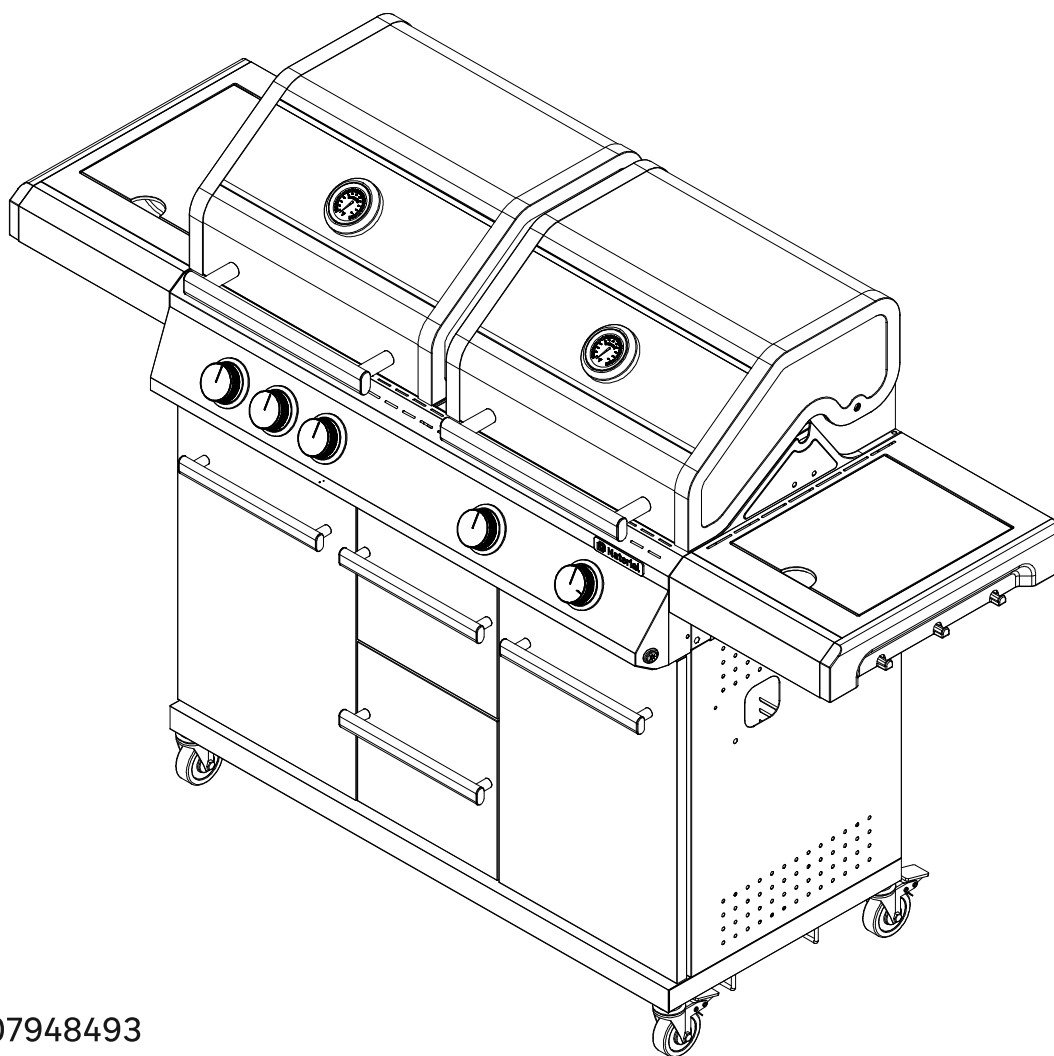


Naterial

HUDSON II 4B+1

GAS BBQ

8
YEAR
Warranty*



EAN:

3276007948493

3276007948448

MATRIX ID:

2026R09P11-0005

2026R09P11-0006



FR Notice de Montage -
Utilisation - Entretien

EL Εγχειρίδιο συναρμολόγησης,
χρήσης και συντήρησης

ES Instrucciones de Montaje,
Utilización y Mantenimiento

PL Instrukcja Montażu,
Użytkowania i Konserwacji

BR Manual de montagem,
uso e manutenção

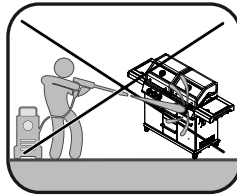
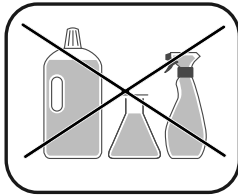
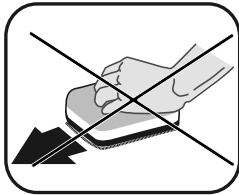
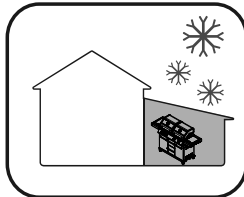
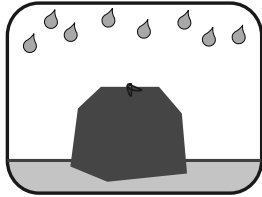
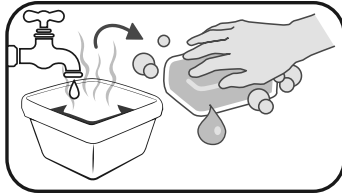
PT Instruções de Montagem,
Utilização e Manutenção

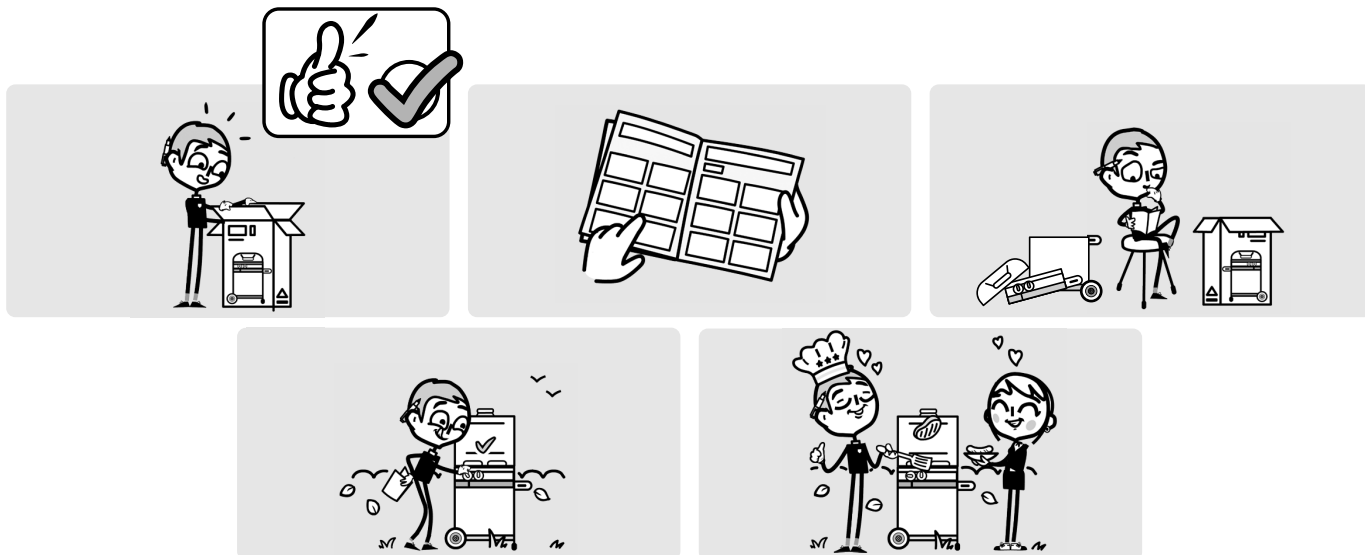
UA Керівництво По Збірці
і Експлуатації

EN Assembly - Use -
Maintenance Manual

IT Istruzioni per il Montaggio,
l'Uso e la Manutenzione

RO Manual asamblare,
utilizare și întreținere

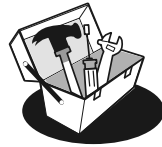




- FR** Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Naterial. Nous vous conseillons de lire attentivement la notice d'installation, d'utilisation et d'entretien. Nous avons conçu ce produit Naterial pour vous apporter entière satisfaction. Si vous avez besoin d'aide l'équipe de votre magasin est à 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 anutenção 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 anutenção. 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 / Составные детали / Бөлшектер бөлігі / Деталі деталей / Piese / Peças / חדרים / غرف / Parts



Outils / Herramientas / Ferramentas / Strumenti / Εργαλεία / Narzędzia / Инструменты / Құралдар / Инструменти / Instrumente / Ferramentas / כלים / أدوات / Tools



Achat supplémentaire / Compra adicional / Compra adicional / Acquisto supplementare / Πρόσθετη αγορά / Dodatkowy zakup / Дополнительная покупка / Қосымша сатып алу / Додаткова покупка / Achiziție suplimentară / Compra adicional / רכישה נוספת / شراء إضافي / Additional purchase



Montage / Montaje / Assembleia / Montaggio / Συναρμολόγηση / Montaż / Сборка / Құрастыру / Збірка / Asamblarea / Ασsembléia / חֲשֵׁד / הרפכה / Assembled



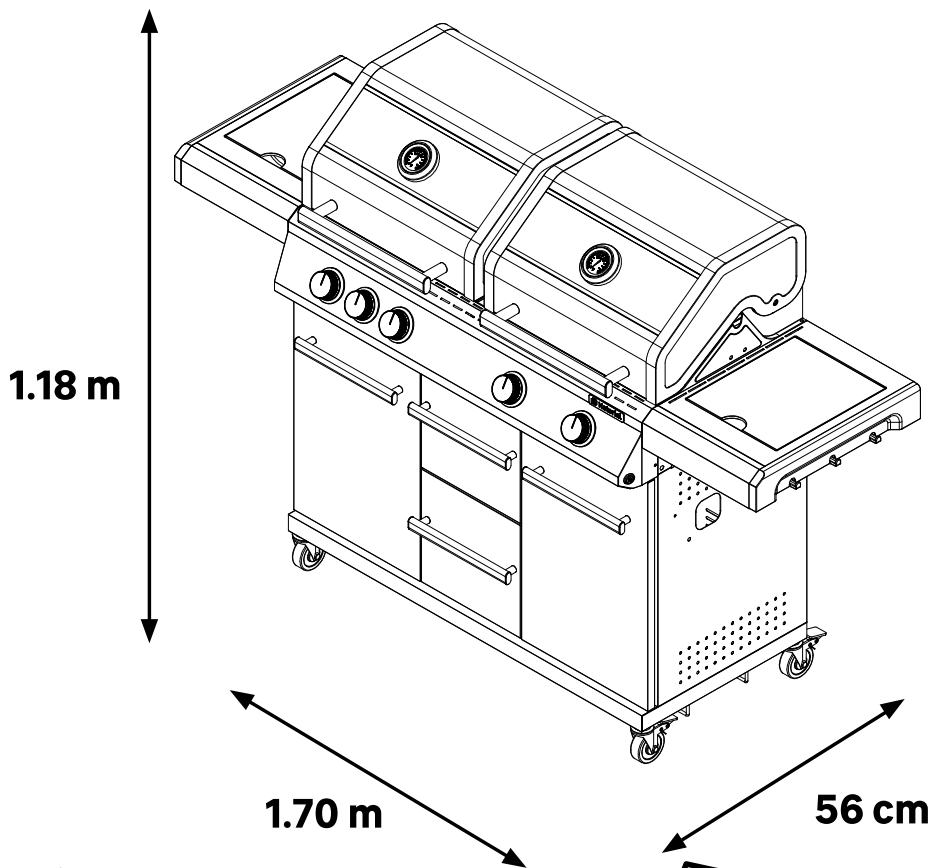
Utilisation / Utilice / Utilização / Utilizzo / Χρήση / Użyj / Эксплуатация / Қолдану / Утилізація / Utilizați / Use / להשתמש / يستخدم / Use



Entretien / Mantenimiento / Manutenção / Manutenzione / Συντήρηση / Konserwacja / Чистка / тазалау / Интерв'ю / Întreținere / Manutenção / معاملة / ראיין / Maintenance



Hivernage stockage / Almacenamiento de invierno / Armazenamento de Inverno / Stoccaggio per svernamento / Χειμερινή αποθήκευση / Przechowywanie zimowe / Зимнее хранение / Қыста сақтау / Зимове зберігання / Depozitare de iarnă / Armazenamento no inverno / אחסון חורף / تخزين الشتاء / Wintering storage



1h30

2 people icon

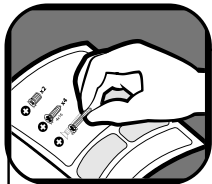
74kg

PH $\varnothing 6$

N 24 x1

AA x4

x2



0 10 20 30 mm

(A) x26 $\varnothing 4$

(B) x35 $\varnothing 4$

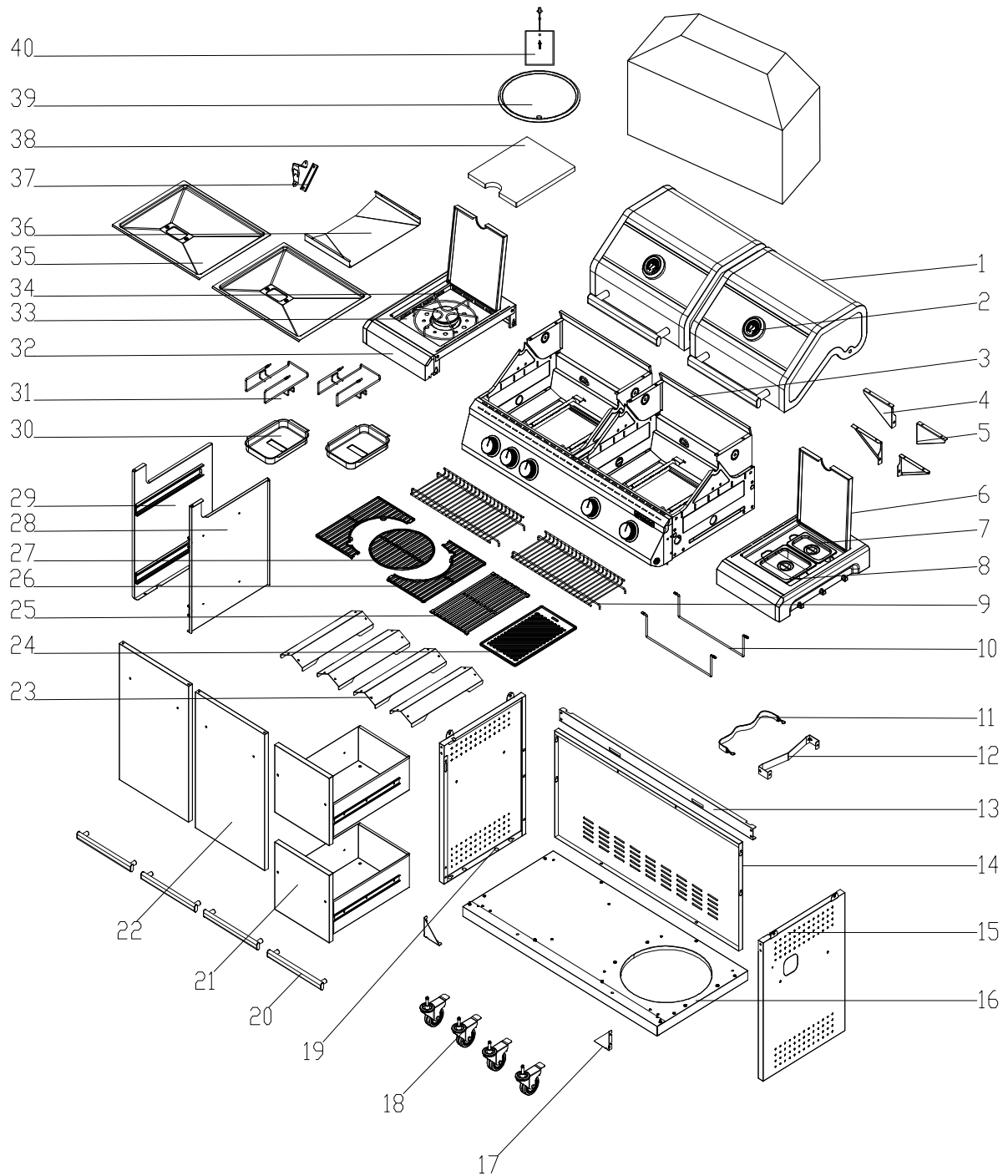
(C) x20 $\varnothing 6$

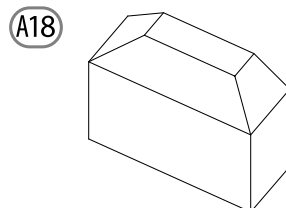
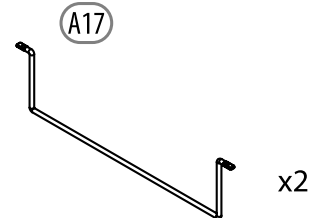
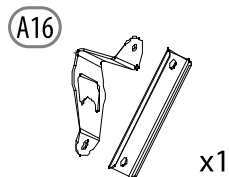
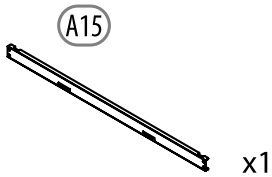
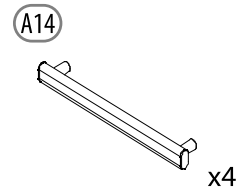
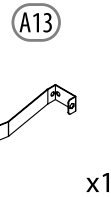
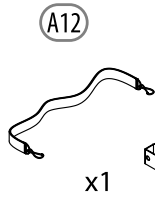
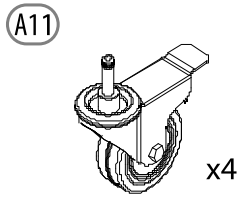
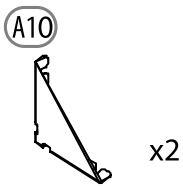
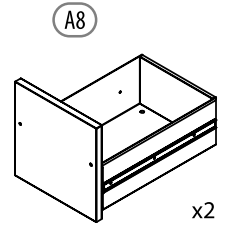
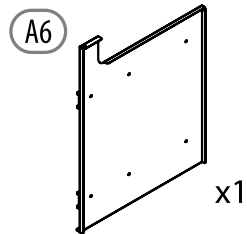
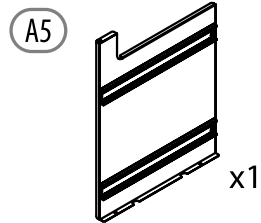
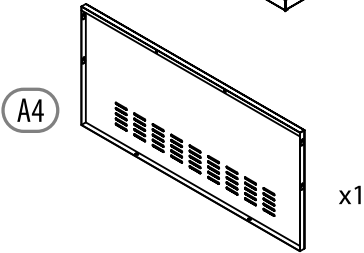
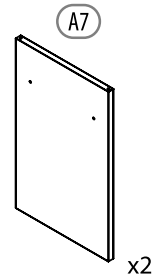
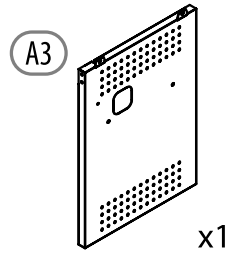
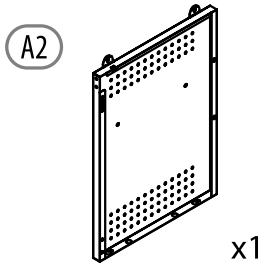
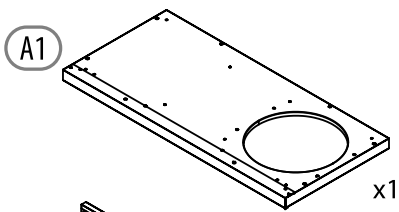
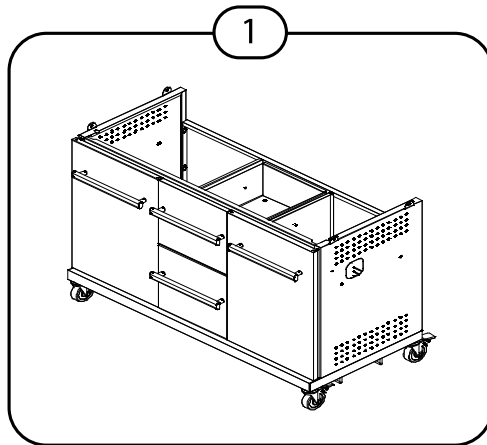
(D) x2

