unei singure gospodării private și nu se aplică pentru grătarele utilizate într-un mediu comercial, colectiv sau implicând mai multe gospodării, cum ar fi restaurantele, hotelurile, centrele de vacanță și locuințe închiriate.

Această garanție acoperă toate defectele de materiale și de fabricație: piese și componente lipsă, dar și daunele survenite în condiții normale de utilizare.

Garanția inițială nu se prelungește dacă produsul este reparat sau înlocuit.

În niciun caz în cadrul acestei garanții voluntare, nicio compensație de orice fel nu va putea depăși ca valoare echivalentă prețul de achiziție al produsului vândut.

Vă asumați riscul și responsabilitatea pentru pierderea, deteriorarea sau vătămările corporale suferite de dumneavoastră, bunurile dumneavoastră și/sau alte persoane și bunurile acestora, ca urmare a utilizării greșite sau abuzive a produsului sau a nerespectării instrucțiunilor furnizate de ghidul proprietarului furnizat în anexă.

UA

RO

BR

SL

EN

Excluderi de la garanție

Garanția nu acoperă problemele sau incidentele rezultate dintr-o utilizare incorectă a produsului. Garanția produsului este limitată la valoarea acestuia.

Cazurile următoare sunt excluse în mod specific:

- Uzura normală (rugina, deformarea, decolorarea...). Piese expuse direct la flăcări sau la căldură intensă. Este normal să fie necesară înlocuirea pieselor de-a lungul timpului.
- Orice daună cauzată de întreținerea inadecvată, de depozitarea incorectă, de asamblarea incorectă sau de realizarea unor modificări.
- Orice daună rezultată din utilizarea incorectă a produsului (utilizare comercială, utilizare ca incinerator...).
- Consecințele expunerii la surse de clor, de exemplu o piscină, un spa sau un bazin termal.
- Daunele cauzate de condiții naturale extreme, de exemplu grindina, uraganele, cutremurele, tsunamiurile, supratensiunile de curent, tornadele sau furtunile violente.
- În cazul unor deteriorări estetice cum sunt zgârieturile, în caz de defecțiuni cauzate de un eveniment care nu pot fi controlate de vânzător, în caz de furt al produsului.

În cazul în care produsul este utilizat într-o altă țară decât cea în care a fost achiziționat, este posibil să nu vă fie recunoscut dreptul la garanție. În acest caz, vă rugăm să consultați magazinul din țara de unde ați cumpărat produsul, care va analiza cererea dvs. de garanție.

Adeo services - 135 rue Sadi Carnot cs 00001 - 59790 Ronchin - Franța.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN



Agradecemos por ter escolhido este produto. Durante o projeto e a fabricação de nossos produtos, nos empenhamos para garantir uma excelente qualidade que atenda às necessidades dos usuários.

IMPORTANTE! PARA GARANTIR QUE ESTE PRODUTO LHE PROPORCIONE TOTAL SATISFAÇÃO DURANTE SUA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO, RECOMENDAMOS QUE VOCÊ LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USÁ-LO. RESPEITE AS INFORMAÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA DESTE MANUAL E CONSERVE-O PARA CONFERÊNCIAS FUTURAS...

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



IMPORTANTE CONSERVAR PARA QUALQUER REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE

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

- **ATENÇÃO!** Esta churrasqueira ficará muito quente. Não a desloque durante seu uso.

- **ATENÇÃO!** Não deixe a churrasqueira ao alcance de crianças e animais domésticos.

- **ATENÇÃO!** Não utilize a churrasqueira em espaços fechados e/ou habitáveis,

como em casas, barracas, caravanas, trailers, barcos. Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.

- **ATENÇÃO!** Não utilize álcool, gasolina nem qualquer outro líquido semelhante para acender ou reacender a churrasqueira! Utilize exclusivamente um acendedor em conformidade com a norma EN 1860-3!

- Para evitar danos devido ao choque térmico, não jogue água fria na cuba de metal.
- Utilizar esta churrasqueira exige um mínimo de supervisão e cuidado.
- Proteja a natureza; um dia ao ar livre não deve causar danos ou poluição.

(veja as recomendações a seguir)

Para a sua segurança:

- Antes de começar o cozimento, espere até que uma camada de cinzas cubra o combustível.
 - O uso desta churrasqueira exige um mínimo de supervisão e cuidado.
 - Durante o uso, é essencial usar luvas de proteção adaptadas a altas temperaturas.
 - Para evitar grandes chamas, garanta que a cuba esteja limpa, retirando a gordura e o molho em excesso antes de começar a grelhar.
 - Mantenha um balde cheio de água perto da churrasqueira durante sua utilização, sobretudo em época de ondas de calor ou em tempos extremamente secos.
- Aconselhamos verificar, desde a abertura da embalagem, que cada elemento de montagem do produto esteja presente. Para isso, consulte o folheto informativo. Se o produto estiver danificado ou apresentar defeitos, não o utilize e informe a loja mais próxima.
- Agradecemos sua confiança e esperamos que suas expectativas sejam completamente satisfeitas ao utilizar nosso produto.

2. INSTALAÇÃO

- Escolha uma localização ideal.
 - Este produto é destinado a uso doméstico e externo.
 - Sua churrasqueira deve ser colocada em uma superfície horizontal estável antes de ser usada.
 - Coloque o aparelho a pelo menos três metros de construções, em um espaço aberto e ventilado.
 - Certifique-se de que o aparelho não está localizado debaixo de uma estrutura suspensa (alpendre, abrigo, etc.) ou debaixo de folhagens.
 - Para evitar oxidação das superfícies de aço ou inox, tente não expô-las ao cloro, sal ou ferro.
 - Recomendamos não utilizar esta churrasqueira perto do mar, de uma piscina ou de uma ferrovia.
 - Em dias de ventos fortes, coloque a sua churrasqueira de forma que o vento não levante faíscas.
 - **ATENÇÃO!** Não deixe a churrasqueira ao alcance de crianças e animais domésticos.
- Infelizmente um grande número de acidentes ocorre anualmente. As queimaduras são particularmente graves em crianças, pois devido à sua baixa estatura, seus rostos estão quase sempre à altura da brasa.
- Não utilize a churrasqueira em espaços fechados e/ou habitáveis, como em casas, barracas, caravanas, trailers, barcos. Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.

3. PRECAUÇÕES DE USO DA CHURRASQUEIRA A CARVÃO

Avisos

- Antes de continuar, certifique-se de ter entendido bem a seção “informações importantes” deste manual.
- O projeto desta churrasqueira não permite a utilização de mais de 50% da área de cozimento como placa sólida. Se as placas estiverem completamente cobertas, isso resultará em um acúmulo excessivo de calor que poderá danificar a churrasqueira e a garantia não cobrirá.
- Utilize carvão de madeira, conforme as normas em vigor, de modo que o carvão de madeira fique 2 cm abaixo da grelha de cozimento, colocada em horizontal.
- Nunca coloque mais que 0.9 kg de carvão dentro da churrasqueira.

Primeira utilização

- Durante a primeira utilização, esquente a churrasqueira e mantenha o carvão em brasa por pelo menos 30 minutos. Isso permitirá eliminar resíduos de graxa deixados durante a fabricação. Isso permitirá também estabilizar a pintura e liberar um odor que desaparecerá ao longo do uso.

Recomendações para acender

- Encha a grelha inferior com carvão de madeira preferencialmente até 1/3 da sua altura e sua metade. Utilize carvão de madeira, conforme às normas em vigor, de modo que o carvão de madeira fique 2 cm abaixo da grelha de cozimento, colocada em horizontal.
- O modo mais fácil de acender o carvão de madeira é utilizar um acendedor para churrasqueiras, conforme a norma EN 1860-3, que você poderá encontrar facilmente à venda e que é totalmente seguro.
- Antes de cada cozimento, esquente a churrasqueira e mantenha o carvão em brasa por pelo menos 30 minutos.
- Não cozinhe antes que o combustível esteja coberto de cinzas! Espere que a combustão do carvão de madeira tenha parado de produzir chamas.

