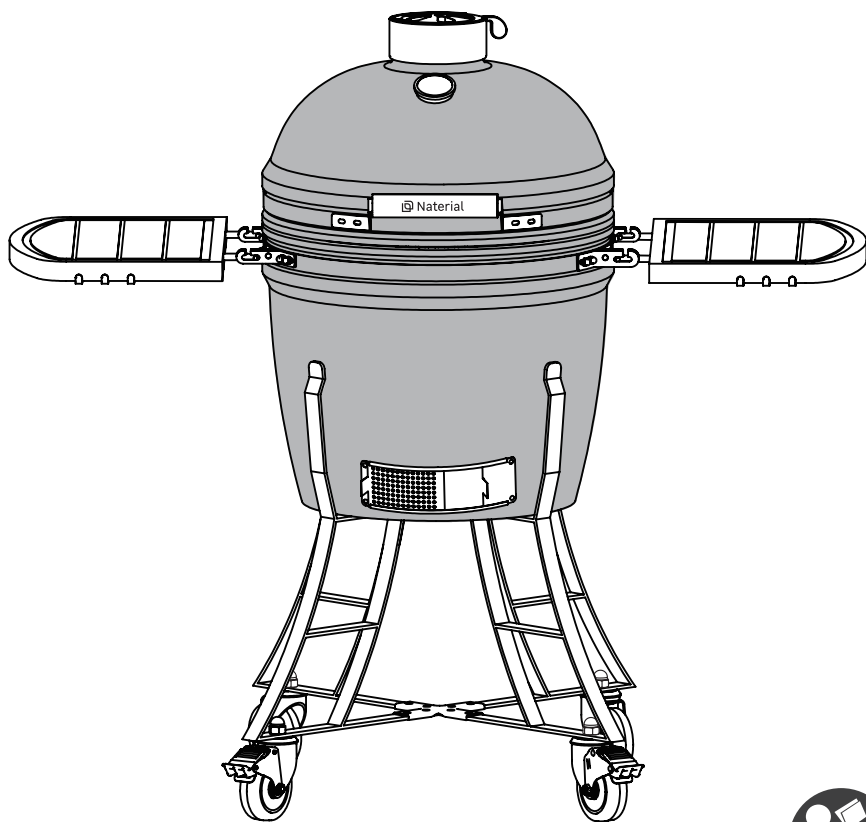




EAN: 3276007796674

MATRIX ID: 2025R09P09-0011



FR Manuel d'Instructions

ES Manual de Instrucciones

PT Manual de Instruções

IT Manuale di Istruzioni

EL Εγχειρίδιο Οδηγιών

PL instrukcja Obsługi

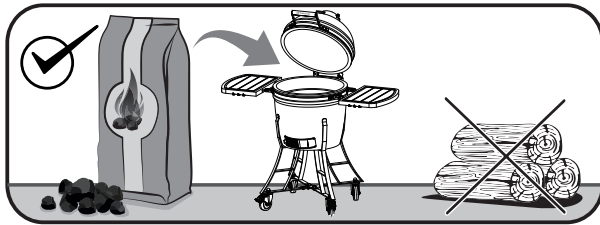
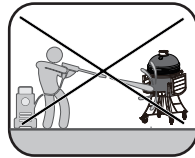
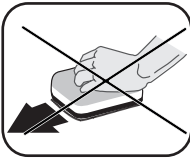
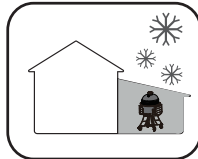
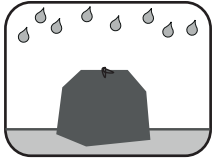
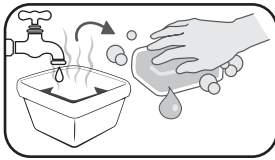
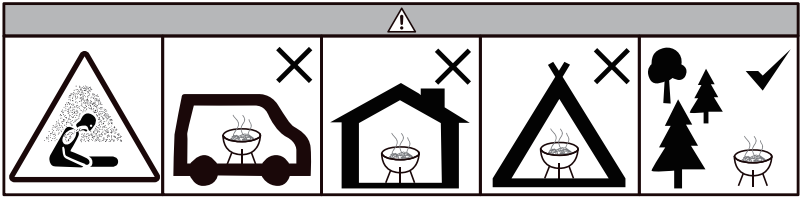
RO Manual de Instrucțiuni

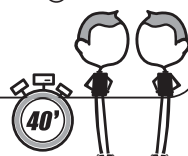
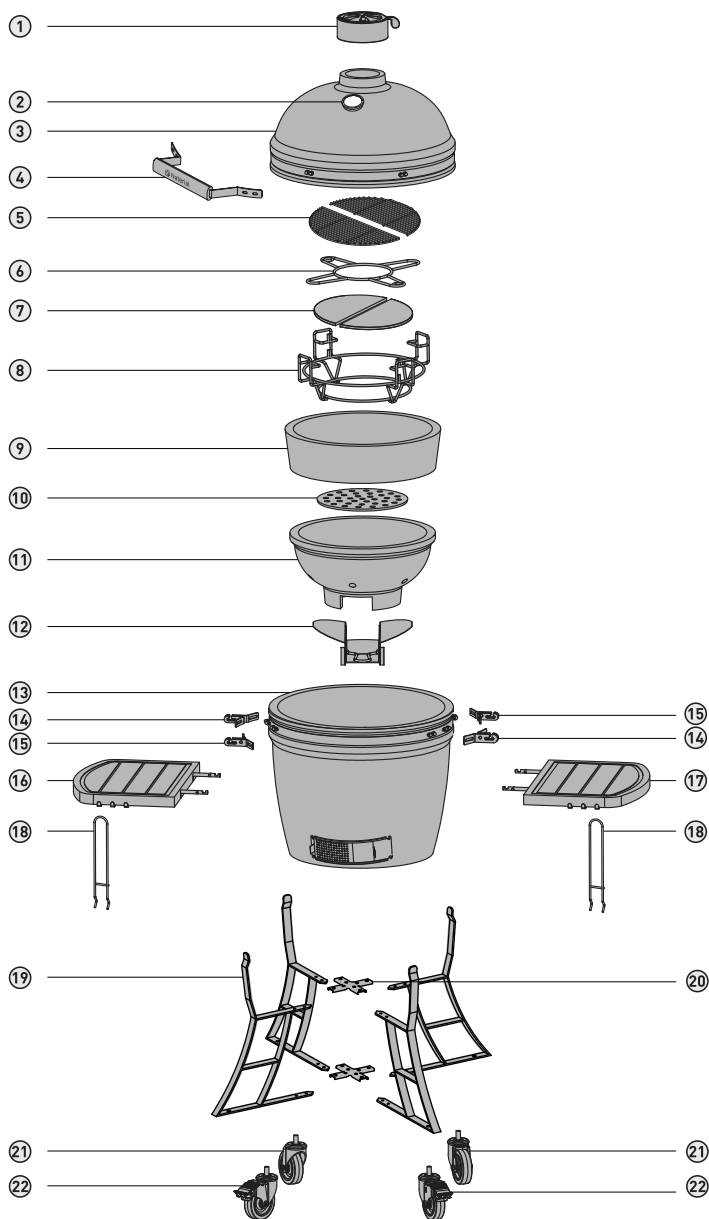
BR Manual de Instruções

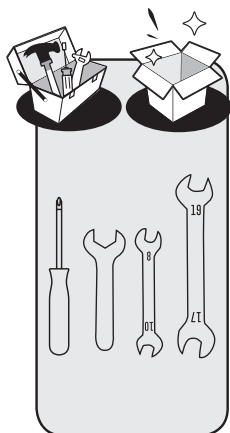
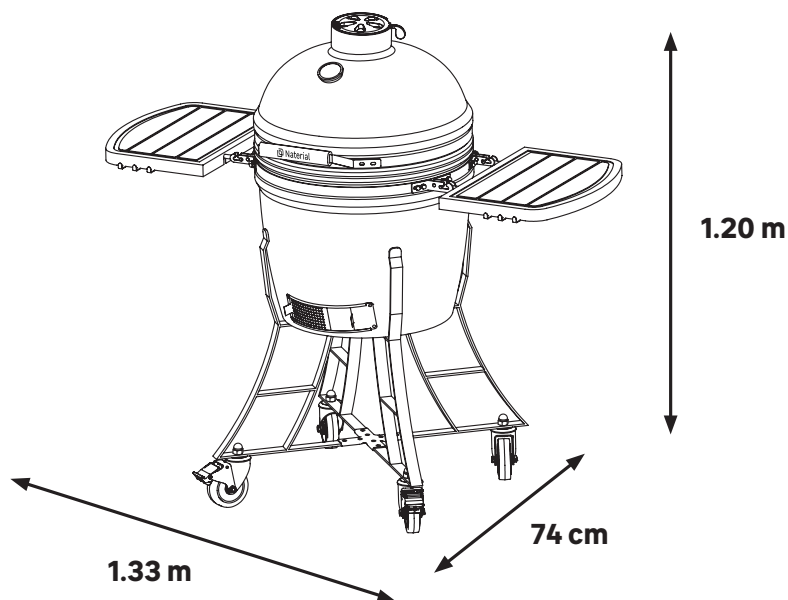
UA Інструкція з експлуатації

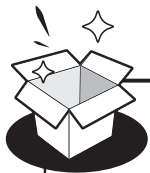
NL Handleiding

EN Instructions Manual

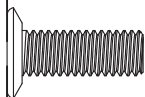








0 1 2 3 4 5 6 cm



A

x16



B

x16



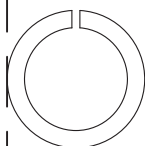
C

x16



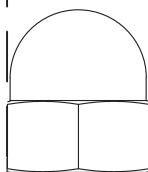
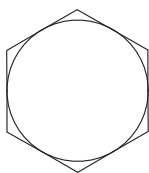
D

x16



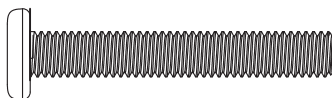
E

x4



F

x4



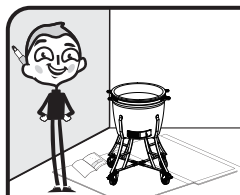
G

x1



H

x1





A(4×)



B(4×)



C(4×)



D(4×)



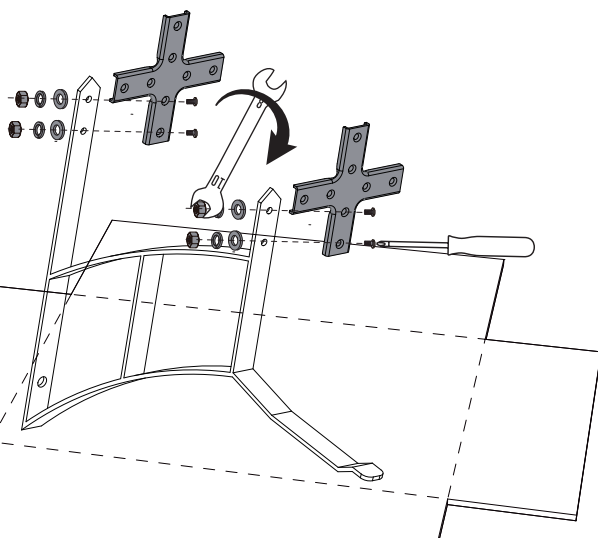
20(2×)



19(1×)



1.1



A(12×)



B(12×)



C(12×)



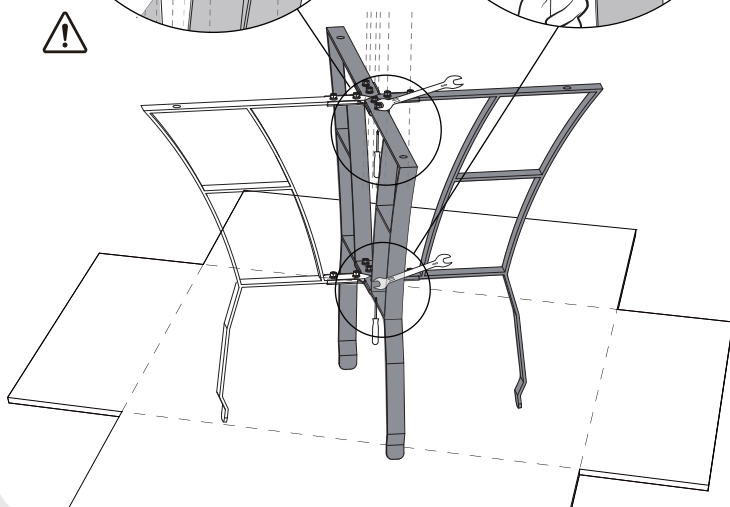
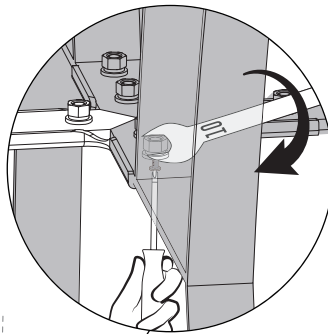
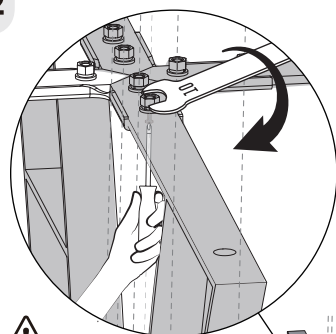
D(12×)



19(3×)



1.2





E(4×)



F(4×)



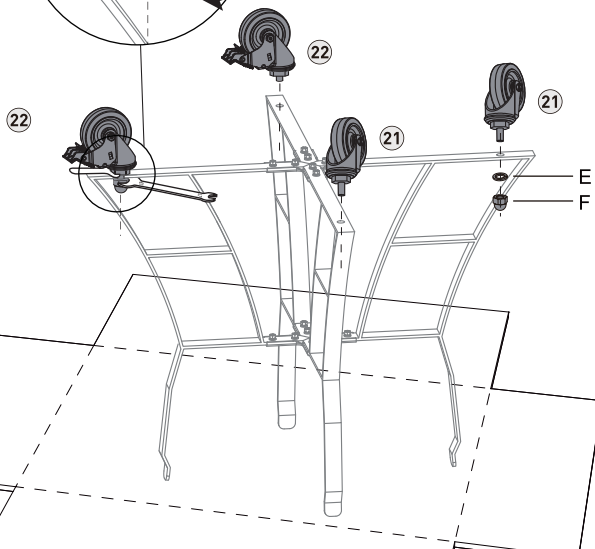
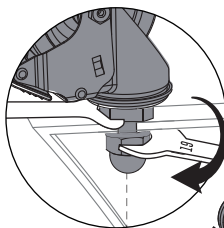
21(2×)



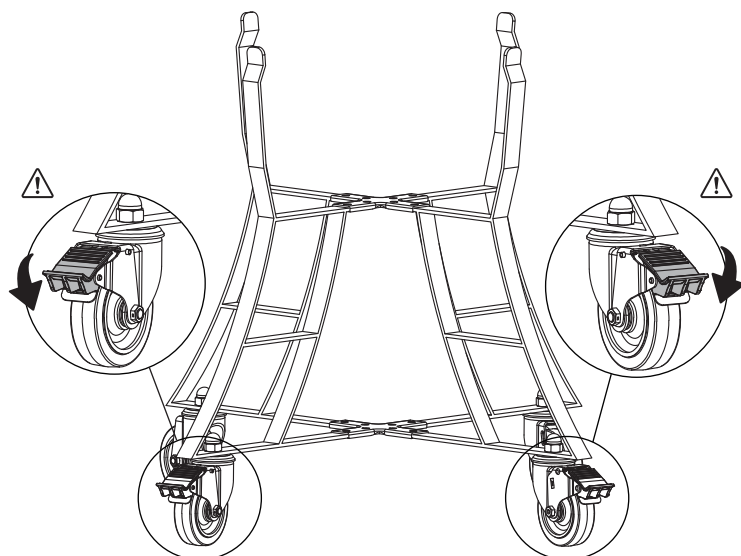
22(2×)



1.3

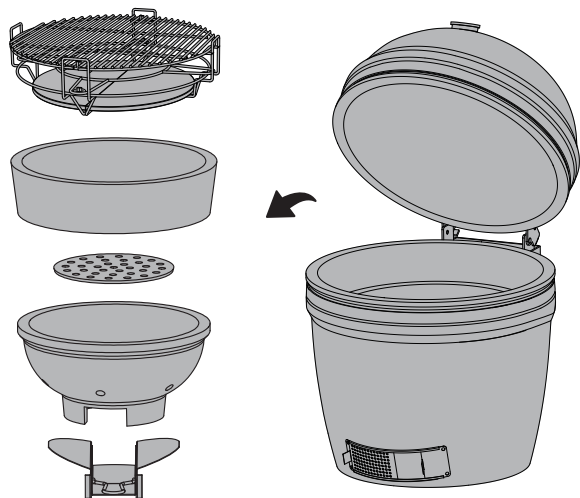


1.4

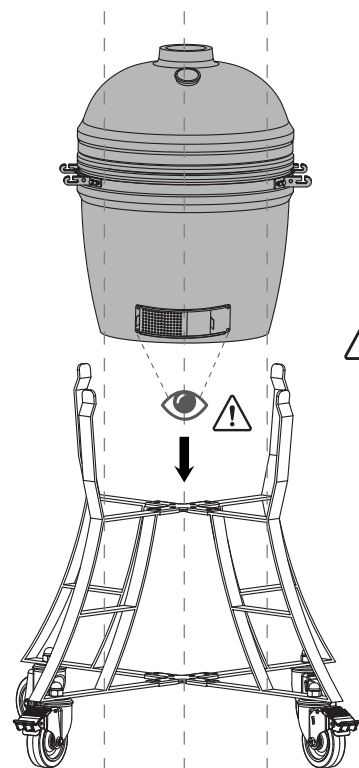




1.5

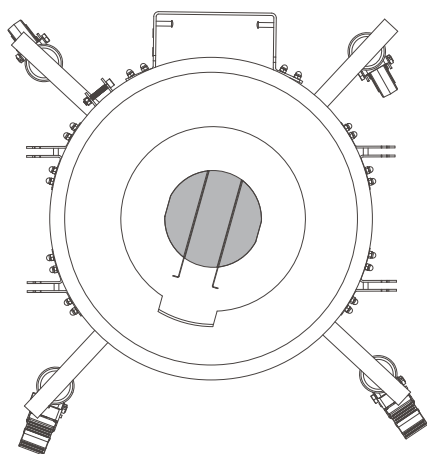
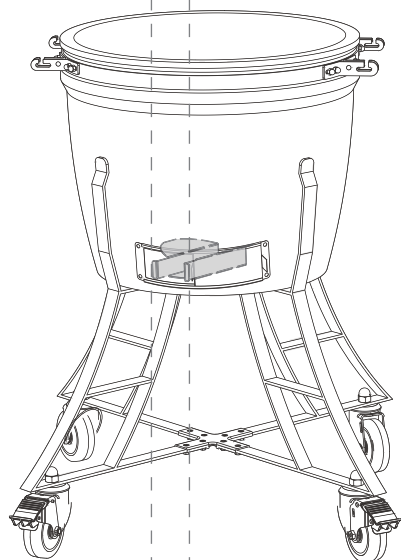
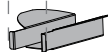


1.6

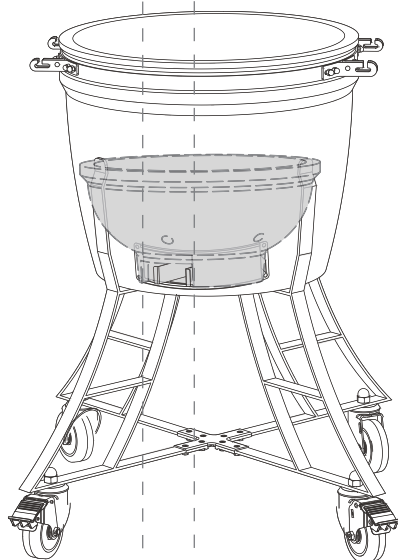
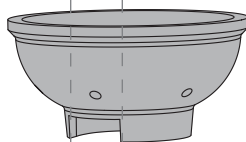




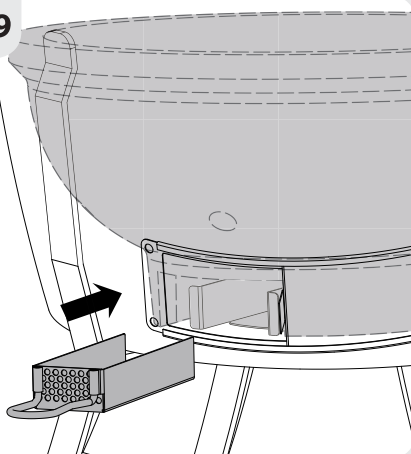
1.7



1.8

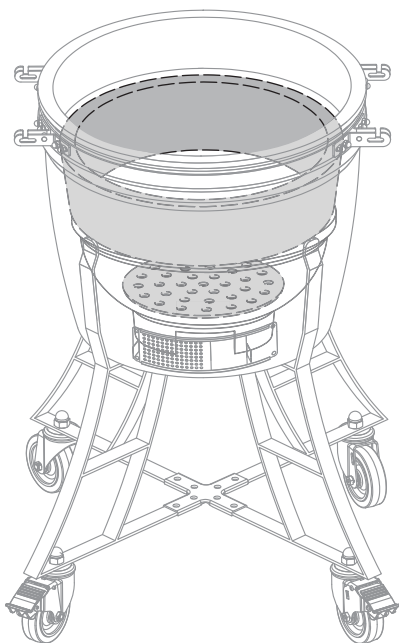
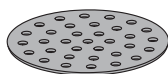
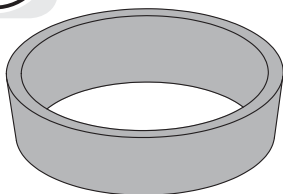


1.9

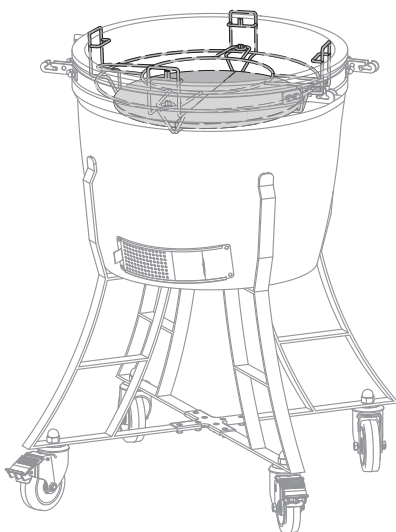
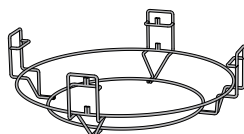
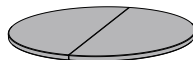




1.10

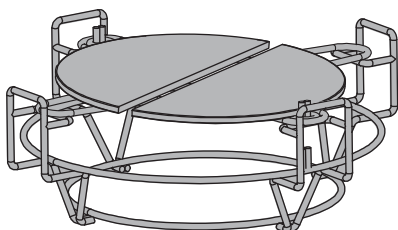
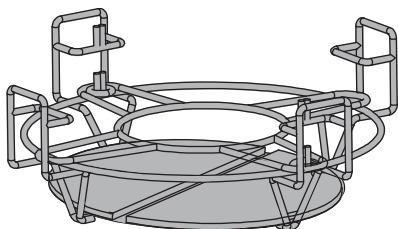
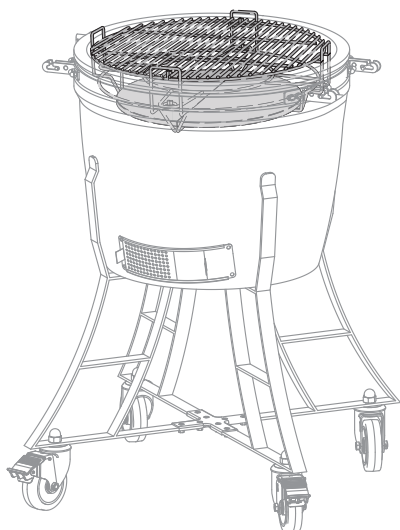
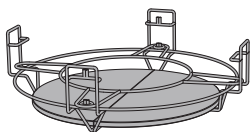
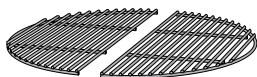


1.11



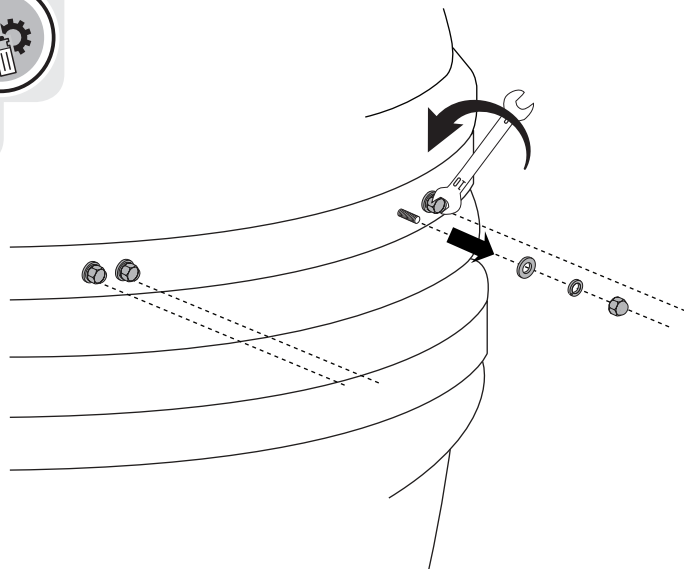


1.12





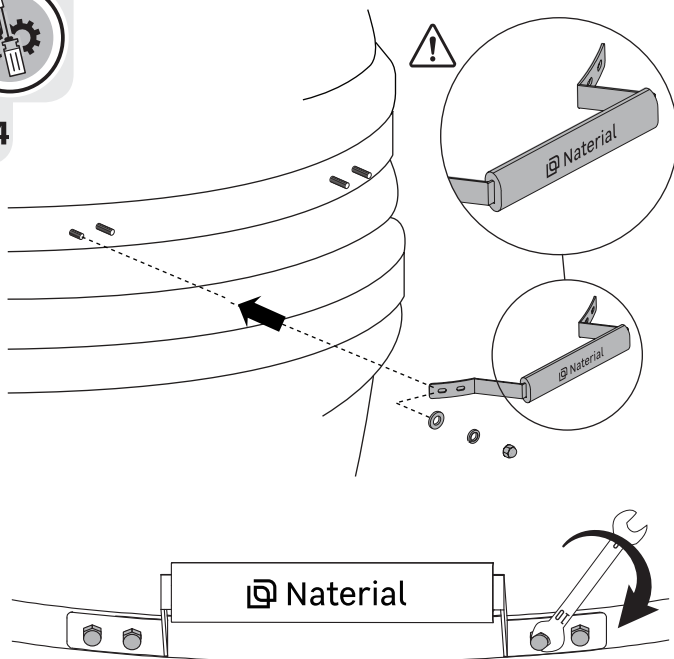
1.13



16(1×)



1.14





G(1×)



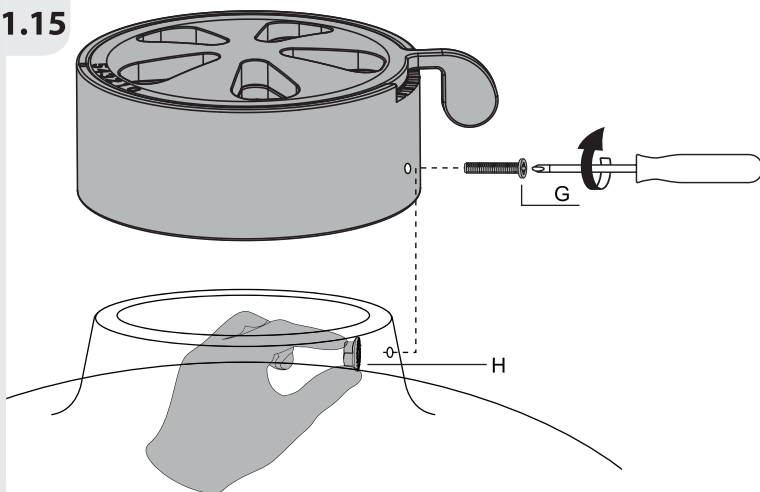
H(1×)



1(1×)



