

## GAS PLANCHA OPP 2B with trolley

**FR** Notice de Montage - Utilisation - Entretien

**ES** Instrucciones de Montaje - Utilización - Mantenimiento

**PT** Instruções de Montagem - Utilização - Manutenção

**IT** Istruzioni per il Montaggio - l'Uso - la Manutenzione

**EL** Εγχειρίδιο συναρμολόγησης - χρήσης - συντήρησης

**PL** Instrukcja Montażu - Użytkowania - Konserwacji

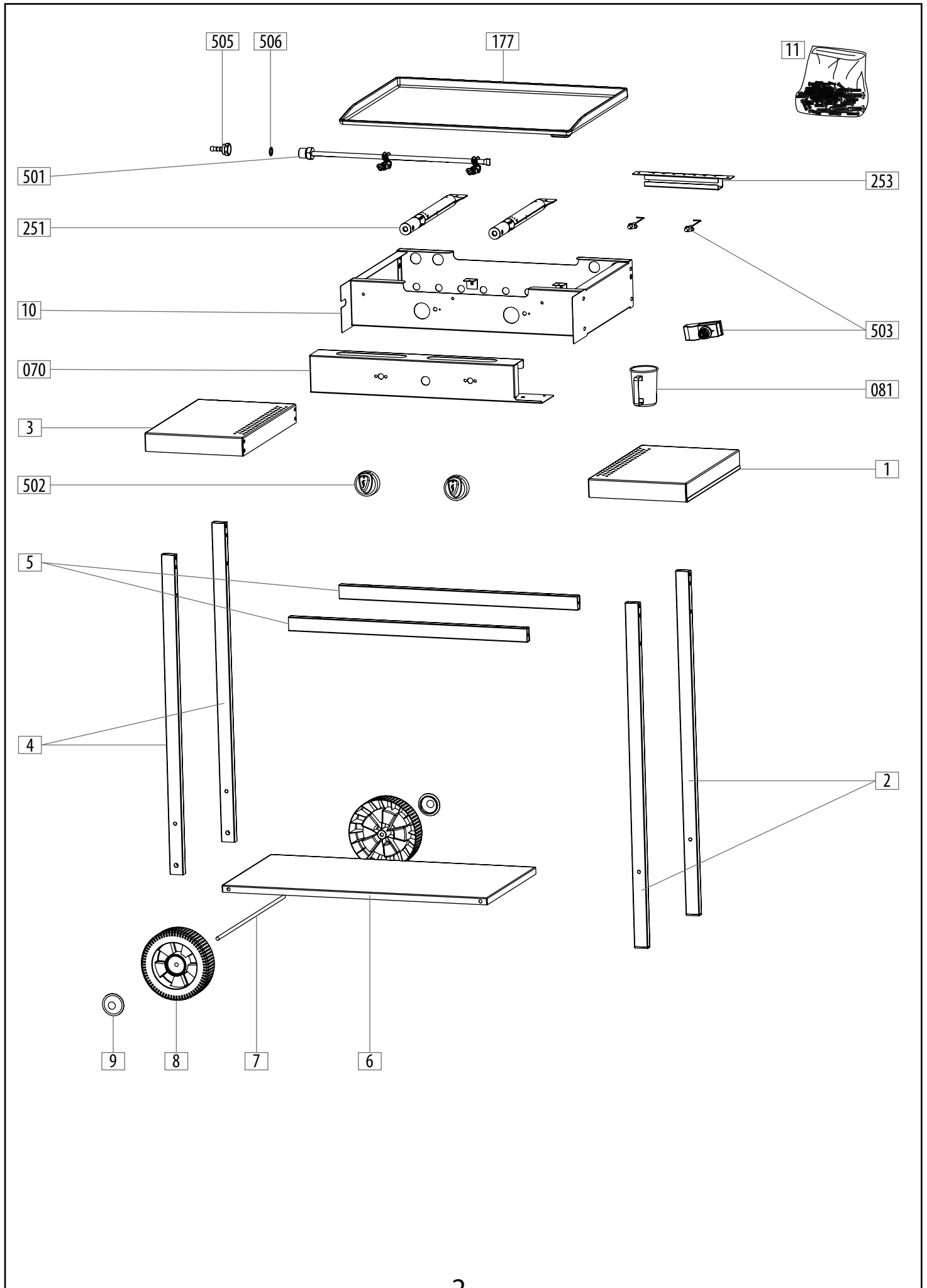
**RO** Manual asamblare - utilizare - întreținere

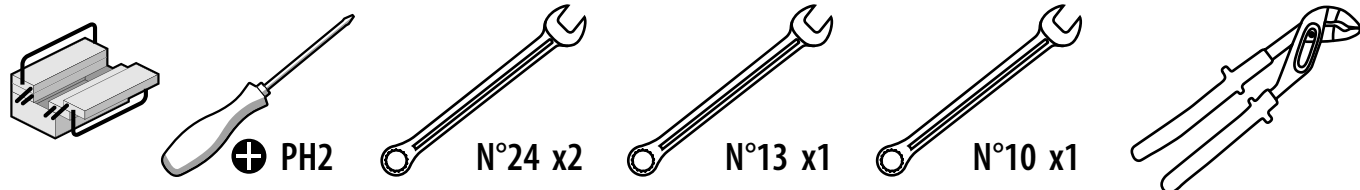
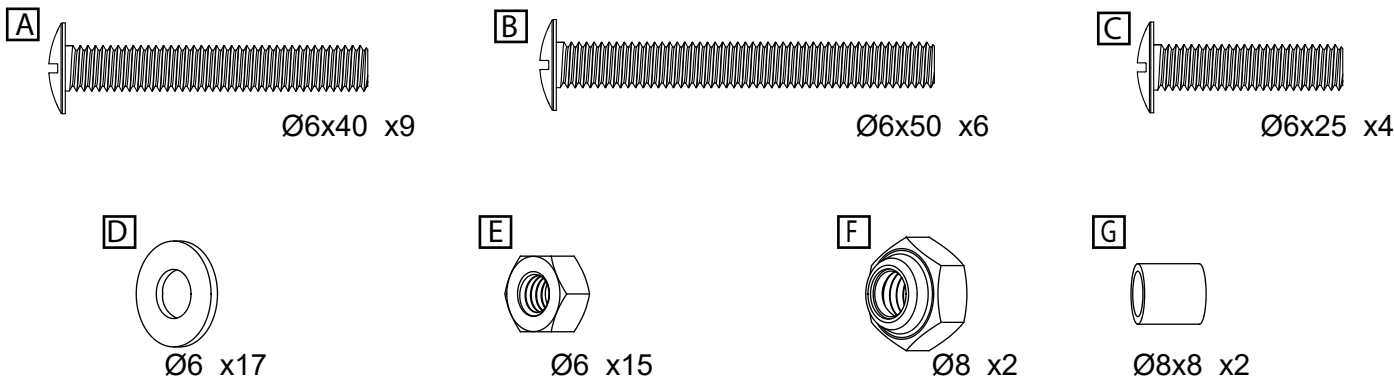
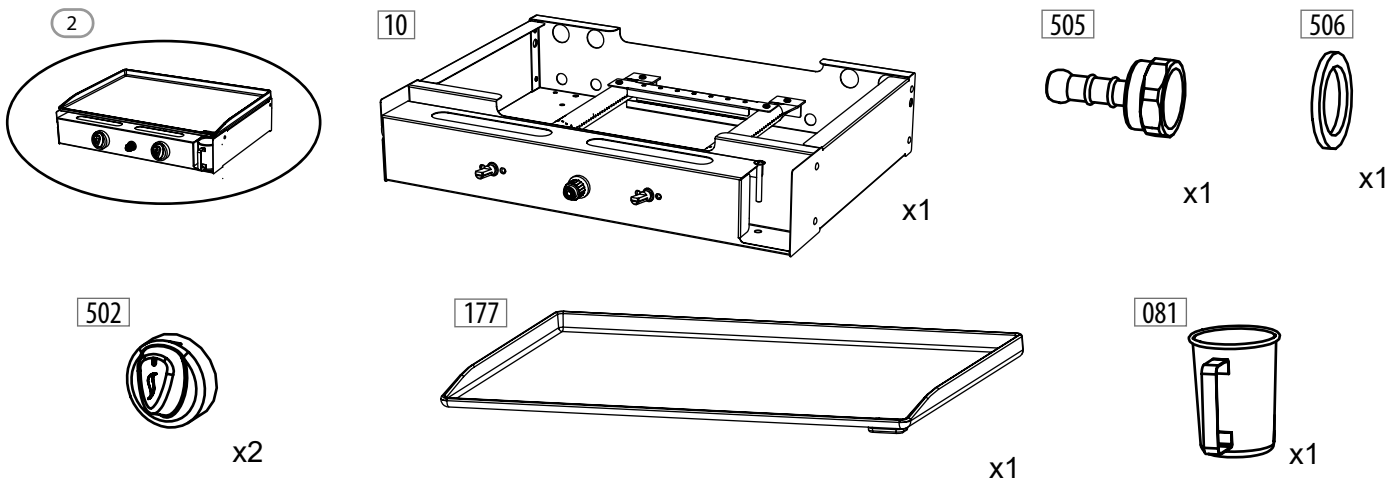
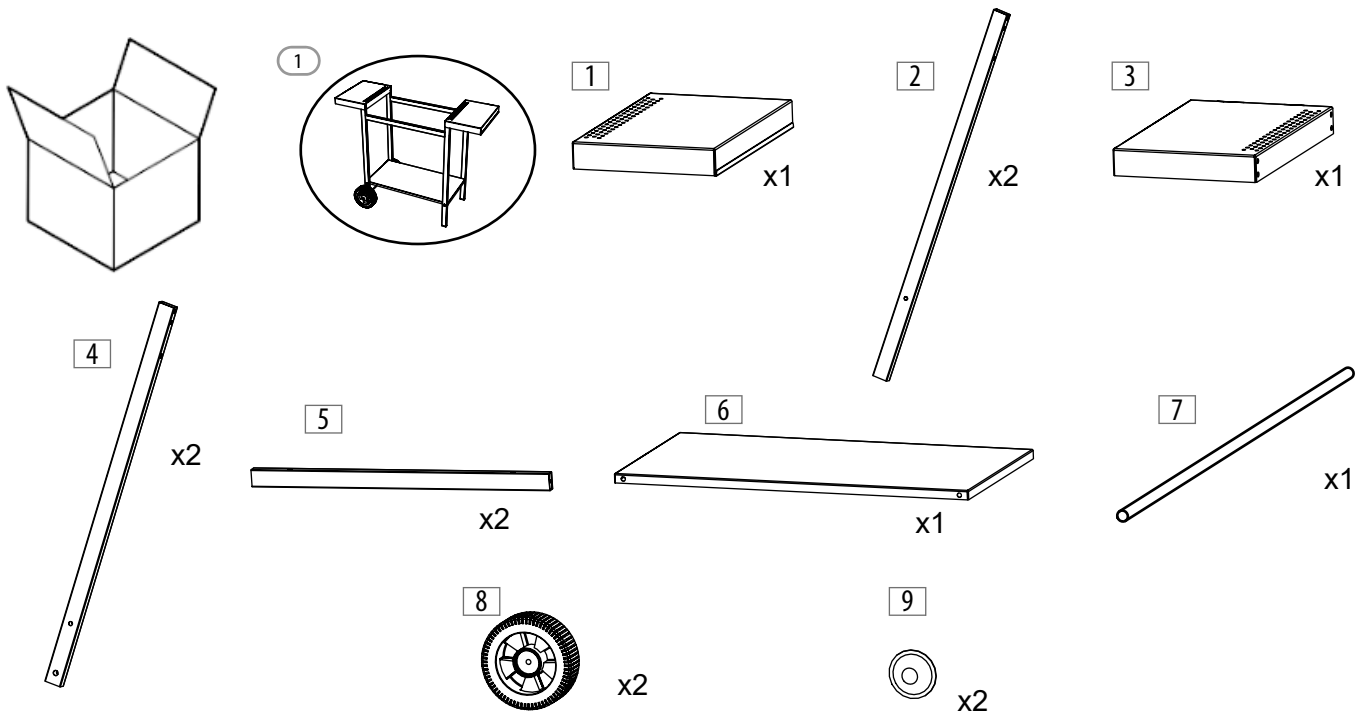
**BR** Manual de montagem, uso e manutenção

**EN** Assembly - Use - Maintenance Manual

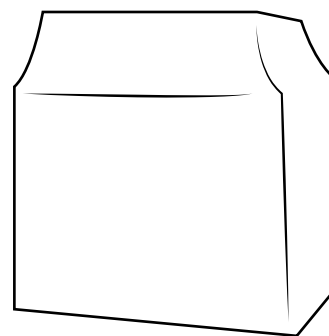
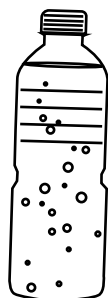
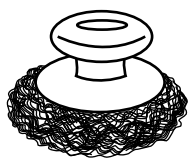
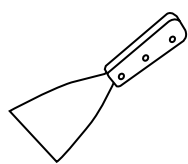
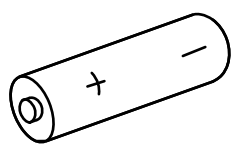
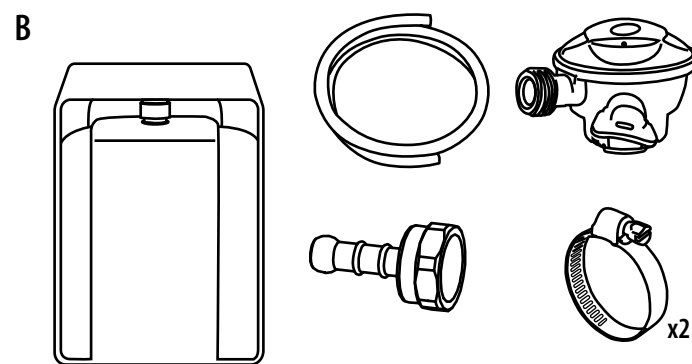
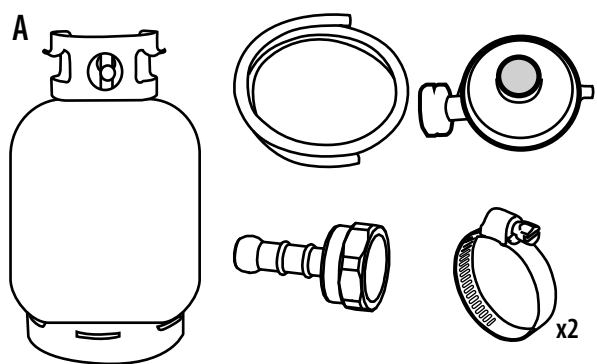
EAN CODE : 3276000313267 - 3276000312888 - 3276000313281 - 3276000313274

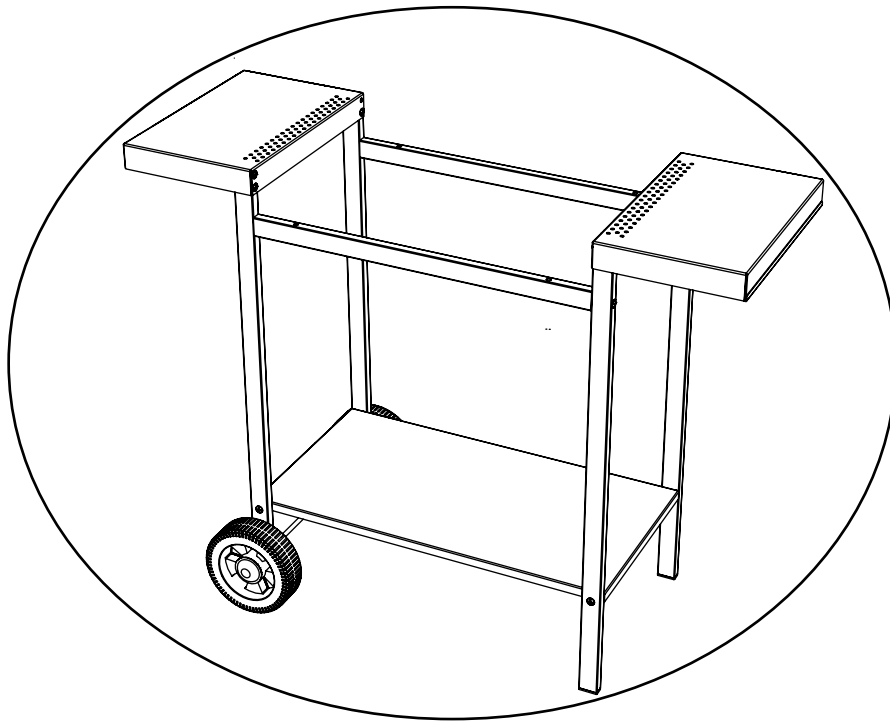
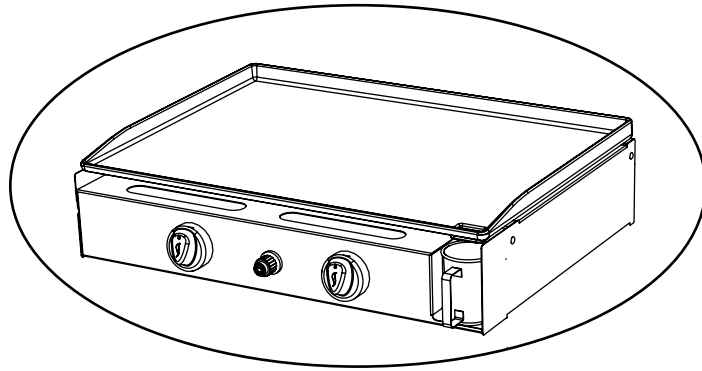
2017 - 09 - VOL.1