- Não deixe a grelha vazia sobre a churrasqueira quando esta está acesa, pois ela poderá se deformar se for exposta ao calor por muito tempo sem alimento em cima.
- Você pode regular a potência das chamas abrindo ou fechando os orifícios de entrada de ar embaixo da cuba. Quanto mais abertos, mais intensas são as chamas e vice-versa.
- Informamos novamente que nenhum líquido inflamável deve ser usado para acender ou aumentar as chamas da churrasqueira.
- Por razões de segurança, recomendamos nunca deslocar a churrasqueira durante sua utilização.
- Antes de abrir completamente a cúpula, é altamente recomendado abri-la lentamente, várias vezes, alguns centímetros para ventilar; isso permitirá a entrada lenta de ar e evitará o retorno das chamas. Seja muito prudente ao abrir esta churrasqueira, pois o fluxo brusco do ar pode provocar chamas perigosas. Em caso de retorno das chamas, feche rapidamente a tampa e os orifícios de aeração para controlar a chama e seja muito prudente ao abrir a churrasqueira. É sempre aconselhável utilizar luvas resistentes ao calor e se proteger.

É muito importante manter as chamas sob controle

- As chamas são produzidas quando os caldos ou as gorduras dos alimentos cozidos gotejam sobre os objetos em combustão (por exemplo, o carvão de madeira). Embora a fumaça ajude a dar um sabor melhor aos alimentos cozidos na churrasqueira, é preferível evitar esse tipo de chamas para não queimar os alimentos.
- Para limitar as chamas, é OBRIGATÓRIO retirar a gordura em excesso dos alimentos antes de colocá-los na churrasqueira. Utilize caldos e molhos do cozimento em quantidades adequadas.
- Deixe um balde cheio de areia perto da churrasqueira durante sua utilização.
- Em caso de labaredas de gordura, siga as instruções abaixo.

Labaredas de gordura

- Esvazie e limpe a cuba e a grelha de cozimento e retire todos os resíduos e fragmentos de cozimento após cada utilização.
- Se a churrasqueira for utilizada para grandes eventos, será necessário apagar o fogo e limpá-la a cada duas horas. Ela deve ser limpa mais frequentemente caso você cozinhe alimentos ricos em gordura (linguiça, merguez...). Não seguir essas recomendações pode provocar labaredas de gordura que podem causar ferimentos e danos à churrasqueira.

Avisos no caso de labaredas de gordura:

- Mantenha todas as pessoas afastadas da churrasqueira e espere que as chamas se apaguem.
- Não feche a tampa nem cubra a churrasqueira.
- Nunca jogue água na churrasqueira. Se você utilizar um extintor, ele deve ser de pó.
- Caso a intensidade das chamas não diminua ou até mesmo aumente, chame os bombeiros.

Fim da sessão de cozimento

- Limpe sempre a churrasqueira após cada utilização para evitar o acúmulo das gorduras do cozimento que podem pegar fogo.
- Espere que a churrasqueira tenha esfriado antes de fechar a tampa ou de cobri-la para guardar.

4. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DO DEFUMADOR

Qual combustível usar?

Carvão

- Sempre acenda a churrasqueira com carvão tradicional, nunca com bastões acendedores. Assim que o aparelho estiver aceso, você poderá adicionar os acendedores.
- Use carvão de boa qualidade para acender a churrasqueira, de preferência de acordo com a norma EN 1860-2. Um carvão de boa qualidade consiste em pedaços grandes e brilhosos e não produz muita poeira.
- Use pequenos pedaços de carvão para acender a churrasqueira. Você pode adicionar pedaços maiores posteriormente.

Feche bem o saco de carvão antes de guardá-lo. Guarde-o sempre em locais secos.

DEFUMAÇÃO: Duas maneiras de defumar

- **Defumação à quente**

Consiste em defumar e cozinhar simultaneamente. A comida não é exposta diretamente à fonte de calor e é cozida lentamente.

- Começar o fogo com carvão convencional, depois adicionar o combustível do defumador, privilegiando lascas naturalmente perfumadas.

- Mantenha a uma temperatura relativamente baixa (entre 50 e 80 °C).

• Defumação a frio

Consiste em defumar os alimentos e não cozinhá-los. A defumação a frio é usada para perfumar e preservar os alimentos.

- Comece a defumação com o auxílio de um gerador de fumaça e serragem de madeira.

- Coloque o gerador de fumaça embaixo do defumador.

- Mantenha a uma temperatura baixa (máx. 25 °C).

CUIDADO! Não cozinha os alimentos, mas permite conservá-los.

COMO DEFUMAR SEUS ALIMENTOS:

Etapa 1: Acenda a churrasqueira

Antes de começar a defumar qualquer alimento, acenda a brasa na parte inferior da churrasqueira. Siga o procedimento:

1. Retire a tampa, a parte cilíndrica inferior do corpo do aparelho, a(s) grelha(s) e o recipiente de água do aparelho.
2. Coloque a grelha de carvão na cuba de carvão.
3. Abra as entradas de ar no recipiente de cinzas. O recipiente de cinzas está situado abaixo da cuba de carvão.
4. Coloque alguns acendedores na grelha de carvão. Utilize exclusivamente acendedores em conformidade com a norma EN 1860-3.
5. Cubra os acendedores com carvão .

Conselhos:

- Empilhe o carvão para formar uma pirâmide.
- Não use carvão em excesso para acender o fogo.
- Certifique-se de sempre poder ter acesso aos acendedores.

6. Use um fósforo comprido e acenda os acendedores. Durante a primeira utilização, esquite a churrasqueira e mantenha o carvão em brasa por pelo menos 30 minutos. Isso permitirá eliminar resíduos de graxa deixados durante a fabricação.

Não coloque a grelha no aparelho ainda. Uma grelha vazia pode se deformar se for aquecida durante muito tempo.

Aviso! Não utilize álcool, gasolina ou semelhante para acender ou reativar a churrasqueira.

7. Espere até que o carvão esteja coberto com uma fina camada de cinzas brancas. Normalmente, isso demora cerca de 25 minutos.

8. Espalhe uniformemente o carvão na grelha de carvão e feche a porta situada na parte cilíndrica inferior do corpo do aparelho.

Etapa 2: Começar a defumar

Quando o carvão estiver coberto com uma fina camada de cinzas brancas, você pode começar a defumar. Siga o procedimento:

1. Coloque o recipiente de água na parte cilíndrica superior do corpo do aparelho, nos três suportes.
2. Coloque um pouco de líquido (água, caldo, vinho...) no recipiente de água. Você também pode adicionar ervas ao líquido para dar outro sabor.
3. Coloque a primeira grelha de cozimento no recipiente do caldo e coloque seus alimentos sobre a grelha. Coloque apenas uma camada de alimentos na grelha e deixe espaço suficiente entre cada peça. Isso permite que a fumaça e o calor circulem uniformemente pelos alimentos.
4. Coloque a parte cilíndrica superior do corpo do aparelho na parte cilíndrica inferior e feche as portas de ambas as cubas.
5. Coloque a segunda grelha de cozimento nos suportes da parte cilíndrica superior do corpo do aparelho. Certifique-se de que a borda da grelha está bem posicionada sobre os suportes.
6. Coloque os alimentos na grelha e cubra o aparelho com a tampa.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

FR

Esse procedimento explica como defumar alimentos usando as duas grelhas. Você também pode retirar uma das grelhas do aparelho, substituir uma pelo cesto de defumação ou pendurar os alimentos nos ganchos de defumação da tampa.

ES

Etapa 3: manter uma temperatura constante

Depois de ter começado a defumar, você deve manter uma temperatura constante, em torno dos 70 °C. Graças ao termômetro situado na tampa, você pode monitorar a temperatura facilmente.

TEMPERATURA MUITO ELEVADA

- 1. Coloque a tampa sobre o aparelho. Feche as entradas de ar situadas na tampa e no recipiente para cinzas.
- 2. Se a temperatura continuar alta, coloque algumas lascas de madeira umedecidas no fogo. Isso também realça o sabor dos alimentos.

TEMPERATURA MUITO BAIXA

- 1. Atice o fogo abrindo as entradas de ar situadas na tampa e no recipiente para cinzas.
- 2. Após atizar o fogo, se a temperatura não aumentar o suficiente, adicione carvão ao fogo. Siga o procedimento:
 - a. Coloque luvas. Mantenha as luvas durante a operação.
 - b. Remova cuidadosamente a tampa do aparelho e abra a porta na parte cilíndrica inferior do corpo do aparelho.
 - c. Coloque mais um pouco de carvão na cuba de carvão. Use pinças grandes e tente não levantar as brasas ou causar faíscas.
 - d. Feche a porta na parte cilíndrica inferior do corpo do aparelho.
 - e. Espere que o fogo seja reavivado e coloque novamente a tampa no aparelho.

EL

PL

COMO DEIXAR A COMIDA MAIS SABOROSA GRAÇAS ÀS LASCAS DE MADEIRA.

