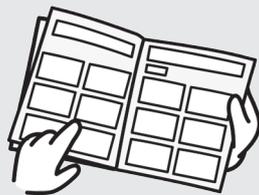


EAN CODE : 3276000323655

EAN CODE : 3276000323389

EAN CODE : 3276000323679

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



FR Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Naterial. Nous vous conseillons de lire attentivement la notice d'installation, d'utilisation et d'entretien. Nous avons conçu ce produit Naterial pour vous apporter entière satisfaction. Si vous avez besoin d'aide, l'équipe de votre magasin est à votre disposition pour vous accompagner.

ES Le agradecemos haber comprado este producto Naterial. Le recomendamos leer atentamente el manual de instalación, uso y mantenimiento. Este producto Naterial ha sido diseñado para proporcionarle plena satisfacción. Si necesita alguna ayuda, el personal de la tienda estará a su disposición para guiarle.

PT Agradecemos a sua preferência por este produto Naterial. Aconselhamo-lo a ler o manual de instalação, utilização e manutenção com atenção. Criámos este produto Naterial para sua completa satisfação. Se precisar de ajuda, a equipa da sua loja está à sua disposição para o acompanhar.

IT Grazie per aver acquistato questo prodotto Naterial. Vi raccomandiamo di leggere attentamente il manuale di installazione, utilizzo e manutenzione. Questo prodotto Naterial è stato progettato per offrirvi la massima soddisfazione. Per ricevere assistenza, il personale del punto vendita è a vostra disposizione.

EL Ευχαριστούμε για την αγορά σας αυτού του προϊόντος Naterial. Σας συμβουλεύουμε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης. Σχεδιάσαμε αυτό το προϊόν Naterial για να σας προσφέρει πλήρη ικανοποίηση. Αν χρειάζεστε βοήθεια, η ομάδα του καταστήματος από το οποίο αγοράσατε το προϊόν είναι στη διάθεσή σας.

PL Dziękujemy za zakup produktu firmy Naterial. Zalecamy, aby uważnie przeczytać instrukcję instalacji, użytkowania i konserwacji. Ten produkt marki Naterial zaprojektowaliśmy, aby spełnić wszystkie Państwa oczekiwania. W razie potrzeby pracownicy sklepu służą Państwu pomocą i są do Państwa dyspozycji.

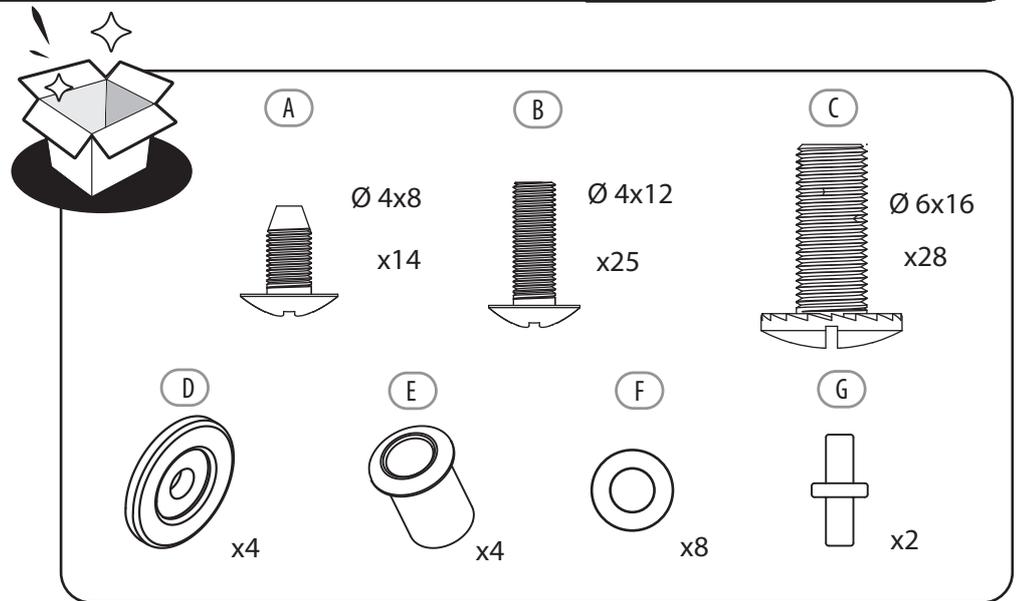
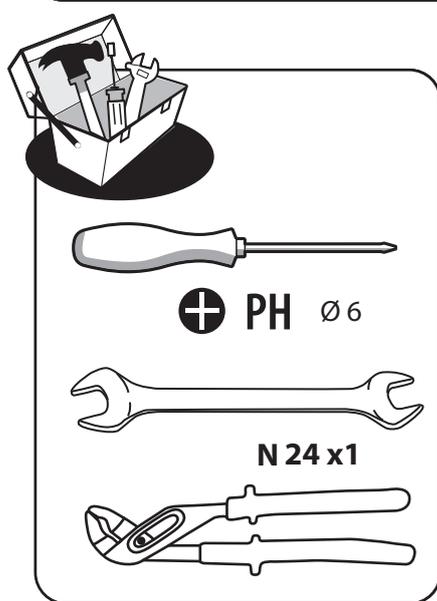
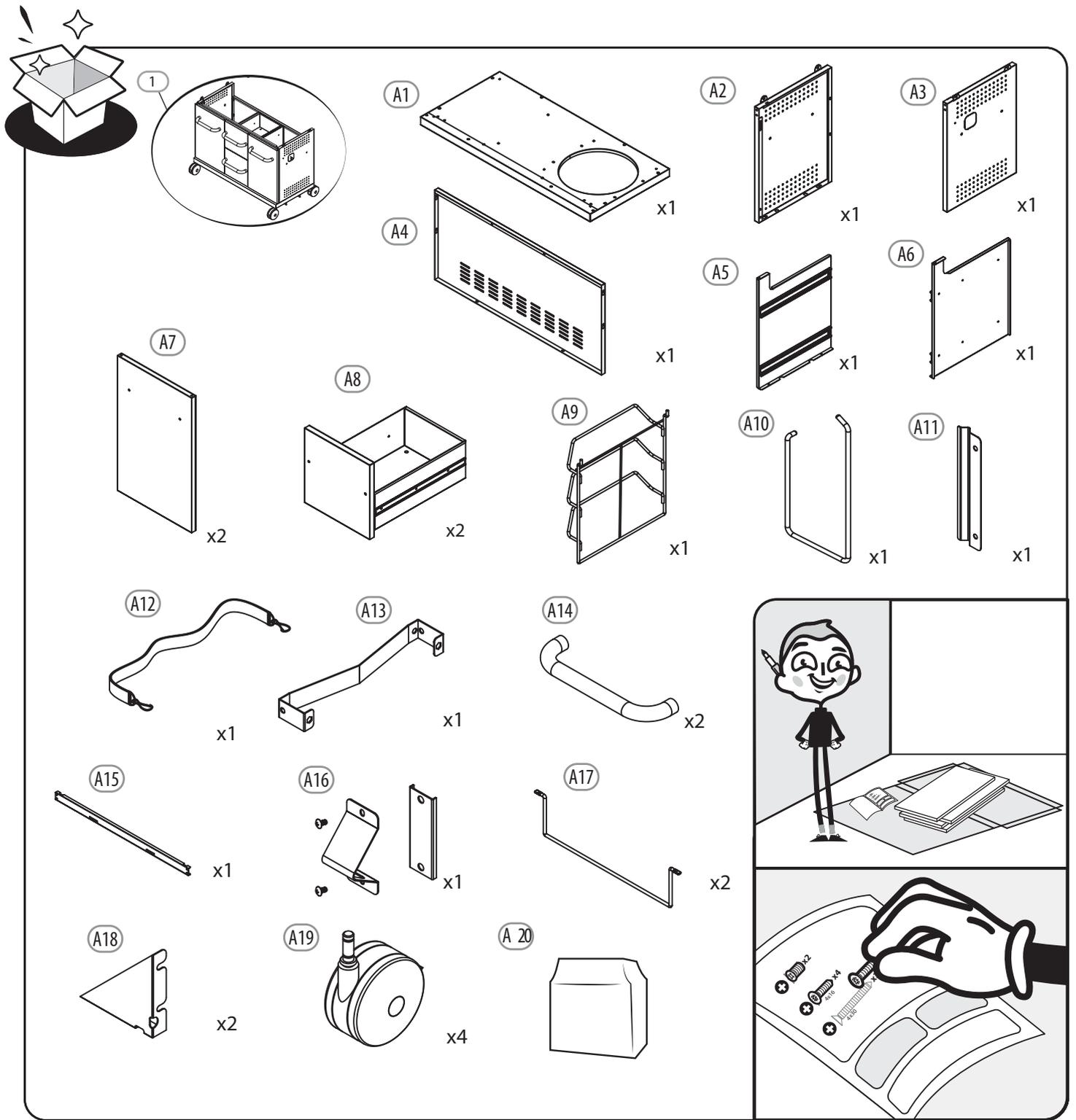
RU Благодарим Вас за приобретение изделия Naterial. Рекомендуем внимательно прочитать инструкции по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию. Изделие Naterial разработано, чтобы доставить Вам удовольствие. Если Вам потребуется помощь, консультанты Вашего магазина находятся в Вашем распоряжении.

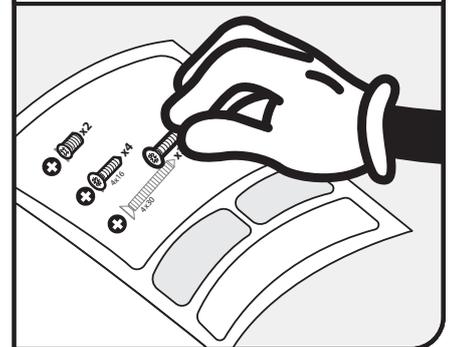
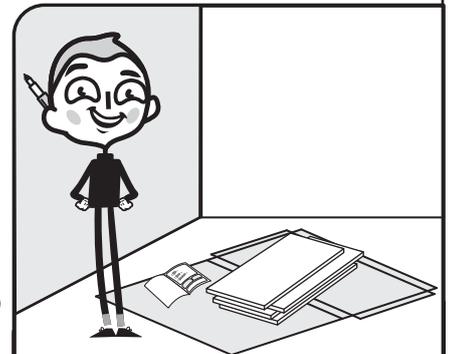
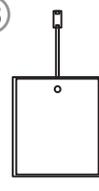
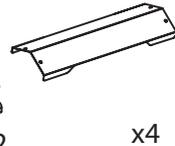
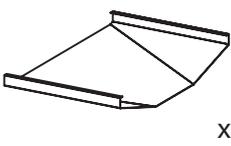
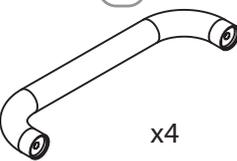
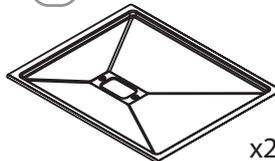
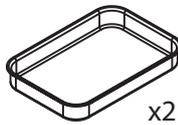
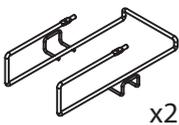
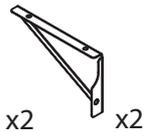
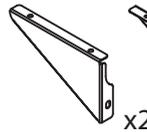
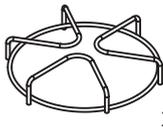
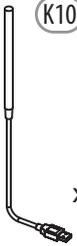
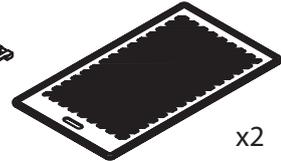
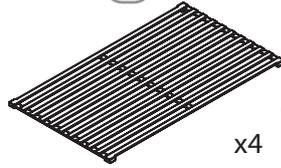
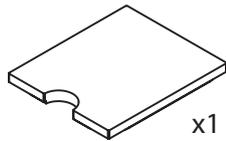
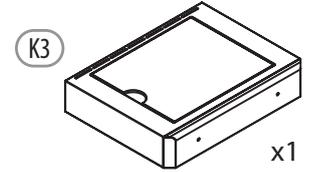
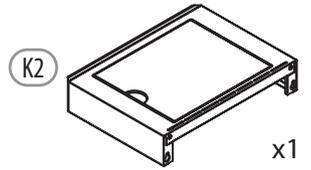
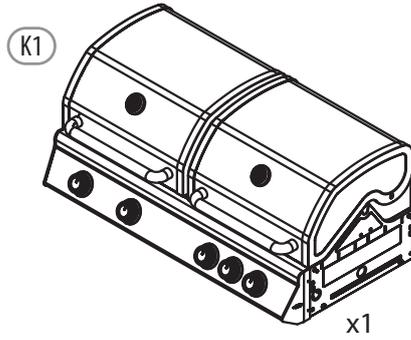
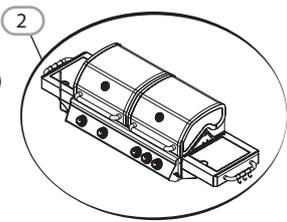
UK Дякуємо вам за покупку цього виробу Naterial. Ми радимо вам уважно прочитати інструкції з установлення, експлуатації та технічного обслуговування. Ми розробили цей виріб Naterial для того, щоб він приносив вам задоволення. Якщо вам потрібна допомога, співробітники вашого магазину готові допомогти вам.

RO Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs Naterial. Vă sfătuim să citiți cu atenție instrucțiunile de instalare, de utilizare și de întreținere. Am conceput acest produs Naterial pentru a vă furniza satisfacție totală. Dacă aveți nevoie de ajutor, echipa magazinului de cumpărare este la dispoziția dumneavoastră pentru a vă asista.

BR Obrigado por ter adquirido um produto Naterial. Nós aconselhamos a ler atentamente o manual de instalação, uso e manutenção. Concebemos um produto Naterial para proporcionar total satisfação. Caso precise de ajuda, a equipe da sua loja estará à disposição para te acompanhar.

EN Thank you for purchasing this Naterial product. We recommend that you read the installation, user and maintenance instructions carefully. We have designed this Naterial product to ensure your complete satisfaction. If you require assistance, the team at your retailer is on hand to help you.

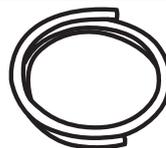
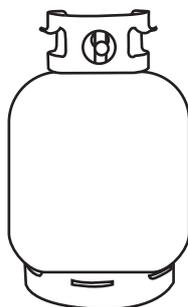
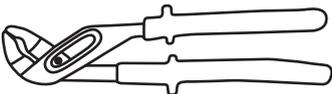




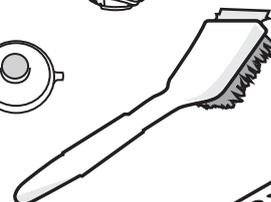
PH



N 24 x1

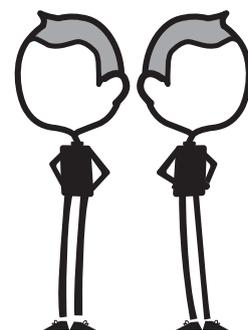
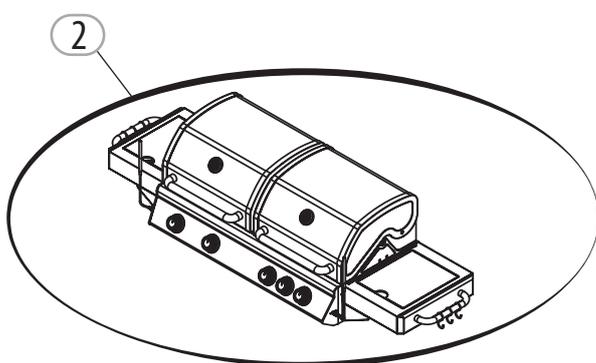
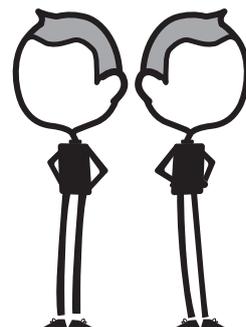
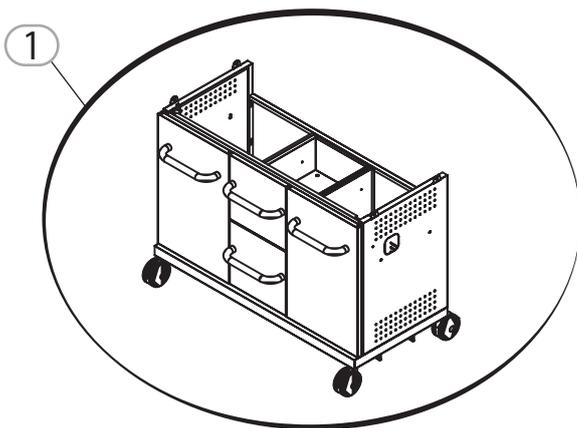


AA



x2





Montage / Montaje / Montagem / Montaggio / Συναρμολόγηση /
Montaż / Сборка / Збірка / Montaj / Montagem / Assembly
Pages 1-19



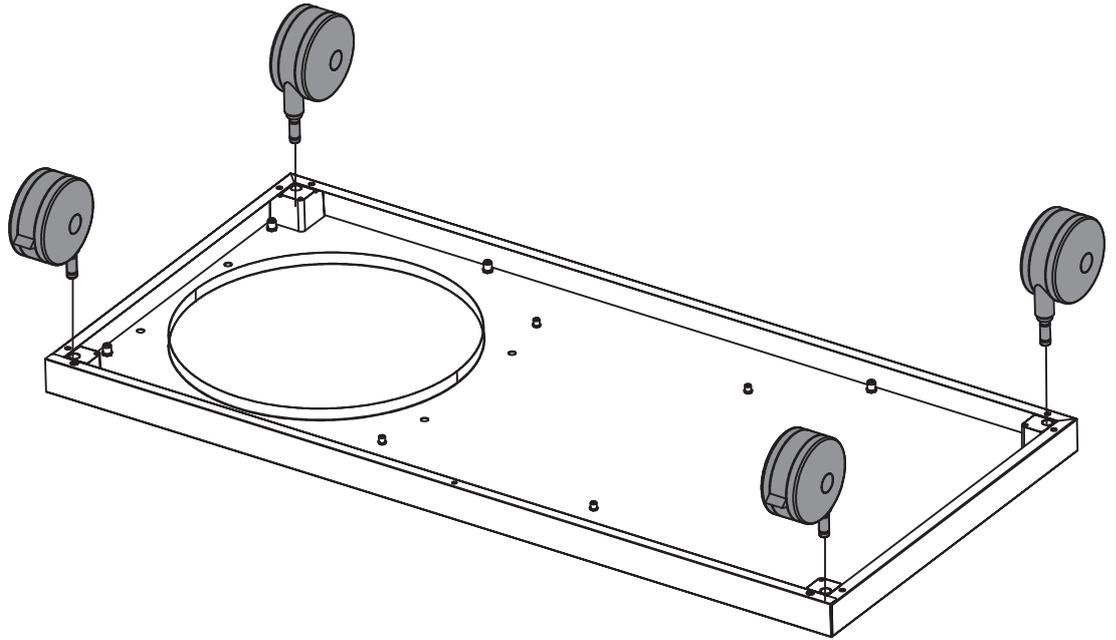
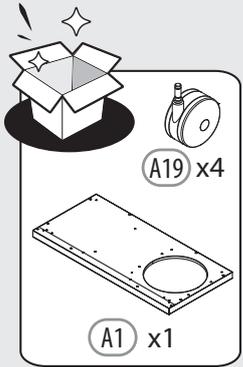
Utilisation / Utilización / Utilização / Uso / Χρήση / Użytkowanie /
Использование / Використання / Utilizare / Uso / Use
Pages 20-26



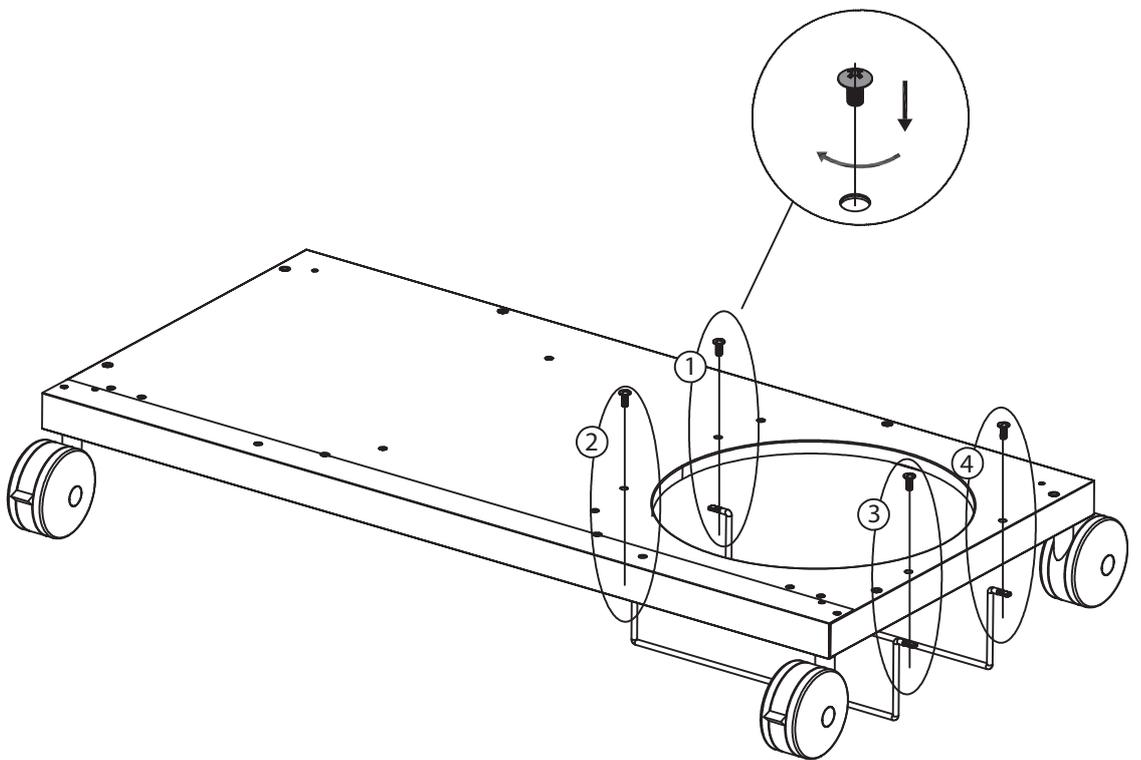
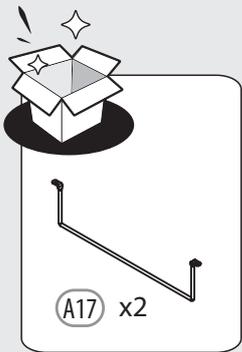
Entretien / Mantenimiento / Serviço / Manutenzione / Συντήρηση /
Konserwacja / Уход / Догляд / Întreținere / Manutenção / Maintenance
Pages 27-29



