

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

7. INUTILIZZO

Conservazione del prodotto

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

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Barbecue a gas

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

ES

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

PT

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

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

8. RISPETTIAMO L'AMBIENTE

IT

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

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

EL

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

PL

9. CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

UA

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

RO

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

BR

EN

10. GARANZIA

Condizioni di garanzia

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

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

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

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

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

Esclusioni di garanzia

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

I seguenti casi sono specificamente esclusi:

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL


UA

RO

BR

EN

11. SPECIFICHE TECNICHE

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

Waiting DOC

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

FR



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

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

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ, ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ

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

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

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

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

αυτοκινούμενα, βάρκες.

Υπάρχει κίνδυνος θανάτου από δηλητηρίαση με μονοξείδιο του άνθρακα.

• **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, βενζίνη ή οποιοδήποτε άλλο παρόμοιο υγρό για να ανάψετε ή να ενεργοποιήσετε ξανά την ψησταριά!

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

• Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν συναρμολογήσετε και χρησιμοποιήσετε την ψησταριά.

• Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση σε εξωτερικό χώρο.

• Αφαιρέστε το πλαστικό περιτύλιγμα από όλα τα εξαρτήματα πριν ανάψετε την ψησταριά.

• Μόλις ανοίξετε τη συσκευασία, σας συμβουλευόμαστε να ελέγξετε ότι υπάρχει κάθε εξάρτημα για τη συναρμολόγηση του προϊόντος. Για να το κάνετε, ανατρέξτε στις οδηγίες. Εάν το προϊόν είναι κατεστραμμένο ή ελαττωματικό, δεν πρέπει να το χρησιμοποιήσετε. Επιστρέψτε το στο πλησιέστερο κατάστημα.

• Αποκλειστικά για χρήση σε εξωτερικό χώρο. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους.

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

• Επιλέξτε μια απολύτως ασφαλή τοποθεσία πριν από τη χρήση.

- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς πριν την ανάψετε.
- Η χρήση αυτής της ψησταριάς απαιτεί κάποια επίβλεψη και προφυλάξεις.
- Αυτή η ψησταριά δεν πρέπει να μένει ποτέ χωρίς επίβλεψη όταν είναι αναμμένη.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά μόνο σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Οι τροποποιήσεις σε αυτή την ψησταριά μπορεί να αποβούν επικίνδυνες, δεν είναι εγκεκριμένες και ακυρώνουν την εγγύηση.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή.
- Αυτή η ψησταριά πρέπει να τοποθετείται σε απόσταση άνω του ενός μέτρου από οποιαδήποτε εύφλεκτη ουσία που είναι δυνητικά εκρηκτική, καθώς και από οποιοδήποτε εύφλεκτο αντικείμενο.
- Επιλέξτε προσεκτικά τη θέση όπου θα χρησιμοποιηθεί η ψησταριά. Η τοποθεσία πρέπει να είναι σε ανοιχτό χώρο χωρίς αέρα, μακριά από δέντρα και άλλα αντικείμενα που μπορεί να πιάσουν φωτιά.
- Όταν τη χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά, ζεστάνετε την ψησταριά και κρατήστε το καύσιμο αναμμένο για τουλάχιστον 30 λεπτά, καθώς αυτό βοηθά στην εξάλειψη των κατάλοιπων λίπους που απομένουν από τη διαδικασία της κατασκευής. Αυτό σταθεροποιεί επίσης το χρώμα και αναδίδει μια μυρωδιά που θα εξαφανιστεί με τη χρήση.
- Η λαβή του καλύμματος μπορεί να είναι πολύ ζεστή. Πιάστε μόνο το κέντρο της λαβής. Συνιστάται η χρήση γαντιού κουζίνας.
- Κάποια μέρη αυτής της ψησταριάς θερμαίνονται πολύ. Πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν υπάρχουν κοντά παιδιά, ηλικιωμένοι και ζώα.
- Η λειτουργία της ψησταριάς προκαλεί πολύ υψηλές θερμοκρασίες σε ορισμένες επιφάνειες. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε την ψησταριά, προσέχοντας ιδιαίτερα τους ηλικιωμένους και τα παιδιά, καθώς επίσης να προστατεύετε τον εαυτό σας από τον κίνδυνο εγκαυμάτων.
- Προσέχετε τον καυτό ατμό που μπορεί να απελευθερωθεί όταν ανοίγετε το κάλυμμα.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση φλόγας, βεβαιωθείτε ότι ο κάδος είναι καθαρός απομακρύνοντας το περίσσιο λίπος και τη μαρινάδα πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο στη σχάρα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε απόσταση κάτω του ενός μέτρου από οποιαδήποτε εύφλεκτη δομή ή επιφάνεια. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε την ψησταριά κάτω από εύφλεκτη επιφάνεια.
- Τοποθετείτε έναν κουβά με νερό ή άμμο κοντά στην ψησταριά κατά τη χρήση, ειδικά κατά τη διάρκεια καύσιμων ή όταν οι καιρικές συνθήκες είναι εξαιρετικά ξηρές.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη ειδικά σχεδιασμένα για ψησταριές και εξοπλισμένα με μακριά, ανθεκτικά στη θερμότητα, χερούλια. (Ø10 cm και Ø24 cm είναι τα ελάχιστα και μέγιστα χρησιμοποιήσιμα μεγέθη μαγειρικών σκευών).
- Μην χρησιμοποιείτε αεροζόλ κοντά στην ψησταριά.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να φυλάσσεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.
- Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με αυτές τις οδηγίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο.
- Για να αποφύγετε τη σκουριά σε επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα, δεν θα πρέπει να εκτίθενται σε χλώριο, αλάτι ή σίδηρο.
- Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά κοντά στη θάλασσα, σε πισίνα ή σε σιδηροτροχιά.
- Όταν επικρατούν δυνατοί άνεμοι, μην χρησιμοποιείτε αυτή την ψησταριά.
- Μην σκεπάζετε ποτέ την ψησταριά μέχρι να κρυώσει τελείως.
- Καθαρίζετε την ψησταριά μόνο αφού κρυώσει τελείως η συσκευή.
- Αυτό το προϊόν δεν είναι παιχνίδι, βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Εάν πουλήσετε ή δώσετε τη συσκευή σε τρίτο μέρος, να δίνετε πάντα και το σχετικό εγχειρίδιο χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική χρήση.
- Τα ελάχιστα και μέγιστα μεγέθη των τηγανιών που θα χρησιμοποιηθούν είναι από φ100mm έως φ260mm

2. ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΕΡΙΟΥ

FR

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

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Έλεγχος διαρροής

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

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

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

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

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

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

Προφυλάξεις

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

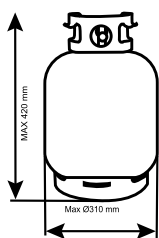
Σύνδεση σωλήνα υγραερίου στην ψησταριά

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

Στερέωση του ρυθμιστή πίεσης

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

Πληροφορίες για το υγραέριο και τον ρυθμιστή πίεσης:



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

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

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

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

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

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

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

3. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ

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

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

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

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

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

FR

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

ES

Προειδοποιήσεις

- Πριν συνεχίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κατανοήσει την ενότητα «Σημαντικές πληροφορίες» αυτού του εγχειριδίου.
- Ο σχεδιασμός αυτής της ψησταριάς απαγορεύει τη χρησιμοποίηση πάνω από το 50% της περιοχής ψησίματος ως συμπαγή πλάκα. Εάν οι πλάκες είναι πλήρως καλυμμένες, αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα τη συσσώρευση υπερβολικής θερμότητας που θα μπορούσε να καταστρέψει την ψησταριά. Αυτό το ενδεχόμενο δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

PT

Άναμμα της ψησταριάς

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

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Οδηγίες για χειροκίνητο άναμμα

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

Ψήσιμο στη σχάρα

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

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

Ψήσιμο πάνω στην πλάκα

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

Έλεγχος της φωτιάς *πολύ σημαντικό*

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

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

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

Φωτιά από λίπος

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

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

Σε περίπτωση φωτιάς από λίπος/προειδοποιήσεις:

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

• Κλείστε τη φιάλη υγραερίου.

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

• Μην κλείνετε το καπάκι ή το κάλυμμα της ψησταριάς.

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

• Μην αφαιρέσετε το συρτάρι συλλογής για τα λίπη.

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

Αφού τελειώσετε το ψήσιμο

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

ES

Κλείσιμο της ψησταριάς

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

PT

4. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ

IT

• Καθαρίζετε την ψησταριά σας τακτικά μεταξύ των χρήσεων και ειδικά μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης. Ελέγξτε ότι η ψησταριά και τα εξαρτήματά της δεν είναι πλέον θερμά πριν τα καθαρίσετε. Μην αφήνετε ποτέ την ψησταριά εκτεθειμένη στις καιρικές συνθήκες και προστατέψτε την από την υγρασία.

EL

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

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

PL

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

UA

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

RO

Επιφάνειες του ψησίματος

BR

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

EN

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

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

Συντήρηση των καυστήρων

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

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

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

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

Διαχύτης θερμότητας

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

Συρτάρι συλλογής για λίπη

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

Σώμα της ψησταριάς

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

Καπάκι της ψησταριάς

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

Καροτσάκι

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Εξαρτήματα στερέωσης

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

ES

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

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

Ο καυστήρας δεν ανάβει με αναπτήρα για συσκευή αερίου

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

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

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

Το κουμπί της βαλβίδας αερίου είναι δύσκολο να γυρίσει

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

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**Τεχνικές πληροφορίες:**

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

2575DM31237

7. ΧΕΙΜΩΝΙΣΜΟΣ**Αποθήκευση**

- Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας είναι κρύα πριν την καλύψετε ή την αποθηκεύσετε.
- Μετά από πλήρη καθαρισμό του εξωτερικού και του εσωτερικού (σχάρες, καυστήρες, πλάκες, ανακτητής, δεξαμενές) μπορείτε να αποθηκεύσετε την ψησταριά σας σε δροσερό, στεγνό, μη υγρό μέρος.

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

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

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

Για ψησταριά υγραερίου

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

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

• Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη φιάλη.

• Μην εκθέτετε τη φιάλη υγραερίου σε άμεσο ηλιακό φως.

8. ΣΕΒΟΜΑΣΤΕ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΜΑΣ

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

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

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

9. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

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

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

10. ΕΓΓΥΗΣΗ

Όροι εγγύησης

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Αυτή η εγγύηση καλύπτει όλα τα ελαττώματα υλικών και κατασκευής; ελλείποντα εξαρτήματα και συστατικά, καθώς και ζημιές που συμβαίνουν υπό κανονική χρήση. Οι επισκευές και τα ανταλλακτικά δεν παρατείνουν την αρχική περίοδο εγγύησης.

ES

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

PT

Αναλαμβάνετε τον κίνδυνο και την ευθύνη για απώλειες, ζημιές ή τραυματισμούς σε εσάς και την περιουσία σας ή/και σε άλλους και την περιουσία τους που προκύπτουν από κακή χρήση ή κατάχρηση του προϊόντος ή από την μη τήρηση των οδηγιών που παρέχονται από τη στο συνημμένο εγχειρίδιο χρήσης.

