

**EAN:3276007906394**  
**MATRIX ID:2025R09P09-0063**



**FR** Manuel d'Instructions

**ES** Manual de Instrucciones

**PT** Manual de Instruções

**IT** Manuale di Istruzioni

**EL** Εγχειρίδιο Οδηγιών

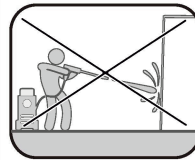
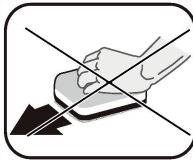
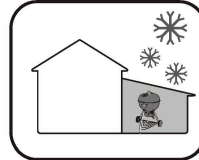
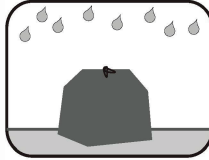
**PL** Instrukcja Obsługi

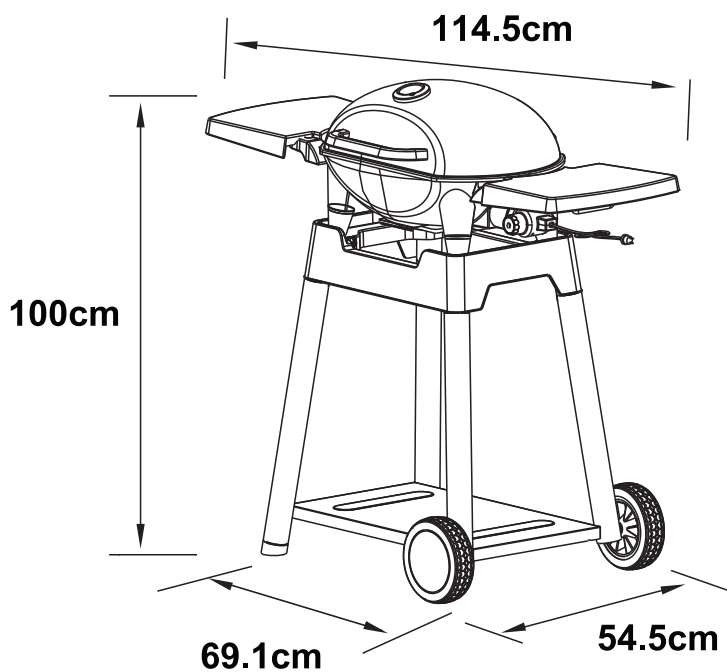
**RO** Manual de Instrucțiuni

**BR** Manual de Instruções

**UA** Інструкція з експлуатації

**EN** Instructions Manual





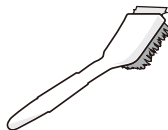
⊕  $L \geq 160\text{mm}$



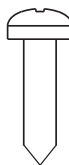
N14X1



N13X1



чехол



16mm

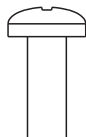
AA

ST5 ×4



BB

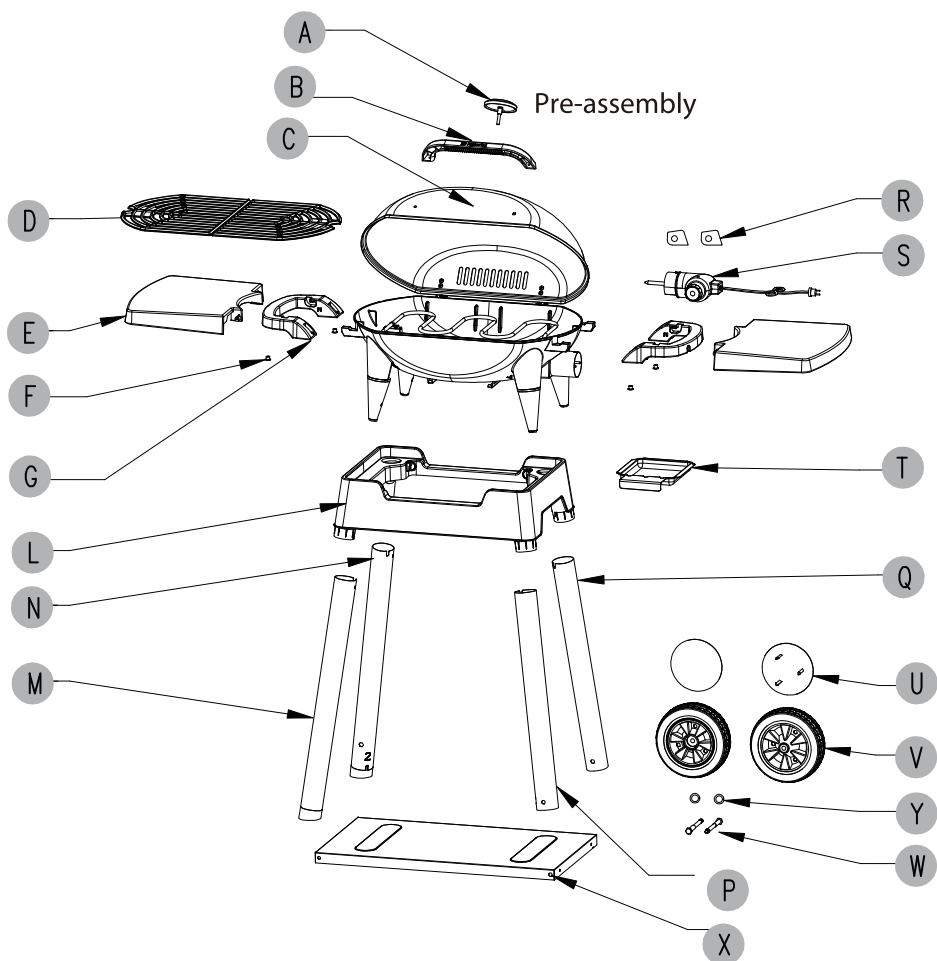
M8 ×2



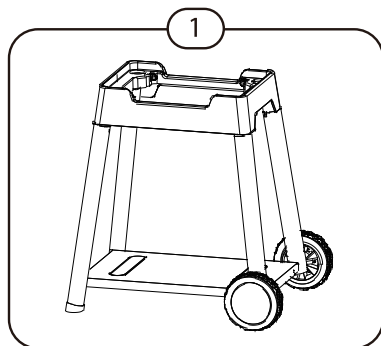
14mm

CC

M6 ×6







U x2



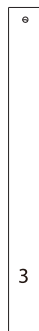
V x2



W x2



Q x1



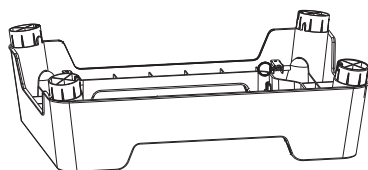
P x1



X x1



L x1



N x1

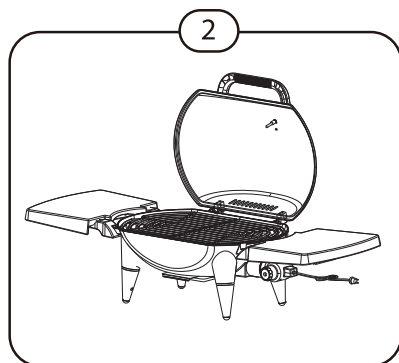


M x1

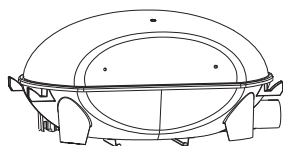


Y x2





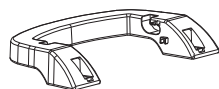
(C) x1



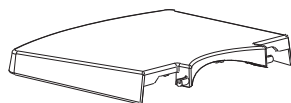
(B) x1



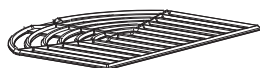
(G) x2



(E) x2



(D) x2



(T) x1

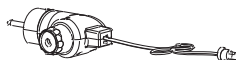


(A) x1



Pre-assembly

(S) x1



(R) x2



(F) x4





1

1



(L) x1



(Q) x1 (P) x1

3



4



(N) x1 (M) x1

2



1



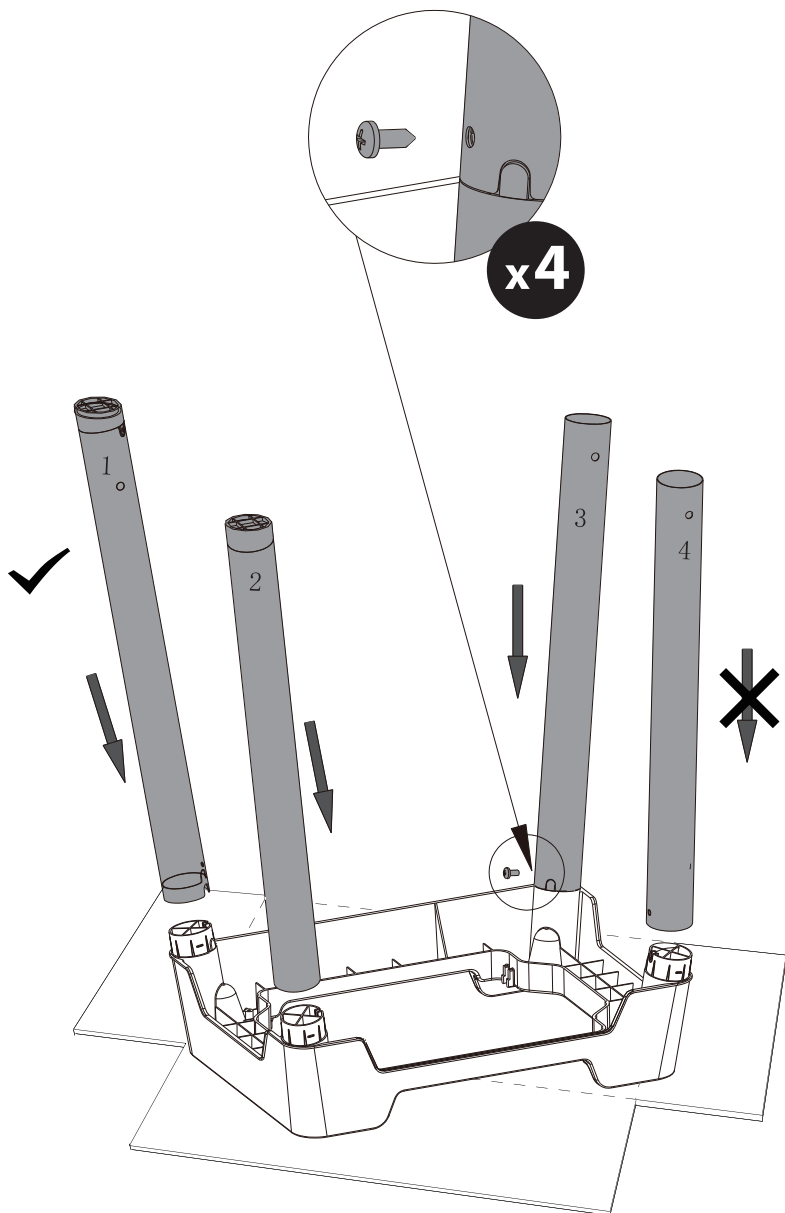
(AA)



ST5x4

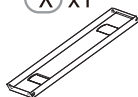


⊕ L ≥ 160mm





(X) x1



(W) x2



(V) x2



(BB)

(Y)