1.1

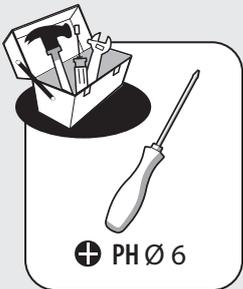
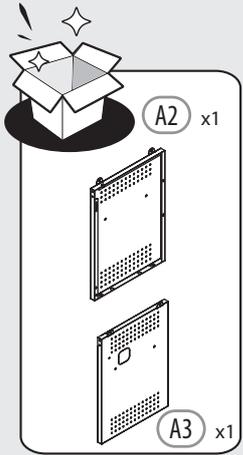
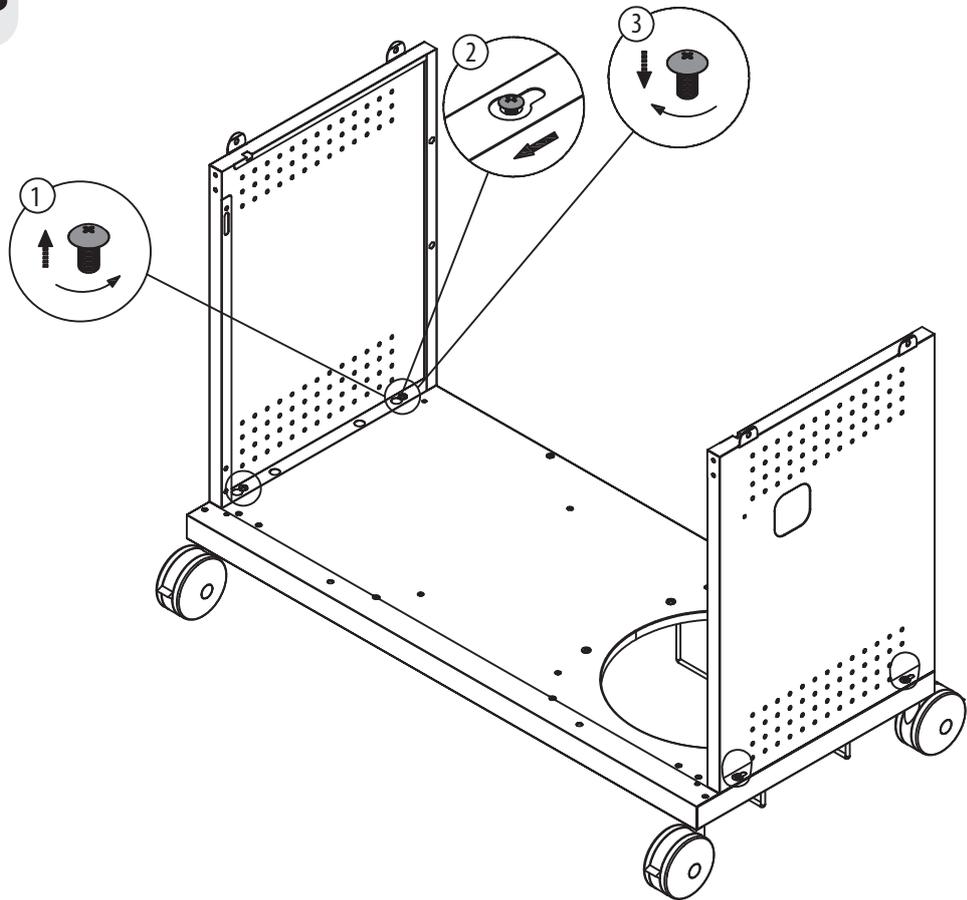


1.2

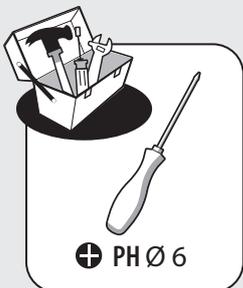
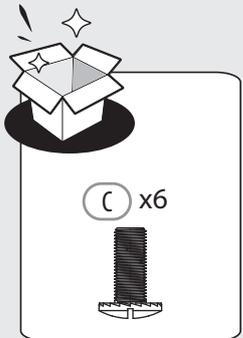
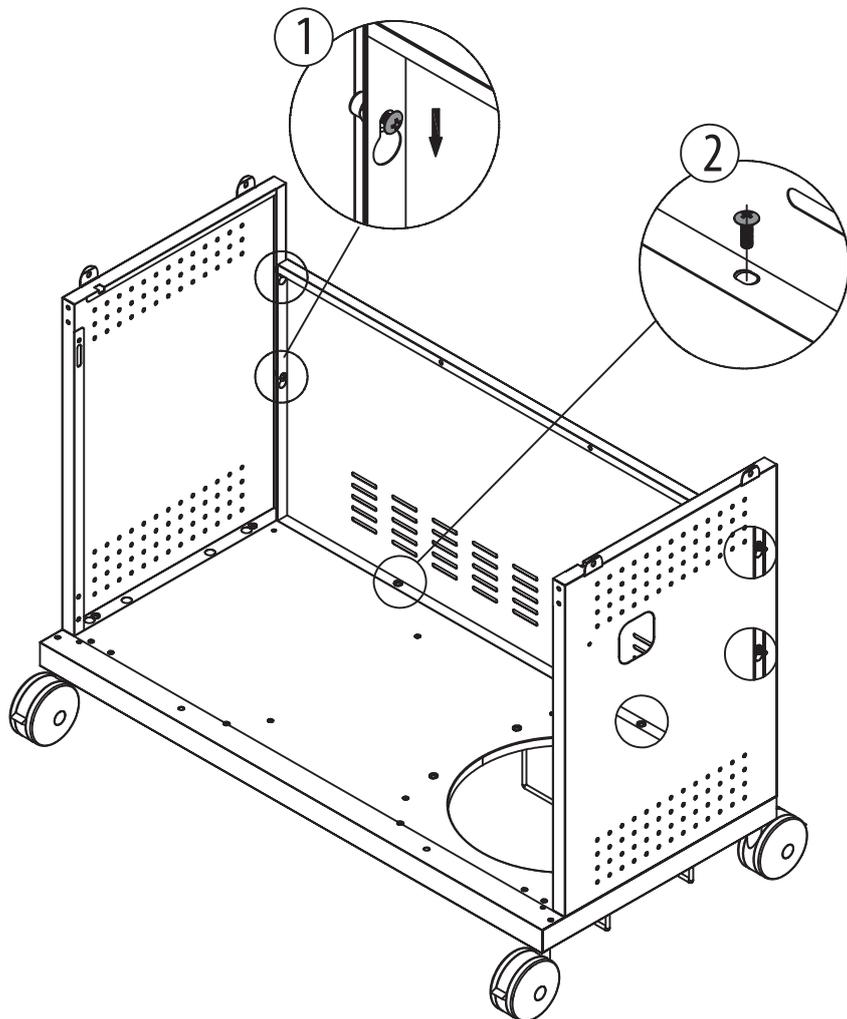




1.3

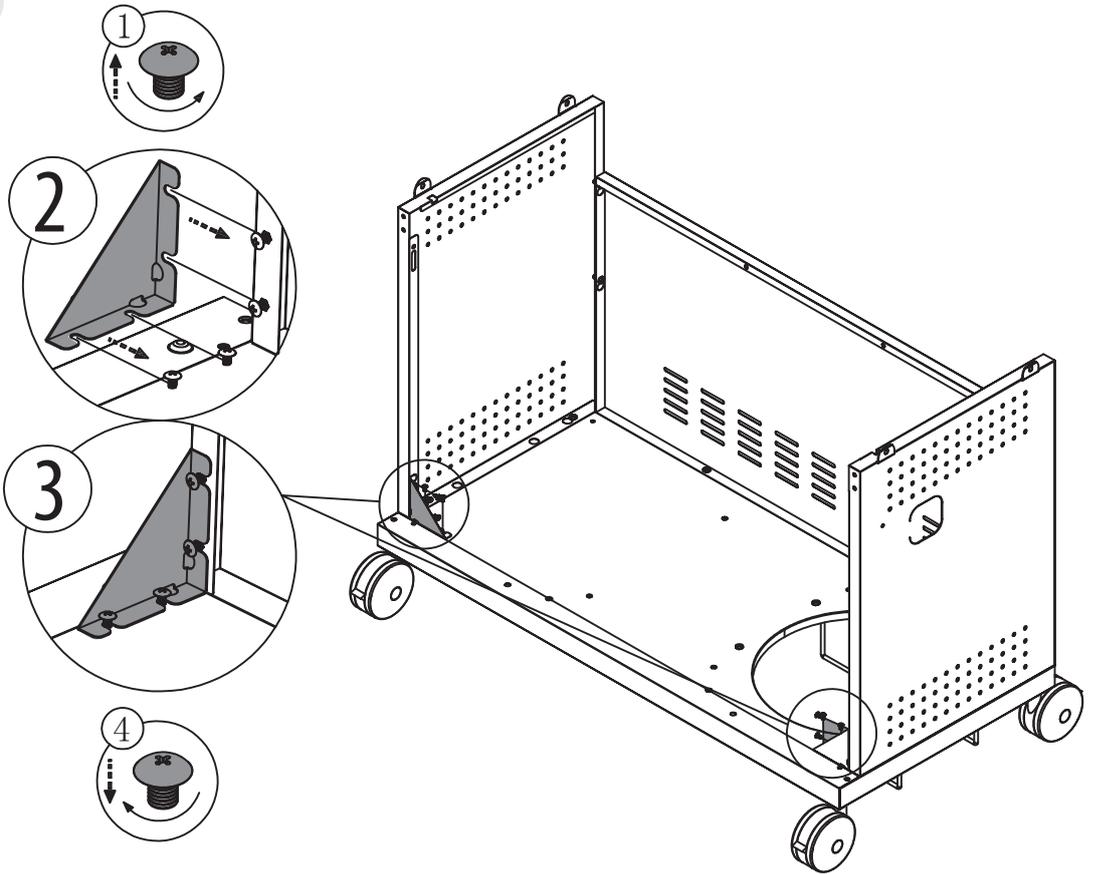
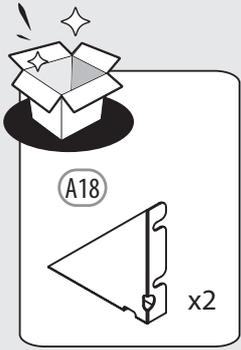


1.4

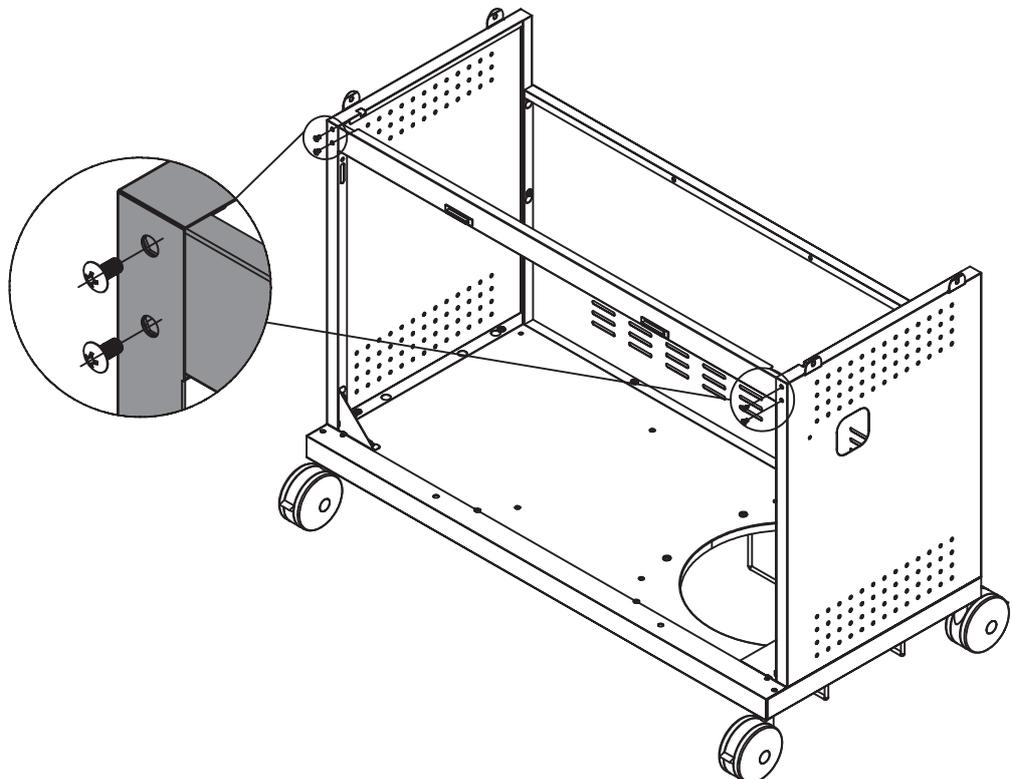
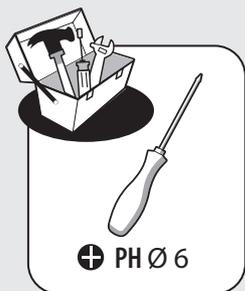
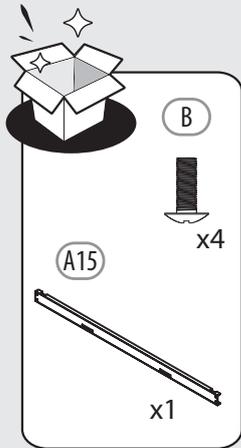




1.5

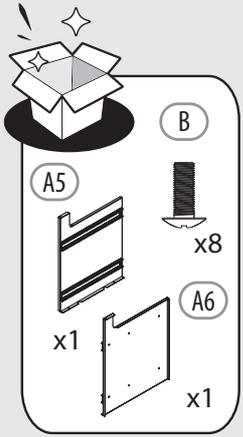
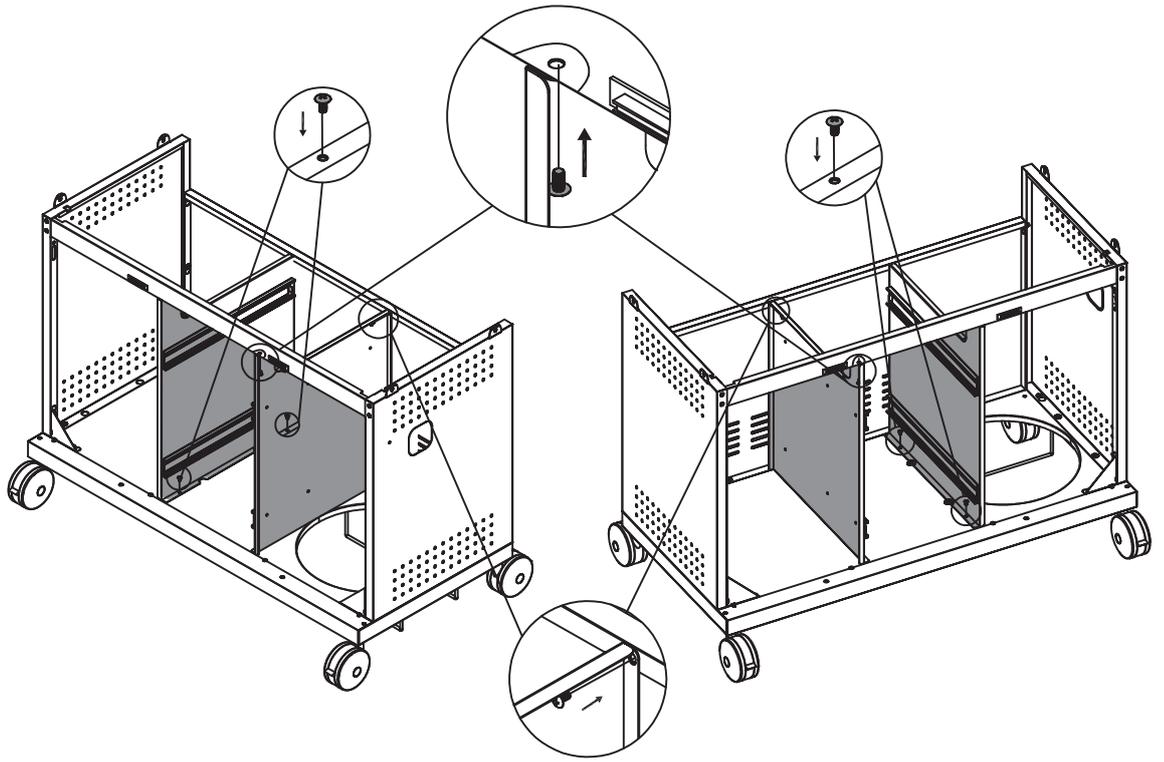


1.6

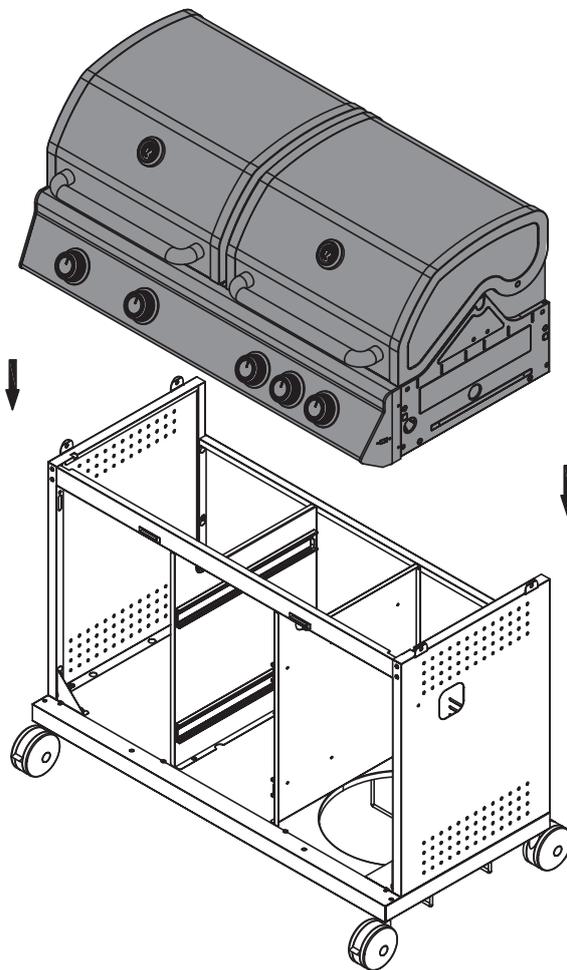




1.7



1.8





2.1



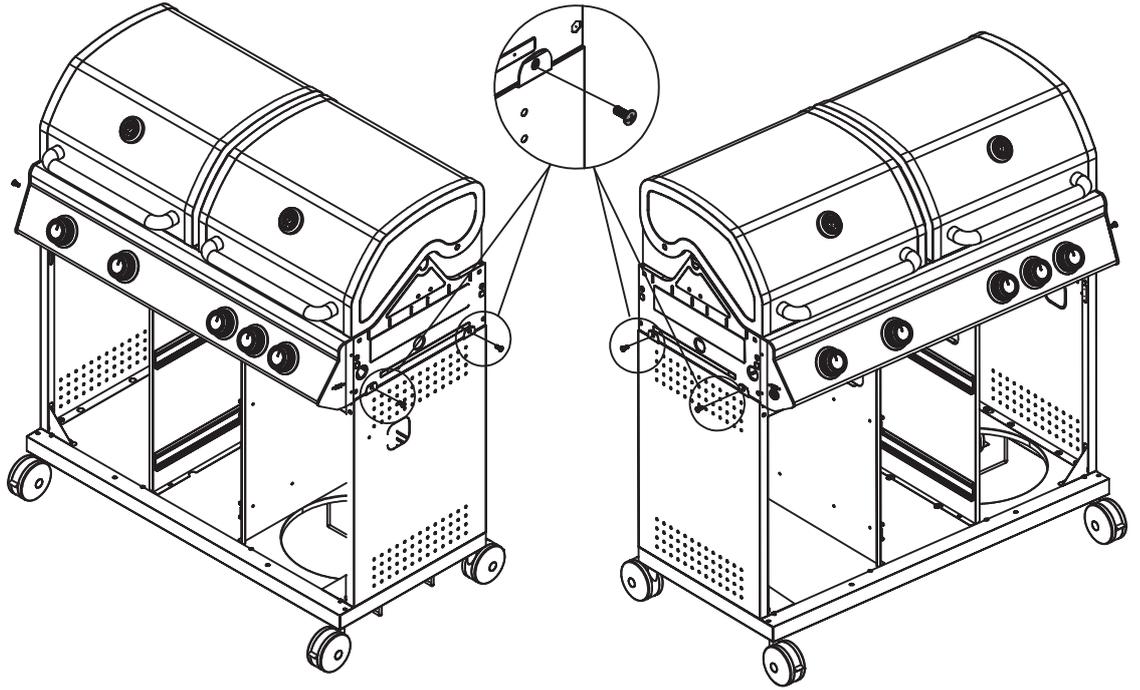
C



x4



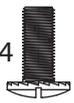
PH Ø 6



2.2



C x4



D x4



K19 x2



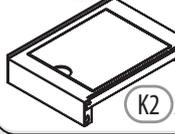
K9 x6



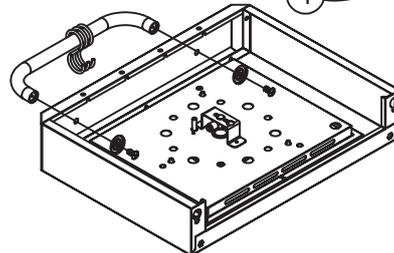
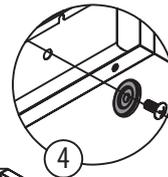
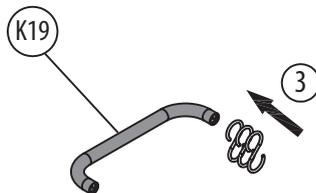
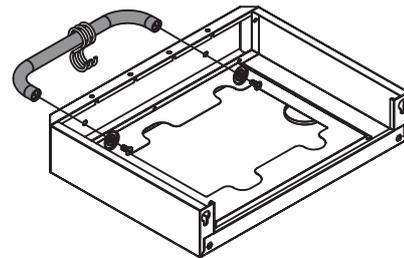
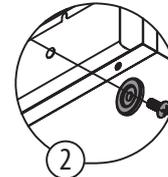
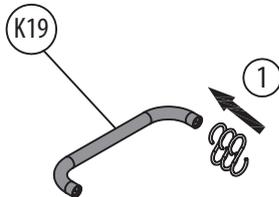
K3 x1