(E) x4

(F) x8

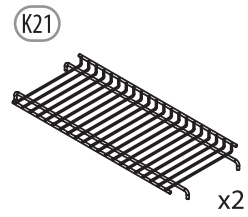
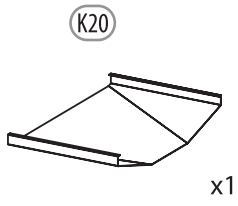
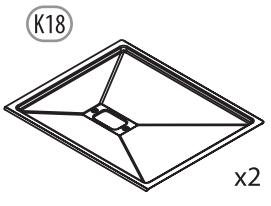
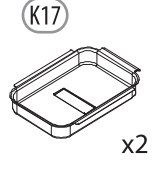
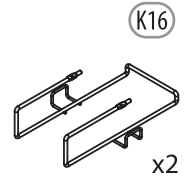
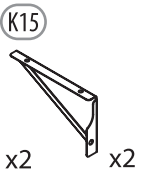
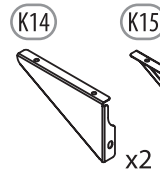
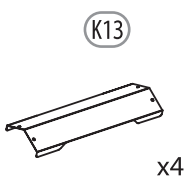
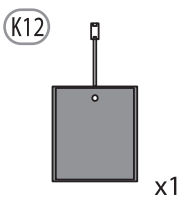
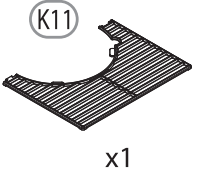
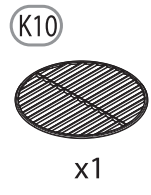
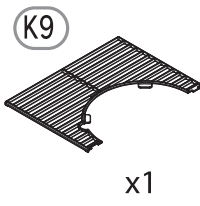
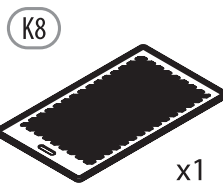
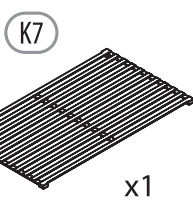
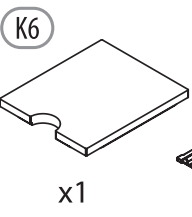
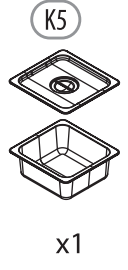
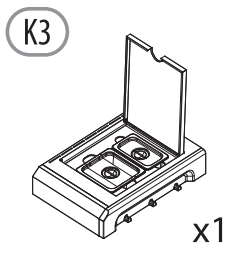
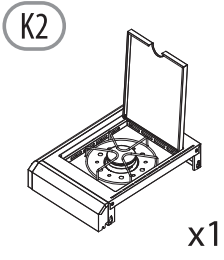
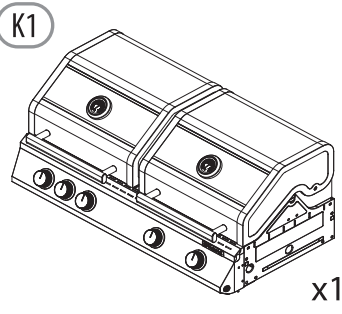
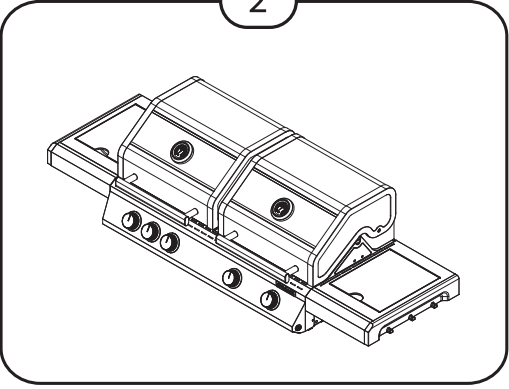
(G)





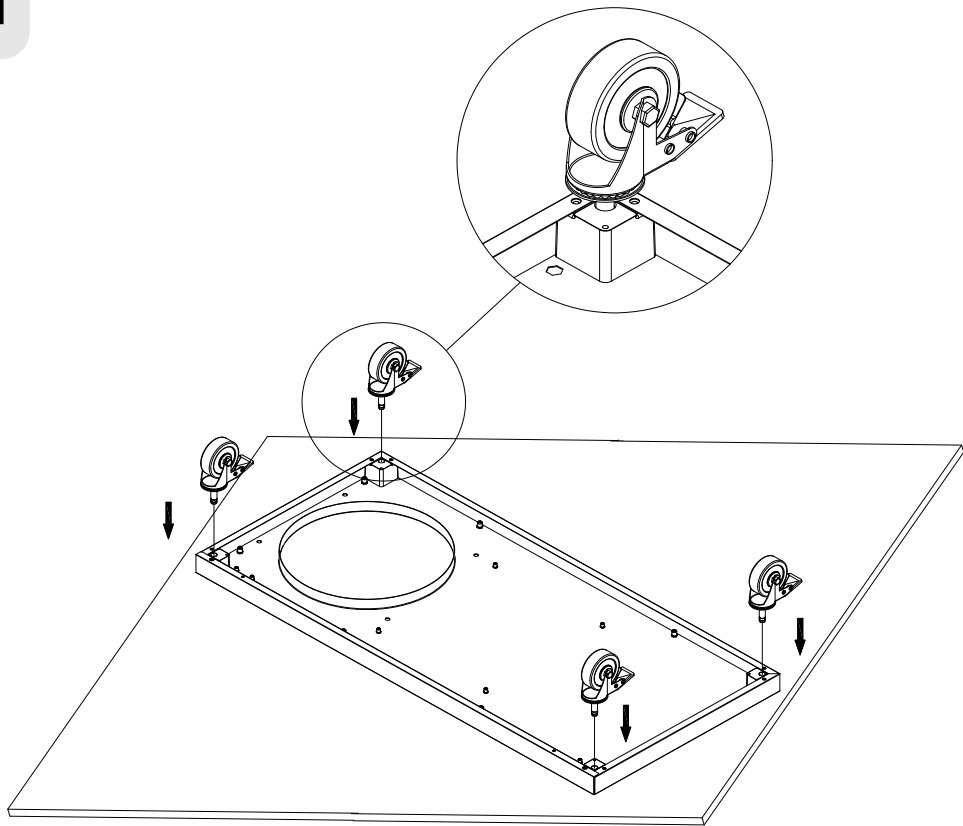
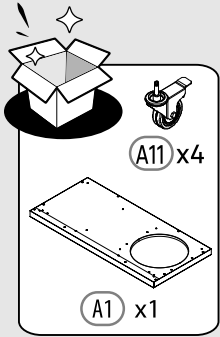


2

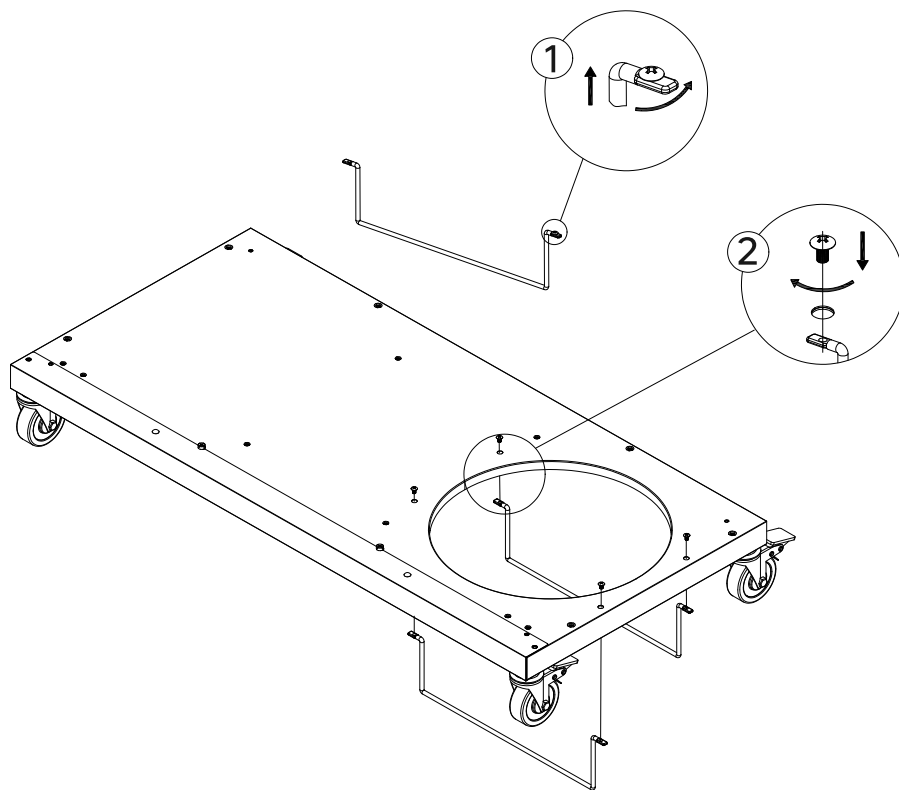
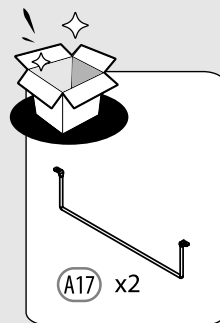




1.1

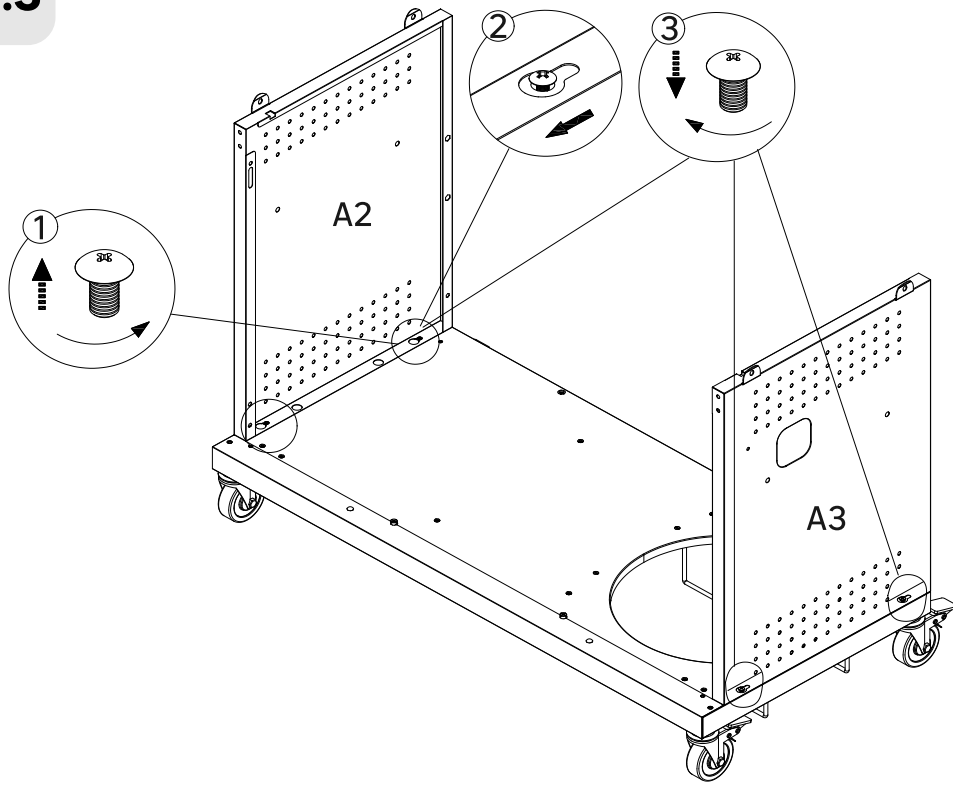
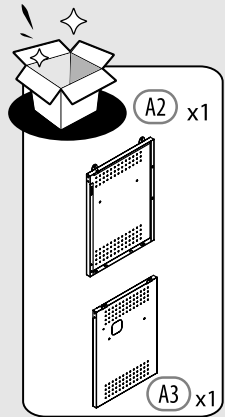


1.2

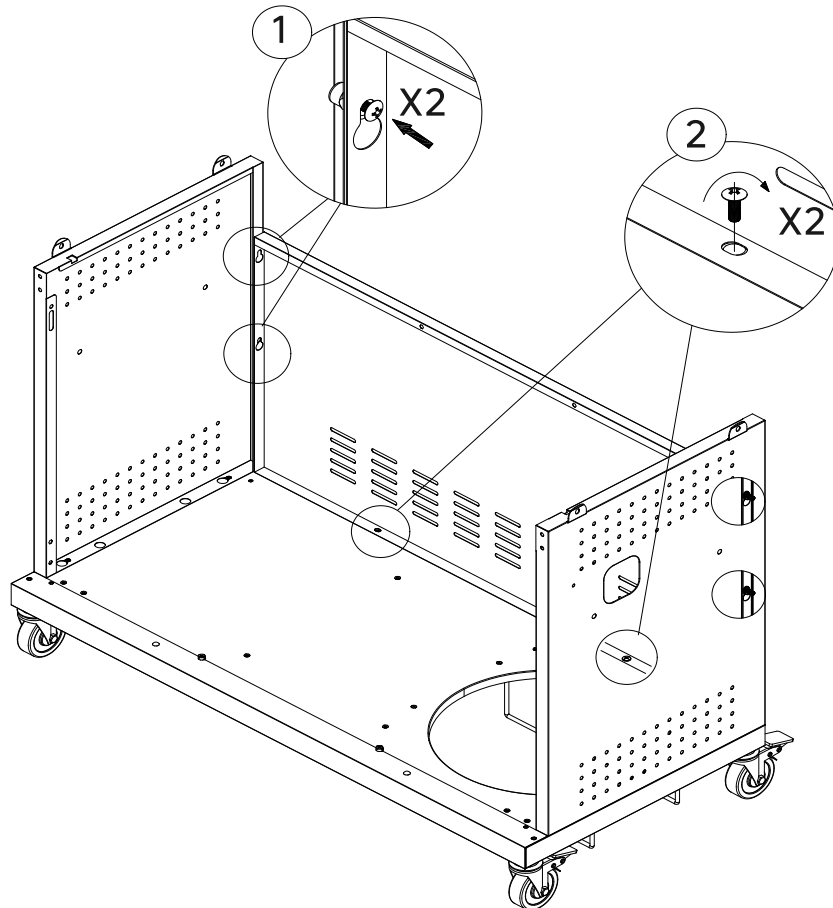
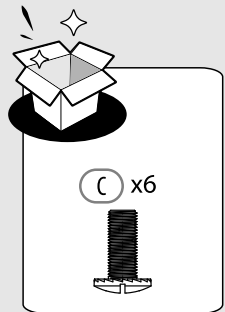




1.3

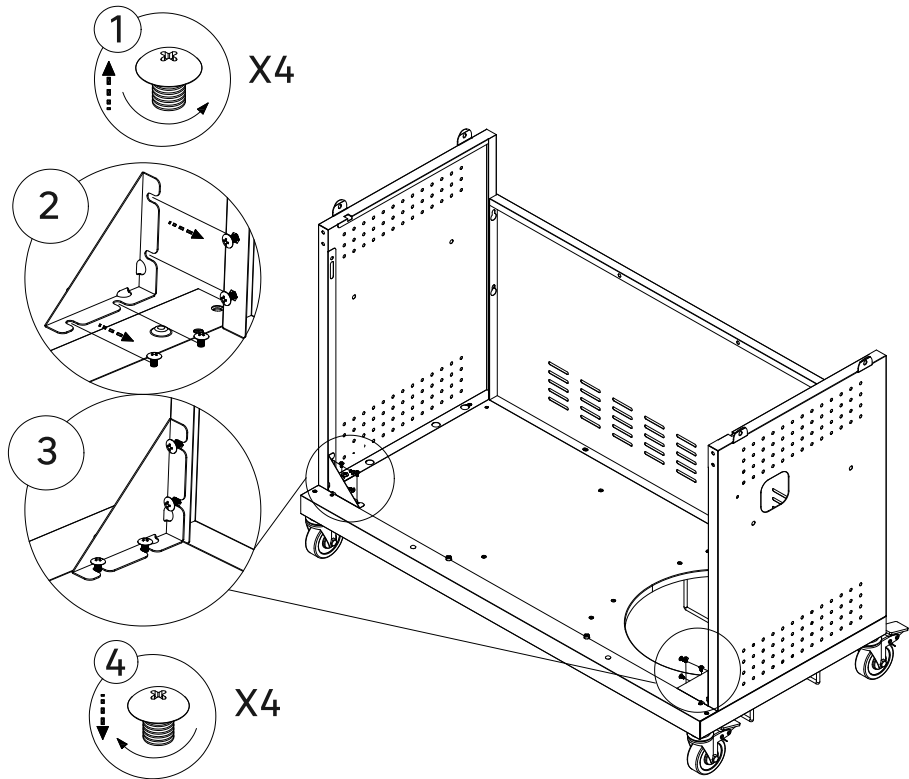
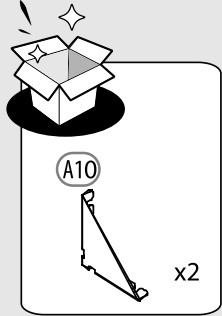