M8 x2



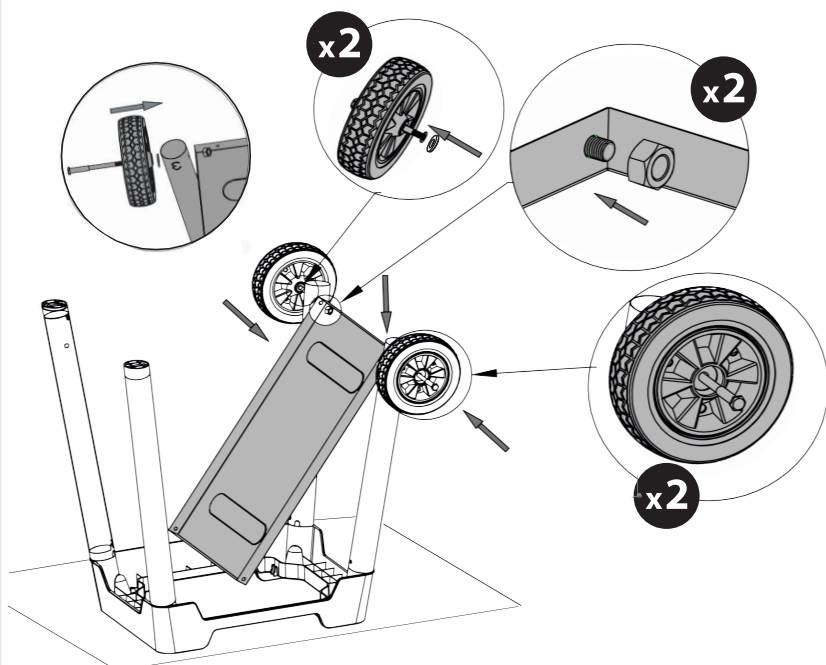
⊕ L ≥ 160mm



N13X1



N14X1





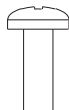
3



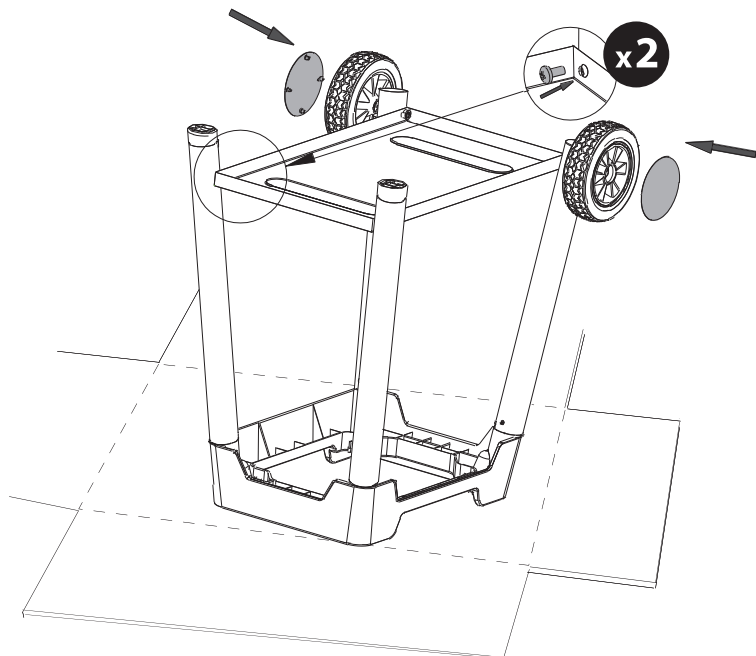
U x2



CC



M6 x2



⊕ L ≥ 160mm



G x2



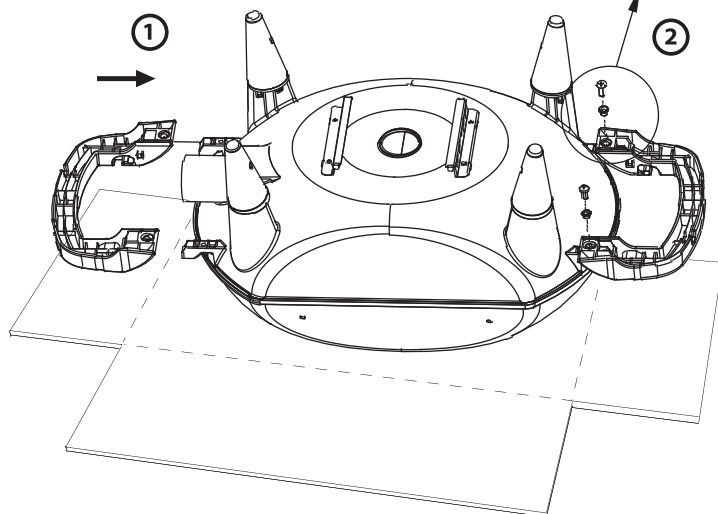
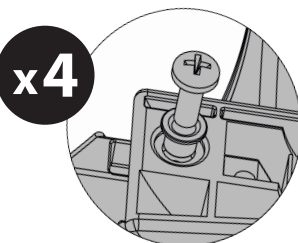
F x4



CC



M6 x4



⊕ L ≥ 160mm



(B) x1



(A) x1



(R) x2



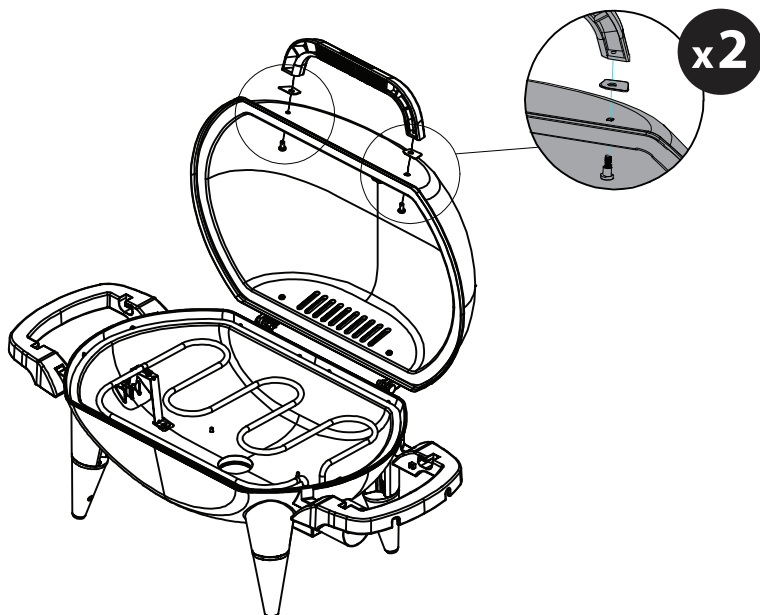
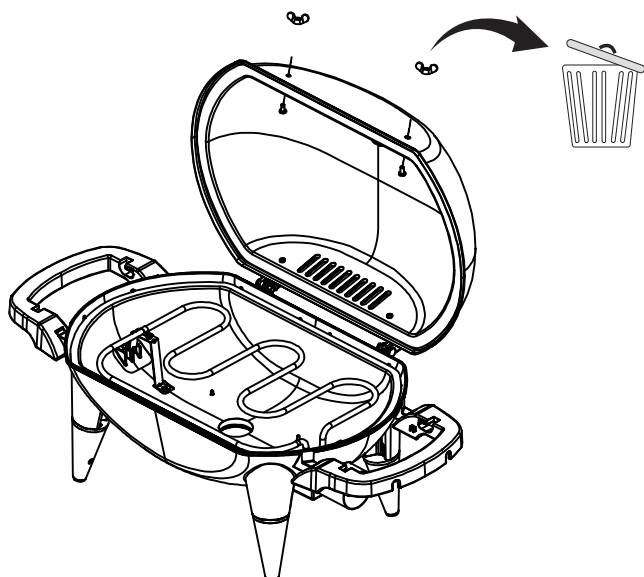
(DD)



M5 x2

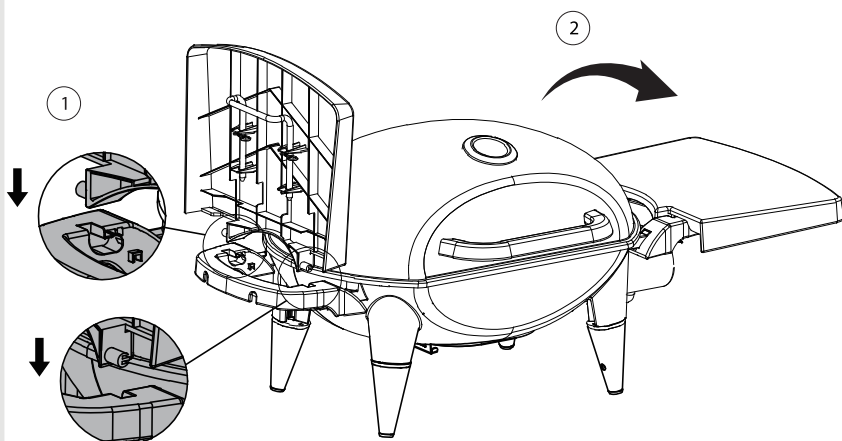


$L \geq 160\text{mm}$





(E) x2



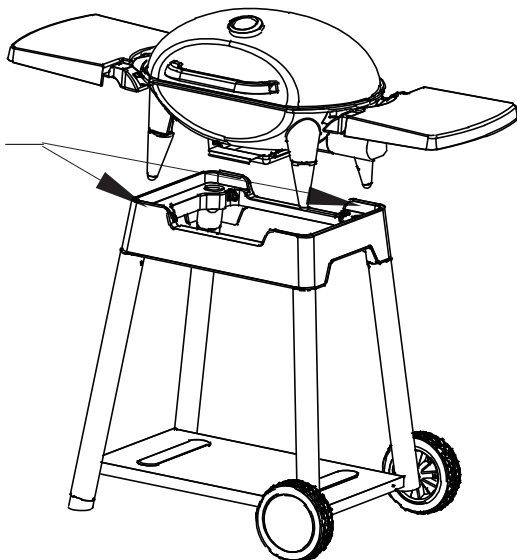
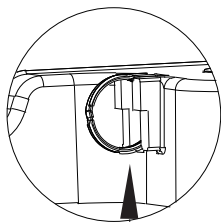
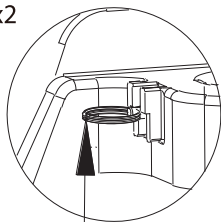
⊕ L ≥ 160mm





7

U x2



(D) x2



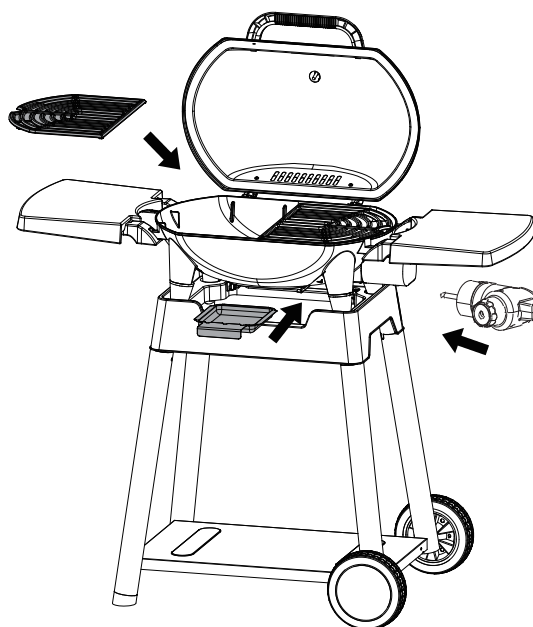
(T) x1



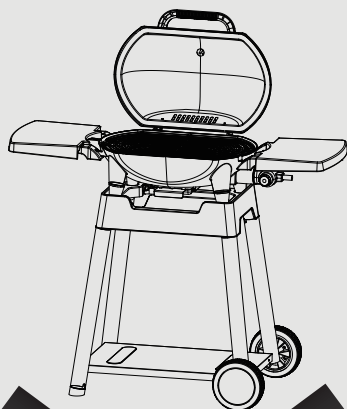
(S) x1



8



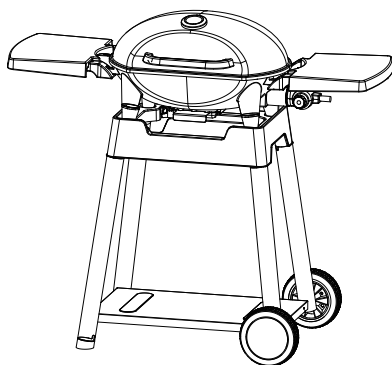
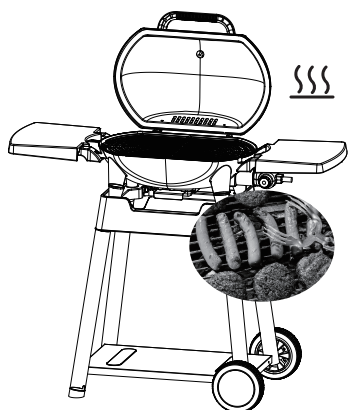
⊕ L ≥ 160mm



0~300 C ↑



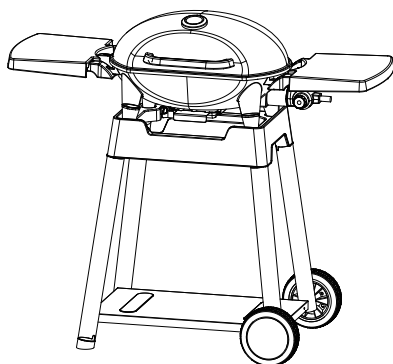
15min.



50 C ↑

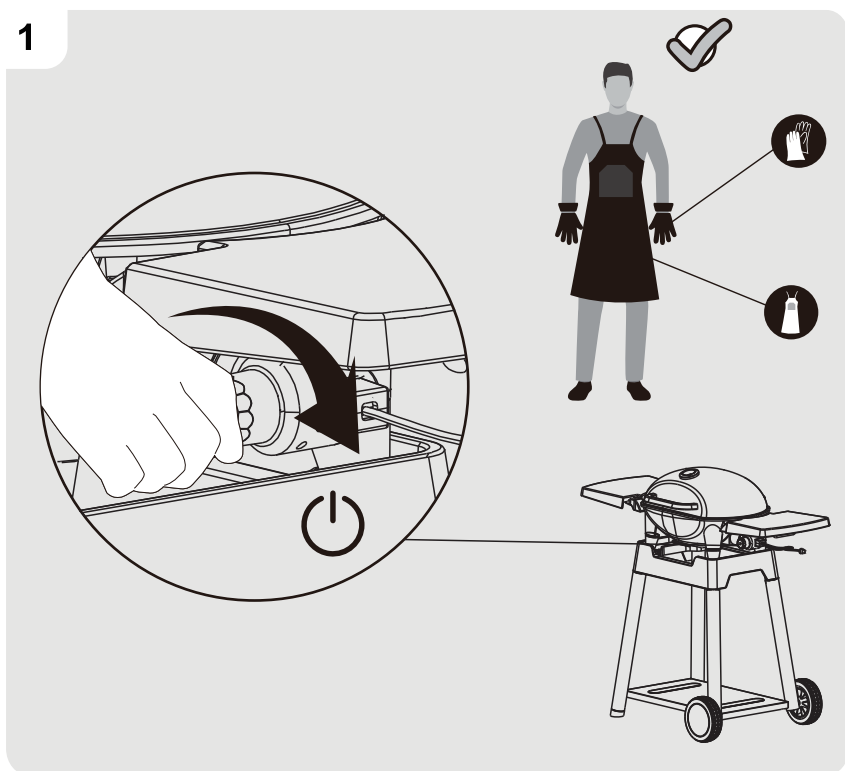


2min.