IT

Εξαιρέσεις εγγύησης

Η εγγύηση δεν καλύπτει προβλήματα ή περιστατικά που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση του προϊόντος. Η εγγύηση του προϊόντος περιορίζεται στην αξία του προϊόντος.

EL

Εξαιρούνται ρητά οι ακόλουθες περιπτώσεις:

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

PL

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

UA

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

RO

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


BR

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

EN

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

11. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

Waiting DOC

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



WSTĘP

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

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

1. WAŻNE INFORMACJE



WAŻNE, ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ: PRZECZYTAĆ UWAŻNIE

- **UWAGA!** Nie używać w pomieszczeniach zamkniętych!
- **UWAGA!** Ten grill ulegnie silnemu nagrzanemu. Nie należy przenosić go podczas użytkowania.
- **UWAGA!** Nie należy pozostawiać grilla w zasięgu dzieci i zwierząt domowych.
- **UWAGA!** Nie używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub nadających się do zamieszkania, np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, samochodach, łodziach. Ryzyko śmierci z powodu zatrucia tlenkiem węgla.
- **UWAGA!** Nie używać alkoholu, benzyny lub innych podobnych płynów do rozpalania lub ponownego rozpalania grilla!
- Nie wylewać zimnej wody na metalową misę, aby uniknąć uszkodzenia w wyniku efektu szoku termicznego.

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

- Przed rozpaleniem grilla należy otworzyć jego pokrywę.
- Korzystanie z tego grilla wymaga minimum nadzoru i środków ostrożności.
- Nigdy nie wolno pozostawiać tego grilla bez nadzoru, gdy jest rozpalony.
- Nie wolno przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- Używać tego grilla wyłącznie na stabilnej i płaskiej powierzchni.
- Wszelkie modyfikacje tego grilla mogą być niebezpieczne, są niedozwolone i spowodują utratę gwarancji.
- Nie należy modyfikować urządzenia.
- Grill należy umieścić w odległości większej niż jeden metr od wszelkich potencjalnie wybuchowych substancji łatwopalnych i wszelkich łatwopalnych przedmiotów.
- Starannie wybrać miejsce używania grilla. Miejsce to powinno się znajdować na otwartym, bezwietrznym terenie, z dala od drzew i innych przedmiotów, które mogą się zapalić.
- Przy pierwszym użyciu grilla należy go rozgrzać i utrzymywać paliwo w stanie żarzenia przez co najmniej 30 minut. W ten sposób ustali się również warstwa farby i wydzieli zapach, który z czasem zniknie.
- Uchwyt pokrywy również może ulec znacznemu nagrzeniu. Należy chwycić wyłącznie środkową część uchwytu. Zaleca się stosowanie rękawicy kuchennej.
- Niektóre części tego grilla nagrzewają się w znacznym stopniu. Należy zachować ostrożność w obecności dzieci, osób starszych i zwierząt.
- Działanie grilla powoduje powstawanie bardzo wysokich temperatur na niektórych powierzchniach. Podczas przenoszenia grilla należy zachować szczególną ostrożność, zwracając uwagę na osoby starsze i dzieci oraz chroniąc się przed ryzykiem poparzeń.
- Należy uważać na rozgrzaną parę, która może się uwalniać po otwarciu pokrywy.
- Aby uniknąć zapłonów, przed rozpoczęciem grillowania należy się upewnić, że misa jest czysta, usuwając nadmiar tłuszczu i marynaty.
- Upewnić się, że grill jest używany w odległości co najmniej jednego metra od jakiegokolwiek łatwopalnej konstrukcji lub powierzchni. Nie używać pod łatwopalną powierzchnią.
- Podczas użytkowania, szczególnie podczas fal upałów lub wyjątkowo suchej pogody, należy umieścić w pobliżu grilla wiadro z wodą lub piaskiem.
- Używać przyborów specjalnie przeznaczonych do grillowania z długimi, odpornymi na temperaturę uchwytami. (Ø10 cm i Ø24 cm to minimalne i maksymalne rozmiary przyborów kuchennych, których można używać).
- Nie należy używać aerozoli w pobliżu grilla.
- Podczas użytkowania urządzenie musi się znajdować z dala od materiałów łatwopalnych.
- W razie jakichkolwiek pytań dotyczących niniejszych instrukcji prosimy o kontakt z lokalnym sprzedawcą.
- Aby zapobiec rdzy na powierzchniach ze stali nierdzewnej, należy się upewnić, że nie są one narażone na działanie chloru, soli lub żelaza.
- Zalecamy nie używać tego grilla w pobliżu wody morskiej, basenu lub linii kolejowej.
- Nie należy używać tego grilla przy silnym wietrze.
- Nigdy nie należy przykrywać grilla, dopóki całkowicie nie ostygnie.
- Grill należy czyścić dopiero po całkowitym ostygnięciu.
- Ten produkt nie jest zabawką, należy się upewnić, że nie bawią się nim dzieci.
- Jeżeli użytkownik ma zamiar sprzedać lub przekazać urządzenie osobom trzecim, zawsze należy przekazać im odpowiedni podręcznik obsługi.
- Należy zachować niniejszy podręcznik do wykorzystania w przyszłości.
- Minimalna i maksymalna średnica naczyń do gotowania, które należy stosować, wynosi od ϕ 100 mm do ϕ 260 mm.

2. INSTALACJA GAZOWA

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

FR

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

ES

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

PT

- Nigdy nie przechowywać butli gazowych w pomieszczeniach zamkniętych.
- Po użyciu zamknąć zawór zbiornika gazu.
- Przed użyciem grilla należy przeprowadzić próbę szczelności. Jest to jedyny niezawodny sposób na wykrycie wycieku gazu na złączach lub połączeniach po montażu.

