

· Jeżeli grill posiada silnik lub dmuchawę, nie należy ich wyrzucać ani palić ich akcesoriów. Należy przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących zbierania i recyklingu takich produktów.

9. WARUNKI TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA

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

Produkty należy przechowywać w opakowaniach producenta, w pomieszczeniach ogrzewanych, w temperaturze od +5°C do +40°C i przy wilgotności względnej nieprzekraczającej 80% (przy temperaturze +25°C). Powinno się zapewnić warunki zapobiegające oddziaływaniu produktów naftowych i środowisk agresywnych oraz znajdować się w odległości co najmniej jednego metra od urządzeń grzewczych i źródeł ciepła.

10. GWARANCJA

Warunki gwarancji

Gwarancja sprzedaży obowiązuje od daty zakupu przez określony czas.

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

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

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

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

Wyłączenia z gwarancji

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

W szczególności wyłączone są następujące przypadki:

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

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

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

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

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

ES

11. DANE TECHNICZNE

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

ADEO Services		CE 2575-25			
Nazwa produktu	Grill gazowy na dwór				
Numer modelu	2026R09P11-0004				
Kategoria gazu	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"/>
Rodzaj gazu i ciśnienie zasilania	Butan (G30)	Propan (G31)	Butan, propan lub ich mieszanina		
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Kraj docelowy	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				
Rozmiar wtryskiwacza palnika głównego	Ø 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Rozmiar wtryskiwacza palnika bocznego	Ø 0,88 mm	Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm	
Całkowite znamionowe ciepło wejściowe (Hs)	13,5 kW(982 g/h)				
Numer seryjny					
Używać wyłącznie na dworze.					
Przed użyciem urządzenia przeczytać instrukcję.					
Ostrzeżenie: Dostępne części mogą być bardzo gorące. Małe dzieci należy trzymać z daleka.					
Wyprodukowano w Chinach					

Waiting DOC

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



ВСТУП

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

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

1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ



ВАЖЛИВО! ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ: УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ.

- **УВАГА!** Не використовуйте в закритих приміщеннях!
- **УВАГА!** Цей гриль-барбекю дуже сильно нагрівається. Не пересувайте його під час використання.
- **УВАГА!** Не залишайте гриль-барбекю в доступних для дітей і домашніх тварин місцях.
- **УВАГА!** Не використовуйте гриль-барбекю в обмеженому просторі та (або) у жиллому приміщенні, наприклад у будинках, наметах, житлових причепах, будинках на колесах і човнах. Існує ризик смерті від отруєння чадним газом.
- **УВАГА!** Не використовуйте спирт, бензин або будь-яку іншу подібну рідину для розпалювання або повторного ввімкнення гриля-барбекю!
- Не наливайте холодну воду на металеву чашу, щоб уникнути пошкоджень через термічний удар.

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед установленням і початком використання цього гриля-барбекю.
- Цей виріб призначено для домашнього використання на вулиці.
- Перш ніж розпалити гриль-барбекю, зніміть пластикову упаковку з усіх його частин.
- Після відкриття упаковки рекомендується перевірити наявність усіх компонентів, необхідних для монтажу виробу, та ознайомитися з інструкцією. У разі виявлення пошкоджень або дефектів виробу не використовуйте його й зверніться до найближчого магазину.
- Призначено виключно для використання на вулиці. Заборонено використовувати цей прилад у приміщенні.
- Недотримання інструкцій, наведених у цьому посібнику, може призвести до серйозних травм або пошкоджень.
- Перед використанням виберіть безпечне місце.
- Перед розпалюванням відкрийте ковпак гриля-барбекю.

- Для використання цього гриля-барбекю необхідний мінімальний нагляд і мінімальні заходи з безпеки.
- Не залишайте розпалений гриль-барбекю без нагляду.
- Не пересувайте прилад під час використання.
- Використовуйте гриль-барбекю тільки на плоскій і стійкій поверхні.
- Будь-які зміни конструкції гриля-барбекю можуть бути небезпечними, тому вони заборонені й призводять до анулювання гарантії.
- Заборонено змінювати конструкцію приладу.
- Гриль-барбекю необхідно розміщувати на відстані більш ніж одного метра від будь-яких потенційно вибухонебезпечних легкозаймистих речовин і будь-яких легкозаймистих об'єктів.
- Ретельно виберіть місце, де буде використовуватися гриль-барбекю. Таке місце повинно бути на відкритій ділянці, захищеній від вітру, подалі від дерев та інших джерел вогню.
- Під час першого використання, розігрійте гриль-барбекю та тримайте паливо розпеченим до червоного жару протягом щонайменше 30 хвилин. Це дозволить видалити залишки мастильних матеріалів після виробництва. Під час цього процесу стабілізується фарба й з'явиться запах, який зникне згодом під час використання.
- Ручка ковпака може сильно нагріватися. Тримайтеся тільки за центральну частину ручки. Рекомендується використовувати жаростійкі рукавиці.
- Деякі частини гриля-барбекю сильно нагріваються. Будьте обережні в присутності дітей, людей похилого віку й тварин.
- Під час роботи гриля-барбекю деякі його поверхні досягають надзвичайно високої температури. Будьте особливо обережні під час пересування гриля-барбекю, приділяючи особливу увагу дітям і людям похилого віку; будьте обережні, щоб не обпектися.
- Пам'ятайте про гарячу пару, яка може виходити під час відкривання ковпака.
- Щоб уникнути спалахів полум'я, очистьте чашу, видаливши залишки жиру й маринаду перед смаженням.
- Не використовуйте гриль-барбекю на відстані менше ніж один метр від будь-якої легкозаймистої конструкції або поверхні. Не використовуйте під легкозаймистими поверхнями.
- Під час використання, особливо під час сильної спеки або в дуже суху погоду, ставте біля гриля-барбекю відро з водою або піском.
- Використовуйте спеціальний посуд для барбекю з довгими термостійкими ручками. (Мінімальний і максимальний розміри посуду, дозволений для використання, — Ø10 см і Ø24 см.)
- Не використовуйте спреї поруч із грилем-барбекю.
- Під час використання цей прилад необхідно розміщувати подалі від легкозаймистих матеріалів.
- З будь-якими запитаннями щодо цієї інструкції звертайтеся до місцевого продавця.
- Щоб запобігти появі іржі на поверхнях із нержавіючої сталі, захистіть їх від контакту з хлором, сіллю або залізом.
- Не рекомендується використовувати гриль-барбекю поблизу моря, басейну або залізничної колії.
- Не використовуйте гриль-барбекю в дуже вітряну погоду.
- Заборонено накривати гриль-барбекю, поки він повністю не охолоне.
- Чистити гриль-барбекю можна тільки після повного охолодження приладу.
- Цей виріб не є іграшкою. Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з ним.
- У разі продажу або передачі приладу третім особам обов'язково віддайте відповідну інструкцію з експлуатації.
- Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.
- Мінімальний та максимальний розміри каструль, які можна використовувати, становлять від ф100 мм до ф260 мм.

2. ГАЗОВЕ УСТАТКУВАННЯ

- Допускається використання тільки зрідженого паливного газу в балонах. Необхідно використовувати відповідний регулятор пропану, бутану або змішаного газу.
- Цей гриль-барбекю оснащено системою розпалювання. Для розпалювання не можна використовувати бензин, керосин, деревне вугілля або рідке паливо.
- Газові балони заборонено розміщувати безпосередньо під грилем-барбекю (Якщо застосовується).

FR

• Заборонено встановлювати гриль-барбекю та зберігати газові балони нижче рівня землі. Газ важчий за повітря: якщо станеться витік, газу він накопичуватиметься в нижній точці й у разі контакту з полум'ям або іскрою може призвести до вибуху.

ES

• Газові балони не можна зберігати або експлуатувати в горизонтальному положенні. Будь-який витік представляє серйозну подію та може призвести до потрапляння рідкого газу в газову трубу.

PT

• Заборонено зберігати газові балони в приміщенні.

• Після використання перекрийте вентиль ємності з газом.

• Перед використанням гриля-барбекю проведіть перевірку на герметичність. Це єдиний надійний спосіб виявити витік газу в місцях з'єднання або підключення після монтажу.

• Проводьте перевірку на герметичність раз на рік і щораз після заміни газового балона й шланга.

IT

Перевірка на герметичність

Таку перевірку слід виконувати в добре провітрюваному місці. Виконуйте таку перевірку на герметичність раз на рік і кожного разу після заміни газового балона або шланга.

Етап 1: переконайтеся в тому, що всі перемикачі перебувають у вимкненому положенні.

Етап 2: відкрийте газовий вентиль на балоні або регуляторі.

Етап 3: перевірте наявність витоків, змочивши всі місця з'єднання газової системи, включно з місцями підключення клапана газового балона, газопровідної трубки й регулятора, розчином води (50%) і мила (50%). Для перевірки наявності витоків заборонено використовувати відкрите полум'я.

Етап 4: бульбашки, що утворюються в місцях з'єднання, указують на витік.

Перекрийте подачу газу. Затягніть усі місця з'єднання. Повторіть перевірку: якщо бульбашки утворюються знову, не використовуйте гриль-барбекю та зверніться до місцевого продавця по допомогу. Ретельно протріть мильним розчином усі місця з'єднання та підключення після проведення перевірки на герметичність.

PL

UA

Запобіжні заходи

• Не перекривайте повітрязабірні отвори на корпусі гриля-барбекю.

• Щоб замінити балон, спочатку переконайтеся, що він закритий і що поблизу немає джерел займання (сигарети, відкрите полум'я, іскри тощо).

RO

BR

Підключення газопровідної трубки до гриля-барбекю

• Під'єднайте газопровідну трубку до точки впуску газу, що розташована на лівому боці гриля-барбекю. Не затягуйте занадто сильно. Не використовуйте адгезивну стрічку або рідину в місці з'єднання.

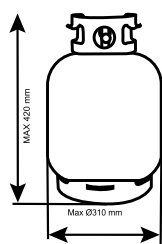
• Затягніть уручну.

EN

Кріплення регулятора

• Переконайтеся, що всі перемикачі управління гриля-барбекю перебувають у вимкненому положенні. Підключіть регулятор до газового балона відповідно до інструкцій, наданих продавцем регулятора й газового балона.

Інформація щодо газу й регулятора



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, PT	Бутан (G30) 28-30 mbar	I ₃₊
	Пропан (G31) 37 mbar	
CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, IT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Бутан, Пропан або їх суміш 29 mbar	I _{3B/P(30)}
PL	Бутан, Пропан або їх суміш 37 mbar	I _{3B/P(37)}

Цей гриль-барбекю можна заправляти зрідженим пропаном або бутаном у балоні. Балони з пропаном можна використовувати протягом усього року, навіть узимку під час холодів. Для заміни балонів може знадобитися гайковий ключ (не входить до комплекту). Балони з бутаном забезпечують достатній запас газу влітку, але в разі зниження температури газу нижче +10 °С робота гриля-барбекю може погіршитися. Переконайтеся в тому, що у вас є відповідний газовий балон і регулятор для гриля-барбекю.

- Трубка повинна вільно звисати без перекручень і згинань, щоб гарантувати вільний потік газу. Перед використанням завжди перевіряйте трубку на наявність тріщин, порізів або надмірного зношування.

- Крім місця з'єднання, жодна частина трубки не повинна торкатися гарячих частин гриля-барбекю. У разі пошкодження трубки замініть її аналогічною, що спеціально призначена для використання зі зрідженим паливним газом і відповідає національним стандартам країни використання.

- Використовуйте трубку, що відповідає стандарту ISO3821 і має довжину не більш ніж 1,5 м. Для оптимальної роботи рекомендується використовувати балон із бутаном вагою 6 13кг або балон із пропаном вагою 6кг. Використовуйте регулятор, що відповідає стандарту EN16129. **ЩОБ ЗАБЕЗПЕЧИТИ БЕЗПЕЧНУ Й ЕФЕКТИВНУ РОБОТУ ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ,**

ВИКОРИСТОВУЙТЕ НАЛЕЖНИЙ РЕГУЛЯТОР І ГАЗОВИЙ БАЛОН. ВИКОРИСТАННЯ НЕНАЛЕЖНОГО АБО НЕСПРАВНОГО РЕГУЛЯТОРА Є НЕБЕЗПЕЧНИМ І ПРИЗВОДИТЬ ДО АНУЛЮВАННЯ ГАРАНТІЇ.

Проконсультуйтеся з місцевим продавцем газу, щоб визначити найбільш відповідні газові балони й регулятори. Користувачеві заборонено змінювати деталі, опломбовані виробником або його агентом.

3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ

ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ (М'ЯСА, РИБИ, ОВОЧІВ, ТОЦЦО) НА ГРИЛІ.

НЕОБХІДНО ДОТРИМУВАТИСЯ ЗАГАЛЬНОВИЗНАНИХ ПРАВИЛ ЗАПОБІГАННЯ НЕЩАСНИМ ВИПАДКАМ ТА ІНСТРУКЦІЙ ІЗ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ЩО ДОДАЮТЬСЯ.

ВИКОНУЙТЕ ТІЛЬКИ ТІ ДІЇ, ЯКІ ОПИСАНІ В ЦІЙ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ. БУДЬ-ЯКЕ ІНШЕ ВИКОРИСТАННЯ Є НЕНАЛЕЖНИМ І НЕДОЗВОЛЕНИМ. ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА БУДЬ-ЯКУ ШКОДУ, ЩО ВИНИКЛА В РЕЗУЛЬТАТІ ЦЬОГО.

ГАЗОВИЙ ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ СЛІД УСТАНОВЛЮВАТИ НА ВУЛИЦІ, У ДОБРЕ ПРОВІТРЮВАНОМУ МІСЦІ, ПОДАЛІ ВІД ЛЕГКОЗАЙМИСТИХ МАТЕРІАЛІВ.

