

8. 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.

9. 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

10. GARANTÍA

ES

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.

PT

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.

IT

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.

EL

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.

PL

Se excluyen específicamente los siguientes casos:

UA

- 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...).

RO

- 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.

BR

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

EN

11. DATOS TÉCNICOS

ADEO Services		CE 2575-25			
Nombre del producto	Barbacoa de gas externa				
Número de modelo	2026R09P11-0002				
Categoría de gas	I _{3+(28-30/37)} <input type="checkbox"/>		I _{3B/P(30)} <input type="checkbox"/>	I _{3B/P(37)} <input type="checkbox"/>	I _{3B/P(50)} <input type="checkbox"/>
Gas y presión suministrada	Butano (G30)	Propano (G31)	Butano, Propano o sus mezclas		
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
País de destino:	I _{3+(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. I _{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. I _{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK. I _{3B/P(37)} : PL				
Tamaño del inyector del quemador principal	Ø 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Tamaño del inyector del quemador lateral	Ø 0,88 mm	Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm	
Total de caudales térmicos nominales (Hs)	13,5 kW(982 g/h)				
Número de serie					
Solo para uso en exteriores					
Lea las instrucciones antes de usar el aparato.					
Advertencia: Las piezas accesibles podrían estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.					
Fabricado en China					

FR

12. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

ES

Waiting DOC

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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



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-O 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!
 - 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.
 - Escolha um local perfeitamente seguro antes da sua utilização.
 - Abra o capô do seu barbecue antes de o acender.
 - Utilizar este barbecue exige um mínimo de supervisão e cuidado.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

- Este barbecue nunca deve ficar sem supervisão uma vez aceso.
- Não desloque o aparelho durante o uso.

ES

- 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

- Selecione 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.

EL

- 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.

PL

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

UA

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

RO

- 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.

BR

- Preste atenção ao vapor quente que pode sair ao abrir o capô.

EN

- Para evitar explosões, tenha cuidado para que a cuba esteja limpa, retirando a gordura e a marinada em excesso antes de começar a grelhar.

- 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.

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

- 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.

- os tamanhos mínimo e máximo das painéis a utilizar são de 100 mm a 260 mm.

2. INSTALAÇÃO DE GÁS

- Para uso apenas com gás combustível liquefeito em botijas. • Deve-se usar um regulador adequado para gás propano, butano ou gás misto.

- Este barbecue está equipado com um sistema de ignição. • Gasolina, parafina, carvão vegetal ou combustíveis líquidos não devem ser usados para ignição.

- As botijas de gás não devem ser colocadas diretamente sob o barbecue (Se aplicável).

- Não use o barbecue e não armazene botijas de gás abaixo do nível do solo. O gás é mais pesado do que o ar: se houver uma fuga, o gás irá acumular-se num ponto baixo e poderá explodir ao entrar em contacto com uma chama ou faísca.

- As botijas de gás não devem ser armazenadas ou usadas na posição horizontal. Qualquer fuga poderia ser muito séria e o líquido pode fluir para o tubo de gás.
- Nunca armazene botijas de gás dentro de casa.
- Feche a torneira da botija de gás após a utilização.
- Antes de usar o seu barbecue, faça um teste de fugas. Esta é a única maneira confiável de detetar uma fuga de gás pelas juntas ou ligações após a montagem.
- Faça o teste de fugas todos os anos e sempre que substituir ou remover a botija de gás e a mangueira.

Teste de fugas

Realize sempre este teste numa área bem ventilada. Faça este teste de fugas todos os anos e sempre que trocar a botija de gás ou a mangueira.

Etapa 1 - verifique se todos os botões estão na posição de desligado.

Etapa 2 - abra a válvula de controlo do gás na botija ou no regulador.

Etapa 3 - verifique a presença de eventuais fugas em todas as juntas do sistema de gás inclusive as ligações da botija, da mangueira e do regulador com uma solução de água (50%) e sabão (50%). Nunca utilize uma chama para testar as fugas.

Etapa 4 - a formação de bolhas sobre algumas juntas indica uma fuga

Corte imediatamente a alimentação do gás. Reaperte as juntas. Recomece o teste e se bolhas aparecerem novamente, não utilize o barbecue. Contacte o seu revendedor local para obter assistência. Lave bem com a solução de água/sabão, todas as juntas e ligações após ter feito o teste de fugas.

Precauções

Não bloqueie as entradas de ar do corpo do barbecue.

- Se precisar de substituir a botija, certifique-se de que esta está fechada e que não há fontes de ignição (cigarros, chamas abertas, faíscas, etc.) nas proximidades antes de continuar.

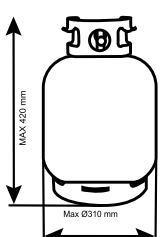
Ligação de uma mangueira de gás ao barbecue

- Ligue uma mangueira do gás até à entrada de gás no lado esquerdo do barbecue. Não aperte demais. Não use fita adesiva ou líquido na ligação.
- Aperte-a à mão.

Fixação do regulador

- Certifique-se de que todos os controlos do barbecue estão na posição de desligados. Ligue o regulador de pressão à botija de gás de acordo com as instruções dadas pelo revendedor do regulador e da botija

Informações sobre o gás e o regulador:



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, PT	Butano (G30) 28-30 mbar	I3+
	Propano (G31) 37 mbar	
CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, IT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Butano, Propano ou sua mistura 29 mbar	I3B/P(30)
PL	Butano, Propano ou sua mistura 37 mbar	I3B/P(37)

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Este barbecue pode ser alimentado com propano liquefeito ou combustível butano em botijas. As botijas de propano fornecerão gás durante todo o ano, mesmo no inverno quando estiver frio. Pode precisar de uma chave inglesa (não incluída) para trocar as botijas. As botijas de butano fornecem gás suficiente durante o verão, mas o desempenho do barbecue pode ser afetado quando a temperatura do gás cai abaixo de +10 °C. Verifique se tem a botija de gás e o regulador corretos para o seu barbecue.

A mangueira deve ser pendurada livremente sem estar angulada, dobrada ou torcida para não obstruir o fluxo de gás. Verifique sempre a mangueira antes da utilização em termos de fissuras, cortes ou desgaste excessivo.

- Além do ponto de ligação, nenhuma parte da mangueira deve tocar nas partes quentes do barbecue. Se a mangueira estiver danificada, substitua-a por uma mangueira adequada, especificamente projetada para uso com gás combustível liquefeito e que esteja de acordo com as normas nacionais do país em que é utilizada.

- Utilize uma mangueira adequada que esteja de acordo com a norma ISO3821 e não exceda o 1,5 m.

Para um ótimo desempenho, recomendamos usar uma botija de butano de 6/13 kg ou uma botija de propano de 6 kg. Utilize um regulador adequado que esteja em conformidade com a norma EN16129. **DEVE TER UM REGULADOR ADEQUADO E UMA BOTIJA DE GÁS PARA GARANTIR A SEGURANÇA E EFICIÊNCIA DO SEU BARBECUE. A UTILIZAÇÃO DE UM REGULADOR NÃO ADEQUADO OU DEFEITUOSO É PERIGOSO E NÃO SERÁ COBERTO PELA GARANTIA.** Consulte o seu revendedor de gás local para determinar as botijas de gás e os reguladores mais adequados. As peças seladas pelo fabricante ou pelo seu agente não devem ser alteradas pelo utilizador.

3. CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO DO BARBECUE A GÁS

O BARBECUE É DESTINADO A GRELHAR ALIMENTOS (CARNES, PEIXES, VEGETAIS, ETC.).

AS DIRETRIZES DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES GERALMENTE RECONHECIDAS E AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA INCLUÍDAS DEVEM SER OBSERVADAS.

REALIZE SOMENTE AS ATIVIDADES DESCRITAS NESTAS INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO. QUALQUER OUTRO USO É IMPRÓPRIO E NÃO AUTORIZADO. O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR QUAISQUER DANOS RESULTANTES.

O BARBECUE A GÁS DEVE SER COLOCADO AO AR LIVRE, NUMA ÁREA ABERTA, BEM VENTILADA E LONGE DE MATERIAIS INFLAMÁVEIS.

PERIGO! RISCO DE INCÊNDIO! ESTE BARBECUE VAI FICAR MUITO QUENTE E NÃO DEVE SER DESLOCADO DURANTE A SUA UTILIZAÇÃO! MANTENHA CRIANÇAS, IDOSOS E ANIMAIS AFASTADOS! NÃO UTILIZE ESTE BARBECUE EM LOCAIS FECHADOS!

Avisos

- Antes de continuar, certifique-se de entendeu bem a sessão “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.

Acendimento do barbecue

- Abra o capô do seu barbecue antes de o acender. Nunca acenda o barbecue com o capô fechado.
- Certifique-se de que todos os botões de gás estão na posição de desligado. Abra a válvula de controlo do gás na botija ou regulador de gás.

- Empurre o botão do bico que deseja acender e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até sentir resistência ao rodar. Espere 4 segundos, depois continue a rodar o botão até ouvir um clique (o bico normalmente deve acender). Repita este processo várias vezes até que o bico acenda.
- Acenda os outros bicos em qualquer ordem, conforme necessário. Verifique se cada bico está aceso antes de acender o próximo.
- Se o bico não acender após seguir o procedimento acima, rode todos os botões para a posição de desligado. Feche a válvula de gás na botija de gás. Aguarde cinco minutos. Repita todos os passos acima. Se o barbecue mesmo assim não acender, consulte as instruções de acendimento no manual abaixo.
- Após o acendimento os bicos devem queimar na posição máxima por 3 a 5 minutos para pré-aquecer o barbecue. Este processo deve ser realizado antes de cada sessão de cozimento. A tampa deve permanecer aberta durante o processo de pré-aquecimento.
- Quando o pré-aquecimento estiver completo, rode todos os bicos para no mínimo de forma a obter melhores resultados de cozimento.

Instruções para um acendimento manual

- Abra o capô do seu barbecue antes de o acender. Nunca acenda o barbecue com o capô fechado.
- Certifique-se de que todos os botões de gás estão na posição de desligado. Abra a válvula de controlo do gás na botija ou regulador de gás.
- Insira um fósforo aceso através do orifício de ignição mais à direita na parte inferior do painel de controlo e coloque-o perto do orifício do bico direito.
- Empurre e rode o botão da extrema direita no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição máxima.
- Quando o bico direito estiver aceso, ligue os restantes bicos da direita para a esquerda.
- Verifique se cada bico está aceso antes de acender o próximo bico.
- Se o bico da extrema direita não acender, entre em contacto com o seu distribuidor local.
- Uma vez acesos, os bicos devem queimar na posição mais alta durante 3 a 5 minutos para pré-aquecer o barbecue. Este processo deve ser realizado antes de cada sessão de cozimento. A tampa ou o capô devem permanecer abertas durante o pré-aquecimento.
- Uma vez concluído o pré-aquecimento, rode todos os bicos para a posição mínima de forma a obter os melhores resultados de cozimento.

Cozimento na grelha

- Os bicos de aço inoxidável aquecem o difusor de calor (ou cesta com isqueiros/pedra de lava) sob a grade, que por sua vez aquece os alimentos colocados na grelha. Os líquidos naturais dos alimentos produzidos durante o cozimento fluem sobre o difusor de calor quente (ou isqueiros/pedra de lava) e evaporam. O fumo resultante envolve o alimento, fluindo para cima, dando ao alimento o aroma único de churrasco. Para um cozimento mais uniforme, baixe o capô do barbecue certificando-se de que os bicos estão no mínimo.

Cozimento na placa

- Os bicos aquecem diretamente a placa, que cozinha os alimentos colocados sobre ela. As placas podem ser usadas para cozinhar alimentos mais pequenos, como marisco, que podem cair entre as barras da grelha. Elas também podem ser usadas para cozinhar alimentos que requerem alta temperatura/curto tempo de cozimento, como vegetais e pequenos pedaços de peixe. Elas também podem ser usadas exatamente da mesma forma que uma chapa de cozinha, para grelhar bifés, ovos, etc. Alternativamente, eles podem ser usadas para aquecer panelas e frigideiras ou para manter os alimentos quentes.

Controlo do aquecimento *muito importante*

- Ocorrem grandes elevações quando os alimentos são cozidos e os líquidos e as gorduras pingam sobre os difusores de calor quentes. O fumo ajuda a dar um bom sabor ao churrasco, mas

FR

é melhor evitar para não queimar os alimentos. Para controlar isto é absolutamente essencial remover o excesso de gordura dos alimentos antes de cozinhar. Use marinadas e molhos com moderação para cozinhar. Os bicos também devem ser colocados no mínimo para cozinhar.

ES

• Quando ocorrem as chamas, elas normalmente podem ser extintas colocando fermento em pó ou sal diretamente sobre os difusores de calor. Proteja sempre as suas mãos ao trabalhar perto da superfície de cozimento do barbecue, tendo o cuidado de se proteger das chamas.

• Em caso de incêndio de gordura, siga as instruções abaixo.

PT

Incêndio de gordura

• Esvazie e limpe a bandeja de gordura de todos os resíduos de cozimento após cada utilização.

• Se o barbecue for utilizado para grandes festas, será necessário desligá-lo a cada duas horas e limpá-lo. Terá que limpá-lo com mais frequência se cozinhar muitos alimentos gordurosos (linguiças, merguez,...). Não seguir estas instruções pode originar queimaduras de gordura, que podem causar ferimentos e danos no barbecue.

IT

EL

Em caso de fogo de gordura/avisos:

• Se puder fazer com toda a segurança, feche todos os botões de gás.

