





## INTRODUCCIÓN

Gracias por elegir este producto. Al diseñar y fabricar nuestros productos, nos esforzamos por garantizar una excelente calidad para satisfacer las necesidades de nuestros usuarios.

**IMPORTANTE: PARA QUE ESTE PRODUCTO LE PROPORCIONE PLENA SATISFACCIÓN DURANTE SU INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO, LE RECOMENDAMOS QUE LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZARLO. TENGA EN CUENTA LAS ADVERTENCIAS BÁSICAS DE SEGURIDAD CONTENIDAS EN ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS.**

### 1. INFORMACIÓN IMPORTANTE



## IMPORTANTE, CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE

- **ATENCIÓN** No utilizar en locales cerrados.

- **ATENCIÓN** Esta barbacoa se calentará mucho. No la mueva durante su uso.

- **ATENCIÓN** No deje la barbacoa al alcance de los niños ni de animales domésticos.

• No vierta agua fría sobre el recipiente metálico para evitar daños debido al choque térmico.

- Lea atentamente estas instrucciones antes de montar y utilizar la barbacoa.
- Este producto está destinado a un uso doméstico y al aire libre.
- Retire el embalaje de plástico de todas las piezas antes de encender la barbacoa.
- Tan pronto como abra el embalaje, le recomendamos que compruebe que todos los elementos que permiten el montaje del producto estén presentes y, para ello, consulte el manual. Si el producto está dañado o tiene algún defecto, no lo use y devuélvalo a su tienda más cercana.
- Exclusivamente para uso en exteriores. No utilice este aparato en interiores.
- El incumplimiento de las instrucciones de este manual puede provocar lesiones o daños graves.
- Elija un lugar perfectamente seguro antes de su uso.
- Abra el capó de la barbacoa antes de encenderla.
- El uso de esta barbacoa requiere un mínimo de supervisión y precauciones.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

- Esta barbacoa nunca debe dejarse desatendida cuando esté encendida.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Utilice esta barbacoa únicamente sobre una superficie estable y plana.
- Cualquier modificación de esta barbacoa puede ser peligrosa, no está autorizada y anulará la garantía.
- No modifique el aparato.
- Esta barbacoa debe colocarse a una distancia de más de un metro de cualquier sustancia inflamable potencialmente explosiva y también de cualquier objeto inflamable.
- Seleccione con cuidado el lugar donde se utilizará la barbacoa. El lugar debe situarse en un área abierta sin viento, lejos de árboles y otros elementos que puedan arder.
- Cuando la utilice por primera vez, caliente la barbacoa y mantenga el combustible al rojo vivo durante al menos 30 minutos; esto ayuda a eliminar los residuos de grasa que quedaron durante la fabricación. Esto también estabiliza la pintura y desprende un olor que desaparecerá con el uso.
- La empuñadura del capó puede estar muy caliente. Agarre solo el centro de la empuñadura. Se recomienda el uso de un guante de cocina.
- Algunas partes de esta barbacoa se calientan mucho. Tenga cuidado en presencia de niños, personas mayores y animales.
- El funcionamiento de la barbacoa genera temperaturas muy altas en determinadas superficies. Extrema las precauciones al mover la barbacoa, prestando especial atención a las personas mayores y a los niños, y protegiéndose del riesgo de quemaduras.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que se puede liberar al abrir el capó.
- Para evitar llamaradas, asegúrese de que el recipiente esté limpio quitando el exceso de grasa y adobos antes de comenzar a asar.
- Asegúrese de no utilizar la barbacoa a menos de un metro de cualquier estructura o superficie inflamable. No la use debajo de una superficie inflamable.
- Coloque una cubeta llena de agua o arena cerca de la barbacoa durante su uso, especialmente durante olas de calor o períodos extremadamente secos.
- Utilice utensilios especialmente diseñados para barbacoas y equipados con empuñaduras largas y resistentes al calor
- No utilice aerosoles cerca de la barbacoa.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Si tiene alguna pregunta sobre estas instrucciones, comuníquese con su distribuidor local.
- Para evitar la oxidación de las superficies de acero inoxidable, asegúrese de que no estén expuestas al cloro, la sal ni el hierro.
- Recomendamos no utilizar esta barbacoa cerca del mar, una piscina o una vía de tren.
- Con viento fuerte, no use esta barbacoa.
- Nunca cubra la barbacoa hasta que se haya enfriado por completo.
- Limpie la barbacoa solo después de que el aparato se haya enfriado por completo.
- Este producto no es un juguete; asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Si vende o entrega el aparato a un tercero, entregue siempre el manual de usuario correspondiente.
- Conserve estas instrucciones para utilizarlas en el futuro.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

**ESTE APARATO PODRÁ SER UTILIZADO POR NIÑOS MAYORES DE 8 AÑOS, ASÍ COMO POR PERSONAS CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS O PERSONAS QUE NO TIENEN LA EXPERIENCIA O LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, SIEMPRE QUE ESTÉN CORRECTAMENTE SUPERVISADOS O HAYAN SIDO INSTRUIDOS EN EL USO SEGURO DEL APARATO Y HAYAN COMPRENDIDO LOS PELIGROS QUE ELLO CONLLEVA. NO DEBERÁ**

**PERMITIRSE QUE LOS NIÑOS JUEGUEN CON EL APARATO. LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO A CARGO DEL USUARIO NO DEBERÁN SER EFECTUADOS POR NIÑOS SIN VIGILANCIA.**

**SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTUVIERA DAÑADO, DEBERÁ SER SUSTITUIDO POR EL FABRICANTE, SU SERVICIO TÉCNICO O PERSONAS DE CUALIFICACIÓN SIMILAR PARA EVITAR CUALQUIER PELIGRO.**

**ATENCIÓN: PARA EVITAR CUALQUIER PELIGRO DEBIDO AL REINICIO INVOLUNTARIO DEL INTERRUPTOR TÉRMICO, ESTE APARATO NO DEBE ALIMENTARSE A TRAVÉS DE UN INTERRUPTOR EXTERNO, COMO UN TEMPORIZADOR, NI CONECTARSE A UN CIRCUITO QUE SE ENERGICE Y APAGUE REGULARMENTE POR EL PROVEEDOR DE ELECTRICIDAD.**

**EL APARATO DEBE SER ALIMENTADO A TRAVÉS DE UN DISPOSITIVO DE CORRIENTE DIFERENCIAL RESIDUAL (DR) CON UNA CORRIENTE NOMINAL DE FUNCIONAMIENTO RESIDUAL NO SUPERIOR A 30 MA.**

**ADVERTENCIA: NO UTILICE ESTE APARATO CON CARBÓN VEGETAL O UN COMBUSTIBLE SIMILAR.**

**SE RECOMIENDA EXAMINAR REGULARMENTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN PARA DETECTAR CUALQUIER SIGNO DE EVENTUAL DETERIORO. EL APARATO NO DEBE USARSE SI EL CABLE ESTÁ DAÑADO.**

**NUNCA ENCHUFE O DESENCHUFE EL APARATO DE LA TOMA DE CORRIENTE POR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN CON LAS MANOS MOJADAS. SIEMPRE APAGUE EL APARATO ANTES DE QUITAR EL ENCHUFE DE LA RED ELÉCTRICA.**

#### **Alimentación de la barbacoa**

- Verifique que todos los mandos de la barbacoa estén en la posición de apagado antes de conectar la barbacoa a la red eléctrica.
- El aparato debe ser alimentado a través de un dispositivo de corriente diferencial residual (DR) con una corriente nominal de funcionamiento residual no superior a 30 mA.
- La tensión de alimentación de los aparatos conectados a la red debe ser de 230 V.
- Para garantizar un uso seguro de este aparato, el usuario debe haber leído y comprendido este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez.
- Guarde cuidadosamente las instrucciones de uso y las instrucciones de seguridad para que pueda consultarlas en caso de necesidad.
- Se recomienda examinar regularmente el cable de alimentación para detectar cualquier signo de eventual deterioro. El aparato no debe usarse si el cable está dañado.
- El aparato solo debe conectarse a un enchufe con toma de tierra reglamentaria.
- La protección debe ser proporcionada por un disyuntor diferencial con una corriente de fuga nominal de 30 mA como máximo.
- Antes de conectar el aparato, debe asegurarse de que la conexión a la red coincida con los datos de conexión del aparato.
- El aparato solo debe utilizarse dentro de los límites de los umbrales definidos en términos de tensión, potencia y velocidad nominal (ver placa de características).
- ¡No toque el enchufe de red con las manos mojadas! Extraiga el enchufe de la red por la toma de corriente y no tirando del cable.
- No doble, aplaste ni tire del cable de alimentación; protéjalo de los bordes afilados, el aceite y calor.
- No levante el aparato por su cable y no lo utilice para fines distintos a los que está destinado.
- Revise el enchufe y el cable antes de cada uso.



FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

- En caso de daños en el cable de alimentación, desconecte inmediatamente el enchufe. Nunca utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado.
- Cuando el aparato no esté en uso, desconecte siempre el enchufe de la red.
- Antes de conectar el enchufe, compruebe que el aparato esté apagado.
- Antes de desconectar el enchufe, apague siempre el aparato.
- Al transportar el aparato, asegúrese de que esté apagado.
- La toma de corriente que utilice debe estar conectada a tierra y cumplir con las normas de seguridad locales. Cualquier reensamblaje del enchufe debe hacerse de acuerdo con las especificaciones eléctricas locales.
- La corriente de alto voltaje puede causar descargas eléctricas y quemaduras graves e incluso mortales. Si la barbacoa se estropea, siga las instrucciones del manual de usuario del aparato o póngase en contacto con su centro de atención al cliente más cercano para su reparación. Antes de cualquier reparación, asegúrese de desconectar la fuente de alimentación.

### 3. INSTALACIÓN DE GAS

- Para uso exclusivo con gas combustible licuado embotellado. Debe utilizar un regulador adecuado para propano, butano o mixto.
- Esta barbacoa está equipada con un sistema de encendido. El encendido no debe hacerse con gasolina, queroseno, carbón vegetal ni combustibles líquidos.
- Las bombonas de gas no deben colocarse directamente debajo de la barbacoa.
- No use la barbacoa ni almacene bombonas de gas debajo del nivel del suelo. El gas es más pesado que el aire: si hay una fuga, el gas se acumulará en un punto bajo y puede explotar al entrar en contacto con una llama o una chispa.
- Las bombonas de gas no deben almacenarse ni utilizarse en posición horizontal. Cualquier fuga podría ser muy grave y podría filtrarse líquido en la línea de gas.
- Nunca almacene bombonas de gas en interiores.
- Cierre la válvula del contenedor de gas después de su uso.
- Antes de usar su barbacoa, haga una prueba de fugas. Esta es la única forma fiable de detectar una fuga de gas en uniones o conexiones después del montaje.
- Realice la prueba de estanqueidad cada año y cada vez que sustituya o retire la bombona de gas y la manguera.