- Para realçar o sabor dos alimentos, você pode adicionar lascas de madeiras aromáticas de duas formas:
- Deixe as lascas de madeira mergulhadas na água durante 10 minutos, escorra-as e espalhe-as sobre o carvão.
 - Envolpe as lascas de madeira em papel alumínio, fure o papel com um garfo e coloque o envelope sobre o carvão ou a lenha.

Independentemente do método escolhido, nunca adicione as lascas antes que o carvão esteja coberto com uma fina camada de cinzas brancas.

UA

RO

BR

COMO ESCOLHER O TIPO DE AROMA?

As diferentes espécies de madeira para defumar os alimentos

Madeira ou aromas	Sabores defumados	Alimentos
Faia	Defumado suave e sutil	Carnes, peixes e queijos
Carvalho	Defumado mais intenso e encorpado	Carne de vaca ou cordeiro
Laranjeira ou limoeiro	Defumado leve com toque cítrico	Peixes delicados
Oliveira	Sabor mediterrâneo	Aves e legumes
Amieiro	Defumado suave e leve	Peixes e frutos do mar
Hickory	Defumado forte e intenso	Carnes vermelhas e carnes de caça
Cerejeira	Defumado frutado e doce	Carnes brancas
Cedro	Defumado realçado e intenso	Peixe ou aves

CUIDADO!

Espécies de madeira que devem ser evitadas para o processo de defumação: árvores coníferas, madeiras verdes, podres ou mofadas e madeiras transformadas em fábrica.

SL

EN

Para preservar a maciez dos alimentos

Para manter a maciez dos alimentos, coloque um pouco de líquido (água, caldo, vinho) no recipiente de água quando começar o processo de defumação. Verifique regularmente o recipiente durante a defumação e adicione mais líquido, se necessário. Siga o procedimento:

1. Feche a porta na parte cilíndrica inferior do corpo do aparelho.
2. Cuidadosamente, coloque o líquido no recipiente de caldo usando um funil ou uma jarra com bico.
3. Feche a porta na parte cilíndrica inferior do corpo do aparelho.

Levante a tampa:

Quando o processo de defumação tiver começado, evite levantar a tampa o máximo possível. Toda vez que a tampa é levantada, uma quantidade significativa de calor é perdida e a fumaça escapa, prolongando o tempo de cozimento da comida.

Caso você precise levantar a tampa, incline-a para o lado ao invés de levantá-la diretamente para cima.

Levantar a tampa para cima pode causar uma entrada de ar que poderá deixar cinzas coladas aos alimentos.

Use o aparelho como grelha:

Você pode utilizar o aparelho como uma grelha normal caso não proteja os alimentos do carvão ou da lenha com o recipiente de água. Siga o procedimento:

1. Acenda o aparelho conforme descrito na seção "COMO DEFUMAR OS ALIMENTOS".
2. Coloque a grelha de cozimento nos suportes da parte cilíndrica superior do corpo do aparelho. Certifique-se de que a borda da grelha está bem posicionada sobre os suportes.
3. Coloque os alimentos sobre a grelha.

5. MANUTENÇÃO

Limpe regularmente a churrasqueira entre as utilizações, principalmente após longos períodos de armazenamento. Confira se a churrasqueira e seus componentes estão suficientemente frios antes de limpá-los.

Não deixe a churrasqueira exposta ao ambiente e a proteja da umidade.

• Não jogue água na churrasqueira quando suas superfícies ainda estiverem quentes.

• Nunca manipule as partes quentes sem proteção nas mãos.

Para prolongar o tempo de vida da churrasqueira e mantê-la em bom estado, é altamente recomendado cobri-la caso ela fique na parte externa durante muito tempo, principalmente durante os meses de inverno. Capas muito resistentes e outros acessórios para a churrasqueira estão disponíveis para venda.

Mesmo se a churrasqueira estiver coberta por uma capa de proteção, ela deverá ser regularmente inspecionada, pois a umidade e condensação podem danificá-la. Talvez seja necessário secar a churrasqueira e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura estejam se deteriorando em certas partes da churrasqueira. Ela deve ser limpa com água quente e sabão. Qualquer parte enferrujada que não esteja em contato com alimentos deve ser tratada com um removedor de ferrugem e repintada com uma tinta especial para churrasqueira resistente ao calor.

Superfície de cozimento

• Depois que a churrasqueira estiver fria, limpe-a com água quente e sabão. Para remover resíduos alimentares, use detergente. Não utilize pó ou esponja abrasiva, pois podem danificar irreparavelmente o acabamento da sua churrasqueira. Enxágue e seque bem. Recomendamos não limpar as grelhas em uma máquina de lavar louça, pois elas são pesadas.

• Se houver formação de ferrugem em uma superfície de cozimento em contato com alimentos, essa superfície deve ser substituída.

Cuba da churrasqueira

Remova regularmente o excesso de gordura da estrutura da churrasqueira com um pano úmido, quase seco, com água com sabão. O excesso de gordura e pedaços de alimentos podem ser removidos do interior da estrutura da churrasqueira com uma espátula de madeira ou plástico macio. Não utilize nenhum utensílio/produto abrasivo.

Tampa da churrasqueira

Limpe a tampa da churrasqueira com um pano ou lenço feito de um material não abrasivo e água quente com sabão. Não utilize pó nem esponjas abrasivas, pois eles podem danificar permanentemente o acabamento da churrasqueira. Seque bem a churrasqueira após a limpeza para evitar a formação de ferrugem.

FR

Fixações

Recomendamos que você inspecione todos os parafusos em intervalos regulares e os aperte se necessário.

ES

Armazenamento

- Certifique-se de que a churrasqueira esteja fria antes de cobri-la ou guardá-la.
- Guarde sua churrasqueira em um local seco e fresco.
- Antes de usar a churrasqueira após longos períodos de armazenamento, siga os procedimentos de instalação.

PT

6. RESPEITEMOS O MEIO AMBIENTE

Lembre-se de levar o produto no final de sua vida útil a um centro de reciclagem. Se a churrasqueira tiver motor ou ventilador, não a jogue fora nem queime seus acessórios. Respeite as regulamentações aplicáveis de coleta e reciclagem desse tipo de produto.

IT

7. PEÇAS

Guarde este folheto, uma vez que cada pedido de substituição deve incluir os números de referência fornecidos na parte inferior de cada página, bem como o número de peça em falta ou defeituoso. Para comprar peças de reposição, solicite-as diretamente na loja mais próxima.

EL

8. GARANTIA**Condições de garantia**

A garantia de venda começa a partir da data de compra pelo período definido.

A garantia se aplica apenas para um único domicílio particular e não se aplica às churrasqueiras usadas para fins comerciais, coletivos ou que atendem diversos domicílios, como restaurantes, hotéis, resorts e propriedades alugadas.

Essa garantia cobre todos os defeitos tanto materiais e de fabricação (peças, outros elementos ausentes) como danos ocorridos nas condições normais de utilização.

Os reparos e as trocas de peças não prolongam o período da garantia inicial.

Sob nenhuma circunstância, nessa garantia voluntária, qualquer compensação de qualquer tipo excederá o valor do preço de compra do produto vendido.

O usuário assume o risco e a responsabilidade por perdas, danos ou lesões a si e à sua propriedade e/ou a terceiros e suas propriedades resultantes da má utilização ou abuso do produto ou o não cumprimento das instruções fornecidas no manual do proprietário em anexo.

PL

UA

RO

BR

SL

EN

Exclusões da garantia

A garantia não cobre os problemas ou incidentes resultantes da utilização inadequada do produto. A garantia do produto está limitada ao valor do produto.

Os seguintes casos estão especificamente excluídos:

- Desgaste normal (ferrugem, deformação, descoloração...). Peças expostas diretamente a chamas ou calor intenso. É normal ter que substituir algumas peças ao longo do tempo.
- Qualquer dano resultante de manutenção inadequada, armazenamento incorreto, montagem incorreta ou modificações do produto.
- Qualquer dano resultante do uso incorreto do produto (uso comercial, uso como incinerador etc).
- Consequências da exposição ao cloro, como uma piscina, spa ou piscina termal.
- Danos causados por condições climáticas extremas, como granizo, furacões, terremotos, tsunamis, picos de energia, tornados ou grandes tempestades.
- Em caso de danos estéticos, como arranhões, em caso de falhas causadas por um evento fora do controle do vendedor, em caso de roubo do produto.

Se o produto for usado em um país diferente daquele em que foi comprado, seu pedido de garantia poderá ser invalidado. Nesse caso, entre em contato com a marca no país de origem onde comprou o produto, que irá estudar, caso a caso, o pedido de garantia.