1.15



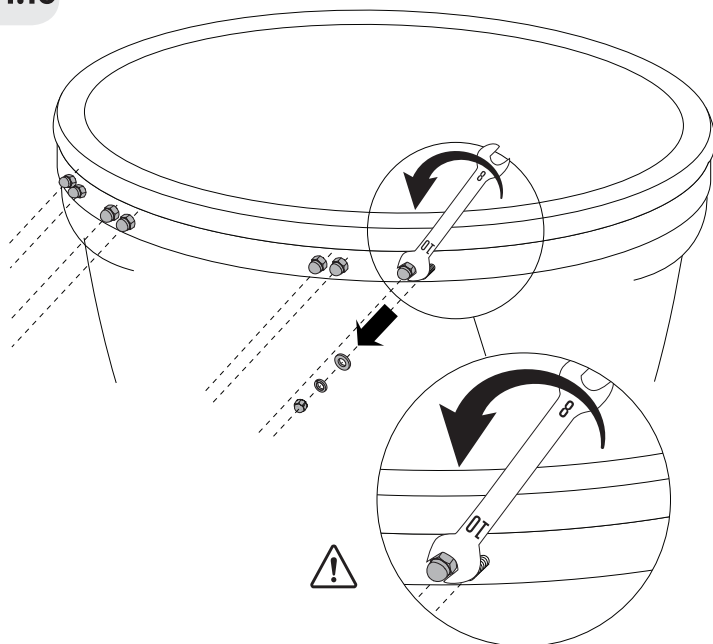
14(2×)



15(2×)



1.16





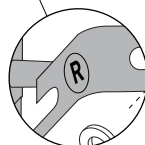
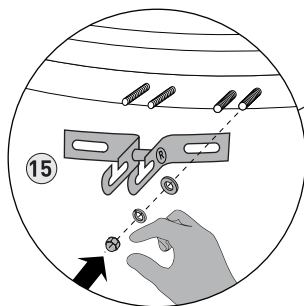
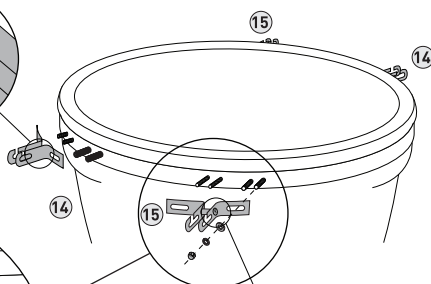
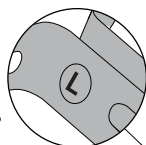
14(2x)



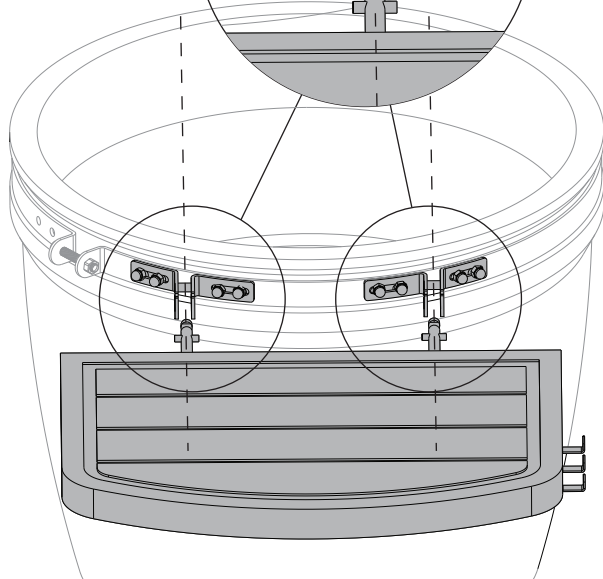
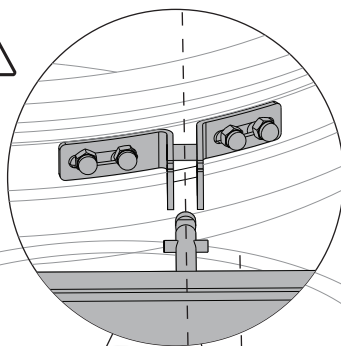
15(2x)



1.17

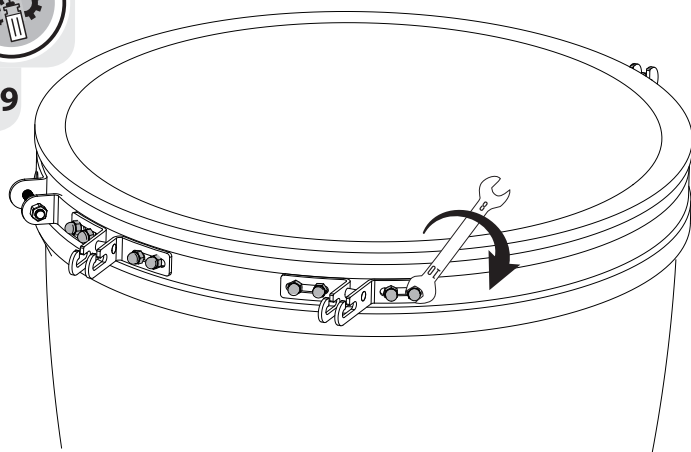


1.18





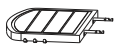
1.19



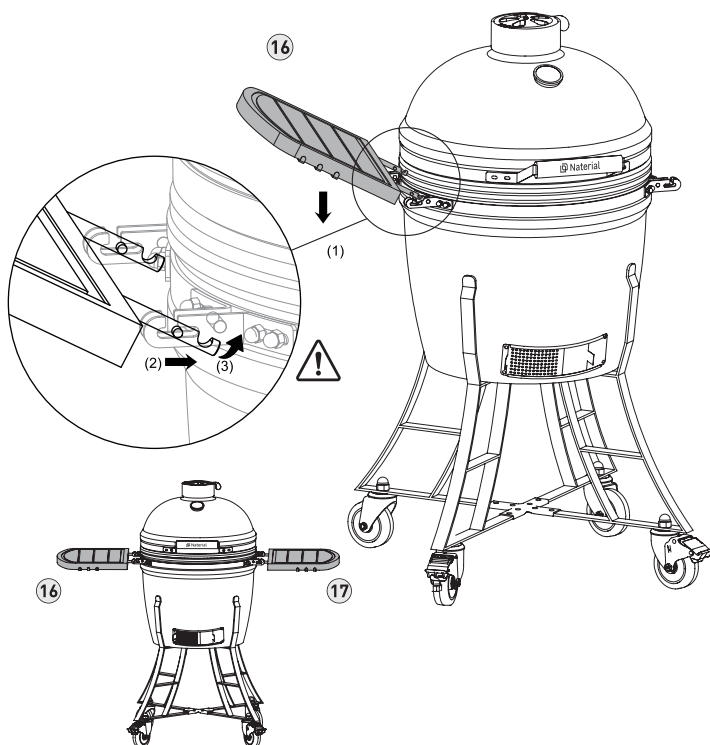
1.20



16(1x)



17(1x)

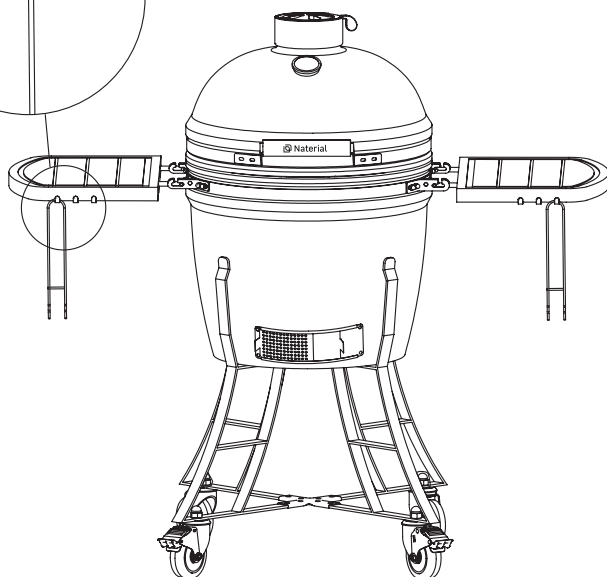
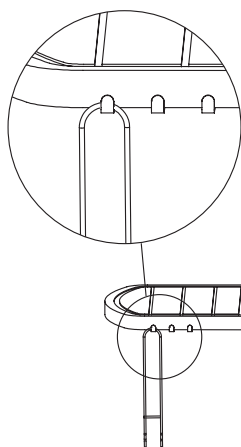
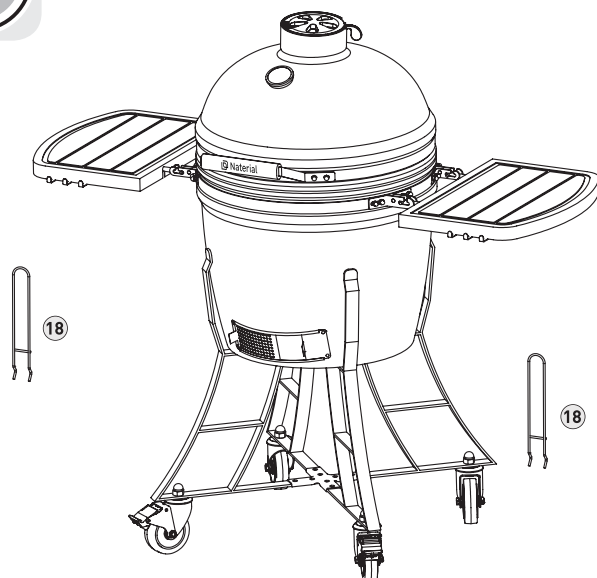




18(2x)

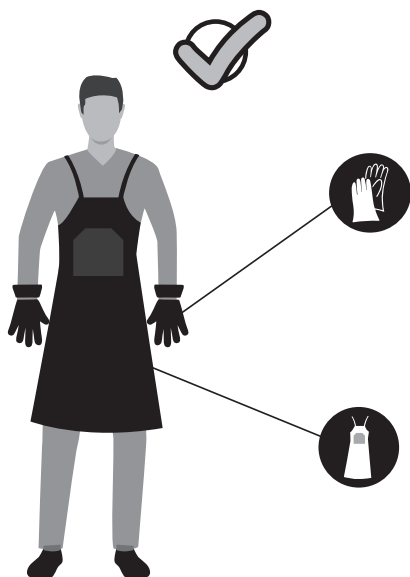


1.21





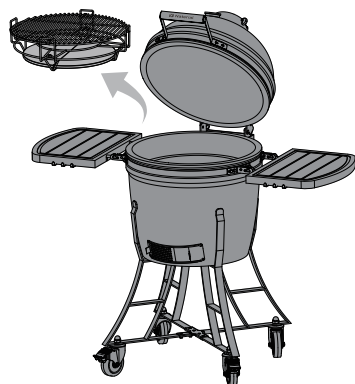
1



2

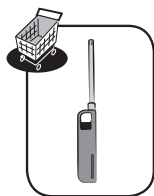


3

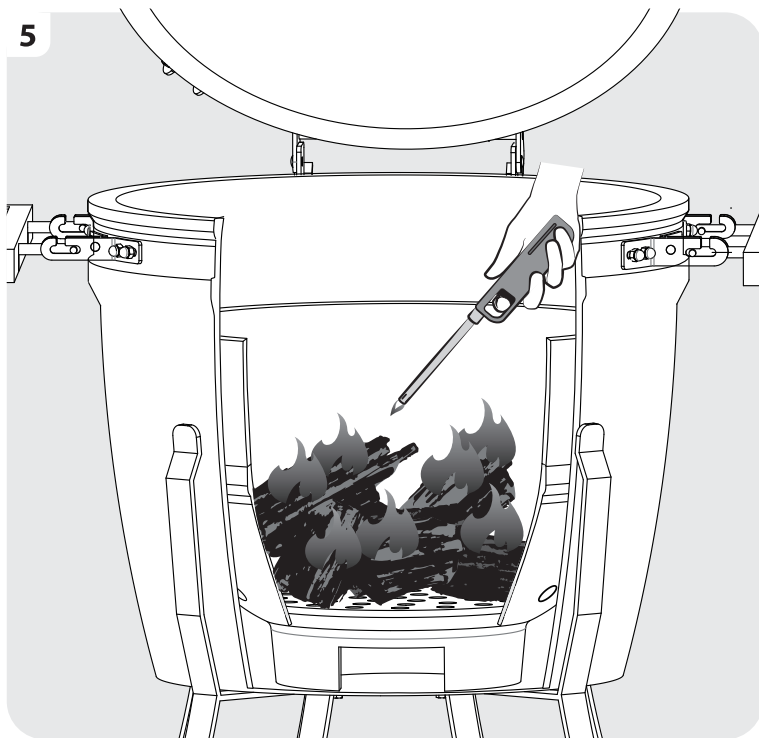




4



5





FR
CUISSON DIRECTE

ES
COCCIÓN DIRECTA

PT
COZEDURA DIRECTA

IT
COTTURA DIRETTA

EL
ΑΜΕΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

PL
BEZPOŚREDNIE
GOTOWANIE

UA
БЕЗПОСЕРЕДНЄ
ПРИГОТУВАННЯ

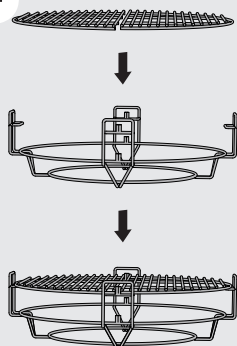
RO
GĂTIT DIRECT

BR
COZIMENTO DIRETO

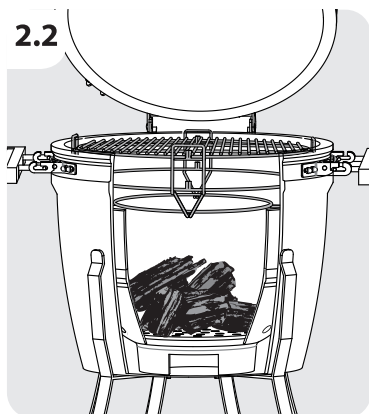
NL
DIRECT KOKEN

DIRECT COOKING

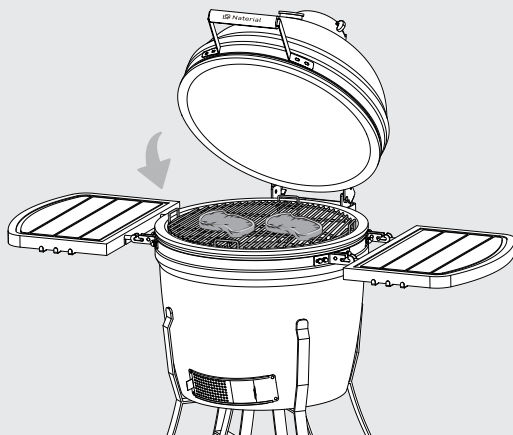
2.1



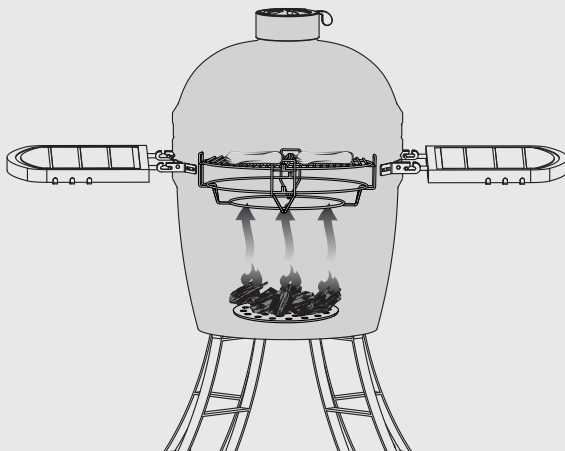
2.2



2.3



2.4





FR
CUISSON INDIRECTE

ES
COCCIÓN INDIRECTA

PT
COZINHA INDIRECTA

IT
COTTURA INDIRETTA

EL
ΕΜΜΕΣΟ ΜΑΓΕΪΡΕΜΑ

PL
GOTOWANIE
POŚREDNIE

UA
ПРИГОТУВАННЯ
НЕПРЯМИМ
СПОСОБОМ

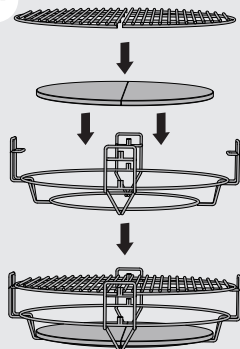
RO
GĂTIT INDIRECT

BR
COZÇÃO INDIRETA

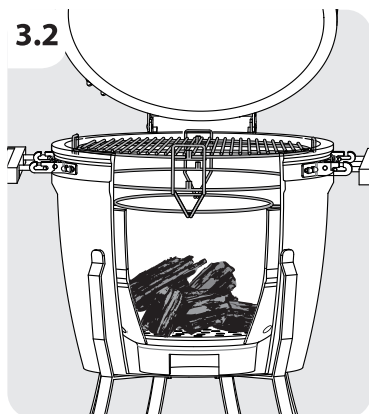
NL
INDIRECT KOKEN

INDIRECT COOKING

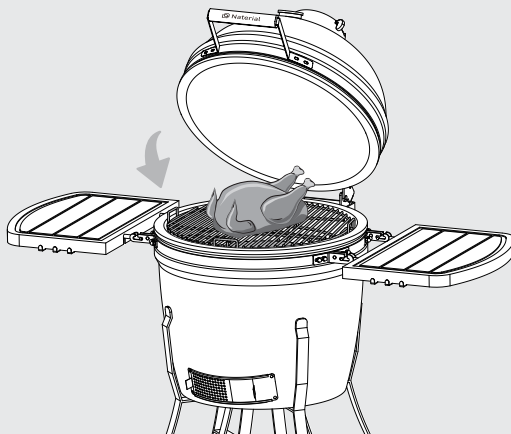
3.1



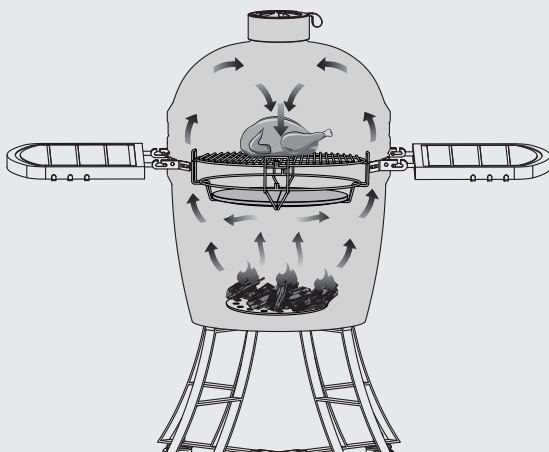
3.2



3.3



3.4





FR
CUISSON MULTIPLE

ES
COCCIÓN MÚLTIPLE

PT
MULTI-COZIMENTO

IT
MULTI-COTTURA

EL
ΠΟΛΥ-ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

PL
MULTI-GOTOWANIE

UA
МУЛЬТИВАРКА

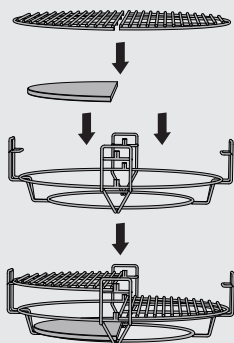
RO
MULTI-GĂTIT

BR
MULTICOZINHA

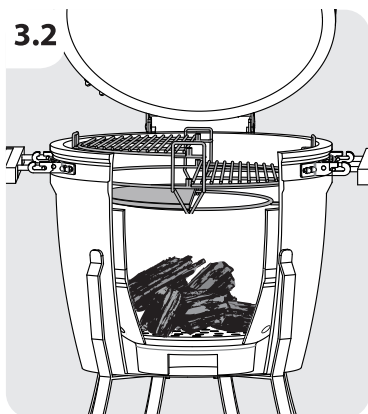
NL
MEERVOUDIG-KOKEN

MULTI-COOKING

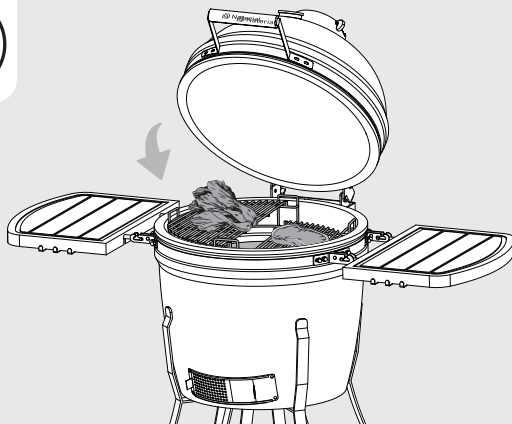
3.1



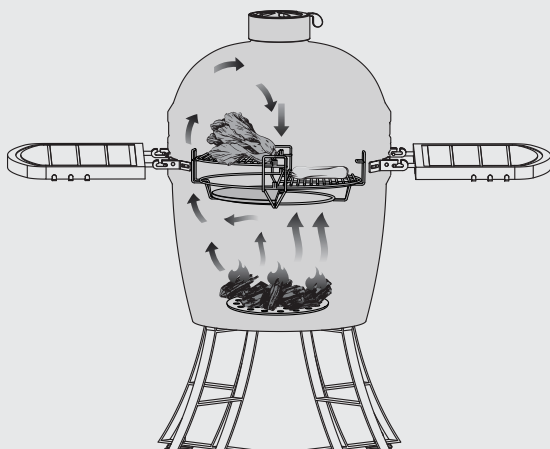
3.2



3.3

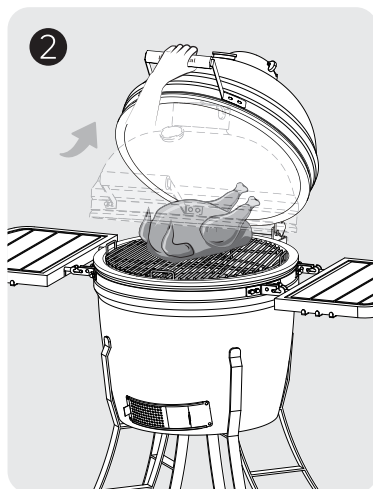
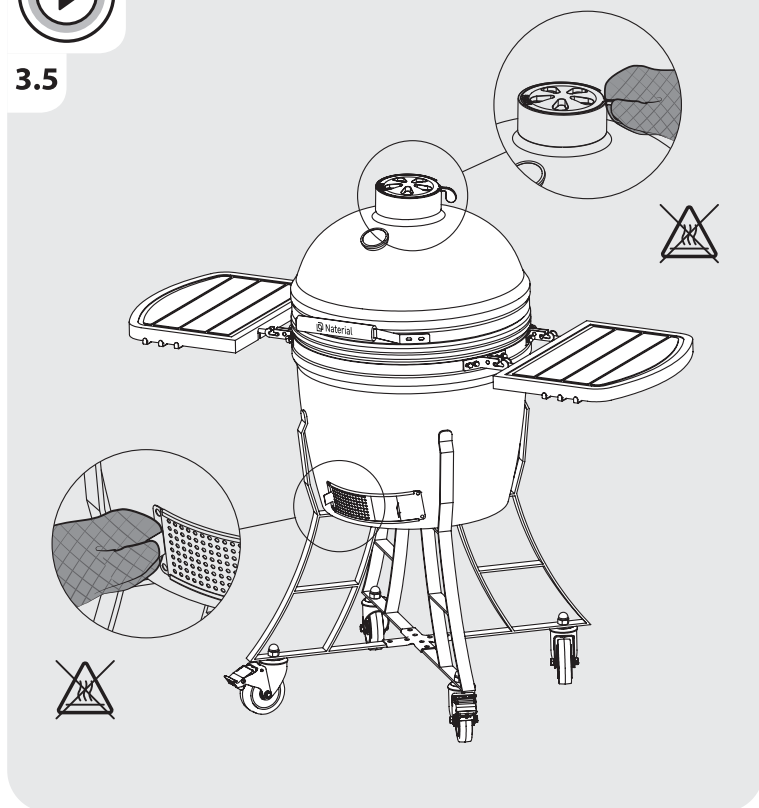


3.4





3.5





FR
CONTRÔLE DE LA
TEMPÉRATURE

ES
CONTROL DE
TEMPERATURA

PT
CONTROLO DA
TEMPERATURA

IT
CONTROLLO DELLA
TEMPERATURA

EL
ΕΛΕΓΧΟΣ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

PL
REGULACJA
TEMPERATURY

UA
КОНТРОЛЬ
ТЕМПЕРАТУРИ

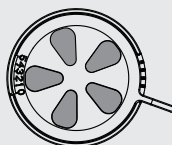
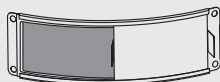
RO
CONTROLUL
TEMPERATURII

BR
CONTROLE DE
TEMPERATURA

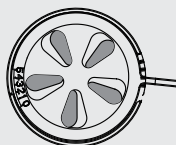
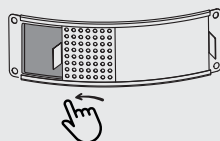
NL
TEMPERATUUR-
REGLING

TEMPERATURE CONTROL

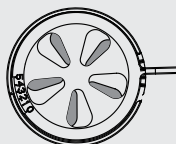
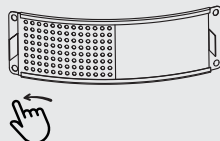
4.1



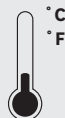
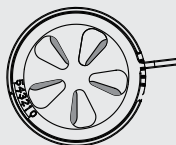
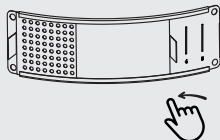
4.2



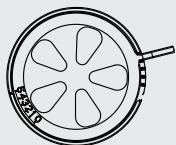
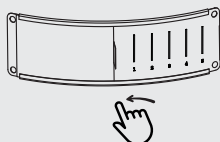
4.3

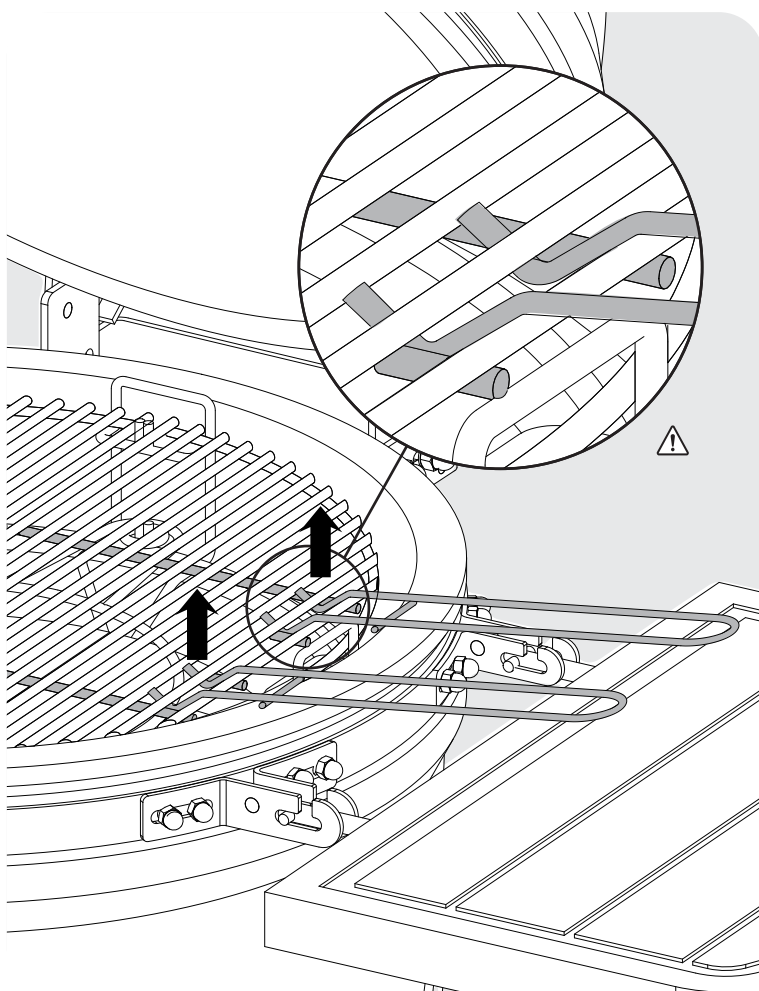
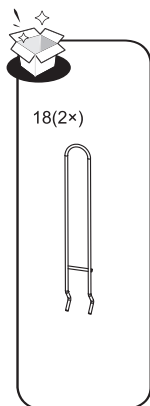
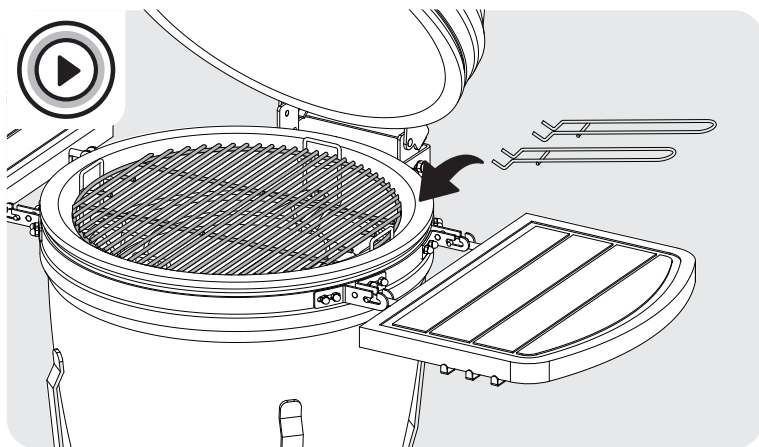
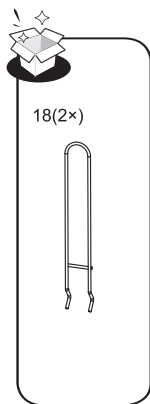


4.4



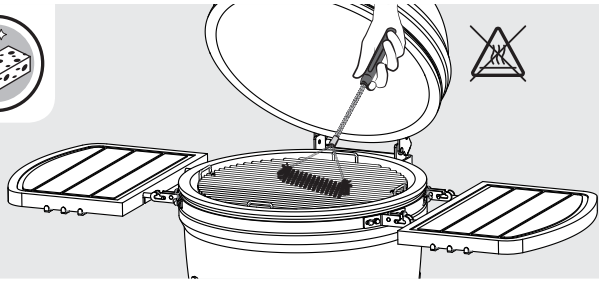
4.5



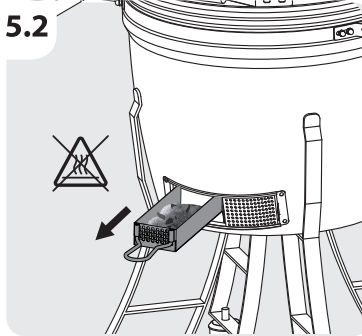




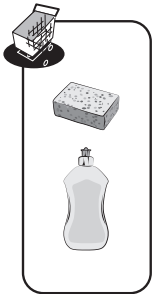
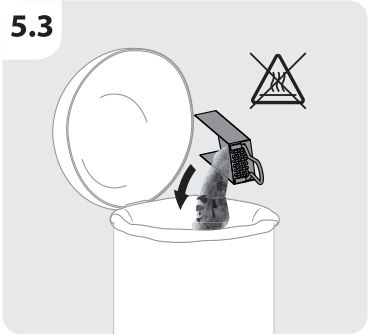
5.1



5.2



5.3



5.4

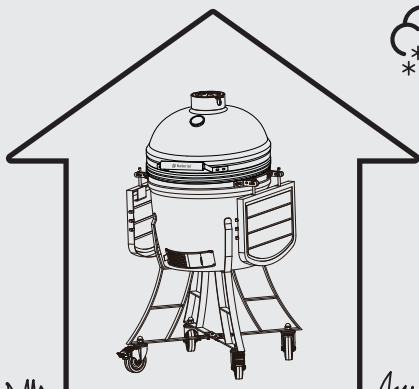




6.1



6.2





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

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

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

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

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

- **ATTENTION !** Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes,

caravances, camping cars, bateaux. Risques de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

- **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l' EN 1860-3!