#### Prueba de fugas

Realice siempre esta prueba en una zona bien ventilada. Realice esta prueba de fugas todos los años y cada vez que cambie la bombona de gas o la manguera.

Etapas 1: verifique que todos los mandos estén en la posición de apagado.

Etapas 2: abra la válvula de control de gas en la bombona o el regulador.

Etapas 3: verifique si hay fugas recubriendo todas las juntas del sistema de gas, incluidas las conexiones de la bombona de gas con válvula, de la manguera y del regulador, con una solución de agua (50 %) y jabón (50 %). Nunca utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas.

Etapas 4: la formación de burbujas sobre algunas juntas indica que hay una fuga.

Cierre el suministro de gas. Vuelva a apretar todas las juntas. Repita la prueba si se forman burbujas nuevamente, no use la barbacoa y comuníquese con su distribuidor local para obtener ayuda. Limpie a fondo la solución mixta de agua y jabón de todas las juntas y conexiones después de realizar la prueba de fugas.

#### Precauciones

- No obstruya las tomas de aire del cuerpo de la barbacoa.
- Si necesita sustituir la bombona, verifique que esté bien cerrada y que no haya fuentes de ignición (cigarrillos, llamas abiertas, chispas, etc.) cerca antes de continuar.

### Conexión de una manguera de gas a la barbacoa

- Conecte una manguera de gas al punto de entrada de gas en el lado izquierdo de la barbacoa. No apriete demasiado. No utilice cinta adhesiva ni líquido en la conexión.
- Apriete a mano.

### Fijación del regulador

- Verifique que todos los mandos de la barbacoa estén en la posición de apagado. Conecte el regulador a la bombona de gas siguiendo las instrucciones proporcionadas por el distribuidor del regulador y de la bombona.

### Información sobre el gas y el regulador:



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

Esta barbacoa se puede alimentar con gas propano o butano licuado embotellado. Las bombonas de propano proporcionarán gas durante todo el año, incluso en invierno cuando hace frío. Es posible que necesite una llave ajustable (no incluida) para cambiar las bombonas. Las bombonas de butano proporcionan un suministro de gas suficiente durante el verano, pero el rendimiento de la barbacoa puede verse afectado cuando la temperatura del gas desciende por debajo de +10 °C. Compruebe que tiene la bombona de gas y el regulador adecuados para su barbacoa.

- La manguera debe colgar libremente sin estar flexionada, doblada ni torcida para no obstruir el paso del gas. Siempre inspeccione la manguera antes de usarla en busca de grietas, cortes o desgaste excesivo.
- Aparte del punto de conexión, ninguna parte de la manguera debe tocar las partes calientes de la barbacoa. Si la manguera estuviera dañada, sustitúyala por una manguera adecuada diseñada específicamente para uso con gas combustible licuado y que cumpla con las normas nacionales del país en el que se utilice.
- Use una manguera adecuada que cumpla con la norma ISO 3821 y cuya longitud no supere los 1,5 m.

Para un rendimiento óptimo, le recomendamos que utilice una bombona de butano de 13 kg o una bombona de propano de 13 kg. Utilice un regulador adecuado que cumpla con la norma EN 16129. **DEBE TENER UN REGULADOR Y UNA BOMBONA DE GAS ADECUADOS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD Y LA EFICACIA DE SU BARBACOA. EL USO DE UN REGULADOR INADECUADO O DEFECTUOSO ES PELIGROSO Y ANULARÁ LA GARANTÍA.** Consulte a su distribuidor local de gas para determinar las bombonas y reguladores de gas más adecuados. Las piezas precintadas por el fabricante o su representante no deben ser modificadas por el usuario.

## 4. CONSEJOS DE USO PARA BARBACOAS DE GAS Y ELÉCTRICAS

**LA BARBACOA ESTÁ DISEÑADA PARA ASAR ALIMENTOS (CARNE, PESCADO, VERDURAS, ETC.).**

**DEBEN OBSERVARSE LAS DIRECTRICES GENERALMENTE RECONOCIDAS PARA LA**

FR

**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADJUNTAS.**

ES

**REALICE ÚNICAMENTE LAS ACTIVIDADES DESCRITAS EN ESTE MANUAL. CUALQUIER OTRO USO ES UN USO IMPROPIO Y NO AUTORIZADO. EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS RESULTANTES.**

PT

**LA BARBACOA DE GAS DEBE COLOCARSE AL AIRE LIBRE, EN UN LUGAR ABIERTO Y BIEN VENTILADO, Y LEJOS DE MATERIALES INFLAMABLES.**

IT

**ESTA BARBACOA UTILIZA UNA CONEXIÓN ELÉCTRICA.**

**PELIGRO. RIESGO DE INCENDIO. ESTA BARBACOA SE CALENTARÁ MUCHO Y NO DEBE MOVERSE DURANTE SU USO. MANTENGA ALEJADOS A LOS NIÑOS, LAS PERSONAS MAYORES Y LAS MASCOTAS. NO UTILICE ESTA BARBACOA EN ESPACIOS CERRADOS.**

EL

**Advertencia**

- Antes de continuar, asegúrese de haber comprendido la sección «información importante» de este manual.
- El diseño de esta barbacoa prohíbe el uso de más del 50 % del área de cocción como placa sólida. Si las placas están totalmente cubiertas, se producirá una acumulación excesiva de calor que podría dañar la barbacoa y que no está cubierta por la garantía.