Adeo services - 135 rue Sadi Carnot cs 00001 - 59790 Ronchin - França.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN



UVOD

Zahvaljujemo se vam za izbiro tega izdelka. Pri načrtovanju in izdelavi izdelkov si prizadevamo, da bi zagotovili odlično kakovost, ki ustreza potrebam uporabnikov.

POMEMBNO! DA BI BILI PRI SESTAVLJANJU, UPORABI IN VZDRŽEVANJU TEGA IZDELKA KAR NAJBOLJ ZADOVOLJNI, VAM PRIPOROČAMO, DA PRED UPORABO IZDELKA NATANČNO PREBERETE TA UPORABNIŠKI PRIROČNIK. UPOŠTEVAJTE OSNOVNA VARNOSTNA OPOZORILA V TEM PRIROČNIKU IN GA SHRANITE ZA KASNEJŠO UPORABO.

1. POMEMBNE INFORMACIJE



POMEMBNO, SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO: POZORNO PREBERITE

- **OPOZORILO!** Ne uporabljajte v zaprtih prostorih!

- **OPOZORILO!** Žar se segreje na zelo visoko temperatur, zato ga med delovanjem ne premikajte.

- **OPOZORILO!** Poskrbite, da se otroci in hišni ljubljenci ne približujejo žaru.

- **OPOZORILO! Ne uporabljajte žara v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, npr.**

v hišah, šotorih, prikolicah, avtodomih, čolnih. Nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom s smrtnim izidom

- **OPOZORILO! OPOZORILO!**

Za prižiganje ali ponovno prižiganje ne uporabljajte alkohola ali bencina!

Uporabljajte samo vžigalnike, ki ustrezajo standardu EN 1860-3!

- Da bi se izognili poškodbam zaradi toplotnega šoka, kovinske komore ne polivajte z mrzlo vodo.
- Uporaba tega žara za žar zahteva minimalno spremljanje in previdnostne ukrepe.
- Varujte naravo. Dan na prostem ne sme povzročiti škode ali onesnaženja.

(glejte priporočila spodaj)

Za vašo varnost:

- Preden začnete kuhati, počakajte, da se gorivo prekrije s plastjo pepela.
- Uporaba tega izdelka zahteva minimalno spremljanje in previdnostne ukrepe.
- Pri uporabi tega izdelka je nujno treba nositi posebne rokavice, primerne za zaščito pred visokimi temperaturami.
- Da bi se izognili izbruhom, poskrbite, da bo komora čista, in pred začetkom pečenja odstranite odvečno maščobo in marinado.
- Med uporabo žara imejte v njegovi bližini vedro, napolnjeno z vodo ali peskom, zlasti v vročinskih valovih ali v zelo suhem vremenu.

Takoj ko odprete embalažo, se prepričajte, da so na voljo vsi elementi, potrebni za namestitev izdelka. Pri tem upoštevajte priročnik. Če je izdelek poškodovan ali okvarjen, ga ne uporabljajte. Vrnite ga v najbližjo trgovino.

Zahvaljujemo se vam za zaupanje in upamo, da boste s tem izdelkom popolnoma zadovoljni.

2. NAMESTITEV

- Izberite ustrezno lokacijo.
 - Ta izdelek je namenjen za domačo in zunanjo uporabo.
 - Pred uporabo žara ga je treba postaviti na trdno vodoravno površino.
 - Žar postavite na odprtem in dobro prezračevanem prostoru, vsaj tri metre stran od zgradb.
 - Prepričajte se, da žar ni postavljen pod visečo konstrukcijo (verando, nadstrešnico itd.) ali pod krošnjami dreves.
 - Da bi preprečili nastanek rje na površinah iz nerjavnega jekla, jih ne izpostavljajte kloru, soli ali železu.
 - Žara ne priporočamo uporabljati v bližini morja, bazenov ali železniških prog.
 - Ob močnem vetru postavite žar tako, da veter ne bo dvigoval isker.
 - **POZOR!** Žar hranite zunaj dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Vsako leto se zgodi veliko število nesreč. Hude opekline so še posebej zaskrbljujoče pri otrocih. Zaradi njihove majhne višine je njihov obraz skoraj vedno v isti višini kot goreče oglje.
- Žara ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, kot so hiše, šotori, počitniške prikolice, avtodomi ali čolni. Smrtna nevarnost zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

3. PREVIDNOSTNI UKREPI PRI UPORABI ŽARA NA OGLJE

Opozorila

- Pred nadaljevanjem se prepričajte, da ste v celoti razumeli poglavje »Pomembne informacije« v tem priročniku.
- Zasnova tega žara ne omogoča, da bi se več kot 50 % kuhalne površine uporabljalo kot rešetka. Če je rešetka popolnoma pokrita, pride do prekomernega kopičenja toplote, ki lahko povzroči poškodbe žara, ki jih garancija ne krije.
- Uporabite oglje, ki ustreza veljavnim standardom. Ko je rešetka v najnižjem položaju, mora biti oglje 2 cm pod njo.
- Nikoli ne vstavite več kot 0,9 kg oglja v žar.

Prva uporaba

- Ob prvi uporabi žar segrejte in gorivo vsaj 30 minut ohranjajte vroče. S tem boste odstranili morebitne ostanke maščobe, ki so nastali v proizvodnem procesu. S tem se barva stabilizira in sprošča vonj, ki bo ob nadaljnji uporabi izginil.

Priporočila za prižiganje

- Komoro napolnite z ogljem do ene tretjine njene višine, vendar ne več kot do polovice. Uporabite lesno oglje, ki ustreza veljavnim standardom, in poskrbite, da bo oglje v najnižjem položaju vsaj 2 cm pod rešetko.
- Oglje najlažje prižgete z vžigalnikom za žar, ki ustreza standardu EN 1860-3, ga zlahka najdete v trgovinah in je popolnoma varen.
- Ob vsaki uporabi mora biti žar segret in gorivo mora žareti vsaj 30 minut, preden začnete peči.

FR

• Ne začnite s pečenjem, dokler se gorivo ne prekrije s pepelom! Počakajte, da oglje gori brez plamenov.

ES

• Ko je oglje v žaru vroče, na žar ne postavljajte prazne rešetke; rešetka se lahko deformira, če se predolgo segreva, ne da bi bila na njej živila.

PT

• Moč plamena lahko prilagodite tako, da odprete ali zaprete odprtine za dovod zraka na dnu komore. Bolj ko odpirate zračnike, močnejši so plameni in obratno.

IT

• Za prižiganje žara ali povečanje plamenov žara ne smete uporabljati vnetljivih tekočin.

• Iz varnostnih razlogov priporočamo, da žara med uporabo nikoli ne premikate.

• Preden pokrov popolnoma odprete, vam priporočamo, da ga počasi odprete za nekaj centimetrov, da ga prezračite. To omogoča, da zrak vstopa počasi, in preprečuje povratni val. Pri odpiranju vročega žara bodite zelo previdni, saj lahko nenaden dotok zraka povzroči nevaren izbruh plamenov. V primeru izbruha plamenov hitro zaprite pokrov in prezračevalne odprtine, da omejite plamene, pri ponovnem odpiranju žara pa bodite zelo previdni. Vedno je priporočljivo nositi toplotno odporne rokavice in se zaščititi.

EL

Zelo pomembno je nadzorovati izbruhe plamena

• Do izbruhov plamenov pride, ko sokovi ali maščoba iz živil kapljajo na goreče predmete (na primer oglje). Čeprav dim daje hrani, pečeni na žaru, boljši okus, se je bolje izogibati takšnim izbruhom plamenov, da hrana ne zogleni.

Da bi omejili izbruhe plamenov, je nujno, da iz živil pred kuhanjem odstranite odvečno maščobo. Marinado in omako uporabljajte v razumnih količinah.

PL

• Ko žar uporabljate, imejte v bližini vedro, napolnjeno s peskom.

• V primeru vžiga maščobe upoštevajte spodnja navodila.

UA

Izbruhi plamenov zaradi maščobe

• Po vsaki uporabi izpraznite in očistite komoro in rešetko ter odstranite vse ostanke in drobce od pečenja.

• Če žar uporabljate za večje dogodke, morate vsaki dve uri ugasniti ogenj in žar očistiti. Če pripravljate veliko živil z veliko maščobe (klobase, merguez itd.), ga morate očistiti pogosteje. Če teh priporočil ne upoštevate, lahko pride do vžiga maščobe, ki lahko povzroči telesne poškodbe in škodo na žaru.

