

EAN: 3276007948523

MATRIX ID: 2026R09P11-0009



FR Manuel d'Instructions

ES Manual de Instrucciones

PT Manual de Instruções

IT Manuale di Istruzioni

EL Εγχειρίδιο Οδηγών

PL Instrukcja Obsługi

RO Manual de Instrucțiuni

BR Manual de Instruções

UA Інструкція з експлуатації

HE מדריך הוראות

AR كتيب التعليمات

EN Instructions Manual

NL Handleiding

NO Instruksjonsmanual

DA Instruktionsbog

SV Instruktionsbok

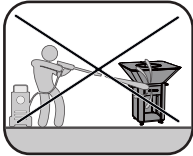
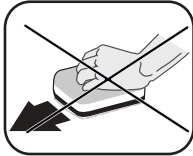
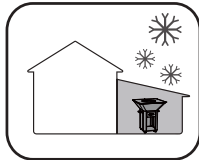
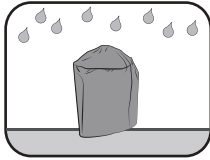
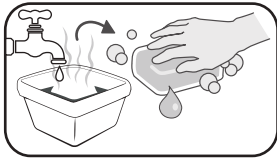
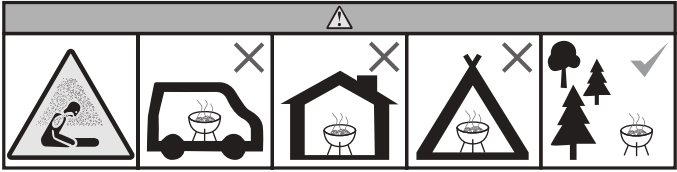
DE Gebrauchsanweisung

SL Navodila za uporabo

HR Upute za uporabu

SQ Manuali i udhëzimeve

Traduction de la version originale du mode d'emploi / Traducción de las Instrucciones originales / Tradução das Instruções originais / Traduzione delle istruzioni originali / Μετάφραση των πρωτότυπων οδηγιών / Tłumaczenie instrukcji oryginalnej / Переклад оригінальної інструкції / Traducerea instrucțiunilor originale / תרגום של הגרסה המקורית של הוראות השימוש / Tradução das Instruções originais / Vertaling van de oorspronkelijke versie van de gebruiksaanwijzing / Oversettelse av originalversjonen av brukerhåndboken / Oversættelse af originalversionen af brugsanvisningen / Översättning av originalversionen av instruktionsboken / Übersetzung der Originalversion der Gebrauchsanweisung / Prevod originalne različice navodil za uporabo / Prijevodi izvorne verzije priručnika / Përklthimi i versionit original të udhëzimeve për përdorimin / Original version of instruction manual





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



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



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



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



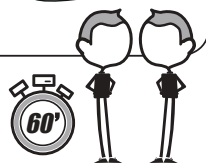
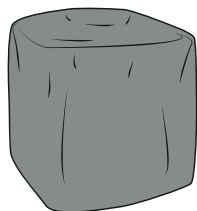
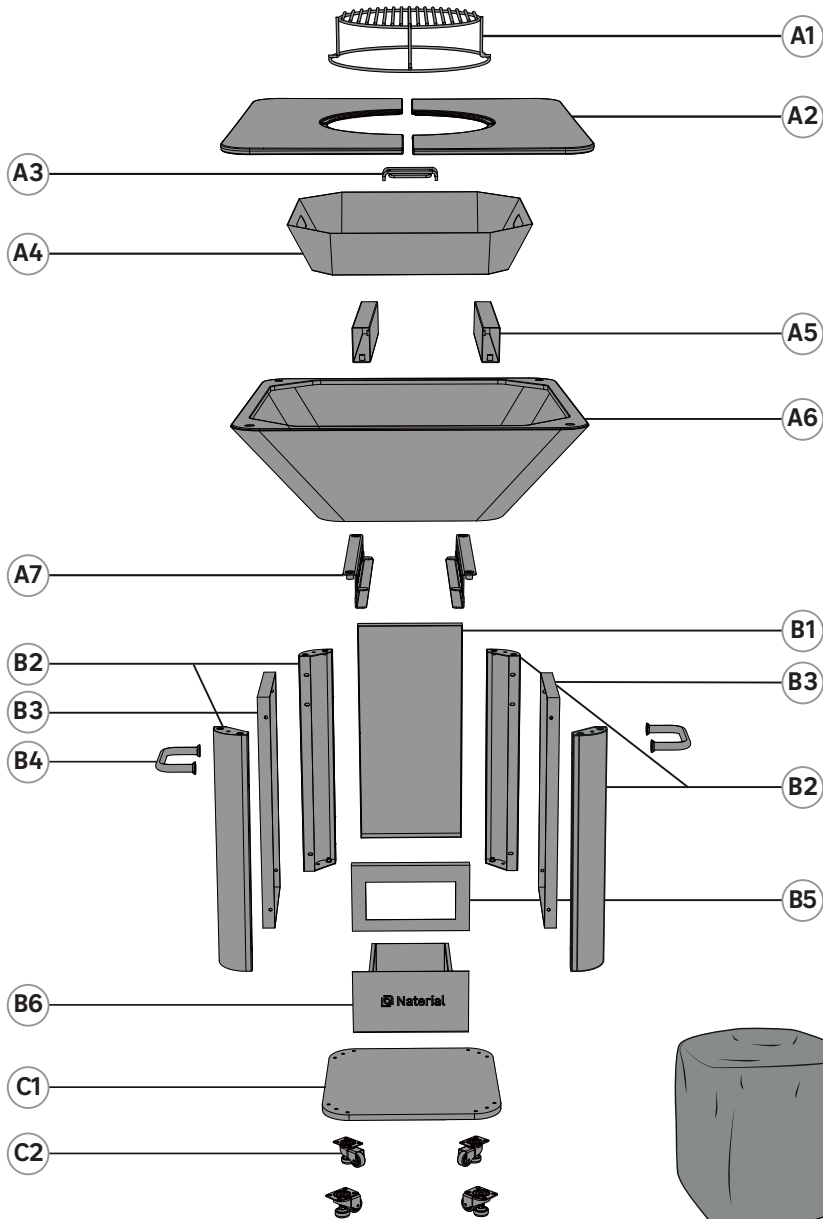
Utilisation / Utilice / Utilização / Utilizzo / Χρήση / Ужy / Утилізація / Utilizați
/ Use / Use



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

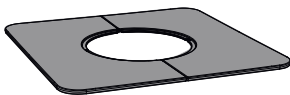


Hivernage stockage / Almacenamiento de invernada / Armazenamento
de Inverno / Stoccaggio per svernamento / Χειμερινή αποθήκευση /
Przechowywanie zimowe / Зимове зберігання / Depozitare de iarnă /
Armazenamento no inverno / Wintering storage

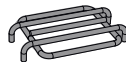




A1 x1



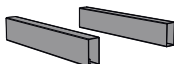
A2 x1



A3 x1



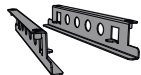
A4 x1



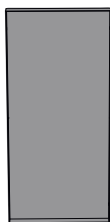
A5 x1



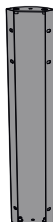
A6 x1



A7 x1



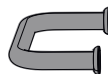
B1 x1



B2 x4



B3 x2



B4 x2



B5 x1



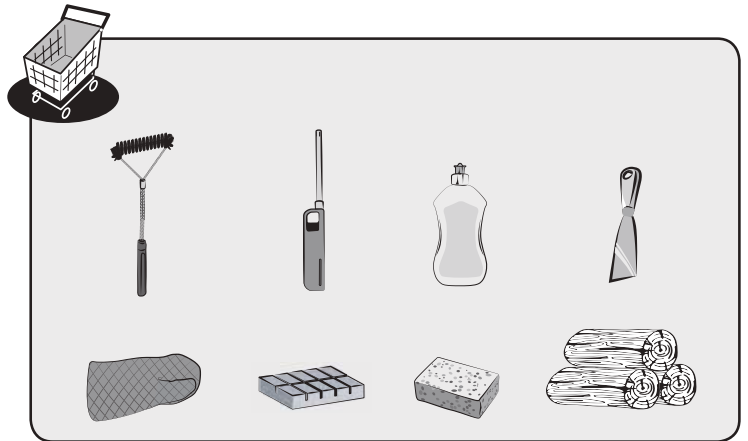
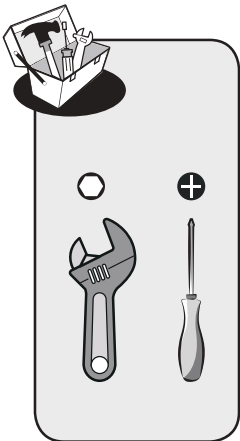
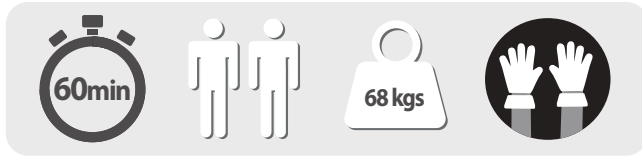
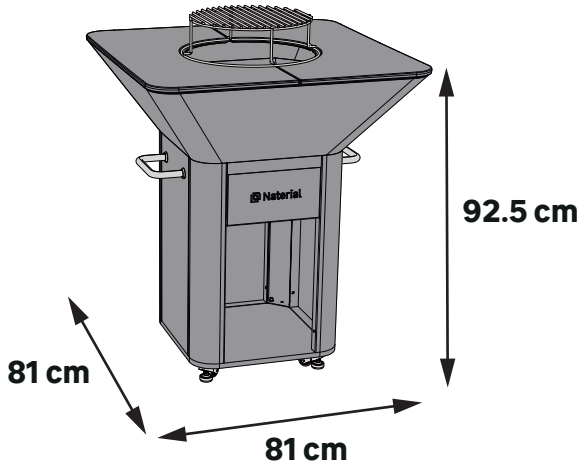
B6 x1



C1 x1



C2 x4





0 1 2 3 4 cm



Ø6

V1 x12



Ø6

V2 x32



Ø8

V3 x16



Ø6

V4 x16



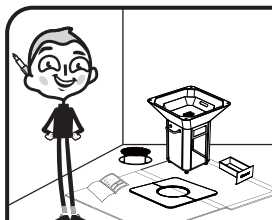
Ø6

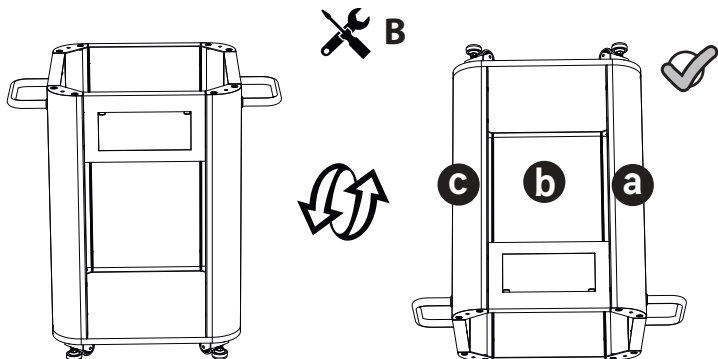
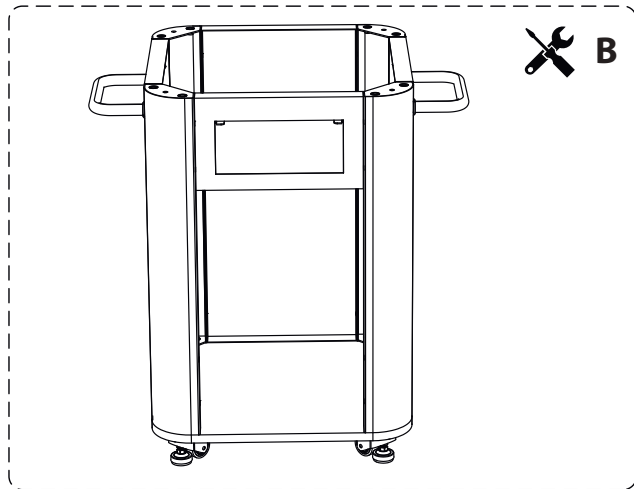
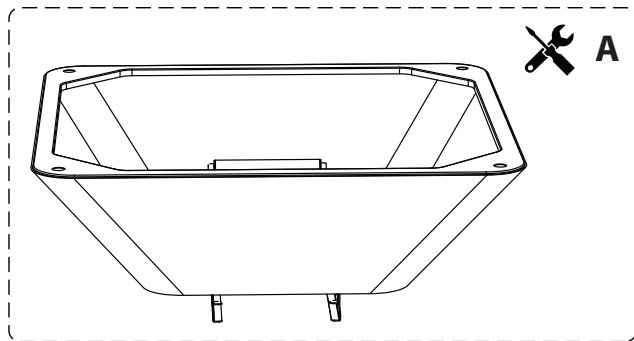
V5 x4



Ø8

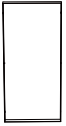
V6 x20







B1



B2

x4



B3

x2



V2

x12

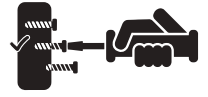


V4

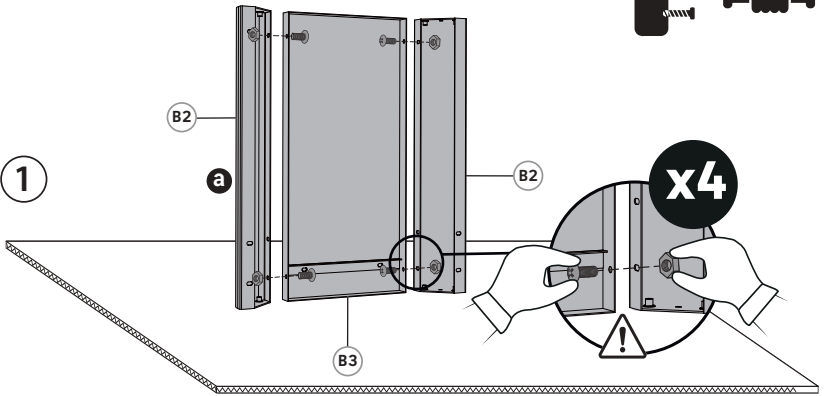
x12



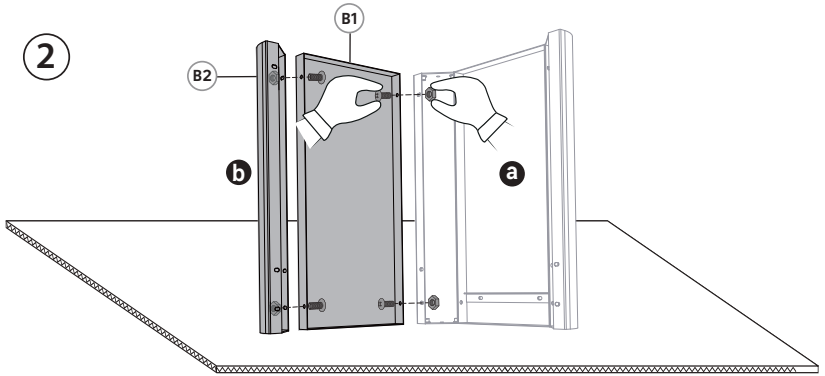
1



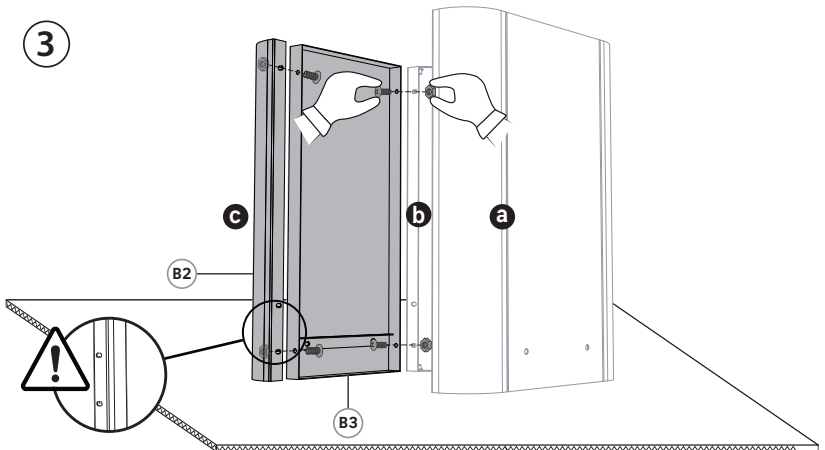
1



2



3





2

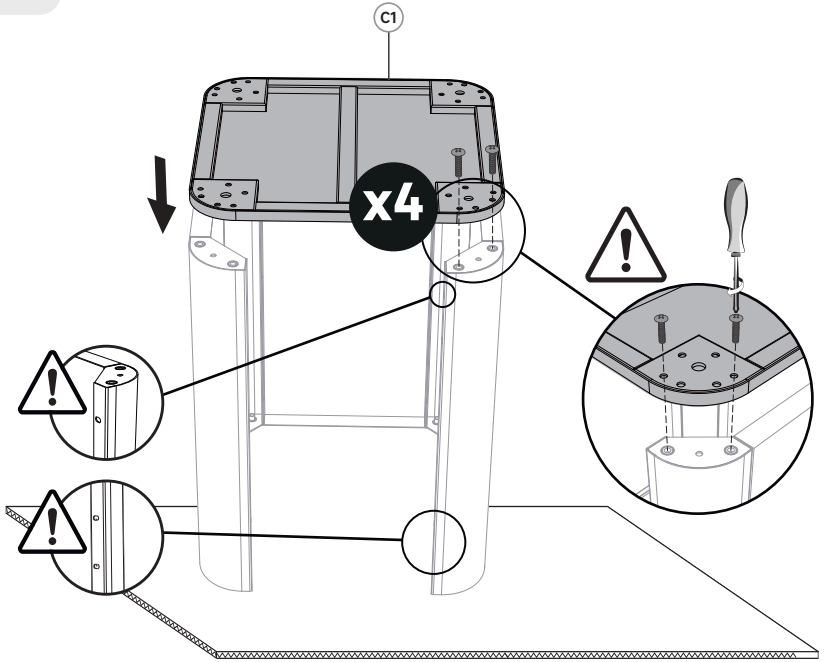


C1



V1

x8



3

C2

x4



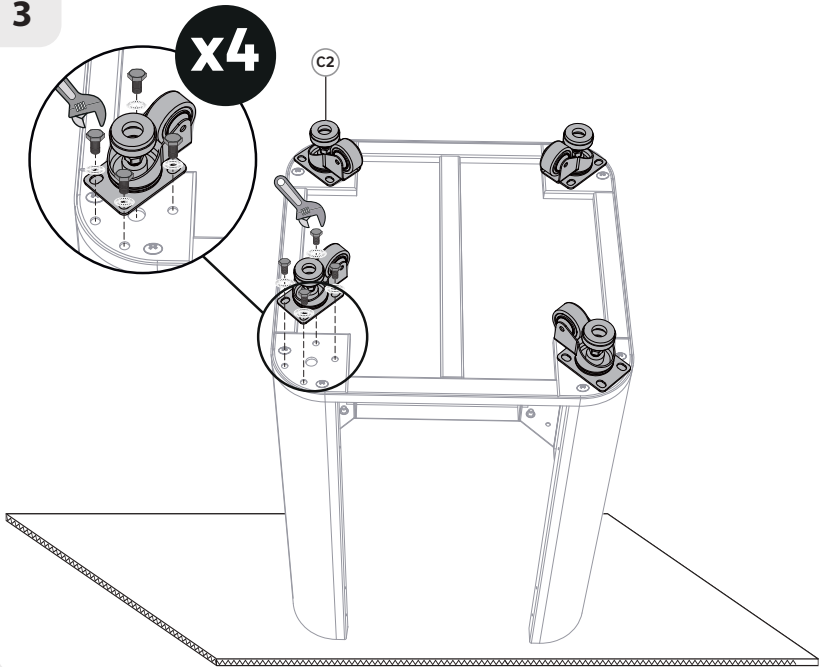
V3

x16



V6

x16





4



B5



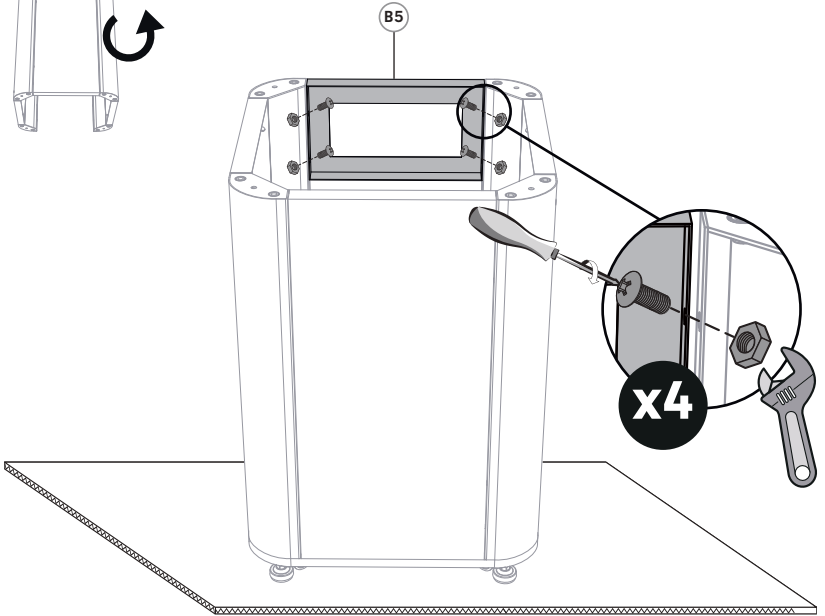
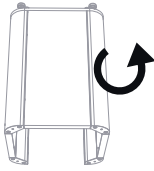
V2

x4



V4

x4



5

B4

x2



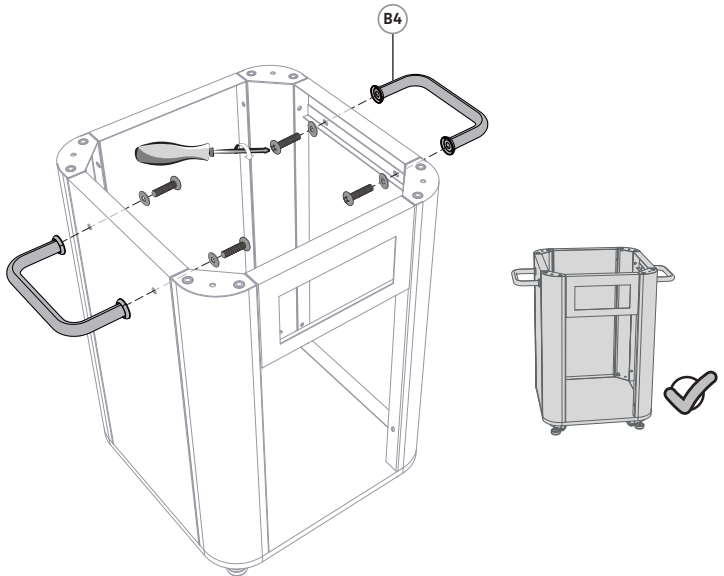
V1

x4



V5

x4





A5
x2



A6



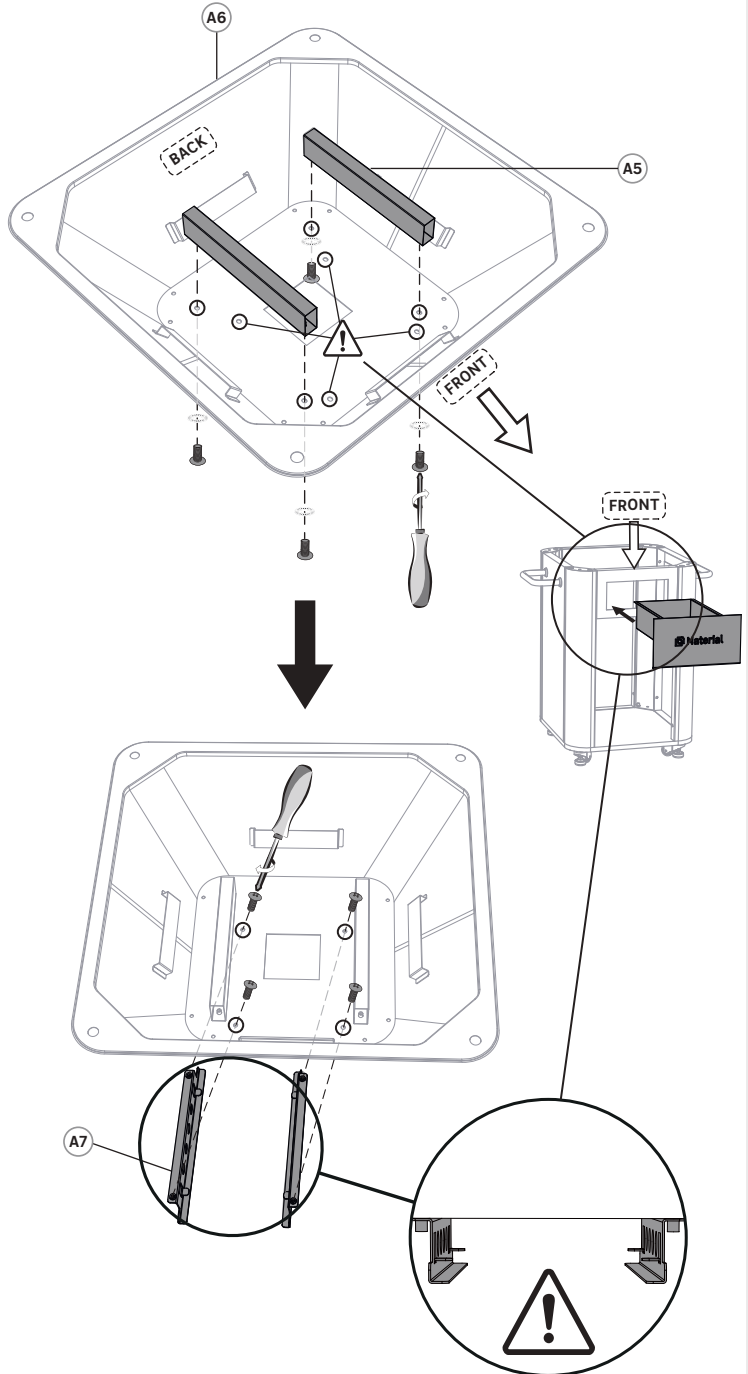
A7



V2
x8

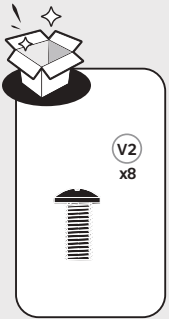
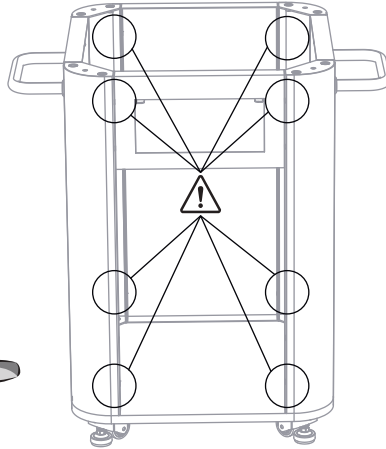
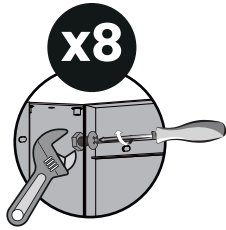
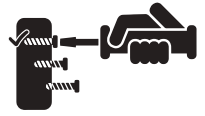