PL

**Encendido de la barbacoa**

UA

- Abra el capó de la barbacoa antes de encenderla. Nunca encienda la barbacoa con el capó cerrado.

RO

- Asegúrese de que todos los mandos de gas estén apagados. Abra la válvula de control de gas en la bombona o el regulador de gas.

BR

- Presione el mando del quemador que desea encender y gírelo en sentido antihorario hasta que sienta resistencia para girar. Espere 4 segundos; luego continúe girando el mando hasta que escuche un clic (normalmente, el quemador debe encenderse). Repita esta operación varias veces hasta que se encienda el quemador.

EN

- Encienda los otros quemadores en cualquier orden según sea necesario. Verifique que cada quemador esté encendido antes de encender el siguiente.

- Si el quemador no se enciende después de seguir el procedimiento anterior, gire todos los mandos a la posición de apagado. Cierre la válvula de la bombona de gas. Espere cinco minutos. Repita todos los pasos anteriores. Si la barbacoa sigue sin encenderse, consulte las instrucciones de encendido manual a continuación.

- Después del encendido, los quemadores deben arder en la posición máxima durante entre 3 y 5 minutos para precalentar la barbacoa. Este proceso debe realizarse antes de cada sesión de cocción. La tapa debe permanecer abierta durante el precalentamiento.

- Después de precalentar, coloque todos los quemadores en fuego bajo para obtener mejores resultados de cocción.

**Encendido del quemador lateral**

1. Presione y gire lentamente el mando del quemador lateral hasta posición de tasa máxima. Presione el encendedor hasta que se encienda el quemador lateral y manténgalo presionado durante otros 5 segundos para asegurarse de que el quemador permanece encendido.

2. Si el quemador no se enciende, apague el mando y repita el procedimiento de encendido.

3. Si el quemador no se enciende después del paso 2, apague el mando, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido anterior o enciéndalo con una cerilla.

**Instrucciones de encendido del quemador trasero**

1. Abra la tapa.

2. Asegúrese de que todos los mandos están cerrados.

3. Presione y gire el quemador trasero hasta la posición de encendido. Presione el encendedor en sentido antihorario de forma sincronizada durante 10 segundos y suelte la mano para asegurarse de que el quemador

**Cocción en la rejilla**

• Los quemadores de acero inoxidable calientan el difusor de calor (o la cesta con briquetas/piedra de lava) debajo de la rejilla, que a su vez calienta los alimentos colocados sobre la rejilla. Los jugos naturales de los alimentos producidos durante la cocción caen sobre el difusor de calor (o briquetas/piedra de lava) caliente y se evaporan. El humo resultante envuelve la comida, escapando hacia arriba, lo que le aporta el aroma único de barbacoa. Para una cocción más uniforme, baje el capó de la barbacoa, asegurándose de que los quemadores estén a fuego bajo.

**Cocción en la placa**

• Los quemadores calientan directamente la placa, que cocina los alimentos colocados sobre ella. Las placas le permiten cocinar alimentos más pequeños, como mariscos, que podrían caer entre las barras de la rejilla. También son adecuadas para cocinar alimentos que requieren alta temperatura/poco tiempo de cocción, como verduras y pequeños trozos de pescado. Asimismo, se pueden utilizar exactamente como una placa de cocción en una cocina, para asar bistecs, hacer huevos, etc. Alternativamente, se pueden utilizar para calentar cacerolas o mantener la comida caliente.

**Cocción con infrarrojos**

• El infrarrojo proporciona una energía radiante que calienta muy rápidamente. Este potente calor se crea utilizando quemadores con miles de orificios equidistantes. Este fenómeno permite la radiación que aumenta la temperatura hasta 980 °C (más de 1800 °F). Ideal para dorar alimentos.

**Sondas de temperatura**

• Esta barbacoa tiene dos sondas de temperatura integradas que miden la temperatura de los alimentos mientras se cocinan.  
• Introduzca la sonda en el alimento que va a cocinar. Inserte el conector en la toma ubicada en el panel de control. La temperatura del alimento que se está cocinando se muestra en la pantalla LCD.

**Control de llamaradas \*muy importante\***

• Las llamaradas ocurren cuando los alimentos se cocinan y los jugos y grasas caen sobre los difusores de calor candentes. El humo por supuesto ayuda a darle buen sabor a la barbacoa, pero es mejor evitar llamaradas para no quemar la comida. Para controlar estas llamaradas es absolutamente esencial retirar el exceso de grasa de los alimentos antes de cocinarlos. Use adobos y salsas para cocinar con moderación. También es necesario colocar los quemadores en el mínimo para la cocción.  
• Cuando se producen llamaradas, normalmente se pueden extinguir poniendo polvo de hornear o sal directamente sobre los difusores de calor. Protégase siempre las manos cuando trabaje cerca de la superficie de cocción de la barbacoa, teniendo cuidado de protegerse de las llamas.  
• En caso de fuego por grasa, siga las instrucciones a continuación.

**Fuego por grasa**

• Vacíe y limpie el cajón para la grasa de todos los residuos de cocción después de cada uso.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

• Si la barbacoa se utiliza para grandes fiestas, será necesario apagarla cada dos horas y limpiarla. Será necesario limpiarla con mayor frecuencia si cocina una gran cantidad de alimentos muy grasos (salchichas, merguez, etc.). El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar fuegos por grasa, que pueden causar lesiones y dañar la barbacoa.