НЕБЕЗПЕЧНО! ІСНУЄ РИЗИК ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ! ЦЕЙ ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ ДУЖЕ СИЛЬНО НАГРІВАЄТЬСЯ, ТОМУ ЙОГО ЗАБОРОНЕНО ПЕРЕСУВАТИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ! СЛІДКУЙТЕ ЗА ТИМ, ЩОБ ДО НЬОГО НЕ ПІДХОДИЛИ ДІТИ, ЛІТНІ ЛЮДИ Й ТВАРИНИ! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЦЕЙ ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ В ЗАКРИТИХ ПРИМІЩЕННЯХ!

Попередження

- Перш ніж продовжити, переконайтеся, що ви зрозуміли вміст розділу «Важлива інформація» цього посібника.

- Згідно з особливостями конструкції цього гриля-барбекю заборонено використовувати більш ніж 50 % площі зони запікання як суцільну пластину. Якщо пластини будуть повністю закриті, це призведе до надмірного накопичення тепла, що може пошкодити гриль-барбекю та не покривається гарантією.

Розпалення гриля-барбекю

- Перед розпалюванням відкрийте ковпак гриля-барбекю. Не запалюйте гриль-барбекю із закритим ковпаком.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

• Переконайтеся в тому, що всі перемикачі подачі газу в закритому положенні. Відкрийте газовий вентиль на балоні або на регуляторі газу.

ES

• Натисніть перемикач пальника, який ви бажаєте запалити, і поверніть його проти годинникової стрілки, доки не відчуєте опір обертанню. Зачекайте 4 секунди, потім продовжуйте повертати перемикач, доки не почувєте клацання (пальник повинен розпалитися). Повторіть ці дії кілька разів, поки пальник не розпалиться.

PT

• За потреби розпаліть інші пальники в будь-якому порядку. Перш ніж розпалювати наступний пальник, переконайтеся, що попередній працює нормально.

IT

• Якщо після виконання зазначених вище дій пальник не розпалюється, поверніть усі перемикачі у вимкнене положення. Перекрийте газовий вентиль на газовому балоні. Зачекайте п'ять хвилин. Повторіть зазначені вище дії. Якщо гриль-барбекю все одно не розпалюється, див. інструкції з розпалення вручну, наведені нижче.

EL

• Після розпалення пальники необхідно залишити горіти на максимальному вогні протягом 3—5 хвилин, щоб розігріти гриль-барбекю. Цю процедуру необхідно виконувати перед кожним приготуванням. Під час розігріву кришка повинна залишатися відкритою.

PL

• Після завершення етапу розігріву переведіть усі пальники на малий вогонь, щоб досягти найкращого результату приготування.

UA

Інструкції з розпалювання вручну

• Перед розпалюванням відкрийте ковпак гриля-барбекю. Не запалюйте гриль-барбекю із закритим ковпаком.

• Переконайтеся в тому, що всі перемикачі подачі газу в закритому положенні. Відкрийте газовий вентиль на балоні або на регуляторі газу.

• Уставте запалений сірник у крайній правий отвір для розпалювання, розташований під панеллю керування, і покладіть його біля отвору пальника праворуч.

• Натисніть і поверніть крайній правий перемикач проти годинникової стрілки в максимальне положення.

RO

• Після того як правий пальник розпалиться, увімкніть усі інші пальники справа наліво.

• Перш ніж розпалювати наступний пальник, переконайтеся, що попередній розпалився.

• Якщо крайній правий пальник не розпалюється, зверніться до місцевого продавця.

BR

• Після розпалення пальники повинні горіти на максимальному рівні протягом

• 3—5 хвилин для розігрівання гриля-барбекю. Цю процедуру необхідно виконувати перед кожним приготуванням. Під час розігріву кришка або ковпак повинні залишатися відкритими.

EN

• Після завершення етапу розігріву переведіть усі пальники на мінімальний рівень, щоб досягти найкращого результату приготування.

Приготування на решітці

• Пальники з нержавіючої сталі нагрівають теплорозподільник (або кошик із брикетами чи лавовим камінням) під решіткою, що, у свою чергу, нагріває продукти на решітці. Соки, що природним чином виділяються з продуктів під час приготування, стікають по гарячому теплорозподільнику (або брикетам чи лавовому камінню) і випаровуються. Дим, що утворюється в результаті цього, підіймається вгору й огортає продукти, надаючи їм унікальний аромат барбекю. Для рівномірного приготування, опустіть ковпак гриля-барбекю, переконавшись, що пальники працюють на повільному вогні.

Приготування на пластині

• Пальники нагрівають безпосередньо пластину, на якій готуються продукти. На пластині можна готувати невеличкі продукти, наприклад морепродукти, які можуть упасти між прутками решітки. На них можна готувати продукти невеликого розміру, а також продукти, для приготування яких необхідна висока температура або короткий час готування, як-от овочі й невеликі шматочки риби. До того ж їх можна використовувати так само, як кухонну варильну поверхню для смаження стейків, яєчні тощо. Або ж їх можна використовувати для підігрівання каструль або підтримання їжі в гарячому стані.

Контроль *сильного* займання

• Займання може виникати, коли соки й жири продуктів під час приготування стікають на розпечені теплорозподільники. Дим надає стравам барбекю надзвичайний смак, але бажано уникати займання, щоб страва не згоріла. Щоб контролювати займання, дуже важливо перед початком приготування прибирати надлишок жиру з продуктів. Використовуйте маринади й кулінарні соуси в розумних кількостях. До того ж під час готування варто тримати пальники на мінімальній потужності.

• Якщо займання все ж трапляються, зазвичай їх можна загасити, насипавши розпушувач для тіста або сіль безпосередньо на теплорозподільники. Пораючись біля жарової поверхні гриля-барбекю, завжди захищайте руки, використовуючи засоби захисту від полум'я.

• У разі займання жиру дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

Займання жиру

• Спорожняйте й очищуйте піддон для жиру від залишків продуктів після кожного використання.

• Якщо гриль-барбекю використовується для приготування великої кількості їжі, його необхідно вимкати й чистити щодві години. Якщо ви готуєте багато жирної їжі (сосиски, мергези тощо), гриль-барбекю доведеться чистити частіше. Якщо не дотримуватися цих інструкцій, жир може зайнятися, призвівши до травмування та пошкодження приладу.

У разі займання жиру. Попередження.

• Якщо можна безпечно вимкнути всі перемикачі подачі газу, зробіть це.

• Закрийте газовий балон.

• Слідкуйте за тим, щоб ніхто не наближався до гриля-барбекю, і дочекайтеся, поки полум'я згасне.

• Не закривайте ковпак або кришку гриля-барбекю.

• Заборонено оббризкувати гриль-барбекю водою. У разі потреби використовуйте порошковий вогнегасник.

• Не виймайте піддон для жиру.

• Якщо полум'я не згасає або навіть розгоряється сильніше, викличте пожежників.

Завершення приготування

• Щоразу після завершення готування встановлюйте пальники гриля-барбекю на максимальну потужність на 5 хвилин. Це дозволить спалити залишки продуктів, що готувалися, і спростить очищення. Під час цієї операції ковпак повинен бути закритим.

• Регулярно очищуйте гриль-барбекю після кожного використання, щоб уникнути накопичення жиру від приготованих страв, який може зайнятися.

Вимкнення гриля-барбекю

• Після завершення користування грилем-барбекю поверніть газовий клапан за годинниковою стрілкою до упору, тобто у вимкнене положення, і перекрийте подачу газу від балону.

• Дочекайтеся, коли гриль-барбекю достатньо охолоне, і тільки після цього закрийте ковпак або кришку.

4. ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ

• Гриль-барбекю необхідно регулярно чистити між використаннями, особливо після тривалого зберігання. Перед очищенням переконайтеся в тому, що гриль-барбекю і його компоненти повністю охолотили. Ніколи не залишайте гриль-барбекю під відкритим небом і зберігайте його подалі від джерел вологи.

• Не оббризкуйте гриль-барбекю водою, коли його поверхні ще гарячі.

• Заборонено торкатися гарячих деталей, не захистивши руки.

FR

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

ES

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

PT

Будь-які іржаві деталі, що не контактують з їжею, необхідно обробляти засобом для видалення іржі й покривати фарбою для гриля-барбекю або термостійкою фарбою.

IT

Жарові поверхні

- Коли гриль-барбекю охолоне, очистьте його теплою мильною водою. Щоб прибрати залишки їжі, використовуйте мийний засіб для посуду. Не використовуйте абразивні губки або чистильні порошки, оскільки вони можуть остаточно пошкодити покриття гриля-барбекю. Ретельно промийте й висушіть. Не рекомендується мити решітки й пластини в посудомийній машині, оскільки вони важкі.

EL

- Пам'ятайте, що заборонено використовувати кубики льоду, оскільки вони можуть спричинити тепловий удар і утворення тріщин на пластині.

PL

- Якщо на жаровій поверхні в місцях, що контактують з їжею, з'явиться іржа, її необхідно замінити.

UA

Догляд за пальниками

- Пальник налаштовано на максимальну потужність. Зазвичай, коли пальник увімкнений, видно синє полум'я із жовтим кінчиком. Якщо полум'я більш жовте, можливо, в отворах або трубках пальника опинилося сміття або комахи. Це може спричинити блокування або обмеження потоку газу і, як наслідок, займання за панеллю керування, яке може серйозної пошкодити гриль-барбекю. Якщо це сталося і якщо це можливо, слід негайно перекрити подачу газу на балоні.

RO

- Пальник необхідно перевіряти, знімати й чистити щонайменше раз на рік, а також за вказаних нижче умов:

BR

- Перед початком користування грилем-барбекю після зберігання.

- Якщо один або декілька пальників не розпалюються.

- Якщо пальник горить жовтим полум'ям.

- Якщо газ загоряється за панеллю керування.

EN

- Для ретельного очищення пальника зніміть його з гриля-барбекю. Для видалення іржі з поверхні пальника можна використовувати легку металеву щітку. Використовуйте очищувач для труб або шматок дроту для усунення перешкод в отворах пальника або трубках, намагаючись не збільшувати діаметр отворів пальника.

- Щоб переконатися, що внутрішня частина пальника добре очищена, може знадобитися ліхтарик. Переверніть пальник і постукайте ним об тверду поверхню, наприклад брусок деревини, щоб видалити сміття зсередини.

- Під час установа пальника на місце переконайтеся в тому, що трубки спрямовані в бік сопел.

Теплорозподільник

Видаліть залишки продуктів, що готувалися, із теплорозподільника за допомогою дерев'яної або м'якої пластикової скребачки або латунної щітки. Не використовуйте сталеві скребачки або щітки. Для очищення використовуйте теплу мильну воду, а потім добре ополосніть.

Піддон для жиру

- Після кожного використання виймайте й очищайте піддон для жиру від шматків їжі та жиру, використовуючи для цього дерев'яну або пластикову скребачку.

- Якщо цього не робити, жир може зайнятися. Це може привести до серйозних пошкоджень гриля-барбекю, що не покриваються гарантією. За потреби піддон для жиру можна очистити мильною водою.

Корпус гриля-барбекю

Регулярно видаляйте надлишок жиру з корпусу гриля-барбекю, використовуючи для цього змочену в мильній воді й ретельно віджату ганчірку. Прибрати надлишок жиру й шматочки їжі з внутрішньої частини корпусу гриля-барбекю можна за допомогою дерев'яної або м'якої пластикової скребачки. Щоб спростити процес очищення, можна використовувати алюмінієву фольгу, яку слід міняти після кожного використання. Пильнуйте, щоб не закрити отвори для стікання жиру. Для ретельного очищення використовуйте ганчірку й теплу мильну воду або нейлонову щітку. Заборонено використовувати абразивні засоби. Перед повним очищенням необхідно зняти решітки та (або) пластини разом із пальниками. Не занурюйте перемикачі подачі газу або газові рампи у воду. Обережно встановіть усі елементи корпусу гриля-барбекю на місце й перевірте, чи він умикається.

Ковпак гриля-барбекю

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

Візок

- Протріть його ганчіркою, змоченою в теплій мильній воді, а потім висушіть.
- Як і у випадку з будь-якими виробами з нержавіючої сталі, щоб забезпечити довговічну експлуатацію виробу, зокрема зовнішній вигляд елементів із нержавіючої сталі, рекомендується регулярно змащувати деталі гриля-барбекю з нержавіючої сталі захисною олією, починаючи з першого використання. Час від часу можна обприскувати поверхню засобом для чищення поверхонь із нержавіючої сталі, протирати її м'якою ганчіркою та полірувати. Це надасть поверхням із нержавіючої сталі тонкий захисний шар.

Кріплення

Рекомендується перевіряти й затягувати всі гвинтові з'єднання. Перевірку затягування слід проводити раз на рік.

5. ВИЯВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА/РІШЕННЯ

Пальники не запалюються системою запалювання

- Газовий балон порожній _____ → Замініть на повний балон
- Регулятор несправний _____ → Перевірте або замініть регулятор
- Засмічення пальників _____ → Очистьте пальники
- Засмічення сопел або газового шланга _____ → Очистьте сопла або газовий шланг
- Кабель електрода не закріплено або від'єднано від електрода _____ → Знову під'єднайте кабель
- Електрод або кабель пошкоджено _____ → Замініть електрод і кабель
- Вбудований запальник несправний _____ → Замініть його
- Неправильне відстань до електрода _____ → Електрод має відповідати пальнику, відстань має бути від 3 до 4 мм між кінцем електрода і отвором на пальнику. Поправте електрод за необхідності..