V6
x4

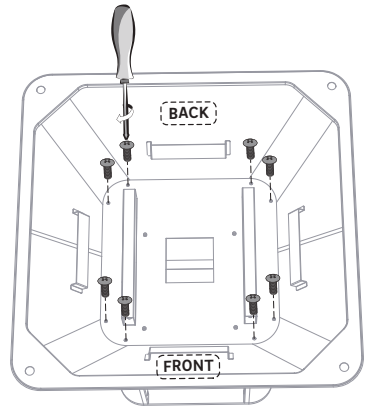
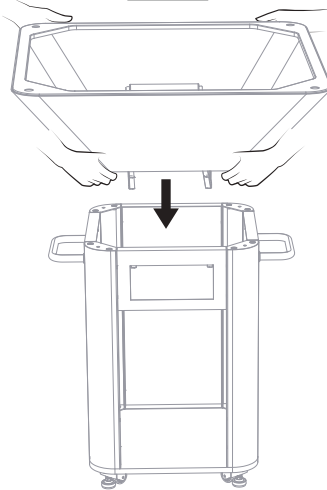




7



8





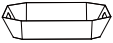
9



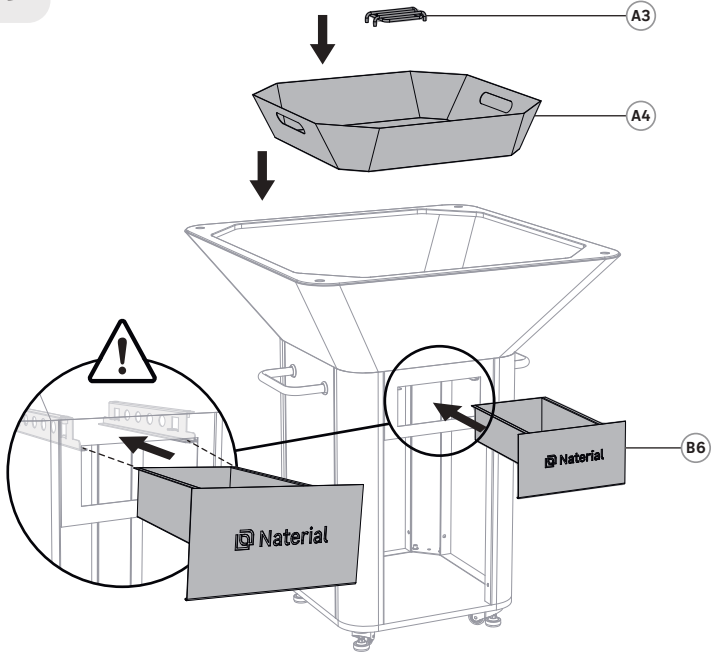
A3



A4



B6



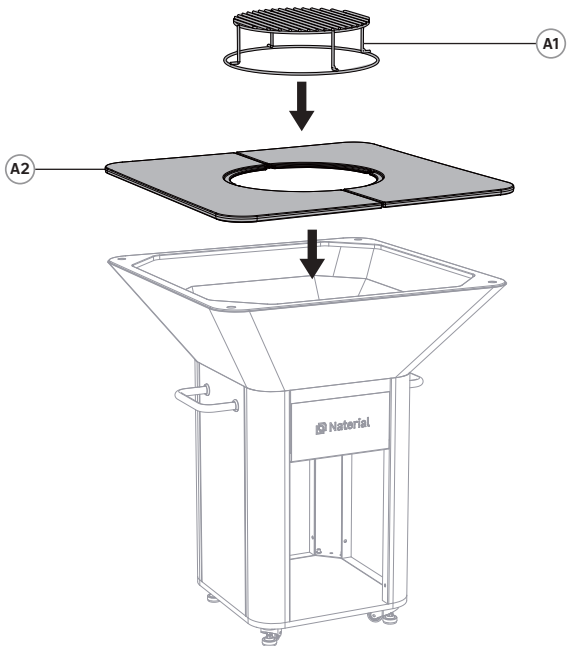
10

A1



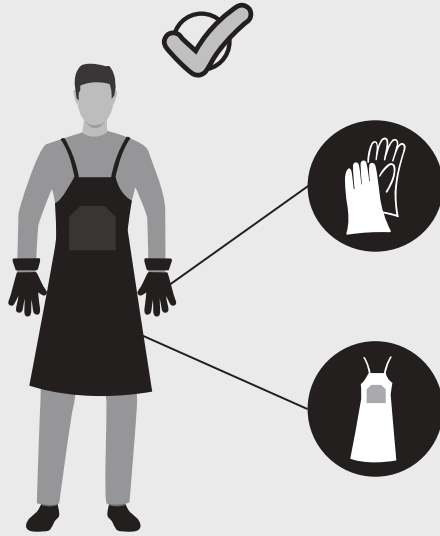
A2

x2

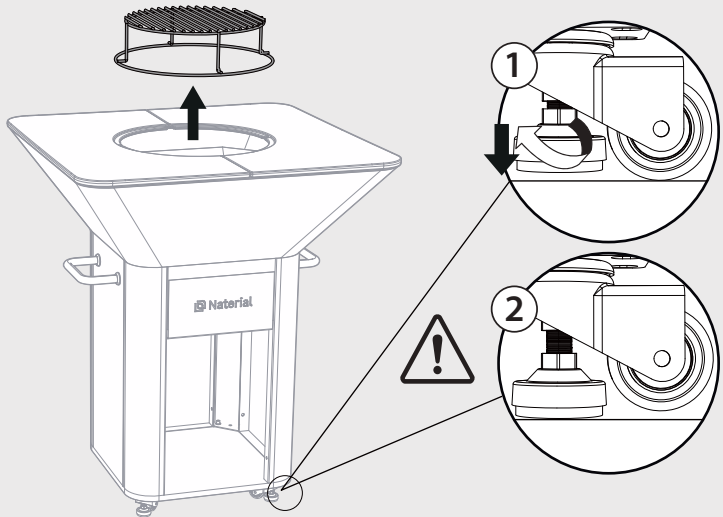




1

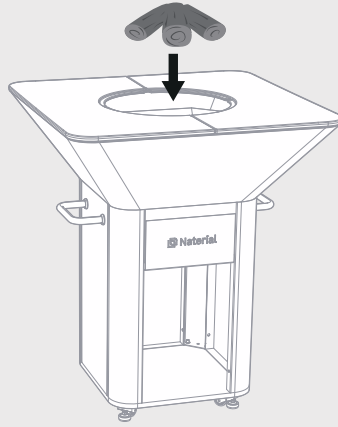
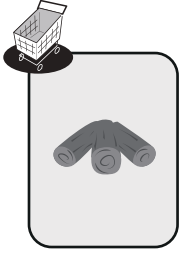


2

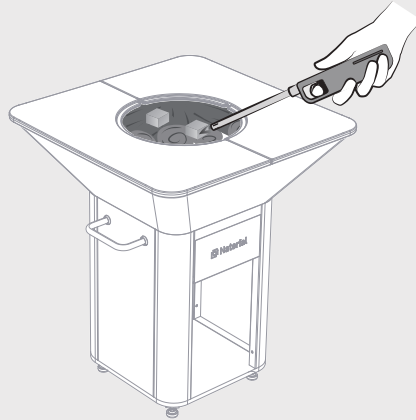
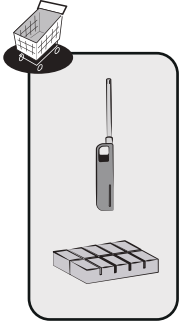




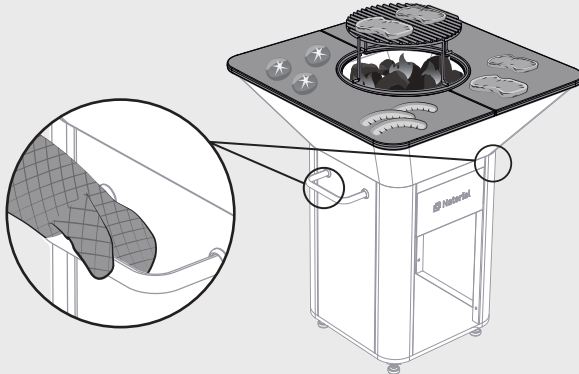
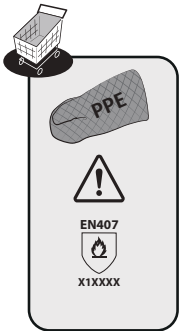
3.1



3.2

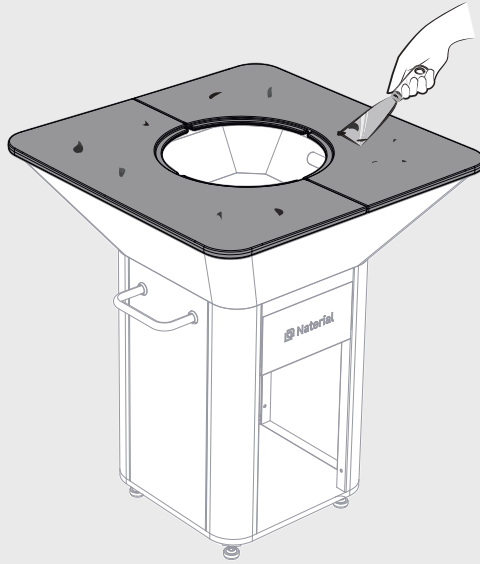
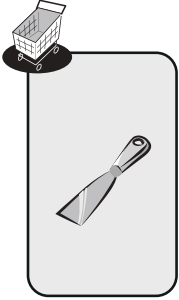


4

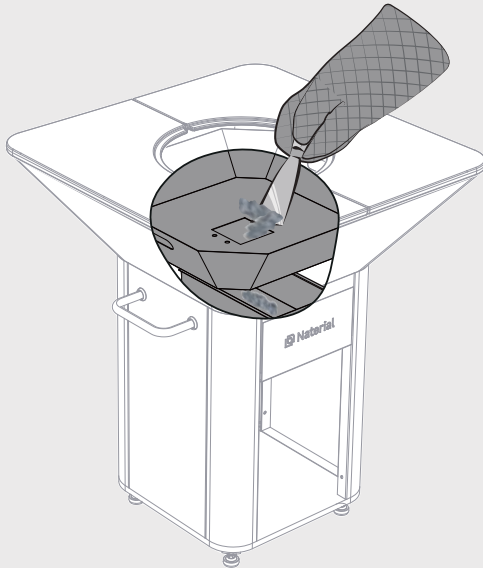




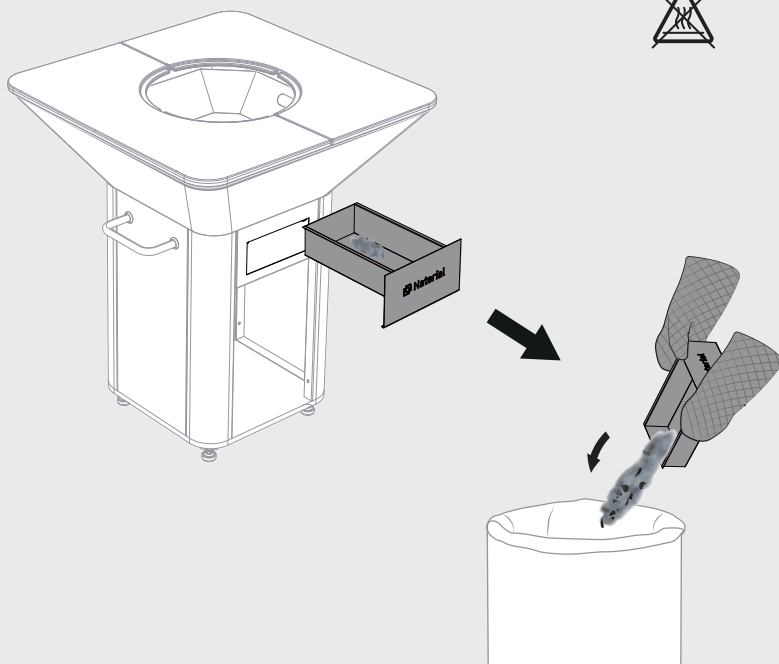
1



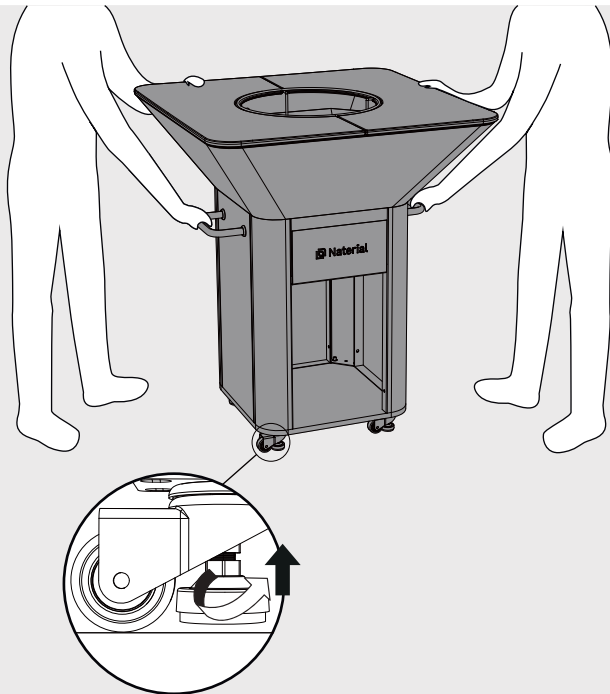
2



3

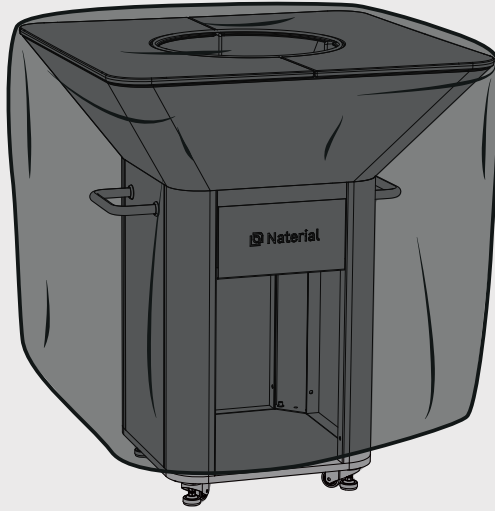
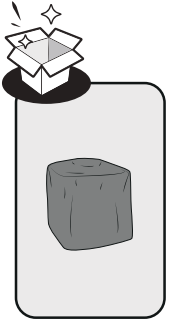


4

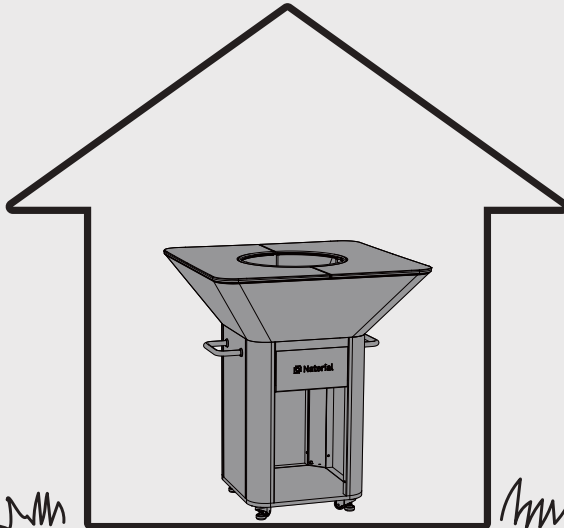




1



3





INTRODUCTION

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

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

1. INFORMATIONS IMPORTANTES



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

- **ATTENTION !** Ne pas utiliser dans des locaux fermés!
 - **ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
 - **ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
 - **ATTENTION !** Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risques de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
 - **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN1860-3 !
- Ne versez pas d'eau froide sur la cuve en métal afin d'éviter des dommages dus au choc thermique.
 - Veuillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser l'unité de cuisson.

(Voir les recommandations ci-après)

FR

- Ce produit est prévu pour un usage domestique et extérieur.
- Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Retirez l'emballage en plastique de toutes les parties avant d'allumer l'unité de cuisson.

ES

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

PT

- Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.
- Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.

IT

- Choisir un emplacement parfaitement sécurisé avant l'utilisation.
- Utilisez cette unité de cuisson requiert un minimum de surveillance et de précautions.
- Cette unité de cuisson ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'elle est allumée.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.

EL

- Utilisez cette unité de cuisson que sur une surface stable et plate.
- Toutes modifications de cette unité de cuisson peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annulent la garantie.
- Ne pas modifier l'appareil.

PL

- Cette unité de cuisson doit être placée à distance de plus d'un mètre de toute substance inflammable potentiellement explosive et de tout objet inflammable également.
- Sélectionnez soigneusement l'emplacement d'utilisation du l'unité de cuisson. L'emplacement doit se trouver dans un espace ouvert non venté, éloigné des arbres et des autres éléments pouvant prendre feu.

UA

- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Le fonctionnement de l'unité de cuisson génère des températures très élevées sur certaines surfaces. Cette unité de cuisson peut devenir brûlante pendant son fonctionnement et le rester pendant un certain temps par la suite, (même longtemps après que le feu ait été éteint).

RO

- Certaines parties de ce barbecue deviennent très chaudes. Ne pas laisser l'unité de cuisson à la portée des enfants et des animaux domestiques.

BR

- Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous déplacez l'unité de cuisson, en portant une attention particulière aux personnes âgées et aux enfants, et en vous protégeant contre les risques de brûlures.

EN

- Pour éviter des flambées, veillez à ce que la plaque de cuisson soit propre en enlevant les graisses et la marinade en excès avant de commencer à griller.

- Assurez-vous de ne pas utiliser l'unité de cuisson à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface inflammable.

- Placez un seau rempli d'eau ou de sable près du l'unité de cuisson pendant son utilisation, notamment lors des vagues de chaleur ou par temps extrêmement sec.

- Utilisez des ustensiles spécialement conçus pour ce type de produit et pourvus de longues poignées résistantes à la chaleur.

- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

- N'utilisez pas d'aérosols à proximité du l'unité de cuisson.

- Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.

- Ne placez pas votre brasero proche d'un littoral, l'air salin risque d'altérer la formation d'une patine stable.

- Par vent fort, ne pas utiliser cette unité de cuisson.

- Ne recouvrez jamais l'unité de cuisson tant qu'elle n'a pas complètement refroidi.

- Nettoyez l'unité de cuisson seulement après que l'appareil a totalement refroidi.

- Ce produit n'est pas un jouet, assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

- Si vous vendez ou donnez l'appareil à un tiers, remettez-lui toujours le manuel d'utilisation correspondant. Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.

2. CONSEILS D'UTILISATION DE L'UNITÉ DE CUISSON

CE PRODUIT VOUS PERMET DE CUIRE LES ALIMENTS À L'EXTERIEUR.

VOUS DISPOSEZ D'UNE LARGEUR SUFFISANTE DE CUISSON.

UTILISEZ DU BOIS DE CHAUFFAGE À LA DIMENSION DE VOTRE FOYER.

Si vous utilisez du bois tropical pour chauffer votre unité de cuisson, n'en mettez qu'une petite quantité à la fois. Le niveau de chaleur généré par ce type de bois est tel qu'une grande quantité simultanée entraînerait la déformation de la plaque de cuisson.

Avertissements

- Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section « informations importantes » de cette notice.
- La conception de cette unité de cuisson proscrit l'utilisation de plus de 50 % de la zone de cuisson comme plaque solide. Si les plaques sont totalement recouvertes, il en résultera une accumulation excessive de chaleur qui pourrait endommager l'unité de cuisson que la garantie ne couvre pas.
- Utilisez du bois bien sec avec un maximum de 20% d'humidité.
- Privilégiez l'utilisation de bois de hêtre ou de frêne. Bien que le charbon puisse également être utilisé, ce braséro est conçu pour offrir une performance optimale avec du bois de chauffage.
- N'utilisez en aucun cas des bois non adaptés (bois exotiques, bois de palette, bois traités, etc.)

Première utilisation

- 1.** Avant d'utiliser la plaque en fonte émaillée pour la première fois, lavez-la à l'eau chaude savonneuse. Séchez-la soigneusement avec une serviette ou du papier absorbant.
- 2.** Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson, cela permet d'éliminer les résidus de graisse laissés lors de la fabrication. Cela permet aussi de stabiliser l'émail et de dégager une odeur qui disparaîtra au fil des utilisations. Il est à noter que le braséro peut se déformer légèrement lors de la montée en température ; il est donc recommandé de procéder à un chauffage progressif afin de figer la plaque pour les cuissons ultérieures. Après cette première utilisation, cette procédure ne sera plus nécessaire, bien que la plaque puisse encore légèrement bouger, ce qui est normal et se stabilisera au fil des cuissons.
- 3.** L'émail est une couche protectrice qui empêche l'oxydation et rend la surface naturellement antiadhésive. Ajouter une couche d'huile avant la première chauffe n'est pas utile et pourrait même entraîner un brunissement ou des taches dues à la carbonisation de l'huile si elle est trop chauffée à vide.

Pour cuire, vous pouvez utiliser de l'huile végétale avec un degré de combustion élevé comme l'huile de tournesol ou l'huile de lin.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Recommandations d'allumage

- 1 - Utilisez un torchon de cuisine ou du papier essuie-tout pour nettoyer la plaque.
- 2 - Disposez du bois de chauffage sec (bois de frêne ou bois de hêtre de préférence) au centre de la vasque et embrasez-le avec un allume-feu de norme EN 1860-3.
- 3 - Huilez légèrement les aliments plutôt que la plaque elle-même.
- 4 - Alimentez régulièrement le feu pour maintenir une flamme suffisante.
- 5 - **En fin d'utilisation, laissez le feu se consumer et s'éteindre naturellement.**

ES

PT

- Aucun liquide inflammable ne doit être versé pour allumer ou accroître les flammes de l'unité de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité, ne déplacez jamais votre unité de cuisson pendant son utilisation.

IT

Utilisation et cuisson

- Une fois l'unité de cuisson allumée, laissez la plaque chauffer pendant 30-45 minutes, jusqu'à atteindre la température de cuisson maximale d'environ 250-300 °C. C'est au centre que la plaque est la plus chaude. Les zones les plus chaudes sur la plaque peuvent varier selon certains facteurs, tels que la brise et le positionnement du bois dans la vasque. La plaque se déforme légèrement à la chaleur, causant une faible dépression vers le centre. Cela n'affecte pas le processus de cuisson et la plaque retrouvera sa forme initiale une fois refroidie.
- Une fois que la plaque commence à chauffer, utilisez une spatule pour gratter tout résidu antérieur d'huile ou de graisse.
- Pour une cuisson lente et un arôme fumé, disposez les aliments sur la plaque de cuisson, plus l'aliment est près des flammes plus il cuit vite et plus l'aliment est disposé sur l'extérieur de la plaque plus il cuit lentement et mieux il sera fumé.

EL

PL

UA

Avertissements en cas de flambées de graisse :

- Maintenez toutes les personnes éloignées de l'unité de cuisson et attendez que les flammes s'éteignent.
- Ne versez jamais d'eau sur votre unité de cuisson. Si vous utilisez un extincteur, il doit être à poudre.
- Si les flammes ne semblent pas baisser d'intensité ou semblent prendre plus d'ampleur, appelez les pompiers.

RO

BR

EN

Fin de la session de cuisson

ATTENTION ! L'unité de cuisson peut rester très chaude pendant plusieurs heures après son utilisation.