1.4

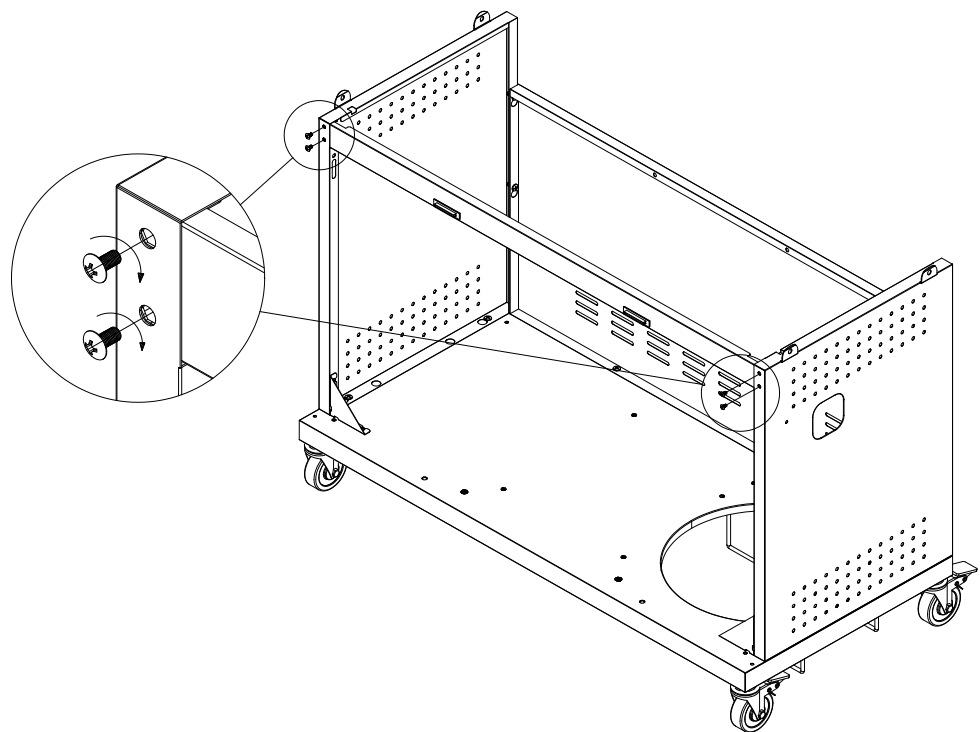
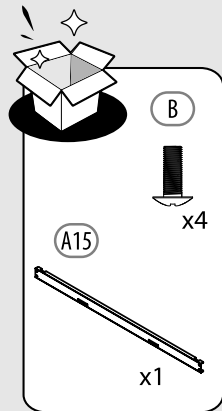




1.5

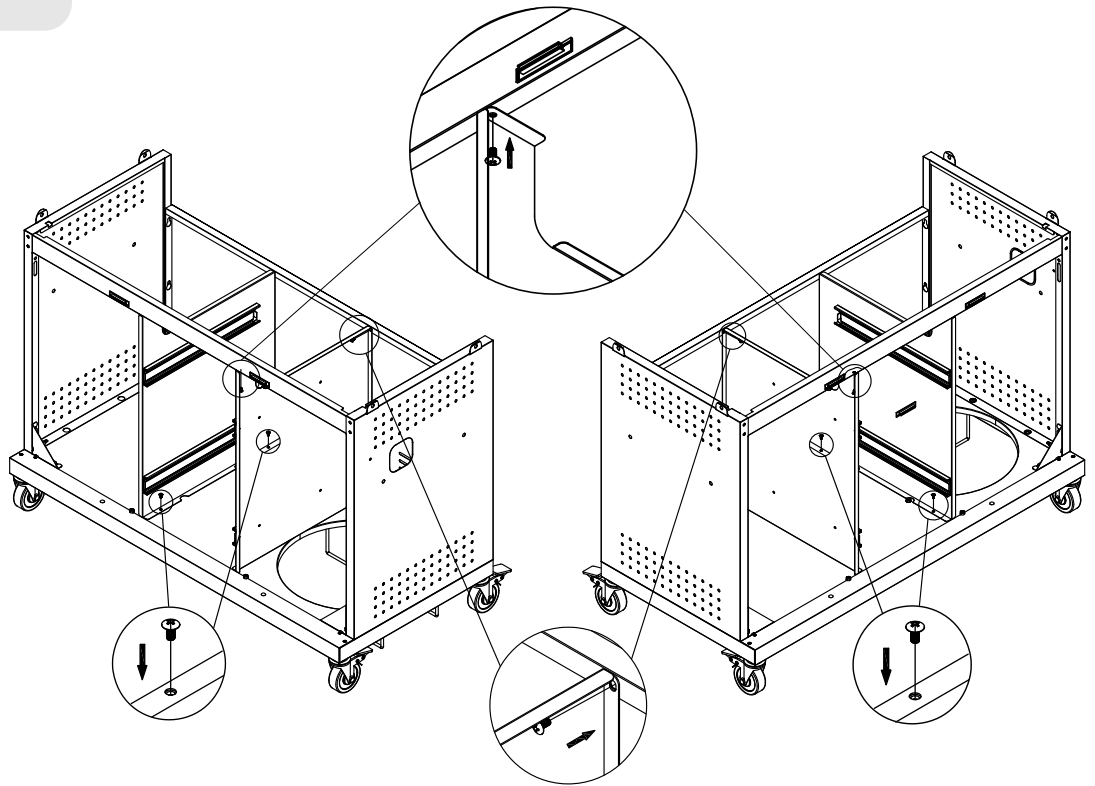
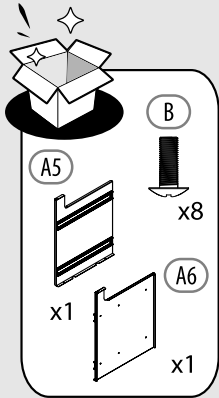


1.6

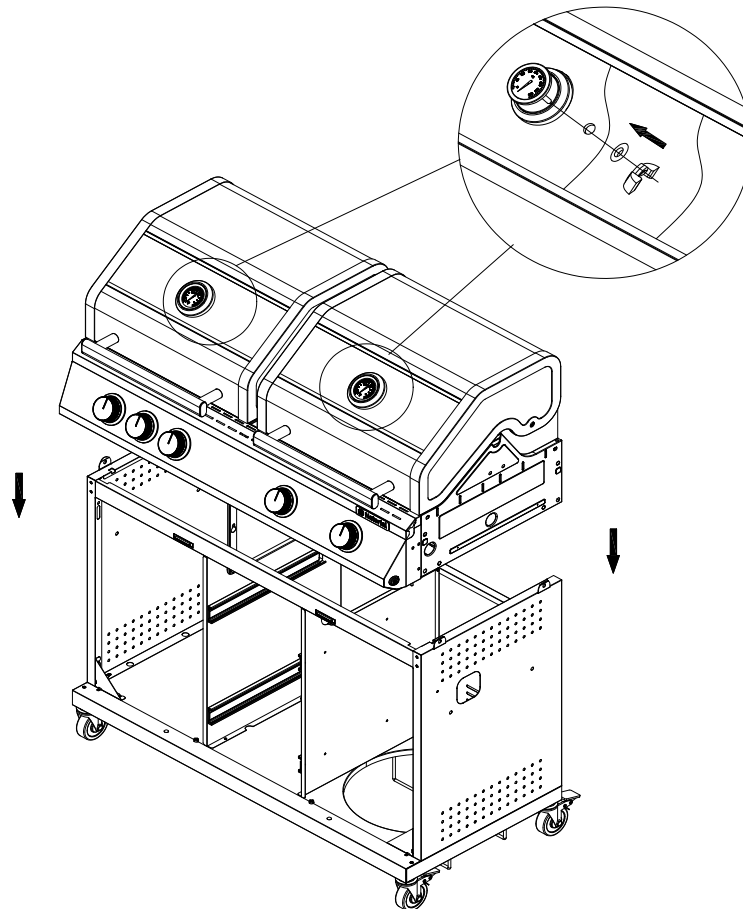
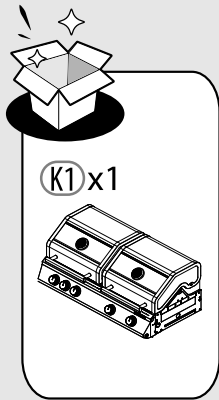




1.7

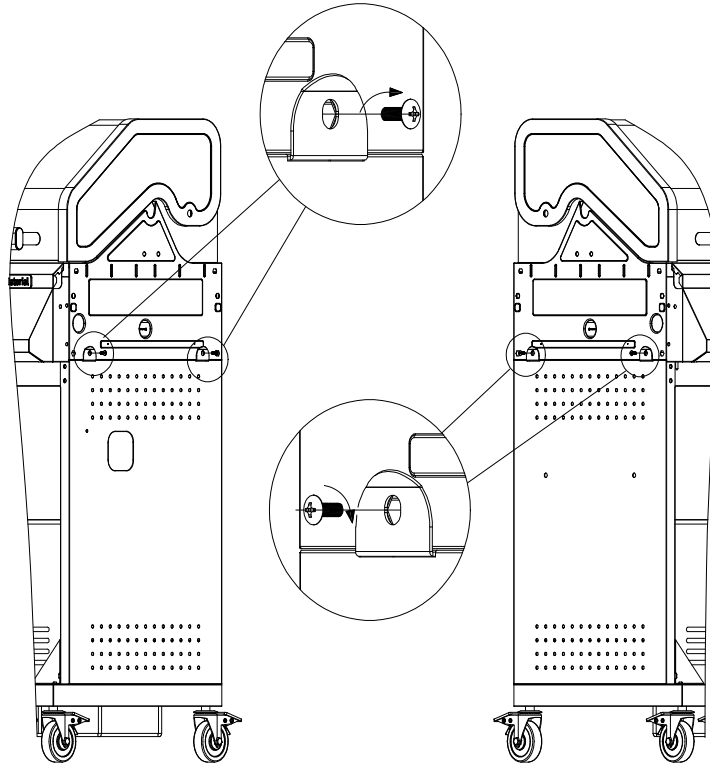
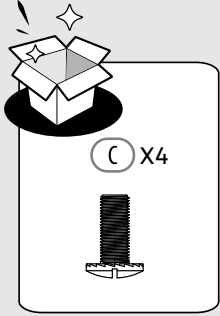


1.8

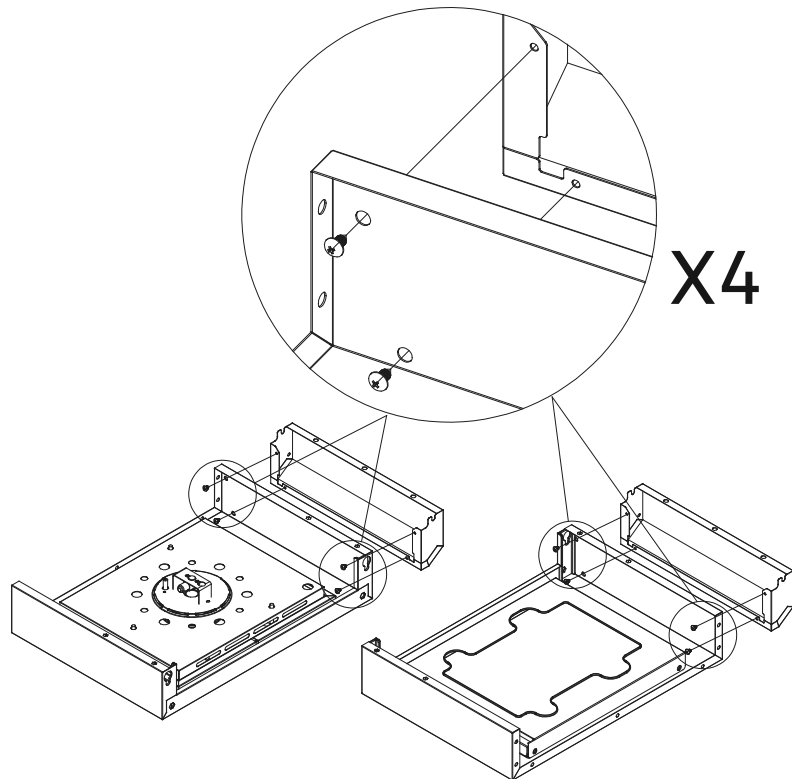
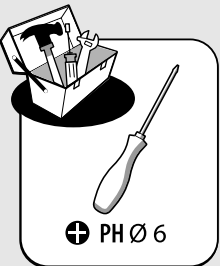
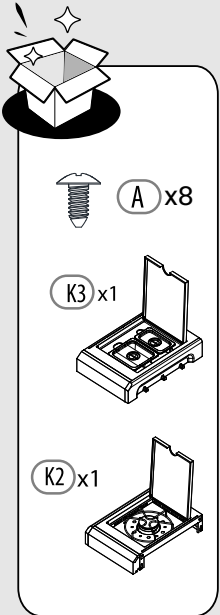




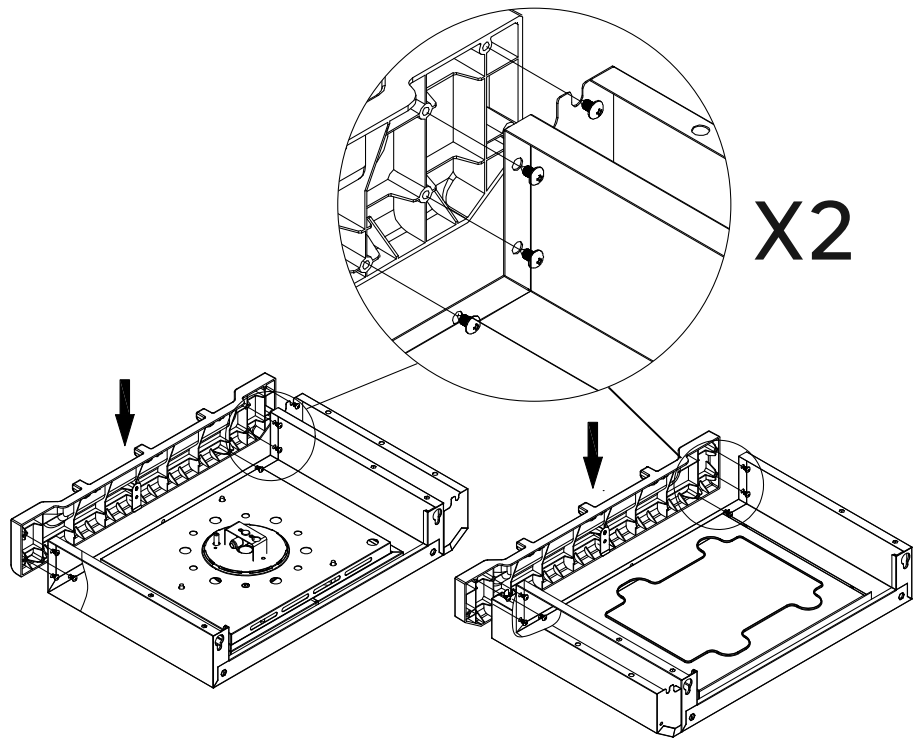
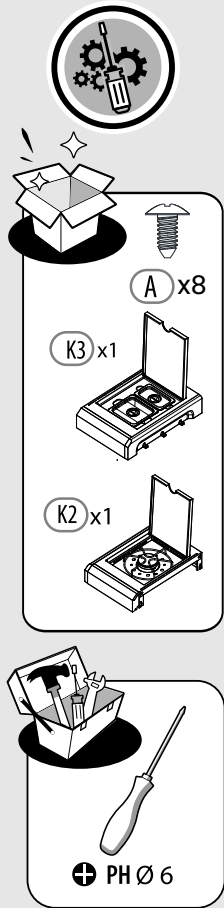
2.1



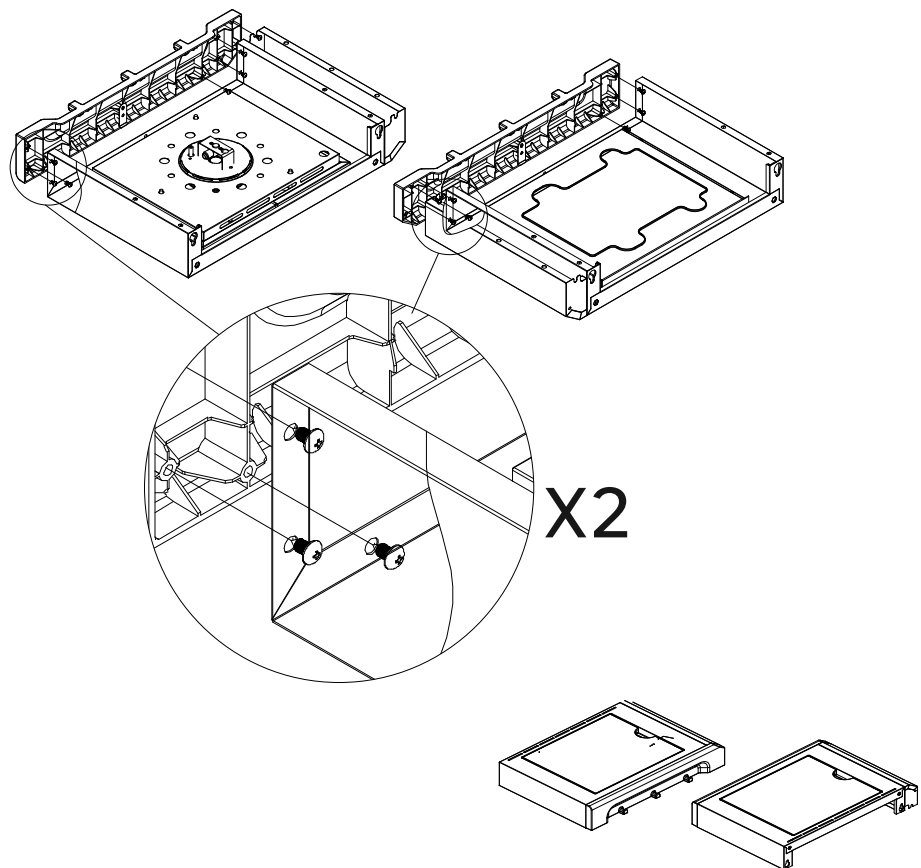
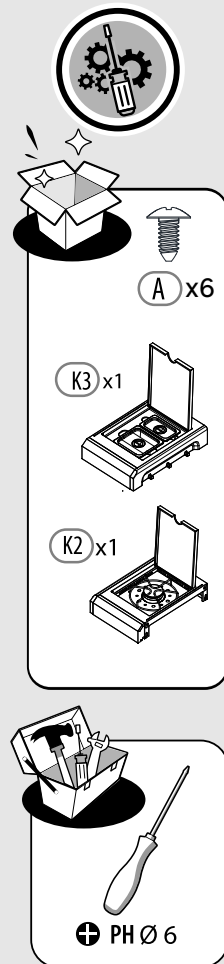
2.2