• Feche a botija de gás.

• Mantenha todas as pessoas afastadas do barbecue e espere que as chamas se extingam.

• Não feche o capô ou a tampa do barbecue.

• Nunca atire água para o seu barbecue. Se utilizar um extintor, ele deve ser de pó.

• Não retire a bandeja de gordura.

PL

UA

• Se as chamas não parecerem baixar a intensidade ou então aumentarem, chame os bombeiros para assistência.

RO

Fim da sessão de cozimento

• Após cada sessão de cozimento, rode os bicos para a posição máxima e deixe-os queimar durante 5 minutos. Este procedimento queimará qualquer resíduo do cozimento e, portanto, tornará a limpeza mais fácil. Certifique-se de que o capô está aberto durante este processo.

• Queira limpar sistematicamente o seu barbecue após cada utilização para prevenir a acumulação das gorduras do cozimento que podem incendiar.

BR

EN

Desligar o barbecue

• Quando terminar de utilizar o barbecue, rode todas as válvulas de gás até o fim, no sentido dos ponteiros do relógio até a posição de desligado e corte a alimentação do gás ao nível da botija.

• Espere que o barbecue esteja suficientemente frio antes de fechar o capô ou a tampa.

4. MANUTENÇÃO DO BARBECUE A GÁS

• Limpe regularmente a 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. Nunca deixe o seu barbecue exposto às intempéries e projeta-o da humidade.

• Nunca borrife o barbecue com água enquanto as superfícies estão quentes.

• Nunca manipule as partes quentes sem proteger suas mãos.

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.

Qualquer parte enferrujada encontrada 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.

Superfícies de cozimento

- Depois do barbecue ficar frio, limpe-o com água quente e sabão. Para remover resíduos alimentares, use um detergente para lavar a louça. Não utilize esponjas abrasivas ou pós de limpar, pois podem danificar irreparavelmente o acabamento do seu barbecue. Lave e seque bem. Recomendamos não lavar as grelhas e placas num lava-louças devido ao seu peso.
- Lembramos que é preciso evitar a utilização de pedras de gelo que riscam e provocam um choque térmico podendo fissurar o esmalte da placa.
- Se houver formação de ferrugem numa superfície de cozimento em contacto com alimentos, esta superfície deve ser substituída.

Manutenção dos bicos

- O seu bico foi ajustado para oferecer um desempenho máximo de potência. Normalmente verá uma chama azul com uma ponta potencialmente amarela quando o bico estiver aceso. Se o padrão da chama for mais amarelo, poderá ser devido a detritos ou insetos nos orifícios ou tubos do bico. Isto poderia causar um bloqueio ou restrição do fluxo de gás que poderia resultar num incêndio atrás do painel de controlo, causando sérios danos no seu barbecue. Se isto acontecer, e se possível, o gás da botija deve ser desligado imediatamente.
- O bico deve ser inspecionado, removido e limpo regularmente, pelo menos, uma vez por ano, além das seguintes condições:
- Ao retirar o seu barbecue do armazenamento.
- Se um ou mais bicos não acenderem.
- Se a chama do bico ficar muito amarela.
- Se a chama do gás acender atrás do painel de controlo.
- Para limpar completamente um bico, remova-o do barbecue. Pode ser usada uma escova de arame leve para remover a ferrugem da superfície do bico. Use um limpador de tubos ou um pedaço de arame para remover obstruções nos furos ou tubos do bico, tendo cuidado para não aumentar estes furos.
- Pode ser necessário uma lanterna para garantir que o interior do tubo do bico está livre. Vire o bico e bata suavemente contra uma superfície dura, como um pedaço de madeira, para remover quaisquer detritos do interior.
- Ao remontar o bico, certifique-se de que os tubos estão de frente para os bicos.

Difusor de calor

Elimine todos os resíduos alimentares do difusor de calor com uma espátula de madeira ou de plástico macio ou ainda com uma escova de latão. Não utilize nem espátula nem escova de aço. Limpe com água quente e sabão e lave bem.

Gaveta de gordura

- Após cada utilização, retire e limpe a bandeja de gorduras, retirando todos os pedaços de alimentos e de gordura, utilizando se necessário, uma espátula de madeira ou de plástico.
- Corre o risco de provocar fogo de gordura se não respeitar estas instruções. Isto poderia provocar danos importantes no seu barbecue que não serão cobertos pela garantia. Se necessário, a gaveta de gordura pode ser limpa com água e sabão.

Estrutura do barbecue

Remova regularmente o excesso de gordura da estrutura do barbecue usando um pano mergulhado em água com sabão e bem torcido. O excesso de gordura e pedaços de comida podem ser removidos do interior da estrutura do barbecue com uma espátula de madeira ou

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

plástico macio. Para facilitar a limpeza, pode colocar uma folha de papel alumínio que será trocada a cada utilização. Atenção para não obstruir os orifícios de escoamento das gorduras. Se precisar de o limpar por completo, use um pano e água morna com sabão ou uma escova de nylon. Não utilize abrasivos. Remova as grelhas e/ou placas e os bicos antes de o limpar completamente. Não mergulhe os botões de gás e trilhos na água. Verifique a ignição após reinstalar cuidadosamente os elementos na estrutura do barbecue.

Capô do barbecue

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

Carrinho

- Limpe com um pano mergulhado em água quente com sabão e seque.
- Como com todos os produtos de aço inoxidável e para garantir a longevidade do seu produto, especialmente a aparência do aço inoxidável. Aconselhamos que mantenha regularmente as partes de aço inoxidável do seu barbecue com um óleo protetor, e isto desde a primeira utilização. De tempos a tempos, também pode borrifar a superfície com um limpador de aço inoxidável, esfregá-la com um pano macio e depois poli-la. Isto deixará nas suas superfícies de aço inoxidável uma fina camada protetora.

Fixações

Recomendamos que verifique e aperte todos os parafusos, etc. Verifique uma vez por ano o aperto dos parafusos.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA/SOLUÇÃO

Os bicos não acendem com o sistema de ligação

- A botija de gás está vazia _____ → Substitua por uma botija cheia
- Distensor defeituoso _____ → Verifique ou substitua o distensor
- Colmatagem dos bicos _____ → Limpe os bicos
- Colmatagem dos tubos ou mangueiras do gás _____ → Limpe os tubos ou a mangueira do gás
- O fio do eletrodo está desapertado ou desligado do eletrodo _____ → Volte a ligar o fio
- O eletrodo ou o fio estão danificados _____ → Mude o eletrodo e o fio
- O dispositivo de ligação integrado está defeituoso _____ → Proceda à substituição
- Distanciamento incorreto do eletrodo _____ → O eletrodo deve estar em conformidade com o bico, com uma distância de 3 a 4 mm entre a extremidade do eletrodo e o postigo. Realinhe o eletrodo conforme exigido.

O bico não acende com a ligação do gás

- A botija de gás está vazia _____ → Substitua por uma botija cheia
- Distensor defeituoso _____ → Verifique ou substitua o distensor
- Colmatagem dos bicos _____ → Limpe os bicos
- Colmatagem dos tubos ou mangueiras do gás _____ → Limpe os tubos ou a mangueira do gás

Chama pequena ou retorno da chama (chama no tubo do bico, assobio ou roncar perceptível)

- A botija de gás é demasiado pequena _____ → Utilize uma botija maior
- Colmatagem dos bicos _____ → Limpe os bicos
- Colmatagem dos tubos ou mangueiras do gás _____ → Limpe os tubos ou a mangueira do gás
- Vento _____ → Utilize o grelhador num local menos exposto ao vento

O botão da torneira da botija do gás é difícil de rodar

- Sistema de ligação integrado torcido _____ → Substitua a torneira do gás
- Torneira do gás torcida _____ → Leve a torneira do gás para ser substituída pelo seu revendedor

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Informações técnicas:

N.º do modelo: 2026R09P11-0002 DIMENSÕES: 118*129*56 cm PESO DO PRODUTO: 43 kg Índice IP: IPX4 Entradas de calor: 13.5kw(982g/h) Fabricante/Reparação: ADEO SERVICES	2575DM28522
---	-------------

7. 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Para o barbecue a gás

· Cubra os bicos com folha de alumínio para evitar que insetos e outros detritos entrem nas aberturas do bico.

ES

· Se o barbecue for guardado dentro de casa, a botija de gás deve ser desligada e deixada do lado de fora. A botija de gás deve ser sempre deixada ao ar livre numa área seca e bem ventilada, longe de fontes de calor ou de ignição.

PT

· Não permita que as crianças brinquem com a botija.

· Não exponha a botija de gás à luz direta do sol.

8. RESPEITAMOS O NOSSO MEIO AMBIENTE

IT

· 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.

EL

· 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.

PL

9. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

UA

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.

RO

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 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.

BR

EN

10. GARANTIA

Condições de garantia

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

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

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

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

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

Exclusões de garantia

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

Estão especificamente excluídos os seguintes casos:

- Desgaste normal (ferrugem, deformação, descoloração...) Peças expostas directamente às chamas ou calor intenso. É normal ter de substituir peças ao longo do tempo.
- Danos resultantes de manutenção incorrecta, armazenamento incorrecto, montagem incorrecta ou a introdução de modificações.
- Qualquer dano resultante de uma utilização incorrecta do produto (utilização comercial, utilização como um Incinerador...).
- Consequências da exposição a fontes de cloro, por exemplo, piscina, spa ou banheira de hidromassagem.
- Danos devidos a condições naturais extremas, por exemplo, granizo, furacões terremotos, tsunamis, surtos de energia, tornados ou trovoadas severas.

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

11. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

ADEO Services		CE 2575-25			
Nome do produto	Grelhador a gás de exterior				
Número do modelo	2026R09P11-0002				
Categoria do gás	L _{3+(28-30/37)} <input type="checkbox"/>		L _{3B/P(30)} <input type="checkbox"/>	L _{3B/P(37)} <input type="checkbox"/>	L _{3B/P(50)} <input type="checkbox"/>
Gás e pressão de alimentação	Butano (G30)	Propano (G31)	Butano, Propano ou sua mistura		
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
País de destino:	L _{3+(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. L _{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. L _{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK. L _{3B/P(37)} : PL				
Tamanho do injetor do bico principal	Ø 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Tamanho do injetor do bico lateral	Ø 0,88 mm	Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm	
Entradas de calor nominal total (Hs)	13,5 kW(982 g/h)				
Número de série					
Usar apenas no exterior					
Leia as instruções antes de usar o aparelho.					
Aviso: As partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.					
Fabricado na China					

Waiting DOC

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

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.
- 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.
- Il mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente manuale potrebbe provocare ferite o danneggiamenti gravi.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Per evitare che le superfici in acciaio inossidabile arrugginiscano, 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.
- 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.
- le dimensioni minime e massime delle pentole da utilizzare vanno da Ø100 mm a Ø260 mm.

2. INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA DI GAS

- Da utilizzare esclusivamente con bombole di gas combustibile liquefatto. Sarà necessario utilizzare il regolatore appropriato per gas propano, butano o miscela propano/butano.

FR

• Questo barbecue è dotato di un sistema di accensione. Evitare di utilizzare benzina, cherosene, carbone di legna o combustibili liquidi per l'accensione.

• Evitare di posizionare le bombole di gas direttamente sotto il barbecue (Se applicabile).

ES

• Evitare di utilizzare il barbecue o di immagazzinare le bombole di gas in ambienti sottosuolo. Il gas è più pesante dell'aria: nel caso in cui dovesse verificarsi una perdita, esso si accumulerebbe in basso e provocherebbe un'esplosione una volta a contatto con fiamme o scintille.

PT

• Evitare di riporre o utilizzare le bombole di gas in posizione orizzontale. Ogni minima perdita potrebbe rivelarsi molto grave e del liquido potrebbe percolare all'interno del condotto del gas.

• Evitare di immagazzinare le bombole di gas all'interno.

• Dopo l'uso, chiudere il rubinetto valvola della bombola.

IT

• Prima di utilizzare il barbecue, verificare che non vi siano perdite di gas. Tale test sarà l'unico mezzo affidabile per intercettare una perdita in corrispondenza di giunti o raccordi dopo il montaggio.

• Verificare la tenuta stagna tutti gli anni e dopo ogni sostituzione o asportazione della bombola di gas e del tubo flessibile.

EL

Test di tenuta

Svolgere il test sempre in zona ben ventilata. Effettuare il test di tenuta tutti gli anni e dopo ogni sostituzione della bombola di gas e del flessibile.

PL

Step 1 - verificare che tutte le manopole siano in posizione di arresto.

Step 2 - aprire la valvola di regolazione del gas sulla bombola o sul regolatore.

UA

Step 3 - verificare l'eventuale presenza di perdite cospargendo tutti i giunti dell'impianto, compresi i raccordi tra valvola e bombola, delle tubature e del regolatore, con una soluzione di acqua (50 %) e sapone (50 %). Evitare di utilizzare fiamme libere per verificare la presenza di eventuali perdite.

Step 4 - la formazione di bolle in corrispondenza di determinati giunti indicherà la presenza di una perdita.

RO

Chiudere l'alimentazione del gas. Stringere tutti i giunti. Ripetere il test e nel caso in cui dovessero formarsi nuove bolle, evitare di utilizzare il barbecue e contattare il proprio rivenditore locale per richiedere assistenza. Una volta terminato il test, asciugare bene la soluzione di acqua e sapone su tutti i giunti e raccordi.

BR

Precauzioni

• Evitare di ostruire le prese d'aria presenti sulla struttura del barbecue.