Пальник не загоряється від газової запальнички

- Газовий балон порожній _____ → Замініть на повний балон
- Регулятор несправний _____ → Перевірте або замініть регулятор
- Засмічення пальників _____ → Очистьте пальники

FR

• Засмічення сопел або газового шланга _____ → Очистьте сопла або газовий шланг

Слабке полум'я або повернення полум'я (полум'я в трубці пальника, помітне шипіння або гул)

ES

• Газовий балон замалий _____ → Використовуйте великий балон

• СЗасмічення пальників _____ → Очистьте пальники

PT

• Засмічення сопел або газового шланга _____ → Очистьте сопла або газовий шланг

• Вітер _____ → Використовуйте барбекю в місці, що менше піддається вітру

IT

Ручка регулятора газу важко повертається

• Вбудована система запалювання застрягла _____ → Замініть газовий вентиль

• Ручка регулювання газу застрягла _____ → Доручіть заміну газового вентиля своєму дилеру

EL

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні дані:

№ моделі: 2026R09P11-0002 РОЗМІРИ: 118*129*56 cm МАСА ВИРОБУ: 43 kg Ступінь захисту оболонки: IPX4 Теплові витрати: 13.5kw(982g/h) Виробник / відповідний за ремонт: ADEO SERVICES	2575DM28522
---	--------------------

PL

UA

RO

BR

EN

7. ЗИМУВАННЯ

Зберігання

• Перш ніж накривати гриль-барбекю або складати його для зберігання, переконайтеся, що він повністю охолов.

• Після ретельного очищення зовнішніх і внутрішніх елементів (решіток, пальників, планків, збірників, ємностей) гриль-барбекю можна прибрати для зберігання в прохолодне, сухе місце без вологи.

• Перед використанням гриля-барбекю після тривалого періоду зберігання проведіть процедуру встановлення.

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

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

Газовий гриль-барбекю

• Накрийте пальники алюмінієвою фольгою, щоб запобігти потраплянню комах та іншого сміття в отвори.

• Якщо гриль-барбекю зберігається в приміщенні, газовий балон слід від'єднати й залишити на вулиці. Газовий балон завжди слід залишати на відкритому повітрі в сухому, добре провітрованому приміщенні, подалі від джерел тепла або займання.

• Не дозволяйте дітям гратися з балоном.

• Не залишайте газовий балон під дією прямих сонячних променів.

8. ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

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

9. УМОВИ ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

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

Вироби мають зберігатися в заводській упаковці в опалювальних приміщеннях при температурі від +5 °C до +40 °C і відносній вологості, яка не перевищує 80 % (при температурі +25 °C). Умови мають запобігати впливу нафтопродуктів й агресивного середовища на відстані не менше одного метра від нагрівальних приладів і джерел тепла.

10. ГАРАНТІЯ

Гарантійні умови

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

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

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

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

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

Винятки з гарантії

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

- Будь-який збиток, спричинений неправильним використанням виробу (використання в комерційних цілях, використання для спалювання сміття тощо).
 - Наслідки впливу морського повітря та/або джерел хлору, таких як басейни, термальні або спа-басейни.
 - Пошкодження, спричинені екстремальними природними умовами, такими як град, урагани, землетруси, цунамі або стрибки напруги, торнадо або сильні шторми.
- У разі виникнення проблем із виробом зверніться до менеджера відділу садових товарів у вашому магазині.

11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

ADEO Services		CE 2575-25			
Назва виробу	Газовий гриль для використання надворі				
Номер моделі	2026R09P11-0002				
Категорія газу	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"/>
Газ і тиск в системі подачі	Бутан (G30)	Пропан (G31)	Бутан, пропан або їх суміш		
	28-30 мбар	37 мбар	29 мбар	37 мбар	50 мбар
Країна призначення	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				
Розмір форсунки головного пальника	Ø 0,92 мм	Ø 0,92 мм	Ø 0,86 мм	Ø 0,81 мм	
Розмір форсунки бічного пальника	Ø 0,88 мм	Ø 0,88 мм	Ø 0,79 мм	Ø 0,75 мм	
Загальне номінальне тепловиділення (Hs)	13,5 кВт (982 гр/г)				
Серійний номер					
Використовувати тільки поза приміщенням.					
Перед використанням гриля прочитайте інструкції.					
Попередження: доступні частини можуть бути дуже гарячими. Не допускайте маленьких дітей.					
Зроблено в Китаї					



INTRODUCERE

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

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

1. INFORMAȚII IMPORTANTE



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

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

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

FR

- Utilizarea acestui grătar necesită un minimum de supraveghere și măsuri de precauție.
- Acest grătar nu trebuie să fie lăsat niciodată nesupravegheat în timp ce este aprins.

ES

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

PT

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

IT

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

EL

- Mânerul cupolei se poate încinge foarte tare. Nu apucați decât de centrul mânerului. Se recomandă utilizarea unei mănuși de gătit.

PL

- Anumite componente ale grătarului se încing foarte tare. Procedați cu grijă în prezența copiilor, a persoanelor vârstnice și a animalelor.

UA

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

RO

- Atenție la aburul fierbinte care se poate degaja atunci când deschideți cupola.
- Pentru a evita izbucnirile de flacără, aveți grijă să curățați cuva prin îndepărtarea grăsimilor și a sosului excesiv înainte de a începe gătitul alimentelor pe grătar.

BR

- Asigurați-vă că nu folosiți grătarul la mai puțin de un metru de orice structură sau suprafață inflamabilă. Nu utilizați sub o suprafață inflamabilă.

EN

- Așezați o găleată plină cu apă sau nisip în apropierea grătarului în timpul utilizării, în special în perioadele caniculare sau extrem de secetoase.

- Utilizați ustensile special concepute pentru grătare și prevăzute cu mânere lungi, rezistente la căldură. (Ø10 cm și Ø24 cm sunt dimensiunile minimă și maximă ale ustensilelor de gătit permise).

- Nu utilizați aerosoli în apropierea grătarului.
- Acest aparat trebuie să fie ținut la distanță de materialele inflamabile în timpul utilizării.
- Dacă aveți întrebări referitoare la aceste instrucțiuni, contactați distribuitorul local.
- Pentru a preveni ruginirea suprafețelor din inox, nu le expuneți la clor, sare sau fier.
- Vă recomandăm să nu utilizați acest grătar în apropierea mării, a unei piscine sau a unei căi ferate.

- Nu utilizați acest grătar în perioadele cu vânt puternic.
- Nu acoperiți în niciun caz grătarul atât timp cât nu este complet răcit.
- Curățați grătarul numai după ce aparatul s-a răcit complet.
- Acest produs nu este o jucărie, nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- În cazul în care vindeți sau dați aparatul unui terț, înmânați-i și manualul de utilizare aferent.
- Păstrați aceste instrucțiuni pentru utilizarea ulterioară.
- Dimensiunile minime și maxime ale tigăilor de gătit care trebuie utilizate sunt între φ 100 mm și φ260 mm.

2. INSTALAȚIA CU GAZ

- Pentru utilizare exclusivă cu gaz petrolier lichiefiat în butelie. Trebuie să utilizați un reductor adecvat pentru propan, butan sau amestecuri.
- Acest grătar este echipat cu un sistem de aprindere. Este interzis să folosiți pentru aprindere:benzină, kerosen, cărbune de lemn sau combustibili lichizi.
- Nu puneți buteliile cu gaz direct sub grătar (Dacă este cazul).

- Nu utilizați grătarul și nu depozitați buteliile cu gaz sub nivelul solului. Gazul este mai greu decât aerul: în cazul unei scurgeri de gaz, acesta se va acumula într-un punct mai jos și poate exploda în contact cu o flacără sau o scânteie.
- Nu depozitați și nu utilizați buteliile cu gaz în poziție orizontală. Orice scurgere poate fi gravă și lichidul riscă să se infiltreze în conducta de gaz.
- Nu depozitați niciodată buteliile cu gaz în interior.
- Închideți robinetul recipientului de gaze după utilizare.
- Înainte de a utiliza grătarul, faceți un test de scurgeri. Este singurul mijloc fiabil de a detecta o scurgere de gaz la racorduri sau conexiuni după montare.
- Faceți testul de etanșeitate în fiecare an și la fiecare înlocuire sau deplasare a buteliei cu gaz sau a furtunului flexibil.

Testul de scurgeri

Efectuați întotdeauna acest test într-o zonă bine aerisită. Faceți acest test de scurgeri în fiecare an și la fiecare schimbare a buteliei cu gaz sau a furtunului flexibil.

Etapa 1 - verificați dacă toate butoanele sunt în poziția oprit.

Etapa 2 - deschideți supapa de comandă a gazelor de pe butelie sau reductor.

Etapa 3 - verificați eventuala prezență a scurgerilor, aplicând pe toate racordurile sistemului de gaze, inclusiv conexiunile supapei buteliei cu gaz, furtun și reductor, o soluție de apă (50 %) și săpun (50 %). Nu utilizați în niciun caz flacără deschisă pentru a testa scurgerile.

Etapa 4 - formarea de bule deasupra unui racord indică o scurgere

Opriti alimentarea cu gaz. Strângeți din nou racordurile. Reluați testul dacă se formează bule din nou; nu utilizați grătarul și solicitați asistența distribuitorului local. Ștergeți bine soluția mixtă apă/săpun de pe toate racordurile și toate conexiunile după ce ați făcut testul de scurgeri.

Măsuri de precauție

- Nu blocați orificiile de aer ale corpului grătarului.
- Dacă trebuie să umpleți butelia, verificați dacă aceasta este bine închisă și nu există nicio sursă de aprindere (țigări, flăcări deschise, scânteii etc.) în apropiere înainte de a continua.

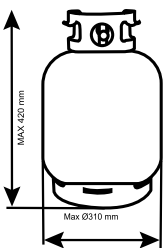
Racordarea unui furtun de gaz la grătar

- Conectați furtunul de gaz la punctul de admisie a gazului, pe partea stângă a grătarului. Nu strângeți prea tare. Nu folosiți bandă adezivă sau lichid pe racord.
- Strângeți-l cu mâna.

Fixarea reductorului

- Verificați ca toate butoanele de comandă ale grătarului să fie în poziția oprit. Racordați reductorul la butelia cu gaz respectând instrucțiunile furnizate de producătorul reductorului și al buteliei

Informații despre gaz și reductor:

	BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, PT	Butan (G30) 28-30 mbar Propan (G31) 37 mbar	I3+
	CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Butan, propan sau amestecul acestora 29 mbar	I3B/P(30)
PL	Butan, propan sau amestecul acestora 37 mbar	I3B/P(37)	

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Acest grătar poate fi alimentat cu propan sau butan combustibil lichefiat în butelie. Buteliile de propan asigură alimentarea cu gaze tot anul, chiar și iarna, atunci când este frig. Este posibil să aveți nevoie de o cheie franceză (neinclusă) pentru a schimba buteliile. Buteliile de butan asigură alimentarea suficientă cu gaz în timpul verii, dar performanța grătarului poate fi afectată atunci când temperatura gazului scade sub +10°C. Verificați dacă butelia cu gaz și reductorul sunt potrivite pentru grătarul dumneavoastră.

- Furtunul trebuie să atârne liber, fără să fie îndoit, pliat sau răsucit, pentru a nu bloca trecerea gazului. Inspectați întotdeauna furtunul înainte de utilizare pentru a identifica eventuale fisuri, tăieturi sau uzură excesivă.

- Cu excepția punctului de racord, nicio parte a furtunului nu trebuie să atingă componentele calde ale grătarului. Dacă furtunul este deteriorat, înlocuiți-l cu un furtun adecvat, conceput special pentru utilizare cu gaz petrolier lichefiat și conform normelor naționale din țara în care este utilizat.

- Utilizați furtunul adecvat conform standardului ISO3821, având lungimea maximă de 1,5 m.

Pentru performanțe optime, vă recomandăm să utilizați o butelie de butan de 6/13 kg sau o butelie de propan de 6 kg. Utilizați un regulator adecvat conform standardului EN16129.

TREBUIE SĂ UTILIZAȚI UN REDUCTOR ȘI O BUTELIE CU GAZ ADECVATE PENTRU A GARANTA SECURITATEA ȘI EFICACITATEA GRĂTARULUI. UTILIZAREA UNUI REDUCTOR NEADECVAT SAU DEFECT ESTE PERICULOASĂ ȘI DUCE LA ANULAREA GARANȚIEI.

Consultați distribuitorul de gaze local pentru a stabili ce butelii cu gaz și reductoare se potrivesc cel mai bine.

Piese sigilate de producător sau agentul său nu trebuie să fie modificate de utilizator.

3. RECOMANDĂRI DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU GAZ

GRĂTARUL ESTE DESTINAT PENTRU A FRIGE ALIMENTE (CARNE, PEȘTE, LEGUME ETC).

ESTE OBLIGATORIE RESPECTAREA CU STRICTEȚE A REGULILOR GENERAL RECUNOSCUTE ÎN DOMENIUL PREVENIRII ACCIDENTELOR ȘI A NORMELOR DE SECURITATE ATAȘATE APARATULUI.

REALIZAȚI DOAR ACTIVITĂȚILE CARE SUNT DESCRISE ÎN ACESTE INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE. ORICE ALTĂ UTILIZARE ESTE NECONFORMĂ ȘI NEAUTORIZATĂ. PRODUCĂTORUL ESTE EXONERAT DE ORICE RĂSPUNDERE PENTRU DAUNELE CA URMARE A UTILIZĂRII NECONFORME ȘI NEAUTORIZATE.

GRĂTARUL CU GAZ TREBUIE SĂ FIE AȘEZAT LA EXTERIOR, ÎNTR-UN LOC DESCHIS ȘI BINE AERISIT ȘI DEPARTE DE MATERIALELE INFLAMABILE.

PERICOL! RISC DE INCENDIU! ACEST GRĂTAR SE VA ÎNCĂLZI FOARTE TARE ȘI NU TREBUIE SĂ FIE DEPLASAT ÎN TIMPUL UTILIZĂRII! ȚINEȚI LA DISTANȚĂ DE COPII, PERSOANELE VÂRSTNICE ȘI ANIMALE! ESTE INTERZISĂ UTILIZAREA ACESTUI GRĂTAR ÎN ÎNCĂPERI ÎNCHISE!