#### **En caso de fuego por grasa / advertencias:**

- Si es seguro hacerlo, cierre todos los mandos de gas.
- Cierre la bombona de gas.
- Aleje a todos de la barbacoa y espere a que se apague el fuego.
- No cierre el capó ni la tapa de la barbacoa.
- Nunca rocíe la barbacoa con agua. Si utiliza un extintor, debe ser de polvo.
- No quite el cajón para la grasa.
- Si el fuego no parece disminuir o parece empeorar, comuníquese con el cuerpo de bomberos para obtener ayuda.

#### **Fin de la sesión de cocción**

- Después de cada sesión de cocción, ponga los quemadores de la barbacoa en la posición máxima y déjelos arder durante 5 minutos. Este procedimiento quemará los residuos de cocción y, por tanto, facilitará la limpieza. Asegúrese de que el capó esté abierto durante esta operación.
- Limpie siempre su barbacoa después de cada uso para evitar la acumulación de grasa de cocción que podría arder.

#### **Apagar la barbacoa**

- Cuando termine de usar la barbacoa, gire completamente todas las válvulas de gas en sentido horario hasta la posición de apagado y corte el suministro de gas de la bombona.
- Espere hasta que la barbacoa se enfríe lo suficiente antes de cerrar el capó o la tapa.

### **5. CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA BARBACOA DE GAS**

• Limpie su barbacoa regularmente entre usos y especialmente después de períodos prolongados de almacenamiento. Compruebe que la barbacoa y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarlos. Nunca deje la barbacoa expuesta a la intemperie y manténgala protegida de la humedad.

• Nunca rocíe la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes.

• Nunca manipule piezas calientes sin protegerse las manos.

Para prolongar el ciclo de vida de su barbacoa y mantenerla en buen estado, le recomendamos encarecidamente que la cubra si la deja al aire libre durante períodos prolongados, especialmente durante los meses de invierno. Puede adquirir fundas resistentes y otros accesorios para barbacoas en su distribuidor local.

Incluso si la barbacoa está cubierta para su protección, debe inspeccionarla regularmente, ya que podría formarse humedad o condensación, lo que podría dañarla. Puede ser necesario secar la barbacoa y el interior de su funda protectora. Es posible que los residuos de grasa se pongan mohosos en partes de la barbacoa. Estos deben limpiarse con agua jabonosa muy caliente.

Cualquier parte oxidada que encuentre y que no esté en contacto con los alimentos debe tratarse con un producto antioxidante y volver a pintarse con pintura para barbacoa o resistente al calor.

#### **Superficies de cocción**

• Cuando la barbacoa se haya enfriado, límpiela con agua jabonosa caliente. Para eliminar los restos de comida, utilice líquido lavavajillas. No use esponjas abrasivas ni polvos para fregar, ya que podrían dañar permanentemente el acabado de su barbacoa. Enjuague y seque bien. No recomendamos limpiar las rejillas y placas en un lavavajillas debido a su peso.

• Le recordamos que debe evitar totalmente el uso de cubitos de hielo que podrían provocar un choque térmico y agrietar el esmalte de la placa.

- Si aparece óxido en la superficie de cocción, en contacto con los alimentos, debe sustituirse.

### **Mantenimiento de los quemadores**

- Su quemador se ha ajustado para obtener el máximo rendimiento de la llama. Normalmente verá una llama azul con una posible punta amarilla cuando el quemador esté encendido. Si la llama tiende a ser amarillenta, esto podría deberse a desechos o insectos en los orificios o tubos del quemador. Esto podría causar un bloqueo o una restricción del flujo de gas, lo que podría provocar un incendio detrás del panel de control que dañaría gravemente su barbacoa. Si esto sucediera, y si es posible, se debe cortar inmediatamente el gas en la bombona.
- El quemador debe inspeccionarse, retirarse y limpiarse periódicamente, al menos una vez al año, además de en los siguientes casos:
- Al sacar la barbacoa de su lugar de almacenamiento.
- Si uno o más de los quemadores no se encienden.
- Si la llama del quemador es muy amarilla.
- Si el gas se enciende detrás del panel de control.
- Para limpiar completamente un quemador, retírelo de la barbacoa. Se puede utilizar un cepillo de alambre ligero para eliminar el óxido de la superficie del quemador. Utilice un limpiador de conductos o un trozo de alambre para eliminar cualquier obstrucción en los orificios o tubos de los quemadores, teniendo cuidado de no agrandar los orificios de los quemadores.
- Es posible que necesite una linterna para asegurarse de que el interior del tubo del quemador esté despejado. Voltee el quemador y golpéelo suavemente contra una superficie dura, como un trozo de madera, para desprender los residuos del interior.
- Cuando vuelva a montar el quemador, asegúrese de que los tubos estén delante de las boquillas.

### **Difusor de calor**

Retire cualquier residuo de comida del difusor de calor con un raspador de madera o de plástico blando, o con un cepillo de latón. No utilice raspadores ni cepillos de acero. Limpie con agua jabonosa caliente y enjuague bien.