• Nel caso in cui vi sia necessità di sostituire la bombola, prima di continuare verificare che essa sia ben chiusa e che non vi siano fonti d'innesco (sigarette, fiamme libere, scintille, ecc.) nelle vicinanze.

EN

Raccordare il tubo del gas al barbecue

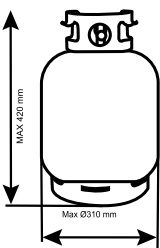
• Collegare il tubo del gas all'apposita imboccatura posta sul lato sinistro del barbecue. Evitare di stringere troppo. Evitare l'uso di nastro adesivo o di liquidi sul raccordo.

• Stringere il raccordo a mano.

Fissaggio del regolatore

• Verificare che tutte le manopole del barbecue siano in posizione di arresto. Collegare il regolatore alla bombola di gas rispettando le istruzioni fornite dal rivenditore dello stesso e della bombola.

Informazioni sul gas e sul regolatore:



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, PT	Butano (G30) 28-30 mbar	I3+
	Propano (G31) 37 mbar	
CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, IT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Butano, Propano o loro miscele 29 mbar	I3B/P(30)
PL	Butano, Propano o loro miscele 37 mbar	I3B/P(37)

Il barbecue può essere alimentato con bombole di gas propano o butano liquefatti. Le bombole di gas propano garantiranno la fornitura di gas durante tutto l'anno, anche in inverno, in occasione dei periodi più freddi. Per sostituire la bombola potrebbe essere necessario utilizzare una chiave inglese (non inclusa). Le bombole di gas butano garantiscono una fornitura di gas sufficiente in estate, ma le performance del barbecue rischiano di diminuire quando la temperatura del gas scende sotto i 10 °C. Verificare di essere in possesso della bombola di gas con relativo regolatore adatta al barbecue.

- Il tubo deve penzolare liberamente senza presentare strozzature, piegature o attorcigliamenti, in modo da non impedire il passaggio del gas. Prima dell'uso, ispezionare sempre il tubo del gas per individuare screpolature, tagli o eccessiva usura.

- Esclusa l'imboccatura del gas, nessuna parte del tubo dovrà essere a contatto con le parti calde del barbecue. Nel caso in cui il tubo dovesse essere danneggiato, sostituirlo con un tubo adatto, specificatamente progettato per l'uso con gas combustibile liquefatto e conforme alle norme nazionali del Paese in questione.

- Utilizzare l'apposito tubo conforme alla norma ISO3821 di lunghezza non superiore a 1,5 m.

Per performance ottimali, si consiglia l'uso di una bombola di gas butano da 6/13 kg, o di una bombola di gas propano da 6 kg. Utilizzare l'apposito regolatore conforme alla norma EN16129.

PER POTER RISPETTARE I CRITERI DI SICUREZZA E DI EFFICACIA DEL BARBECUE, SARÀ NECESSARIO ESSERE IN POSSESSO DELL'APPOSITO REGOLATORE E DELL'APPOSITA BOMBOLA DI GAS. L'USO DI UN REGOLATORE NON IDONEO O DIFETTOSO, IN QUANTO FONTE DI PERICOLO, COMPORTERÀ L'ANNULLAMENTO DELLA GARANZIA. Chiedere consiglio al proprio rivenditore di gas di zona per stabilire quali bombole e regolatori siano più adatti.

L'utilizzatore dovrà evitare di modificare i componenti che sono stati sigillati dal produttore o dal suo rivenditore.

3. CONSIGLI SULL'USO DEL BARBECUE A GAS

IL BARBECUE È DESTINATO ALLA COTTURA SU GRIGLIA DI ALIMENTI (CARNE, PESCE, VERDURE, ECC.).

È IMPERATIVO RISPETTARE LE DIRETTIVE GENERALMENTE RICONOSCIUTE IN MATERIA DI PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI, OLTRE CHE LE RELATIVE ISTRUZIONI DI SICUREZZA.

SVOLGERE ESCLUSIVAMENTE LE ATTIVITÀ DESCRITTE NEL PRESENTE MANUALE D'USO. QUALUNQUE ALTRO USO SARÀ DA INTENDERSI NON CONFORME E IN QUANTO TALE NON AUTORIZZATO. IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ RELATIVAMENTE AI DANNI CHE POTREBBERO DERIVARE DA UN USO NON CONFORME.

IL BARBECUE A GAS DEVE ESSERE POSIZIONATO ALL'ESTERNO, IN LUOGO APERTO E BEN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

VENTILATO, LONTANO DA MATERIALI INFIAMMABILI.

ES

PERICOLO! RISCHIO D'INCENDIO! QUESTO BARBECUE DIVENTERÀ MOLTO CALDO E NON DOVRÀ ESSERE SPOSTATO DURANTE L'USO! EVITARE DI FAR AVVICINARE BAMBINI, ANZIANI E ANIMALI! EVITARE DI UTILIZZARE IL BARBECUE ALL'INTERNO DI LOCALI CHIUSI!

PT

Avvertenze

- Prima di proseguire, assicurarsi di aver ben compreso il paragrafo "Informazioni importanti" del presente manuale.
- 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.

IT

Accensione del barbecue

- Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo. Evitare di accendere il barbecue con il coperchio chiuso.
- Assicurarsi che le manopole del gas siano in posizione di arresto. Aprire la valvola di regolazione del gas sulla bombola o sul regolatore.
- Premere la manopola del bruciatore che si desidera accendere ruotandola in senso antiorario fino a quando non si avverte una certa resistenza nella rotazione. Attendere 4 secondi, quindi continuare a ruotare la manopola fino a quando non si avverte un clic (a questo punto il bruciatore dovrebbe accendersi). Ripetere l'operazione più volte fino a quando il bruciatore non sarà acceso.
- Accendere gli altri bruciatori senza un ordine preciso a seconda delle necessità. Verificare che ogni bruciatore sia acceso prima di accendere il bruciatore successivo.
- Nel caso in cui il bruciatore non dovesse accendersi una volta completato il procedimento appena descritto, riportare tutte le manopole in posizione di arresto. Chiudere la valvola di regolazione del gas sulla bombola. Attendere 5 minuti. Ripetere tutti gli step di cui sopra. Se il barbecue continua a non accendersi, consultare le seguenti istruzioni relative all'accensione manuale.
- Una volta accesi, i bruciatori dovranno bruciare alla massima potenza per 3/5 minuti, in modo da preriscaldare il barbecue. Tale processo dovrà essere effettuato prima di ogni sessione di cottura. Durante la fase di preriscaldamento il coperchio dovrà rimanere aperto.
- Una volta terminato il preriscaldamento, per garantire i migliori risultati di cottura, mettere tutti i bruciatori a fuoco basso.

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Istruzioni per l'accensione manuale

- Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo. Evitare di accendere il barbecue con il coperchio chiuso.
- Assicurarsi che le manopole del gas siano in posizione di arresto. Aprire la valvola di regolazione del gas sulla bombola o sul regolatore.
- Inserire un fiammifero acceso attraverso l'apposito foro posizionato all'estrema destra sotto al pannello comandi, avvicinandolo a quello del bruciatore di destra.
- Spingere la manopola posizionata all'estrema destra ruotandola in senso antiorario fino a fine corsa.
- Una volta acceso il bruciatore di destra, accendere gli altri bruciatori procedendo da destra verso sinistra.
- Verificare che ogni bruciatore sia acceso prima di accendere il bruciatore successivo.
- Nel caso in cui il bruciatore posizionato all'estrema destra non dovesse accendersi, contattare il rivenditore di zona.
- Una volta accesi i bruciatori dovranno bruciare alla massima potenza per 3/5 minuti, in modo da preriscaldare il barbecue. Tale processo dovrà essere effettuato prima di ogni sessione di cottura. Durante la fase di preriscaldamento il coperchio o la cupola dovranno rimanere aperti.
- Una volta terminato il preriscaldamento, per garantire i migliori risultati di cottura, mettere tutti i bruciatori in posizione di fuoco minimo.

Cottura su griglia

• I bruciatori in acciaio inossidabile scaldano il diffusore di calore (o la vasca contenente i bricchetti di carbone/la pietra lavica) posizionato sotto la griglia, la quale a sua volta cuoce le pietanze posizionate sopra la stessa. I succhi naturali prodotti dagli alimenti durante la cottura colano sul diffusore di calore (o sui bricchetti/sulla pietra lavica) caldo ed evaporano. Il fumo che ne deriva, salendo verso l'alto, avvolge il cibo conferendogli quel caratteristico aroma tipico del barbecue. Per una cottura più uniforme, abbassare il coperchio del barbecue, assicurandosi che i bruciatori stiano andando a fuoco basso.

Cottura su piastra

• I bruciatori scaldano direttamente la piastra, che cuoce il cibo appoggiato sopra di essa. Le piastre permettono di cuocere alimenti di pezzature più piccole come i frutti di mare, che altrimenti rischierebbero di cadere attraverso le fessure della griglia. Permettono, inoltre, di cuocere alimenti che esigono una cottura ad alta temperatura/di breve durata, quali verdure e piccoli pezzi di pesce. Per di più, esse possono essere utilizzate, esattamente come qualunque altra piastra di cottura da cucina per grigliare bistecche, cuocere uova, ecc. Possono anche servire per scaldare tegami o per tenere il cibo al caldo.

Controllo delle fiammate *molto importante*

• Le fiammate si sviluppano quando, durante la cottura, i succhi e i grassi degli alimenti colano sui diffusori di calore roventi. Certamente il fumo contribuisce ad insaporire il barbecue, ma è sempre meglio evitare tali fiammate per non carbonizzare le pietanze. Per poter controllare le fiammate è assolutamente necessario rimuovere l'eccesso di grasso dagli alimenti prima di cuocerli. Utilizzare marinature e salse ante cottura in quantità ragionevole. Inoltre, durante la cottura, sarà necessario impostare i bruciatori al minimo.

• Nel caso in cui dovessero svilupparsi delle fiammate, sarà possibile estinguerle semplicemente spargendo del lievito chimico o del sale direttamente sui diffusori di calore. Proteggere sempre le mani quando si interviene nelle vicinanze della superficie di cottura del barbecue, in modo da proteggersi contro le fiamme.

• In caso di fiammate dovute ai grassi di cottura, sarà necessario agire in base alle seguenti istruzioni.

Fiammate dovute ai grassi di cottura

• Dopo ogni uso, svuotare e pulire la vaschetta raccogli grasso da tutti i residui di cottura.

• Nel caso in cui il barbecue dovesse essere utilizzato per raduni di una certa ampiezza, sarà necessario spegnerlo 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 ustioni all'utilizzatore e danneggiamenti al barbecue.

In caso di fiammate dovute al grasso/avvertenze:

• Nel caso sia possibile farlo in assoluta sicurezza, chiudere tutte le manopole del gas.

• Chiudere la bombola.

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

• Evitare di chiudere la cupola o il coperchio del barbecue.

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

• Evitare di rimuovere la vaschetta raccogli grasso.

• Nel caso in cui le fiamme non dovessero diminuire, o dovessero aumentare, chiamare i pompieri per assistenza.

FR

Fine della fase di cottura

· Dopo ogni sessione di cottura, posizionare i bruciatori del barbecue alla massima potenza e lasciarli bruciare per 5 minuti. Tale procedimento permetterà di consumare i residui di cottura e, di conseguenza, facilitare la pulizia. Durante tale operazione, assicurarsi che il coperchio sia aperto.

ES

· Dopo ogni uso, pulire sistematicamente il barbecue, in modo da evitare l'accumulo di grasso di cottura che potrebbe incendiarsi.

PT

Spegnimento del barbecue

· Una volta terminato l'uso del barbecue, chiudere tutti i rubinetti del gas ruotandoli in senso orario fino a fine corsa e chiudere, inoltre, l'alimentazione di gas proveniente dalla bombola.

· Prima di chiudere la cupola o il coperchio, attendere che il barbecue si sia sufficientemente raffreddato.

IT

4. CURA E MANUTENZIONE DEL BARBECUE A GAS

EL

· 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 protetto dall'umidità.

PL

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

· Evitare di manipolare componenti ancora caldi senza proteggere le proprie mani.

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

UA

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.

RO

Le parti arrugginite non a contatto con gli alimenti dovranno essere trattate con prodotto antiruggine e riverniciate con speciale vernice per barbecue o resistente al calore.

BR

Superficie di cottura

· Una volta che il barbecue si sarà raffreddato, 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 griglie e piastre in lavastoviglie.

EN

· Si ricorda di evitare assolutamente l'uso di cubetti di ghiaccio che rischierebbero di provocare uno choc termico e la conseguente screpolatura della smaltatura della piastra.

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

Manutenzione dei bruciatori

· La resistenza è stata calcolata per offrire la massima performance in termini di fiamma. Quando il bruciatore è acceso, normalmente dovrebbe essere visibile una fiamma azzurra, coronata eventualmente da un'estremità gialla. Nel caso in cui la fiamma dovesse virare piuttosto al giallo, ciò potrebbe essere dovuto alla presenza di residui o insetti all'interno dei fori o dei tubi del bruciatore. Tale inconveniente potrebbe causare il blocco o la diminuzione del flusso di gas, rendendo possibile l'innesco di fiamme dietro al pannello comandi, evento che danneggerebbe irrimediabilmente il barbecue. In casi del genere, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas dalla bombola.