Avertismente

- Înainte de a continua, asigurați-vă că ați înțeles pe deplin capitolul „informații importante” din acest manual.

- Modul în care este proiectat acest grătar nu permite utilizarea a mai mult de 50% din zona de gătit ca placă solidă. Dacă plăcile sunt complet acoperite, se va produce o acumulare excesivă de căldură, care ar putea deteriora grătarul, situație neacoperită de garanție.

Aprinderea grătarului

- Deschideți capacul grătarului înainte de a-l aprinde. Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.

- Asigurați-vă că toate butoanele de gaz sunt în poziție oprit. Deschideți supapa de comandă pentru gaz de pe butelie sau reductorul de gaz.
- Apăsăți butonul arzătorului pe care doriți să îl aprindeți și răsușiți-l în sens opus acelor de ceasornic până când simțiți rezistență la învârtire. Așteptați 4 secunde, apoi continuați să rotiți butonul până când auziți un declic (arzătorul trebuie să se aprindă în mod normal). Repetați această operațiune de mai multe ori până când arzătorul se aprinde.
- Aprindeți celelalte arzătoare în ordine aleatorie, în funcție de necesități. Verificați dacă arzătorul este aprins înainte de a-l aprinde pe următorul.
- Dacă arzătorul nu se aprinde după ce ați urmat procedura de mai sus, rotiți toate butoanele în poziția oprit. Închideți supapa de gaz de pe butelia cu gaz. Așteptați cinci minute. Reluați toate etapele de mai sus. Dacă grătarul nu se aprinde nici în acest caz, consultați instrucțiunile de aprindere manuală de mai jos.
- După aprindere, arzătoarele trebuie să ardă în poziția maximă timp de 3-5 minute pentru a preîncălzi grătarul. Acest proces trebuie să fie efectuat înainte de fiecare sesiune de gătit. Capacul trebuie să rămână deschis în timpul preîncălzirii.
- După ce se încheie preîncălzirea, lăsați toate arzătoarele la foc mic pentru a asigura rezultate optime de preparare termică.

Instrucțiuni pentru aprinderea manuală

- Deschideți capacul grătarului înainte de a-l aprinde. Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.
- Asigurați-vă că toate butoanele de gaz sunt în poziție oprit. Deschideți supapa de comandă pentru gaz de pe butelie sau reductorul de gaz.
- Introduceți un chibrit aprins prin ultimul orificiu de aprindere din capătul drept, sub panoul de comandă și așezați-l în apropierea orificiului arzătorului din dreapta.
- Apăsăți și rotiți butonul din capătul drept în sens opus acelor de ceasornic, în poziția maximă.
- Atunci când arzătorul din dreapta este aprins, puneți în funcțiune arzătoarele rămase, de la dreapta la stânga.
- Verificați ca fiecare arzător să fie aprins înainte de a pune în funcțiune arzătorul următor.
- Dacă arzătorul din capătul drept nu se aprinde, contactați distribuitorul local.
- După ce sunt aprinse, arzătoarele trebuie să ardă în poziția maximă timp de 3-5 minute pentru a preîncălzi grătarul. Acest proces trebuie să fie efectuat înainte de fiecare sesiune de gătit. Capacul sau cupola trebuie să rămână deschise în timpul preîncălzirii.
- După ce se încheie preîncălzirea, puneți toate arzătoarele în poziția minimă pentru a asigura rezultate optime de gătit.

Gătitul pe grătar

- Arzătoarele din inox încălzesc difuzorul de căldură (sau coșul cu brichete/piatră de lavă) de sub grilaj, care la rândul său încălzește alimentele așezate pe grătar. Zeama pe care o produc alimentele în timpul gătitului curge pe difuzorul de căldură (sau pe brichete/piatră de lavă) cald și se evaporă. Fumul astfel produs înconjoară alimentele, eliberându-se în sus, conferind alimentelor aroma specifică de grătar. Pentru a obține o gătitare mai uniformă, coborâți cupola grătarului, având grijă ca arzătoarele să fie la foc mic.

Prepararea alimentelor pe placă

- Arzătoarele încălzesc direct placa, iar aceasta gătește alimentele plasate pe ea. Plăcile permit gătitul alimentelor mai mici, cum ar fi fructele de mare, care ar putea cădea între barele grilei. Ele permit și gătitul alimentelor care necesită gătit la temperatură ridicată/de scurtă durată, cum ar fi legumele și bucățile mici de pește. De asemenea, ele pot fi utilizate exact ca placa de gătit din bucătărie, pentru a găti carne, ouă etc. Pot servi și la încălzirea oalelor de gătit sau păstrarea alimentelor calde.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Controlul flăcărilor bruște *foarte important*

• Flăcările bruște apar atunci când se gătesc alimente, iar zeama și grăsimile curg pe difuzoarele de căldură încinse. Desigur, fumul contribuie la gustul specific de grătar, dar este de preferat să se evite flăcările bruște, pentru a nu arde alimentele. Pentru a controla aceste flăcări bruște, este absolut esențial să se îndepărteze excesul de grăsime de pe alimente înainte de a le găti. Utilizați cantități rezonabile din marinadele și sosurile de gătit. De asemenea, trebuie să fixați arzătoarele la nivel minim pentru gătit.

• Când se produc flăcări bruște, ele pot fi stinse în mod normal aplicând praf de copt sau sare direct pe difuzoarele de căldură. Protejați-vă întotdeauna mâinile atunci când lucrați în apropierea suprafeței de gătit a grătarului, având grijă să vă feriți de flăcări.

• Dacă grăsimile iau foc, respectați normele de mai jos.

Aprinderea grăsimii

• Goliți și curățați tava pentru grăsimi de toate reziduurile rezultate din gătit după fiecare utilizare.

• Dacă grătarul este utilizat pentru evenimente cu multe persoane, trebuie să fie stins și curățat o dată la două ore. Va trebui să îl curățați mai des dacă gătiți multe alimente foarte grase (cârnați, merguez...). Nerespectarea acestor norme poate cauza aprinderi ale grăsimii, care pot provoca vătămări corporale și pot deteriora grătarul.

În cazul aprinderii grăsimii/avertismente:

• Închideți toate butoanele de gaz dacă puteți face acest lucru în deplină siguranță.

• Închideți butelia cu gaz.

• Îndepărtați pe toată lumea de lângă grătar și așteptați ca focul să se stingă.

• Nu închideți cupola sau capacul grătarului.

• Nu stropiți în niciun caz grătarul cu apă. Dacă folosiți un stingător, trebuie să fie cu pulbere.

• Nu scoateți tava pentru grăsimi.

• Dacă focul nu pare să se stingă sau pare să se intensifice, solicitați intervenția pompierilor.

Sfârșitul sesiunii de gătit

• După fiecare sesiune de gătit, puneți arzătoarele grătarului în poziția maximă și lăsați-le să ardă timp de 5 minute. Această procedură va permite arderea reziduurilor rezultate din gătit și va facilita astfel curățarea. Asigurați-vă că cupola este deschisă în timpul acestei operații.

• Curățați sistematic grătarul după fiecare utilizare, pentru a evita acumularea grăsimii produse de gătit, care poate lua foc.

Oprirea grătarului

• După ce ați terminat utilizarea grătarului, rotiți toate robinetele de gaz până la capăt în sensul acelor de ceasornic, până în poziția de oprire și opriți alimentarea cu gaz la nivelul buteliei.

• Așteptați ca grătarul să fie suficient de rece înainte de a închide cupola sau capacul.

4. ÎNTREȚINEREA ȘI MENTENANȚA GRĂTARULUI CU GAZ

• Curățați în mod regulat grătarul între utilizări și mai ales după perioade lungi de depozitare. Verificați dacă grătarul și componentele sale s-au răcit suficient înainte de a le curăța. Nu lăsați grătarul expus la intemperii și țineți-l la adăpost de umiditate.

• Nu stropiți în niciun caz grătarul cu apă atunci când suprafețele sunt calde.

• Nu manipulați niciodată componentele calde fără să vă protejați mâinile.

Pentru a prelungi perioada de funcționare și a menține grătarul în stare bună, vă recomandăm insistent să îl acoperiți dacă este lăsat în aer liber pe perioade prelungite, mai ales în lunile

de iarnă. Prelate de înaltă rezistență și alte accesorii pentru grătare sunt disponibile la distribuitorul dumneavoastră local.

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

Orice componentă ruginită pe care o identificați și care nu intră în contact cu alimentele trebuie să fie tratată cu un produs antirugină și revopsită cu o vopsea pentru grătare sau rezistentă la căldură.

Suprafețele de gătit

- După ce grătarul s-a răcit, curățați-l cu apă caldă și detergent. Pentru a elimina reziduurile alimentare, utilizați un detergent pentru vase. Nu utilizați bureți abrazivi sau pulberi cu frecare deoarece ar putea deteriora iremediabil finisajul grătarului. Clătiți și uscați bine. Nu recomandăm curățarea grătarelor și a plăcilor într-o mașină de spălat vase din cauza greutateii lor.

- Vă reamintim că trebuie neapărat să evitați utilizarea cuburilor de gheață, care pot produce un șoc termic, ducând la fisurarea stratului de email al plăcii.

- Dacă se formează rugină pe suprafața de gătit care este în contact cu alimentele, aceasta trebuie să fie înlocuită.

Întreținerea arzătoarelor

- Arzătorul a fost reglat pentru a oferi o performanță de flacără maximă. În mod normal se vede o flacără albastră eventual cu un contur galben atunci când arzătorul este aprins. Dacă flacăra este preponderent galbenă, acest lucru ar putea fi cauzat de reziduurile sau insectele din orificii sau din tuburile arzătorului. Acest lucru ar putea provoca blocarea sau reținerea flăcării în spatele panoului de comandă, ceea ce ar deteriora foarte grav grătarul. În acest caz, trebuie să întrerupeți imediat gazul de la butelie, dacă este posibil.

- Arzătorul trebuie să fie verificat, scos și curățat în mod regulat, cel puțin o dată pe an, precum și în situațiile următoare:

- la scoaterea grătarului din spațiul de depozitare;
- dacă unul sau mai multe arzătoare nu se aprind;
- dacă flacăra arzătorului tinde mult spre galben;
- dacă gazul se aprinde în spatele panoului de comandă;
- pentru a curăța complet un arzător, scoateți-l din grătar. Poate fi utilizată o perie metalică ușoară pentru a îndepărta rugina de pe suprafața arzătorului. Utilizați un curățător de pipă sau o bucată de sârmă de fier pentru a îndepărta obstrucțiile din găurile sau tuburile arzătorului, având grijă să nu măriți găurile arzătorului.

- Dacă este nevoie, folosiți o lanternă pentru a verifica curățarea temeinică la interiorul tubului arzătorului. Rotiți arzătorul și loviți-l ușor de o suprafață dură, cum ar fi o bucată de lemn, pentru a desprinde toate reziduurile din interior.

- Când demontați arzătorul, asigurați-vă că tuburile sunt aliniat cu jicloarele.

Difuzorul de căldură

Eliminați toate reziduurile alimentare de pe difuzorul de căldură cu o spatulă de lemn sau de plastic moale sau cu o perie din alamă. Nu utilizați nici spatule, nici perii de oțel. Curățați cu apă caldă și detergent și clătiți bine.

Tava pentru grăsimi

- După fiecare utilizare, scoateți tava pentru grăsimi și curățați-o de toate bucățile de alimente și de grăsimi, utilizând, dacă este necesar, o spatulă din lemn sau din plastic.

FR

• Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la aprinderea grăsimii. Acest lucru poate produce deteriorări importante ale grătarului, care nu vor fi acoperite de garanție. La nevoie, tava pentru grăsime poate fi curățată cu apă și detergent.

ES

Corpul grătarului

Îndepărtați în mod regulat grăsimea în exces de pe corpul grătarului cu o lavetă îmbibată în apă cu detergent și bine stoarsă. Excesul de grăsimi și bucăți de alimente poate fi îndepărtat din interiorul corpului grătarului cu o spatulă din lemn sau din plastic moale. Pentru a curăța mai ușor, puteți adăuga o folie de aluminiu care va fi schimbată după fiecare utilizare. Atenție să nu înfundați găurile de scurgere a grăsimilor. Dacă trebuie să îl curățați complet, utilizați o lavetă și apă caldă cu detergent sau o perie de nylon. Nu utilizați materiale abrazive. Scoateți grilajele și/sau plăcile și arzătoarele înainte de a curăța în profunzime. Nu scufundați butoanele de gaz sau rampele în apă. Verificați aprinderea după ce ați reinstalat cu grijă elementele în corpul grătarului.

PT

IT

EL

Capacul grătarului

• Curățați capacul grătarului utilizând o lavetă sau un burete din material neabraziv și apă caldă și detergent. Nu utilizați bureți sau pulberi pentru frecare, deoarece riscați să deteriorați finisajul grătarului în mod iremediabil. Uscați cu grijă după curățare pentru a preveni formarea ruginii.

PL

Căruciorul

• Ștergeți cu o lavetă îmbibată în apă caldă cu detergent, apoi uscați.
• La fel ca în cazul oricărui produs din inox și pentru a garanta longevitatea produsului, mai ales aspectul inoxului, vă recomandăm să întrețineți în mod regulat componentele din inox ale grătarului cu un ulei de protecție, încă de la prima utilizare. Din când în când, puteți, de asemenea, să stropiți suprafața cu un agent de curățare pentru inox, să frecați apoi cu o lavetă moale și să lustruiți. În felul acesta, veți obține un strat fin de protecție pe suprafețele din inox.