IT

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

Próba szczelności

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

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

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

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

Krok 4 – bąbelki nad niektórymi złączami wskazują na nieszczelność

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

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Środki ostrożności

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

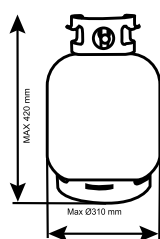
Podłączanie przewodu gazowego do grilla

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

Zakładanie regulatora ciśnienia gazu

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

Informacje na temat gazu i regulatora ciśnienia gazu:



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

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

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

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

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

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

3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA GRILLA GAZOWEGO

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

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

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

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

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

Ostrzeżenia

- Przed przystąpieniem do dalszych czynności należy się upewnić, że użytkownik zrozumiał treść rozdziału „Ważne informacje” niniejszego podręcznika.
- Konstrukcja tego grilla zabrania używania więcej niż 50% powierzchni do gotowania jako jednej płyty. Jeżeli płyty będą całkowicie zakryte, spowoduje to nadmierne nagrzanie, które może spowodować uszkodzenie grilla i nie jest objęte gwarancją.

Rozpalanie grilla

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

FR

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

ES

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

PT

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

IT

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

EL

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

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

PL

Instrukcje dotyczące ręcznego zapłonu

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

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

UA

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

RO

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

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

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

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

BR

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

EN

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

Grillowanie na grillu

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

Gotowanie na płycie

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

Kontrola rozgorzeń *bardzo ważne*

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

Zapłony tłuszczu

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

W przypadku zapłonu tłuszczu – ostrzeżenia:

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

Zakończenie gotowania

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

Wyłączanie grilla

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

4. KONSERWACJA I DBAŁOŚĆ O GRILL GAZOWY

- Regularnie czyścić grill pomiędzy kolejnymi użyciami, w szczególności po długich okresach przechowywania. Przed czyszczeniem należy się upewnić, że grill i jego elementy są wystarczająco chłodne. Pozostawiać grill na zewnątrz i utrzymywać go w suchości.
 - Nigdy nie spryskiwać grilla wodą, gdy jego powierzchnie są rozgrzane.
 - Nigdy nie dotykać rozgrzanych części bez ochrony rąk.
- Aby przedłużyć cykl życia i utrzymywać dobry stan grilla, zdecydowanie zalecamy przykrycie go, jeżeli jest pozostawiony na zewnątrz przez dłuższy czas, zwłaszcza w miesiącach zimowych. Wytrzymałe pokrowce i inne akcesoria do grilla są dostępne u lokalnego sprzedawcy. Nawet jeśli grill jest przykryty dla ochrony, należy go regularnie sprawdzać, ponieważ może się na nim gromadzić wilgoć lub kondensacja, co może go uszkodzić. Konieczne może być osuszenie grilla

FR

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

ES

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

PT

Powierzchnie do gotowania

• Po ostygnięciu grilla należy go wyczyścić gorącą wodą z mydłem. Aby usunąć resztki jedzenia, należy użyć płynu do mycia naczyń. Nie używać gąbek o właściwościach ściernych ani proszków do szorowania, ponieważ mogą one trwale uszkodzić wykończenie grilla. Dokładnie wypłukać i wysuszyć. Nie zalecamy mycia rusztów i płyt w zmywarce ze względu na ich wagę.

IT

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

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

EL

Konserwacja palnika

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

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

PL

UA

• Przy wyjmowaniu grilla z miejsca składowania.

• Jeżeli jeden lub więcej palników nie zapala się.

• Jeżeli płomień palnika zmienia kolor na intensywnie żółty.

• Jeżeli gaz zapali się za panelem sterowania.

RO

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

BR

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

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

EN

Dyfuzor ciepła

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

Szuflada na tłuszcz

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

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

Korpus grilla

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

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

Pokrywa grilla

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

Wózek

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

Mocowania

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

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM/ROZWIĄZANIE

Palniki nie zapalają się pomimo użycia systemu zapłonowego

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

Palnik nie zapala się od zapalniczki do gazu

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

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

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

FR

Pokrętko kurka gazu ciężko się obraca

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

ES

6. DANE TECHNICZNE**Informacje techniczne:**

Nr modelu: 2026R09P11-0004 WYMIARY: 118*129*56 cm WAGA PRODUKTU: 43 kg Stopień ochrony IP: IPX4 Wejścia ciepła: 13.5kw(982g/h) Producent/Naprawiacz: ADEO SERVICES	2575DM31237
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

PT

IT

EL

7. PRZECHOWYWANIE W OKRESIE ZIMOWYM**Przechowywanie**

• Przed przykryciem lub przechowywaniem grilla należy się upewnić, że urządzenie jest całkowicie schłodzone.

• Po dokładnym wyczyszczeniu zewnętrznej i wewnętrznej części (w tym grilla, palników, płyty typu plancha, rekuperatora, zbiornika) można przechowywać grill w chłodnym, suchym i niewilgotnym miejscu.

• Przed użyciem grilla po dłuższym okresie przechowywania należy przestrzegać procedur montażowych.

• Aby przedłużyć cykl życia i utrzymywać dobry stan grilla, zdecydowanie zalecamy przykrycie go, jeżeli jest pozostawiony na zewnątrz przez dłuższy czas, zwłaszcza w miesiącach zimowych. Wytrzymałe pokrowce i inne akcesoria do grilla są dostępne u lokalnego sprzedawcy.

Nawet jeśli grill jest przykryty dla ochrony, należy go regularnie sprawdzać, ponieważ może się na nim gromadzić wilgoć lub kondensacja, co może go uszkodzić. Konieczne może być osuszenie grilla i wnętrza pokrowca ochronnego. Możliwe, że na częściach grilla spleśniały pozostałości tłuszczu. Należy je czyścić gorącą wodą z mydłem.