· Il bruciatore dovrà essere ispezionato, rimosso e pulito regolarmente, almeno una volta all'anno, oltre che in concomitanza dei seguenti eventi:

- Al momento di rimettere in funzione il barbecue dopo un periodo di inutilizzo.
 - Nel caso in cui uno o più bruciatori non dovessero accendersi.
 - Nel caso in cui la fiamma del bruciatore dovesse virare troppo al giallo.
 - Nel caso in cui il gas dovesse innescare fiamme dietro al pannello comandi.
 - Per pulire a fondo il bruciatore, è necessario rimuoverlo dal barbecue. Per eliminare la ruggine dalla superficie del bruciatore, è possibile strofinare delicatamente con una spazzola di ferro. Utilizzare uno scovolino per pipa o un pezzo di filo di ferro per disostruire i fori o i tubi del bruciatore, facendo molta attenzione a non allargarli.
- Per assicurarsi che l'interno del tubo del bruciatore sia completamente disostruito, potrebbe rendersi necessario l'uso di una torcia. Girare il bruciatore e scuoterlo delicatamente contro una superficie dura, ad esempio un pezzo di legno, in modo da eliminare tutti i residui dal suo interno.
- Al momento di rimontare il bruciatore, assicurarsi bene che i tubi siano posizionati di fronte agli ugelli.

Diffusore di calore

Eliminare tutti i residui di cibo dal diffusore di calore con una spatola in legno o in plastica morbida, oppure con una spazzola con setole in ottone. Evitare di utilizzare spatole o spazzole in acciaio. Pulire con acqua calda saponata e sciacquare bene.

Vaschetta raccogli grasso

- Dopo ogni uso, rimuovere e pulire la vaschetta raccogli grasso da tutti i residui di cibo e di grasso servendosi, se necessario, di una spatola in legno o in plastica.
- Il mancato rispetto di tali istruzioni potrebbe provocare un incendio causato dal grasso residuo. Ciò potrebbe provocare danneggiamenti gravi che non sarebbero coperti dalla garanzia. Se necessario, la vaschetta raccogli grasso può essere pulita con acqua saponata.

Struttura del barbecue

Rimuovere regolarmente il grasso in eccesso depositato sulla struttura del barbecue con un panno imbevuto di acqua saponata e ben strizzato. L'eccesso di grasso e di resti di cibo può essere rimosso dall'interno della struttura del barbecue con una spatola in legno o in plastica morbida. Per facilitare la pulizia, è possibile frapporre un foglio di carta alluminio da sostituire dopo ogni uso. Prestare attenzione a non ostruire i fori di scolatura dei grassi. Nel caso in cui sia necessario pulire tutta la struttura, utilizzare uno straccio morbido e acqua calda saponata, oppure una spazzola con setole in nylon. Evitare di utilizzare materie abrasive. Prima della pulizia approfondita, rimuovere griglie e/o piastre, oltre che i bruciatori. Evitare di immergere i comandi o le condutture del barbecue in acqua. Dopo aver accuratamente riposizionato tutti gli elementi all'interno della struttura del barbecue, verificare che esso si accenda.

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 dopo la pulizia, in modo da prevenire la formazione di ruggine.

Carrello

- Strofinare con straccio imbevuto di acqua calda saponata e lasciar asciugare.
- Alla stregua di tutti i prodotti in acciaio inossidabile e per garantire la longevità del prodotto e soprattutto l'aspetto dell'acciaio inossidabile, si consiglia di mantenere regolarmente tali parti del barbecue con olio protettivo fin dal primo uso. Di tanto in tanto si può cospargere la superficie con un detergente specifico per acciaio inossidabile, strofinare con un panno morbido e, infine, lucidare. Tale operazione creerà un sottile film protettivo su tali superfici.

FR

Fissaggi

Si raccomanda di ispezionare e stringere viti, bulloni, ecc. Verificarne, poi, il corretto serraggio almeno una volta all'anno.

ES

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**PROBLEMA/SOLUZIONE****I bruciatori non si accendono con il sistema di accensione.**

- La bombola del gas è vuota. _____ → Sostituirla con una bombola piena.
- Regolatore difettoso. _____ → Far controllare o sostituire il regolatore.
- Bruciatori ostruiti. _____ → Pulire i bruciatori.
- Ugelli o tubo del gas ostruiti. _____ → Pulire gli ugelli o il tubo del gas.
- Il cavo dell'elettrodo è allentato o scollegato. _____ → Ricollegare il cavo.
- L'elettrodo o il cavo è danneggiato. _____ → Sostituire l'elettrodo e il cavo.
- L'accenditore integrato è difettoso. _____ → Sostituirlo.
- Distanza dell'elettrodo scorretta. _____ → L'elettrodo deve essere conforme al bruciatore, con una distanza di 3-4 mm tra l'estremità dell'elettrodo e l'apertura sul bruciatore. Riallineare correttamente l'elettrodo.

Il bruciatore non si accende con l'accendigas.

- La bombola del gas è vuota. _____ → Sostituirla con una bombola piena.
- Regolatore difettoso. _____ → Far controllare o sostituire il regolatore.
- Bruciatori ostruiti. _____ → Pulire i bruciatori.
- Ugelli o tubo del gas ostruiti. _____ → Pulire gli ugelli o il tubo del gas.

Fiamme deboli o ritorno di fiamma (fuoco nel tubo del bruciatore, rumore ruggente o sibillante).

- La bombola del gas è troppo piccola. _____ → Usare una bombola più grande.
- Bruciatori ostruiti. _____ → Pulire i bruciatori.
- Ugelli o tubo del gas ostruiti. _____ → Pulire i bruciatori.
- Vento _____ → Usare il barbecue in una posizione più riparata.

La manopola del bruciatore è difficile da ruotare.

- Il sistema di accensione integrato è incastrato. _____ → Sostituire la manopola.
- Manopola del gas incastrata. _____ → Fare sostituire la manopola dal rivenditore.

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

6. SPECIFICHE TECNICHE**Informazioni tecniche:**

N° del modello: 2026R09P11-0002 DIMENSIONI: 118*129*56 cm PESO DEL PRODOTTO: 43 kg Indice di protezione IP: IPX4 Apporti di calore: 13.5kw(982g/h) Produttore/Riparatore: ADEO SERVICES	2575DM28522
--	--------------------

RIF. ADEO	
MODELLO DEL PRODOTTO	2026R09P11-0002

DIMENSIONI	118*129*56 cm
POTENZA NOMINALE	13.5KW
TENSIONE ELETTRICA/FREQUENZA ELETTRICA	4*1.5V
CORRENTE DI FUNZIONAMENTO	/
PARAMETRI DEL CONDENSATORE (CAPACITÀ/ TENSIONE MASSIMA)	/
CLASSE DI ISOLAMENTO ELETTRICO	/
ALTEZZA MAX DI ASPIRAZIONE	0 m
PESO DEL PRODOTTO	43 kg
GRADO DI PROTEZIONE IP	IPX4

7. INUTILIZZO

Conservazione del prodotto

- Assicurarsi che il barbecue si sia completamente raffreddato prima di coprirlo o di riporlo.
- 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.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Barbecue a gas

· Coprire i bruciatori con fogli di carta alluminio per impedire l'intrusione di insetti e altri detriti nei fori del bruciatore.

ES

· Nel caso in cui il barbecue venga depositato all'interno, sarà necessario scollegare e lasciare all'esterno la bombola di gas. La bombola deve essere lasciata all'aria aperta, in un ambiente secco e ben ventilato, a distanza da fonti di calore o d'innescio.

PT

· Evitare che i bambini giochino con la bombola di gas.

· Evitare di esporre la bombola di gas ai raggi diretti del sole.

8. RISPETTIAMO L'AMBIENTE

IT

· 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.

EL

· 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.

PL

9. CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

UA

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.

RO

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.

BR

EN

10. GARANZIA

Condizioni di garanzia

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

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

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

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

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

Esclusioni di garanzia

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

I seguenti casi sono specificamente esclusi:

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL


UA

RO

BR

EN

11. SPECIFICHE TECNICHE

ADEO Services		 2575-25			
Nome del prodotto	Griglia a gas da esterni				
Modello	2026R09P11-0002				
Categoria di gas	$I_{3+(28-30/37)}$ <input type="checkbox"/>		$I_{3B/P(30)}$ <input type="checkbox"/>	$I_{3B/P(37)}$ <input type="checkbox"/>	$I_{3B/P(50)}$ <input type="checkbox"/>
Gas e pressione di alimentazione	Butano (G30)	Propano (G31)	Butano, Propano o loro miscele		
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Paese di destinazione	$I_{3+(28-30/37)}$: BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. $I_{3B/P(30)}$: CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. $I_{3B/P(50)}$: AT, CH, CZ, DE, SK. $I_{3B/P(37)}$: PL				
Dimensioni iniettore bruciatore principale	Ø 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Dimensioni iniettore bruciatore laterale	Ø 0,88 mm	Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm	
Potenza termica nominale totale (Hs)	13,5 kW(982 g/h)				
Numero di serie					
Per il solo uso all'aperto					
Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchio.					
Avvertenza! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere i bambini piccoli a distanza.					
Fabbricato in Cina					

Waiting DOC

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

FR



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΤΕΙ Η ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΤΩΝ ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ, ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΤΕ 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!

• 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.

• 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 καύσιμων 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.
- Τα ελάχιστα και μέγιστα μεγέθη των τηγανιών που θα χρησιμοποιηθούν είναι από φ100mm έως φ260mm

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

2. ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΕΡΙΟΥ

FR

- Για αποκλειστική χρήση με υγροποιημένο καύσιμο αέριο σε φιάλες. Πρέπει να χρησιμοποιήσετε κατάλληλο ρυθμιστή πίεσης για προπάνιο, βουτάνιο ή μείγμα αερίων.
- Αυτή η ψησταριά είναι εξοπλισμένη με σύστημα ανάφλεξης. Η ανάφλεξη δεν πρέπει να γίνεται με βενζίνη, κηροζίνη, ξυλοκάρβουνο ή υγρά καύσιμα.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να τοποθετούνται απευθείας κάτω από την ψησταριά (Εάν ισχύει).
- Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά και μην αποθηκεύετε φιάλες υγραερίου κάτω από το επίπεδο του εδάφους. Το υγραέριο είναι βαρύτερο από τον αέρα: εάν υπάρχει διαρροή, το αέριο θα συσσωρευτεί σε χαμηλό σημείο και μπορεί να εκραγεί όταν έρθει σε επαφή με φλόγα ή σπινθήρα.
- Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να αποθηκεύονται ή να χρησιμοποιούνται σε οριζόντια θέση. Οποιαδήποτε διαρροή μπορεί να είναι πολύ σοβαρή και θα μπορούσε να εισχωρήσει υγρό στη γραμμή υγραερίου.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ τις φιάλες υγραερίου σε εσωτερικούς χώρους.
- Κλείστε τη βαλβίδα του δοχείου υγραερίου μετά τη χρήση.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά, κάντε ένα τεστ διαρροής. Είναι ο μόνος αξιόπιστος τρόπος ανίχνευσης διαρροής υγραερίου από τις αρθρώσεις ή τις συνδέσεις μετά τη συναρμολόγηση.
- Κάντε τη δοκιμή στεγανότητας κάθε χρόνο και κάθε φορά που αντικαθιστάτε ή αφαιρείτε τη φιάλη υγραερίου και τον εύκαμπτο σωλήνα.

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Έλεγχος διαρροής

Αυτός ο έλεγχος πρέπει να εκτελείται πάντα σε καλά αεριζόμενο χώρο. Πραγματοποιείτε αυτόν τον έλεγχο διαρροής κάθε χρόνο και κάθε φορά που αλλάζετε τη φιάλη υγραερίου ή τον εύκαμπτο σωλήνα.

Βήμα 1 - ελέγξτε ότι όλα τα κουμπιά βρίσκονται στη θέση OFF (κλειστά).

Βήμα 2 - ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του υγραερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης.

Βήμα 3 - ελέγξτε για διαρροές επαλείφοντας όλες τις ενώσεις στο σύστημα υγραερίου, συμπεριλαμβανομένων των συνδέσεων της βαλβίδας στη φιάλη υγραερίου, του σωλήνα και του ρυθμιστή πίεσης, με διάλυμα νερού (50%) και σαπουνιού (50%). Μην χρησιμοποιείτε ποτέ γυμνή φλόγα για να ελέγξετε για διαρροές.

Στάδιο 4 - οι φυσαλίδες που σχηματίζονται πάνω από ορισμένες ενώσεις υποδηλώνουν διαρροή

Κλείστε την παροχή υγραερίου. Σφίξτε όλες τις ενώσεις. Επαναλάβετε τη δοκιμή. Εάν σχηματιστούν ξανά φυσαλίδες, μην χρησιμοποιήσετε την ψησταριά και επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο για βοήθεια. Σκουπίστε καλά το διάλυμα νερού/σαπουνιού από όλες τις ενώσεις και τις συνδέσεις αφού κάνετε το έλεγχο διαρροής.

Προφυλάξεις

- Μην φράζετε τις εισαγωγές αέρα στο σώμα της ψησταριάς.
- Εάν πρέπει να αντικαταστήσετε τη φιάλη, ελέγξτε ότι είναι καλά κλεισμένη και ότι δεν υπάρχουν στον παρακείμενο χώρο πηγές ανάφλεξης (τσιγάρα, φλόγες, σπινθήρες κ.λπ.).

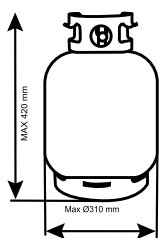
Σύνδεση σωλήνα υγραερίου στην ψησταριά

- Συνδέστε έναν εύκαμπτο σωλήνα υγραερίου στο σημείο υποδοχής του υγραερίου, στην αριστερή πλευρά της ψησταριάς. Μην σφίγγετε υπερβολικά. Μην χρησιμοποιείτε κολλητική ταινία ή κάποιο υγρό στη σύνδεση.
- Σφίξτε με το χέρι.