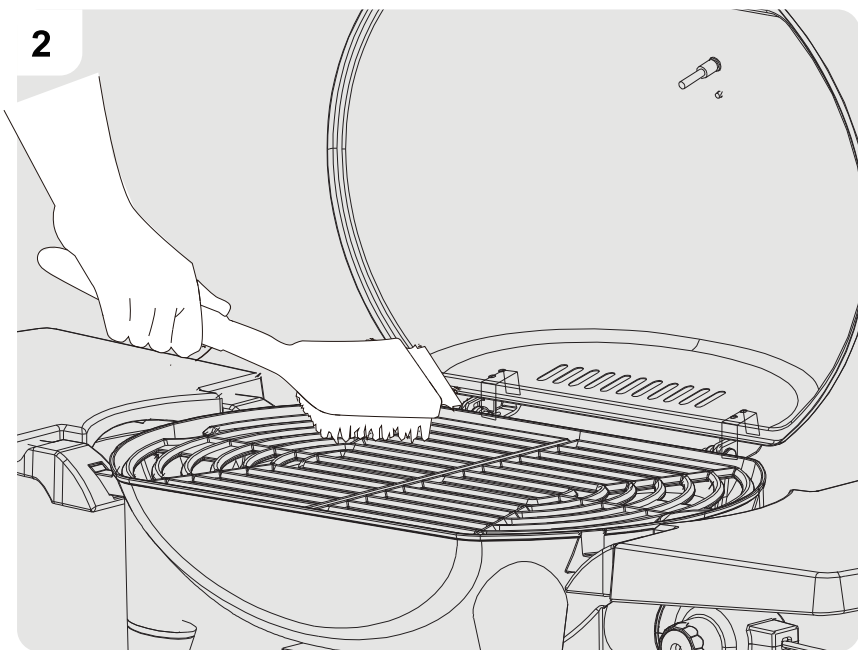




1

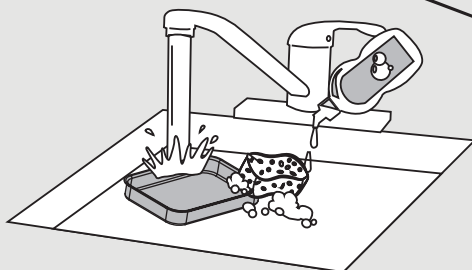
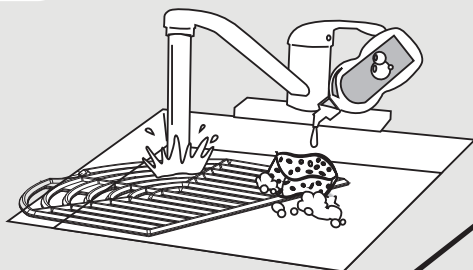


2

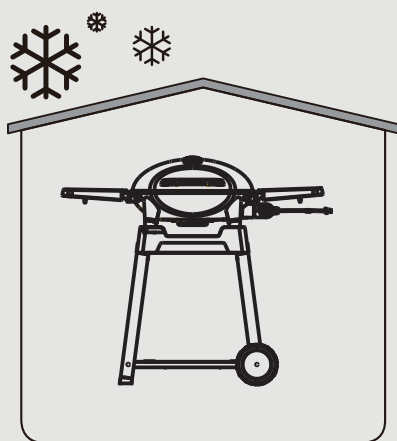
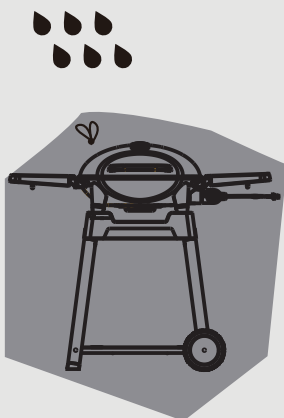




3



4





## INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi ce produit. Lors de la conception et de la fabrication de nos produits, nous mettons tout en œuvre pour assurer une excellente qualité répondant aux besoins des utilisateurs.

**IMPORTANT! POUR QUE CE PRODUIT VOUS OFFRE UNE SATISFACTION TOTALE LORS DE SON INSTALLATION, DE SON UTILISATION ET DE SON ENTRETIEN, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER LE PRODUIT. VEUILLEZ TENIR COMPTE DES AVERTISSEMENTS DE BASE RELATIFS À LA SÉCURITÉ CONTENUS DANS CE MANUEL ET LE CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

### 1. INFORMATIONS IMPORTANTES



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

- Veuillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser le barbecue.
- Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.
- Retirez l'emballage en plastique de toutes les parties avant d'allumer le barbecue.
- Assurez-vous de ne pas utiliser le barbecue à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface inflammable.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Ce barbecue ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- La poignée du capot risque d'être très chaude. N'empoignez que le centre de la poignée. L'utilisation d'un gant de cuisson est recommandée.
- Utilisez des ustensiles spécialement conçus pour les barbecues et pourvus de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Faites attention à la vapeur chaude qui risque de se dégager lorsque vous ouvrez le capot.
- Certaines parties de ce barbecue deviennent très chaudes. Prenez soin en présence d'enfants, de personnes âgées et d'animaux.
- Ne recouvrez jamais le barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- N'utilisez ce barbecue que sur une surface stable et plate.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité du barbecue.
- Toutes modifications de ce barbecue peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annulent la garantie.
- Ne pas modifier l'appareil. Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.
- Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.

**ATTENTION : AFIN D'ÉVITER TOUT DANGER DÛ AU RÉARMEMENT INTEMPESTIF DU COUPE-CIRCUIT THERMIQUE, CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE ALIMENTÉ PAR L'INTERMÉDIAIRE D'UN INTERRUPTEUR EXTERNE, COMME UNE MINUTERIE, OU ÊTRE CONNECTÉ À UN CIRCUIT QUI EST RÉGULIÈREMENT MIS SOUS TENSION ET HORS TENSION PAR LE FOURNISSEUR D'ÉLECTRICITÉ.**

**NE JAMAIS BRANCHER OU DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE ÉLECTRIQUE PAR LE CORDON D'ALIMENTATION AVEC DES MAINS MOUILLÉES. ÉTEIGNEZ TOUJOURS L'APPAREIL AVANT DE RETIRER LA FICHE DU SECTEUR.**

**MISE EN GARDE: NE PAS UTILISER CET APPAREIL AVEC DU CHARBON DE BOIS OU AVEC UN COMBUSTIBLE SIMILAIRE.**

## 2. INSTALLATION

### Précautions

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne bloquez pas les prises d'air du corps du barbecue.
- Ne pas verser de l'eau directement sur la zone chaude ou la résistance du barbecue.
- N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau contenue dans les baignoires, lavabos ou autres récipients.
- Ne pas exposer le barbecue à la pluie, à la neige ou à toute autre source d'humidité.

### Sélection d'un emplacement

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

### Alimentation du barbecue

- Vérifiez que tous les boutons de commande du barbecue sont à la position arrêt avant le branchement du barbecue sur le secteur.
- Il convient que l'appareil soit alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant différentiel résiduel (DR) ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA.
- La tension d'alimentation des appareils reliés au réseau doit couvrir 230V.

**ATTENTION :** Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

**Avertissements**

- Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section 'informations importantes' de ce manuel.
- Vérifiez les verrouillages de sécurité et que tous les éléments soient bien fermés ou fixés ensemble avant chaque utilisation.
- Ne plongez jamais le cordon d'alimentation avec le régulateur dans l'eau.

**Première utilisation**

- Après avoir enlevé tous les matériaux d'emballage et lavez soigneusement la plaque ou grille
- Séchez soigneusement toutes les différentes pièces.
- Préchauffer le barbecue au maximum pendant 15 minutes avec le couvercle fermé et sans aliments. Les résidus de la fabrication peuvent provoquer des odeurs et de la fumée lors de la première utilisation de l'appareil.

**Allumage du barbecue**

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne jamais allumer votre barbecue avec le capot fermé.
- Assurez-vous que tous les boutons sont sur arrêt (position 0 ou – ou minimum). Vérifier que la prise soit bien connectée au barbecue et mis en tension sur le secteur électrique.
- Tournez le bouton vers le plus ou le maximum ou vers 1, 2, 3, 4, 5 pour allumer le barbecue.
- Niveau de la chaleur : minimum / moyen / maximum.

**Cuisson à la grille**

La résistance chauffe en fonction du niveau d'intensité et du type de cuisson recherchée, qui cuit la nourriture placée dessus. Les jus naturels des aliments produits pendant la cuisson coulent sur le diffuseur de chaleur (résistance) chaud et s'évaporent. La fumée qui en résulte enveloppe la nourriture, en s'échappant vers le haut, ce qui confère aux aliments l'arôme unique d'un barbecue. Pour obtenir une cuisson plus uniforme, abaissez le capot du barbecue, en veillant à ce que la puissance soit sur niveau minimum.

**Cuisson sur la plaque**

La résistance chauffe en fonction du niveau d'intensité et du type de cuisson recherchée, qui cuit la nourriture placée dessus. Les plaques permettent de cuire les plus petits aliments, comme les fruits de mer, qui pourraient tomber entre les barres de la grille. Elles permettent également de cuire les aliments qui exigent une cuisson de haute température/courte durée, comme les légumes et les petits morceaux de poisson. De même, elles peuvent être utilisées exactement comme la plaque de cuisson d'une cuisine, pour griller les steaks, les oeufs, etc. Peut servir pour chauffer les casseroles ou maintenir la nourriture chaude.

**Contrôle des embrasements \*très important\***

- Suite à des projections intenses de graisses, un risque de flammes ou de fumées peuvent surgir.
- Vérifiez l'état de la grille et de la résistance avant et pendant la cuisson.
- En cas de feu de graisses merci de suivre les consignes ci-dessous.
- Videz et nettoyez le tiroir à graisses de tous les débris de cuisson après chaque utilisation.

**En cas de feu de graisse/avertissements:**

- Éloignez tout le monde du barbecue et attendez que le feu s'éteigne.
- Ne fermez pas le capot ou le couvercle du barbecue.
- Ne jamais asperger votre barbecue avec de l'eau. Si vous utilisez un extincteur, il faut qu'il soit à poudre.

- Ne pas enlever le tiroir à graisses.
- Si le feu ne semble pas faiblir ou qu'il semble s'aggraver, contactez votre brigade de pompier pour assistance.

### **Fin de la séance de cuisson**

- Veuillez nettoyer systématiquement votre barbecue après chaque utilisation, pour éviter l'accumulation de graisse de cuisson qui risquerait de prendre feu.

### **Mise à l'arrêt du barbecue**

- Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, débrancher le câble d'alimentation
- Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de fermer le capot ou le couvercle.

## **4. ENTRETIEN ET MAINTENANCE**

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

- Ne laissez jamais le barbecue exposé aux intempéries et maintenez-le à l'abri de l'humidité.
- N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
- Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains.

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

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

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

### **Surfaces de cuisson**

- Quand le barbecue a refroidit, nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent vaisselle. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou des poudres récurrentes car elles pourraient définitivement abîmer la finition de votre barbecue. Rincez et séchez bien. Nous ne recommandons pas le nettoyage des grilles et plaques dans un lave-vaisselle à cause de leur poids.
- Nous rappelons qu'il faut absolument éviter d'utiliser des glaçons qui risquent de provoquer un choc thermique et de fissurer l'émail de la plaque.
- Si de la rouille apparaît sur la surface de cuisson, en contact avec les aliments, il faut la changer.

### **Entretien de la résistance**

- Votre résistance a été réglée pour offrir une performance de puissance maximale.
- La résistance une fois froide se nettoie très facilement avec un chiffon doux, de l'eau chaude et du produit à vaisselle
- Ne plongez jamais le cordon d'alimentation avec le régulateur dans l'eau.



FR

**Diffuseur de chaleur**

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

ES

**Tiroir à graisses**

• Après chaque usage, enlevez et nettoyez le tiroir à graisses de tous morceaux de nourriture et de gras en utilisant si nécessaire une racle en bois ou en plastique.

• Vous risquez de provoquer un feu de graisse si vous ne respectez pas ces consignes. Ceci pourrait entraîner des détériorations importantes de votre barbecue qui ne seront pas couvertes par la garantie. Si besoin, le tiroir à graisse peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse.

PT

IT

**Corps du barbecue**

• Enlevez régulièrement l'excès de graisse du corps du barbecue en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse et bien essorée. Les excès de graisse et les morceaux de nourriture peuvent être enlevés de l'intérieur du corps du barbecue avec une racle en bois ou en plastique souple.

• Si vous avez besoin de le nettoyer complètement, utilisez un chiffon et de l'eau chaude savonneuse ou une brosse nylon. N'utilisez pas d'abrasifs. Enlevez les grilles et/ou plaques avant de nettoyer à fond. Ne pas immerger les boutons et les connectiques du barbecue dans l'eau. Vérifier l'allumage après avoir soigneusement réinstallé les éléments dans le corps du barbecue.

EL

PL

**Capot du barbecue**

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

UA

RO

**Chariot**

• Essuyez avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher.

BR

**Fixations**

• Pour une meilleure stabilité et pour votre sécurité, resserrez les vis et boulons environ deux semaines après le montage. Reserrez également le produit au moins une fois par an pour un entretien durable.

EN

**Rangement**

• Assurez-vous que votre barbecue soit bien froid avant de le couvrir ou de le ranger. Rangez votre barbecue dans un endroit frais et sec.

• Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures d'installation.

**5. 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.

## 6. 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, 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

N° de modèle : EV2501-DP  
Tension : 220-240V~ 50/60Hz  
Sortie : 1850-2200W  
Indice IP : IPX4  
Fabricant/Réparateur: Adeo Services SAS  
Adresse : 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCE



No tire los productos eléctricos con el resto de la basura doméstica. Deben llevarse a un punto de recogida comunal para eliminarlos de forma respetuosa con el medioambiente de acuerdo con la normativa local. Póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para que le informe sobre el reciclaje. El material de embalaje es reciclable. Elimine los envases de forma respetuosa con el medioambiente y póngalos a disposición del servicio de recogida de material reciclable.

**FR**

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



## INTRODUCCIÓN

Gracias por haber elegido este producto. Durante el diseño y la fabricación de nuestros productos, nos esforzamos por garantizar una excelente calidad que responda a las necesidades de los usuarios.