- Laissez se consumer le combustible. Si vous ne pouvez pas attendre la fin de la combustion, vaporisez avec précaution un peu d'eau dans la vasque.
- Attendez que l'unité de cuisson ait refroidi avant de mettre sa housse en textile et de la ranger.
- Nettoyez toujours votre unité de cuisson après chaque utilisation pour prévenir l'accumulation de graisses de cuisson pouvant s'enflammer. (Voir chapitre suivant pour la méthode de nettoyage).

3. ENTRETIEN ET MAINTENANCE DE L'UNITÉ DE CUISSON

- Nettoyez régulièrement votre unité de cuisson entre les utilisations et notamment après les longues périodes de rangement. Vérifiez que l'unité de cuisson et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer.
- Ne laissez pas votre unité de cuisson exposée aux intempéries et protégez-la de l'humidité.

· Même si votre unité de cuisson est couverte par une housse de protection, elle doit quand même être régulièrement inspectée, car de l'humidité et de la condensation peuvent se développer et la détériorer. Il peut devenir nécessaire de sécher l'unité de cuisson et l'intérieur de sa housse de protection. Il est également possible que des résidus de graisse se détériorent sur certaines parties de l'unité de cuisson. Cela doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse et très chaude. Toute pièce rouillée détectée non en contact avec les aliments doit être traitée avec un produit antirouille et repeinte avec une peinture spéciale barbecue résistante à la chaleur.

Plaque de cuisson

· Après que l'unité de cuisson ait refroidi, nettoyez-la à l'eau chaude savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires utilisez du produit lave-vaisselle. N'utilisez pas de poudre ou d'éponge abrasive, car elle pourrait endommager irrémédiablement la finition de votre unité de cuisson. Rincez et séchez bien.

Fixations

· Inspectez toutes les vis et tous les boulons à intervalles réguliers et resserrez-les en fin d'installation et une fois tous les ans.
· Vérifiez régulièrement la fixation des roues et des patins afin d'éviter toute instabilité due au poids.

Structure

· L'acier Corten est un acier allié qui développe une patine auto-protectrice rousse-orange. L'évolution de la patine est unique et peut différer en fonction de l'utilisation, ainsi que de l'exposition à l'humidité ou à la chaleur. Il est également possible que cette évolution diffère entre la partie supérieure et inférieure du brasero, dû aux différences de chaleur.

4. HIVERNAGE

Rangement

· Assurez-vous que votre unité de cuisson est bien froide avant de la couvrir ou de la ranger.
· Après un nettoyage complet extérieur et intérieur, vous pouvez ranger votre unité de cuisson dans un endroit frais et sec, non humide.
· Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre unité de cuisson, couvrez-la si elle est laissée en plein air pendant des périodes prolongées, particulièrement pendant les mois d'hiver. Des bâches ou housses de haute résistance et autres accessoires pour barbecues sont disponibles auprès de votre revendeur local. Même si votre unité de cuisson est couverte pour sa protection, il faut l'inspecter régulièrement car de l'humidité ou de la condensation pourraient se former, ce qui pourrait l'endommager. Il peut être nécessaire de sécher l'unité de cuisson et l'intérieur de sa housse de protection. Il serait possible que des résidus de graisses moisissent sur des parties de l'unité de cuisson. Cela doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse très chaude.
· Si elle n'est pas correctement protégée l'unité de cuisson peut rouiller. Pour bien la protéger et éviter l'oxydation, lisez le chapitre entretien de ce manuel.
· Avant d'utiliser l'unité de cuisson après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures d'installation.

5. RESPECTONS NOTRE ENVIRONNEMENT

· Merci de protéger la nature, une journée à l'extérieur ne doit pas engendrer des dommages ou de la pollution.
· Pensez à rapporter votre produit en fin de vie à la déchetterie pour permettre son recyclage.
· Si votre unité de cuisson comporte un moteur ou un souffleur, ne la jetez pas et ne brûlez pas

FR

ses accessoires. Respectez les réglementations applicables de collecte et de recyclage de ce type de produits.

ES

6. CONDITIONS DE TRANSPORT ET STOCKAGE

PT

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

IT

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

EL

PL

UA

RO

BR

EN

7. GARANTIE

Condition de garantie

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

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

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

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

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

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

Exclusions de garantie

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

Les cas suivants sont spécifiquement exclus :

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

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



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

¡IMPORTANTE!: PARA GARANTIZAR SU TOTAL SATISFACCIÓN DURANTE EL MONTAJE, USO Y MANTENIMIENTO DE ESTE PRODUCTO, LE RECOMENDAMOS QUE LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZARLO. RESPETE LAS ADVERTENCIAS BÁSICAS DE SEGURIDAD INCLUIDAS EN ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

1. INFORMACIÓN IMPORTANTE



IMPORTANTE, CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE

- **¡ATENCIÓN!** No utilice en locales cerrados.

- **¡ATENCIÓN!** Esta unidad de cocinado se calentará mucho. No la mueva durante su uso.

- **¡ATENCIÓN!** No deje la unidad de cocinado al alcance de niños y animales domésticos.

- **¡ATENCIÓN!** No utilice la unidad de cocinado en un espacio cerrado y/o habitable, como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas y barcos. Riesgo de muerte por intoxicación de monóxido de carbono.

- **¡ATENCIÓN!** No utilice alcohol, gasolina ni líquidos similares para encender o reactivar la unidad de cocinado. Utilice únicamente un iniciador de fuego que cumpla con la norma EN 1860-3.

• No vierta agua fría en la cubeta metálica para evitar daños debidos al choque térmico.

• Lea atentamente estas instrucciones antes de montar y utilizar la unidad de cocinado.

(véanse las recomendaciones siguientes)

- Este producto está destinado a un uso doméstico y al aire libre.
- La barbacoa deberá colocarse sobre una superficie horizontal estable antes de utilizarla.
- Retire el embalaje de plástico de todas las piezas antes de encender la unidad de cocinado.
- En cuanto abra el embalaje, le recomendamos que compruebe que contiene todos los elementos que permiten el montaje del producto. Para ello, consulte el manual. Si el producto estuviera dañado o presentara algún defecto, no lo use y devuélvalo a su tienda más cercana.
- Exclusivamente para uso en exteriores. No utilice este aparato en interiores.
- El incumplimiento de las instrucciones que se proporcionan en el presente manual podría provocar lesiones personales o daños materiales graves.
- Elija un lugar perfectamente seguro antes de su uso.
- El uso de esta unidad de cocinado requiere un mínimo de supervisión y precauciones.
- Esta unidad de cocinado no deberá dejarse nunca sin supervisar cuando esté encendida.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Utilice esta unidad de cocinado únicamente sobre una superficie estable y plana.
- Cualquier modificación que se realice a esta unidad de cocinado podrían ser peligrosas, no están autorizadas y anularían la garantía.
- No modifique el aparato.
- Esta unidad de cocinado debe colocarse a una distancia de más de un metro de cualquier sustancia inflamable potencialmente explosiva y de cualquier objeto inflamable.
- Seleccione cuidadosamente el lugar donde se utilizará la unidad de cocinado. Deberá colocarse en un espacio abierto sin viento, lejos de árboles y otros elementos que pudieran arder.
- Antes de empezar a cocinar, espere a que una capa de ceniza cubra el combustible.
- El funcionamiento de la unidad de cocinado genera temperaturas muy altas en determinadas superficies. Esta unidad de cocinado puede calentarse mucho durante el funcionamiento y permanecer así durante cierto tiempo después (incluso mucho después de que se haya apagado el fuego).
- Algunas partes de esta unidad de cocinado se calientan mucho. No deje la unidad de cocinado al alcance de niños y animales domésticos.
- Extreme las precauciones al mover la unidad de cocinado, prestando especial atención a las personas mayores y a los niños, y protegiéndose del riesgo de quemaduras.
- Para evitar llamaradas, asegúrese de que la plancha de cocinado esté limpia, retirando el exceso de grasa y adobo antes de comenzar a asar.
- Asegúrese de no utilizar la unidad de cocinado a menos de un metro de cualquier estructura o superficie inflamable. No la use debajo de una superficie inflamable.
- Coloque un cubo lleno de agua o arena cerca de la unidad de cocinado durante su uso, especialmente, durante olas de calor o períodos extremadamente secos.
- Utilice utensilios diseñados específicamente para este tipo de producto y provistos de empuñaduras largas resistentes al calor (Ø10 cm y Ø24 cm son los tamaños mínimo y máximo de los utensilios de cocinado que se pueden utilizar).
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- No utilice aerosoles cerca de la unidad de cocinado.
- Si tuviera alguna pregunta sobre estas instrucciones, póngase en contacto con su distribuidor local.
- No coloque el brasero cerca de una costa, ya que el aire salino podría alterar la formación de una pátina estable.
- No utilice esta unidad de cocinado cuando haya viento fuerte.
- Nunca cubra la unidad de cocinado hasta que no se haya enfriado por completo.
- Limpie la unidad de cocinado solo después de que el aparato se haya enfriado por completo.
- Este producto no es un juguete; asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Si vendiera o diera el aparato a un tercero, entréguele siempre el manual de uso correspondiente.
- Conserve estas instrucciones para utilizarlas en el futuro.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

2. CONSEJOS PARA UTILIZAR LA UNIDAD DE COCINADO

ESTE PRODUCTO PERMITE COCINAR ALIMENTOS AL AIRE LIBRE.

DISPONE DE UNA AMPLITUD SUFICIENTE PARA COCINAR.

SE RECOMIENDA UTILIZAR LEÑA QUE SE AJUSTE AL TAMAÑO DEL FUEGO.

Si utilizara madera tropical para calentar la unidad de cocinado, ponga solo una pequeña cantidad cada vez. El nivel de calor generado por este tipo de madera es tal que utilizar mucha cantidad al mismo tiempo provocaría la deformación de la plancha de cocinado.

PT

IT

Advertencias

- Antes de continuar, asegúrese de haber comprendido perfectamente la sección «información importante» de este manual.
- El diseño de esta unidad de cocinado impide el uso de más del 50 % de la zona de cocinado como plancha sólida. Si las planchas están totalmente cubiertas, se producirá una acumulación excesiva de calor que podría dañar la unidad de cocinado y que la garantía no cubre.
- Utilice madera seca con un contenido máximo de humedad del 20%.
- Utilice en su lugar madera de haya o fresno. Aunque también se puede utilizar carbón vegetal, este brasero está diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo con leña.
- No utilice nunca madera inadecuada (madera exótica, madera de palés, madera tratada, etc.).

EL

PL

Primer uso

1. Antes de utilizar la plancha de acero al carbono alimentaria por primera vez, lávela con agua jabonosa caliente. Séquela cuidadosamente con un paño o con papel absorbente.

2. Cuando utilice la unidad de cocinado por primera vez, caliéntela suavemente y mantenga el combustible al rojo vivo durante, al menos, 30 minutos; esto ayuda a eliminar los residuos de grasa que quedaron de la fabricación. Esto también estabilizará el esmalte y desprenderá un olor que desaparecerá con el uso. Tenga en cuenta que el brasero puede deformarse ligeramente a medida que se calienta, por lo que le recomendamos que lo caliente gradualmente para fijar la placa a la cocción posterior. Después de este primer uso, este procedimiento ya no será necesario, aunque la placa aún puede moverse ligeramente, lo cual es normal y se estabilizará a medida que avance la cocción.

3. El esmalte es una capa protectora que evita la oxidación y hace que la superficie sea naturalmente antiadherente. Añadir una capa de aceite antes del primer calentamiento no es útil y podría incluso provocar pardeamiento o manchas debido a la carbonización del aceite si se calienta demasiado al vacío.

UA

RO

BR

EN

Para cocinar, puede utilizar aceite vegetal con un alto grado de combustión, como el aceite de girasol o el aceite de linaza.

Recomendaciones de encendido

- 1 - Utilice un paño de cocina o papel de cocina para limpiar la plancha.
- 2 - Coloque un poco de leña seca (preferiblemente fresco o haya) en el centro de la cubeta y enciéndela con un encendedor que cumpla la norma EN 1860-3.
- 3 - Engrase ligeramente los alimentos en lugar de la placa de cocción.
- 4 - Alimente el fuego con regularidad para mantener una llama suficiente.
- 5 - **Al final de su uso, deje que el fuego se consuma y se apague de forma natural.**

- Le recordamos una vez más que no se deberá verter ningún líquido inflamable para encender o aumentar las llamas de la unidad de cocinado.
- Por razones de seguridad, le recomendamos que nunca mueva la unidad de cocinado mientras esté en uso.

Uso y cocinado

- Una vez encendida la unidad de cocinado, deje que la plancha se caliente durante 30-45 minutos, hasta que alcance la temperatura máxima de cocinado de unos 250-300 °C. La plancha estará más caliente en el centro. Las zonas más calientes de la plancha pueden variar en función de factores como la brisa y la posición de la leña en la cubeta. La plancha se deforma ligeramente con el calor, hundiéndose ligeramente hacia el centro. Esto no afecta al proceso de cocinado y la plancha recuperará su forma original una vez que se haya enfriado.
- Una vez que la plancha empiece a calentarse, utilice una espátula para raspar cualquier residuo anterior de aceite o grasa.
- Para un cocinado lento y un sabor ahumado, coloque los alimentos sobre la plancha de cocinado. Cuanto más cerca estén los alimentos de las llamas, más rápido se cocinarán, y cuanto más cerca estén colocados del exterior de la plancha, más lentamente se cocinarán y mejor se ahumarán.

Advertencias en caso de llamaradas por grasa:

- Mantenga a todas las personas alejadas de la unidad de cocinado y espere a que se apaguen las llamas.
- Nunca vierta agua sobre la unidad de cocinado. Si utilizara un extintor, este deberá ser de polvo.
- Si las llamas no parecieran bajar de intensidad o parecieran intensificarse, llame a los bomberos.

Fin de la sesión de cocinado

- ¡ATENCIÓN!** La unidad de cocinado puede permanecer muy caliente durante varias horas después de su uso.
- Deje que el combustible se consuma. Si no puede esperar a que termine la combustión, rocíe con cuidado un poco de agua en el cuenco.
 - Espere a que la unidad de cocción se haya enfriado antes de colocar la funda textil adecuada y guardarla.
 - Limpie siempre la unidad de cocinado después de cada uso para evitar la acumulación de grasas de cocinado que podrían encenderse. (véase el capítulo siguiente para el método de limpieza).

3. CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD DE COCINADO

- Limpie su unidad de cocinado con frecuencia entre usos y, especialmente, después de largos períodos de almacenamiento. Compruebe que la unidad de cocinado y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarlos.
- No deje su unidad de cocinado expuesta a la intemperie y protéjala de la humedad.

FR

· Incluso si cubre su unidad de cocinado con una funda protectora, deberá inspeccionarse periódicamente, ya que la humedad y la condensación podrían deteriorarla. Podría ser necesario secar la unidad de cocinado y el interior de su funda protectora. También es posible que los residuos de grasa se deterioren en ciertas partes de la unidad de cocinado. Estos deberán limpiarse con agua jabonosa muy caliente. Las partes oxidadas detectadas que no estén en contacto con los alimentos deberán tratarse con un producto antioxidante y volver a pintarse con una pintura resistente al calor especial para barbacoas.

ES

PT

Plancha de cocinado

· Una vez que la unidad de cocinado se haya enfriado, límpiela con agua jabonosa caliente. Para eliminar los restos de comida, utilice líquido lavavajillas. No utilice polvos o estropajos abrasivos, ya que podrían provocar daños irreparables en el acabado de su unidad de cocinado. Enjuague y seque bien.

IT

Fijaciones

· Le recomendamos que inspeccione todos los tornillos y pernos periódicamente y que los vuelva a apretar al final de la instalación y una vez al año.
· Compruebe que las ruedas y los patines están bien fijados a intervalos regulares para evitar la inestabilidad relacionada con el peso.

EL

PL

Estructura

· El acero corten es una aleación de acero que desarrolla una pátina autoprotectora de color rojo anaranjado. El desarrollo de la pátina es único y puede variar en función del uso, así como de la exposición a la humedad o al calor. También es posible que la pátina se desarrolle de forma diferente en las partes superior e inferior del brasero, debido a las diferencias de calor.

UA

RO

4. HIBERNACIÓN

Almacenamiento

· Asegúrese de que su unidad de cocinado esté bien fría antes de cubrirla o guardarla.
· Después de limpiar a fondo el exterior y el interior, podrá guardar la unidad de cocinado en un lugar fresco y seco, sin humedad.
· Para prolongar la vida útil de su unidad de cocinado y conservarla en perfecto estado, le recomendamos encarecidamente que la cubra si la deja al aire libre durante períodos prolongados, especialmente, durante los meses de invierno. Podrá adquirir fundas resistentes y otros accesorios para barbacoas en su distribuidor local. Incluso si la unidad de cocinado estuviera cubierta para su protección, deberá inspeccionarla periódicamente, ya que podría formarse humedad o condensación y dañarse. Podría ser necesario secar la unidad de cocinado y el interior de su funda protectora. Es posible que los residuos de grasa generen moho en partes de la unidad de cocinado. Este deberá limpiarse con agua jabonosa muy caliente.
· Si no se protege adecuadamente, la unidad de cocinado podría oxidarse. Para protegerla correctamente y evitar la oxidación, lea el capítulo de mantenimiento de este manual.
· Antes de usar la unidad de cocinado después de períodos prolongados de almacenamiento, siga los procedimientos de instalación.

BR

EN

5. RESPETEMOS EL MEDIO AMBIENTE

· Gracias por proteger la naturaleza; un día al aire libre no puede ser una fuente de daños o contaminación.
· Al final de la vida útil del producto, recuerde llevarlo a un centro de selección de residuos para su reciclaje.

· Si su unidad de cocinado tuviera un motor o un soplador, no la tire ni queme sus accesorios. Cumpla con la normativa aplicable para la recogida y el reciclaje de este tipo de productos.

6. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Los artículos podrán transportarse en contenedores de transporte estándar en cualquier medio de transporte, siempre que estén protegidos de los daños mecánicos y de las precipitaciones atmosféricas. Los productos podrán transportarse a temperaturas de -50 °C a +40 °C y con una humedad relativa de hasta el 98 % (a +25 °C). Durante la carga, el transporte y la descarga, deberán respetarse todas las precauciones para evitar los daños mecánicos del producto, así como las exigencias de la señalización de manipulación.

Los productos deberán almacenarse dentro del embalaje del fabricante, en locales calefactados, a una temperatura comprendida entre +5 °C y +40 °C y con una humedad relativa no superior al 80 % (a una temperatura de +25 °C). Las condiciones deberán impedir el impacto de los productos petrolíferos y de los entornos agresivos, a una distancia de, al menos, un metro de los aparatos de calefacción y de las fuentes de calor.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

7. GARANTÍA

Condiciones de la garantía

La garantía de venta entrará en vigor a partir de la fecha de compra para la duración definida. Dicha garantía únicamente se aplica a la utilización por parte de un solo hogar privado y no se aplicará a las barbacoas y unidades de cocinado usadas en un entorno comercial, comunal o multifamiliar, como pueden ser restaurantes, hoteles, centros de vacaciones y propiedades alquiladas.

Esta garantía cubre todos los defectos de materiales y de fabricación: piezas y elementos que falten, así como daños ocasionados en condiciones normales de utilización.

Las reparaciones y las piezas de recambio no supondrán una prórroga del período de garantía inicial.

En ningún caso, dentro del marco de esta garantía voluntaria, una compensación de cualquier tipo podrá ser superior al importe del precio de compra del producto vendido.

Usted asume el riesgo y la responsabilidad por la pérdida, los daños o las lesiones causadas a usted y a sus bienes y/o a terceros y a sus bienes resultantes del uso inadecuado o abusivo del producto o del incumplimiento de las instrucciones suministradas en la guía del propietario adjunta.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubrirá los problemas o incidentes que sean resultado de un uso incorrecto del producto. La garantía del producto estará limitada al valor del producto.

Quedan excluidos específicamente los casos siguientes:

- Desgaste normal (óxido, deformación, decoloración, etc.) Piezas expuestas directamente a las llamas o a un calor intenso. Es normal tener que sustituir piezas con el transcurso del tiempo.
- Cualquier daño resultante de un mantenimiento inapropiado, de un almacenamiento incorrecto, de un montaje erróneo o de la realización de modificaciones.
- Cualquier daño resultante del uso incorrecto del producto (uso comercial, utilización como incinerador, etc.).
- Consecuencias de la exposición a fuentes de cloro; por ejemplo, una piscina, un spa o una piscina termal.
- Daños debidos a condiciones naturales extremas; por ejemplo, granizo, huracanes, terremotos, tsunamis, sobretensiones de corriente, tornados o tormentas violentas.
- Si tuviera preguntas con relación al montaje o al uso de su aparato, podrá ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica de su tienda.

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

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



INTRODUÇÃO

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

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

1. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



IMPORTANTE, CONSERVAR PARA QUALQUER REFERÊNCIA FUTURA: PARA LER ATENTAMENTE

- **ATENÇÃO!** Não utilize em locais fechados!
- **ATENÇÃO!** A unidade de cozedura vai ficar muito quente. Não o desloque durante a sua utilização.
- **ATENÇÃO!** Não deixe a unidade de cozedura ao alcance de crianças e animais domésticos.
- **ATENÇÃO!** Não utilize a unidade de cozedura num espaço confinado e/ou habitável, como por exemplo em casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Risco de morte devido a envenenamento por monóxido de carbono.

(ver recomendações abaixo)

- **ATENÇÃO!** Não utilize álcool, gasolina ou qualquer outro líquido semelhante para acender ou reacender a unidade de cozedura! Utilize exclusivamente um acendedor de acordo com a norma EN 1860-3!
 - Não coloque água fria na cuba de metal de forma a evitar danos devido ao choque térmico.
 - Leia estas instruções antes de montar ou utilizar a sua unidade de cozedura.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

- Este produto é previsto para uso doméstico e externo.
- O seu barbecue deve ser colocado numa superfície horizontal estável antes de ser utilizado.
- Retire a embalagem plástica de todas as partes antes de acender a unidade de cozedura.

ES

- Aconselhamos que verifique, desde a abertura da embalagem, se todos os elementos que permitem a montagem do produto estão presentes e, para isso, consulte o folheto. Se o produto estiver danificado ou tiver defeitos, não o utilize e leve-o à loja mais próxima.

PT

- Exclusivamente para utilização ao ar livre. Não utilize este aparelho no interior.
- O desrespeito pelas instruções contidas neste manual pode provocar ferimentos ou danos graves.

IT

- Escolha um local perfeitamente seguro antes da sua utilização.
- Utilizar esta unidade de cozedura exige um mínimo de supervisão e cuidado.
- Esta unidade de cozedura nunca deve ficar sem supervisão uma vez acesa.

EL

- Não desloque o aparelho durante o uso.
- Apenas utilize esta unidade de cozedura numa superfície estável e plana.
- Quaisquer modificações a esta unidade de cozedura podem ser perigosas, são proibidas e anulam a garantia.

PL

- Não modifique o aparelho.
- Esta unidade de cozedura deve ser colocada a mais de um metro de qualquer substância inflamável potencialmente explosiva como também de qualquer objeto inflamável.

UA

- Selecione cuidadosamente o local de utilização da unidade de cozedura. O local deve ser num espaço aberto, abrigado do vento, longe de árvores e de outros elementos que podem incendiar.
- Antes de começar a cozinhar, espere que uma camada de cinzas cubra o combustível.

RO

- O funcionamento da unidade de cozedura provoca temperaturas muito elevadas em certas superfícies. Esta unidade de cozedura pode ficar quente durante o funcionamento e permanecer assim durante algum tempo (mesmo muito depois do fogo ter sido extinto).

BR

- Certas partes deste grelhador ficam muito quentes. Não deixe a unidade de cozedura ao alcance de crianças e animais domésticos.

EN

- Seja muito prudente ao deslocar a unidade de cozedura, dando especial atenção a idosos e crianças para além de se proteger contra os riscos de queimaduras.

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

- Certifique-se de que não utiliza a unidade de cozedura a menos de um metro de qualquer estrutura ou superfície inflamável. Não utilizar sob uma superfície inflamável.

- Mantenha um balde cheio de água ou de areia perto da unidade de cozedura durante a sua utilização, sobretudo em época de ondas de calor e tempos extremamente secos.

- Utilize utensílios especialmente projetados para este tipo de produto, com cabos longos e resistentes ao calor. (Ø10 cm e Ø24 cm são os tamanhos mínimo e máximo dos utensílios a utilizar).

- Este aparelho deve ficar distante dos materiais inflamáveis durante a sua utilização.

- Não utilize aerossóis próximo da unidade de cozedura.

- Se tiver dúvidas relativamente as estas instruções, contacte o seu revendedor local.

- Não coloque o seu braseiro perto da costa, pois o ar salgado pode alterar a formação de uma patina estável.

- Não utilize a unidade de cozedura com vento forte.

- Nunca cubra a unidade de cozedura enquanto a mesma não estiver completamente fria.

- Limpe a unidade de cozedura apenas após o arrefecimento total do aparelho.

- Este produto não é um brinquedo, certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.

- Se vender ou doar o aparelho a um terceiro, envie sempre o respetivo manual de utilização.

- Conserve estas instruções para uma utilização futura.

2. CONSELHOS SOBRE A UTILIZAÇÃO DA UNIDADE DE COZEDURA

ESTE PRODUTO PERMITE O COZIMENTO DOS ALIMENTOS EXTERNAMENTE.

TEM ESPAÇO COM LARGURA SUFICIENTE PARA COZINHAR.

É ACONSELHÁVEL UTILIZAR MADEIRA QUE CORRESPONDA AO TAMANHO DA SUA LAREIRA.

