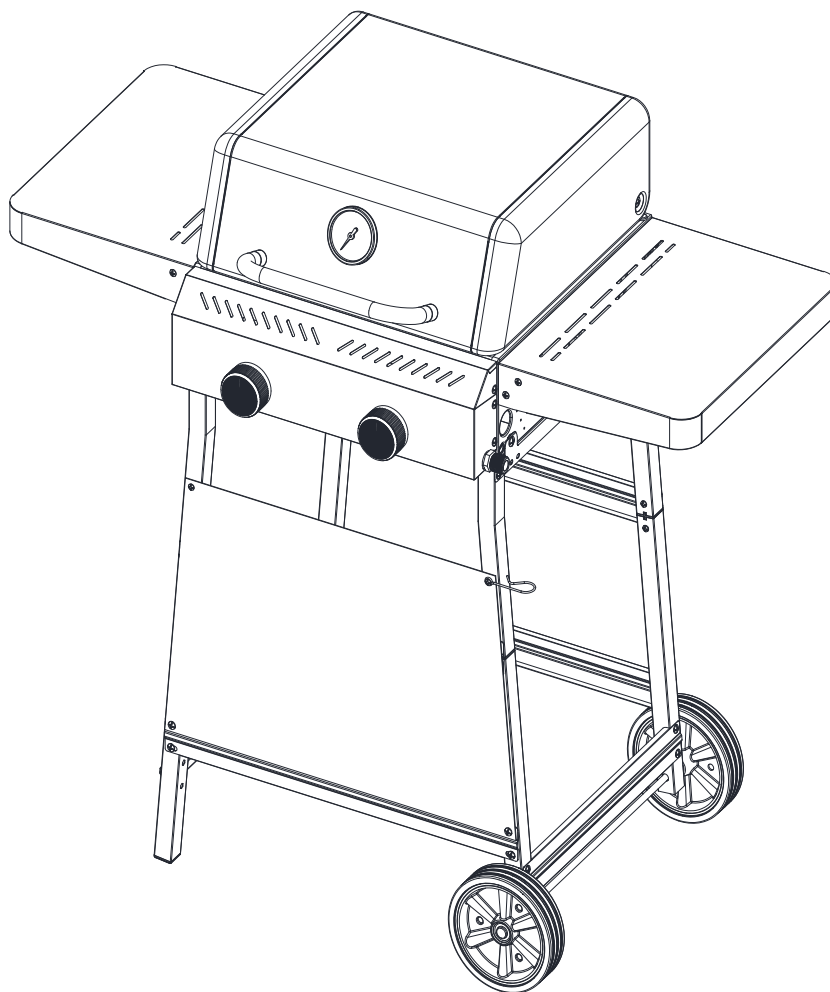


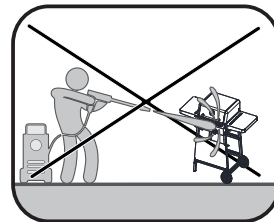
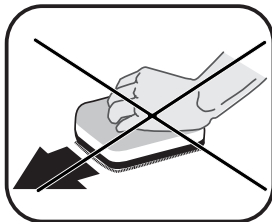
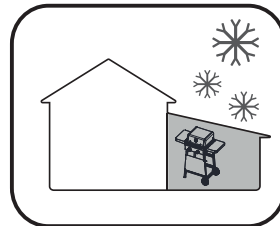
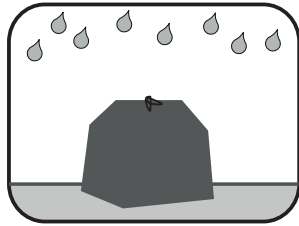
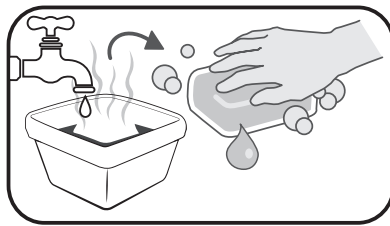
A200 2B

GAS BBQ



EAN:
3276007948424
MATRIX ID:
2026R09P11-0007

- | | | | |
|---|--|--|---|
| FR Notice de Montage -
Utilisation - Entretien | ES Instrucciones de Montaje,
Utilización y Mantenimiento | PT Instruções de Montagem,
Utilização e Manutenção | IT Istruzioni per il Montaggio,
l'Uso e la Manutenzione |
| EL Εγχειρίδιο συναρμολόγησης,
χρήσης και συντήρησης | PL Instrukcja Montażu,
Użytkowania i Konserwacji | UA Керівництво По Збірці
і Експлуатації | RO Manual asamblare,
utilizare și întreținere |
| | BR Manual de montagem,
uso e manutenção | EN Assembly - Use -
Maintenance Manual | |

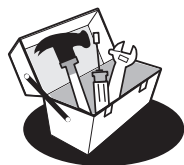




- FR** Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Naterial. Nous vous conseillons de lire attentivement la notice d'installation, d'utilisation et d'entretien. Nous avons conçu ce produit Naterial pour vous apporter entière satisfaction. Si vous avez besoin d'aide l'équipe de votre magasin est à votre disposition pour vous accompagner.
- ES** Le agradecemos haber comprado este producto Naterial. Le recomendamos leer atentamente el manual de instalación, uso y mantenimiento. Este producto Naterial ha sido diseñado para proporcionarle plena satisfacción. Si necesita alguna ayuda, el personal de la tienda estará a su disposición para guiarle.
- PT** Agradecemos a sua preferência por este produto Naterial. Aconselhamo-lo a ler o manual de instalação, utilização e manutenção com atenção. Criámos este produto Naterial para sua completa satisfação. Se precisar de ajuda, a equipa da sua loja está à sua disposição para o acompanhar.
- IT** Grazie per aver acquistato questo prodotto Naterial. Vi raccomandiamo di leggere attentamente il manuale di installazione, utilizzo e manutenzione. Questo prodotto Naterial è stato progettato per offrirvi la massima soddisfazione. Per ricevere assistenza, il personale del punto vendita è a vostra disposizione.
- EL** Ευχαριστούμε για την αγορά σας αυτού του προϊόντος Naterial. Σας συμβουλεύουμε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης. Σχεδιάσαμε αυτό το προϊόν Naterial για να σας προσφέρει πλήρη ικανοποίηση. Αν χρειάζεστε βοήθεια, η ομάδα του καταστήματος από το οποίο αγοράσατε το προϊόν είναι στη διάθεσή σας.
- PL** Dziękujemy za zakup produktu firmy Naterial. Zalecamy, aby uważnie przeczytać instrukcję instalacji, użytkowania i konserwacji. Ten produkt marki Naterial zaprojektowaliśmy, aby spełnić wszystkie Państwa oczekiwania. W razie potrzeby pracownicy sklepu służą Państwu pomocą i są do Państwa dyspozycji.
- UA** Дякуємо вам за покупку цього виробу Naterial. Ми радимо вам уважно прочитати інструкції з установлення, експлуатації та технічного обслуговування. Ми розробили цей виріб Naterial для того, щоб він приносив вам задоволення. Якщо вам потрібна допомога, співробітники вашого магазину готові допомогти вам.
- RO** Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs Naterial. Vă sfătuim să citiți cu atenție instrucțiunile de instalare, de utilizare și de întreținere. Am conceput acest produs Naterial pentru a vă furniza satisfacție totală. Dacă aveți nevoie de ajutor, echipa magazinului de cumpărare este la dispoziția dumneavoastră pentru a vă asista.
- BR** Obrigado por ter adquirido um produto Naterial. Nós aconselhamos a ler atentamente o manual de instalação, uso e manutenção. Concebemos um produto Naterial para proporcionar total satisfação. Caso precise de ajuda, a equipe da sua loja estará à disposição para te acompanhar.
- EN** Thank you for purchasing this Naterial product. We recommend that you read the installation, user and maintenance instructions carefully. We have designed this Naterial product to ensure your complete satisfaction. If you require assistance, the team at your retailer is on hand to help you.



Pièces / Piezas / Partes / Parti di
ricambio / Ανταλλακτικά / Części /
Деталі деталей / Piese / Peças / Parts



Outils / Herramientas / Ferramentas
/ Strumenti / Εργαλεία / Narzędzia
/ Інструменти / Instrumente /
Ferramentas / Tools



Achat supplémentaire / Compra
adicional / Compra adicional / Acquisto
supplementare / Πρόσθετη αγορά
/ Dodatkowy zakup / Додаткова
покупка / Achiziție suplimentară /
Compra adicional / Additional purchase



Montage / Montaje / Assembleia / Montaggio / Συναρμολόγηση / Montaż /
Збірка / Asamblarea / Assembléia / Assembly



Utilisation / Utilice / Utilização / Utilizzo / Χρήση / Użyj / Утилізація / Utilizați
/ Use / Use

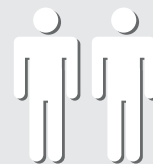
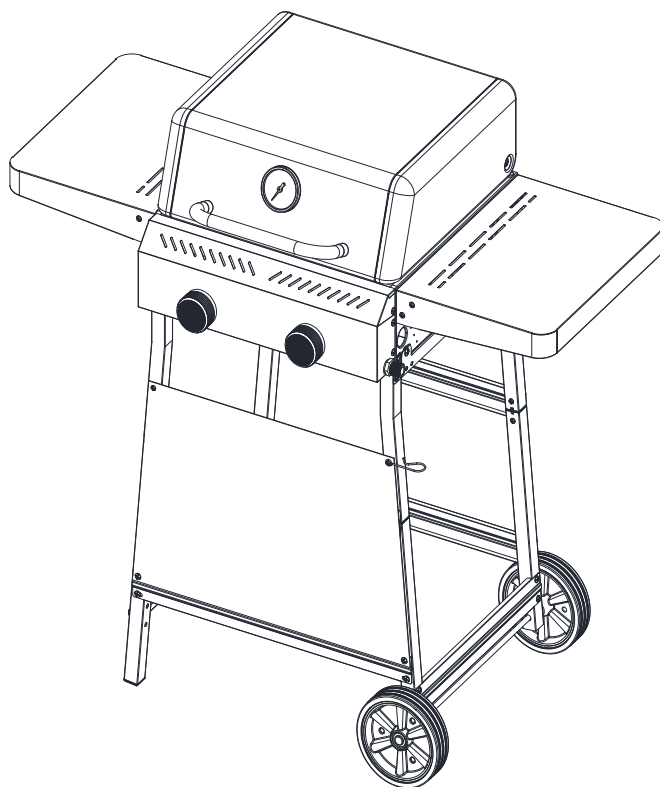


Entretien / Mantenimiento / Manutenção / Manutenzione / Συντήρηση /
Konservacja / Технічне обслуговування / Întreținere / Manutenção
/ Maintenance



Hivernage stockage / Almacenamiento de invernada / Armazenamento
de Inverno / Stoccaggio per svernamento / Χειμερινή αποθήκευση /
Przechowywanie zimowe / Зимове зберігання / Depozitare de iarnă /
Armazenamento no inverno / Wintering storage

95 cm

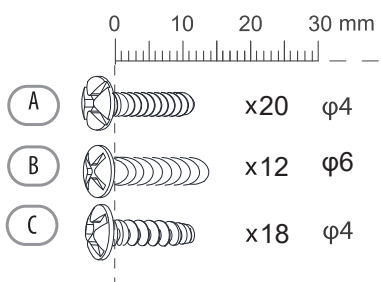
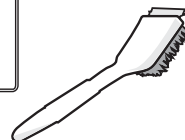
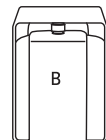
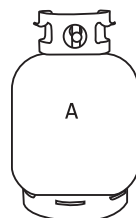


1.01 m

53 cm



+ PH Ø 6



B



x1

D



x4

E

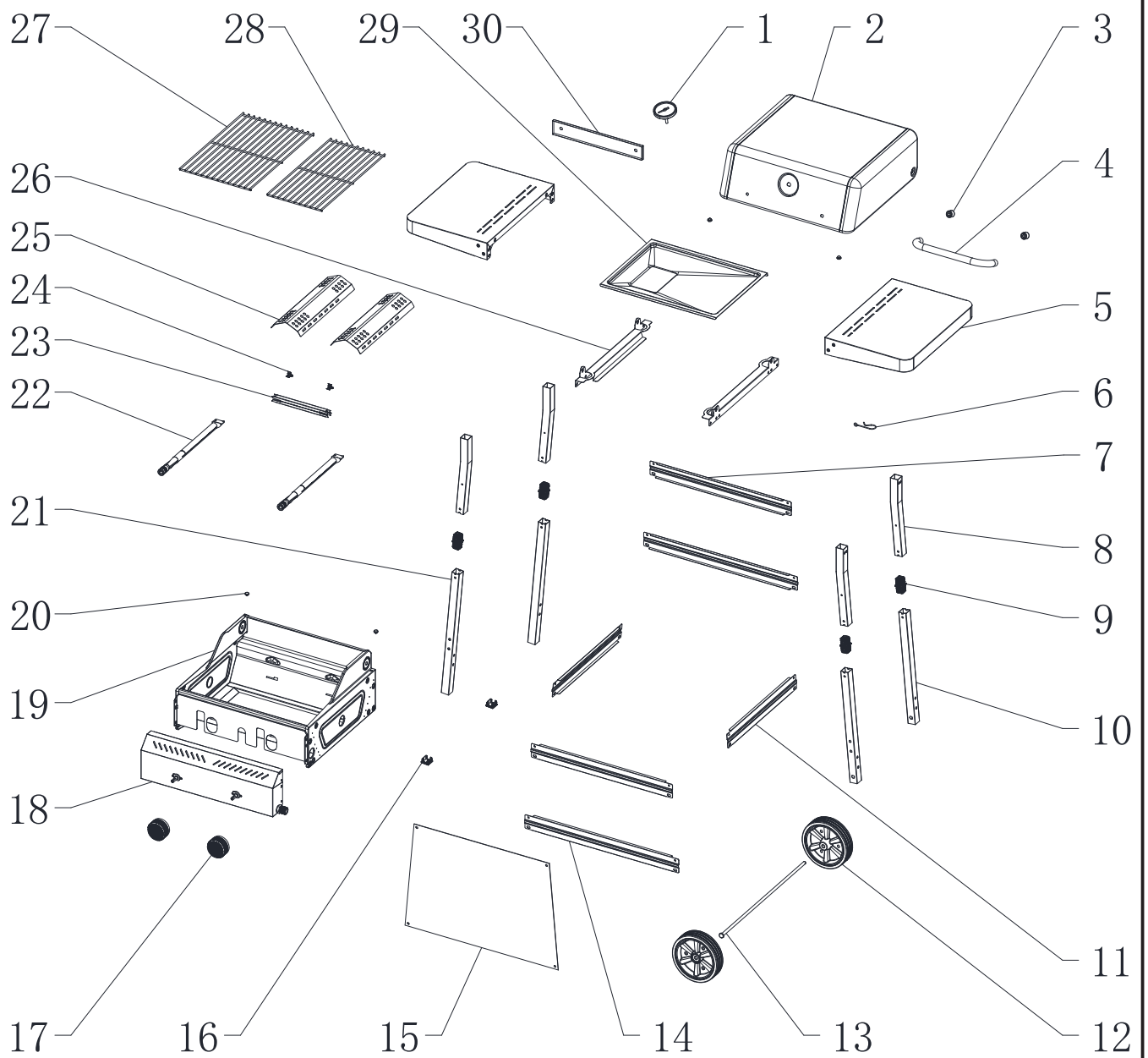


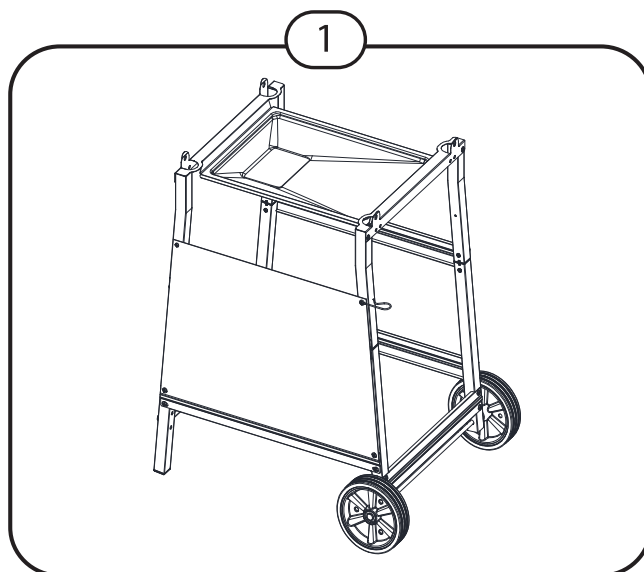
x1

F



x4





A1

x4



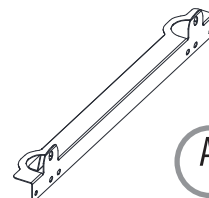
A2

x2



A3

x2



A4

x2

A5

L: 39.6cm



x2

A6

L: 47.2cm



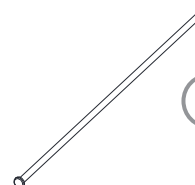
x2

A7

L: 51.4cm



x2



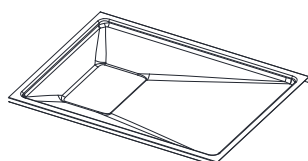
A8

x1



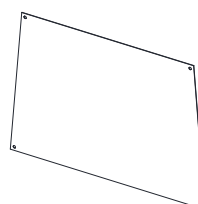
A9

x2



A10

x1

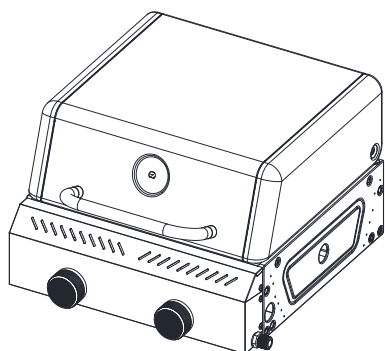
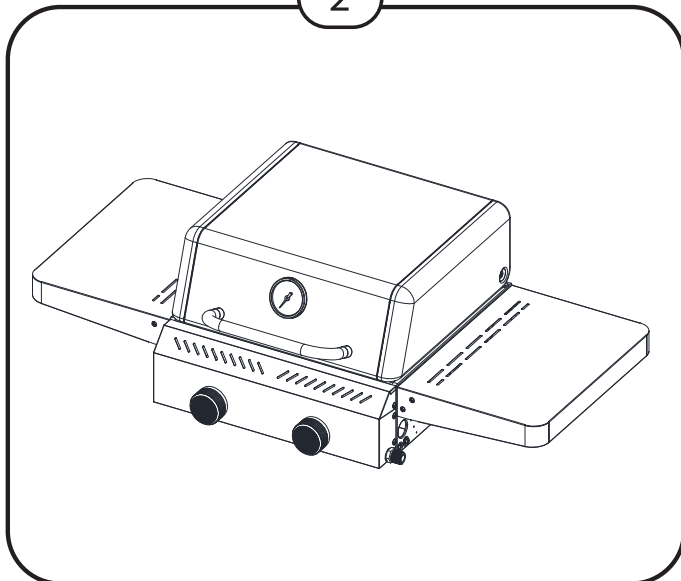