2.3

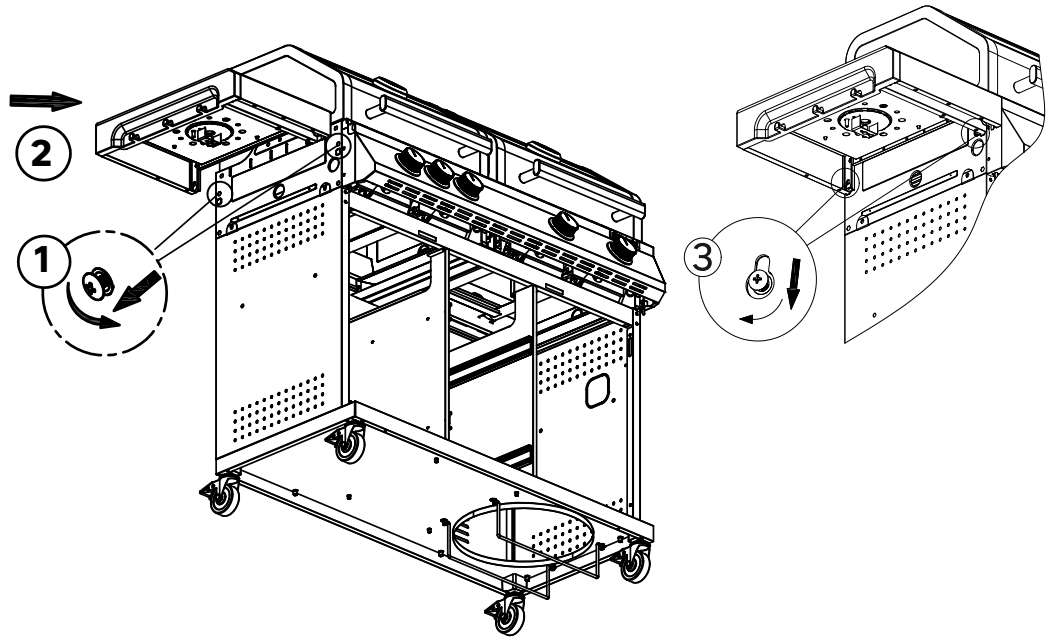
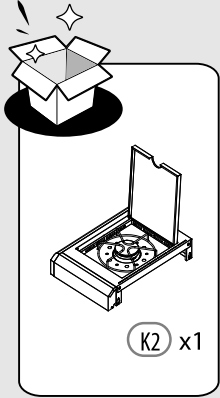


2.4

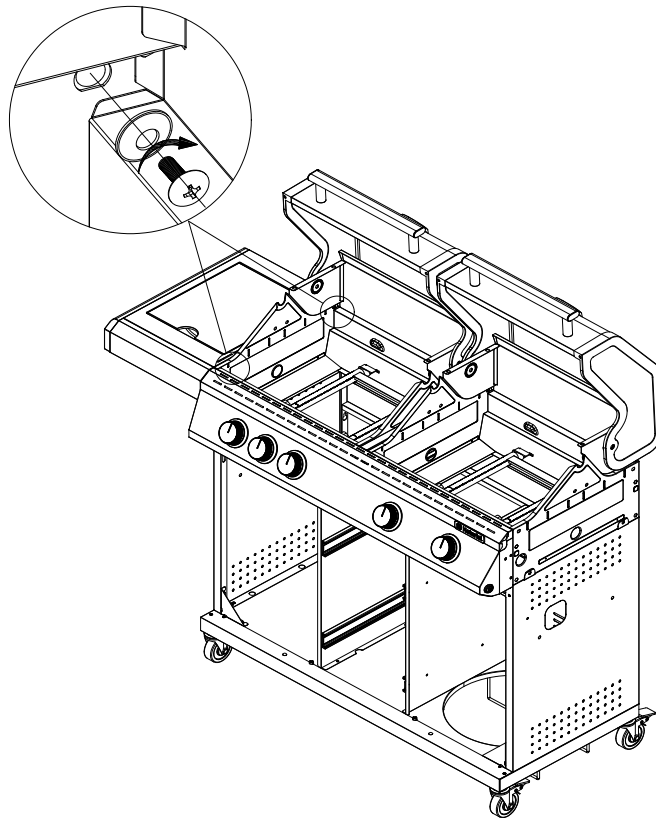
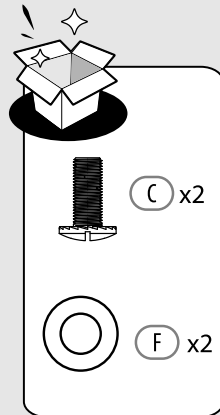




2.5

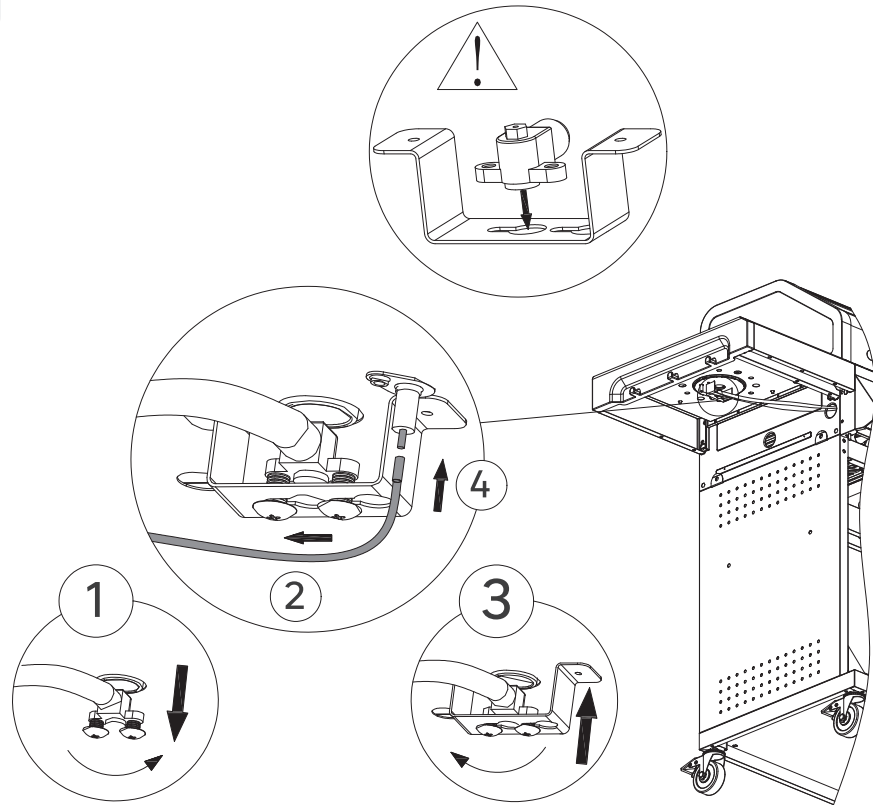


2.6

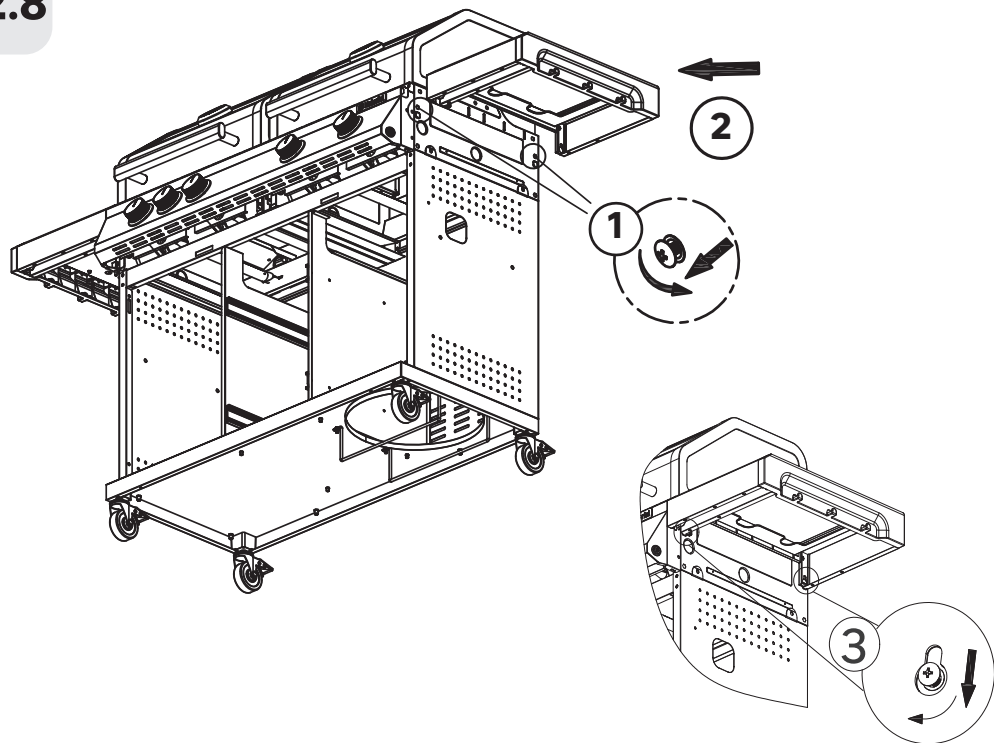
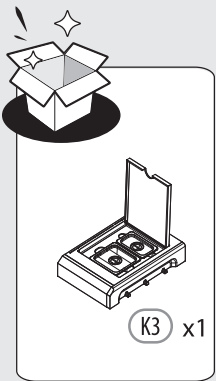




2.7

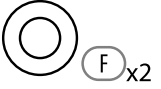
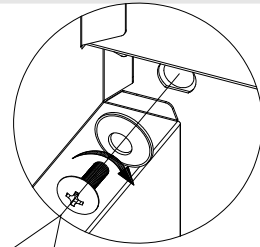


2.8

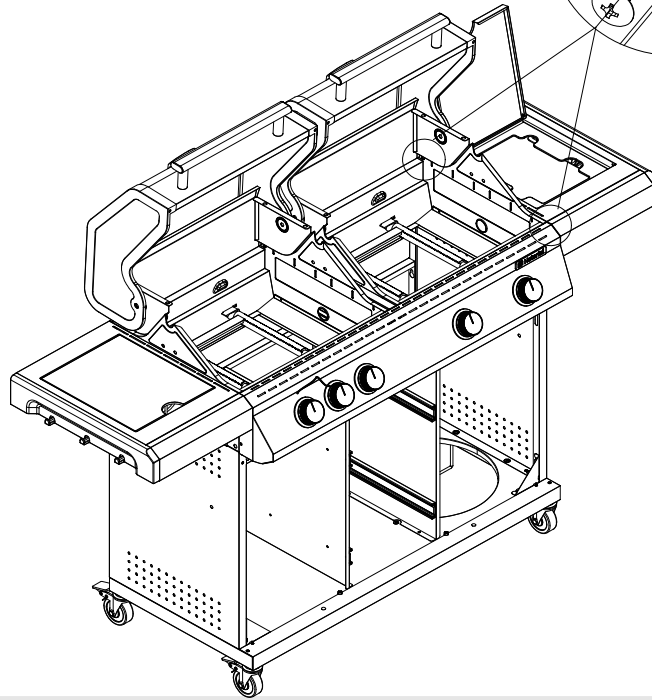




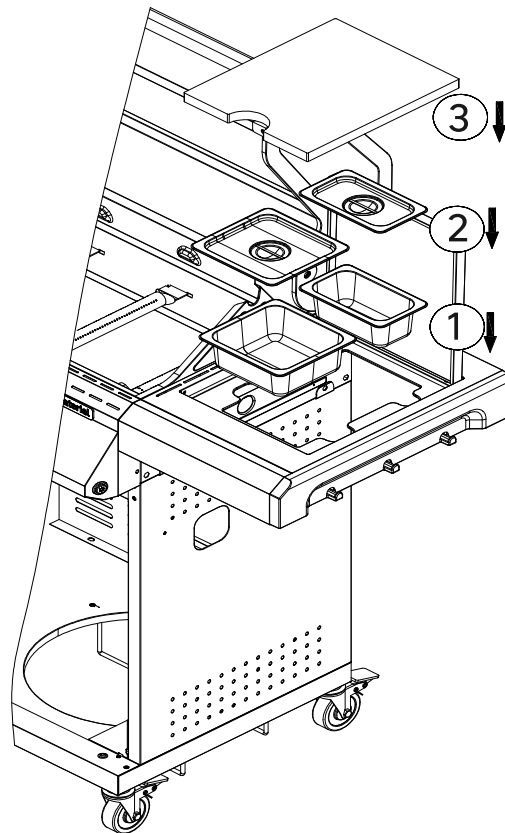
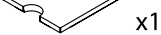
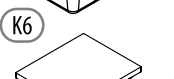
2.9



PH Ø 6

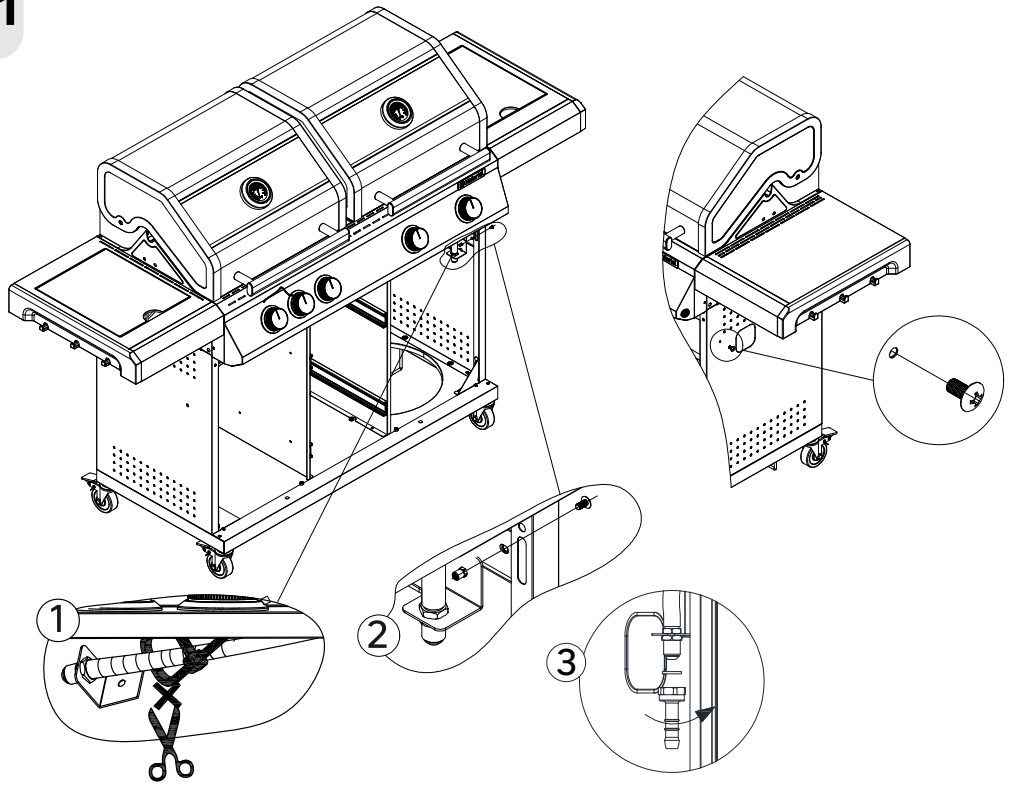
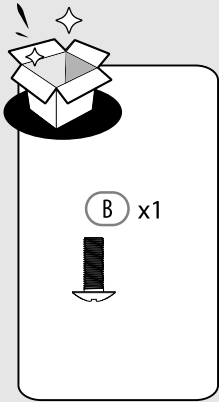