Caso utilize madeira tropical para aquecer a sua unidade de cozedura, utilize apenas uma pequena quantidade de cada vez. O nível de calor gerado por este tipo de madeira é tal que uma grande quantidade de cada vez provocaria a deformação da placa de cozedura.

Avisos

- Antes de continuar, certifique-se de que entendeu bem a secção “Informações importantes” deste manual.
- O projeto desta unidade de cozedura não permite a utilização de mais de 50% da área de cozimento como placa sólida. Se as placas estiverem completamente cobertas, isso resultará na acumulação excessiva de calor que poderá danificar a unidade de cozedura e isso não será coberto pela garantia.
- Utilize madeira seca com um teor máximo de humidade de 20%.
- Utilizar antes lenha de faia ou de freixo. Embora o carvão vegetal também possa ser utilizado, este braseiro foi concebido para obter um desempenho ótimo com lenha.
- Nunca utilizar madeira inadequada (madeira exótica, madeira de paletes, madeira tratada, etc.).

Primeira utilização

1. Antes de utilizar a chapa de aço-carbono pela primeira vez, lave-a com água quente e sabão. Seque cuidadosamente com uma toalha ou papel absorvente.

2. Durante a primeira utilização, aqueça suavemente a sua unidade de cozedura e mantenha o combustível no vermelho, pelo menos, 30 minutos. Isto irá permitir eliminar os resíduos de gordura deixados durante o fabrico. Isto também irá permitir estabilizar o esmalte e libertar um odor que desaparecerá ao longo da sua utilização.

O braseiro pode deformar-se ligeiramente à medida que aquece, pelo que recomendamos que o aqueça gradualmente para preparar a placa para a cozedura seguinte. Após esta primeira utilização, este procedimento deixa de ser necessário, embora a placa possa ainda deslocar-se ligeiramente, o que é normal e estabilizará com o decorrer da cozedura.

3. O esmalte é uma camada protetora que impede a oxidação e torna a superfície naturalmente antiaderente. A adição de uma camada de óleo antes do primeiro aquecimento não é útil e pode mesmo provocar o acastanhamento ou manchas devido à carbonização do óleo se este for aquecido demasiado no vácuo.

Para cozinhar, pode utilizar um óleo vegetal com um elevado grau de combustão, como o óleo de girassol ou o linhaça.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Recomendações para o acendimento

- 1 - Utilize um pano de cozinha ou um papel absorvente para limpar a chapa.
- 2 - Colocar um pouco de lenha seca (de preferência de freixo ou faia) no centro da bacia e acendê-la com um acendedor de fogo que cumpra a norma EN 1860-3.
- 3 - Lubrificar ligeiramente os alimentos e não a placa de cozedura.
- 4 - Alimente o fogo regularmente para manter uma chama suficiente.
- 5 - **No final da utilização, deixe o fogo arder e apagar-se naturalmente.**

ES

PT

- Lembramos-lhe novamente que nenhum líquido inflamável deve ser usado para acender ou aumentar as chamas da unidade de cozedura.
- Por motivos de segurança, recomendamos que nunca desloque a unidade de cozedura durante a sua utilização.

IT

Utilização e cozedura

- Quando a unidade de cozedura estiver ligada, deixe a chapa aquecer durante 30 a 45 minutos, até atingir a temperatura máxima de cozedura de cerca de 250 a 300°C. A chapa de cozedura está mais quente no centro. As zonas mais quentes da chapa podem variar em função de fatores como a brisa e o posicionamento da madeira na cuba. A chapa deforma-se ligeiramente quando aquecida, provocando uma ligeira depressão no centro. Isto não afeta o processo de cozedura e a chapa voltará à sua forma original depois de arrefecer.
- Assim que a chapa começar a aquecer, use uma espátula para raspar qualquer resíduo anterior de óleo ou gordura.
- Para uma cozedura lenta e um sabor a fumo, coloque os alimentos sobre a chapa de cozedura: quanto mais perto das chamas estiverem os alimentos, mais depressa cozinham, e quanto mais colocados no exterior da chapa de cozedura, mais lentamente cozinham e melhor defumam.

EL

PL

UA

RO

Avisos no caso de explosões de gordura:

- Mantenha todas as pessoas afastadas da unidade de cozedura e espere que as chamas se apaguem.
- Nunca atire água para a sua unidade de cozedura. Se utilizar um extintor, ele deve ser de pó seco.
- Se as chamas não baixarem a intensidade ou então aumentarem, chame os bombeiros.

BR

EN

Fim da sessão de cozedura

CUIDADO! A unidade de cozedura pode permanecer muito quente durante várias horas após a sua utilização.

- Deixe que o combustível se queime. Se não puder esperar que a combustão termine, pulverize cuidadosamente um pouco de água na bacia.
- Aguardar que a unidade de cozedura arrefeça antes de colocar a cobertura têxtil adequada e de a guardar.
- Limpe sempre a sua unidade de cozedura após cada utilização para prevenir a acumulação das gorduras do cozimento que podem incendiar. (Ver capítulo seguinte para o método de limpeza).

3. MANUTENÇÃO DA UNIDADE DE COZEDURA

- Limpe regularmente a sua unidade de cozedura entre as utilizações e, sobretudo, após longos períodos de armazenamento. Verifique se a unidade de cozedura e os seus componentes estão suficientemente frios antes de os limpar.
- Não deixe a sua unidade de cozedura exposta às intempéries e proteja-a da humidade.

· Mesmo se a sua unidade de cozedura estiver coberta com uma capa de proteção, deve ser regularmente inspecionada, uma vez que pode haver humidade e condensação que podem danificá-la. Pode ser necessário secar a unidade de cozedura e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura se deteriorem em certas partes da unidade de cozedura. Ela deve ser limpa com água quente com sabão. Qualquer parte enferrujada que não esteja em contacto com alimentos deve ser tratada com um removedor de ferrugem e pintada novamente com uma tinta especial para barbecue resistente ao calor.

Chapa de cozedura

· Depois que a unidade de cozedura ter arrefecido, limpe-a com água quente e sabão. Para remover resíduos alimentares, utilize detergente da louça. Não utilize esponjas ou pós abrasivos, pois isso poderia danificar irreparavelmente o acabamento da sua unidade de cozedura. Lave e seque bem.

Fixações

· Recomendamos que inspecione todos os parafusos em intervalos regulares e os aperte no fim da instalação e uma vez cada ano.
· Verificar se as rodas e os patins estão bem fixos em intervalos regulares para evitar instabilidade relacionada com o peso.

Estrutura

· O aço Corten é uma liga de aço que desenvolve uma pátina auto-protetora vermelho-alaranjada. O desenvolvimento da pátina é único e pode variar consoante a utilização, bem como a exposição à humidade ou ao calor. Também é possível que a pátina se desenvolva de forma diferente nas partes superior e inferior do braseiro, devido a diferenças de calor.

4. ARMAZENAMENTO (DURANTE O INVERNO)

Armazenamento

· Certifique-se de que a sua unidade de cozedura está fria antes de cobri-la ou guardá-la.
· Após uma limpeza completa do exterior e do interior, pode guardar a sua unidade de cozedura num local fresco, seco e sem humidade.
· Para prolongar o ciclo de vida e manter o estado da sua unidade de cozedura, recomendamos fortemente cobri-la caso a deixe ao ar livre durante períodos prolongados, particularmente durante os meses de inverno. As lonas ou tampas de alta resistência e outros acessórios para grelhadores estão disponíveis no seu revendedor local. Mesmo que a sua unidade de cozedura esteja coberta com a sua proteção, deve ser regularmente verificada pois pode haver humidade e condensação que podem danificá-la. Pode ser necessário secar a unidade de cozedura e o interior da capa de proteção. Também é possível que os resíduos de gordura moquem em certas partes da unidade de cozedura. Ela deve ser limpa com água quente e sabão.
· Se não for devidamente protegida, a unidade de cozedura pode enferrujar. Para a proteger corretamente e evitar a oxidação, leia a secção de manutenção deste manual.
· Antes de usar a unidade de cozedura após longos períodos de armazenamento, siga os procedimentos de instalação.

5. RESPEITAMOS O NOSSO MEIO AMBIENTE

· Proteja a natureza, um dia ao ar livre não deve causar danos ou poluição.
· Lembre-se de devolver o seu produto no final da sua vida útil no centro de eliminação de resíduos para reciclagem.

FR

· Se a sua unidade de cozedura tiver motor ou ventilador, não o coloque no lixo ou queime os seus acessórios. Respeite os regulamentos aplicáveis de recolha e reciclagem deste tipo de produto.

ES

6. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

Os artigos podem ser transportados em contentores de transporte padrão para qualquer tipo de transporte, desde que estejam protegidos contra danos mecânicos e impacto direto com a precipitação atmosférica. Os produtos podem ser transportados sob temperaturas que vão de -50 °C a +40 °C e a uma humidade relativa máxima de 98% (a +25 °C). Durante o carregamento, o transporte e a descarga, todas as precauções contra danos mecânicos do produto devem ser respeitadas, bem como as exigências de sinalização de manutenção.

PT

IT

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

EL

PL

UA

RO

BR

EN

7. GARANTIA

Condições de garantia

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

Esta garantia aplica-se apenas à utilização por um único agregado familiar e não se aplica a barbecues e unidades de cozedura utilizados em ambientes comerciais, coletivos ou multifamiliares, como restaurantes, hotéis, centros de férias e imóveis arrendados.

Esta garantia cobre todos os defeitos de materiais e de fabrico: peças e componentes em falta, bem como danos que ocorram em condições normais de utilização.

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

Em nenhuma circunstância a indemnização de qualquer tipo ao abrigo desta garantia voluntária excederá o preço de compra do produto vendido.

O utilizador assume o risco e a responsabilidade por perdas, danos ou ferimentos em si e nos seus bens e/ou em terceiros e nos seus bens resultantes de uma utilização incorreta ou abusiva do produto ou do incumprimento das instruções fornecidas no manual do utilizador incluído.

Exclusões da garantia

A garantia não cobre os problemas ou incidentes resultantes de uma utilização incorreta do produto. A garantia do produto está limitada ao valor do produto.

Estão especificamente excluídos os seguintes casos:

- Desgaste normal (ferrugem, deformação, descoloração...) Peças diretamente expostas a chamas ou a um calor intenso. É normal ter de substituir peças ao longo do tempo.
- Qualquer dano que resulte de uma manutenção inapropriada, de um armazenamento incorreto, de uma montagem indevida ou de modificações do produto.
- Qualquer dano resultante de uma utilização incorreta do produto (utilização comercial, utilização como incinerador, etc.).
- Consequências da exposição a fontes de cloro, como uma piscina, um spa ou um banho termal.
- Danos causados por condições naturais extremas, como granizo, furacões, terremotos, tsunamis, picos de energia, tornados ou tempestades violentas.
- Se tiver alguma dúvida sobre a instalação ou a utilização do dispositivo, entre em contacto com o departamento de assistência técnica da loja local.

ADEO Services - 135 Rue Sadi Carnot C 00001 - 59790 RONCHIN - França

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto questo prodotto. Durante la progettazione e la fabbricazione dei nostri prodotti ci impegniamo ad assicurare un'eccellente qualità che possa soddisfare le necessità degli utilizzatori. **IMPORTANTE! AFFINCHÉ QUESTO PRODOTTO POSSA OFFRIRE COMPLETA SODDISFAZIONE UNA VOLTA INSTALLATO, DURANTE L'USO E LA SUA MANUTENZIONE, RACCOMANDIAMO DI LEGGERE ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE PRIMA DI INIZIARE A UTILIZZARE IL PRODOTTO. TENERE SEMPRE A MENTE LE AVVERTENZE DI BASE RELATIVE ALLA SICUREZZA CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE E CONSERVARLE PER QUALSIASI RIFERIMENTO FUTURO.**

1. INFORMAZIONI IMPORTANTI



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

- **ATTENZIONE!** Evitare di utilizzare all'interno di locali chiusi!
- **ATTENZIONE!** Questa unità di cottura diventa molto calda. Evitare di spostarla durante l'uso.
- **ATTENZIONE!** Tenere l'unità di cottura fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- **ATTENZIONE!** Evitare di utilizzare l'unità di cottura all'interno di spazi confinati e/o abitabili come ad esempio abitazioni, tende, roulotte, camper e imbarcazioni. Rischio di morte dovuta ad avvelenamento da monossido di carbonio.
- **ATTENZIONE!** Evitare di utilizzare alcol, benzina o qualunque altro liquido analogo per accendere o ravvivare l'unità di cottura! Utilizzare esclusivamente un accendifuoco conforme alla norma 1860-3!
- Evitare di versare acqua fredda sulla vasca in metallo per scongiurare danni causati dallo choc termico.
- Prima di montare e utilizzare l'unità di cottura, leggere attentamente le presenti istruzioni.

(vedi raccomandazioni sotto)

- Questo prodotto è progettato per un uso domestico e in ambiente esterno.
- Prima dell'uso, il barbecue deve essere collocato su una superficie orizzontale stabile.
- Prima di accendere l'unità di cottura, rimuovere l'imballaggio in plastica da tutti i suoi componenti.
- Non appena aperta la confezione si consiglia di verificare la presenza di tutti gli elementi che permettano il montaggio del prodotto; per fare ciò, fare riferimento alle istruzioni. Nel caso in cui il prodotto dovesse essere danneggiato o difettoso, evitare di utilizzarlo e riportarlo al rivenditore di zona.
- Esclusivamente per l'uso all'aria aperta. Evitare di utilizzare l'apparecchio in luoghi chiusi.
- Il mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente manuale potrebbe provocare ferite o danneggiamenti gravi.
- Prima dell'uso, scegliere una postazione messa perfettamente in sicurezza.
- L'uso dell'unità di cottura richiede un minimo di sorveglianza e precauzioni.
- Una volta accesa, l'unità di cottura non dovrà mai rimanere incustodita.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Utilizzare l'unità di cottura esclusivamente su una superficie stabile e piana.
- Qualunque modifica apportata all'unità di cottura, oltre a non essere autorizzata, potrebbe rivelarsi pericolosa e comportare il decadimento della garanzia.
- Evitare di modificare l'apparecchio.
- L'unità di cottura deve essere posizionata a più di un metro di distanza da qualunque sostanza infiammabile potenzialmente esplosiva, oltre che da qualunque oggetto infiammabile.
- Scegliere con cura la postazione in cui verrà utilizzata l'unità di cottura, che dovrà trovarsi in uno spazio aperto al riparo dal vento, lontano da alberi e da qualunque altro elemento che potrebbe incendiarsi.
- Prima di iniziare a cucinare, attendere che uno strato di cenere ricopra il combustibile.
- Durante il funzionamento, alcune superfici dell'unità di cottura raggiungono temperature molto elevate. L'unità di cottura può diventare rovente durante il funzionamento e rimanere tale per un certo periodo di tempo (anche dopo lo spegnimento del fuoco).
- Alcune parti del barbecue diventano molto calde. Tenere l'unità di cottura fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Esercitare la massima prudenza nello spostare l'unità di cottura, prestando particolare attenzione alla presenza di anziani e bambini e proteggendosi dai rischi di ustione.
- Per evitare fiammate improvvise, assicurarsi che la piastra di cottura sia pulita, rimuovendo i residui di grasso e di marinatura in eccesso prima di iniziare a grigliare.
- Assicurarsi di utilizzare l'unità di cottura a una distanza di almeno un metro da qualunque struttura o superficie infiammabile. Evitare di utilizzare sotto una superficie infiammabile.
- Durante l'uso, posizionare un secchio pieno di acqua o sabbia vicino all'unità di cottura, soprattutto in periodi di caldo intenso o con clima particolarmente secco.
- Impiegare appositi utensili progettati per questo tipo di prodotto che siano dotati di lunghe impugnature resistenti al calore. (Ø10 cm e Ø24 cm sono le dimensioni minime e massime degli gli utensili da cucina che possono essere impiegati).
- Durante l'uso, l'apparecchio dovrà essere allontanato dai materiali infiammabili.
- Evitare di utilizzare sostanze spray nelle vicinanze dell'unità di cottura.
- In caso di dubbi relativi alle presenti istruzioni, contattare il proprio rivenditore di zona.
- Non collocate il braciere vicino a una costa, perché l'aria salmastra potrebbe alterare la formazione di una patina stabile.
- Evitare di utilizzare l'unità di cottura in presenza di vento forte.
- Non richiudere mai l'unità di cottura fino a completo raffreddamento.
- Pulire l'unità di cottura solamente dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato.
- Questo prodotto non è un giocattolo; assicurarsi, quindi, che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- In caso di vendita o di dono dell'apparecchio a terzi, consegnarlo sempre unitamente al corrispondente manuale d'uso.
- Conservare le presenti istruzioni per usi futuri.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

2. CONSIGLI PER L'UTILIZZO DELL'UNITÀ DI COTTURA

IL PRODOTTO PERMETTE LA COTTURA DI ALIMENTI ALL'ARIA APERTA.

ASSICURARSI DI DISPORRE DI SUFFICIENTE SPAZIO PER CUCINARE.

È CONSIGLIABILE UTILIZZARE LEGNA DA ARDERE CHE CORRISPONDA ALLE DIMENSIONI DEL FOCOLARE.

Nel caso in cui venga utilizzata legna da ardere di essenze tropicali per riscaldare l'unità di cottura, usarne solo una piccola quantità alla volta. Il livello di calore generato da questo tipo di legna è tale che una grande quantità in una sola volta causerebbe la deformazione della piastra di cottura.

ES

PT

IT

Avvertenze

· Prima di proseguire, assicurarsi di aver ben compreso il paragrafo "Informazioni importanti" delle presenti istruzioni.

· L'unità di cottura è progettata per un uso che non copra più del 50% della zona di cottura della sua piastra. Nel caso in cui le piastre dovessero essere totalmente ricoperte, si verificherebbe un eccessivo accumulo di calore che potrebbe danneggiare l'unità di cottura, danni che la garanzia non coprirebbe.

· Utilizzare legna secca con umidità massima del 20%.

· Utilizzare invece legna di faggio o di frassino. Sebbene sia possibile utilizzare anche la carbonella, questo braciere è stato progettato per fornire prestazioni ottimali con la legna da ardere.

· Non utilizzare mai legna non adatta (legno esotico, legno di pallet, legno trattato, ecc.).

EL

PL

UA

Primo utilizzo

1. Prima di utilizzare la piastra in acciaio al carbonio di tipo alimentare per la prima volta, lavarlo con acqua calda e sapone. Asciugarla accuratamente con uno straccio o con della carta assorbente.

2. In occasione del primo uso, far scaldare delicatamente l'unità di cottura e mantenere il combustibile arroventato per almeno 30 minuti; ciò permetterà di eliminare i residui di grasso depositati durante la fabbricazione. L'operazione permetterà, inoltre, di far stabilizzare lo smalto e di far sprigionare il caratteristico odore, che scomparirà uso dopo uso. Si noti che il braciere può deformarsi leggermente durante il riscaldamento, quindi si consiglia di riscaldarlo gradualmente per predisporre la piastra alle successive cotture. Dopo il primo utilizzo, questa procedura non sarà più necessaria, anche se la piastra potrebbe ancora muoversi leggermente, il che è normale e si stabilizzerà con il procedere della cottura.

3. Lo smalto è uno strato protettivo che impedisce l'ossidazione e rende la superficie naturalmente antiaderente. L'aggiunta di uno strato di olio prima del primo riscaldamento non è utile e potrebbe addirittura causare imbrunimenti o macchie a causa della carbonizzazione dell'olio se viene riscaldato troppo sotto vuoto.

Per cucinare, si può utilizzare olio vegetale con un alto grado di combustione come l'olio di girasole o l'olio di lino.

RO

BR

EN

Raccomandazioni per l'accensione

- 1 - Per pulire la piastra, utilizzare un panno da cucina o della carta assorbente.
- 2 - Posizionare al centro della vasca un po' di legna secca (preferibilmente frassino o faggio) e accenderla con un accendifuoco conforme alla norma EN 1860-3.
- 3 - Oliate leggermente il cibo piuttosto che il piano di cottura.
- 4 - Alimentare regolarmente il fuoco per mantenere una fiamma sufficiente.
- 5 - **Al termine dell'utilizzo, lasciare che il fuoco si consumi e si spenga da solo.**

• Teniamo ancora a ricordare di evitare di versare liquido infiammabile per accendere o ravvivare le fiamme dell'unità di cottura.

• Per motivi di sicurezza raccomandiamo di evitare di spostare l'unità di cottura durante l'uso.

Uso e cottura

• Una volta accesa l'unità di cottura, lasciare che la piastra si riscaldi per 30-45 minuti, fino al raggiungimento della massima temperatura di cottura (circa 250-300°C). La piastra sarà più calda al centro. Le zone più calde della piastra possono variare a seconda di fattori quali la circolazione dell'aria e il posizionamento della legna all'interno della vasca. Con il calore, la piastra si deforma leggermente, provocando una leggera depressione verso il centro. Ciò non influirà sul processo di cottura e la piastra tornerà alla sua forma iniziale una volta raffreddata.

• Quando la piastra avrà iniziato a scaldarsi, raschiare per mezzo di una spatola eventuali residui di olio o grasso.

• Per una cottura lenta e un aroma di affumicatura, posizionare gli alimenti sulla piastra di cottura: più essi saranno vicini alle fiamme, più velocemente cuoceranno, mentre più gli stessi saranno posizionati verso l'esterno della piastra, più cuoceranno lentamente e si affumicheranno meglio.

Avvertenze in caso di fiammate dovute al grasso:

- Non far avvicinare nessuno all'unità di cottura e attendere che le fiamme si spengano.
- Evitare di versare acqua sull'unità di cottura. Nel caso in cui venga utilizzato un estintore, assicurarsi che esso sia a polvere.
- Nel caso in cui le fiamme non dovessero abbassarsi o prendere ancora più vigore, chiamare i vigili del fuoco.

Fine della fase di cottura

ATTENZIONE! L'unità di cottura può rimanere molto calda per diverse ore dopo l'uso.

• Lasciare che il combustibile si consumi completamente. Se non potete aspettare che la combustione finisca, spruzzate con cura un po' d'acqua nella ciotola.

• Attendere che l'unità di cottura si sia raffreddata prima di indossare l'apposita copertura in tessuto e riparla.

• Pulire sempre l'unità di cottura dopo ogni uso, in modo da prevenire l'accumulo di grassi di cottura che potrebbero infiammarsi. (Per la pulizia, vedere il capitolo successivo).

3. CURA E MANUTENZIONE DELL'UNITÀ DI COTTURA

• Pulire regolarmente l'unità di cottura tra un uso e l'altro e soprattutto dopo lunghi periodi di inutilizzo. Verificare che l'unità di cottura e tutti i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima di ripulirli.

• Evitare di lasciare l'unità di cottura esposta alle intemperie e assicurarsi che sia al riparo dall'umidità.

FR

· Anche se l'unità di cottura dovesse essere coperta con una custodia protettiva, sarà necessario ispezionarla regolarmente, poiché l'eventuale formazione di umidità e condensa potrebbe deteriorarla. Potrebbe essere necessario asciugare l'unità di cottura e l'interno della custodia protettiva. Potrebbe anche succedere che residui di grasso si deteriorino su alcune parti della stessa. In questo caso, sarà necessario pulirla con acqua saponata molto calda. Tutte le parti arrugginite non a contatto con gli alimenti dovranno essere trattate con prodotto antiruggine e riverniciate con speciale vernice per barbecue resistente al calore.

ES

PT

Piastra di cottura

· Attendere che l'unità di cottura si raffreddi per pulirlo con acqua calda saponata. Per eliminare i residui di cibo, utilizzare un detergente per stoviglie. Evitare di utilizzare polveri detergenti o spugne abrasive, poiché tali prodotti potrebbero danneggiare irrimediabilmente la finitura dell'unità di cottura. Risciacquare e lasciar asciugare completamente.

IT

Fissaggi

· Si raccomanda di ispezionare regolarmente tutte le viti e i bulloni, stringendoli una volta il prodotto installato e almeno ogni anno.
 · Controllare che le ruote e i pattini siano fissati saldamente a intervalli regolari per evitare l'instabilità dovuta al peso.

EL

PL

Struttura

· L'acciaio corten è un acciaio legato che sviluppa una patina rosso-arancio autoprotettiva. Lo sviluppo della patina è unico e può variare a seconda dell'uso, dell'esposizione all'umidità o al calore. È anche possibile che la patina si sviluppi in modo diverso nelle parti superiori e inferiori del braciere, a causa delle differenze di calore.

UA

RO

4. INUTILIZZO

Conservazione del prodotto

· Assicurarsi che l'unità di cottura si sia completamente raffreddata prima di coprirlo o di riporlo.
 · Dopo un'accurata pulizia dell'esterno e dell'interno, sarà possibile riporre l'unità di cottura in un luogo fresco, asciutto e non umido.
 · Per prolungare la durata di vita dell'unità di cottura e preservarla in buono stato, si raccomanda fortemente di coprirlo nel caso in cui sia necessario lasciarla all'aperto per un lungo periodo, soprattutto durante i mesi invernali. Teli o custodie molto resistenti e altri accessori per barbecue sono reperibili presso il rivenditore di zona. Anche se l'unità di cottura dovesse essere coperta con una custodia protettiva, sarà necessario ispezionarla regolarmente, poiché l'eventuale formazione di umidità e condensa potrebbe deteriorarla. Potrebbe essere necessario asciugare l'unità di cottura e l'interno della custodia protettiva. Potrebbe anche succedere che residui di grasso si deteriorino su alcune parti della stessa. In questo caso, sarà necessario pulirla con acqua saponata molto calda.
 · Se non è protetta adeguatamente, l'unità di cottura potrebbe arrugginire. Per proteggerla adeguatamente e prevenire l'ossidazione, leggere la sezione manutenzione del presente manuale.
 · Prima di utilizzare nuovamente l'unità di cottura dopo lunghi periodi di inutilizzo, seguire le procedure di installazione.