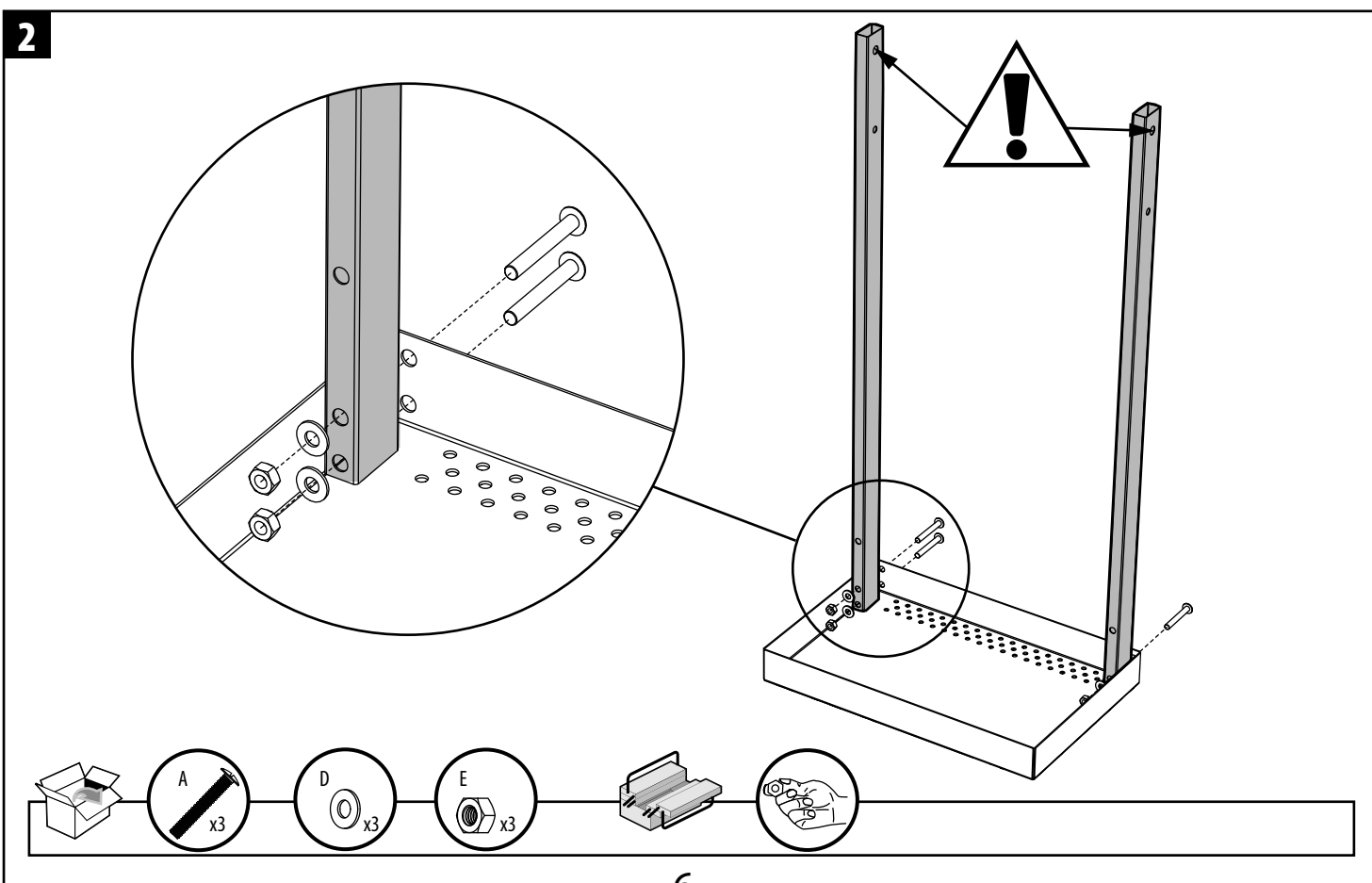
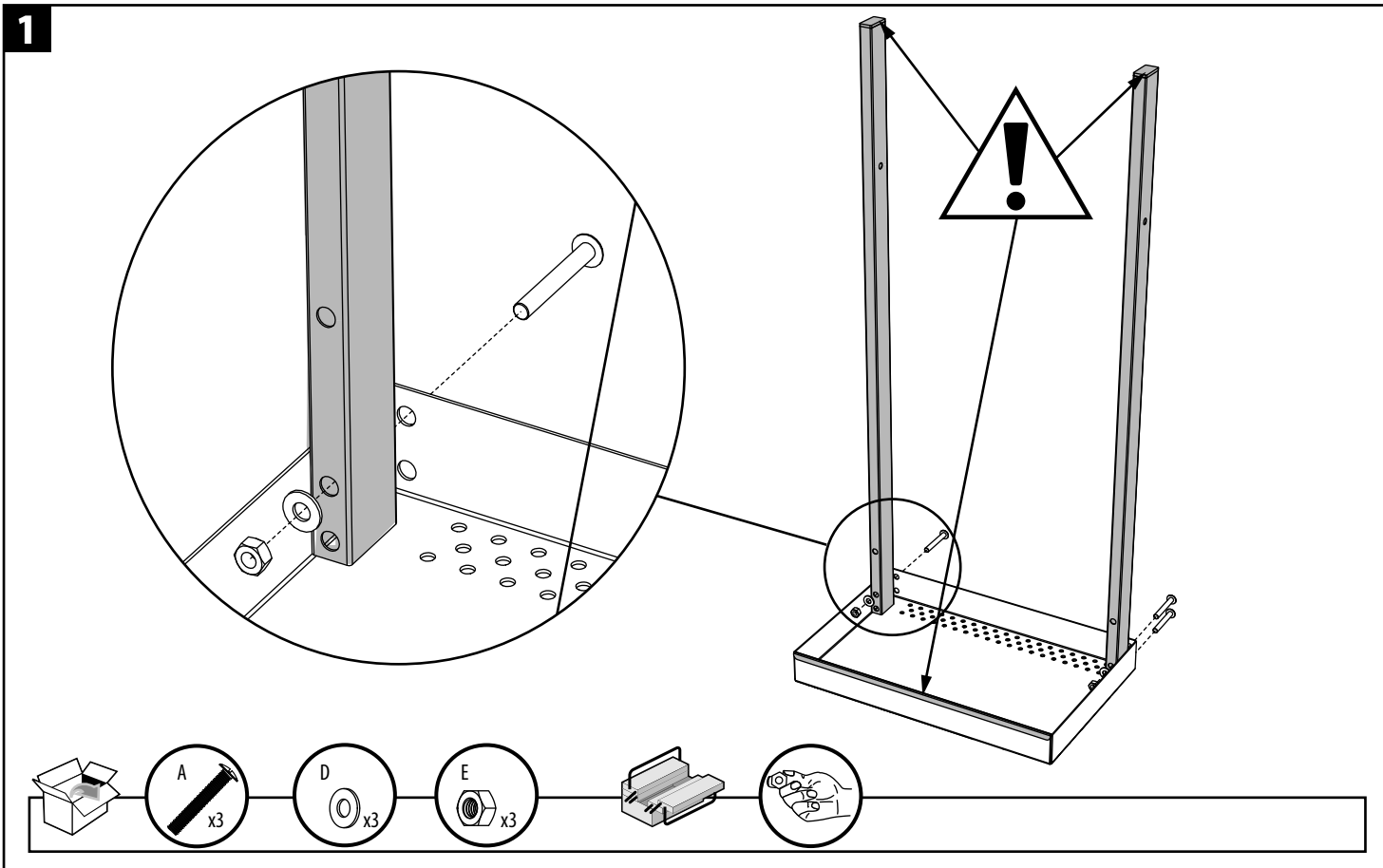




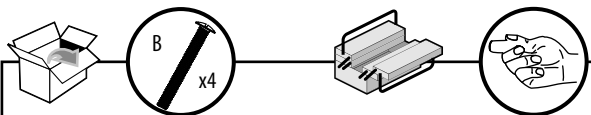
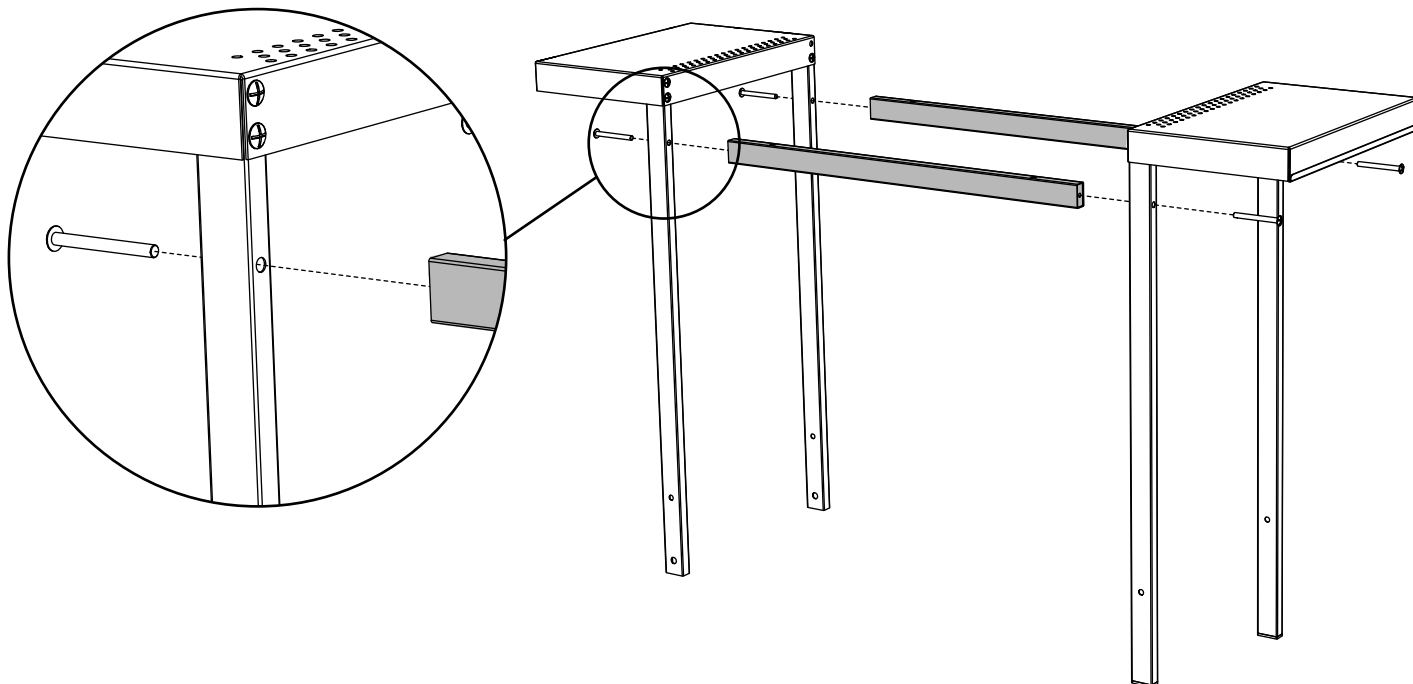
\*OPTIONS / OPCIONES / OPÇÕES / OPZIONI / ΕΠΙΛΟΓΕΣ / OPCJE / OPȚIUNI / OPÇÕES / OPTIONS



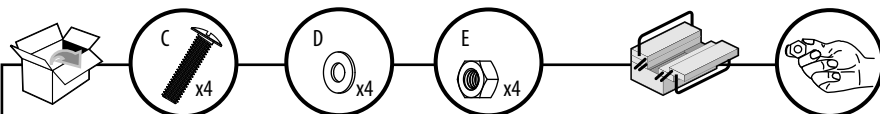
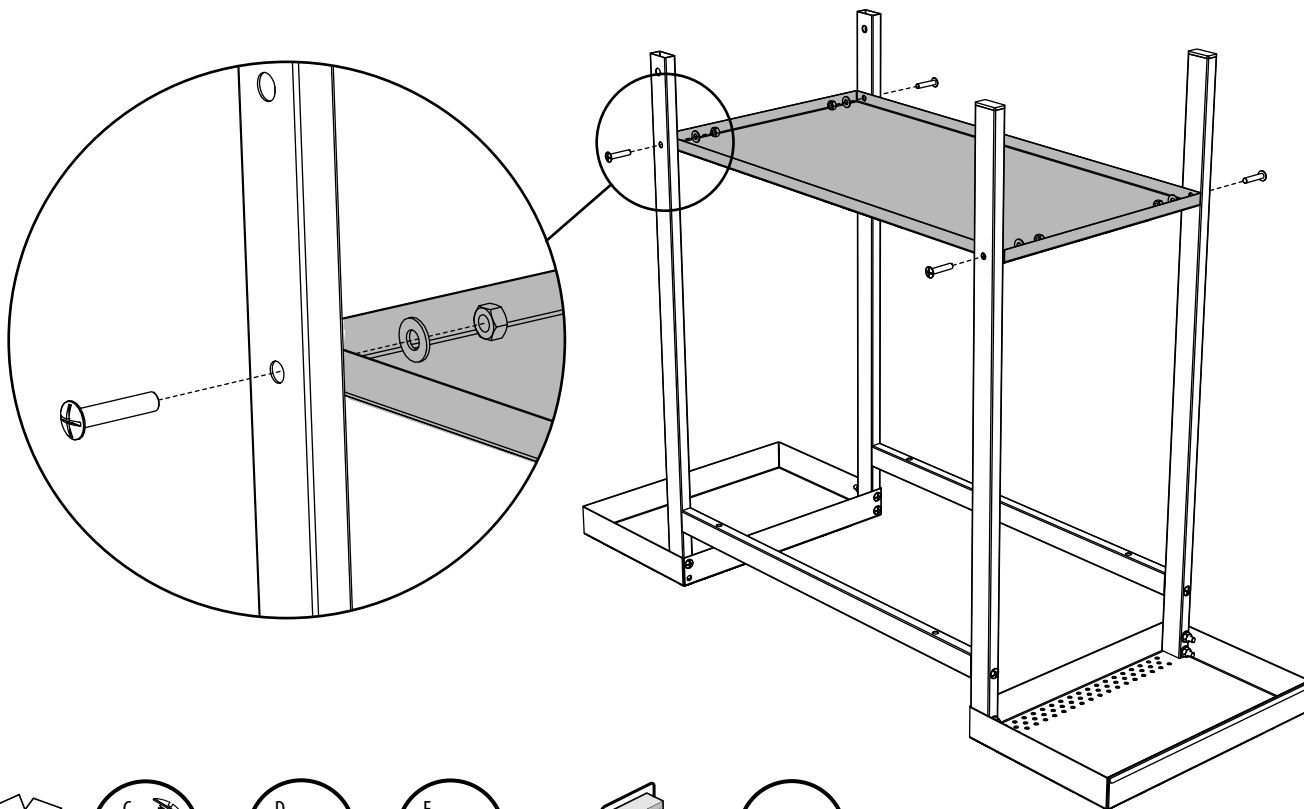




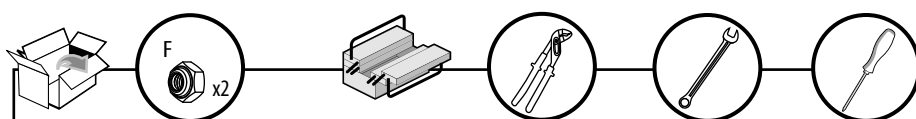
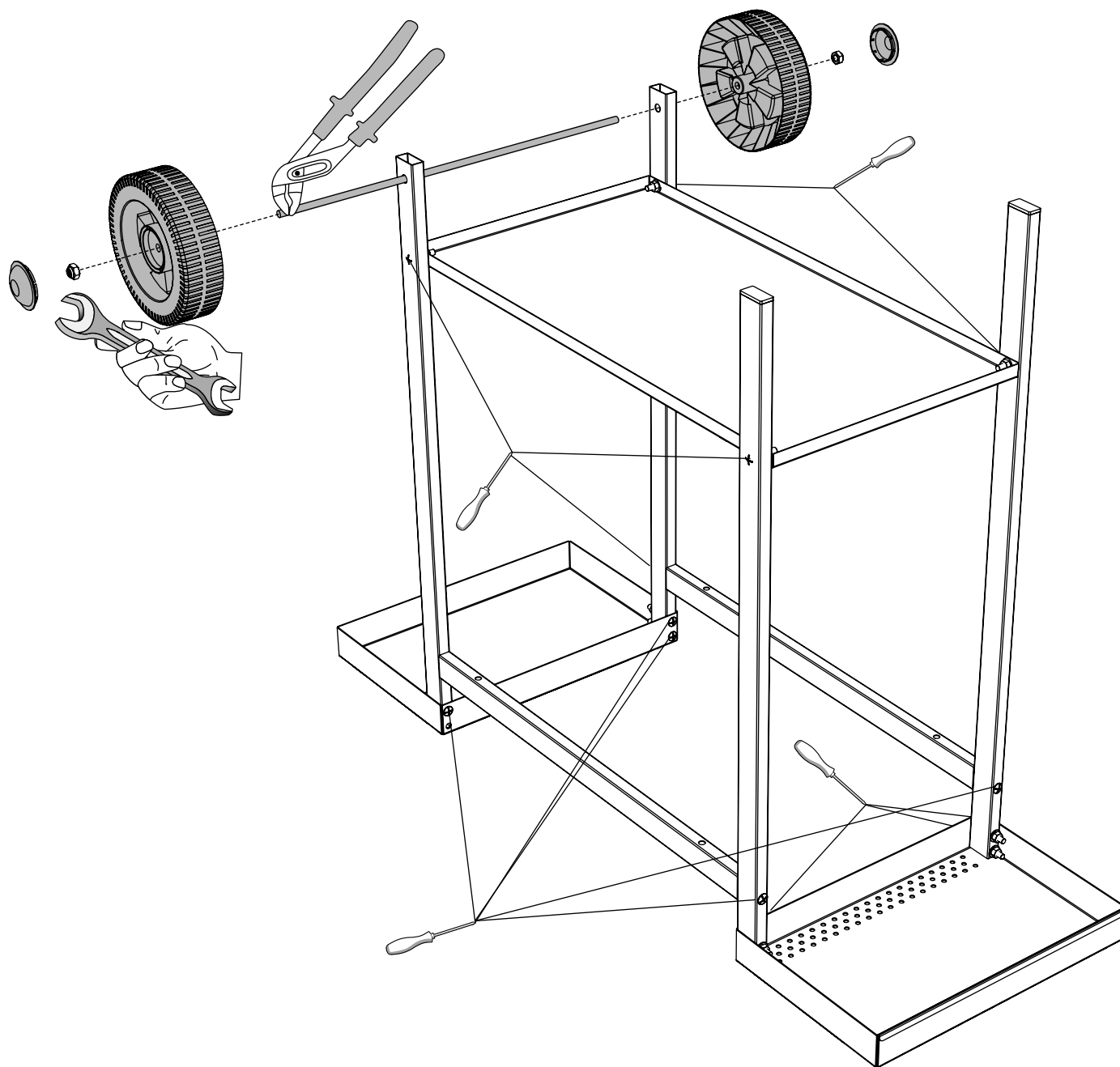
3



4

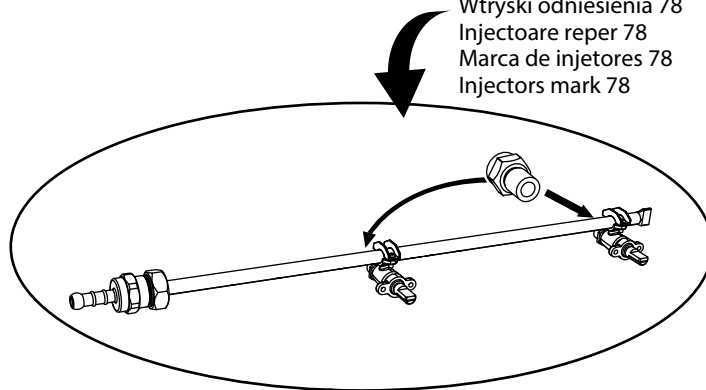
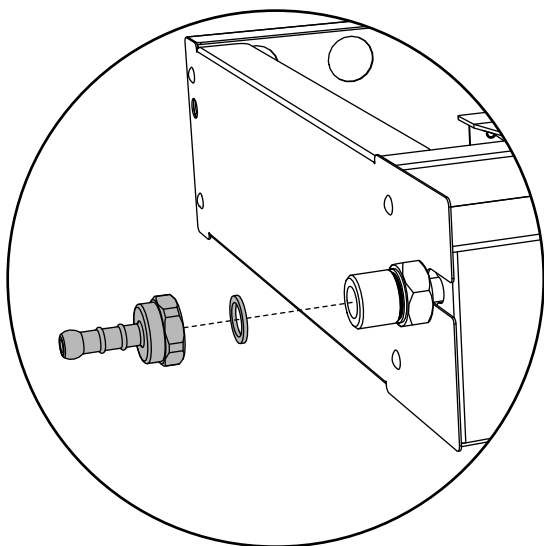