K2 x1

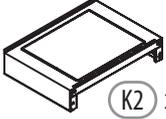


PH Ø 6





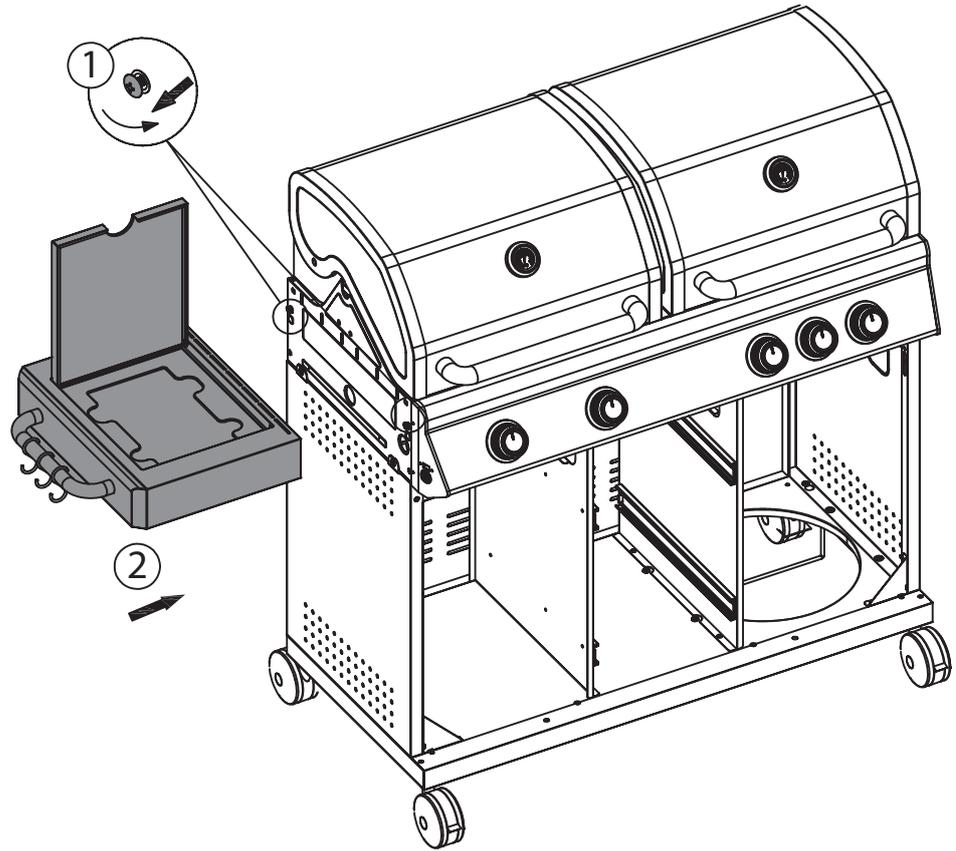
2.3



K2 x1



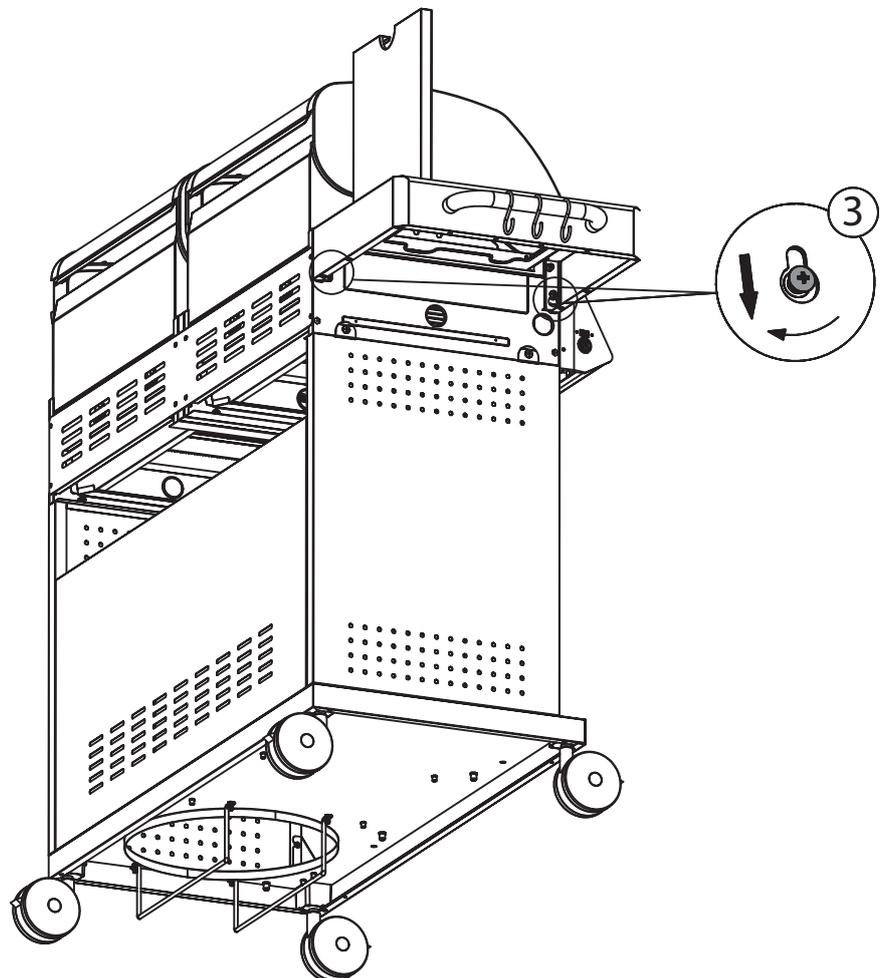
PH Ø 6



2.4



PH Ø 6





2.5



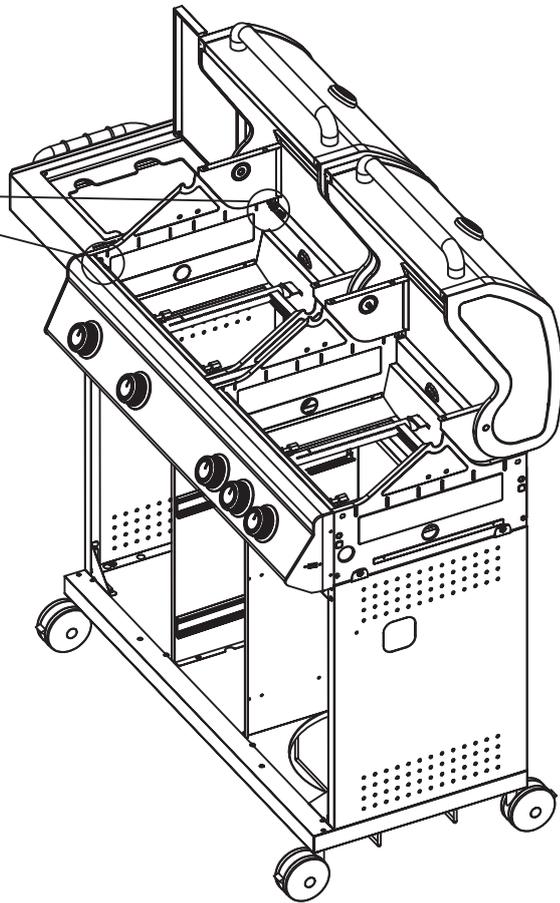
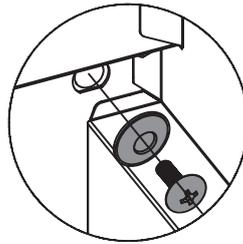
C x2



F x2



PH 06



2.6



K4

x1

K5

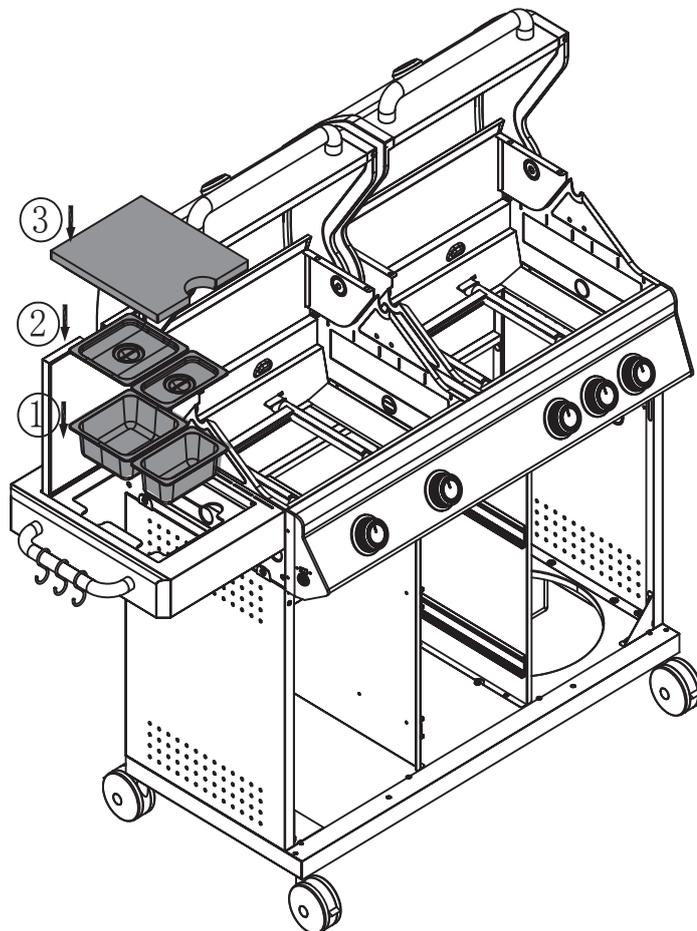


x1

K6

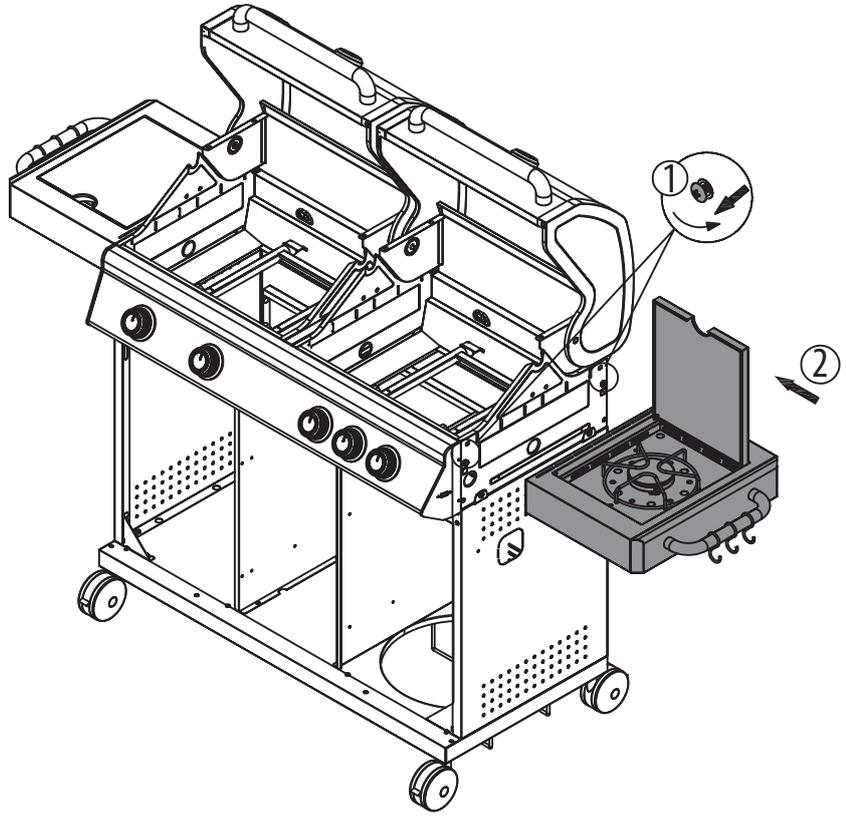
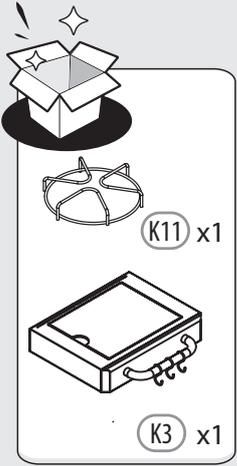


x1

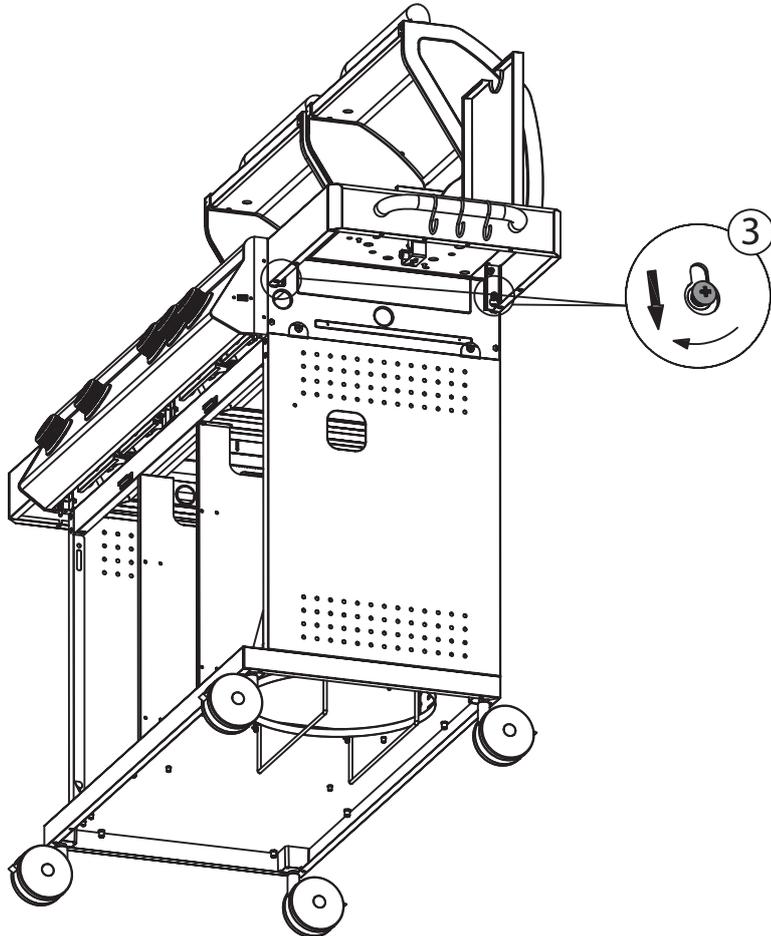




2.7

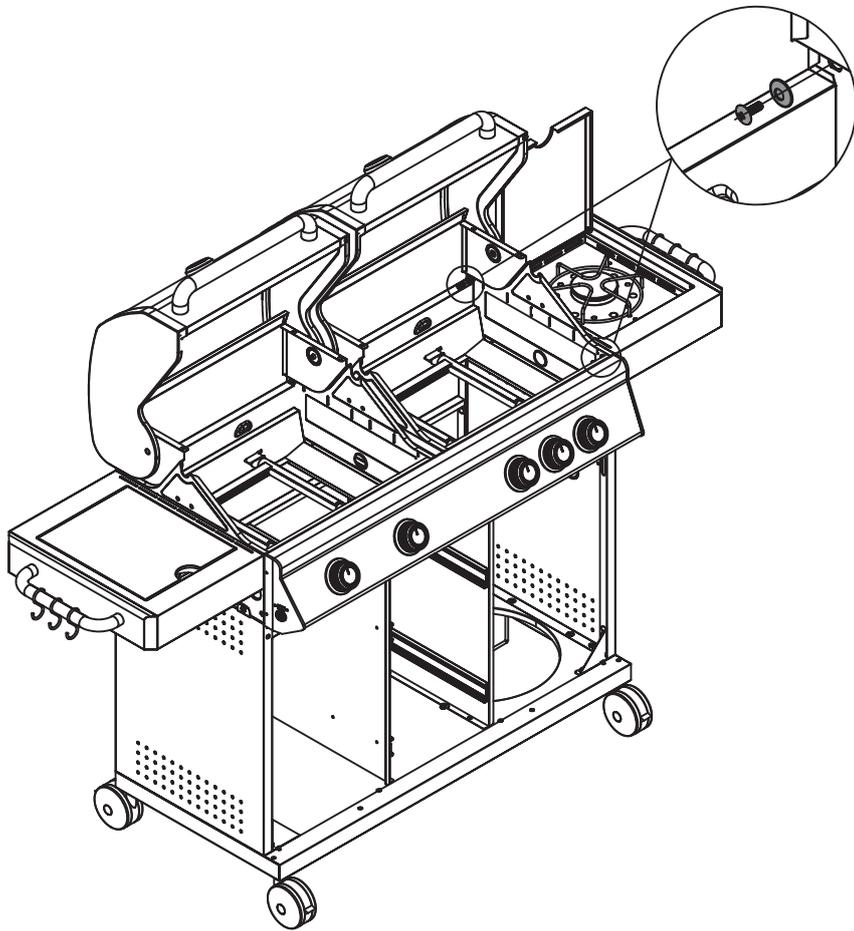


2.8





2.9



C x2

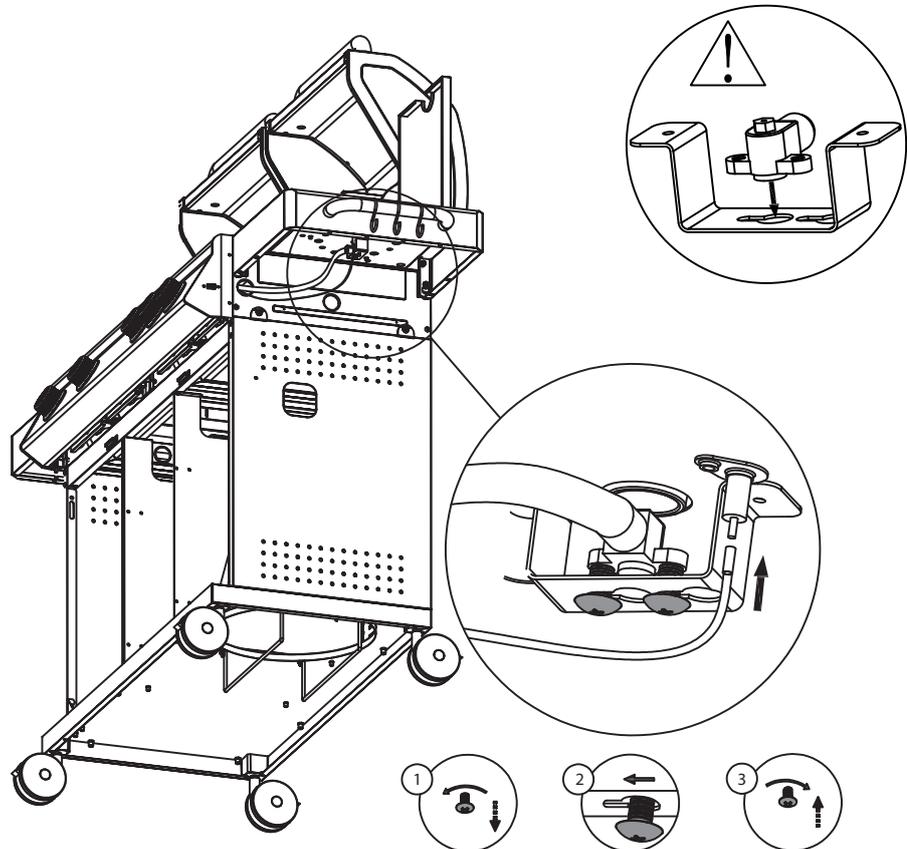


F x2



PH Ø 6

2.10



PH Ø 6



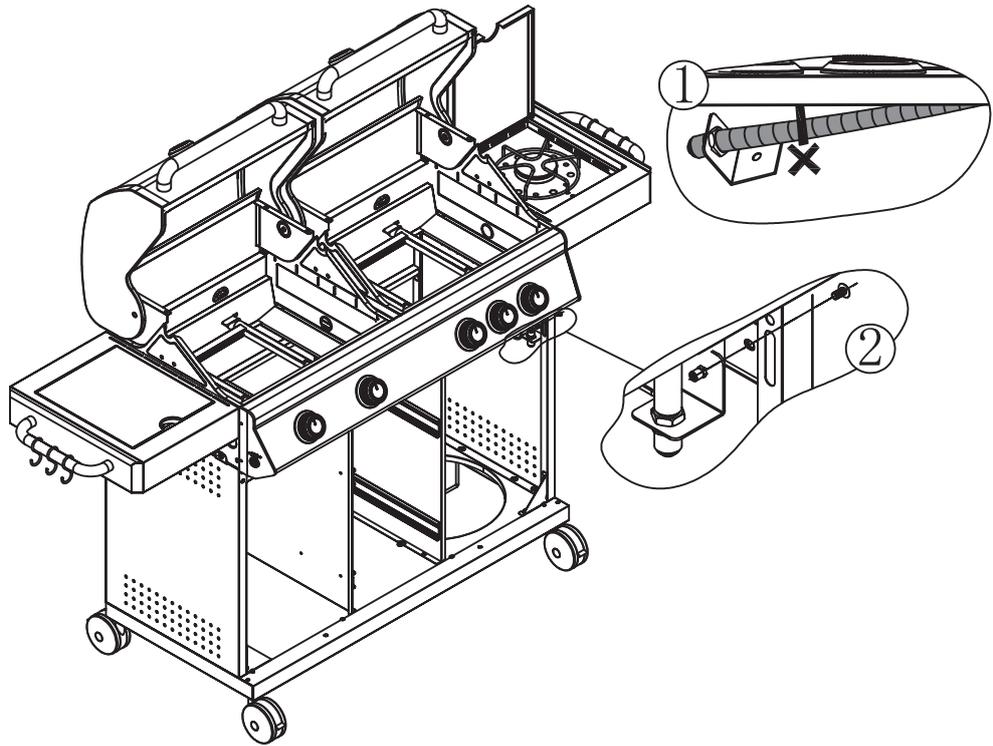
2.11



B x1



PH Ø 6



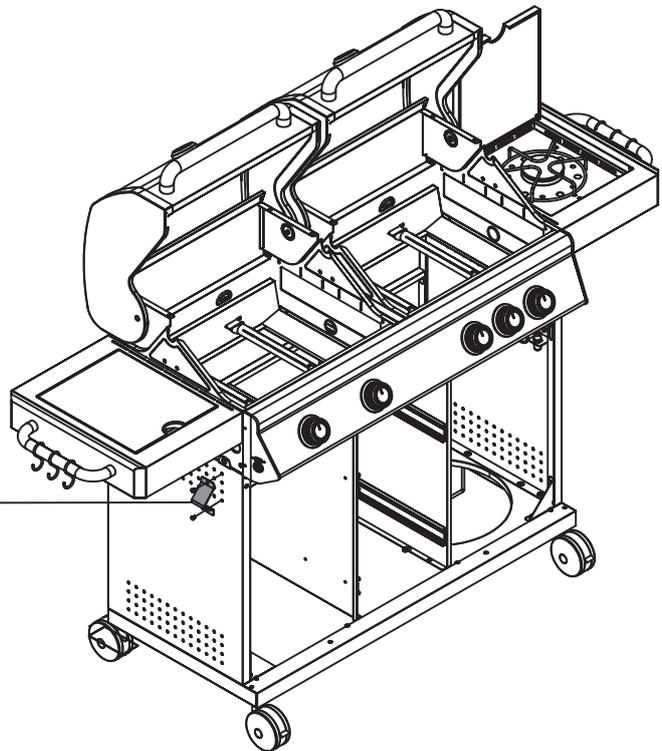
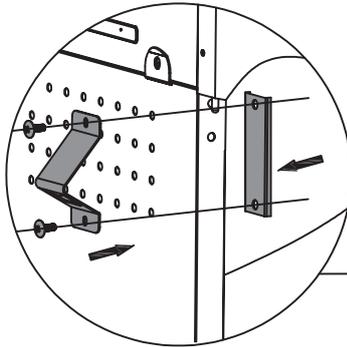
2.12