2.10

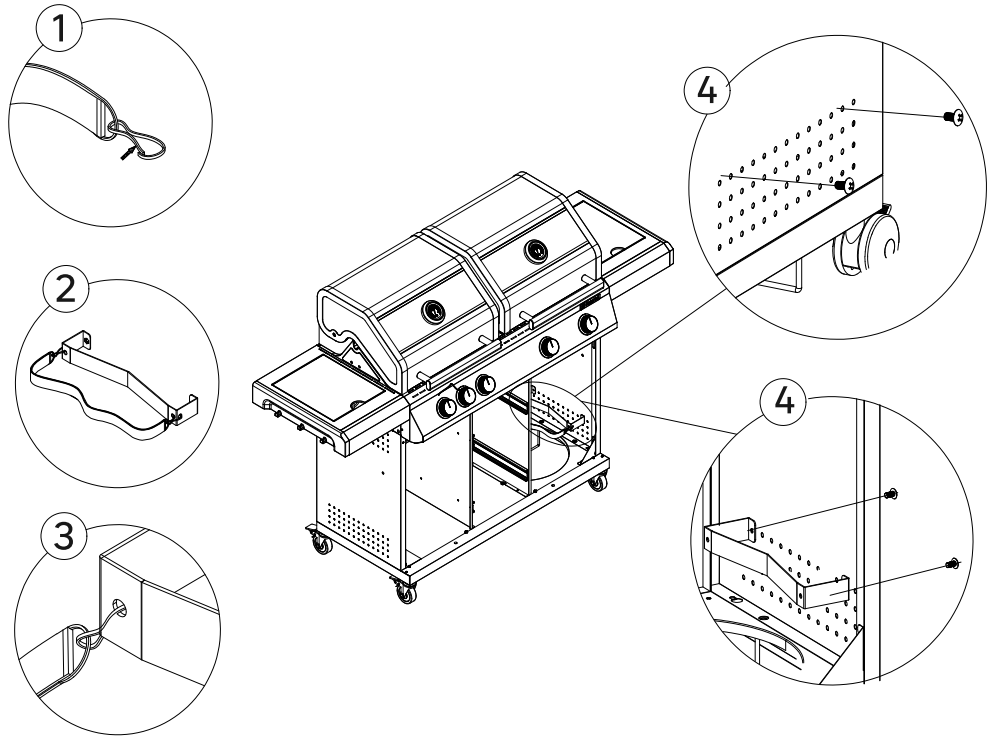
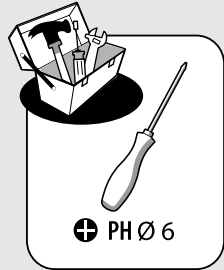
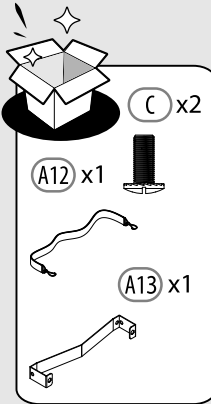




2.11

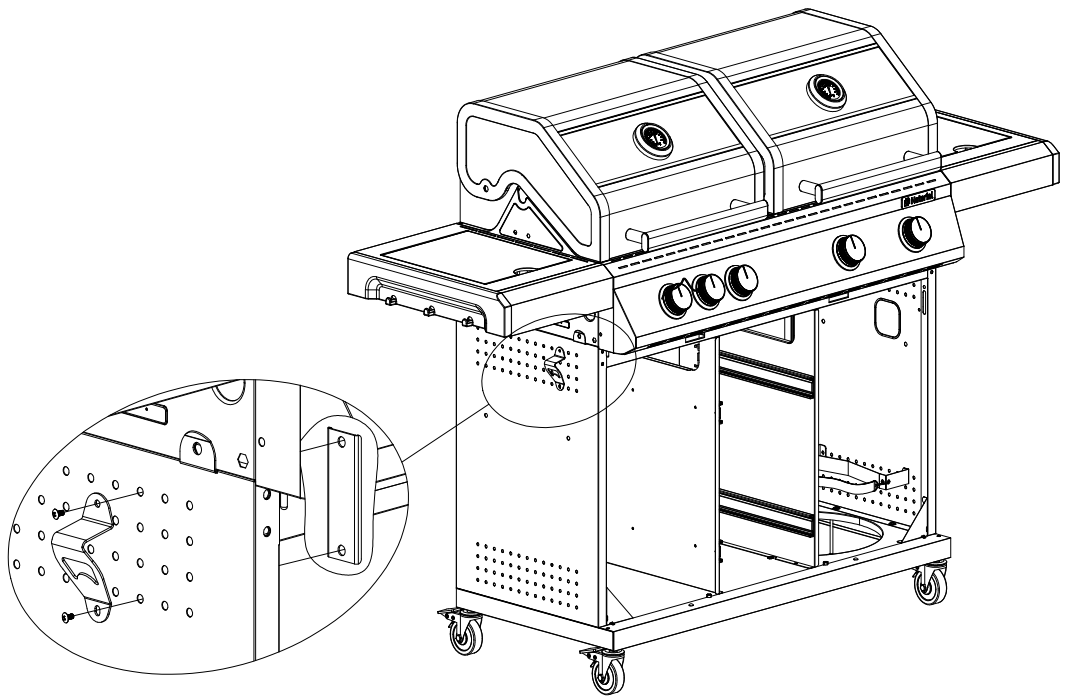
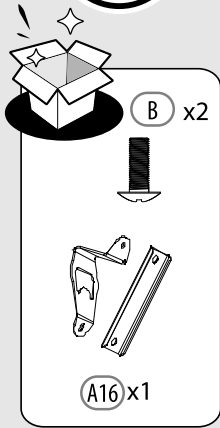


2.12

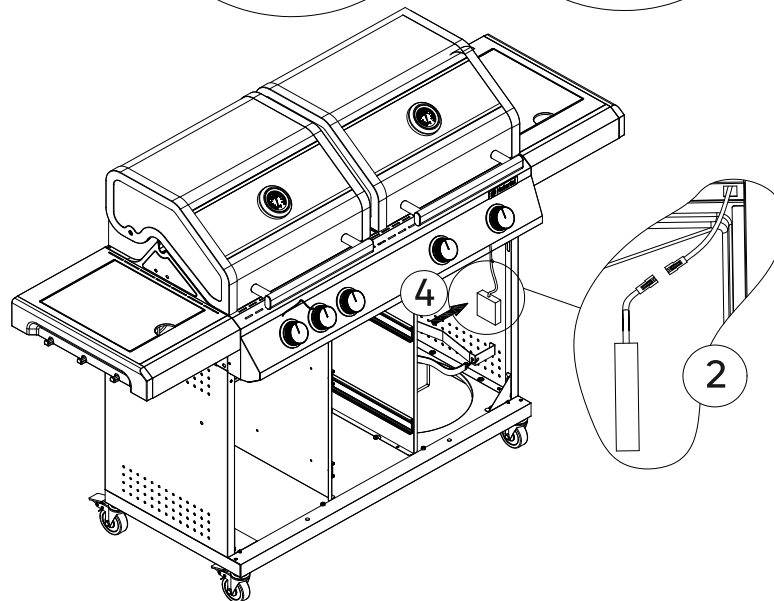
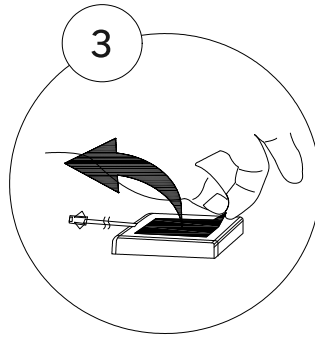
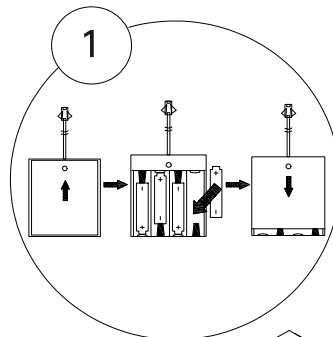
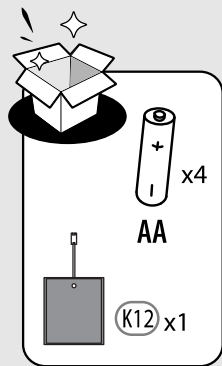




2.13



2.14





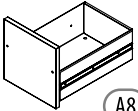
2.15



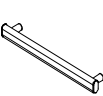
B x4



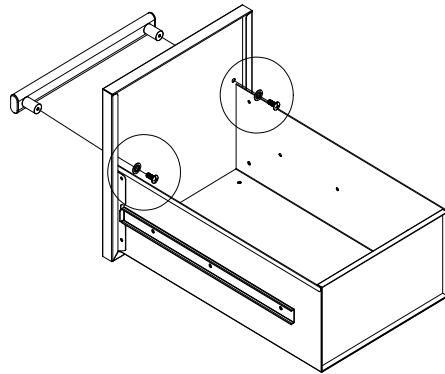
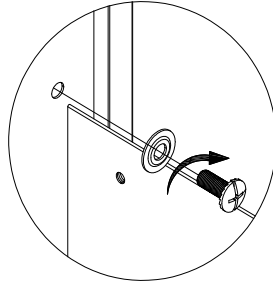
F x4



A8 x2



A14 x2



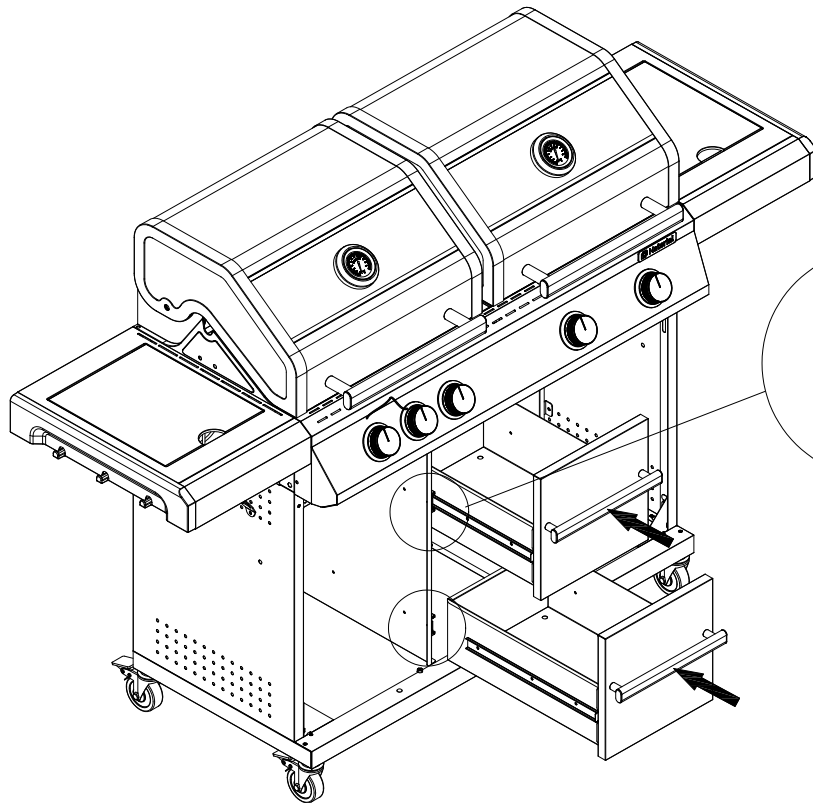
x2



2.16

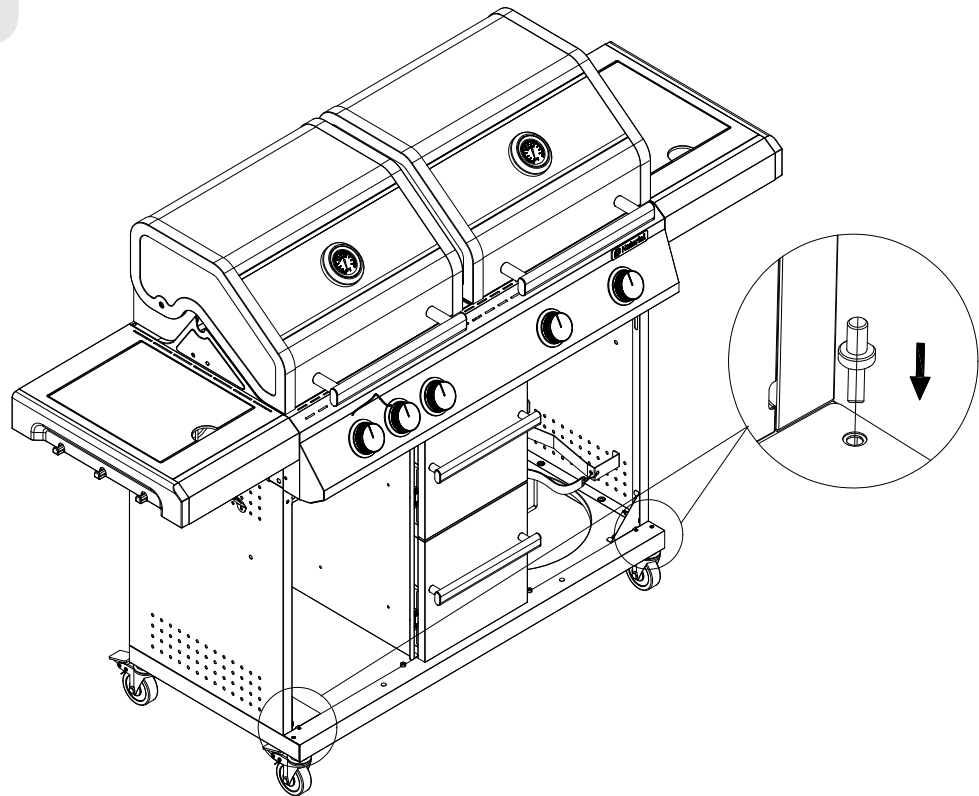
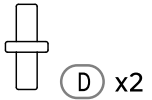


PH Ø 6





2.17



2.18

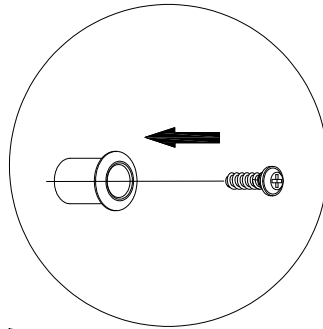
(B) x4



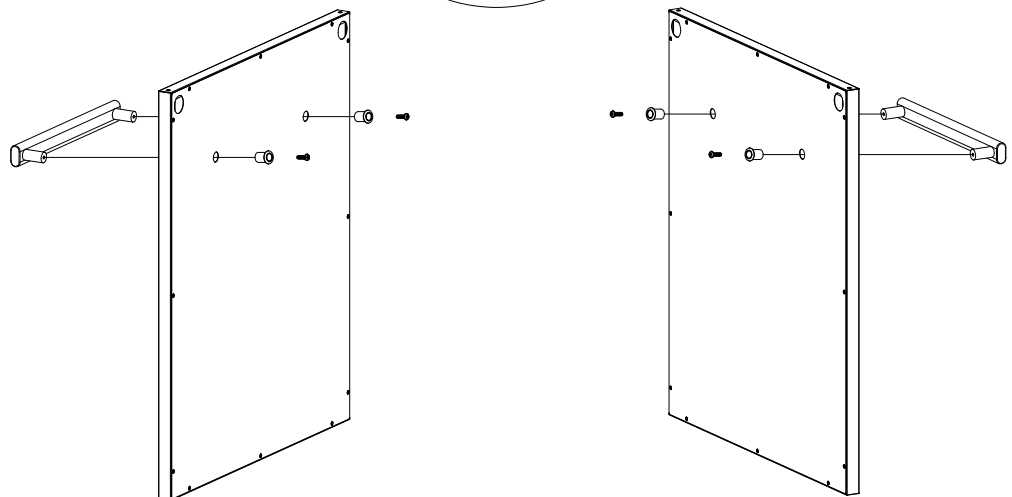
(E) x4

(A14) x2

(A7) x2

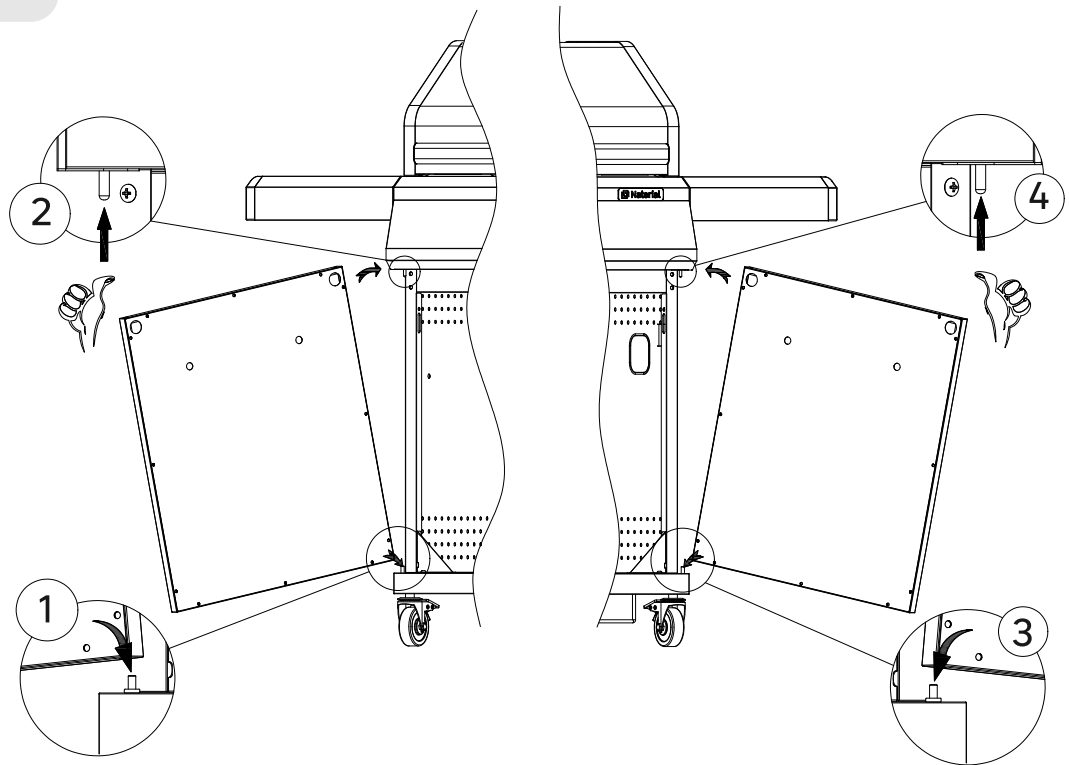
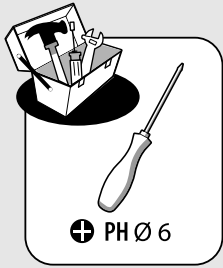