Στερέωση του ρυθμιστή πίεσης

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά χειρισμού της ψησταριάς είναι στη θέση OFF. Συνδέστε τον ρυθμιστή πίεσης στη φιάλη υγραερίου ακολουθώντας τις οδηγίες που θα σας δοθούν από τον πωλητή του ρυθμιστή πίεσης και της φιάλης.

Πληροφορίες για το υγραέριο και τον ρυθμιστή πίεσης:



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, PT	Βουτάνιο (G30) 28-30 mbar	I3+
	Προπάνιο (G31) 37 mbar	
CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, IT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Βουτάνιο, Προπάνιο ή το μείγμα τους 29 mbar	I3B/P(30)
PL	Βουτάνιο, Προπάνιο ή το μείγμα τους 37 mbar	I3B/P(37)

Αυτή η ψησταριά μπορεί να τροφοδοτηθεί με υγροποιημένο καύσιμο προπάνιο ή βουτάνιο σε φιάλη. Οι φιάλες προπανίου παρέχουν αέριο όλο το χρόνο, ακόμα και τον χειμώνα όταν κάνει κρύο. Μπορεί να χρειαστείτε ένα γαλλικό κλειδί (δεν περιλαμβάνεται) για να αλλάζετε τις φιάλες. Οι φιάλες βουτανίου εξασφαλίζουν επαρκή παροχή υγραερίου κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, αλλά η απόδοση της ψησταριάς μπορεί να επηρεαστεί όταν η θερμοκρασία του υγραερίου πέσει κάτω από τους +10°C. Ελέγξτε ότι έχετε τη σωστή φιάλη υγραερίου και τον σωστό ρυθμιστή πίεσης για την ψησταριά σας.

- Ο σωλήνας πρέπει να κρέμεται ελεύθερα χωρίς να τσακίζει, να λυγίζει ή να συστρέφεται, έτσι ώστε να μην εμποδίζεται η ροή του υγραερίου. Επιθεωρείτε πάντα τον εύκαμπτο σωλήνα πριν από τη χρήση για ρωγμές, κοψίματα ή υπερβολική φθορά.

- Εκτός από το σημείο σύνδεσης, κανένα μέρος του σωλήνα δεν πρέπει να αγγίζει τα θερμά μέρη της ψησταριάς. Εάν ο εύκαμπτος σωλήνας είναι κατεστραμμένος, αντικαταστήστε τον με έναν κατάλληλο σωλήνα που έχει σχεδιαστεί ειδικά για χρήση με υγροποιημένο αέριο καύσιμο και συμμορφώνεται με τα εθνικά πρότυπα της χώρας στην οποία χρησιμοποιείται.

- Χρησιμοποιήστε κατάλληλο σωλήνα που συμμορφώνεται με το πρότυπο ISO3821 και του οποίου το μήκος δεν υπερβαίνει το 1,5 μέτρο.

Για βέλτιστη απόδοση, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε φιάλη βουτανίου των 6/13 kg ή φιάλη προπανίου των 6kg κιλών. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο ρυθμιστή που συμμορφώνεται με το πρότυπο EN16129. **ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΚΥΛΙΝΔΡΟ ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ. Η ΧΡΗΣΗ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟΥ Η ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΟΥ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ ΚΑΙ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ.** Συμβουλευτείτε τον τοπικό διανομέα υγραερίου για να προσδιορίσετε τις κατάλληλότερες φιάλες υγραερίου και τους ρυθμιστές.

Τα εξαρτήματα που σφραγίζονται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του δεν πρέπει να τροποποιούνται από τον χρήστη.

3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ

Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (ΚΡΕΑΣ, ΨΑΡΙ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ Κ.ΛΠ.).

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΑΥΣΤΗΡΑ ΟΙ ΓΕΝΙΚΑ ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΗ ΧΡΗΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΚΑΙ ΜΗ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ. Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ.

Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΑΕΡΙΟΥ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΑΙ ΣΕ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΑΙ ΚΑΛΑ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ, ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΕΥΦΛΕΚΤΑ ΥΛΙΚΑ.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ! ΑΥΤΗ Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΘΕΡΜΑΙΝΕΤΑΙ ΠΟΛΥ ΚΑΙ ΔΕΝ

FR

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΜΕΤΑΚΙΝΗΘΕΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ! ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΜΑΚΡΙΑ ΠΑΙΔΙΑ, ΗΛΙΚΙΩΜΕΝΟΥΣ ΚΑΙ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΑ! ΑΥΤΗ Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΣΕ ΚΛΕΙΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ!

ES

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.

PT

Άναμμα της ψησταριάς

- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς πριν την ανάψετε. Μην ανάβετε ποτέ την ψησταριά με το καπάκι κλειστό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά υγραερίου είναι κλειστά. Ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του υγραερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης.
- Πιέστε το κουμπί του καυστήρα που θέλετε να ανάψετε και γυρίστε το αριστερόστροφα μέχρι να νιώσετε αντίσταση στο στρίψιμο. Περιμένετε 4 δευτερόλεπτα και μετά συνεχίστε να γυρίζετε το κουμπί μέχρι να ακούσετε ένα κλικ (ο καυστήρας πρέπει να ανάβει κανονικά). Επαναλάβετε αυτή την ενέργεια αρκετές φορές μέχρι να ανάψει ο καυστήρας.
- Ανάψτε και τους άλλους καυστήρες με οποιαδήποτε σειρά, όπως χρειάζεται. Βεβαιωθείτε ότι ο κάθε καυστήρας έχει ανάψει πριν ανάψετε τον επόμενο.
- Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει αφού ακολουθήσετε την παραπάνω διαδικασία, γυρίστε όλα τα κουμπιά στη θέση OFF. Κλείστε τη βαλβίδα στη φιάλη υγραερίου. Περιμένετε πέντε λεπτά. Επαναλάβετε όλα τα παραπάνω βήματα. Εάν η ψησταριά εξακολουθεί να μην ανάβει, ανατρέξτε στις οδηγίες χειροκίνητης έναυσης, παρακάτω.
- Μετά το άναμμα, οι καυστήρες θα πρέπει να καίνε στη μέγιστη θέση για 3 έως 5 λεπτά ώστε να προθερμανθεί η ψησταριά. Αυτή η διαδικασία πρέπει να γίνεται πριν από κάθε ψήσιμο. Το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.
- Μετά την προθέρμανση, θέστε όλους τους καυστήρες στο χαμηλό για καλύτερα αποτελέσματα με το ψήσιμο.

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Οδηγίες για χειροκίνητο άναμμα

- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς πριν την ανάψετε. Μην ανάβετε ποτέ την ψησταριά με το καπάκι κλειστό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά υγραερίου είναι κλειστά. Ανοίξτε τη βαλβίδα ελέγχου του υγραερίου στη φιάλη ή τον ρυθμιστή πίεσης.
- Περάστε ένα αναμμένο σπύρτο μέσα από την πιο δεξιά θύρα ανάμματος, κάτω από τον πίνακα ελέγχου, και τοποθετήστε το κοντά στο στόμιο του δεξιού καυστήρα.
- Σπρώξτε προς τα μέσα και περιστρέψτε αριστερόστροφα το κουμπί που βρίσκεται τέρμα δεξιά στη μέγιστη θέση.
- Όταν ανάψει ο δεξιός καυστήρας, ανάψτε τους υπόλοιπους καυστήρες, από δεξιά προς τα αριστερά.
- Ελέγξτε ότι κάθε καυστήρας είναι αναμμένος πριν ανάψετε τον επόμενο.
- Εάν ο καυστήρας που βρίσκεται τέρμα δεξιά δεν ανάβει, επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο.
- Μόλις ανάψουν, οι καυστήρες πρέπει να καίνε στη μέγιστη θέση για
- 3 με 5 λεπτά ώστε να προθερμανθεί η ψησταριά. Αυτή η διαδικασία πρέπει να γίνεται πριν από κάθε ψήσιμο. Το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.
- Μετά την προθέρμανση, θέστε όλους τους καυστήρες στη χαμηλότερη ρύθμιση για καλύτερα αποτελέσματα με το ψήσιμο.

Ψήσιμο στη σχάρα

- Οι καυστήρες από ανοξείδωτο χάλυβα θερμαίνουν τον διαχύτη θερμότητας (ή το καλάθι με μπρικότες/πέτρα λάβας) κάτω από τη σχάρα, η οποία με τη σειρά της θερμαίνει το φαγητό που

έχει τοποθετηθεί στη σχάρα. Τα φυσικά ζουμιά των τροφίμων που παράγονται κατά το ψήσιμο χύνονται πάνω στον ζεστό διαχύτη θερμότητας (ή στις μπρικέτες/την πέτρα λάβας) και εξατμίζονται. Ο καπνός που δημιουργείται περιβάλλει το φαγητό, διαφεύγοντας προς τα πάνω, και αυτό προσδίδει στο φαγητό το μοναδικό άρωμα μιας ψησταριάς. Εάν θέλετε το ψήσιμο να γίνει πιο ομοιόμορφα, κατεβάστε το καπάκι της ψησταριάς, φροντίζοντας ώστε οι καυστήρες να είναι σε χαμηλή φωτιά.

Ψήσιμο πάνω στην πλάκα

• Οι καυστήρες θερμαίνουν άμεσα την πλάκα, η οποία ψήνει το φαγητό που έχει τοποθετηθεί πάνω της. Οι πλάκες επιτρέπουν το ψήσιμο μικρότερων τροφίμων, π.χ. θαλασσινών, τα οποία μπορεί να πέσουν ανάμεσα στις ράβδους της σχάρας. Επιτρέπουν επίσης το ψήσιμο φαγητών που απαιτούν υψηλή θερμοκρασία/σύντομη διάρκεια ψησίματος, όπως λαχανικά και μικρά κομμάτια ψαριού. Ομοίως, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ακριβώς όπως το μάτι της κουζίνας, για να ψήνετε μπριζόλες, να τηγανίζετε αυγά κ.λπ. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να ζεστάνετε τηγάνια/κατσαρόλες ή να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό.

Έλεγχος της φωτιάς *πολύ σημαντικό*

• Η φωτιά δημιουργείται όταν ψήνουμε τρόφιμα και στάζουν ζουμιά και λίπος πάνω στους καυτούς διαχύτες θερμότητας. Ο καπνός προσδίδει βέβαια την ωραία γεύση της ψησταριάς, αλλά το προτιμότερο είναι να αποφευχθεί η φωτιά ώστε να μην καούν τα τρόφιμα. Για να μπορείτε να ελέγχετε μια τέτοια φωτιά, είναι απολύτως απαραίτητο να αφαιρείτε το περίσσιο λίπος από τα τρόφιμα πριν από το ψήσιμο. Χρησιμοποιείτε με σύνεση μαρινάδες και σάλτσες ψησίματος. Θα πρέπει επίσης να θέτετε τους καυστήρες στη θέση MINI για το ψήσιμο.

• Όταν δημιουργηθεί φωτιά, μπορείτε κανονικά να τη σβήσετε βάζοντας χημική μαγιά ή αλάτι απ' ευθείας πάνω στον διαχύτη θερμότητας. Προστατεύετε πάντα τα χέρια σας όταν εργάζεστε κοντά στην επιφάνεια ψησίματος της ψησταριάς, φροντίζοντας να προστατεύεστε από τις φλόγες.

• Σε περίπτωση που δημιουργηθεί φωτιά από λίπος, παρακαλούμε να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες.

Φωτιά από λίπος

• Αδειάζετε και καθαρίζετε το συρτάρι συλλογής λίπους από κάθε υπολείμματα ψησίματος μετά από κάθε χρήση.

• Εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλη δεξίωση, θα χρειαστεί να τη σβήνετε κάθε δύο ώρες και να την καθαρίζετε. Πρέπει να την καθαρίζετε πιο συχνά, όταν ψήνετε πολλά λιπαρά τρόφιμα (λουκάνικα, μεργκέζ κ.λπ.). Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία φωτιών από λίπος, οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό και να καταστρέψουν την ψησταριά.

Σε περίπτωση φωτιάς από λίπος/προειδοποιήσεις:

• Εάν είναι ασφαλές να το κάνετε, κλείστε όλα τα κουμπιά του αερίου.

• Κλείστε τη φιάλη υγραερίου.

• Απομακρύνετε τους πάντες από την ψησταριά και περιμένετε να σβήσει η φωτιά.

• Μην κλείνετε το καπάκι ή το κάλυμμα της ψησταριάς.

• Μην ψεκάζετε την ψησταριά με νερό. Εάν χρησιμοποιήσετε πυροσβεστήρα, πρέπει να είναι ξηράς κόνεως.

• Μην αφαιρέσετε το συρτάρι συλλογής για τα λίπη.

• Εάν η φωτιά δεν φαίνεται να υποχωρεί ή φαίνεται να αυξάνει, επικοινωνήστε με την πυροσβεστική υπηρεσία για βοήθεια.

Αφού τελειώσετε το ψήσιμο

• Μετά από την ολοκλήρωση του ψησίματος, γυρίζετε τους καυστήρες της ψησταριάς στη μέγιστη θέση και αφήνετέ τους να κάψουν για 5 λεπτά. Με αυτή τη διαδικασία θα καούν τα υπολείμματα του ψησίματος και έτσι θα διευκολυνθεί ο καθαρισμός. Φροντίζετε το κάλυμμα να είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

• Καθαρίζετε πάντα την ψησταριά μετά από κάθε χρήση, για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους από το μαγείρεμα που θα μπορούσε να πάρει φωτιά.