• Ne versez pas d'eau froide sur la cuve en métal afin d'éviter des dommages dus au choc thermique.

• Veuillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser le barbecue.

• Ce produit est prévu pour un usage domestique et extérieur.

• Retirez l'emballage en plastique des toutes les parties avant d'allumer le barbecue.

• Dès l'ouverture de l'emballage, nous vous conseillons de vérifier que chaque élément permettant le montage du produit soit bien présent et pour ce faire, veuillez-vous référer à la notice. Si le produit est endommagé ou présente des défauts, merci de ne pas l'utiliser et de le rapporter à votre magasin le plus proche.

• Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

• Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.

• Choisir un emplacement parfaitement sécurisé avant l'utilisation.

• Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer.

ES

• Utiliser ce barbecue requiert un minimum de surveillance et de précautions.

• Ce barbecue ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'il est allumé.

• Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.

• Utilisez ce barbecue que sur une surface stable et plate.

PT

• Toutes modifications de ce barbecue peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annulent la garantie.

• Ne pas modifier l'appareil.

• Ce barbecue doit être placé à distance de plus d'un mètre de toute substance inflammable potentiellement explosive et de tout objet inflammable également.

IT

• 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.

• Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson. Cela permet d'éliminer les résidus de graisse laissés lors de la fabrication. Cela permet aussi de stabiliser la peinture et de dégager une odeur qui disparaîtra au fil des utilisations.

EL

• 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.

• Certaines parties de ce barbecue deviennent très chaudes. Prenez soin en présence d'enfants, de personnes âgées et d'animaux.

PL

• Le fonctionnement du barbecue génère des températures très élevées sur certaines surfaces. Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous déplacez le barbecue, en portant une attention particulière aux personnes âgées et aux enfants, et en vous protégeant contre les risques de brûlures.

• Faites attention à la vapeur chaude qui risque de se dégager lorsque vous ouvrez le capot.

UA

• Pour éviter des flambées, veillez à ce que la cuve soit propre en enlevant les graisses et la marinade en excès avant de commencer à griller.

• 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.

• Placez un seau rempli d'eau ou de sable près du barbecue pendant son utilisation, notamment lors des vagues de chaleur ou par temps extrêmement sec.

RO

• Utilisez des ustensiles spécialement conçus pour les barbecues et pourvus de longues poignées résistantes à la chaleur. (Ø10 cm et Ø24 cm sont les tailles minimale et maximale des ustensiles de cuisson utilisables).

• N'utilisez pas d'aérosols à proximité du barbecue.

• Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

BR

• Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.

• Pour prévenir la rouille sur les surfaces en inox, veillez à ce qu'elles ne soient pas exposées à du chlore, du sel ou du fer.

• Nous recommandons de ne pas utiliser ce barbecue près de la mer, d'une piscine ou d'une voie ferrée.

NL

• Par vent fort, ne pas utiliser ce barbecue.

• Ne recouvrez jamais le barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi.

• Nettoyez le barbecue seulement après que l'appareil a totalement refroidi.

• Ce produit n'est pas un jouet, assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

EN

• Si vous vendez ou donnez l'appareil à un tiers, remettez-lui toujours le manuel d'utilisation correspondant. • Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.

2. CONSEILS D'UTILISATION DU BARBECUE CERAMIQUE

CE PRODUIT VOUS PERMET DE CUIRE LES ALIMENTS À L'EXTERIEUR.

VOUS DISEZ D'UNE LARGEUR SUFFISANTE DE CUISSON ET DE PLUSIEURS SURFACE DE CUISSONS.

MISE EN GARDE: NE PAS UTILISER CET APPAREIL AVEC DU BOIS.

UTILISER EXCLUSIVEMENT DU CHARBON DE BOIS;

Avertissements

- Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section « informations importantes » de cette notice.
- La conception de ce barbecue proscrit l'utilisation de plus de 50 % de la zone de cuisson comme plaque solide. Si les plaques sont totalement recouvertes, il en résultera une accumulation excessive de chaleur qui pourrait endommager le barbecue que la garantie ne couvre pas.
- Utiliser du charbon de bois conforme aux normes en vigueur de sorte que le charbon de bois soit 2 cm en dessous de la grille de cuisson en position basse.
- Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.

Recommandations d'allumage

- Remplissez la grille inférieure avec du charbon de bois idéalement jusqu'à 3/4 de sa hauteur et sans dépasser la grille (voir schéma sur les pages précédentes). Utiliser un charbon adapté à ce type de produit (calibre gros morceaux). Charbon spécifique respectant le niveau de requis des barbecues céramiques.
- Le moyen le plus facile pour allumer le charbon de bois est d'utiliser des allume-feu pour barbecue conformes à la norme en 1860-3, que vous pouvez facilement vous procurer dans le commerce et qui sont parfaitement sûrs.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible! Et attendez que la combustion du charbon de bois ait cessé de produire des flammes.
- Ne laissez pas la grille de cuisson vide sur le barbecue quand il est allumé, car elle risque de se déformer si elle est exposée à la chaleur pendant trop longtemps sans aliments dessus.
- Vous pouvez régler la puissance des flammes en ouvrant ou en fermant les orifices d'entrée d'air au bas de la cuve. Plus vous les ouvrez, plus les flammes sont intenses, et vice-versa.
- Nous nous permettons de vous rappeler encore une fois qu'aucun liquide inflammable ne doit être versé pour allumer ou accroître les flammes du barbecue.
- Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de ne jamais déplacer votre barbecue pendant son utilisation.

Il est très important de maintenir les flambées sous contrôle

- Les flambées se produisent quand les jus ou les graisses des aliments cuits gouttent sur les objets en combustion (par exemple du charbon de bois). Bien que la fumée aide à donner un meilleur goût aux aliments cuits au barbecue, il est préférable d'éviter ce type de flambées pour éviter de carboniser les aliments.
- Pour limiter les flambées, il est ABSOLUMENT IMPÉRATIF de retirer les graisses en excès des aliments avant de les cuire. Utilisez de la marinade et des sauces de cuisson en quantités raisonnables.
- Laissez un seau rempli de sable près du barbecue pendant son utilisation.
- Avant d'ouvrir complètement le dôme il est fortement conseillé de l'ouvrir lentement plusieurs fois de quelques centimètres pour le ventiler – cela permet à l'air entrant de pénétrer lentement et d'éviter un retour de flamme. Soyez très prudent lorsque vous ouvrez ce barbecue chaud, car l'afflux soudain d'air peut provoquer une dangereuse flambée. En cas de retour de flamme, fermez rapidement le couvercle et les orifices d'aération pour contrôler la flamme, et soyez très prudent lorsque vous rouvrez votre barbecue. Il est toujours conseillé de porter des gants résistants à la chaleur et de prendre soin de se protéger.
- Ne laissez pas les enfants jouer près du barbecue chaud ou ouvrir le dôme.

FR

Flambées de graisse

• Videz et nettoyez la cuve et la grille de cuisson, et enlevez tous les résidus et fragments de cuisson après chaque utilisation.

ES

• Si le barbecue est utilisé pour des réunions d'ampleur, il faut éteindre ses flammes et le nettoyer toutes les deux heures. Il doit être nettoyé plus souvent si vous cuisinez beaucoup d'aliments riches en graisses (saucisses, merguez...). Ne pas respecter ces recommandations peut provoquer des flambées de graisse pouvant provoquer des blessures et détériorer votre barbecue.

PT

Avertissements en cas de flambées de graisse :

• Maintenez toutes les personnes éloignées du barbecue et attendez que les flammes s'éteignent.

• Ne fermez pas le couvercle et ne recouvrez pas le barbecue.

• Ne versez jamais d'eau sur votre barbecue. Si vous utilisez un extincteur, il doit

Être à poudre.

• Si les flammes ne semblent pas baisser d'intensité ou semblent prendre plus d'ampleur, appelez les pompiers.

IT

Fin de la session de cuisson

• Nettoyez toujours votre barbecue après chaque utilisation pour prévenir l'accumulation de graisses de cuisson pouvant s'enflammer.

• Veuillez bien fermer toutes les ouvertures d'air pour éviter toutes infiltration d'eau.

EL

• Attendez que le barbecue ait refroidi avant de fermer son couvercle ou de le recouvrir et de le ranger.

3. ENTRETIEN ET MAINTENANCE DU BARBECUE CERAMIQUE

PL

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

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

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

UA

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

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

RO

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

BR

Surface de cuisson

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

NL

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

Boîtier du barbecue

EN

• Enlevez régulièrement la graisse en excès du boîtier du barbecue avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse et complètement essoré. L'excès de graisses et de morceaux d'aliment

peut être enlevé de l'intérieur du boîtier du barbecue avec une spatule en bois ou en plastique tendre. • N'utilisez aucun ustensile/produit abrasif.

Couvercle du barbecue

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

Fixations

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

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations techniques :

N° de modèle : TB-21G DIMENSIONS : 133×72×121 cm POIDS PRODUIT : 98 kg Fabricant/Réparateur : Adeo Services 135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790 - RONCHIN- France	
--	--

5. HIVERNAGE

Rangement

• Assurez-vous que votre barbecue est bien froid avant de le couvrir ou de le ranger.
 • Après un nettoyage complet extérieur et intérieur (grilles, brûleurs, planchas, récupérateur, réservoir compris) vous pouvez ranger votre barbecue dans un endroit frais et sec, non humide.
 • Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures d'installation.

• 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.

6. RESPECTONS NOTRE ENVIRONNEMENT

• Merci de protéger la nature, une journée à l'extérieur ne doit pas engendrer des dommages ou de la pollution.
 • 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.

FR

7. CONDITIONS DE TRANSPORT ET STOCKAGE

Les articles peuvent être transportés dans des conteneurs de transport standard par tout type de transport, à condition qu'ils soient protégés des dommages mécaniques et de l'impact direct des précipitations atmosphériques. Les produits peuvent être transportés à des températures allant de -50°C à +40°C et à une humidité relative allant jusqu'à 98% (à +25°C). Lors du chargement, du transport et du déchargement, toutes les précautions contre les dommages mécaniques du produit doivent être respectées, ainsi que les exigences de la signalisation de manutention.

Les produits doivent être stockés dans l'emballage du fabricant, dans des locaux chauffés, à une température comprise entre +5°C et +40°C et à une humidité relative ne dépassant pas 80% (à une température de +25°C). Les conditions doivent empêcher l'impact des produits pétroliers et des environnements agressifs, à une distance d'au moins un mètre des appareils de chauffage et des sources de chaleur.

ES

PT

IT

8. GARANTIE

Condition de garantie

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

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

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

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

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

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

Exclusions de garantie

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

Les cas suivants sont spécifiquement exclus :

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

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN



INTRODUCCIÓN

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

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

1. INFORMACIÓN IMPORTANTE



IMPORTANTE, CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE

- **ATENCIÓN** No utilizar en locales cerrados.
- **ATENCIÓN** Esta barbacoa se calentará mucho. No la mueva durante su uso.
- **ATENCIÓN** No deje la barbacoa al alcance de los niños ni de animales domésticos.
- **ATENCIÓN** No utilice la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, como pueden ser casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas y barcos.

Riesgo de muerte por intoxicación de monóxido de carbono.

- **ATENCIÓN** No utilice alcohol, gasolina ni líquidos similares para encender o reactivar la barbacoa. Utilice únicamente un iniciador de fuego que cumpla con la norma EN 1860-3.
- No vierta agua fría sobre el recipiente metálico para evitar daños debido al choque térmico.

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

- Esta barbacoa nunca debe dejarse desatendida cuando esté encendida.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Utilice esta barbacoa únicamente sobre una superficie estable y plana.
- Cualquier modificación de esta barbacoa puede ser peligrosa, no está autorizada y anulará la garantía.

ES

- No modifique el aparato.
- Esta barbacoa debe colocarse a una distancia de más de un metro de cualquier sustancia inflamable potencialmente explosiva y también de cualquier objeto inflamable.

PT

- Seleccione con cuidado el lugar donde se utilizará la barbacoa. El lugar debe situarse en un área abierta sin viento, lejos de árboles y otros elementos que puedan arder.

IT

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

EL

- La empuñadura del capó puede estar muy caliente. Agarre solo el centro de la empuñadura. Se recomienda el uso de un guante de cocina.

PL

- Algunas partes de esta barbacoa se calientan mucho. Tenga cuidado en presencia de niños, personas mayores y animales.

UA

- El funcionamiento de la barbacoa genera temperaturas muy altas en determinadas superficies. Extreme las precauciones al mover la barbacoa, prestando especial atención a las personas mayores y a los niños, y protegiéndose del riesgo de quemaduras.

RO

- Tenga cuidado con el vapor caliente que se puede liberar al abrir el capó.

BR

- Para evitar llamaradas, asegúrese de que el recipiente esté limpio quitando el exceso de grasa y adobos antes de comenzar a asar.

NL

- Asegúrese de no utilizar la barbacoa a menos de un metro de cualquier estructura o superficie inflamable. No la use debajo de una superficie inflamable.

EN

- Coloque una cubeta llena de agua o arena cerca de la barbacoa durante su uso, especialmente durante olas de calor o períodos extremadamente secos.

- Utilice utensilios especialmente diseñados para barbacoas y equipados con empuñaduras largas y resistentes al calor (Ø10 cm y Ø24 cm son los tamaños mínimo y máximo de los utensilios de cocción utilizables).

- No utilice aerosoles cerca de la barbacoa.

- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.

- Si tiene alguna pregunta sobre estas instrucciones, comuníquese con su distribuidor local.

- Para evitar la oxidación de las superficies de acero inoxidable, asegúrese de que no estén expuestas al cloro, la sal ni el hierro.

- Recomendamos no utilizar esta barbacoa cerca del mar, una piscina o una vía de tren.

- Con viento fuerte, no use esta barbacoa.

- Nunca cubra la barbacoa hasta que se haya enfriado por completo.

- Limpie la barbacoa solo después de que el aparato se haya enfriado por completo.

- Este producto no es un juguete; asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

- Si vende o entrega el aparato a un tercero, entregue siempre el manual de usuario correspondiente.

- Conserve estas instrucciones para utilizarlas en el futuro.

2. CONSEJOS DE USO PARA LA BARBACOA DE CERÁMICA

ESTE PRODUCTO LE PERMITE COCINAR ALIMENTOS AL AIRE LIBRE.

TIENE UN ANCHO DE COCCIÓN SUFICIENTE Y VARIAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.

ADVERTENCIA: NO UTILICE ESTE APARATO CON LEÑA.

UTILICE SOLAMENTE CARBÓN VEGETAL.

Advertencia

- Antes de continuar, asegúrese de haber comprendido la sección «información importante» de este manual.
- El diseño de esta barbacoa prohíbe el uso de más del 50 % del área de cocción como placa sólida. Si las placas están totalmente cubiertas, se producirá una acumulación excesiva de calor que podría dañar la barbacoa y que no está cubierta por la garantía.
- Utilice carbón vegetal que cumpla con la normativa vigente de forma que el carbón quede 2 cm por debajo de la parrilla de cocción en posición baja.

Recomendaciones de encendido

- Llene la rejilla inferior con carbón vegetal idealmente hasta 3/4 de su altura y sin sobrepasar la rejilla (ver diagrama en las páginas anteriores). Utilizar carbón adecuado para este tipo de producto (trozos grandes). Carbón específico que responda a las exigencias de las barbacoas de cerámica.
- La manera más fácil de encender el carbón vegetal es usar iniciadores de fuego para barbacoa que cumplan con la norma EN 1860-3, que se pueden adquirir fácilmente en las tiendas y son perfectamente seguros.
- No cocine hasta que el combustible esté cubierto de cenizas Y espere hasta que el carbón encendido haya dejado de producir llamas.
- No deje la rejilla de cocción vacía sobre la barbacoa cuando esté encendida, ya que puede deformarse si se expone al calor durante mucho tiempo sin comida encima.
- Puede ajustar la potencia de las llamas abriendo o cerrando las entradas de aire en la parte inferior del recipiente. Cuanto más las abre, más intensas son las llamas, y viceversa.
- Le recordamos una vez más que no se debe verter ningún líquido inflamable para encender o aumentar las llamas de la barbacoa.
- Por razones de seguridad, le recomendamos que nunca mueva su barbacoa mientras está en uso.

Es muy importante mantener las llamaradas bajo control

- Las llamaradas ocurren cuando los jugos o las grasas de los alimentos cocinados gotean sobre objetos en combustión (por ejemplo, carbón). Aunque el humo ayuda a que la comida asada sepa mejor, es mejor evitar este tipo de llamaradas para no carbonizar la comida.
- Para limitar las llamaradas es ABSOLUTAMENTE IMPERATIVO eliminar el exceso de grasa de los alimentos antes de cocinarlos. Use adobos y salsas para cocinar en cantidades razonables.
- Deje un cubo lleno de arena cerca de la barbacoa mientras está en uso.
- Antes de abrir completamente la cúpula, se recomienda encarecidamente abrirla lentamente varias veces unos pocos centímetros para ventilar; esto permite que el aire entrante penetre lentamente y evita que se aviven las llamas. Tenga mucho cuidado al abrir esta barbacoa caliente, ya que una repentina ráfaga de aire puede provocar una llamarada peligrosa. En caso de que se aviven las llamas, cierre rápidamente la tapa y los orificios de ventilación para controlarlas, y tenga mucho cuidado al volver a abrir la barbacoa. Siempre es recomendable usar guantes resistentes al calor y tener cuidado para protegerse.
- No deje que los niños jueguen cerca de la barbacoa caliente ni que abran la cúpula.

Llamaradas por grasa

- Vacíe y limpie el recipiente y la rejilla de cocción, y retire todos los residuos y fragmentos de cocción después de cada uso.
- Si la barbacoa se utiliza para grandes reuniones, debe apagarse y limpiarse cada dos horas. Debe limpiarse más a menudo si cocina muchos alimentos ricos en grasas (salchichas, merguez, etc.). El incumplimiento de estas recomendaciones puede causar llamaradas por grasa que pueden provocar lesiones y dañar su barbacoa.

Advertencias en caso de llamaradas por grasa:

- Mantenga a todas las personas alejadas de la barbacoa y espere a que se apaguen las llamas.
- No cierre la tapa ni cubra la barbacoa.

FR

- Nunca vierta agua en su barbacoa. Si utiliza un extintor de incendios, debe ser de polvo.
- Si las llamas no parecen disminuir o parecen aumentar, llame al departamento de bomberos.

Fin de la sesión de cocción

- Limpie siempre su barbacoa después de cada uso para evitar la acumulación de grasas de cocción que podrían encenderse.
- Cierre todas las aberturas de aire para evitar la infiltración de agua.
- Espere a que la barbacoa se haya enfriado antes de cerrar la tapa o cubrirla y guardarla.

ES

PT

3. CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA BARBACOA DE CERÁMICA

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

IT

- No deje su barbacoa expuesta a la intemperie y protéjala de la humedad.
- No vierta agua sobre la barbacoa cuando sus superficies estén calientes.
- Nunca manipule piezas calientes sin protegerse las manos.

EL

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

PL

- Incluso si su barbacoa está cubierta por una funda protectora, debe inspeccionarla con regularidad, ya que la humedad y la condensación pueden deteriorarla. Puede ser necesario secar la barbacoa y el interior de su funda protectora. También es posible que los residuos de grasa se deterioren en ciertas partes de la barbacoa. Estos deben limpiarse con agua jabonosa muy caliente. Las partes oxidadas detectadas que no estén en contacto con los alimentos deben tratarse con un producto antioxidante y volverse a pintar con una pintura especial para barbacoa resistente al calor.

Superficie de cocción

UA

- Después de que la barbacoa se haya enfriado, límpiela con agua jabonosa caliente. Para eliminar los restos de comida, utilice líquido lavavajillas. No utilice esponjas o polvos abrasivos, ya que pueden causar daños irreparables en el acabado de su barbacoa. Enjuague y seque bien. Recomendamos no limpiar las rejillas en un lavavajillas, ya que son pesadas.
- Si se forma óxido en una superficie de cocción en contacto con alimentos, esta superficie debe sustituirse.

RO

Carcasa de la barbacoa

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

BR

Tapa de la barbacoa

- Limpie la tapa de la barbacoa con un paño o estropajo no abrasivo y agua jabonosa caliente. No utilice esponjas o polvos abrasivos, ya que pueden causar daños irreparables en el acabado de su barbacoa. Seque bien la barbacoa después de esta limpieza para evitar la formación de óxido.

NL

Fijaciones

- Le recomendamos que inspeccione todos los tornillos y pernos a intervalos regulares y que los vuelva a apretar.

EN

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Información técnica:

N.º de modelo: **TB-21G**

DIMENSIONES: **133x72x121 cm**

PESO DEL PRODUCTO: **98 kg**

Fabricante/taller de reparación: **Adeo Services**

135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790

- RONCHIN- FRANCIA

5. HIBERNACIÓN

Almacenamiento

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

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

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

6. RESPETEMOS EL MEDIO AMBIENTE

- Le rogamos que proteja la naturaleza; un día al aire libre no debe causar daños ni contaminación.
- Recuerde llevar el producto al final de su vida útil a un centro de eliminación de residuos para su reciclado.
- Si su barbacoa tiene un motor o un soplador, no la tire ni queme sus accesorios. Cumpla con la normativa aplicable para la recogida y el reciclaje de este tipo de productos.

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Los artículos pueden transportarse en contenedores de transporte estándar en cualquier tipo de transporte, siempre que estén protegidos de daños mecánicos y del impacto directo de las precipitaciones atmosféricas. Los productos pueden ser transportados a temperaturas comprendidas entre -50 °C y +40 °C con una humedad relativa de hasta el 98 % (a +25 °C). Durante la carga, el transporte y la descarga, se deben respetar todas las precauciones para evitar daños mecánicos al producto, y también las exigencias de las señales de manipulación. Los productos se deben almacenar en el embalaje del fabricante, en locales con calefacción, a una temperatura comprendida entre +5 °C y +40 °C y con una humedad relativa que no supere el 80% (a una temperatura de +25 °C). Las condiciones deben impedir el impacto de productos derivados del petróleo y de ambientes agresivos, a una distancia de por lo menos un metro de los aparatos de calefacción y de las fuentes de calor.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

8. GARANTÍA

Condiciones de la garantía

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

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

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

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

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

Exclusiones de garantía

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

La garantía del producto está limitada al valor del mismo.

Se excluyen específicamente los siguientes casos:

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

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



INTRODUÇÃO

Obrigado por escolher este produto. Durante o projeto e o fabrico dos nossos produtos, não medimos esforços para garantir uma excelente qualidade que atenda às necessidades dos utilizadores.

IMPORTANTE! PARA GARANTIR QUE ESTE PRODUTO LHE PROPORCIONE TOTAL SATISFAÇÃO DURANTE A INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO, RECOMENDAMOS QUE LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO. TENHA EM CONSIDERAÇÃO OS AVISOS BÁSICOS RELATIVOS À SEGURANÇA CONTIDOS NESTE MANUAL E CONSERVE-OS PARA QUALQUER REFERÊNCIA FUTURA.

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



IMPORTANTE CONSERVAR PARA QUALQUER REFERÊNCIA FUTURA: PARA LER ATENTAMENTE

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

- Leia estas instruções antes de montar ou utilizar o seu barbecue.
- Este produto é previsto para uso doméstico e externo.
- Retire a embalagem plástica de todas as partes antes de acender o barbecue.
- Aconselhamos que verifique, desde a abertura da embalagem, se todos os elementos que permitem a montagem do produto estão presentes e, para isso, consulte o folheto. Se o produto estiver danificado ou tiver defeitos, não o utilize e leve-o à loja mais próxima.
- Exclusivamente para utilização ao ar livre. Não utilize este aparelho no interior.
- O desrespeito pelas instruções contidas neste manual pode provocar ferimentos ou danos graves.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

- Escolha um local perfeitamente seguro antes da sua utilização.
- Abra o capô do seu barbecue antes de o acender.

ES

- Utilizar este barbecue exige um mínimo de supervisão e cuidado.
- Este barbecue nunca deve ficar sem supervisão uma vez aceso.
- Não desloque o aparelho durante o uso.
- Apenas utilize este barbecue numa superfície estável e plana.
- Quaisquer modificações a este barbecue podem ser perigosas, são proibidas e anulam a garantia.

PT

- Não modifique o aparelho.
- Este barbecue deve ser colocado a mais de um metro de qualquer substância inflamável potencialmente explosiva como também de qualquer objeto inflamável.

IT

- Seleccione cuidadosamente o local de utilização do barbecue. O local deve ser num espaço aberto, abrigado do vento, longe de árvores e de outros elementos que podem incendiar.
- Durante a primeira utilização, aqueça o seu barbecue e mantenha o combustível no vermelho, pelo menos, 30 minutos. Isto irá permitir eliminar os resíduos de gordura deixados durante o fabrico. Isto também irá permitir estabilizar a pintura e libertar um odor que desaparecerá ao longo da sua utilização.

EL

- A pega do capô pode estar muito quente. Segure apenas no centro da pega. Recomenda-se o uso de uma luva de cozinha.

PL

- Certas partes deste barbecue ficam muito quentes. Tenha cuidado na presença de crianças, idosos e animais.

UA

- O funcionamento do barbecue provoca temperaturas muito elevadas em certas superfícies. Seja muito prudente ao deslocar o barbecue, dando especial atenção a idosos e crianças para além de se proteger contra os riscos de queimaduras.

RO

- Preste atenção ao vapor quente que pode sair ao abrir o capô.
- Para evitar explosões, tenha cuidado para que a cuba esteja limpa, retirando a gordura e a marinada em excesso antes de começar a grelhar.

BR

- Certifique-se de que não utiliza o barbecue a menos de um metro de qualquer estrutura ou superfície inflamável. Não utilizar sob uma superfície inflamável.

NL

- Mantenha um balde cheio de água perto do barbecue durante a sua utilização, sobretudo em época de ondas de calor e tempos extremamente secos.

EN

- Utilize utensílios especialmente projetados para barbecue, com cabos longos e resistentes ao calor. (Ø10 cm e Ø24 cm são os tamanhos mínimo e máximo dos utensílios a utilizar).

- Não utilize aerossóis próximo do barbecue.
- Este aparelho deve ficar distante dos materiais inflamáveis durante a sua utilização.
- Se tiver dúvidas relativamente as estas instruções, contacte o seu revendedor local.
- Para prevenir a ferrugem nas superfícies em inox, tente não as expôr ao cloro, sal ou ferro. Recomendamos que não utilize este barbecue perto do mar, de uma piscina ou de uma linha ferroviária.