PH Ø 6

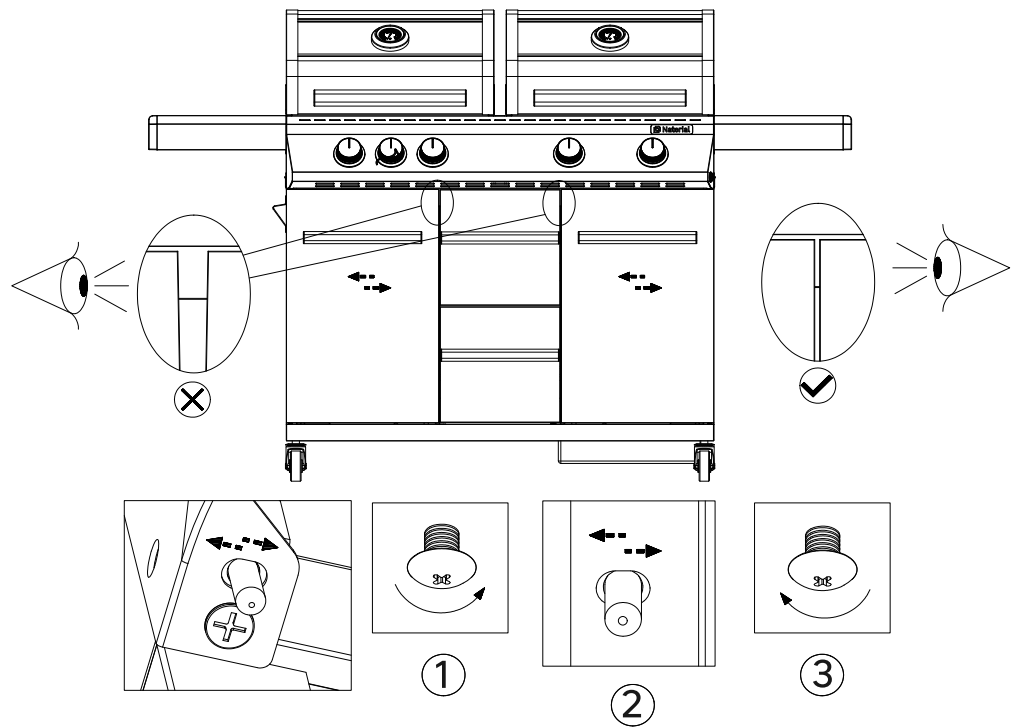




2.19

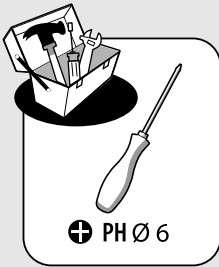
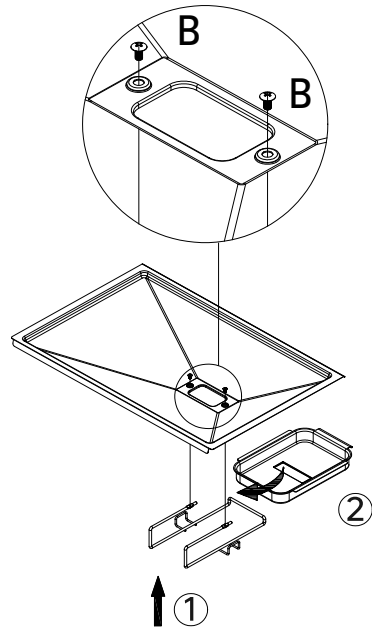
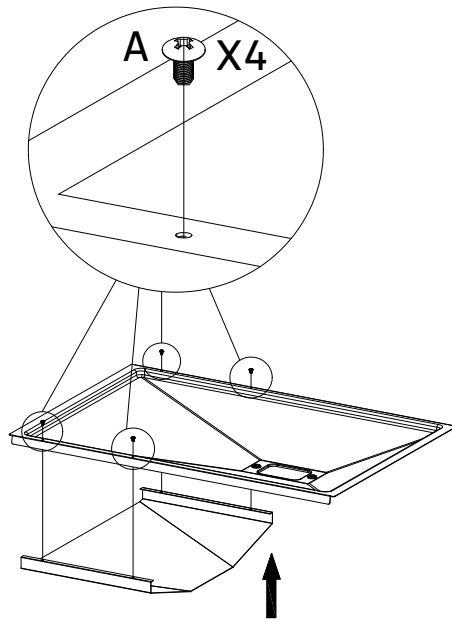
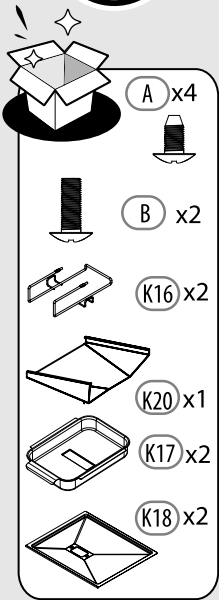


2.20

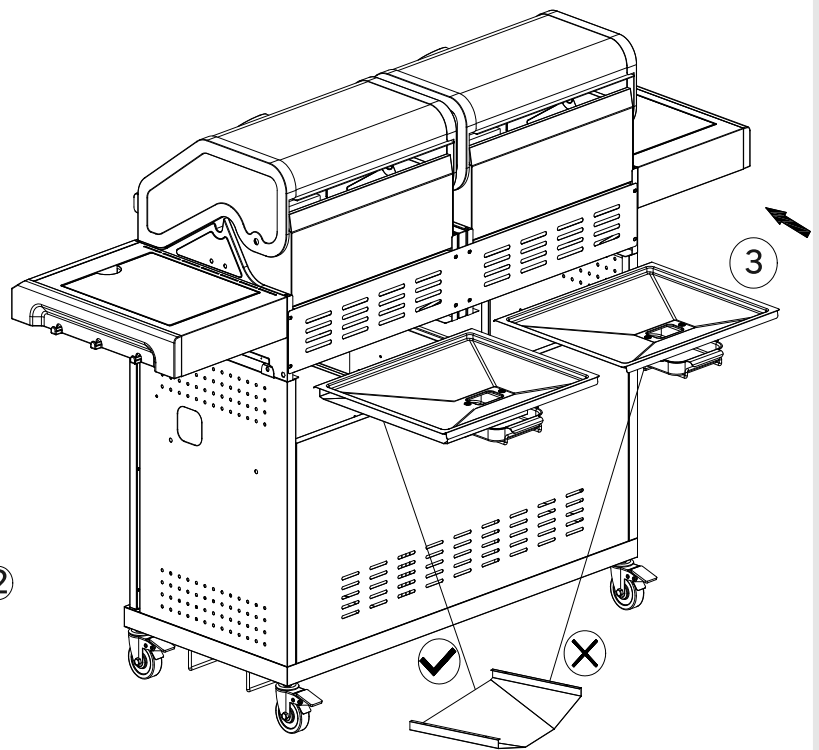
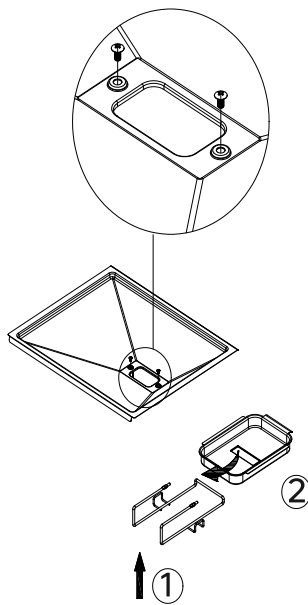
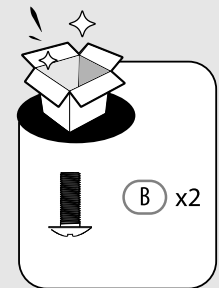




2.21

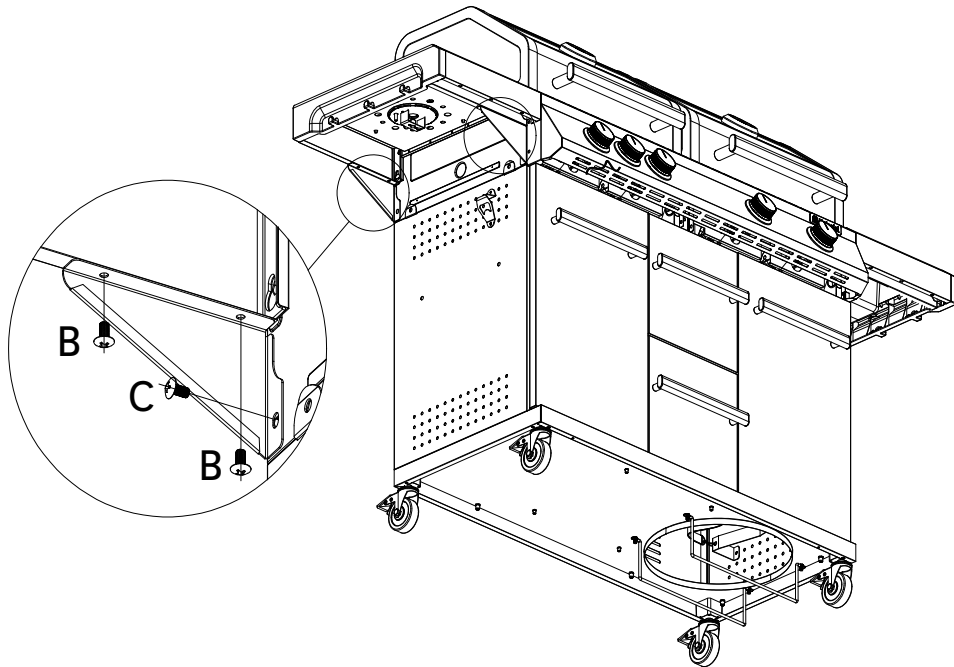
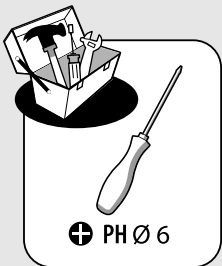
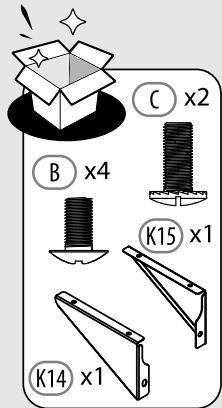


2.22

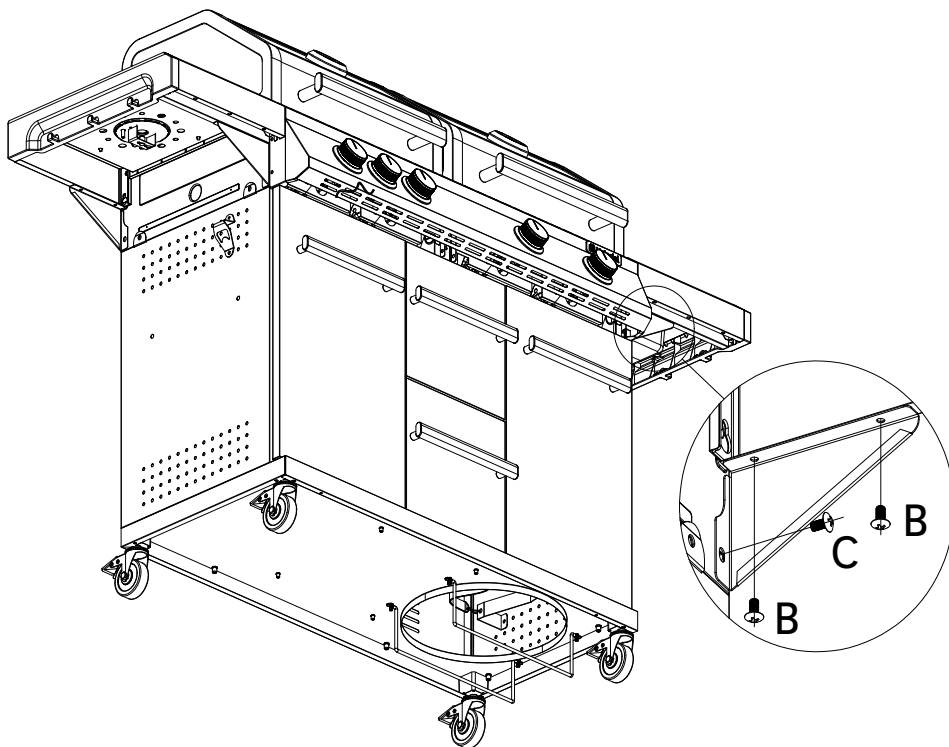
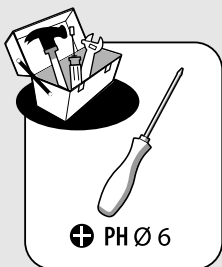
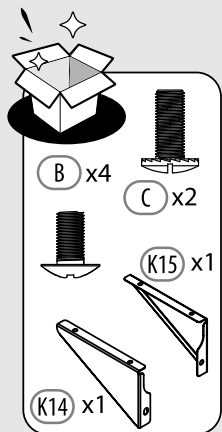




2.23

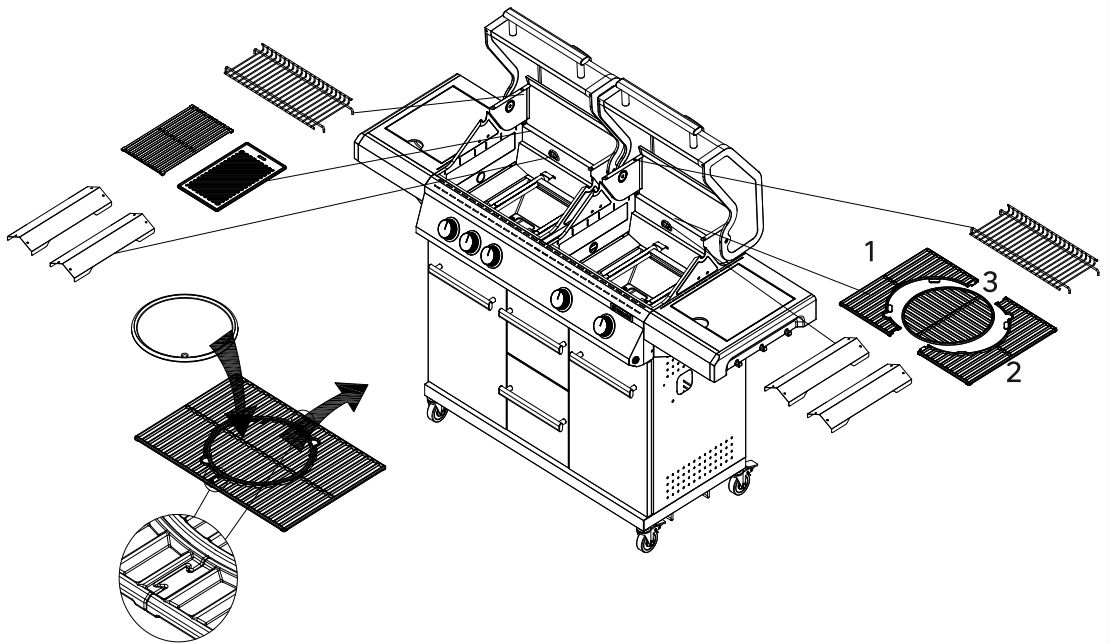
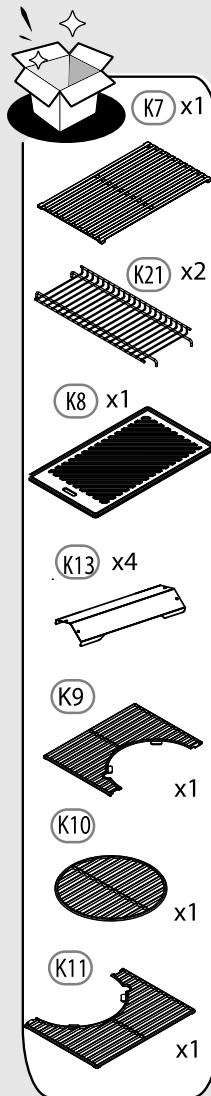


2.24

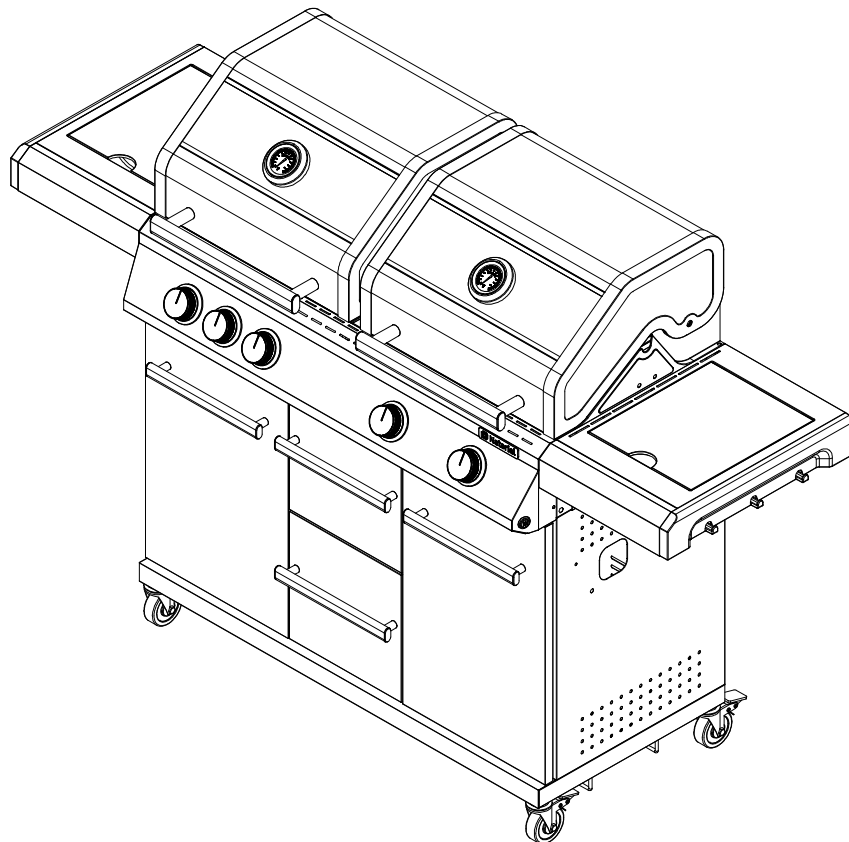


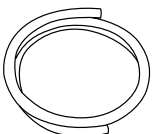
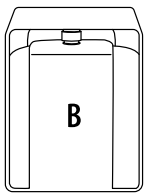
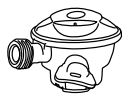
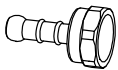
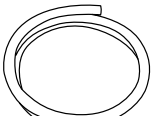
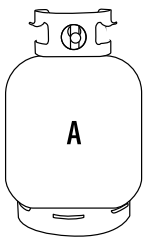
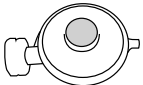
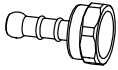