5

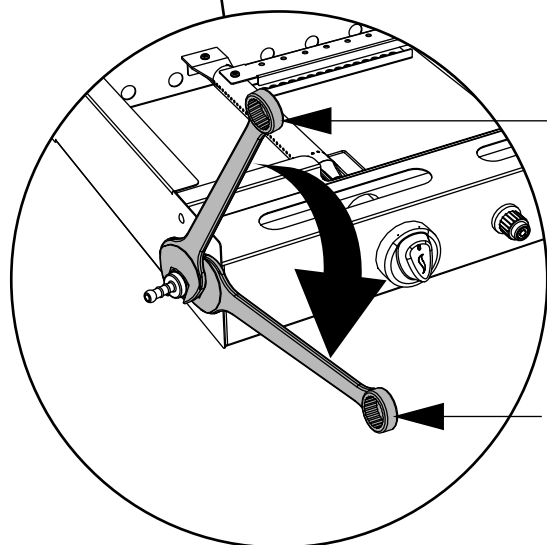
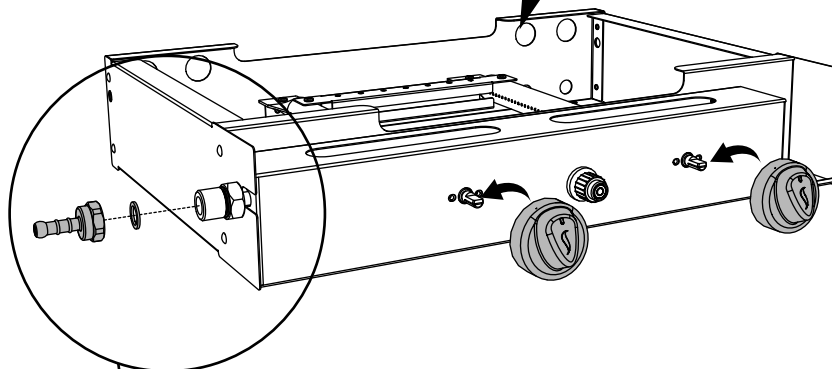
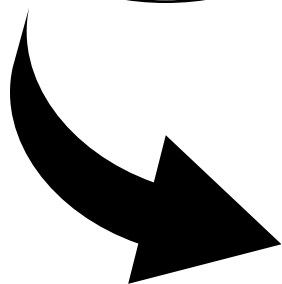




6



Injecteur repère 78  
 Inyectores marcados 78  
 Injectores repere 78  
 Riferimenti 78  
 Εγχυτες αναφορα 78  
 Wtryski odniesienia 78  
 Injectoare reper 78  
 Marca de injetores 78  
 Injectors mark 78

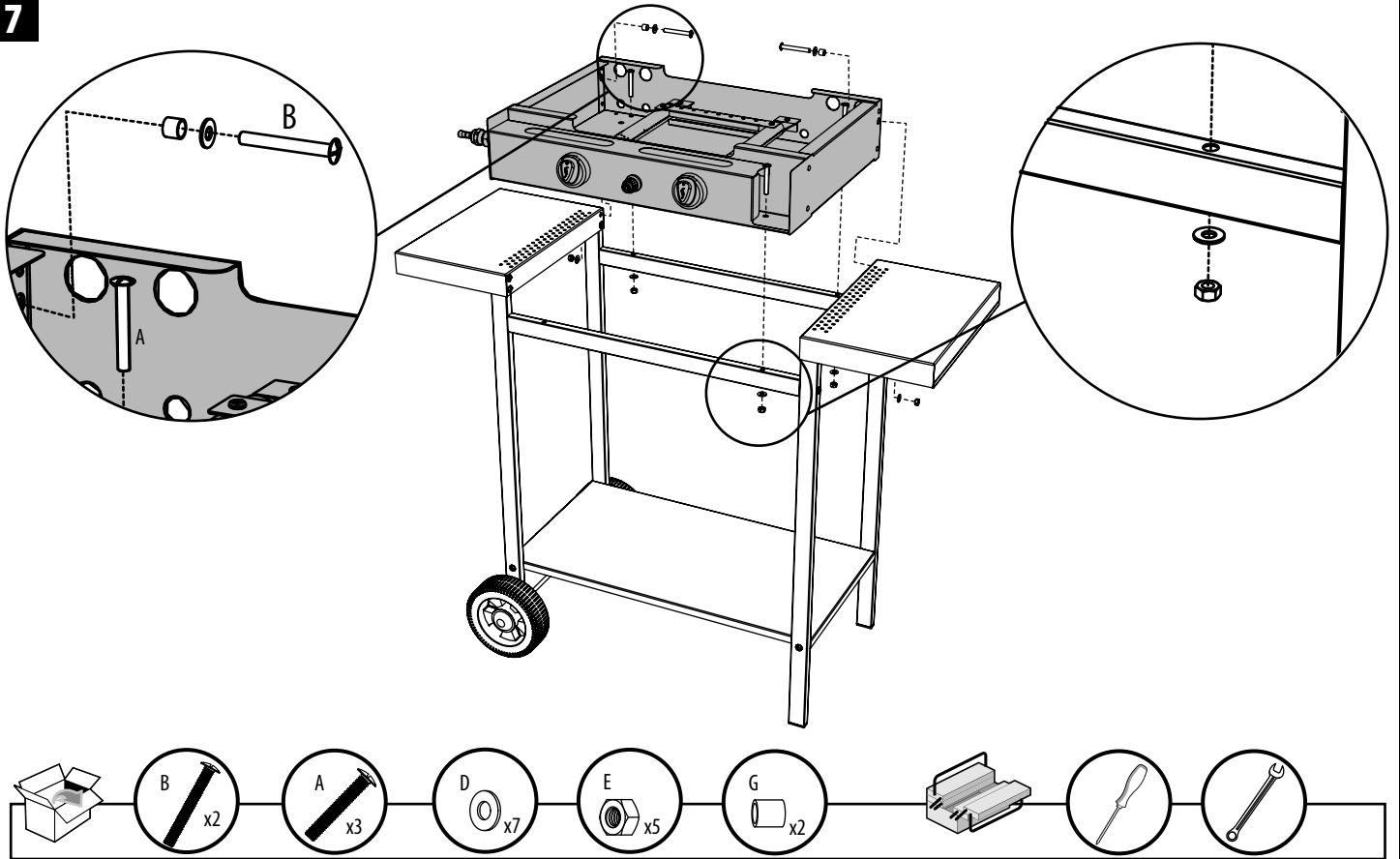


Clé pour le serrage.  
 Llave para la sujeción.  
 Chave para o aperto.  
 Chiave di serraggio.  
 Κλειδί για να σφίξετε τα μπουλόνια και τα παξιμάδια συναρμολόγησης  
 Klucz do dokręcania.  
 Cheie pentru strângere.  
 Chave de aperto.  
 Tightening key.

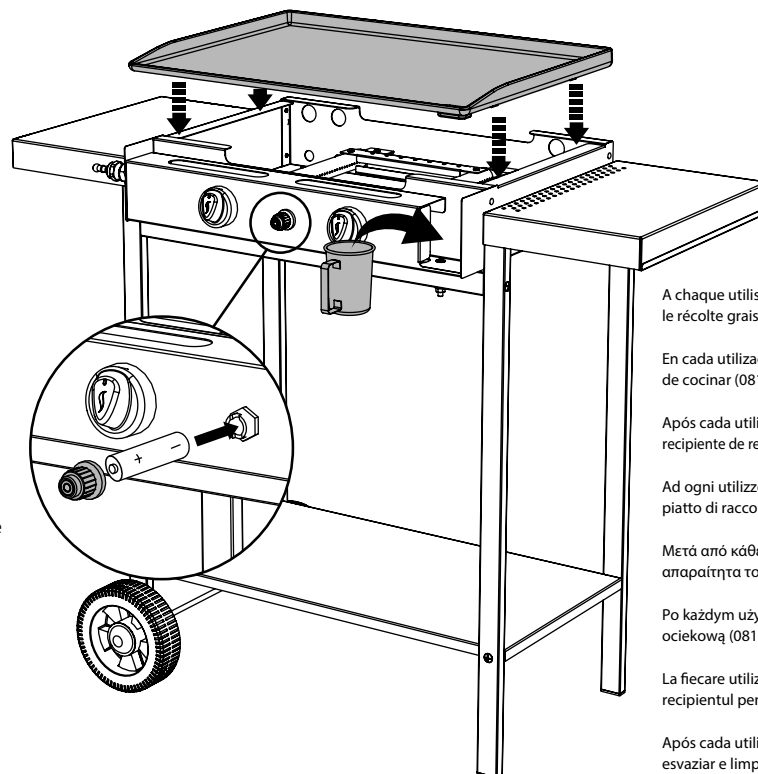
Clé a tenir fixement pendant le serrage, ne pas bouger.  
 La llave se sujetará firmemente durante el apriete, no moverla.  
 Chave a segurar firmemente durante o aperto, não mexer-se.  
 Durante il serraggio tenere la chiave ben ferma.  
 Κλειδί το οποίο πρέπει να κρατήσετε σταθερά ενώ σφίγγετε τα μπουλόνια, χωρίς να το μετακινήσετε καθόλου.  
 Dokręcając, klucz należy trzymać sztywno i nie poruszać nim.  
 Cheia se ține fixă pe durata strângerii, nu o mișcați.  
 Chave a usar para apertar. Não removeva.  
 Key to use for tightening. Do not remove.

**FR Montage** **ES Montaje** **PT Montagem** **IT Montaggio** **EL Συναρμολόγηση**  
**PL Montaż** **RO Ansamblu** **BR Montagem** **EN Assembly**

7



8



Pile LR03-AAA non fournies  
 Pila LR03-AAA no suministrada  
 Pilha LR03-AAA não fornecida  
 Pile LR03-AAA non fornite  
 μπαταρίες LR03-AAA δεν συμπεριλαμβάνονται  
 Baterie LR03-AAA nie załączone  
 baterii de tip LR03-AAA nu sunt furnizate  
 Pilhas LR03-AAA não incluídas  
 Batterie LR03-AAA not included

A chaque utilisation, vider et nettoyer impérativement, le récolte graisse (081).

En cada utilización, vacíe y limpie los jugos y la grasa de cocinar (081).

Após cada utilização, esvazie e limpe imperativamente o recipiente de recolher molho (081).

Ad ogni utilizzo, svuotare e pulire categoricamente il piatto di raccolta grassi (081).

Μετά από κάθε χρήση, αδειάστε και καθαρίστε απαραίτητα το δοχείο συλλογής λίπους (081).

Po każdym użyciu opróżnij i koniecznie wyczyść tacę ociekową (081).

La fiecare utilizare, goliti și curățați recipientul pentru grăsime (081).

Após cada utilização, é obrigatório esvaziar e limpar o apanha-gotas (081).

After each use, it is imperative to empty and clean the dripping-pan (081).

9



FR Utilisation

ES Utilización

PT Utilização

IT Uso

EL χρήση

PL użytkowania

RO utilizare

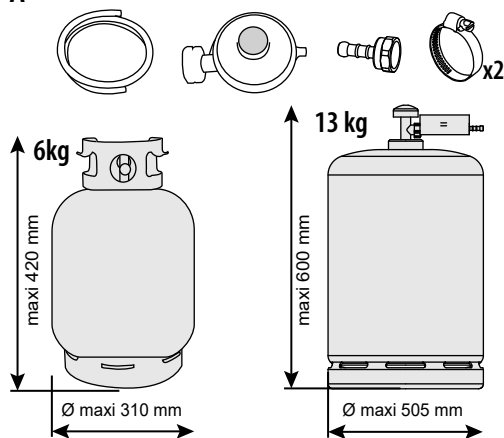
BR Uso

EN Use

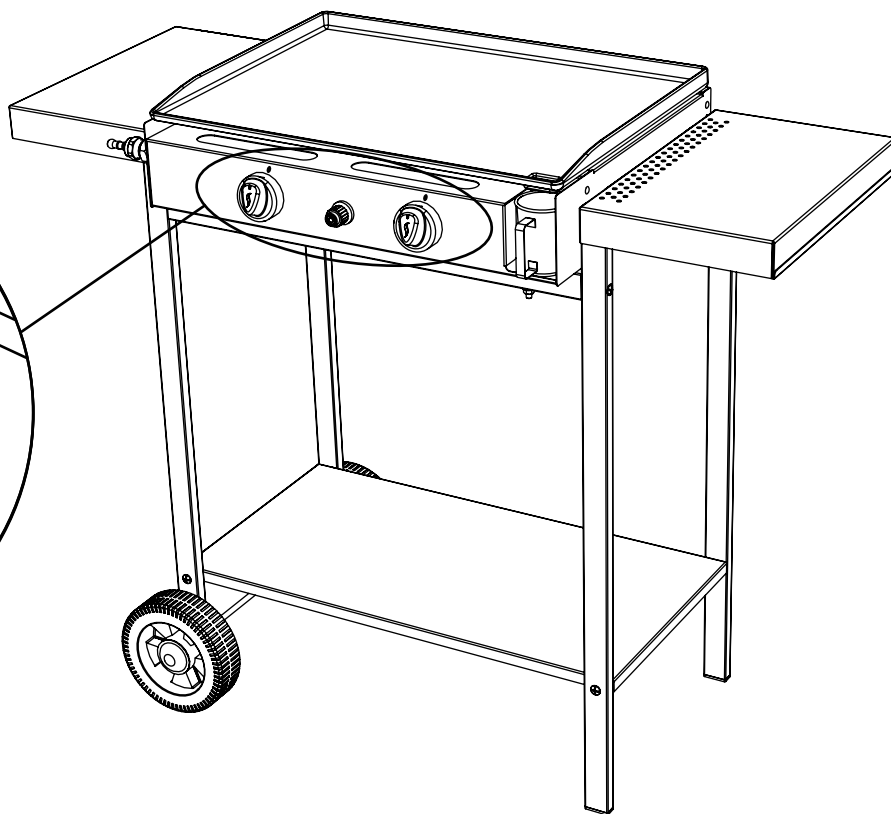
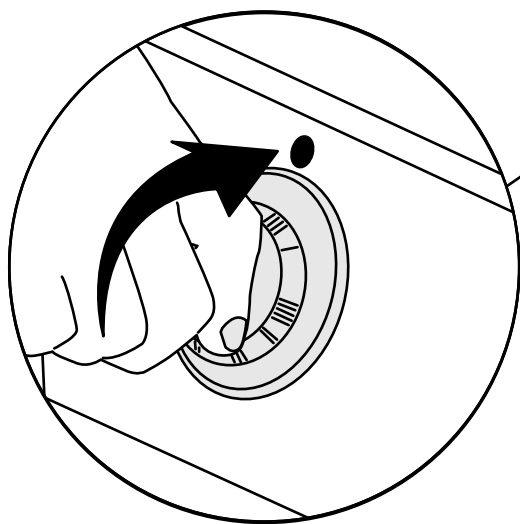
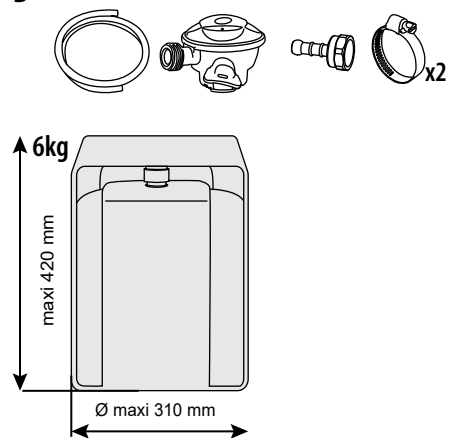
1