**¡IMPORTANTE! PARA QUE ESTE PRODUCTO LE PROPORCIONE UNA SATISFACCIÓN TOTAL DURANTE SU INSTALACIÓN, SU UTILIZACIÓN Y SU MANTENIMIENTO, LE RECOMENDAMOS QUE LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO. TENGA EN CUENTA LAS ADVERTENCIAS BÁSICAS RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD QUE SE INCLUYEN EN ESTE MANUAL Y CONSERVELO PARA POSTERIORES CONSULTAS.**

### 1. INFORMACIONES IMPORTANTES



## IMPORTANTE, A CONSERVAR PARA POSTERIORES CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE

- Lea con atención estas instrucciones antes de montar y de utilizar la barbacoa.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
- Exclusivamente para uso en el exterior. No utilice este aparato en el interior.
- Retire el embalaje de plástico de todas las partes antes de encender la barbacoa.
- Asegúrese de no utilizar la barbacoa a menos de un metro de cualquier estructura o superficie inflamable. No utilizar bajo una superficie inflamable.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su utilización.
- Abra la tapa de su barbacoa antes de encenderla.
- No mueva el aparato durante su utilización.
- Esta barbacoa no debe permanecer nunca sin vigilancia cuando esté encendida.
- El asa de la tapa puede estar muy caliente. Agarre solamente el centro del asa. Se recomienda el uso de un guante de cocina.
- Utilice utensilios especialmente diseñados para barbacoas con mangos largos y resistentes al calor.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que puede salir al levantar la tapa.
- Algunas partes de esta barbacoa se calientan mucho. Tenga cuidado en caso de que haya niños, personas mayores y animales.
- No cubra nunca la barbacoa hasta que se haya enfriado completamente.
- Utilice esta barbacoa solamente sobre una superficie estable y plana.
- No utilice aerosoles cerca de la barbacoa.
- Cualquier modificación de esta barbacoa puede ser peligrosa, no está autorizada y anula la garantía.
- No modificar el aparato. Las piezas selladas por el fabricante o por su agente no deben ser modificadas por el usuario.
- El incumplimiento de las instrucciones incluidas en este manual puede provocar lesiones o daños graves.
- Si tiene preguntas relacionadas con estas instrucciones, póngase en contacto con su distribuidor local.

**ATENCIÓN: PARA EVITAR CUALQUIER PELIGRO CAUSADO POR UN REINICIO INVOLUNTARIO DEL INTERRUPTOR TÉRMICO, ESTE APARATO NO DEBE SER ALIMENTADO POR MEDIO DE UN INTERRUPTOR EXTERNO, COMO UN TEMPORIZADOR, NI CONECTARSE A UN CIRCUITO QUE SEA ENCENDIDO Y APAGADO REGULARMENTE POR EL SUMINISTRADOR DE ELECTRICIDAD.**

**NO CONECTE NI DESCONECTE NUNCA EL APARATO DE LA RED ELÉCTRICA POR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN CON LAS MANOS MOJADAS. APAGUE SIEMPRE EL APARATO ANTES DE DESENCHUFARLO.**

**ADVERTENCIA: NO UTILICE ESTE APARATO CON CARBÓN VEGETAL NI CON COMBUSTIBLES SIMILARES.**

## 2. INSTALACIÓN

### Precauciones

- Este aparato puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas o por personas sin experiencia o conocimientos, si éstos/éstas están correctamente vigilados o si se han podido beneficiar de instrucciones previas con respecto a la utilización del aparato en condiciones de seguridad y que han entendido los posibles riesgos vinculados con la utilización del aparato. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento, por parte del usuario, no deben ser realizados por niños sin vigilancia.
- No bloquee las entradas de aire del cuerpo de la barbacoa.
- No vierta agua directamente sobre la zona caliente ni sobre la resistencia de la barbacoa.
- No utilice este aparato cerca del agua de bañeras, lavabos u otros recipientes.
- No exponga la barbacoa a la lluvia, la nieve ni a cualquier otra fuente de humedad.

### Seleccionar una ubicación

- Esta barbacoa solamente debe utilizarse al aire libre y debe colocarse en un lugar bien ventilado. Tenga cuidado de no colocarla nunca bajo una superficie combustible. Los laterales de la barbacoa nunca deben estar a menos de un metro de cualquier superficie combustible. ¡Aleje esta barbacoa de materiales inflamables!
- Seleccione cuidadosamente el lugar en el que se va a utilizar la barbacoa. La ubicación debe estar en una zona abierta y sin viento, alejada de árboles y de otros elementos que puedan incendiarse.
- No sitúe nunca el aparato sobre una superficie inestable.

### Alimentación de la barbacoa

- Compruebe que todos los mandos de la barbacoa están en posición de apagado antes de conectar la barbacoa a la red eléctrica.
- El aparato debe ser alimentado por medio de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual de funcionamiento que no supere 30 mA.
- La tensión de alimentación de los aparatos conectados a la red debe garantizar 230 V.

**ATENCIÓN:** Se recomienda examinar periódicamente el cable de alimentación para detectar cualquier indicio de deterioro, y no se debe utilizar el aparato si el cable está dañado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio de atención al cliente o por personal cualificado para evitar cualquier peligro.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

### 3. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

ES

#### Advertencias

- Antes de continuar, asegúrese de haber entendido la sección de "información importante" de este manual.
- Compruebe los cierres de seguridad y que todos los elementos están cerrados o sujetos antes de cada uso.
- No sumerja nunca el cable de alimentación con el regulador en el agua.

PT

#### Primer uso

- Después de haber retirado todo el material de embalaje y de haber lavado cuidadosamente la placa o parrilla
- Seque todas las piezas con cuidado.
- Precalentar la barbacoa al máximo durante 15 minutos con la tapa cerrada y sin alimentos. Los residuos de fabricación pueden causar olores y humo pueden causar olores y humo cuando se utiliza el aparato por primera vez.

IT

#### Encendido de la barbacoa

- Abra la tapa de su barbacoa antes de encenderla. No encienda nunca la barbacoa con la tapa cerrada.
- Asegúrese de que todos los botones están apagados (posición 0, - o mínimo). Hay que comprobar que el enchufe está bien conectado a la barbacoa y que está enchufado a la red eléctrica.
- Gire el regulador hacia el más, el máximo o hacia 1, 2, 3, 4, 5 para encender la barbacoa.
- Nivel de calor: mínimo/medio/máximo.

EL

PL

UA

#### Cocinar a la parrilla

La resistencia, que cocina los alimentos colocados sobre ella, se calienta en función del nivel de intensidad y del tipo de cocción deseada. El líquido natural de los alimentos que se produce durante la cocción pasa por el difusor de calor (resistencia) y se evapora. El humo que se produce envuelve los alimentos y se eleva hasta la parte superior, dándoles el aroma único de una barbacoa. Para conseguir una cocción más uniforme, baje la tapa de la barbacoa, asegurándose de que la potencia está ajustada al nivel mínimo.

RO

BR

#### Cocinar en la plancha

La resistencia, que cocina los alimentos colocados sobre ella, se calienta en función del nivel de intensidad y del tipo de cocción deseada. Las planchas permiten cocinar alimentos más pequeños, como el marisco, que podría caer entre la rejilla de la parrilla. También permiten cocinar los alimentos que requieren una cocción a alta temperatura/poco tiempo, como las verduras y los trozos pequeños de pescado. Además, pueden utilizarse como un fogón de cocina, para hacer filetes, huevos, etc. También se puede utilizar para calentar ollas o mantener la comida caliente.

EN

#### El control de las inflamaciones es \*muy importante\*

- Como consecuencia de salpicaduras intensas de grasa puede haber riesgo de llamas o de humo.
- Compruebe el estado de la parrilla y de la resistencia antes y durante la cocción.
- En caso de incendio por grasa, siga las siguientes instrucciones.
- Vacíe y limpie la bandeja recoge grasas y todos los restos de cocción después de cada uso.

**En caso de incendio provocado por la grasa/advertencias:**

- Aleje a todo el mundo de la barbacoa y espere a que el fuego se apague.
- No cierre la capota ni la tapa de la barbacoa.
- No rocíe nunca agua sobre la barbacoa. Si utiliza un extintor, tiene que ser de polvo.
- No retire la bandeja recoge grasas.
- Si el incendio no parece remitir o parece empeorar, póngase en contacto con los bomberos para pedir ayuda.

**Fin de la sesión de cocción**

- Limpie la barbacoa después de cada uso para evitar la acumulación de grasa que podría causar un incendio.

**Apagado de la barbacoa**

- Cuando haya terminado de utilizar la barbacoa, desenchufe el cable de alimentación
- Espere a que la barbacoa se enfríe lo suficiente antes de cerrar la capota o la tapa.

**4. MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN**

Limpie con frecuencia la barbacoa, entre cada uso y, sobre todo, después de largos períodos de almacenamiento. Compruebe que la barbacoa y sus componentes están lo suficientemente fríos antes de limpiarlos.

- No deje nunca la barbacoa expuesta a las inclemencias meteorológicas y manténgala protegida de la humedad.
- No rocíe nunca la barbacoa con agua cuando las superficies estén calientes.
- No manipule nunca las piezas calientes sin protegerse las manos.

Para aumentar la vida útil y conservar el estado de su barbacoa, le recomendamos encarecidamente que la cubra si la deja al aire libre durante largos períodos de tiempo, especialmente durante los meses de invierno. En su distribuidor local encontrará lonas de alta resistencia y otros accesorios para barbacoas.

Incluso si su barbacoa está tapada para protegerla, es necesario revisarla con regularidad, ya que podría formarse humedad o condensación, lo que podría dañarla. Puede ser necesario secar la barbacoa y el interior de la funda de protección. Puede que los restos de grasa acaben formando moho en algunas partes de la barbacoa. Esto debe limpiarse con agua jabonosa muy caliente.

Cualquier parte oxidada que se encuentre y que no esté en contacto con los alimentos debe ser tratada con un producto antióxido y pintada de nuevo con una pintura para barbacoas o resistente al calor.

**Superficies de cocción**

- Cuando la barbacoa se haya enfriado, límpiela con agua caliente y jabón. Para eliminar los restos de comida, utilice un líquido lavavajillas. No utilice esponjas abrasivas ni limpiadore en polvo, ya que pueden dañar definitivamente el acabado de su barbacoa. Aclare y seque bien. No se recomienda limpiar ni las parrillas ni las planchas en el lavavajillas por su peso.
- Le recordamos que es absolutamente necesario evitar el uso de cubitos de hielo que pueden provocar un choque térmico y agrietar el esmalte de la plancha.
- Si aparece óxido en la superficie de cocción en contacto con los alimentos, será necesario cambiarla.

**Mantenimiento de la resistencia**

- La resistencia se ha ajustado para ofrecer el máximo rendimiento de potencia.
- Una vez fría, la resistencia se limpia fácilmente con un paño suave, agua caliente y lavavajillas



FR

- No sumerja nunca el cable de alimentación con el regulador en el agua.

ES

### **Difusor de calor**

- Retire todos los restos de comida del difusor de calor con una espátula de madera o de plástico blando o con un cepillo de latón. No utilice ni una espátula ni un cepillo de acero. Limpie con agua caliente y jabón y aclare bien.

PT

### **Bandeja recoge grasas**

- Después de cada uso, retire y limpie la bandeja recoge grasas, eliminando todos los trozos de alimentos y la grasa utilizando, si es necesario, una espátula de madera o de plástico.
- En caso de no respetar estas instrucciones, puede producirse un incendio causado por la grasa. Esto podría provocar importantes daños en la barbacoa que no estarían cubiertos por la garantía. Cuando sea necesario, la bandeja recoge grasas se puede limpiar con agua jabonosa.

IT

### **Cuerpo de la barbacoa**

- Retire regularmente el exceso de grasa del cuerpo de la barbacoa con un paño mojado en agua jabonosa y bien escurrido. El exceso de grasa y los trozos de comida pueden eliminarse del interior del cuerpo de la barbacoa con una espátula de madera o de plástico blando.
- Si necesita limpiarlo completamente, utilice un paño y agua con jabón caliente o un cepillo de nylon. No utilice productos abrasivos. Retire las rejillas y/o las planchas antes de limpiar a fondo. No sumerja ni los botones ni las conexiones de la barbacoa en agua. Después de volver a instalar cuidadosamente los elementos en el cuerpo de la barbacoa, hay que comprobar el encendido.

EL

PL

UA

### **Tapa de la barbacoa**

- Limpie la tapa de la barbacoa con un paño o con un estropajo no abrasivo y agua caliente con jabón. No utilice estropajos ni limpiador en polvo, ya que pueden dañar definitivamente el acabado de su barbacoa. Seque cuidadosamente después de la limpieza para evitar la formación de óxido.

RO

BR

### **Carro**

- Limpie con un paño mojado en agua caliente y jabón, y luego seque.

EN

### **Fijaciones**

- Para una mejor estabilidad y para su seguridad, vuelva a apretar los tornillos y pernos después de unas dos semanas de haber realizado el montaje. Vuelva a apretar también el producto al menos una vez al año para un mantenimiento duradero.

### **Almacenamiento**

- Asegúrese de que la barbacoa esté fría antes de cubrirla o guardarla. Guarde la barbacoa en un lugar fresco y seco.
- Antes de utilizar la barbacoa después de un largo período de almacenamiento, siga las instrucciones de instalación.

## 5. PROTEJAMOS EL MEDIOAMBIENTE

Recuerde llevar el producto a la planta de tratamiento de residuos al final de su vida útil para que se pueda reciclar. Si su parrilla de barbacoa tiene un motor o un soplador, no los tire ni queme sus accesorios; cumpla con las normas aplicables para la recogida, la recuperación y el reciclaje de dichos productos.

## 6. 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 multidomésticos 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO


BR

EN

FR  
ES  
PT  
IT  
EL  
PL  
UA  
RO  
BR  
EN

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**Modelo N.º:** EV2501-DP  
**Voltaje:** 220-240V~ 50/60Hz  
**Salida:** 1850-2200W  
**Clase IP:** IPX4  
**Fabricante/Proveedor de servicio:** Adeo Services SAS  
**Dirección:** 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCIA

	<p>No tire los productos eléctricos con el resto de la basura doméstica. Deben llevarse a un punto de recogida comunal para eliminarlos de forma respetuosa con el medioambiente de acuerdo con la normativa local. Póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para que le informe sobre el reciclaje. El material de embalaje es reciclable. Elimine los envases de forma respetuosa con el medioambiente y póngalos a disposición del servicio de recogida de material reciclable.</p>
---	---

FR

**ES**

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



## INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido este produto. Na concepção e fabrico dos nossos produtos, esforçamo-nos por assegurar uma excelente qualidade para satisfazer as necessidades dos nossos utilizadores.