BR

EN

5. RISPETTIAMO L'AMBIENTE

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

- Non dimenticare di smaltire il prodotto giunto a fine vita presso un centro di raccolta, in modo da permetterne il riciclo.
- Nel caso in cui l'unità di cottura sia dotata 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.

6. CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Gli articoli possono essere trasportati in contenitori standard mediante qualsiasi tipo di mezzo di trasporto, a condizione che siano protetti dai danni meccanici e dall'impatto diretto delle precipitazioni atmosferiche. I prodotti possono essere trasportati in presenza di temperature comprese tra -50 °C e +40 °C e di umidità relativa massima del 98% (a +25 °C). Durante il carico, il trasporto e lo scarico, devono essere rispettate tutte le precauzioni per evitare danni meccanici al prodotto, nonché le indicazioni previste dalla segnaletica di movimentazione.

I prodotti devono essere conservati nell'imballaggio del produttore, in locali riscaldati, ad una temperatura compresa tra +5 °C e +40 °C e con un'umidità relativa non superiore all'80% (ad una temperatura di +25 °C). Le condizioni di conservazione devono impedire il contatto con prodotti petroliferi ed evitare ambienti aggressivi, assicurando una distanza di almeno un metro dagli impianti di riscaldamento e dalle fonti di calore.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

7. GARANZIA

Condizioni di garanzia

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

La garanzia si applica solo per un uso da parte di un unico nucleo privato e non si applica a barbecue e blocchi di cottura utilizzati in ambienti commerciali, comuni o multifamiliari quali ristoranti, alberghi, centri vacanze e immobili in affitto.

La garanzia copre tutti i difetti riguardanti i materiali di fabbricazione: componenti ed elementi mancanti, nonché danni conseguenti a normali condizioni d'uso.

Le riparazioni e i componenti di ricambio non comportano alcuna estensione della garanzia iniziale.

In nessun caso l'indennizzo, sotto qualunque forma, previsto dalla presente garanzia volontaria, potrà oltrepassare il prezzo di acquisto del prodotto venduto.

L'utilizzatore si assume il rischio e la responsabilità di perdite, danni o lesioni verso sé stesso e verso le sue proprietà e/o nei confronti di terzi e delle loro proprietà, derivanti da un uso improprio o da un abuso del prodotto, oppure dalla mancata osservanza delle istruzioni fornite nel manuale d'uso allegato.

ES

PT

IT

EL

PL

Esclusione di garanzia

La presente garanzia non copre problemi o incidenti derivanti da un uso scorretto del prodotto. La copertura della garanzia è limitata al valore del prodotto.

I seguenti casi sono specificamente esclusi:

- Normale usura (ruggine, deformazione, decolorazione...). Parti esposte direttamente alle fiamme o al calore intenso. È normale dover sostituire i vari componenti nel corso del tempo.
- Qualsiasi danno derivante da una manutenzione inadeguata, da una conservazione impropria, da un assemblaggio errato o da modifiche del prodotto.
- Qualsiasi danno derivante da un uso improprio del prodotto (uso commerciale, uso come inceneritore...).
- Conseguenze dell'esposizione a fonti di cloro, quali, ad esempio, piscine, spa o vasche termali.
- Danni causati da condizioni naturali estreme, quali, ad esempio, grandine o uragani, terremoti, tsunami, sbalzi di tensione, tornado o tempeste violente.
- In caso di domande sul montaggio o sull'uso dell'apparecchio, contattare il servizio di assistenza del rivenditore.

UA

RO

BR

EN

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



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

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 ποιότητα 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 μονάδα μαγειρέματος αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Μην τη μετακινείτε κατά τη χρήση.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην αφήνετε τη μονάδα μαγειρέματος κοντά σε παιδιά και κατοικίδια.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά μέσα σε περιορισμένο χώρο ή/και χώρο που κατοικείται, για παράδειγμα σε σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα, σκάφη. 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 τη μονάδα μαγειρέματος! Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά προσάναμμα που συμμορφώνεται με το πρότυπο EN 1860-3!

- 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 τη μονάδα μαγειρέματος.

(ανατρέξτε στις παρακάτω συμβουλές)

FR

- Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση σε εξωτερικό χώρο.
- Η ψησταριά πρέπει να εγκαθίσταται σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, πριν από τη χρήση.
- Αφαιρέστε το πλαστικό περιτύλιγμα από όλα τα εξαρτήματα πριν ανάψετε τη μονάδα μαγειρέματος.
- Μόλις ανοίξετε τη συσκευασία, σας συμβουλεύουμε να ελέγξετε ότι υπάρχει κάθε εξάρτημα για τη συναρμολόγηση του προϊόντος. Για να το κάνετε, ανατρέξτε στις οδηγίες. Εάν το προϊόν είναι κατεστραμμένο ή ελαττωματικό, δεν πρέπει να το χρησιμοποιήσετε. Επιστρέψτε το στο πλησιέστερο κατάστημα.

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

- 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 ένα απολύτως ασφαλές μέρος τοποθέτησης πριν από τη χρήση.
- Η χρήση αυτής της ψησταριάς απαιτεί κάποια επίβλεψη και προφυλάξεις.
- Αυτή η μονάδα μαγειρέματος δεν πρέπει να μένει ποτέ χωρίς επίβλεψη όταν είναι αναμμένη.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε αυτή τη μονάδα μαγειρέματος μόνο σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Οι τροποποιήσεις σε αυτή τη μονάδα μαγειρέματος μπορεί να αποβούν επικίνδυνες, δεν επιτρέπονται και ακυρώνουν την εγγύηση.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή.
- Αυτή η μονάδα μαγειρέματος 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 τοποθετηθεί η μονάδα μαγειρέματος. Η τοποθεσία πρέπει να είναι σε ανοιχτό χώρο χωρίς αέρα, μακριά από δέντρα και άλλα αντικείμενα που μπορεί να πιάσουν φωτιά.
- Για να ξεκινήσετε το ψήσιμο, πρέπει να περιμένετε μέχρι να καλυφθεί το καύσιμο με μία στρώση τέφρας.
- Η λειτουργία της μονάδας μαγειρέματος προκαλεί πολύ υψηλές θερμοκρασίες σε ορισμένες επιφάνειες. Αυτή η μονάδα μαγειρέματος μπορεί να γίνει καυτή κατά τη λειτουργία της και να παραμείνει καυτή για κάποιο διάστημα μετά (ακόμα και για πολλή ώρα αφού θα έχει σβήσει η φωτιά).
- Κάποια μέρη αυτής της ψησταριάς θερμαίνονται πολύ. Μην αφήνετε τη μονάδα μαγειρέματος κοντά σε παιδιά και κατοικίδια.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε τη μονάδα μαγειρέματος, προσέχοντας ιδιαίτερα τους ηλικιωμένους και τα παιδιά, και επίσης, να προστατεύετε τον εαυτό σας από τον κίνδυνο εγκαυμάτων.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση φλόγας, βεβαιωθείτε ότι η πλάκα ψησίματος είναι καθαρή απομακρύνοντας το περίσσιο λίπος και τη μαρινάδα πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο στη σχάρα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη μονάδα μαγειρέματος 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 στη μονάδα μαγειρέματος κατά τη χρήση, ειδικά κατά τη διάρκεια καύσιμων ή όταν οι καιρικές συνθήκες είναι εξαιρετικά ξηρές.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη ειδικά σχεδιασμένα για αυτό το είδος προϊόντος και εξοπλισμένα με μακριά, ανθεκτικά στη θερμότητα, χερούλια. (Ø10 cm και Ø24 cm είναι τα ελάχιστα και μέγιστα χρησιμοποιήσιμα μεγέθη μαγειρικών σκευών).
- Αυτή η συσκευή πρέπει να φυλάσσεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε αεροζόλ κοντά στη μονάδα μαγειρέματος.
- Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με αυτές τις οδηγίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο.
- Μην τοποθετείτε το καζάνι σας κοντά σε ακτές, καθώς ο αλμυρός αέρας θα μπορούσε να αλλοιώσει το σχηματισμό σταθερής πατίνας.
- Όταν επικρατούν δυνατοί άνεμοι, μην χρησιμοποιείτε αυτή τη μονάδα μαγειρέματος.
- Μην σκεπάζετε ποτέ τη μονάδα μαγειρέματος μέχρι να κρυώσει τελείως.
- Καθαρίζετε τη μονάδα μαγειρέματος 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 άτομο, να δίνετε πάντα και το σχετικό εγχειρίδιο χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική χρήση.

2. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΨΗΝΕΤΕ ΦΑΓΗΤΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.

ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ ΑΡΚΕΤΟ ΧΩΡΟ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ

ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΥΣΟΞΥΛΟ ΣΤΙΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ ΣΑΣ

Αν χρησιμοποιείτε τροπικό ξύλο στη μονάδα μαγειρέματος, να τοποθετείτε μόνο μικρές ποσότητες κάθε φορά. Το επίπεδο θερμότητας που παράγεται από αυτό το είδος ξύλου είναι τέτοιο που μια μεγάλη ποσότητα μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση της πλάκας ψησίματος.

Προειδοποιήσεις

- Πριν συνεχίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κατανοήσει την ενότητα «Σημαντικές πληροφορίες» αυτού του εγχειριδίου.
- Ο σχεδιασμός αυτής της μονάδας μαγειρέματος απαγορεύει να χρησιμοποιείται πάνω από το 50% της περιοχής ψησίματος ως συμπαγής πλάκα. Εάν οι πλάκες είναι πλήρως καλυμμένες, αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα τη συσσώρευση υπερβολικής θερμότητας που θα μπορούσε να καταστρέψει τη μονάδα μαγειρέματος. Αυτό το ενδεχόμενο δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
- Χρησιμοποιήστε καλά στεγνωμένο ξύλο, με μέγιστη υγρασία 20%
- Χρησιμοποιήστε αντ' αυτού ξύλο οξιάς ή τέφρας. Αν και μπορούν να χρησιμοποιηθούν και κάρβουνα, αυτό το καζάνι έχει σχεδιαστεί για να παρέχει βέλτιστη απόδοση με καυσόξυλα.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ακατάλληλα ξύλα (εξωτικά ξύλα, ξύλα παλετών, επεξεργασμένα ξύλα κ.λπ.).

Πρώτη χρήση

1. Πριν να χρησιμοποιήσετε την ποιότητας για τρόφιμα πλάκα ανθρακοχάλυβα για πρώτη φορά, πλύνετε τη με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε τη καλά με μια πετσέτα και απορροφητικό χαρτί.
2. Όταν τη χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά, ζεσάνετε απαλά τη μονάδα μαγειρέματος και κρατήστε το καύσιμο αναμμένο περίπου 30 λεπτά, καθώς αυτό βοηθά στην εξάλειψη των κατάλοιπων λίπους που απομένουν από τη διαδικασία της κατασκευής. Αυτό σταθεροποιεί επίσης το σμάλτο και αναδίδει μια μυρωδιά που θα εξαφανιστεί με τη χρήση. Λάβετε υπόψη ότι το μπρίκι μπορεί να παραμορφωθεί ελαφρώς καθώς θερμαίνεται, γι' αυτό σας συνιστούμε να το θερμαίνετε σταδιακά για να προετοιμάσετε την πλάκα για το επόμενο μαγείρεμα. Μετά από αυτή την πρώτη χρήση, αυτή η διαδικασία δεν θα είναι πλέον απαραίτητη, αν και η πλάκα μπορεί να εξακολουθεί να μετακινείται ελαφρώς, κάτι που είναι φυσιολογικό και θα σταθεροποιηθεί καθώς το μαγείρεμα προχωράει.
3. Το σμάλτο είναι ένα προστατευτικό στρώμα που εμποδίζει την οξειδωση και καθιστά την επιφάνεια φυσικά αντικολλητική. Η προσθήκη ενός στρώματος λαδιού πριν από την πρώτη θέρμανση δεν είναι χρήσιμη και μπορεί να οδηγήσει ακόμη και σε μαυρίλα ή λεκέδες λόγω της ενανθράκωσης του λαδιού, εάν θερμανθεί πολύ σε κενό αέρος.

Για το ψήσιμο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φυτικό λάδι με υψηλό σημείο καπνού, όπως το ηλιέλαιο ή το λινέλαιο.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Συστάσεις ανάμματος

- 1 - Χρησιμοποιήστε μια πετσέτα κουζίνας ή χαρτοπετσέτα για να καθαρίσετε το ταψί.
- 2 - Τοποθετήστε μερικά ξηρά καυσόξυλα (κατά προτίμηση στάχτη ή οξιά) στο κέντρο της λεκάνης και ανάψτε τα με ένα αναπτήρα που πληροί το πρότυπο EN 1860-3.
- 3 - Λαδώστε ελαφρά το φαγητό και όχι την ίδια την εστία.
- 4 - Να τροφοδοτείτε τακτικά τη φωτιά, για να διατηρήσετε την ένταση της θερμότητας.
- 5 - **Όταν τελειώσετε το ψήσιμο, αφήστε τη φωτιά να σβήσει με φυσικό τρόπο.**

ES

PT

IT

- Υπενθυμίζουμε ξανά ότι δεν πρέπει να χύνετε κανενός είδους εύφλεκτο υγρό για να ανάψετε ή να αυξήσετε τις φλόγες της μονάδας μαγειρέματος.
- Για λόγους ασφαλείας, συνιστούμε να μην μετακινείτε ποτέ τη μονάδα μαγειρέματος, ενώ χρησιμοποιείται.

Χρήση και ψήσιμο

EL

PL

UA

RO

· Αφού ανάψει η μονάδα μαγειρέματος, περιμένετε να ζεσταθεί η πλάκα για 30-45 λεπτά, μέχρι να φτάσει στη μέγιστη θερμοκρασία ψήσιματος, περίπου στους 250-300 °C. Στο κέντρο της πλάκας θα είναι το πιο καυτό σημείο. Οι πιο ζεστές ζώνες στην πλάκα μπορεί να μεταβάλλονται βάσει κάποιων παραμέτρων, όπως είναι ο αέρας και ο τρόπος τοποθέτησης του ξύλου μέσα στο δοχείο καύσης. Η πλάκα θα παραμορφωθεί ελαφρώς λόγω της θερμότητας, βαθουλώνοντας ελαφρώς στο κέντρο. Αυτό δεν θα επηρεάσει τη διαδικασία του ψήσιματος και η πλάκα θα ανακτήσει το αρχικό σχήμα της, μόλις κρυώσει.

· Μόλις η πλάκα αρχίσει να ζεσταίνεται, ξύστε με μια σπάτουλα τα προηγούμενα υπολείμματα λαδιού και λίπους.

· Για αργό ψήσιμο και καπνιστό άρωμα, μετακινήστε αναλόγως τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος. Όσο πιο κοντά βρίσκεται στις φλόγες, τόσο πιο γρήγορα ψήνεται το φαγητό, και όσο πιο μακριά βρίσκεται, προς την περίμετρο της πλάκας, τόσο πιο αργά ψήνεται, αποκτώντας πιο έντονη καπνιστή γεύση.

BR

EN

Προειδοποιήσεις σε περίπτωση φωτιάς από λίπος:

- Απομακρύνετε τον κόσμο από τη μονάδα μαγειρέματος και περιμένετε να σβήσουν οι φλόγες.
- Μην ρίχνετε ποτέ νερό στη μονάδα μαγειρέματος. Εάν χρησιμοποιείτε πυροσβεστήρα, θα πρέπει να είναι τύπου ξηράς κόνεως.
- Εάν οι φλόγες δεν φαίνεται να μειώνονται ή φαίνεται να μεγαλώνουν, καλέστε την πυροσβεστική.

Αφού τελειώσετε το ψήσιμο

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η μονάδα μαγειρέματος μπορεί να παραμείνει καυτή για πολλές ώρες μετά τη χρήση της.

- Αφήστε το καύσιμο να καεί. Αν δεν μπορείτε να περιμένετε να τελειώσει η καύση, ψεκάστε προσεκτικά λίγο νερό στο μπόλ.
- Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η μονάδα μαγειρέματος προτού τοποθετήσετε το κατάλληλο υφασμάτινο κάλυμμα και την αποθηκεύσετε.
- Να καθαρίζετε πάντα τη μονάδα μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση, για να αποτρέψετε τη συσσώρευση μαγειρικών λιπών που θα μπορούσαν να αναφλεγούν. (Ανατρέξτε στο κεφάλαιο της μεθόδου καθαρίσματος)

3. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Να καθαρίζετε τη μονάδα μαγειρέματος τακτικά μεταξύ των χρήσεων και ειδικά μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης. Ελέγξτε ότι η μονάδα μαγειρέματος και τα εξαρτήματά της δεν είναι πλέον θερμά πριν τα καθαρίσετε.

- Μην αφήνετε τη μονάδα μαγειρέματος εκτεθειμένη στις καιρικές συνθήκες και να την προστατεύετε από την υγρασία.
- Ακόμα και εάν η μονάδα μαγειρέματος καλυφθεί με προστατευτικό κάλυμμα, θα πρέπει να την ελέγχετε τακτικά, καθώς μπορεί να αναπτυχθεί υγρασία και συμπύκνωση, με αποτέλεσμα να υφιστάται ζημιά. Ίσως χρειαστεί να στεγνώσετε τη μονάδα μαγειρέματος και το εσωτερικό του προστατευτικού καλύμματος. Είναι επίσης πιθανό τα υπολείμματα λίπους να μουχλιάσουν πάνω στα εξαρτήματα της μονάδας μαγειρέματος. Θα πρέπει να καθαρίζονται σε πολύ ζεστό σαπουνόνερο. Τυχόν σκουριασμένα εξαρτήματα που δεν έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία με αντισκωριακό και να βάζονται εκ νέου με ειδική, θερμομόντοχη βαφή για ψησταριές.

Πλάκα ψησίματος

- Αφού κρυώσει η μονάδα μαγειρέματος, καθαρίστε τη με ζεστό σαπουνόνερο. Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού χρησιμοποιήστε απορροπτικό πλυντηρίου πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σκόνη ή σφουγγάρια λείανσης, καθώς θα μπορούσαν να βλάψουν ανεπανόρθωτα το φινιρίσμα της μονάδας μαγειρέματος. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.

Εξαρτήματα στερέωσης

- Συνιστούμε να επιθεωρείτε όλες τις βίδες και τα μπουλόνια σε τακτά χρονικά διαστήματα, και να τα ξανασφίγγετε στο τέλος της συναρμολόγησης και μία φορά τον χρόνο.
- Ελέγξτε ότι οι τροχοί και οι ολισθητήρες είναι σταθερά στερεωμένοι σε τακτά χρονικά διαστήματα για να αποφύγετε την αστάθεια που σχετίζεται με το βάρος.

Δομή

- Ο χάλυβας Corten είναι ένα κράμα χάλυβα που αναπτύσσει μια αυτοπροστατευτική πορτοκαλοκόκκινη πατίνα. Η ανάπτυξη της πατίνας είναι μοναδική και μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη χρήση, καθώς και την έκθεση σε υγρασία ή θερμότητα. Είναι επίσης πιθανό η πατίνα να αναπτύσσεται διαφορετικά στο άνω και στο κάτω μέρος του βραστήρα, λόγω των διαφορών στη θερμότητα.

4. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΧΕΙΜΩΝΑ

Αποθήκευση

- Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα μαγειρέματος είναι κρύα πριν να την καλύψετε ή να την αποθηκεύσετε.
- Αφού καθαρίσετε πλήρως το εξωτερικό και το εσωτερικό, μπορείτε να τακτοποιήσετε τη μονάδα μαγειρέματος σε ένα μέρος δροσερό και ξηρό, χωρίς υγρασία.
- Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής και την καλή κατάσταση της μονάδας μαγειρέματος, συνιστούμε να την καλύψετε όταν την αφήνετε σε εξωτερικό χώρο για μεγάλα χρονικά διαστήματα, ιδιαίτερα κατά τους χειμερινούς μήνες. Μουσαμάδες και καλύμματα υψηλής αντοχής και άλλα αξεσουάρ για ψησταριές διατίθενται από το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν. Ακόμη και αν καλύψετε τη μονάδα μαγειρέματος 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 τη μονάδα μαγειρέματος και το εσωτερικό του προστατευτικού καλύμματος. Είναι επίσης πιθανό τα υπολείμματα λίπους να μουχλιάσουν πάνω στα εξαρτήματα της μονάδας μαγειρέματος. Θα πρέπει να καθαρίζονται σε πολύ ζεστό σαπουνόνερο.
- Η μονάδα μαγειρέματος μπορεί να σκουριάσει, αν δεν προστατευτεί σωστά. Για να την προστατεύσετε και να αποφύγετε την οξείδωση, διαβάστε το κεφάλαιο σχετικά με τη συντήρηση, του παρόντος εγχειριδίου.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη μονάδα μαγειρέματος μετά από μεγάλο διάστημα σε αποθήκευση, ακολουθήστε τις διαδικασίες εγκατάστασης.

5. ΣΕΒΟΜΑΣΤΕ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΜΑΣ

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

FR

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

ES

· Η μονάδα μαγειρέματος έχει μοτέρ ή φυσητήρα, μην το πετάξετε και μην κάψετε τα αξεσουάρ του. Να συμμορφώνεστε με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη συλλογή και την ανακύκλωση αυτού του τύπου προϊόντος.

PT

6. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

IT

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 κατακρημνισμάτων. 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 στο προϊόν, καθώς και οι απαιτήσεις της σηματοδότησης χειρισμού.

EL

Τα προϊόντα πρέπει να φυλάσσονται στη συσκευασία του κατασκευαστή, σε θερμαινόμενους χώρους, 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 επίδραση πετρελαϊκών προϊόντων και επιθετικών περιβαλλόντων, σε απόσταση τουλάχιστον ενός μέτρου από συσκευές θέρμανσης και πηγές θερμότητας.

PL

UA

RO

BR

EN

7. ΕΓΓΥΗΣΗ

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η εγγύηση πώλησης ξεκινά να ισχύει από την ημερομηνία αγοράς για την καθορισμένη περίοδο. Η εγγύηση αυτή ισχύει για ιδιωτική χρήση από ένα μόνο νοικοκυριό και δεν ισχύει για ψησταριές και μονάδες μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται σε εμπορικά περιβάλλοντα, κοινωτικά ή από πολλά νοικοκυριά, όπως από εστιατόρια, ξενοδοχεία, κέντρα διακοπών και ενοικιαζόμενες εγκαταστάσεις.

Η παρούσα εγγύηση καλύπτει όλα τα ελαττώματα υλικών και κατασκευής: εξαρτήματα και μέρη που λείπουν και ζημιές που προκύπτουν υπό συνθήκες φυσιολογικής χρήσης.

Οι επισκευές και η αντικατάσταση εξαρτημάτων δεν παρατείνουν την αρχική περίοδο εγγύησης.

Στο πλαίσιο της παρούσα παρεχόμενης εγγύησης, σε καμία περίπτωση η αποζημίωση σε οποιοδήποτε είδος δεν μπορεί να υπερβαίνει την τιμή αγοράς του προϊόντος που πουλήθηκε.

Αναλαμβάνετε εσείς τον κίνδυνο και την ευθύνη για απώλεια, ζημιά ή τραυματισμούς σε εσάς ή/και την ιδιοκτησία σας ή/και σε άλλους και τις ιδιοκτησίες τους ως αποτέλεσμα κακής χρήσης ή κατάχρησης του προϊόντος ή μη συμμόρφωσης με τις οδηγίες που παρέχονται από τις συνημμένες οδηγίες χρήσης.

Εξαιρέσεις εγγύησης

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

Οι παρακάτω περιπτώσεις συγκεκριμένα εξαιρούνται:

- Φθορά από κανονική χρήση (σκουριά, παραμόρφωση, αποχρωματισμός κ.λπ.) Μέρη που εκτίθενται σε άμεση φλόγα ή έντονη θερμότητα. Είναι φυσιολογικό να χρειαστεί αντικατάσταση εξαρτημάτων εν καιρώ.
- Οποιαδήποτε ζημιά που προκύπτει από ακατάλληλη συντήρηση, ακατάλληλη αποθήκευση, ελαττωματική συναρμολόγηση ή τροποποίηση στο προϊόν.
- Οποιαδήποτε ζημιά που προκύπτει από ακατάλληλη χρήση του προϊόντος (εμπορική χρήση, χρήση του προϊόντος ως αποτεφρωτήρα...).
- Συνέπειες από έκθεση σε πηγές χλωρίου, όπως για παράδειγμα από πισίνα, σπα ή τζακούζι.
- Ζημιές λόγω ακραίων συνθηκών, όπως χαλάζι, τυφώνες, σεισμοί, τσουνάμι, υπέρταση, ανεμοστρόβιλοι ή ισχυρές καταιγίδες.
- Αν έχετε ερωτήσεις αναφορικά με τη συναρμολόγηση ή τη χρήση της συσκευής σας, μπορείτε να επικοινωνήσετε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του καταστήματος πώλησης.

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR



WPROWADZENIE

ES

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

PT

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.

IT

1. WAŻNE INFORMACJE

EL



WAŻNE, ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ: PRZECZYTAĆ UWAŻNIE

PL

- **UWAGA!** Nie używać w pomieszczeniach zamkniętych!