- Não utilizar o barbecue com vento forte.
- Nunca cubra o barbecue enquanto o mesmo não estiver completamente frio.
- Limpe o barbecue apenas após o arrefecimento total do aparelho.
- Este produto não é um brinquedo, certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- Se vender ou doar o aparelho a um terceiro, envie sempre o respetivo manual de utilização.
- Conserve estas instruções para uma utilização futura.

2. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DO BARBECUE DE CERÂMICA

ESTE PRODUTO PERMITE O COZIMENTO DOS ALIMENTOS EXTERNAMENTE.

VOCÊ DISPÕE DE UMA LARGURA SUFICIENTE DE COZIMENTO E DE VÁRIAS SUPERFÍCIES DE

COZIMENTO.

**ADVERTÊNCIA: NÃO UTILIZAR ESTE APARELHO COM MADEIRA.
USAR EXCLUSIVAMENTE CARVÃO DE MADEIRA.**

Avisos

- Antes de continuar, certifique-se de que entendeu bem a secção “Informações importantes” deste manual.
- O projeto deste barbecue não permite a utilização de mais de 50% da área de cozimento como placa sólida. Se as placas estiverem completamente cobertas, isso resultará na acumulação excessiva de calor que poderá danificar o barbecue e isso não será coberto pela garantia.
- Utilize carvão de madeira, conforme as normas em vigor de modo que o carvão de madeira fique 2 cm abaixo da grelha de cozimento, na posição baixa.

Recomendações para o acendimento

- Encha a grelha inferior com carvão de madeira preferencialmente até 3/4 da sua altura e sem ultrapassar a grelha (ver esquema nas páginas anteriores). Utilize um carvão adaptado a este tipo de produto (calibre de grande pedaços). Carvão específico que respeita o nível exigido pelos barbecues de cerâmica.
- O modo mais fácil de acender o carvão de madeira é utilizar um isqueiro para barbecues, conforme a norma EN 1860-3, que poderá encontrar facilmente nas lojas e que é perfeitamente seguro.
- Não cozinhe antes do combustível estar coberto de cinzas! Espere que a combustão do carvão de madeira tenha parado de produzir chamas.
- Não deixe a grelha vazia sobre o barbecue quando este está aceso pois corre o risco de se deformar se exposta ao calor durante muito tempo sem quaisquer alimentos em cima.
- Pode regular a potência das chamas abrindo ou fechando os orifícios da entrada de ar debaixo da cuba. Quanto mais abertos, mais as chamas são intensas e vice-versa.
- Lembremos-lhe novamente que nenhum líquido inflamável deve ser usado para acender ou aumentar as chamas do barbecue.
- Por motivos de segurança, recomendamos que nunca desloque o seu barbecue durante a sua utilização.

É muito importante manter as chamas sob controlo

- As chamas são produzidas quando os molhos ou as gorduras dos alimentos cozidos gotejam sobre os objetos em combustão (por exemplo o carvão de madeira). Apesar do fumo ajudar a dar um gosto melhor aos alimentos cozidos no barbecue, é preferível evitar este tipo de explosões para evitar carbonizar os alimentos.
- Para limitar as chamas, é ABSOLUTAMENTE IMPERATIVO retirar a gordura em excesso dos alimentos antes de colocá-los no barbecue. Utilize a marinada e os molhos do cozimento em quantidades razoáveis.
- Tenha um balde cheio de areia perto do barbecue durante a sua utilização.
- Antes de abrir completamente a cúpula, é fortemente aconselhado abri-la lentamente, várias vezes alguns centímetros para ventilar; isto permitirá a entrada lenta de ar e evita o retorno da chama. Seja muito prudente ao abrir este barbecue pois o fluxo brusco do ar pode provocar explosões perigosas. Em caso de retorno da chama, feche rapidamente a tampa e os orifícios de aeração para controlar a chama e seja muito prudente ao abrir seu barbecue. É sempre aconselhável utilizar luvas resistentes ao calor e tentar proteger-se.
- Não deixe as crianças brincarem perto do barbecue ou abrir a cúpula.

Explosões de gordura

- Esvazie e limpe a cuba e a grelha de cozimento e retire todos os resíduos e fragmentos de cozimento após cada utilização.

Se o barbecue for utilizado para grandes encontros, será necessário apagar o fogo e limpá-lo a cada duas horas. Ela deve ser limpa mais frequentemente caso cozinhe alimentos ricos

FR

em gordura (linguiças, merguez...). O incumprimento destas recomendações pode provocar explosões de gordura que podem causar ferimentos e danos no seu barbecue.

Avisos no caso de explosões de gordura:

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

Fim da sessão de cozimento

- Limpe sempre o seu barbecue após cada utilização para prevenir a acumulação das gorduras do cozimento que podem incendiar.
- Certifique-se de que fecha todas as aberturas de ar de forma a evitar infiltrações de água.
- Espere que o barbecue tenha arrefecido antes de fechar a sua tampa ou de cobri-lo para o guardar.

ES

PT

IT

3. MANUTENÇÃO DO BARBECUE DE CERÂMICA

- Limpe regularmente o seu barbecue entre as utilizações e sobretudo, após longos períodos de armazenamento. Verifique se o barbecue e os seus componentes estão suficientemente frios antes de os limpar.
- Não deixe o seu barbecue exposto às intempéries e proteja-o da humidade.
- Não atire água para o barbecue com as suas superfícies ainda quentes.
- Nunca manipule as partes quentes sem proteger as suas mãos.
- Para prolongar o tempo de vida do seu barbecue e mantê-lo em bom estado, recomendamos vivamente que o cubra, caso o deixe ao ar livre durante muito tempo, sobretudo durante os meses de inverno. Capas muito resistentes e outros acessórios para o barbecue estão disponíveis nas lojas locais.
- Mesmo se o seu barbecue estiver coberto com uma capa de proteção, deve ser regularmente inspecionado, uma vez que pode haver humidade e condensação que podem danificá-lo. Pode ser necessário secar o barbecue e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura se deteriorem em certas partes do barbecue. Ele deve ser limpa com água quente com sabão. Qualquer parte enferrujada que não esteja em contacto com alimentos deve ser tratada com um removedor de ferrugem e pintada novamente com uma tinta especial para barbecue resistente ao calor.

Superfície de cozimento

- Depois do barbecue ter arrefecido, limpe-o com água quente e sabão. Para remover resíduos alimentares, use líquido de lavar a louça. Não utilize esponjas ou pós abrasivos, pois isso poderia danificar irreparavelmente o acabamento do seu barbecue. Lave e seque bem. Recomendamos que não limpe as grelhas numa máquina de lavar louça, pois elas são pesadas.
- Se houver formação de ferrugem numa superfície de cozimento em contacto com alimentos, esta superfície deve ser substituída

Carcaças do barbecue

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

Tampa do barbecue

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

NL

EN

Fixações

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

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Informações técnicas:

N.º do modelo: TB-21G DIMENSÕES: 133×72×121 cm PESO DO PRODUTO: 98 kg Fabricante/Reparação: Adeo Services 135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790 - RONCHIN- FRANÇA	
---	--

5. ARMAZENAMENTO (DURANTE O INVERNO)

Armazenamento

- Certifique-se de que o seu barbecue está frio antes de cobri-lo ou guardá-lo.
- Após uma limpeza completa do exterior e do interior (incluindo grelhas, bicos, pranchas, recuperador, tanque) pode armazenar o seu barbecue num local fresco, seco e não húmido.
- Antes de usar o barbecue após longos períodos de armazenamento, siga os procedimentos de instalação.

• Para prolongar o ciclo de vida e manter o estado do seu barbecue, recomendamos fortemente cobri-lo caso o deixe ao ar livre durante períodos prolongados, particularmente durante os meses de inverno. As tampas de alta resistência e outros acessórios para barbecue estão disponíveis no seu revendedor local.

Mesmo se o seu barbecue estiver coberto com a sua proteção, deve ser regularmente verificado pois pode haver humidade e condensação que podem danificar o barbecue. Pode ser necessário secar o barbecue e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura ganhem mofo em certas partes do barbecue. Ele deve ser limpo com água quente e sabão.

6. RESPEITAMOS O NOSSO MEIO AMBIENTE

- Proteja a natureza, um dia ao ar livre não deve causar danos ou poluição.
- Lembre-se de devolver o seu produto no final de sua vida útil no centro de eliminação de resíduos para reciclagem.
- Se o seu barbecue tiver motor ou ventilador, não o coloque no lixo ou queime os seus acessórios. Respeite os regulamentos aplicáveis de recolha e reciclagem deste tipo de produto.

7. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

Os artigos podem ser transportados em contentores de transporte-padrão, por qualquer tipo de transporte, desde que estejam protegidos de danos mecânicos e do impacto direto da precipitação atmosférica. Os produtos podem ser transportados a temperaturas que vão de - 50° C a +40° C, e a uma humidade relativa até 98% (a + 25° C). Aquando do carregamento, do transporte e do descarregamento, devem ser observadas todas as precauções contra danos mecânicos no produto, bem como os requisitos dos sinais de manuseamento.

Os produtos devem ser armazenados na embalagem do fabricante, em compartimentos aquecidos, a uma temperatura entre + 5° C e + 40° C, e a uma humidade relativa não superior

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

a 80% (a uma temperatura de + 25° C). As condições devem evitar o impacto dos produtos petrolíferos e ambientes agressivos, a uma distância de pelo menos um metro dos aparelhos de aquecimento e das fontes de calor.

ES

8. 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.

IT

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.

EL

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:

PL

- 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.

UA

- 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.

RO

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

BR

NL

EN



INTRODUZIONE

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

IMPORTANTE! AFFINCHÉ QUESTO PRODOTTO POSSA OFFRIRE COMPLETA SODDISFAZIONE UNA VOLTA INSTALLATO, DURANTE L'USO E LA SUA MANUTENZIONE, RACCOMANDIAMO DI LEGGERE ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE PRIMA DI INIZIARE A UTILIZZARE IL PRODOTTO. TENERE SEMPRE A MENTE LE AVVERTENZE DI BASE RELATIVE ALLA SICUREZZA CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE E CONSERVARLE PER QUALSIASI RIFERIMENTO FUTURO.

1. INFORMAZIONI IMPORTANTI



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

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

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

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

- **ATTENZIONE!** Evitare di utilizzare il barbecue all'interno di spazi confinati e/o abitabili come ad esempio abitazioni,

tende, roulotte, camper e imbarcazioni. Rischio di morte dovuta ad avvelenamento da monossido di carbonio.

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

• Evitare di versare acqua fredda sulla vasca in metallo per scongiurare danni causati dallo choc termico.

• Prima di montare e utilizzare il barbecue, leggere attentamente le presenti istruzioni.

• Questo prodotto è progettato per un uso domestico e in ambiente esterno.

• Prima di accendere il barbecue, rimuovere l'imballaggio in plastica da tutti i suoi componenti.

• Non appena aperta la confezione si consiglia di verificare la presenza di tutti gli elementi che permettano il montaggio del prodotto; per fare ciò, fare riferimento alle istruzioni. Nel caso in cui il prodotto dovesse essere danneggiato o difettoso, evitare di utilizzarlo e riportarlo al rivenditore di zona.

• Esclusivamente per l'uso all'aria aperta. Evitare di utilizzare l'apparecchio in luoghi chiusi.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

- Il mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente manuale potrebbe provocare ferite o danneggiamenti gravi.

ES

- Prima dell'uso, scegliere una postazione messa perfettamente in sicurezza.

- Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo.

- L'uso del barbecue richiede un minimo di sorveglianza e precauzioni.

- Una volta acceso, il barbecue non dovrà mai rimanere incustodito.

- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

- Utilizzare il barbecue esclusivamente su una superficie stabile e piana.

- Qualunque modifica apportata al barbecue comporta il decadimento della garanzia e potrebbe rivelarsi pericolosa.

PT

- Evitare di modificare l'apparecchio.

- Il barbecue deve essere posizionato a più di un metro di distanza da qualunque sostanza infiammabile potenzialmente esplosiva, oltre che da qualunque oggetto infiammabile.

- Scegliere con cura la postazione in cui verrà utilizzato il barbecue, che dovrà trovarsi in uno spazio aperto al riparo dal vento, lontano da alberi e da qualunque altro elemento che potrebbe incendiarsi.

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

EL

- L'impugnatura del coperchio potrebbe essere molto calda. Afferrare solo la parte centrale dell'impugnatura. Si raccomanda l'uso di un guanto da forno.

- Alcune parti del barbecue diventano molto calde. Prestare molta attenzione in presenza di bambini, anziani e animali.

- Durante il funzionamento, alcune superfici del barbecue raggiungono temperature molto elevate. Esercitare la massima prudenza nello spostare il barbecue, prestando particolare attenzione alla presenza di anziani e bambini e proteggendosi dai rischi di ustione.

PL

- Prestare attenzione alla vampata di vapore che potrebbe sprigionarsi al momento dell'apertura del coperchio.

- Per evitare fiammate improvvise, assicurarsi che la vasca sia pulita, rimuovendo i residui di grasso e di marinatura in eccesso prima di iniziare a grigliare.

- Assicurarsi di utilizzare il barbecue a una distanza di almeno un metro da qualunque struttura o superficie infiammabile. Evitare di utilizzare sotto una superficie infiammabile.

- Durante l'uso, posizionare un secchio pieno di acqua o sabbia vicino al barbecue, soprattutto in periodi di caldo intenso o con clima particolarmente secco.

UA

- Impiegare appositi utensili per barbecue dotati di lunghe impugnature resistenti al calore. (Ø10 cm e Ø24 cm sono le dimensioni minime e massime degli gli utensili da cucina che possono essere impiegati).

- Evitare di utilizzare sostanze spray nelle vicinanze del barbecue.

- Durante l'uso, l'apparecchio dovrà essere allontanato dai materiali infiammabili.

- In caso di dubbi relativi alle presenti istruzioni, contattare il proprio rivenditore locale di fiducia.

RO

- Per evitare che le superfici in acciaio inossidabile arrugginiscono, fare in modo che non vengano a contatto con cloro, sale o ferro.

- Consigliamo fortemente di non utilizzare il barbecue vicino al mare, una piscina o una ferrovia.

- Evitare di utilizzare il barbecue in presenza di forte vento.

- Non richiudere mai il barbecue fino a completo raffreddamento.

- Pulire il barbecue solamente dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato.

NL

- Questo prodotto non è un giocattolo; assicurarsi, quindi, che i bambini non giochino con l'apparecchio.

- In caso di vendita o di dono dell'apparecchio a terzi, consegnarlo sempre unitamente al corrispondente manuale d'uso.

- Conservare le presenti istruzioni per usi futuri.

EN

2. CONSIGLI DI IMPIEGO DEL BARBECUE IN CERAMICA

IL PRODOTTO PERMETTE LA COTTURA DI ALIMENTI ALL'ARIA APERTA.

SUFFICIENTE LARGHEZZA DI COTTURA E VARIE SUPERFICI DI COTTURA DISPONIBILI.

ATTENZIONE: EVITARE DI UTILIZZARE LEGNA IN QUESTO APPARECCHIO.

UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE CARBONE DI LEGNA.

Avvertenze

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

Raccomandazioni per l'accensione

- Riempire la griglia inferiore con carbone di legna, idealmente fino ai 3/4 della sua altezza senza oltrepassarla (vedi schema nelle pagine precedenti). Utilizzare carbone adatto a questa tipologia di prodotto (pezzatura di grosso calibro). Carbone specifico che rispetti i requisiti minimi per barbecue in ceramica.
- Il modo più semplice per accendere il carbone di legna è quello di servirsi di un accendifuoco per barbecue conforme alla norma 1860-3, facilmente reperibile in commercio e assolutamente sicuro.
- Evitare di cucinare prima che il combustibile sia ricoperto dalla cenere! Attendere, inoltre, che la combustione del carbone di legna non produca più fiamme.
- Evitare di lasciare la griglia di cottura vuota sul barbecue acceso, poiché potrebbe deformarsi se esposta al calore per periodi prolungati senza alimenti poggiati sopra.
- È possibile regolare la potenza delle fiamme aprendo o chiudendo i fori di ingresso per l'aria posizionati nella parte inferiore della vasca. Più questi saranno aperti, più le fiamme saranno intense e viceversa.
- Teniamo ancora a ricordare di evitare di versare liquido infiammabile per accendere o ravvivare le fiamme del barbecue.
- Per motivi di sicurezza raccomandiamo di evitare di spostare il barbecue durante l'uso.

È fondamentale mantenere le fiammate sotto controllo

- Le fiammate si producono quando i succhi o i grassi degli alimenti che stanno cuocendo sgocciolano sugli elementi arroventati (ad esempio sul carbone di legna). Anche se il fumo aiuta a dare miglior gusto agli alimenti cotti sul barbecue, è preferibile evitare questo tipo di fiammate per non carbonizzare le pietanze.
- Per limitare le fiammate, è ASSOLUTAMENTE IMPERATIVO rimuovere il grasso in eccesso dagli alimenti prima della cottura. Utilizzare marinature e salse ante cottura in quantità ragionevole.
- Durante l'uso, posizionare un secchio riempito di sabbia vicino al barbecue.
- Prima di aprire completamente il coperchio si raccomanda di aprire lo stesso lentamente per più volte di qualche centimetro, in modo da creare della ventilazione; ciò permetterà all'aria di penetrare poco alla volta evitando un ritorno di fiamma. È necessario usare prudenza all'apertura del coperchio con il barbecue ancora caldo, poiché il repentino afflusso di aria potrebbe provocare una pericolosa fiammata. In caso di ritorno di fiamma, chiudere rapidamente il coperchio e i fori di aerazione per poter riuscire a controllarla; usare prudenza quando poi ci si appresta a riaprire il barbecue. È sempre consigliabile indossare guanti resistenti al calore e pensare a proteggersi.
- Evitare che i bambini giochino nelle vicinanze del barbecue ancora caldo o che ne aprano il coperchio.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

Fiammate dovute al grasso

• Dopo ogni uso, svuotare e pulire la vasca e la griglia di cottura; rimuovere, inoltre, tutti i residui e i frammenti di cibo rimasti.

ES

• Nel caso in cui il barbecue dovesse essere utilizzato per raduni di una certa ampiezza, sarà necessario spegnere le fiamme e pulirlo ogni due ore. Dovrà essere pulito anche più spesso nel caso in cui si dovessero cucinare molti alimenti ricchi in grassi (salsicce, costine, ecc.). Il mancato rispetto di tali raccomandazioni può provocare fiammate improvvise dovute al grasso; ciò potrebbe causare ferite all'utilizzatore e danneggiamenti al barbecue.

PT

Avvertenze in caso di fiammate dovute al grasso:

• Non far avvicinare nessuno al barbecue e attendere che le fiamme si spengano.

• Evitare di chiudere il coperchio e di ricoprire il barbecue.

• Evitare di versare dell'acqua sul barbecue. Nel caso in cui venga utilizzato un estintore, assicurarsi che esso sia a polvere.

IT

• Nel caso in cui le fiamme non dovessero abbassarsi o prendere ancora più vigore, chiamare i vigili del fuoco.

Fine della fase di cottura

• Pulire sempre il barbecue dopo ogni uso, in modo da prevenire l'accumulo di grassi di cottura che potrebbero infiammarsi.

EL

• Chiudere accuratamente tutte le aperture di aerazione, in modo da evitare possibili infiltrazioni di acqua.

• Attendere che il barbecue si sia raffreddato prima di chiudere il coperchio o di ricoprirlo e di riporlo.

PL

3. CURA E MANUTENZIONE DEL BARBECUE IN CERAMICA

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

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

• Evitare di versare acqua sul barbecue quando le sue superfici sono ancora calde.

• Evitare di manipolare componenti ancora caldi senza proteggersi le mani.

UA

• Per prolungare la durata di vita del barbecue e preservarlo in buono stato, si raccomanda fortemente di coprirlo nel caso in cui sia necessario lasciarlo all'aperto per un lungo periodo, soprattutto durante i mesi invernali. Custodie molto resistenti e altri accessori per barbecue sono comunemente reperibili in negozi specializzati.

RO

• Anche se il barbecue dovesse essere coperto con una custodia protettiva, sarà necessario ispezionarlo regolarmente, poiché l'eventuale formazione di umidità e condensa potrebbe deteriorarlo. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue e l'interno della custodia protettiva. Potrebbe anche succedere che residui di grasso si deteriorino su alcune parti dello stesso. In questo caso, sarà necessario pulirlo con acqua saponata molto calda. Tutte le parti arrugginite non a contatto con gli alimenti dovranno essere trattate con prodotto antiruggine e riverniciate con speciale vernice per barbecue resistente al calore.

BR

Superficie di cottura

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

NL

• Nel caso in cui dovesse formarsi della ruggine sulla superficie di cottura a contatto con gli alimenti, essa dovrà essere sostituita.

EN

Struttura del barbecue

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

Coperchio del barbecue

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

Fissaggi

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

4. SPECIFICHE TECNICHE

Informazioni tecniche:

N° del modello: TB-21G DIMENSIONI: 133×72×121 cm PESO DEL PRODOTTO: 98 kg Produttore/Riparatore: Adeo Services 135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790 - RONCHIN- FRANCIA	
--	--

5. INUTILIZZO

Conservazione del prodotto

- Assicurarsi che il barbecue si sia completamente raffreddato prima di coprirlo o di riportarlo.
- Dopo la completa pulizia esterna e interna (griglie, bruciatori, piastre, vaschette raccoglitrice e serbatoio compreso) sarà possibile riporre il barbecue in un luogo fresco e asciutto, al riparo dall'umidità.
- Prima di utilizzare nuovamente il barbecue dopo lunghi periodi di inutilizzo, seguire le procedure di installazione.

- Per prolungare la durata di vita del barbecue e preservarlo in buono stato, si raccomanda fortemente di coprirlo nel caso in cui sia necessario lasciarlo all'aperto per un lungo periodo, soprattutto durante i mesi invernali. Custodie molto resistenti e altri accessori per barbecue sono reperibili presso il rivenditore di zona.

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

6. RISPETTIAMO L'AMBIENTE

- Pensiamo a proteggere la natura; trascorrere una giornata all'aria aperta non significa causare danni o inquinamento.
- Non dimenticare di smaltire il prodotto giunto a fine vita presso un centro di raccolta, in modo da permetterne il riciclo.

FR

· Nel caso in cui il barbecue sia dotato di un motore o di un ventilatore, evitare di abbandonare o di bruciare tali accessori. Rispettare sempre la normativa applicabile alla raccolta e al riciclaggio di questo tipo di prodotti.

ES

7. CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Gli articoli possono essere trasportati in contenitori standard con qualsiasi tipo di trasporto, purché siano protetti da danni meccanici e dal contatto diretto delle precipitazioni atmosferiche. I prodotti possono essere trasportati a temperature comprese tra -50°C e +40°C e con un'umidità relativa fino al 98% (a +25°C). Durante il carico, il trasporto e lo scarico, è necessario osservare tutte le precauzioni contro i danni meccanici al prodotto, nonché i requisiti della segnaletica di manutenzione.

I prodotti devono essere conservati nella confezione del fabbricante, in locali riscaldati, a una temperatura compresa tra +5°C e +40°C e a un'umidità relativa non superiore all'80% (a una temperatura di +25°C). Le condizioni devono evitare il contatto con prodotti petroliferi e ambienti aggressivi, a una distanza di almeno un metro da dispositivi di riscaldamento e fonti di calore.

PT

IT

8. 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.

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΤΕΙ Η ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΤΩΝ ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ, ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΤΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΡΙΝ ΤΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ. ΛΑΒΕΤΕ ΥΠΟΨΗ ΤΙΣ ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ, ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ

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

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

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

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε περιορισμένο ή/και κατοικήσιμο χώρο, για παράδειγμα σε σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα, βάρκες.

Υπάρχει κίνδυνος θανάτου από δηλητηρίαση με μονοξείδιο του άνθρακα.

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

• Μην ρίχνετε κρύο νερό στον μεταλλικό κάδο, καθώς υπάρχει κίνδυνος να προκληθούν ζημιές εξαιτίας του θερμικού σοκ.

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν συναρμολογήσετε και χρησιμοποιήσετε την ψησταριά.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση σε εξωτερικό χώρο.
- Αφαιρέστε το πλαστικό περιτύλιγμα από όλα τα εξαρτήματα πριν ανάψετε την ψησταριά.
- Μόλις ανοίξετε τη συσκευασία, σας συμβουλεύουμε να ελέγξετε ότι υπάρχει κάθε εξάρτημα για τη συναρμολόγηση του προϊόντος. Για να το κάνετε, ανατρέξτε στις οδηγίες. Εάν το προϊόν είναι κατεστραμμένο ή ελαττωματικό, δεν πρέπει να το χρησιμοποιήσετε. Επιστρέψτε το στο πλησιέστερο κατάστημα.
- Αποκλειστικά για χρήση σε εξωτερικό χώρο. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

• Εάν δεν τηρηθούν οι οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο, μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός ή ζημιά.

• Επιλέξτε μια απολύτως ασφαλή τοποθεσία πριν από τη χρήση.

• Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς πριν την ανάψετε.

• Η χρήση αυτής της ψησταριάς απαιτεί κάποια επίβλεψη και προφυλάξεις.

• Αυτή η ψησταριά δεν πρέπει να μένει ποτέ χωρίς επίβλεψη όταν είναι αναμμένη.

• Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.

• Χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά μόνο σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.

• Οι τροποποιήσεις σε αυτή την ψησταριά μπορεί να αποβούν επικίνδυνες, δεν είναι εγκεκριμένες και ακυρώνουν την εγγύηση.

• Μην τροποποιείτε τη συσκευή.

• Αυτή η ψησταριά πρέπει να τοποθετείται σε απόσταση άνω του ενός μέτρου από οποιαδήποτε εύφλεκτη ουσία που είναι δυνητικά εκρηκτική, καθώς και από οποιοδήποτε εύφλεκτο αντικείμενο.

• Επιλέξτε προσεκτικά τη θέση όπου θα χρησιμοποιηθεί η ψησταριά. Η τοποθεσία πρέπει να είναι σε ανοιχτό χώρο χωρίς αέρα, μακριά από δέντρα και άλλα αντικείμενα που μπορεί να πιάσουν φωτιά.

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

• Η λαβή του καλύμματος μπορεί να είναι πολύ ζεστή. Πιάστε μόνο το κέντρο της λαβής. Συνιστάται η χρήση γαντιού κουζίνας.

• Κάποια μέρη αυτής της ψησταριάς θερμαίνονται πολύ. Πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν υπάρχουν κοντά παιδιά, ηλικιωμένοι και ζώα.

• Η λειτουργία της ψησταριάς προκαλεί πολύ υψηλές θερμοκρασίες σε ορισμένες επιφάνειες. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε την ψησταριά, προσέχοντας ιδιαίτερα τους ηλικιωμένους και τα παιδιά, καθώς επίσης να προστατεύετε τον εαυτό σας από τον κίνδυνο εγκαυμάτων.

• Προσέχετε τον καυτό ατμό που μπορεί να απελευθερωθεί όταν ανοίγετε το κάλυμμα.

• Για να αποφύγετε την πρόκληση φλόγας, βεβαιωθείτε ότι ο κάδος είναι καθαρός απομακρύνοντας το περίσσιο λίπος και τη μαρινάδα πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο στη σχάρα.

• Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε απόσταση κάτω του ενός μέτρου από οποιαδήποτε εύφλεκτη δομή ή επιφάνεια. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε την ψησταριά κάτω από εύφλεκτη επιφάνεια.

• Τοποθετείτε έναν κουβά με νερό ή άμμο κοντά στην ψησταριά κατά τη χρήση, ειδικά κατά τη διάρκεια καύσωνα ή όταν οι καιρικές συνθήκες είναι εξαιρετικά ξηρές.

• Χρησιμοποιείτε σκεύη ειδικά σχεδιασμένα για ψησταριές και εξοπλισμένα με μακριά, ανθεκτικά στη θερμότητα, χερούλια. (Ø10 cm και Ø24 cm είναι τα ελάχιστα και μέγιστα χρησιμοποιήσιμα μεγέθη μαγειρικών σκευών).

• Μην χρησιμοποιείτε αεροζόλ κοντά στην ψησταριά.

• Αυτή η συσκευή πρέπει να φυλάσσεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.

• Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με αυτές τις οδηγίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο.

• Για να αποφύγετε τη σκουριά σε επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα, δεν θα πρέπει να εκτίθενται σε χλώριο, αλάτι ή σίδηρο.

• Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά κοντά στη θάλασσα, σε πισίνα ή σε σιδηροτροχιά.

• Όταν επικρατούν δυνατοί άνεμοι, μην χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά.

• Μην σκεπάζετε ποτέ την ψησταριά μέχρι να κρυώσει τελείως.

• Καθαρίζετε την ψησταριά μόνο αφού κρυώσει τελείως η συσκευή.