**IMPORTANTE! PARA GARANTIR QUE ESTE PRODUTO LHE PROPORCIONA UMA SATISFAÇÃO COMPLETA DURANTE A INSTALAÇÃO, FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO, RECOMENDAMOS QUE LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE O UTILIZAR. POR FAVOR, TENHA EM ATENÇÃO OS AVISOS BÁSICOS DE SEGURANÇA CONTIDOS NESTE MANUAL E GUARDE-OS PARA REFERÊNCIA FUTURA.**

### 1. INFORMAÇÃO IMPORTANTE



## IMPORTANTE, POR FAVOR MANTER PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA COM ATENÇÃO

- Leia atentamente estas instruções antes de montar e utilizar o barbecue.
- Guarde estas instruções para utilização futura.
- Apenas para uso exterior. Não utilize este aparelho dentro de casa.
- Retire a embalagem de plástico de todas as peças antes de acender o barbecue.
- Não utilize o barbecue a menos de um metro de qualquer estrutura ou superfície inflamável. Não utilize sob uma superfície inflamável.
- Este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante a sua utilização.
- Abra a tampa do seu barbecue antes de o acender.
- Não mova o aparelho durante a utilização.
- Este barbecue nunca deve ser deixado desacompanhado quando aceso.
- A pega do capô pode estar muito quente. Agarre apenas o centro da pega. Recomenda-se a utilização de uma luva de forno.
- Utilize utensílios especialmente concebidos para barbecues com pegas longas e resistentes ao calor.
- Tome cuidado com o vapor quente que pode ser libertado quando abre o capô.
- Algumas partes deste barbecue tornam-se muito quentes. Tome cuidado na presença de crianças, idosos e animais de estimação.
- Nunca cubra o barbecue até que tenha arrefecido completamente.
- Utilize este barbecue apenas sobre uma superfície estável e plana.
- Não utilize aerossóis perto do barbecue.
- Quaisquer modificações a este barbecue podem ser perigosas, não são permitidas e anularão a garantia.
- Não modificar o aparelho. As peças seladas pelo fabricante ou pelo seu agente não devem ser modificadas pelo utilizador.
- A não observância das instruções deste manual pode resultar em lesões ou danos graves.
- Se tiver alguma dúvida sobre estas instruções, por favor contacte o seu revendedor local.

**CUIDADO: PARA EVITAR RISCOS DEVIDOS À REINICIALIZAÇÃO ACIDENTAL DO CORTE TÉRMICO, ESTE APARELHO NÃO DEVE SER ALIMENTADO POR UM INTERRUPTOR EXTERIOR, TAL COMO UM TEMPORIZADOR, OU SER LIGADO A UM CIRCUITO QUE É REGULARMENTE LIGADO E DESLIGADO PELO FORNECEDOR DE ELETRICIDADE.**

**NUNCA LIGUE OU DESLIGUE O APARELHO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO PELO CABO DE ALIMENTAÇÃO COM AS MÃOS MOLHADAS. DESLIGUE SEMPRE O APARELHO ANTES DE RETIRAR A FICHA DA REDE.**

**CUIDADO: NÃO UTILIZE ESTE APARELHO COM CARVÃO VEGETAL OU COMBUSTÍVEIS SIMILARES.**

## 2. INSTALAÇÃO

### Precauções

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência ou conhecimentos, se forem devidamente vigiadas ou se lhes tiverem sido dadas instruções sobre a utilização segura do aparelho e estiverem conscientes dos riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser efetuada por crianças sem vigilância.
- Não bloqueie as entradas de ar do corpo do barbecue.
- Não deite água diretamente sobre a zona quente ou a resistência do barbecue.
- Não utilize este aparelho perto da água contida em banheiras, lavatórios ou outros recipientes.
- Não exponha o barbecue à chuva, neve ou qualquer outra fonte de humidade.

### Seleção de um local

- Este barbecue só pode ser utilizado ao ar livre e deve ser colocado numa área bem ventilada. Tenha o cuidado de nunca o colocar debaixo de uma superfície inflamável. As partes laterais do barbecue nunca devem estar a menos de um metro de qualquer superfície combustível. Mantenha este barbecue afastado de materiais inflamáveis!
- Selecione cuidadosamente o local onde o barbecue vai ser utilizado. O local deve estar numa área aberta, não ventosa, longe de árvores e outros riscos de incêndio.
- Nunca coloque o aparelho sobre uma superfície instável.

### Alimentação do barbecue

- Certifique-se de que todos os controlos do barbecue estão na posição de desligado antes de ligar o barbecue à rede.
- O aparelho deve ser alimentado por intermédio de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma classificação de corrente residual de funcionamento não superior a 30 mA.
- A tensão de alimentação dos aparelhos ligados à rede deve cobrir 230V.

**CUIDADO:** Recomenda-se que o cabo de alimentação seja examinado regularmente para detectar sinais de danos, e o aparelho não deve ser utilizado se o cabo estiver danificado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu departamento de assistência ao cliente ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar perigos.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

### 3. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

#### Avisos

- Antes de continuar, certifique-se de que compreendeu a secção "informações importantes" deste manual.
- Verificar os fechos de segurança e se todos os componentes estão fechados ou fixados juntos antes de cada utilização.
- Nunca mergulhar o cabo de alimentação com o controlador na água.

#### Primeira utilização

- Depois de remover todos os materiais de embalagem e de lavar cuidadosamente a placa ou grelha
- Seque cuidadosamente todas as diferentes partes.
- Pré-aqueça o grelhador no máximo durante 15 minutos com a tampa fechada e sem comida. Os resíduos do processo de fabrico podem causar odores e fumo quando o aparelho é utilizado pela primeira vez.

#### Acender o barbecue

- Abra a tampa do seu barbecue antes de o acender. Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada.
- Certifique-se de que todos os botões estão desligados (posição 0 ou - ou mínimo). Verifique se a ficha está ligada ao barbecue e ligada à rede.
- Rode o botão na direção do mais ou do máximo ou de 1, 2, 3, 4, 5 para acender o barbecue.
- Nível de calor: mínimo/médio/máximo.

#### Cozedura em grelha

O elemento de aquecimento aquece de acordo com o nível de intensidade e o tipo de cozedura necessária, que cozinha os alimentos colocados sobre ele. Os sucos naturais dos alimentos produzidos durante a cozedura fluem sobre o difusor de calor quente (resistência) e evaporam-se. O fumo resultante envolve a comida, escapando para cima, dando à comida o aroma único de um barbecue. Para uma cozedura mais uniforme, baixe a tampa do barbecue, certificando-se de que a potência está regulada para o nível mínimo.

#### Cozedura na chapa

O elemento de aquecimento aquece de acordo com o nível de intensidade e o tipo de cozedura necessária, que cozinha os alimentos colocados sobre ele. As chapas permitem cozinhar alimentos mais pequenos, tais como mariscos, que podem cair entre as barras da grelha. Também podem ser utilizadas para cozinhar alimentos que requerem temperaturas elevadas/curto tempo de cozedura, tais como vegetais e pequenos pedaços de peixe. Também podem ser utilizadas exatamente como uma chapa de cozinha, para grelhar bifes, ovos, etc. Em alternativa, podem ser utilizadas para aquecer tachos e panelas ou para manter os alimentos quentes.

#### Controlo de inflamação \*muito importante\*

- A pulverização intensa de gorduras pode causar chamas ou fumo.
- Verifique o estado da grelha e do elemento de aquecimento antes e durante a cozedura.
- No caso de uma inflamação da gordura, por favor siga as instruções abaixo.
- Esvazie e limpe a gaveta de gordura de todos os restos de cozinha após cada utilização.

**Em caso de fogos de gordura/aviso:**

- Afaste toda a gente do barbecue e espere que o fogo se apague.
- Não feche o capô ou a tampa do barbecue.
- Nunca tente apagar o barbecue com água. Se utilizar um extintor de incêndio, este deve ser um extintor a pó químico seco.
- Não remova a gaveta de gorduras.
- Se o incêndio não parece estar a diminuir ou parece estar a aumentar, contacte os bombeiros locais para obter assistência.

**Fim da sessão de cozedura**

- Limpe o barbecue após cada utilização para evitar a acumulação de gordura de cozinha que possa pegar fogo.

**Desligar o barbecue**

- Quando tiver terminado de utilizar o barbecue, desligue o cabo de alimentação
- Espere que o barbecue esteja suficientemente frio antes de fechar o capô ou a tampa.

**4. CUIDADOS E MANUTENÇÃO**

Limpe regularmente o barbecue entre as utilizações e especialmente após longos períodos de arrumação. Certifique-se que o barbecue e os seus componentes estão suficientemente frios antes da limpeza.

- Nunca deixe o barbecue exposto às intempéries e mantenha-o ao abrigo da humidade.
- Nunca pulverize o barbecue com água quando as suas superfícies estiverem quentes.
- Nunca manuseie peças quentes sem proteger as suas mãos.

A fim de prolongar o ciclo de vida e manter o bom estado do seu barbecue, recomendamos vivamente que o cubra se for deixado ao ar livre durante longos períodos de tempo, especialmente durante os meses de Inverno. Capas resistentes e outros acessórios para barbecue estão disponíveis no seu revendedor local.

Mesmo que o barbecue esteja coberto para proteção, deve ser inspecionado regularmente, pois pode formar-se humidade ou condensação, o que o pode danificar. Pode ser necessário secar o barbecue e o interior da capa de proteção. É possível que resíduos de gordura se tornem bolorentos em partes do barbecue. Devem ser limpos com água muito quente com sabão.

Quaisquer partes enferrujadas que não estejam em contacto com os alimentos, devem ser tratadas com um inibidor de ferrugem e pintadas de novo com uma tinta para barbecue ou resistente ao calor.

**Superfícies de cozedura**

- Quando o barbecue tiver arrefecido, limpe-o com água quente e ensaboada. Para remover resíduos alimentares, utilize um detergente para lavar louça. Não utilize esponjas abrasivas ou detergentes em pó, uma vez que podem danificar permanentemente o acabamento do seu barbecue. Enxague e seque bem. Não recomendamos a limpeza das grelhas e chapas numa máquina de lavar louça por causa do peso.
- Recordamos que é absolutamente necessário evitar o uso de cubos de gelo que podem causar um choque térmico e rachar o esmalte da placa.
- Se aparecer ferrugem na superfície de cozedura em contacto com os alimentos, deve ser mudada.



FR

**Manutenção da resistência**

- A resistência foi configurada para fornecer o máximo desempenho energético.
- Uma vez frio, o elemento de aquecimento pode ser facilmente limpo com um pano macio, água quente e líquido de lavagem de louça
- Nunca mergulhe o cabo de alimentação com o controlador na água.

ES

**Difusor de calor**

- Remova quaisquer resíduos alimentares do difusor de calor com um raspador de madeira ou plástico macio ou uma escova de latão. Não utilize um raspador ou escova de aço. Limpe com água quente e com sabão e enxague bem.

PT

IT

**Gaveta de gordura**

- Após cada utilização, remova e limpe o tabuleiro de gordura de todos os alimentos e gordura usando um raspador de madeira ou plástico, se necessário.
- Se não seguir estas instruções, arrisca-se a causar um incêndio com gordura. Isto pode levar a graves danos no seu barbecue, que não estão cobertos pela garantia. Se necessário, a gaveta de gorduras pode ser limpa com água com sabão.

EL

PL

**Corpo do barbecue**

- Remova regularmente o excesso de gordura do corpo do barbecue utilizando um pano mergulhado em água com sabão e bem espremido. O excesso de gordura e pedaços de comida podem ser removidos do interior do corpo do barbecue com um raspador de madeira ou plástico macio.
- Se precisar limpar completamente, utilize um pano e água morna com sabão ou uma escova de nylon. Não utilize abrasivos. Remova as grelhas e/ou chapas antes de limpar completamente. Não mergulhe os botões e ligações do barbecue na água. Verifique a ignição depois de reinstalar cuidadosamente os componentes no corpo do barbecue.

UA

RO

**Capô do barbecue**

- Limpe o capô do barbecue com um pano ou almofada não abrasiva e água quente e ensaboada. Não utilize esfregões ou pós de limpeza, pois isto pode danificar permanentemente o acabamento do seu barbecue. Seque completamente após a limpeza para evitar a formação de ferrugem.

BR

EN

**Carrinho**

- Limpe com um pano mergulhado em água com sabão quente, depois seque.

**Fixações**

- Para melhor estabilidade e segurança, aperte os parafusos e pinos cerca de duas semanas após a montagem. Aperte o produto pelo menos uma vez por ano para uma manutenção de longa duração.

**Armazenamento**

- Certifique-se de que o seu barbecue está frio antes de o cobrir ou armazenar. Arrume o seu barbecue num local fresco e seco.
- Antes de utilizar o barbecue após longos períodos de armazenamento, siga os procedimentos de instalação.

## 5. PROTEGER O MEIO AMBIENTE

No nal do seu tempo de vida útil, lembre-se de entregar o seu grelhador em instalações de tratamento, de modo a ser reciclado. Se o seu grelhador tiver um motor ou um soprador, não o elimine nem queime os acessórios. Siga as regras de recolha, recuperação e reciclagem de tais produtos.

## 6. GARANTIA

### Condições de garantia

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

Esta garantia aplica-se apenas à utilização num único agregado doméstico privado e não se aplica a churrascos utilizados num ambiente comercial, comunitário ou multi-doméstico, tais como restaurantes, hotéis, centros de férias e propriedades de aluguer.

Esta garantia cobre todos os defeitos nos materiais e na mão-de-obra: peças e componentes em falta, bem como danos que ocorram sob utilização normal. As reparações e peças de substituição não prolongam o período de garantia original.

Em nenhuma circunstância, ao abrigo desta garantia voluntária, qualquer compensação de qualquer tipo poderá exceder o preço de compra do produto vendido.