- **UWAGA!** Palenisko będzie bardzo gorące. Nie należy przenosić go podczas użytkowania.

- **UWAGA!** Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.

- **UWAGA!** Nie używaj paleniska w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych, takich jak domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery czy łódzie. Ryzyko śmierci z powodu zatrucia tlenkiem węgla.

- **UWAGA!** Nie używaj alkoholu, benzyny lub innych podobnych płynów do rozpalania lub ponownego rozpalania paleniska! Należy używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!

• Aby uniknąć uszkodzenia spowodowanego szokiem termicznym, nie należy polewać metalowej miski zimną wodą.

• Przed przystąpieniem do montażu i użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

UA

RO

BR

EN

(patrz zalecenia poniżej)

- Produkt ten jest przeznaczony do użytku domowego i zewnętrznego.
- Przed użyciem grill należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni.
- Przed włączeniem paleniska 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.
- Tylko do użytku na zewnątrz. Nie należy korzystać z tego produktu w pomieszczeniach zamkniętych.
- Niezastosowanie się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenia.
- Przed użyciem należy wybrać w pełni bezpieczną lokalizację.
- Korzystanie z paleniska wymaga minimum nadzoru i środków ostrożności.
- Gdy palenisko jest włączone, nie wolno pozostawiać go bez nadzoru.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- Z paleniska należy korzystać wyłącznie na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Wszelkie modyfikacje paleniska mogą być niebezpieczne, nie są dozwolone i powodują unieważnienie gwarancji.
- Nie należy modyfikować urządzenia.
- Palenisko należy umieścić w odległości co najmniej jednego metra od wszelkich potencjalnie wybuchowych substancji łatwopalnych i przedmiotów łatwopalnych.
- Należy starannie wybrać miejsce, w którym palenisko ma być używane. Miejsce to powinno się znajdować na otwartym, bezwietrznym terenie, z dala od drzew i innych przedmiotów, które mogą się zapalić.
- Przed rozpoczęciem grillowania poczekaj, aż warstwa popiołu pokryje paliwo.
- Działające palenisko generuje bardzo wysokie temperatury na niektórych powierzchniach. Palenisko może nagrzewać się podczas pracy i pozostawać gorące przez pewien czas (nawet po ugaszeniu ognia).
- Niektóre części urządzenia stają się bardzo gorące. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
- Podczas przenoszenia paleniska należy zachować szczególną ostrożność, zwracając szczególną uwagę na osoby starsze i dzieci, oraz chronić się przed ryzykiem poparzenia.
- Aby uniknąć płomienia, upewnij się, że płyta jest czysta, usuwając nadmiar tłuszczu i marynaty przed rozpoczęciem grillowania.
- Upewnij się, że palenisko nie jest używane w odległości mniejszej niż jeden metr od łatwopalnych konstrukcji lub powierzchni. Nie używać pod łatwopalną powierzchnią.
- Umieść wiadro wypełnione wodą lub piaskiem w pobliżu paleniska, gdy jest ono używane, szczególnie podczas upałów lub dużej suszy.
- Używaj przyborów specjalnie przeznaczonych do tego typu produktów z długimi, odpornymi na wysoką temperaturę uchwyty. (Ø10 cm i Ø24 cm to minimalne i maksymalne rozmiary przyborów kuchennych, których można używać).
- Podczas użytkowania urządzenie musi znajdować się z dala od materiałów łatwopalnych.
- Nie używaj aerozoli w pobliżu paleniska.
- W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących niniejszej instrukcji skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą.
- Nie należy umieszczać paleniska w pobliżu wybrzeża, ponieważ stone powietrze może wpłynąć na tworzenie się trwałej patyny.
- Nie używaj paleniska przy silnym wietrze.
- Nigdy nie przykrywaj paleniska, dopóki całkowicie nie ostygnie.
- Palenisko należy czyścić dopiero po jego całkowitym ostygnięciu.
- Produkt nie jest zabawką, dlatego należy dopilnować, aby nie bawiły się nim dzieci.
- W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia osobie trzeciej należy zawsze przekazać jej odpowiednią instrukcję obsługi. Należy zachować niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z PALENISKA

TEN PRODUKT UMOŻLIWIA PRZYRZĄDZANIE POTRAW NA WOLNYM POWIETRZU.

MASZ WYSTARCZAJĄCO DUŻO MIEJSCA DO OBRÓBKİ CIEPLNEJ POTRAW.

ZALECA SIĘ STOSOWANIE DREWNA OPAŁOWEGO DOPASOWANEGO DO WIELKOŚCI PALENISKA.

Jeśli do podgrzewania paleniska stosowane jest drewno tropikalne, należy używać tylko niewielkiej jego ilości naraz. Poziom ciepła generowanego przez ten rodzaj drewna jest tak wysoki, że jego duża ilość spowodowałaby zdeformowanie płyty.

ES

PT

IT

Ostrzeżenia

- Zanim przejdziesz dalej, upewnij się, że w pełni rozumiesz treść rozdziału „Ważne informacje” niniejszej instrukcji.
- Konstrukcja paleniska zakazuje wykorzystywania więcej niż 50% powierzchni do grillowania jako litej płyty. Jeżeli płyty będą całkowicie zakryte, spowoduje to nadmierne nagrzanie, które może spowodować uszkodzenie paleniska i nie jest objęte gwarancją.
- Używaj suchego drewna o maksymalnej wilgotności 20%.
- Zamiast tego należy użyć drewna bukowego lub jesionowego. Chociaż można również używać węgla drzewnego, ten kocioł został zaprojektowany tak, aby zapewnić optymalną wydajność przy użyciu drewna opałowego.
- Nigdy nie używaj nieodpowiedniego drewna (drewna egzotycznego, drewna z palet, drewna impregnowanego itp.).

EL

PL

UA

Pierwsze użycie

1. Przed pierwszym użyciem płyty ze stali węglowej należy umyć ją w gorącej wodzie i mydle. Ostrożnie osusz ręcznikiem lub ręcznikiem papierowym.
2. Przy pierwszym użyciu paleniska należy delikatnie je rozgrzać i utrzymywać paliwo w wysokiej temperaturze przez mniej więcej 30 minut. Spowoduje to usunięcie wszelkich pozostałości tłuszczu z procesu produkcji. Należy pamiętać, że ruszt może się nieznacznie odkształcać podczas nagrzewania, dlatego zaleca się stopniowe nagrzewanie go w celu ustawienia płyty do późniejszego gotowania. Po pierwszym użyciu ta procedura nie będzie już konieczna, chociaż płyta może się nieznacznie poruszać, co jest normalne i ustabilizuje się w miarę postępu gotowania.
3. Emalia jest warstwą ochronną, która zapobiega utlenianiu i sprawia, że powierzchnia jest naturalnie nieprzywierająca. Dodanie warstwy oleju przed pierwszym podgrzaniem nie jest przydatne i może nawet prowadzić do brązowienia lub przebarwień z powodu zwęglenia oleju, jeśli jest on zbyt mocno podgrzewany w późni.

RO

BR

EN

Do obróbki cieplnej można używać oleju roślinnego o wysokim stopniu spalania, takiego jak olej słonecznikowy lub olej lniany.

Zalecenia dotyczące rozpalania

- 1 – Do czyszczenia płyty należy używać ścierki kuchennej lub ręcznika papierowego.
- 2 – Umieść suche drewno opałowe (najlepiej jesion lub buk) na środku niecki i podpal je podpatką zgodną z normą EN 1860-3.
- 3 – Lekko naoliw jedzenie, a nie samą płytę grzewczą.
- 4 – Regularnie podsycaj ogień, aby utrzymać wystarczający płomień.
- 5 – **Po zakończeniu użytkowania poczekał, aż ogień wypali się i zgaśnie w naturalny sposób.**

- Przypominamy, że nie należy wlewać żadnych łatwopalnych płynów w celu rozpalenia lub zwiększenia płomieni paleniska.
- Ze względów bezpieczeństwa zalecamy, aby nigdy nie przenosić paleniska, gdy jest ono używane.

Użytkowanie i obróbka ciepła potraw

- Po włączeniu paleniska należy odczekać 30–45 minut, aż płyta osiągnie maksymalną temperaturę obróbki cieplnej wynoszącą około 250–300°C. Płyta jest najgorętsza na środku. Najgorętsze obszary na płycie mogą się różnić w zależności od czynników takich jak wiatr i ułożenie drewna w misie. Płyta odkształca się nieznacznie po podgrzaniu, powodując lekkie wgłębienie w kierunku środka. Nie ma to wpływu na proces obróbki cieplnej, a płyta powróci do swojego pierwotnego kształtu po ostygnięciu.
- Gdy płyta zacznie się nagrzewać, użyj szpatułki, aby zeszkrobać wszelkie wcześniejsze pozostałości oleju lub tłuszczu.
- Aby uzyskać powolną obróbkę cieplną i aromat wędzenia, umieść jedzenie na płycie. Im bliżej płomieni znajduje się jedzenie, tym szybciej się smaży, natomiast im bardziej na zewnątrz płyty się znajduje, tym wolniej się smaży i lepiej wędzi.

Ostrzeżenia w przypadku zapłonu tłuszczu:

- Trzymaj wszystkich z dala od paleniska i poczekał, aż płomień zgasną.
- Nigdy nie polewaj paleniska wodą. Jeśli używasz gaśnicy, musi to być gaśnica proszkowa.
- Jeśli płomień nie staje się mniej intensywny lub staje się bardziej intensywny, należy wezwać straż pożarną.

Zakończenie grillowania

UWAGA! Palenisko może być bardzo gorące przez kilka godzin po użyciu.

- Poczekał, aż paliwo się wypali. Jeśli nie możesz czekać na zakończenie spalania, ostrożnie spryskaj miskę niewielką ilością wody.
- Przed założeniem odpowiedniego pokrowca tekstylnego i przechowywaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie.
- Zawsze czyść palenisko po użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu, który może się zapalić. (Informacje na temat metody czyszczenia znajdują się w następnym rozdziale).

3. PIELĘGNACJA I KONSERWACJA URZĄDZENIA DO GOTOWANIA

- Palenisko należy czyścić regularnie między kolejnymi użyciami, a zwłaszcza po długim okresie przechowywania. Przed czyszczeniem należy się upewnić, że palenisko i jego elementy są wystarczająco chłodne.

FR

· Nie pozostawiaj paleniska wystawionego na działanie czynników atmosferycznych i chroń je przed wilgocią.

ES

· Nawet jeśli palenisko jest przykryte pokrowcem ochronnym, nadal należy je regularnie sprawdzać, ponieważ wilgoć i kondensacja mogą spowodować jego uszkodzenie. Może się okazać konieczne osuszenie paleniska i wnętrza pokrowca ochronnego. Możliwe jest również, że na niektórych częściach paleniska będą psuć się resztki tłuszczu. Należy je czyścić gorącą wodą i mydłem. Wszelkie zardzewiałe części, które nie mają kontaktu z żywnością, należy oczyścić za pomocą odrdzewiacza i pomalować specjalną farbą do grilla odporną na działanie wysokich temperatur.

PT

Płyta grzewcza

IT

· Po ostygnięciu paleniska należy je wyczyścić gorącą wodą i mydłem. Użyj płynu do mycia naczyń, aby usunąć resztki jedzenia. Nie używaj gąbek lub proszków o właściwościach ściernych, ponieważ mogą one trwale uszkodzić wykończenie paleniska. Dokładnie wypłucz i wysusz.

EL

Mocowania

PL

· Zalecamy sprawdzanie wszystkich śrub i wkrętów w regularnych odstępach czasu i dokręcanie ich po zakończeniu montażu oraz raz w roku.

· Sprawdź, czy kółka i ślizgacze są bezpiecznie zamocowane w regularnych odstępach, aby uniknąć niestabilności związanej z ciężarem.

UA

Struktura

· Stal Corten jest stalą stopową, która rozwija samoochronną pomarańczowo-czerwoną patynę. Rozwój patyny jest unikalny i może różnić się w zależności od zastosowania, a także ekspozycji na wilgoć lub ciepło. Możliwe jest również, że patyna rozwija się inaczej w górnej i dolnej części lutownicy, ze względu na różnice temperatur.

RO

4. PRZECHOWYWANIE W OKRESIE ZIMOWYM

BR

Przechowywanie

· Przed przykryciem lub schowaniem paleniska należy się upewnić, że jest ono zimne.

· Po dokładnym wyczyszczeniu urządzenia z zewnątrz i wewnątrz można je przechowywać w chłodnym, suchym i niezawilgoconym miejscu.

· Aby przedłużyć cykl życia i utrzymać palenisko w dobrym stanie, zdecydowanie zalecamy przykrycie go, jeśli jest pozostawione na zewnątrz przez dłuższy czas, szczególnie w miesiącach zimowych. Mocne pokrowce i plandeki oraz inne akcesoria do grillowania są dostępne w lokalnych sklepach. Nawet jeśli palenisko jest przykryte w celu ochrony, należy je regularnie sprawdzać, ponieważ wilgoć lub kondensacja mogą je uszkodzić. Może się okazać konieczne osuszenie paleniska i wnętrza pokrowca ochronnego. Możliwe jest również, że na niektórych częściach paleniska będą pleśnieć resztki tłuszczu. Należy je czyścić gorącą wodą i mydłem.

· Nieodpowiednio zabezpieczone palenisko może rdzewieć. Aby odpowiednio je zabezpieczyć i zapobiegać utlenianiu, należy zapoznać się z rozdziałem dotyczącym konserwacji niniejszej instrukcji.

· Przed użyciem paleniska po dłuższym okresie przechowywania należy postępować zgodnie z procedurami montażu.

EN

5. SZANUJMY NASZE ŚRODOWISKO

· Pamiętaj, by chronić przyrodę, dzień spędzony na świeżym powietrzu nie może powodować szkód ani zanieczyszczeń.

- Po zakończeniu użytkowania produktu należy oddać go do punktu zbiórki odpadów w celu recyklingu.
- Jeśli palenisko jest wyposażone w silnik lub dmuchawę, nie należy go wyrzucać ani palić jego akcesoriów. Należy przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących zbierania i recyklingu takich produktów.

6. WARUNKI TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA

Produkty mogą być przewożone w standardowych pojemnikach transportowych dowolnym rodzajem transportu, pod warunkiem, że są chronione przed uszkodzeniami mechanicznymi i bezpośrednim wpływem opadów atmosferycznych. Produkty mogą być transportowane w temperaturach od -50°C do $+40^{\circ}\text{C}$ i przy wilgotności względnej do 98% (przy $+25^{\circ}\text{C}$). Podczas załadunku, transportu i rozładunku należy przestrzegać wszystkich środków ostrożności zapobiegających uszkodzeniom mechanicznym produktu, a także wymagań dotyczących znaków obsługi.

Produkty należy przechowywać w opakowaniach producenta, w ogrzewanych pomieszczeniach, w temperaturze od $+5^{\circ}\text{C}$ do $+40^{\circ}\text{C}$ i przy wilgotności względnej nieprzekraczającej 80% (w temperaturze $+25^{\circ}\text{C}$). Warunki przechowywania powinny uniemożliwiać oddziaływanie produktów ropopochodnych i agresywnego środowiska, w odległości co najmniej jednego metra od urządzeń grzewczych i źródeł ciepła.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

7. GWARANCJA

Warunki gwarancji

Gwarancja sprzedaży rozpoczyna się od daty zakupu na określony czas.

Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie użytkowania przez jedno prywatne gospodarstwo domowe i nie ma zastosowania do grillów i palenisk używanych w środowisku komercyjnym, komunalnym lub wielorodzinnym, takim jak restauracje, hotele, ośrodki wypoczynkowe i wynajmowane nieruchomości.

Niniejsza gwarancja obejmuje wszystkie wady materiałowe i produkcyjne: brakujące części i komponenty, a także uszkodzenia powstałe w normalnych warunkach użytkowania.

Naprawy i części zamienne nie przedłużają pierwotnego okresu gwarancji.

W żadnym wypadku odszkodowanie z tytułu niniejszej dobrowolnej gwarancji nie może przekroczyć ceny zakupu sprzedanego produktu.

Użytkownik ponosi ryzyko i odpowiedzialność za utratę, uszkodzenie lub obrażenia ciała użytkownika i jego mienia i/lub innych osób i ich mienia wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nadużywania produktu lub nieprzestrzegania zaleceń zawartych w załączonej instrukcji obsługi.

ES

PT

IT

EL

PL

Wyłączenia gwarancji

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

Następujące przypadki są wyraźnie wyłączone:

- Normalne zużycie (rdza, odkształcenia, odbarwienia itp.) Części narażonych na bezpośrednie działanie płomieni lub wysokiej temperatury. Konieczność wymiany części z czasem jest zjawiskiem normalnym.

- Wszelkie uszkodzenia wynikające z niewłaściwej konserwacji, nieodpowiedniego przechowywania, niewłaściwego montażu lub wprowadzenia modyfikacji.

- Wszelkie uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania produktu (użytkowanie komercyjne, wykorzystywanie w roli spalarni itd.).

- Skutki narażenia na źródła chloru, takie jak basen, spa lub basen termalny.

- Uszkodzenia spowodowane ekstremalnymi warunkami naturalnymi, takimi jak grad, huragany,

- trzęsienia ziemi, tsunami, skoki napięcia, tornada lub gwałtowne burze.

- W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących montażu lub użytkowania urządzenia należy skontaktować się z serwisem sklepu.

UA

RO

BR

EN

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



ВСТУП

Дякуємо, що обрали цей продукт. Під час розробки й виробництва нашої продукції ми докладємо 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. БУДЬ ЛАСКА, ЗВЕРНІТЬ УВАГУ НА ОСНОВНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ЩО МІСТЯТЬСЯ У ДАНОМУ КЕРІВНИЦТВІ, ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЙОГО ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.**

1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ



ВАЖЛИВО, БУДЬ ЛАСКА, ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ: УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ

- **УВАГА!** Не використовуйте в закритих приміщеннях!

- **УВАГА!** Ця поверхня для смаження схильна до сильного нагрівання. Не пересувайте її під час використання.

- **УВАГА!** Зберігайте поверхню для смаження у недоступному для дітей та домашніх тварин місці.

- **УВАГА!** Не використовуйте поверхню для смаження у закритих та/або житлових приміщеннях, наприклад, у будинках, наметах, автофургонах, будинках на колесах, човнах. Існує ризик смерті від отруєння чадним газом.

- **УВАГА!** Не використовуйте спирт, бензин або будь-яку іншу подібну рідину для розпалювання або підсилення горіння поверхні для смаження! Використовуйте лише розпалювачі, що відповідають стандарту en 1860-3!

• Не лийте холодну воду на металеву чашу, щоб уникнути пошкодження внаслідок теплового удару.

• Перед встановленням та використанням поверхні для смаження уважно ознайомтеся з наведеними інструкціями.

(див. рекомендації нижче)

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

- Цей виріб призначено для домашнього використання на вулиці.
- Перед початком використання гриля барбекю необхідно встановити його на стійку горизонтальною поверхню.

ES

- Зніміть пластикову упаковку з усіх деталей перед розпалюванням поверхні для смаження.
- Під час відкриття упаковки рекомендується перевірити наявність усіх деталей, необхідних для збирання приладу, для цього зверніться до інструкції. У разі виявлення пошкоджень або дефектів виробу не використовуйте його й зверніться до найближчого магазину.

PT

- Використовувати виключно на відкритому повітрі. Заборонено використовувати цей прилад у приміщенні.

IT

- Недотримання інструкцій, наведених у цьому керівництві, може призвести до серйозних травм або пошкоджень.

EL

- Перед початком використання виберіть безпечне місце.
- Використання цієї поверхні для смаження вимагає мінімального нагляду та дотримання мінімальних заходів з безпеки.

PL

- Ніколи не залишайте поверхню для смаження без нагляду, коли вона запалена.

- Не переміщуйте прилад під час використання.

- Використовуйте цю поверхню для смаження лише на твердій та рівній поверхні.

- Не допускається внесення змін до конструкції цієї поверхні для смаження, це може бути небезпечним та призведе до анулювання гарантії.

- Заборонено змінювати конструкцію приладу.

- Ця поверхня для смаження має розташовуватися на відстані більше одного метра від будь-якої потенційно вибухонебезпечної легкозаймистої речовини та будь-якого легкозаймистого предмета.

- Ретельно обирайте місце для використання поверхні для смаження. Місце має знаходитися на відкритій, безвітряній ділянці, подалі від дерев та інших пожежонебезпечних предметів.

- Перед початком приготування страв зачекайте, поки вугілля не покриється шаром попелу.

- Під час використання поверхні для смаження деякі поверхні нагріваються до дуже високих температур. Ця поверхня для смаження може нагріватися під час роботи і залишатися гарячою впродовж деякого часу (навіть після того, як вогонь буде загашений).

- Деякі частини цього гриля барбекю сильно нагріваються. Зберігайте поверхню для смаження у недоступному для дітей та домашніх тварин місці.

- Будьте вкрай обережні під час переміщення поверхні для смаження, приділяючи особливу увагу людям похилого віку та дітям, що перебувають поруч та захищаючи себе від ризику виникнення опіків.

EN

- Щоб уникнути займання, переконайтеся, що поверхня для смаження чиста, видаливши надлишки жиру та маринаду, перш ніж розпочати приготування на решітці.

- Не використовуйте поверхню для смаження на відстані ближче одного метра від будь-яких легкозаймистих конструкцій або поверхонь. Не використовуйте під легкозаймистими поверхнями.

- Тримайте відро з водою або піском поруч із поверхнею для смаження під час її використання, особливо під час сильної спеки або у дуже суху погоду.

- Використовуйте посуд з довгими термостійкими ручками, спеціально призначений для використання з приладом цього типу. (Мінімальний і максимальний розміри посуду, дозволений для використання, — Ø10 см і Ø24 см.)

- Під час використання цього приладу слід тримати його подалі від легкозаймистих матеріалів.

- Не розпилюйте аерозолі поблизу поверхні для смаження.

- Якщо у вас виникли питання стосовно цих інструкцій, зверніться до місцевого дилера.

- Не розміщуйте мангал поблизу берегової лінії, оскільки солоне повітря може вплинути на формування стійкої патини.

- Не використовуйте поверхню для смаження у дуже вітряну погоду.

- Ніколи не накривайте поверхню для смаження, доки вона повністю не охолоне.

- Здійсніть очищення поверхні для смаження тільки після її повного остигання.

- Цей виріб не є іграшкою. Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з ним.

- Якщо ви здійснюєте продаж або передачу приладу третім особам, завжди надавайте їм відповідне керівництво користувача.

- Збережіть ці інструкції для подальшого використання.

2. ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ПОВЕРХНІ ДЛЯ СМАЖЕННЯ

ЦЕЙ ПРИЛАД ДОЗВОЛЯЄ ЗДІЙСНЮВАТИ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ НА СВІЖОМУ ПОВІТРІ.

ВАМ ДОСТУПНО ДОСТАТНЬО МІСЦЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ.

РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ВИКОРИСТОВУВАТИ ДРОВА, ЯКІ ВІДПОВІДАЮТЬ РОЗМІРУ ВАШОГО ВОГНИЩА.

Якщо ви використовуєте тропічну деревину для нагрівання поверхні для смаження, слід додавати лише невелику кількість за один раз. Рівень тепла, що виділяється цим типом деревини, є таким, що його велика кількість за один раз може призвести до деформації пластини поверхні для смаження.

Попередження

- Перш ніж продовжити, переконайтеся, що ви зрозуміли розділ "Важлива інформація", наведений у даному керівництві.
- Конструкція даної поверхні для смаження забороняє використовувати понад 50% площі жаровні у якості суцільного деко. Якщо пластини будуть повністю закриті, це призведе до надмірного нагрівання, яке, у свою чергу, може призвести до пошкодження поверхні для смаження, на яке не розповсюджується гарантія.
- Використовуйте добре просушену деревину з максимальною вологістю 20%.
- Замість цього використовуйте букові або ясеневі дрова. Хоча деревне вугілля також можна використовувати, цей мангал розроблений для забезпечення оптимальної роботи з дровами.
- Ніколи не використовуйте непридатну деревину (екзотичні породи, палетну деревину, оброблену деревину тощо).

Перше використання

1. Перед першим використанням пластини з харчової вуглецевої сталі промийте її гарячою мильною водою. Ретельно висушіть її рушником або паперовою серветкою.
2. Перед першим використанням обережно розігрійте поверхню для смаження і тримайте паливо розпеченим до червоного жару близько 30-ти хвилин, це дозволить видалити залишки жиру, що залишилися після процесу виробництва. Це стабілізує емаль і видає запах, який з часом зникне. Зверніть увагу, що під час нагрівання мангал може дещо деформуватися, тому рекомендується нагрівати його поступово, щоб підготувати тарілку до подальшого приготування їжі. Після першого використання ця процедура більше не знадобиться, хоча тарілка все ще може злегка рухатися, що є нормальним явищем і стабілізується в міру приготування їжі.
3. Емаль - це захисний шар, який запобігає окисленню і робить поверхню природно антипригарною. Додавання шару олії перед першим нагріванням не є корисним і може навіть призвести до підрум'янення або плям через карбонізацію олії, якщо її занадто сильно нагріти у вакуумі.

Для приготування можна використовувати рослинну олію з високим рівнем горіння, наприклад, соняшникову або лляну.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Рекомендації щодо розпалювання

- 1 - Для очищення пластини використовуйте кухонний або паперовий рушник.
- 2 - Покладіть сухі дрова (бажано ясен або бук) в центр басейну і запаліть їх за допомогою запальнички, яка відповідає стандарту EN 1860-3.
- 3 - Злегка змастіть їжу, а не саму варильну поверхню.
- 4 - Регулярно підживлюйте вогонь, щоб підтримувати достатнє полум'я.
- 5 - Після закінчення використання дайте вогню догоріти і згаснути природним чином.