A11

x1



2



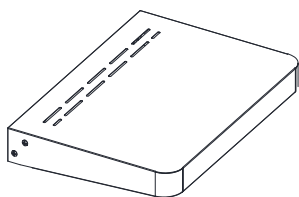
B1

x1



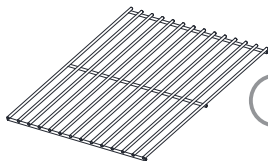
B2

x1



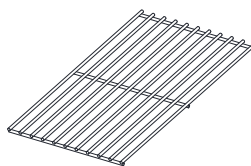
B3

x2



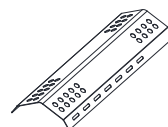
B4

x1



B5

x1



B6

x2



1.1



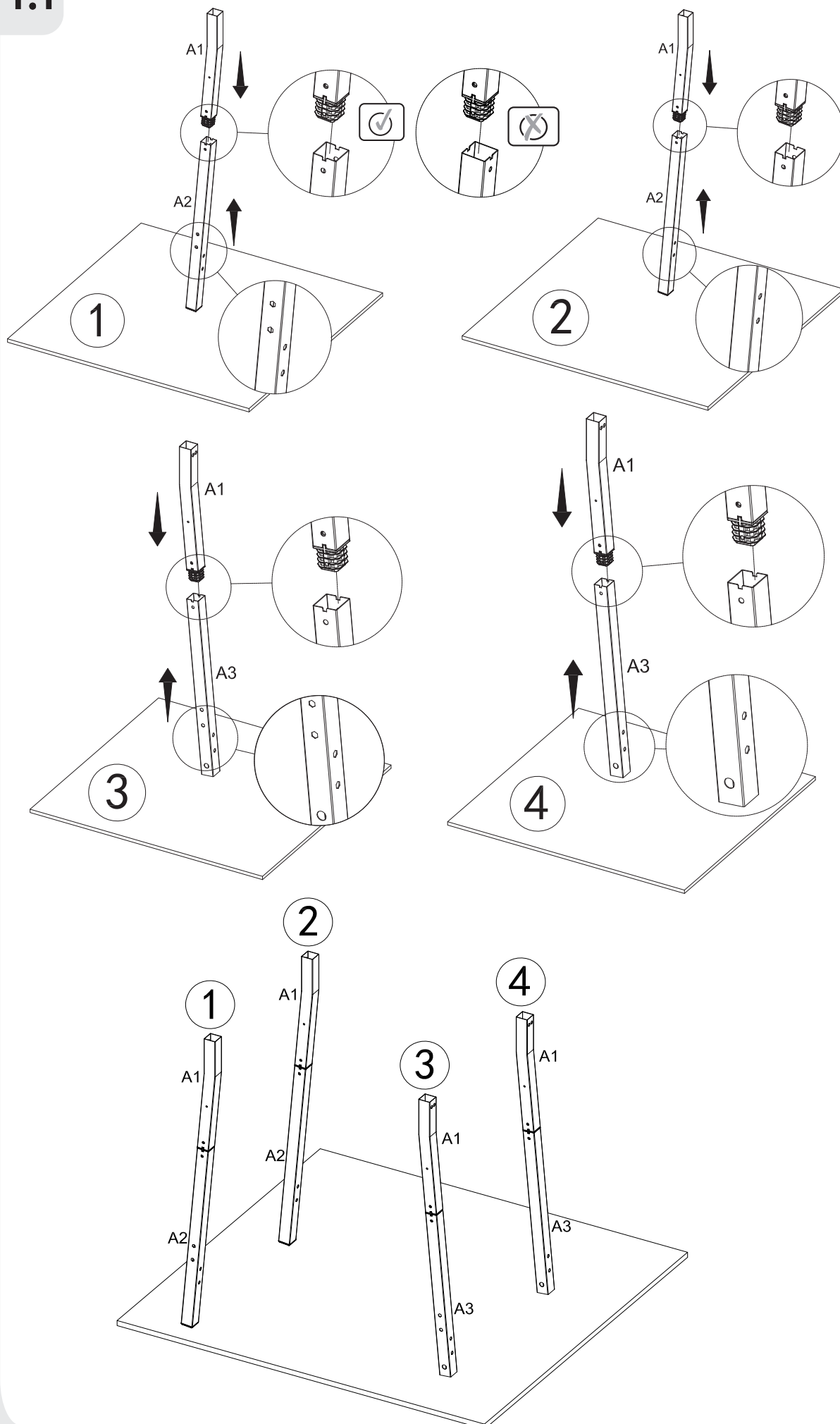
A1
x4

A2
x2

A3
x2



PH Ø 6

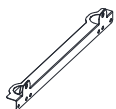




1.2



A
x12



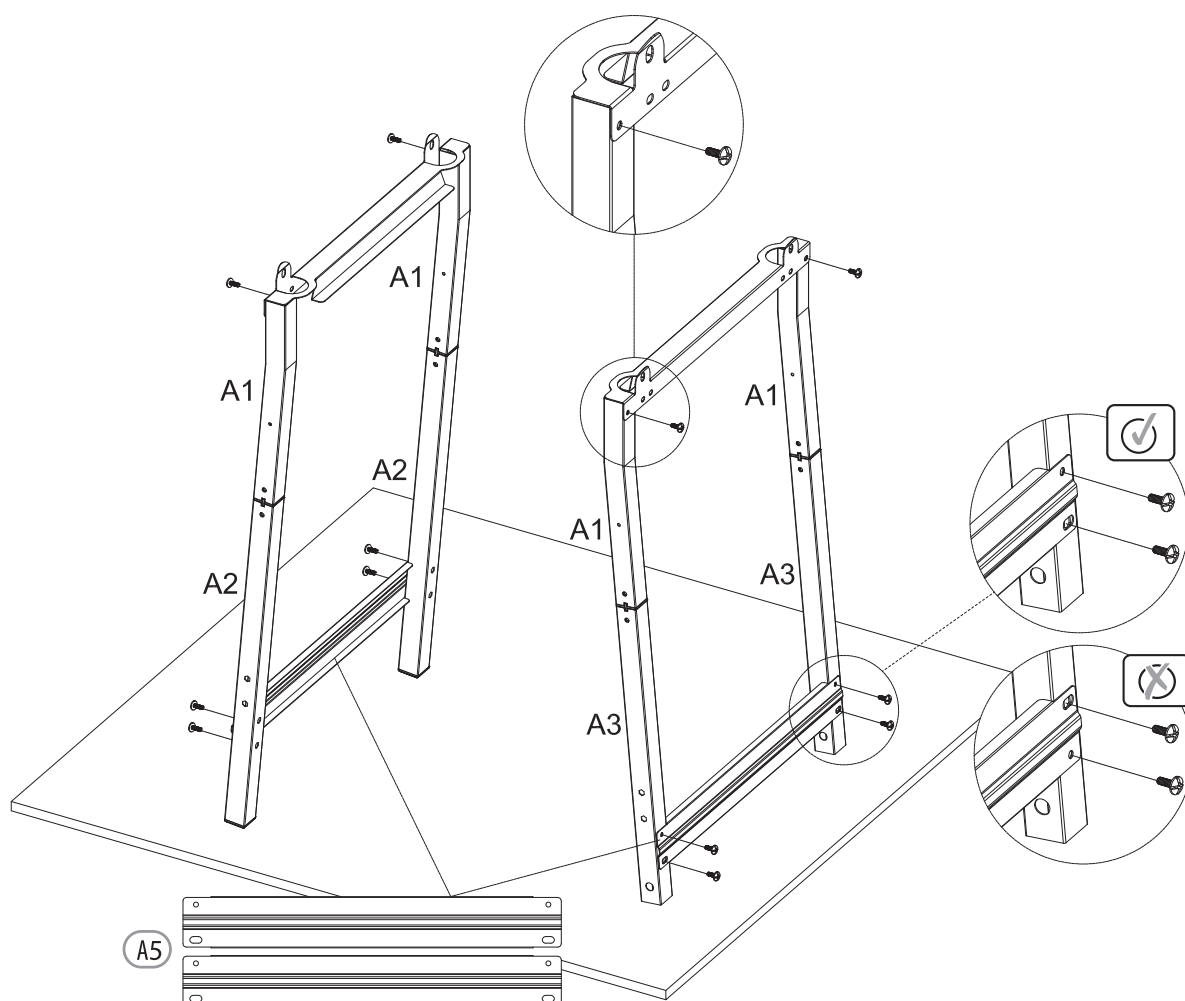
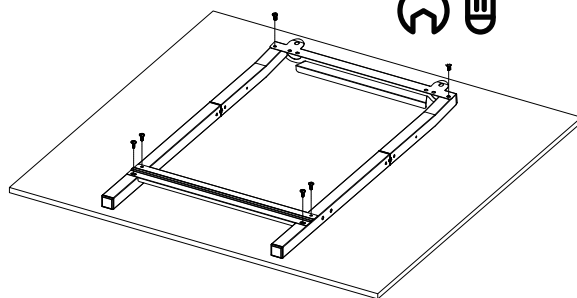
A4
x2