O utilizador assume o risco e a responsabilidade por perda, dano ou prejuízo para si e para a sua propriedade e/ou para outras pessoas e os seus bens resultantes da utilização indevida ou abusiva do produto ou da não observância das instruções fornecidas pela no manual do proprietário anexo.

### Exclusões de garantia

A garantia não cobre problemas ou incidentes resultantes da utilização indevida do produto. A garantia do produto é limitada ao valor do produto.

Estão especificamente excluídos os seguintes casos:

- Desgaste normal (ferrugem, deformação, descoloração...) Peças expostas directamente às chamas ou calor intenso. É normal ter de substituir peças ao longo do tempo.
- Danos resultantes de manutenção incorrecta, armazenamento incorrecto, montagem incorrecta ou a introdução de modificações.
- Qualquer dano resultante de uma utilização incorrecta do produto (utilização comercial, utilização como um

Incinerador...).

- Consequências da exposição a fontes de cloro, por exemplo, piscina, spa ou banheira de hidromassagem.

- Danos devidos a condições naturais extremas, por exemplo, granizo, furacões terremotos, tsunamis, surtos de energia, tornados ou trovoadas severas.

Se tiver alguma dúvida sobre a instalação ou utilização do seu dispositivo, por favor contacte o departamento de serviço da sua loja.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

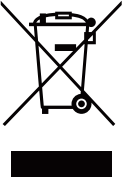
BR

EN

FR  
ES  
PT  
IT  
EL  
PL  
UA  
RO  
BR  
EN

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo nº: EV2501-DP  
Voltagem: 220-240V~ 50/60Hz  
Saída:1850-2200W  
Classe IP: IPX4  
Fabricante/Reparador: Adeo Services SAS  
Morada: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANÇA

	Os produtos elétricos não devem ser eliminados com o desperdício doméstico. Devem ser levados a um ponto de recolha municipal para uma eliminação amiga do ambiente, de acordo com os regulamentos locais. Contacte as autoridades locais ou ecocentros para obter informações sobre reciclagem. O material da embalagem é reciclável. Elimine a embalagem de uma maneira amiga do ambiente e coloque-a à disposição dos serviços de recolha de reciclagem.
---	---

FR

ES

**PT**

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



## INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto questo prodotto. Nella progettazione e nella fabbricazione dei nostri prodotti, ci sforziamo di garantire una qualità eccellente per soddisfare le esigenze dei nostri utenti.

**IMPORTANTE! PER GARANTIRE CHE QUESTO PRODOTTO DIA PIENA SODDISFAZIONE DURANTE L'INSTALLAZIONE, IL FUNZIONAMENTO E LA MANUTENZIONE, RACCOMANDIAMO DI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO. SI PREGA DI PRESTARE ATTENZIONE ALLE AVVERTENZE DI SICUREZZA DI BASE CONTENUTE IN QUESTO MANUALE E DI CONSERVARLO PER RIFERIMENTO FUTURO.**

### 1. INFORMAZIONI IMPORTANTI



## IMPORTANTE, CONSERVARE PER ULTERIORE CONSULTAZIONE : LEGGERE ATTENTAMENTE

- Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di montare e utilizzare il barbecue.
- Conservare queste istruzioni per un uso futuro.
- Solo per uso esterno. Non utilizzare questo dispositivo al chiuso.
- Rimuovere l'imballaggio di plastica da tutti i componenti prima di accendere il barbecue.
- Assicurarsi di non usare il barbecue entro un metro da qualsiasi struttura o superficie infiammabile. Non utilizzare sotto una superficie infiammabile.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo.
- Non spostare l'unità durante l'uso.
- Questo barbecue non deve mai essere lasciato incustodito quando è acceso.
- La maniglia del coperchio può essere molto calda. Afferrare solo il centro della maniglia. Si raccomanda l'uso di un guanto da forno.
- Utilizzare utensili appositamente progettati per il barbecue e con manici lunghi e resistenti al calore.
- Prestare attenzione al vapore caldo che può essere rilasciato quando si apre il coperchio.
- Alcune parti di questo barbecue diventano molto calde. Prestare attenzione in presenza di bambini, anziani e animali domestici.
- Non coprire mai il barbecue finché non si è raffreddato completamente.
- Utilizzare questo barbecue solo su una superficie stabile e piana.
- Non usare aerosol vicino al barbecue.
- Qualsiasi modifica a questo barbecue può essere pericolosa, non è consentita e annulla la garanzia.
- Non modificare l'apparecchio. Le parti sigillate dal fabbricante o dal suo agente non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Il mancato rispetto delle istruzioni di questo manuale può provocare gravi lesioni o danni.
- In caso di domande su queste istruzioni, contattare il rivenditore locale.

**ATTENZIONE: PER EVITARE PERICOLI DOVUTI AL RIPRISTINO INVOLONTARIO DELL'INTERRUTTORE TERMICO, QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE ALIMENTATO DA UN INTERRUTTORE ESTERNO, COME UN TIMER, O ESSERE COLLEGATO AD UN CIRCUITO CHE VENGA REGOLARMENTE ACCESO E SPENTO DAL FORNITORE DI ELETTRICITÀ.**

**NON COLLEGARE O SCOLLEGARE MAI L'APPARECCHIO ALLA O DALLA RETE ELETTRICA DAL CAVO DI ALIMENTAZIONE CON LE MANI BAGNATE. SPEGNERE SEMPRE L'APPARECCHIO PRIMA DI TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA.**

**ATTENZIONE: NON UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO CON CARBONE DI LEGNA O COMBUSTIBILI SIMILI.**

## 2. INSTALLAZIONE

### Precauzioni

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, se sono adeguatamente sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e sono consapevoli dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.
- Non bloccare le prese d'aria del corpo del barbecue.
- Non versare acqua direttamente sulla zona calda o sulla resistenza del barbecue.
- Non usare questo apparecchio vicino all'acqua in vasche da bagno, lavabi o altri contenitori.
- Non esporre il barbecue alla pioggia, alla neve o a qualsiasi altra fonte di umidità.

### Selezionare una posizione

- Questo barbecue può essere usato solo all'aperto e deve essere collocato in una zona ben ventilata. Fate attenzione a non metterlo mai sotto una superficie combustibile. I lati del barbecue non devono mai essere più vicini di un metro a qualsiasi superficie combustibile. Tenere questo barbecue lontano da materiali infiammabili!
- Scegliere con cura il luogo in cui il barbecue deve essere usato. La posizione dovrebbe essere in una zona aperta, non ventosa, lontano da alberi e altri pericoli di incendio.
- Non posizionare mai il dispositivo su una superficie instabile.

### Alimentazione del barbecue

- Assicurarsi che tutti i comandi del barbecue siano in posizione off prima di collegare il barbecue alla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere alimentato attraverso un dispositivo di corrente residua (RCD) con una corrente residua di funzionamento non superiore a 30 mA.
- La tensione di alimentazione dei dispositivi collegati alla rete deve coprire 230V.

**ATTENZIONE:** Si raccomanda di esaminare regolarmente il cavo di alimentazione per rilevare eventuali segni di danni e l'unità non dovrebbe essere utilizzata se il cavo è danneggiato.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio di assistenza o da persone qualificate allo stesso modo per evitare un pericolo.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

**Avvertenze**

- Prima di continuare, assicurarsi di aver compreso la sezione "informazioni importanti" di questo manuale.
- Controllare i blocchi di sicurezza e che tutti i componenti siano ben chiusi o fissati insieme prima di ogni utilizzo.
- Non immergere mai il cavo di alimentazione con il regolatore in acqua.

**Primo utilizzo**

- Dopo aver rimosso tutti i materiali di imballaggio e lavato accuratamente la piastra o la griglia
- Asciugare accuratamente tutte le varie parti.
- Preriscaldare il barbecue al massimo per 15 minuti con il coperchio chiuso e senza cibo. I residui del processo di fabbricazione causare odori e fumo al primo utilizzo dell'apparecchio.

**Accendere il barbecue**

- Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo. Non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso.
- Assicurarsi che tutti i pulsanti siano spenti (posizione 0 o - o minimo). Assicurarsi che la spina sia collegata al barbecue e che sia alimentato dalla rete.
- Girare la manopola sul più o sul massimo o su 1, 2, 3, 4, 5 per accendere il barbecue.
- Livello di calore: minimo/medio/massimo.

**Cottura alla griglia**

La resistenza si riscalda secondo il livello di intensità e il tipo di cottura richiesto e cuoce il cibo posto su di essa. I succhi naturali del cibo prodotti durante la cottura scorrono sul diffusore di calore (resistenza) ed evaporano. Il fumo risultante avvolge il cibo, sfuggendo verso l'alto, dando al cibo l'aroma unico di un barbecue. Per una cottura più uniforme, abbassare il coperchio del barbecue, assicurandosi che la potenza sia impostata al livello minimo.

**Cucinare sulla piastra**

La resistenza si riscalda secondo il livello di intensità e il tipo di cottura richiesto e cuoce il cibo posto su di essa. Le piastre permettono la cottura di cibi più piccoli, come i frutti di mare, che potrebbero cadere tra le barre della griglia. Possono anche essere usate per cucinare cibi che richiedono alta temperatura/tempo di cottura breve, come verdure e piccoli pezzi di pesce. Inoltre, possono essere usate esattamente come una piastra da cucina, per grigliare bistecche, uova, ecc. Si possono anche usare per riscaldare pentole e padelle o per mantenere il cibo caldo.

**Controllo del flashback \*molto importante\*.**

- Un intenso spruzzo di grasso può causare fiamme o fumo.
- Controllare lo stato della griglia e della resistenza prima e durante la cottura.
- In caso di fuoco da grasso, seguire le istruzioni qui di seguito.
- Svuotare e pulire il contenitore del grasso da tutti i residui di cottura dopo ogni utilizzo.

**In caso di fuoco da grasso/avvertenze:**

- Allontanare tutti dal barbecue e aspettare che il fuoco si spenga.
- Non chiudere le coperture del barbecue.
- Non spruzzare mai il barbecue con acqua. Se si usa un estintore, deve essere un estintore chimico a secco.
- Non rimuovere il cassetto del grasso.
- Se il fuoco non sembra placarsi o sembra peggiorare, contattare i vigili del fuoco locali per assistenza.

### **Fine della sessione di cottura**

• Si prega di pulire il barbecue dopo ogni uso per evitare l'accumulo di grasso di cottura che potrebbe prendere fuoco.

### **Spegnere il barbecue**

- Una volta finito di usare il barbecue, scollegare il cavo di alimentazione
- Aspettate che il barbecue sia abbastanza freddo prima di chiudere i coperchi..

## **4. CURA E MANUTENZIONE**

Pulire regolarmente il barbecue tra un uso e l'altro e soprattutto dopo un lungo periodo di rimessaggio. Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima di pulire.

- Non lasciare mai il barbecue esposto alle intemperie e tenerlo lontano dall'umidità.
- Non spruzzare mai il barbecue con acqua quando le sue superfici sono calde.
- Non maneggiare mai parti calde senza proteggersi le mani.

Per prolungare il ciclo di vita e mantenere le condizioni del barbecue, consigliamo vivamente di coprirlo se viene lasciato all'aperto per lunghi periodi di tempo, soprattutto durante i mesi invernali. Dei teloni resistenti e altri accessori per il barbecue sono disponibili presso il tuo rivenditore locale.

Anche se il barbecue è coperto per protezione, dovrebbe essere ispezionato regolarmente perché potrebbe formarsi umidità o condensa che potrebbe danneggiarlo. Può essere necessario asciugare il barbecue e l'interno del telo di protezione. È possibile che i residui di grasso siano ammuffiti su parti del barbecue. Tutto questo deve essere pulito con acqua saponata molto calda.

Qualsiasi parte arrugginita che si trovi e che non è a contatto con il cibo deve essere trattata con un prodotto antiruggine e ridipinta con una vernice resistente al barbecue o al calore.

### **Superfici di cottura**

- Quando il barbecue si è raffreddato, pulirlo con acqua calda e sapone. Per rimuovere i residui di cibo, usare un detersivo per piatti. Non usare spugne abrasive o polveri abrasive, perché potrebbero danneggiare in modo permanente la finitura del barbecue. Sciacquare e asciugare bene. Non raccomandiamo di pulire le griglie e le piastre in lavastoviglie a causa del loro peso.
- Ricordiamo di evitare l'uso di cubetti di ghiaccio perché possono causare uno shock termico e rompere lo smalto della piastra.
- Se appare della ruggine sulla superficie di cottura a contatto con il cibo, deve essere sostituita.

### **Manutenzione della resistenza**

- La resistenza è stata impostata per la massima prestazione di potenza.
- Una volta freddo, l'elemento riscaldante può essere facilmente pulito con un panno morbido, acqua calda e detersivo per piatti
- Non immergere mai il cavo di alimentazione con il regolatore in acqua.

### **Diffusore di calore**

- Rimuovere eventuali residui di cibo dal diffusore di calore con un raschietto di legno o di plastica morbida o una spazzola di ottone. Non usare un raschietto o una spazzola d'acciaio. Pulire con acqua calda e sapone e risciacquare bene.



FR

**Cassetto del grasso**

- Dopo ogni uso, rimuovere e pulire il cassetto del grasso da tutto il cibo e il grasso usando un raschietto di legno o di plastica se necessario.
- Se non si seguono queste istruzioni, si rischia di provocare un incendio di grasso. Questo potrebbe portare a gravi danni al barbecue, che non sono coperti dalla garanzia. Se necessario, il cassetto del grasso può essere pulito con acqua saponata.

ES

PT

**Corpo del barbecue**

- Rimuovere regolarmente il grasso in eccesso dal corpo del barbecue con un panno immerso in acqua saponata e ben strizzato. Il grasso in eccesso e i pezzi di cibo possono essere rimossi dall'interno del corpo del barbecue con un raschietto di legno o di plastica morbida.
- Se c'è bisogno di pulirlo completamente, usare un panno e acqua calda e sapone o una spazzola di nylon. Non usare abrasivi. Togliere le griglie e/o le piastre prima di pulire a fondo. Non immergere i pulsanti e i collegamenti del barbecue in acqua. Controllare l'accensione dopo aver reinstallato con cura gli elementi nel corpo del barbecue.