UA

RO

Elementele de fixare

Vă recomandăm să verificați și să strângeți toate șuruburile, buloanele etc. Verificați o dată pe an dacă șuruburile sunt bine strânse.

BR

EN

5. DEPISTAREA PENELOR

PROBLEMĂ/SOLUȚIE

Arzătoarele nu se aprind cu sistemul de aprindere

- Butelia de gaz este goală _____ → Înlocuiți-o cu o butelie plină
- Reductor defect _____ → Verificați sau înlocuiți reductorul
- Înfundarea arzătoarelor _____ → Curățați arzătoarele
- Înfundarea duzelor sau a țevii de gaz _____ → Curățați duzele sau țeava de gaz
- Cablul electrodului este desfăcut sau deconectat de la electrod _____ → Reconectați cablul
- Electrocul sau cablul este avariat _____ → Înlocuiți electrodul și cablul
- Dispozitivul de aprindere integrat este defect _____ → Înlocuiți-l
- Distanță greșită a electrodului _____ → Electrocul trebuie să fie în conformitate cu arzătorul cu o distanță de 3-4mm între extremitatea electrodului și orificiul de pe arzător. Realiniați electrodul conform exigențelor.

Arzătorul nu se aprinde cu ajutorul brichetei de gaz

- Butelia de gaz este goală _____ → Înlocuiți-o cu o butelie plină

- Reductor defect _____ → Verificați sau înlocuiți reductorul
- Înfundarea arzătoarelor _____ → Curățați arzătoarele
- Înfundarea duzelor sau a țevii de gaz _____ → Curățați duzele sau țeava de gaz

Flacără mică sau care este aspirată (flacără n tubul arzătorului,șuierat sau b z it perceptibil)

- Butelia de gaz este prea mică _____ → Utilizați o butelie de gaz mai mare
- Înfundarea arzătoarelor _____ → Curățați arzătoarele
- Înfundarea duzelor sau a țevii de gaz _____ → Curățați duzele sau țeava de gaz
- Vânt _____ → Utilizați grătarul într-un loc mai puțin expus la vânt

Butonul robinetului de gaz este greu de rotit

- Sistemul de aprindere integrat blocat _____ → Înlocuiți robinetul de gaz
- Robinet de gaz blocat _____ → Apelați la furnizorul dumneavoastră pentru a înlocui robinetul de gaz.

6. SPECIFICAȚII TEHNICE

Informații tehnice:

Nr. de model: 2026R09P11-0002 DIMENSIUNI: 118*129*56 cm GREUTATE PRODUS: 43 kg Indice IP: IPX4 Intrări de căldură: 13.5kw(982g/h) Producător/depanator: ADEO SERVICES	2575DM28522
--	--------------------

7. PĂSTRARE CÂND NU ESTE UTILIZAT

Depozitare

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

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

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

Pentru grătarul cu gaz

- Acoperiți arzătoarele cu folie de aluminiu pentru a împiedica pătrunderea insectelor și a altor reziduuri în orificiile arzătorului.
- Dacă grătarul este depozitat în interior, butelia cu gaz trebuie să fie deconectată și lăsată în exterior. Butelia cu gaz trebuie să fie lăsată întotdeauna în aer liber, într-un loc uscat și bine aerisit, departe de sursele de căldură sau de aprindere.
- Nu lăsați copiii să se joace cu această butelie.

FR

- Nu expuneți butelia cu gaz la lumina directă a soarelui.

ES

8. SĂ RESPECTĂM MEDIUL

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

PT

IT

9. CONDIȚII DE TRANSPORT ȘI DEPOZITARE

EL

Articolele pot fi transportate în containere standard de transport prin orice tip de transport, cu condiția să fie protejate de deteriorarea mecanică și de impactul direct al precipitațiilor atmosferice. Produsele pot fi transportate la temperaturi cuprinse între -50°C și +40°C și umiditate relativă de până la 98% (la +25°C). La încărcare, transport și descărcare, trebuie respectate toate măsurile de precauție împotriva deteriorării mecanice a produsului, precum și cerințele pentru semnalizarea întreținerii.

PL

UA

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

RO

BR

EN

10. GARANȚIE

Condiții de garanție

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

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

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

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

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

Excluderi din garanție

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

Următoarele cazuri sunt excluse în mod special:

- Uzura normală (rugină, deformare, decolorare...) Piesele expuse direct la flăcări sau la căldură intensă. Este normal să trebuiască să înlocuiți piesele în timp.
- Deteriorări rezultate în urma întreținerii necorespunzătoare, a depozitării incorecte, a asamblării incorecte sau a introducerii de modificări.
- Orice daună rezultată din utilizarea incorectă a produsului (utilizare comercială, utilizare ca un, Incinerator...)
- Consecințele expunerii la surse de clor, de exemplu, piscină, spa sau cadă cu hidromasaj.
- Pagube cauzate de condiții naturale extreme, de exemplu grindină, uragane cutremure, tsunami, supratensiuni, tornade sau furtuni puternice.

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

11. DATE TEHNICE

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			
Denumirea produsului	Grătar pe gaz pentru utilizare în aer liber				
Număr model	2026R09P11-0002				
Categorie gaz	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"/>
Gaz și presiune de alimentare	Butan (G30)	Propan (G31)	Butan, propan sau amestecul acestora		
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Țara de destinație	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				
Dimensiune injector arzător principal	Ø 0.92 mm	Ø 0.92 mm	Ø 0.86 mm	Ø 0.81 mm	
Dimensiune injector arzător lateral	Ø 0,88 mm	Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm	
Debit caloric nominal total (Hs)	13,5 kW(982 g/h)				
Număr de serie					
A se utiliza numai în aer liber					
Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului.					
Avertisment: Componentele accesibile pot deveni foarte fierbinți. Păstrați copiii mici la distanță.					
Fabricat în China					

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Waiting DOC

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



INTRODUÇÃO

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

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

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



IMPORTANTE GUARDAR PARA CONSULTA: PARA LER ATENTAMENTE

- **ATENÇÃO!** Não utilize em locais fechados!
 - **ATENÇÃO!** Esta churrasqueira ficará muito quente. Não a desloque durante seu uso.
 - **ATENÇÃO!** Não deixe a churrasqueira ao alcance de crianças e animais domésticos.
 - **ATENÇÃO!** Não utilize a churrasqueira em espaço fechado e/ou habitável, como por exemplo em casas, barracas, caravanas, trailers, barcos. Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.
 - **ATENÇÃO!** Não utilize álcool, gasolina nem qualquer outro líquido semelhante para acender ou reacender a churrasqueira!
 - Não jogue água fria na cuba de metal para evitar danos devido ao choque térmico.
- Leia estas instruções antes de montar ou utilizar sua churrasqueira.
 - Este produto é previsto para uso doméstico e externo.
 - Retire a embalagem plástica de todas as partes antes de acender a churrasqueira.
 - Aconselhamos verificar, desde a abertura da embalagem, que cada elemento de montagem do produto esteja presente. Para isso, consulte o folheto informativo. Se o produto estiver danificado ou apresentar defeitos, não o utilize e informe a loja mais próxima.
 - Exclusivamente para utilização ao ar livre. Não utilize este aparelho em ambientes internos.
 - Ignorar as instruções deste manual pode provocar ferimentos ou danos graves.
 - Escolha um local perfeitamente seguro antes da sua utilização.
 - Levante a tampa da churrasqueira antes de acendê-la.
 - Utilizar esta churrasqueira exige um mínimo de supervisão e cuidado.
 - Esta churrasqueira nunca deve ficar sem supervisão após acesa.
 - Não desloque o aparelho durante o uso.

- Somente utilize esta churrasqueira em uma superfície estável e plana.
- Quaisquer modificações nesta churrasqueira podem ser perigosas, são proibidas e anulam a garantia.
- Não modifique o aparelho.
- Esta churrasqueira deve ser colocada a mais de um metro de qualquer substância inflamável potencialmente explosiva como também de qualquer objeto inflamável.
- Selecione cuidadosamente o local de utilização da churrasqueira. O local deve estar em um espaço aberto, ao abrigo do vento, longe de árvores e de outros elementos que podem pegar fogo.
- Durante a primeira utilização, esquente a churrasqueira e mantenha o combustível no vermelho por pelo menos 30 minutos. Isso permitirá eliminar resíduos de graxa deixados durante a fabricação. Isso permitirá também estabilizar a pintura e liberar um odor que desaparecerá ao longo do uso.
- A alça da tampa pode estar muito quente. Segure apenas pelo centro da alça. Recomenda-se o uso de uma luva de cozinha.
- Certas partes desta churrasqueira ficam muito quentes. Tenha cuidado na presença de crianças, idosos e animais.
- O funcionamento da churrasqueira provoca temperaturas muito elevadas em certas superfícies. Seja muito prudente ao deslocar a churrasqueira, dando atenção especial a idosos e crianças, além de se proteger contra os riscos de queimaduras.
- Preste atenção ao vapor quente que pode sair ao abrir a tampa.
- Para evitar chamas, garanta que a cuba esteja limpa, retirando a gordura e o molho em excesso antes de começar a grelhar.
- Nunca utilize a churrasqueira a menos de um metro de qualquer estrutura ou superfície inflamável. Não a utilize sob uma superfície inflamável.
- Mantenha um balde cheio de água perto da churrasqueira durante sua utilização, sobretudo em época de ondas de calor ou em tempos extremamente secos.
- Utilize utensílios especialmente projetados para churrasqueiras, com longos cabos e resistentes ao calor. (Ø10 cm e Ø24 cm são os tamanhos mínimo e máximo dos utensílios a serem utilizados).
- Não utilize aerossóis próximo da churrasqueira.
- Este aparelho deve ficar distante dos materiais inflamáveis durante a utilização.
- Se você tiver dúvidas sobre estas instruções, entre em contato com seu revendedor local.
- Para evitar oxidação nas superfícies em inox, tente não as expor ao cloro, sal ou ferro.
- Recomendamos não utilizar esta churrasqueira perto do mar, de uma piscina ou de uma ferrovia.
- Não utilizar a churrasqueira com vento forte.
- Nunca feche a churrasqueira enquanto ela não estiver completamente fria.
- Limpe a churrasqueira apenas após o resfriamento total do aparelho.
- Este produto não é um brinquedo. Certifique-se de que as crianças não brinquem com o aparelho.
- Se você vender ou doar o aparelho a outra pessoa, envie sempre o manual de utilização correspondente.
- Guarde estas instruções para uma utilização posterior.
- Os tamanhos mínimo e máximo das panelas a serem utilizadas são de $\phi 100$ mm a $\phi 260$ mm.

2. INSTALAÇÃO DE GÁS

- Para uso apenas com gás combustível liquefeito em cilindros. • Deve-se usar um regulador apropriado para gás propano, butano ou gás misto.
- Esta churrasqueira é equipada com um sistema de ignição. Não se deve acender a churrasqueira usando gasolina, querosene, carvão vegetal ou combustíveis líquidos.
- Os cilindros de gás não devem ser colocados diretamente sob a churrasqueira (Se aplicável).

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

• Não use a churrasqueira e não armazene cilindros de gás abaixo do nível do solo. O gás é mais pesado que o ar: se houver um vazamento, o gás se acumulará em um ponto baixo e poderá explodir ao entrar em contato com uma chama ou faísca.

ES

• Os cilindros de gás não devem ser armazenados ou usados em posição horizontal. Qualquer vazamento poderia ser muito grave, e o líquido pode vazar para o tubo de gás.

PT

• Nunca armazene botijões de gás dentro de casa.

• Feche a torneira do cilindro de gás após a utilização.

• Antes de usar a churrasqueira, faça um teste de vazamento. Essa é a única maneira confiável de detectar um vazamento de gás pelas juntas ou conexões após a montagem.

• Faça o teste de vazamento todos os anos e sempre que substituir ou remover o cilindro de gás e a mangueira.

IT

Teste de vazamento

Realize sempre este teste em uma área bem ventilada. Faça este teste de vazamento todos os anos e cada vez que trocar o cilindro de gás ou a mangueira.

EL

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

Etapa 2 - abra a válvula de controle de gás no cilindro ou no regulador.

Etapa 3 - verifique a presença de eventual vazamento envolvendo todas as juntas do sistema de gás inclusive as conexões do cilindro, da mangueira e do regulador com uma solução de água (50%) e sabão (50%). Nunca utilize uma chama para testar os vazamentos.

Etapa 4 - a formação de bolhas sobre algumas juntas indica um vazamento

PL

Interrompa imediatamente a alimentação em gás. Reaperte as juntas. Recomece o teste e se as bolhas se formarem novamente, não utilize a churrasqueira. Contate seu revendedor local para obter assistência. Enxugue bem a solução de água/sabão de todas as juntas e conexões após ter feito o teste de vazamento.

UA

RO

Precauções

• Não bloqueie as aberturas de ar do compartimento da churrasqueira.

• Se você precisar substituir o cilindro, certifique-se de que ele está fechado e que não há fontes de ignição (cigarros, chamas abertas, faíscas etc.) nas proximidades antes de prosseguir.

BR

Conexão de uma mangueira de gás à churrasqueira

• Conecte uma mangueira de gás até a entrada de gás no lado esquerdo da churrasqueira. Não aperte demais. Não use fita adesiva ou líquido na conexão.

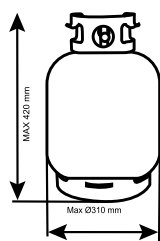
• Aperte-os à mão.

EN

Fixação do regulador

• Certifique-se de que todos os controles da churrasqueira estejam na posição desligada. Conecte o regulador de pressão ao cilindro de gás de acordo com as instruções dadas pelo revendedor do regulador e do cilindro

Informações sobre gás e 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, LT, 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)

Esta churrasqueira pode ser alimentada com propano liquefeito ou combustível butano em cilindros. Os cilindros de propano fornecerão gás durante todo o ano, mesmo no inverno quando estiver frio. Você pode precisar de uma chave inglesa (não incluída) para trocar os cilindros. Os cilindros de butano fornecem gás suficiente durante o verão, mas o desempenho da churrasqueira pode ser afetado quando a temperatura do gás cai abaixo de +10°C. Verifique se você tem o cilindro de gás e o regulador corretos para a churrasqueira.