A5
x2
L: 39.6cm



PH Ø 6





1.3

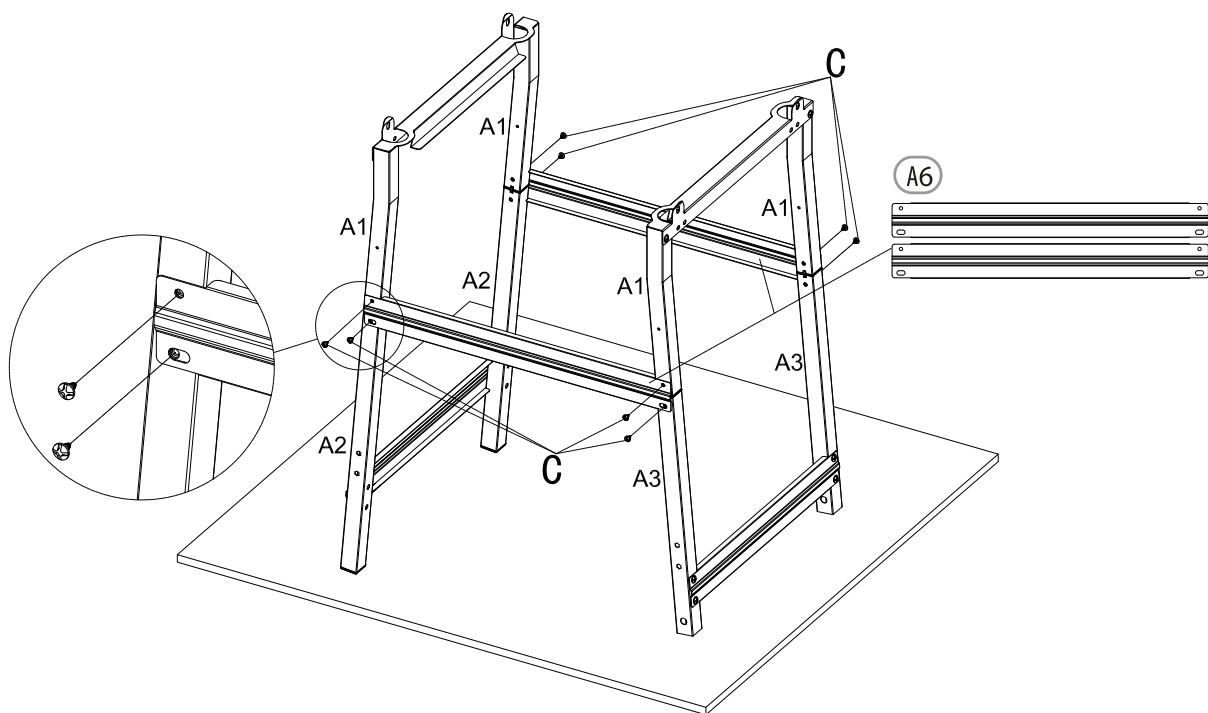


 C x8

 A6
L: 47.2cm x2



PH Ø 6



1.4

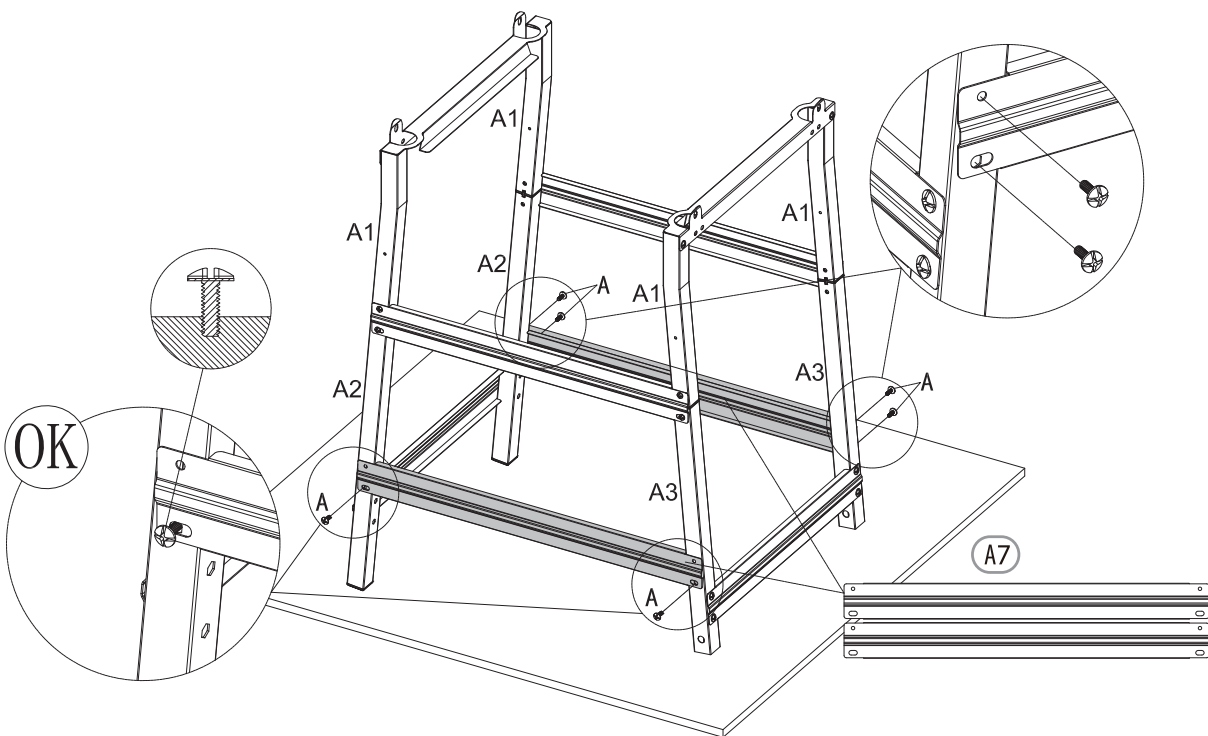


 A x6

 A7
L: 51.4cm x2



PH Ø 6





1.5



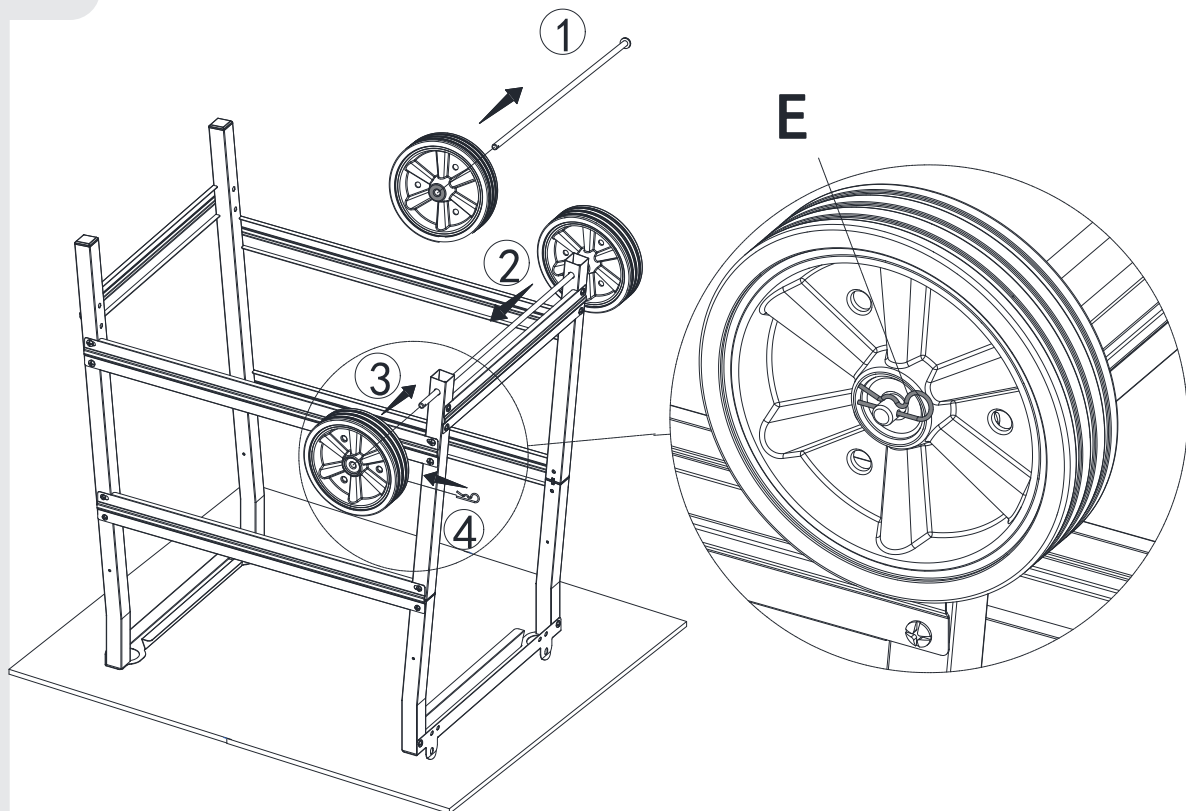
E
x1

A8
x1

A9
x2



PH Ø 6



1.6



A
x2

C
x2

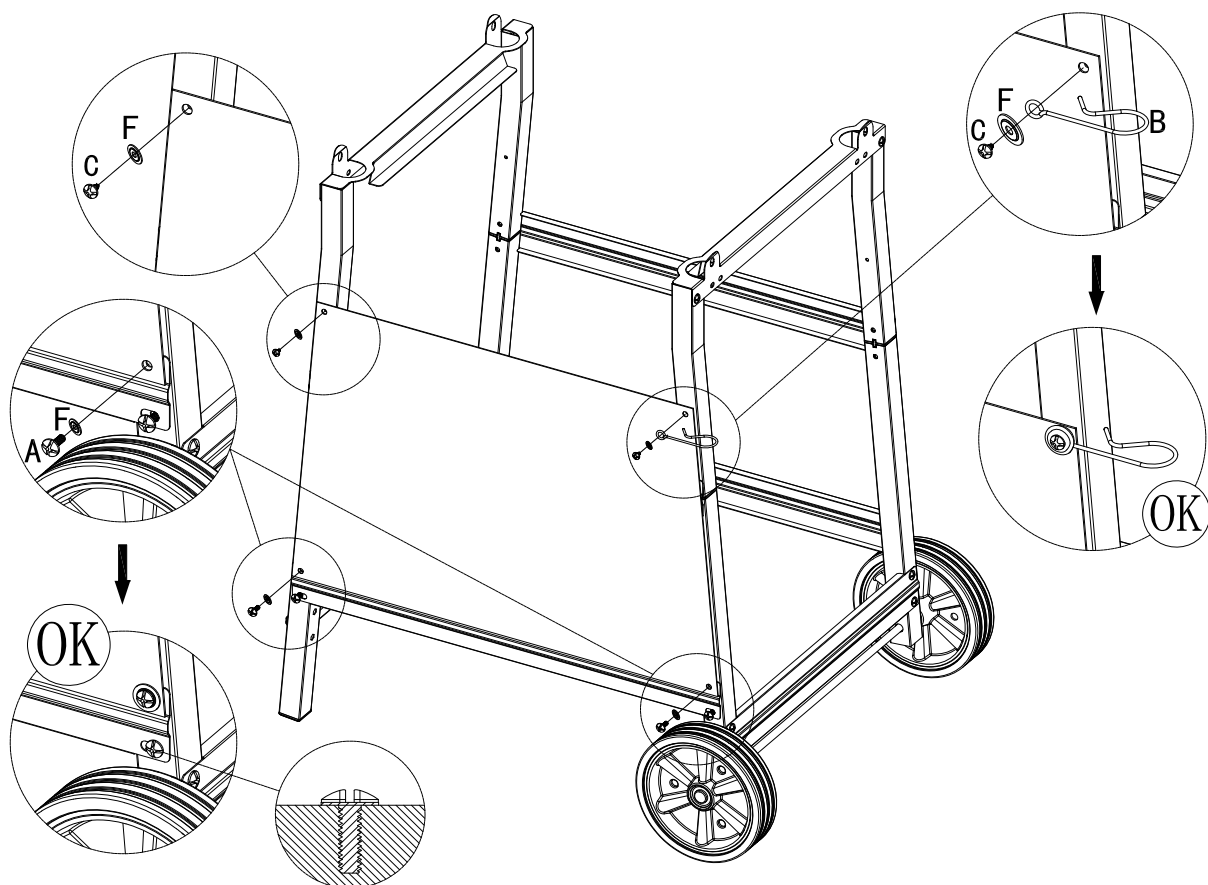
F
x4

A11
x1

B
x1



PH Ø 6





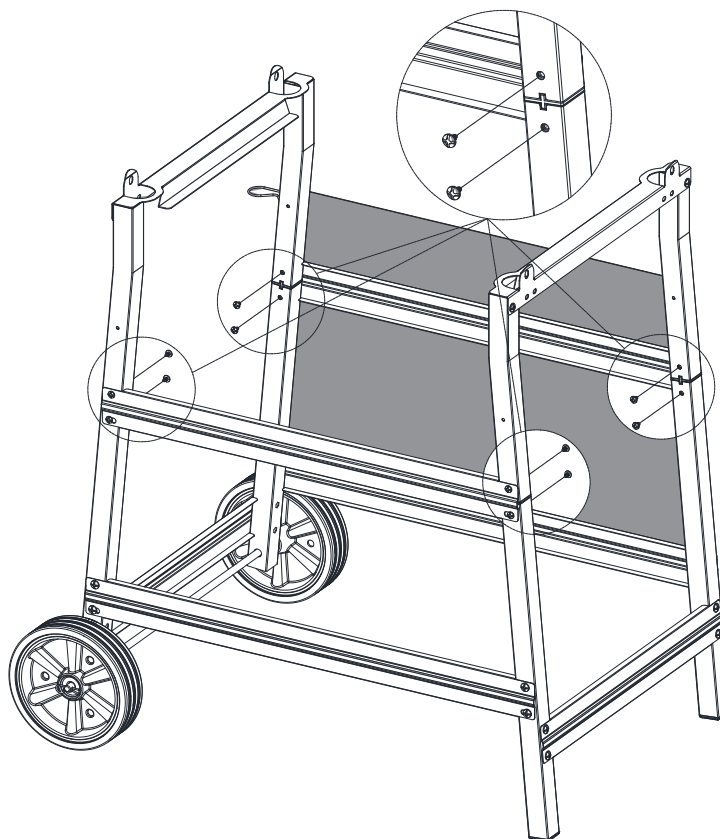
1.7



C
x8



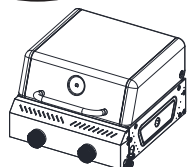
⊕ PH Ø 6



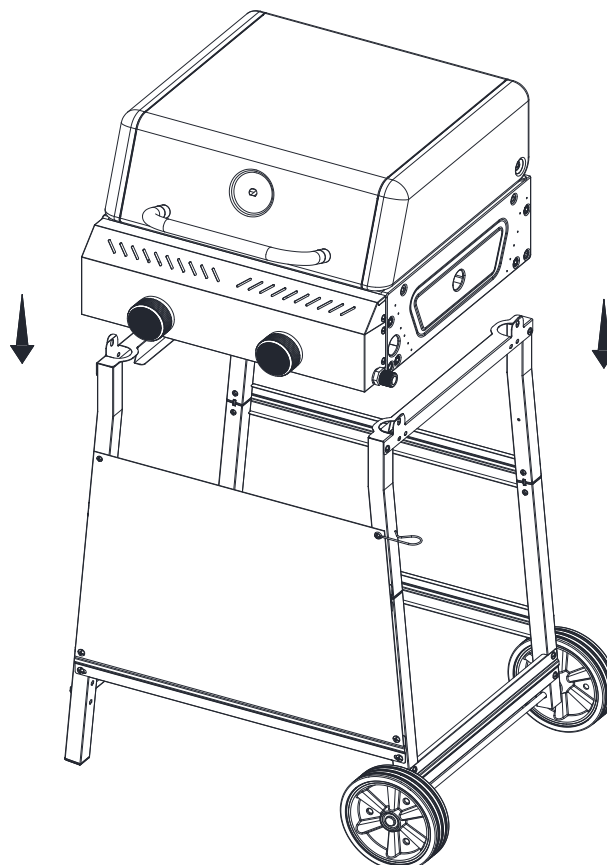
2.1



B1 x1

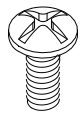


⊕ PH Ø 6





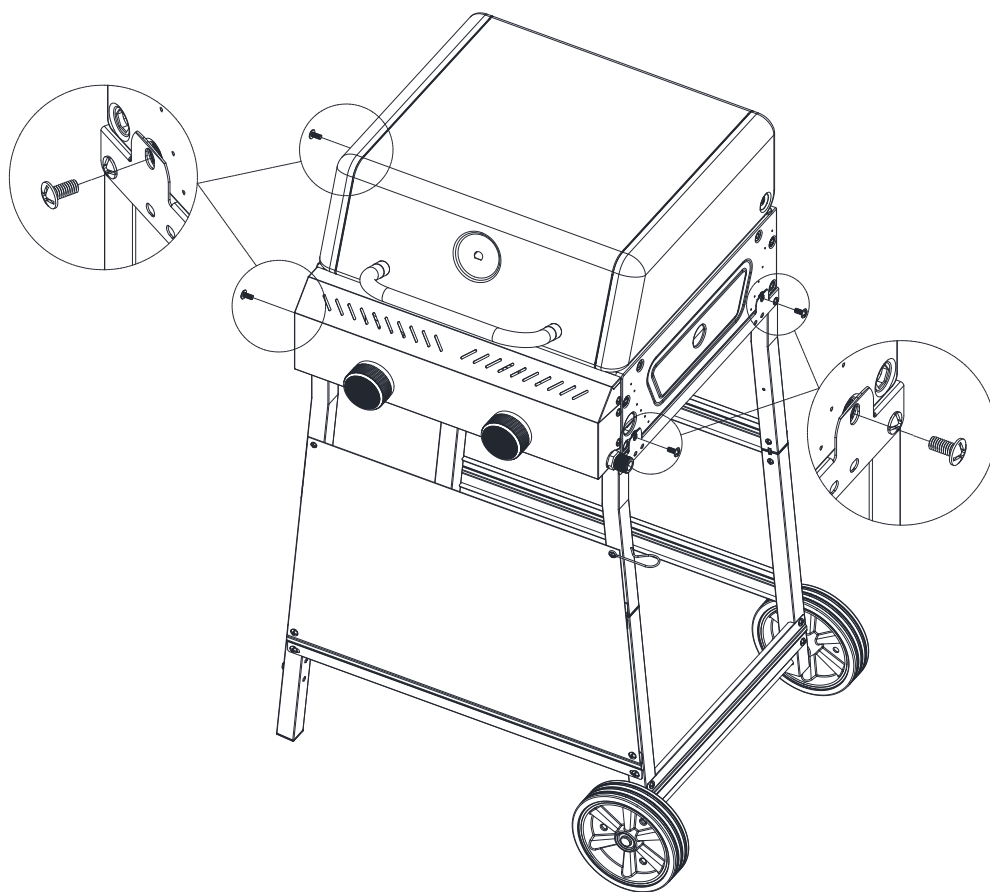
2.2



B x4



PH Ø 6



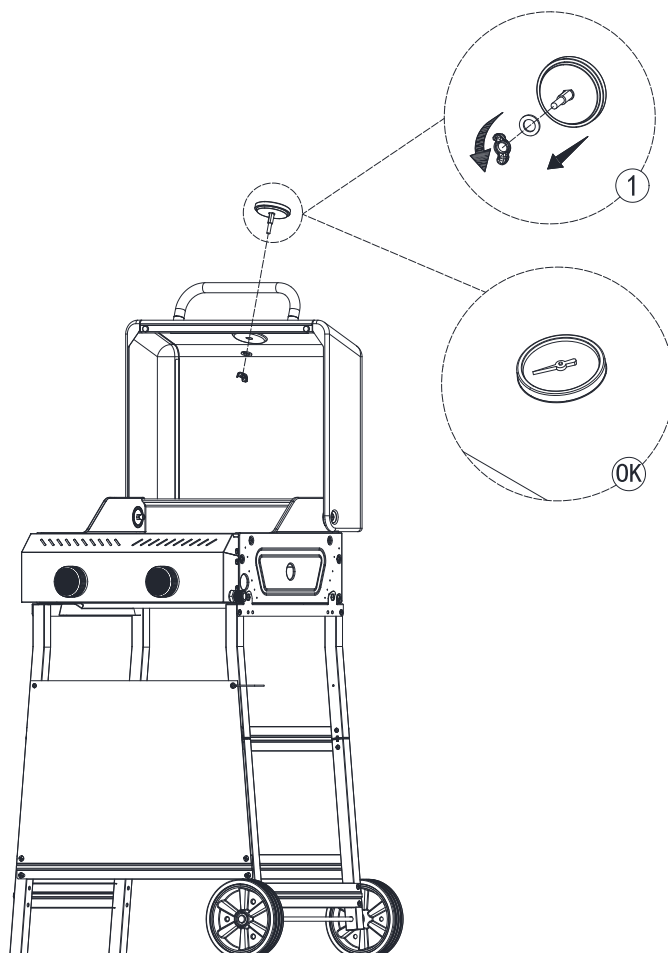
2.3



B2
x1



PH Ø 6



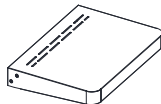


2.4



B

x2

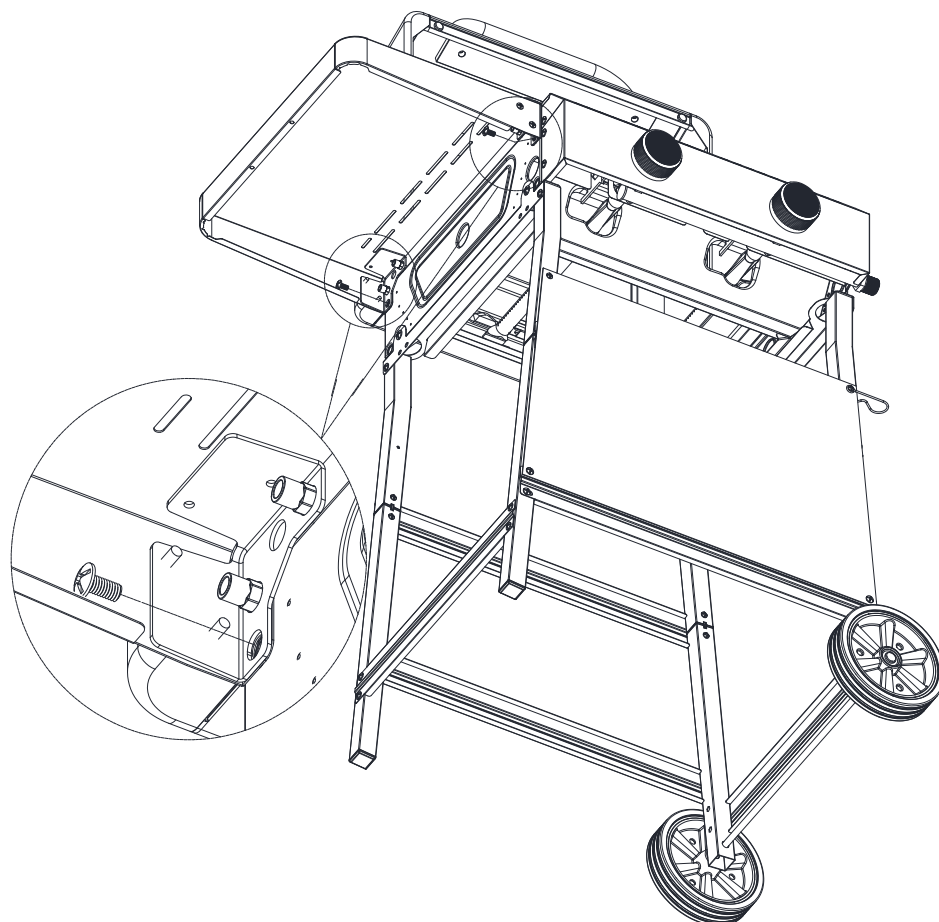


B3

x1



PH Ø 6



2.5



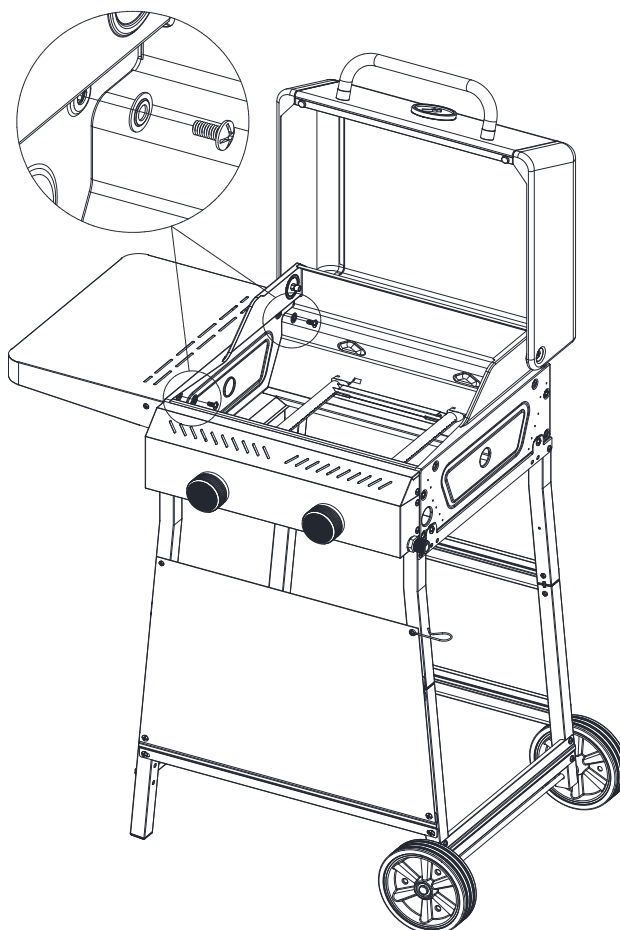
B x2



D x2

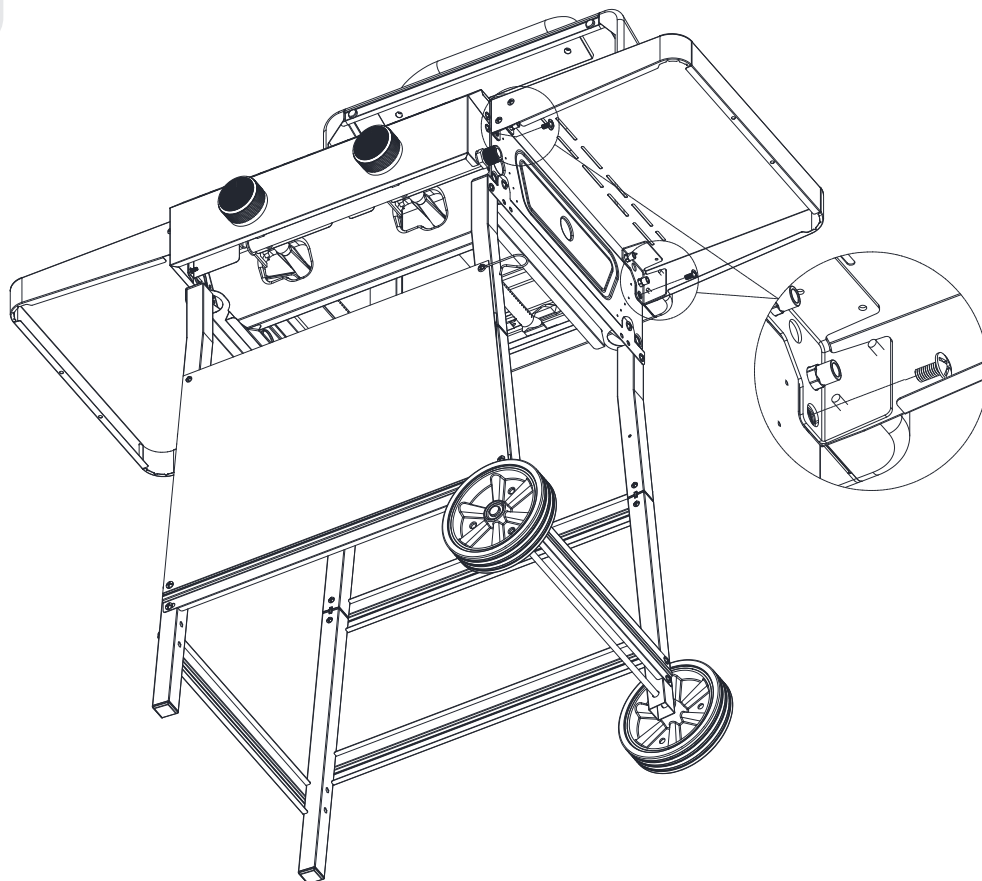


PH Ø 6





2.6



(B)

x2



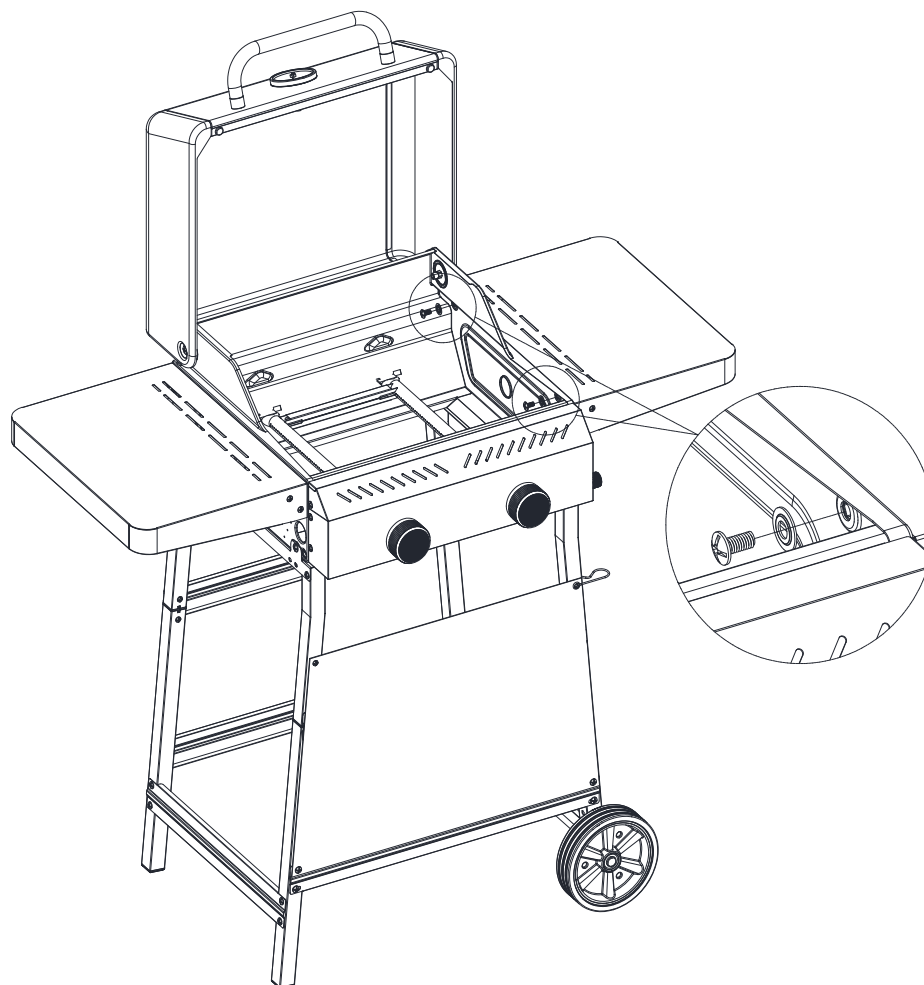
(B3)

x1



⊕ PH Ø 6

2.7



(B)

x2



(D)