A 6kg / 13kg  
B 6kg

A

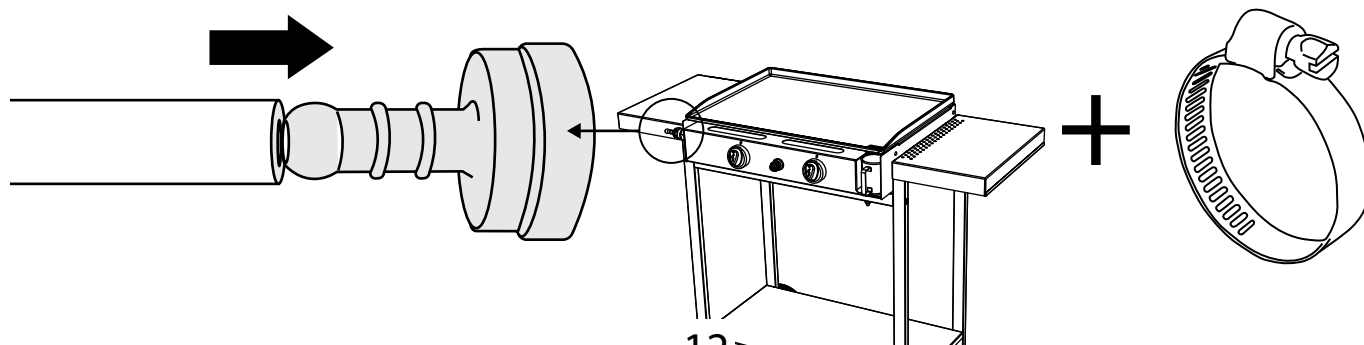


B



2

A + B



FR Utilisation

ES Utilización

PT Utilização

IT Uso

EL χρήση

PL użytkowania

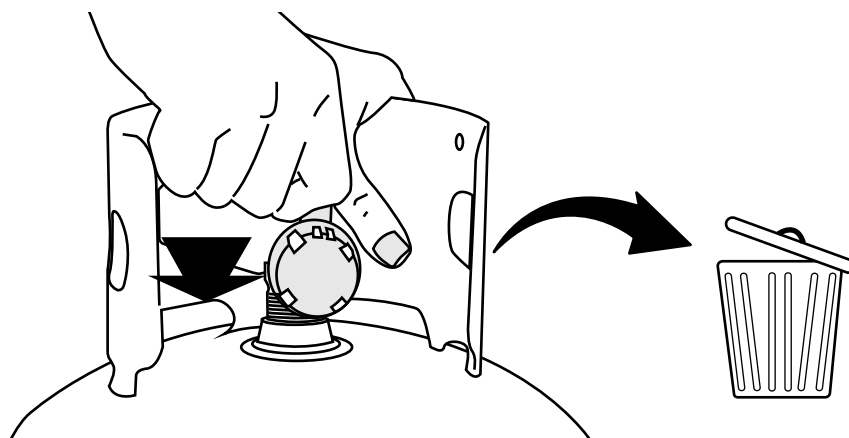
RO utilizare

BR Uso

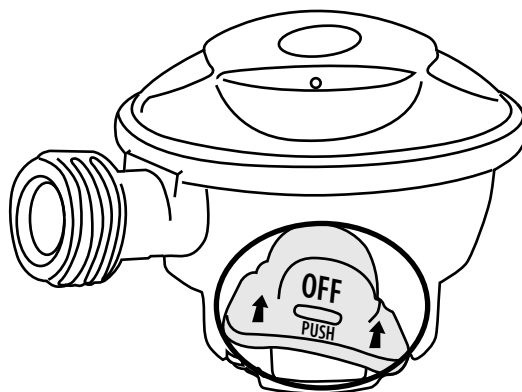
EN Use

3

A

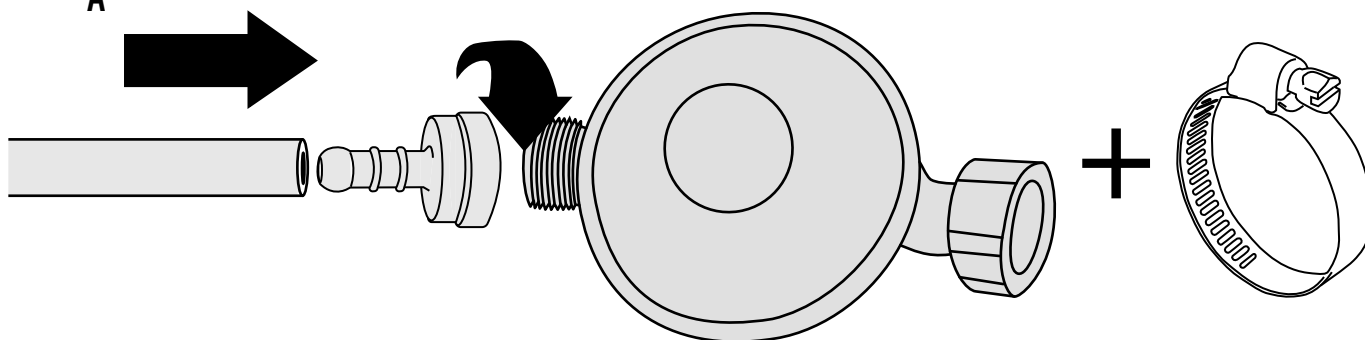


B

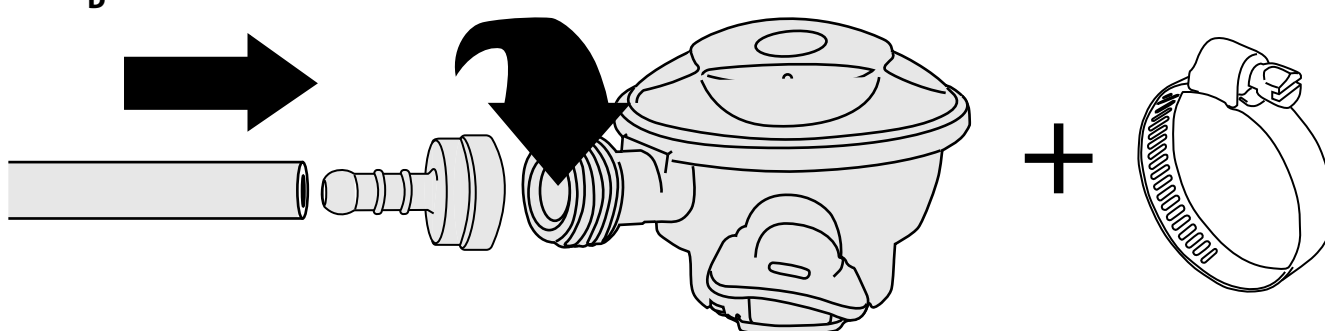


4

A



B



FR Utilisation

ES Utilización

PT Utilização

IT Uso

EL χρήση

PL użytkowania

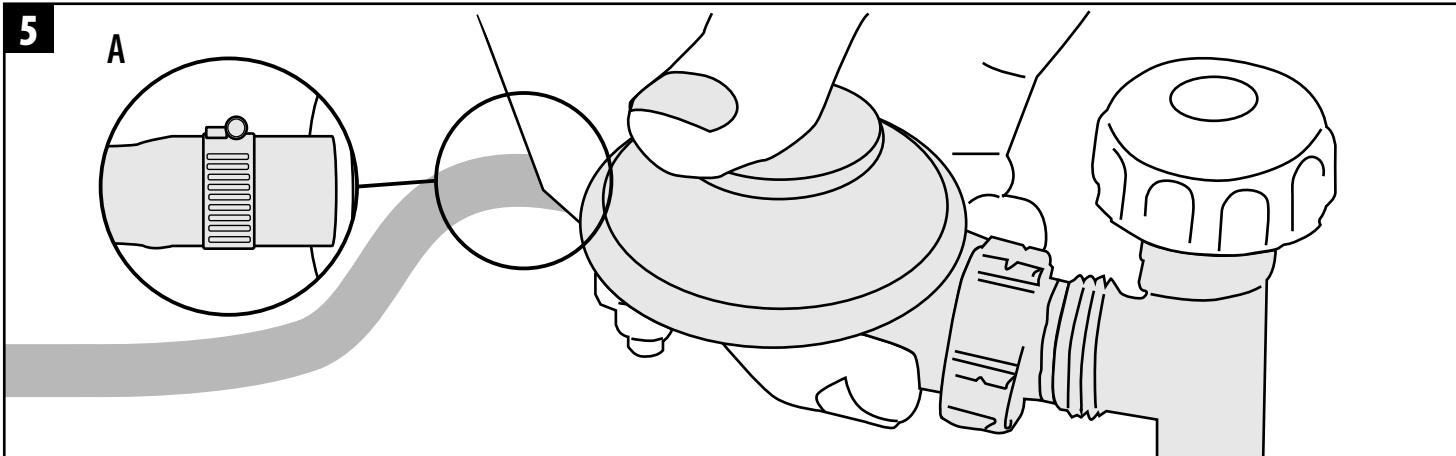
RO utilizare

BR Uso

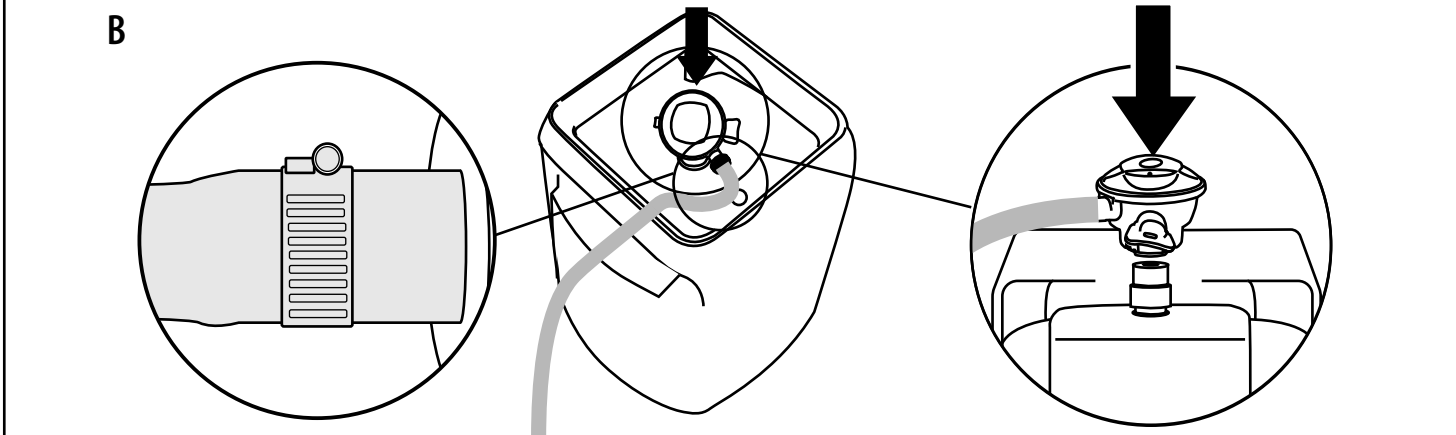
EN Use

5

A

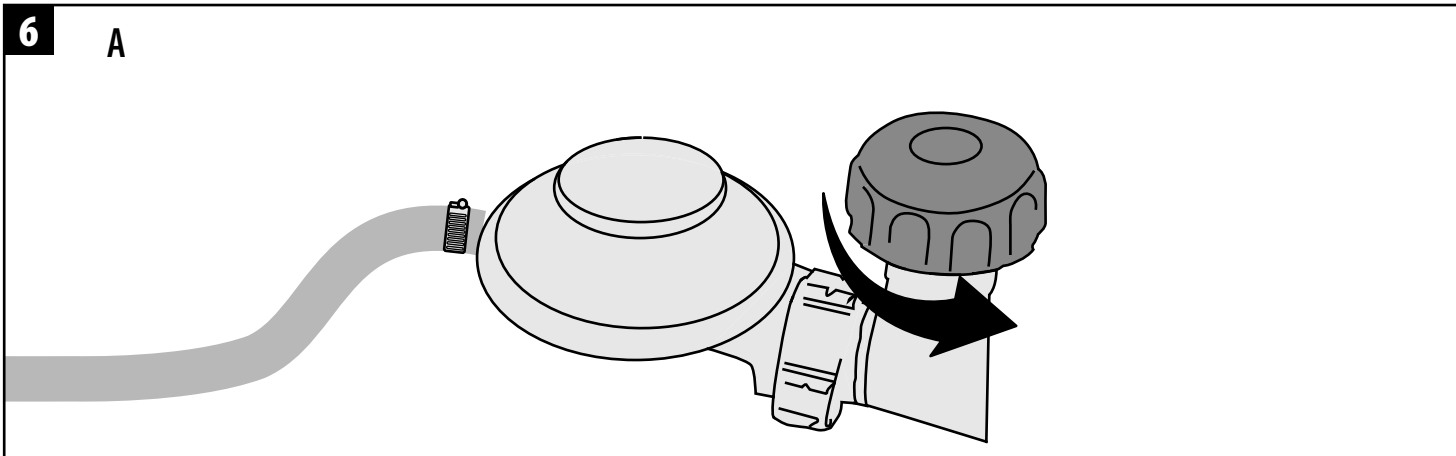


B

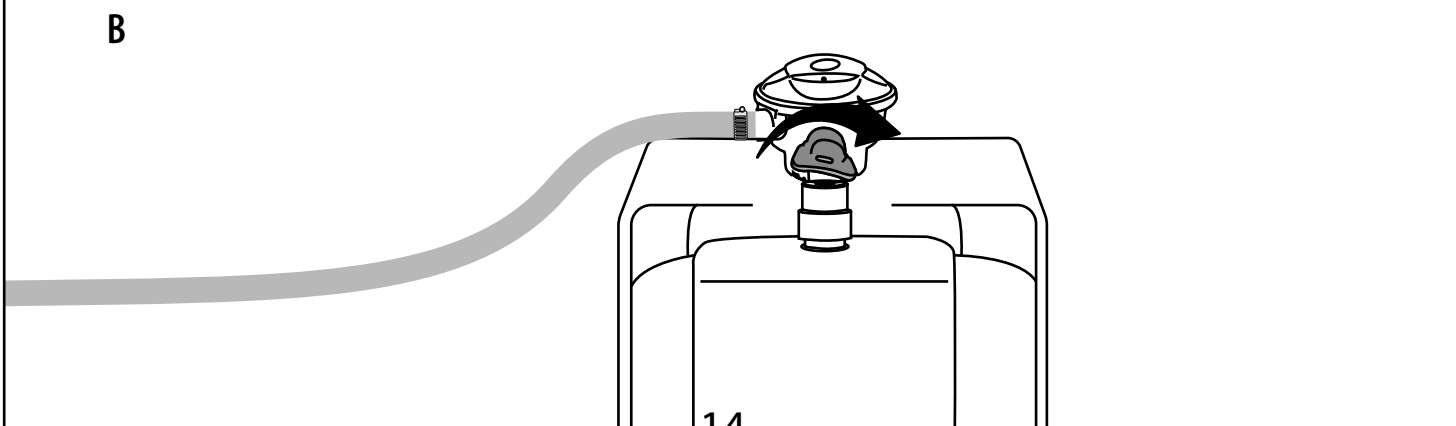


6

A



B



FR Utilisation

ES Utilización

PT Utilização

IT Uso

EL χρήση

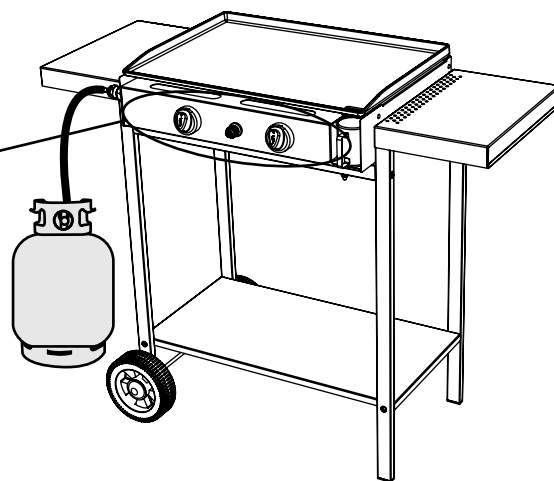
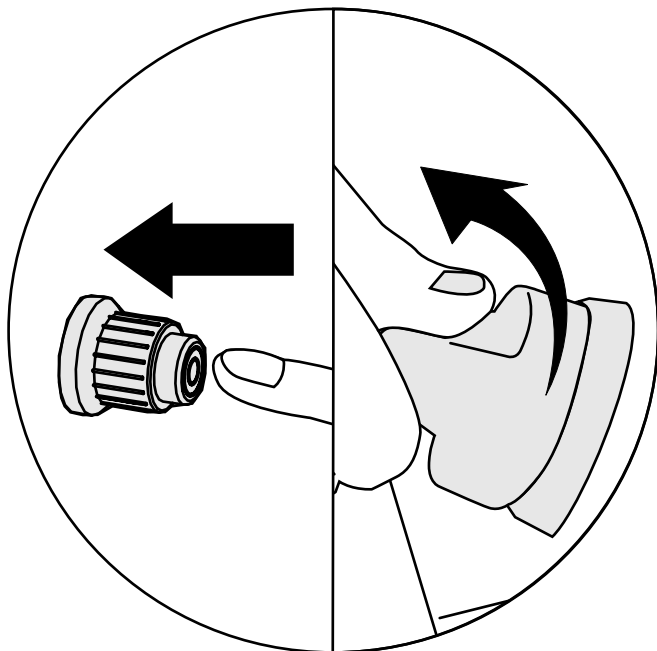
PL użytkowania

RO utilizare

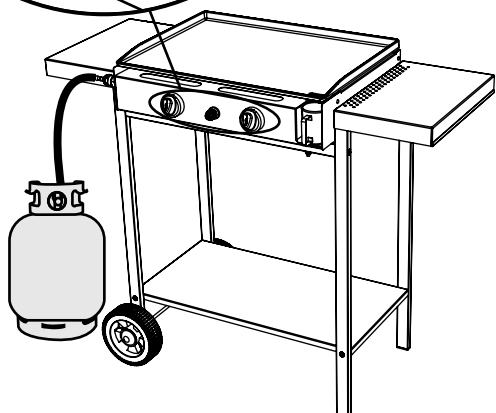
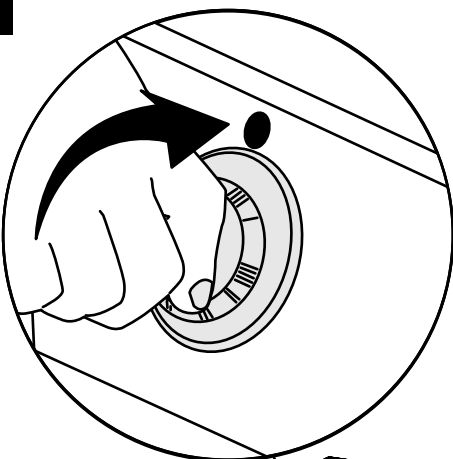
BR Uso