RO

Opozorila v primeru vžiga maščobe:

• Poskrbite, da nobena oseba ne ostane v bližini žara, in počakajte, da plameni ugasnejo.

• Ne zapirajte pokrova žara in ne pokrivajte žara.

• Nikoli ne polivajte žara z vodo. Če uporabljate gasilni aparat, mora biti to gasilni aparat na suhi prah.

• Če se plameni ne zmanjšajo ali pa se zdijo še močnejši, pokličite gasilce na pomoč.

BR

Konec pečenja

• Žar vedno očistite po vsaki uporabi, da preprečite nabiranje maščob, ki se lahko vžgejo.

• Počakajte, da se žar ohladi, preden zaprete pokrov ali ga pokrijete in shranite.

EN

4. NASVETI ZA UPORABO SMOKERJA

Katero gorivo naj uporabim?

Oglje

• Napravo vedno zakurite s klasičnim lesnim ogljem, nikoli z briketi. Ko je naprava prižgana, lahko dodajate brikete.

• Za prižiganje naprave uporabite kakovostno oglje, po možnosti v skladu s standardom EN 1860-2. Kakovostno oglje je sestavljeno iz velikih, sijočih opek in ne oddaja veliko prahu.

• Za prižiganje uporabite majhne koščke oglja, kasneje pa lahko dodate večje koščke.

Pred shranjevanjem vrečko z ogljem dobro zaprite. Vedno ga shranjujte v suhem prostoru; ne shranjujte ga v kleti

DIMLJENJE: Dva načina dimljenja

• Vroče dimljenje

To vključuje hkratno dimljenje in toplotno obdelavo. Hrana ni neposredno izpostavljena viru toplote in se kuha počasi.

• Ogenj prižgite s klasičnim ogljem, nato dodajte gorivo za dimljenje, po možnosti naravno dišeče sekance.

• Temperatura naj bo razmeroma nizka (med 50 in 80 °C).

• Hladno dimljenje

To vključuje dimljenje, vendar ne toplotne obdelave. Hladno dimljenje se uporablja za aromatiziranje in konzerviranje živil.

• Začnite dimiti z generatorjem dima iz žagovine.

• Generator postavite na dno smokerja.

• Temperatura naj bo nizka (največ 25 °C).

POZOR! Naprava ne kuha živil, temveč jih konzervira.

KAKO DIMITI ŽIVILA:

Korak 1: Prižiganje naprave

Preden začnete dimiti hrano, morate v spodnjem delu naprave prižgati ogenj. Nadaljujte na naslednji način:

1. Z naprave odstranite pokrov, spodnji del ohišja, rešetke in posodo za vodo.

2. V komoro za oglje vstavite rešetko za oglje.

3. Odprite prezračevalne odprtine v posodi za pepel. Posoda za pepel je pod komoro za oglje.

4. Na rešetko za oglje dajte nekaj vžigalnikov. Uporabljajte samo vžigalnike, ki ustrezajo standardu EN 1860-3.

5. Vžigalnike prekrijte z ogljem.

Nasveti:

• Oglje zložite v obliki piramide.

• Za prižiganje ognja ne uporabljajte preveč oglja.

• Prepričajte se, da lahko še vedno dosežete vžigalnike.

6. Vzemite dolgo vžigalico in prižgite vžigalnike. Ob prvi uporabi naprave jo pustite 30 minut, da se segreje. S tem iz naprave odstranite vse preostale proizvodne maščobe.

Rešetke še ne namestite na napravo. Prazna rešetka se lahko deformira, če jo predolgo segrevate.

Opozorilo! Za prižiganje ali ponovno prižiganje ne uporabljajte alkohola ali bencina.

7. Počakajte, da oglje prekrije tanka plast belega pepela. Običajno to traja približno 25 minut.

8. Po rešetki za oglje enakomerno razporedite oglje in zaprite vrata v spodnjem delu ohišja.

Korak 2: Začetek dimljenja

Ko je oglje prekrito s tanko plastjo belega pepela, lahko začnete dimiti. Nadaljujte na naslednji način:

1. Posodo za vodo namestite v zgornji del ohišja na tri podporne nosilce.

2. V posodo za vodo vlijte nekaj tekočine (vodo, juho, vino itd.). Tekočini lahko za dodaten okus dodate tudi zelišča.

3. Prvo rešetko položite na posodo za juho in nanjo položite živila.

Na rešetko položite le en sloj živil, med kosi pa pustite dovolj prostora.

Tako lahko dim in toplota enakomerno krožita okoli živil.

4. Zgornji del ohišja namestite na spodnji del ohišja in zaprite vrata obeh komor.

5. Drugo kuhhalno rešetko namestite na nosilce zgornjega valjastega dela ohišja. Prepričajte se, da rob rešetke trdno stoji na nosilcih.

6. Živila položite na rešetko in na napravo namestite pokrov.

Ta postopek opisuje, kako dimiti živila z dvema rešetkama. Eno od rešetak lahko tudi odstranite, eno rešetko zamenjate s košaro za dimljenje ali pa živila obesite na kavlje za dimljenje v pokrovu.

Korak 3: Vzdrževanje stalne temperature

Ko začnete dimiti, morate vzdrževati stalno temperaturo okoli 70 °C. Temperaturo natančno spremljajte s termometrom v pokrovu.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

FR
ES
PT
IT
EL
PL
UA
RO
BR
SL
EN

- PREVISOKA TEMPERATURA**
1. Namestite pokrov na napravo. Zaprite prezračevalne odprtine v pokrovu in posodi za pepel.
 2. Če je temperatura še vedno previsoka, na ogenj položite nekaj lesnih sekancev, namočenih v vodo. S tem se izboljša tudi okus hrane.
- PRENIZKA TEMPERATURA**
1. Razpihajte ogenj tako, da odprete zračnike v pokrovu in posodi za pepel.
 2. Če se temperatura z razpihanjem ognja ne dvigne dovolj, dodajte na ogenj nekaj oglja. Nadaljujte na naslednji način:
- a. Nadenite si rokavice. Med celotnim postopkom jih imejte na rokah.
 - b. Previdno odstranite pokrov naprave in odprite vrata v spodnjem delu ohišja.
 - c. V komoro za oglje dajte nekaj dodatnega oglja. Uporabljajte klešče za oglje z dolgimi ročaji in ne mešajte pepela ter ne povzročajte iskrenja.
 - d. Zaprite vrata v spodnjem delu ohišja.
 - e. Počakajte, da ogenj močno zagori, in ponovno namestite pokrov na napravo.

DODAJANJE OKUSA Z LESNIMI SEKANC

Če želite jedi dodati dodaten okus, lahko v ogenj dodate lesne sekance z okusom. Sekance lahko uporabite na dva načina:

- Namočite jih v vodo za 10 minut, jih odcedite in posujte po oglju.
- Položite jih v vrečko iz aluminijaste folije, vrečko prebodite z vilicami in jo položite na oglje.

Ne glede na to, kateri način uporabljate, nikoli ne dodajajte sekancev, dokler oglje ni prekrito s tanko plastjo belega pepela.

IZBIRA VRSTE OKUSA

Različne vrste lesa za dimljenje hrane

Les ali arome	Okusi dimljenja	Živilo
Bukev	Blag, subtilen dim	Meso, ribe in sir
Hrast	Bogat, nekoliko polnejši dim	Govedina ali jagnjetina
Pomarančevac ali limonovec	Lahkoten dim s pridihom citrusov	Krhke ribe
Oljka	Sredozemski okus	Perutnina in zelenjava
Jelša	Blago in lahko	Ribe in morski sadeži
Hikori	Robustno in intenzivno	Rdeče meso in divjačina
Češnja	Sadno in sladko	Belo meso
Cedra	Pikantno in intenzivno	Ribe ali perutnina

POZOR!

Vrste lesa, ki se jim je treba izogibati pri dimljenju: les iglavcev, svež les, gnil les, plesniv les, tovarniško predelan les.

Ohranjanje vlažnosti hrane

Da bo hrana ostala vlažna, v posodo za vodo ob začetku kurjenja nalijte nekaj tekočine (vode, juhe, vina itd.). Med dimljenjem redno preverjajte posodo za vodo in po potrebi dodajte tekočino. Nadaljujte na naslednji način:

1. Odprite vrata v spodnjem delu ohišja.
2. Tekočino previdno prelijte v posodo z lijakom ali loncem z izlivom.
3. Zaprite vrata v spodnjem delu ohišja.