A16 x1



PH Ø 6

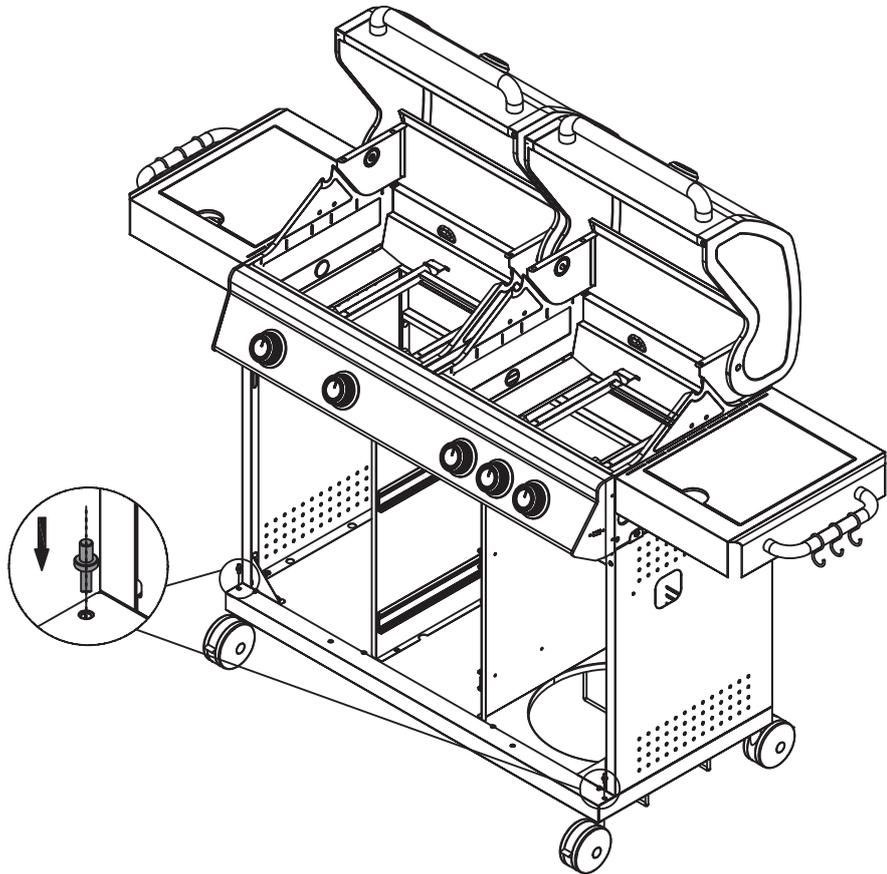




2.13



G x2



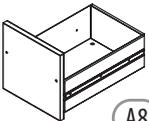
2.14



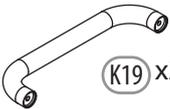
C x4



F x4



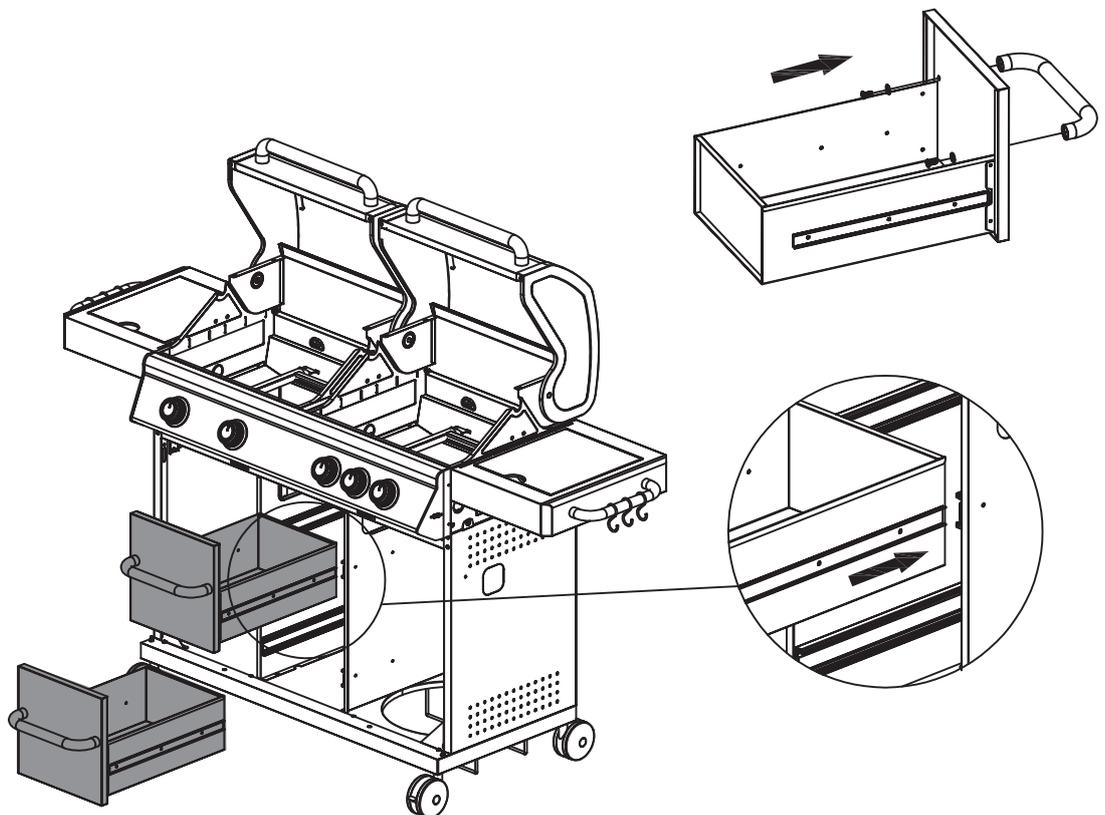
A8 x2



K19 x2

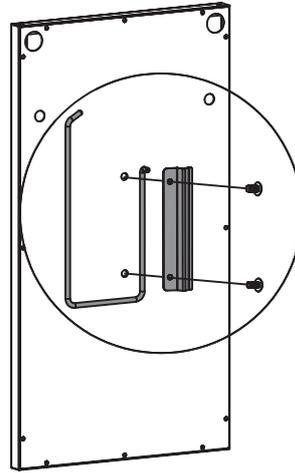
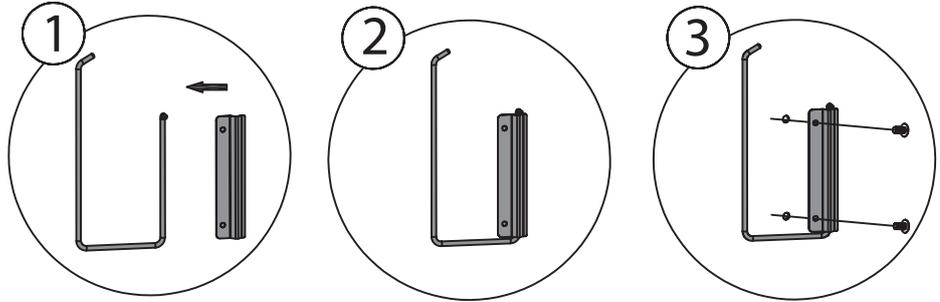
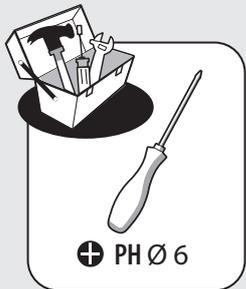
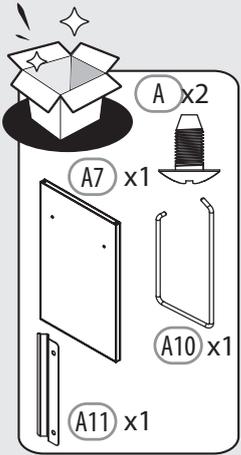


PH Ø 6

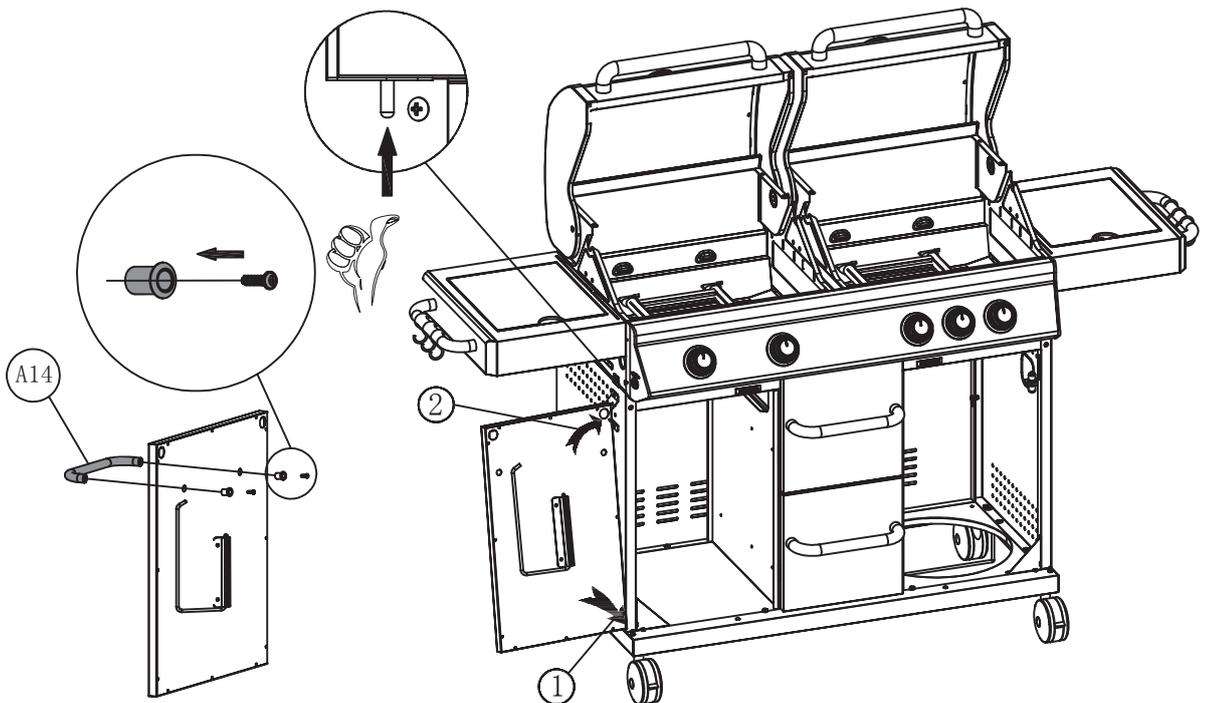
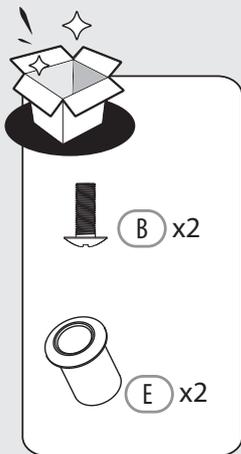




2.15

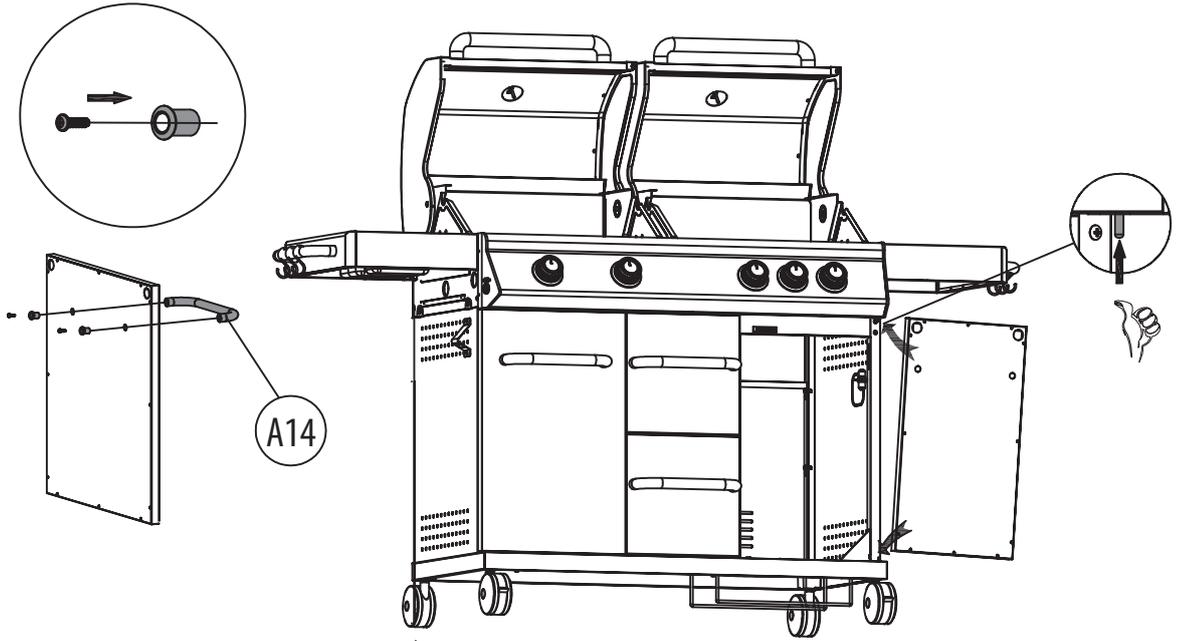
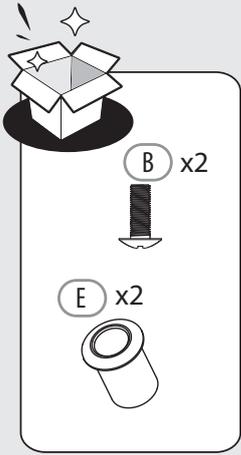


2.16

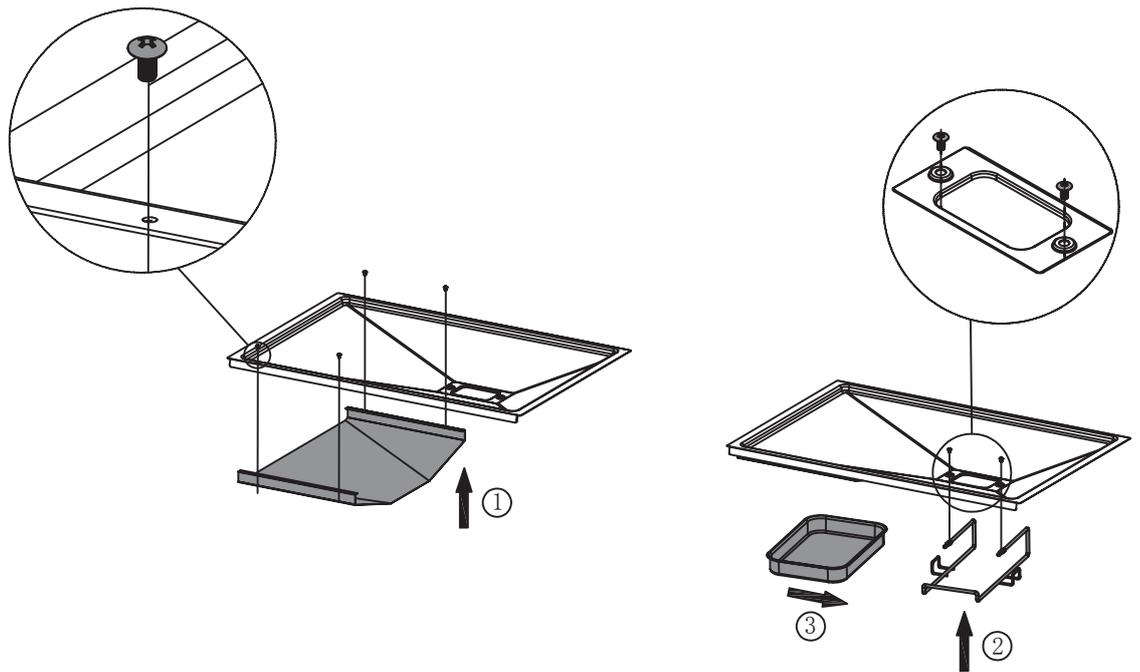
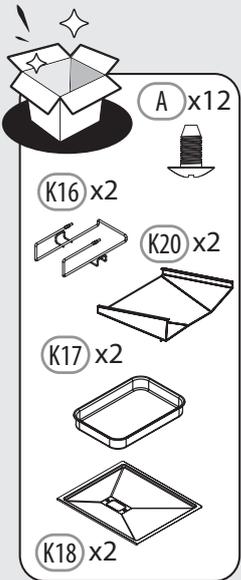




2.17

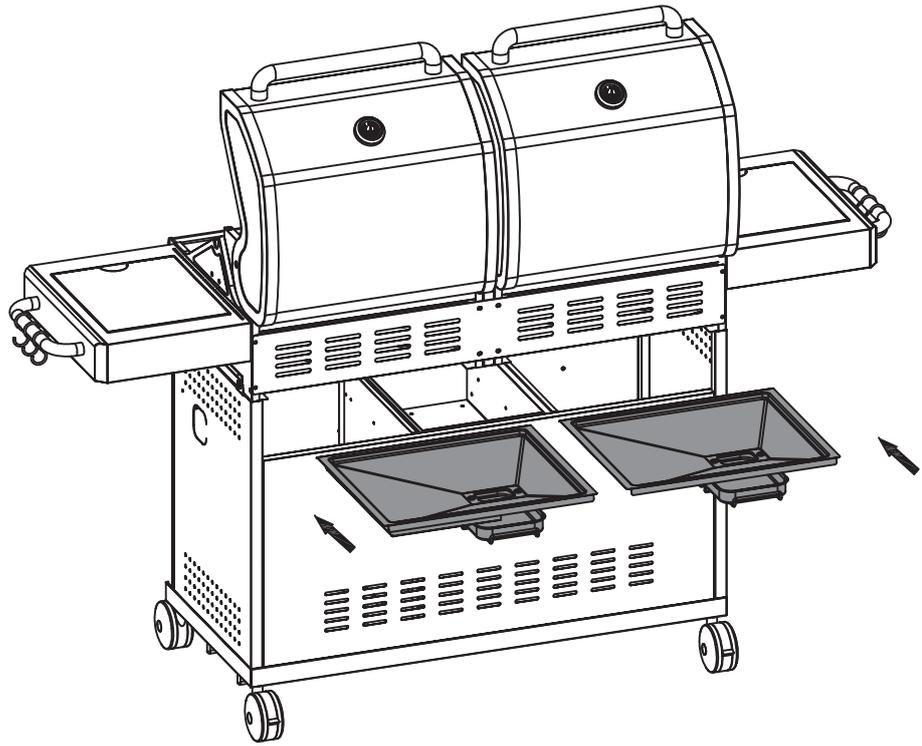


2.18

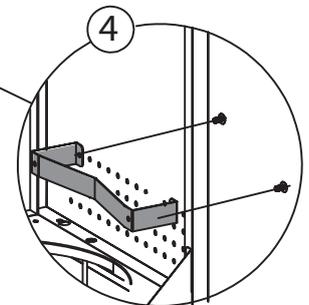
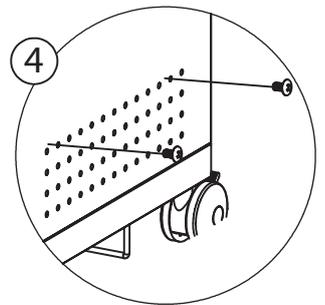
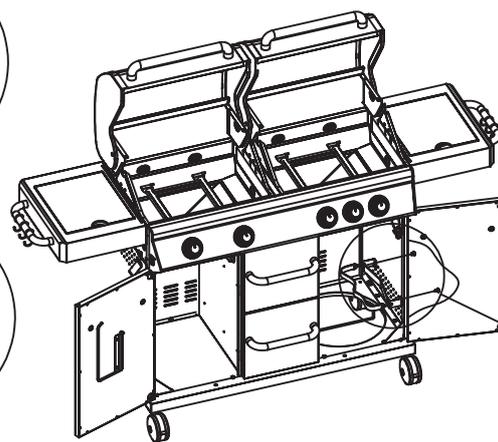
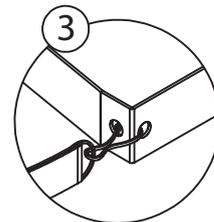
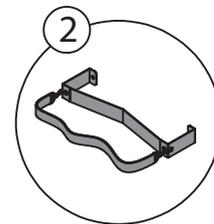
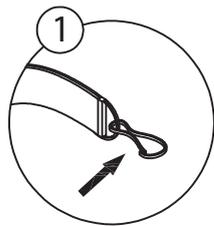
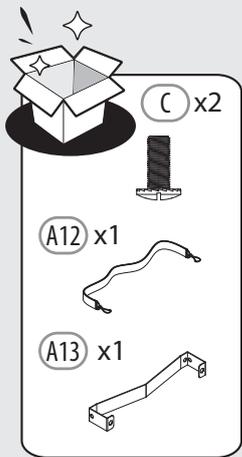




2.19

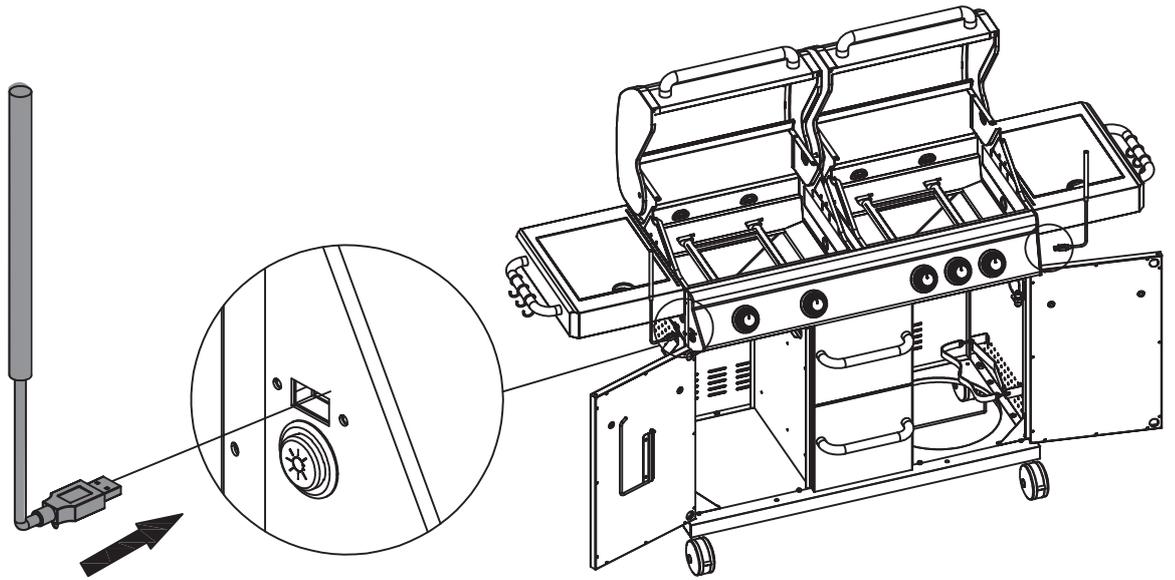
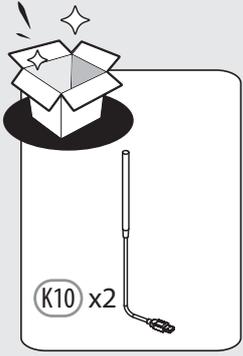