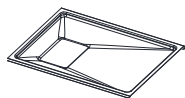
x2



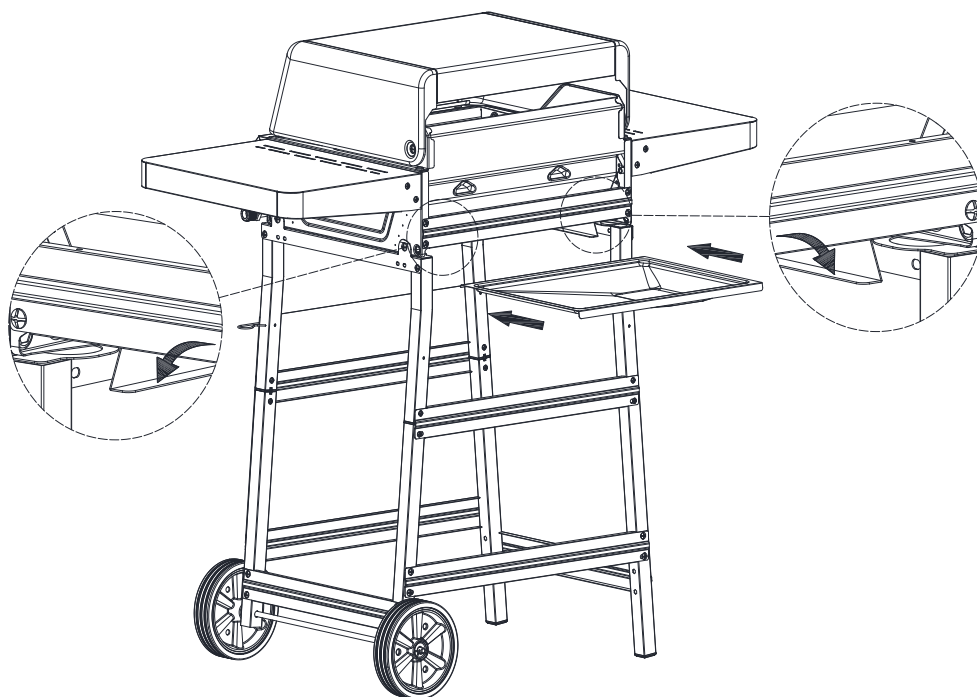
⊕ PH Ø 6



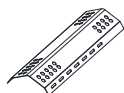
2.8



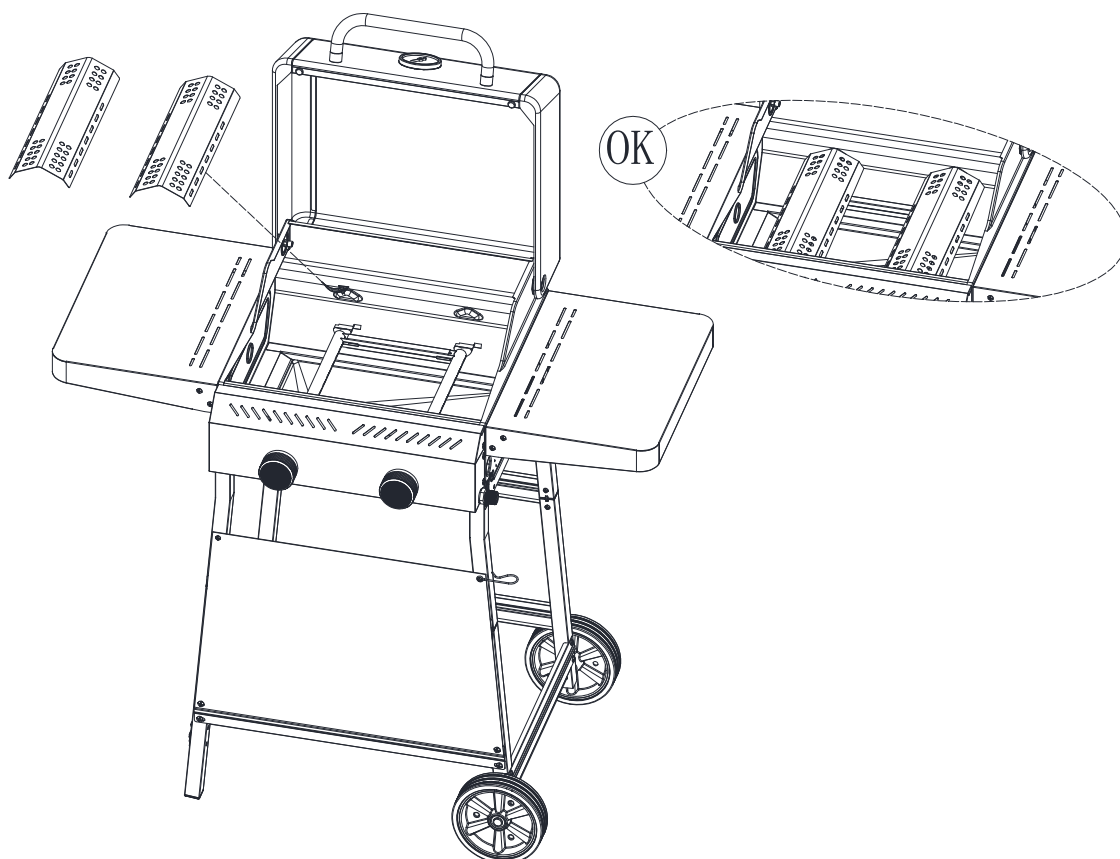
A10 x1



2.9

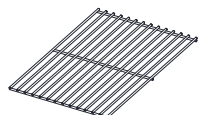


B6
x2

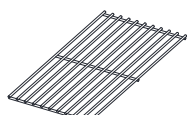




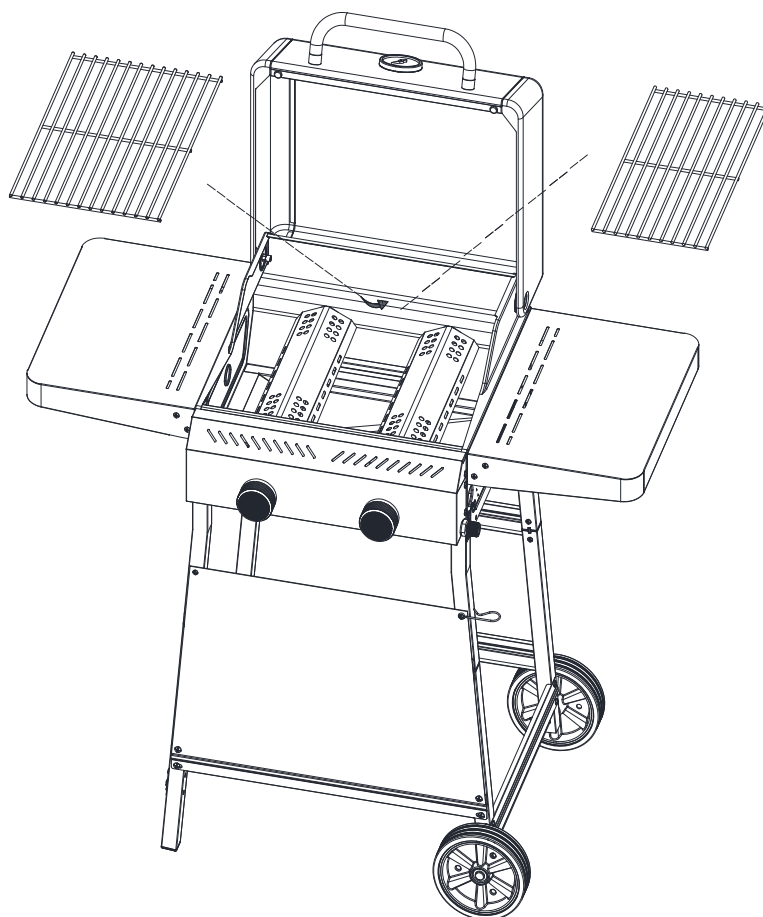
2.10



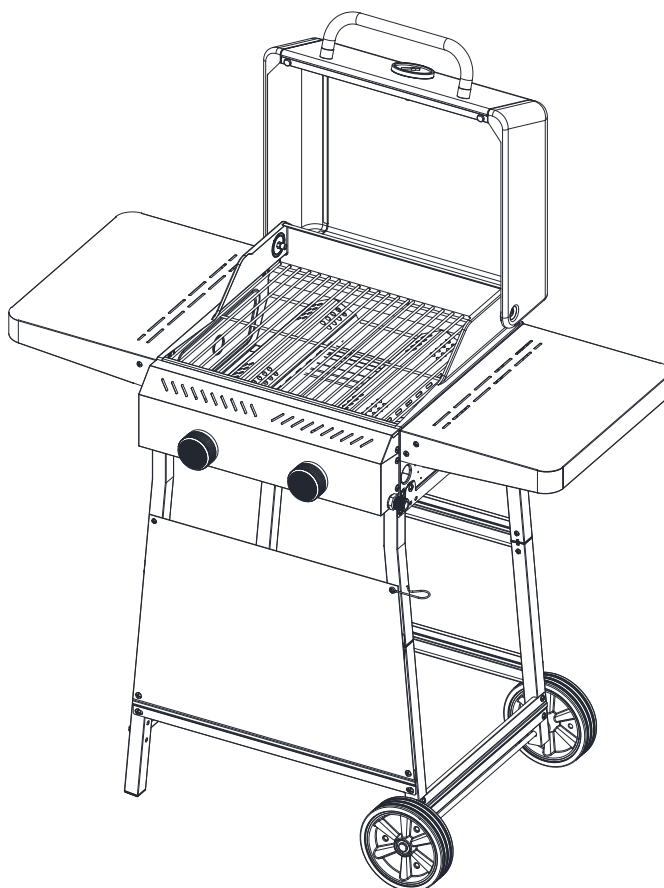
B4 x1



B5 x1

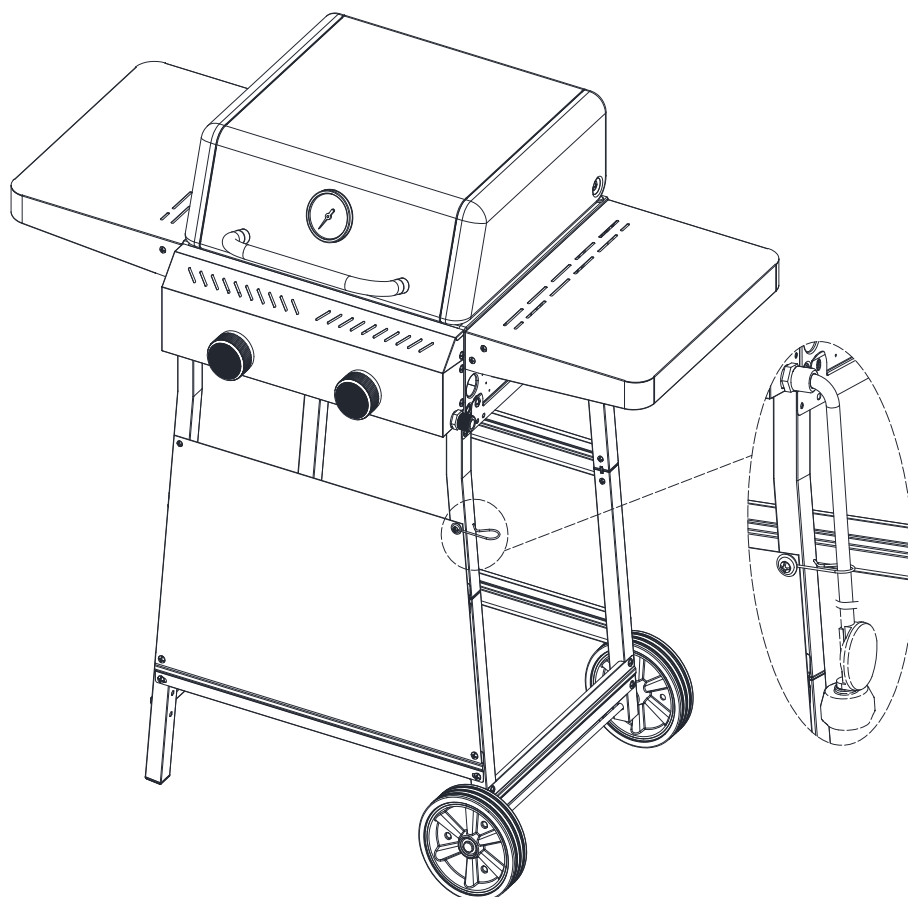


2.11

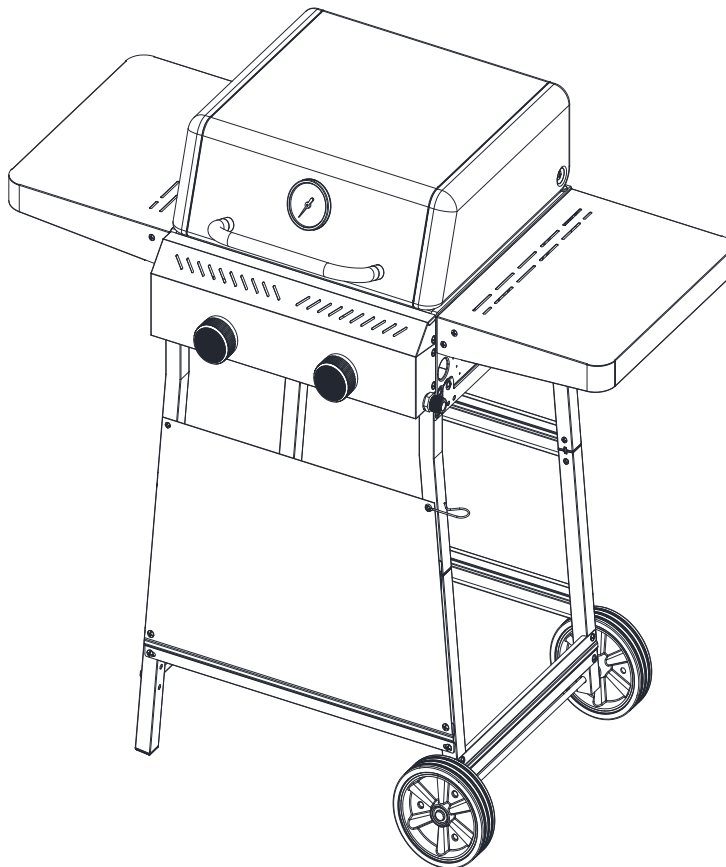


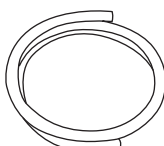
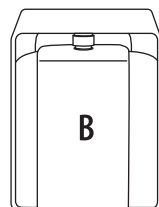
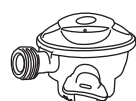
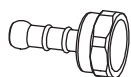
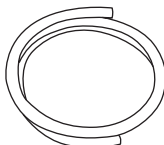
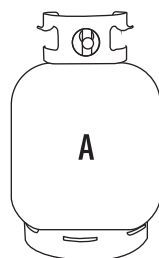
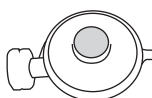
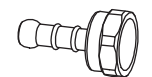


2.12

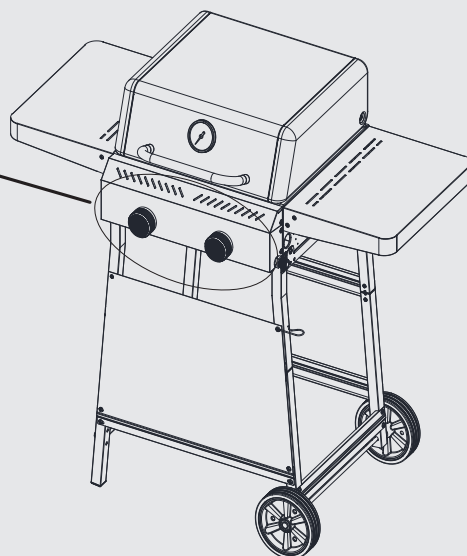
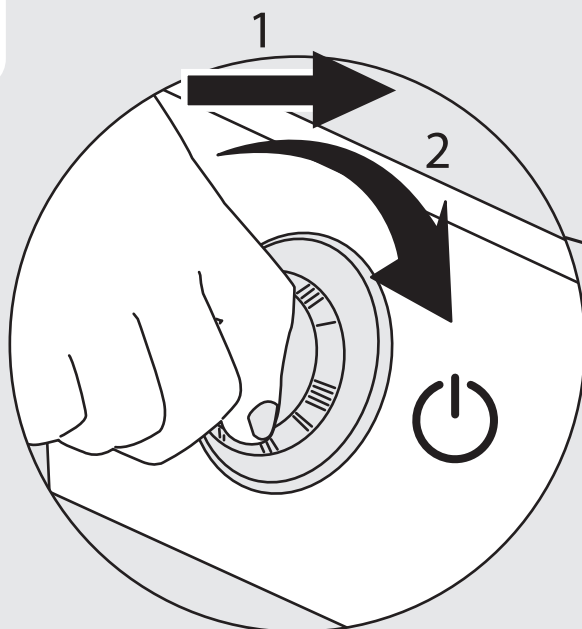


2.13

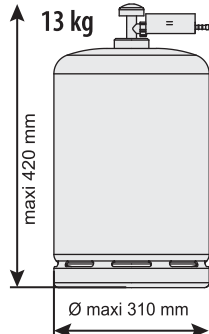
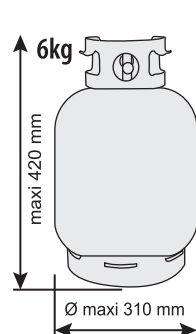




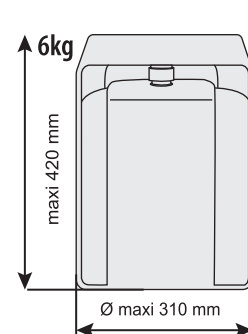
1



A 6kg / 13kg

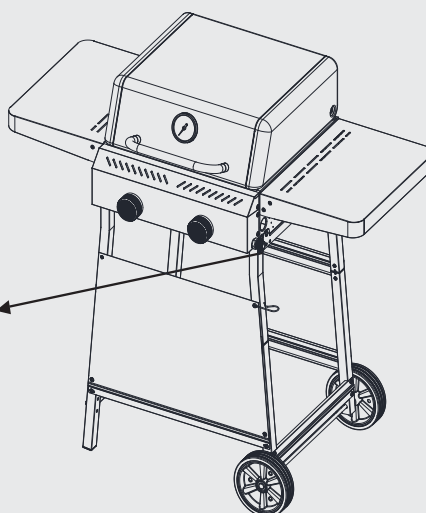
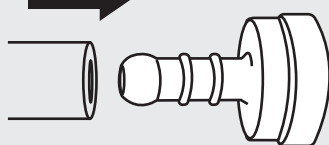


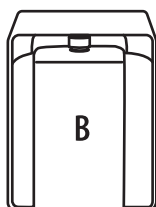
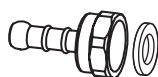
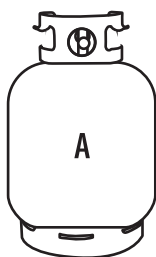
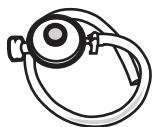
B 6kg



2

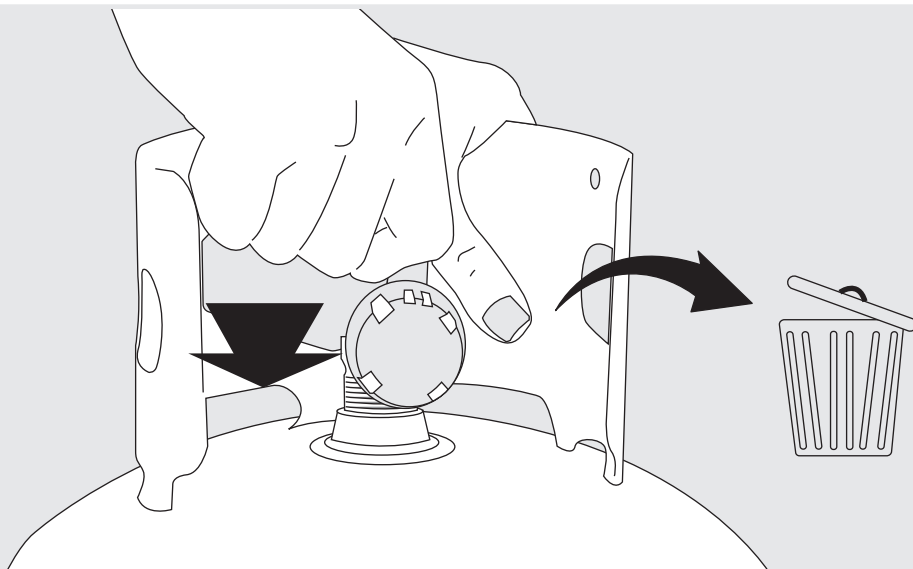
A + B



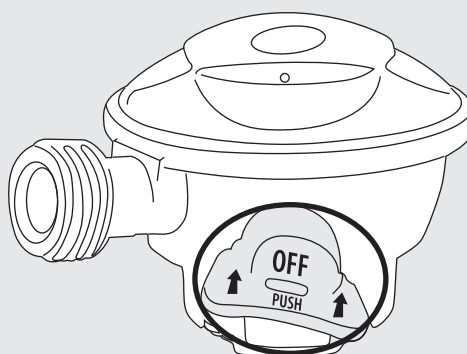


3

A

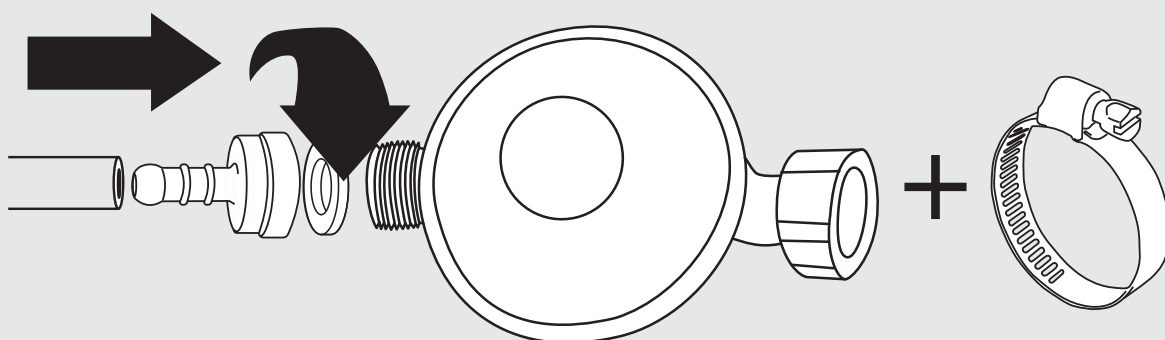


B

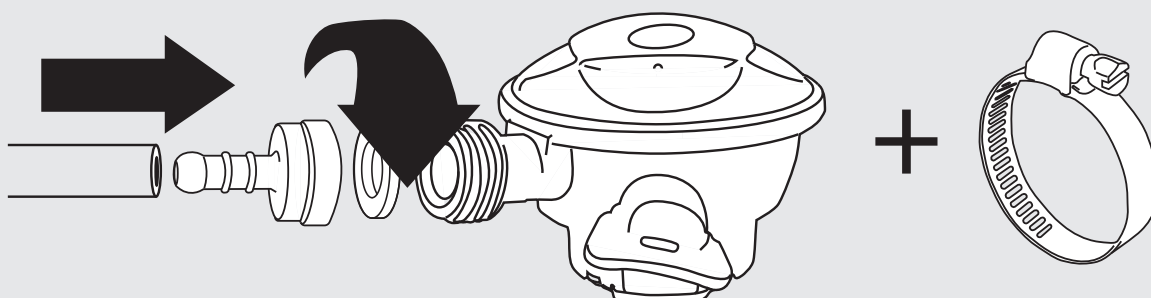


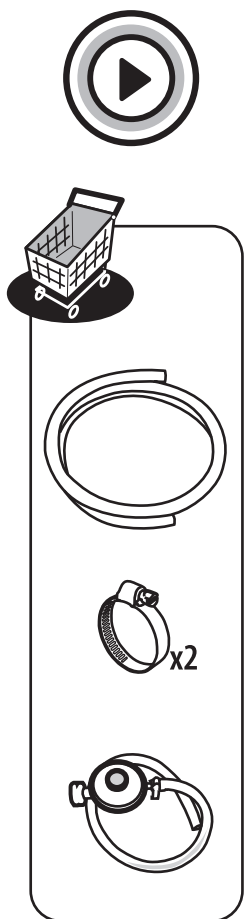
4

A



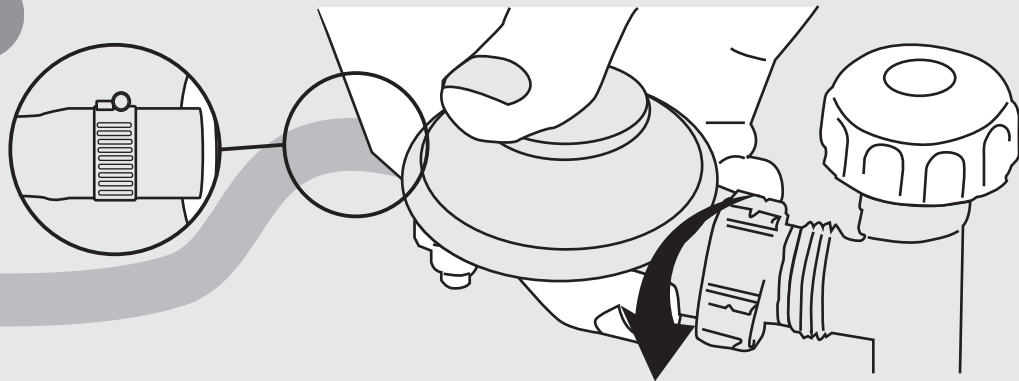
B



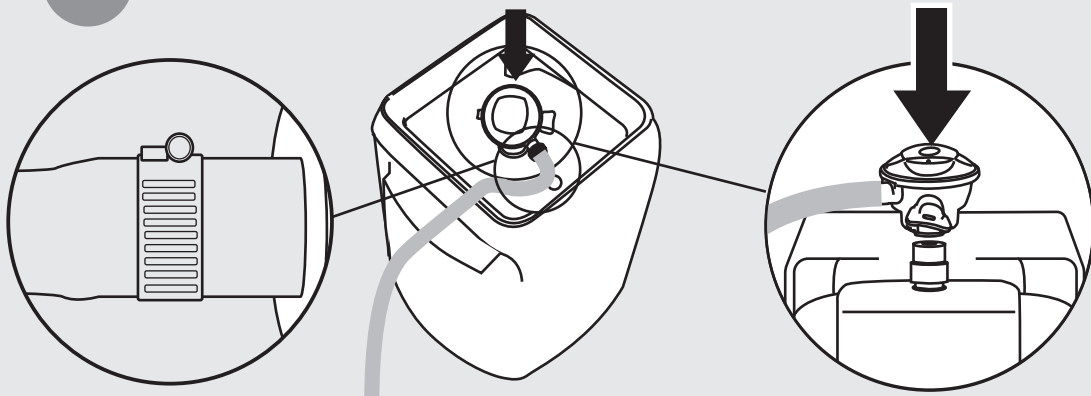


5

A

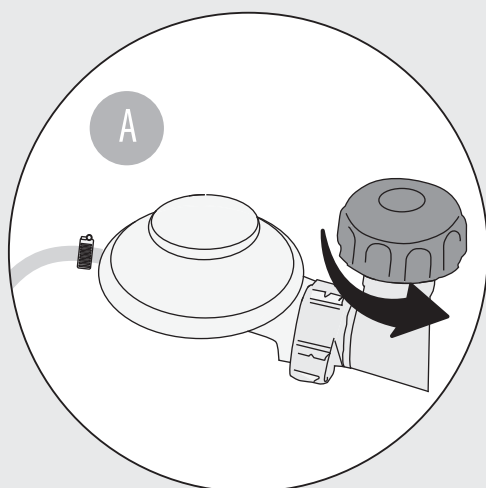


B

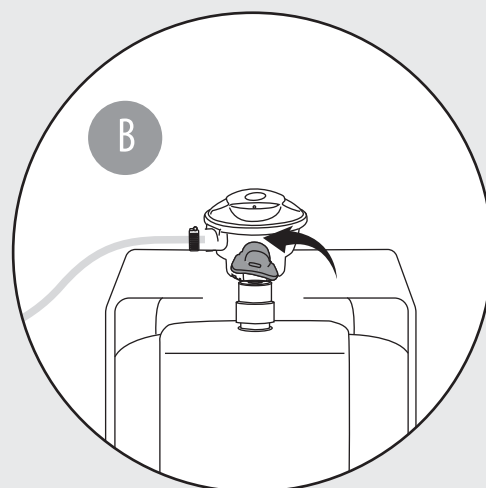


6

A



B





7

1



2



3



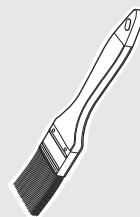
50 %

+

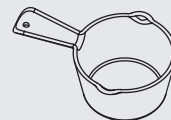


50 %

+

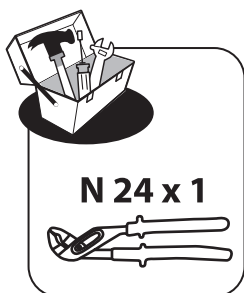
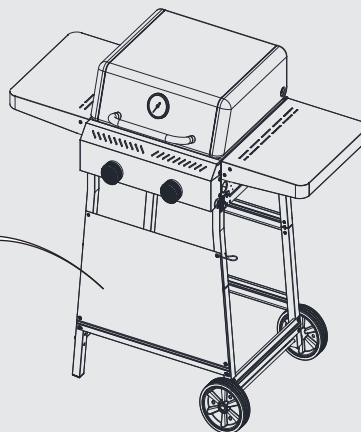
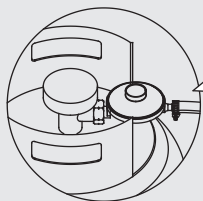