ES

PT

IT

- Нагадуємо ще раз, що для розпалювання або підсилення горіння поверхні для смаження не слід наливати вогнебезпечну рідину.
- З міркувань безпеки ми рекомендуємо вам ніколи не переміщувати поверхню для смаження під час використання.

EL

Використання та приготування

· Після увімкнення поверхні для смаження, дайте панелі нагрітися впродовж 30-45 хвилин, доки не буде досягнуто максимальної температури приготування (приблизно 250-300°C). Пластина є найгарячішою у центрі. Найгарячіші ділянки пластини можуть змінюватися в залежності від таких факторів, як подих вітру та розташування дров у чаші. Під час нагрівання пластина злегка деформується, утворюючи невелике заглиблення в центрі. Це не впливає на процес приготування, і після остигання пластина повертає свою первісну форму.

PL

UA

- Щойно пластина почне нагріватися, зіскребіть залишки олії або жиру лопаткою.
- Для повільного приготування та отримання аромату диму розміщуйте продукти на пластині: чим ближче вони будуть до полум'я, тим швидше приготуються, чим більше продуктів знаходиться із зовнішньої сторони пластини, тим повільніше вони готуються і тим краще копяться.

RO

Попередження на випадок займання жиру:

- Не підпускайте нікого до поверхні для смаження та дочекайтеся, поки полум'я вщухне.
- Ніколи не лейте воду на поверхню для смаження. У разі потреби слід використовувати сухий порошковий вогнегасник.
- Якщо вам здається, що полум'я не вщухає або посилюється, викличте пожежну бригаду.

BR

EN

Завершення приготування

УВАГА! Після використання поверхня для смаження може залишатися дуже гарячою впродовж кількох годин.

- Дайте паливу догоріти. Якщо ви не можете дочекатися закінчення горіння, обережно розпиліть трохи води в тазик.
- Зачекайте, поки варильна панель охолоне, перш ніж надягати відповідний текстильний чохол і ставити її на зберігання.
- Завжди здійснюйте очищення поверхні для смаження після кожного використання, щоб запобігти накопиченню кулінарного жиру, який може зайнятися. (Спосіб очищення див. у наступному розділі).

3. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

- Здійснюйте регулярне очищення поверхні для смаження між використаннями та особливо після тривалого зберігання. Перед очищенням переконайтеся, що поверхня для смаження та її компоненти достатньо охолонули.

- Не залишайте поверхню для смаження на відкритому повітрі та не піддавайте її впливу вологи.
- Навіть якщо ваша поверхня для смаження накрита захисним чохлам, її все одно слід регулярно оглядати, оскільки всередині можуть накопичуватися волога та конденсат, що може призвести до її пошкодження. Може виникнути необхідність просушити поверхню для смаження та внутрішню сторону захисного чохла. Залишки жиру також можуть псувати певні частини поверхні для смаження. Такі залишки необхідно чистити теплою водою з милом. Будь-які іржаві деталі, які не вступають у контакт із їжею, слід обробити засобом для видалення іржі та пофарбувати спеціальною термостійкою фарбою для гриля барбекю.

Пластина поверхні для смаження

- Після того, як поверхня для смаження охолоне, промийте її гарячою мильною водою. Для видалення залишків їжі використовуйте рідину для миття посуду. Не використовуйте абразивні губки або порошки, оскільки вони можуть завдати непоправної шкоди покриттю поверхні для смаження. Ретельно промийте та висушіть.

Кріплення

- Ми рекомендуємо регулярно проводити перевірку всіх гвинтів та болтів та затягувати їх після закінчення встановлення, а також один раз на рік.
- Регулярно перевіряйте, чи надійно закріплені колеса та полози, щоб уникнути нестабільності, пов'язаної з вагою.

Структура

- Сталь Кортен - це легована сталь, на якій утворюється самозахисна оранжево-червона патина. Розвиток патини є унікальним і може відрізнитися в залежності від використання, а також впливу вологи або тепла. Також можливо, що патина розвивається по-різному у верхній і нижній частинах мангала, через різницю в нагріванні.

4. ЗБЕРІГАННЯ У ЗИМОВИЙ ПЕРІОД

Зберігання

- Переконайтеся, що ваша поверхня для смаження охолонула, перш ніж накривати її або розмішувати для зберігання.
- Після ретельного очищення зовнішніх та внутрішніх поверхню для смаження можна зберігати у прохолодному, сухому, захищеному від вологи місці.
- Для продовження терміну служби та підтримки хорошого стану вашої поверхні для смаження ми рекомендуємо накривати її, якщо ви залишаєте її на відкритому повітрі на тривалий час, особливо у зимові місяці. Міцні чохла або футляри та інші аксесуари для гриля барбекю можна придбати у місцевого дилера. Навіть якщо ваша поверхня для смаження накрита для забезпечення захисту, її слід регулярно оглядати, оскільки всередині можуть накопичуватися волога та конденсат, що може призвести до її пошкодження. Може виникнути необхідність просушити поверхню для смаження та внутрішню сторону захисного чохла. Залишки жиру можуть сприяти розвитку плісняви на деталях поверхні для смаження. Їх необхідно чистити теплою водою з милом.
- За відсутності належного захисту поверхня для смаження може заіржавіти. Для забезпечення належного захисту та запобігання окисленню, прочитайте розділ "Технічне обслуговування" цього керівництва.
- Перед використанням поверхні для смаження після тривалого зберігання виконайте процедуру встановлення.

FR

5. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

· Дякуємо за захист природи, день, проведений на свіжому повітрі, не повинен призводити до шкоди чи забруднення навколишнього середовища.

· Після закінчення терміну служби не забудьте повернути виріб до центру утилізації відходів для переробки.

· Якщо ваша поверхня для смаження оснащена двигуном або вентилятором, не викидайте і не спалюйте аксесуари, що додаються до неї. Дотримуйтеся чинних правил щодо збору й переробки таких виробів.

ES

PT

IT

6. УМОВИ ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Вироби можна перевозити у стандартних транспортних контейнерах будь-яким видом транспорту за умови, що вони захищені від механічних пошкоджень та прямої дії атмосферних опадів. Вироби можна транспортувати за температури від -50°C до $+40^{\circ}\text{C}$ та відносної вологості повітря до 98% (при $+25^{\circ}\text{C}$). Під час завантаження, транспортування та розвантаження необхідно дотримуватись усіх запобіжних заходів для запобігання механічним пошкодженням виробу, а також вимогам до сигнального маркування під час переміщення.

Вироби повинні зберігатися в упаковці виробника, в опалюваних приміщеннях при температурі від $+5^{\circ}\text{C}$ до $+40^{\circ}\text{C}$ та відносній вологості повітря не більше 80% (при температурі $+25^{\circ}\text{C}$). Умови повинні виключати вплив нафтопродуктів та агресивних середовищ, повинна бути дотримана відстань не менше одного метра до опалювальних приладів та джерел тепла.

EL

PL

UA

RO

BR

EN

7. ГАРАНТІЯ

Умови гарантії

Дія гарантії починається з дня придбання та поширюється на певний термін.

Ця гарантія поширюється лише на використання в одному приватному домогосподарстві та не поширюється на грилі барбекю та поверхні для смаження, що використовуються в комерційних, комунальних або багатоквартирних будинках, таких як ресторани, готелі, бази відпочинку та нерухомість, що здається в оренду.

Ця гарантія поширюється на всі дефекти матеріалів і виробничі дефекти: відсутні деталі і компоненти, а також пошкодження, що виникли за нормальних умов експлуатації.

Ремонт та заміна деталей не продовжують початково встановлений гарантійний термін.

За жодних обставин у рамках цієї добровільної гарантії компенсація будь-якого роду не повинна перевищувати покупну ціну проданого виробу.

Ви берете на себе ризик та відповідальність за збитки, шкоду або травми, завдані вам та вашому майну та/або іншим особам та їх майну внаслідок неправильного використання виробу або недотримання інструкцій, наведених у керівництві користувача.

Винятки з гарантії

Гарантія не поширюється на проблеми або інциденти, що виникли внаслідок неправильної експлуатації виробу. Гарантія на виріб обмежується вартістю виробу.

Зокрема, виключаються наступні випадки:

- Нормальне зношування (іржа, деформація, знебарвлення тощо) Деталі, що зазнали прямого впливу полум'я або сильного нагрівання. Заміна деталей з плином часу є нормальним явищем.
- Пошкодження, що виникли внаслідок неправильного обслуговування, неправильного зберігання, неправильного збору або внесення змін.
- Будь-які пошкодження, що виникли внаслідок неправильної експлуатації виробу (комерційне використання, використання у якості сміттєспалювальної печі...).
- Наслідки впливу джерел хлору, наприклад, басейну, спа або гідромасажної ванни.
- Пошкодження внаслідок екстремальних природних умов, наприклад, граду, ураганів, землетрусів, цунамі, стрибків напруги, торнадо чи сильних гроз.
- Якщо у вас виникли питання щодо встановлення або використання обладнання, зверніться до сервісної служби вашого магазину.

Adeo services (Адео сервіс) - вул. Саді Карно 135, п/с 00001 - 59790 Роншен - Франція

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR



INTRODUCERE

ES

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.

PT

IMPORTANT! PENTRU CA ACEST PRODUS SĂ VĂ OFERE O SATISFAȚIE 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.

IT

1. INFORMAȚII IMPORTANTE

EL



IMPORTANT, A SE PĂSTRA PENTRU EVENTUALE CONSULTĂRI ULTERIOARE: A SE CITI CU ATENȚIE

PL

- **ATENȚIE!** Nu utilizați în spații închise!

- **ATENȚIE!** Acest aparat de gătit se va încălzi foarte tare. Nu deplasați grătarul în timpul utilizării.

- **ATENȚIE!** Nu lăsați aparatul de gătit la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.

- **ATENȚIE!** Nu utilizați aparatul de gătit într-un local închis și/sau un spațiu de locuit, de exemplu case, corturi, rulote, mașini de camping, ambarcațiuni. Riscuri de deces prin intoxicare cu dioxid de carbon.

UA

- **ATENȚIE!** Nu utilizați alcool, benzină sau orice alt lichid similar pentru a aprinde sau a reporni aparatul de gătit! Utilizați doar aprinzătoare conforme cu standardul EN 1860-3!

• Nu turnați apă rece pe cuva din metal, pentru a evita deteriorările produse de șocul termic.

• Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a monta și a utiliza aparatul de gătit.

RO

BR

EN

(a se vedea recomandările de mai jos)

- Acest produs este prevăzut pentru utilizare casnică și în exterior.
- Înainte de utilizare, grătarul trebuie să fie plasat pe o suprafață orizontală stabilă.
- Îndepărtați ambalajul din plastic de pe toate piesele înainte de a aprinde aparatul de gătit.
- 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 duce la vătămări corporale sau deteriorări grave.
- Alegeți un amplasament perfect securizat înainte de a utiliza.
- Utilizarea acestui aparat de gătit necesită un nivel minim de supraveghere și măsuri de precauție.
- Acest aparat de gătit nu trebuie să rămână în niciun moment nesupravegheat atunci când este aprins.
- Nu deplasați aparatul în timpul utilizării.
- Utilizați acest aparat de gătit numai pe o suprafață stabilă și dreaptă.
- Orice modificări aduse acestui aparat de gătit pot fi periculoase, nu sunt autorizate și anulează garanția.
- Nu modificați aparatul.
- Acest aparat de gătit trebuie să fie așezat la distanță de peste un metru de orice substanță inflamabilă potențial explozivă sau de orice obiect inflamabil.
- Alegeți cu grijă amplasamentul de utilizare a aparatului de gătit. 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.
- Înainte de a începe gătitul, așteptați ca un strat de cenușă să acopere materialul combustibil.
- Funcționarea aparatului de gătit generează temperaturi foarte ridicate pe anumite suprafețe. Acest aparat de gătit se poate încinge foarte tare în timpul funcționării și poate rămâne încins o anumită perioadă după aceea, (chiar mult timp după ce focul a fost stins).
- Anumite părți ale acestui grătar se încălzesc foarte tare. Nu lăsați aparatul de gătit la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Dați dovadă de prudență maximă atunci când deplasați aparatul de gătit, acordând o atenție specială persoanelor în vârstă și copiilor și protejându-vă împotriva riscurilor de arsuri.
- Pentru a evita izbucnirile de flăcări, aveți grijă ca placa de gătit să fie curată, îndepărtând grăsimile și marinada în exces înainte de a începe să gătiți la grătar.
- Asigurați-vă că respectați întotdeauna o distanță minimă de un metru între aparatul de gătit și orice structură sau suprafață inflamabilă. Nu utilizați sub o suprafață inflamabilă.
- Așezați o găleată plină cu apă sau cu nisip aproape de aparatul de gătit în timpul utilizării sale, mai ales în timpul valurilor de căldură sau în perioadele extrem de secetoase.
- Utilizați ustensile special concepute pentru acest tip de produs și prevăzute cu mânere lungi, rezistente la căldură. (Ø10 cm și Ø24 cm sunt dimensiunile minimă și maximă ale ustensilelor de gătit permise).
- Acest aparat trebuie să fie ținut la distanță de materialele inflamabile în timpul utilizării.
- Nu utilizați aerosoli în apropierea aparatului de gătit.
- Dacă aveți întrebări referitoare la aceste instrucțiuni, contactați distribuitorul local.
- Nu amplasați brazierul în apropierea unui litoral, deoarece aerul sărat ar putea altera formarea unei patine stabile.
- În perioadele cu vânt puternic, nu utilizați acest aparat de gătit.
- Nu acoperiți în niciun caz aparatul de gătit până când nu s-a răcit complet.
- Curățați aparatul de gătit numai după ce s-a răcit complet.
- Acest produs nu este o jucărie, nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Dacă vindeți sau dați aparatul unei terțe persoane, predați-i și manualul de utilizare corespunzător.
- Păstrați aceste instrucțiuni pentru utilizarea ulterioară.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

2. RECOMANDĂRI DE UTILIZARE A APARATULUI DE GĂTIT

ACEST PRODUS VĂ PERMITE SĂ GĂTIȚI ALIMENTE ÎNTR-UN SPAȚIU EXTERIOR.

DISPUNEȚI DE UN SPAȚIU SUFICIENT PENTRU GĂTIT.

SE RECOMANDĂ SĂ UTILIZAȚI LEMN DE ÎNCĂLZIT DE DIMENSIUNEA VETREI.

Dacă utilizați lemn tropical pentru a încălzi aparatul de gătit, nu puneți în aparat decât cantități mici, pe rând. Nivelul de căldură generat de acest tip de lemn este de așa natură încât o cantitate mare de căldură simultană ar determina deformarea plăcii de gătit.

Avertismente

- Înainte de a continua, asigurați-vă că ați înțeles bine secțiunea „informații importante” din aceste instrucțiuni.
- Având în vedere modul în care este conceput acest aparat de gătit, este interzisă utilizarea a peste 50 % din zona de gătit ca placă solidă. Dacă plăcile sunt complet acoperite, va rezulta o acumulare excesivă de căldură, care riscă să deterioreze aparatul de gătit și pe care garanția nu o acoperă.
- Utilizați lemn uscat cu o umiditate de maximum 20%.
- Folosiți în schimb lemn de fag sau de frasin. Deși se poate folosi și cărbune, acest brazier este conceput pentru a oferi performanțe optime cu lemn de foc.
- Nu utilizați niciodată lemn neadecvat (lemn exotic, lemn de palet, lemn tratat etc.).

Prima utilizare

- 1.** Înainte de a utiliza placa din oțel-carbon alimentară pentru prima dată, spălați-o în apă caldă cu săpun. Uscați-o cu grijă cu un prosop sau hârtie absorbantă.
- 2.** La prima utilizare, încălziți ușor aparatul de gătit și mențineți combustibilul incandescent timp de aproximativ 30 de minute. Astfel puteți curăța reziduurile de grăsime lăsate în timpul fabricației. Acest lucru stabilizează, de asemenea, smalțul și emană un miros care va dispărea în timp. Vă rugăm să rețineți că brazierul se poate deforma ușor pe măsură ce se încălzește, astfel încât vă recomandăm să îl încălziți treptat pentru a regla placa pentru gătitul ulterior. După această primă utilizare, această procedură nu va mai fi necesară, deși placa se mai poate mișca ușor, ceea ce este normal și se va stabiliza pe măsură ce gătitul progresează.
- 3.** Emailul este un strat protector care previne oxidarea și face ca suprafața să fie în mod natural neaderentă. Adăugarea unui strat de ulei înainte de prima încălzire nu este utilă și ar putea duce chiar la rumenire sau pătare din cauza carbonizării uleiului dacă acesta este încălzit prea mult în vid.

Pentru a găti, puteți utiliza ulei vegetal cu un grad de ardere ridicat, cum ar fi uleiul de floarea-soarelui sau uleiul de lîn.

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Recomandări de aprindere

- 1 - Utilizați un prosop de bucătărie sau hârtie de șters pentru a curăța placa.
- 2 - Așezați lemne de foc uscate (de preferință frasin sau fag) în centrul bazinului și aprindeți-le cu un aprinzător care respectă standardul EN 1860-3.
- 3 - Ungeți ușor alimentele, mai degrabă decât plita în sine.
- 4 - Alimentați regulat focul pentru a menține o flăcără suficientă.
- 5 - **La sfârșitul utilizării, lăsați focul să se consume și să se stingă natural.**

- Dorim să vă reamintim încă o dată că niciun lichid inflamabil nu trebuie să fie vărsat pentru a aprinde sau a intensifica flăcările aparatului de gătit.
- Din motive de securitate, vă recomandăm să nu deplasați niciodată aparatul de gătit în timpul utilizării.

Utilizare și gătit

- După ce aparatul de gătit este aprins, lăsați placa să se încălzească timp de 30-45 de minute, până când atinge temperatura maximă de gătit de aproximativ 250-300°C. Nivelul maxim de căldură al plăcii se atinge în mijloc. Zonele cele mai calde pe placă pot varia în funcție de anumiți factori, cum ar fi curenții de aer din jur și poziționarea lemnului în cuvă. Placa se deformează ușor la căldură, provocând o adâncitură ușoară spre centru. Acest lucru nu afectează procesul de gătit, iar placa va reveni la forma inițială după ce se răcește.
- Când placa începe să se încălzească, utilizați o spatulă pentru a răzui toate reziduurile anterioare de ulei sau grăsime.
- Pentru un gătit lent și o aromă de afumătură, puneți alimentele pe placa de gătit; cu cât alimentul este mai aproape de flăcări, cu atât se frige mai repede și cu cât este așezat mai spre exteriorul plăcii, cu atât se gătește mai lent și va fi mai bine afumat.

Avertismente în cazul izbucnirilor de flăcără prin aprinderea grăsimilor:

- Mențineți toate persoanele la distanță de aparatul de gătit și așteptați ca flăcările să se stingă.
- Nu turnați niciodată apă pe aparatul de gătit. Dacă folosiți un stingător, acesta trebuie să fie cu pudră.
- Dacă flăcările nu par să scadă în intensitate sau par să se amplifice, sunați la pompieri.

Sfârșitul sesiunii de gătit

- ATENȚIE!** Aparatul de gătit poate rămâne foarte cald timp de mai multe ore după utilizare.
- Lăsați să se consume combustibilul. Dacă nu puteți aștepta ca arderea să se termine, pulverizați cu grijă puțină apă în bazin.
 - Așteptați până când unitatea de gătit se răcește înainte de a pune capacul textil corespunzător și de a o depozita.
 - Curățați întotdeauna aparatul de gătit, după fiecare utilizare, pentru a preveni acumularea de grăsimi care pot să ia foc. (A se vedea capitoul următor pentru metoda de curățare.)

3. ÎNGRIJIREA ȘI ÎNȚREȚINEREA UNITĂȚII DE GĂTIT

- Curățați în mod regulat aparatul de gătit între utilizări și mai ales după perioade lungi de depozitare. Verificați dacă aparatul de gătit și componentele sale sunt suficient de reci înainte de a le curăța.
- Nu lăsați aparatul de gătit expus la intemperii și protejați-l de umiditate.
- Chiar dacă aparatul dvs. de gătit este acoperit cu o husă de protecție, trebuie totuși să fie inspectat în mod regulat deoarece se pot acumula umiditate și condens, care îl pot deteriora.

FR

Poate deveni necesară uscarea aparatului de gătit și a interiorului husei sale de protecție. De asemenea, este posibil ca reziduurile de grăsime să se descompună pe anumite părți ale aparatului de gătit. Curățați partea respectivă cu apă foarte caldă și detergent. Orice componentă ruginită identificată care nu este în contact cu alimentele trebuie să fie tratată cu un produs antirugină și revopsită cu o vopsea specială pentru grătare, rezistentă la căldură.

ES

Placa de gătit

· După ce aparatul de gătit s-a răcit, curățați-l cu apă caldă și detergent. Pentru a elimina reziduurile alimentare, utilizați detergent de vase. Nu utilizați praf de curățat sau un burete abraziv, deoarece acest lucru ar putea deteriora iremediabil finisajul aparatului de gătit. Clătiți și uscați bine.

PT

IT

Elementele de fixare

· Vă recomandăm să inspecțiați toate șuruburile și buloanele la intervale regulate și să le strângeți din nou la sfârșitul instalării și o dată pe an.
· Verificați dacă roțile și glisierile sunt bine fixate la intervale regulate pentru a evita instabilitatea legată de greutate.

EL

PL

Structura

· Oțelul Corten este un oțel aliat care dezvoltă o patină roșie-portocalie autoprotectoare. Dezvoltarea patinei este unică și poate diferi în funcție de utilizare, precum și de expunerea la umiditate sau căldură. De asemenea, este posibil ca patina să se dezvolte diferit în părțile superioare și inferioare ale brazierului, din cauza diferențelor de căldură.

UA

4. PĂSTRARE CÂND NU ESTE UTILIZAT

Depozitare

· Asigurați-vă că aparatul de gătit este bine răcit înainte de a-l acoperi sau de a-l depozita.
· După curățare completă în exterior și în interior, puteți depozita aparatul de gătit într-un loc răcoros și uscat, fără umiditate.
· Pentru a prelungi perioada de funcționare și a menține starea aparatului de gătit, vă recomandăm insistent să-l acoperiți dacă este lăsat în aer liber pe perioade prelungite, în special în lunile de iarnă. Prelate sau huse de înaltă rezistență și alte accesorii pentru grătare sunt disponibile la distribuitorul dvs. local. Chiar dacă aparatul dvs. de gătit este acoperit pentru a fi protejat, acesta trebuie să fie verificat periodic, deoarece se poate acumula umiditate sau condens, ceea ce l-ar putea deteriora. Poate deveni necesară uscarea aparatului de gătit și a interiorului husei sale de protecție. Este posibil ca reziduurile de grăsimi să mucegăiască pe componentele aparatului de gătit. Curățați partea respectivă cu apă foarte caldă și detergent.
· Dacă nu este protejat corect, aparatul de gătit poate rugini. Pentru a-l proteja bine și a evita oxidarea, citiți capitolul despre întreținere din acest manual.
· Înainte de a utiliza aparatul de gătit după perioade de depozitare prelungite, urmați procedurile de instalare.

BR

EN

5. SĂ RESPECTĂM MEDIUL

· Vă rugăm să protejați natura. O zi în aer liber nu trebuie să producă daune sau poluare.
· Vă rugăm să predați produsul ajuns la sfârșitul ciclului de funcționare la unitatea de colectare a deșeurilor pentru a permite reciclarea sa.
· Dacă aparatul de gătit conține un motor sau o suflantă, nu le aruncați și nu ardeți accesorii sale. Respectați reglementările aplicabile privind colectarea și reciclarea acestui tip de produse.

6. CONDIȚII DE TRANSPORT ȘI DEPOZITARE

Articolele pot fi transportate în containere de transport standard cu orice tip de transport, cu condiția să fie protejate împotriva deteriorărilor mecanice și a impactului direct al precipitațiilor atmosferice. Produsele pot fi transportate la temperaturi cuprinse între -50°C și $+40^{\circ}\text{C}$ și la o umiditate relativă până la 98% (la $+25^{\circ}\text{C}$). În timpul operațiunilor de încărcare, transport și descărcare, trebuie să fie respectate toate măsurile de precauție împotriva deteriorărilor mecanice ale produsului, precum și cerințele privind semnalizarea manipulării.

Produsele trebuie să fie stocate în ambalajul producătorului, în spații încălzite, la o temperatură cuprinsă între $+5^{\circ}\text{C}$ și $+40^{\circ}\text{C}$ și la o umiditate relativă care să nu depășească 80% (la o temperatură de $+25^{\circ}\text{C}$). Condițiile trebuie să asigure evitarea impactului eventual al produselor petroliere și al mediilor agresive, la o distanță de cel puțin un metru de aparatele de încălzire și sursele de căldură.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

7. GARANȚIA

Condiție de garanție

Garanția de vânzare începe de la data achiziției și se aplică pe perioada indicată.

Această garanție nu se aplică decât pentru o utilizare în cadrul unei singure gospodării private și nu se aplică pentru grătarele sau aparatele de gătit utilizate într-un mediu comercial, colectiv sau implicând mai multe gospodării, cum ar fi restaurante, hoteluri, centre de vacanță și proprietăți închiriate.

Această garanție acoperă toate defectele de materiale și de fabricație: piese și componente lipsă, dar și daunele survenite în condiții normale de utilizare.