Dvigovanje pokrova:

Ko začnete dimiti, se izogibajte dvigovanju pokrova, kolikor je le mogoče. Precejšnja količina toplote in dima se sprostí vsakič, ko dvignete pokrov, kar podaljša čas kuhanja. Če morate dvigniti pokrov, ga vedno dvignite na stran in ne naravnost navzgor.

Če pokrov dvignete naravnost navzgor, v napravi nastane zračni tok, ki lahko pepel raznese na živila.

Uporaba naprave kot žar:

Če živil pred ogljem ne zaščitite s posodo za vodo, lahko napravo uporabljate kot običajen žar.

Nadaljujte na naslednji način:

1. Prižgite napravo, kot je opisano v poglavju »KAKO DIMITI ŽIVILA«.

2. Kuhalno rešetko namestite na nosilne konzole zgornjega valjastega dela ohišja. Prepričajte se, da rob rešetke trdno stoji na nosilcih.

3. Živila položite na rešetko.

5. NEGA IN VZDRŽEVANJE

Žar redno čistite med uporabo in še posebej po daljšem skladiščenju. Pred čiščenjem žara in njegovih sestavnih delov se prepričajte, da so dovolj ohlajeni.

Žara nikoli ne puščajte izpostavljenega vremenskim vplivom in ga zaščitite pred vlago.

• Nikoli ne polivajte žara, ko je njegova površina vroča.

• Nikoli ne ravnejte z vročimi deli, ne da bi si zaščitili roke.

Da bi podaljšali življenjsko dobo žara za peko na žaru in ga ohranili v dobrem stanju, vam priporočamo, da ga pokrijete, če bo dlje časa na prostem, zlasti v zimskih mesecih. V lokalnih trgovinah so na voljo visoko odporna prekrivala in drugi dodatki za žar.

Tudi če je žar opremljen z zaščitnim pokrovom, ga je treba redno pregledovati, saj se lahko pojavi vlaga ali kondenzacija, ki lahko povzroči poškodbe. Morda bo treba posušiti žar in notranjost njegovega zaščitnega pokrova. Na nekaterih delih žara lahko začnejo gniti ostanki maščobe. Te je treba očistiti z zelo vročo milnico. Vse zarjavele dele, ki niso v stiku s živili, je treba obdelati z odstranjevalcem rje in prebarvati s posebno barvo za žar, ki je odporna na vročino.

Kuhalna površina

• Ko se žar ohladi, ga očistite z vročo milnico. Za odstranjevanje ostankov hrane uporabite tekočino za pomivanje posode. Ne uporabljajte abrazivnih gobic ali praškov, saj lahko trajno poškodujejo površino žara. Izperite in dobro posušite. Rešetke se zaradi visoke teže ne priporoča čistiti v pomivalnem stroju.

• Če se na kuhalni površini, ki je v stiku s hrano, pojavi rja, jo je treba zamenjati.

Komora žara

Redno odstranjujte odvečno maščobo iz komore žara s krpo, ki jo namočite v milnico in nato dobro ožamete. Odvečno maščobo in ostanke hrane lahko odstranite iz notranjosti komore z leseno ali mehko plastično lopatico. Ne uporabljajte abrazivnih pripomočkov ali izdelkov.

Pokrov žara

Pokrov žara očistite s krpo ali gobico iz neabrazivnega materiala in vročo milnico.

Ne uporabljajte abrazivnih gobic ali praškov, saj lahko trajno poškodujejo površino žara.

Po čiščenju žar skrbno posušite, da se izognete nastanku rje.

Pritrjevanje

Priporočamo, da redno preverjate in zategujete vse vijake.

Skladiščenje

• Pred pokrivanjem ali shranjevanjem žara se prepričajte, da se je popolnoma ohladil.

• Žar shranite na suhem in hladnem mestu.

• Pred uporabo žara po daljšem skladiščenju upoštevajte postopke namestitve.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

FR

6. ZAŠČITIMO NAŠE OKOLJE

Ob koncu življenjskega cikla odnesite izdelek v obrat za obdelavo odpadkov, da ga bodo lahko reciklirali. Če ima vaš žar motor ali ventilator, ga ne zavržite ali zažgite njegove dodatne opreme. Upoštevajte veljavne predpise za zbiranje in recikliranje takšnih izdelkov.

ES

7. DELI

Ta priročnik shranite, saj mora vsaka zahteva za nadomestne dele vsebovati referenčne številke na dnu vsake strani ter številko manjkajočega ali okvarjenega dela. Če želite kupiti nadomestne dele, jih naročite neposredno v lokalni trgovini.

PT

IT

8. GARANCIJA

Garancijski pogoji

Prodajna garancija začne veljati z dnem nakupa in traja določeno obdobje.

Ta garancija velja samo za uporabo v posameznem zasebnem gospodinjstvu in ne velja za žare, ki se uporabljajo v komercialnih, skupnih ali več gospodinjstvih, kot so restavracije, hoteli, počitniški parki ali najemniška stanovanja.

Ta garancija pokriva vse napake v materialu in proizvodnji: manjkajoče dele in sestavne dele ter poškodbe, nastale v normalnih pogojih uporabe.

Popravila in zamenjave delov ne podaljšajo prvotnega garancijskega obdobja.

V nobenem primeru v okviru te prostovoljne garancije kakršno koli nadomestilo ne sme presežati nakupne cene izdelka.

Prevzimate tveganje in odgovornost za kakršno koli izgubo, škodo ali poškodbe vas in vaše lastnine in/ali drugih oseb in njihove lastnine, ki so posledica napačne uporabe ali zlorabe izdelka ali neupoštevanja navodil iz priloženih navodil za uporabo.

EL

PL

UA

Zavrnitev garancije

Garancija ne krije težav ali incidentov, ki so posledica nepravilne uporabe izdelka. Garancija za izdelek je omejena na vrednost izdelka.

Izključeni so naslednji primeri:

- Običajna obraba (rja, deformacija, razbarvanje itd.). Deli, ki so neposredno izpostavljeni plamenom ali močni vročini. Normalno je, da se deli sčasoma zamenjajo.
 - Poškodbe, ki so posledica nepravilnega vzdrževanja, skladiščenja ali sestavljanja ali sprememb na izdelku.
 - Poškodbe, ki nastanejo zaradi nepravilne uporabe izdelka (uporaba v poslovne namene, uporaba za sežiganje itd.).
 - Posledice izpostavljenosti virom klora, kot so bazeni, zdravilišča ali termalni bazeni.
 - Škoda, ki nastane zaradi izrednih naravnih razmer, npr. toče, orkanov, potresov, cunamijev, električnih udarov, tornadov ali hudih neviht.
 - V primeru vizualnih poškodb, kot so praske; v primeru okvare zaradi dogodka, na katerega prodajalec nima vpliva; v primeru kraje izdelka.
- Če izdelek uporabljate v državi, ki ni država, v kateri je bil kupljen, je lahko vaš garancijski zahtevek neveljaven. V tem primeru se obrnite na trgovino v državi izvora, kjer ste izdelek kupili. Trgovina bo garancijski zahtevek obravnavala za vsak primer posebej.

RO

BR

SL

EN

Adeo services – 135 rue sadi carnot cs 00001 – 59790 Ronchin – Francija.



INTRODUCTION

Thank you for choosing this product. When we design and manufacture our products, we do everything possible to ensure excellent quality that meets the needs of users.

IMPORTANT! IN ORDER TO OBTAIN THE UTMOST SATISFACTION FROM THIS PRODUCT WHEN ASSEMBLING, USING AND MAINTAINING IT, WE RECOMMEND THAT YOU CAREFULLY READ THIS USER MANUAL BEFORE USING THE PRODUCT. PLEASE PAY ATTENTION TO BASIC WARNINGS RELATING TO SAFETY IN THIS MANUAL, AND KEEP THE MANUAL FOR LATER REFERENCE.

1. IMPORTANT INFORMATION



IMPORTANT, KEEP FOR FUTURE REFERENCE: PLEASE READ CAREFULLY

- **WARNING!** Do not use indoors!
- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- **WARNING!** Keep children and pets away.
- **WARNING! Do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g.**

houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality

- **WARNING! WARNING!**

Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!
Use only firelighters complying to EN 1860-3!

- To avoid damage due to thermal shock, do not pour cold water over the metal chamber.
- Using this barbecue grill requires a minimum of monitoring and precautions.
- Please protect nature. A day outdoors must not cause damage or pollution.