• Αυτό το προϊόν δεν είναι παιχνίδι, βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.

• Εάν πουλήσετε ή δώσετε τη συσκευή σε τρίτο μέρος, να δίνετε πάντα και το σχετικό εγχειρίδιο χρήσης.

• Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική χρήση.

EN

2. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΨΗΝΕΤΕ ΦΑΓΗΤΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.

ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΥΠΑΡΧΕΙ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟ ΑΡΚΕΤΟ ΠΛΑΤΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΡΚΕΤΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΥΤΗ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΕ ΚΑΥΣΟΞΥΛΑ.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΞΥΛΟΚΑΡΒΟΥΝΑ.

Προειδοποιήσεις

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

Συστάσεις ανάμματος

- Γεμίστε την κάτω σχάρα με ξυλοκάρβουνα ιδανικά μέχρι τα 3/4 του ύψους της και χωρίς να ξεπεράσουν τη σχάρα (δείτε το διάγραμμα στις προηγούμενες σελίδες). Χρησιμοποιείτε κάρβουνο κατάλληλο για αυτό το είδος προϊόντος (μεγάλα κομμάτια). Ειδικά κάρβουνα που τηρούν την απαιτούμενη στάθμη στις κεραμικές ψησταριές.
- Ο ευκολότερος τρόπος για να ανάψετε τα ξυλοκάρβουνα είναι να χρησιμοποιήσετε αναπτήρες ειδικά για ψησταριές συμβατούς με το πρότυπο EN 1860-3, οι οποίοι είναι άμεσα διαθέσιμοι στο εμπόριο και είναι απόλυτα ασφαλείς.
- Μην μαγειρεύετε μέχρι η καύσιμη ύλη να καλυφθεί με στάχτη! Περιμένετε μέχρι η καύση των ξυλοκάρβουνων να σταματήσει να παράγει φλόγες.
- Μην αφήνετε τη σχάρα ψησίματος άδεια στην ψησταριά όταν είναι αναμμένη, καθώς μπορεί να παραμορφωθεί εάν εκτεθεί στη θερμότητα για πολύ καιρό χωρίς φαγητό πάνω της.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση της φλόγας ανοίγοντας ή κλείνοντας τις εισόδους αέρα στο κάτω μέρος του κάδου. Όσο πιο πολύ τις ανοίγετε, τόσο πιο έντονη είναι η φλόγα και το αντίστροφο.
- Υπενθυμίζουμε ξανά ότι δεν πρέπει να χύνετε εύφλεκτο υγρό για να ανάψετε ή να αυξήσετε τις φλόγες της ψησταριάς.
- Για λόγους ασφαλείας, συνιστούμε να μην μετακινείτε ποτέ την ψησταριά ενώ χρησιμοποιείται.

Είναι πολύ σημαντικό να έχετε υπό έλεγχο τις αναφλέξεις

- Οι αναφλέξεις συμβαίνουν όταν ζουμιά ή λίπη από μαγειρεμένα φαγητά στάζουν πάνω σε αντικείμενα που καίγονται (π.χ. ξυλοκάρβουνο). Παρόλο που ο καπνός βοηθάει στην καλύτερη γεύση του φαγητού που ψήνεται στην ψησταριά, είναι καλύτερο να αποφεύγετε τέτοιες αναφλέξεις για να μην απανθρακωθεί το φαγητό.
- Για να περιορίσετε τις αναφλέξεις, είναι ΑΠΟΛΥΤΩΣ ΕΠΙΤΑΚΤΙΚΟ να αφαιρέσετε το περίσσιο λίπος από τα φαγητά πριν τα μαγειρέψετε. Χρησιμοποιείτε μαρινάδες και μαγειρικές σάλτσες σε λογικές ποσότητες.
- Να έχετε έναν κουβά με άμμο κοντά στην ψησταριά για όσο τη χρησιμοποιείτε.
- Πριν ανοίξετε τελείως τον δόλο, συνιστάται ιδιαίτερα να τον μισοανοίξετε αργά αρκετές φορές μερικά εκατοστά για να αεριστεί. Αυτό επιτρέπει στον εισερχόμενο αέρα να διεισδύσει αργά και να αποφευχθεί η υποστροφή της φλόγας. Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν ανοίγετε αυτή την ψησταριά ενώ είναι θερμή, καθώς το ξαφνικό ρεύμα του αέρα μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνη ανάφλεξη. Σε περίπτωση υποστροφής της φλόγας, κλείστε γρήγορα το καπάκι και τις οπές αερισμού για να ελέγξετε τη φλόγα και να είστε πολύ προσεκτικοί όταν ανοίγετε ξανά την ψησταριά σας. Συνιστάται πάντα να φοράτε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα και να φροντίζετε την ατομική σας προστασία.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν κοντά στη θερμή ψησταριά ή να ανοίγουν τον δόλο.

FR

Αναφλέξεις λίπους

• Αδειάζετε και καθαρίζετε τον κάδο και τη σχάρα ψησίματος, και αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα και τα απομεινάρια του μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.

ES

• Εάν η ψησταριά χρησιμοποιείται για μεγάλες δεξιώσεις, θα πρέπει να σβήνει και να καθαρίζεται κάθε δύο ώρες. Πρέπει να καθαρίζεται πιο συχνά εάν μαγειρεύετε πολλά φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπη (λουκάνικα, μεργκέζ κ.λπ.). Η μη τήρηση αυτών των συστάσεων μπορεί να προκαλέσει αναφλέξεις του λίπους και ακούθως τραυματισμό και ζημιά στην ψησταριά σας.

PT

Προειδοποιήσεις σε περίπτωση φωτιάς από λίπος:

• Απομακρύνετε τους πάντες από την ψησταριά και περιμένετε να σβήσουν οι φλόγες.

• Μην κλείνετε το καπάκι και μην καλύπτετε την ψησταριά.

• Μην ρίχνετε ποτέ νερό στην ψησταριά σας. Εάν χρησιμοποιείτε πυροσβεστήρα, θα πρέπει να είναι τύπου ξηράς κόνεως.

• Εάν οι φλόγες δεν φαίνεται να μειώνονται ή φαίνεται να μεγαλώνουν, καλέστε την πυροσβεστική.

IT

Αφού τελειώσετε το ψήσιμο

• Να καθαρίζετε πάντα την ψησταριά μετά από κάθε χρήση για να αποτρέψετε τη συσσώρευση μαγειρικών λιπών που θα μπορούσαν να αναφλεγούν.

• Κλείστε όλα τα ανοίγματα αέρα για να αποφύγετε τυχόν διείσδυση νερού.

• Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η ψησταριά πριν κλείσετε το καπάκι της ή πριν τοποθετήσετε το κάλυμμα και την αποθηκεύσετε.

EL

3. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

PL

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

• Μην αφήνετε την ψησταριά εκτεθειμένη στις καιρικές συνθήκες και προστατέψτε την από την υγρασία.

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

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

UA

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

RO

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

BR

Επιφάνεια ψησίματος

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

NL

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

EN

Περίβλημα ψησταριάς

• Περιοδικά απομακρύνετε το περίσσιο λίπος από το περίβλημα της ψησταριάς με πανί που είναι εμποτισμένο με σαπουνόνερο και καλά στραγγισμένο. Το περίσσιο λίπος και τα κομμάτια φαγητού

μπορούν να απομακρυνθούν από το εσωτερικό του περιβλήματος της ψησταριάς με μαλακή ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα.

• Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σκεύη/προϊόντα.

Καπάκι της ψησταριάς

• Καθαρίζετε το καπάκι της ψησταριάς με μη λειαντικό πανί ή σφουγγαράκι και ζεστό σαπουνόνερο. Μην χρησιμοποιείτε λειαντική πούδρα ή σφουγγάρια, καθώς υπάρχει κίνδυνος να βλάψουν ανεπανόρθωτα το φινιρίσμα της ψησταριάς. Στεγνώνετε καλά την ψησταριά μετά από αυτόν τον καθαρισμό για να αποφύγετε τον σχηματισμό σκουριάς.

Εξαρτήματα στερέωσης

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

4. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τεχνικές πληροφορίες:

Αριθμός μοντέλου: **TB-21G**
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: **133×72×121 cm**

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: **98 kg**

Κατασκευαστής/Επισκευαστής: **Adeo Services**

135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790
- RONCHIN- ΓΑΛΛΙΑ

5. ΧΕΙΜΩΝΙΣΜΟΣ

Αποθήκευση

• Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας είναι κρύα πριν την καλύψετε ή την αποθηκεύσετε.

• Μετά από πλήρη καθαρισμό του εξωτερικού και του εσωτερικού (σχάρες, καυστήρες, πλάκες, ανακτητής, δεξαμενές) μπορείτε να αποθηκεύσετε την ψησταριά σας σε δροσερό, στεγνό, μη υγρό μέρος.

• Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά μετά από μεγάλο διάστημα σε αποθήκευση, ακολουθήστε τις διαδικασίες εγκατάστασης.

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

Ακόμη και αν καλύψετε την ψησταριά σας για να την προστατεύσετε, πρέπει να την επιθεωρείτε τακτικά, καθώς η υγρασία ή η υγροποίηση που μπορεί να σχηματιστεί μπορεί να την καταστρέψει. Ίσως χρειαστεί να στεγνώσετε την ψησταριά και το εσωτερικό του προστατευτικού καλύμματος. Είναι επίσης πιθανό τα υπολείμματα λίπους να μουχλιάσουν πάνω στα εξαρτήματα της ψησταριάς. Θα πρέπει να καθαρίζονται σε πολύ ζεστό σαπουνόνερο.

6. ΣΕΒΟΜΑΣΤΕ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΜΑΣ

• Προστατεύετε τη φύση, μια μέρα στην ύπαιθρο δεν πρέπει να προκαλεί ζημιά ή ρύπανση.

• Θυμηθείτε να επιστρέψετε το προϊόν σας στο τέλος της ζωής του στο κέντρο ανακύκλωσης για να ανακυκλωθεί.

• Εάν η ψησταριά σας έχει μοτέρ ή φουσητήρα, μην το πετάξετε και μην κάψετε τα αξεσουάρ του. Να συμμορφώνεστε με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη συλλογή και την ανακύκλωση αυτού του τύπου προϊόντος.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

7. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

Τα αντικείμενα μπορούν να μεταφερθούν σε τυποποιημένα εμπορευματοκιβώτια μεταφοράς με οποιοδήποτε είδος μεταφοράς, υπό την προϋπόθεση ότι προστατεύονται από μηχανικές βλάβες και την άμεση επίδραση των ατμοσφαιρικών συνθηκών. Τα προϊόντα μπορούν να μεταφερθούν σε θερμοκρασίες που κυμαίνονται από -50°C έως $+40^{\circ}\text{C}$ και σχετική υγρασία έως και 98% (στους $+25^{\circ}\text{C}$). Κατά τη φόρτωση, τη μεταφορά και την εκφόρτωση, πρέπει να τηρούνται όλες οι προφυλάξεις έναντι μηχανικής βλάβης του προϊόντος, καθώς και οι απαιτήσεις των ετικετών χειρισμού.

Τα προϊόντα πρέπει να φυλάσσονται στη συσκευασία του κατασκευαστή, σε θερμοκρασίες χώρων, σε θερμοκρασία μεταξύ $+5^{\circ}\text{C}$ και $+40^{\circ}\text{C}$ και σε σχετική υγρασία που δεν υπερβαίνει το 80% (σε θερμοκρασία $+25^{\circ}\text{C}$). Οι συνθήκες θα πρέπει να αποτρέπουν την αλληλεπίδραση των προϊόντων πετρελαίου με επιθετικά περιβάλλοντα, σε απόσταση τουλάχιστον ενός μέτρου από συσκευές θέρμανσης και πηγές θερμότητας.

8. 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 μπάμπκεϊου 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 ζημία 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 οποιοδήποτε ερωτήσεις σχετικά με την εγκατάσταση ή τη χρήση της συσκευής σας, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης του καταστήματός σας.



WSTĘP

Dziękujemy za wybór tego produktu. Projektując i wytwarzając nasze produkty, dokładamy wszelkich starań, aby zapewnić najwyższy poziom jakości, który odpowiada potrzebom użytkowników.

WAŻNE! ABY ZAGWARANTOWAĆ, ŻE PRODUKT TEN ZAPEWNI PAŃSTWU PEŁNĄ SATYSFAKCJĘ PODCZAS MONTAŻU, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI, ZALECAMY DOKŁADNE PRZECZYTANIE NINIEJSZEGO PODRĘCZNIKA PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA PRODUKTU. NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH OSTRZEŻEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA ZAWARTYCH W NINIEJSZYM PODRĘCZNIKU I ZACHOWAĆ GO DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

1. WAŻNE INFORMACJE



WAŻNE, ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ: PRZECZYTAĆ UWAŻNIE

- **UWAGA!** Nie używać w pomieszczeniach zamkniętych!
- **UWAGA!** Ten grill ulegnie silnemu nagrzeniu. Nie należy przenosić go podczas użytkowania.
- **UWAGA!** Nie należy pozostawiać grilla w zasięgu dzieci i zwierząt domowych.
- **UWAGA!** Nie używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub nadających się do zamieszkania, np. w domach, namiotach,

przyczepach kempingowych, samochodach, łodziach. Ryzyko śmierci z powodu zatrucia tlenkiem węgla.

- **UWAGA!** Nie używać alkoholu, benzyny lub innych podobnych płynów do rozpalania lub ponownego rozpalania grilla! Stosować wyłącznie podpatkę zgodną z normą PN-EN 1860-3!
- Nie wylewać zimnej wody na metalową misę, aby uniknąć uszkodzenia w wyniku efektu szoku termicznego.

- Przed ustawieniem i użytkowaniem grilla należy się dokładnie zapoznać z niniejszym podręcznikiem.
- Produkt ten jest przeznaczony do użytku domowego i zewnętrznego.
- Przed rozpaleniem grilla należy usunąć plastikowe opakowanie ze wszystkich części.
- Przy otwieraniu opakowania radzimy sprawdzić, czy znajdują się w nim wszystkie części potrzebne do montażu produktu; w tym celu należy się zapoznać z podręcznikiem. Jeżeli produkt jest uszkodzony lub ma jakiegokolwiek wady, wówczas nie należy z niego korzystać i należy go zwrócić do najbliższego sklepu.
- Wyłącznie do użytku zewnętrznego. Nie należy korzystać z tego produktu w pomieszczeniach zamkniętych.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

- Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszym podręczniku może spowodować poważne obrażenia lub szkody.
- Przed użyciem należy wybrać bezpieczne miejsce.
- Przed rozpaleniem grilla należy otworzyć jego pokrywę.

ES

- Korzystanie z tego grilla wymaga minimum nadzoru i środków ostrożności.
- Nigdy nie wolno pozostawiać tego grilla bez nadzoru, gdy jest rozpalony.
- Nie wolno przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- Używać tego grilla wyłącznie na stabilnej i płaskiej powierzchni.
- Wszelkie modyfikacje tego grilla mogą być niebezpieczne, są niedozwolone i spowodują utratę gwarancji.

PT

- Nie należy modyfikować urządzenia.
- Grill należy umieścić w odległości większej niż jeden metr od wszelkich potencjalnie wybuchowych substancji łatwopalnych i wszelkich łatwopalnych przedmiotów.

IT

- Starannie wybrać miejsce używania grilla. Miejsce to powinno się znajdować na otwartym, bezwietrznym terenie, z dala od drzew i innych przedmiotów, które mogą się zapalić.
- Przy pierwszym użyciu grilla należy go rozgrzać i utrzymywać paliwo w stanie żarzenia przez co najmniej 30 minut. W ten sposób ustali się również warstwa farby i wydzieli zapach, który z czasem zniknie.

EL

- Uchwyt pokrywy również może ulec znacznemu nagrzanu. Należy chwycić wyłącznie środkową część uchwytu. Zaleca się stosowanie rękawicy kuchennej.

PL

- Niektóre części tego grilla nagrzewają się w znacznym stopniu. Należy zachować ostrożność w obecności dzieci, osób starszych i zwierząt.
- Działanie grilla powoduje powstawanie bardzo wysokich temperatur na niektórych powierzchniach. Podczas przenoszenia grilla należy zachować szczególną ostrożność, zwracając uwagę na osoby starsze i dzieci oraz chroniąc się przed ryzykiem poparzeń.

UA

- Należy uważać na rozgrzaną parę, która może się uwalniać po otwarciu pokrywy.
- Aby uniknąć zapłonów, przed rozpoczęciem grillowania należy się upewnić, że misa jest czysta, usuwając nadmiar tłuszczu i marynaty.

RO

- Upewnić się, że grill jest używany w odległości co najmniej jednego metra od jakiegokolwiek łatwopalnej konstrukcji lub powierzchni. Nie używać pod łatwopalną powierzchnią.

BR

- Podczas użytkowania, szczególnie podczas fali upałów lub wyjątkowo suchej pogody, należy umieścić w pobliżu grilla wiadro z wodą lub piaskiem.

NL

- Używać przyborów specjalnie przeznaczonych do grillowania z długimi, odpornymi na temperaturę uchwytami. (Ø10 cm i Ø24 cm to minimalne i maksymalne rozmiary przyborów kuchennych, których można używać).

EN

- Nie należy używać aerozoli w pobliżu grilla.
- Podczas użytkowania urządzenie musi się znajdować z dala od materiałów łatwopalnych.
- W razie jakichkolwiek pytań dotyczących niniejszych instrukcji prosimy o kontakt z lokalnym sprzedawcą.
- Aby zapobiec rdzy na powierzchniach ze stali nierdzewnej, należy się upewnić, że nie są one narażone na działanie chloru, soli lub żelaza.
- Zalecamy nie używać tego grilla w pobliżu wody morskiej, basenu lub linii kolejowej.
- Nie należy używać tego grilla przy silnym wietrze.
- Nigdy nie należy przykrywać grilla, dopóki całkowicie nie ostygnie.
- Grill należy czyścić dopiero po całkowitym ostygnięciu.
- Ten produkt nie jest zabawką, należy się upewnić, że nie bawią się nim dzieci.
- Jeżeli użytkownik ma zamiar sprzedać lub przekazać urządzenie osobom trzecim, zawsze należy przekazać im odpowiedni podręcznik obsługi.
- Należy zachować niniejszy podręcznik do wykorzystania w przyszłości.

2. ZALECENIA DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z GRILLA CERAMICZNEGO

TEN PRODUKT UMOŻLIWIA PRZYZRĄDZANIE POTRAW NA WOLNYM POWIETRZU. UŻYTKOWNIK MA DO DYSPOZYCJI ODPOWIEDNIĄ PRZESTRZEŃ I KILKA POWIERZCHNI DO GOTOWANIA.

OSTRZEŻENIE: NIE NALEŻY KORZYSTAĆ TEGO URZĄDZENIA, OPALAJĄC JE DREWNIEM. NALEŻY WYKORZYSTYWAĆ DO TEGO CELU WYŁĄCZNIE WĘGIEL DRZEWNY.

Ostrzeżenia

- Przed przystąpieniem do dalszych czynności należy się upewnić, że użytkownik zrozumiał treść rozdziału „Ważne informacje” niniejszego podręcznika.
- Konstrukcja tego grilla zabrania używania więcej niż 50% powierzchni do gotowania jako jednej płyty. Jeżeli płyty będą całkowicie zakryte, spowoduje to nadmierne nagrzanie, które może spowodować uszkodzenie grilla i nie jest objęte gwarancją.
- Stosować węgiel drzewny zgodny z obowiązującymi normami, tak aby w najniższej pozycji węgiel znajdował się 2 cm poniżej rusztu do gotowania.

Zalecenia dotyczące rozpalania

- Napełnić dolny ruszt węglem drzewnym, najlepiej do 3/4 jego wysokości i nie wykraczając poza ruszt (patrz schemat na poprzednich stronach). Stosować węgiel drzewny odpowiedni dla tego typu produktów (duże kawałki). Chodzi o szczególnie rodzaj węgla drzewnego, który spełnia wymagania grilli ceramicznych.
- Najprostszym sposobem rozpalenia węgla drzewnego jest użycie zapalniczek do grilla zgodnych z normą EN 1860-3, które są łatwo dostępne w sklepach i są całkowicie bezpieczne.
- Nie należy rozpoczynać przygotowania potrawy, dopóki paliwo nie pokryje się popiołem! Zaczekać, aż węgiel drzewny przestanie się palić.
- Nie należy pozostawiać pustego rusztu na rozpalonym grillu, ponieważ może on ulec odkształceniom w wyniku zbyt długiego wystawienia na działanie ciepła bez jedzenia.
- Siłę płomieni można regulować, otwierając lub zamykając wloty powietrza w dolnej części miski. Im bardziej zostaną one otwarte, tym bardziej intensywne będą płomienie – i odwrotnie.
- Pragniemy raz jeszcze przypomnieć, że w celu rozpalania lub zwiększania płomienia grilla nie wolno wlewać żadnych łatwopalnych płynów.
- Ze względów bezpieczeństwa zalecamy, aby nigdy nie przenosić grilla podczas użytkowania.

Kontrolowanie zapłonów jest bardzo ważne

- Zapłony mają miejsce, gdy soki lub tłuszcz z gotowanych potraw kapią na fragmenty paliwa ulegające spalaniu (np. węgiel drzewny). Mimo że dym pomaga w nadaniu smaku grillowanym potrawom, najlepiej jest unikać zapłonów, aby uniknąć zwęglenia potraw.
- Aby ograniczyć zjawisko zapłonów, należy BEZWZGLĘDNIE usunąć nadmiar tłuszczu z potraw przed ich przyrządzeniem. Stosować marynaty i sosy do gotowania w rozsądnych ilościach. Podczas użytkowania grilla należy trzymać w pobliżu wiadro z piaskiem.
- Przed całkowitym otwarciem pokrywy zdecydowanie zaleca się powolne otwieranie jej na kilka razy po kilka centymetrów w celu przewietrzenia – dzięki temu napływające powietrze będzie przenikać powoli i uniknie się płomienia. Należy zachować szczególną ostrożność przy otwieraniu tego gorącego grilla, ponieważ nagły pęd powietrza może spowodować niebezpieczny zapłon. W przypadku cofnięcia się płomienia należy szybko zamknąć pokrywę i otwory wentylacyjne, aby opanować płomień, a następnie zachować szczególną ostrożność przy ponownym otwieraniu grilla. Zawsze zaleca się noszenie rękawic żaroodpornych i dbanie o własne bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się w pobliżu gorącego grilla ani otwierać pokrywy.

Zapłony tłuszczu

- Opróżnić i wyczyścić misę, a także wyczyścić ruszt, z kolei po każdym użyciu usunąć wszystkie pozostałości i fragmenty potraw.
- Jeżeli grill jest używany podczas spotkań w większym gronie, płomienie należy gasić i oczyszczać urządzenie co dwie godziny. Należy je czyścić częściej, szczególnie jeśli przyrządza się dużo tłustych

FR

potraw (kielbasy itp.). Nieprzestrzeganie tych zaleceń może prowadzić do rozbryzgiwania i zapłonu tłuszczu, co może powodować obrażenia i uszkodzenia grilla.

Ostrzeżenia w przypadku zapłonu tłuszczu:

- Nie dopuszczać nikogo do grilla i czekać, aż płomień zgasną.
- Nie zamykać pokrywy ani nie przykrywać grilla.
- Nigdy nie polewać grilla wodą. Dozwolone jest użycie gaśnicy proszkowej.
- Jeżeli płomień nie ustępuje lub wydają się być coraz większe, należy wezwać straż pożarną.

Zakończenie gotowania

- Należy zawsze czyścić grill po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu, który może się zapalić.
- Należy zamykać wszystkie otwory wentylacyjne, aby zapobiec przedostawaniu się wody do grilla.
- Przed zamknięciem pokrywy lub przykryciem i schowaniem grilla należy poczekać, aż ostygnie.

PT

IT

3. KONSERWACJA I DBAŁOŚĆ O GRILL CERAMICZNY

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

EL

- Nie pozostawiać grilla na zewnątrz i chronić go przed wilgocią.
- Nie polewać grilla wodą, gdy jego powierzchnie są rozgrzane.
- Nigdy nie dotykać gorących części bez ochrony rąk.
- Aby przedłużyć żywotność grilla i utrzymać go w dobrym stanie, zdecydowanie zalecamy przykrycie go, jeśli ma być składowany na zewnątrz przez dłuższy czas, zwłaszcza w miesiącach zimowych. Mocne pokrowce i inne akcesoria do grillowania są dostępne w lokalnych sklepach.
- Nawet jeśli grill jest przykryty pokrowcem ochronnym, to i tak należy go regularnie kontrolować, ponieważ może się pojawić wilgoć i kondensacja, które mogą go uszkodzić. Może się okazać konieczne osuszenie grilla i wnętrza pokrowca ochronnego. Możliwe jest również, że na niektórych częściach grilla osadzają się resztki tłuszczu. Należy je czyścić gorącą wodą z mydłem. Wszelkie zardzewiałe części, które nie mają kontaktu z żywnością, należy oczyścić za pomocą odrdzewiacza i pomalować specjalną farbą do grilla odporną na działanie wysokich temperatur.

PL

UA

Powierzchnia do gotowania

- Po ostygnięciu grilla należy go wyczyścić gorącą wodą z mydłem. Aby usunąć resztki jedzenia, należy użyć płynu do mycia naczyń. Nie używać gąbek lub proszków o właściwościach ściernych, ponieważ mogą one trwale uszkodzić wykończenie grilla. Dokładnie wyptukać i wysuszyć. Zalecamy nie myć grilli w zmywarce, ponieważ są one ciężkie.
- Powierzchnię do gotowania mającą kontakt z żywnością należy wymienić, jeżeli tworzy się na niej rdza.

RO

Obudowa grilla

- Regularnie usuwać nadmiar tłuszczu z obudowy grilla za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z mydłem i całkowicie wyciśniętej. Nadmiar tłuszczu i kawałki jedzenia można usunąć z wnętrza obudowy grilla za pomocą drewnianej lub miękkiej plastikowej topatki.
- Nie używać żadnych przyborów lub produktów o właściwościach ściernych.

BR

Pokrywa grilla

- Pokrywę grilla czyścić ściereczką lub gąbką z materiału nieściernego i gorącą wodą z mydłem. Nie używać gąbek lub proszków o właściwościach ściernych, ponieważ mogą one trwale uszkodzić wykończenie grilla. Po czyszczeniu należy dokładnie wysuszyć grill, aby zapobiec powstawaniu rdzy.

NL

Mocowania

- Zalecamy regularne sprawdzanie i dokręcanie wszystkich śrub i wkrętów.

EN

4. DANE TECHNICZNE

Informacje techniczne:

Nr modelu: TB-21G WYMIARY: 133x72x121 cm WAGA PRODUKTU: 98 kg Producent/Naprawiacz: Adeo Services 135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790 - RONCHIN- FRANCJA	
--	--

5. PRZECHOWYWANIE W OKRESIE ZIMOWYM

Przechowywanie

- Przed przykryciem lub przechowywaniem grilla należy się upewnić, że urządzenie jest całkowicie schłodzone.
- Po dokładnym wyczyszczeniu zewnętrznej i wewnętrznej części (w tym grilla, palników, płyty typu plancha, rekuperatora, zbiornika) można przechowywać grill w chłodnym, suchym i niewilgotnym miejscu.
- Przed użyciem grilla po dłuższym okresie przechowywania należy przestrzegać procedur montażowych.
- Aby przedłużyć cykl życia i utrzymywać dobry stan grilla, zdecydowanie zalecamy przykrycie go, jeżeli jest pozostawiony na zewnątrz przez dłuższy czas, zwłaszcza w miesiącach zimowych. Wytrzymałe pokrowce i inne akcesoria do grilla są dostępne u lokalnego sprzedawcy. Nawet jeśli grill jest przykryty dla ochrony, należy go regularnie sprawdzać, ponieważ może się na nim gromadzić wilgoć lub kondensacja, co może go uszkodzić. Konieczne może być osuszenie grilla i wnętrza pokrowca ochronnego. Możliwe, że na częściach grilla spleśniały pozostałości tłuszczu. Należy je czyścić gorącą wodą z mydłem.

6. SZANUJMY NASZE ŚRODOWISKO

- Należy chronić przyrodę, dzień spędzony na świeżym powietrzu nie powinien powodować szkód ani zanieczyszczeń.
- Należy pamiętać, aby po zakończeniu eksploatacji oddać produkt do centrum utylizacji odpadów w celu recyklingu.
- Jeżeli grill posiada silnik lub dmuchawę, nie należy ich wyrzucać ani palić ich akcesoriów. Należy przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących zbierania i recyklingu takich produktów.