### **Cajón para la grasa**

- Después de cada uso, retire y limpie el cajón para la grasa de todos los restos de comida y grasa, utilizando un raspador de madera o plástico si es necesario.
- Si no sigue estas instrucciones, corre el riesgo de provocar un fuego por grasa. Esto podría causar daños significativos a su barbacoa que no estarán cubiertos por la garantía. De ser necesario, el cajón para la grasa se puede limpiar con agua jabonosa.

### **Cuerpo de la barbacoa**

Retire regularmente el exceso de grasa del cuerpo de la barbacoa con un paño empapado en agua jabonosa y bien escurrido. El exceso de grasa y los restos de comida se pueden quitar del interior del cuerpo de la barbacoa con un raspador de madera o de plástico blando. Para facilitar la limpieza, puede colocar una hoja de papel de aluminio que se cambiará en cada utilización. Tenga cuidado de no bloquear los orificios de drenaje de grasa. Si necesita limpiarlo por completo, use un paño y agua jabonosa caliente o un cepillo de nailon. No use productos abrasivos. Retire las rejillas y/o placas y los quemadores antes de limpiarlos a fondo. No sumerja los mandos de gas ni las rampas en agua. Compruebe el encendido después de volver a instalar con cuidado los elementos en el cuerpo de la barbacoa.

### **Capó de la barbacoa**

Limpie el capó de la barbacoa con un paño o estropajo no abrasivo y agua jabonosa caliente. No use estropajos ni polvos para fregar, ya que pueden dañar permanentemente el acabado de su barbacoa. Seque completamente después de la limpieza para evitar la formación de óxido.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

**Carro**

- Limpie con un paño humedecido en agua jabonosa caliente y luego seque.
- Como con cualquier producto de acero inoxidable y para garantizar la longevidad de su producto, en particular la apariencia del acero inoxidable, le recomendamos que realice un mantenimiento regular de las partes de acero inoxidable de su barbacoa con un aceite protector, y ello desde el primer uso. De vez en cuando, también puede rociar la superficie con un limpiador de acero inoxidable, luego frotar con un paño suave y finalmente pulir todo. Esto le dará una fina capa de protección a las superficies de acero inoxidable.

**Fijaciones**

Le recomendamos que compruebe y apriete todos los tornillos, pernos, etc. Compruebe el apriete de los tornillos una vez al año.

Utilice manoplas o guantes protectores para horno cuando manipule componentes especialmente calientes.

**6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS****PROBLEMA/SOLUCIÓN****Los quemadores no se encienden utilizando el sistema automático de encendido**

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

**El quemador no se enciende utilizando un encendedor de gas**

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

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

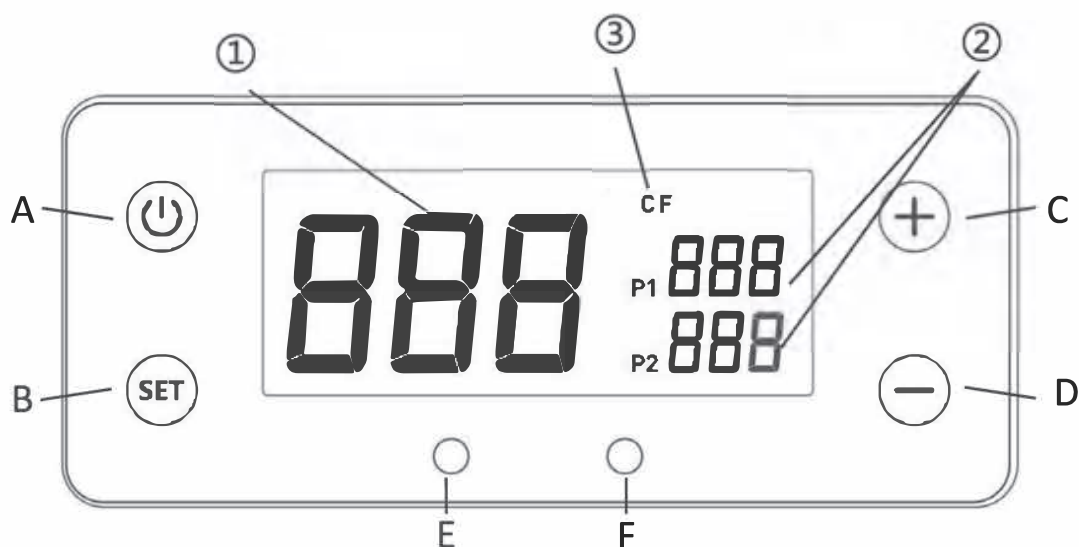
- La bombona de gas es de una capacidad insuficiente \_\_\_\_\_ → Utilice una botella más grande.
- Quemadores obstruidos \_\_\_\_\_ → Limpie los quemadores
- Obstrucción en las toberas o en el tubo flexible del gas \_\_\_\_\_ → Limpie las toberas y el tubo flexible del gas
- Viento \_\_\_\_\_ → Utilice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

**Válvula de gas difícil de girar**

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



## 7. UTILIZACIÓN DE LA PANTALLA DE CONTROL



### A. Botón de encendido

Pulse brevemente el botón de encendido para encender y apagar la pantalla.

### B. Botón de configuración

1. Pulse brevemente el **botón de configuración** para ajustar la temperatura P1.
2. Tras pulsar de nuevo el **botón de configuración**, se puede ajustar la temperatura de configuración P2.
3. Pulse el **botón de configuración** por tercera vez y saldrá del modo de configuración.

### C. Botón de aumento de temperatura

Haga una pulsación corta para aumentar la temperatura objetivo de la sonda para carne.