EN Use

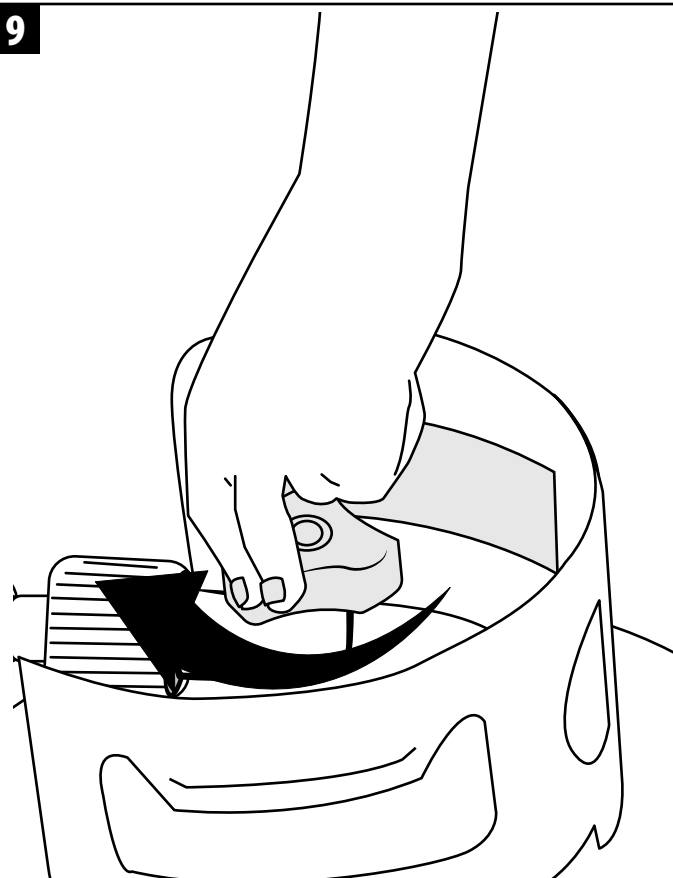
7



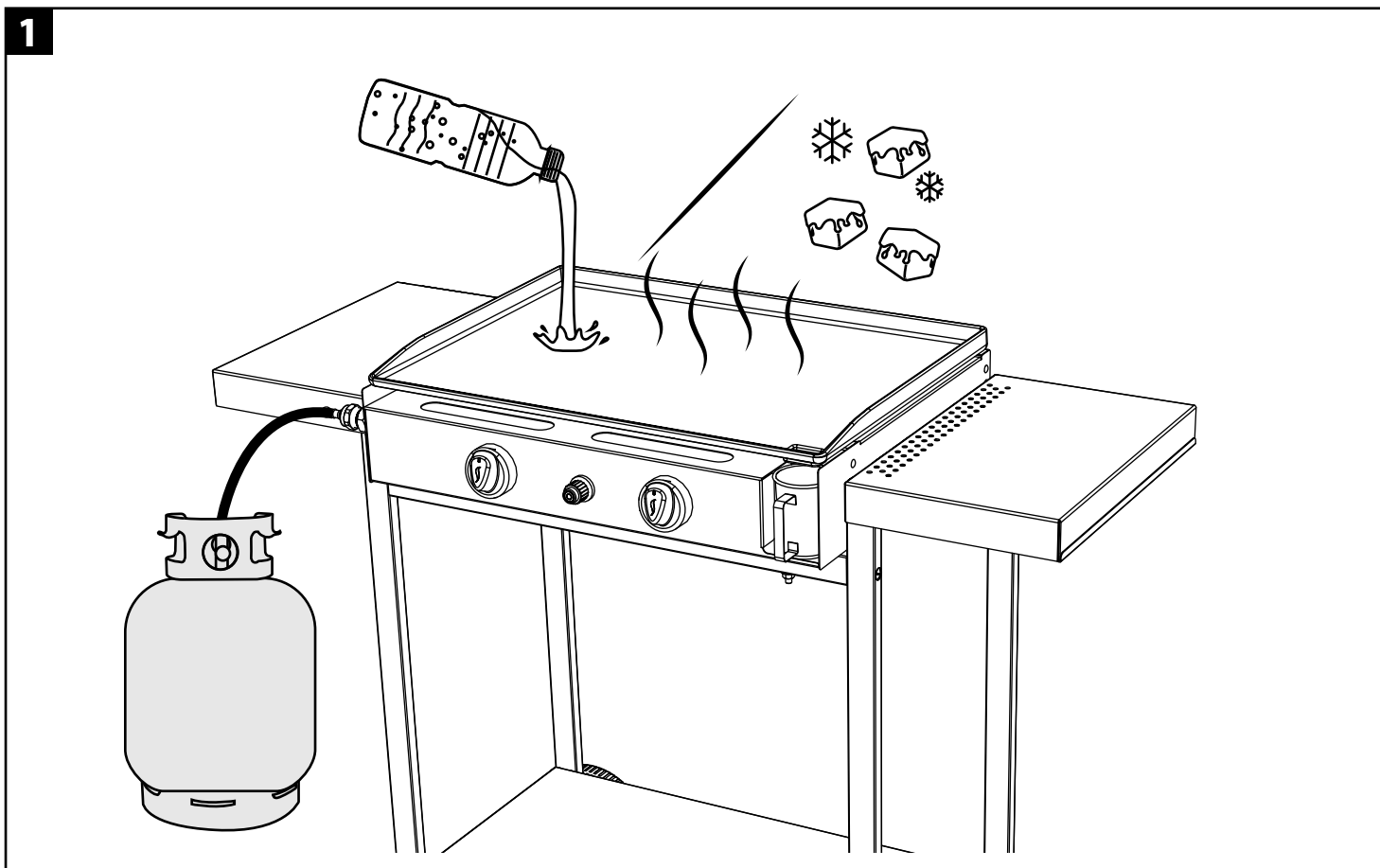
8



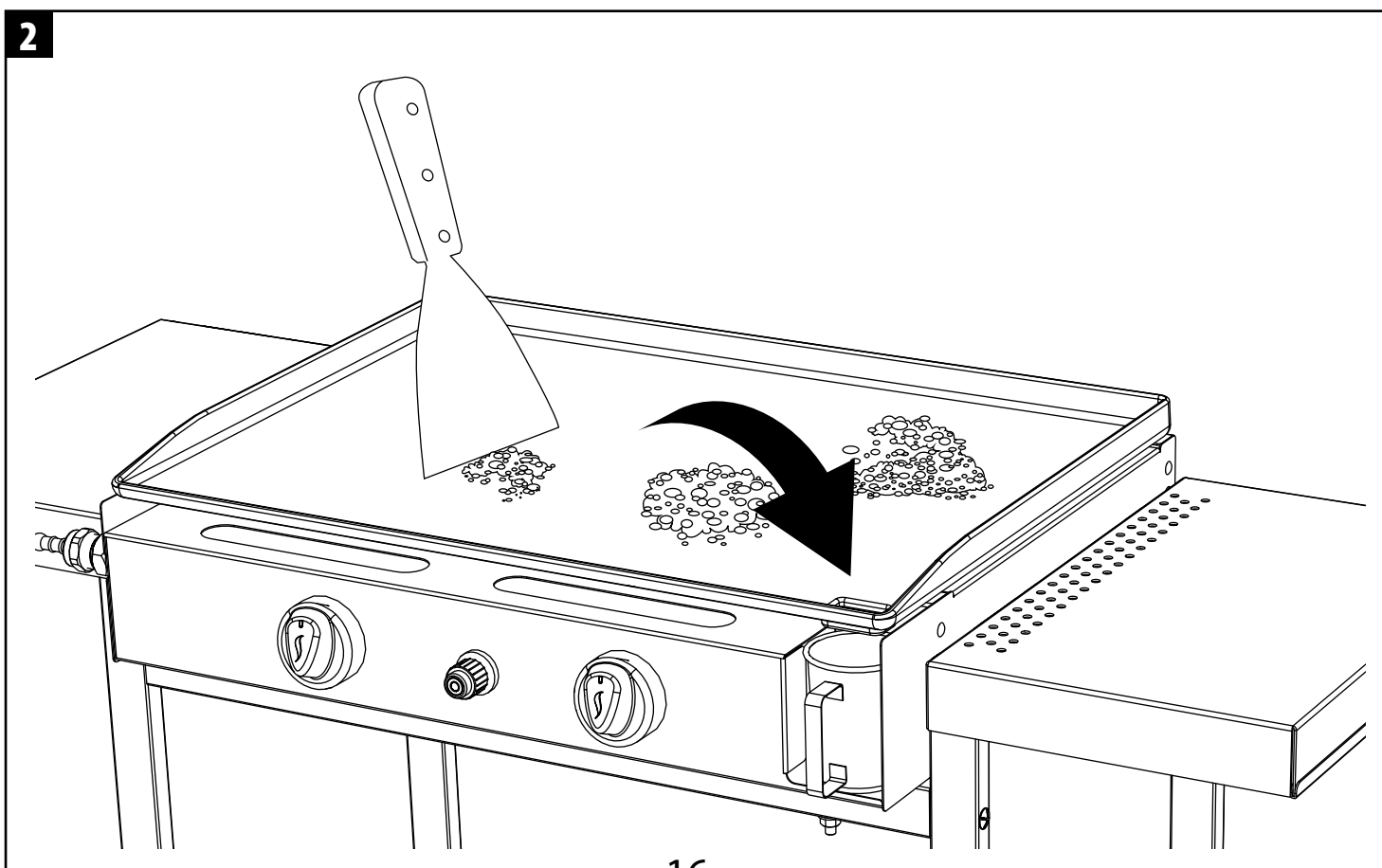
9



1



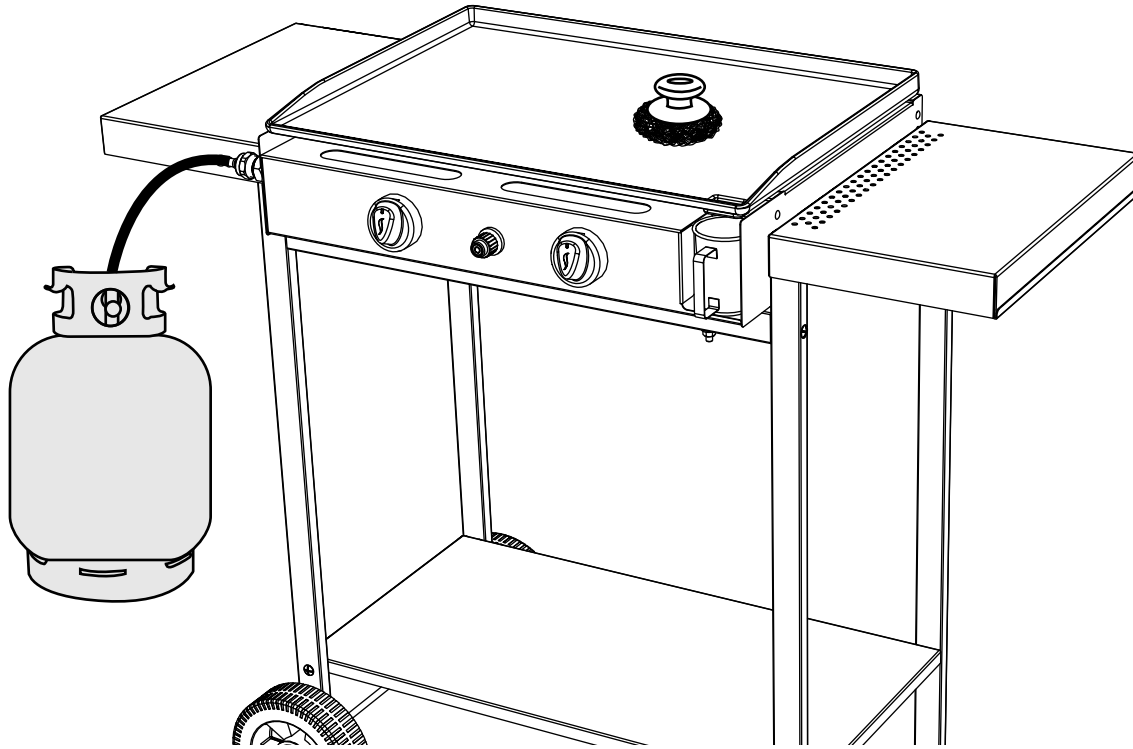
2



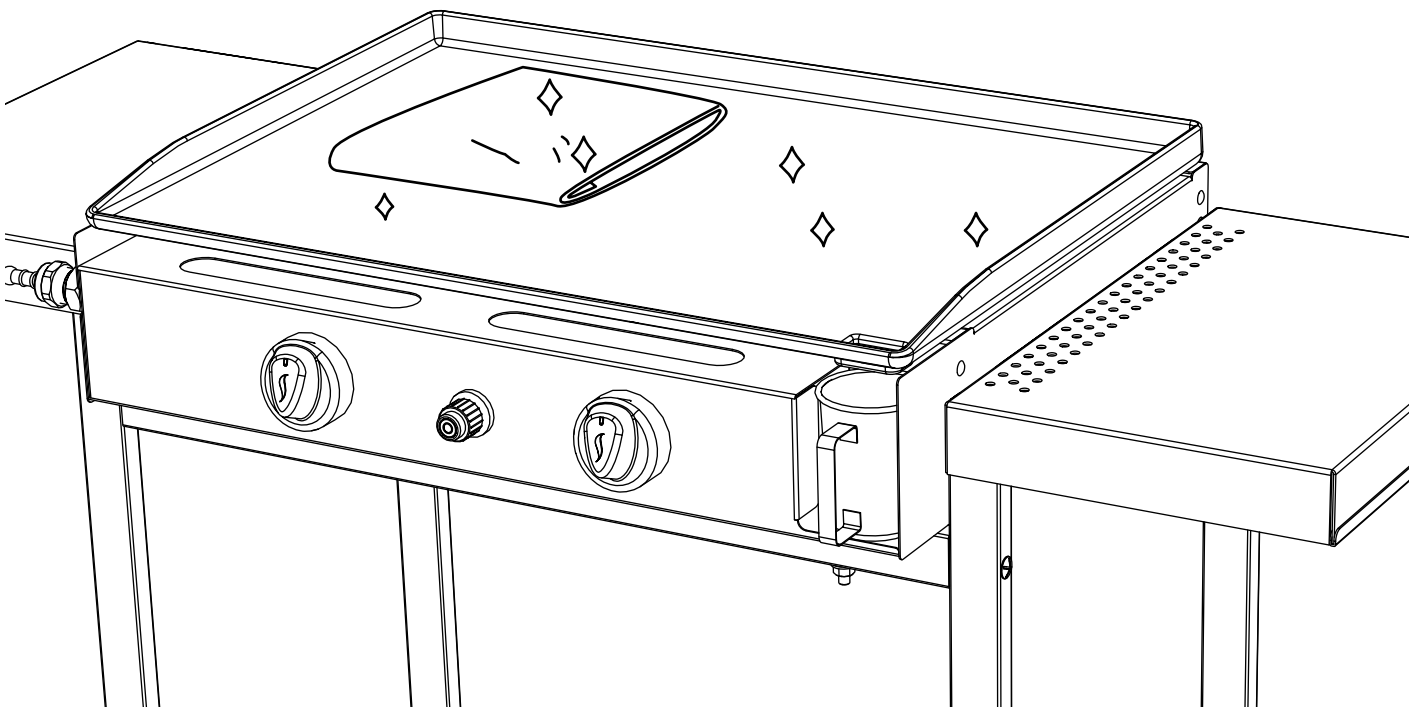


FR Entretien ES Mantenimiento PT Serviço IT Manutenzione EL Συντήρηση  
PL Konserwacja RO Întreținere BR Manutenção EN Maintenance

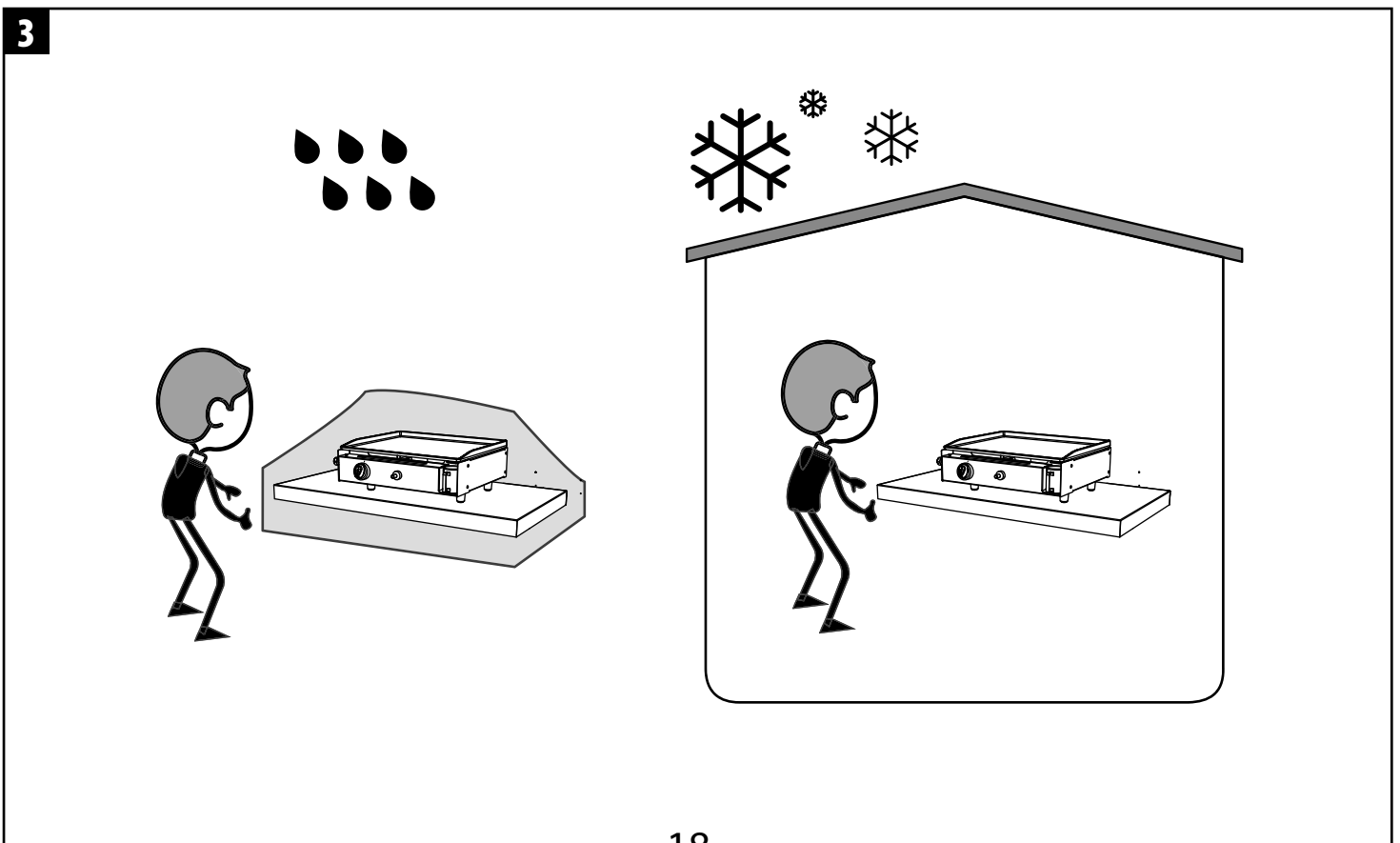
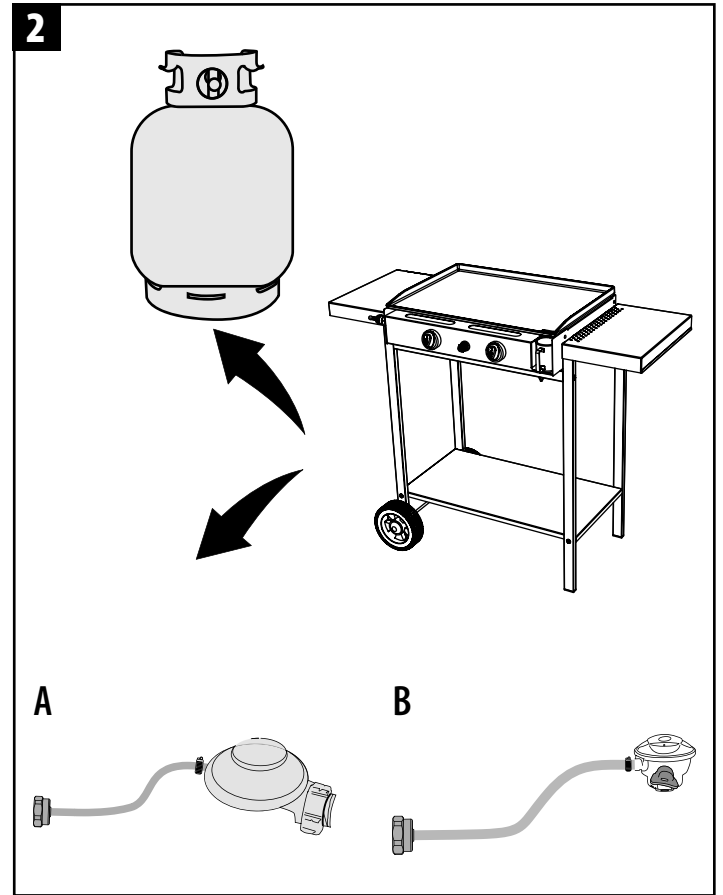
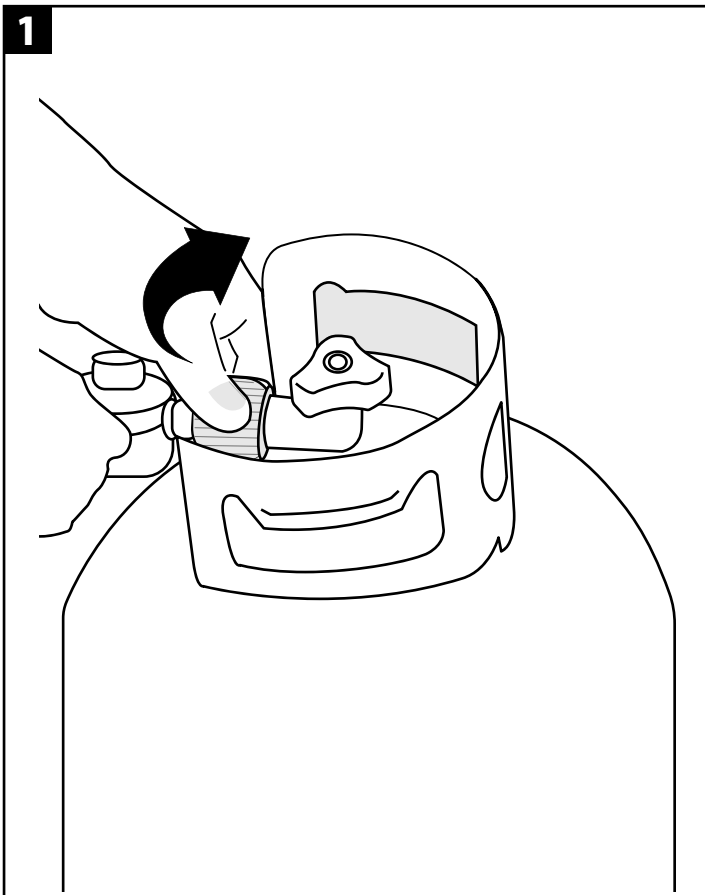
3