IT

EL

**Coperchio del barbecue**

- Pulire il coperchio del barbecue con un panno o un tampone non abrasivo e acqua calda e saponata. Non usare spugne o polveri abrasive, perché questo può danneggiare in modo permanente la finitura del barbecue. Asciugare bene dopo la pulizia per evitare la formazione di ruggine.

PL

UA

**Carrello**

- Pulire con un panno immerso in acqua calda e sapone e asciugare.

RO

**Elementi di fissaggio**

- Per una migliore stabilità e sicurezza, serrare le viti e i bulloni circa due settimane dopo il montaggio. Stringere il prodotto almeno una volta all'anno per una manutenzione duratura.

BR

**Rimessaggio**

- Assicurarsi che il barbecue sia freddo prima di coprirlo o conservarlo. Conservare il barbecue in un luogo fresco e asciutto.
- Prima di utilizzare il barbecue dopo lunghi periodi di rimessaggio, seguire le procedure di installazione.

EN

**5. PROTEGGIAMO L'AMBIENTE**

Al termine del ciclo di vita del prodotto, portarlo presso un centro di trattamento dei rifiuti affinché venga riciclato. Se il barbecue è dotato di motore o di ventola, non gettarlo e non bruciare gli accessori; rispettare tutte le normative sulla raccolta e il riciclaggio di tali prodotti.

**6. GARANZIA****Condizioni di garanzia**

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

Questa garanzia si applica solo all'uso da parte di una singola famiglia e non si applica ai barbecue utilizzati in un ambiente commerciale, comune o multi-familiare come ristoranti, hotel, centri vacanze e proprietà in affitto.

Questa garanzia copre tutti i difetti nei materiali e nella lavorazione: parti e componenti mancanti, nonché i danni che si verificano durante il normale utilizzo. Le riparazioni e le parti di ricambio non prolungano il periodo di garanzia originale.

In nessun caso, nell'ambito di questa garanzia volontaria, qualsiasi compensazione di qualsiasi tipo supererà il prezzo di acquisto del prodotto venduto.

Lei si assume il rischio e la responsabilità di perdite, danni o lesioni a lei e alla sua proprietà e/o ad altri e alla loro proprietà derivanti dall'uso improprio o dall'abuso del prodotto o dal mancato rispetto delle istruzioni fornite da nel manuale d'uso allegato.

### **Esclusioni di garanzia**

La garanzia non copre problemi o incidenti derivanti da un uso improprio del prodotto. La garanzia del prodotto è limitata al valore del prodotto.

I seguenti casi sono specificamente esclusi:

- Usura normale (ruggine, deformazione, scolorimento...) Parti esposte direttamente alle fiamme o al calore intenso. È normale dover sostituire delle parti nel corso del tempo.
- Danni risultanti da manutenzione impropria, stoccaggio errato, montaggio errato o introduzione di modifiche.
- Qualsiasi danno derivante da un uso scorretto del prodotto (uso commerciale, uso come Inceneritore...).
- Conseguenze dell'esposizione a fonti di cloro, ad esempio piscina, spa o vasca idromassaggio.
- Danni dovuti a condizioni naturali estreme, per esempio grandine, uragani terremoti, tsunami, sovratensioni, tornado o forti temporali.

In caso di domande relative all'installazione o all'uso del dispositivo, contattate il servizio di assistenza del vostro negozio.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA


RO

BR

EN

7. SPECIFICHE TECNICHE

**Modello:** EV2501-DP  
**Tensione:** 220-240V~ 50/60 Hz  
**Potenza:** 1850-2200W  
**Codice IP:** IPX4  
**Costruttore/Fornitore:** Adeo Services SAS  
**Indirizzo:** 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, FRANCIA

	<p>I prodotti elettrici non devono essere gettati con rifiuti domestici. Devono essere portati in un punto di raccolta comunale per essere smaltiti in modo ecologico secondo le norme locali. Contattare le autorità locali o il negozio per consigli sul riciclaggio. Il materiale di imballaggio è riciclabile. Smaltire l'imballaggio in modo rispettoso dell'ambiente e renderlo disponibile per il servizio di raccolta materiale riciclabile.</p>
---	--

FR

ES

PT

**IT**

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν. Κατά το σχεδιασμό και την κατασκευή των προϊόντων μας, καταβάλλουμε κάθε δυνατή προσπάθεια για να εξασφαλίσουμε άριστη ποιότητα που να ανταποκρίνεται στις ανάγκες των χρηστών.

**ΠΡΟΣΟΧΗ! ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΜΕΙΝΕΤΕ ΑΠΟΛΥΤΑ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΣΑΣ ΣΥΝΙΣΤΟΥΜΕ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ. ΛΑΒΕΤΕ ΥΠΟΨΗ ΤΙΣ ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.**

### 1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ, ΝΑ ΦΥΛΑΣΣΕΤΑΙ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ : ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν συναρμολογήσετε και χρησιμοποιήσετε την ψησταριά.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική χρήση.
- Αποκλειστικά για χρήση σε εξωτερικούς χώρους. Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους.
- Αφαιρέστε το πλαστικό περιτύλιγμα από όλα τα μέρη πριν ανάψετε την ψησταριά.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε απόσταση μικρότερη του ενός μέτρου από οποιαδήποτε εύφλεκτη κατασκευή ή επιφάνεια. Να μη χρησιμοποιείται κάτω από εύφλεκτη επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να παραμένει μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς σας πριν την ανάψετε.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Αυτή η ψησταριά δεν πρέπει ποτέ να μένει χωρίς επίβλεψη όταν είναι αναμμένη.
- Η χειρολαβή στο καπάκι ενδέχεται να είναι πολύ ζεστή. Να πιάνετε μόνο το κέντρο της χειρολαβής. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε ειδικό γάντι φούρνου όταν ψήνετε.
- Χρησιμοποιείτε εργαλεία ειδικά σχεδιασμένα για ψησταριές, με μακριές χειρολαβές ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Προσέχετε ιδιαίτερα όταν ανοίγετε το καπάκι καθώς απελευθερώνεται καυτός ατμός κατά το άνοιγμα.
- Ορισμένα μέρη αυτής της ψησταριάς θερμαίνονται πολύ. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν υπάρχουν παιδιά, ηλικιωμένοι και ζώα.
- Μην καλύπτετε ποτέ την ψησταριά έως ότου κρυώσει εντελώς.
- Χρησιμοποιείτε αυτήν την ψησταριά μόνο επάνω σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε αεροζόλ κοντά στην ψησταριά.
- Οποιαδήποτε τροποποίηση αυτής της ψησταριάς μπορεί να είναι επικίνδυνη, δεν είναι εξουσιοδοτημένη και ακυρώνει την εγγύηση.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή. Τμήματα σφραγισμένα από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του δεν πρέπει να τροποποιούνται από τον χρήστη.
- Η μη τήρηση των οδηγιών αυτού του εγχειριδίου μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό ή ζημιά.
- Εάν έχετε ερωτήματα σχετικά με αυτές τις οδηγίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό μεταπωλητή σας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΑΠΟΦΕΥΧΘΕΙ ΚΑΘΕ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΛΟΓΩ ΑΤΥΧΟΥΣ ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ, ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΡΟΦΟΔΟΤΕΙΤΑΙ ΜΕΣΩ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΔΙΑΚΟΠΤΗ, ΟΠΩΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ Η ΝΑ ΣΥΝΔΕΕΤΑΙ ΣΕ ΚΥΚΛΩΜΑ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΤΙΘΕΤΑΙ ΤΑΚΤΙΚΑ ΕΝΤΟΣ ΚΑΙ ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΑΡΟΧΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ.**

**ΜΗ ΣΥΝΔΕΕΤΕ ΚΑΙ ΜΗΝ ΑΠΟΣΥΝΔΕΕΤΕ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΜΕ ΒΡΕΓΜΕΝΑ ΧΕΡΙΑ. ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΙΝ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΟ ΒΥΣΜΑ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ.**

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΜΕ ΑΥΤΗ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΡΒΟΥΝΟ Η ΠΑΡΟΜΟΙΟ ΚΑΥΣΙΜΟ.**

## 2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

### Προφυλάξεις

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή νοητική αναπηρία ή με απειρία ή άγνοια χρήσης της, υπό την κατάλληλη επίβλεψη ή εφόσον τους έχουν δοθεί οι οδηγίες ασφαλούς χρήσης της συσκευής και έχουν γίνει κατανοητοί οι ενδεχόμενοι κίνδυνοι. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Μη φράζετε τα στόμια εισαγωγής αέρα που βρίσκονται στο σώμα της ψησταριάς.
- Μη ρίχνετε νερό απευθείας στη θερμή ζώνη ή στο θερμαντικό στοιχείο (αντίσταση) της ψησταριάς.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε νερό που υπάρχει σε μπανιέρες, νεροχύτες ή άλλα δοχεία.
- Μην εκθέτετε την ψησταριά σε βροχή, χιόνι ή οποιαδήποτε άλλη πηγή υγρασίας.

### Επιλογη χώρου

- Αυτή η ψησταριά προορίζεται μόνο για χρήση σε εξωτερικό χώρο και πρέπει να τοποθετείται σε καλά αεριζόμενο χώρο. Φροντίστε να μην την τοποθετήσετε ποτέ κάτω από εύφλεκτη επιφάνεια. Τα πλαίσια της ψησταριάς δεν πρέπει ποτέ να βρίσκονται σε απόσταση μικρότερη του 1 μέτρου από οποιαδήποτε εύφλεκτη επιφάνεια. Κρατήστε αυτή την ψησταριά μακριά από εύφλεκτα υλικά!
- Επιλέξτε προσεκτικά το χώρο όπου θα χρησιμοποιηθεί η ψησταριά. Η τοποθεσία πρέπει να είναι σε ανοιχτό χώρο που να μην εκτίθεται στον άνεμο, μακριά από δέντρα και άλλα αντικείμενα που μπορεί να πάρουν φωτιά.
  - Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή σας σε επιφάνεια που δεν είναι σταθερή.

### Ενεργοποίηση της ψησταριάς

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου της ψησταριάς βρίσκονται στη θέση off (κλειστό) πριν συνδέσετε την ψησταριά στο ρεύμα.
- Η συσκευή θα πρέπει να τροφοδοτείται μέσω διάταξης ρεύματος διαρροής με ονομαστικό υπολειπόμενο ρεύμα λειτουργίας που δεν υπερβαίνει τα 30 mA.
- Η τάση τροφοδοσίας των συσκευών που είναι συνδεδεμένες στο δίκτυο πρέπει να καλύπτει τα 230V.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Συνιστάται να ελέγχετε τακτικά το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας για τυχόν σημάδια ζημιάς και η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά. Εάν το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας έχει υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μετά την πώληση ή από άλλο εξειδικευμένο προσωπικό προς αποφυγή κινδύνου.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

### 3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

#### Προειδοποιήσεις

- Πριν συνεχίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κατανοήσει πλήρως την ενότητα «σημαντικές πληροφορίες» αυτού του εγχειριδίου.
- Βεβαιωθείτε ότι τα κλειστρα ασφαλείας και όλα τα εξαρτήματα είναι κλειστά ή στερεωμένα μεταξύ τους πριν από κάθε χρήση.
- Μη βυθίζετε ποτέ το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας και τον ρυθμιστή σε νερό.

#### Πρώτη χρήση

- Αφού αφαιρέσετε όλα τα υλικά συσκευασίας και πλύνετε καλά την πλάκα ή τη σχάρα
- Στεγνώστε καλά όλα τα διαφορετικά μέρη.
- προθερμάνετε το μπάρμπεκιου στο μέγιστο για 15 λεπτά με το καπάκι κλειστό και χωρίς τρόφιμα. Κατά την πρώτη φορά που θα τεθεί σε λειτουργία ενδέχεται να υπάρχουν οσμές και καπνός λόγω υπολειμμάτων της κατασκευής.

#### Αναμμα της ψησταριάς

- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς σας πριν την ανάψετε. Μην ανάβετε ποτέ την ψησταριά σας με το καπάκι κλειστό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά είναι απενεργοποιημένα [θέση 0 ή - στην ελάχιστη ισχύ (minimum)]. Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα είναι σωστά συνδεδεμένο στην ψησταριά και ότι είναι συνδεδεμένο στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Περιστρέψτε το κουμπί προς το συν ή το μέγιστο (maximum) ή προς το 1, 2, 3, 4, 5 για να ανάψετε την ψησταριά.
- Επίπεδο θερμότητας: ελάχιστο/μέσο/μέγιστο.

#### Ψήσιμο στη σχάρα

Η αντίσταση θερμαίνεται ανάλογα με το επίπεδο έντασης και τον επιθυμητό τύπο ψησίματος που ψήνει το φαγητό που έχει τοποθετηθεί επάνω της. Οι φυσικοί χυμοί των τροφών που παράγονται κατά το ψήσιμο, πέφτουν πάνω στον καυτό διαχύτη θερμότητας (αντίσταση) και εξατμίζονται. Ο καπνός που αναδύεται θα καλύψει το φαγητό και θα προσθέσει μια λεπτή καπνιστή γεύση μπάρμπεκιου στα ψητά σας. Για πιο ομοιόμορφο ψήσιμο, κατεβάστε το καπάκι της ψησταριάς, φροντίζοντας η ισχύς να βρίσκεται στη χαμηλότερη θέση.