Haga una pulsación larga para aumentar la temperatura objetivo de forma continua.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

## **D. Botón de disminución de la temperatura**

- Haga una pulsación corta para disminuir la temperatura objetivo de la sonda para carne.
- Haga una pulsación larga para disminuir la temperatura objetivo de forma continua.

## **E y F. Enchufe de sondas para carne**

Dos sondas independientes de temperatura de la carne para obtener un control superior de su parrilla y obtener resultados perfectos en todo momento.

# **Iconos de la pantalla**

## **1. Pantalla de temperatura de la cámara de combustión**

Esta zona muestra la temperatura de la cámara de combustión en tiempo real.

## **2. Visualización de la temperatura de la sonda para carne**

Esta área muestra la temperatura de la sonda para carne en tiempo real mientras la sonda está insertada. Sin sonda insertada, la pantalla muestra "nop".

## **3. Grados Celsius y Fahrenheit**

Pulse SET durante 2 segundos para cambiar la indicación °C o °F.

## **4. Encender la pantalla**

Pulse brevemente el botón de encendido para encender la pantalla mientras está apagada.

## **5. Cambio de temperatura en grados Celsius o Fahrenheit**

Pulse el botón de configuración **SET** durante 2 segundos para elegir el modo de temperatura en grados Celsius o Fahrenheit. Una vez configurado, el modo de temperatura quedará fijo en un modo hasta que vuelva a configurarlo.

## 6. Configuración de la temperatura de la sonda para carne

Inserte la sonda para carne en el enchufe y pulse brevemente el botón de configuración **SET** para ajustar la temperatura objetivo.

- Tras la primera pulsación, el icono de temperatura de P1 parpadeará.
- Tras la segunda pulsación, aparece el icono de temperatura para P2.
- Aumente o disminuya la temperatura objetivo pulsando el botón "+" o "-". Manténgalo pulsado para aumentar o disminuir la temperatura objetivo de forma continua.
- La tercera pulsación confirmará toda la configuración.
- Se oirá un pitido cuando la carne alcance la temperatura deseada.

## 7. Salvapantallas

La pantalla entrará en reposo después de 120 segundos sin ninguna operación. La pantalla se despertará pulsando cualquier botón.

## 8. Apagado de la pantalla

Pulse brevemente el botón de encendido para apagar la pantalla Digitemp mientras está encendida.

La pantalla entrará en reposo después de 120 segundos sin ninguna operación. La pantalla se despertará pulsando cualquier botón.

- Advertencia: Peligro de muerte y riesgo de accidente para bebés y niños.
- Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños. No deje las pilas tiradas por ahí.
- Existe riesgo de ingestión por parte de niños o animales. Si se ingiere una pila, consulte inmediatamente a un médico.
- No tire nunca las pilas al fuego ni al agua.
- Las pilas no están accesibles por seguridad para los niños.
- Las pilas deben ser sustituidas por un adulto.
- Las pilas gastadas deben retirarse del producto.
- No se deben recargar las pilas no recargables.
- Las pilas recargables deben retirarse del producto antes de ser cargadas.
- Las pilas recargables solamente deben cargarse bajo supervisión de un adulto.
- Asegúrese de respetar la polaridad de las pilas, que está indicada en el compartimento de las pilas.
- No mezcle pilas de diferentes tipos ni pilas nuevas y usadas.
- Los hornos de alimentación no deben cortocircuitarse.
- En malas condiciones, se puede producir una fuga del líquido de la batería y hay que evitar cualquier tipo de contacto con la piel y con los ojos.
- En caso de contacto accidental, hay que limpiar con agua. Si el líquido entra en contacto con los ojos, pida ayuda médica.
- El líquido expulsado de las pilas puede causar erupciones y quemaduras.
- La pila debe retirarse de la luminaria antes de desecharla.
- Evite las altas temperaturas y la humedad durante el almacenamiento y el transporte.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

## 8. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                                                                                                         | Posibles causa                                                                                                                           | Solución                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Los quemadores no se encienden con el sistema de encendido.                                                                      | Bombona de gas LP vacía.                                                                                                                 | Sustituya la bombona por otra llena.                                                                                    |
| Llama débil o retroceso de llama (fuego en el tubo del quemador: es posible que se escuche un ruido de tono grave o un silbido). | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Quemador obstruido.</li> <li>● Obstrucciones en las toberas de gas o en la manguera.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Limpie los quemadores.</li> <li>● Limpie las toberas y la manguera.</li> </ul> |
| Dificultad para girar el mando de la válvula de gas.                                                                             | Válvula de gas agarrotada.                                                                                                               | Sustituya la válvula de gas.                                                                                            |
| Código de error "ERP".                                                                                                           | El cable de la sonda no está bien conectado.                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Desconecte el cable de la sonda y vuelva a conectarlo.</li> </ul>              |

## 9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### Información técnica:

|                                                                                                                                                                                                        |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| N.º de modelo: 2025R09P09-0017<br>Tensión: 230V/50Hz<br>Salida: 12V/50-60HZ<br>Fabricante/taller de reparación: Adeo Services SAS<br>Address: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790<br>RONCHIN, FRANCE |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|

| REF. ADEO                                |                 |
|------------------------------------------|-----------------|
| MODELO DEL PRODUCTO                      | 2025R09P09-0017 |
| DIMENSIONES                              | 57*200*116 cm   |
| POTENCIA NOMINAL                         | 20W             |
| TENSIÓN ELÉCTRICA / FRECUENCIA ELÉCTRICA | 230V/50Hz       |
| CORRIENTE DE TRABAJO                     | 1.2 A           |
| PESO DEL PRODUCTO                        | 86.7 kg         |

## 10. HIBERNACIÓN

### Almacenamiento

- Asegúrese de que su barbacoa esté fría antes de cubrirla o guardarla.
- Después de una completa limpieza exterior e interior (rejillas, quemadores, planchas, colector y depósito incluidos), puede guardar su barbacoa en un lugar fresco, seco y sin humedad.
- Antes de usar la barbacoa después de períodos prolongados de almacenamiento, siga los procedimientos de instalación.