4




**FR** Hivernage **ES** Durante el invierno **PT** Preparação para o inverno **IT** Rimessaggio  
**EL** Αποθήκευση το χειμώνα **PL** Przechowywanie **RO** Păstrare pe perioada iernii  
**BR** Armazenamento de inverno **EN** Winter storage





**IMPORTANT, À CONSERVER POUR CONSULTATION  
ULTÉRIEURE : À LIRE ATTENTIVEMENT**

FR

GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD6 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD8 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD13 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY C ADEO Services - 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN - France	Réglé	Puissance : 5,33 kW	
	Injecteur repère : 78	Débit Nominal : Butane (G30) - 389 g/h Débit Nominal : Propane (G31) - 381 g/h	
<b>A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.</b> <b>ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.</b>			<b>1312CS6230</b>
<b>Consulter la notice avant l'utilisation.</b>			

### Branchement Gaz

Utilisez exclusivement un détendeur homologué par les autorités du pays.  
Utilisez un détendeur approprié conforme à la norme EN16129.

**ATTENTION : vous pouvez trouver dans le commerce des détendeurs qui ne donnent pas la pression préconisée. (Tableau ci-dessous).**

**Pour les pays suivants (BE, CH, ES, FR, GR, IT, LU, MT, PT, GB, PL, RO)**

**Le barbecue est livré avec l'about (505) et le joint (506).**

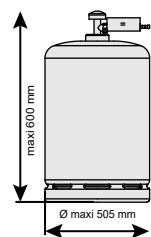
Branchez le tuyau d'alimentation du gaz conforme à la norme XP D36-110 (FR), équipé de dispositifs de serrage ou autres normes dans les autres pays destinataires, sur l'about du robinet. Vous aurez préalablement humidifié l'about avec un peu d'eau savonneuse et vérifié que la date de péremption du tuyau d'alimentation n'est pas dépassée. La longueur du tuyau doit être adaptée à votre utilisation sans jamais dépasser les 1,5 mètres réglementaires. Vous pouvez trouver dans le commerce des tuyaux de raccordement à visser conforme à la norme NF D36-125 ou XP D36-112. Dans ce cas, dévissez l'about (505) qui est monté sur l'arrivée de la robinetterie. Le filetage est un filetage normalisé G 1/2, vissez le tuyau de raccordement sur votre entrée de robinetterie en vous assurant de la présence du joint d'étanchéité sur le tuyau de raccordement, dans ce cas, l'essai d'étanchéité décrit en (4) est aussi à effectuer.

**Pour les pays suivants (CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, TR).**

**Le barbecue est livré sans l'about (505), sans le joint (506).**

Vérifiez que la date péremption du tuyau d'alimentation n'est pas dépassé. La longueur du tuyau doit être adaptée à votre utilisation sans jamais dépasser les 1,5 mètres réglementaires. Vissez le tuyau gaz de raccordement muni d'un écrou G1/2 en vous assurant que celui-ci dispose d'un joint d'étanchéité sur la sortie fileté (501). **Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse. Ne pas modifier l'appareil.** Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

**ATTENTION : Ne jamais utiliser le barbecue sans détendeur.** Lors du fonctionnement du barbecue, éloignez la bouteille de gaz au maximum de la source de chaleur, en la posant à côté du barbecue. Utilisez des bouteilles de gaz de capacité 6 kg ou 13 kg maxi (voir schéma) distribuées d'une hauteur maxi avec détendeur 600mm et d'un diamètre maxi avec détendeur 505mm. En cas d'odeur caractéristique du gaz, fermez le robinet du récipient de gaz et procédez à l'essai d'étanchéité.



BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, LU, MT, PT	Butane (G30) 28-30 mbar	<b>I3+</b>
	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	<b>I3B/P</b>
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	<b>I3P</b>

### Essai d'étanchéité

Opérez à l'extérieur des locaux en éloignant tous les matériaux inflammables, ne pas fumer. S'assurez que le(s) bouton(s) de réglage soit(ent) fermé(s) en position ●. Si vous utilisez un tuyau souple, emmanchez-le sur l'about du détendeur et sur celui du barbecue.

Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé, vissez-le sur le détendeur et directement sur la pièce (501).

- Vérifiez que le tuyau n'est pas soumis à des efforts de torsion.

- Vissez le détendeur sur la bouteille de gaz.

- Pour le contrôle, prenez de l'eau mélangée à du produit vaisselle.

- Mettez ce liquide à chaque endroit où le tuyau est raccordé et ouvrez le robinet de la bouteille de gaz

S'il se produit des bulles, c'est qu'il y a une fuite de gaz :

Si vous utilisez un tuyau souple :

- Vérifiez la présence et le bon état du joint du détendeur et du joint (506).

- Vérifiez avoir bien serré le détendeur sur la bouteille et l'about sur la pièce (501).

- Vérifiez que vous avez bien emmanché le tuyau sur le détendeur et sur l'about (505).

Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé :

- Vérifiez la présence et le bon état du joint du détendeur et de votre tuyau à raccord vissé.

- Vérifiez avoir bien serré le détendeur sur la bouteille.

- Vérifiez que vous avez bien serré les raccords du tuyau sur le détendeur et sur la pièce (501).

En cas d'odeur caractéristique du gaz, fermez le robinet du récipient de gaz et procédez à nouveau à l'essai d'étanchéité. Si la fuite ne provient ni du raccordement au détendeur ni du raccordement au robinet, la pièce qui fuit est défectueuse, procédez à son remplacement.  
**Ne jamais utiliser une flamme pour détecter une fuite de gaz.**

### Avant la mise en marche

Assurez-vous que :

- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Il n'y a pas de fuite.
- Les arrivées d'air du ou des brûleurs ne sont pas obstruées.
- Les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.

En effet, de la poussière, du dépôt et même des toiles d'araignées peuvent obstruer les orifices d'arrivée mais aussi les tubulures qui vont du corps du brûleur aux injecteurs. Ce phénomène est très dangereux car le débit de gaz et d'air n'est plus suffisant voire même complètement stoppé avec le risque que le gaz s'enflamme au mauvais endroit.

- Le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes et qu'il ne soit ni craquelé, ni fissuré.

Ne pas utiliser votre barbecue dans des locaux fermés.

### Allumage des brûleurs

S'assurer que TOUS les robinets sont fermés (position ●).

Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.

Si votre Barbecue possède 1 Brûleur :

Ouvrez le bouton sur plein débit et appuyez sur le piezzo.

Si votre Barbecue possède 2 Brûleurs :

Ouvrez un des deux boutons sur plein débit et appuyez sur le piezzo.

Si votre Barbecue possède 3 Brûleurs :

Pour allumer le brûleur de gauche, ouvrez le bouton de gauche sur plein débit et appuyez sur le piezzo de gauche.

Pour allumer le brûleur central, ouvrez le bouton central sur plein débit et appuyez sur le piezzo de gauche.

Pour allumer le brûleur de droite, ouvrez le bouton de droite sur plein débit et appuyez sur le piezzo de droite.

Appuyez sur le piezzo pour obtenir l'allumage du brûleur, si l'allumage ne se fait pas, appuyez de nouveau 2 ou 3 fois sur le piezzo.

Dans tous les cas de figure assurez-vous que le ou les brûleurs fonctionnent en regardant à l'intérieur de la cuve.



**Si vous possédez un barbecue équipé d'une plancha, redoublez de vigilance pendant cette phase d'allumage. Ne laissez pas le gaz s'accumuler sous la plancha, cela pourrait être dangereux. Ne jamais laisser débiter le gaz sans que le ou les brûleurs soient allumés.**

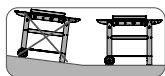
Si l'allumage ne se fait toujours pas, attendez 5 minutes avant de recommencer l'opération. Au démarrage, ne jamais allumer TOUS les brûleurs en même temps. Pour éteindre les brûleurs, ramenez TOUS les boutons en position ●. **Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse et est proscrite. En aucun cas les robinets et les injecteurs ne doivent être démontés par des personnes non habilitées par le fabricant.** Ne jamais utiliser la bouteille de gaz en position couchée. Les injecteurs sont marqués 78. (étape 6). Le débit d'air nécessaire à une bonne combustion doit être d'au moins 18 m<sup>3</sup>/heure. La pièce (253) est un dispositif interallumage. Si un robinet est ouvert, lorsque vous allumez l'autre, pour votre sécurité le premier s'allume automatiquement.

### Allumage des brûleurs

En cas de non fonctionnement du piezzo, un allumage manuel est possible. Pour ce faire, allumez une allumette et présentez celle-ci vers le brûleur à travers un orifice de la cuve. Ouvrez le bouton de commande correspondant au brûleur que vous voulez allumer. Le brûleur s'enflamme, retirez l'allumette pour éviter les risques de brûlures. (Prendre de préférence des allumettes longues, style cheminée).

### Utilisation et fonctionnement du grill

Recommandation : ce barbecue, comme tous les appareils à gaz, demande un minimum de précautions. Ne jamais allumer l'appareil lorsqu'il y a un fort vent, ne jamais placer l'appareil dans un courant d'air. Pour éviter les courants d'air, placez l'appareil à l'abri d'un mur ou d'une cloison pour éviter les retours de flamme. Attention, certains organes de l'appareil peuvent être chauds, il est recommandé de porter des gants de protection.



Utilisez votre barbecue sur un plan bien horizontal. Avant toute cuisson, préchauffez votre appareil pendant 10 minutes. **Lors de la première utilisation, préchauffez 20 minutes bouton ouvert en position plein débit. Cette opération stabilisera la peinture et dégagera une odeur au premier allumage seulement. Ne jamais utiliser de charbon de bois, ni de pierre de lave. Si lors de la cuisson le ou les brûleurs s'éteignent,** mettez le ou les boutons en position ●. Lors du changement du récipient de gaz, assurez-vous que vous êtes éloigné de toute source d'inflammation, refaire l'essai d'étanchéité. Pendant le fonctionnement, vérifiez que le ou les brûleurs ne soient pas éteints. Ne jamais laisser

le grill sans surveillance pendant qu'il fonctionne. **Utilisez des gants protecteurs et/ou des ustensiles à long manche pour la cuisson ou la manipulation des éléments particulièrement chauds.** Des flammes accidentelles peuvent surgir pendant l'utilisation du grill. Une accumulation de graisse ou de jus de viande peut s'enflammer et provoquer une température excessive à l'intérieur de la cuve. Remettez le ou les boutons des brûleurs en position minimum le temps que les flammes disparaissent.

Pour éviter ce désagrément :

Supprimer le gras des aliments avant cuisson.

Si votre barbecue possède un couvercle plat :

Ce couvercle sert UNIQUEMENT de protection.

Dans le cas d'un couvercle plat celui-ci ne doit en aucun cas être fermé lorsque le barbecue fonctionne (brûleurs allumés).

**Fermez le robinet du récipient de gaz après usage.**

**Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.**



### Nettoyage et entretien

Attendez que l'appareil soit froid avant toute opération de nettoyage pour éviter tout risque de brûlures. Assurez-vous que le robinet du récipient de gaz soit fermé.

A chaque utilisation :

Videz et nettoyez impérativement, suivant votre modèle de Barbecue, le tiroir (080) ET/OU le récolte graisse (081). Pensez à remettre le récolte graisse ET/OU le tiroir propre en place avant une prochaine utilisation.

Nettoyer la grille de cuisson pour éliminer les résidus d'aliments carbonisés.

Nettoyez le dessus des brûleurs, les parois de la cuve, la grille ET/OU la plancha à l'aide d'une éponge humide (eau et produit vaisselle).

Ne pas utiliser de produit abrasif.

**Tous les 10 allumages :**

Enlevez les poussières et les carbonisations à l'intérieur des piezzos et nettoyez

ceux-ci pour que leur fonctionnement soit toujours constant.

**Tous les 2 mois :**

Le ou les brûleurs doivent être démontés, nettoyés et contrôlés.

Les orifices de passage d'air, de gaz et les trous des brûleurs, peuvent être obstrués par des nids d'insectes, des toiles d'araignées ou de la saleté.

Ces problèmes peuvent provoquer une diminution de la chaleur ou une inflammation dangereuse du gaz hors du ou des brûleurs.

Remontez ensuite le ou les brûleurs et laissez sécher avant réutilisation.

L'entretien du ou des brûleurs permet un bon fonctionnement et diminue leur oxydation.

Remplacez-le ou les brûleurs si leur fonctionnement est incorrect (brûleur percé...).

### Transport et rangement et hivernage

Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.

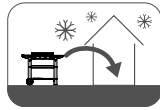
Attendez que le barbecue soit bien froid avant de le transporter.

Lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue, assurez-vous que le récipient de gaz soit bien fermé.

Pour la période d'hiver, nettoyez la plaque de cuisson, le brûleur, le récolte graisse et l'intérieur de la cuve.

Ne stockez pas le barbecue avec sa bouteille, stockez la bouteille dans un endroit bien aéré.

Lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue pendant une longue période, stockez votre produit dans un endroit où ce dernier ne risque pas d'être endommagé par des chocs extérieurs et si possible à l'abri de l'humidité.



### Pièces de rechange

**Gardez cette notice car pour toute demande de pièces détachées, il faudra rappeler la référence marquée en bas de chaque page ainsi que le numéro de la pièce perdue ou défectueuse.**

Pour demander les pièces de rechange, ces dernières peuvent être vendues en vous adressant à notre service après vente voir page 55.

**Condition de garantie**

- 2 ans (toutes pièces) contre la rouille perforante uniquement à partir de la date d'achat.

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.

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.

**Déclaration de conformité CE**

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

Déclarons que le produit désigné ci-dessous : Barbecue/Plancha au Gaz  
MODÈLE : OPP 2B WITH TROLLEY FD6  
OPP 2B WITH TROLLEY FD8  
OPP 2B WITH TROLLEY FD13  
OPP 2B WITH TROLLEY C

Satisfait aux exigences des Directives du Conseil :  
Directive Appareils à Gaz 2009/142/CE (ex-90/396/CEE)

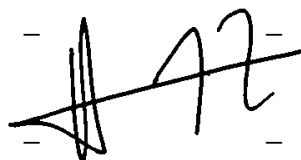
Et est conforme aux normes :  
BS EN 498:2012  
BS EN 484:1998  
NF EN 498:2012

Fonction du signataire :  
**Gael CONSIGNY, Directeur Qualité Asie Global Sourcing**  
**Représentant autorisé de Bruno Pottie, Directeur du Global Sourcing Shared Service Center**  
**ADEO Services 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN – France**

20/09/2017

Deux derniers chiffres de l'année d'apposition du marquage CE : 17


— —  
— —





**IMPORTANTE, CONSERVE ESTE PROSPECTO PARA CONSULTARLO ULTERIORMENTE : LEER ATENTAMENTE**

**ES**

GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD6 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD8 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD13 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY C	<b>Control</b>	<b>Potencia : 5,33 kW</b>	
ADEO Services - 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 - 59790 RONCHIN - France	<b>INYECTORES MARCADOS : 78</b>	<b>Caudal Nominal : Butano (G30) - 389 g/h</b> <b>Caudal Nominal : Propano (G31) - 381 g/h</b>	
<b>Utilizar únicamente en el exterior.</b>			
<b>PRECAUCIÓN : Algunas de las partes accesibles pueden estar calientes. Mantener alejadas de los niños.</b>			<b>1312CS6230</b>
<b>Lea las instrucciones antes de su uso.</b>			

### Conexión del Gas

Utilice exclusivamente un regulador de presión homologado por las autoridades del país.

Use un regulador adecuado que cumpla con la norma EN16129.

**PRECAUCIÓN : puede encontrar en el mercado reguladores de presión que no proporcionan la presión recomendada.(Ver la siguiente tabla).**

**Para los países siguientes (BE, CH, ES, FR, GR, IT, LU, MT, PT, GB, PL, RO)**

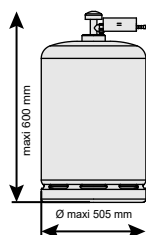
**La barbacoa se entrega con el extremo (505) y la junta (506).**

Conecte el tubo de alimentación de gas de conformidad con la norma XP D36-110 (FR), con los dispositivos de ajuste o según otras normas en otros países, al extremo del grifo. Con anterioridad, habrá humedecido extremo por un poco de agua jabonosa y verificado que la fecha de caducidad del tubo de suministro no haya sido rebasada La longitud del tubo debe estar adaptada a su uso sin superar en ningún caso la longitud reglamentaria de 1,5 metros. Puede encontrar en las tiendas tubos de conexión para atornillar conformes con la norma NF D36-125 o XP D36-112. Desatornille el extremo (505) montado en la llegada de la grifería. La rosca deberá ser normalizada G 1/2, enrosca del tubo de conexión a la llegada de la grifería asegurándose de que ha sido colocada la junta de sellado en el tubo de conexión. En cuyo caso, la prueba de sellado también deberá ser efectuada.