PL

UA

RO

BR

EN

W przypadku grilla gazowego

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

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

• Nie pozwalać dzieciom na zabawę z butlą.

• Nie wystawiać butli gazowej na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

8. SZANUJMY NASZE ŚRODOWISKO

• Należy chronić przyrodę, dzień spędzony na świeżym powietrzu nie powinien powodować szkód ani zanieczyszczeń.

• Należy pamiętać, aby po zakończeniu eksploatacji oddać produkt do centrum utylizacji odpadów w celu recyklingu.

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

9. WARUNKI TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA

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

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

10. GWARANCJA

Warunki gwarancji

Gwarancja sprzedaży obowiązuje od daty zakupu przez określony czas.

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

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

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

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

Wyłączenia z gwarancji

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

W szczególności wyłączone są następujące przypadki:

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

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

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

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

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

ES

11. DANE TECHNICZNE

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

ADEO Services		CE 2575-25			
Nazwa produktu	Grill gazowy na dwór				
Numer modelu	2026R09P11-0004				
Kategoria gazu	I _{3+(28-30/37)} <input type="checkbox"/>		I _{3B/P(30)} <input type="checkbox"/>	I _{3B/P(37)} <input type="checkbox"/>	I _{3B/P(50)} <input type="checkbox"/>
Rodzaj gazu i ciśnienie zasilania	Butan (G30)	Propan (G31)	Butan, propan lub ich mieszanina		
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Kraj docelowy	I _{3+(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. I _{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. I _{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK. I _{3B/P(37)} : PL				
Rozmiar wtryskiwacza palnika głównego	Ø 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Rozmiar wtryskiwacza palnika bocznego	Ø 0,88 mm	Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm	
Całkowite znamionowe ciepło wejściowe (Hs)	13,5 kW(982 g/h)				
Numer seryjny					
Używać wyłącznie na dworze.					
Przed użyciem urządzenia przeczytać instrukcję.					
Ostrzeżenie: Dostępne części mogą być bardzo gorące. Małe dzieci należy trzymać z daleka.					
Wyprodukowano w Chinach					

Waiting DOC

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



ВСТУП

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

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

1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ



ВАЖЛИВО! ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ: УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ.

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

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

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

2. ГАЗОВЕ УСТАТКУВАННЯ

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

FR

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

ES

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

PT

• Заборонено зберігати газові балони в приміщенні.

• Після використання перекрийте вентиль ємності з газом.

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

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

IT

Перевірка на герметичність

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

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

Етап 2: відкрийте газовий вентиль на балоні або регуляторі.

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

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

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

PL

UA

Запобіжні заходи

• Не перекривайте повітрязабірні отвори на корпусі гриля-барбекю.

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

RO

BR

Підключення газопровідної трубки до гриля-барбекю

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

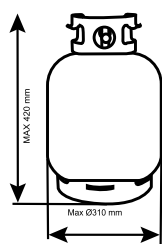
• Затягніть уручну.

EN

Кріплення регулятора

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

Інформація щодо газу й регулятора



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

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

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

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

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

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

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

3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ

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

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

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

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

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

Попередження

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

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

Розпалення гриля-барбекю

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

ES

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

PT

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

IT

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

EL

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

PL

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

UA

Інструкції з розпалювання вручну

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

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

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

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

RO

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

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

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

BR

• Після розпалення пальники повинні горіти на максимальному рівні протягом

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

EN

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

Приготування на решітці

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

Приготування на пластині

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

Контроль *сильного* займання

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

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

• У разі займання жиру дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

Займання жиру

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

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

У разі займання жиру. Попередження.

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

• Закрийте газовий балон.

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

• Не закривайте ковпак або кришку гриля-барбекю.

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

• Не виймайте піддон для жиру.

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

Завершення приготування

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

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

Вимкнення гриля-барбекю

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

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

4. ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ

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

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

• Заборонено торкатися гарячих деталей, не захистивши руки.

FR

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

ES

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

PT

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

Жарові поверхні

IT

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

EL

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

PL

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

Догляд за пальниками

UA

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

RO

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

BR

- Перед початком користування грилем-барбекю після зберігання.

- Якщо один або декілька пальників не розпалюються.

- Якщо пальник горить жовтим полум'ям.

- Якщо газ загоряється за панеллю керування.

EN

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

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

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

Теплорозподільник

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

Піддон для жиру

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

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

Корпус гриля-барбекю

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

Ковпак гриля-барбекю

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

Візок

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

Кріплення

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

5. ВИЯВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА/РІШЕННЯ

Пальники не запалюються системою запалювання

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

Пальник не загоряється від газової запальнички

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

FR

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

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

ES

• Газовий балон замалий _____ → Використовуйте великий балон

• СЗасмічення пальників _____ → Очистьте пальники

PT

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

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

IT

Ручка регулятора газу важко повертається

• Вбудована система запалювання застрягла _____ → Замініть газовий вентиль

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

EL

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні дані:

№ моделі: 2026R09P11-0002 РОЗМІРИ: 118*129*56 cm МАСА ВИРОБУ: 43 kg Ступінь захисту оболонки: IPX4 Теплові витрати: 13.5kw(982g/h) Виробник / відповідний за ремонт: ADEO SERVICES	2575DM31237
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

PL

UA

RO

7. ЗИМУВАННЯ

Зберігання

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

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

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

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

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

Газовий гриль-барбекю

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

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

• Не дозволяйте дітям гратися з балоном.

• Не залишайте газовий балон під дією прямих сонячних променів.

8. ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

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

9. УМОВИ ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

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

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

10. ГАРАНТІЯ

Гарантійні умови

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

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

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

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

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

Винятки з гарантії

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

ADEO Services		CE 2575-25			
Назва виробу	Газовий гриль для використання надворі				
Номер моделі	2026R09P11-0002				
Категорія газу	I _{3+(28-30/37)} <input type="checkbox"/>		I _{3B/P(30)} <input type="checkbox"/>	I _{3B/P(37)} <input type="checkbox"/>	I _{3B/P(50)} <input type="checkbox"/>
Газ і тиск в системі подачі	Бутан (G30)	Пропан (G31)	Бутан, пропан або їх суміш		
	28-30 мбар	37 мбар	29 мбар	37 мбар	50 мбар
Країна призначення	I _{3+(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. I _{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. I _{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK. I _{3B/P(37)} : PL				
Розмір форсунки головного пальника	Ø 0,92 мм	Ø 0,92 мм	Ø 0,86 мм	Ø 0,81 мм	
Розмір форсунки бічного пальника	Ø 0,88 мм	Ø 0,88 мм	Ø 0,79 мм	Ø 0,75 мм	
Загальне номінальне тепловиділення (Hs)	13,5 кВт (982 гр/г)				
Серійний номер					
Використовувати тільки поза приміщенням.					
Перед використанням гриля прочитайте інструкції.					
Попередження: доступні частини можуть бути дуже гарячими. Не допускайте маленьких дітей.					
Зроблено в Китаї					



INTRODUCERE

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

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

1. INFORMAȚII IMPORTANTE



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

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

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

FR

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

ES

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

PT

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

IT

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

EL

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

PL

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

UA

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

RO

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

BR

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

EN

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

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

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

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

2. INSTALAȚIA CU GAZ

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

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

Testul de scurgeri

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

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

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

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

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

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

Măsuri de precauție

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

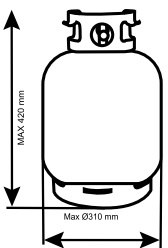
Racordarea unui furtun de gaz la grătar

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

Fixarea reductorului

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

Informații despre gaz și reductor:

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

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

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

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

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

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

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

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

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

3. RECOMANDĂRI DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL CU GAZ

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

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

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

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

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

Avertismente

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

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

Aprinderea grătarului

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

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

Instrucțiuni pentru aprinderea manuală

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

Gătitul pe grătar

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

Prepararea alimentelor pe placă

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Controlul flăcărilor bruște *foarte important*

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

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

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

Aprinderea grăsimii

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

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

În cazul aprinderii grăsimii/avertismente:

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

• Închideți butelia cu gaz.

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

• Nu închideți cupola sau capacul grătarului.

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

• Nu scoateți tava pentru grăsimi.

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

Sfârșitul sesiunii de gătit

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

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

Oprirea grătarului

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

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

4. ÎNTREȚINEREA ȘI MENTENANȚA GRĂTARULUI CU GAZ

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

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

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

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

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

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

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

Suprafețele de gătit

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

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

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

Întreținerea arzătoarelor

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

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

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

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

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

Difuzorul de căldură

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

Tava pentru grăsimi

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

ES

Corpul grătarului

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

PT

IT

EL

Capacul grătarului

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

PL

UA

Căruciorul

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

RO

BR

Elementele de fixare

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

EN

5. DEPISTAREA PENELOR

PROBLEMĂ/SOLUȚIE

Arzătoarele nu se aprind cu sistemul de aprindere

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

Arzătorul nu se aprinde cu ajutorul brichetei de gaz

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

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

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

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

Butonul robinetului de gaz este greu de rotit

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

6. SPECIFICAȚII TEHNICE

Informații tehnice:

Nr. de model: 2026R09P11-0002 DIMENSIUNI: 118*129*56 cm GREUTATE PRODUS: 43 kg Indice IP: IPX4 Intrări de căldură: 13.5kw(982g/h) Producător/depanator: ADEO SERVICES	2575DM31237
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------

7. PĂSTRARE CÂND NU ESTE UTILIZAT

Depozitare

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

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

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

Pentru grătarul cu gaz

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

FR

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

ES

8. SĂ RESPECTĂM MEDIUL

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

PT

IT

9. CONDIȚII DE TRANSPORT ȘI DEPOZITARE

EL

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

PL

UA

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

RO

BR

EN

10. GARANȚIE

Condiții de garanție

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

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

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

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

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

Excluderi din garanție

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

Următoarele cazuri sunt excluse în mod special:

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

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

11. DATE TEHNICE

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

ADEO Services		CE 2575-25			
Denumirea produsului	Grătar pe gaz pentru utilizare în aer liber				
Număr model	2026R09P11-0002				
Categorie gaz	I _{3+(28-30/37)} <input type="checkbox"/>		I _{3B/P(30)} <input type="checkbox"/>	I _{3B/P(37)} <input type="checkbox"/>	I _{3B/P(50)} <input type="checkbox"/>
Gaz și presiune de alimentare	Butan (G30)	Propan (G31)	Butan, propan sau amestecul acestora		
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Țara de destinație	I _{3+(28-30/37)} : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. I _{3B/P(30)} : CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. I _{3B/P(50)} : AT, CH, CZ, DE, SK. I _{3B/P(37)} : PL				
Dimensiune injector arzător principal	Ø 0.92 mm	Ø 0.92 mm	Ø 0.86 mm	Ø 0.81 mm	
Dimensiune injector arzător lateral	Ø 0,88 mm	Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm	
Debit caloric nominal total (Hs)	13,5 kW(982 g/h)				
Număr de serie					
A se utiliza numai în aer liber					
Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului.					
Avertisment: Componentele accesibile pot deveni foarte fierbinți. Păstrați copiii mici la distanță.					
Fabricat în China					