• Para prolongar el ciclo de vida de su barbacoa y mantenerla en buen estado, le recomendamos encarecidamente que la cubra si la deja al aire libre durante períodos prolongados, especialmente durante los meses de invierno. Puede adquirir fundas resistentes y otros accesorios para barbacoas en su distribuidor local.

Incluso si la barbacoa está cubierta para su protección, debe inspeccionarla regularmente, ya que podría formarse humedad o condensación, lo que podría dañarla. Puede ser necesario secar la barbacoa y el interior de su funda protectora. Es posible que los residuos de grasa se pongan mohosos en partes de la barbacoa. Estos deben limpiarse con agua jabonosa muy caliente.

### Para la barbacoa de gas

- Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar que entren insectos y otros residuos en los orificios de los quemadores.
- Si la barbacoa se guarda en el interior, la bombona de gas debe desconectarse y dejarse al aire libre. La bombona de gas debe dejarse siempre al aire libre, en un lugar seco y bien ventilado, lejos de fuentes de calor o ignición.
- No permita que los niños jueguen con esta bombona.
- No exponga la bombona de gas a la luz solar directa.

## 11. RESPETEMOS EL MEDIO AMBIENTE

- Le rogamos que proteja la naturaleza; un día al aire libre no debe causar daños ni contaminación.
- Recuerde llevar el producto al final de su vida útil a un centro de eliminación de residuos para su reciclado.
- Si su barbacoa tiene 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.



Los productos eléctricos no deben desecharse con la basura doméstica. Deben llevarse a un punto de recogida local para su eliminación respetuosa con el medio ambiente, de acuerdo con la normativa local. Póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para obtener asesoramiento sobre el reciclaje. El material de embalaje es reciclable. Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente y póngalo a disposición del servicio de recogida de materiales reciclables.

## 12. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Los artículos pueden transportarse en contenedores de transporte estándar en cualquier tipo de transporte, siempre que estén protegidos de daños mecánicos y del impacto directo de las precipitaciones atmosféricas. Los productos pueden ser transportados a temperaturas comprendidas entre -50 °C y +40 °C con una humedad relativa de hasta el 98 % (a +25 °C). Durante la carga, el transporte y la descarga, se deben respetar todas las precauciones para evitar daños mecánicos al producto, y también las exigencias de las señales de manipulación.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Los productos se deben almacenar en el embalaje del fabricante, en locales con calefacción, a una temperatura comprendida entre +5 °C y +40 °C y con una humedad relativa que no supere el 80% (a una temperatura de +25 °C). Las condiciones deben impedir el impacto de productos derivados del petróleo y de ambientes agresivos, a una distancia de por lo menos un metro de los aparatos de calefacción y de las fuentes de calor.

### 13. GARANTÍA

#### Condiciones de la garantía

La garantía de venta comienza a partir de la fecha de compra y durante el periodo definido.

Esta garantía sólo se aplica al uso por parte de un único hogar privado y no se aplica a entornos comerciales, comunales o multidentificados como restaurantes, hoteles, centros de vacaciones y restaurantes, hoteles, complejos turísticos y propiedades de alquiler.

Esta garantía cubre todos los defectos de materiales y mano de obra: las piezas y componentes que falten, así como los daños que se produzcan en un uso normal. Las reparaciones y las piezas de recambio no prolongan el período de garantía original.

En ningún caso, en virtud de esta garantía voluntaria, la compensación de cualquier tipo superará el precio de compra del producto vendido.

Usted asume el riesgo y la responsabilidad por la pérdida, el daño o las lesiones a usted y a su propiedad y/o a otros y a su propiedad que resulten del mal uso o del abuso del producto o del incumplimiento de las instrucciones proporcionadas por el manual del propietario adjunto.

#### Exclusiones de garantía

La garantía no cubre los problemas o incidentes derivados del uso inadecuado del producto.

La garantía del producto está limitada al valor del mismo.

Se excluyen específicamente los siguientes casos:

- Desgaste normal (óxido, deformación, decoloración...) Piezas expuestas directamente a las llamas o al calor intenso. Es normal tener que sustituir piezas con el tiempo.
- Daños derivados de un mantenimiento inadecuado, un almacenamiento incorrecto, un montaje incorrecto o la introducción de modificaciones.
- Cualquier daño resultante del uso incorrecto del producto (uso comercial, uso como incinerador...).
- Consecuencias de la exposición a fuentes de cloro, por ejemplo, piscina, spa o jacuzzi.
- Daños debidos a condiciones naturales extremas, por ejemplo, granizo, huracanes terremotos, tsunamis, subidas de tensión, tornados o tormentas eléctricas severas.

Si tiene alguna duda sobre la instalación o el uso de su aparato, póngase en contacto con el servicio técnico de su tienda.