+

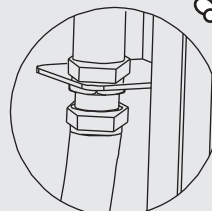


8

4

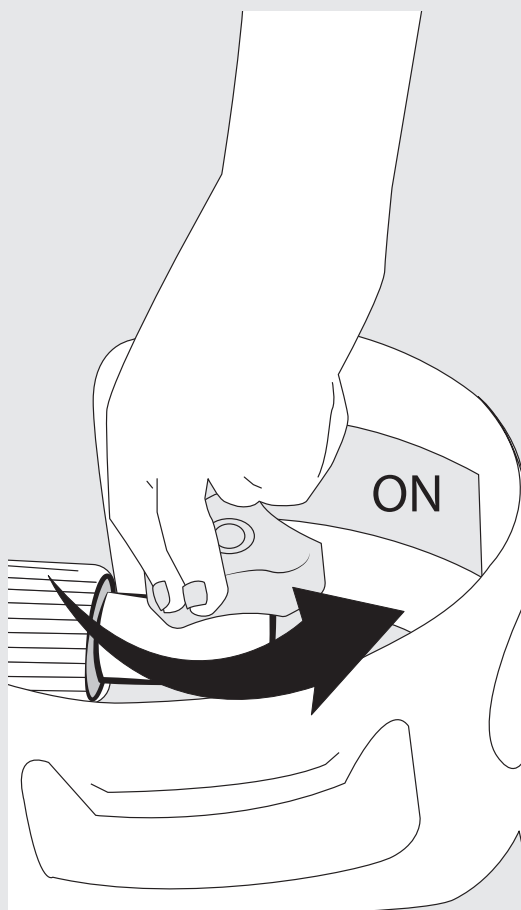


5

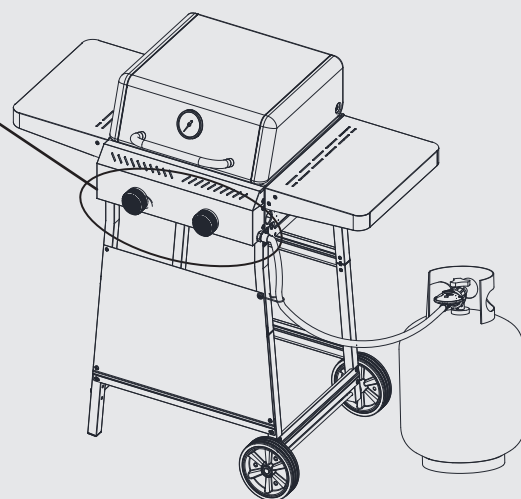
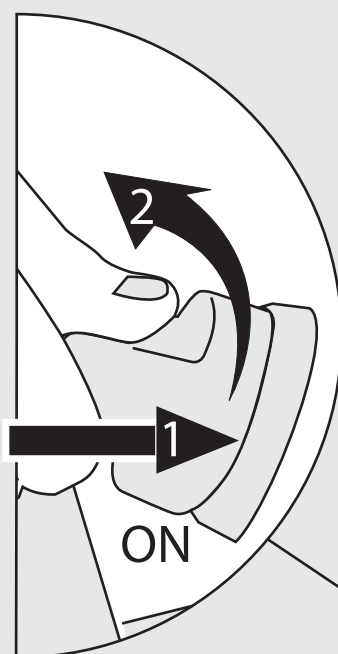




9

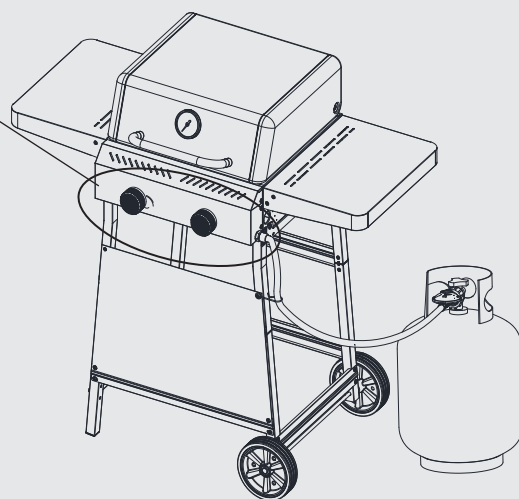
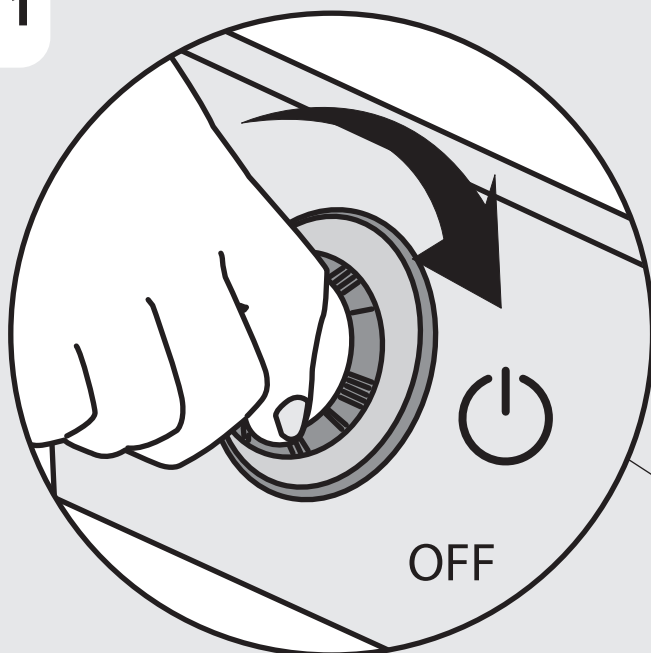


10

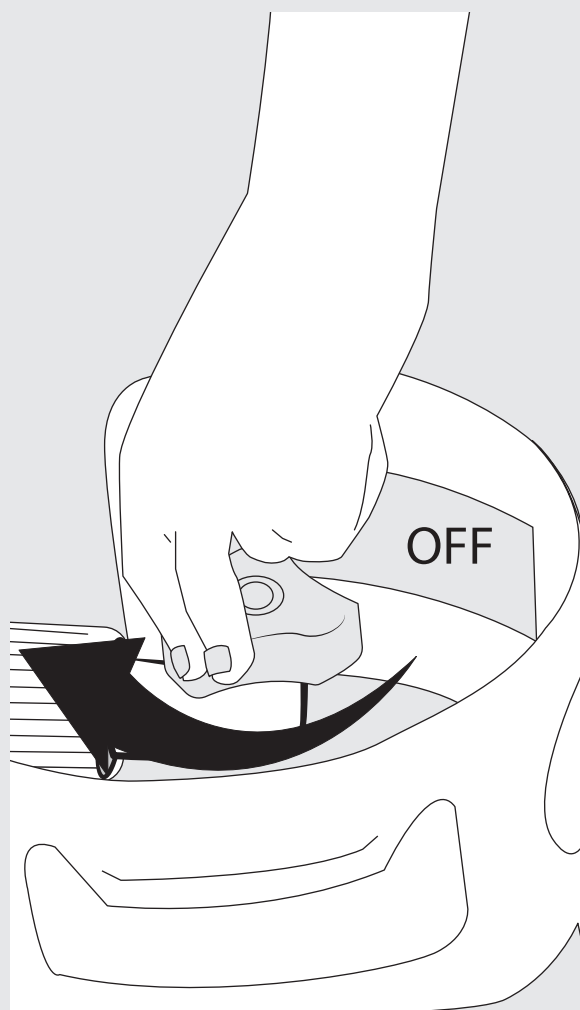




11

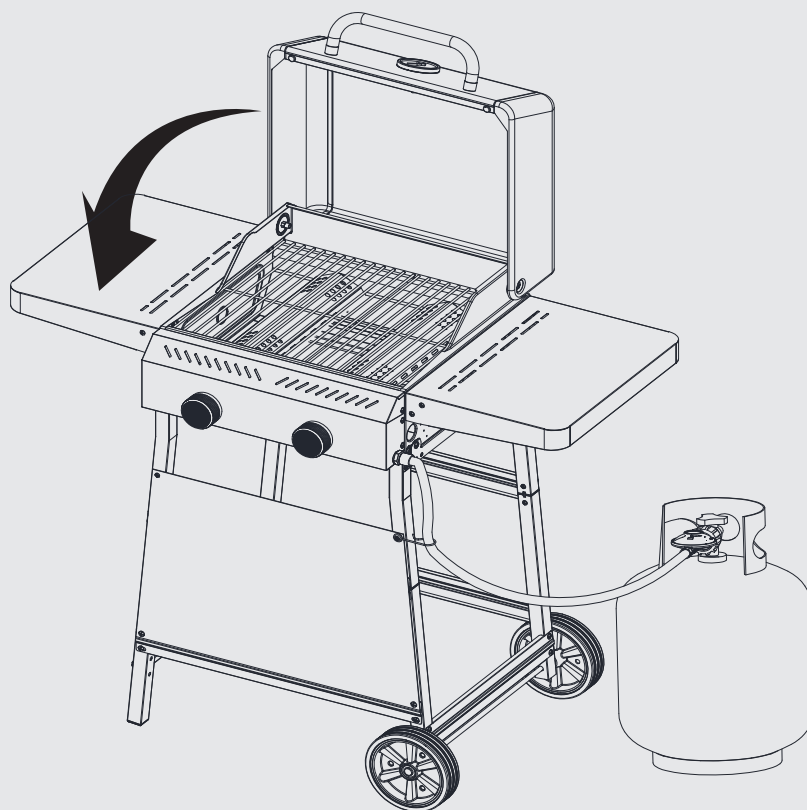


12

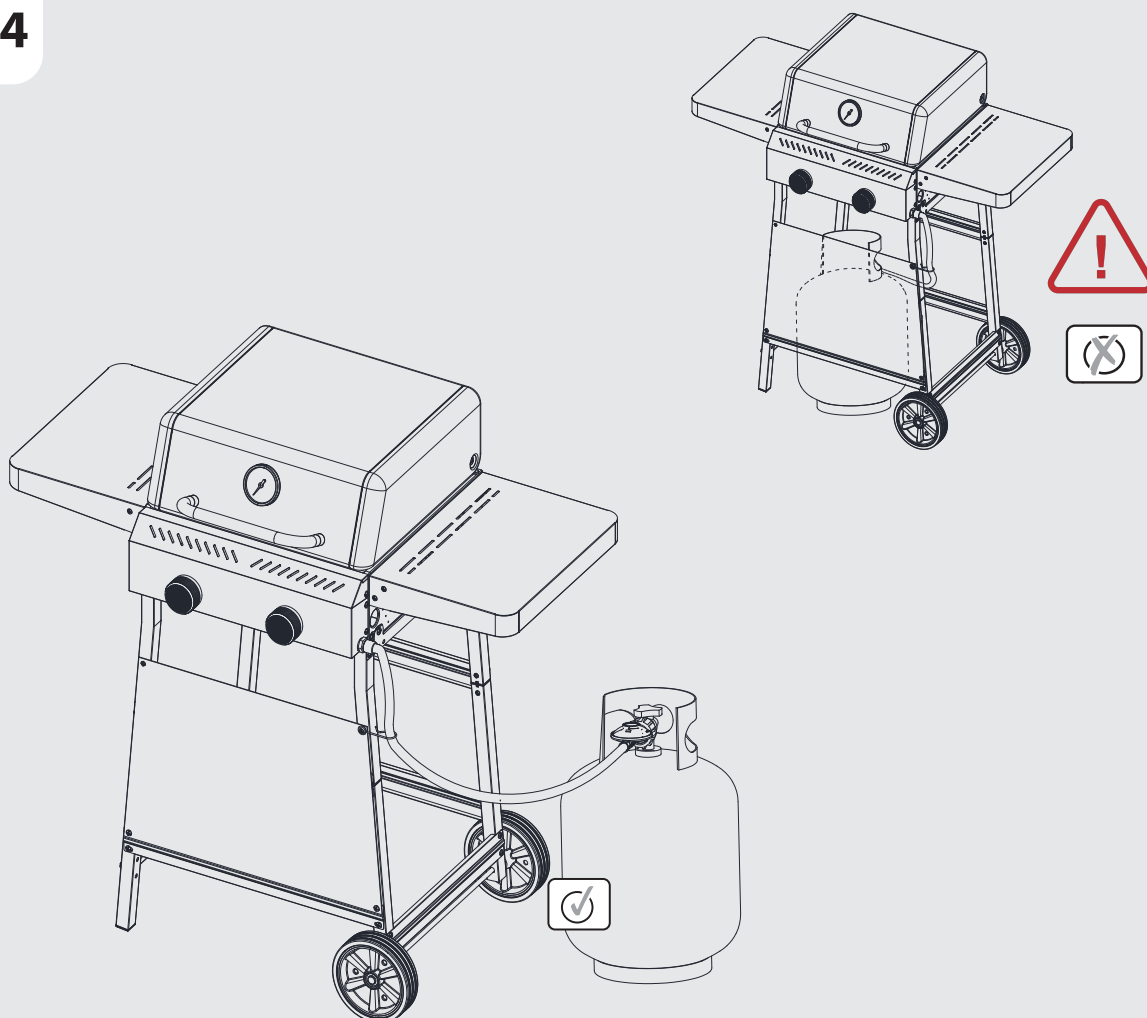


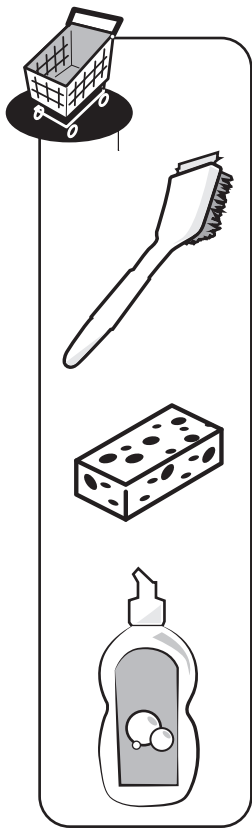


13

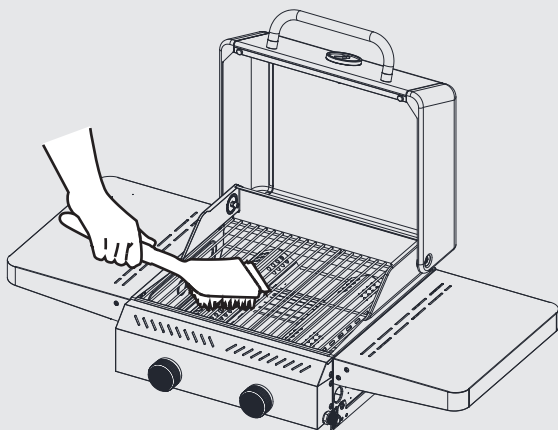


14

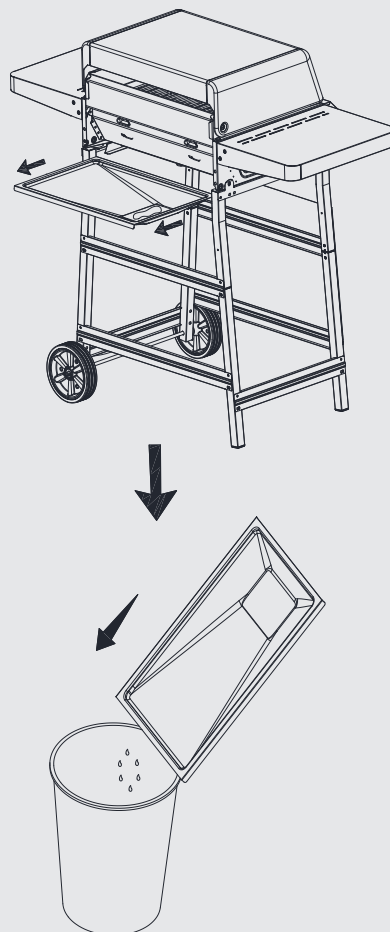




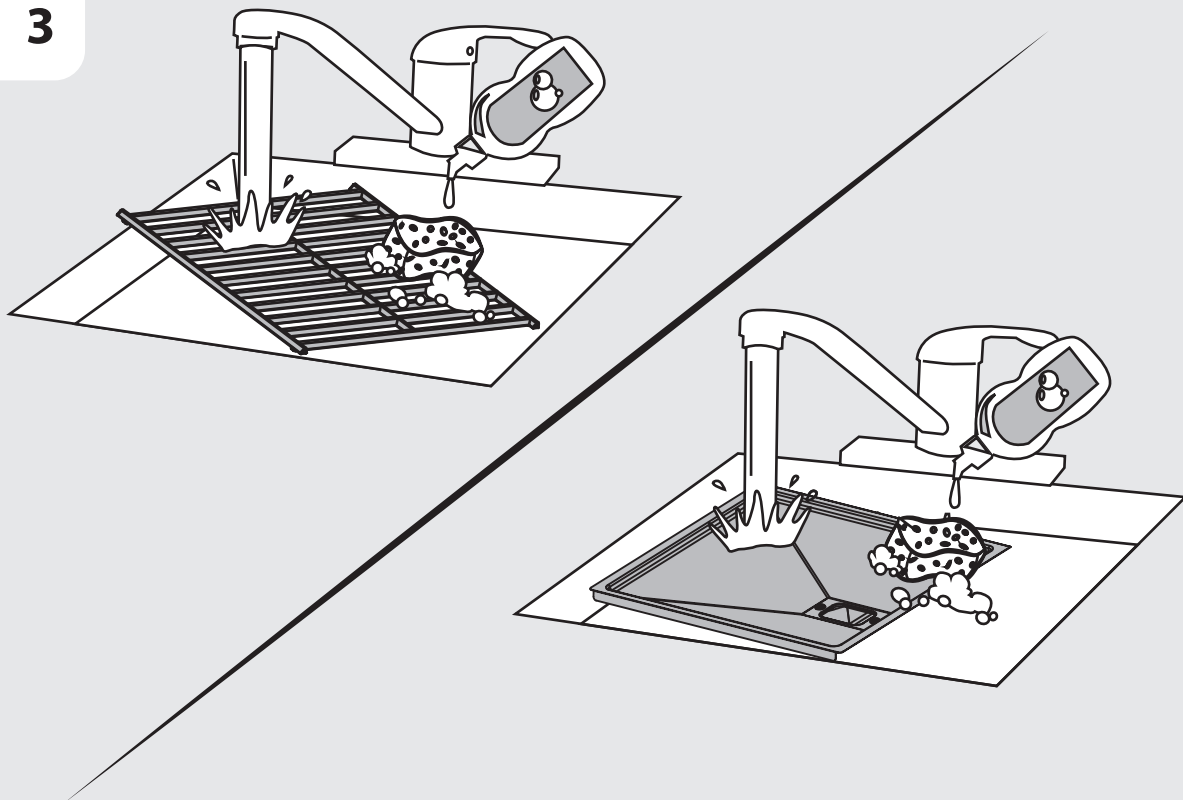
1



2



3

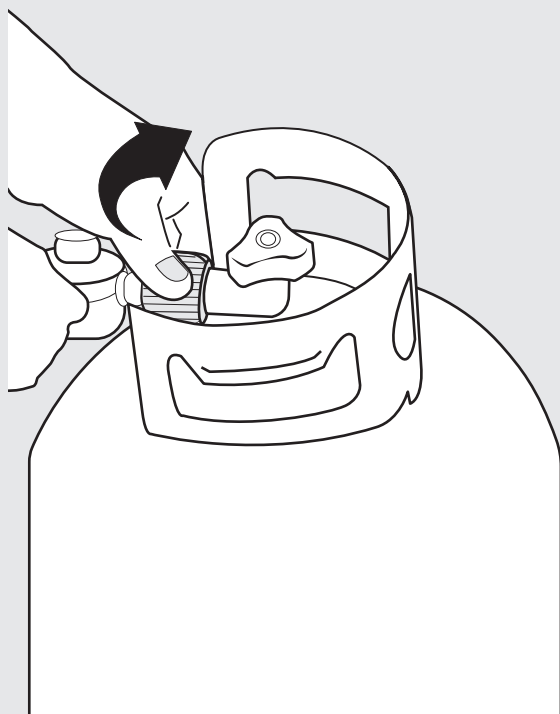




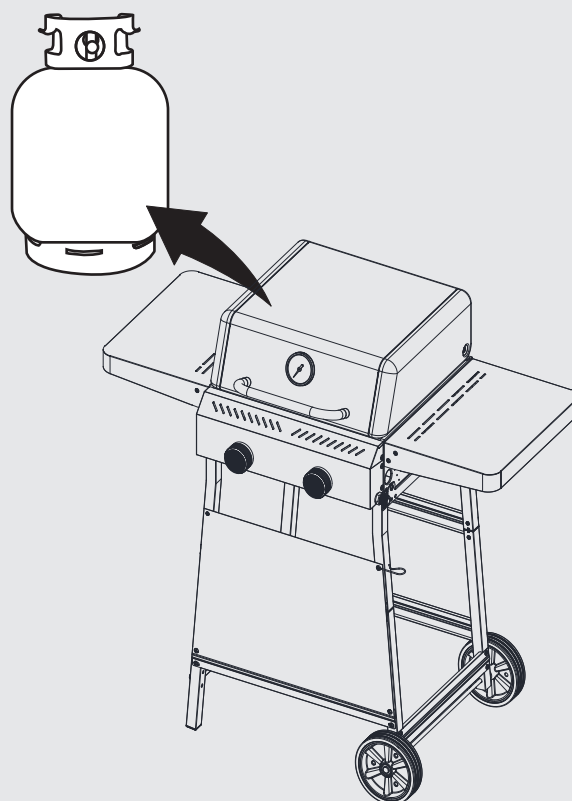
4



5

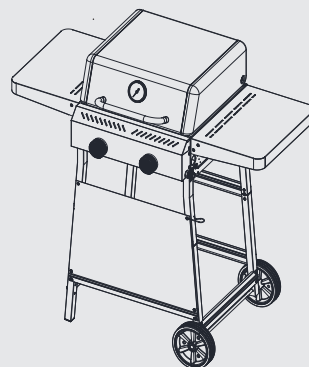
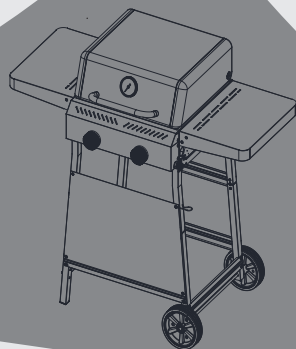
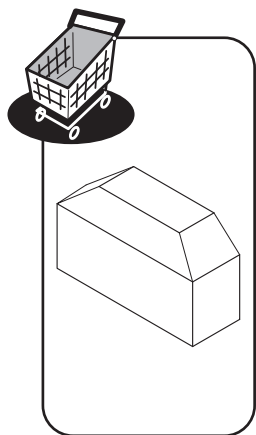


6





7



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

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

1. INFORMATIONS IMPORTANTES



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

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

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

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

• **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue !

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• Choisir un emplacement parfaitement sécurisé avant l'utilisation.

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer.
- Utiliser ce barbecue requiert un minimum de surveillance et de précautions.
- Ce barbecue ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- N'utilisez ce barbecue que sur une surface stable et plate.
- Toutes modifications de ce barbecue peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annulent la garantie.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Ce barbecue doit être placé à distance de plus d'un mètre de toute substance inflammable potentiellement explosive et de tout objet inflammable également.
- Sélectionnez soigneusement l'emplacement d'utilisation du barbecue. L'emplacement doit se trouver dans un espace ouvert non venté, éloigné des arbres et des autres éléments pouvant prendre feu.
- Lors de la première utilisation, faites chauffer votre barbecue et maintenez le combustible au rouge pendant au moins 30 minutes, cela permet d'éliminer les résidus de graisse laissés lors de la fabrication. Cela permet aussi de stabiliser la peinture et de dégager une odeur qui disparaîtra au fil des utilisations.
- La poignée du capot risque d'être très chaude. N'empoignez que le centre de la poignée. L'utilisation d'un gant de cuisson est recommandée.
- Certaines parties de ce barbecue deviennent très chaudes. Faites attention en présence d'enfants, de personnes âgées et d'animaux.
- Le fonctionnement du barbecue génère des températures très élevées sur certaines surfaces. Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous déplacez le barbecue, en portant une attention particulière aux personnes âgées et aux enfants, et en vous protégeant contre les risques de brûlures.
- Faites attention à la vapeur chaude qui risque de se dégager lorsque vous ouvrez le capot.
- Pour éviter des flambées, veillez à ce que la cuve soit propre en enlevant les graisses et la marinade en excès avant de commencer à griller.
- Assurez-vous de ne pas utiliser le barbecue à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface inflammable.
- Placez un seau rempli d'eau ou de sable près du barbecue pendant son utilisation, notamment lors des vagues de chaleur ou par temps extrêmement sec.
- Utilisez des ustensiles spécialement conçus pour les barbecues et pourvus de longues poignées résistantes à la chaleur.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité du barbecue.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.
- Pour prévenir la rouille sur les surfaces en inox, veillez à ce qu'elles ne soient pas exposées à du chlore, du sel ou du fer.
- Nous recommandons de ne pas utiliser ce barbecue près de la mer, d'une piscine ou d'une voie ferrée.
- Par vent fort, ne pas utiliser ce barbecue.
- Ne recouvrez jamais le barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- Nettoyez le barbecue seulement après que l'appareil a totalement refroidi.
- Ce produit n'est pas un jouet, assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Si vous vendez ou donnez l'appareil à un tiers, remettez-lui toujours le manuel d'utilisation correspondant.
- Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.

2. INSTALLATION GAZ

- Pour usage exclusif avec du gaz combustible liquéfié en bouteille. Vous devez utiliser un détendeur approprié pour le propane, butane ou mixés.

FR

- Ce barbecue est équipé d'un système d'allumage. L'allumage ne doit pas se faire avec de l'essence, ni avec du kérosène, du charbon de bois ou des combustibles liquides.
- Les bouteilles de gaz ne doivent pas être placées directement sous le barbecue (Le cas échéant).
- Ne pas utiliser le barbecue et ne pas stocker les bouteilles de gaz sous le niveau du sol. Le gaz est plus lourd que l'air : s'il y a une fuite le gaz va s'accumuler à un point bas et peut exploser au contact d'une flamme ou d'une étincelle.
- Les bouteilles de gaz ne doivent pas être rangées ou utilisées en position horizontale. Toute fuite pourrait être très grave et du liquide risque de s'infiltrer dans la conduite de gaz.
- Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Avant d'utiliser votre barbecue faites un test de fuite. C'est le seul moyen fiable de détecter une fuite de gaz sur les joints ou les connexions après le montage.
- Faites le test d'étanchéité chaque année et à chaque remplacement ou retrait de la bouteille de gaz et du flexible.

ES

PT

IT

EL

Test de fuite

Toujours effectuer ce test dans une zone bien ventilée. Faire ce test de fuite tous les ans et à chaque changement de bouteille de gaz ou de flexible.

Etape 1 - vérifiez que tous les boutons sont en position arrêt.

Etape 2 - ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur.

Etape 3 - vérifiez la présence éventuelle de fuites en enduisant tous les joints du système de gaz, y compris les connexions de la bouteille de gaz valve, du tuyau et du détendeur, d'une solution d'eau (50 %) et de savon (50 %). N'utilisez jamais de flamme nue pour tester les fuites.

Etape 4 - la formation de bulles au-dessus de certains joints indique une fuite

Coupez l'alimentation en gaz. Resserrez tous les joints. Recommencez le test si des bulles se forment à nouveau, n'utilisez pas le barbecue et contactez votre revendeur local pour obtenir son assistance. Bien essuyer la solution mixte eau/savon de tous les joints et de toutes les connexions après avoir fait votre test de fuite.

PL

UA

RO

Précautions

- Ne bloquez pas les prises d'air du corps du barbecue.
- Si vous devez remplacer la bouteille, vérifiez que cette dernière est bien fermée et qu'il n'y a aucune source d'allumage (cigarettes, flammes nues, étincelles etc.) À proximité avant de continuer.

EN

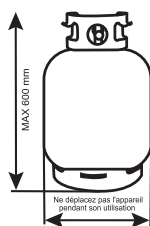
Raccord d'un tuyau de gaz au barbecue

- Connectez un tuyau de gaz au point d'admission du gaz, du côté gauche du barbecue. Ne serrez pas trop. N'utilisez pas de ruban adhésif ou de liquide sur le raccord.
- Serrez-les à la main.

Fixation du détendeur

- Vérifiez que tous les boutons de commande du barbecue sont à la position arrêt. Branchez le détendeur sur la bouteille de gaz en respectant les instructions que vous aura données le revendeur du détendeur et de la bouteille

Informations sur le gaz et le détendeur :



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 ou leur mélange 29 mbar	I3B/P(30)
PL	Butane, Propane ou leur mélange 37 mbar	I3B/P(37)

Ce barbecue peut être alimenté par du propane ou butane combustible liquéfié en bouteille. Les bouteilles de propane fourniront du gaz toute l'année, même en hiver, lorsqu'il fait froid. Il se peut que vous ayez besoin d'une clé à molette (non incluse) pour changer les bouteilles. Les bouteilles de butane fournissent une alimentation en gaz suffisante pendant l'été, mais la performance du barbecue risque d'être affectée lorsque la température du gaz baisse en dessous de +10°C. Vérifiez que vous avez la bouteille de gaz et le détendeur correct pour votre barbecue.

- Le tuyau doit pendre librement sans être coudé, plié ou tordu afin de ne pas obstruer le passage de gaz. Inspectez toujours le tuyau avant usage, en cas de fissures, coupures ou d'usure excessive.

- Hormis le point de connexion, aucune partie du tuyau ne doit toucher les pièces chaudes du barbecue. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le par un tuyau adéquat conçu spécialement pour usage avec du gaz combustible liquéfié et conforme aux normes nationales du pays dans lequel il est utilisé.

- Utilisez un tuyau approprié conforme à la norme ISO3821 et dont la longueur ne dépasse pas 1,5 m.

Pour des performances optimales, nous vous conseillons d'utiliser une bouteille de butane de 6/13kg ou une bouteille de propane de 6kg. Utilisez un régulateur approprié conforme à la norme EN16129. **VOUS DEVEZ AVOIR UN DÉTENDEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADEQUATS POUR VEILLER A LA SECURITE ET A L'EFFICACITE DE VOTRE BARBECUE.**

L'UTILISATION D'UN DÉTENDEUR INADEQUAT OU DEFECTUEUX EST DANGEREUSE ET ANNULERA LA GARANTIE. Veuillez consulter votre revendeur de gaz local pour déterminer les bouteilles de gaz et les détendeurs qui conviennent le mieux.

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

3. CONSEILS D'UTILISATION BARBECUE GAZ

LE BARBECUE EST DESTINÉ À FAIRE DES GRILLADES ALIMENTAIRES (VIANDE, POISSON, LÉGUMES, ETC).

LES DIRECTIVES GÉNÉRALEMENT RECONNUES EN MATIÈRE DE PRÉVENTION DES ACCIDENTS ET LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ JOINTES DOIVENT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE RESPECTÉES.

RÉALISEZ UNIQUEMENT DES ACTIVITÉS QUI SONT DÉCRITES DANS CE MODE D'EMPLOI. TOUTE AUTRE UTILISATION EST UNE UTILISATION NON CONFORME ET NON AUTORISÉE. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES EN RÉSULTANT.

LE BARBECUE À GAZ DOIT ÊTRE PLACÉ À L'EXTÉRIEUR, DANS UN ENDROIT OUVERT ET BIEN AÉRÉ ET LOIN DES MATERIAUX INFLAMMABLES.

DANGER ! RISQUE D'INCENDIE ! CE BARBECUE VA DEVENIR TRÈS CHAUD ET NE DOIT PAS ÊTRE

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

DÉPLACÉ DURANT SON UTILISATION ! GARDEZ ÉLOIGNÉS LES ENFANTS, LES PERSONNES AGÉES ET LES ANIMAUX ! NE PAS UTILISER CE BARBECUE DANS DES PIÈCES FERMÉES !

ES

Avertissements

- Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section 'informations importantes' de ce manuel.
- La conception de ce barbecue proscrit l'utilisation de plus de 50 % de la zone de cuisson comme plaque solide. Si les plaques sont totalement recouvertes, il en résultera une accumulation excessive de chaleur qui pourrait endommager le barbecue que la garantie ne couvre pas.

PT

Allumage du barbecue

IT

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne jamais allumer votre barbecue avec le capot fermé.

EL

- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur arrêt. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.

PL

- Poussez le bouton du brûleur que vous voulez allumer et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à sentir une résistance à la rotation. Attendez 4 secondes, puis continuez à tourner le bouton jusqu'à entendre un déclic (le brûleur doit normalement s'allumer). Répétez cette opération plusieurs fois jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.

UA

- Allumez les autres brûleurs dans n'importe quel ordre, selon les besoins. Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant d'allumer le suivant.

RO

- Si le brûleur ne s'allume pas après avoir suivi la procédure ci-dessus, tournez tous les boutons à la position d'arrêt. Fermez la soupape de gaz sur la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes. Recommencez toutes les étapes ci-dessus. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez vous reporter aux instructions d'allumage manuel, ci-dessous.

BR

- Après l'allumage, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes de manière à préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle doit rester ouvert pendant le préchauffage.

EN

- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à feu doux pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

Instructions pour un allumage manuel

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne jamais allumer votre barbecue avec le capot fermé.

- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur arrêt. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.

- Insérez une allumette allumée à travers l'orifice d'allumage le plus à droite, en dessous du panneau de contrôle, et placez-la à proximité de l'orifice du brûleur de droite.

- Poussez et tournez le bouton à l'extrême droite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position maximale.

- Lorsque le brûleur de droite est allumé, mettez les brûleurs restants en marche, de droite à gauche.

- Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant de mettre le brûleur suivant en marche.

- Si le brûleur d'extrême droite ne s'allume pas, contactez votre revendeur local.

- Une fois allumés, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant

- 3 à 5 minutes pour préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle ou le capot doit rester ouvert pendant le préchauffage.

- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à la position minimale pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

Cuisson sur la grille

• Les brûleurs en acier inox chauffent le diffuseur de chaleur (ou le panier avec les briquettes/ pierre de lave) sous la grille, qui à son tour chauffe la nourriture placée sur la grille. Les jus naturels des aliments produits pendant la cuisson coulent sur le diffuseur de chaleur (ou les briquettes/ pierre de lave) chaud et s'évaporent. La fumée qui en résulte enveloppe la nourriture, en s'échappant vers le haut, ce qui confère aux aliments l'arôme unique d'un barbecue. Pour obtenir une cuisson plus uniforme, abaissez le capot du barbecue, en veillant à ce que les brûleurs soient à feu doux.

Cuisson sur la plaque

• Les brûleurs chauffent directement la plaque, qui cuit la nourriture placée dessus. Les plaques permettent de cuire les plus petits aliments qui pourraient tomber entre les barres de la grille. Elles permettent également de cuire les aliments qui exigent une cuisson de haute température/ courte durée. De même, elles peuvent être utilisées exactement comme la plaque de cuisson d'une cuisine. Sinon, on peut s'en servir pour chauffer les casseroles ou maintenir la nourriture chaude.

Contrôle des embrasements *très important*

- Les embrasements surviennent lorsque l'on cuit les aliments et que les jus et graisses coulent sur les diffuseurs de chaleur brûlants. La fumée aide bien sûr à donner le bon goût du barbecue, mais il est préférable d'éviter les embrasements pour ne pas brûler les aliments. Pour contrôler ces embrasements il est absolument essentiel d'enlever les excès de gras sur les aliments avant la cuisson. Utilisez raisonnablement les marinades et les sauces de cuisson. Il faut également mettre les brûleurs sur mini pour la cuisson.
- Quand des embrasements se produisent ils peuvent normalement être éteint en mettant de la levure chimique ou du sel directement sur les diffuseurs de chaleur. Protégez-vous toujours les mains lorsque vous travaillez à proximité de la surface de cuisson du barbecue en prenant soin de vous protéger contre les flammes.
- En cas de feu de graisses merci de suivre les consignes ci-dessous.

Feux de graisse

- Videz et nettoyez le tiroir à graisses de tous les débris de cuisson après chaque utilisation.
- Si le barbecue est utilisé pour de grandes réceptions, il sera nécessaire de l'éteindre toutes les deux heures et de le nettoyer. Il faudra le nettoyer plus souvent si vous faites cuire beaucoup de nourriture très grasse (saucisses, merguez,...). Ne pas respecter ces consignes peut être la cause de feux de graisses, qui peuvent occasionner des blessures et peuvent endommager le barbecue.

En cas de feu de graisse/avertissements:

- Si vous pouvez le faire en toute sécurité, fermez tous les boutons de gaz.
- Fermez la bouteille de gaz.
- Eloignez tout le monde du barbecue et attendez que le feu s'éteigne.
- Ne fermez pas le capot ou le couvercle du barbecue.
- Ne jamais asperger votre barbecue avec de l'eau. Si vous utilisez un extincteur, il faut qu'il soit à poudre.
- Ne pas enlever le tiroir à graisses.
- Si le feu ne semble pas faiblir ou qu'il semble s'aggraver, contactez votre brigade de pompier pour assistance.

Fin de la séance de cuisson

- Après chaque séance de cuisson, mettez les brûleurs du barbecue à la position maximale et laissez-les brûler pendant 5 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de

FR

la cuisson et par conséquent de faciliter le nettoyage. Assurez-vous que le capot est ouvert pendant cette opération.

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

ES

Mise à l'arrêt du barbecue

• Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, tournez tous les robinets de gaz à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position arrêt, et coupez l'alimentation de gaz au niveau de la bouteille.

• Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de fermer le capot ou le couvercle.

PT

IT

4. ENTRETIEN ET MAINTENANCE BARBECUE GAZ

• Nettoyez régulièrement votre barbecue entre les utilisations et particulièrement après des périodes prolongées de rangement. Vérifiez que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer. Ne laissez jamais le barbecue exposé aux intempéries et maintenez-le à l'abri de l'humidité.

• N'aspersionnez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.

• Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains.

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

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

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

PL

UA

RO

BR

Surfaces de cuisson

• Quand le barbecue a refroidi, nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent vaisselle. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou des poudres à récurer car elles pourraient définitivement abîmer la finition de votre barbecue. Rincez et séchez bien. Ne nettoyez pas les grilles et plaques dans un lave-vaisselle à cause de leur poids.

• Nous rappelons qu'il faut absolument éviter d'utiliser des glaçons qui risquent de provoquer un choc thermique et de fissurer l'email de la plaque.

• Si de la rouille apparaît sur la surface de cuisson, en contact avec les aliments, il faut la changer.

EN

Entretien des brûleurs

• Votre brûleur a été réglé pour offrir une performance de flamme maximale. Vous verrez normalement une flamme bleue avec potentiellement une extrémité jaune quand le brûleur est allumé. Si la tendance de la flamme est plutôt jaune cela pourrait être dû à des débris ou des insectes dans les trous ou dans les tubes du brûleur. Cela pourrait causer un blocage ou une restriction du flux de gaz qui pourrait occasionner un feu derrière le panneau de contrôle, ce qui endommagerait très sérieusement votre barbecue. Si cela survenait, et si cela est possible, il faut immédiatement couper le gaz sur la bouteille.

• Le brûleur doit être inspecté, enlevé et nettoyé de façon régulière, au moins une fois par an, en plus des conditions suivantes:

• En sortant votre barbecue de son rangement.

• Si un ou plus des brûleurs ne s'allume pas.

- Si la flamme du brûleur tire beaucoup sur le jaune.
- Si le gaz s'allume derrière le panneau de contrôle.
- Pour nettoyer complètement un brûleur, enlevez-le du barbecue. Une légère brosse métallique peut être utilisée pour enlever la rouille de la surface du brûleur. Utilisez un nettoyeur de pipe ou un morceau de fil de fer pour ôter les obstructions dans les trous ou les tubes du brûleur, en prenant bien soin de ne pas agrandir les trous du brûleur.
- Vous pourriez avoir besoin d'une lampe torche pour vous assurer que l'intérieur du tube du brûleur est bien dégagé. Tournez le brûleur et tapez-le doucement contre une surface dure comme un morceau de bois afin de déloger tous débris de l'intérieur.
- Quand vous remontez le brûleur, assurez-vous bien que les tubes sont bien en face des gicleurs.

Diffuseur de chaleur

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

Tiroir à graisses

- Après chaque usage, enlevez et nettoyez le tiroir à graisses de tous morceaux de nourriture et de gras en utilisant si nécessaire une racle en bois ou en plastique.
- Vous risquez de provoquer un feu de graisse si vous ne respectez pas ces consignes. Ceci pourrait entraîner des détériorations importantes de votre barbecue qui ne seront pas couvertes par la garantie. Si besoin, le tiroir à graisse peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse.

Corps du barbecue

Enlevez régulièrement l'excès de graisse du corps du barbecue en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse et bien essoré. Les excès de graisse et les morceaux de nourriture peuvent être enlevés de l'intérieur du corps du barbecue avec une racle en bois ou en plastique souple. Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez ajouter une feuille de papier aluminium qui sera changée à chaque utilisation. Attention à ne pas boucher les trous d'écoulement des graisses. Si vous avez besoin de le nettoyer complètement, utilisez un chiffon et de l'eau chaude savonneuse ou une brosse nylon. N'utilisez pas d'abrasifs. Enlevez les grilles et/ou plaques et les brûleurs avant de nettoyer à fond. Ne pas immerger les boutons de gaz ou les rampes dans l'eau. Vérifier l'allumage après avoir soigneusement réinstallé les éléments dans le corps du barbecue.

Capot du barbecue

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

Chariot

- Essuyez avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher.
- Comme pour tout produit en acier inoxydable et afin de garantir la longévité de votre produit, notamment l'aspect de l'acier inoxydable, entretenez régulièrement les parties en inox de votre barbecue avec une huile protectrice, et ceci dès la première utilisation. De temps en temps, vous pouvez également asperger la surface avec un nettoyant pour inox, frotter ensuite avec un chiffon doux et enfin tout astiquer. Vous obtiendrez ainsi une fine couche de protection pour vos surfaces en inox.

Fixations

Serrez et vérifiez bien toutes les vis, les boulons, etc. Vérifiez une fois par an le bon serrage des vis.

FR

5. DÉPISTAGE DE PANNES DU GAZ

PROBLÈME/SOLUTION

Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage

- La bouteille de gaz est vide _____ → Remplacer par une bouteille pleine
- Détendeur défectueux _____ → Faire vérifier ou remplacer le détendeur
- Colmatage des brûleurs _____ → Nettoyer les brûleurs
- Colmatage des buses ou du tuyau de gaz _____ → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
- Le câble d'électrode est desserré ou déconnecté de l'électrode _____ → Reconnectez le câble
- L'électrode ou le câble est endommagé _____ → Changez l'électrode et le câble
- L'allumeur intégré est défectueux _____ → Changez-le
- Ecartement incorrect de l'électrode _____ → L'électrode doit être en conformité avec le brûleur avec un écart de 3 à 4 mm entre l'extrémité de l'électrode et le hublot sur le brûleur. Réaligner l'électrode comme l'exige.

Le brûleur ne s'allume pas avec un allume gaz

- La bouteille de gaz est vide _____ → Remplacer par une bouteille pleine
- Détendeur défectueux _____ → Faire vérifier ou remplacer le détendeur
- Colmatage des brûleurs _____ → Nettoyer les brûleurs
- Colmatage des buses ou du tuyau de gaz _____ → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz

Petite flamme ou retour de flamme (flamme dans le tube du brûleur, sifflement ou ronronnement perceptible)

- La bouteille de gaz est trop petite _____ → Utiliser une bouteille plus grande
- Colmatage des brûleurs _____ → Nettoyer les brûleurs
- Colmatage des buses ou du tuyau de gaz _____ → Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
- Vent _____ → Utiliser le barbecue dans un endroit moins exposé au vent

Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner

- Système d'allumage intégré coincé _____ → Remplacer le robinet de gaz
- Robinet de gaz coincé _____ → Faire remplacer le robinet de gaz par votre vendeur

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations techniques :

N° de modèle : 2026R09P11-0007 DIMENSIONS : 101*53*95 cm POIDS PRODUIT : 13.5kg Apports de chaleur: 5kw(364g/h) Fabricant/Réparateur : ADEO SERVICES	2575DM28522
--	-------------

7. HIVERNAGE

Rangement

- Assurez-vous que votre barbecue est bien froid avant de le couvrir ou de le ranger.