(see recommendations below)

For your safety:

- Before you start cooking, wait for a layer of ash to cover the fuel.
- Using this product requires a minimum of monitoring and precautions.
- When using this product, it is absolutely necessary to wear special gloves suitable for protecting against high temperatures.
- To avoid flare-ups, make sure that the chamber is clear by removing any excess grease and marinade before starting to grill.
- Keep a bucket filled with water or sand near the barbecue grill while using it, especially during heat waves or extremely dry weather.

As soon as you open the packaging, make sure that all the elements required for setting up the product are provided. In order to do that, please refer to the manual. If the product is damaged or faulty, please do not use it. Return it to your nearest store.

We thank you for your trust and hope that this product gives you complete satisfaction.

2. INSTALLATION

- Choose an ideal location.
- This product is intended for domestic and outdoor use.
- Your barbecue grill must be placed on a stable horizontal surface before being used.
- Place this barbecue grill at a distance of at least three metres from buildings, in an open and well-ventilated area.
- Make sure that the barbecue grill is not positioned under a hanging structure (porch, shelter, etc.) or under tree foliage.
- To prevent rust from developing on the stainless steel surfaces, avoid exposing them to chlorine, salt, or iron.
- We do not recommend using this barbecue grill near the ocean, swimming pools or railway tracks.
- On days of high wind, place your barbecue grill in such a way as to prevent sparks from the wind.
- **CAUTION!** Keep the barbecue grill out of the reach of children and pets.

Each year there is a large number of accidents. Serious burns are particularly a source of concern when it comes to children. Their small height means their faces are almost always at the same level as the burning charcoal.

- Do not use the barbecue grill in confined and/or habitable spaces such as houses, tents, caravans, motor homes or boats. Risk of death by carbon monoxide poisoning.

3. PRECAUTIONS WHEN USING A CHARCOAL BARBECUE

Warnings

- Before proceeding, please make sure that you have fully understood the “Important information” section of this manual.
- The design of this barbecue grill does not allow more than 50% of the cooking surface to be used as a griddle. If the griddle is totally covered, this will result in excessive accumulation of heat that may cause damage to your barbecue grill, which is not covered by the warranty.
- Use the charcoal that complies with the current standards. The charcoal must be placed 2 cm under the cooking grate when in its lowest position.
- Never put more than 0.9 kg of charcoal inside the barbecue.

Using for the first time

- When you use it for the first time, heat up the barbecue grill and keep the fuel red-hot for at least 30 minutes. This will remove any grease residues from the manufacturing process. It will also stabilise the paint and release a smell that will vanish upon subsequent uses.

Recommendations for lighting

- Fill the chamber with charcoal to a third of its height ideally, and not exceeding half height. Use wood charcoal that complies with current standards and make sure the charcoal is at least 2 cm below the cooking grate in its lowest position.
- The easiest way to light the charcoal is to use barbecue lighters, compliant with EN 1860-3, which you can easily find in stores and are perfectly safe.

- Every time the barbecue is used, it must be heated and the fuel glowing for at least 30 minutes before starting to cook.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash! And wait for the charcoal to burn without producing any flames.
- Do not place your grate empty on the barbecue grill when it is lit; the grate may deform if left to heat for too long without any food on it.
- You can adjust the strength of the flames by opening or closing the air intake vents located at the bottom of the chamber. The more you open the vents, the more intense the flames, and vice versa.
- Please remember that no flammable liquids should be poured to light or increase barbecue flames.
- For safety reasons, we recommend that you never move your barbecue grill while it is in use.
- Before opening the lid completely, we strongly recommend that you open it slowly a few centimetres to ventilate it. This allows the incoming air to enter slowly and prevents a flashback. Be very careful when opening this hot barbecue grill, as the sudden rush of air can cause a dangerous flare-up. In the event of a flashback, quickly close the lid and vents to control the flames, and be very careful when reopening your barbecue grill. It is always advisable to wear heat-resistant gloves and take care to protect yourself.

It is very important to keep flare-ups under control

- Flare-ups happen when the juices or fat from food being cooked drip on the burning objects (charcoal, for example). Though the smoke gives a better flavour to your barbecued food, it is better to avoid such flare-ups to prevent charring the food.
- To limit flare-ups, it is **ABSOLUTELY ESSENTIAL** to remove excess fat from foods before cooking them. Use marinade and cooking sauces in reasonable quantities.
- Keep a bucket filled with sand near the barbecue grill when in use.
 - In the event of a grease fire, please follow the instructions below.

Grease flare-ups

- Empty and clean the chamber and the cooking grate, removing all residues and fragments from cooking after each use.
- If the barbecue grill is used for large events, you must extinguish the flames and clean it every two hours. It must be cleaned more often if you cook a lot of foods rich in fat (sausages, merguez, etc.) Failure to observe these recommendations may result in grease flare-ups that could lead to injuries and damage your barbecue grill.

Warnings in the event of grease flare-ups:

- Keep everyone away from the barbecue grill and wait for the flames to die out.
- Do not close the lid or otherwise cover the barbecue grill.
- Never pour water on your barbecue grill. If you use a fire extinguisher, it must be a dry powder fire extinguisher.
- If the flames do not seem to diminish or seem to intensify, call your fire department for help.

End of the cooking session

- Always clean your barbecue grill after each use to avoid accumulation of cooking grease that may catch fire.
- Wait until the barbecue grill has cooled down before closing the lid or covering and storing it.

4. TIPS FOR USING THE SMOKER

Which fuel should I use?

Charcoal

- Always light your appliance with traditional wood charcoal, never with briquettes. Once the appliance is lit, you can add briquettes.
- Use good quality charcoal to light the appliance, preferably complying with EN 1860-2. Good quality charcoal is composed of large, shiny bricks and does not give off much dust.
- Use small pieces of charcoal to light the appliance. You can add larger bricks afterwards.

Close your bag of charcoal properly before storing it. Always store it in a dry place; do not store it in a cellar.

SMOKING: Two smoking methods

• Hot smoking

This involves smoking and cooking simultaneously. The food is not exposed directly to the heat source and is cooked slowly.

- Start the fire with traditional charcoal, then add the smoking fuel, preferably naturally scented chips.
- Keep the temperature relatively low (between 50 and 80°C).

• Cold smoking

This involves smoking the food and not cooking it. Cold smoking is used to flavour and preserve food.

- Start smoking using a sawdust smoke generator.
- Place the generator in the bottom of the smoker.
- Keep the temperature low (max. 25°C).

CAUTION! Does not cook food but preserves it.

HOW TO SMOKE YOUR FOOD:

Step 1: Lighting the appliance

Before you can smoke any food, you must light a fire in the lower part of the appliance. Proceed as follows:

1. Remove the lid, the lower cylindrical part of the body, the cooking grate(s) and the water pan from the appliance.
2. Put the charcoal grate in the charcoal chamber.
3. Open the air vents in the ash container. The ash container is below the charcoal chamber.
4. Put some firelighters on the charcoal grate. Only use firelighters that comply with standard EN 1860-3.
5. Cover the firelighters with charcoal.

Tips:

- Pile the charcoal in a pyramid shape.
- Do not use too much charcoal to light the fire.
- Make sure you can still reach the firelighters.

6. Take a long match and light the firelighters. When using the appliance for the first time, let it heat for 30 minutes. This removes any remaining manufacturing greases from the appliance.

Do not put the grate on the appliance yet. An empty grate can deform if it is heated for too long.

Warning! Do not use spirit or petrol to light or re-light the appliance.

7. Wait until the charcoal is covered with a thin layer of white ashes. Normally, this takes about 25 minutes.
8. Spread the coals evenly over the charcoal grate and close the door in the lower cylindrical part of the body.

Step 2: Starting to smoke

Once the charcoal is covered with a thin layer of white ashes, you can start smoking. Proceed as follows:

1. Put the water pan in the upper cylindrical part of the body, on the three support brackets.
2. Pour some liquid (water, broth, wine, etc.) into the water pan. You can also add herbs to the liquid for extra flavour.
3. Put the first cooking grate on the broth pan and put your food on the grate.
Only put a single layer of food on the grate and leave enough space between the pieces of food.
This allows the smoke and heat to circulate evenly around the food.
4. Put the upper cylindrical part of the body on the lower cylindrical part and close the doors of both chambers.
5. Put the second cooking grate on the support brackets of the upper cylindrical part of the body. Make sure the rim of the grate rests firmly on the brackets.
6. Put your food on the grate and put the lid on the appliance.

This procedure describes how to smoke food using two grates. You can also remove one of the grates, replace one grate with the smoking basket, or hang your food from the smoking hooks in the lid.