#### Ψήσιμο στην πλάκα

Η αντίσταση θερμαίνεται ανάλογα με το επίπεδο έντασης και τον επιθυμητό τύπο ψησίματος που ψήνει το φαγητό που έχει τοποθετηθεί επάνω της. Οι πλάκες σας δίνουν τη δυνατότητα να ψήνετε μικρότερα κομμάτια φαγητού όπως θαλασσινά, τα οποία διαφορετικά θα έπεφταν από τα κενά που υπάρχουν στη σχάρα ψησίματος. Είναι επίσης κατάλληλες για ψήσιμο τροφίμων που απαιτούν υψηλή θερμοκρασία /μικρή διάρκεια ψησίματος, όπως τα λαχανικά και τα μικρότερα κομμάτια ψαριού. Ομοίως, μπορούν να χρησιμοποιηθούν με τον ίδιο ακριβώς τρόπο όπως ένα μάτι κουζίνας για να ψήσετε μπριζόλες, να τηγανίσετε αυγά, κλπ. Διαφορετικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να θερμάνετε κατσαρόλες ή για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό.

#### Έλεγχος Φλόγας \* Πολύ Σημαντική Σημείωση \*

- Μετά από έντονες πιτσιλιές λίπους, μπορεί να προκύψει κίνδυνος φλόγας ή καπνού.
- Ελέγξτε την κατάσταση της σχάρας και της αντίστασης πριν και κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Σε περίπτωση που προκληθεί φωτιά λόγω λίπους, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.
- Αδειάζετε και καθαρίζετε το σωτάρι συλλογής λίπους από όλα τα υπολείμματα ψησίματος μετά από κάθε χρήση.

### **Σε περίπτωση φωτιάς από λίπη/ προειδοποιήσεις:**

- Κρατήστε οποιονδήποτε σε απόσταση ασφαλείας από την ψησταριά και περιμένετε έως ότου η φωτιά σβήσει.
- Μην κλείνετε το κάλυμμα ή το καπάκι της ψησταριάς.
- Μην καταβρέχετε ποτέ την ψησταριά με νερό. Εάν χρησιμοποιήσετε πυροσβεστήρα, πρέπει να είναι πυροσβεστήρας ξηράς σκόνης.
- Μην αφαιρείτε το συρτάρι συλλογής λίπους.
- Εάν η φωτιά δεν φαίνεται να υποχωρεί ή φαίνεται να επιδεινώνεται, επικοινωνήστε με την πυροσβεστική υπηρεσία για βοήθεια.

### **Τέλος της διαδικασίας ψησίματος**

- Καθαρίζετε πάντοτε την ψησταριά σας μετά από κάθε χρήση, για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους από το ψήσιμο που θα μπορούσε να πάρει φωτιά.

### **Παύση λειτουργίας της ψησταριάς**

- Όταν τελειώσετε με τη χρήση της ψησταριάς, αποσυνδέστε το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας
- Περιμένετε έως ότου η ψησταριά κρυώσει επαρκώς πριν κλείσετε το κάλυμμα ή το καπάκι..

## **4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

Να καθαρίζετε τακτικά την ψησταριά σας ενδιάμεσα στις χρήσεις και ειδικά μετά από παρατεταμένες περιόδους αποθήκευσης. Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά και τα εξαρτήματά της έχουν κρυώσει επαρκώς πριν τον καθαρισμό.

- Μην αφήνετε ποτέ την ψησταριά εκτεθειμένη σε δυσμενείς καιρικές συνθήκες και κρατήστε την μακριά από υγρασία.
- Μην βρέχετε ποτέ την ψησταριά με νερό όταν οι επιφάνειές της είναι ζεστές.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα ζεστά μέρη αν δεν έχετε προφυλάξει τα χέρια σας.

Για να παρατείνετε τον κύκλο ζωής και να διατηρήσετε σε καλή κατάσταση την ψησταριά σας, σας συνιστούμε ιδιαίτερα να καλύπτετε τη μονάδα όταν την αφήνετε σε εξωτερικούς χώρους, ειδικά κατά τους χειμερινούς μήνες. Καλύμματα υψηλής αντοχής και άλλα εξαρτήματα για ψησταριές διατίθενται από τον τοπικό σας μεταπωλητή.

Ακόμα και όταν καλύπτετε την ψησταριά σας για να την προστατεύσετε, πρέπει να την ελέγχετε σε τακτική βάση καθώς σχηματίζονται υγρασία και συμπύκνωση υδρατμών που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην ψησταριά. Μπορεί να χρειαστεί να στεγνώσετε την ψησταριά και το εσωτερικό του προστατευτικού της καλύμματος. Είναι πιθανό να αναπτυχθεί μούχλα από υπολείμματα λίπους επάνω σε μέρη της ψησταριάς. Αυτή η μούχλα θα πρέπει να καθαριστεί με πολύ ζεστό σαπουνόνερο. Όπου υπάρχει σκουριά η οποία δεν έρχεται σε επαφή με την τροφή πρέπει να αφαιρείται με ανασταλτικό κατά της σκουριάς και να βάφεται με μπογιά ειδική για ψησταριές ή με μπογιά ανθεκτική στη θερμότητα.

### **Επιφάνειες ψησίματος**

- Όταν η ψησταριά έχει κρυώσει, καθαρίστε τη με ζεστό σαπουνόνερο. Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών, χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή σκόνες λείανσης γιατί μπορεί να προκληθεί μόνιμη ζημιά στο φινιρίσμα της ψησταριάς σας. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Δεν συνιστούμε να καθαρίζετε τις σχάρες και τις πλάκες σε πλυντήριο πιάτων λόγω του βάρους τους.
- Υπενθυμίζουμε ότι είναι απολύτως απαραίτητο να αποφύγετε τη χρήση παγοκύβων, οι οποίοι θα μπορούσαν να προκαλέσουν θερμικό σοκ και να δημιουργήσουν ρωγμή στο σμάλτο της πλάκας.
- Εάν εμφανιστεί σκουριά στην επιφάνεια ψησίματος που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα, αυτή η επιφάνεια θα πρέπει να αντικατασταθεί.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



FR

**Συντήρηση αντίστασης**

- Η αντίσταση της συσκευής σας έχει ρυθμιστεί ώστε να παρέχει μέγιστη απόδοση ισχύος.
- Μόλις κρυώσει, η αντίσταση μπορεί να καθαριστεί πολύ εύκολα με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.
- Μη βυθίζετε ποτέ το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας και τον ρυθμιστή σε νερό.

ES

**Διαχύτης θερμότητας**

- Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα τροφών από το διαχύτη θερμότητας με μια μαλακή πλαστική ή ξύλινη ξύστρα ή με βούρτσα καθαρισμού με ορειχάλκινες τρίχες. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλινο εξάρτημα για ξύσιμο ή βούρτσα από ατσάλοσυρμα. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλύνετε καλά.

PT

IT

**Συρτάρι συλλογής λίπους**

- Μετά από κάθε χρήση, αφαιρέστε και καθαρίστε το συρτάρι συλλογής λίπους από όλα τα κομματάκια τροφής και λίπους, χρησιμοποιώντας ξύλινη ή πλαστική ξύστρα εάν είναι απαραίτητο.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, η συσσώρευση λίπους μπορεί να προκαλέσει φωτιά. Αυτό μπορεί να προκαλέσει σημαντική ζημιά στην ψησταριά σας, η οποία δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Εάν είναι απαραίτητο, το συρτάρι συλλογής λίπους μπορεί να καθαριστεί με σαπουνόνερο.

EL

PL

**Σώμα της ψησταριάς**

- Αφαιρείτε τακτικά το επιπλέον λίπος από το σώμα της ψησταριάς χρησιμοποιώντας ένα πανί εμποτισμένο σε σαπουνόνερο και καλά στυμμένο. Το επιπλέον λίπος και τα υπολείμματα τροφών μπορούν να αφαιρεθούν από το εσωτερικό του σώματος της ψησταριάς με μια μαλακή πλαστική ή ξύλινη ξύστρα.
- Εάν θέλετε να την καθαρίσετε πλήρως, χρησιμοποιήστε μόνο ζεστό σαπουνόνερο και ένα πανί ή βούρτσα με νάilon τρίχες. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά. Αφαιρέστε τις σχάρες ή/και τις πλάκες πριν καθαρίσετε επιμελώς. Μη βυθίζετε τα κουμπιά και τις συνδέσεις της ψησταριάς σε νερό. Ελέγξτε την ανάφλεξη αφού επανατοποθετήσετε προσεκτικά τα εξαρτήματα στο σώμα της ψησταριάς.

UA

RO

**Καπάκι της ψησταριάς**

- Καθαρίστε το καπάκι της ψησταριάς με ένα μη λειαντικό πανί ή σφουγγαράκι και ζεστό σαπουνόνερο. Μην χρησιμοποιείτε πανιά λείανσης ή σκόνες καθαρισμού γιατί μπορεί να προκληθεί μόνιμη ζημιά στο φινίρισμα της ψησταριάς σας. Στεγνώστε καλά μετά τον καθαρισμό για να αποφύγετε τη δημιουργία σκουριάς.

BR

EN

**Τρόλεϊ**

- Σκουπίστε με ένα πανί εμποτισμένο σε ζεστό σαπουνόνερο και μετά στεγνώστε.

**Εξαρτήματα στερέωσης**

- Για καλύτερη σταθερότητα και για την ασφάλειά σας, σφίγγετε τις βίδες και τα μπουλόνια εκ νέου περίπου δύο εβδομάδες μετά τη συναρμολόγηση. Σφίγγετε επίσης τα μέρη του προϊόντος τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο για να επιτύχετε μακροχρόνια συντήρηση.

**Αποθήκευση**

- Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας έχει κρυώσει εντελώς πριν την καλύψετε ή την αποθηκεύσετε. Αποθηκεύστε την ψησταριά σας σε δροσερό και στεγνό μέρος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας μετά από παρατεταμένες περιόδους αποθήκευσης, ακολουθήστε τις διαδικασίες εγκατάστασης.

## 5. ΑΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΨΟΥΜΕ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΜΑΣ

Στο τέλος της διάρκειας ζωής του προϊόντος, παραδώστε το σε κέντρο επεξεργασίας απορριμμάτων για ανακύκλωση. Αν η ψησταριά διαθέτει μοτέρ ή ανεμιστήρα, μην τα πετάξετε και μην κάψετε τα βοηθητικά εξαρτήματα. Ακολουθήστε τους ισχύοντες κανονισμούς για τη συλλογή, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτών των προϊόντων.

## 6. ΕΓΓΥΗΣΗ

### Όροι εγγύησης

Η εγγύηση πώλησης αρχίζει από την ημερομηνία αγοράς για την καθορισμένη περίοδο.

Η παρούσα εγγύηση ισχύει μόνο για χρήση από ένα και μόνο ιδιωτικό νοικοκυριό και δεν ισχύει για μπάρμπεκιου που χρησιμοποιούνται σε εμπορικό, κοινόχρηστο ή πολυκατοικιακό περιβάλλον, όπως εστιατόρια, ξενοδοχεία, κέντρα διακοπών και ενοικιαζόμενα ακίνητα.

Αυτή η εγγύηση καλύπτει όλα τα ελαττώματα υλικών και κατασκευής: ελλείποντα εξαρτήματα και συστατικά, καθώς και ζημιές που συμβαίνουν υπό κανονική χρήση. Οι επισκευές και τα ανταλλακτικά δεν παρατείνουν την αρχική περίοδο εγγύησης.

Σε καμία περίπτωση, στο πλαίσιο αυτής της εθελοντικής εγγύησης, η αποζημίωση οποιουδήποτε είδους δεν υπερβαίνει την τιμή αγοράς του προϊόντος που πωλήθηκε.

Αναλαμβάνετε τον κίνδυνο και την ευθύνη για απώλειες, ζημιές ή τραυματισμούς σε εσάς και την περιουσία σας ή/και σε άλλους και την περιουσία τους που προκύπτουν από κακή χρήση ή κατάχρηση του προϊόντος ή από την μη τήρηση των οδηγιών που παρέχονται από τη στο συνημμένο εγχειρίδιο χρήσης.

### Εξαιρέσεις εγγύησης

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

Εξαιρούνται ρητά οι ακόλουθες περιπτώσεις:

- Κανονική φθορά (σκουριά, παραμόρφωση, αποχρωματισμός...) Μέρη που εκτίθενται απευθείας σε φλόγες ή έντονη θερμότητα. Είναι φυσιολογικό να χρειάζεται να αντικαταστήσετε εξαρτήματα με την πάροδο του χρόνου.

- Ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη συντήρηση, εσφαλμένη αποθήκευση, εσφαλμένη συναρμολόγηση ή εισαγωγή τροποποιήσεων.

- Οποιαδήποτε ζημιά προκύψει από λανθασμένη χρήση του προϊόντος (εμπορική χρήση, χρήση ως Αποτεφρωτήρας...).

- Συνέπειες της έκθεσης σε πηγές χλωρίου, π.χ. πισίνα, σπα ή υδρομασάζ.

- Ζημιές λόγω ακραίων φυσικών συνθηκών, π.χ. χαλάζι, τυφώνες σεισμούς, τσουνάμι, υπερτάσεις ρεύματος, ανεμοστρόβιλους ή ισχυρές καταιγίδες.

Εάν έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με την εγκατάσταση ή τη χρήση της συσκευής σας, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης του καταστήματός σας.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

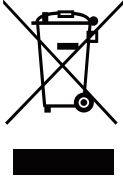
RO

BR

EN

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αρ. μοντέλου: EV2501-DP  
Τάση: 220-240V~ 50/60Hz  
Απόδοση: 1850-2200W  
Κατηγορία IP: IPX4  
Κατασκευαστής/Σέρβις: Adeo Services SAS  
Διεύθυνση: 135, rue Sadi Carnot, CS 00001, 59790 RONCHIN, ΓΑΛΛΙΑ

	<p>Τα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Πρέπει να μεταφέρονται σε ένα κοινοτικό σημείο συλλογής για απόρριψη φιλική προς το περιβάλλον, σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς. Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή με τους κατόχους αποθεμάτων για συμβουλές σχετικά με την ανακύκλωση. Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον, ώστε η αποκομιδή της να πραγματοποιηθεί από την υπηρεσία συλλογής ανακυκλώσιμων υλικών.</p>
---	---

FR

ES

PT

IT

**EL**

PL

UA

RO

BR

EN