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 para ver se não da mangueira deve tocar nas partes quentes da churrasqueira. 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 somente uma mangueira de metal que cumpra a norma NBR14177 e que não exceda 1,5m. Para um desempenho ideal, recomendamos usar um cilindro de butano de 6/13 kg ou um cilindro de propano de 6 kg. Utilize um regulador adequado conforme à norma NBR8473 e que tenha um certificado INMETRO que cumpra o regulamento No 303/2021. **VOCÊ DEVE TER UM REGULADORE UM CILINDRO DE GÁS ADEQUADOS PARA GARANTIR A SEGURANÇA E EFICIÊNCIA DA CHURRASQUEIRA. A UTILIZAÇÃO DE UM REGULADOR NÃO ADEQUADO OU DEFEITUOSO É PERIGOSO E ANULARÁ A GARANTIA.** Favor consultar seu revendedor de gás local para determinar os cilindros de gás e os reguladores mais adequados.

As peças lacradas pelo fabricante ou seu representante não devem ser alteradas pelo usuário.

3. CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO DA CHURRASQUEIRA A GÁS

A CHURRASQUEIRA É DESTINADA A GRELHAR ALIMENTOS (CARNES, PEIXES, VEGETAIS ETC.).

AS DIRETRIZES DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES GERALMENTE RECONHECIDAS E RESPECTIVAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DEVEM SER SEGUIDAS.

REALIZE SOMENTE AS ATIVIDADES DESCRITAS NESTAS INSTRUÇÕES DE USO. QUALQUER OUTRO USO É IMPRÓPRIO E NÃO AUTORIZADO. O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR QUALQUER DANO RESULTANTE DISSO.

A CHURRASQUEIRA A GÁS DEVE SER COLOCADA AO AR LIVRE, EM UMA ÁREA ABERTA, BEM VENTILADA E LONGE DE MATERIAIS INFLAMÁVEIS.

PERIGO! RISCO DE INCÊNDIO! ESTA CHURRASQUEIRA FICARÁ MUITO QUENTE E NÃO DEVE SER DESLOCADA DURANTE SUA UTILIZAÇÃO! MANTENHA CRIANÇAS, IDOSOS E ANIMAIS AFASTADOS! NÃO UTILIZE ESTA CHURRASQUEIRA EM LOCAIS FECHADOS!

Avisos

- Antes de continuar, certifique-se de ter entendido bem a seção “informações importantes” deste manual.
- O projeto desta churrasqueira não permite a utilização de mais de 50% da área de cozimento como placa sólida. Se as placas estiverem completamente cobertas, isso resultará em um acúmulo excessivo de calor que poderá danificar a churrasqueira e a garantia não cobrirá.

Acender a churrasqueira

- Levante a tampa da churrasqueira antes de acendê-la. Nunca acenda a churrasqueira com a tampa fechada.
- Certifique-se de que todos os botões de gás estejam na posição “desligado”. Abra a válvula de controle de gás no cilindro ou regulador de gás.

FR

• Empurre o botão do queimador que você deseja acender e gire-o no sentido anti-horário até sentir resistência ao giro. Espere 4 segundos, depois continue girando o botão até ouvir um clique (o queimador deverá acender). Repita esse processo várias vezes até que o queimador acenda.

ES

• Acenda os outros queimadores em qualquer ordem, conforme necessário. Verifique se cada queimador está aceso antes de acender o próximo.

PT

• Se o queimador não acender após seguir o procedimento acima, vire todos os botões para a posição de desligado. Feche a válvula de gás no cilindro de gás. Aguarde cinco minutos. Repita todos os passos acima. Se a churrasqueira ainda não acender, consulte as instruções de acendimento manual abaixo.

IT

• Após acender, os queimadores devem ficar ligados na posição máxima por 3 a 5 minutos para pré-aquecer a churrasqueira. Este processo deve ser realizado antes de cada sessão de cozimento. A tampa deve permanecer aberta durante o processo de pré-aquecimento.

• Após concluir o pré-aquecimento, gire todos os queimadores em fogo baixo para obter melhores resultados de cozimento.

EL

Instruções para um acendimento manual

• Levante a tampa da churrasqueira antes de acendê-la. Nunca acenda a churrasqueira com a tampa fechada.

PL

• Certifique-se de que todos os botões de gás estejam na posição “desligado”. Abra a válvula de controle de gás no cilindro ou regulador de gás.

UA

• Insira um fósforo aceso através do orifício de ignição mais à direita na parte inferior do painel de controle e coloque-o perto do orifício do queimador direito.

• Empurre e gire o botão da extrema direita no sentido anti-horário até a posição máxima.

RO

• Quando o queimador direito estiver aceso, ligue os demais queimadores da direita para a esquerda.

• Verifique se cada queimador está aceso antes de acender o próximo queimador.

• Se o queimador da extrema direita não acender, entre em contato com seu distribuidor local.

BR

• Após acessos, os queimadores devem ficar ligados na posição mais alta por

• 3 a 5 minutos para pré-aquecer a churrasqueira. Este processo deve ser realizado antes de cada sessão de cozimento. A tampa deve permanecer aberta durante o pré-aquecimento.

• Após concluir o pré-aquecimento, gire todos os queimadores para a posição mínima para obter os melhores resultados de cozimento.

EN

Cozimento na grelha

• Os queimadores de aço inoxidável aquecem o difusor de calor (ou grade com briquetes/pedra vulcânica) sob a grelha, que por sua vez aquece os alimentos colocados nela. Os caldos naturais dos alimentos produzidos durante o cozimento escorrem sobre o difusor de calor quente (ou briquetes/pedra vulcânica) e evaporam. A fumaça resultante envolve o alimento, saindo por cima, deixando o alimento com um sabor único de churrasco. Para um cozimento mais uniforme, abaixe a tampa da churrasqueira certificando-se de que os queimadores estejam em fogo baixo.

Cozimento na placa

• Os queimadores aquecem diretamente a placa, que cozinha os alimentos colocados sobre ela. As placas podem ser usadas para cozinhar alimentos menores, como frutos do mar, que poderiam cair entre as barras da grelha. Elas também podem ser usadas para cozinhar alimentos que requerem alta temperatura/curto tempo de cozimento, tais como vegetais e pequenos pedaços de peixe. Elas também podem ser usadas exatamente da mesma forma que uma chapa de cozinha, para grelhar bifês, ovos etc. Como opção, eles podem ser usados para aquecer panelas e frigideiras ou para manter os alimentos quentes.

Controle de chamas *muito importante*

- Podem ocorrer grandes chamas quando os alimentos são cozidos e os caldos e gorduras pingam sobre os difusores de calor quentes. A fumaça ajuda a dar um bom sabor ao churrasco, mas é melhor evitar as chamas para não queimar os alimentos. Para controlar as chamas é essencial remover o excesso de gordura dos alimentos antes de cozinhar. Use caldos e molhos com moderação para cozinhar. Os queimadores também devem ser colocados na posição “mínimo” para cozinhar.
- Quando ocorrem chamas, elas podem ser extintas colocando fermento químico ou sal diretamente sobre os difusores de calor. Sempre proteja suas mãos ao ficar perto da superfície de cozimento da churrasqueira, tendo o cuidado de se proteger das chamas.
- Em caso de labaredas de gordura, siga as instruções abaixo.

Labareda de gordura

- Esvazie e limpe a bandeja de gordura removendo todos os resíduos de cozimento após cada uso.
- Se a churrasqueira for utilizada para grandes eventos, será necessário desligá-la a cada duas horas e limpá-la. Você terá que limpá-la com mais frequência se cozinhar muitos alimentos gordurosos (linguiças, merguez,...). Não seguir estas instruções pode causar labaredas de gordura, que podem causar ferimentos e danos à churrasqueira.

Em caso de labareda de gordura/avisos:

- Se for possível fazer isto com segurança, feche todos os botões de gás.
- Feche o cilindro de gás.
- Afaste todas as pessoas da churrasqueira e espere que o fogo se apague.
- Não feche a tampa da churrasqueira.
- Nunca jogue água na churrasqueira. Se você utilizar um extintor, ele deve ser de pó.
- Não retire a bandeja de gordura.
- Se parecer que a intensidade das chamas não diminui ou até aumenta, chame os bombeiros.

Fim da sessão de cozimento

- Após cada sessão de cozimento, gire os queimadores para a posição máxima e deixe-os queimar por 5 minutos. Esse procedimento queimará qualquer resíduo do cozimento e, portanto, tornará a limpeza mais fácil. Certifique-se de que a tampa esteja levantada durante esse processo.
- Limpe regularmente a churrasqueira após cada utilização para evitar o acúmulo das gorduras do cozimento que podem pegar fogo.

Desligar a churrasqueira

- Quando terminar de utilizar a churrasqueira, gire completamente todas as válvulas de gás, no sentido horário, até a posição de desligado e interrompa a alimentação de gás no nível do cilindro.
- Espere que a churrasqueira esteja suficientemente fria antes de fechar o capô ou a tampa.

4. MANUTENÇÃO DA CHURRASQUEIRA A GÁS

- Limpe regularmente a churrasqueira entre as utilizações, principalmente após longos períodos de armazenamento. Confira se a churrasqueira e seus componentes estão suficientemente frios antes de limpá-los. Nunca deixe a churrasqueira exposta ao tempo e a projeta da umidade.
 - Nunca borrife a churrasqueira com água enquanto as superfícies estão quentes.
 - Nunca manipule as peças quentes sem proteger suas mãos.
- Para prolongar o ciclo de vida e conservar a churrasqueira, é altamente recomendado cobri-la caso a deixe ao ar livre durante períodos prolongados, principalmente durante os meses de inverno. Coberturas de alta resistência e outros acessórios para churrasqueira estão disponíveis no seu revendedor local.

FR

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

ES

Qualquer parte enferrujada encontrada que não esteja em contato com alimentos deve ser tratada com um removedor de ferrugem e repintada com uma tinta especial para churrasqueira resistente ao calor.

PT

Superfícies de cozimento

- Quando a churrasqueira esfriar, limpe-a com água quente e sabão. Para remover resíduos alimentares, use detergente. Não utilize esponjas abrasivas ou pós para limpeza pois eles podem danificar irreparavelmente o acabamento da churrasqueira. Enxague e seque bem. Não recomendamos lavar as grelhas e placas em uma máquina de lavar louça devido ao seu peso.
- Informamos que é necessário evitar o uso de pedras de gelo, pois podem provocar choque térmico e riscar o esmalte da placa.
- Se aparecer ferrugem na superfície de cozimento em contato com alimentos, ela deverá ser substituída.

IT

EL

PL

Manutenção dos queimadores

- Seu queimador foi ajustado para apresentar um desempenho máximo de potência. Você deverá ver uma chama azul com uma extremidade potencialmente amarela quando o queimador estiver aceso. Se o padrão da chama for mais amarelo, poderá ser devido a detritos ou insetos nos orifícios ou tubos do queimador. Isso poderia causar um bloqueio ou restrição do fluxo de gás que poderia resultar em um incêndio atrás do painel de controle, causando sérios danos à churrasqueira. Se isso acontecer, e se possível, é necessário interromper imediatamente o gás que sai do cilindro.
- O queimador deve ser inspecionado, removido e limpo regularmente, pelo menos uma vez por ano, além das seguintes condições:
 - Ao retirar a churrasqueira do armazenamento.
 - Se um ou mais dos queimadores não acenderem.
 - Se a chama do queimador ficar muito amarela.
 - Se a chama do gás acender atrás do painel de controle.
- Para limpar completamente um queimador, removê-lo da churrasqueira. Uma escova de arame leve pode ser usada para remover a ferrugem da superfície do queimador. Use um limpador de tubos ou um pedaço de arame para remover obstruções nos furos ou tubos do queimador, tomando cuidado para não aumentar esses furos.
- Pode ser necessário uma lanterna para garantir que o interior do tubo do queimador esteja limpo. Vire o queimador e bata-o suavemente contra uma superfície dura, como um pedaço de madeira, para remover quaisquer detritos do interior.
- Ao remontar o queimador, certifique-se de que os tubos estejam de frente para os bicos.

UA

RO

BR

EN

Difusor de calor

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

Bandeja 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.
- Você corre o risco de provocar labaredas de gordura se não respeitar estas instruções. Isso poderia provocar danos graves à churrasqueira que não serão cobertos pela garantia. Se necessário, a bandeja de gordura pode ser limpa com água e sabão.

Compartimento da churrasqueira

Remova regularmente o excesso de gordura do compartimento da churrasqueira usando um pano úmido embebido em água e sabão. O excesso de gordura e pedaços de alimento podem ser removidos do interior do compartimento da churrasqueira com uma espátula de madeira ou plástico macio. Para facilitar a limpeza, você pode colocar uma folha de papel alumínio que será trocada a cada utilização. Cuidado para não obstruir os orifícios de escoamento das gorduras. Se você precisar limpá-lo completamente, use um pano e água morna com sabão ou uma escova de nylon. Não use abrasivos. Remova as grelhas e/ou placas e os queimadores antes de limpar completamente. Não mergulhe os botões de gás nem as barras na água. Verifique a ignição após reinstalar cuidadosamente os elementos no compartimento da churrasqueira.

Tampa da churrasqueira

Limpe a tampa da churrasqueira 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 permanentemente o acabamento da churrasqueira. Seque após a limpeza para evitar a formação de ferrugem.