2.20

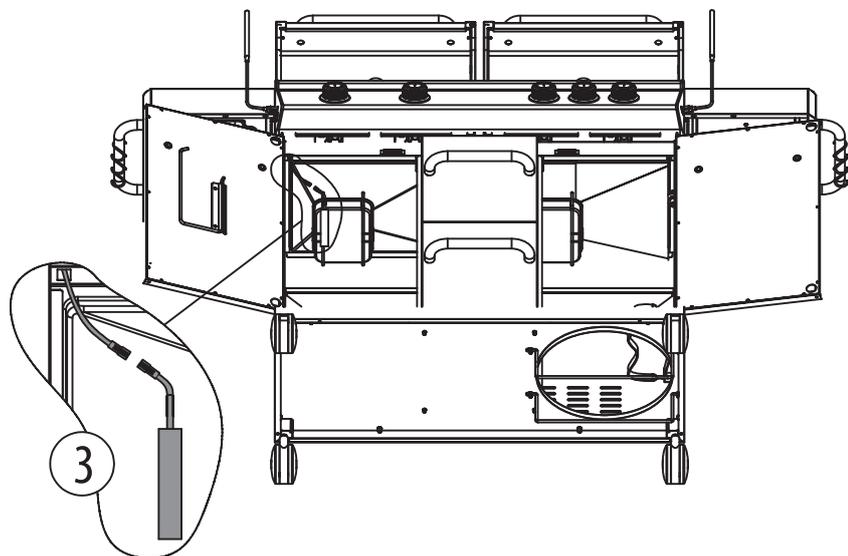
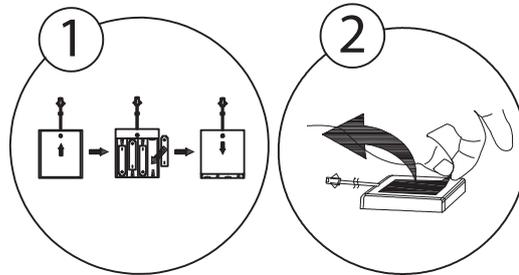
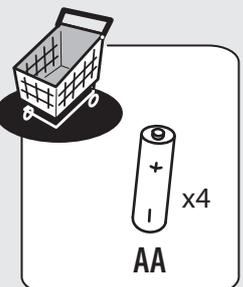
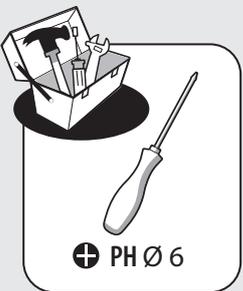
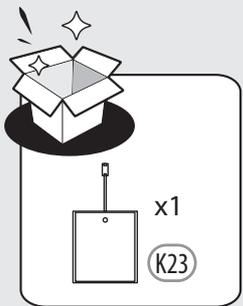




2.21

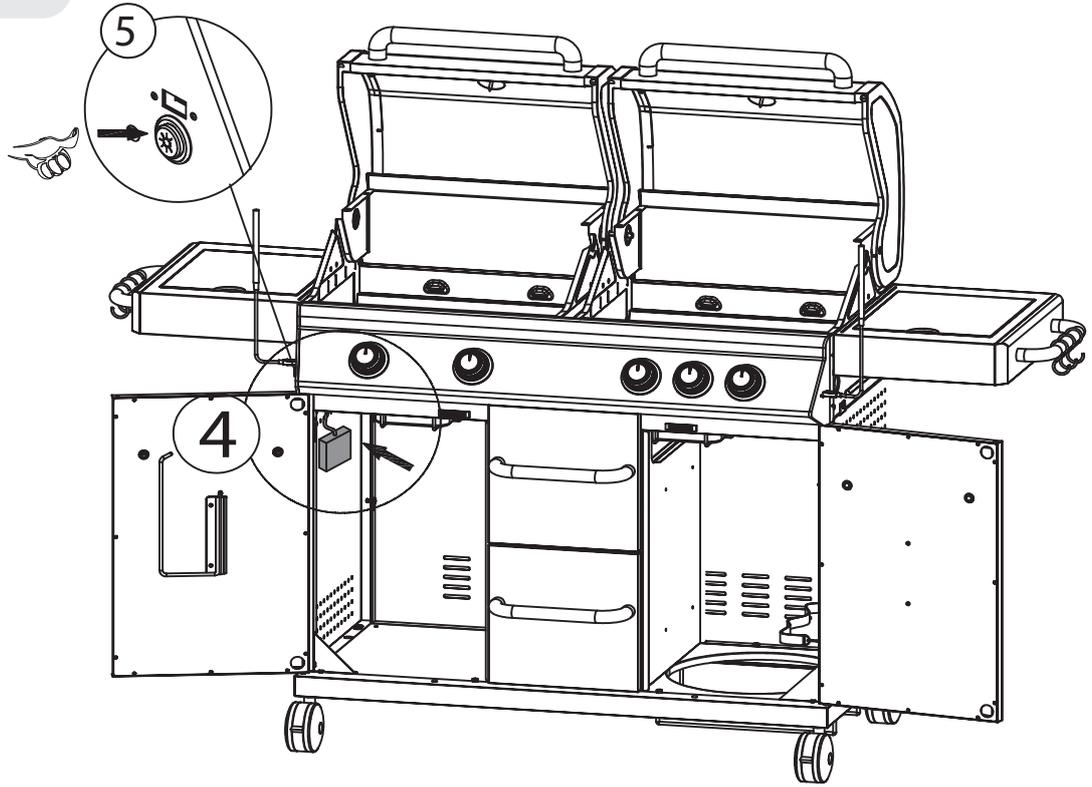


2.22

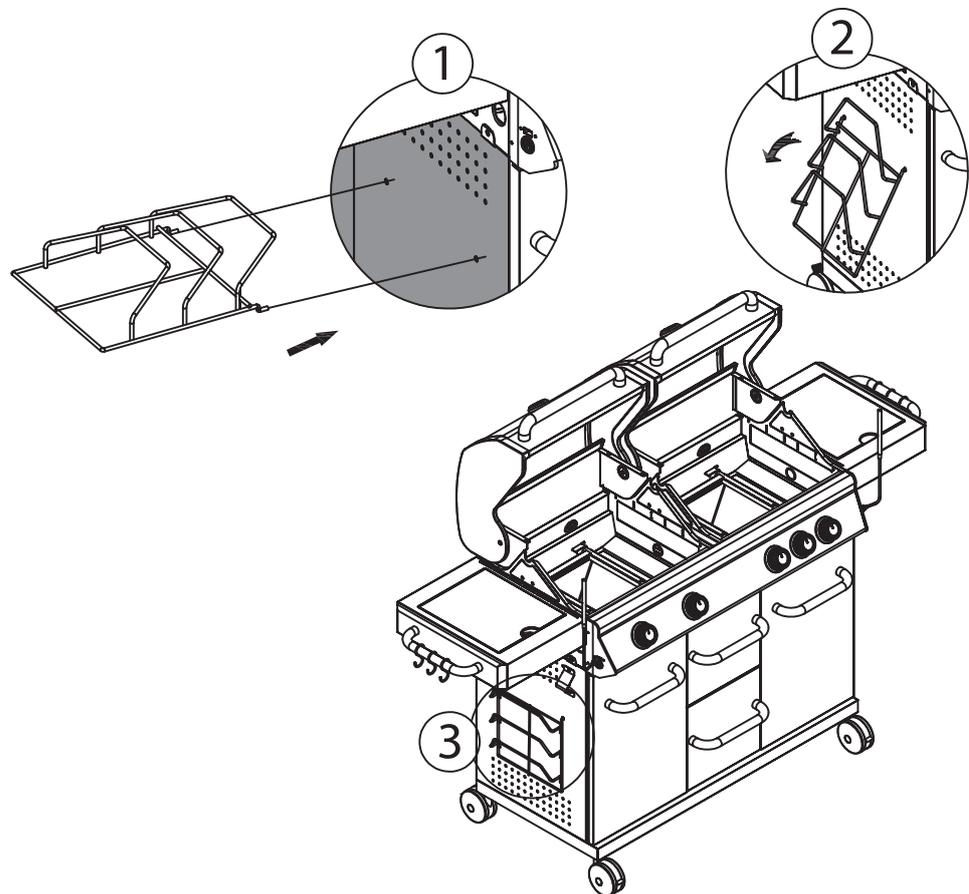
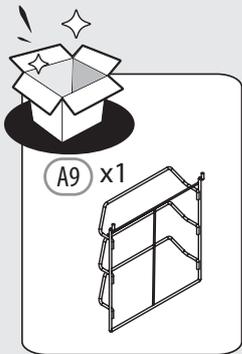




2.23

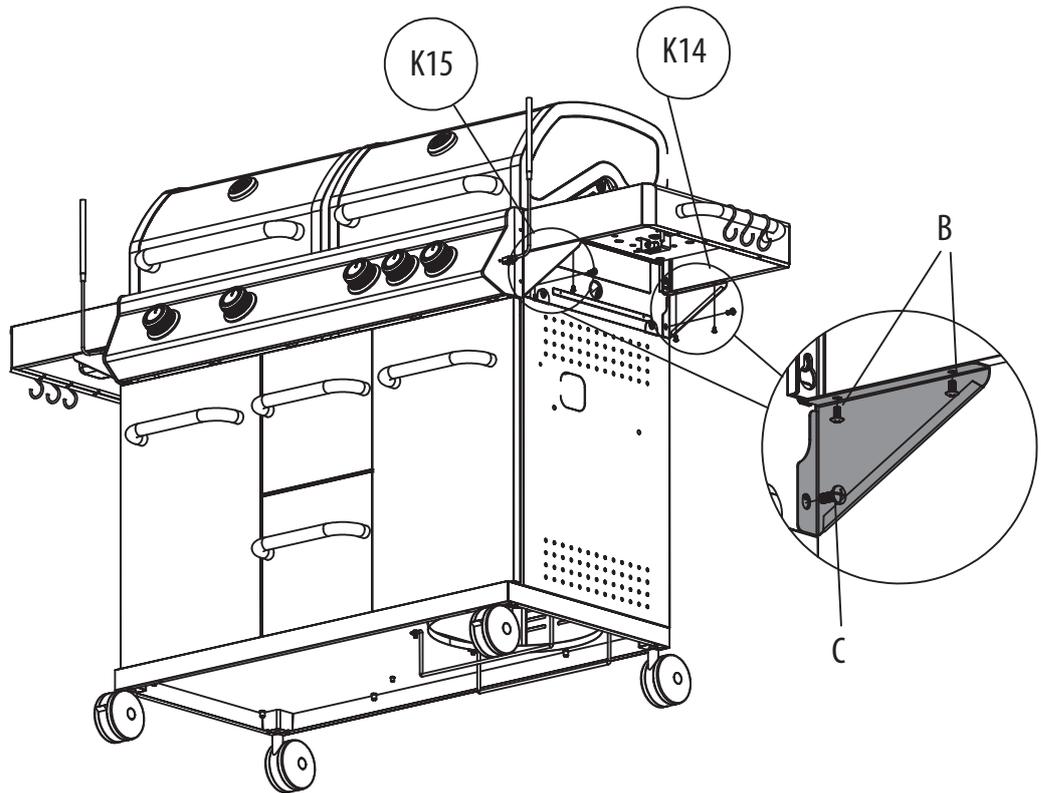
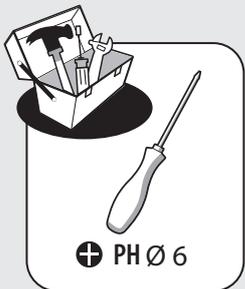
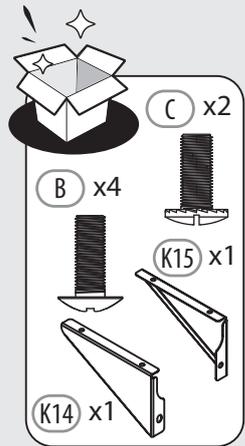


2.24

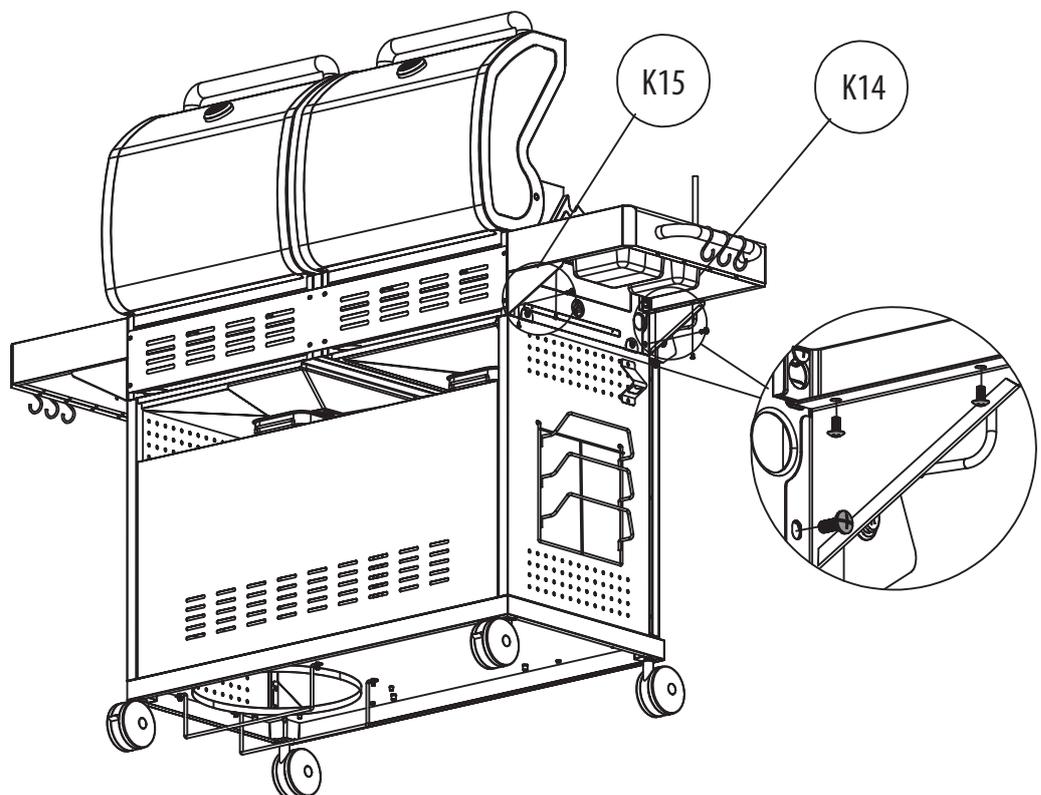
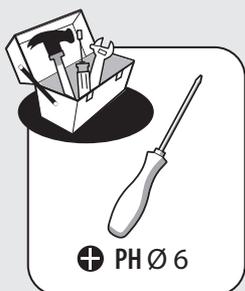
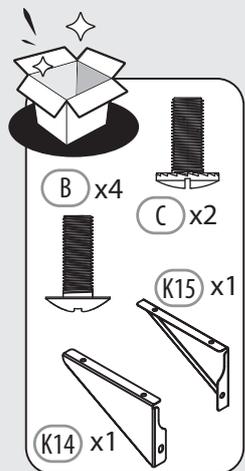