2.25

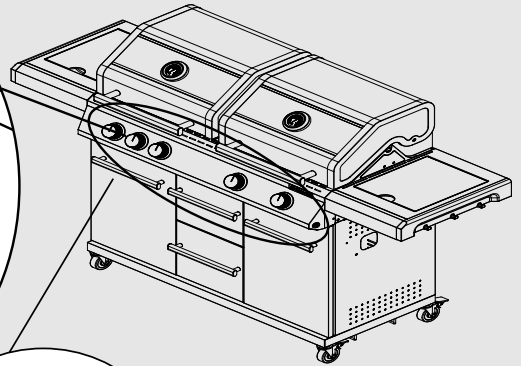
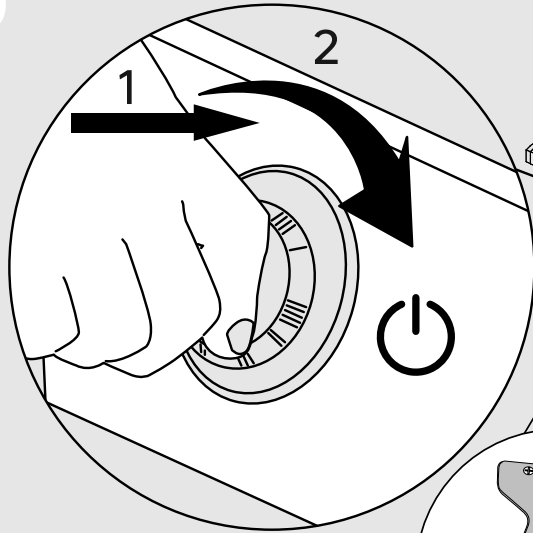


2.26

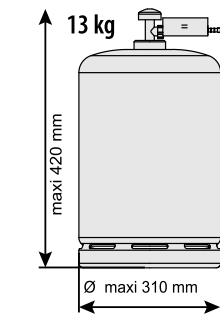
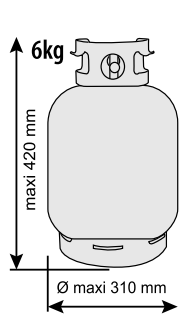
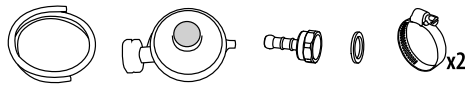




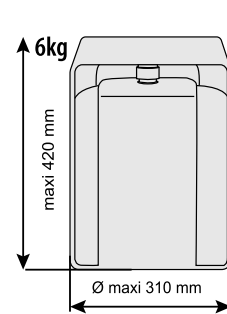
1



A 6kg / 13kg

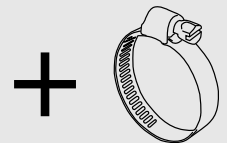
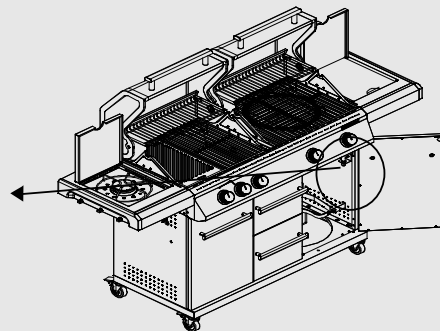
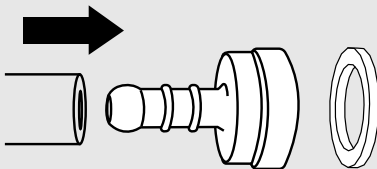


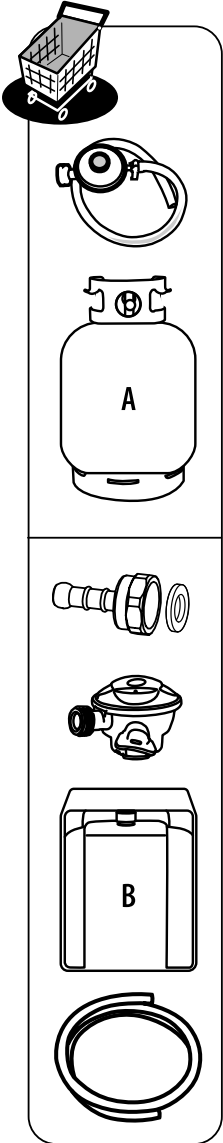
B 6kg



2

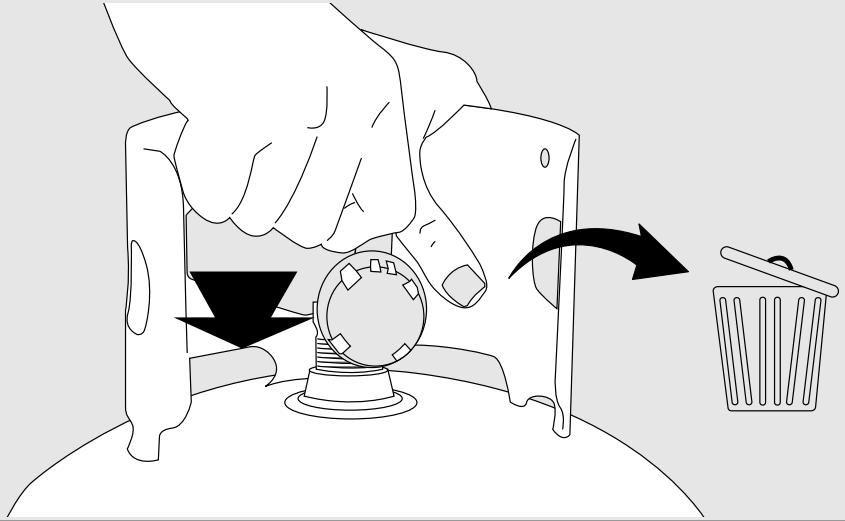
A + B



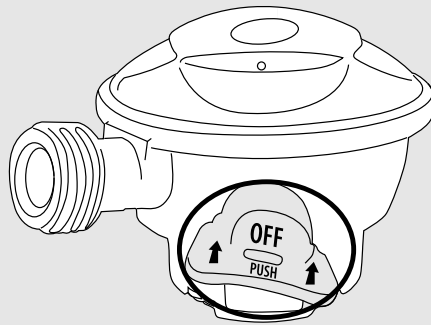


3

A

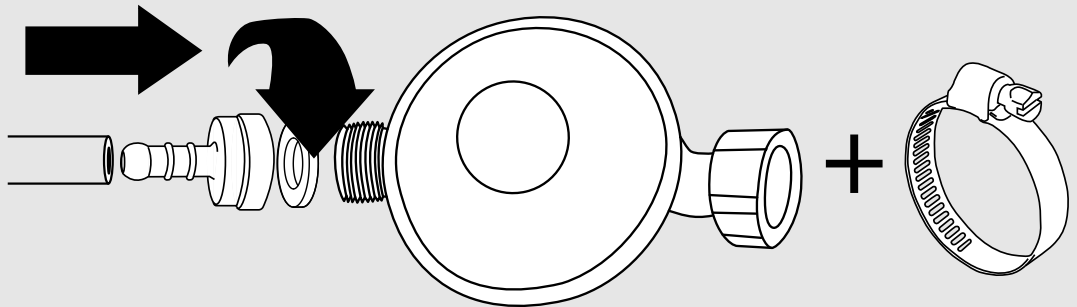


B

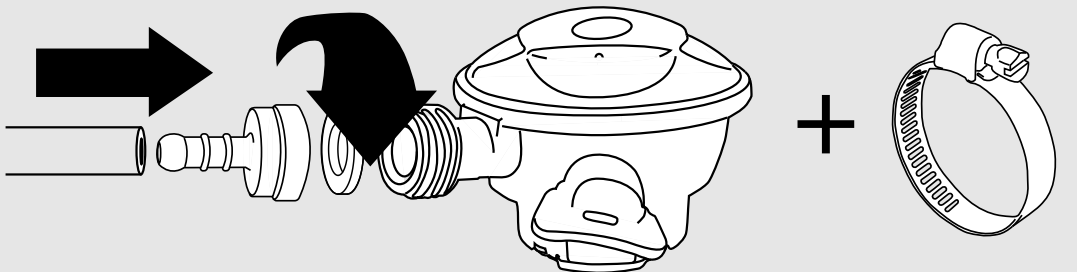


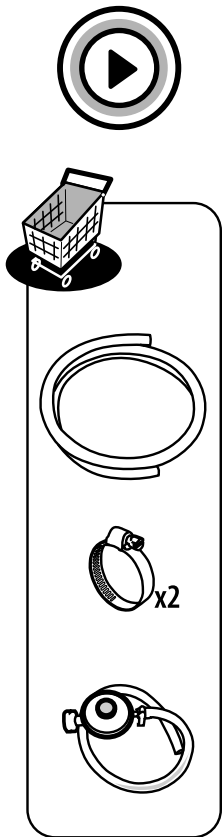
4

A

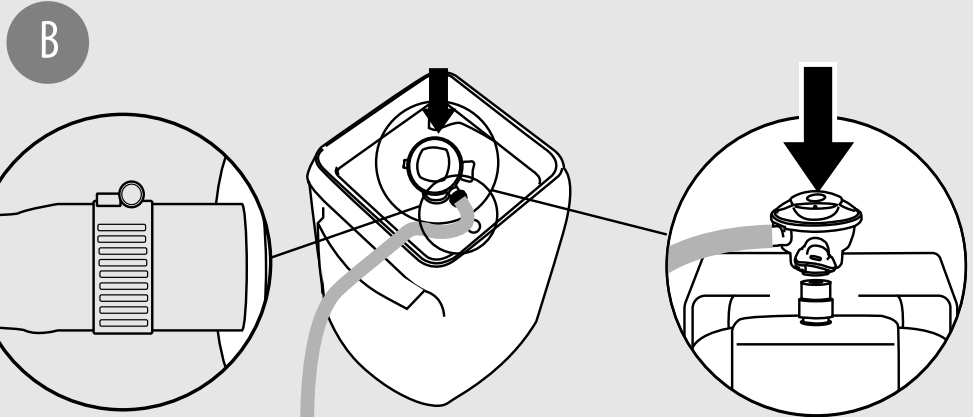
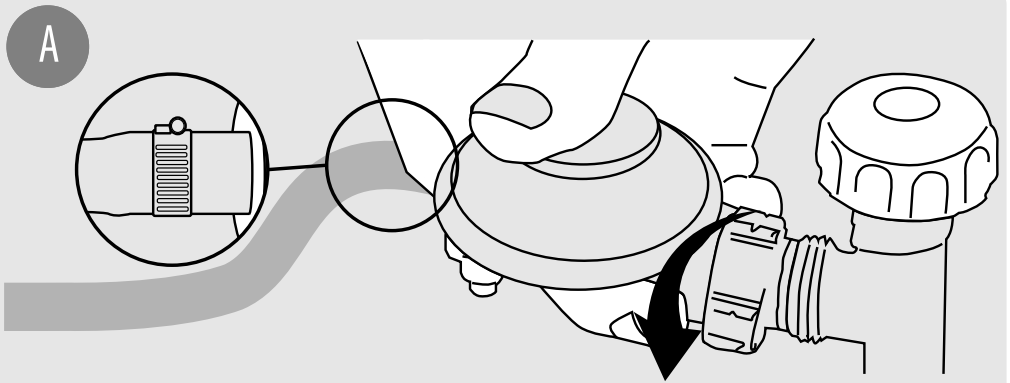


B

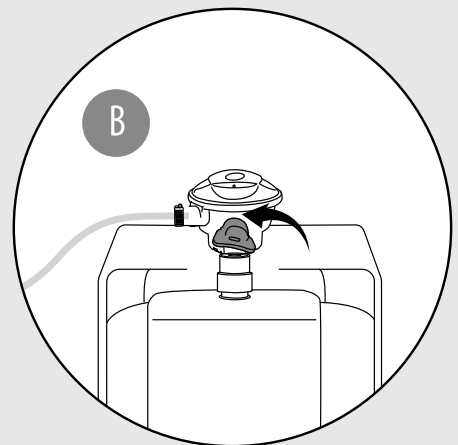
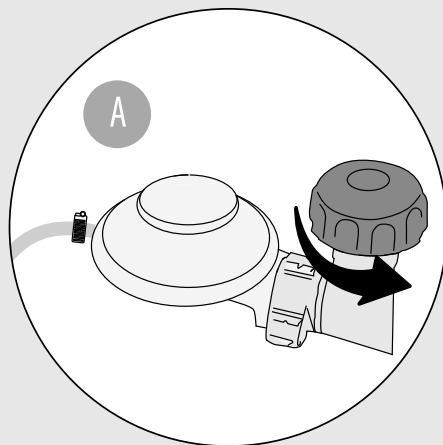




5



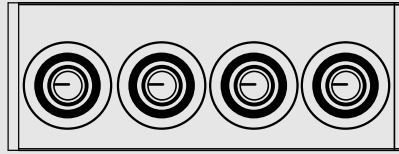
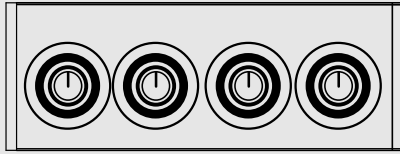
6



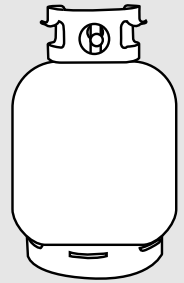


7

1



2



3



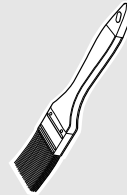
50 %

+

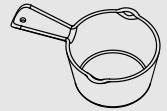


50 %

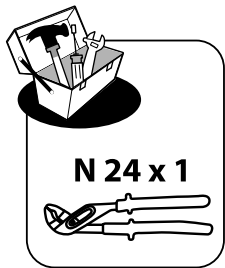
+



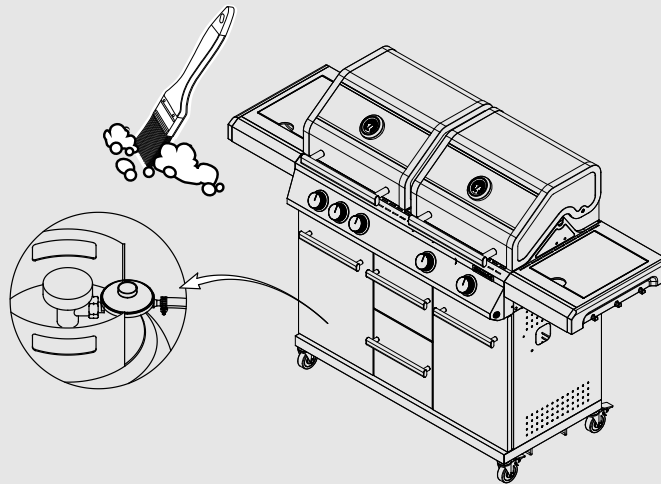
+



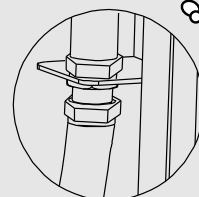
8



4



5

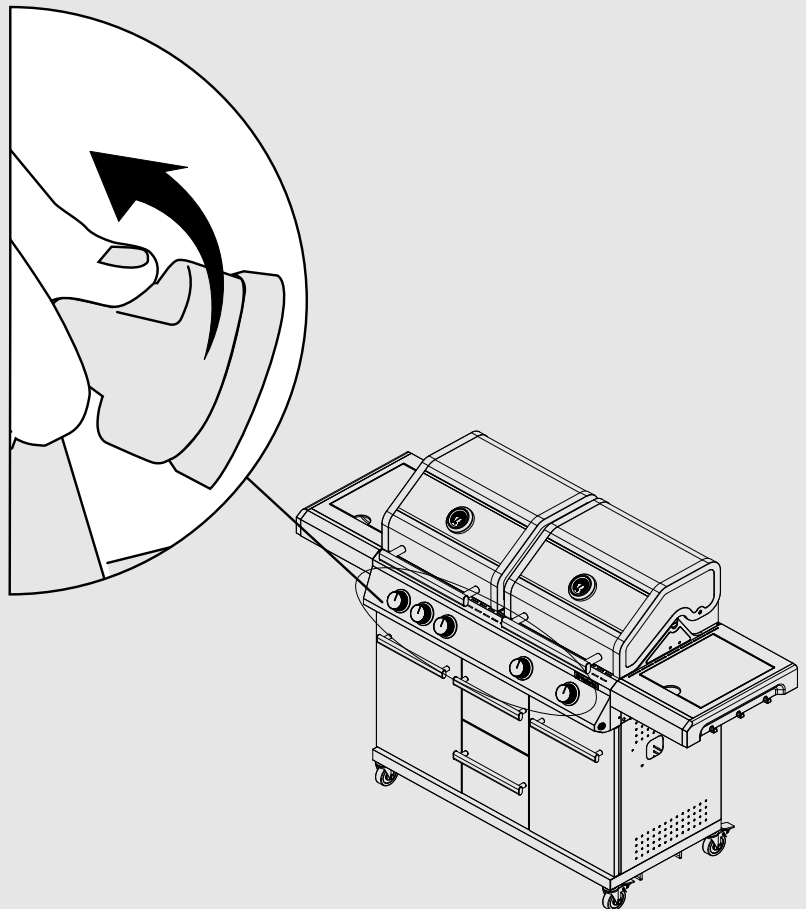




9

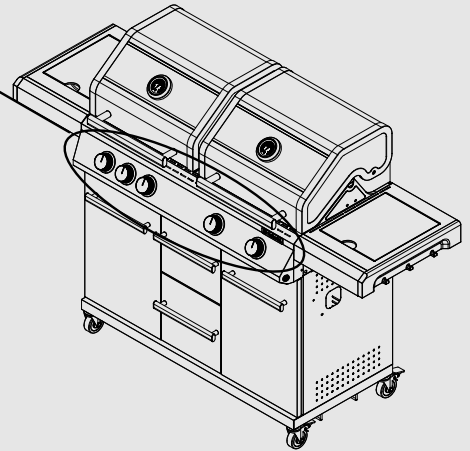
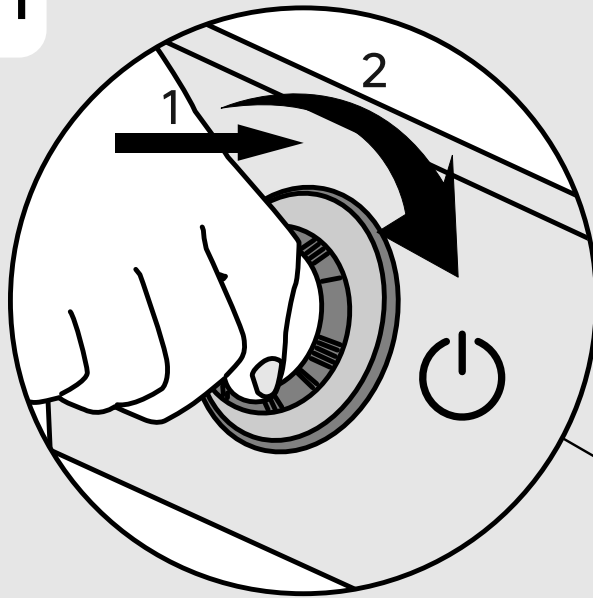