Carrinho

- Limpe com um pano embebido em água quente com sabão e seque.
- Assim como com todos os produtos de aço inoxidável, e para garantir a longevidade de seu produto, principalmente a aparência do aço inoxidável, aconselhamos que você passe óleo de proteção regularmente nas partes de aço inoxidável da churrasqueira, desde o primeiro uso. De tempos em tempos, você também pode borrifar a superfície com um limpador de aço inoxidável, esfregá-la com um pano macio e depois poli-la. Isso deixará uma fina camada protetora nas suas superfícies de aço inoxidável.

Fixações

Recomendamos verificar e apertar todos os parafusos, pinos etc. Verifique uma vez por ano o aperto dos parafusos.

5. IDENTIFICAÇÃO DE DEFEITOS

PROBLEMA/SOLUÇÃO

Os queimadores não acendem com o sistema de acendimento

- O botijão de gás está vazio _____ → Substituir por um botijão cheio
- Registro com defeito _____ → Verificar ou substituir o registro
- Entupimento dos queimadores _____ → Limpar os queimadores
- Entupimento dos bocais ou do tubo de gás _____ → Limpar os bocais ou o tubo de gás
- O cabo do eletrodo está frouxo ou desconectado do eletrodo _____ → Reconecte o cabo
- O eletrodo ou o cabo está danificado _____ → Troque o eletrodo e o cabo
- O acendedor integrado está com defeito _____ → Troque-o
- Distância errada do eletrodo _____ → O eletrodo deve estar em conformidade com o queimador com uma distância de 3 a 4 mm entre a extremidade do eletrodo e a abertura do queimador. Realinhar o eletrodo como necessário.

O queimador não acende com um acendedor de fogão

- O botijão de gás está vazio _____ → Substituir por um botijão cheio
- Registro com defeito _____ → Verificar ou substituir o registro
- Entupimento dos queimadores _____ → Limpar os queimadores

FR

• Entupimento dos bocais ou do tubo de gás _____ → Limpar os bocais ou o tubo de gás

Uma chama pequena ou retorno da chama (chama no tubo do queimador, assobio ou zumbido perceptível)

ES

• O botijão de gás é muito pequeno _____ → Utilizar um botijão maior

• Entupimento dos queimadores _____ → Limpar os queimadores

• Entupimento dos bocais ou do tubo de gás _____ → Limpar os bocais ou o tubo de gás

PT

• Vento _____ → Utilizar a churrasqueira em um ambiente menos exposto ao vento

Difícil girar o botão da torneira de gás

IT

• O sistema de acendimento está emperrado _____ → Substituir a torneira de gás

• Torneira de gás emperrada _____ → Substituir a torneira de gás pelo seu revendedor

EL

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Informações técnicas:

PL

N° 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/Central de reparação: ADEO SERVICE

2575DM28522

UA

RO

7. CONSERVAÇÃO (DURANTE O INVERNO)

Armazenamento

• Certifique-se de que a churrasqueira esteja fria antes de cobri-la ou guardá-la.

• Após uma limpeza completa do exterior e do interior (incluindo grelhas, queimadores, pranchas, bandeja, reservatório) você pode armazenar sua churrasqueira em um local fresco, seco e não úmido.

• Antes de usar a churrasqueira após longos períodos de armazenamento, siga os procedimentos de instalação.

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

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

EN

Para a churrasqueira a gás

• Cubra os queimadores com folha de alumínio para evitar que insetos e outros detritos entrem nas aberturas do queimador.

• Se a churrasqueira for guardada dentro de casa, o cilindro de gás deve ser desconectado e deixado do lado de fora. O cilindro de gás sempre deve ser deixado ao ar livre em uma área seca e bem ventilada, longe de fontes de calor ou de ignição.

• Não permita que as crianças brinquem com o cilindro.

- Não exponha o cilindro de gás à luz direta do sol.

8. RESPEITEMOS NOSSO MEIO AMBIENTE

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

9. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

Os itens podem ser transportados em contêineres de transporte padrão por qualquer tipo de transporte, desde que estejam protegidos de danos mecânicos e do impacto direto da precipitação atmosférica. Os produtos podem ser transportados a temperaturas que variam de -50°C a +40°C e a uma umidade relativa de até 98% (a +25°C). Durante o carregamento, transporte e descarga, todas as precauções contra danos mecânicos ao produto devem ser observadas, bem como os requisitos dos sinais de manuseio.

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

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

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

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

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

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

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

Exclusões de garantia

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

Os seguintes casos são especificamente excluídos:

- Desgaste normal (ferrugem, deformação, descoloração...) Peças expostas diretamente a chamas ou calor intenso. É normal ter que substituir peças ao longo do tempo.
- Danos resultantes de manutenção inadequada, armazenamento incorreto, montagem incorreta ou a introdução de modificações.
- Qualquer dano resultante do uso incorreto do produto (uso comercial, uso como um Incinerador...).
- Consequências da exposição a fontes de cloro, por exemplo, piscina, spa ou banheira de hidromassagem.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

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

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

11. DADOS TÉCNICOS

ADEO Services		CE 2575-25			
Nome do produto	Churrasqueira a gás de jardim				
Número do modelo	2026R09P11-0002				
Categoria de gás	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"/>
Pressão de gás e suprimento	Cutano (G30)	Propano (G31)	Butano, Propano ou sua mistura		
	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				
Tamanho do injetor do queimador principal	Ø 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Tamanho do injetor do queimador 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					
Somente uso externo					
Leia as instruções antes de usar o aparelho.					
Aviso: As peças acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.					
Fabricado na China					



INTRODUCTION

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

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

1. IMPORTANT INFORMATION



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

- **CAUTION!** Do not use in closed buildings!
- **CAUTION!** This barbecue will get very hot. Do not move it when it is in use.
- **CAUTION!** Do not leave the barbecue within reach of children and pets.
- **CAUTION!** Do not use the barbecue in confined and/or living spaces, such as houses, tents, caravans, camping cars, boats. Risk of death due to carbon monoxide poisoning.
- **CAUTION!** Do not use alcohol, petrol or any similar liquid to light or re-light the barbecue!
- Do not pour cold water onto the metal tank, to avoid damage due to heat shock.
- Please read these instructions carefully before setting up and using the barbecue.
- This product is designed for outdoor , domestic use.
- Remove the plastic packaging from all parts before igniting the barbecue.
- As soon as you open the packaging, we advise you to check that every part required to set up the product is included. Please refer to the instructions to help you. If the product is damaged or has defects, please do not use it and bring it back to the shop closest to you.
- Strictly for outdoor use only. Do not use this appliance indoors.
- Failure to observe the instructions in this manual may lead to injury or serious damage.
- Choose a perfectly safe spot for your barbecue before use.
- Open the hood of your barbecue before igniting it.
- Using this barbecue requires appropriate supervision and precautions.
- Never leave this barbecue unsupervised once it has been lit.
- Do not move the appliance during use.
- Only use this barbecue on a flat, stable surface.
- Any modification of this appliance may be dangerous. Consequently , modifications are not authorised and shall render the warranty null and void.
- Do not modify the appliance.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

ES

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

PT

- The first time you use it, heat up your barbecue and keep burners on red for at least 30 minutes. This will remove any grease residue resulting from the manufacturing process. It also stabilises the paint and releases an odour that will gradually disappear each time you use the barbecue.

IT

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

EL

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

PL

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

UA

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

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

RO

- Make sure you do not use the barbecue less than one metre from any flammable structure or surface. This appliance must be kept away from flammable materials during use.

BR

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

EN

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

- Do not use aerosols near the barbecue.

- This appliance must be kept away from flammable materials during use.

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

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

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

- Do not use this barbecue in strong winds.

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

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

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

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

- Keep these instructions for later use.

- The minimum and maximum sizes of cooking pans to be used is from $\phi 100\text{mm}$ to $\phi 260\text{mm}$.

2. GAS INSTALLATION

- Must only be run on liquefied petroleum gas (LPG) in a cylinder. You must use a suitable pressure regulator for the propane, butane or gas mixture.

- This barbecue has a built-in ignition system. It must not be ignited with petrol, kerosene, charcoal or liquid fuels.

- Gas cylinders must not be placed directly under the barbecue (if applicable).

- Do not use the barbecue or store gas cylinders below ground level. Gas is heavier than air: if there is a leak, gas will settle in low areas and may explode if in contact with a flame or spark.

- Gas cylinders must not be stored or used horizontally. Any leak could be very serious and liquid may get into the gas pipe.

- Never store gas cylinders indoors.

- Turn off the gas supply at the gas container after use.

- Do a leak test before using your barbecue. This is the only way of detecting a gas leak on seals or connections after assembly.
- Do the leak test every year and every time the gas cylinder and hose are replaced or removed.

Leak test

Always carry out this test in a well ventilated area. Do this leak test every year and every time you change the gas cylinder or hose.

Step 1 - check that all knobs are in the off position.

Step 2 - open the gas control valve on the cylinder or the pressure regulator.

Step 3 - check whether there are any leaks by coating all the gas system seals, including all connections between the gas cylinder, valves, pipe and pressure regulator, with a solution made up of water (50 %) and soap (50 %). Never use a naked flame to test for leaks.

Step 4 - if bubbles form above a seal, this means there is a leak.

Switch off the gas supply. Retighten all the seals. Do the test again, and if bubbles form again, do not use the barbecue and contact your local retailer for assistance. Carefully wipe off the water/soap solution from all seals and connections after your leak test.

Precautions

- Do not obstruct the air vents in the body of the barbecue.
- If you need to replace the cylinder, check it is properly closed and that there is no ignition source nearby (cigarettes, naked flames, sparks, etc.) before you do anything else.

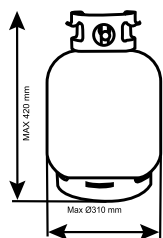
Connecting a gas pipe to the barbecue

- Connect a gas pipe at the gas entry point on the left side of the barbecue. Do not overtighten. Do not use adhesive tape or liquid on the connector.
- Tighten them by hand.

Attaching the pressure regulator

- Check that all the barbecue control knobs are in the off position. Connect the pressure regulator to the gas cylinder as per the instructions provided by the retailer who sold you the pressure regulator and the cylinder.

Information about gas and the pressure regulator:



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I3+
	Propane (G31) 37 mbar	
CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Butane, Propane or their mixture 29 mbar	I3B/P(30)
PL	Butane, Propane or their mixture 37 mbar	I3B/P(37)

This barbecue can run on liquefied propane or butane in a cylinder. Propane gas cylinders will supply gas all year round, even in winter and cold weather. You may need a wrench (not included) to change the cylinders. Butane gas cylinders provide sufficient gas supply in summer, but the barbecue's performance is likely to be affected if the temperature of the gas drops below +10°C. Check that you have the right gas cylinder and pressure regulator for your barbecue.

- The pipe should hang freely without being curved, bent or twisted, so the gas flow is not obstructed. Always inspect the pipe before use to check for cracks, cuts or excessive wear.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

· Apart from the connection point, no part of the pipe should be in contact with the hot parts of the barbecue. If the pipe is damaged, replace it with a suitable pipe designed specifically for use with liquefied petroleum gas (LPG) and which meets national standards in the country in which it is used.

ES

· Use a suitable pipe that meets the requirements of standard ISO 3821, with a maximum length of 1.5 m.

PT

For optimum performance, we advise you to use a 6/13kg butane gas cylinder or a 6 kg propane cylinder. Use a suitable regulator that meets the requirements of standard EN 16129.

IT

YOU MUST HAVE A SUITABLE PRESSURE REGULATOR AND GAS CYLINDER TO GUARANTEE THE SAFETY AND PERFORMANCE OF YOUR BARBECUE. USING AN UNSUITABLE OR FAULTY PRESSURE REGULATOR IS DANGEROUS AND WILL RENDER THE WARRANTY NULL AND VOID. Please contact your local gas retailer to determine the most suitable gas cylinders and pressure regulators.

EL

Parts on which a security seal has been applied by the manufacturer or its agent must not be modified by the user.

PL

3. DIRECTIONS FOR USE: GAS BARBECUE

THE BARBECUE IS DESIGNED FOR GRILLING FOOD (MEAT, FISH, VEGETABLES, ETC.).

UA

YOU MUST COMPLY WITH THE GENERALLY ACCEPTED RULES REGARDING ACCIDENT PREVENTION AND THE APPENDED SAFETY INSTRUCTIONS.

RO

ONLY CARRY OUT THE ACTIVITIES DESCRIBED IN THESE OPERATING INSTRUCTIONS. ANY OTHER USE IS A NON-COMPLIANT USE AND IS NOT AUTHORISED. THE MANUFACTURER SHALL NOT ACCEPT ANY LIABILITY FOR THE RESULTING DAMAGE.

BR

THE GAS BARBECUE MUST BE PLACED OUTDOORS, IN AN OPEN, WELL VENTILATED SPOT AWAY FROM FLAMMABLE MATERIALS.

DANGER! FIRE HAZARD! THIS BARBECUE WILL GET VERY HOT AND MUST NOT BE MOVED WHEN IN USE! KEEP AWAY FROM CHILDREN, OLDER PEOPLE AND PETS! DO NOT USE THIS BARBECUE IN CLOSED ROOMS!

EN

Warnings

- Before moving on, make sure you have fully understood the “important information” section of these instructions.
- This barbecue is designed in such a way that no more than 50 % of the cooking area can be used as a solid plate. If the plates are completely covered, an excessive amount of heat will accumulate and may damage the barbecue. The warranty does not cover this damage.