2.25



2.26





2.27



(K7) x3



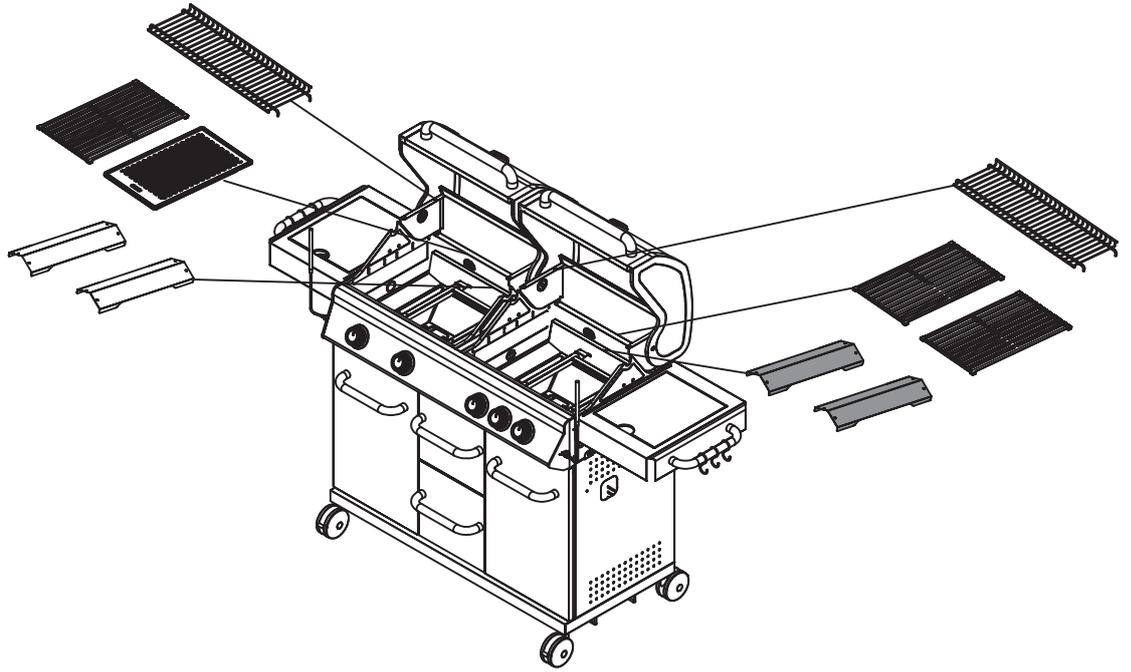
(K21) x2



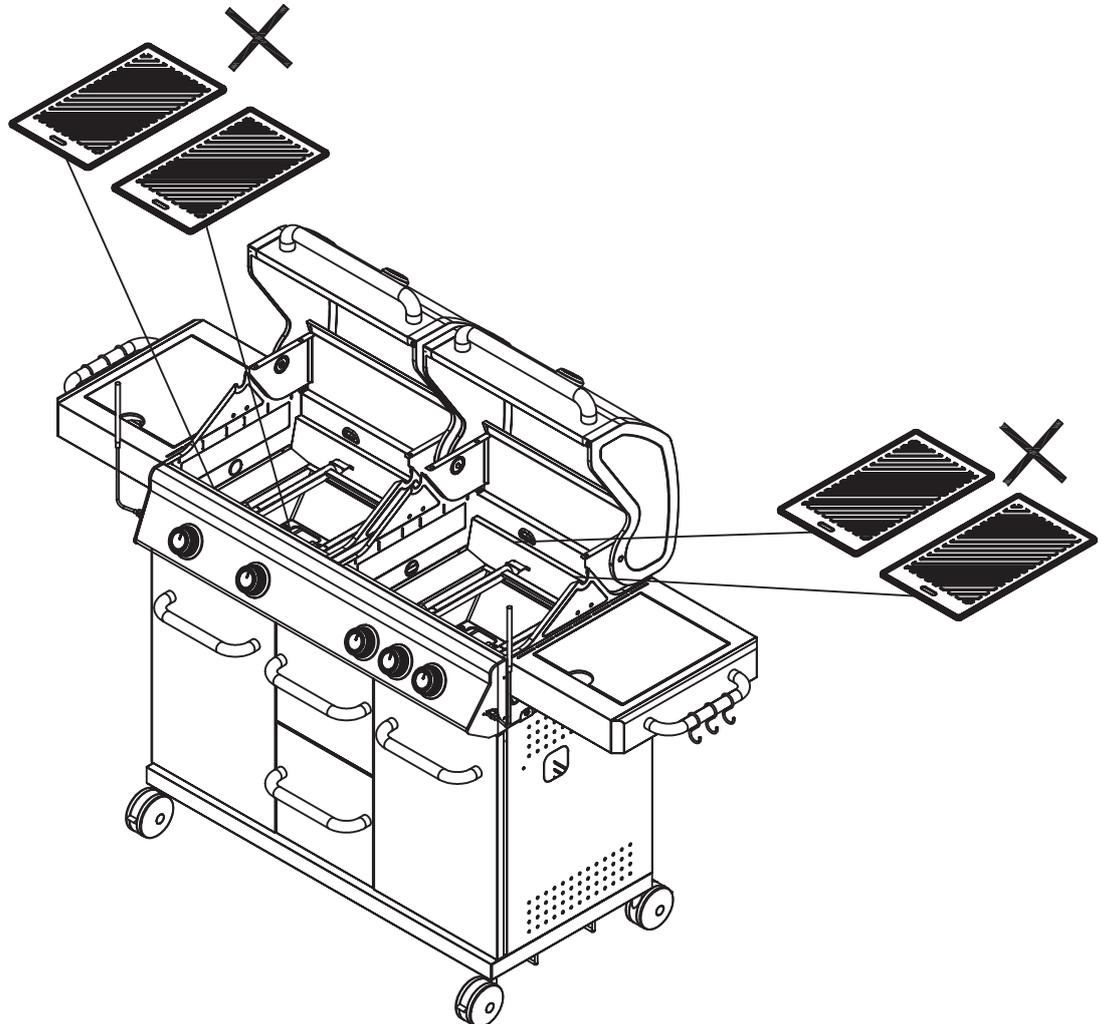
(K8) x1



(K22) x4

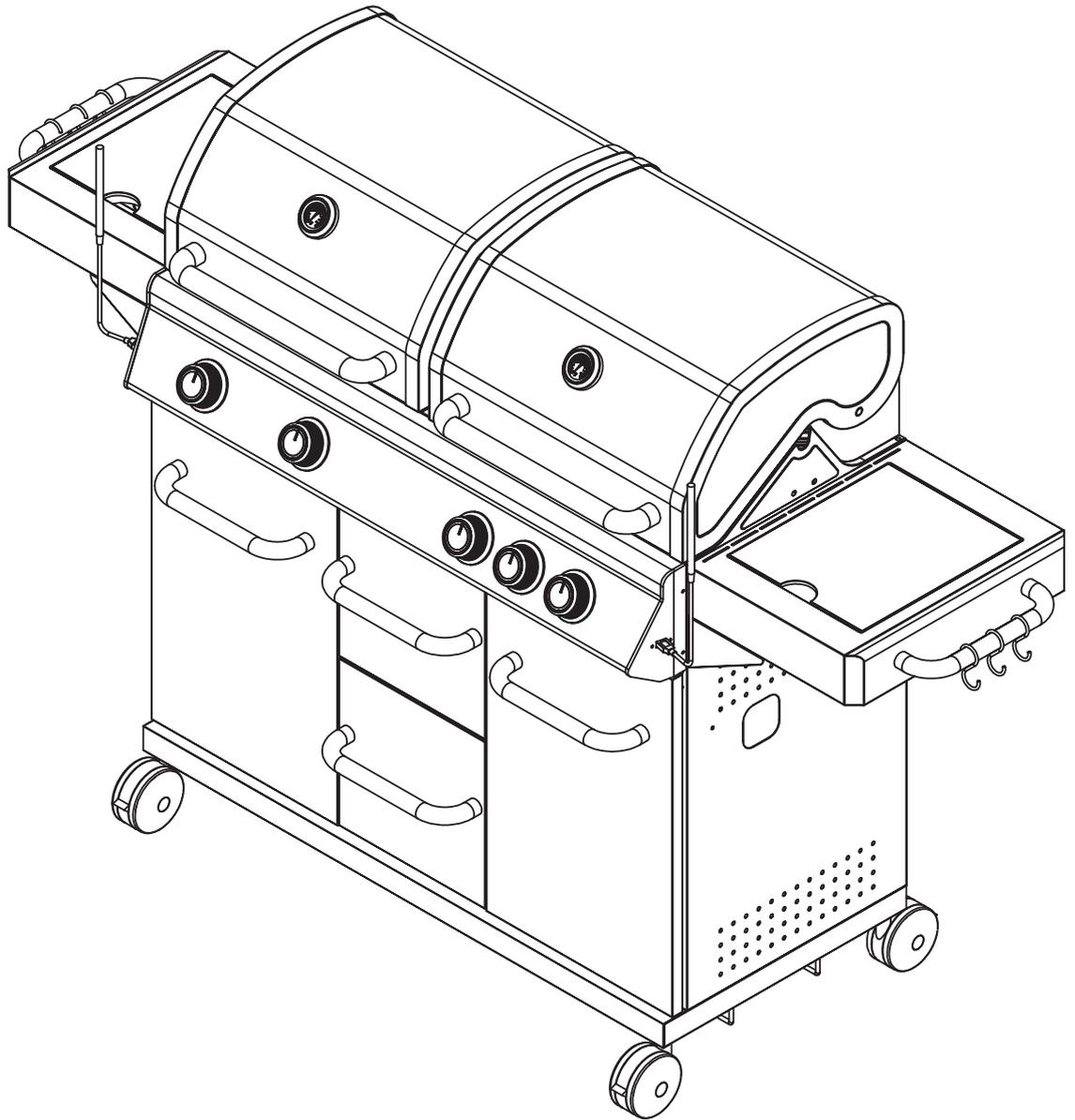


2.28



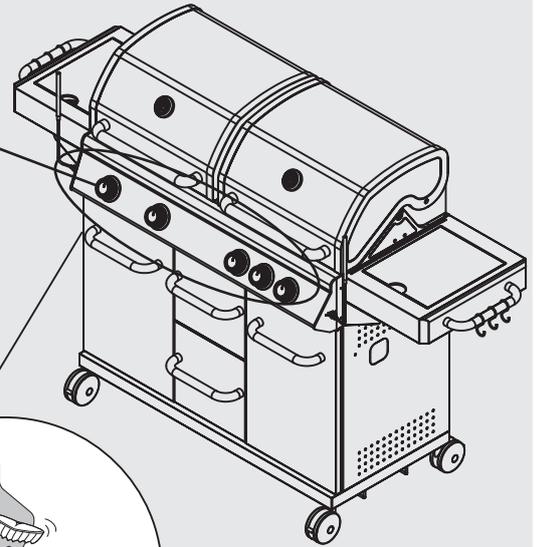
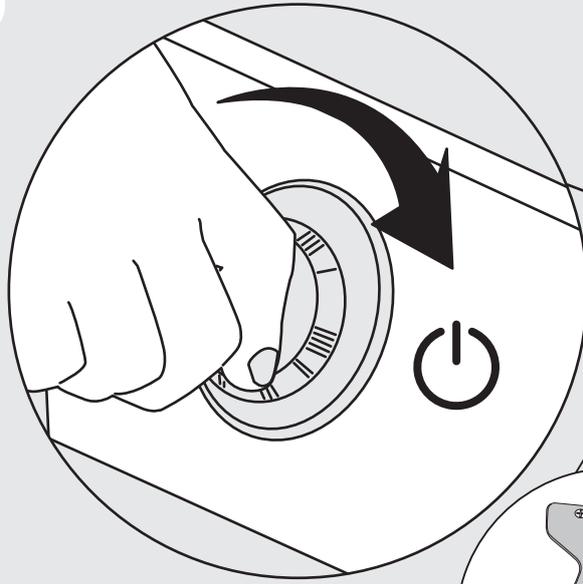


2.29



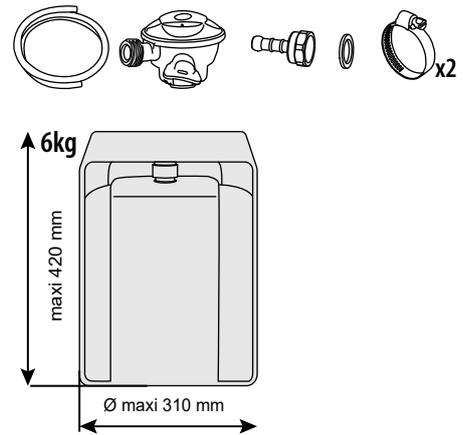
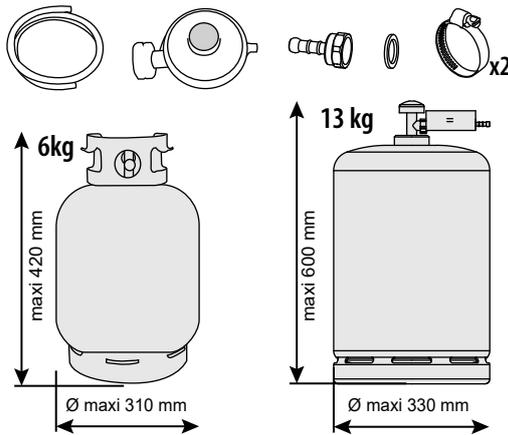


1



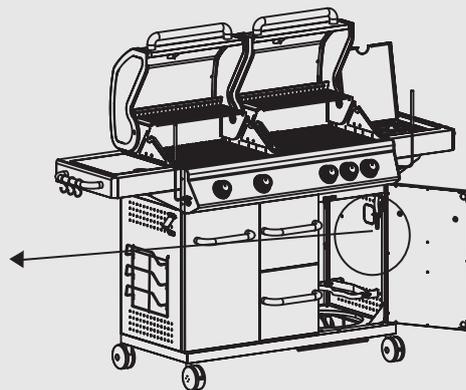
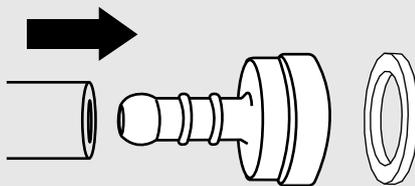
A 6kg / 13kg

B 6kg

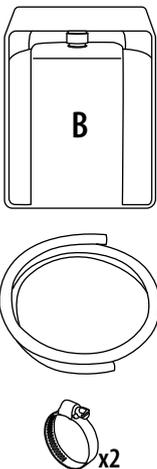
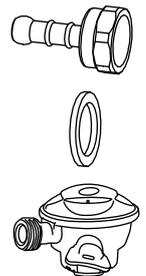
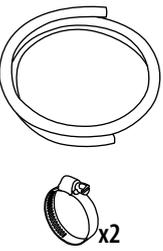
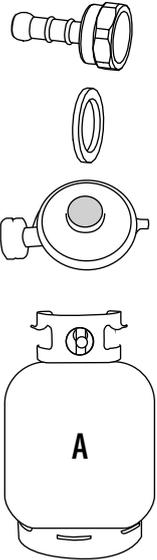
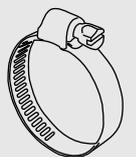


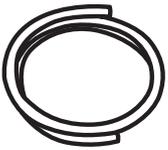
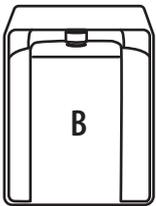
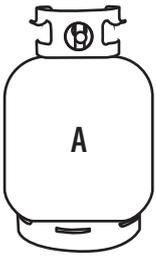
2

A + B



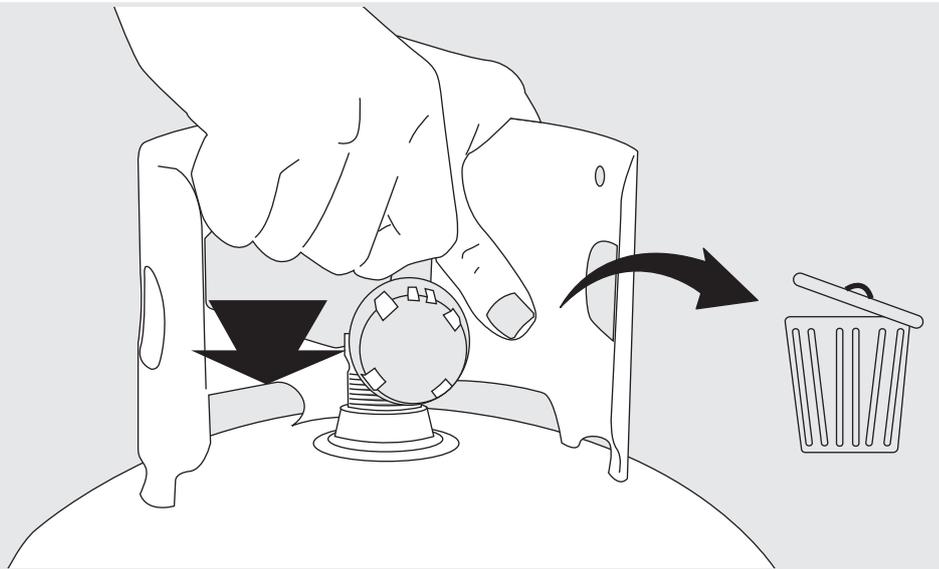
+



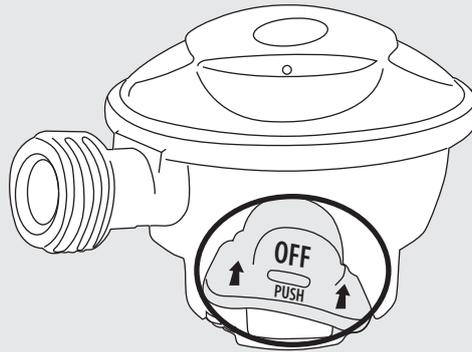


3

A

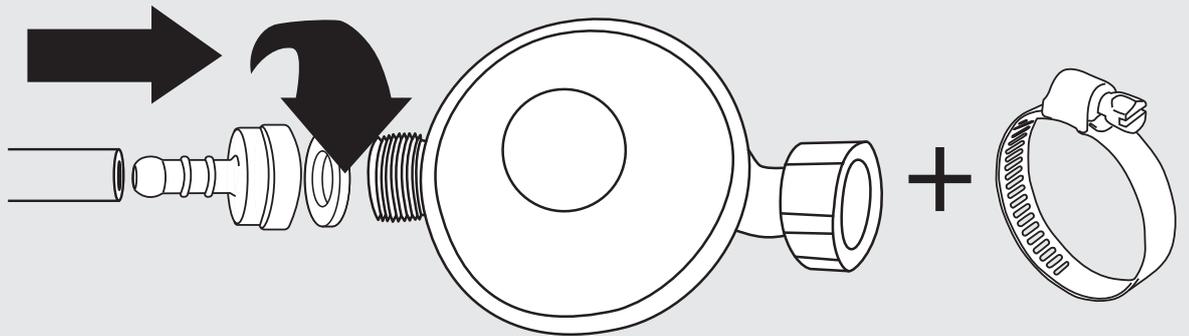


B

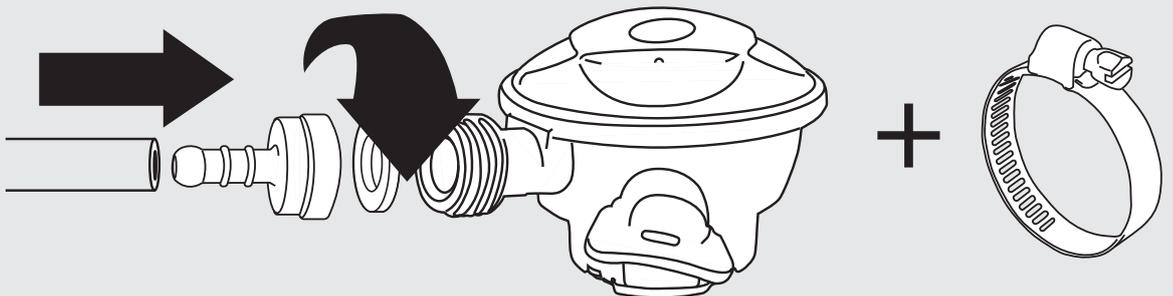


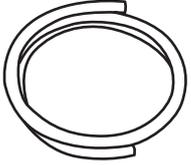
4

A



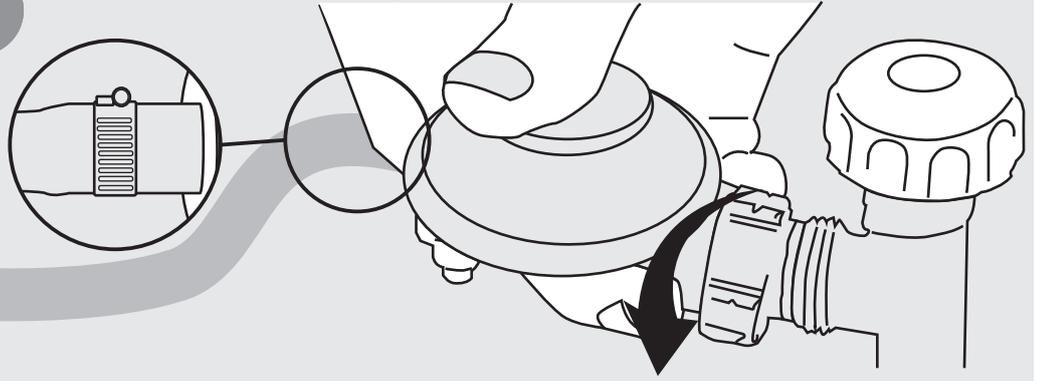
B



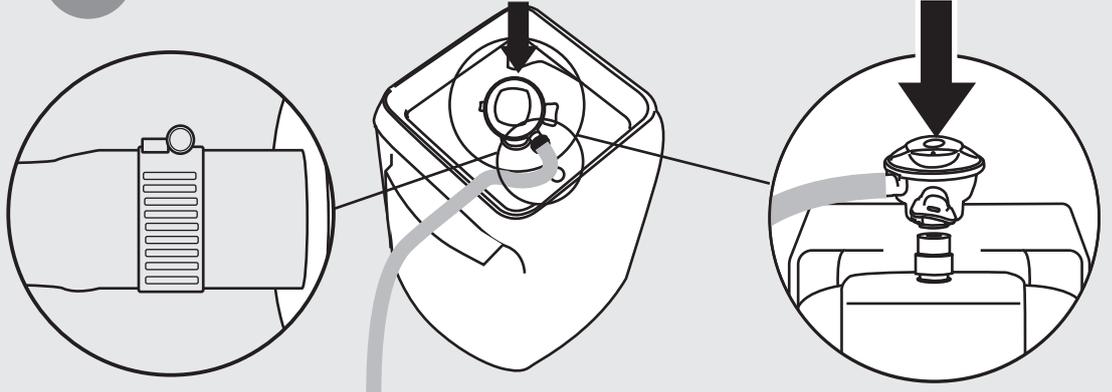


5

A

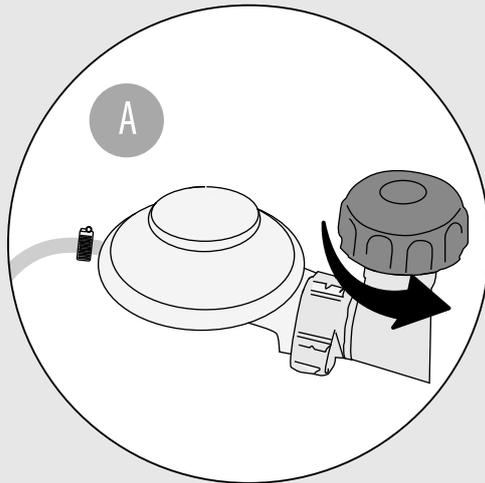


B

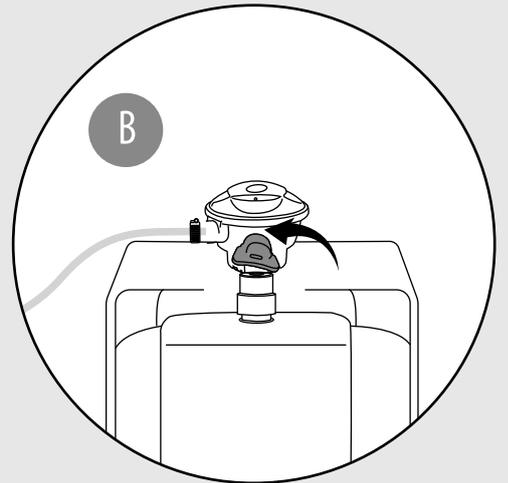


6

A



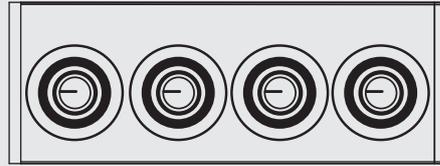
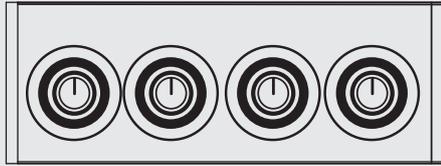
B



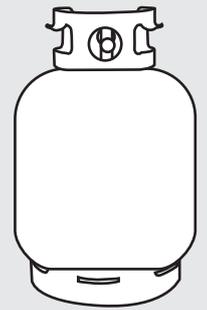


7

1



2



3



50 %

+

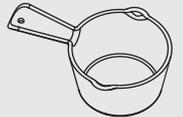


50 %

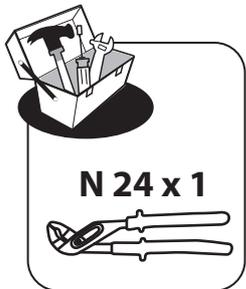
+



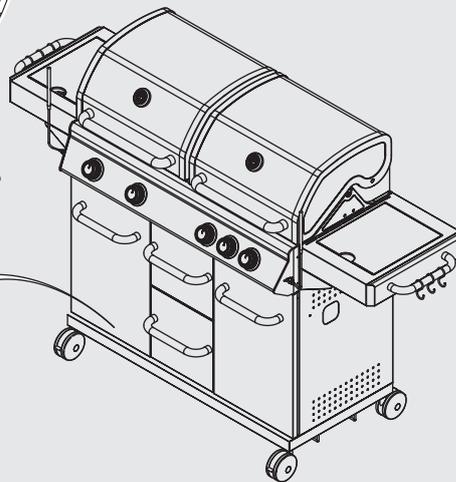
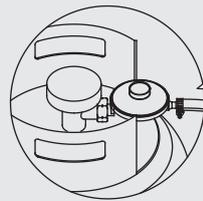
+