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Waiting DOC

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



INTRODUÇÃO

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

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

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



IMPORTANTE GUARDAR PARA CONSULTA: PARA LER ATENTAMENTE

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

- Somente utilize esta churrasqueira em uma superfície estável e plana.
- Quaisquer modificações nesta churrasqueira podem ser perigosas, são proibidas e anulam a garantia.
- Não modifique o aparelho.
- Esta churrasqueira deve ser colocada a mais de um metro de qualquer substância inflamável potencialmente explosiva como também de qualquer objeto inflamável.
- Selecione cuidadosamente o local de utilização da churrasqueira. O local deve estar em um espaço aberto, ao abrigo do vento, longe de árvores e de outros elementos que podem pegar fogo.
- Durante a primeira utilização, esquite a churrasqueira e mantenha o combustível no vermelho por pelo menos 30 minutos. Isso permitirá eliminar resíduos de graxa deixados durante a fabricação. Isso permitirá também estabilizar a pintura e liberar um odor que desaparecerá ao longo do uso.
- A alça da tampa pode estar muito quente. Segure apenas pelo centro da alça. Recomenda-se o uso de uma luva de cozinha.
- Certas partes desta churrasqueira ficam muito quentes. Tenha cuidado na presença de crianças, idosos e animais.
- O funcionamento da churrasqueira provoca temperaturas muito elevadas em certas superfícies. Seja muito prudente ao deslocar a churrasqueira, dando atenção especial a idosos e crianças, além de se proteger contra os riscos de queimaduras.
- Preste atenção ao vapor quente que pode sair ao abrir a tampa.
- Para evitar chamas, garanta que a cuba esteja limpa, retirando a gordura e o molho em excesso antes de começar a grelhar.
- Nunca utilize a churrasqueira a menos de um metro de qualquer estrutura ou superfície inflamável. Não a utilize sob uma superfície inflamável.
- Mantenha um balde cheio de água perto da churrasqueira durante sua utilização, sobretudo em época de ondas de calor ou em tempos extremamente secos.
- Utilize utensílios especialmente projetados para churrasqueiras, com longos cabos e resistentes ao calor. (Ø10 cm e Ø24 cm são os tamanhos mínimo e máximo dos utensílios a serem utilizados).
- Não utilize aerossóis próximo da churrasqueira.
- Este aparelho deve ficar distante dos materiais inflamáveis durante a utilização.
- Se você tiver dúvidas sobre estas instruções, entre em contato com seu revendedor local.
- Para evitar oxidação nas superfícies em inox, tente não as expor ao cloro, sal ou ferro.
- Recomendamos não utilizar esta churrasqueira perto do mar, de uma piscina ou de uma ferrovia.
- Não utilizar a churrasqueira com vento forte.
- Nunca feche a churrasqueira enquanto ela não estiver completamente fria.
- Limpe a churrasqueira apenas após o resfriamento total do aparelho.
- Este produto não é um brinquedo. Certifique-se de que as crianças não brinquem com o aparelho.
- Se você vender ou doar o aparelho a outra pessoa, envie sempre o manual de utilização correspondente.
- Guarde estas instruções para uma utilização posterior.
- Os tamanhos mínimo e máximo das panelas a serem utilizadas são de Ø100 mm a Ø260 mm.

2. INSTALAÇÃO DE GÁS

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

ES

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

PT

• Nunca armazene botijões de gás dentro de casa.

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

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

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

IT

Teste de vazamento

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

EL

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

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

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

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

PL

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

UA

RO

Precauções

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

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

BR

Conexão de uma mangueira de gás à churrasqueira

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

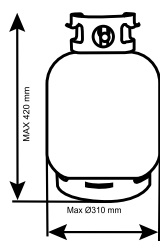
• Aperte-os à mão.

EN

Fixação do regulador

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

Informações sobre gás e regulador:



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

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

A mangueira deve ser pendurada livremente sem estar angulada, dobrada ou torcida para não obstruir o fluxo de gás. Verifique sempre a mangueira antes da utilização para ver se não da mangueira deve tocar nas partes quentes da churrasqueira. Se a mangueira estiver danificada, substitua-a por uma mangueira adequada, especificamente projetada para uso com gás combustível liquefeito e que esteja de acordo com as normas nacionais do país em que é utilizada.

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

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

3. CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO DA CHURRASQUEIRA A GÁS

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

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

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

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

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

Avisos

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

Acender a churrasqueira

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

FR

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

ES

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

PT

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

IT

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

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

EL

Instruções para um acendimento manual

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

PL

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

UA

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

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

RO

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

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

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

BR

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

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

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

EN

Cozimento na grelha

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

Cozimento na placa

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

Controle de chamas *muito importante*

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

Labareda de gordura

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

Em caso de labareda de gordura/avisos:

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

Fim da sessão de cozimento

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

Desligar a churrasqueira

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

4. MANUTENÇÃO DA CHURRASQUEIRA A GÁS

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

FR

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

ES

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

PT

Superfícies de cozimento

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

IT

EL

PL

Manutenção dos queimadores

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

UA

RO

BR

EN

Difusor de calor

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

Bandeja de gordura

- Após cada utilização, retire e limpe a bandeja de gorduras, retirando todos os pedaços de alimentos e de gordura, utilizando se necessário uma espátula de madeira ou de plástico.
- Você corre o risco de provocar labaredas de gordura se não respeitar estas instruções. Isso poderia provocar danos graves à churrasqueira que não serão cobertos pela garantia. Se necessário, a bandeja de gordura pode ser limpa com água e sabão.