ES

Κλείσιμο της ψησταριάς

- Όταν τελειώσετε με τη χρήση της ψησταριάς, γυρίστε όλες τις βαλβίδες αερίου τελείως προς τα δεξιά, στη θέση OFF, και διακόψτε την παροχή αερίου στη φιάλη.
- Περιμένετε μέχρι η ψησταριά να κρυώσει αρκετά πριν κλείσετε το καπάκι ή το κάλυμμα.

PT

4. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ

IT

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

EL

- Μην ψεκάζετε ποτέ την ψησταριά με νερό όταν οι επιφάνειές της είναι θερμές.
- Μην χειρίζεστε ποτέ θερμά μέρη χωρίς να προστατεύετε τα χέρια σας.

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής και την καλή κατάσταση της ψησταριάς σας, συνιστούμε να την καλύπτετε 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.

PL

Ακόμη και αν καλύπτετε 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.

UA

Τα σκουριασμένα εξαρτήματα που εντοπίζετε και δεν έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία με αντισκωριακό και να βάζονται εκ νέου με θερμοάντοχη βαφή για ψησταριές.

RO

Επιφάνειες του ψησίματος

BR

• Αφού κρυώσει η ψησταριά, καθαρίστε την με ζεστό σαπουνόνερο. Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού, χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή πούδρες καθαρισμού, καθώς θα μπορούσαν να βλάψουν ανεπανόρθωτα το φινιρίσμα της ψησταριάς. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Δεν συνιστάται να καθαρίζετε τις σχάρες και τις πλάκες σε πλυντήριο πιάτων λόγω του βάρους τους.

EN

• Σας υπενθυμίζουμε ότι πρέπει οπωσδήποτε να αποφύγετε τη χρήση παγοκύβων που μπορεί να προκαλέσουν θερμικό σοκ και να σπάσουν το σμάλτο της πλάκας.

• Εάν εμφανιστεί σκουριά στην επιφάνεια ψησίματος που έρχεται σε επαφή με το φαγητό, πρέπει να αντικατασταθεί.

Συντήρηση των καυστήρων

• Οι καυστήρες σας έχουν ρυθμιστεί έτσι ώστε να παρέχουν μέγιστη απόδοση φλόγας. Όταν ο καυστήρας είναι σε λειτουργία, βλέπετε συνήθως μια μπλε φλόγα, ενδεχομένως με κίτρινη άκρη. Εάν η φλόγα είναι συνήθως κίτρινη, αυτό μπορεί να οφείλεται σε υπολείμματα ή έντομα μέσα στις οπές ή τους σωλήνες του καυστήρα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει φράξιμο ή περιορισμό της ροής του αερίου, τα οποία με τη σειρά τους μπορεί να προκαλέσουν φωτιά πίσω από τον πίνακα ελέγχου, πράγμα που μπορεί να κάνει σοβαρή ζημιά στην ψησταριά σας. Εάν συμβεί αυτό, και αν είναι δυνατόν, διακόψτε αμέσως το αέριο στη φιάλη.

• Ο καυστήρας πρέπει να επιθεωρείται, να αφαιρείται και να καθαρίζεται τακτικά, τουλάχιστον μία φορά το χρόνο, επιπλέον των ακόλουθων περιπτώσεων:

- Όταν βγάξετε την ψησταριά σας από τον αποθηκευτικό χώρο της.
- Εάν ένας ή περισσότεροι από τους καυστήρες δεν ανάβουν.
- Εάν η φλόγα του καυστήρα είναι περισσότερο κίτρινη απ' ό,τι προβλέπεται.

- Εάν το αέριο ανάβει πίσω από τον πίνακα ελέγχου.
- Για να καθαρίσετε εντελώς ένα καυστήρα, αφαιρέστε τον από την ψησταριά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια ελαφριά μεταλλική βούρτσα για να αφαιρέσετε τη σκουριά από την επιφάνεια του καυστήρα. Χρησιμοποιήστε ένα εργαλείο καθαρισμού σωλήνων ή κομμάτι σύρμα για να αφαιρέσετε οτιδήποτε εμπόδιο από τις οπές ή τους σωλήνες του καυστήρα, προσέχοντας να μην διευρύνετε τις οπές του καυστήρα
- Μπορεί να χρειαστείτε έναν φακό για να βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό του σωλήνα του καυστήρα είναι απελευθερωμένο. Γυρίστε τον καυστήρα και χτυπήστε τον απαλά πάνω σε μια σκληρή επιφάνεια, π.χ. ένα κομμάτι ξύλου, για να αποσπάσετε όλα τα υπολείμματα από το εσωτερικό.
- Όταν επανατοποθετείτε τον καυστήρα, φροντίστε ώστε οι σωλήνες να βρίσκονται τελείως μπροστά από τα ακροφύσια.

Διαχύτης θερμότητας

Αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα τροφίμων από τον διαχύτη θερμότητας με μια ξύλινη ή πλαστική ξύστρα ή μια μπρούτζινη βούρτσα. Μην χρησιμοποιήσετε ατσάλινη ξύστρα ή βούρτσα. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλύνετε καλά.

Συρτάρι συλλογής για λίπη

- Μετά από κάθε χρήση, αφαιρείτε και καθαρίζετε το συρτάρι για τα λίπη από όλα τα κομμάτια φαγητού και τα λίπη λίπους, χρησιμοποιώντας ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα εάν χρειάζεται.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, κινδυνεύετε να ξεκινήσετε φωτιά από τα λίπη. Αυτό μπορεί να προκαλέσει σημαντική ζημιά στην ψησταριά, η οποία δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Εάν είναι απαραίτητο, το συρτάρι για τα λίπη μπορεί να καθαριστεί με σαπουνόνερο.

Σώμα της ψησταριάς

Περιοδικά απομακρύνετε το περίσσιο λίπος από το σώμα 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 σώματος της ψησταριάς με εύκαμπτη ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα. Για ευκολότερο καθαρισμό, μπορείτε να προσθέσετε ένα φύλλο αλουμινοχαρτού, το οποίο θα αλλάζετε κάθε φορά. Προσέχετε να μην φράζετε τις οπές εκροής λίπους. Εάν πρέπει να το καθαρίσετε εντελώς, χρησιμοποιήστε πανί και ζεστό σαπουνόνερο ή μια νάιλον βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά. Αφαιρείτε τις σχάρες ή/και τις πλάκες και τους καυστήρες πριν από τον πλήρη καθαρισμό. Μην βυθίζετε τα κουμπιά ή τους σωλήνες αερίου στο νερό. Ελέγξτε την ανάφλεξη αφού επανατοποθετήσετε προσεκτικά τα στοιχεία στο σώμα της ψησταριάς.

Καπάκι της ψησταριάς

Καθαρίζετε το καπάκι της ψησταριάς με ένα πανί ή μη-λειαντικό σφουγγαράκι και ζεστό σαπουνόνερο. Μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια ή σκόνες καθαρισμού, γιατί μπορεί να καταστρέψουν μόνιμα το φινιρίσμα της ψησταριάς σας. Στεγνώνετε καλά μετά τον καθαρισμό για να αποφύγετε τη σκουριά.

Καροτσάκι

- Σκουπίστε με ένα πανί βουτηγμένο σε ζεστό σαπουνόνερο και μετά στεγνώστε.
- Όπως συμβαίνει με κάθε προϊόν από ανοξείδωτο χάλυβα, και προκειμένου να εξασφαλιστεί η μεγάλη διάρκεια ζωής του προϊόντος σας, και ειδικά της εμφάνισης του ανοξείδωτου χάλυβα, συνιστούμε την τακτική συντήρηση των εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα της ψησταριάς σας με ένα προστατευτικό λάδι, και αυτό να γίνει μάλιστα από την πρώτη χρήση. Μερικές φορές, μπορείτε επίσης να ψεκάσετε την επιφάνεια με ένα καθαριστικό για ανοξείδωτο χάλυβα, μετά να την τρίψετε με ένα μαλακό πανί και τέλος να τη γυαλίσετε. Έτσι δημιουργείται ένα λεπτό στρώμα προστασίας για επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.

FR

Εξαρτήματα στερέωσης

Συνιστάται να ελέγχετε και να σφίγγετε όλες τις βίδες, τα μπουλόνια, κλπ. σε τακτά χρονικά διαστήματα

ES

5. ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΒΛΑΒΩΝ**ΠΡΟΒΛΗΜΑ/ΛΥΣΗ****Οι καυστήρες δεν ανάβουν με το σύστημα ανάμματος**

- Η φιάλη υγραερίου είναι άδεια _____ → Αντικαταστήστε τη με μια γεμάτη φιάλη
- Ελαττωματικός ρυθμιστής πίεσης _____ → Ελέγξτε ή αντικαταστήστε τον ρυθμιστή πίεσης
- Φραγμένοι καυστήρες _____ → Καθαρίστε τους καυστήρες
- Φραγμένα ακροφύσια ή σωλήνας αερίου _____ → Καθαρίστε τα ακροφύσια ή τον σωλήνα αερίου
- Το καλώδιο του ηλεκτροδίου είναι χαλαρό ή έχει _____ → Συνδέστε ξανά το καλώδιο αποσυνδεθεί από το ηλεκτρόδιο
- Το ηλεκτρόδιο ή/και το καλώδιο είναι κατεστραμμένα _____ → Αλλάξτε το ηλεκτρόδιο ή/και το καλώδιο
- Το ενσωματωμένο σύστημα ανάμματος είναι ελαττωματικό _____ → Αλλάξτε το
- Εσφαλμένη απόσταση του ηλεκτροδίου _____ → Πρέπει να υπάρχει ένα κενό 3 έως 4 χλστ. μεταξύ του άκρου του ηλεκτροδίου και της θυρίδας επιθεώρησης του καυστήρα. Ευθυγραμμίστε ξανά το ηλεκτρόδιο, όπως απαιτείται

Ο καυστήρας δεν ανάβει με αναπτήρα για συσκευή αερίου

- Η φιάλη υγραερίου είναι άδεια _____ → Αντικαταστήστε τη με μια γεμάτη φιάλη
- Ελαττωματικός ρυθμιστής πίεσης _____ → Ελέγξτε ή αντικαταστήστε τον ρυθμιστή πίεσης
- Φραγμένοι καυστήρες _____ → Καθαρίστε τους καυστήρες
- Φραγμένα ακροφύσια ή σωλήνας αερίου _____ → Καθαρίστε τα ακροφύσια ή τον σωλήνα αερίου

Μικρή φλόγα ή επιστροφή φλόγας (φλόγα μέσα στον σωλήνα του καυστήρα, αισθητό σφύριγμα ή γουργουρητό)

- Η φιάλη υγραερίου είναι πολύ μικρή _____ → Χρησιμοποιήστε μεγαλύτερη φιάλη
- Φραγμένοι καυστήρες _____ → Καθαρίστε τους καυστήρες
- Φραγμένα ακροφύσια ή σωλήνας αερίου _____ → Καθαρίστε τα ακροφύσια ή τον σωλήνα αερίου
- Άνεμος _____ → Χρησιμοποιήστε την ψησταριά σε έναν χώρο λιγότερο εκτεθειμένο στον άνεμο

Το κουμπί της βαλβίδας αερίου είναι δύσκολο να γυρίσει

- Το σύστημα ανάμματος έχει «κολλήσει» _____ → Αντικαταστήστε τη βαλβίδα αερίου
- Κολλημένη» βαλβίδα αερίου _____ → Δώστε τη συσκευή στον προμηθευτή σας για αντικατάσταση της βαλβίδας αερίου

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**Τεχνικές πληροφορίες:**

Αριθμός μοντέλου: 2026R09P11-0002
 ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 118*129*56 cm
 ΒΑΡΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: 43 kg
 Κατηγορία IP: IPX4
 Είσοδοι θερμότητας: 13.5kw(982g/h)
 Κατασκευαστής/Επισκευαστής: ADEO SERVICES

2575DM28522

7. 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 ωής και την καλή κατάσταση της ψησταριάς σας, συνιστούμε να την καλύπτετε 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 καλύπτετε 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 μουλιάσουν πάνω στα εξαρτήματα της ψησταριάς. Θα πρέπει να καθαρίζονται σε πολύ ζεστό σαπουνόνερο.

Για ψησταριά υγραερίου

• Καλύψτε τους καυστήρες με αλουμινόχαρτο για να αποτρέψετε την είσοδο εντόμων και άλλων ρύπων στις οπές του καυστήρα.

• Εάν το ψησταριά αποθηκεύεται σε εσωτερικό χώρο, η φιάλη υγραερίου πρέπει να αποσυνδεθεί και να αφεθεί σε εξωτερικό χώρο. Η φιάλη υγραερίου πρέπει να αφήνεται πάντα σε ξηρό και καλά αεριζόμενο εξωτερικό χώρο, μακριά από πηγές θερμότητας ή ανάφλεξης.

• Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη φιάλη.

• Μην εκθέτετε τη φιάλη υγραερίου σε άμεσο ηλιακό φως.

8. 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 φυσητήρα, μην το πετάξετε και μην κάψετε τα αξεσουάρ του. συμμορφώνεστε με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη συλλογή και την ανακύκλωση αυτού του τύπου προϊόντος.

9. 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 χώρου, 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.

10. ΕΓΓΥΗΣΗ

Όροι εγγύησης

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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.