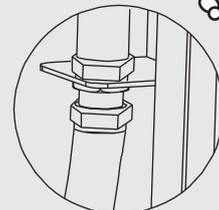
8



4

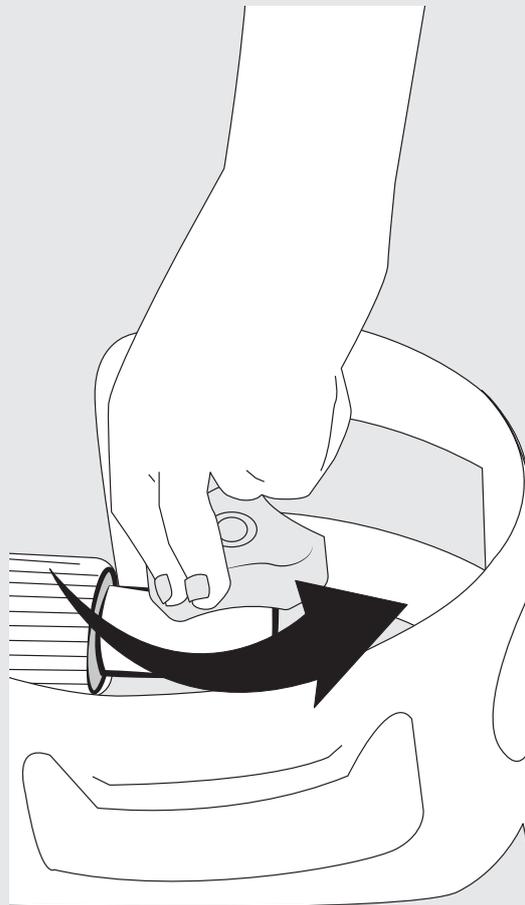


5

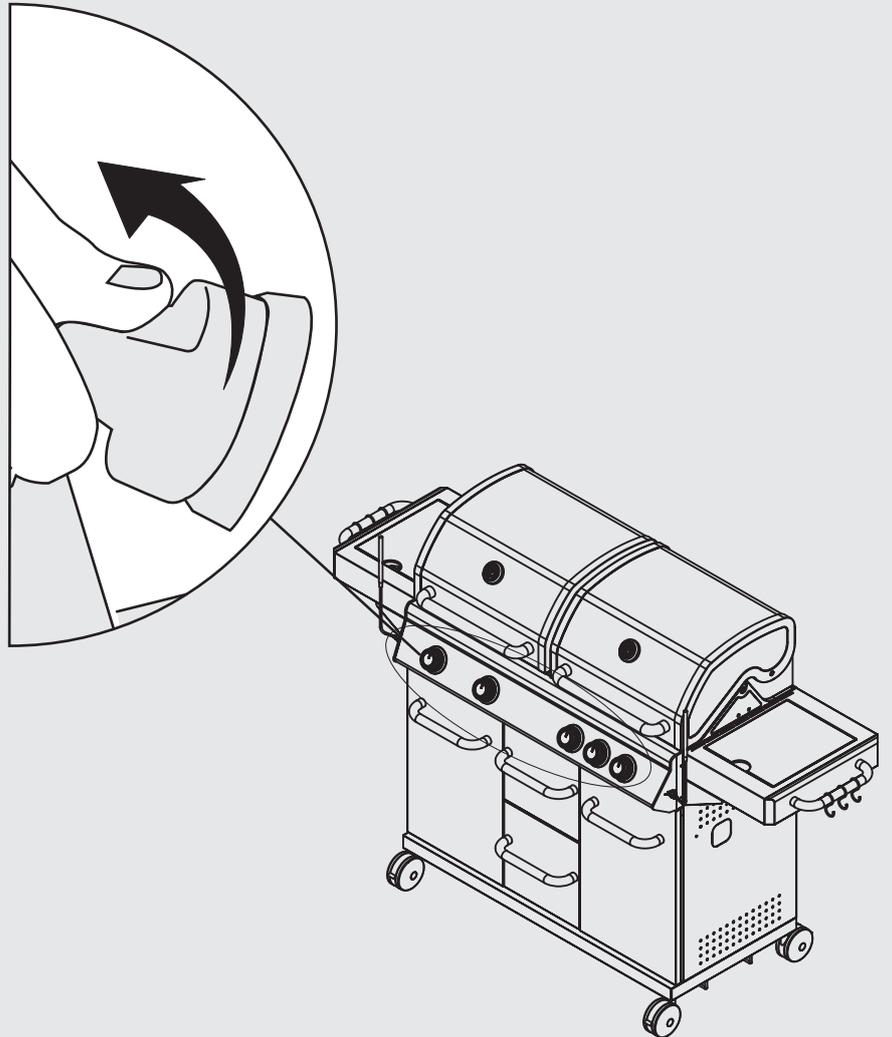




9

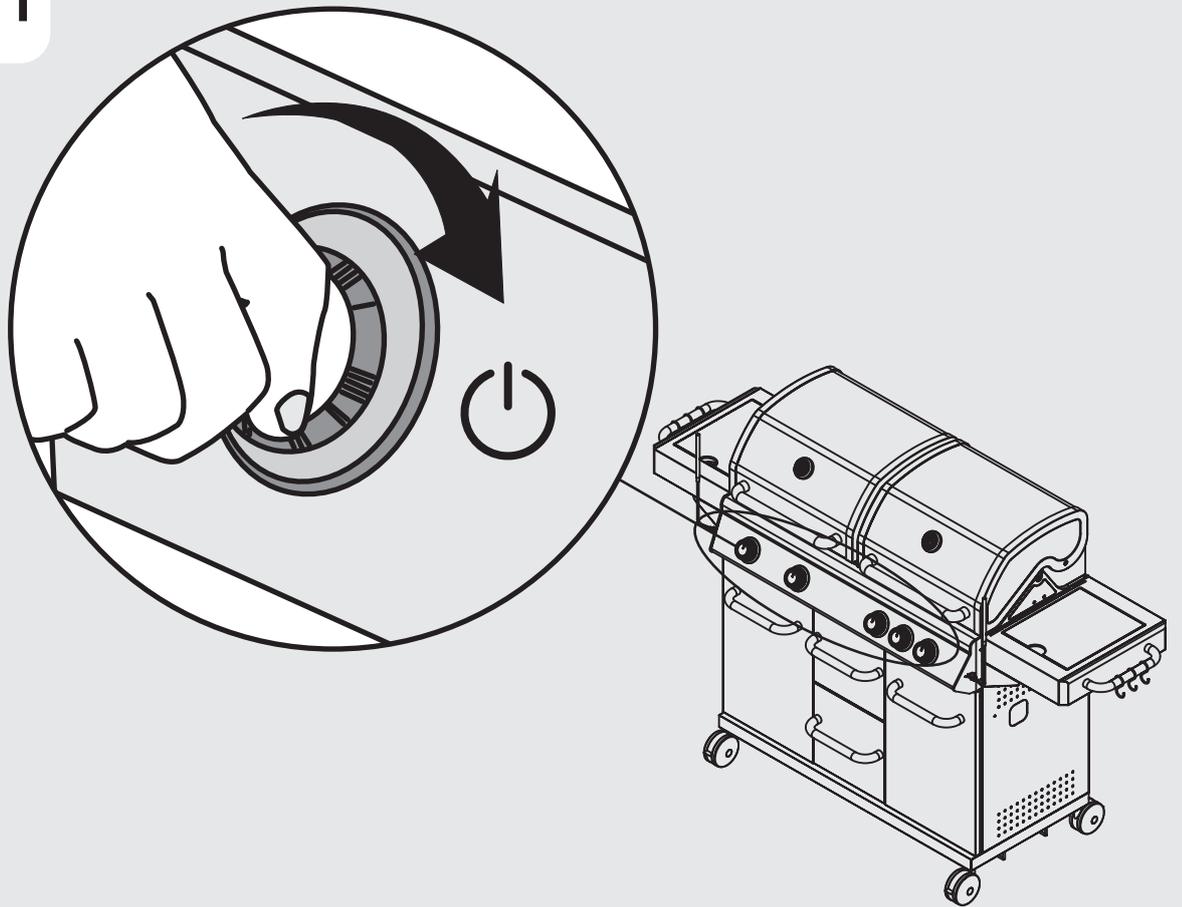


10





11

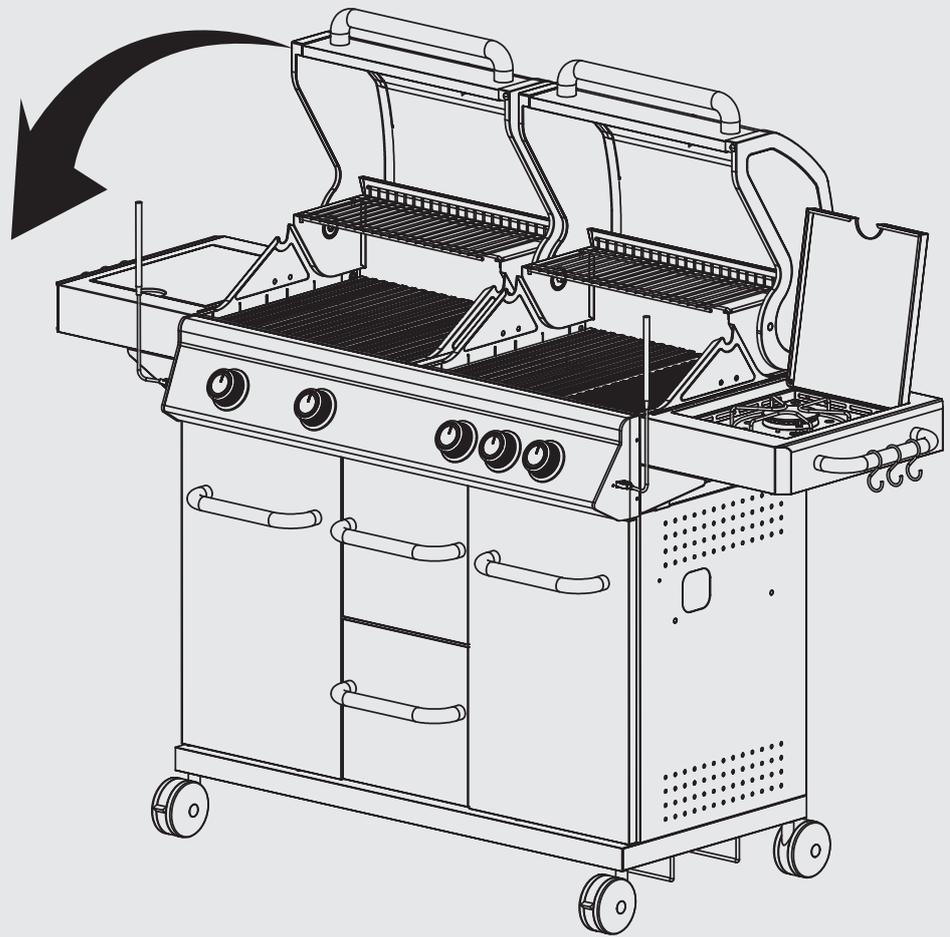


12



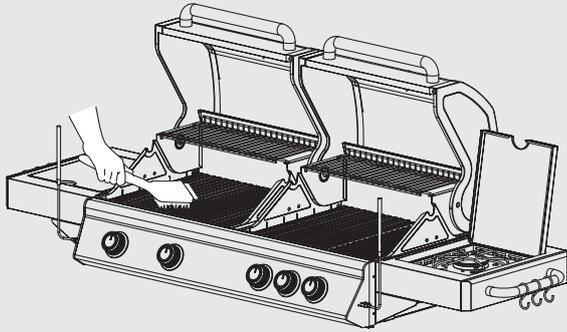


13

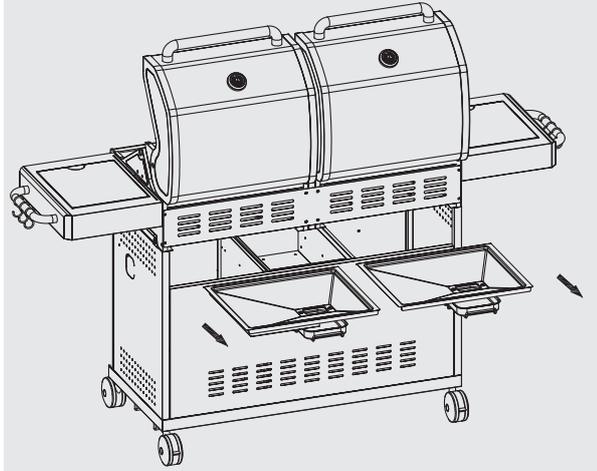




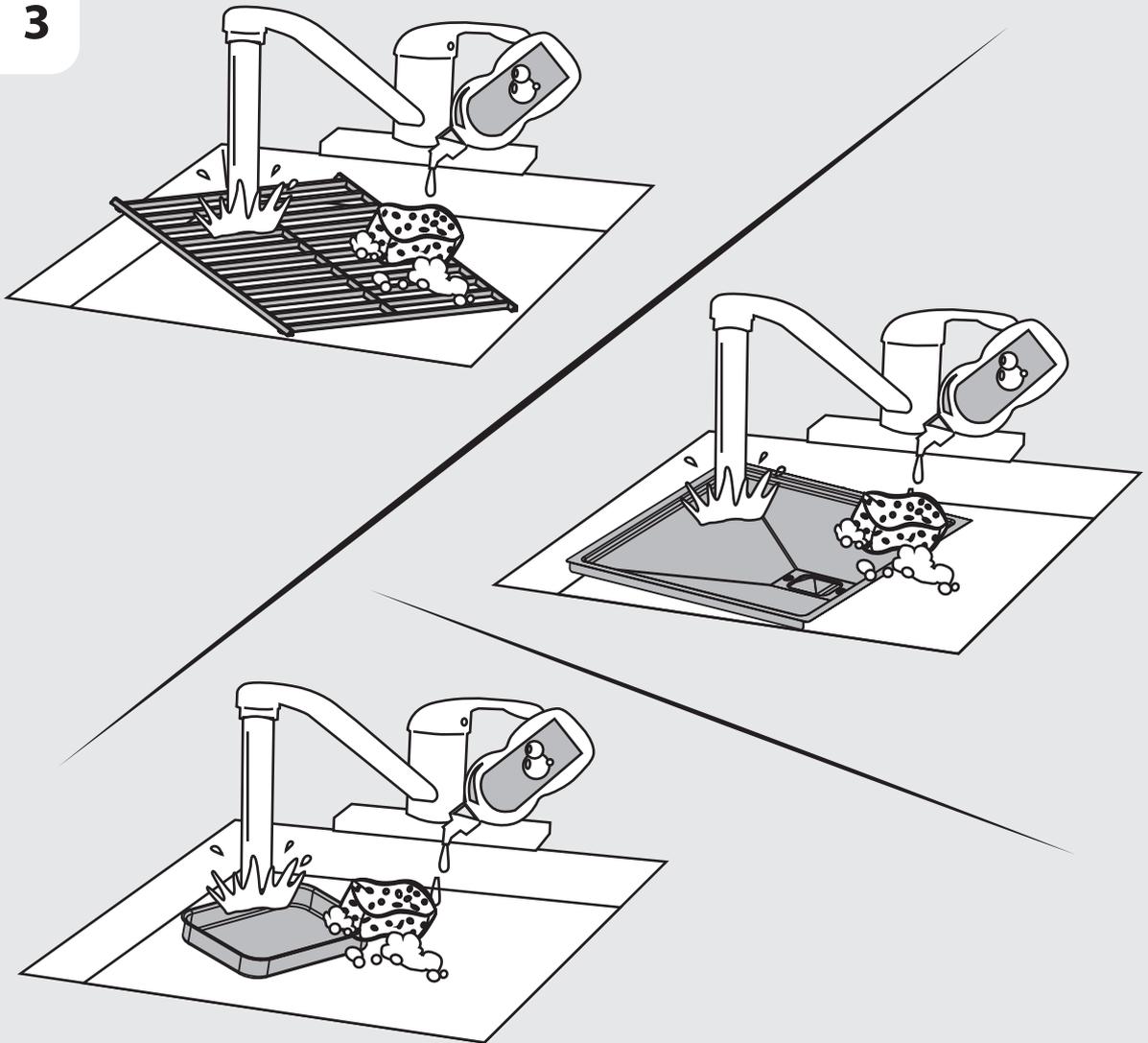
1



2



3

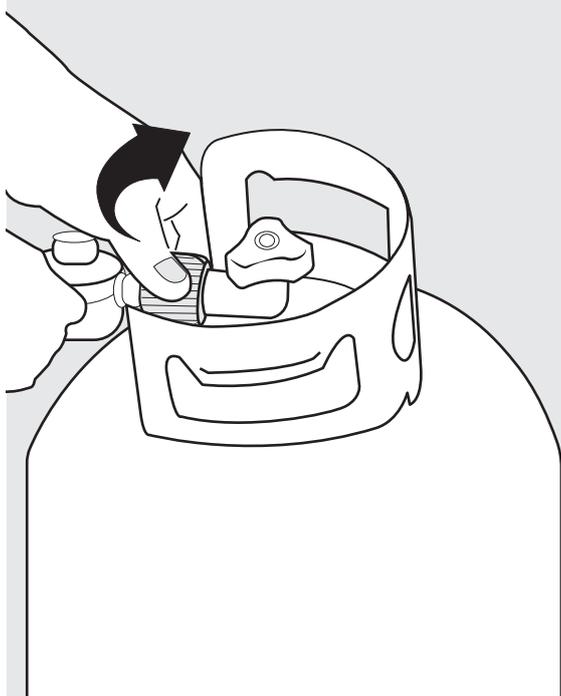




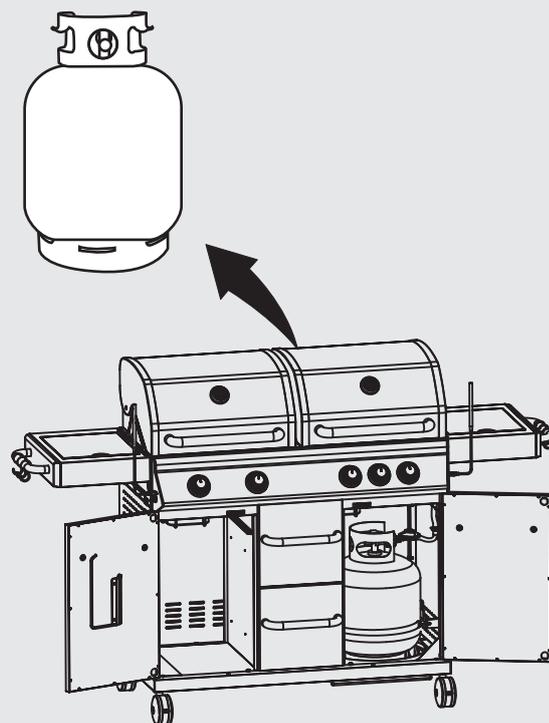
4



5

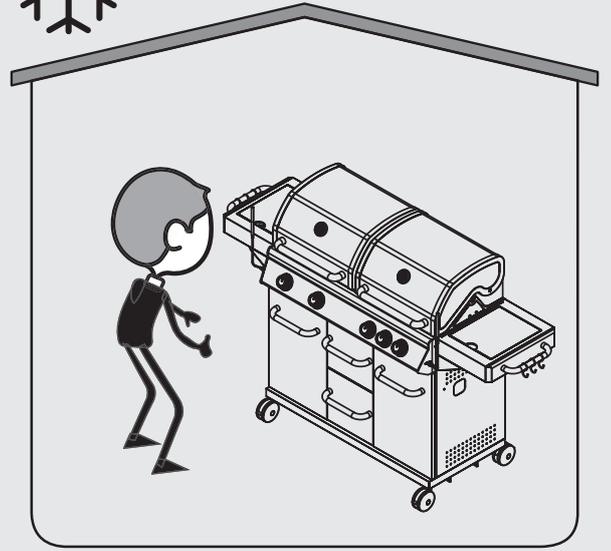
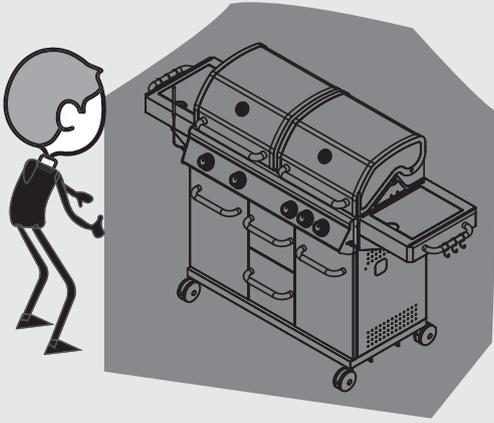
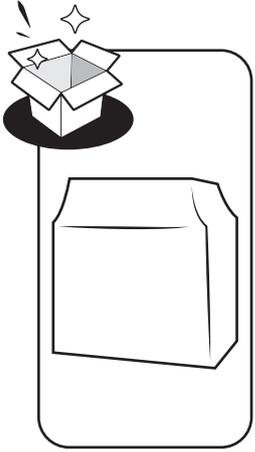


6





7



1. TEST DE FUITE

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

Etape 1 - Vérifier que tous les boutons sont en position ARRÊT.

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

Etape 3 - Vérifiez la présence éventuelle de fuites en enduisant tous les joints du système de gaz, y compris les connexions de la bouteille de gaz valve, du tuyau et du détendeur, d'une solution d'eau (50 %) et de savon (50 %). N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME NUE pour tester les fuites.

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

Coupez l'alimentation en gaz

Resserrez tous les joints

Recommencez le test

Si des bulles se forment à nouveau, n'utilisez pas le barbecue et contactez votre revendeur local pour obtenir son assistance.

Bien essuyer la solution mixte eau/savon de tous les joints et de toutes les connexions après avoir fait votre test de fuite.

2. INFORMATIONS IMPORTANTES



VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN AVANT DE MONTER ET D'UTILISER LE BARBECUE

- Veuillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser le barbecue.
- Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.
- Ne pas utiliser le barbecue et ne pas stocker les bouteilles de gaz sous le niveau du sol. Le gaz est plus lourd que l'air : s'il y a une fuite le gaz va s'accumuler à un point bas et peut exploser au contact d'une flamme ou d'une étincelle.
- Pour usage exclusif avec du gaz combustible liquéfié en bouteille. Vous devez utiliser un détendeur approprié pour le propane, butane ou mixés.
- Retirez l'emballage en plastique des toutes les parties avant d'allumer le barbecue.
- Assurez-vous de ne pas utiliser le barbecue à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface inflammable.
- Les bouteilles de Gaz ne doivent pas être rangées ou utilisées en position horizontale. Toute fuite pourrait être très grave et du liquide risque de s'infiltrer dans la conduite de gaz.
- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer.
- Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Ce barbecue ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- La poignée du capot risque d'être très chaude. N'empoignez que le centre de la poignée. L'utilisation d'un gant de cuisson est recommandée.
- Utilisez des ustensiles spécialement conçus pour les barbecues et pourvus de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Faites attention à la vapeur chaude qui risque de se dégager lorsque vous ouvrez le capot.
- Certaines parties de ce barbecue deviennent très chaudes. Prenez soin en présence d'enfants, de personnes âgées et d'animaux.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Ne recouvrez jamais le barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- N'utilisez ce barbecue que sur une surface stable et plate.
- Avant d'utiliser votre barbecue faites un test de fuite. C'est le seul moyen fiable de détecter une fuite de gaz sur les joints ou les connexions après le montage.
- Faites le test d'étanchéité chaque année et à chaque remplacement ou retrait de la bouteille de gaz et du flexible.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité du barbecue.
- Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.
- Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.
- Toutes modifications de ce barbecue peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annulent la garantie.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Ø10 cm et Ø24 cm sont les tailles minimale et maximale des ustensiles de cuisson utilisables.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

UK

RO

BR

EN

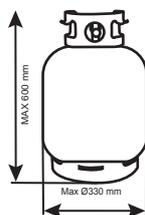
3. INFORMATIONS SUR LE GAZ ET LE DÉTENDEUR

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

- Le tuyau doit pendre librement sans être coudé, plié ou tordu afin de ne pas obstruer le passage de gaz. Inspectez toujours le tuyau avant usage, en cas de fissures, coupures ou d'usure excessive.
- Hormis le point de connexion, aucune partie du tuyau ne doit toucher les pièces chaudes du barbecue. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le par un tuyau adéquat conçu spécialement pour usage avec du gaz combustible liquéfié et conforme aux normes nationales du pays dans lequel il est utilisé.
- Utilisez un tuyau approprié conforme à la norme EN16436 et dont la longueur ne dépasse pas 1,5 m.

Pour des performances optimales, nous vous conseillons d'utiliser une bouteille de butane de 6kg ou une bouteille de propane de 5kg. Utilisez un régulateur approprié conforme à la norme EN16129. VOUS DEVEZ AVOIR UN DÉTENDEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADEQUATS POUR VEILLER A LA SECURITE ET A L'EFFICACITE DE VOTRE BARBECUE. L'UTILISATION D'UN DÉTENDEUR INADEQUAT OU DEFECTUEUX EST DANGEREUSE ET ANNULERA LA GARANTIE. Veuillez consulter votre revendeur de gaz local pour déterminer les bouteilles de gaz et les détendeurs qui conviennent le mieux.

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



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, MT, PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I3+
	Propane (G31) 37 mbar	
CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, TR	Butane (G30) 30 mbar	I3B/P
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I3P

4. INSTALLATION

Sélection d'un emplacement

- Ce barbecue doit exclusivement être utilisé en plein air et doit être placé dans un endroit bien aéré. Prenez soin de ne jamais le placer SOUS une surface combustible. Les côtés du barbecue ne doivent JAMAIS être à moins d'un mètre de toute surface combustible. Maintenez ce barbecue à l'écart des matériaux inflammables !
- Sélectionnez soigneusement l'emplacement d'utilisation du barbecue. L'emplacement doit se trouver dans un espace ouvert non venté, éloigné des arbres et des autres éléments pouvant prendre feu.

Précautions

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

4. INSTALLATION

Raccord d'un tuyau de gaz au barbecue

- Connectez un tuyau de gaz au point d'admission du gaz. Ne serrez pas trop. N'utilisez pas de ruban adhésif ou de liquide sur le raccord. Serrez-les à la main.
- SI UN TUYAU FILETE EST UTILISE, LA BUSE PREINSTALLEE DOIT ETRE RETIREE.

Fixation du détendeur sur la bouteille de gaz

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

5. FONCTIONNEMENT

Avertissements

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

Allumage du barbecue

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne JAMAIS allumer votre barbecue avec le capot fermé.
- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur ARRET. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.
- Poussez le bouton du brûleur que vous voulez allumer et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à sentir une résistance à la rotation. Attendez 4 secondes, puis continuez à tourner le bouton jusqu'à entendre un déclic (le brûleur doit normalement s'allumer). Répétez cette opération plusieurs fois jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
- Allumez les autres brûleurs dans n'importe quel ordre, selon les besoins. Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant d'allumer le suivant.
- Si le brûleur ne s'allume pas après avoir suivi la procédure ci-dessus, tournez tous les boutons à la position d'arrêt. Fermez la soupape de gaz sur la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes. Recommencez toutes les étapes ci-dessus. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez vous reporter aux instructions d'allumage manuel, ci-dessous.
- Après l'allumage, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes de manière à préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle doit rester ouvert pendant le préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à feux doux pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

Instructions pour un allumage manuel

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne JAMAIS allumer votre barbecue avec le capot fermé.
- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur ARRET. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.