7. WARUNKI TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA

Elementy produktu mogą być przewożone w standardowych pojemnikach transportowych dowolnym środkiem transportu, pod warunkiem zabezpieczenia ich przed uszkodzeniami mechanicznymi i bezpośrednim działaniem opadów atmosferycznych. Produkty mogą być transportowane w temperaturze od -50°C do +40°C i przy wilgotności względnej do 98% (w temperaturze +25°C). Podczas załadunku, transportu i rozładunku należy przestrzegać wszelkich środków ostrożności zapobiegających mechanicznemu uszkodzeniu produktu, a także wymagań zawartych w znakach manipulacyjnych.

Produkty należy przechowywać w opakowaniach producenta, w pomieszczeniach ogrzewanych, w temperaturze od +5°C do +40°C i przy wilgotności względnej nieprzekraczającej 80% (przy temperaturze +25°C). Powinno się zapewnić warunki zapobiegające oddziaływaniu produktów

FR

naftowych i środowisk agresywnych oraz znajdować się w odległości co najmniej jednego metra od urządzeń grzewczych i źródeł ciepła.

ES

8. GWARANCJA

Warunki gwarancji

Gwarancja sprzedaży obowiązuje od daty zakupu przez określony czas.

Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie użytkowania przez jedno prywatne gospodarstwo domowe i nie ma zastosowania do grilli używanych w środowisku komercyjnym, komunalnym lub przez wiele gospodarstw domowych, takich jak restauracje, hotele, ośrodki wypoczynkowe i wynajmowane nieruchomości.

Niniejsza gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i wykonawcze: brakujące części i komponenty, a także uszkodzenia powstałe w wyniku normalnego użytkowania. Naprawy i części zamienne nie przedłużają okresu pierwotnej gwarancji.

PT

IT

W żadnym wypadku w ramach tej dobrowolnej gwarancji jakiegokolwiek odszkodowanie nie może przekroczyć ceny zakupu sprzedanego produktu.

Użytkownik ponosi ryzyko i odpowiedzialność za straty, uszkodzenia lub obrażenia ciała użytkownika i jego mienia i/lub innych osób i ich mienia, wynikające z niewłaściwego użycia lub nadużycia produktu lub nieprzestrzegania instrukcji dostarczonych przez firmę w załączonej instrukcji obsługi.

EL

Wyłączenia z gwarancji

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

W szczególności wyłączone są następujące przypadki:

PL

- Normalne zużycie (rdza, odkształcenia, odbarwienia...) Części wystawione bezpośrednio na działanie płomieni lub intensywnego ciepła. Normalnym zjawiskiem jest konieczność wymiany części w miarę upływu czasu.

- Uszkodzenia wynikające z niewłaściwej konserwacji, nieprawidłowego przechowywania, nieprawidłowego montażu lub wprowadzenia modyfikacji.

UA

- Wszelkie szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania produktu (użytkowanie w celach komercyjnych, użytkowanie jako spalarnia...).

- Konsekwencje narażenia na działanie źródeł chloru, np. basenu, spa lub jacuzzi.

- Uszkodzenia spowodowane ekstremalnymi warunkami naturalnymi, np. gradobiciem, huraganami

RO

trzęsienia ziemi, tsunami, skoki napięcia, tornada lub silne burze.

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących instalacji lub użytkowania urządzenia należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

BR

NL

EN



ВСТУП

Дякуємо, що обрали цей продукт. Під час розробки й виробництва нашої продукції ми докладаємо всіх зусиль, щоб забезпечити відмінну якість, яка відповідає потребам користувачів.

ВАЖЛИВО! ЩОБ ГАРАНТУВАТИ, ЩО ЦЕЙ ВИРІБ ПОВНІСТЮ ЗАДОВОЛЬНИТЬ ВАС ПІД ЧАС УСТАНОВЛЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ, РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ УВАЖНО ПРОЧИТАТИ ЦЕЙ ПОСІБНИК ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТУ. ЗВЕРНІТЬ УВАГУ НА ОСНОВНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, НАВЕДЕНІ В ЦЬОМУ ПОСІБНИКУ. ЗБЕРЕЖІТЬ ЙОГО ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ



ВАЖЛИВО! ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ: УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ.

- **УВАГА!** Не використовуйте в закритих приміщеннях!

- **УВАГА!** Цей гриль-барбекю дуже сильно нагрівається. Не пересувайте його під час використання.

- **УВАГА!** Не залишайте гриль-барбекю в доступних для дітей і домашніх тварин місцях.

- **УВАГА!** Не використовуйте гриль-барбекю в обмеженому просторі та (або) у жилому приміщенні, наприклад у будинках, наметах, житлових причепах, будинках на колесах

і човнах. Існує ризик смерті від отруєння чадним газом.

• **УВАГА!** Не використовуйте спирт, бензин або будь-яку іншу подібну рідину для розпалювання або повторного ввімкнення гриля-барбекю!

Використовуйте тільки розпалювачі, що відповідають стандарту 1860-3!

• Не наливайте холодну воду на металеву чашу, щоб уникнути пошкоджень через термічний удар.

• Уважно прочитайте цю інструкцію перед установленням і початком використання цього гриля-барбекю.

• Цей виріб призначено для домашнього використання на вулиці.

• Перш ніж розпалити гриль-барбекю, зніміть пластикову упаковку з усіх його частин.

• Після відкриття упаковки рекомендується перевірити наявність усіх компонентів, необхідних для монтажу виробу, та ознайомитися з інструкцією. У разі виявлення пошкоджень або дефектів виробу не використовуйте його й зверніться до найближчого магазину.

• Призначено виключно для використання на вулиці. Заборонено використовувати цей прилад у приміщенні.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

• Недотримання інструкцій, наведених у цьому посібнику, може призвести до серйозних травм або пошкоджень.

• Перед використанням виберіть безпечне місце.

ES

• Перед розпалюванням відкрийте ковпак гриля-барбекю.

• Для використання цього гриля-барбекю необхідний мінімальний нагляд і мінімальні заходи з безпеки.

• Не залишайте розпалений гриль-барбекю без нагляду.

• Не пересувайте прилад під час використання.

PT

• Використовуйте гриль-барбекю тільки на плоскій і стійкій поверхні.

• Будь-які зміни конструкції гриля-барбекю можуть бути небезпечними, тому вони заборонені й призводять до анулювання гарантії.

• Заборонено змінювати конструкцію приладу.

IT

• Гриль-барбекю необхідно розмішувати на відстані більш ніж одного метра від будь-яких потенційно вибухонебезпечних легкозаймистих речовин і будь-яких легкозаймистих об'єктів.

• Ретельно виберіть місце, де буде використовуватися гриль-барбекю. Таке місце повинно бути на відкритій ділянці, захищеній від вітру, подалі від дерев та інших джерел вогню.

• Під час першого використання, розігрійте гриль-барбекю та тримайте паливо розпеченим до червоного жару протягом щонайменше 30 хвилин. Це дозволить видалити залишки мастильних матеріалів після виробництва. Під час цього процесу стабілізується фарба й з'явиться запах, який зникне згодом під час використання.

EL

• Ручка ковпака може сильно нагріватися. Тримайтеся тільки за центральну частину ручки. Рекомендується використовувати жаростійкі рукавиці.

• Деякі частини гриля-барбекю сильно нагріваються. Будьте обережні в присутності дітей, людей похилого віку й тварин.

PL

• Під час роботи гриля-барбекю деякі його поверхні досягають надзвичайно високої температури. Будьте особливо обережні під час пересування гриля-барбекю, приділяючи особливу увагу дітям і людям похилого віку; будьте обережні, щоб не обпектись.

• Пам'ятайте про гарячу пару, яка може виходити під час відкривання ковпака.

• Щоб уникнути спалахів полум'я, очистьте чашу, видаливши залишки жиру й маринаду перед смаженням.

UA

• Не використовуйте гриль-барбекю на відстані менше ніж один метр від будь-якої легкозаймистої конструкції або поверхні. Не використовуйте під легкозаймистими поверхнями.

• Під час використання, особливо під час сильної спеки або в дуже суху погоду, ставте біля гриля-барбекю відро з водою або піском.

RO

• Використовуйте спеціальний посуд для барбекю з довгими термостійкими ручками. (Мінімальний і максимальний розміри посуду, дозволений для використання, — Ø10 см і Ø24 см.)

• Не використовуйте спреї поруч із грилем-барбекю.

• Під час використання цей прилад необхідно розмішувати подалі від легкозаймистих матеріалів.

• З будь-якими запитаннями щодо цієї інструкції звертайтеся до місцевого продавця.

BR

• Щоб запобігти появі іржі на поверхнях із нержавіючої сталі, захистіть їх від контакту з хлором, сіллю або залізом.

• Не рекомендується використовувати гриль-барбекю поблизу моря, басейну або залізничної колії.

• Не використовуйте гриль-барбекю в дуже вітряну погоду.

• Заборонено накривати гриль-барбекю, поки він повністю не охолоне.

• Чистити гриль-барбекю можна тільки після повного охолодження приладу.

NL

• Цей виріб не є іграшкою. Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з ним.

• У разі продажу або передачі приладу третім особам обов'язково віддайте відповідну інструкцію з експлуатації.

• Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.

EN

2. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ КЕРАМІЧНОГО ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ

ЦЕЙ ВИРІБ ПРИЗНАЧЕНО ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ НА ВУЛИЦІ.
ПРИЛАД ОБЛАДНАНО ДОСТАТНЬО ШИРОКИМИ ЖАРОВИМИ ПОВЕРХНЯМИ.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! У ЦЬОМУ ПРИЛАДІ ЗАБОРОНЕНО ВИКОРИСТОВУВАТИ ДРОВА.
ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЛИШЕ ДЕРЕВНЕ ВУГІЛЛЯ.**

Попередження

- Перш ніж продовжити, переконайтеся, що ви зрозуміли вміст розділу «Важлива інформація» цієї інструкції.
- Згідно з особливостями конструкції цього гриля-барбекю заборонено використовувати більш ніж 50 % площі зони запікання як суцільну пластину. Якщо пластини будуть повністю закриті, це призведе до надмірного накопичення тепла, що може пошкодити гриль-барбекю та не покривається гарантією.
- Використовуйте вугілля, яке відповідає чинним стандартам, у такий спосіб, щоб воно було на 2 см нижче решітки-гриль у нижньому положенні.

Рекомендації щодо розпалення

- Наповніть нижню решітку деревним вугіллям, в ідеалі на 3/4 висоти, не виходячи за межі решітки (див. рисунок на попередніх сторінках). Використовуйте вугілля, яке підходить для цього типу виробу (великі шматки). Спеціальне вугілля, що відповідає вимогам керамічних грилів-барбекю.
- Простіше за все розпалити деревне вугілля за допомогою розпалювача для гриля-барбекю, що відповідає стандартам 1860-3, який без проблем можна придбати в магазинах і який є цілком безпечним.
- Не починайте готувати, поки паливо не покриється попелом! Зачекайте, поки деревне вугілля перестане горіти.
- Не залишайте порожню решітку-гриль на розпаленому грилі-барбекю, оскільки вона може деформуватися під тривалою дією жару, якщо на ній немає продуктів для приготування.
- Силу полум'я можна регулювати, відкриваючи або закриваючи вентиляційні отвори в нижній частині чаші. Чим більше отвори відкриті, тим інтенсивніше полум'я, і навпаки.
- Нагадуємо, що не слід наливати рідкі легкозаймисті речовини для розпалювання або збільшення полум'я гриля-барбекю.
- З міркувань безпеки не рекомендується пересувати гриль-барбекю під час його використання.

Дуже важливо контролювати спалахи полум'я.

- Спалахи полум'я виникають, коли сік або жир зі страв, що готуються, капає на предмети, що горять (наприклад, деревне вугілля). Хоча дим покращує смак страв, приготованих у грилі-барбекю, краще уникати спалахів полум'я, щоб не допустити обвуглювання їжі.
- Щоб обмежити спалахи полум'я, НАДЗВИЧАЙНО ВАЖЛИВО прибрати надлишки жиру з продуктів перед їх приготуванням. Використовуйте маринад і кулінарні соуси в розумних кількостях.
- Під час використання гриля-барбекю залишайте поруч відро з піском.
- Перш ніж повністю відкрити купол, нагально рекомендується спочатку підняти його повільно кілька разів на кілька сантиметрів для аерації, це дозволить повітрю, що надходить, повільно потрапити всередину й уникнути утворенню зворотного полум'я. Будьте дуже обережні під час відкриття гарячого гриля-барбекю, оскільки раптовий потік повітря може спричинити небезпечний спалах. У разі спалаху швидко закрийте кришку й вентиляційні отвори, щоб приборкоти полум'я, і будьте дуже обережні під час наступного відкриття гриля-барбекю. Завжди використовуйте термостійкі рукавиці й дбайте про свій захист.
- Не залишайте дітей біля гарячого гриля-барбекю або відкритого куполу.

Горіння жиру

- Спорожняйте й очищуйте чашу та решітку-гриль, а також прибирайте залишки й шматочки приготованої їжі після кожного використання.
- Якщо гриль-барбекю використовується для великої компанії, необхідно гасити полум'я та чистити прилад що дві години. У разі приготування великої кількості жирної їжі (сосиски, мергези

FR

тощо), чистити гриль-барбекю слід частіше. Недотримання цих рекомендацій може призвести до займання жиру, що може спричинити травми й пошкодження грилю-барбекю.

Попередження на випадок горіння жиру

- Слідкуйте за тим, що ніхто не наближався до гриля-барбекю, і зачекайте, поки полум'я згасне.
- Не закривайте кришку й не накривайте гриль-барбекю.
- Категорично заборонено виливати воду на гриль-барбекю. У разі необхідності використовуйте: порошковий вогнегасник.
- Якщо полум'я не зменшується або навіть стає більшим, викличте пожежників.

Завершення приготування

- Завжди очищуйте гриль-барбекю після кожного використання, щоб уникнути накопичення жиру від приготованої їжі, що може зайнятися.
- Закрийте всі вентиляційні отвори, щоб уникнути потрапляння води всередину.
- Перш ніж закрити кришку гриля-барбекю або накрити його для подальшого зберігання, дочекайтеся, поки він охолоне.

IT

3. ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ КЕРАМІЧНОГО ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ

- Регулярно очищуйте гриль-барбекю між використаннями, зокрема після тривалого зберігання. Перед очищенням переконайтеся в тому, що гриль-барбекю і його компоненти повністю охололи.
- Не залишайте гриль-барбекю під відкритим небом і захищайте його від вологи.
- Не наливайте воду на гриль-барбекю, поки його поверхні залишаються гарячими.
- Заборонено торкатися гарячих частин, не захистивши руки.
- Щоб продовжити термін служби гриля-барбекю та зберегти його робочий стан, нагально рекомендується накривати його, якщо ви залишаєте його на вулиці на тривалий час, особливо взимку. Міцні чохла й інші аксесуари для гриля-барбекю можна придбати в місцевих магазинах.
- Навіть якщо гриль-барбекю захищено захисним чохлом, його необхідно регулярно перевіряти, оскільки на ньому може накопичуватися волога й конденсат і пошкоджувати його. Може виникнути необхідність просушити гриль-барбекю та внутрішню сторону захисного чохла. Залишки жиру також можуть псувати певні частини гриля-барбекю. Такі залишки необхідно чистити теплою водою з милом. Будь-які виявлені іржаві частини, які не контактують з їжею, необхідно обробити засобом для видалення іржі й пофарбувати спеціальною термостійкою фарбою для гриля-барбекю.

ЖАРОВА ПОВЕРХНЯ

- Після того як гриль-барбекю охолоне, очистьте його теплою водою з милом. Щоб прибрати залишки їжі, використовуйте засіб для миття посуду. Не використовуйте абразивні губки або порошки, оскільки вони можуть завдати непоправної шкоди покриттю гриля-барбекю. Ретельно промийте й висушіть. Не рекомендується чистити решітки в посудомийній машині, оскільки вони важкі.
- Якщо на жаровій поверхні, що контактує з їжею, з'явиться іржа, її необхідно замінити.

Корпус гриля-барбекю

- Регулярно видаляйте надлишок жиру з корпусу гриля-барбекю ганчіркою, змоченою в мильній воді й ретельно віджатою. Прибрати надлишок жиру й шматочки їжі з внутрішньої частини корпусу гриля-барбекю можна за допомогою дерев'яної або м'якої пластикової лопатки.
- Не використовуйте абразивні інструменти або предмети.

Кришка гриля-барбекю

- Для очистки кришки гриля-барбекю використовуйте неабразивну ганчірку або мочалку й теплу мильну воду. Не використовуйте абразивні порошки або губки, оскільки вони можуть завдати непоправної шкоди покриттю гриля-барбекю. Щоб запобігти утворенню іржі, після очищення ретельно висушіть гриль-барбекю.

Кріплення

- Рекомендується регулярно перевіряти всі гвинти й болти й підтягувати їх.

EN

4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні дані:

№ моделі: **TB-21G**

РОЗМІРИ: **133×72×121 cm**

МАСА ВИРОБУ: **98 kg**

Виробник / відповідний за ремонт: **Adeo Services**

135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790

- RONCHIN- ФРАНЦІЯ

5. ЗИМУВАННЯ

Зберігання

- Перш ніж накривати гриль-барбекю або скласти його для зберігання, переконайтеся, що він повністю охолов.
- Після ретельного очищення зовнішніх і внутрішніх елементів (решіток, пальників, планків, збірників, ємностей) гриль-барбекю можна прибрати для зберігання в прохолодне, сухе місце без вологості.
- Перед використанням гриля-барбекю після тривалого періоду зберігання проведіть процедуру встановлення.

· Щоб подовжити термін служби й зберегти стан гриля-барбекю, нагально рекомендується накривати його, якщо ви залишаєте його на вулиці на тривалий час, зокрема взимку. Міцні чохла й інші аксесуари для гриля-барбекю можна придбати в місцевого продавця.

Навіть якщо гриль-барбекю залишається накритим, його необхідно регулярно оглядати, оскільки на ньому може накопичуватися волога й конденсат і пошкоджувати його. Може знадобитися просушити гриль-барбекю та внутрішню сторону захисного чохла. Залишки жиру на деяких частинах гриля-барбекю можуть пліснявіти. Їх необхідно чистити теплою водою з милом.

6. ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

- Намагайтеся не шкодити навколишньому середовищу. Відпочинок на природі не повинен завдавати шкоди довкіллю або забруднювати його.
- Після завершення терміну експлуатації виріб необхідно здати в центр утилізації.
- Якщо гриль-барбекю оснащено двигуном або вентилятором, не викидайте його й не спалюйте аксесуари до нього. Дотримуйтеся чинних правил збору й переробки таких виробів.

7. УМОВИ ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Вироби можуть перевозитися в стандартних транспортних контейнерах будь-яким видом транспорту за умови, що вони захищені від механічних пошкоджень і прямого впливу атмосферних опадів. Вироби можна транспортувати при температурі від -50 °C до +40 °C і відносній вологості повітря до 98% (при +25 °C). Під час завантаження, транспортування і розвантаження необхідно дотримуватися всіх заходів захисту від механічних пошкоджень, а також вимог знаків під час вантажно-розвантажувальних робіт.

Вироби мають зберігатися в заводській упаковці в опалювальних приміщеннях при температурі від +5 °C до +40 °C і відносній вологості, яка не перевищує 80 % (при температурі +25 °C). Умови мають запобігати впливу нафтопродуктів й агресивного

FR

середовища на відстані не менше одного метра від нагрівальних приладів і джерел тепла.

ES

8. ГАРАНТІЯ

Гарантійні умови

Дія гарантії починається з моменту покупки на зазначений на упаковці період.

Ця гарантія поширюється лише на використання на окремому приватному місці для мангалу і не застосовується до мангалів, які використовуються в комерційних, громадських місцях та в місцях з декількома мангалами, наприклад, у ресторанах, готелях, туристичних таборах та пунктах прокату.

Ця гарантія поширюється на всі дефекти матеріалів і виготовлення: комплектуючі та деталі, що відсутні, а також пошкодження, що виникають за нормальних умов експлуатації. Ремонт та заміна деталей не призводять до продовження початкового гарантійного терміну.

У рамках цієї добровільної гарантії в жодному разі не передбачається жодна компенсація, що перевищує суму купівлі придбаного виробу.

Ви приймаєте на себе ризики та відповідальність за втрату, пошкодження або травми, які можуть бути заподіяні Вам або Вашому майну та (або) третім особам та їх майну внаслідок неправильної експлуатації, зловживань або недотримання інструкцій до виробів, наведених у цьому посібнику.

Виятки з гарантії

Гарантія не поширюється на проблеми та інциденти, що виникають у результаті неправильного використання виробу. Гарантія на виріб обмежена вартістю виробу. Таким чином, виключені такі випадки: Нормальний знос (іржавіння, деформація, вицвітання кольорів тощо) частин, що безпосередньо піддаються дії полум'я або сильному нагріванню. Це нормально, що деякі деталі потрібно замінювати з часом.

· Уся шкода, спричинена неналежним обслуговуванням або неправильним зберіганням, неправильним складанням або модифікаціями.

· Будь-який збиток, спричинений неправильним використанням виробу (використання в комерційних цілях, використання для спалювання сміття тощо).

· Наслідки впливу морського повітря та/або джерел хлору, таких як басейни, термальні або спа-басейни.

· Пошкодження, спричинені екстремальними природними умовами, такими як град, урагани, землетруси, цунамі або стрибки напруги, торнадо або сильні шторми.

У разі виникнення проблем із виробом зверніться до менеджера відділу садових товарів у вашому магазині.

BR

NL

EN



INTRODUCERE

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

IMPORTANT! PENTRU CA ACEST PRODUS SĂ VĂ OFERE O SATISFAȚIE COMPLETĂ ÎN TOATE ETAPELE DE INSTALARE, UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE, VĂ RECOMANDĂM SĂ CITIȚI CU ATENȚIE ACEST MANUAL ÎNAINTE DE A-L UTILIZA. ȚINEȚI SEAMA DE AVERTISEMENTELE PRINCIPALE REFERITOARE LA SECURITATE CUPRINSE ÎN ACEST MANUAL; PĂSTRAȚI MANUALUL PENTRU A-L CONSULTA ULTERIOR.

1. INFORMAȚII IMPORTANTE



IMPORTANT, PĂSTRAȚI-LE PENTRU EVENTUALE CONSULTĂRI ULTERIOARE: CITIȚI-LE CU ATENȚIE

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

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a monta și utiliza grătarul.
- Acest produs este prevăzut pentru utilizare casnică și în exterior.
- Îndepărtați ambalajul din plastic de pe toate componentele înainte de a aprinde grătarul.
- Imediat după ce ați deschis ambalajul, vă recomandăm să verificați dacă sunt prezente toate elementele cuprinse în schema de montaj, consultând instrucțiunile în acest sens. Dacă produsul este deteriorat sau prezintă defecte, vă rugăm să nu îl utilizați și să îl returnați la reprezentantul distribuitor cel mai apropiat.
- Exclusiv pentru utilizare în aer liber. Nu utilizați acest aparat în interior.
- Nerespectarea instrucțiunilor cuprinse în acest manual poate cauza vătămări corporale sau deteriorări grave.
- Alegeți un loc perfect securizat înainte de utilizare.

FR

- Deschideți capacul grătarului înainte de a-l aprinde.
- Utilizarea acestui grătar necesită un minimum de supraveghere și măsuri de precauție.
- Acest grătar nu trebuie să fie lăsat niciodată nesupravegheat în timp ce este aprins.

ES

- Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.
- Nu utilizați acest grătar decât pe o suprafață stabilă și plată.
- Orice modificări aduse acestui grătar pot fi periculoase, nu sunt autorizate și anulează garanția.
- Nu modificați aparatul.

PT

- Acest grătar trebuie să fie amplasat la distanță mai mare de un metru de orice substanță inflamabilă potențial explozivă și de orice obiect inflamabil.
- Alegeți cu grijă amplasamentul de utilizare a grătarului. Amplasamentul trebuie să se afle într-un spațiu deschis în care nu sunt curenți de aer, departe de copaci și de alte elemente care ar putea să ia foc.

IT

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

EL

- Mănerul cupolei se poate încinge foarte tare. Nu apucați decât de centrul mânerului. Se recomandă utilizarea unei mănuși de gătit.
- Anumite componente ale grătarului se încing foarte tare. Procedați cu grijă în prezența copiilor, a persoanelor vârstnice și a animalelor.

PL

- Funcționarea grătarului generează temperaturi foarte ridicate pe anumite suprafețe. Procedați cu prudență maximă când deplasați grătarul, acordând o atenție specială persoanelor vârstnice și copiilor și protejându-vă împotriva riscurilor de arsuri.

UA

- Atenție la aburul fierbinte care se poate degaja atunci când deschideți cupola.
- Pentru a evita izbucnirile de flacără, aveți grijă să curățați cuva prin îndepărtarea grăsimilor și a sosului excesiv înainte de a începe gătirea alimentelor pe grătar.
- Asigurați-vă că nu folosiți grătarul la mai puțin de un metru de orice structură sau suprafață inflamabilă. Nu utilizați sub o suprafață inflamabilă.
- Așezați o găleată plină cu apă sau nisip în apropierea grătarului în timpul utilizării, în special în perioadele caniculare sau extrem de secetoase.

RO

- Utilizați ustensile special concepute pentru grătare și prevăzute cu mânere lungi, rezistente la căldură. (Ø10 cm și Ø24 cm sunt dimensiunile minimă și maximă ale ustensilelor de gătit permise).
- Nu utilizați aerosoli în apropierea grătarului.
- Acest aparat trebuie să fie ținut la distanță de materialele inflamabile în timpul utilizării.
- Dacă aveți întrebări referitoare la aceste instrucțiuni, contactați distribuitorul local.
- Pentru a preveni ruginirea suprafețelor din inox, nu le expuneți la clor, sare sau fier.
- Vă recomandăm să nu utilizați acest grătar în apropierea mării, a unei piscine sau a unei căi ferate.

BR

- Nu utilizați acest grătar în perioadele cu vânt puternic.
- Nu acoperiți în niciun caz grătarul atât timp cât nu este complet răcit.
- Curățați grătarul numai după ce aparatul s-a răcit complet.
- Acest produs nu este o jucărie, nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- În cazul în care vindeți sau dați aparatul unui terț, înmânați-i și manualul de utilizare aferent.
- Păstrați aceste instrucțiuni pentru utilizarea ulterioară.

NL

2. RECOMANDĂRI DE UTILIZARE A GRĂTARULUI CERAMIC

**ACEST PRODUS VĂ PERMITE SĂ GĂTIȚI ALIMENTE ÎNTR-UN SPAȚIU EXTERIOR.
DISPUNEȚI DE UN SPAȚIU DE GĂTIT SUFICIENT DE MARE ȘI DE MAI MULTE SUPRAFEȚE DE**

EN

ATENȚIONARE: NU FOLOSIȚI LEMN CA MATERIAL COMBUSTIBIL PENTRU ACEST APARAT. UTILIZAȚI EXCLUSIV CĂRBUNE DE LEMN.

Avertismente

- Înainte de a continua, asigurați-vă că ați înțeles pe deplin capitolul „informații importante” din aceste instrucțiuni.
- Modul în care este proiectat acest grătar nu permite utilizarea a mai mult de 50% din zona de gătit ca placă solidă. Dacă plăcile sunt complet acoperite, se va produce o acumulare excesivă de căldură, care ar putea deteriora grătarul, situație neacoperită de garanție.
- Utilizați cărbune de lemn conform normelor în vigoare, astfel încât cărbunele de lemn să fie la 2 cm sub grilajul de gătit în poziție coborâtă.

Recomandări de aprindere

- Umpleți grilajul inferior cu cărbune de lemn, ideal până la 3/4 din înălțimea sa, fără să depășiți grilajul (consultați schema de pe paginile anterioare). Utilizați un cărbune adaptat la acest tip de produs (bucăți cu calibru mare). Cărbune specific, care respectă nivelul necesar pentru grătarele ceramice.
- Metoda cea mai ușoară pentru a aprinde cărbunele de lemn este să se utilizeze aprinzătoare pentru grătar conforme cu standardul EN 1860-3, disponibile pe scară largă în comerț și care sunt foarte sigure.
- Nu începeți să gătiți până ce materialul combustibil nu este acoperit cu cenușă! Și așteptați până când arderea cărbunelui de lemn nu mai produce flăcări.
- Nu lăsați grilajul de gătit gol pe grătar atunci când este aprins, deoarece riscă să se deformeze dacă este expus prea mult timp la căldură fără să conțină alimente.
- Puteți regla puterea flăcărilor, deschizând sau închizând orificiile de intrare a aerului din partea de jos a cuvei. Cu cât deschideți mai mult, cu atât flăcările sunt mai intense și invers.
- Vă reamintim că niciun lichid inflamabil nu trebuie să fie vărsat pentru a aprinde sau a intensifica flăcările grătarului.
- Din motive de securitate, vă recomandăm să nu deplasați niciodată grătarul în timpul utilizării.