Compartimento da churrasqueira

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

Tampa da churrasqueira

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

Carrinho

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

Fixações

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

5. IDENTIFICAÇÃO DE DEFEITOS

PROBLEMA/SOLUÇÃO

Os queimadores não acendem com o sistema de acendimento

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

O queimador não acende com um acendedor de fogão

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

FR

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

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

ES

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

• Entupimento dos queimadores _____ → Limpar os queimadores

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

PT

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

Difícil girar o botão da torneira de gás

IT

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

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

EL

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Informações técnicas:

PL

N° do modelo: 2026R09P11-0002

DIMENSÕES: 118*129*56 cm

PESO DO PRODUTO: 43 kg

Índice IP: IPX4

Entradas de calor: 13.5kw(982g/h)

Fabricante/Central de reparação: ADEO SERVICE

2575DM31237

UA

RO

7. CONSERVAÇÃO (DURANTE O INVERNO)

Armazenamento

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

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

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

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

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

EN

Para a churrasqueira a gás

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

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

• Não permita que as crianças brinquem com o cilindro.

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

8. RESPEITEMOS NOSSO MEIO AMBIENTE

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

9. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

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

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

10. GARANTIA

Condições de garantia

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

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

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

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

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

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

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

Exclusões de garantia

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

Os seguintes casos são especificamente excluídos:

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

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

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

11. DADOS TÉCNICOS

ADEO Services		 2575-25			
Nome do produto	Churrasqueira a gás de jardim				
Número do modelo	2026R09P11-0002				
Categoria de gás	$I_{3+(28-30/37)}$ <input type="checkbox"/>		$I_{3B/P(30)}$ <input type="checkbox"/>	$I_{3B/P(37)}$ <input type="checkbox"/>	$I_{3B/P(50)}$ <input type="checkbox"/>
Pressão de gás e suprimento	Cutano (G30)	Propano (G31)	Butano, Propano ou sua mistura		
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
País de destino	$I_{3+(28-30/37)}$: BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. $I_{3B/P(30)}$: CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. $I_{3B/P(50)}$: AT, CH, CZ, DE, SK. $I_{3B/P(37)}$: PL				
Tamanho do injetor do queimador principal	Ø 0.92 mm	Ø 0.92 mm	Ø 0.86 mm	Ø 0.81 mm	
Tamanho do injetor do queimador lateral	Ø 0,88 mm	Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm	
Entradas de calor nominal total (Hs)	13,5 kW (982 g/h)				
Número de série					
Somente uso externo					
Leia as instruções antes de usar o aparelho.					
Aviso: As peças acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.					
Fabricado na China					



INTRODUCTION

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

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

1. IMPORTANT INFORMATION



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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

ES

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

PT

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

IT

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

EL

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

PL

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

UA

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

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

RO

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

BR

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

EN

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

- Do not use aerosols near the barbecue.

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

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

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

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

- Do not use this barbecue in strong winds.

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

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

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

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

- Keep these instructions for later use.

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

2. GAS INSTALLATION

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

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

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

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

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

- Never store gas cylinders indoors.

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

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

Leak test

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

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

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

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

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

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

Precautions

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

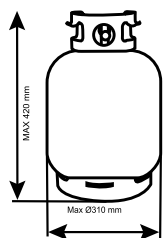
Connecting a gas pipe to the barbecue

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

Attaching the pressure regulator

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

Information about gas and the pressure regulator:



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

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

ES

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

PT

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

IT

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

EL

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

PL

3. DIRECTIONS FOR USE: GAS BARBECUE

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

UA

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

RO

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

BR

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

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

EN

Warnings

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

Igniting the barbecue

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

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

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

Instructions for lighting the barbecue manually

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

Cooking on the grate

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

Cooking on the plate

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

Controlling flare-ups *very important*

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Grease fires

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

ES

PT

In the event of a grease fire/warnings:

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

IT

EL

PL

When you finish cooking

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

UA

RO

Switching off the barbecue

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

BR

4. CARE AND MAINTENANCE: GAS BARBECUE

EN

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

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

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

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

Cooking surfaces

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

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

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

Care of the burners

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

Heat diffuser

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

Drip tray

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

Barbecue body

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

Barbecue hood

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

ES

Cart

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

PT

IT

Fasteners

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

EL

5. TROUBLESHOOTING

PL

PROBLEM/SOLUTION

The burners do not ignite with the ignition system

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

UA

RO

BR

The burner does not ignite with a gas igniter

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

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

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

The gas valve knob is difficult to turn

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

EN

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical information:

Model no.: 2026R09P11-0002 DIMENSIONS: 118*129*56 cm PRODUCT WEIGHT: 43 kg IP rating: IPX4 Heat inputs: 13.5kw (982g/h) Manufacturer/Repairer: ADEO SERVICES	2575DM31237
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

7. WINTER STORAGE

Storage

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

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

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

For gas barbecues

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

8. ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

9. TRANSPORT AND STORAGE CONDITIONS

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

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

ES

10. WARRANTY

PT

Warranty conditions

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

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

IT

restaurants, hotels, holiday centres and rental properties.

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

EL

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

PL

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

UA

Warranty Exclusions

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

RO

The following cases are specifically excluded:

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

BR

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

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

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

EN

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

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

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

11. TECHNICAL DATA

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

12. EC DECLARATION OF CONFORMITY

ES

PT

Waiting DOC

IT

EL

PL

UA

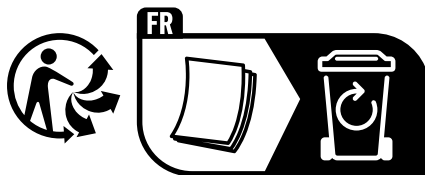
RO

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

BR

EN

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



Production date:
09/ 2025

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

EU : ADEO SERVICES

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

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

BR : LEROY MERLIN COMPANHIA BRASILEIRA DE BRICOLAGEM CNPJ:

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

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

Made in China
Країна походження Китай / Fabricado na China