**Para los países siguientes (CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, TR).**

**La barbacoa se entrega sin el extremo (505) y sin la junta (506).**

Verificar que la fecha de caducidad del tubo de suministro no haya sido rebasada. La longitud del tubo debe estar adaptada a su uso sin superar en ningún caso la longitud reglamentaria de 1,5 metros. Enroscar el tubo de gas de conexión equipado con una tuerca G1/2 asegurándose de que dispone de una junta sellada en la salida fileteada (501). Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa. No modificar el aparato. Las partes protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el usuario. ATENCIÓN : Nunca utilice la barbacoa sin descompresor. Mientras la barbacoa esté funcionando, mantenga la bombona de gas de alejada de la fuente de calor colocándola al lado de de la barbacoa. Utilice botellas de gas de 6 o 13 kg de capacidad, con una altura máxima con descompresor de 600 mm y con un diámetro máximo con descompresor de 505 mm). En caso de olores de gas, cierre el grifo del recipiente de gas y verifique el cierre hermético.



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

### Prueba de sellado

Utilizar el exterior, lejos de cualquier material inflamable, no fumar.

Comprobar que los botones de control se encuentren cerrados en la posición ●.

Si utiliza un tubo flexible, empálmelo sobre el extremo del descompresor y sobre el de la barbacoa.

Si utiliza un tubo atornillado, ajústelo sobre el descompresor y directamente sobre la pieza (501).

Verificar que el tubo no sufra esfuerzos de torsión

Enroscar el regulador en la bombona de gas.

Para su comprobación, utilice agua mezclada con lavavajillas.

Aplicar este líquido en cada lugar en el que haya una conexión y abrir la válvula de la bombona de gas.

Si hay burbujas, significa que hay un escape de gas :

Si utiliza un tubo flexible:

Verifique la presencia y el buen estado de la junta del descompresor y de la junta (506).

Verifique que el descompresor está bien ajustado a la bombona y al extremo de la pieza (501).

Verifique que ha empalmado el tubo correctamente en el descompresor y el extremo (505).

Si utiliza un tubo atornillado:

Verifique la presencia y el buen estado de la junta del descompresor y del tubo.

Verifique que el descompresor está bien ajustado a la bombona.  
Verifique que ha ajustado correctamente los tornillos del tubo en el descompresor y en la pieza (501).

En caso de olores de gas, cierre el grifo del recipiente de gas y verifique el cierre hermético.  
Si la fuga no proviene ni del empalme del descompresor ni del empalme del grifo, la pieza puede estar defectuosa, proceda a reemplazarla.  
**No utilizar nunca una llama para detectar un escape de gas.**

### Antes de la puesta en funcionamiento

Asegúrese:

Que este aparato esté alejado de materiales inflamables  
De que no se producen escapes.  
De que las entradas de aire de los quemadores no están obstruidas.  
Y que las aberturas no estén obstruidas.

En efecto, si se deposita polvo, suciedad e incluso telarañas, los orificios de entrada pueden obstruirse, así como las tuberías que van desde el cuerpo del quemador hasta los inyectores. Este fenómeno es muy peligroso ya que el caudal de gas y de aire deja de ser suficiente e incluso se interrumpe completamente con lo que el gas puede inflamarse en un lugar inadecuado. De que el tubo ya no está en contacto con piezas que puedan calentarse y que no esta agrietado, ni tiene fisuras.  
No utilizar la barbacoa en lugares cerrados.

### Encendido de los quemadores

Comprobar que TODAS las válvulas están cerradas (posición ●)

Abrir la válvula de la bombona de gas.

Si su barbacoa tiene 1 quemador:

Abrir el mando al máximo y apretar sobre el encendedor.

Si su barbacoa tiene 2 quemadores:

Abrir uno de los dos mandos al máximo y apretar sobre el encendedor.

Si su barbacoa tiene 3 quemadores:

Para encender el quemador de la izquierda, abra el botón de la izquierda totalmente y presione el encendedor de la derecha.

Para encender el quemador central, abra el botón central totalmente y presione el encendedor de la izquierda.

Para encender el quemador de la derecha, abra el botón de la derecha totalmente y presione el encendedor de la derecha.

Apretar sobre el encendedor para conseguir encender quemador, si no se realiza el encendido, apretar de nuevo 2 o 3 veces en el encendedor.

En todos los casos, asegúrese de que los quemadores funcionan observando el interior de la carcasa.



**Si tiene una barbacoa con plancha, esté aún más atento durante esta fase de encendido**

**No deje que el gas se acumule debajo de la plancha, podría resultar peligroso.**

**No deje nunca que empiece a salir el gas antes de encender el quemador o los quemadores.**

Si sigue sin encenderse, esperar 5 minutos antes de reanudar la operación.

Nunca encienda TODOS los quemadores al mismo tiempo.

Para apagar los quemadores, vuelva a colocar TODOS los mandos en la posición ●. **Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa y debe ser evitada. Las válvulas y los inyectores no deben ser desmontadas en ningún caso por personas que no hayan sido autorizadas por el fabricante.** No utilizar nunca una bombona de gas en posición horizontal. Los inyectores llevan la marca 78. (etapa 6).

El caudal de aire necesario para una correcta combustión debe ser de al menos 18 m<sup>3</sup>/hora. La pieza (253) es un dispositivo de interencendido.

Si una válvula está abierta, al encender la otra, por su seguridad la primera se enciende automáticamente.

### Encendido manual

En caso de que no funcione el encendedor, es posible realizar un encendido manual. Para ello, encender una cerilla y acercarla al quemador a través de uno de los orificios de la parte delantera de la carcasa. Abra el botón del comando del quemador que desee encender.

El quemador se enciende, retire la cerilla para evitar riesgos de quemaduras. (Utilizar preferiblemente cerillas largas, de tipo chimenea).

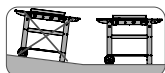
### Uso y funcionamiento del grill

Recomendación: esta barbacoa, lo mismo que todos los aparatos de gas, requiere un mínimo de precauciones.

No encender nunca el aparato cuando haya mucho viento, no coloque nunca el aparato en corrientes de aire.

Para evitar las corrientes de aire, coloque el aparato protegido por una pared o por un tabique que evite el regreso de las llamas.

Precaución, algunos componentes del aparato pueden estar calientes, se recomienda utilizar guantes de protección.



Utilizar la barbacoa en una superficie perfectamente horizontal. Antes de realizar una cocción, deberá precalentar el aparato durante 10 minutos. La primera vez que se utilice, deberá precalentar durante 15 minutos con las válvulas abiertas al máximo. Esta operación podría quemar algo de pintura y desprender un olor desagradable durante el primer encendido. No utilice carbón de leña, ni piedra de lava. Si los quemadores se apagan durante la cocción, vuelva a colocar los mandos en la posición ●. Cuando cambie la bombona de gas, asegúrese de que está lejos de cualquier material inflamable, repita la prueba del sellado. Durante el funcionamiento, verifique que el/los quemadores no se apaguen. Jamás dejar la parrilla sin vigilancia mientras esté en funcionamiento. Utilice guantes protectores y/o utensilios de mango largo para cocinar o para manipular los elementos calientes. Pueden producirse llamas accidentales durante el uso del grill.



Si se acumula grasa o jugo de carne, este puede inflamarse y provocar una temperatura excesiva en el interior de la carcasa. Coloque los controles de los quemadores en la posición mínima hasta que desaparezcan las llamas.

Para evitar este percance:

Retire las grasas de los alimentos después de cocinar.

Si su Barbacoa dispone de una tapadera plana :

Esta tapadera es ÚNICAMENTE un

sistema de protección. En el caso de que disponga de esta tapadera plana, no debe estar cerrada mientras la barbacoa está en funcionamiento (con los quemadores encendidos).

**Cerrar la válvula de la bombona de gas después de su uso.**

**No desplazar el aparato durante la utilización.**



### Limpieza y mantenimiento

"Esperar a que el aparato se haya enfriado antes de proceder a su limpieza para evitar riesgos de quemaduras."

Asegúrese de que la válvula de la bombona esté cerrada.

En cada uso:

Es obligatorio vaciar y limpiar, según el modelo de Barbacoa, el tirador (080) Y/O el sistema de recogida de jugos (081).

Tenga en cuenta que debe dejar limpios el tirador Y/O sistema de recogida de jugos antes del próximo uso.

Limpie la parrilla para eliminar los residuos de alimentos carbonizados.

Limpie la parte superior de los quemadores y las paredes de la carcasa, la rejilla Y/O la plancha con la ayuda de una esponja húmeda (agua con lavavajillas).

No utilizar productos abrasivos.

#### Cada 10 encendidos:

Quitar el polvo y el carbón del interior de los encendedores y limpiarlos para que sigan funcionando siempre correctamente.

#### Cada 2 meses:

Debe desmontar, limpiar y tener bajo control los quemadores.

Los orificios de entrada de aire y gas y los agujeros de los quemadores, pueden obstruirse por nidos de insectos, telas de arañas o suciedad.

Estos problemas pueden provocar una disminución del calor y una combustión peligrosa del gas fuera de los quemadores.

Recoloque los quemadores y déjelos secar antes de cada volver a usarlos.

El mantenimiento del o de los quemadores permite un buen funcionamiento y disminuye su oxidación.

Cambiar el o los quemadores si su funcionamiento es incorrecto (quemador perforado...).

### Transporte y almacenamiento

No mueva nunca la barbacoa mientras se encuentre en funcionamiento.

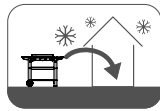
Esperar a que la barbacoa se haya enfriado antes de proceder a su transporte.

Cuando no esté utilizando la barbacoa, asegúrese de que la bombona de gas está bien cerrada.

En invierno, limpie la placa de cocinado, los quemadores, el cajón y el interior de la cuba.

No almacene la barbacoa con la botella, almacenar la botella por separado en un lugar bien ventilado.

Cuando no vaya a usar la barbacoa durante un periodo de tiempo, almacénela en un lugar protegido de los choques exteriores y, si es posible, de la humedad.



### Recambios

**Conserve estas instrucciones, ya que solicitud de piezas de recambio, deberá recordar la referencia indicada en la parte inferior de cada página, así como el número de la pieza perdida o defectuosa.**

Cuando necesite piezas de recambio puede dirigirse a nuestro servicio de post-venta en el siguiente ver página 55.

**Condiciones de la garantía**

- Todas las piezas tienen 2 años de garantía solo contra la oxidación a partir de la fecha de compra.

Este producto está garantizado para el comprador original contra defectos de material o mano de obra.

Al igual que cualquier otro producto de acero inoxidable, a fin de garantizar la durabilidad de su producto, especialmente la apariencia del acero inoxidable, le recomendamos la aplicación periódica de aceite protector a las piezas de acero inoxidable de su barbacoa desde la primera vez que se utilice.

Durante este periodo, su distribuidor garantizará gratuitamente el reemplazo de las piezas defectuosas de uso doméstico si se respetan las siguientes condiciones:

Esta garantía solo es aplicable para un uso privado en una sola vivienda y no se aplica a las barbacoas utilizadas en un entorno comercial, comunitario o multiresidencial, tales como restaurantes, hoteles, alojamientos vacacionales o propiedades de alquiler.

En el ámbito de esta garantía voluntaria, la compensación no será en ningún caso superior al importe del precio de compra del producto vendido.

Usted asume el riesgo y la responsabilidad por cualquier pérdida, daño o lesión que sufra usted o su propiedad, o terceros o sus propiedades, como resultado del uso incorrecto o abuso del producto o el incumplimiento de las instrucciones proporcionadas.

El producto no debe haber sido objeto de un uso incorrecto o negligente, como incendios debido a la grasa o unas llamas excesivas, o el uso de un regulador de gas defectuoso o incorrecto.

El producto no ha sufrido daños debido a objetos extraños, sustancias o accidentes.

La garantía se ofrece como un extra que complementa los derechos legales del consumidor.

Si tiene alguna pregunta acerca del montaje o el uso de su aparato, póngase en contacto con el servicio de posventa de su distribuidor.

**Declaración de conformidad CE**

Nosotros: ADEO Services  
135 Rue Sadi Carnot - CS 00001  
59790 RONCHIN - Francia

Declaramos que el producto descrito a continuación: BARBACOA/PLANCHA DE GAS  
MODELO: OPP 2B WITH TROLLEY FD6  
OPP 2B WITH TROLLEY FD8  
OPP 2B WITH TROLLEY FD13  
OPP 2B WITH TROLLEY C

Satisface los requisitos de las directivas del Consejo:  
Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE)

Y está en consonancia con las normas:  
BS EN 498:2012  
BS EN 484:1998  
NF EN 498:2012

Cargo del firmante:

**Gael CONSIGNY, Director de Calidad de Compras Internacionales en Asia**  
**Representante autorizado de Bruno Pottie, Director de Compras Internacionales del Centro de Servicios Compartidos**  
**ADEO Services, 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN – Francia**

20/09/2017

Últimos dos dígitos del año de estampación del distintivo CE: 17





**IMPORTANTE, MANTENHA PARA REFERÊNCIA FUTURA  
LEIA COM ATENÇÃO**

PT

GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD6 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD8 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD13 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY C	<b>Regulado</b>	<b>Potência: 5,33 kW</b>	<b>CE</b> 1312
ADEO Services - 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN - France	<b>Injectores repere : 78</b>	<b>Débito Nominal : Butano (G30) - 389 g/h</b> <b>Débito Nominal : Propano (G31) - 381 g/h</b>	
<b>Utilizar apenas no exterior.</b>			<b>1312CS6230</b>
<b>ATENÇÃO: existem partes acessíveis que podem estar quentes. Afastar as crianças.</b>			
<b>Consultar o manual de instruções antes da utilização.</b>			

### Ligação do gás

Utilize exclusivamente um distensor homologado pelas autoridades nacionais.

Use um regulador adequado em conformidade com a norma EN16129.

**ATENÇÃO: Poderá encontrar no mercado distensores que não dão a pressão recomendada. (Ver tabela abaixo)**

**Para os seguintes países (BE, CH, ES, FR, GR, IT, LU, MT, PT, GB, PL, RO)**

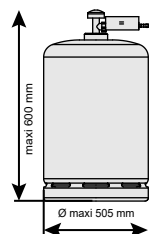
**O grelhador é vendido com a extremidade (505) e a junta (506).** Ligue o tubo de alimentação do gás conforme a norma XP D36-110 (FR), equipado com dispositivos de aperto ou outras normas nos outros países destinatários, sobre a extremidade da torneira. Humidifique previamente com um pouco de água com sabão e verifique se a data de validade do tubo de alimentação não terá expirado. O comprimento do tubo deve ser adaptado à sua utilização e não pode nunca ultrapassar os 1,5 metros regulamentares. Pode encontrar no comércio tubos de ligação a enroscar conforme a norma NF D36-125 ou XP D36-112. Nesse caso, desenrosque a extremidade (505) que está montada na entrada da canalização. A rosca é uma rosca normalizada G 1/2, aparafusar o tubo de ligação à entrada da torneira certificando-se de que a junta de estanquidade se encontra no tubo de ligação. Nesse caso, deverá realizar o teste de estanquidade.

**Para os seguintes países (CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, TR).**

**O grelhador é vendido sem a extremidade (505) e sem a junta (506).**

Verifique se a data de validade do tubo de alimentação não terá caducado. O comprimento do tubo deve ser adaptado à sua utilização e não pode nunca ultrapassar os 1,5 metros regulamentares. Aparafuse o tubo de gás de ligação com uma porca G1/2 certificando-se de que esta dispõe de uma junta de estanquidade na saída rosçada (501). Qualquer modificação do aparelho pode revelar-se perigosa. Não modificar o aparelho. As partes protegidas pelo fabricante ou seu mandatário não devem ser manipuladas pelo utilizador. **ATENÇÃO: Nunca utilizar a grelhador sem o distensor.** Quando a grelhador estiver a funcionar, afaste a botija do gás de ao máximo da fonte de calor, colocando-a ao lado do grelhador. Utilize botijas de gás com 6 kg ou 13 kg de capacidade e com uma altura máxima com válvula de expansão de 600 mm e com um diâmetro máximo com válvula de expansão de 505 mm.

Se sentir o cheiro característico do gás, feche a torneira do recipiente de gás e faça o teste de estanquidade.



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

### Teste de estanquidade

Deverá efectuar-lo no exterior afastando todos os materiais inflamáveis, não fume.

Certifique-se de que o(s) botão(ões) de regulação estão fechados na posição ●.

Se utilizar um tubo flexível, introduza-o na extremidade do distensor e na do grelhador.

Se utilizar um tubo com união de rosca, aparafuse-o ao distensor e directamente na peça (501)

Verifique se o tubo não está sujeito a esforços de torção.

Aparafuse o distensor à botija de gás.

Para efectuar o controlo, utilize água misturada com detergente da loiça.

Coloque este líquido em cada local a que o tubo estiver ligado e abra a torneira da botija de gás.

Se se produzirem bolhas, é porque há uma fuga de gás:

Se utilizar um tubo flexível:

Verifique se existe uma junta do distensor e uma junta (506) e se estão em bom estado.

Verifique se apertou bem o distensor à botija e a extremidade à peça (501).

Verifique se ajustou o tubo ao distensor e à extremidade (505).

Se utilizar um tubo com união de rosca:

Verifique se existe uma junta do distensor e um tubo com união de rosca e se estão em bom estado.

Verifique se apertou bem o distensor à botija.  
Verifique se apertou bem as ligações do tubo ao distensor e à peça (501).

Se sentir o cheiro característico do gás, feche a torneira do recipiente de gás e faça de novo o teste de estanquidade.  
Se a fuga não for proveniente nem da ligação ao distensor nem da ligação à torneira, a peça que tem fuga é defeituosa. Substitua-a.  
**Nunca utilizar uma chama para detectar uma fuga de gás.**

### Antes de pôr a funcionar

Certifique-se de que:  
Este aparelho deve estar afastado dos materiais inflamáveis durante a utilização.  
Não existem fugas.  
As entradas de ar dos bicos de gás não estão obstruídas.  
Que as aberturas do alojamento da botija não estão obstruídas.

De facto, o pó, depósitos e até mesmo teias de aranha podem obstruir os orifícios de entrada, mas também as tubagens que vão da estrutura do bico do gás aos injectores. Este fenómeno é muito perigoso porque o débito de gás e de ar já não é suficiente, ou poderá até estar completamente parado, havendo o risco de o gás se inflamar no sítio errado. O tubo não está em contacto com peças que podem ficar quentes e que não esteja estalado nem fissurado.  
Não utilize o grelhador em locais fechados.

### Acender os bicos do gás

Certifique-se de que TODAS as torneiras estão fechadas (posição ●)  
Se o grelhador tiver um bico de gás:  
Abra o botão no débito máximo e carregue no piezzo.  
Se o grelhador tiver dois bicos de gás:  
Abra um dos dois botões no débito máximo e carregue no piezzo.  
Se o grelhador tiver 3 bicos de gás:  
Para acender o bico de gás da esquerda, abra o botão da esquerda no débito máximo e carregue no piezzo da esquerda.  
Para acender o bico de gás do meio, abra o botão do meio no débito máximo e carregue no piezzo da esquerda.  
Para acender o bico de gás da direita, abra o botão da direita no débito máximo e carregue no piezzo da direita.  
Carregue no piezzo para que o bico de gás se acenda. Se tal não ocorrer, carregue de novo 2 ou 3 vezes no piezzo.  
Em qualquer caso, certifique-se de que o(s) bico(s) de gás funcionam olhando para o interior da cuba.