Este foarte important să mențineți izbucnirile de flacără sub control

- Izbucnirile de flacără se produc atunci când zeama sau grăsimea din alimentele gătite picură pe obiectele aprinse (de exemplu, cărbune de lemn). Chiar dacă fumul dă un gust mai bun alimentelor gătite la grătar, este de preferat să evitați acest tip de izbucniri de flacără pentru a preveni carbonizarea alimentelor.
- Pentru a limita izbucnirile de flacără, este ABSOLUT NECESAR să îndepărtați grăsimile în exces din alimente înainte de a le găti. Utilizați marinada și sosurile de gătit în cantități rezonabile.
- Țineți o găleată plină cu nisip în apropierea grătarului în timpul utilizării.
- Înainte de a deschide complet cupola, vă recomandăm insistent să o deschideți încet de mai multe ori câțiva centimetri pentru a o aerisi - acest lucru permite aerului care intră să pătrundă încet, evitându-se propagarea flăcării la exterior. Acționați cu maximă prudență atunci când deschideți grătarul cald, deoarece curentul brusc de aer din exterior poate provoca o izbucnire de flacără periculoasă. În cazul propagării flăcării la exterior, închideți rapid capacul și orificiile de aerisire pentru a controla flacăra și acționați cu maximă prudență atunci când deschideți din nou grătarul. Se recomandă să purtați întotdeauna mănuși rezistente la căldură și să aveți grijă să vă protejați.
- Nu lăsați copiii să se joace în apropierea grătarului cald sau să deschidă cupola.

Izbucniri de flacără prin aprinderea grăsimilor

- Goliți și curățați cuva și grilajul de gătit și îndepărtați toate reziduurile și fragmentele de alimente după fiecare utilizare.
- Dacă grătarul este utilizat pentru evenimente cu multe persoane, trebuie să stingeți flăcările și să îl curățați o dată la două ore. Grătarul trebuie să fie curățat mai des dacă gătiți multe

FR

alimente bogate în grăsimi (cârnați, merguez...). Nerespectarea acestor recomandări poate provoca izbucniri de flacără prin aprinderea grăsimilor, care pot provoca vătămări corporale și deteriora grătarul.

ES

Avertismente în cazul producerii izbucnirilor de flacără prin aprinderea grăsimilor:

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

PT

Sfârșitul sesiunii de gătit

- Curățați întotdeauna grătarul după fiecare utilizare, pentru a preveni acumularea grăsimilor de gătit care pot lua foc.
- Aveți grijă să închideți toate orificiile de aer pentru a evita orice infiltrație de apă.
- Așteptați ca grătarul să se răcească înainte de a închide capacul sau de a-l acoperi și a-l depozita.

IT

3. ÎNTREȚINEREA ȘI MENTENANȚA GRĂTARULUI CERAMIC

EL

- Curățați în mod regulat grătarul între utilizări și mai ales după perioade lungi de depozitare. Verificați dacă grătarul și componentele sale s-au răcit suficient înainte de a le curăța.
- Nu lăsați grătarul expus la intemperii și protejați-l împotriva umidității.
- Nu turnați apă pe grătar când suprafețele sunt calde.
- Nu manipulați niciodată componentele calde fără să vă protejați mâinile.
- Pentru a prelungi durata de viață a grătarului și a-l menține în stare corespunzătoare, vă recomandăm să îl acoperiți dacă îl lăsați afară vreme îndelungată, mai ales în lunile de iarnă. Huse foarte rezistente și alte accesorii pentru grătar sunt disponibile în magazinele locale.
- Chiar dacă grătarul este acoperit cu o husă de protecție, trebuie să îl inspectați periodic, deoarece pot apărea acumulări de umiditate și condens, care deteriorează grătarul. Poate fi nevoie să uscați grătarul și interiorul husei de protecție. De asemenea, este posibil ca reziduurile de grăsime să înceapă să se descompună pe anumite părți ale grătarului. Curățați partea respectivă cu apă foarte caldă și detergent. Orice componentă ruginită identificată care nu este în contact cu alimentele trebuie să fie tratată cu un produs antirugină și revopsită cu o vopsea specială pentru grătare, rezistentă la căldură.

UA

Suprafața de gătit

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

BR

Cutia grătarului

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

NL

Capacul grătarului

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

EN

Elementele de fixare

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

4. SPECIFICAȚII TEHNICE

Informații tehnice:

Nr. de model: TB-21G DIMENSIUNI: 133×72×121 cm GREUTATE PRODUS: 98 kg Producător/depanator: Adeo Services 135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790 - RONCHIN- FRANȚA	
---	--

5. PĂSTRARE CÂND NU ESTE UTILIZAT

Depozitare

· Asigurați-vă că grătarul s-a răcit complet înainte de a-l acoperi sau de a-l depozita.
· După o curățare completă exterioară și interioară (inclusiv grilaje, arzătoare, plăci, recuperator, rezervor), puteți depozita grătarul într-un loc răcoros și uscat, la adăpost de umezeală.
· Înainte de a utiliza grătarul după perioade de depozitare prelungită, urmați procedurile de instalare.

· Pentru a prelungi perioada de funcționare și a menține grătarul în stare bună, vă recomandăm insistent să îl acoperiți dacă este lăsat în aer liber pe perioade prelungite, mai ales în lunile de iarnă. Prelate de înaltă rezistență și alte accesorii pentru grătare sunt disponibile la distribuitorul dumneavoastră local.

Chiar dacă grătarul este acoperit pentru a-i asigura protecția, trebuie să-l inspectați în mod regulat, deoarece se poate acumula umiditate sau condens, ceea ce l-ar putea deteriora. Poate fi nevoie să uscați grătarul și interiorul husei de protecție. Este posibil ca reziduurile de grăsime să se descompună pe anumite părți ale grătarului. Curățați partea respectivă cu apă foarte caldă și detergent.

6. SĂ RESPECTĂM MEDIUL

· Vă rugăm să respectați natura. Petrecerea unei zile în aer liber nu trebuie să însemne degradarea mediului și poluare.
· Vă rugăm să predați produsul ajuns la sfârșitul perioadei de funcționare la centrul de deșeuri pentru a permite reciclarea sa.
· Dacă grătarul dumneavoastră conține un motor sau o suflantă, nu îl aruncați și nu ardeți accesorii ale acestuia. Respectați reglementările aplicabile privind colectarea și reciclarea acestui tip de produse.

7. CONDIȚII DE TRANSPORT ȘI DEPOZITARE

Articolele pot fi transportate în containere standard de transport prin orice tip de transport, cu condiția să fie protejate de deteriorarea mecanică și de impactul direct al precipitațiilor atmosferice. Produsele pot fi transportate la temperaturi cuprinse între -50°C și +40°C și umiditate relativă de până la 98% (la +25°C). La încărcare, transport și descărcare, trebuie

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

respectate toate măsurile de precauție împotriva deteriorării mecanice a produsului, precum și cerințele pentru semnalizarea întreținerii.

ES

Produsele trebuie depozitate în ambalajul producătorului, în spații încălzite, la o temperatură între +5°C și +40°C și la o umiditate relativă care nu depășește 80% (la o temperatură de +25°C). Condițiile trebuie să prevină impactul produselor petroliere și al mediilor agresive, la o distanță de cel puțin un metru de aparatele de încălzire și sursele de căldură.

8. GARANȚIE

PT

Condiții de garanție

Garanția de vânzare începe de la data cumpărării pentru perioada definită.

Această garanție se aplică numai în cazul utilizării de către o singură gospodărie privată și nu se aplică grătarelor utilizate într-un mediu comercial, comun sau de mai multe gospodării, cum ar fi restaurante, hoteluri, centre de vacanță și proprietăți închiriate.

IT

Această garanție acoperă toate defectele de materiale și de manoperă: piesele și componentele lipsă, precum și daunele apărute în condiții normale de utilizare. Reparațiile și piesele de schimb nu prelungesc perioada de garanție inițială.

În nici un caz, în cadrul acestei garanții voluntare, orice compensație de orice fel nu va depăși prețul de achiziție al produsului vândut.

EL

Vă asumați riscul și responsabilitatea pentru pierderi, daune sau vătămări suferite de dumneavoastră și de bunurile dumneavoastră și/sau de alte persoane și de bunurile acestora, rezultate din utilizarea necorespunzătoare sau abuzivă a produsului sau din nerespectarea instrucțiunilor furnizate de în manualul de utilizare anexat.

Excluderi din garanție

PL

Garanția nu acoperă problemele sau incidentele care rezultă din utilizarea necorespunzătoare a produsului. Garanția produsului este limitată la valoarea produsului.

Următoarele cazuri sunt excluse în mod special:

- Uzura normală (rugină, deformare, decolorare...) Piesele expuse direct la flăcări sau la căldură intensă. Este normal să trebuiască să înlocuiți piesele în timp.

- Deteriorări rezultate în urma întreținerii necorespunzătoare, a depozitării incorecte, a asamblării incorecte sau a introducerii de modificări.

UA

- Orice daună rezultată din utilizarea incorectă a produsului (utilizare comercială, utilizare ca un

Incinerator...).

- Consecințele expunerii la surse de clor, de exemplu, piscină, spa sau cadă cu hidromasaj.

RO

- Pagube cauzate de condiții naturale extreme, de exemplu grindină, uragane

cutremure, tsunami, supratensiuni, tornade sau furtuni puternice.

În cazul în care aveți întrebări privind instalarea sau utilizarea dispozitivului, vă rugăm să contactați departamentul de service al magazinului dvs.

BR

NL

EN



INTRODUÇÃO

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

IMPORTANTE! PARA GARANTIR QUE ESTE PRODUTO LHE PROPORCIONE TOTAL SATISFAÇÃO DURANTE A INSTALAÇÃO, O USO E A MANUTENÇÃO, RECOMENDAMOS QUE VOCÊ LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USÁ-LO. LEIA OS AVISOS BÁSICOS RELATIVOS À SEGURANÇA CONTIDOS NESTE MANUAL E GUARDE-O PARA CONSULTAR POSTERIORMENTE.

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



IMPORTANTE GUARDAR PARA CONSULTA: PARA LER ATENTAMENTE

- **ATENÇÃO!** Não utilize em locais fechados!
- **ATENÇÃO!** Esta churrasqueira ficará muito quente. Não a desloque durante seu uso.
- **ATENÇÃO!** Não deixe a churrasqueira ao alcance de crianças e animais domésticos.
- **ATENÇÃO!** Não utilize a churrasqueira em espaço fechado e/ou habitável, como por exemplo em casas, barracas, caravanas, trailers,

barcos. Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.

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

- Não jogue água fria na cuba de metal para evitar danos devido ao choque térmico.

- Leia estas instruções antes de montar ou utilizar sua churrasqueira.
- Este produto é previsto para uso doméstico e externo.
- Retire a embalagem plástica de todas as partes antes de acender a churrasqueira.
- Aconselhamos verificar, desde a abertura da embalagem, que cada elemento de montagem do produto esteja presente. Para isso, consulte o folheto informativo. Se o produto estiver danificado ou apresentar defeitos, não o utilize e informe a loja mais próxima.
- Exclusivamente para utilização ao ar livre. Não utilize este aparelho em ambientes internos.
- Ignorar as instruções deste manual pode provocar ferimentos ou danos graves.
- Escolha um local perfeitamente seguro antes da sua utilização.
- Levante a tampa da churrasqueira antes de acendê-la.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

- Utilizar esta churrasqueira exige um mínimo de supervisão e cuidado.
- Esta churrasqueira nunca deve ficar sem supervisão após acesa.
- Não desloque o aparelho durante o uso.

ES

- Somente utilize esta churrasqueira em uma superfície estável e plana.
- Quaisquer modificações nesta churrasqueira podem ser perigosas, são proibidas e anulam a garantia.

PT

- Não modifique o aparelho.
- Esta churrasqueira deve ser colocada a mais de um metro de qualquer substância inflamável potencialmente explosiva como também de qualquer objeto inflamável.
- Selecione cuidadosamente o local de utilização da churrasqueira. O local deve estar em um espaço aberto, ao abrigo do vento, longe de árvores e de outros elementos que podem pegar fogo.

IT

- Durante a primeira utilização, esquentar a churrasqueira e manter o combustível no vermelho por pelo menos 30 minutos. Isso permitirá eliminar resíduos de graxa deixados durante a fabricação. Isso permitirá também estabilizar a pintura e liberar um odor que desaparecerá ao longo do uso.

EL

- A alça da tampa pode estar muito quente. Segure apenas pelo centro da alça. Recomenda-se o uso de uma luva de cozinha.
- Certas partes desta churrasqueira ficam muito quentes. Tenha cuidado na presença de crianças, idosos e animais.

PL

- O funcionamento da churrasqueira provoca temperaturas muito elevadas em certas superfícies. Seja muito prudente ao deslocar a churrasqueira, dando atenção especial a idosos e crianças, além de se proteger contra os riscos de queimaduras.

UA

- Preste atenção ao vapor quente que pode sair ao abrir a tampa.
- Para evitar chamas, garanta que a cuba esteja limpa, retirando a gordura e o molho em excesso antes de começar a grelhar.

RO

- Nunca utilize a churrasqueira a menos de um metro de qualquer estrutura ou superfície inflamável. Não a utilize sob uma superfície inflamável.
- Mantenha um balde cheio de água perto da churrasqueira durante sua utilização, sobretudo em época de ondas de calor ou em tempos extremamente secos.

BR

- Utilize utensílios especialmente projetados para churrasqueiras, com longos cabos e resistentes ao calor. (Ø10 cm e Ø24 cm são os tamanhos mínimo e máximo dos utensílios a serem utilizados).

- Não utilize aerossóis próximo da churrasqueira.
- Este aparelho deve ficar distante dos materiais inflamáveis durante a utilização.
- Se você tiver dúvidas sobre estas instruções, entre em contato com seu revendedor local.
- Para evitar oxidação nas superfícies em inox, tente não as expor ao cloro, sal ou ferro.
- Recomendamos não utilizar esta churrasqueira perto do mar, de uma piscina ou de uma ferrovia.

- Não utilizar a churrasqueira com vento forte.
- Nunca feche a churrasqueira enquanto ela não estiver completamente fria.
- Limpe a churrasqueira apenas após o resfriamento total do aparelho.
- Este produto não é um brinquedo. Certifique-se de que as crianças não brinquem com o aparelho.

- Se você vender ou doar o aparelho a outra pessoa, envie sempre o manual de utilização correspondente.

NL

- Guarde estas instruções para uma utilização posterior.

EN

2. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DA CHURRASQUEIRA DE CERÂMICA

ESTE PRODUTO PERMITE O COZIMENTO DOS ALIMENTOS EXTERNAMENTE.

VOCÊ DISPÕE DE UMA LARGURA SUFICIENTE DE COZIMENTO E DE VÁRIAS SUPERFÍCIES DE COZIMENTO.

**ADVERTÊNCIA: NÃO UTILIZAR ESTE APARELHO COM MADEIRA.
USAR EXCLUSIVAMENTE CARVÃO DE MADEIRA.**

Avisos

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

Recomendações para acender

- Encha a grelha inferior com carvão de madeira preferencialmente até 3/4 da sua altura e sem ultrapassar a grelha (ver esquema nas páginas anteriores). Utilize um carvão adaptado a este tipo de produto (pedaços grandes). Carvão específico que respeita o nível exigido pelas churrasqueiras de cerâmica.
- O modo mais fácil de acender o carvão de madeira é utilizar um acendedor para churrasqueiras, conforme a norma EN 1860-3, que você poderá encontrar facilmente à venda e que é totalmente seguro.
- Não cozinhe antes que o combustível esteja coberto de cinzas! Espere que a combustão do carvão de madeira tenha parado de produzir chamas.
- Não deixe a grelha vazia sobre a churrasqueira quando esta está acesa pois ela poderá se deformar se exposta ao calor por muito tempo sem alimento em cima.
- Você pode regular a potência das chamas abrindo ou fechando os orifícios de entrada de ar embaixo da cuba. Quanto mais abertos, mais intensas são as chamas e vice-versa.
- Informamos novamente que nenhum líquido inflamável deve ser usado para acender ou aumentar as chamas da churrasqueira.
- Por razões de segurança, recomendamos nunca deslocar a churrasqueira durante sua utilização.

É muito importante manter as chamas sob controle

- As chamas são produzidas quando os caldos ou as gorduras dos alimentos cozidos gotejam sobre os objetos em combustão (por exemplo, o carvão de madeira). Embora a fumaça ajude a dar um sabor melhor aos alimentos cozidos na churrasqueira, é preferível evitar esse tipo de chamas para não queimar os alimentos.
- Para limitar as chamas, é OBRIGATÓRIO retirar a gordura em excesso dos alimentos antes de colocá-los na churrasqueira. Utilize caldos e molhos do cozimento em quantidades adequadas.
- Deixe um balde cheio de areia perto da churrasqueira durante sua utilização.
- Antes de abrir completamente a cúpula, é altamente recomendado abri-la lentamente, várias vezes, alguns centímetros para ventilar; isso permitirá a entrada lenta de ar e evitará o retorno das chamas. Seja muito prudente ao abrir esta churrasqueira pois o afluxo brusco do ar pode provocar chamas perigosas. Em caso de retorno das chamas, feche rapidamente a tampa e os orifícios de aeração para controlar a chama e seja muito prudente ao abrir a churrasqueira. É sempre aconselhável utilizar luvas resistentes ao calor e se proteger.
- Não deixe as crianças brincarem perto da churrasqueira nem abrir a cúpula.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

Labaredas de gordura

• Esvazie e limpe a cuba e a grelha de cozimento e retire todos os resíduos e fragmentos de cozimento após cada utilização.

ES

• Se a churrasqueira for utilizada para grandes eventos, será necessário apagar o fogo e limpá-la a cada duas horas. Ela deve ser limpa mais frequentemente caso você cozinhe alimentos ricos em gordura (linguiça, merguez,...). Não seguir estas recomendações pode provocar labaredas de gordura que podem causar ferimentos e danos à churrasqueira.

PT

Avisos no caso de labaredas de gordura:

• Mantenha todas as pessoas afastadas da churrasqueira e espere que as chamas se apaguem.

• Não feche a tampa nem cubra a churrasqueira.

• Nunca jogue água na churrasqueira. Se você utilizar um extintor ele deve ser de pó.

• Se parecer que a intensidade das chamas não diminui ou até aumenta, chame os bombeiros.

IT

Fim da sessão de cozimento

• Limpe sempre a churrasqueira após cada utilização para evitar o acúmulo das gorduras do cozimento que podem pegar fogo.

• Certifique-se de fechar todas as aberturas de ar para evitar infiltração de água.

• Espere que a churrasqueira tenha esfriado antes de fechar a tampa ou de cobri-la para guardar.

EL

3. MANUTENÇÃO DA CHURRASQUEIRA DE CERÂMICA

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

PL

• Não deixe a churrasqueira exposta ao tempo e a projeta da umidade.

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

• Nunca manipule as partes quentes sem proteger suas mãos.

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

UA

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

RO

Superfície de cozimento

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

BR

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

NL

Estrutura da churrasqueira

• Remova regularmente o excesso de gordura da estrutura da churrasqueira com um pano embebido em água com sabão e seque completamente. O excesso de gordura e pedaços de alimentos podem ser removidos do interior da estrutura da churrasqueira com uma espátula de madeira ou plástico macio.

EN

• Não utilize nenhum utensílio/produto abrasivo.

Tampa da churrasqueira

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

Fixações

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

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Informações técnicas:

Nº do modelo: **TB-21G**

DIMENSÕES: **133×72×121 cm**

PESO DO PRODUTO: **98 kg**

Fabricante/Central de reparação: **Adeo Services**

**135, rue Sadi Carnot - CS 00001 59790
- RONCHIN - FRANÇA**

5. CONSERVAÇÃO (DURANTE O INVERNO)

Armazenamento

• Certifique-se de que a churrasqueira esteja fria antes de cobri-la ou guardá-la.
• Após uma limpeza completa do exterior e do interior (incluindo grelhas, queimadores, pranchas, bandeja, reservatório) você pode armazenar sua churrasqueira em um local fresco, seco e não úmido.
• Antes de usar a churrasqueira após longos períodos de armazenamento, siga os procedimentos de instalação.

• Para prolongar o ciclo de vida e conservar a churrasqueira, é altamente recomendado cobri-la caso a deixe ao ar livre durante períodos prolongados, principalmente durante os meses de inverno. Coberturas de alta resistência e outros acessórios para churrasqueira estão disponíveis no seu revendedor local.

Mesmo se a churrasqueira estiver coberta por uma capa de proteção, ela deverá ser regularmente inspecionada pois pode haver umidade e condensação que podem danificá-la. Pode ser necessário secar a churrasqueira e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura mofem em certas partes da churrasqueira. Ela deve ser limpa com água quente e sabão.

6. RESPEITEMOS NOSSO MEIO AMBIENTE

• Proteja a natureza; um dia ao ar livre não deve causar danos ou poluição.
• Lembre-se de levar o produto no final de sua vida útil a uma central de reciclagem.
• Se a churrasqueira tiver motor ou ventilador, não a jogue fora nem queime seus acessórios. Respeite as regulamentações aplicáveis de coleta e reciclagem desse tipo de produto.

7. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

Os itens podem ser transportados em contêineres de transporte padrão por qualquer tipo de transporte, desde que estejam protegidos de danos mecânicos e do impacto direto da

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

precipitação atmosférica. Os produtos podem ser transportados a temperaturas que variam de -50°C a +40°C e a uma umidade relativa de até 98% (a +25°C). Durante o carregamento, transporte e descarga, todas as precauções contra danos mecânicos ao produto devem ser observadas, bem como os requisitos dos sinais de manuseio.

ES

Os produtos devem ser armazenados na embalagem do fabricante, em local aquecido, a uma temperatura entre +5°C e +40°C e a uma umidade relativa não superior a 80% (a uma temperatura de +25°C). As condições devem evitar o impacto de produtos petrolíferos e ambientes agressivos, a uma distância de pelo menos um metro dos aquecedores e fontes de calor.

PT

8. GARANTIA

Condições de garantia

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

IT

Esta garantia aplica-se apenas ao uso em uma única residência privada e não se aplica a ambientes comerciais, comunitários ou multifamiliares, tais como restaurantes, hotéis, centros comerciais, etc.

restaurantes, hotéis, centros de férias e imóveis para aluguel.

EL

Esta garantia cobre todos os defeitos de materiais e de fabricação: peças e componentes em falta, bem como danos que ocorrem sob uso normal.

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

Em nenhum caso, sob esta garantia voluntária, qualquer compensação de qualquer tipo deverá exceder o preço de compra do produto vendido.

PL

Você assume o risco e a responsabilidade por perda, dano ou lesão a você e sua propriedade e/ou a outros e sua propriedade resultante do uso indevido ou abuso do produto ou não seguir as instruções fornecidas no manual do proprietário anexo.

Exclusões de garantia

A garantia não cobre problemas ou incidentes resultantes do uso inadequado do produto. A garantia do produto é limitada ao valor do produto.

Os seguintes casos são especificamente excluídos:

UA

- Desgaste normal (ferrugem, deformação, descoloração...) Peças expostas diretamente a chamas ou calor intenso. É normal ter que substituir peças ao longo do tempo.

- Danos resultantes de manutenção inadequada, armazenamento incorreto, montagem incorreta ou a introdução de modificações.

RO

- Qualquer dano resultante do uso incorreto do produto (uso comercial, uso 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.

BR

Se você tiver alguma dúvida sobre a instalação ou uso de seu dispositivo, entre em contato com o departamento de serviços de sua loja.

NL

EN



INLEIDING

Bedankt dat u dit product heeft gekozen. Bij het ontwerp en het produceren van onze producten streven wij naar een uitstekende kwaliteit die voldoet aan de behoeften van gebruikers.

BELANGRIJK! OM ERVOOR TE ZORGEN DAT U BIJ DE MONTAGE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DIT PRODUCT VOLLEDIG TEVREDEN BENT, RADEN WIJ U AAN DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG TE LEZEN VOORDAT U DIT PRODUCT IN GEBRUIK NEEMT. NEEM DE VOORNAAMSTE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN IN DEZE HANDLEIDING IN ACHT EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

1. BELANGRIJKE INFORMATIE



BELANGRIJK, BEWAAR VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK: ZORGVULDIG LEZEN

- **LET OP!** Niet gebruiken in gesloten ruimtes!
- **LET OP!** Deze barbecue wordt erg heet. Verplaats hem niet zolang hij in gebruik is.
- **LET OP!** Houd de barbecue buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- **LET OP!** Gebruik de barbecue niet in afgesloten ruimten en/of woonruimten zoals huizen, tenten, caravans, campers, boten. Gevaar voor overlijden door koolmonoxidevergiftiging.
- **LET OP!** Gebruik geen alcohol, benzine of een andere soortgelijke vloeistof om de barbecue aan te steken of opnieuw aan te wakkeren! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan de norm en 1860-3!
- Giet geen koud water op de metalen kom om schade door een thermische schok te voorkomen.
- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u de barbecue opzet en in gebruik neemt.
- Dit product is voor gebruik buitenshuis.
- Verwijder de plastic verpakking van alle onderdelen voordat u de barbecue aansteekt.
- Wij raden u aan bij het openen van de verpakking te controleren of alle voor de montage van het product benodigde onderdelen aanwezig zijn en de instructies te raadplegen. Als het product beschadigd is of gebreken vertoont, gebruik het dan niet en breng het terug naar de dichtstbijzijnde winkel.
- Uitsluitend voor gebruik buitenshuis. Gebruik dit product niet binnenshuis.
- Het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding kan leiden tot ernstig letsel of schade.
- Kies een veilige locatie voor gebruik.
- Open het deksel van uw barbecue voordat u hem aansteekt.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

- Het gebruik van deze barbecue vereist een minimum aan toezicht en voorzorgsmaatregelen.
- Deze barbecue mag nooit onbeheerd worden achtergelaten als hij is aangestoken.
- Verplaats het product niet tijdens gebruik.

ES

- Gebruik deze barbecue alleen op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Aanpassingen aan deze barbecue kunnen gevaarlijk zijn, zijn niet toegestaan en zorgen ervoor dat de garantie vervalt.
- Breng geen aanpassingen aan het product aan.

PT

- Deze barbecue moet op een afstand van meer dan één meter van elke potentieel explosieve brandbare stof en van elk brandbaar voorwerp worden geplaatst.
- Kies de plaats waar de barbecue wordt gebruikt zorgvuldig uit. De locatie moet in een open, niet-winderige omgeving liggen, uit de buurt van bomen en andere brandgevaarlijke plaatsen.
- Als u uw barbecue voor het eerst gebruikt, verwarmt u hem en laat u de brandstof minstens 30 minuten gloeiend heet worden. Dit verwijdert de vetresten die tijdens het productieproces zijn achtergebleven. Dit zal ook de verf stabiliseren en een geur afgeven die na verloop van tijd zal verdwijnen.

IT

- Het handvat van het deksel kan zeer heet zijn. Pak alleen het midden van het handvat vast. Het gebruik van een ovenwant wordt aanbevolen.
- Sommige delen van de barbecue worden erg heet. Wees voorzichtig in aanwezigheid van kinderen, ouderen en dieren.

EL

- De werking van de barbecue genereert zeer hoge temperaturen op bepaalde oppervlakken. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van de barbecue, let vooral op ouderen en kinderen, en bescherm uzelf tegen het risico van brandwonden.
- Pas op voor de hete stoom die kan vrijkomen als u het deksel opent.

PL

- Om oplaaiende vlammen te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de schaal schoon is door overtollig vet en marinade te verwijderen voordat u gaat grillen.
- Gebruik de barbecue niet binnen een straal van één meter van een brandbare constructie of brandbaar oppervlak. Niet gebruiken onder een brandbaar oppervlak.
- Plaats een emmer water of zand in de buurt van de barbecue terwijl u hem gebruikt, vooral tijdens hittegolven of extreem droog weer.

UA

- Gebruik keukengerei dat speciaal is ontworpen voor barbecues en met lange, hittebestendige handvatten. (Ø10cm en Ø24cm zijn de minimale en maximale afmetingen van het te gebruiken kookgerei).

RO

- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van de barbecue.
- Dit product moet tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- Als u vragen heeft over deze instructies, neem dan contact op met uw plaatselijke leverancier.
- Om roest op roestvrijstalen oppervlakken te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat deze niet worden blootgesteld aan chloor, zout of ijzer.
- Wij raden het gebruik van deze barbecue in de buurt van de zee, zwembaden of spoorwegen af.

BR

- Gebruik deze barbecue niet bij sterke wind.
- Dek de barbecue nooit af voordat deze volledig is afgekoeld.
- Reinig de barbecue pas nadat het toestel volledig is afgekoeld.
- Dit product is geen speelgoed, dus zorg ervoor dat kinderen er niet mee spelen.
- Als u het product koopt of aan derden geeft, overhandig dan altijd de betreffende gebruiksaanwijzing.
- Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

NL

EN

2. TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN DE KERAMISCHE BARBECUE

MET DIT PRODUCT KUNT U BUITEN ETEN KOKEN.

U BESCHIKT OVER VOLDOENDE KOOKRUIMTE EN MEERDERE KOOKOPPERVLAKKEN.