5. FONCTIONNEMENT

- Insérez une allumette allumée à travers l'orifice d'allumage le plus à droite, en dessous du panneau de contrôle, et placez-la à proximité de l'orifice du brûleur de droite.
- Poussez et tournez le bouton à l'extrême droite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position maximale.
- Lorsque le brûleur de droite est allumé, mettez les brûleurs restants en marche, de droite à gauche.
- Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant de mettre le brûleur suivant en marche.
- Si le brûleur d'extrême droite ne s'allume pas, contactez votre revendeur local.
- Une fois allumés, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes pour préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle ou le couvercle doit rester ouvert pendant le préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à la position minimale pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

Cuisson à la grille

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

Cuisson sur la plaque

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

Contrôle des embrasements *Très Important*

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

Feux de graisses

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

5. FONCTIONNEMENT

En cas de feu de graisse/Avertissements:

- Si vous pouvez le faire en toute sécurité, fermez tous les boutons de gaz.
- Fermez la bouteille de gaz.
- Eloignez tout le monde du barbecue et attendez que le feu s'éteigne.
- Ne fermez pas le capot ou le couvercle du barbecue.
- NE JAMAIS ASPERGER VOTRE BARBECUE AVEC DE L'EAU. SI VOUS UTILISEZ UN EXTINCTEUR, IL FAUT QU'IL SOIT A POUDRE.
- NE PAS ENLEVER LE TIROIR A GRAISSES.
- Si le feu ne semble pas faiblir ou qu'il semble s'aggraver, contactez votre brigade de pompier pour assistance.

Fin de la séance de cuisson

- Après chaque séance de cuisson, mettez les brûleurs du barbecue à la position maximale et laissez-les brûler pendant 5 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de la cuisson et par conséquent de faciliter le nettoyage. Assurez-vous que le capot est ouvert pendant cette opération.
- Veuillez nettoyer systématiquement votre barbecue après chaque utilisation, pour éviter l'accumulation de graisse de cuisson qui risquerait de prendre feu.

Mise à l'arrêt du barbecue

- Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, tournez tous les robinets de gaz à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position ARRÊT, et coupez l'alimentation de gaz au niveau de la bouteille.
- Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de fermer le capot ou le couvercle.

6. SOIN ET ENTRETIEN

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

- N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
- Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains.

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

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

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

6. SOIN ET ENTRETIEN

Surfaces de cuisson

- Quand le barbecue a refroidit, nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent vaisselle. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou des poudres récurrentes car elles pourraient définitivement abîmer la finition de votre barbecue. Rincez et séchez bien. Nous ne recommandons pas le nettoyage des grilles et plaques dans un lave-vaisselle à cause de leur poids.
- NOUS RAPPELONS QU'IL FAUT ABSOLUMENT EVITER D'UTILISER DES GLACONS QUI RISQUENT DE PROVOQUER UN CHOC THERMIQUE ET DE FISSURER L'EMAIL DE LA PLAQUE.
- SI DE LA ROUILLE APPARAÎT SUR LA SURFACE DE CUISSON, EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS, IL FAUT LA CHANGER..

Entretien des brûleurs

- Votre brûleur a été réglé pour offrir une performance de flamme maximale. Vous verrez normalement une flamme bleue avec potentiellement une extrémité jaune quand le brûleur est allumé. Si la tendance de la flamme est plutôt jaune cela pourrait être dû à des débris ou des insectes dans les trous ou les tubes du brûleur. Cela pourrait causer un blocage ou une restriction du flux de gaz qui pourraient occasionner un feu derrière le panneau de contrôle, ce qui endommagerait très sérieusement votre barbecue. Si cela survenait, et si cela est possible, il faut immédiatement couper le gaz sur la bouteille.
- Le brûleur doit être inspecté, enlevé et nettoyé de façon régulière, au moins une fois par an, en plus des conditions suivantes:
 - En sortant votre barbecue de son rangement.
 - Si un ou plus des brûleurs ne s'allume pas.
 - Si la flamme du brûleur tire beaucoup sur le jaune.
 - Si le gaz s'allume derrière le panneau de contrôle.
- Pour nettoyer complètement un brûleur, enlevez-le du barbecue. Une légère brosse métallique peut être utilisée pour enlever la rouille de la surface du brûleur. Utilisez un nettoyeur de pipe ou un morceau de fil de fer pour ôter les obstructions dans les trous ou les tubes du brûleur, en prenant bien soin de ne pas agrandir les trous du brûleur.
- Vous pourriez avoir besoin d'une lampe torche pour vous assurer que l'intérieur du tube du brûleur est bien dégagé. Tournez le brûleur et tapez-le doucement contre une surface dure comme un morceau de bois afin de déloger tous débris de l'intérieur.
- Quand vous remontez le brûleur, assurez-vous bien que les tubes sont bien en face des gicleurs.

Diffuseur de chaleur

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

Tiroir à graisses

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

6. SOIN ET ENTRETIEN

Corps du barbecue

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

Capot du barbecue

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

Chariot

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

Fixations

- Nous vous recommandons de vérifier et de serrer toutes les vis, les boulons, etc. à intervalles réguliers.

Rangement

- Assurez-vous que votre barbecue est bien froid avant de le couvrir ou de le ranger. Rangez votre barbecue dans un endroit frais et sec.
- Recouvrez les brûleurs avec du papier aluminium pour empêcher la pénétration d'insectes et d'autres débris dans les orifices du brûleur.
- Si le barbecue est entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée en plein air, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart des sources de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants jouer avec cette bouteille. N'exposez pas la bouteille de gaz à la lumière directe du soleil.
- Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures d'installation.

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

UK

RO

BR

EN

7. DÉPISTAGE DE PANNES

PROBLÈME/SOLUTION

Brûleurs

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

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

Le brûleur ne s'allume pas avec un allume gaz

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

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

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

Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner

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

8. CONDITION DE GARANTIE

- Les Brûleurs, le Couvercle, le Foyer et les Grilles/Planchas sont garantis 5 ans contre la rouille perforante uniquement.
- Toutes les autres pièces, ainsi que les peintures et revêtements sont garantis 2 ans.

Ce produit est garanti, pour l'acheteur d'origine, contre les défauts d'origine sur les matériaux et la malfaçon.

Comme pour tout produit en acier inoxydable et afin de garantir la longévité de votre produit, notamment l'aspect de l'acier inoxydable, nous conseillons d'entretenir régulièrement les parties en inox de votre barbecue avec une huile protectrice, et ceci dès la première utilisation.

Votre magasin assurera gratuitement, pendant cette période, le remplacement des pièces défectueuses à usage domestique si les conditions suivantes ont été respectées :

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

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 fabricant dans le guide du propriétaire ci-joint.

Le produit n'a pas été sujet à une mauvaise utilisation ou négligence, incluant des feux de graisse ou des excès de flamme ou d'utilisation d'un détendeur gaz défectueux ou incorrect.

Le produit n'a pas subi des dommages du fait d'objets étrangers, de substances ou d'accidents.

La garantie est offerte comme un extra et s'ajoute aux droits légaux du consommateur.

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

FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

UK

RO

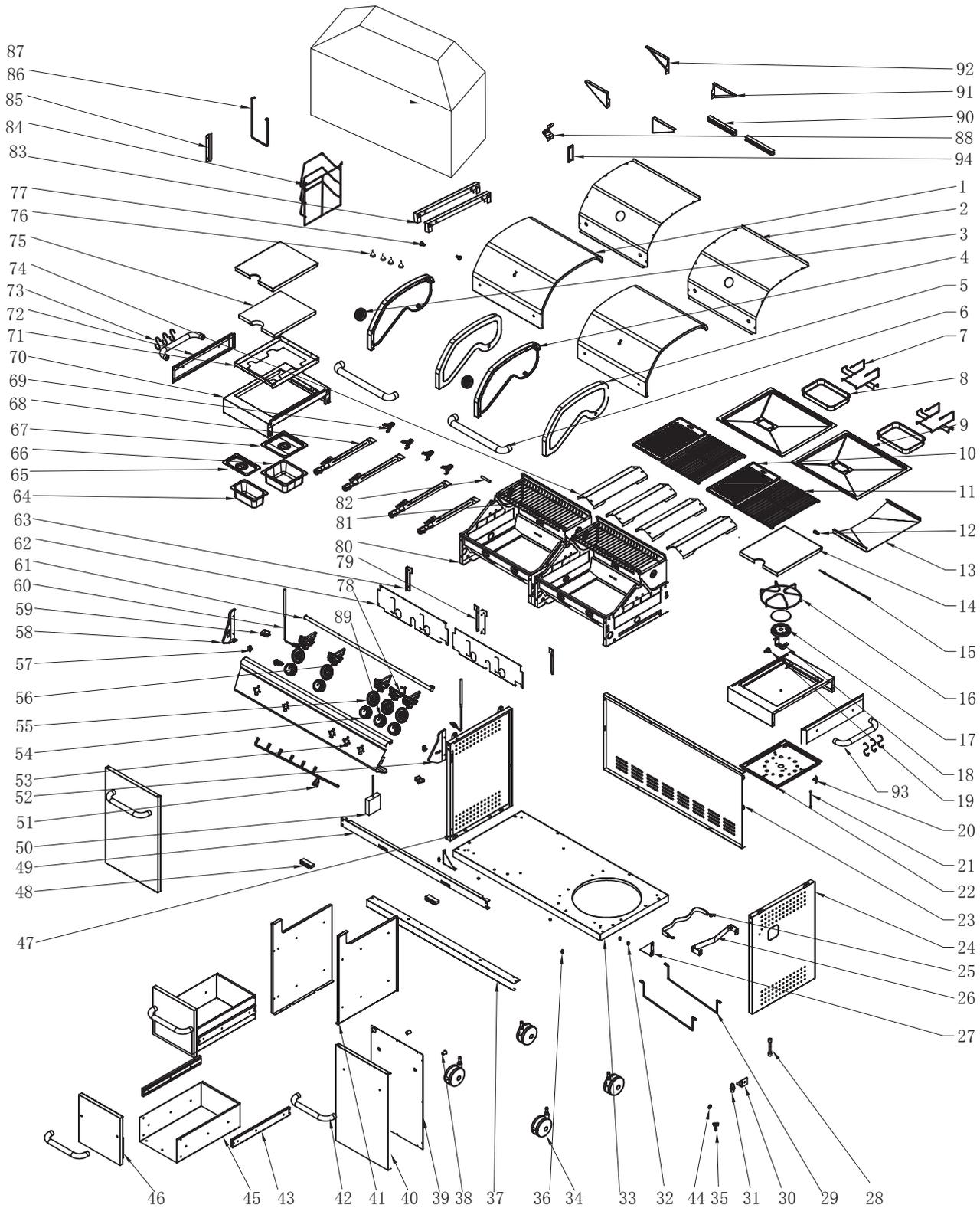
BR

EN

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

ADEO Services		 2575-23			
Nom du produit	Barbecue au gaz d'extérieur				
Numéro de modèle	GAS BBQ HUDSON 4+1B				
Catégorie de gaz	$I_{3+(28-30/37)}$ <input type="checkbox"/>		$I_{3B/P(30)}$ <input type="checkbox"/>	$I_{3B/P(37)}$ <input type="checkbox"/>	$I_{3B/P(50)}$ <input type="checkbox"/>
Gaz et Pression d'alimentation	Butane (G30)	Propane (G31)	Butane	Butane	Butane
	28-30 mbar	37 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Pays de destination	$I_{3+(28-30/37)}$: BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. $I_{3B/P(30)}$: CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, LT, IT, NO, NL, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. $I_{3B/P(50)}$: AT, CH, CZ, DE, SK. $I_{3B/P(37)}$: PL				
Taille d'injecteur du brûleur principal	Ø 0,92 mm	Ø 0,92 mm	Ø 0,86 mm	Ø 0,81 mm	
Taille d'injecteur du brûleur latéral	Ø 0,88 mm	Ø 0,88 mm	Ø 0,79 mm	Ø 0,75 mm	
Puissance calorifique nominale totale (Hs)	17 kW(1235 g/h)				
Énergie électrique (V/CC)	4 x 1,5 V - Ampoule LED				
Numéro de série					
A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux					
Consulter la notice avant l'utilisation					
ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants					
Fabriqué en Chine					

VUE ÉCLATÉE



FR

ES

PT

IT

EL

PL

RU

UK

RO

BR

EN

FR

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

ES

PT

IT

EL

PL

RU

UK

RO

BR

EN

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

Déclarons que le produit désigné ci-dessous :
BARBECUE ET PLANCHA AU GAZ AVEC ÉCLAIRAGE LED USB
MODÈLE : GAS BBQ HUDSON 3+1B, GAS BBQ HUDSON 4+1B
Lot n° : 108544100822,108544160922,108544111122,108544270123,108544170323

Satisfait aux exigences des Règlements du Conseil :
Règlement (UE) n° 2016/426 concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux
Directive Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE
Directives ROHS(UE)2015/863 amendement de Directive 2011/65/UE

Et est conforme aux normes :
BS EN 498:2012
BS EN 484:2019
EN 55015:2015
EN 61547:2009
IEC 62471:2006 (Première Édition)
IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-4:2013
EN 62321:2009 Annexe C
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-6:2015
ISO 17075:2017

Fonction du signataire :
Richie PERMAL
Responsable qualité fournisseur
Représentant autorisé de Julien Ledin, Directeur qualité ADEO
ADEO Services - 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN - France

Signé à Shanghai 30/4/2019


ADEO Services SAS
135 Rue Sadi Carnot
CS00001
59790 RONCHIN

Deux derniers chiffres de l'année d'apposition du
marquage CE : 23

1. COMPROBACIÓN DE FUGAS

Las comprobaciones de fugas deberán efectuarse siempre en una zona que cuente con buena ventilación. Efectúe una comprobación de fugas a intervalos anuales y cada vez que se sustituya la bombona de gas o el tubo flexible.

Paso n.º 1: confirme que todos los mandos de control se encuentran en la posición de APAGADO.

Paso n.º 2: abra el suministro de gas/la llave de paso del gas de la bombona o el regulador.

Paso n.º 3: compruebe la existencia de posibles fugas aplicando una solución a base de ½ parte de agua y ½ parte de líquido detergente/jabón sobre todas las uniones del sistema de gas, incluidas todas las conexiones de válvulas, tubos flexibles y del regulador. **BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA UTILICE UNA LLAMA VIVA para comprobar fugas.**

Paso n.º 4: si se observa la formación de burbujas en cualquiera de las uniones, será indicativo de que existe una fuga

Cierre el suministro de gas en la bombona o regulador

Vuelva a apretar bien todas las uniones

Repita la prueba

Si vuelven a formarse burbujas, no utilice la barbacoa y póngase en contacto con su distribuidor local para que le preste el asesoramiento necesario.

Tras haber efectuado la comprobación de fugas, limpie la solución de agua y jabón utilizada de todas las uniones y conexiones.

2. INFORMACIÓN IMPORTANTE



LE ROGAMOS QUE LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE MONTAR O A UTILIZAR SU BARBACOA

- Le rogamos que lea detenidamente estas instrucciones antes de proceder al montaje o a utilizar su barbacoa.
- Conserve estas instrucciones como referencia futura.
- Este producto ha sido diseñado únicamente para su uso en exteriores. No lo utilice en interiores.
- No utilice la barbacoa ni almacene bombonas de gas en lugares que se encuentran a una altura inferior al nivel del suelo de áreas circundantes. Debido a que el gas es más pesado que el aire, de producirse una fuga, el gas se acumulará en la zona más baja y podría explotar en presencia de llamas o chispas.
- El aparato sólo deberá utilizarse con bombonas de gas tipo GLP (gases licuados del petróleo). Deberá utilizarse un regulador de gas adecuado para butano, propano o mezcla de gases.
- Retire el envoltorio de plástico de todos los elementos del producto antes de encender la barbacoa.
- Asegúrese de no utilizar la barbacoa a una distancia inferior a un metro de cualquier estructura o superficie inflamable. No la utilice debajo de una superficie o material combustible.
- Las bombonas de gas no deberán utilizarse ni almacenarse nunca tendidas de costado en posición horizontal. Esta acción podría dar lugar a fugas importantes. Además, el líquido podría penetrar en la tubería del gas, dando lugar a consecuencias fatales.
- Abra la tapa o cubierta de la barbacoa antes de proceder a encenderla.
- Nunca almacene bombonas de gas en interiores.

2. INFORMACIÓN IMPORTANTE

- Una vez encendida, no desplace la barbacoa. Espere para ello a que se haya enfriado totalmente después de su uso.
- Mientras la barbacoa esté encendida, no deberá dejarse desatendida en ningún momento.
- El asa de la tapa o cubierta podrán alcanzar temperaturas muy elevadas. Sujete únicamente la parte central del asa.
- Se recomienda utilizar siempre guantes para hornos.
- Utilice utensilios especialmente diseñados para barbacoas y provistos de mangos largos resistentes al calor.
- Extreme los cuidados al abrir la tapa o cubierta, ya que se desprenderá vapor caliente de su interior al abrirla.
- Alguna de las piezas de esta barbacoa alcanzan temperaturas muy elevadas. Por lo tanto, deberán extremarse las precauciones; en particular, cuando haya presente niños, ancianos y mascotas.
- Corte siempre el suministro del gas de la bombona cuando no esté usando la barbacoa.
- Nunca cubra la barbacoa hasta que se haya enfriado por completo.
- Utilice únicamente esta barbacoa en una superficie firme, estable y plana.
- Antes de utilizar su barbacoa, lleve a cabo una comprobación de fugas. Esta es la única manera segura de garantizar la detección de posibles fugas de gas procedentes de las uniones y conexiones de la barbacoa tras su montaje.
- Efectúe una comprobación de fugas a intervalos anuales y cada vez que se retire o sustituya la bombona de gas o el tubo flexible.
- No almacene materiales inflamables cerca de esta barbacoa.
- No utilice aerosoles cerca de esta barbacoa.
- De no observarse las instrucciones incluidas en el manual, podrían producirse daños o lesiones físicas.
- Si tiene alguna duda acerca de estas instrucciones, póngase en contacto con su distribuidor local.
- No efectúe modificaciones en la barbacoa, ya que, además de ser peligroso, no está permitido e invalidaría la garantía que acompaña al producto.
- No mueva el aparato cuando esté funcionando.
- Corte el suministro de gas de la bombona después de usar.
- Ese aparato debe permanecer alejado de materiales inflamables cuando está funcionando.
- No modifique el aparato.
- Los recipientes de cocción que se utilicen deben tener un diámetro de entre $\varnothing 10$ y $\varnothing 24$ cm.

3. INFORMACIÓN SOBRE EL GAS Y EL REGULADOR

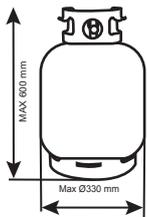
Esta barbacoa podrá utilizar bombonas de propano, butano o de una mezcla de ambos gases LP (gases licuados del petróleo). Las bombonas de propano le proporcionarán gas en cualquier época del año, incluso en los días fríos de invierno. Es posible que sea necesario utilizar una llave inglesa (no incluida) para sustituir las bombonas de gas. Las bombonas de butano son especialmente aptas durante el verano. No obstante, podrán afectar el rendimiento de la barbacoa y limitar la potencia térmica proporcionada por los quemadores; en particular, una vez que la temperatura del gas descienda por debajo de los 10 °C. Compruebe que ha instalado la bombona y el regulador de gas correctos para su barbacoa.

- El tubo flexible la bombona deberá estar tendido de manera relajada sin dobleces, torceduras, tensión, pliegues ni estrangulamientos que puedan obstruir o restringir en modo alguno el libre flujo del gas. Antes de cada utilización, compruebe siempre el tubo flexible para determinar la posible existencia de cortes, grietas o desgaste excesivo.
- Aparte de su punto de conexión, ninguna otra parte del tubo flexible deberá estar en contacto con piezas calientes de la barbacoa. Si se observan indicios de daños en el tubo flexible, deberá sustituirse por otro adecuado para su utilización con gas LP que cumpla las normativas nacionales del país donde se esté utilizando.
- Use un tubo flexible apropiado y conforme con la norma EN16436 y cuya longitud no sea superior a 1,5 m.

3. INFORMACIÓN SOBRE EL GAS Y EL REGULADOR

Para un desempeño óptimo, le aconsejamos que use una bombona de butano de 6 kg o una bombona de propano de 5 kg. Use un regulador apropiado conforme con la norma EN16129. PARA QUE LA BARBACOA FUNCIONE DE MANERA SEGURA Y EFICAZ, DEBERÁ UTILIZARSE EL REGULADOR Y LA BOMBONA DE GAS CORRECTOS. LA UTILIZACIÓN DE UN REGULADOR INCORRECTO O DEFECTUOSO SUPONDRÁ UN PELIGRO IMPORTANTE Y DARÁ LUGAR A LA ANULACIÓN DE LA GARANTÍA DEL APARATO. Consulte a su distribuidor de gas local para informarse sobre las bombonas y los reguladores de gas más adecuados.

Las partes selladas por el fabricante o su agente no deben ser alteradas por el usuario.



BE,CH,ES,FR,GB,GR,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I3+
	Propane (G31) 37 mbar	
CZ,CY,DK,EE,FI,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar	I3B/P
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I3P

4. INSTALACIÓN

Selección de la ubicación adecuada

- Esta barbacoa ha sido diseñada únicamente para uso en exteriores y deberá colocarse en una zona bien ventilada. Tenga cuidado de no colocar la barbacoa DEBAJO de superficies o materiales combustibles. Los lados de la barbacoa NUNCA deben estar a menos de un metro de alguna superficie combustible. ¡Mantenga esta barbacoa apartada de cualquier material inflamable!
- Seleccione el lugar donde se vaya a utilizar la barbacoa. Dicho lugar debe situarse en un espacio abierto que no esté afectado por el viento y que esté alejado de los árboles y otros elementos que puedan prender fuego.

Precauciones

- No obstruya los orificios de ventilación existentes en la carcasa de la barbacoa.
- En caso de que necesite instalar o sustituir la bombona de gas, asegúrese de que la unidad está apagada y de que no haya fuentes de ignición en las inmediaciones de esta (cigarrillos, llamas vivas, chispas, etc.) antes de proceder.

Conexión de un tubo de gas a la barbacoa

- Conecte un tubo del gas en el punto de admisión del gas situado en la parte posterior de la barbacoa. No apriete en exceso la conexión. No utilice cinta adhesiva o líquidos para sellar la conexión.
- Apriétela con la mano.
- Asegúrese de que todos los mandos de la barbacoa se encuentran en la posición de APAGADO. Conecte el regulador a la bombona de gas conforme a las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de su regulador y bombona de gas.

Fijación del regulador en la bombona del gas

- Asegúrese de que todos los mandos de la barbacoa se encuentran en la posición de APAGADO. Conecte el regulador a la bombona de gas conforme a las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de su regulador y bombona de gas.