Step 3: Maintaining a steady temperature

Once you have started smoking, you must keep the temperature steady around 70°C. Use the thermometer in the lid to monitor the temperature closely.

TEMPERATURE TOO HIGH

1. Put the lid on the appliance. Close the air vents in the lid and in the ash container.
2. If the temperature remains too high, put some wood chips soaked in water on the fire. This also enhances the flavour of your food.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

TEMPERATURE TOO LOW

1. Fan the fire by opening the air vents in the lid and the ash container.
2. If fanning the fire does not raise the temperature enough, add some charcoal to the fire. Proceed as follows:
 - a. Put on gloves. Keep them on during the entire procedure.
 - b. Carefully remove the lid from the appliance and open the door in the lower cylindrical part of the body.
 - c. Put some extra charcoal in the charcoal pan. Use long-handled tongs and try not to stir up the ashes or cause any sparks.
 - d. Close the door in the lower cylindrical part of the body.
 - e. Wait until the fire burns strongly and put the lid back on the appliance.

ADDING FLAVOUR WITH WOOD CHIPS

To infuse your food with extra flavour, you can add flavoured wood chips to the fire. You can use the chips in two ways:

- Soak the chips in water for 10 minutes, drain them and sprinkle them over the charcoal.
- Put the chips in an aluminium foil pouch, perforate the pouch with a fork and put the pouch on the charcoal.

No matter which method you use, never add the chips before the charcoal is covered with a thin layer of white ashes.

CHOOSING THE TYPE OF FLAVOUR

Different wood types for smoking your food

Wood or flavours	Smoked flavours	Food
Beech	Mild, subtle smoke	Meat, fish and cheese
Oak	Rich, slightly fuller-bodied smoke	Beef or lamb
Orange or lemon tree	Light smoke with a hint of citrus fruit	Delicate fish
Olive	Mediterranean flavour	Poultry and vegetables
Alder	Mild and light	Fish and seafood
Hickory	Robust and intense	Red meat and game
Cherry	Fruity and sweet	White meat
Cedar	Spicy and intense	Fish or poultry

CAUTION!

Wood types to be avoided for smoking: coniferous wood, green wood, rotten wood, mouldy wood, factory-processed wood.

Keeping your food moist

To keep your food moist, put some liquid (water, broth, wine, etc.) into the water pan when you start smoking. Check the pan regularly during smoking and add some extra liquid to the pan when necessary. Proceed as follows:

1. Open the door in the lower cylindrical part of the body.
2. Carefully pour the liquid into the broth pan, using a funnel or a pot with a spout.
3. Close the door in the lower cylindrical part of the body.

Lifting the lid:

Once you have started smoking, avoid lifting the lid as much as possible. A considerable amount of heat and smoke escapes each time you lift the lid, which extends the cooking time of your food.

If you need to lift the lid, always lift it to the side instead of straight up.

Lifting the lid straight up creates an airflow in the appliance, which can blow ashes onto your food.

Using the appliance as a grill:

If you do not shield the food from the charcoal with the water pan, you can use the appliance as a regular grill. Proceed as follows:

1. Light the appliance as described in the “HOW TO SMOKE YOUR FOOD” section.

2. Put the cooking grate on the support brackets of the upper cylindrical part of the body. Make sure the rim of the grate rests firmly on the brackets.
3. Put your food on the grate.

5. CARE AND MAINTENANCE

Regularly clean your barbecue grill between uses and especially after long periods of storage. Make sure that the barbecue grill and its components are cool enough before cleaning them.

Do not leave your barbecue grill exposed to bad weather and protect it against moisture.

- Never pour water on the barbecue grill when its surface is hot.
- Never handle hot parts without protecting your hands.

In order to extend the life cycle of your barbecue grill and keep it in good shape, we strongly recommend that you cover it if left outdoors for a long time, especially during winter months. High-resistance covers and other barbecue grill accessories are available from your local stores.

Even if your barbecue grill has a protective cover, it must still be inspected regularly because moisture or condensation may develop, causing damage. It may become necessary to dry the barbecue grill and the interior of its protective cover. It is also possible for grease residues to start rotting on certain parts of the barbecue grill. This must be cleaned using very hot soapy water. Any rusty parts that are not in contact with food must be treated with a rust remover and repainted with a special heat-resistant barbecue grill paint.

Cooking surface

- After the barbecue grill has cooled down, clean it with hot soapy water. To eliminate food residues, use a dishwashing liquid. Do not use abrasive sponges or powders as they may permanently damage the finish of your barbecue grill. Rinse and dry well. We do not recommend cleaning the grates in the dishwasher due to their heavy weight.
- If rust appears on the cooking surface that is in contact with food, then this surface should be replaced.

Barbecue chamber

Regularly remove excess grease from the chamber of the barbecue grill using a cloth soaked in soapy water and completely wrung out. Excess grease and food residues can be removed from the inside of the barbecue chamber using a wooden or soft plastic spatula. Do not use abrasive utensils or products.

Barbecue grill lid

Clean the barbecue grill lid with a cloth or pad made from non-abrasive material, and with hot soapy water. Do not use abrasive sponges or powders as they may permanently damage the finish of your barbecue grill. Carefully dry the barbecue grill after this cleaning to avoid formation of rust.

Fastenings

We recommend that you check all screws and bolts at regular intervals and tighten them.

Storage

- Make sure that your barbecue grill has cooled down completely before covering or storing it.
- Store your barbecue grill in a dry cool place.
- Before using your barbecue grill after extended periods of storage, follow the installation procedures.

6. LET'S PROTECT OUR ENVIRONMENT

Remember to take your product to the waste treatment facility at the end of its life cycle in order for it to be recycled. If your barbecue grill has a motor or a blower, do not throw it away or burn its accessories. Please comply with applicable regulations for the collection and recycling of such products.

7. PARTS

Keep this manual, as each request for spare parts must include the reference

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

SL

EN

FR
ES
PT
IT
EL
PL
UA
RO
BR
SL
EN

numbers at the bottom of each page, as well as the number of the missing or defective part. To purchase spare parts, order them directly from your local store.

8. WARRANTY

Warranty conditions

The sales warranty starts from the date of purchase for the defined period.
This warranty shall only apply to use by a single private household and shall not apply to barbecue grills used in a commercial, communal or multi-household environment such as restaurants, hotels, holiday parks or rental accommodation.

This warranty covers all defects in materials and manufacturing: missing parts and components as well as damage sustained under normal conditions of use.

Repairs and replacement parts do not extend the original warranty period.

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

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

Disclaimers of warranty

The warranty does not cover problems or incidents resulting from improper use of the product. The product warranty is limited to the value of the product.

The following cases are specifically excluded:

- Normal wear and tear (rust, deformation, discolouration, etc.). Parts exposed directly to flames or intense heat. It is normal for parts to be replaced over time.
- Any damage resulting from improper maintenance, storage or assembly, or modifications made to the product.
- Any damage resulting from improper use of the product (use for business purposes, use as an incinerator, etc.).
- Consequences of exposure to chlorine sources such as swimming pools, spas or thermal pools.
- Damage resulting from extreme natural conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis, power surges, tornadoes or violent storms.
- In the event of cosmetic damage such as scratches; in the event of failure caused by an event beyond the seller's control; in the event of theft of the product.

If the product is used in a country other than that in which it was purchased, your warranty claim may be invalidated. In this case, please contact the store in the country of origin where you purchased the product. The store will consider the warranty claim on a case-by-case basis.

Adeo services - 135 rue Sadi Carnot cs 00001 - 59790 Ronchin - France.

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



** Garantie 5 ans / 5 años de garantía / Garantia de 5 anos / Garanzia 5 anni / Εγγύηση 5 ετών / Gwarancja 5-letnia / Гарантія 5 роки / Garanție 5 ani /
Garantia 5 anos / 3 let garancije / 5-year warranty

EU : ADEO SERVICES

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

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

BR : Importado e distribuído por LEROY MERLIN COMPANHIA BRASILEIRA DE BRICOLAGEM CNPJ: 01438.784/0001-05. Rua Pascoal Pais, nº. 525, 6º andar cj 61 a 64, Vila Cordeiro, São Paulo -SP.CEP: 04581-060 CALM (Central de Atendimento Leroy Merlin) Capitais 4020-5376 Demais Regiões 0800-0205376

SA : Imported by Adeo South Africa (PTY) LTD T/A Leroy Merlin Hosted in Leroy Merlin Fourways Store
35 Roos Street
Witkoppen Ext 97, Sandton, 2191
Johannesburg, Gauteng, South Africa

Made in China
Країна походження Китай / Fabricado na China