WAARSCHUWING: GEBRUIK DIT PRODUCT NIET MET HOUT.

GEBRUIK UITSLUITEND HOUTSKOOL.

Waarschuwingen

- Voordat u verder gaat, moet u ervoor zorgen dat u het hoofdstuk "belangrijke informatie" van deze handleiding begrijpt.
- Het ontwerp van deze barbecue verbiedt het gebruik van meer dan 50% van het kookoppervlak als vaste plaat. Als de platen volledig bedekt zijn, leidt dit tot overmatige warmteontwikkeling die de barbecue kan beschadigen en niet onder de garantie valt.
- Gebruik houtskool die voldoet aan de geldende normen, waarbij de houtskool zich in de laagste stand 2 cm onder het grillrooster bevindt.

Ontstekingsaanbevelingen

- Vul het onderste rooster met houtskool, idealiter tot 3/4 van de hoogte en zonder het rooster te overschrijden (zie schema op vorige pagina's). Gebruik houtskool die geschikt is voor dit type product (groot formaat). Specifieke houtskool die voldoet aan de eisen van keramische barbecues.
- De gemakkelijkste manier om de houtskool aan te steken is het gebruik van barbecueaanstekers die voldoen aan de normen 1860-3, die gemakkelijk in winkels verkrijgbaar zijn en volkomen veilig zijn.
- Niet koken voordat de brandstof met as is bedekt! En wacht tot de houtskool is gestopt met branden.
- Laat het lege grillrooster niet op de barbecue liggen als deze is aangestoken, omdat het rooster kan vervormen als het te lang aan hitte wordt blootgesteld zonder dat er voedsel op ligt.
- U kunt de sterkte van de vlammen aanpassen door de ventilatieopeningen op de bodem van de schaal te openen of te sluiten. Hoe verder u ze opent, hoe intenser de vlammen, en omgekeerd.
- Wij willen u er nogmaals aan herinneren dat u geen brandbare vloeistoffen in het vuur mag gieten om het vuur van de barbecue aan te steken of te versterken.
- Om veiligheidsredenen raden wij u aan uw barbecue nooit te verplaatsen terwijl hij in gebruik is.

Het is zeer belangrijk om oploaiende vlammen onder controle te houden

- Oplaaierende vlammen ontstaan wanneer sappien of vetten van gebakken voedsel op brandende voorwerpen (bv. houtskool) druppelen. Hoewel rook helpt om gebarbecued voedsel beter te laten smaken, is het het beste om dit soort vlammen te vermijden om te voorkomen dat het voedsel verkoolt.
- Om oploaiende vlammen te beperken, is het ABSOLUUT NOODZAKELIJK om overtollig vet vóór de bereiding uit voedsel te verwijderen. Gebruik marinade en kooksauzen in redelijke hoeveelheden.
- Laat een emmer vol zand bij de barbecue staan als deze in gebruik is.
- Voordat u de koepel volledig opent, is het sterk aan te bevelen hem langzaam enkele centimeters te openen om hem te ventileren – zo kan de binnenkomende lucht langzaam binnendringen en wordt een vlamterugslag voorkomen. Wees zeer voorzichtig bij het openen van deze hete barbecue, want de plotselinge luchtstroom kan een gevaarlijke steekvlam veroorzaken. Sluit in geval van een vlamterugslag snel het deksel en de ventilatieopeningen om de vlam te controleren, en wees zeer voorzichtig wanneer u uw barbecue weer opent. Het is altijd raadzaam hittebestendige handschoenen te dragen en uzelf te beschermen.
- Laat kinderen niet in de buurt van de hete barbecue spelen of de koepel openen.

FR

Vetvlammen

- Leeg en reinig de schaal en het grillrooster en verwijder na elk gebruik alle resten en kookafval.
- Als de barbecue voor grote bijeenkomsten wordt gebruikt, moeten de vlammen om de twee uur worden gedoofd en de barbecue worden schoongemaakt. Hij moet vaker worden schoongemaakt als u veel vet voedsel kookt (worst, merguez, enz.). Als u deze aanbevelingen niet opvolgt, kan er vet gemorst worden dat letsel en schade aan uw barbecue kan veroorzaken.

ES

Waarschuwingen in geval van vetvlammen:

- Houd alle mensen uit de buurt van de barbecue en wacht tot de vlammen zijn gedoofd.
- Sluit het deksel niet en dek de barbecue niet af.
- Giet nooit water op uw barbecue. Als u een brandblusser gebruikt, moet het een droge chemische blusser zijn.
- Als de vlammen niet lijken af te nemen of groter lijken te worden, bel dan de brandweer.

PT

Einde van de kooksessie

- Maak uw barbecue altijd schoon na elk gebruik om te voorkomen dat zich vet ophoopt dat vlam kan vatten.
- Sluit alle ventilatieopeningen om het binnendringen van water te voorkomen.
- Wacht tot de barbecue is afgekoeld voordat u het deksel sluit of de barbecue afdekt en opbergt.

IT

EL

3. VERZORGING EN ONDERHOUD VAN DE KERAMISCHE BARBECUE

- Maak uw barbecue regelmatig schoon tussen de gebruiksbeurten door en vooral na een lange opslagperiode. Controleer of de barbecue en de onderdelen ervan voldoende zijn afgekoeld voordat u ze schoonmaakt.
- Stel uw barbecue niet bloot aan weersinvloeden en bescherm hem tegen vocht.
- Giet geen water op de barbecue wanneer de oppervlakken ervan heet zijn.
- Hanteer nooit hete onderdelen zonder uw handen te beschermen.
- Om de levensduur van uw barbecue te verlengen en hem in goede staat te houden, raden we u sterk aan hem af te dekken als u hem lange tijd buiten laat staan, vooral tijdens de wintermaanden. Robuuste hoezen en andere accessoires voor barbecues zijn verkrijgbaar bij plaatselijke verkooppunten.
- Zelfs als uw barbecue is afgedekt met een beschermhoes, moet hij toch regelmatig worden gecontroleerd, omdat vocht en condensatie kunnen ontstaan en hem kunnen beschadigen. Het kan noodzakelijk zijn de barbecue en de binnenkant van de beschermhoes te drogen. Het is ook mogelijk dat vetresten op bepaalde delen van de barbecue bederven. Dit moet worden schoongemaakt met zeer heet water en zeep. Alle roestige onderdelen die niet in contact komen met voedsel moeten worden behandeld met een roestverwijderaar en opnieuw worden geverfd met een speciale hittebestendige barbecueverf.

PL

UA

RO

Kookoppervlak

- Nadat de barbecue is afgekoeld, reinigt u hem met heet water en zeep. Gebruik afwasmiddel om etensresten te verwijderen. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen, want die kunnen de afwerking van uw barbecue onherstelbaar beschadigen. Spoel en droog goed af. Wij raden niet aan de rekken in de vaatwasmachine te reinigen, omdat ze zwaar zijn.
- Als er roest ontstaat op een kookoppervlak dat in contact komt met voedsel, moet het oppervlak worden vervangen.

BR

NL

Behuizing van de barbecue

- Verwijder regelmatig overtollig vet uit de behuizing van de barbecue met een grondig uitgewrongen, in zeepsop gedrenkte doek. Overtollig vet en stukjes voedsel kunnen van de binnenkant van de barbecuebehuizing worden verwijderd met een houten of zachte plastic spatel. • Gebruik geen schurende gereedschappen/producten.

EN

Deksel van de barbecue

- Reinig het deksel van de barbecue met een doek of spons van een niet-schurend materiaal en heet water met zeep. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen, want die kunnen de afwerking van uw barbecue onherstelbaar beschadigen. Droog de barbecue na het schoonmaken goed af om roestvorming te voorkomen.

Bevestigingen

- Wij raden u aan alle schroeven en bouten regelmatig te controleren en aan te draaien.

4. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Technische informatie:

N° de modèle : TB-21G DIMENSIONS : 133×72×121 cm POIDS PRODUIT : 98 kg Fabricant/Réparateur : Adeo Services 135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790 - RONCHIN- Frankrijk	
---	--

5. WINTER

Opslag

- Zorg dat uw barbecue koud is voordat u hem afdekt of opbergt.
- Na een grondige reiniging van de buitenkant en de binnenkant (inclusief roosters, branders, bakplaten, recuperator, reservoir) kunt u uw barbecue opbergen op een koele, droge, niet-vochtige plaats.
- Volg de installatieprocedures voordat u de barbecue na een lange opslagperiode in gebruik neemt.

- Om de levensduur van uw barbecue te verlengen en hem in goede staat te houden, raden we u sterk aan hem af te dekken als u hem lange tijd buiten laat staan, vooral tijdens de wintermaanden. Robuuste hoezen en andere accessoires voor barbecues zijn verkrijgbaar bij uw plaatselijke verkooppunt.

Zelfs als uw barbecue ter bescherming is afgedekt, moet hij regelmatig worden gecontroleerd omdat zich vocht of condens kan vormen, waardoor hij kan worden beschadigd. Het kan noodzakelijk zijn de barbecue en de binnenkant van de beschermhoes te drogen. Het is mogelijk dat vetresten op bepaalde delen van de barbecue bederven. Dit moet worden schoongemaakt met zeer heet water en zeep.

6. LATEN WE ONZE OMGEVING RESPECTEREN

- Bescherm de natuur, een dagje uit mag geen schade of vervuiling veroorzaken.
- Vergeet niet uw product aan het einde van zijn levensloop naar het afvalverwerkingscentrum te brengen voor recycling. Als uw barbecue een motor of blower heeft, gooi deze dan niet weg en verbrand de accessoires niet. Volg de geldende voorschriften voor de inzameling en recycling van dergelijke producten.

FR

7. TRANSPORT- EN OPSLAGVOORWAARDEN

De artikelen kunnen in standaard transportcontainers worden vervoerd met alle soorten vervoer, mits ze worden beschermd tegen mechanische schade en de directe gevolgen van atmosferische neerslag. De producten kunnen worden vervoerd bij temperaturen van -50°C tot +40°C en bij een relatieve vochtigheid tot 98% (bij +25°C). Bij het laden, vervoeren en lossen moeten alle voorzorgsmaatregelen tegen mechanische schade aan het product en de voorschriften van de behandelingstekens in acht worden genomen.

De producten moeten worden opgeslagen in de verpakking van de fabrikant, in verwarmde ruimten, bij een temperatuur tussen +5°C en +40°C en een relatieve vochtigheid van maximaal 80% (bij een temperatuur van +25°C). De omstandigheden moeten de impact van aardolieproducten en een agressieve omgeving voorkomen, op een afstand van ten minste één meter van verwarmingstoestellen en warmtebronnen.

ES

PT

IT

8. GARANTIE

Garantievoorwaarde

De verkoopgarantie gaat in vanaf de datum van aankoop voor de vastgestelde periode.

Deze garantie geldt alleen voor gebruik door één particulier huishouden en is niet van toepassing op

EL

vuurkorven die in een commerciële, gemeenschappelijke of multi-huishoudelijke omgeving worden gebruikt, zoals restaurants, hotels, vakantieoord en huurwoningen.

Deze garantie dekt alle materiaal- en fabricagefouten: ontbrekende onderdelen en componenten, alsmede schade die zich onder normale gebruiksomstandigheden voordoet.

PL

Reparaties en vervangende onderdelen verlengen de oorspronkelijke garantieperiode niet.

In geen geval zal onder deze vrijwillige garantie een vergoeding van welke aard dan ook de aankoop prijs van het verkochte product overschrijden.

U aanvaardt het risico op en de verantwoordelijkheid voor verlies, schade of letsel aan u en uw eigendommen en/of aan anderen en hun eigendommen als gevolg van verkeerd gebruik of misbruik van het product of het niet opvolgen van de instructies in de bijgevoegde handleiding.

UA

Garantie-uitsluitingen

De garantie dekt geen problemen of incidenten die het gevolg zijn van onjuist gebruik van het product. De productgarantie is beperkt tot de waarde van het product.

De volgende gevallen zijn uitdrukkelijk uitgesloten:

RO

- Normale slijtage (roest, vervorming, verkleuring...) van onderdelen die direct aan vlammen of intense hitte zijn blootgesteld. Het is normaal dat na verloop van tijd onderdelen moeten worden vervangen.

BR

- Alle schade als gevolg van onjuist onderhoud, onjuiste opslag, onjuiste montage of het aanbrengen van aanpassingen.

- Eventuele schade als gevolg van onjuist gebruik van het product (commercieel gebruik, gebruik als afvalverbrander, enz.).

- Gevolgen door blootstelling aan chloorbronnen, bv. zwembad, spa of bubbelbad.

- Schade door extreme natuurlijke omstandigheden, bijvoorbeeld hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's, blikseminslag, tornado's of zware stormen.

NL

- Als u vragen heeft over de montage of het gebruik van uw product, neem dan contact op met de serviceafdeling van uw verkooppunt.

EN



INTRODUCTION

Thank you for choosing this product. We do our very best to make sure the products we design and manufacture are of excellent quality and meet the high standards of our users.

IMPORTANT! TO MAKE SURE THIS PRODUCT OFFERS YOU COMPLETE SATISFACTION DURING SET-UP, USE AND CARE, WE RECOMMEND THAT YOU READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE PRODUCT. PLEASE TAKE NOTE OF THE BASIC SAFETY WARNINGS CONTAINED IN THIS MANUAL, AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.

1. IMPORTANT INFORMATION



IMPORTANT, TO BE KEPT FOR FUTURE REFERENCE: PLEASE READ CAREFULLY

- **WARNING!** Do not use in closed buildings!
- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation"
- **WARNING!** "Do not use indoors!"
- **WARNING!** Keep children and pets away.
- **WARNING!** Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses,
- tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only fire-lighters complying to EN 1860-3!
- Do not pour cold water onto the metal tank, to avoid damage due to heat shock.

- Please read these instructions carefully before setting up and using the barbecue.
- This product is designed for outdoor, domestic use.
- Remove the plastic packaging from all parts before igniting the barbecue.
- As soon as you open the packaging, we advise you to check that every part required to set up the product is included. Please refer to the instructions to help you. If the product is damaged or has defects, please do not use it and bring it back to the shop closest to you.
- Strictly for outdoor use only. Do not use this appliance indoors.
- Failure to observe the instructions in this manual may lead to injury or serious damage.
- Choose a perfectly safe spot for your barbecue before use.
- Open the hood of your barbecue before igniting it.
- Using this barbecue requires appropriate supervision and precautions.
- Never leave this barbecue unsupervised once it has been lit.
- Do not move the appliance when in use.
- Only use this barbecue on a flat, stable surface.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

· Any modification of this barbecue may be dangerous. Consequently, modifications are not authorised and shall render the warranty null and void.

· Do not modify the appliance.

ES

· This barbecue must be placed more than one metre from any potentially explosive flammable substance as well as any flammable object.

· Carefully choose the place where your barbecue will be used. The chosen spot must be in an open space, sheltered from the wind and sufficiently far away from trees and any other elements that could catch fire.

PT

· The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking. This will remove any grease residue resulting from the manufacturing process. It also stabilises the paint and releases an odour that will gradually disappear each time you use the barbecue.

· The hood handle may be very hot. Only hold the centre of the handle. We recommend that you use oven gloves.

· Some parts of this barbecue get very hot. Take special care in the presence of children, older people and pets.

IT

· When this barbecue is in use, some surfaces get very hot. Be extremely careful when moving the barbecue, be aware of the presence of older people and children, and protect yourself against the risk of burns.

· Watch out for the hot steam that may be released when you open the hood.

EL

· To avoid flare-ups, make sure the tank is clean by removing any surplus grease and marinade before you start grilling.

· Make sure you do not use the barbecue less than one metre from any flammable structure or surface. Do not use under a flammable surface.

· Place a bucket of water or sand near the barbecue when in use, especially when the weather is very hot or dry.

PL

· Use accessories specially designed for barbecues and equipped with long, heat-resistant handles. (Ø10 cm and Ø24 cm are the minimum and maximum lengths of cooking accessories that can be used).

· Do not use aerosols near the barbecue.

· This appliance must be placed sufficiently far from flammable materials when in use.

UA

· If you have any questions about these instructions, please contact your local retailer.

· To prevent rusting of stainless steel surfaces, make sure they are not exposed to chlorine, salt or iron.

· We recommend that you do not use this barbecue near the sea, a swimming pool or railway line.

· Do not use this barbecue in strong winds.

RO

· Never cover the barbecue before it has completely cooled down.

· Only clean the barbecue once it has completely cooled down.

· This product is not a toy. Make sure that children do not play with the appliance.

· If you sell or give the appliance to another person, always provide the corresponding user manual.

BR

· Keep these instructions for later use.

2. DIRECTIONS FOR USE: CERAMIC BARBECUE

THIS PRODUCT IS FOR OUTDOOR COOKING.

YOU HAVE SUFFICIENT WIDTH FOR COOKING AND SEVERAL COOKING SURFACES.

WARNING: DO NOT USE THIS APPLIANCE WITH WOOD.

ONLY USE CHARCOAL.

EN

Warnings

- Before moving on, make sure you have fully understood the “important information” section of these instructions.
 - This barbecue is designed in such a way that no more than 50 % of the cooking area can be used as a solid plate. If the plates are completely covered, an excessive amount of heat will accumulate and may damage the barbecue. The warranty does not cover this damage.
 - Use charcoal in compliance with the standards in force, i.e. the charcoal must be 2 cm below the cooking grate in the low position.
- The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.

Recommendations for lighting the barbecue

- Fill the lower grate with charcoal, ideally up to 3/4 of its height, without going over the grate (refer to the diagram on the previous pages). Use charcoal that is suitable for this type of product (large pieces). Specific charcoal that satisfies the requirements for ceramic barbecues.
- The easiest way of lighting the charcoal is to use firelighters for barbecues, as per standard EN 1860-3, which are readily available from retail outlets and perfectly safe.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash! And wait for the flames produced by the burning charcoal to disappear.
- Do not leave the empty cooking grate on the barbecue when it is lit, because it is likely to become distorted if exposed to heat for too long with no food on top.
- You can adjust the intensity of the flames by opening or closing the air vents at the bottom of the tank. The more open they are, the more intense the flames, and vice versa.
- We remind you again that you must not pour any flammable liquid onto the barbecue in order to light it or increase the flames.
- For safety reasons, we recommend that you never move your barbecue during use.

It is very important to keep flare-ups under control

- Flare-ups happen when juices or grease from the food drip onto burning objects (for example, charcoal). Although smoke gives more taste to food cooked on the barbecue, it is better to avoid this type of flare-up, to avoid charring the food.
- To limit flare-ups, it is ABSOLUTELY ESSENTIAL to remove surplus fat from food before cooking. Use reasonable quantities of marinades and cooking sauces.
- Leave a bucket of sand near the barbecue when in use.
- Before opening the dome fully, we strongly advise you to open it slowly several times, by several centimetres, to allow some air in. If you let air in gradually like this, you avoid flashbacks. Be very careful when you open this hot barbecue, because the sudden rush of air may cause a dangerous flare-up. In the event of a flashback, quickly close the lid and air vents to control the flame, and be very careful when you open the barbecue again. We recommend that you always wear heat-resistant gloves and make sure you are protected.
- Do not let children play near the hot barbecue or open the dome.

Grease flare-ups

- Empty and clean the tank and cooking grate, and remove any debris and fragments after each use.
- If the barbecue is used for long periods, put out the flames and clean it every two hours. It must be cleaned more often if you cook lots of fatty food (such as sausages). Failure to observe these recommendations may lead to grease flare-ups that can cause injury and damage your barbecue.

Warnings in the event of grease flare-ups:

- Keep everyone away from the barbecue and wait for the flames to die out.
- Do not close the lid and do not cover the barbecue.
- Never pour water onto your barbecue. If you use an extinguisher, it must be a powder extinguisher.
- If the flames do not seem to decrease or seem to become more intense, call the fire brigade.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

NL

EN

FR

When you finish cooking

- Always clean your barbecue after each use to prevent the build-up of grease from cooking, which may catch fire.
- Make sure you close all air vents to prevent water from getting in.
- Wait for the barbecue to cool down before closing its lid or covering it and putting it away.

ES

3. CARE AND MAINTENANCE: CERAMIC BARBECUE

PT

· Clean your barbecue regularly between uses, and after it has been in storage for a long time. Check that the barbecue and its components are cold enough before you clean them.

· Do not leave your barbecue exposed to bad weather and protect it against humidity.

· Do not pour water onto the barbecue when its surfaces are hot.

· Never handle hot parts without protecting your hands.

IT

· To increase the service life of your barbecue and keep it in good condition, we strongly recommend that you cover it if you leave it outdoors for long periods, especially during the winter. Sturdy covers and other accessories specially for barbecues are available from local retail outlets.

EL

· Even if your barbecue is under a protective cover, you still need to inspect it regularly, because humidity and condensation may build up and damage it. It may become necessary to dry the barbecue and the inside of its protective cover. It is also possible that grease residue may start to rot on some parts of the barbecue. It should be cleaned with very hot, soapy water. If you notice any rusty parts not in contact with food, you need to apply rust protection and repaint them with special heat-resistant paint for barbecues.

Cooking surface

PL

· Once the barbecue has cooled down, clean it with hot, soapy water. Use dishwashing liquid to remove food debris. Do not use powder or an abrasive sponge, because they could cause irreversible damage to your barbecue's top coat. Rinse and dry thoroughly. We recommend that you do not clean the grates in a dishwasher, because they are heavy.

· If rust forms on a cooking surface in contact with food, the surface affected must be replaced.

UA

Barbecue firebox

· Regularly remove surplus grease from the barbecue firebox with a cloth soaked in soapy water and fully wrung out. Surplus grease and food debris can be removed from inside the barbecue firebox using a wooden or soft plastic spatula.

· Do not use any abrasive accessories or products.

RO

Barbecue lid

· Clean the barbecue lid with a cloth or a pad made from non-abrasive material and hot, soapy water. Do not use powder or an abrasive sponge, because this could cause irreversible damage to your barbecue's top coat. Dry the barbecue carefully after cleaning to prevent rust from forming.

BR

Fasteners

· We recommend that you inspect all screws and bolts regularly and tighten them if necessary.

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

NL

Technical information:

EN

Model no.: TB-21G DIMENSIONS: 133×72×121 cm PRODUCT WEIGHT: 98 kg Manufacturer/Repairer: Adeo Services 135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790 - RONCHIN- France	
--	--

5. WINTER STORAGE

Storage

- Make sure your barbecue is cold to the touch before covering it or storing it away.
- After thoroughly cleaning all inner and outer parts (grates, burners, planchas, trays and compartments, including the tank), you can store your barbecue in a cool, dry, non-humid area.
- Before using the barbecue after it has been in storage for a long time, follow the set-up procedures.

- To increase the service life of your barbecue and keep it in good condition, we strongly recommend that you cover it if you leave it outdoors for long periods, especially during the winter. Sturdy covers and other accessories specially for barbecues are available from local retail outlets.

Even if your barbecue is under a protective cover, you still need to inspect it regularly, because humidity and condensation may build up and damage it. It may be necessary to dry the barbecue and the inside of its protective cover. It is possible that grease residue may start to rot on some parts of the barbecue. It should be cleaned with very hot, soapy water.

6. ENVIRONMENTAL PROTECTION

- Please protect nature: a day spent outdoors must not cause damage or pollution.
- Remember to take your end-of-life product to the waste collection site for recycling. • If your barbecue has a motor or a fan, do not throw it away and do not incinerate its accessories. Comply with the collection and recycling regulations applicable to this type of product.

7. TRANSPORT AND STORAGE CONDITIONS

Items may be transported in standard transport containers by any type of transport, provided they are protected from mechanical damage and direct impact of atmospheric precipitation. Products can be transported at temperatures ranging from -50°C to +40°C and at relative humidity up to 98% (to +25°C). During loading, transport and unloading, all precautions against mechanical damage to the product must be observed, as well as the requirements of the handling signs.

Products must be stored in the manufacturer's packaging in heated rooms at a temperature between +5°C and +40°C and at a relative humidity not exceeding 80% (at a temperature of +25°C). The conditions must prevent the impact of petroleum products and harsh environments, at a distance of at least one meter from heaters and heat sources.

8. WARRANTY

Warranty conditions

The sales guarantee starts from the date of purchase for the defined period.

This guarantee applies only to use in a single private household and does not apply to

FR

commercial, communal or multi-family environment such as restaurants, hotels, shopping centres, etc.

restaurants, hotels, holiday centres and rental properties.

ES

This warranty covers all defects in materials and workmanship: missing parts and components as well as damage occurring under normal use. Repairs and replacement parts do not extend the original warranty period.

Under no circumstances under this voluntary warranty shall any compensation of any kind exceed the purchase price of the product sold.

PT

You assume the risk and responsibility for loss, damage or injury to you and your property and/or to others and their property resulting from misuse or abuse of the product or failure to follow the instructions provided by in the enclosed owner's manual.

Warranty Exclusions

The warranty does not cover problems or incidents resulting from improper use of the product.

The product warranty is limited to the value of the product.

IT

The following cases are specifically excluded:

- Normal wear and tear (rust, deformation, discoloration...) Parts exposed directly to flames or intense heat. It is normal to have to replace parts over time.

- Damage resulting from improper maintenance, incorrect storage, incorrect assembly or the introduction of modifications.

EL

- Any damage resulting from incorrect use of the product (commercial use, use as an Incinerator...).

- Consequences of exposure to chlorine sources, e.g. swimming pool, spa or hot tub.

- Damage due to extreme natural conditions, e.g. hail, hurricanes earthquakes, tsunamis, power surges, tornadoes or severe thunderstorms.

PL

If you have any questions regarding the installation or use of your device, please contact the service department of your shop.

UA

RO

BR

NL

EN

- FR** Ce produit est recyclable. S'il ne peut plus être utilisé, veuillez l'apporter dans un centre de recyclage de déchets.
- ES** Este producto es reciclable. Si ya no se puede usar, llévelo a un centro de reciclaje de residuos.
- PT** Este produto é reciclável. Se deixar de o utilizar, entregue-o num centro de reciclagem de resíduos.
- IT** Questo prodotto può essere riciclato. Se deve essere smaltito, portalo presso un centro di riciclaggio.
- EL** Αυτό το προϊόν είναι ανακυκλώσιμο. Εάν δεν μπορεί πλέον να χρησιμοποιηθεί, μεταφέρετε την σε κάποιο κέντρο ανακύκλωσης απορριμμάτων.
- PL** Ten produkt poddawany jest recyklingowi, kiedy przestaje być użyteczny należy dostarczyć go do punktu zbiórki odpadów.
- UA** Цей продукт може перероблятися. Якщо воно більше не є придатне для використання, здайте його в утилізаційний центр.
- RO** Acest produs este reciclabil. Dacă nu mai poate fi folosit, vă rugăm să îl aduceți într-un centru de reciclare a deșeurilor.
- BR** Este produto é reciclável. Se não puder mais ser usado, descarte em um centro de reciclagem de resíduos.
- NL** Dit product is recyclebaar. Als het niet meer gebruikt kan worden, breng het dan naar een afvalrecyclingcentrum.
- EN** This product is recyclable. If it cannot be used anymore, please take it to waste recycling centre.



** Garantie 10 ans / 10 años de garantía / Garantia de 10 anos / Garanzia 10 anni / Εγγύηση 10 ετών / Gwarancja 10-letnia / Гарантія 10 лет /
Гарантія 10 років / Garantje 10 ani / Garantia 10 anos / שנים 10-10 אחריות / 10 jaar garantie / 10-year warranty

ADEO: Adeo Services
135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790- RONCHIN- France
www.product-regulatory.adeoservices.com

UA: Виробник: ТОВ "Адео Сервісес С.А.", вул. Саді Карно, CS 00001, 59790 Роншен, Франція. Імпортёр: ТОВ "Леруа Мерлен Україна", 04201 Україна, м.Київ, вул. Полярна 17А, +380 44 498 46 00. Імпортёр приймає претензії від споживачів щодо товару, а також проводить його ремонт, технічне і гарантійне обслуговування.

BR: Importado e distribuído por LEROY MERLIN COMPANHIA BRASILEIRA DE BRICOLAGEM CNPJ: 01.438.784/0001-05. Rua Pascoal Pais, nº. 525, 6º andar cj 61 a 64, Vila Cordeiro, São Paulo -SP CEP: 04581-060 CALM (Central de Atendimento Leroy Merlin) Capitais 4020-5376
Demais Regiões 0800-0205376

SA: Imported by Adeo South Africa (PTY) LTD T/A Leroy Merlin
Hosted in Leroy Merlin Fourways Store
35 Roos Street
Witkoppen Ext 97, Sandton, 2191
Johannesburg, Gauteng, South Africa

ADEO: Adeo Services
135, rue Sadi Carnot- CS 00001 59790- RONCHIN- Frankrijk

Made in China
Fabricado na China / Країна походження Китай /
Gemaakt in China / ארץ יצור- סין