ES

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

PT

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.

IT

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.

EL

Εξαιρούνται ρητά οι ακόλουθες περιπτώσεις:

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

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

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

PL

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

UA

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


RO

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

BR

11. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

EN

ADEO Services		 2575-25			
Όνομα προϊόντος	Ψησταριά αερίου για εξωτερικό χώρο				
Αριθμός μοντέλου	2026R09P11-0002				
Κατηγορία αερίου	$I_{3+(28-30/37)}$ <input type="checkbox"/>		$I_{3B/P(30)}$ <input type="checkbox"/>		$I_{3B/P(37)}$ <input type="checkbox"/>
Πίεση αερίου και τροφοδοσίας	Βουτάνιο (G30)	Προπάνιο (G31)	Βουτάνιο, Προπάνιο ή το μείγμα τους		
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Χώρα προορισμού	$I_{3+(28-30/37)}$: BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. $I_{3B/P(30)}$: CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. $I_{3B/P(50)}$: AT, CH, CZ, DE, SK. $I_{3B/P(37)}$: PL				
Μέγεθος εγχυτήρα κύριου καυστήρα	∅ 0,92 χιλ.	∅ 0,92 χιλ.	∅ 0,86 χιλ.	∅ 0,81 χιλ.	
Μέγεθος εγχυτήρα πλευρικού καυστήρα	∅ 0,88 χιλ.	∅ 0,88 χιλ.	∅ 0,79 χιλ.	∅ 0,75 χιλ.	
Συνολική ονομαστική απόδοση θέρμανσης (Hs)	13,5 kW(982 g/h)				
Σειριακός αριθμός					
Χρησιμοποιείτε μόνο σε εξωτερικό χώρο					
Διαβάστε τις οδηγίες προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.					
Προειδοποίηση: Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Διατηρείτε τα μικρά παιδιά μακριά.					
Κατασκευάζεται στην Κίνα					

Waiting DOC

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



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 nagrzanemu. 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!
- 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.
- 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.
- 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.
- Nie należy modyfikować urządzenia.
- Grill należy umieścić w odległości większej niż jeden metr od wszelkich potencjalnie wybuchowych substancji łatwopalnych i wszelkich łatwopalnych przedmiotów.
- 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.
- Uchwyt pokrywy również może ulec znacznemu nagraniu. Należy chwycić wyłącznie środkową część uchwytu. Zaleca się stosowanie rękawicy kuchennej.
- 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.
- 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.
- Upewnić się, że grill jest używany w odległości co najmniej jednego metra od jakiegokolwiek łatwopalnej konstrukcji lub powierzchni. Nie używać pod łatwopalną powierzchnią.
- Podczas użytkowania, szczególnie podczas fal upałów lub wyjątkowo suchej pogody, należy umieścić w pobliżu grilla wiadro z wodą lub piaskiem.
- 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).
- 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.
- Minimalna i maksymalna średnica naczyń do gotowania, które należy stosować, wynosi od ϕ 100 mm do ϕ 260 mm.

2. INSTALACJA GAZOWA

- Do stosowania wyłącznie z gazem płynnym w butlach. Do propanu, butanu lub gazu mieszanego należy używać odpowiedniego regulatora ciśnienia.
- Ten grill jest wyposażony w system zapłonowy. Do zapłonu nie wolno używać benzyny, parafiny, węgla drzewnego lub paliw płynnych.

FR

- Butli z gazem nie wolno umieszczać bezpośrednio pod grillem (Jeśli dotyczy).
- Nie wolno używać grilla i przechowywać butli z gazem poniżej poziomu gruntu. Gaz jest cięższy od powietrza: w przypadku wycieku gaz będzie się gromadził nisko przy ziemi i może wybuchnąć w kontakcie z płomieniem lub iskrą.

ES

- Butli z gazem nie należy przechowywać ani używać w układzie poziomym. Jakikolwiek wyciek może mieć bardzo poważne skutki, a ciecz może się przedostać do przewodu gazowego.

PT

- Nigdy nie przechowywać butli gazowych w pomieszczeniach zamkniętych.

IT

- Po użyciu zamknąć zawór zbiornika gazu.

- Przed użyciem grilla należy przeprowadzić próbę szczelności. Jest to jedyny niezawodny sposób na wykrycie wycieku gazu na złączach lub połączeniach po montażu.

- Próbę szczelności należy przeprowadzać co roku oraz przy każdej wymianie lub demontażu butli gazowej i węża.

EL

Próba szczelności

Próbę należy zawsze przeprowadzać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Wykonywać tę próbę szczelności co roku i przy każdej wymianie butli gazowej lub przewodu.

Krok 1 – sprawdzić, czy wszystkie przyciski są w położeniu wyłączenia.

Krok 2 – otworzyć zawór kontrolny gazu znajdujący się na butli lub regulatorze ciśnienia gazu.

Krok 3 – sprawdzić szczelność, pokrywając wszystkie połączenia w instalacji gazowej, w tym zawór butli gazowej, połączenia węża i regulatora ciśnienia, roztworem wody (50%) i mydła (50%). Nigdy nie należy używać otwartego płomienia do sprawdzania szczelności.

Krok 4 – bąbelki nad niektórymi złączami wskazują na nieszczelność

Wyłączyć dopływ gazu. Dokręcić wszystkie uszczelki. Powtórzyć próbę, jeżeli ponownie powstaną pęcherzyki, nie używać grilla i skontaktować się z lokalnym sprzedawcą w celu uzyskania pomocy. Po wykonaniu próby szczelności należy dokładnie wytrzeć roztwór mydła i wody ze wszystkich połączeń i przyłączy.

PL

UA

RO

BR

EN

Środki ostrożności

- Nie należy blokować otworów wentylacyjnych na korpusie grilla.

- W przypadku konieczności wymiany butli przed przystąpieniem do pracy należy się upewnić, że butla jest zamknięta i że w pobliżu nie ma źródeł zapłonu (papierosy, otwarty ogień, iskry itp.).

Podłączanie przewodu gazowego do grilla

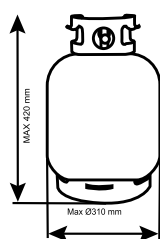
- Podłączyć przewód gazowy do wlotu gazu po lewej stronie grilla. Nie dokręcać zbyt mocno. Nie używać taśmy ani płynu na połączeniu.

- Dokręcić ręcznie.

Zakładanie regulatora ciśnienia gazu

- Należy się upewnić, że wszystkie przyciski sterujące na grillu znajdują się w położeniu wyłączenia. Podłączyć regulator ciśnienia gazu do butli gazowej zgodnie z instrukcjami podanymi przez sprzedawcę regulatora ciśnienia i butli

Informacje na temat gazu i regulatora ciśnienia gazu:



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, PT	Butan (G30) 28-30 mbar	I ₃₊
	Propan (G31) 37 mbar	
CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Butan, propan lub ich mieszanina 29 mbar	I _{3B/P(30)}
PL	Butan, propan lub ich mieszanina 37 mbar	I _{3B/P(37)}

Grill ten może być zasilany skroplonym propanem lub butanem w butlach. Butle z propanem zapewniają gaz przez cały rok, nawet w zimie, gdy jest zimno. Do wymiany butli może być potrzebny klucz (brak w zestawie). Butle z butanem zapewniają wystarczający dopływ gazu latem, ale wydajność grilla może ulec pogorszeniu, gdy temperatura gazu spadnie poniżej +10°C. Należy się upewnić, że w grillu znajduje się odpowiednia butla gazowa i regulator ciśnienia gazu.

- Przewód powinien zwisać swobodnie bez zagięć, załamań lub skręceń, aby nie utrudniać przepływu gazu. Zawsze przed użyciem należy sprawdzić, czy przewód nie nosi śladów pęknięć, nacięć lub nadmiernego zużycia.
- Poza miejscem podłączenia żadna część węża nie może dotykać gorących części grilla. Jeżeli przewód ulegnie uszkodzeniu, należy go wymienić na odpowiedni przewód, który jest przeznaczony specjalnie do stosowania z gazem płynnym i spełnia normy krajowe kraju, w którym jest używany.
- Należy używać odpowiedniego przewodu, który spełnia wymogi normy ISO3821 i nie jest dłuższy niż 1,5 m.

Aby uzyskać optymalną wydajność, zaleca się stosowanie butli 6/13kg butanu lub butli 6 propanu. Należy używać odpowiedniego regulatora zgodnego z normą EN16129. **ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZEŃSTWO I WYDAJNOŚĆ GRILLA, KONIECZNE JEST UŻYCIĘ ODPOWIEDNIEGO REGULATORA CIŚNIENIA GAZU I BUTLI GAZOWEJ. UŻYWANIE NIEODPOWIEDNIEGO LUB WADLIWEGO REGULATORA CIŚNIENIA JEST NIEBEZPIECZNE I POWODUJE UTRATĘ GWARANCJI.**

Należy się skontaktować z lokalnym sprzedawcą gazu w celu ustalenia najbardziej odpowiednich butli gazowych i regulatorów ciśnienia.

Części zaplombowane przez producenta lub jego przedstawiciela nie mogą być zmieniane przez użytkownika.

3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA GRILLA GAZOWEGO

GRILL JEST PRZEZNACZONY DO GRILLOWANIA POTRAW (MIĘSA, RYB, WARZYW ITP.).

NALEŻY PRZESTRZEGAĆ OGÓLNIIE UZNANYCH WYTYCZNYCH DOTYCZĄCYCH ZAPOBIEGANIA WYPADKOM ORAZ ZAŁĄCZONYCH INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA.

NALEŻY WYKONYWAĆ TYLKO TE CZYNNOŚCI, KTÓRE ZOSTAŁY OPISANE W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI. KAŻDE INNE ZASTOSOWANIE JEST NIEWŁĄCZIWIE I NIEDOZWOLONE. PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA POWSTAŁE Z TEGO POWODU SZKODY.

GRILL GAZOWY MUSI BYĆ UMIESZCZONY NA ZEWNĄTRZ, W OTWARTYM I DOBRZE WENTYLOWANYM MIEJSCU ORAZ Z DALA OD MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO POŻARU! TEN GRILL NAGRZEWA SIĘ BARDZO SZYBKO I NIE WOLNO GO PRZEMIESZCZAĆ PODCZAS UŻYTKOWANIA! TRZYMAĆ Z DALA OD DZIECI, OSÓB STARSZYCH I ZWIERZĄT! NIE UŻYWAĆ TEGO GRILLA W POMIĘSZCZENIACH ZAMKNIĘTYCH!

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.

Rozpalanie grilla

- Przed rozpaleniem grilla należy otworzyć jego pokrywę. Nigdy nie należy rozpalać grilla z zamkniętą pokrywą.

FR

• Upewnić się, że wszystkie przyciski gazowe są wyłączone. Otworzyć zawór kontrolny gazu na butli lub regulatorze ciśnienia gazu.

ES

• Nacisnąć przycisk palnika, który ma zostać uruchomiony, i przekręcić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do wycucia oporu przy przekręcaniu. Odczekać 4 sekundy, następnie kontynuować obracanie pokrętki, aż usłyszy się kliknięcie (palnik powinien się zapalić w sposób normalny). Powtórzyć ten proces kilka razy, aż palnik wytworzy płomień.

PT

• Zapalać pozostałe palniki w dowolnej kolejności, w zależności od potrzeb. Sprawdzić, czy każdy palnik jest zapalony, przed zapaleniem następnego.

IT

• Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury palnik się nie zapali, należy przekręcić wszystkie pokrętki do położenia wyłączenia. Zamknąć zawór gazowy na butli gazowej. Odczekać pięć minut. Powtórzyć wszystkie powyższe czynności. Jeżeli grill nadal się nie zapala, należy się zapoznać z poniższą instrukcją ręcznego rozpalania.

EL

• Po zapaleniu palniki powinny się palić w maksymalnym położeniu przez 3 do 5 minut, aby wstępnie rozgrzać grill. Proces ten należy przeprowadzić przed każdą sesją gotowania. Podczas procesu podgrzewania pokrywa musi pozostać otwarta.

Po zakończeniu podgrzewania należy przestawić wszystkie palniki na niskie temperatury, aby uzyskać najlepsze wyniki grillowania.

PL

Instrukcje dotyczące ręcznego zapłonu

• Przed rozpaleniem grilla należy otworzyć jego pokrywę. Nigdy nie należy rozpalać grilla z zamkniętą pokrywą.

• Upewnić się, że wszystkie przyciski gazowe są wyłączone. Otworzyć zawór kontrolny gazu na butli lub regulatorze ciśnienia gazu.

UA

• Włożyć zapaloną zapałkę przez prawy otwór zapłonowy na spodzie panelu sterowania i umieścić ją w pobliżu prawego otworu palnika.

RO

• Nacisnąć i obrócić skrajne prawe pokrętki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do położenia maksymalnego.

• Gdy prawy palnik jest zapalony, włączyć pozostałe palniki od prawej do lewej.

• Sprawdzić, czy każdy palnik jest zapalony, przed zapaleniem następnego.

• Jeżeli prawy palnik nie zapala się, należy się skontaktować z lokalnym sprzedawcą.

BR

• Po zapaleniu palniki powinny się palić w położeniu maksymalnym przez 3 do 5 minut w celu wstępnego rozgrzania grilla. Proces ten należy przeprowadzić przed każdą sesją gotowania. Podczas procesu podgrzewania pokrywa musi pozostać otwarta.

EN

Po zakończeniu podgrzewania należy przestawić wszystkie palniki do położenia minimalnego, aby uzyskać najlepsze wyniki grillowania.