- Après un nettoyage complet extérieur et intérieur (grilles, brûleurs, planchas, récupérateur, réservoir compris) vous pourrez ranger votre barbecue dans un endroit frais et sec, non humide.
- Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures d'installation.

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

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

Pour le barbecue au gaz

- Recouvrez les brûleurs avec du papier aluminium pour empêcher la pénétration d'insectes et d'autres débris dans les orifices du brûleur.
- Si le barbecue est entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée en plein air, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart des sources de chaleur ou d'allumage.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la bouteille de gaz.
- N'exposez pas la bouteille de gaz à la lumière directe du soleil.

8. RESPECTONS NOTRE ENVIRONNEMENT

- Merci de protéger la nature, une journée à l'extérieur ne doit pas engendrer des dommages ou de la pollution.
- Pensez à rapporter votre produit en fin de vie à la déchetterie pour permettre son recyclage.
- Si votre barbecue comporte un moteur ou un souffleur, ne le jetez pas et ne brûlez pas ses accessoires. Respectez les réglementations applicables de collecte et de recyclage de ce type de produits.

9. CONDITIONS DE TRANSPORT ET STOCKAGE

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

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

10. GARANTIE

Condition de garantie

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

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

FR

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

ES

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

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

PT

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

IT

Exclusions de garantie

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

Les cas suivants sont spécifiquement exclus :

EL

• Usure normale (rouille, déformation, décoloration...) Des pièces exposées directement aux flammes ou à la chaleur intense. Il est normal de devoir remplacer des pièces au fil du temps.

• Tout dommage résultant d'un entretien inapproprié, d'un rangement incorrect, d'un assemblage erroné ou de l'introduction de modifications.

PL

• Tout dommage résultant d'un usage incorrect du produit (usage commercial, usage comme Incinérateur...).

• Conséquences de l'exposition à des sources de chlore, par exemple une piscine, un spa ou un bassin thermal.

UA

• Les dommages dus à des conditions naturelles extrêmes, par exemple de la grêle, des ouragans, tremblements de terre, tsunamis, surtensions de courant, tornades ou orages violents.

• Si vous avez des questions concernant le montage ou l'utilisation de votre appareil vous pouvez contacter le service après-vente de votre magasin.

RO

11. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

BR

EN

ADEO Services			C E 2575-25		
Nom du produit	Barbecue au gaz d'extérieur				
Numéro de modèle	2026R09P11-0007				
Catégorie de gaz	I _{3+(28-30/37)} ☐		I _{3B/P(30)} ☐	I _{3B/P(37)} ☐	I _{3B/P(50)} ☐
Gaz et Pression d'alimentation	Butane (G30)	Propane (G31)	Butane, Propane ou leur mélange		
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Pays de destination	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				
Taille d'injecteur du brûleur principal	Ø 0,76 mm		Ø 0,76 mm	Ø 0,72 mm	Ø 0,68 mm
Puissance calorifique nominale totale (Hs)	5 kW (364 g/h)				
Numéro de série					
A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux					
Consulter la notice avant l'utilisation					
ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants					
Fabriqué en Chine					

Waiting DOC

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

FR

INTRODUCCIÓN

ES

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

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

PT

1. INFORMACIÓN IMPORTANTE

IT

EL



IMPORTANTE, CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE

PL

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

de campaña, caravanas, autocaravanas y barcos.

UA

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

Riesgo de muerte por intoxicación de monóxido de carbono.

RO

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

• **ATENCIÓN** No utilice alcohol, gasolina ni líquidos similares para encender o reactivar la barbacoa.

BR

• **ATENCIÓN** No utilice la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, como pueden ser casas, tiendas

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

EN

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

- Cualquier modificación de esta barbacoa puede ser peligrosa, no está autorizada y anulará la garantía.
- No modifique el aparato.
- Esta barbacoa debe colocarse a una distancia de más de un metro de cualquier sustancia inflamable potencialmente explosiva y también de cualquier objeto inflamable.
- Seleccione con cuidado el lugar donde se utilizará la barbacoa. El lugar debe situarse en un área abierta sin viento, lejos de árboles y otros elementos que puedan arder.
- Cuando la utilice por primera vez, caliente la barbacoa y mantenga el combustible al rojo vivo durante al menos 30 minutos; esto ayuda a eliminar los residuos de grasa que quedaron durante la fabricación. Esto también estabiliza la pintura y desprende un olor que desaparecerá con el uso.
- La empuñadura del capó puede estar muy caliente. Agarre solo el centro de la empuñadura. Se recomienda el uso de un guante de cocina.
- Algunas partes de esta barbacoa se calientan mucho. Tenga cuidado en presencia de niños, personas mayores y animales.
- El funcionamiento de la barbacoa genera temperaturas muy altas en determinadas superficies. Extrema las precauciones al mover la barbacoa, prestando especial atención a las personas mayores y a los niños, y protegiéndose del riesgo de quemaduras.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que se puede liberar al abrir el capó.
- Para evitar llamaradas, asegúrese de que el recipiente esté limpio quitando el exceso de grasa y adobos antes de comenzar a asar.
- Asegúrese de no utilizar la barbacoa a menos de un metro de cualquier estructura o superficie inflamable. No la use debajo de una superficie inflamable.
- Coloque una cubeta llena de agua o arena cerca de la barbacoa durante su uso, especialmente durante olas de calor o períodos extremadamente secos.
- Utilice utensilios especialmente diseñados para barbacoas y equipados con empuñaduras largas y resistentes al calor (Ø10 cm y Ø24 cm son los tamaños mínimo y máximo de los utensilios de cocción utilizables).
- No utilice aerosoles cerca de la barbacoa.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Si tiene alguna pregunta sobre estas instrucciones, comuníquese con su distribuidor local.
- Para evitar la oxidación de las superficies de acero inoxidable, asegúrese de que no estén expuestas al cloro, la sal ni el hierro.
- Recomendamos no utilizar esta barbacoa cerca del mar, una piscina o una vía de tren.
- Con viento fuerte, no use esta barbacoa.
- Nunca cubra la barbacoa hasta que se haya enfriado por completo.
- Limpie la barbacoa solo después de que el aparato se haya enfriado por completo.
- Este producto no es un juguete; asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Si vende o entrega el aparato a un tercero, entregue siempre el manual de usuario correspondiente.
- Conserve estas instrucciones para utilizarlas en el futuro.

2. INSTALACIÓN DE GAS

- Para uso exclusivo con gas combustible licuado embotellado. Debe utilizar un regulador adecuado para propano, butano o mixto.
- Esta barbacoa está equipada con un sistema de encendido. El encendido no debe hacerse con gasolina, queroseno, carbón vegetal ni combustibles líquidos.
- Las bombonas de gas no deben colocarse directamente debajo de la barbacoa (Si corresponde).
- No use la barbacoa ni almacene bombonas de gas debajo del nivel del suelo. El gas es más pesado que el aire: si hay una fuga, el gas se acumulará en un punto bajo y puede explotar al entrar en contacto con una llama o una chispa.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

- FR
- Las bombonas de gas no deben almacenarse ni utilizarse en posición horizontal. Cualquier fuga podría ser muy grave y podría filtrarse líquido en la línea de gas.
 - Nunca almacene bombonas de gas en interiores.
 - Cierre la válvula del contenedor de gas después de su uso.
- ES
- Antes de usar su barbacoa, haga una prueba de fugas. Esta es la única forma fiable de detectar una fuga de gas en uniones o conexiones después del montaje.
 - Realice la prueba de estanqueidad cada año y cada vez que sustituya o retire la bombona de gas y la manguera.
- PT

Prueba de fugas

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

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

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

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

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

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

Precauciones

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

Conexión de una manguera de gas a la barbacoa

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

Fijación del regulador

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

Información sobre el gas y el regulador:

BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT,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	Butano, Propano o sus mezclas 29 mbar	I3B/P(30)
PL	Butano, Propano o sus mezclas 37 mbar	I3B/P(37)

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

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

Para un rendimiento óptimo, le recomendamos que utilice una bombona de butano de 6/13 kg o una bombona de propano de 6 kg. Utilice un regulador adecuado que cumpla con la norma EN 16129.

DEBE TENER UN REGULADOR Y UNA BOMBONA DE GAS ADECUADOS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD Y LA EFICACIA DE SU BARBACOA. EL USO DE UN REGULADOR INADECUADO O DEFECTUOSO ES PELIGROSO Y ANULARÁ LA GARANTÍA.

Consulte a su distribuidor local de gas para determinar las bombonas y reguladores de gas más adecuados.

Las piezas precintadas por el fabricante o su representante no deben ser modificadas por el usuario.

3. CONSEJOS DE USO PARA BARBACOAS DE GAS

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

DEBEN OBSERVARSE LAS DIRECTRICES GENERALMENTE RECONOCIDAS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADJUNTAS.

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

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

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

Advertencia

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

Encendido de la barbacoa

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

ES

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

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

PT

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

IT

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

EL

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

Instrucciones de encendido manual

PL

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

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

UA

• Inserte un fósforo encendido a través del orificio de encendido más a la derecha, debajo del panel de control, y colóquelo cerca del orificio del quemador derecho.

• Empuje y gire el mando del extremo derecho en sentido antihorario hasta la posición máxima.

RO

• Cuando el quemador derecho esté encendido, encienda los quemadores restantes, de derecha a izquierda.

• Verifique que cada quemador esté encendido antes de encender el siguiente.

• Si el quemador del extremo derecho no se enciende, comuníquese con su distribuidor local.

BR

• Una vez encendidos, los quemadores deben arder en la posición máxima durante entre 3 y 5 minutos para precalentar la barbacoa. Este proceso debe realizarse antes de cada sesión de cocción. La tapa o el capó deben permanecer abiertos durante el precalentamiento.

EN

• Cuando se complete el precalentamiento, coloque todos los quemadores en la posición mínima para obtener los mejores resultados de cocción.

Cocción en la rejilla

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

Cocción en la placa

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

Control de llamaradas *muy importante*

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

Fuego por grasa

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

En caso de fuego por grasa / advertencias:

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

Fin de la sesión de cocción

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

Apagar la barbacoa

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

4. CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA BARBACOA DE GAS

- Limpie su barbacoa regularmente entre usos y especialmente después de períodos prolongados de almacenamiento. Compruebe que la barbacoa y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarlos. Nunca deje la barbacoa expuesta a la intemperie y manténgala protegida de la humedad.
 - Nunca rocíe la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes.
 - Nunca manipule piezas calientes sin protegerse las manos.
- Para prolongar el ciclo de vida de su barbacoa y mantenerla en buen estado, le recomendamos encarecidamente que la cubra si la deja al aire libre durante períodos prolongados,

FR

especialmente durante los meses de invierno. Puede adquirir fundas resistentes y otros accesorios para barbacoas en su distribuidor local.

ES

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

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

PT

Superficies de cocción

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

IT

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

EL

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

PL

Mantenimiento de los quemadores

• Su quemador se ha ajustado para obtener el máximo rendimiento de la llama. Normalmente verá una llama azul con una posible punta amarilla cuando el quemador esté encendido. Si la llama tiende a ser amarillenta, esto podría deberse a desechos o insectos en los orificios o tubos del quemador. Esto podría causar un bloqueo o una restricción del flujo de gas, lo que podría provocar un incendio detrás del panel de control que dañaría gravemente su barbacoa. Si esto sucediera, y si es posible, se debe cortar inmediatamente el gas en la bombona.

UA

• El quemador debe inspeccionarse, retirarse y limpiarse periódicamente, al menos una vez al año, además de en los siguientes casos:

RO

• Al sacar la barbacoa de su lugar de almacenamiento.

• Si uno o más de los quemadores no se encienden.

• Si la llama del quemador es muy amarilla.

BR

• Si el gas se enciende detrás del panel de control.

• Para limpiar completamente un quemador, retírelo de la barbacoa. Se puede utilizar un cepillo de alambre ligero para eliminar el óxido de la superficie del quemador. Utilice un limpiador de conductos o un trozo de alambre para eliminar cualquier obstrucción en los orificios o tubos de los quemadores, teniendo cuidado de no agrandar los orificios de los quemadores.

EN

• Es posible que necesite una linterna para asegurarse de que el interior del tubo del quemador esté despejado. Voltee el quemador y golpéelo suavemente contra una superficie dura, como un trozo de madera, para desprender los residuos del interior.

• Cuando vuelva a montar el quemador, asegúrese de que los tubos estén delante de las boquillas.

Difusor de calor

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

Cajón para la grasa

• Después de cada uso, retire y limpie el cajón para la grasa de todos los restos de comida y grasa, utilizando un raspador de madera o plástico si es necesario.

• Si no sigue estas instrucciones, corre el riesgo de provocar un fuego por grasa. Esto podría causar daños significativos a su barbacoa que no estarán cubiertos por la garantía. De ser necesario, el cajón para la grasa se puede limpiar con agua jabonosa.

Cuerpo de la barbacoa

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

Capó de la barbacoa

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

Carro

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

Fijaciones

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

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA/SOLUCIÓN

Los quemadores no se encienden utilizando el sistema automático de encendido

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

El quemador no se enciende utilizando un encendedor de gas

- La bombona de gas está vacía _____ → Sustituya la bombona por otra llena
- Regulador defectuoso _____ → Haga reparar o sustituir el regulador de gas
- Quemadores obstruidos _____ → Limpie los quemadores

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

- FR
- ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN
- Obstrucción en las toberas o en el tubo flexible del gas _____ → Limpie las toberas y el tubo flexible del gas

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

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

Válvula de gas difícil de girar

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

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Información técnica:

N.º de modelo: 2026R09P11-0007 DIMENSIONES: 101*53*95 cm PESO DEL PRODUCTO: 13.5 kg Entradas de calor: 5kw(364g/h) Fabricante/taller de reparación: ADEO SERVICES	2575DM28522
---	-------------

7. HIBERNACIÓN

Almacenamiento

- Asegúrese de que su barbacoa esté fría antes de cubrirla o guardarla.
 - Después de una completa limpieza exterior e interior (rejillas, quemadores, planchas, colector y depósito incluidos), puede guardar su barbacoa en un lugar fresco, seco y sin humedad.
 - Antes de usar la barbacoa después de períodos prolongados de almacenamiento, siga los procedimientos de instalación.
- Para prolongar el ciclo de vida de su barbacoa y mantenerla en buen estado, le recomendamos encarecidamente que la cubra si la deja al aire libre durante períodos prolongados, especialmente durante los meses de invierno. Puede adquirir fundas resistentes y otros accesorios para barbacoas en su distribuidor local.
- Incluso si la barbacoa está cubierta para su protección, debe inspeccionarla regularmente, ya que podría formarse humedad o condensación, lo que podría dañarla. Puede ser necesario secar la barbacoa y el interior de su funda protectora. Es posible que los residuos de grasa se pongan mohosos en partes de la barbacoa. Estos deben limpiarse con agua jabonosa muy caliente.

Para la barbacoa de gas

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

8. RESPETEMOS EL MEDIO AMBIENTE

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

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

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

FR

10. GARANTÍA

ES

Condiciones de la garantía

La garantía de venta comienza a partir de la fecha de compra y durante el periodo definido. Esta garantía sólo se aplica al uso por parte de un único hogar privado y no se aplica a entornos comerciales, comunales o multidomésticos como restaurantes, hoteles, centros de vacaciones y restaurantes, hoteles, complejos turísticos y propiedades de alquiler.

PT

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

IT

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

EL

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

Exclusiones de garantía

PL

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

La garantía del producto está limitada al valor del mismo.

Se excluyen específicamente los siguientes casos:

UA

- Desgaste normal (óxido, deformación, decoloración...) Piezas expuestas directamente a las llamas o al calor intenso. Es normal tener que sustituir piezas con el tiempo.

- Daños derivados de un mantenimiento inadecuado, un almacenamiento incorrecto, un montaje incorrecto o la introducción de modificaciones.

- Cualquier daño resultante del uso incorrecto del producto (uso comercial, uso como incinerador...).

RO

- Consecuencias de la exposición a fuentes de cloro, por ejemplo, piscina, spa o jacuzzi.

- Daños debidos a condiciones naturales extremas, por ejemplo, granizo, huracanes terremotos, tsunamis, subidas de tensión, tornados o tormentas eléctricas severas.

BR

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

EN

11. DATOS TÉCNICOS

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

ADEO Services			CE 2575-25		
Nombre del producto	Barbacoa de gas externa				
Número de modelo	2026R09P11-0007				
Categoría de gas	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)} ☐	I _{3B/P(37)} ☐	I _{3B/P(50)} ☐
Gas y presión suministrada	Butano (G30)	Propano (G31)	Butano, Propano o sus mezclas		
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
País de destino:	I _{3+(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. I _{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. I _{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK. I _{3B/P(37)} : PL				
Tamaño del inyector del quemador principal	Ø 0,76 mm		Ø 0,76 mm	Ø 0,72 mm	Ø 0,68 mm
Total de caudales térmicos nominales (Hs)	5 kW (364 g/h)				
Número de serie					
Solo para uso en exteriores					
Lea las instrucciones antes de usar el aparato.					
Advertencia: Las piezas accesibles podrían estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.					
Fabricado en China					

FR

12. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

ES

Waiting DOC

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

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

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

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



IMPORTANTE CONSERVAR PARA QUALQUER REFERÊNCIA FUTURA: PARA LER ATENTAMENTE

- **ATENÇÃO!** Não utilize em locais fechados!
- **ATENÇÃO!** Este barbecue vai ficar muito quente. Não o desloque durante a sua utilização.
- **ATENÇÃO!** Não deixe o barbecue ao alcance de crianças e animais domésticos.
- **ATENÇÃO!** Não utilize o barbecue em espaços confinados e/ou habitáveis, como por exemplo em casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos.
- **ATENÇÃO!** Não utilize álcool, gasolina ou qualquer outro líquido análogo para acender ou reacender o barbecue.
- **ATENÇÃO!** Não utilize este aparelho no interior.
- Não coloque água fria na cuba de metal de forma a evitar danos devido ao choque térmico.

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

- FR • Este barbecue nunca deve ficar sem supervisão uma vez aceso.
- Não desloque o aparelho durante o uso.
- Apenas utilize este barbecue numa superfície estável e plana.
- ES • Quaisquer modificações a este barbecue podem ser perigosas, são proibidas e anulam a garantia.
- Não modifique o aparelho.
- PT • Este barbecue deve ser colocado a mais de um metro de qualquer substância inflamável potencialmente explosiva como também de qualquer objeto inflamável.
- Selecione cuidadosamente o local de utilização do barbecue. O local deve ser num espaço aberto, abrigado do vento, longe de árvores e de outros elementos que podem incendiar.
- IT • Durante a primeira utilização, aqueça o seu barbecue e mantenha o combustível no vermelho, pelo menos, 30 minutos. Isto irá permitir eliminar os resíduos de gordura deixados durante o fabrico. Isto também irá permitir estabilizar a pintura e libertar um odor que desaparecerá ao longo da sua utilização.
- EL • A pega do capô pode estar muito quente. Segure apenas no centro da pega. Recomenda-se o uso de uma luva de cozinha.
- Certas partes deste barbecue ficam muito quentes. Tenha cuidado na presença de crianças, idosos e animais.
- PL • O funcionamento do barbecue provoca temperaturas muito elevadas em certas superfícies. Seja muito prudente ao deslocar o barbecue, dando especial atenção a idosos e crianças para além de se proteger contra os riscos de queimaduras.
- Preste atenção ao vapor quente que pode sair ao abrir o capô.
- UA • Para evitar explosões, tenha cuidado para que a cuba esteja limpa, retirando a gordura e a marinada em excesso antes de começar a grelhar.
- Certifique-se de que não utiliza o barbecue a menos de um metro de qualquer estrutura ou superfície inflamável. Não utilizar sob uma superfície inflamável.
- RO • Mantenha um balde cheio de água perto do barbecue durante a sua utilização, sobretudo em época de ondas de calor e tempos extremamente secos.
- Utilize utensílios especialmente projetados para barbecue, com cabos longos e resistentes ao calor. (Ø10 cm e Ø24 cm são os tamanhos mínimo e máximo dos utensílios a utilizar).
- BR • Não utilize aerossóis próximo do barbecue.
- Este aparelho deve ficar distante dos materiais inflamáveis durante a sua utilização.
- Se tiver dúvidas relativamente as estas instruções, contacte o seu revendedor local.
- EN • Para prevenir a ferrugem nas superfícies em inox, tente não as expôr ao cloro, sal ou ferro. Recomendamos que não utilize este barbecue perto do mar, de uma piscina ou de uma linha ferroviária.
- Não utilizar o barbecue com vento forte.
- Nunca cubra o barbecue enquanto o mesmo não estiver completamente frio.
- Limpe o barbecue apenas após o arrefecimento total do aparelho.
- Este produto não é um brinquedo, certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- Se vender ou doar o aparelho a um terceiro, envie sempre o respetivo manual de utilização.
- Conserve estas instruções para uma utilização futura.

2. INSTALAÇÃO DE GÁS

- Para uso apenas com gás combustível liquefeito em botijas. • Deve-se usar um regulador adequado para gás propano, butano ou gás misto.
- Este barbecue está equipado com um sistema de ignição. • Gasolina, parafina, carvão vegetal ou combustíveis líquidos não devem ser usados para ignição.
- As botijas de gás não devem ser colocadas diretamente sob o barbecue (Se aplicável).
- Não use o barbecue e não armazene botijas de gás abaixo do nível do solo. O gás é mais pesado do que o ar: se houver uma fuga, o gás irá acumular-se num ponto baixo e poderá explodir ao entrar em contacto com uma chama ou faísca.

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

Teste de fugas

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

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

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

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

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

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

Precauções

Não bloqueie as entradas de ar do corpo do barbecue.

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

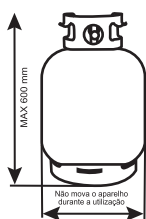
Ligação de uma mangueira de gás ao barbecue

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

Fixação do regulador

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

Informações sobre o gás e o regulador:



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, PT	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	Butano, Propano ou sua mistura 29 mbar	I3B/P(30)
PL	Butano, Propano ou sua mistura 37 mbar	I3B/P(37)

FR

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

ES

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

PT

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

IT

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

EL

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

PL

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

UA

3. CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO DO BARBECUE A GÁS

RO

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

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

BR

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

EN

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

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

Avisos

- Antes de continuar, certifique-se de entendeu bem a sessão “informações importantes” deste manual.
- O projeto deste barbecue não permite a utilização de mais de 50% da área de cozimento como placa sólida. Se as placas estiverem completamente cobertas, isso resultará na acumulação excessiva de calor que poderá danificar o barbecue e isso não será coberto pela garantia.