10

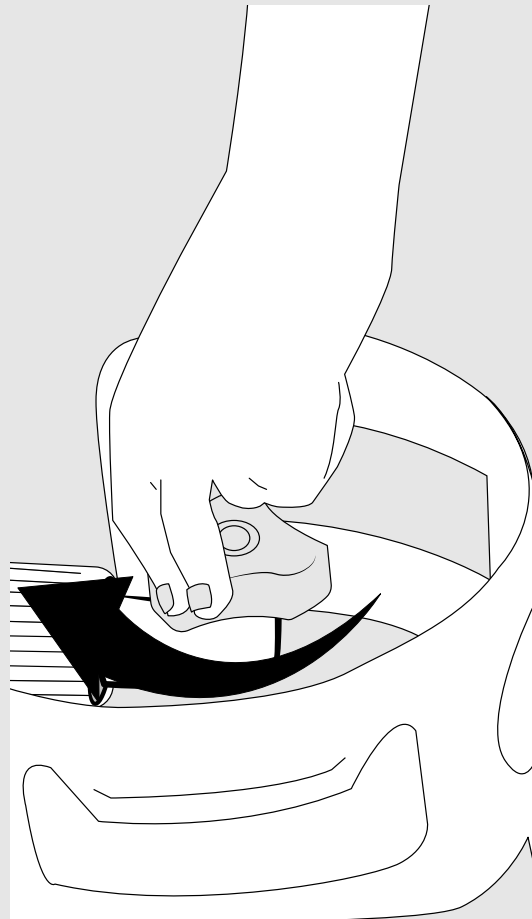




11

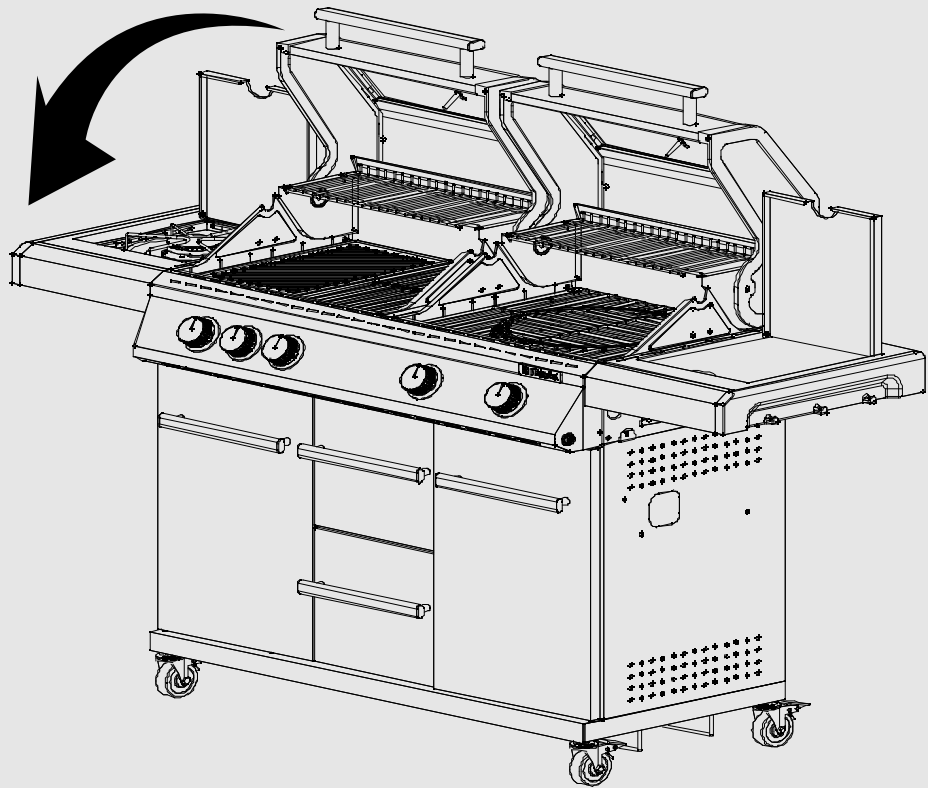


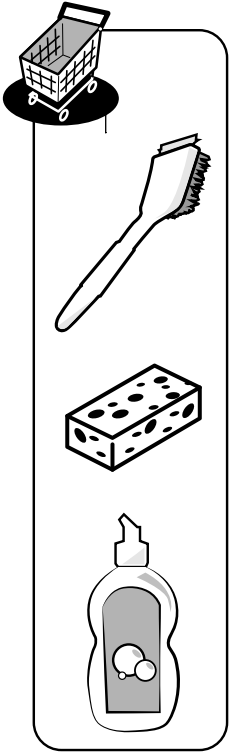
12



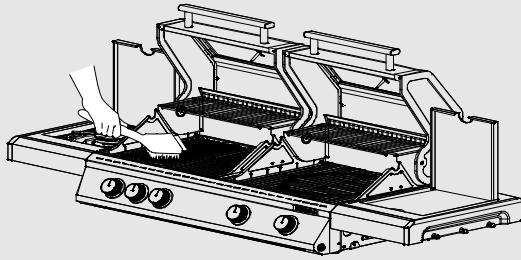


13

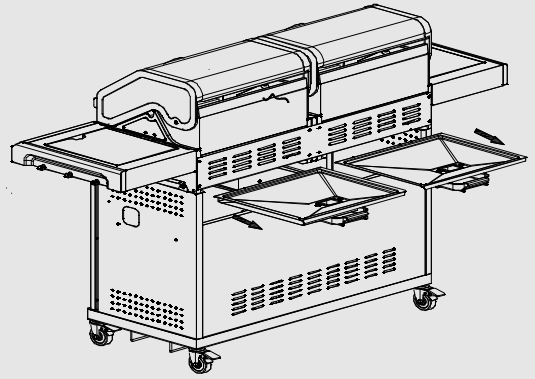




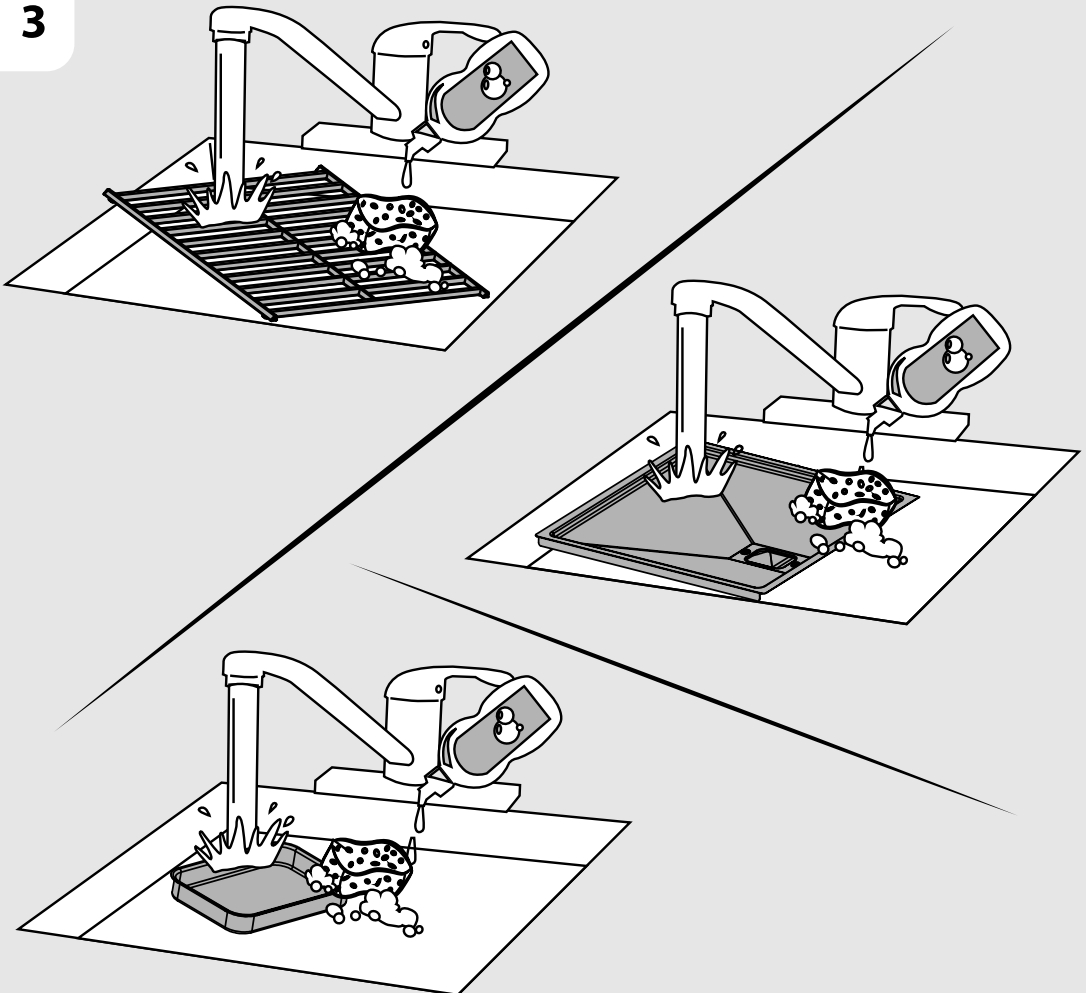
1



2



3

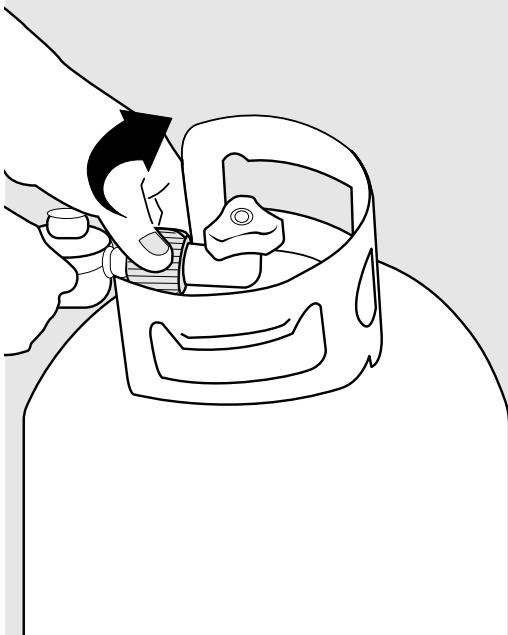




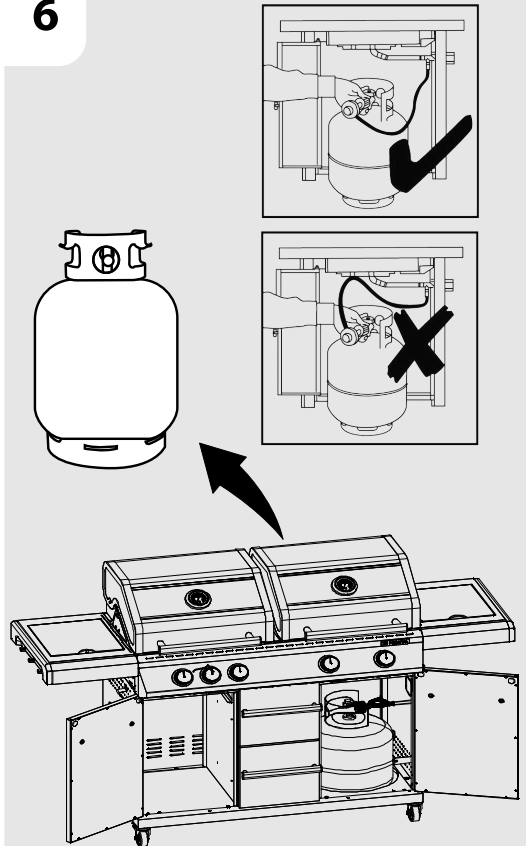
4



5

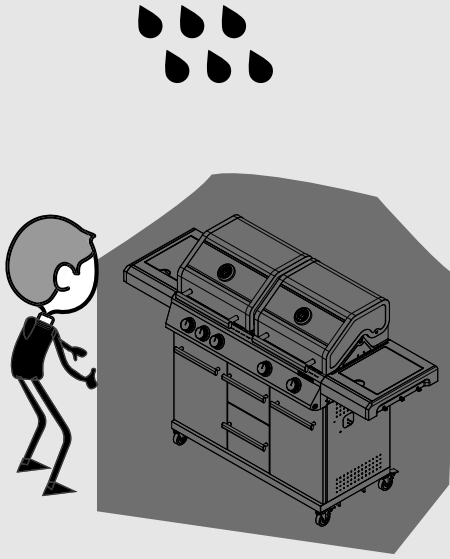
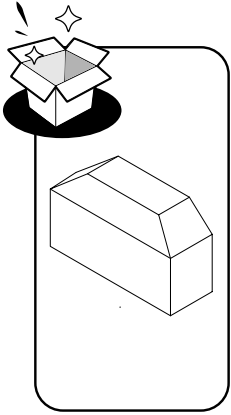


6





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

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

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

- 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.
- Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse, 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.
- les tailles minimales et maximales des casseroles à utiliser sont de $\phi 100$ mm à $\phi 260$ mm.

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.

ES

· 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.

PT

· 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.

IT

· 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.

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.

PL

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.

UA

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.

RO

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.

BR

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

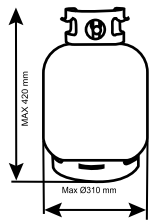
· Connectez un tuyau de gaz au point d'admission du gaz, du côté gauche du barbecue. Ne serrez pas trop. N'utilisez pas de ruban adhésif ou de liquide sur le raccord.

· 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, IT, 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

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

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.

Allumage du barbecue

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

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

- 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.

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

- 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.

- 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.

- 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'aspersion jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.

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

EL

PL

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.

UA

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.

RO

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.

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.

EN

· 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.

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.

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 la 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 : 2026R09P11-0005 DIMENSIONS : 118*170*56 cm POIDS PRODUIT : 74kg Indice IP : IPX4 Apports de chaleur: 17kw(1236g/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

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

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

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

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

Exclusions de garantie

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

Les cas suivants sont spécifiquement exclus :

- Usure normale (rouille, déformation, décoloration...) Des pièces exposées directement aux flammes ou à la chaleur intense. Il est normal de devoir remplacer des pièces au fil du temps.
- Tout dommage résultant d'un entretien inapproprié, d'un rangement incorrect, d'un assemblage erroné ou de l'introduction de modifications.
- Tout dommage résultant d'un usage incorrect du produit (usage commercial, usage comme Incinérateur...).
- Conséquences de l'exposition à des sources de chlore, par exemple une piscine, un spa ou un bassin thermal.
- Les dommages dus à des conditions naturelles extrêmes, par exemple de la grêle, des ouragans, tremblements de terre, tsunamis, surtensions de courant, tornades ou orages violents.
- Si vous avez des questions concernant le montage ou l'utilisation de votre appareil vous pouvez contacter le service après-vente de votre magasin.

11. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

ADEO Services		CE 2575-25			
Nom du produit	Barbecue au gaz d'extérieur				
Numéro de modèle	2026R09P11-0005				
Catégorie de gaz	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	
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 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Taille d'injecteur du brûleur latéral	Ø 0,88 mm	Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm	
Puissance calorifique nominale totale (Hs)	17 kW(1236 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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



INTRODUCCIÓN

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

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

1. INFORMACIÓN IMPORTANTE



IMPORTANTE, CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE

- **ATENCIÓN** No utilizar en locales cerrados.
- **ATENCIÓN** Esta barbacoa se calentará mucho. No la mueva durante su uso.
- **ATENCIÓN** No deje la barbacoa al alcance de los niños ni de animales domésticos.
- **ATENCIÓN** No utilice la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, como pueden ser casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas y barcos.
- **ATENCIÓN** Riesgo de muerte por intoxicación de monóxido de carbono.
- **ATENCIÓN** No utilice alcohol, gasolina ni líquidos similares para encender o reactivar la barbacoa.
- No vierta agua fría sobre el recipiente metálico para evitar daños debido al choque térmico.

- Lea atentamente estas instrucciones antes de montar y utilizar la barbacoa.
- Este producto está destinado a un uso doméstico y al aire libre.
- Retire el embalaje de plástico de todas las piezas antes de encender la barbacoa.
- Tan pronto como abra el embalaje, le recomendamos que compruebe que todos los elementos que permiten el montaje del producto estén presentes y, para ello, consulte el manual. Si el producto está dañado o tiene algún defecto, no lo use y devuélvalo a su tienda más cercana.
- Exclusivamente para uso en exteriores. No utilice este aparato en interiores.
- El incumplimiento de las instrucciones de este manual puede provocar lesiones o daños graves.
- Elija un lugar perfectamente seguro antes de su uso.
- Abra el capó de la barbacoa antes de encenderla.
- El uso de esta barbacoa requiere un mínimo de supervisión y precauciones.
- 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. Extreme 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.
- Los tamaños mínimos y máximos de las sartenes a utilizar son de $\phi 100$ mm a $\phi 260$ mm.

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

· 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.

ES

· Nunca almacene bombonas de gas en interiores.

· Cierre la válvula del contenedor de gas después de su uso.

· 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.

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

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

Etapa 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.

Etapa 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.

IT

EL

PL

UA

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.

RO

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.

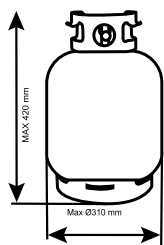
BR

EN

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	Butano (G30) 28-30 mbar	I3+
	Propano (G31) 37 mbar	
CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Butano, Propano 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

· 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.

PT

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

IT

· 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.

EL

· 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.

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

PL

Instrucciones de encendido manual

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

UA

· 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.

RO

· 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.

BR

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

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

EN

· 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.

· 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.

· 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.

PT

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.

IT

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.

EL

- 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.

- 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.