Garanția inițială nu se prelungește dacă produsul este reparat sau înlocuit.

În niciun caz în cadrul acestei garanții voluntare, nicio compensație de orice fel nu va putea depăși ca valoare echivalentă prețul de achiziție al produsului vândut.

Vă asumați riscul și responsabilitatea pentru pierderea, deteriorarea sau vătămările corporale suferite de dumneavoastră, bunurile dumneavoastră și/sau alte persoane și bunurile acestora, ca urmare a utilizării greșite sau abuzive a produsului sau a nerespectării instrucțiunilor furnizate de ghidul proprietarului furnizat în anexă.

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

Excluderi de la garanție

Garanția nu acoperă problemele sau incidentele rezultate dintr-o utilizare incorectă a produsului. Garanția produsului este limitată la valoarea acestuia.

Cazurile următoare sunt excluse în mod specific:

- Uzura normală (rugina, deformarea, decolorarea...) Piese expuse direct la flăcări sau la căldură intensă. Este normal să fie necesară înlocuirea pieselor de-a lungul timpului.
- Orice daună cauzată de întreținerea inadecvată, de depozitarea incorectă, de asamblarea incorectă sau de realizarea unor modificări.
- Orice daună rezultată din utilizarea incorectă a produsului (utilizare comercială, utilizare ca incinerator...).
- Consecințele expunerii la surse de clor, de exemplu o piscină, un spa sau un bazin termal.
- Daunele cauzate de condiții naturale extreme, de exemplu grindina, uraganele, cutremurele, tsunamiurile, supratensiunile de curent, tornadele sau furtunile violente.
- Dacă aveți întrebări referitoare la montarea sau utilizarea aparatului, puteți contacta serviciul de asistență post-vânzare din magazinul unde ați cumpărat.

Adéo services - 135 rue Sadi Carnot cs 00001 - 59790 Ronchin - Franța



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!** A 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 espaços fechados e/ou habitáveis, como 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! Utilize exclusivamente um acendedor em conformidade com a norma EN 1860-3!
 - 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.

(veja as recomendações a seguir)

FR

- Este produto é previsto para uso doméstico e em ambiente externo.
- Sua churrasqueira deve ser colocada em uma superfície horizontal estável antes de ser usada.
- Retire a embalagem plástica de todas as partes antes de acender a churrasqueira.

ES

- 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.

PT

- Exclusivamente para utilização ao ar livre. Não utilize este aparelho em ambientes internos.
- Ignorar as instruções deste manual pode provocar ferimentos ou danos graves.

IT

- Escolha um local perfeitamente seguro antes da sua utilização.
- Utilizar esta churrasqueira exige um mínimo de supervisão e cuidado.
- Esta churrasqueira nunca deve ficar sem supervisão após acesa.

EL

- Não desloque o aparelho durante o uso.
- Somente utilize esta churrasqueira em uma superfície estável e plana.
- Qualquer modificação nesta churrasqueira pode ser perigosa, é proibida e anula a garantia.
- Não modifique o aparelho.

PL

- Esta churrasqueira deve ser colocada a mais de um metro de qualquer substância inflamável potencialmente explosiva como também de qualquer objeto inflamável.

UA

- 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.

RO

- Antes de começar o cozimento, espere até que uma camada de cinzas cubra o combustível.
- O funcionamento da churrasqueira provoca temperaturas muito elevadas em certas superfícies. Esta churrasqueira pode ficar muito quente durante seu funcionamento e permanecer quente durante certo período (mesmo muito depois de o fogo ter sido apagado).

BR

- Certas partes desta churrasqueira ficam muito quentes. Não deixe a churrasqueira ao alcance de crianças e animais domésticos.

EN

- Seja muito prudente ao deslocar a churrasqueira, com uma atenção especial a idosos e crianças, além de se proteger contra os riscos de queimaduras.
- Para evitar grandes 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).

- Este aparelho deve ficar distante de materiais inflamáveis durante sua utilização.

- Não utilize aerossóis próximos à churrasqueira.

- Se você tiver dúvidas sobre estas instruções, entre em contato com seu revendedor local.

- Não coloque o braseiro perto de um litoral, pois o ar salgado pode alterar a formação de uma pátina estável.

- 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 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.

2. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DA CHURRASQUEIRA

ESTE PRODUTO PERMITE O COZIMENTO DOS ALIMENTOS EXTERNAMENTE.

VOCÊ POSSUI UMA ÁREA DE COZIMENTO SUFICIENTEMENTE GRANDE.

É ACONSELHÁVEL USAR LENHA COM AS MESMAS DIMENSÕES DA LAREIRA.

Caso use madeira tropical na sua churrasqueira, coloque-a aos poucos e em pequenas quantidades. Esse tipo de madeira gera um nível de calor muito intenso, e uma grande quantidade de madeira ao mesmo tempo faria com que a placa se deformasse.

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 não será coberto pela garantia.
- Use madeira bem seca com no máximo 20% de umidade.
- Em vez disso, use madeira de faia ou de freixo. Embora o carvão vegetal também possa ser usado, este braseiro foi projetado para oferecer o melhor desempenho com lenha.
- Nunca use madeira inadequada (madeira exótica, madeira de palete, madeira tratada, etc.).

Primeira utilização

1. Antes de usar a placa alimentar de aço carbono pela primeira vez, lave-o com água quente e sabão. Seque-a cuidadosamente com um pano ou papel toalha.

2. Durante a primeira utilização, esquite suavemente a churrasqueira e mantenha o carvão em brasa por pelo menos 30 minutos. Isso permitirá eliminar resíduos de graxa deixados durante a fabricação. Isso permitirá também estabilizar o esmalte e liberar um odor que desaparecerá ao longo do uso. Observe que o braseiro pode se deformar um pouco à medida que se aquece, por isso recomendamos que o aqueça gradualmente para ajustar a placa para o cozimento subsequente. Após o primeiro uso, esse procedimento não será mais necessário, embora a placa ainda possa se mover um pouco, o que é normal e se estabilizará à medida que o cozimento avança.

3. O esmalte é uma camada protetora que evita a oxidação e torna a superfície naturalmente antiaderente. Adicionar uma camada de óleo antes do primeiro aquecimento não é útil e pode até mesmo causar escurecimento ou manchas devido à carbonização do óleo se ele for aquecido demais no vácuo.

Para cozinhar, você pode usar óleo vegetal com um alto grau de combustão, como óleo de girassol ou linhaça.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

Recomendações para acender

1 - Use um tecido ou papel toalha para limpar a placa.

2 - Coloque um pouco de lenha seca (de preferência cinza ou faia) no centro da bacia e acenda-a com um acendedor de fogo que esteja em conformidade com a norma EN 1860-3.

3 - Lubrifique levemente os alimentos em vez de lubrificar o próprio fogão.

4 - Alimente regularmente o fogo para manter uma chama suficiente.

5 - **Ao final do uso, deixe o fogo queimar e extinguir-se naturalmente.**

ES

PT

IT

· Informamos novamente que nenhum líquido inflamável deve ser usado para acender ou aumentar as chamas da churrasqueira.

· Por razões de segurança, recomendamos nunca deslocar a churrasqueira durante sua utilização.

EL

Utilização e cozimento

· Depois da churrasqueira acesa, deixe a placa aquecer durante 30-45 minutos, até atingir a temperatura máxima de cerca de 250-300 °C. A placa fica mais quente no centro. As áreas mais quentes da placa podem variar dependendo de certos fatores, como o vento e o posicionamento da madeira na cuba. A placa se deforma ligeiramente com o calor, causando uma pequena depressão em direção ao centro. Isso não afeta o processo de cozimento e a placa retoma sua forma original depois de resfriada.

· Quando a placa começar a aquecer, use uma espátula para raspar qualquer resíduo de óleo ou gordura prévia.

· Para cozinhar lentamente e proporcionar um aroma defumado, coloque os alimentos na placa. Quanto mais perto a comida estiver das chamas, mais rápido ela cozinhará. Ao colocar os alimentos na parte mais externa da placa, eles cozinharão mais lentamente, e o defumado será melhor.

PL

UA

RO

Avisos no caso de labaredas de gordura:

· Mantenha todas as pessoas afastadas da churrasqueira e espere que as chamas se apaguem.

· Nunca jogue água na churrasqueira. Se você utilizar um extintor, ele deve ser de pó.

· Caso a intensidade das chamas não diminua ou até mesmo aumente, chame os bombeiros.

BR

EN

Fim da sessão de cozimento

CUIDADO! A unidade de cozimento pode permanecer muito quente durante várias horas após sua utilização.

· Deixe o combustível terminar sua combustão. Se você não puder esperar a combustão terminar, borrife cuidadosamente um pouco de água na tigela.

· Aguarde até que a unidade de cozimento tenha esfriado antes de colocar a capa têxtil apropriada e guardá-la.

· Sempre limpe a churrasqueira após cada utilização para evitar o acúmulo das gorduras do cozimento que podem pegar fogo. (Consulte o capítulo seguinte para conhecer o método de limpeza).

3. MANUTENÇÃO DA UNIDADE DE COZIMENTO

· 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.

· Não deixe a churrasqueira exposta ao tempo e projeta-a da umidade.

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

Placa de cozimento

· Depois que a churrasqueira estiver fria, limpe-a com água quente e sabão. Para remover resíduos alimentares, use detergente. Não utilize pó ou esponja abrasiva, pois isso pode danificar irreparavelmente o acabamento da sua churrasqueira. Enxágue e seque bem.

Fixações

· Recomendamos que você inspecione todos os parafusos em intervalos regulares e aperte-os se necessário.
· Verifique se as rodas e os deslizadores estão fixados com segurança em intervalos regulares para evitar instabilidade relacionada ao peso.

Estrutura

· O aço corten é uma liga de aço que desenvolve uma pátina laranja-avermelhada autoprotetora. O desenvolvimento da pátina é único e pode variar de acordo com o uso, bem como com a exposição à umidade ou ao calor. Também é possível que a pátina se desenvolva de forma diferente nas partes superior e inferior do braseiro, devido às diferenças de calor.

4. CONSERVAÇÃO (DURANTE O INVERNO)

Armazenamento

· Certifique-se de que a churrasqueira esteja fria antes de cobri-la ou guardá-la.
· Depois de uma limpeza completa das partes internas e externas, você pode guardar a sua churrasqueira em um local fresco e seco.
· 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. Capas 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. Talvez seja 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. Nesse caso, ela deve ser limpa com água quente e sabão.
· Se a churrasqueira não estiver devidamente protegida, ela poderá enferrujar. Para protegê-la adequadamente e evitar a oxidação, leia a seção Manutenção deste manual.
· Antes de usar a churrasqueira após longos períodos de armazenamento, siga os procedimentos de instalação.

5. RESPEITEMOS O 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 um centro de reciclagem.
· Se a churrasqueira tiver motor ou ventilador, não os jogue fora nem queime seus acessórios. Respeite as regulamentações aplicáveis de coleta e reciclagem desse tipo de produto.

FR

6. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

ES

Os artigos podem ser transportados em contêineres de transporte padrão por qualquer tipo de transporte, desde que estejam protegidos contra danos mecânicos e contra o impacto direto de precipitações atmosféricas. 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, o transporte e o descarregamento, todas as precauções contra danos mecânicos ao produto devem ser observadas, bem como os requisitos da sinalização de manuseio.

PT

Os produtos devem ser armazenados na embalagem do fabricante, em salas aquecidas, a uma temperatura entre +5 °C e +40 °C e a uma umidade relativa não superior a 80% (a uma temperatura de +25 °C). Deve-se evitar o impacto de produtos derivados de petróleo e ambientes agressivos, mantendo o produto a uma distância de pelo menos um metro de aquecedores e fontes de calor.

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

7. GARANTIA

Condições de garantia

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

A garantia se aplica apenas para um único domicílio particular e não se aplica às churrasqueiras usadas para fins comerciais, coletivos ou que atendam diversos domicílios, como restaurantes, hotéis, resorts e propriedades alugadas.

Essa garantia cobre todos os defeitos tanto materiais e de fabricação (peças, outros elementos ausentes) como danos ocorridos nas condições normais de utilização.

Os reparos e as trocas de peças não prolongam o período da garantia inicial.

Sob nenhuma circunstância, nessa garantia voluntária, qualquer compensação de qualquer tipo excederá o valor do preço de compra do produto vendido.

O usuário assume o risco e a responsabilidade por perdas, danos ou lesões a si e à sua propriedade e/ou a terceiros e suas propriedades resultantes da má utilização ou abuso do produto ou o não cumprimento das instruções fornecidas no manual do proprietário em anexo.

Exclusões da garantia

A garantia não cobre os problemas ou incidentes resultantes da utilização inadequada do produto. A garantia do produto está limitada ao valor do produto.

Os seguintes casos estão especificamente excluídos:

- Desgaste normal (ferrugem, deformação, descoloração...) Peças expostas diretamente a chamas ou calor intenso. É normal ter que substituir algumas peças ao longo do tempo.
- Qualquer dano resultante de manutenção inadequada, armazenamento incorreto, montagem incorreta ou modificações do produto.
- Qualquer dano resultante do uso incorreto do produto (uso comercial, uso como incinerador etc).
- Consequências da exposição ao cloro, como uma piscina, spa ou piscina termal.
- Danos causados por condições climáticas extremas, como granizo, furacões, terremotos, tsunamis, picos de energia, tornados ou grandes tempestades.
- Caso tenha dúvidas sobre a montagem ou utilização do seu aparelho, entre em contato com serviço de pós-venda da sua loja.

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN



INTRODUCTION

Thank you for choosing this product. When we design and manufacture our products, we do everything possible to ensure excellent quality that meets the needs of users.

IMPORTANT! TO ENSURE THAT YOU ARE COMPLETELY SATISFIED WITH THIS PRODUCT DURING INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE, WE RECOMMEND THAT YOU READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE PRODUCT. PLEASE HEED THE BASIC SAFETY WARNINGS CONTAINED IN THIS MANUAL AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE.

1. IMPORTANT INFORMATION



IMPORTANT, KEEP FOR FUTURE REFERENCE: PLEASE READ CAREFULLY

-WARNING! Do not use indoors!

-WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

-WARNING! Keep children and pets away.

-WARNING! Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans,

motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

-WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

- To avoid damage due to thermal shock, do not pour cold water over the metal chamber.
- Please read these instructions carefully before assembling and using the cooking unit.

(see recommendations below)

- This product is intended for domestic and outdoor use.
- The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.
- Remove the plastic packaging from all parts before lighting the cooking unit.
- As soon as you open the packaging, make sure that all the elements required for setting up the product are provided. In order to do that, please refer to the manual. If the product is damaged or faulty, please do not use it. Return it to your nearest store.
- For outdoor use only. Do not use this appliance indoors.
- Failure to follow the instructions in this manual may result in serious injury or damage.
- Choose a perfectly safe location before use.
- Using this cooking unit requires a minimum of monitoring and precautions.
- This cooking unit must never be left unattended when it is lit.
- Do not move the appliance during use.
- Use this cooking unit only on a stable, flat surface.
- Any modifications to this cooking unit may be dangerous, are not authorised and will invalidate the warranty.
- Do not modify the appliance.
- This cooking unit must be placed at least one metre away from any potentially explosive flammable substance and any flammable object.
- Carefully select the location where the cooking unit is to be used. The location should be in an open, non-windy area away from trees and other flammable materials.
- Operating the cooking unit generates very high temperatures on certain surfaces. This cooking unit may become hot during operation and remain so for some time afterwards (even long after the fire has been extinguished).
- Some parts of this barbecue become very hot. Keep the cooking unit out of the reach of children and pets.
- Take great care when moving the cooking unit, paying particular attention to elderly people and children, and protecting yourself against the risk of burns.
- To avoid flare-ups, make sure the griddle is clean by removing excess grease and marinade before you start grilling.
- Make sure you do not use the cooking unit within one metre of any flammable structure or surface. Do not use under a flammable surface.
- Keep a bucket filled with water or sand near the cooking unit while using it, especially during heat waves or extremely dry weather.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not use aerosols near the cooking unit.
- If you have any questions about these instructions, please contact your local dealer.
- Don't place your brazier near a coastline, as the salty air may alter the formation of a stable patina.
- Do not use this cooking unit under very windy conditions.
- Never cover the cooking unit before it has cooled down completely.
- Clean the cooking unit only after it has cooled down completely.
- This product is not a toy; make sure that children do not play with it.
- If you sell or give the appliance to a third party, always give them the relevant user manual.
- Keep these instructions for future use.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR
ES
PT
IT
EL
PL
UA
RO
BR
EN

2. RECOMMENDATIONS FOR USING THE COOKING UNIT

THIS PRODUCT LETS YOU COOK FOOD OUTDOORS.

YOU HAVE SUFFICIENT COOKING SPACE.

IT IS ADVISABLE TO USE FIREWOOD THAT MATCHES THE SIZE OF YOUR COMBUSTION CHAMBER.

If you use tropical wood to heat your cooking unit, use only a small amount at a time. The level of heat generated by this type of wood is such that a large quantity at a time would cause the griddle to warp.

Warnings

- Before proceeding, please make sure that you have fully understood the “Important information” section of this manual.
- The design of this cooking unit does not allow more than 50% of the cooking surface to be used as a griddle. If the griddle is totally covered, this will result in excessive accumulation of heat that may cause damage to your cooking unit, which is not covered by the warranty.
- Use dry wood with a maximum moisture content of 20%.
- Preferably use beech or ash wood. Although charcoal can also be used, this brazier is designed for optimum performance with firewood.
- Never use unsuitable wood (exotic wood, pallet wood, treated wood, etc.).

Using for the first time

1. Before using the food grade carbon steel griddle for the first time, wash it in hot soapy water. Dry carefully with a towel or paper towel.
2. · The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking. This will remove any grease residues from the manufacturing process. It will also stabilise the enamel and release a smell that will vanish upon subsequent uses. Please note that the brazier may deform slightly as it heats up, so we recommend gradual heating to set the plate for subsequent firings. After this first use, this procedure will no longer be necessary, although the plate may still move slightly, which is normal and will stabilize with subsequent firings.
3. Enamel is a protective layer that prevents oxidation and makes the surface naturally non-stick. Adding a layer of oil before the first heating is not useful, and could even lead to browning or staining due to carbonization of the oil if overheated in a vacuum.

For cooking, you can use vegetable oil with a high smoke point, such as sunflower oil or linseed oil.

Recommendations for lighting

- 1 - Use a kitchen towel or paper towel to clean the griddle.
- 2 - Place dry firewood (preferably ash or beech) in the center of the basin and light it with a firelighter conforming to EN 1860-3.
- 3 - Lightly oil the food rather than the griddle itself.
- 4 - Stoke the fire regularly to maintain a sufficient flame.
- 5 - **At the end of cooking, let the fire burn down and go out naturally.**

- Please remember that no flammable liquids should be poured to light or increase the flames of the cooking unit.
- For safety reasons, we recommend that you never move your cooking unit while it is in use.

Use and cooking

- Once the cooking unit is lit, allow the griddle to heat up for 30-45 minutes until it reaches the maximum cooking temperature of around 250-300°C. The griddle is hottest in the centre. The hottest areas on the griddle may vary depending on factors such as the breeze and the positioning of the wood in the chamber. The griddle deforms slightly when heated, causing a slight depression towards the centre. This does not affect the cooking process and the griddle will return to its original shape once it has cooled down.
- Once the griddle starts to heat up, use a spatula to scrape off any previous oil or grease residue.
- For slow cooking and a smoky flavour, place the food on the griddle. The closer the food is to the flames, the faster it cooks, and the more the food is placed on the outside of the griddle, the slower it cooks and the better it will be smoked.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash! And wait for the charcoal to burn without producing any flames.

Warnings in the event of grease flare-ups:

- Keep everyone away from the cooking unit and wait for the flames to die out.
- Never pour water on your cooking unit. If you use a fire extinguisher, it must be a dry powder fire extinguisher.
- If the flames do not seem to diminish or seem to intensify, call your fire department for help.

End of the cooking session

CAUTION! The cooking unit can remain very hot for several hours after use.

- Allow the fuel to burn out. If you can't wait for combustion to finish, carefully spray a little water into the basin.
- Wait until the cooking unit has cooled down before putting on the appropriate textile cover and storing it.
- Always clean your cooking unit after each use to avoid accumulation of cooking grease that may catch fire. (See next chapter for cleaning method).

3. CARE AND MAINTENANCE OF THE COOKING UNIT

- Regularly clean your cooking unit between uses and especially after long periods of storage. Make sure that the cooking unit and its components are cool enough before cleaning them.
- Do not leave your cooking unit exposed to bad weather and protect it against moisture.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

· Even if your cooking unit has a protective cover, it must still be inspected regularly because moisture or condensation may develop, causing damage. It may become necessary to dry the cooking unit and the interior of its protective cover. It is also possible for grease residues to start rotting on certain parts of the cooking unit. This must be cleaned using very hot soapy water. Any rusty parts that are not in contact with food must be treated with a rust remover and repainted with a special heat-resistant barbecue grill paint.

Griddle

· The griddle is made of black steel and can rust if it is not correctly “seasoned”. Once it has been well seasoned with oil, only minor corrosion will develop. If the griddle is not going to be used for a long time, we recommend treating it with vegetable oil every 15 to 30 days. Corrosion depends mainly on the climate. Salty, damp air is of course more harmful to the griddle than dry air. As it’s not easy to treat a cold cooking griddle with cooking oil, we recommend using a cooking spray.

· After the cooking unit has cooled down, clean it with hot soapy water. To eliminate food residues, use a dishwashing liquid. Do not use abrasive sponges or powders as they may permanently damage the finish of your cooking unit. Rinse and dry well.

· With frequent use, a layer of carbon residue forms on the griddle, making it very smooth. If this layer flakes, remove the splinters with a spatula and re-oil to regenerate the carbon layer.

Fastenings

· We recommend that you check all screws and bolts at regular intervals and tighten them at the end of the installation and once a year.

4. WINTERING

Storage

· Make sure your cooking unit has cooled down completely before covering or storing it.

· After a thorough cleaning of the exterior and interior, you can store your cooking unit in a cool, dry place that is not damp.

· To extend the life cycle and maintain the condition of your cooking unit, we strongly recommend that you cover it if left outdoors for a long time, especially during winter months. High-resistance tarpaulins or covers and other barbecue grill accessories are available from your local dealer. Even if your cooking unit is covered to protect it, it should be inspected regularly as moisture or condensation could develop on it and damage it. It may be necessary to dry the cooking unit and the interior of its protective cover. It is possible for grease residues to rot on parts of the cooking unit. This must be cleaned using very hot soapy water.

· If not properly protected, the cooking unit may rust. To protect it properly and prevent oxidation, read the maintenance section of this manual.

· Before using the cooking unit after extended periods of storage, follow the installation procedures.

5. LET’S PROTECT OUR ENVIRONMENT

· Please protect nature. A day outdoors must not cause damage or pollution.

· Remember to take your product to the waste treatment facility at the end of its life cycle in order for it to be recycled.

· If your cooking unit has a motor or a blower, do not throw it away or burn its accessories. Please comply with applicable regulations for the collection and recycling of such products.

6. TRANSPORTATION AND STORAGE CONDITIONS

Items may be transported in standard transportation containers by any type of transportation, provided that they are protected against mechanical damage and the direct impact of precipitation. The products may be transported at temperatures ranging from -50°C to $+40^{\circ}\text{C}$ and at relative humidity of up to 98% (at $+25^{\circ}\text{C}$). During loading, transportation and unloading, all precautions against mechanical damage to the product must be taken, and handling signage requirements must be observed.

The products must be stored in the manufacturer's packaging, in heated rooms, at a temperature of between $+5^{\circ}\text{C}$ and $+40^{\circ}\text{C}$ and at relative humidity not exceeding 80% (at a temperature of $+25^{\circ}\text{C}$). The packaging must protect against the impact of petroleum products and harsh environments, and products must be stored at least one metre from heaters and heat sources.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

UA

RO

BR

EN

FR

7. WARRANTY

Warranty conditions

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

This warranty shall only apply to use by a single private household and shall not apply to barbecues and cooking units used in a commercial, communal or multi-household environment such as restaurants, hotels, holiday parks or rental accommodation.

This warranty covers all defects in materials and manufacturing: missing parts and components as well as damage sustained under normal conditions of use.

Repairs and replacement parts do not extend the original warranty period.

Under no circumstances shall compensation of any kind be in excess of the amount of the purchase price of the product sold under this voluntary warranty.

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

Disclaimers of warranty

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

The following cases are specifically excluded:

- Normal wear and tear (rust, deformation, discolouration, etc.) Parts exposed directly to flames or intense heat. It is normal for parts to be replaced over time.
- Any damage resulting from improper maintenance, storage or assembly, or modifications made to the product.
- Any damage resulting from improper use of the product (use for business purposes, use as an incinerator, etc.).
- Consequences of exposure to chlorine sources such as swimming pools, spas or thermal pools.
- Damage resulting from extreme natural conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis, power surges, tornadoes or violent storms.
- If you have any questions about the assembly or use of your appliance, please contact your store's after-sales service.

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

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, llévelo 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** Aceast 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.



** Garantie 3 ans / 3 años de garantía / Garantia de 3 anos / Garanzia 3 anni / Εγγύηση 3 ετών / Gwarancja 3-letnia / Гарантія 3 роки / Garanție 3 ani /
Garantia 3 anos / 3-year warranty

EU : ADEO SERVICES

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

UA : Виробник: ТОВ "Адео Сервісез С.А.", вул. Саді Карно, CS 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