Igniting the barbecue

- Open the hood of your barbecue before igniting it. Never ignite your barbecue with the hood closed.
- Make sure all the gas knobs are in the off position. Open the gas control valve on the cylinder or the pressure regulator.
- Push the knob of the burner you want to ignite and turn it in the anti-clockwise direction until you can feel some resistance. Wait 4 seconds, then continue turning the knob until you hear a click (the burner should ignite). Repeat this operation several times until the burner ignites.
- Ignite the other burners in any order, depending on your needs. Make sure each burner is on before igniting the next one.
- If the burner does not ignite after the procedure described above, turn all the knobs back to the off position. Close the gas valve on the gas cylinder. Wait five minutes. Do all the steps

above again. If the barbecue still does not ignite, please refer to the instructions for lighting the barbecue manually, below.

- After they ignite, the burners must burn at full power for 3 to 5 minutes in order to pre-heat the barbecue. This process must be carried out before each time you start to cook. The lid must stay open during the pre-heating phase.
- After pre-heating, set all the burners to low heat for the best cooking results.

Instructions for lighting the barbecue manually

- Open the hood of your barbecue before igniting it. Never ignite your barbecue with the hood closed.
- Make sure all the gas knobs are in the off position. Open the gas control valve on the cylinder or the pressure regulator.
- Insert a lit match through the ignition hole furthest to the right, below the control panel, and place it near the right-hand burner hole.
- Push and turn the knob located furthest to the right in the anti-clockwise direction, to full power.
- Once the right-hand burner has ignited, light the other burners, moving from right to left.
- Make sure each burner has ignited before lighting the next burner.
- If the burner furthest to the right does not ignite, contact your local retailer.
- After they ignite, the burners must burn at full power for 3 to 5 minutes in order to pre-heat the barbecue. This process must be carried out before each time you start to cook. The lid or hood must stay open during the pre-heating phase.
- After pre-heating, put all the burners on low heat for the best cooking results.

Cooking on the grate

- The stainless steel burners heat the heat diffuser (or the basket containing briquettes/lava stone) under the grate, which in turn heats the food placed on the grate. Natural juices released by the food during the cooking process drip onto the hot heat diffuser (or briquettes/lava stone) and evaporate. The resulting smoke surrounds the food and moves upwards, giving the food its unique barbecue flavour. To make sure the food cooks evenly, lower the barbecue hood, making sure the burners are set to low heat.

Cooking on the plate

- The burners heat the plate directly, which cooks the food placed on top. The plates are useful for cooking the smallest pieces of food, such as seafood, which could fall through the bars of the cooking grate. They can also be used to cook food that requires a high temperature for a short amount of time, such as vegetables and small pieces of fish. They can also be used in exactly the same way as the hotplate in your kitchen, to grill steaks, eggs, etc. They can be used to heat up pans or keep food warm.

Controlling flare-ups *very important*

- Flare-ups happen when juices and grease from the food you cook drips onto the burning heat diffusers. Although smoke gives food its unique barbecue taste, it is better to avoid flare-ups to prevent the food from charring. To control these flare-ups, it is absolutely essential to remove surplus fat from food before cooking. Use reasonable amounts of marinades and cooking sauces. Set the burners to low heat for cooking.
- When flare-ups happen, they can usually be stopped by putting baking powder or salt directly onto the heat diffusers. Always protect your hands when working near the cooking surface of a barbecue, taking care to protect yourself from the flames.
- In the event of a grease fire, please follow the instructions below.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Grease fires

- Empty the drip tray and clean it, removing all food debris, after each use.
- If the barbecue is used for long periods, switch it off and clean it every two hours. It must be cleaned more often if you cook lots of fatty food (such as sausages). Failure to observe these recommendations may lead to grease flare-ups that can cause injury and damage your barbecue.

ES

PT

In the event of a grease fire/warnings:

- If it is possible to do so safely, turn off all the gas knobs.
- Close the gas cylinder.
- Keep everyone away from the barbecue and wait for the flames to die out.
- Do not close the barbecue hood or lid.
- Never spray water onto your barbecue. If you use an extinguisher, it must be a powder extinguisher.
- Do not remove the drip tray.
- If the flames do not seem to decrease or seem to become more intense, call your local fire brigade for assistance.

IT

EL

PL

When you finish cooking

- Each time you finish cooking, set the barbecue burners to full power and let them burn for 5 minutes. This procedure will burn any food debris and make the parts easier to clean. Make sure the hood stays open during this operation.
- Always clean your barbecue after each use to prevent the build-up of grease from cooking, which may catch fire.

UA

RO

Switching off the barbecue

- When you have finished using the barbecue, turn the gas taps as far as you can in the clockwise direction, until they reach the off position, and turn off the gas supply at the cylinder.
- Wait for the barbecue to cool down before closing its hood or lid.

BR

4. CARE AND MAINTENANCE: GAS BARBECUE

EN

- Clean your barbecue regularly between uses and after it has been in storage for a long time. Check that the barbecue and its components are cold enough before you clean them. Never leave your barbecue exposed to bad weather and always protect it against humidity.
- Never spray water onto the barbecue when its surfaces are hot.
- Never handle hot parts without protecting your hands.

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

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

If you notice any rusty parts not in contact with food, you need to apply rust protection and repaint them with special heat-resistant paint for barbecues.

Cooking surfaces

- Once the barbecue has cooled down, clean it with hot, soapy water. Use dishwashing liquid to remove food debris. Do not use abrasive sponges or scouring powder, because they could cause

irreversible damage to your barbecue's top coat. Rinse and dry thoroughly. We recommend that you do not clean the grates and plates in a dishwasher, because they are heavy.

- Remember that you must never use ice cubes, because they could lead to heat shock and cause the plate enamel to become cracked.
- If rust forms on a cooking surface in contact with food, the surface must be replaced.

Care of the burners

- Your burner has been set to deliver the best possible flame. When the burner is on, you should see a blue flame which may be yellow at the tip. If the flame seems more yellow than blue, there may be debris or insects in the burner holes or tubes. That may lead to a blockage or a reduction of the gas flow, causing a fire behind the control panel, which would seriously damage your barbecue. If that happens, or seems possible, you must turn off the gas supply at the cylinder immediately.
- The burner must be inspected, removed and cleaned regularly, at least once a year and in the following conditions:
 - When you bring your barbecue out of storage.
 - If one or more of the burners fails to ignite.
 - If the burner flame is very yellow.
 - If the gas comes on behind the control panel.
- To fully clean a burner, remove it from the barbecue. You may use a soft metal brush to remove rust from the surface of the burner. Use a pipe cleaner or piece of wire to remove blockages in the burner holes or tubes, being careful not to make the holes bigger.
- You may need to use a torch to check that the inside of the burner tube is free of any blockage. Turn the burner over and tap it gently against a hard surface such as a piece of wood to remove any debris lodged inside.
- When you put the burner back, check that the tubes are properly positioned opposite the injectors.

Heat diffuser

Remove all food debris from the heat diffuser using a wooden or soft plastic scraper or a brass brush. Do not use a steel scraper or brush. Clean with hot, soapy water and rinse thoroughly.

Drip tray

- After each use, take out the drip tray and clean it, removing all food debris and grease, using a wooden or plastic scraper if necessary.
- You run the risk of starting a grease fire if you do not follow these instructions. That could seriously damage your barbecue, and the warranty does not cover this damage. If necessary, the drip tray can be cleaned with soapy water.

Barbecue body

Regularly remove surplus grease from the body of the barbecue using a cloth soaked in soapy water and thoroughly wrung out. You can use a wooden or soft plastic scraper to remove surplus grease and food debris from the inside of the body. To make it easier to clean, you can add a sheet of aluminium foil (change after each use). Be careful not to obstruct the grease drip holes. If you need to clean the body completely, use a cloth and hot, soapy water or a nylon brush. Do not use abrasives. Remove the grates and/or plates before you clean thoroughly. Do not immerse the gas knobs and rails in water. Check the barbecue can be switched on properly after you reinstall the parts in the body of the barbecue.

Barbecue hood

Clean the barbecue hood with a cloth or a pad made from non-abrasive material and hot, soapy water. Do not use abrasive sponges or scouring powder, because they could cause irreversible

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

damage to your barbecue's top coat. Dry the barbecue carefully after cleaning to prevent rust from forming.

ES

Cart

- Wipe down with a cloth soaked in hot, soapy water, then dry.
- As with any stainless steel product, and to guarantee a longer service life, especially with regard to the appearance of the stainless steel, we recommend that you maintain your barbecue's stainless steel parts by applying a protective oil, from the first time you use the barbecue. From time to time, you can also spray the surface with a stainless steel cleaning product, then rub down with a soft cloth and polish. This will create a thin protective coat for your stainless steel surfaces.

PT

IT

Fasteners

We recommend that you inspect and tighten all screws and bolts, etc. Once a year, check they are properly tightened.

EL

5. TROUBLESHOOTING

PL

PROBLEM/SOLUTION

The burners do not ignite with the ignition system

- The gas cylinder is empty _____ → Replace with a full cylinder
- Faulty regulator _____ → Check or replace the regulator
- Burners clogged _____ → Clean the burners
- Gas hose or nozzles clogged _____ → Clean the gas hose or nozzles
- The electrode cable is loose or disconnected from the electrode _____ → Reconnect the cable
- The electrode or cable is damaged _____ → Replace the electrode and the cable
- The integrated igniter is faulty _____ → Replace it
- Incorrect electrode gap _____ → The electrode must comply with the burner, with a distance of 3 to 4 mm between the end of the electrode and the port on the burner. Realign the electrode as required.

UA

RO

BR

The burner does not ignite with a gas igniter

- The gas cylinder is empty _____ → Replace with a full cylinder
- Faulty regulator _____ → Check or replace the regulator
- Burners clogged _____ → Clean the burners
- Gas hose or nozzles clogged _____ → Clean the gas hose or nozzles

Small flame or flashback (flame in the burner tube, whistling or perceptible whirring)

- The gas cylinder is too small _____ → Use a bigger cylinder
- Burners clogged _____ → Clean the burners
- Gas hose or nozzles clogged _____ → Clean the gas hose or nozzles
- Wind _____ → Use the barbecue in an area that is less exposed to wind

The gas valve knob is difficult to turn

- Integrated ignition system jammed _____ → Replace the gas valve
- Gas valve jammed _____ → Have your retailer replace the gas valve

EN

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical information:

Model no.: 2026R09P11-0002
DIMENSIONS: 118*129*56 cm
PRODUCT WEIGHT: 43 kg
IP rating: IPX4
Heat inputs: 13.5kw (982g/h)
Manufacturer/Repairer: ADEO SERVICES

2575DM28522

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

7. WINTER STORAGE

Storage

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

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

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

For gas barbecues

- Cover the burners with aluminium foil to stop insects and other debris from getting into the burner holes.
- If the barbecue is stored indoors, the gas cylinder must be disconnected and left outdoors. The gas cylinder must always be left outdoors, in a dry, well ventilated spot, away from heat or ignition sources.
- Never let children play with this cylinder.
- Do not expose the gas cylinder to direct sunlight.

8. ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

9. TRANSPORT AND STORAGE CONDITIONS

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

FR

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

ES

10. WARRANTY

PT

Warranty conditions

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

This guarantee applies only to use in a single private household and does not apply to commercial, communal or multi-family environment such as restaurants, hotels, shopping centres, etc.

IT

restaurants, hotels, holiday centres and rental properties.

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

EL

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

PL

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

UA

Warranty Exclusions

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

The following cases are specifically excluded:

RO

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

BR

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

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

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

EN

- Damage due to extreme natural conditions, e.g. hail, hurricanes

earthquakes, tsunamis, power surges, tornadoes or severe thunderstorms.

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

11. TECHNICAL DATA

ADEO Services		CE 2575-25			
Product Name	Outdoor Gas Grill				
Model Number	2026R09P11-0002				
Gas Category	<input type="checkbox"/> _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(37)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(50)}	
Gas and Supply Pressure	Butane(G30)	Propane(G31)	Butane, Propane or their mixture		
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Country of Destination	_{3+(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. _{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. _{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK. _{3B/P(37)} : PL				
Main Burner Injector Size	Ø 0.92 mm	Ø 0.92 mm	Ø 0.86 mm	Ø 0.81 mm	
Side Burner Injector Size	Ø 0.88 mm	Ø 0.88 mm	Ø 0.79 mm	Ø 0.75 mm	
Total Nominal Heat Inputs(Hs)	13.5 kW (982 g/h)				
Serial Number					
Use outdoors only.					
Read the instructions before using the appliance.					
Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.					
Made in China					

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

12. EC DECLARATION OF CONFORMITY

ES

PT

Waiting DOC

IT

EL

PL

UA

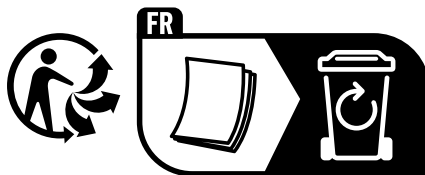
RO

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

BR

EN

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



Production date:
09/ 2025

** Garantie 8 ans / 8 años de garantía / Garantia de 8 anos / Garanzia 8 anni / Εγγύηση 8 ετών / Gwarancja 8-letnia / Гарантія 8 років / Garantje 8 ani /
Garantia 8 anos / 8-year warranty

EU : ADEO SERVICES

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

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

BR : LEROY MERLIN COMPANHIA BRASILEIRA DE BRICOLAGEM CNPJ:

01.438.784/0001-05. Rua Pascoal Pais,
nº. 525, 6º andar cj 61 a 64, Vila Cordeiro, São Paulo -SP. CEP:
04581-060 CALM (Central de Atendimento Leroy Merlin) Capitais 4020-5376
Demais Regiões 0800-0205376 IMAGENS ILUSTRATIVAS

SA : Imported by Adeo South Africa (PTY) LTD T/A Leroy Merlin,
Hosted in Leroy Merlin Fourways Store,
35 Roos Street,
Witkoppen Ext 97, Sandton, 2191
Johannesburg, Gauteng, South Africa
Tel: +27 10 493 8000 Email: contact@leroymerlin.co.za

Made in China

Країна походження Китай / Fabricado na China