Acendimento do barbecue

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

• Empurre o botão do bico que deseja acender e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até sentir resistência ao rodar. Espere 4 segundos, depois continue a rodar o botão até ouvir um clique (o bico normalmente deve acender). Repita este processo várias vezes até que o bico acenda.

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

• Se o bico não acender após seguir o procedimento acima, rode todos os botões para a posição de desligado. Feche a válvula de gás na botija de gás. Aguarde cinco minutos. Repita todos os passos acima. Se o barbecue mesmo assim não acender, consulte as instruções de acendimento no manual abaixo.

• Após o acendimento os bicos devem queimar na posição máxima por 3 a 5 minutos para pré-aquecer o barbecue. Este processo deve ser realizado antes de cada sessão de cozimento. A tampa deve permanecer aberta durante o processo de pré-aquecimento.

• Quando o pré-aquecimento estiver completo, rode todos os bicos para no mínimo de forma a obter melhores resultados de cozimento.

Instruções para um acendimento manual

• Abra o capô do seu barbecue antes de o acender. Nunca acenda o barbecue com o capô fechado.

• Certifique-se de que todos os botões de gás estão na posição de desligado. Abra a válvula de controlo do gás na botija ou regulador de gás.

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

• Empurre e rode o botão da extrema direita no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição máxima.

• Quando o bico direito estiver aceso, ligue os restantes bicos da direita para a esquerda.

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

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

• Uma vez acesos, os bicos devem queimar na posição mais alta durante

• 3 a 5 minutos para pré-aquecer o barbecue. Este processo deve ser realizado antes de cada sessão de cozimento. A tampa ou o capô devem permanecer abertas durante o pré-aquecimento.

• Uma vez concluído o pré-aquecimento, rodar todos os bicos para a posição mínima de forma a obter os melhores resultados de cozimento.

Cozimento na grelha

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

Cozimento na placa

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

Controlo do aquecimento *muito importante*

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

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

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

PT **Incêndio de gordura**

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

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

IT

EL **Em caso de fogo de gordura/avisos:**

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

• Feche a botija de gás.

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

PL • Não feche o capô ou a tampa do barbecue.

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

• Não retire a bandeja de gordura.

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

Fim da sessão de cozimento

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

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

Desligar o barbecue

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

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

4. MANUTENÇÃO DO BARBECUE A GÁS

• Limpe regularmente a seu barbecue entre as utilizações e sobretudo, após longos períodos de armazenamento. Verifique se o barbecue e os seus componentes estão suficientemente frios antes de os limpar. Nunca deixe o seu barbecue exposto às intempéries e projeta-o da humidade.

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

• Nunca manipule as partes quentes sem proteger suas mãos.

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

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

Qualquer parte enferrujada encontrada que não esteja em contacto com alimentos deve ser tratada com um removedor de ferrugem e pintada novamente com uma tinta especial para barbecue resistente ao calor.

Superfícies de cozimento

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

Manutenção dos bicos

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

Difusor de calor

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

Gaveta de gordura

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

Estrutura do barbecue

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

ES

PT

Capô do barbecue

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

IT

Carrinho

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

EL

PL

Fixações

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

RO

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA/SOLUÇÃO

Os bicos não acendem com o sistema de ligação

BR

EN

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

O bico não acende com a ligação do gás

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

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

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

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

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

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Informações técnicas:

N.º do modelo: 2026R09P11-0007 DIMENSÕES: 101*53*95 cm PESO DO PRODUTO: 13.5 kg Entradas de calor: 5kw(364g/h) Fabricante/Reparação: ADEO SERVICES	2575DM28522
--	-------------

7. ARMAZENAMENTO (DURANTE O INVERNO)

Armazenamento

- Certifique-se de que o seu barbecue está frio antes de cobri-lo ou guardá-lo.
 - Após uma limpeza completa do exterior e do interior (incluindo grelhas, bicos, pranchas, recuperador, tanque) pode armazenar o seu barbecue num local fresco, seco e não húmido.
 - Antes de usar o barbecue após longos períodos de armazenamento, siga os procedimentos de instalação.
 - Para prolongar o ciclo de vida e manter o estado do seu barbecue, recomendamos fortemente cobri-lo caso o deixe ao ar livre durante períodos prolongados, particularmente durante os meses de inverno. As tampas de alta resistência e outros acessórios para barbecue estão disponíveis no seu revendedor local.
- Mesmo se o seu barbecue estiver coberto com a sua proteção, deve ser regularmente verificado pois pode haver humidade e condensação que podem danificar o barbecue. Pode ser necessário secar o barbecue e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura ganhem mofo em certas partes do barbecue. Ele deve ser limpo com água quente e sabão.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Para o barbecue a gás

ES

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

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

PT

• Não permita que as crianças brinquem com a botija.

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

IT

8. RESPEITAMOS O NOSSO MEIO AMBIENTE

• Proteja a natureza, um dia ao ar livre não deve causar danos ou poluição.

• Lembre-se de devolver o seu produto no final de sua vida útil no centro de eliminação de resíduos para reciclagem.

• Se o seu barbecue tiver motor ou ventilador, não o coloque no lixo ou queime os seus acessórios. Respeite os regulamentos aplicáveis de recolha e reciclagem deste tipo de produto.

EL

PL

9. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

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

UA

RO

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

BR

EN

10. GARANTIA

Condições de garantia

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

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

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

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

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

Exclusões de garantia

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

Estão especificamente excluídos os seguintes casos:

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

11. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ADEO Services			CE 2575-25		
Nom du produit	Grelhador a gás de exterior				
Nome do produto	2026R09P11-0007				
Categoria do gás	I_{3+(28-30/37)} ☐		I_{3B/P(30)} ☐	I_{3B/P(37)} ☐	I_{3B/P(50)} ☐
Gás e pressão de alimentação	Butano (G30)	Propano (G31)	Butano, Propano ou sua mistura		
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
País de destino	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 bico principal	Ø 0,76 mm		Ø 0,76 mm	Ø 0,72 mm	Ø 0,68 mm
Entradas de calor nominal total (Hs)	5 kW (364g/h)				
Número de série					
Używaj wyłącznie na zewnątrz					
Przed użyciem urządzenia przeczytaj instrukcję.					
OSTRZEŻENIE: dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z daleka.					
Fabricado na China					

Waiting DOC

FR

INTRODUZIONE

ES

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

PT

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

IT

1. INFORMAZIONI IMPORTANTI

EL



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

PL

UA

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

RO

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

BR

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

EN

• **ATTENZIONE!** Evitare di utilizzare il barbecue all'interno di spazi confinati e/o abitabili

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

• **ATTENZIONE!** Evitare di utilizzare alcol, benzina o qualunque altro liquido analogo per accendere o ravvivare il barbecue.

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

- Prima di montare e utilizzare il barbecue, leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Questo prodotto è progettato per un uso domestico e in ambiente esterno.
- Prima di accendere il barbecue, rimuovere l'imballaggio in plastica da tutti i suoi componenti.
- Non appena aperta la confezione si consiglia di verificare la presenza di tutti gli elementi che permettano il montaggio del prodotto; per fare ciò, fare riferimento alle istruzioni. Nel caso in cui il prodotto dovesse essere danneggiato o difettoso, evitare di utilizzarlo e riportarlo al rivenditore di zona.
- Esclusivamente per l'uso all'aria aperta. Evitare di utilizzare l'apparecchio in luoghi chiusi.
- Il mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente manuale potrebbe provocare ferite o danneggiamenti gravi.
- Prima dell'uso, scegliere una postazione messa perfettamente in sicurezza.

- Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo.
- L'uso del barbecue richiede un minimo di sorveglianza e precauzioni.
- Una volta acceso, il barbecue non dovrà mai rimanere incustodito.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Utilizzare il barbecue esclusivamente su una superficie stabile e piana.
- Qualunque modifica apportata al barbecue comporta il decadimento della garanzia e potrebbe rivelarsi pericolosa.
- Evitare di modificare l'apparecchio.
- Il barbecue deve essere posizionato a più di un metro di distanza da qualunque sostanza infiammabile potenzialmente esplosiva, oltre che da qualunque oggetto infiammabile.
- Scegliere con cura la postazione in cui verrà utilizzato il barbecue, che dovrà trovarsi in uno spazio aperto al riparo dal vento, lontano da alberi e da qualunque altro elemento che potrebbe incendiarsi.
- In occasione del primo uso, far scaldare il barbecue e mantenere il combustibile arroventato per almeno 30 minuti; ciò permetterà di eliminare i residui di grasso depositati durante la fabbricazione. L'operazione permetterà, inoltre, di far stabilizzare la verniciatura e di far sprigionare il caratteristico odore, che scomparirà uso dopo uso.
- L'impugnatura del coperchio potrebbe essere molto calda. Afferrare solo la parte centrale dell'impugnatura. Si raccomanda l'uso di un guanto da forno.
- Alcune parti del barbecue diventano molto calde. Prestare molta attenzione in presenza di bambini, anziani e animali.
- Durante il funzionamento, alcune superfici del barbecue raggiungono temperature molto elevate. Esercitare la massima prudenza nello spostare il barbecue, prestando particolare attenzione alla presenza di anziani e bambini e proteggendosi dai rischi di ustione.
- Prestare attenzione alla vampata di vapore che potrebbe sprigionarsi al momento dell'apertura del coperchio.
- Per evitare fiammate improvvise, assicurarsi che la vasca sia pulita, rimuovendo i residui di grasso e di marinatura in eccesso prima di iniziare a grigliare.
- Assicurarsi di utilizzare il barbecue a una distanza di almeno un metro da qualunque struttura o superficie infiammabile. Evitare di utilizzare sotto una superficie infiammabile.
- Durante l'uso, posizionare un secchio pieno di acqua o sabbia vicino al barbecue, soprattutto in periodi di caldo intenso o con clima particolarmente secco.
- Impiegare appositi utensili per barbecue dotati di lunghe impugnature resistenti al calore. (Ø10 cm e Ø24 cm sono le dimensioni minime e massime degli utensili da cucina che possono essere impiegati).
- Evitare di utilizzare sostanze spray nelle vicinanze del barbecue.
- Durante l'uso, l'apparecchio dovrà essere allontanato dai materiali infiammabili.
- In caso di dubbi relativi alle presenti istruzioni, contattare il proprio rivenditore locale di fiducia.
- Per evitare che le superfici in acciaio inossidabile arrugginiscano, fare in modo che non vengano a contatto con cloro, sale o ferro.
- Consigliamo fortemente di non utilizzare il barbecue vicino al mare, una piscina o una ferrovia.
- Evitare di utilizzare il barbecue in presenza di forte vento.
- Non richiudere mai il barbecue fino a completo raffreddamento.
- Pulire il barbecue solamente dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato.
- Questo prodotto non è un giocattolo; assicurarsi, quindi, che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- In caso di vendita o di dono dell'apparecchio a terzi, consegnarlo sempre unitamente al corrispondente manuale d'uso.
- Conservare le presenti istruzioni per usi futuri.

2. INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA DI GAS

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

- FR** • Questo barbecue è dotato di un sistema di accensione. Evitare di utilizzare benzina, cherosene, carbone di legna o combustibili liquidi per l'accensione.
- Evitare di posizionare le bombole di gas direttamente sotto il barbecue (Se applicabile).
- ES** • Evitare di utilizzare il barbecue o di immagazzinare le bombole di gas in ambienti sottosuolo. Il gas è più pesante dell'aria: nel caso in cui dovesse verificarsi una perdita, esso si accumulerebbe in basso e provocherebbe un'esplosione una volta a contatto con fiamme o scintille.
- Evitare di riporre o utilizzare le bombole di gas in posizione orizzontale. Ogni minima perdita potrebbe rivelarsi molto grave e del liquido potrebbe percolare all'interno del condotto del gas.
- PT** • Evitare di immagazzinare le bombole di gas all'interno.
- Dopo l'uso, chiudere il rubinetto valvola della bombola.
- IT** • Prima di utilizzare il barbecue, verificare che non vi siano perdite di gas. Tale test sarà l'unico mezzo affidabile per intercettare una perdita in corrispondenza di giunti o raccordi dopo il montaggio.
- Verificare la tenuta stagna tutti gli anni e dopo ogni sostituzione o asportazione della bombola di gas e del tubo flessibile.

- EL** **Test di tenuta**
- Svolgere il test sempre in zona ben ventilata. Effettuare il test di tenuta tutti gli anni e dopo ogni sostituzione della bombola di gas e del flessibile.
- PL** Step 1 - verificare che tutte le manopole siano in posizione di arresto.
- Step 2 - aprire la valvola di regolazione del gas sulla bombola o sul regolatore.
- Step 3 - verificare l'eventuale presenza di perdite cospargendo tutti i giunti dell'impianto, compresi i raccordi tra valvola e bombola, delle tubature e del regolatore, con una soluzione di acqua (50 %) e sapone (50 %). Evitare di utilizzare fiamme libere per verificare la presenza di eventuali perdite.
- UA** Step 4 - la formazione di bolle in corrispondenza di determinati giunti indicherà la presenza di una perdita.
- RO** Chiudere l'alimentazione del gas. Stringere tutti i giunti. Ripetere il test e nel caso in cui dovessero formarsi nuove bolle, evitare di utilizzare il barbecue e contattare il proprio rivenditore locale per richiedere assistenza. Una volta terminato il test, asciugare bene la soluzione di acqua e sapone su tutti i giunti e raccordi.

- BR** **Precauzioni**
- Evitare di ostruire le prese d'aria presenti sulla struttura del barbecue.
- Nel caso in cui vi sia necessità di sostituire la bombola, prima di continuare verificare che essa sia ben chiusa e che non vi siano fonti d'innesco (sigarette, fiamme libere, scintille, ecc.) nelle vicinanze.
- EN**

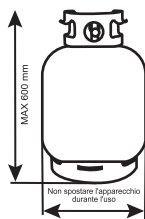
Raccordare il tubo del gas al barbecue

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

Fissaggio del regolatore

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

Informazioni sul gas e sul regolatore:



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT,LU,PT	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	Butano, Propano o loro miscele 29 mbar	I3B/P(30)
PL	Butano, Propano o loro miscele 37 mbar	I3B/P(37)

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

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

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

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

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

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

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

3. CONSIGLI SULL'USO DEL BARBECUE A GAS

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

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

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

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

FR **VENTILATO, LONTANO DA MATERIALI INFIAMMABILI.**

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

ES

Avvertenze

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

• Il barbecue è progettato per un uso che non copra più del 50% della zona di cottura della piastra solida. Nel caso in cui le piastre dovessero essere totalmente ricoperte, si verificherebbe un eccessivo accumulo di calore che potrebbe danneggiare il barbecue, danni che la garanzia non coprirebbe.

IT

Accensione del barbecue

•Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo. Evitare di accendere il barbecue con il coperchio chiuso.

• Assicurarsi che le manopole del gas siano in posizione di arresto. Aprire la valvola di regolazione del gas sulla bombola o sul regolatore.

• Premere la manopola del bruciatore che si desidera accendere ruotandola in senso antiorario fino a quando non si avverte una certa resistenza nella rotazione. Attendere 4 secondi, quindi continuare a ruotare la manopola fino a quando non si avverte un clic (a questo punto il bruciatore dovrebbe accendersi). Ripetere l'operazione più volte fino a quando il bruciatore non sarà acceso.

• Accendere gli altri bruciatori senza un ordine preciso a seconda delle necessità. Verificare che ogni bruciatore sia acceso prima di accendere il bruciatore successivo.

• Nel caso in cui il bruciatore non dovesse accendersi una volta completato il procedimento appena descritto, riportare tutte le manopole in posizione di arresto. Chiudere la valvola di regolazione del gas sulla bombola. Attendere 5 minuti. Ripetere tutti gli step di cui sopra. Se il barbecue continua a non accendersi, consultare le seguenti istruzioni relative all'accensione manuale.

• Una volta accesi, i bruciatori dovranno bruciare alla massima potenza per 3/5 minuti, in modo da preriscaldare il barbecue. Tale processo dovrà essere effettuato prima di ogni sessione di cottura. Durante la fase di preriscaldamento il coperchio dovrà rimanere aperto.

• Una volta terminato il preriscaldamento, per garantire i migliori risultati di cottura, mettere tutti i bruciatori a fuoco basso.

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Istruzioni per l'accensione manuale

•Aprire il coperchio del barbecue prima di accenderlo. Evitare di accendere il barbecue con il coperchio chiuso.

• Assicurarsi che le manopole del gas siano in posizione di arresto. Aprire la valvola di regolazione del gas sulla bombola o sul regolatore.

• Inserire un fiammifero acceso attraverso l'apposito foro posizionato all'estrema destra sotto al pannello comandi, avvicinandolo a quello del bruciatore di destra.

• Spingere la manopola posizionata all'estrema destra ruotandola in senso antiorario fino a fine corsa.

• Una volta acceso il bruciatore di destra, accendere gli altri bruciatori procedendo da destra verso sinistra.

• Verificare che ogni bruciatore sia acceso prima di accendere il bruciatore successivo.

• Nel caso in cui il bruciatore posizionato all'estrema destra non dovesse accendersi, contattare il rivenditore di zona.

• Una volta accesi i bruciatori dovranno bruciare alla massima potenza per 3/5 minuti, in modo da preriscaldare il barbecue. Tale processo dovrà essere effettuato prima di ogni sessione di cottura. Durante la fase di preriscaldamento il coperchio o la cupola dovranno rimanere aperti.

• Una volta terminato il preriscaldamento, per garantire i migliori risultati di cottura, mettere tutti i bruciatori in posizione di fuoco minimo.

Cottura su griglia

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

Cottura su piastra

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

Controllo delle fiammate *molto importante*

- Le fiammate si sviluppano quando, durante la cottura, i succhi e i grassi degli alimenti colano sui diffusori di calore roventi. Certamente il fumo contribuisce ad insaporire il barbecue, ma è sempre meglio evitare tali fiammate per non carbonizzare le pietanze. Per poter controllare le fiammate è assolutamente necessario rimuovere l'eccesso di grasso dagli alimenti prima di cuocerli. Utilizzare marinature e salse ante cottura in quantità ragionevole. Inoltre, durante la cottura, sarà necessario impostare i bruciatori al minimo.
- Nel caso in cui dovessero svilupparsi delle fiammate, sarà possibile estinguerle semplicemente spargendo del lievito chimico o del sale direttamente sui diffusori di calore. Proteggere sempre le mani quando si interviene nelle vicinanze della superficie di cottura del barbecue, in modo da proteggersi contro le fiamme.
- In caso di fiammate dovute ai grassi di cottura, sarà necessario agire in base alle seguenti istruzioni.

Fiammate dovute ai grassi di cottura

- Dopo ogni uso, svuotare e pulire la vaschetta raccogli grasso da tutti i residui di cottura.
- Nel caso in cui il barbecue dovesse essere utilizzato per raduni di una certa ampiezza, sarà necessario spegnerlo e pulirlo ogni due ore. Dovrà essere pulito anche più spesso nel caso in cui si dovessero cucinare molti alimenti ricchi in grassi (salsicce, costine, ecc.). Il mancato rispetto di tali raccomandazioni può provocare fiammate improvvise dovute al grasso; ciò potrebbe causare ustioni all'utilizzatore e danneggiamenti al barbecue.

In caso di fiammate dovute al grasso/avvertenze:

- Nel caso sia possibile farlo in assoluta sicurezza, chiudere tutte le manopole del gas.
- Chiudere la bombola.
- Non far avvicinare nessuno al barbecue e attendere che le fiamme si spengano.
- Evitare di chiudere la cupola o il coperchio del barbecue.
- Evitare di versare acqua sul barbecue. Nel caso in cui venga utilizzato un estintore, assicurarsi che esso sia a polvere.
- Evitare di rimuovere la vaschetta raccogli grasso.
- Nel caso in cui le fiamme non dovessero diminuire, o dovessero aumentare, chiamare i pompieri per assistenza.

FR

Fine della fase di cottura

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

ES

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

PT

Spegnimento del barbecue

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

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

IT

4. CURA E MANUTENZIONE DEL BARBECUE A GAS

EL

• Pulire regolarmente il barbecue tra un uso e l'altro e soprattutto dopo lunghi periodi di inutilizzo. Verificare che il barbecue e tutti i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima di ripulirli. Evitare di lasciare il barbecue esposto alle intemperie e assicurarsi che sia protetto dall'umidità.

PL

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

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

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

UA

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

RO

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

BR

Superficie di cottura

EN

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

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

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

Manutenzione dei bruciatori

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

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Diffusore di calore

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

Vaschetta raccogli grasso

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

Struttura del barbecue

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

Coperchio del barbecue

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

Carrello

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

FR

Fissaggi

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

ES

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**PROBLEMA/SOLUZIONE**

PT

I bruciatori non si accendono con il sistema di accensione.

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

EL

PL

Il bruciatore non si accende con l'accendigas.

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

UA

RO

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

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

BR

La manopola del bruciatore è difficile da ruotare.

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

EN

6. SPECIFICHE TECNICHE**Informazioni tecniche:**

N° del modello: 2026R09P11-0007 DIMENSIONI: 101*53*95 cm PESO DEL PRODOTTO: 13.5 kg Apporti di calore: 5kw (364g/h) Produttore/Riparatore: ADEO SERVICES	2575DM28522
--	-------------

RIF. ADEO	
MODELLO DEL PRODOTTO	2026P09R11-0007

DIMENSIONI	101*53*95 cm
POTENZA NOMINALE	5KW
TENSIONE ELETTRICA/FREQUENZA ELETTRICA	/
CORRENTE DI FUNZIONAMENTO	/
PARAMETRI DEL CONDENSATORE (CAPACITÀ/ TENSIONE MASSIMA)	/
CLASSE DI ISOLAMENTO ELETTRICO	/
ALTEZZA MAX DI ASPIRAZIONE	0 m
PESO DEL PRODOTTO	13.5kg

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

7. INUTILIZZO

Conservazione del prodotto

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

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

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

FR

Barbecue a gas

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

ES

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

PT

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

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

IT

8. RISPETTIAMO L'AMBIENTE

• Pensiamo a proteggere la natura; trascorrere una giornata all'aria aperta non significa causare danni o inquinamento.

• Non dimenticare di smaltire il prodotto giunto a fine vita presso un centro di raccolta, in modo da permetterne il riciclo.

EL

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

PL

9. CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

UA

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

RO

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

BR

EN