Grillowanie na grillu

• Palniki ze stali nierdzewnej podgrzewają dyfuzor ciepła (lub kosz z brykietami / kamieniem wulkanicznym) pod rusztem, który z kolei podgrzewa umieszczone na nim potrawy. Naturalne soki z potraw powstałe podczas gotowania spływają po gorącym dyfuzorze (lub brykietach albo kamieniach wulkanicznych) i odparowują. Powstały w ten sposób dym otacza potrawę, uchodząc do góry, nadając jej niepowtarzalny aromat grilla. Aby uzyskać bardziej równomierne efekty grillowania, należy opuścić pokrywę grilla, upewniając się, że palniki są ustawione na małym ogniu.

Gotowanie na płycie

• Palniki ogrzewają bezpośrednio płytę, na której gotują się umieszczone na niej potrawy. Płyty umożliwiają przyrządzanie mniejszych potraw, takich jak owoce morza, które mogłyby wpaść między pręty grilla. Można je również wykorzystać do gotowania potraw wymagających wysokiej temperatury / krótkiego czasu gotowania, takich jak warzywa i małe kawałki ryb. Można ich również używać jak płyty kuchennej, do grillowania steków, jajek itp. Mogą też być używane do podgrzewania naczyń lub utrzymywania ciepła potraw.

Kontrola rozgorzeń *bardzo ważne*

- Rozgorzenia pojawiają się podczas gotowania potraw, gdy soki i tłuszcze kapią na rozgrzane dyfuzory ciepła. Dym pomaga nadać grillowi dobry smak, ale najlepiej jest unikać rozgorzeń, aby nie przypalić potraw. Aby kontrolować rozgorzenia, należy bezwzględnie usunąć nadmiar tłuszczu z potraw przed ich przyrządzeniem. Stosować marynaty i sosy do gotowania w sposób oszczędny. Palniki powinny być również ustawione w położeniu mini do gotowania.
- W przypadku pojawienia się rozgorzeń można je zazwyczaj ugasić poprzez nasypianie proszku do pieczenia lub soli bezpośrednio na palniki. Pracując w pobliżu powierzchni do gotowania grilla, należy zawsze zabezpieczyć swoje ręce, chroniąc się przed płomieniami.
- W przypadku zapłonu tłuszczu należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Zapłony tłuszczu

- Po każdym użyciu opróżnić i oczyścić tacę na tłuszcz z wszelkich pozostałości po gotowaniu.
- Jeżeli grill jest używany podczas dużych imprez, konieczne będzie wyłączenie go co dwie godziny i czyszczenie. W przypadku przyrządzania dużej ilości bardzo tłustych potraw (kietbaski itp.) czyszczenie będzie konieczne częściej. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może doprowadzić do pożaru tłuszczu, który może spowodować obrażenia i uszkodzenie grilla.

W przypadku zapłonu tłuszczu – ostrzeżenia:

- Jeżeli będzie to bezpieczne, należy wyłączyć wszystkie pokrętła gazu.
- Zamknąć butlę z gazem.
- Nie dopuszczać nikogo do grilla i poczekać, aż płomień zgasną.
- Nie zamykać pokrywy grilla.
- Nigdy nie spryskiwać grilla wodą. W przypadku użycia gaśnicy musi to być sucha gaśnica chemiczna.
- Nie należy usuwać tacy na tłuszcz.
- Jeżeli wydaje się, że ogień nie ustępuje lub się nasila, należy się skontaktować ze strażą pożarną w celu uzyskania pomocy.

Zakończenie gotowania

- Po każdej sesji gotowania należy ustawić palniki grilla w położeniu maksymalnym i umożliwić im palenie się przez 5 minut. Spali to wszelkie pozostałości po gotowaniu i ułatwi czyszczenie. Należy się upewnić, że podczas tego procesu pokrywa jest otwarta.
- Zawsze należy czyścić grill po użyciu, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu, który mógłby się zapalić.

Wyłączanie grilla

- Po zakończeniu użytkowania grilla należy przekręcić wszystkie kurki gazowe do końca w prawo do położenia wyłączenia i wyłączyć dopływ gazu na butli.
- Przed zamknięciem pokrywy poczekać, aż grill wystarczająco ostygnie.

4. KONSERWACJA I DBAŁOŚĆ O GRILL GAZOWY

- Regularnie czyścić grill pomiędzy kolejnymi użyciami, w szczególności po długich okresach przechowywania. Przed czyszczeniem należy się upewnić, że grill i jego elementy są wystarczająco chłodne. Pozostawiać grill na zewnątrz i utrzymywać go w suchości.
 - Nigdy nie spryskiwać grilla wodą, gdy jego powierzchnie są rozgrzane.
 - Nigdy nie dotykać rozgrzanych części bez ochrony rąk.
- 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

FR

i wnętrza pokrowca ochronnego. Możliwe, że na częściach grilla spleśniały pozostałości tłuszczu. Należy je czyścić gorącą wodą z mydłem.

ES

Wszystkie wykryte zardzewiałe części, które nie mają kontaktu z żywnością, należy oczyścić środkiem odrdzewiającym i pomalować farbą odporną na działanie grilla lub wysokich temperatur.

PT

Powierzchnie 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 o właściwościach ściernych ani proszków do szorowania, ponieważ mogą one trwale uszkodzić wykończenie grilla. Dokładnie wypłukać i wysuszyć. Nie zalecamy mycia rusztów i płyt w zmywarce ze względu na ich wagę.

IT

• Przypominamy, że należy bezwzględnie unikać używania kostek lodu, które mogą wywołać szok termiczny i spowodować pęknięcie emalii płyty.

• Jeżeli na powierzchni do gotowania mającej kontakt z żywnością pojawi się rdza, należy ją wymienić.

EL

Konserwacja palnika

• Palnik został ustawiony w taki sposób, aby zapewnić maksymalną wydajność płomienia. Po zapaleniu palnika zwykle widać niebieski płomień z możliwie żółtą końcówką. Jeżeli wygląd płomienia jest bardziej żółty, może to być spowodowane zanieczyszczeniami lub owadami w otworach lub rurach palnika. Może to spowodować zablokowanie lub ograniczenie przepływu gazu, co może doprowadzić do pożaru za panelem sterowania, powodując poważne uszkodzenia grilla. W takim przypadku i jeżeli to możliwe, należy natychmiast zamknąć dopływ gazu na butli.

• Palnik należy regularnie sprawdzać, wyjmować i czyścić, co najmniej raz w roku:

PL

UA

• Przy wyjmowaniu grilla z miejsca składowania.

• Jeżeli jeden lub więcej palników nie zapala się.

• Jeżeli płomień palnika zmienia kolor na intensywnie żółty.

• Jeżeli gaz zapali się za panelem sterowania.

RO

• Aby całkowicie wyczyścić palnik, należy wyjąć go z grilla. Do usunięcia rdzy z powierzchni palnika można użyć lekkiej szczotki drucianej. Za pomocą odkurzacza do rur lub kawałka drutu usunąć zatory w otworach lub rurkach palnika, uważając, aby nie powiększyć otworów palnika.

BR

• Może być potrzebny palnik, aby się upewnić, że wnętrze rury palnika jest czyste. Odwrócić palnik i delikatnie uderzyć nim o twardą powierzchnię, np. kawałek drewna, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia z wnętrza.

• Podczas ponownego montażu palnika należy się upewnić, że rurki są skierowane w stronę dysz.

EN

Dyfuzor ciepła

Usunąć resztki jedzenia z dyfuzora ciepłego za pomocą drewnianego lub miękkiego plastikowego skrobaka bądź mosiężnej szczotki. Nie używać stalowego skrobaka ani szczotki. Wyczyścić ciepłą wodą z mydłem i dobrze wypłukać.

Szuflada na tłuszcz

• Po każdym użyciu należy wyjąć i oczyścić szufladę na tłuszcz z resztek jedzenia i tłuszczu, używając w razie potrzeby drewnianego lub plastikowego skrobaka.

• W przeciwnym razie może dojść do zapłonu tłuszczu. Może to doprowadzić do poważnego uszkodzenia grilla, które nie jest objęte gwarancją. W razie potrzeby szufladę na tłuszcz można wyczyścić wodą z mydłem.

Korpus grilla

Regularnie usuwać nadmiar tłuszczu z korpusu grilla za pomocą zamoczonej w wodzie z mydłem i dobrze wyciśniętej szmatki. Nadmiar tłuszczu i kawałki jedzenia można usunąć z wnętrza korpusu grilla za pomocą drewnianego lub miękkiego plastikowego skrobaka. Aby ułatwić czyszczenie, można dodać arkusz folii aluminiowej i wymieniać go przy każdym użyciu. Należy uważać, aby nie zablokować otworów odprowadzających tłuszcz. Jeżeli trzeba wyczyścić go całkowicie, należy

użyć szmatki i ciepłej wody z mydłem lub szczotki nylonowej. Nie należy używać materiałów o właściwościach ściernych. Przed dokładnym czyszczeniem należy zdjąć ruszty i/lub płyty, a także palniki. Nie zanurzać przycisków gazu i dystrybutorów w wodzie. Sprawdzić zapłon po dokładnym ponownym zamontowaniu elementów w korpusie grilla.

Pokrywa grilla

Pokrywę grilla czyścić nieścierną szmatką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem. Nie używać ścierek ani proszków do szorowania, ponieważ może to trwale uszkodzić wykończenie grilla. Po oczyszczeniu dokładnie wysuszyć, aby zapobiec powstawaniu rdzy.

Wózek

- Przetrzeć szmatką zmoczoną w gorącej wodzie z mydłem i wysuszyć.
- Tak jak w przypadku wszystkich produktów ze stali nierdzewnej i w celu zagwarantowania długiej żywotności produktu, a zwłaszcza wyglądu stali nierdzewnej, zalecamy regularną konserwację elementów grilla ze stali nierdzewnej olejem ochronnym – i to już od pierwszego użycia. Od czasu do czasu można również spryskać powierzchnię środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej, przetrzeć ją miękką szmatką, a następnie wypolerować. W ten sposób powierzchnie ze stali nierdzewnej uzyskają delikatną powłokę ochronną.

Mocowania

Zalecamy sprawdzenie i dokręcenie wszystkich śrub, wkrętów itp. Raz w roku należy sprawdzić wszystkie śruby, aby się upewnić, że są dobrze dokręcone.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM/ROZWIĄZANIE

Palniki nie zapalają się pomimo użycia systemu zapłonowego

- Butla z gazem jest pusta _____ → Wymienić ją na pełną butlę z gazem
- Uszkodzony reduktor _____ → Sprawdzić lub wymienić reduktor
- Zapchanie się palników _____ → Wyczyścić palniki
- Zapchanie się dysz lub węża doprowadzającego gaz _____ → Wyczyścić dysze lub wężę doprowadzające gaz
- Przewód elektrody jest odkręcony lub odłączony od elektrody _____ → Podłączyć przewód z powrotem
- Uszkodzona/-a elektroda lub przewód _____ → Wymienić elektrodę i przewód
- Zintegrowany zapalnik jest uszkodzony _____ → Wymienić go
- Nieprawidłowa szczelina elektrody _____ → Elektroda powinna być dopasowana do palnika, a jej koniec powinien znajdować się w odległości 3-4 mm od otworu w palniku. Dopasować elektrodę w wymagany sposób.

Palnik nie zapala się od zapalniczki do gazu

- Butla z gazem jest pusta _____ → Wymienić ją na pełną butlę z gazem
- Uszkodzony reduktor _____ → Sprawdzić lub wymienić reduktor
- Zapchanie się palników _____ → Wyczyścić palniki
- Zapchanie się dysz lub węża doprowadzającego gaz _____ → Wyczyścić dysze lub wężę doprowadzające gaz

Mały płomień lub cofanie się płomienia (płomień w rurze palnika, zauważalne syczenie lub hałaśliwa praca)

- Zbyt mała butla z gazem _____ → Użyć większej butli
- Zapchanie się palników _____ → Wyczyścić palniki
- Zapchanie się dysz lub węża doprowadzającego gaz _____ → Wyczyścić dysze lub wężę doprowadzające gaz
- Wiatr _____ → Grilla należy używać w miejscu mniej wystawionym na podmuchy wiatru

FR

Pokrętko kurka gazu ciężko się obraca

- Zablokowany zintegrowany system zapłonowy _____ → Wymienić kurek gazu
- Zablokowany kurek gazu _____ → Wymienić kurek gazu u swojego sprzedawcy

ES

6. DANE TECHNICZNE**Informacje techniczne:**

Nr modelu: 2026R09P11-0004 WYMIARY: 118*129*56 cm WAGA PRODUKTU: 43 kg Stopień ochrony IP: IPX4 Wejścia ciepła: 13.5kw(982g/h) Producent/Naprawiacz: ADEO SERVICES	2575DM28522
---	-------------

PT

IT

EL

7. PRZECHOWYWANIE W OKRESIE ZIMOWYM

PL

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.

UA

RO

BR

EN

W przypadku grilla gazowego

• Przykryć palniki folią aluminiową, aby zapobiec dostawaniu się owadów i innych zanieczyszczeń do otworów palników.

• Jeżeli grill jest przechowywany w pomieszczeniu, butla z gazem powinna być odłączona i pozostawiona na zewnątrz. Butlę gazową należy zawsze pozostawiać na zewnątrz w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od źródeł ciepła lub zapłonu.

• Nie pozwalać dzieciom na zabawę z butlą.

• Nie wystawiać butli gazowej na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

8. 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.