**Possui um churrasco equipado com uma chapa, redobre de atenção durante esta fase de acendimento.  
Não permita que o gás se acumule debaixo da chapa, pois pode ser perigoso.  
Nunca deixar o gás debitar sem que um ou mais bicos estejam acesos.**

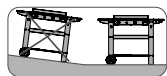
Se continuar a não acender, aguarde 5 minutos antes de recomeçar a operação. No arranque, nunca acenda TODOS os bicos ao mesmo tempo. Para apagar os bicos, colocar TODOS os botões na posição ●. **Qualquer modificação do aparelho pode revelar-se perigosa e é proibida. Em caso algum as torneiras e os injectores devem ser desmontados por pessoas não habilitadas pelo fabricante.**  
Nunca utilizar a botija do gás na posição deitada. Os injectores estão marcados com a referência 78. (etapa 6).  
O débito de ar necessário a uma boa combustão deve ser de pelo menos 18 m<sup>3</sup>/hora. A peça (253) é um dispositivo de interacendimento. Se uma torneira estiver aberta, quando ligar a outra, para sua segurança a primeira liga-se automaticamente.

### Acender manualmente

Caso o piezzo não funcione, é possível acender manualmente. Para isso, acenda um fósforo e coloque-o no bico do gás através do orifício da cuba. Abrir o botão de comando correspondente ao bico que pretende acender. O bico acende-se, retire o fósforo para evitar riscos de queimaduras. (Acender de preferência com fósforos longos, como fósforos de chaminé).

### Utilização e funcionamento da churrasqueira

Recomendação: este grelhador, como qualquer aparelho a gás, exige um mínimo de precauções.  
Nunca ligar o aparelho quando houver um vento forte, nunca colocar o aparelho onde houver corrente de ar.  
Para evitar correntes de ar, colocar o aparelho ao abrigo de uma parede ou divisória para evitar o regresso das chamas.  
Atenção, alguns elementos do aparelho podem estar quentes; recomenda-se que utilize luvas de protecção.



Utilizar o grelhador num terreno bem horizontal. Antes de qualquer grelhado, pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.  
No momento da primeira utilização, pré-aqueça 20 minutos com o(s) botão(ões) aberto(s) em posição de pleno débito.  
Esta operação estabilizará a pintura e libertará um cheiro quando for aceso pela primeira vez. Nunca utilizar carvão de madeira, nem pedra lávica. Se no momento em que estiver a grelhar, o(s) bico(s) de gás se apagar(em), coloque o(s) botão(ões) na posição ●.  
Quando trocar de recipiente de gás, certifique-se de que está afastado de qualquer fonte de inflamação; volte a fazer o teste de estanquidade.  
Durante o funcionamento, verifique se o(s) bico(s) de gás está(ão) apagados. Nunca deixar a grelha sem vigilância enquanto estiver a funcionar.  
Utilizar luvas protectoras e/ou utensílios com cabo longo para cozinhar ou manipular elementos particularmente quentes. Podem surgir chamas acidentais durante a utilização do grelhador.

Uma acumulação de gordura ou de suco de carne pode inflamar-se e provocar uma temperatura excessiva no interior da cuba. Coloque o(s) botão(ões) dos bicos do gás na posição mínima enquanto as chamas desaparecem.

Para evitar este dissabor:

Elimine a gordura dos alimentos antes de os cozinhar.

Se o grelhador tiver uma tampa plana: Esta tampa serve UNICAMENTE de protecção.

No caso de uma tampa plana, esta não deve em caso algum estar fechada quando o grelhador estiver a funcionar (bicos acesos).

**Fechar a alimentação de gás depois do uso.**

**Não deslocar o aparelho durante a utilização .**



### Limpeza e manutenção

Espera que o aparelho fique frio antes de qualquer operação de limpeza para evitar riscos de queimaduras.

Certifique-se de que a torneira do recipiente de gás está fechada.

Após cada utilização:

Esvazie e limpe imperativamente, consoante o modelo do seu grelhador, a gaveta (080) E/OU o recipiente de recolher molho (081).

Não se esqueça de colocar o recipiente de recolher molho E/OU a gaveta limpa no sítio antes de uma próxima utilização.

Limpe a grelha para assar para eliminar os resíduos de alimentos carbonizados.

Limpe a parte de cima dos bicos, as paredes da cuba, a grelha E/OU a prancha com uma esponja húmida (água com produto de lavar a loiça).

Não utilize produtos abrasivos.

**De 10 em 10 acendimentos:**

Retirar o pó e as carbonizações no interior dos piezzos e limpá-los para que funcionem sempre de forma constante.

**De 2 em 2 meses:**

O(s) bico(s) de gás deve(m) ser desmontado(s), limpo(s) e controlado(s).

Os orifícios de passagem de ar, de gás e os orifícios dos queimadores podem ficar obstruídos por ninhos de insectos, teias de aranha ou sujidade.

Estes problemas podem provocar uma diminuição do calor ou uma inflamação perigosa do gás fora do(s) bico(s).

Levantar depois o(s) bico(s) e deixar secar antes de voltar a utilizar.

A manutenção do(s) bico(s) permite um bom funcionamento e diminui a respectiva oxidação.

Substituir o(s) bico(s) se o funcionamento não for correcto (bico furado...).

### Transporte e arrumação

Não deslocar o aparelho durante o funcionamento.

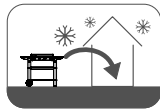
Aguarde até o grelhador ficar frio antes de o transportar.

Quando não estiver a utilizar o grelhador, certifique-se de que o recipiente de gás está bem fechado.

Para o período invernal, limpar placa para assar, os queimadores, a gaveta e o interior da cuba.

Não armazenar o churrasco com a sua botija, armazenar a botija num local bem ventilado.

Quando não utilizar o Churrasco durante um período longo, armazene o produto num local em que este não corra o risco de ser danificado por choques exteriores e, se possível, ao abrigo da humidade.



### Peças sobresselentes

**Guarde estas instruções para qualquer pedido de peças sobresselentes porque terá de indicar a referência marcada na parte de baixo de cada página, bem como o número da peça perdida ou defeituosa.**

Para pedir peças sobresselentes, estas podem ser vendidas dirigindo-se ao nosso serviço pós-venda no consulte a página 55.

**Condições de garantia**

- Todas as peças têm uma garantia de 2 anos apenas contra o aparecimento de ferrugem a partir da data de compra.

Este produto tem uma garantia, para o comprador original, contra defeitos de material e de mão-de-obra.

Tal como para qualquer produto de aço inoxidável, e de modo a garantir a longevidade do seu produto, nomeadamente o aspeto do aço inoxidável, aconselhamos a proceder à manutenção regular das partes em inox do seu grelhador com um óleo protetor, isto, desde a primeira utilização.

A sua loja assegura gratuitamente, durante este período, a substituição de peças defeituosas para o uso doméstico, caso as seguintes condições sejam respeitadas:

Esta garantia abrange apenas uma utilização num único lar privado e não se aplica aos grelhadores utilizados num ambiente comercial, comum ou em vários lares, como restaurantes, hotéis, centros de férias e propriedades arrendadas.

Esta garantia não dá, em caso algum, direito a qualquer compensação, seja de que género for, superior ao montante do preço de compra do produto vendido.

O utilizador assume o risco e responsabilidade pela perda, danos ou lesões a si, à sua propriedade e/ou a terceiros e respetivas propriedades, resultantes de uma má utilização ou abusos do produto, ou o desrespeito pelas instruções fornecidas.

O produto não foi sujeito a uma má utilização ou negligência, incluindo gordura a arder ou excesso de chamas, ou a utilização de um redutor de pressão do gás defeituoso ou incorreto.

O produto não sofreu danos devido a objetos estranhos, substâncias ou acidentes.

A garantia é oferecida como um extra adicionado aos direitos legais do consumidor.

Se tiver dúvidas relativas à montagem ou utilização do seu aparelho, pode contactar o Serviço Pós-venda da sua loja.

**Declaração de Conformidade CE**

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

Declaramos que o produto apresentado abaixo: Grelhador a gás / Chapa  
MODELO: OPP 2B WITH TROLLEY FD6  
OPP 2B WITH TROLLEY FD8  
OPP 2B WITH TROLLEY FD13  
OPP 2B WITH TROLLEY C

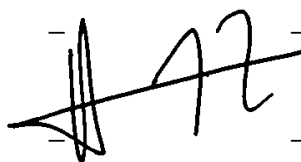
Satisfaz os requisitos das Diretivas do Conselho:  
Diretiva dos Aparelhos a Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE)

E encontra-se em conformidade com as normas:  
BS EN 498:2012  
BS EN 484:1998  
NF EN 498:2012

Posição do Signatário:  
**Gael CONSIGNY, Diretor Asiático da Qualidade de Global Sourcing**  
**Representante autorizado de Bruno Pottie, Diretor do Centro de Serviços Partilhados de Global Sourcing**  
**ADEO Services 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN – France**

20/09/2017


Últimos dois números do ano aplicados na marca CE: 17





**IMPORTANTE , DA CONSERVARE COME PROMEMORIA  
DA LEGGERE ATTENTAMENTE**

IT

GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD6 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD8 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD13 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY C	<b>Regolato</b>	<b>Potenza:</b> 5,33 kW	
ADEO Services - 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN - France	<b>Riferimenti : 78</b>	<b>Portata Nominale:</b> Butano (G30) - 389 g/h <b>Portata Nominale:</b> Propano (G31) - 381 g/h	
<b>Utilizzare esclusivamente in ambienti esterni.</b>			<b>1312CS6230</b>
<b>ATTENZIONE: Parti facilmente accessibili possono essere calde. Tenere lontano dalla portata dei bambini.</b>			
<b>Leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo.</b>			

### Allacciamento al gas

Utilizzate esclusivamente un regolatore omologato dalle autorità dello Stato.

Usare un regolatore appropriato conforme allo standard EN16129.

**ATTENZIONE: potete trovare in commercio dei regolatori che non forniscono la pressione raccomandata. (tabella seguente)**

**Per i seguenti paesi (BE, CH, ES, FR, GR, IT, LU, MT, PT, GB, PL, RO)**

**Il barbecue è consegnato con la testina (505) e il giunto (506).**

Collegare il tubo di alimentazione del gas conforme alla normativa XP D36-110 (FR), dotato di dispositivi di chiusura, o ad altre normative vigenti nei paesi destinatari, all'estremo del rubinetto. Dovete aver prima umidificato l'estremità con un poco di acqua e sapone e verificato che la data di scadenza del tubo d'alimentazione non sia stata superata. La lunghezza del tubo deve essere adattata alla vostra utilizzazione senza mai superare 1,5 metri regolamentari.

In commercio troverete tubi di raccordo da fissare conforme alla normativa NF D36-125 o XP D36-112. In questi casi, svitare l'estremo (505) montato all'entrata della rubinetteria. La filettatura è standardizzata G 1/2, avvitare il tubo di collegamento sulla vostra presa della rubinetteria verificando la presenza del giunto di tenuta stagna sul tubo di collegamento. In questo caso, bisogna effettuare anche la prova di tenuta stagna.

**Per i seguenti paesi (CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, TR).**

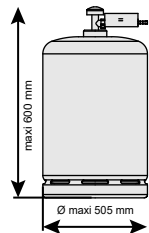
**Il barbecue è consegnato senza la testina (505), senza il giunto (506).**

Verificare che la data di scadenza del tubo di alimentazione non sia superata. La lunghezza del tubo deve essere adattata alla vostra utilizzazione senza superare 1,5 metri regolamentari. Avvitare il tubo del gas di collegamento fornito di un dado G1/2 assicurandovi che quest'ultimo disponga di un giunto di tenuta stagna sull'uscita filettata (501). Ogni modifica dell'apparecchio può essere pericolosa.

Non modificare l'apparecchio. Le parti protette dal produttore o da un suo rappresentante non devono essere manipolate dall'utilizzatore. **ATTENZIONE:** non utilizzare mai il barbecue senza riduttore di pressione. Durante il funzionamento il barbecue, allontanare la bombola del gas 13kg il più possibile dalla fonte di calore, poggiandola vicino il barbecue e in nessun caso sotto l'area di cottura.

Utilizzare bombole di gas di 6 kg o 13 kg con altezza massima con compressore di 600mm e un diametro massimo con compressore di 505mm.

In caso di tipico odore di gas, chiudere il rubinetto del recipiente di gas e procedere al test di tenuta stagna.



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

### Prova di tenuta

Operate all'esterno allontanando tutti i materiali infiammabili, non fumare.

Assicuratevi che i pulsanti di regolazione siano chiusi in posizione ●. Se si utilizza un tubo flessibile, accoppiarlo sulla testa del giunto del regolatore di pressione e direttamente sul pezzo (501).

Se si utilizza un tubo a raccordo avvitato, avvitarlo sul regolatore di pressione e direttamente sul pezzo (501).

Verificate che il flessibile non sia sottoposto a sforzi di torsione

Avvitate il riduttore di pressione sulla bottiglia di gas.

Per il controllo, prendete dell' acqua con detersivo per piatti.

Mettete questo liquido in ogni punto in cui il tubo è raccordato e aprire il rubinetto della bottiglia di gas

Se produce delle bolle vuol dire che c'è una fuga di gas:

Se si utilizza un tubo flessibile:

Verificare la presenza ed il buono stato del giunto del regolatore di pressione e del giunto (506).

Verificare di aver ben serrato il regolatore di pressione sulla bombola e la testa del giunto sul pezzo (501).

Verificare di aver correttamente accoppiato il tubo sul regolatore di pressione e sulla testa del giunto (505).

Se si utilizza un tubo a raccordo avvitato:

Verificare la presenza ed il buono stato del regolatore di pressione e del tubo a raccordo avvitato.

Verificare di aver serrato bene il regolatore di pressione sulla bombola.  
Verificare di aver serrato bene i raccordi del tubo sul regolatore di pressione e sul pezzo (501).

In caso di tipico odore di gas, chiudere il rubinetto del recipiente di gas e procedere di nuovo al test di tenuta stagna.  
Se la fuga non proviene né dal raccordo al riduttore di pressione né dal raccordo al rubinetto, il pezzo in cui c'è la fuga è difettoso, quindi va sostituito.  
**Non utilizzare mai la fiamma per verificare una fuga di gas.**

### Prima dell'uso

Assicuratevi:

Che il vostro barbecue sia fuori dalla portata di materiali infiammabili.

Che non ci siano fughe.

Che le entrate di aria dei bruciatori non siano bloccate.

Che i fori di ventilazione non siano ostruiti.

In realtà, della polvere, un deposito ed anche delle ragnatele possono bloccare gli orifizi di entrata ma anche le tubature che vanno dal corpo del bruciatore agli iniettori. Questo fenomeno è molto pericoloso poiché il flusso di gas e d'aria non è più sufficiente o anche completamente bloccato con il rischio che il gas si infiammi al posto sbagliato. Che il tubo non sia in contatto con parti che possono diventare calde né sia spaccato, né abbia delle fessure.

Non utilizzare il vostro barbecue in locali chiusi.

### Accensione del fuoco

Assicurarsi che tutti rubinetti siano chiusi (posizione ●)

Aprire il rubinetto della bombola del gas.

Se il Barbecue è dotato di 1 Bruciatore:

aprire la manopola su flusso pieno e premere l'accenditore piezoelettrico.

Se il Barbecue è dotato di 2 Bruciatori:

aprire una delle due manopole su flusso pieno e premere l'accenditore piezoelettrico.

Se il Barbecue è dotato di 3 Bruciatori:

Per accendere il bruciatore di sinistra, premere il piezo di sinistra.

Per accendere il bruciatore centrale, premere il piezo di sinistra.

Per accendere il bruciatore di destra, premere il piezo di destra.

Premere sul piezzo per ottenere l'accensione del bruciatore, se non si accende, premere di nuovo 2 o 3 volte sul piezzo.

In tutti i casi previsti assicuratevi che i bruciatori funzionino osservando all'interno del serbatoio.



**Se possedete un barbecue dotato di piastra, prestare particolare attenzione durante la fase di accensione.**

**Evitare che il gas si accumuli sulla piastra, potrebbe essere pericoloso.**

**Non lasciare mai emettere il gas senza che i bruciatori siano accesi.**

Se ancora non si accende, aspettare 5 minuti prima di ricominciare l'operazione. Non accendere mai tutti bruciatori nello stesso momento. Per spegnere i bruciatori, riportare TUTTE le manopole in posizione ●. **Qualsiasi modifica dell'apparecchio può rivelarsi pericolosa ed è vietata. In nessun caso i rubinetti o gli iniettori dovranno essere smontati da persone non abilitate dal produttore.** Non utilizzare mai la bombola di gas in posizione distesa. Gli iniettori sono marcati reparto 78. (fase 6). Il flusso d'aria necessario ad una buona combustione deve essere di almeno 18 m<sup>3</sup>/ora. Il pezzo (253) è un dispositivo di interaccensione. Se un rubinetto è aperto, quando si procederà all'accensione dell'altro, per la propria sicurezza il primo si accende automaticamente.

### Accensione manuale

In caso di non funzionamento del piezzo, è possibile un'accensione manuale. Per fare ciò, accendere un fiammifero e metterlo verso il bruciatore attraverso un orifizio della parte posteriore del serbatoio. Aprire la manopola di comando corrispondente al bruciatore che si vuole accendere. Il fuoco si infiamma, allontanare il fiammifero per evitare rischi di bruciature. (Meglio utilizzare fiammiferi lunghi, tipo camino).

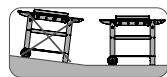
### Utilizzo e funzionamento del grill

Raccomandazione: questo barbecue, come tutti gli apparecchi a gas, richiede un minimo di precauzioni.

Non accendere mai l'apparecchio in presenza di forte vento, non piazzare mai l'apparecchio in un luogo dove si ha corrente d'aria.

Per evitare correnti d'aria, piazzare l'apparecchio al riparo da un muro o da una barriera per evitare i ritorni di fiamma.

Attenzione: certe parti dell'apparecchio possono essere calde, si raccomanda di indossare guanti di protezione.



Utilizzare il barbecue su una superficie ben orizzontale. Prima di ogni cottura, preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti. Al primo utilizzo, preriscaldare per 20 minuti con i bottoni aperti in posizione di piena portata. Tale operazione stabilizzerà la verniciatura e libererà un odore alla prima accensione. Non utilizzare mai carbone di legna, né pietra lavica. Se durante la cottura i bruciatori si spengono, mettere i bottoni in posizione ●. Durante la sostituzione della bombola del gas, assicuratevi di essere lontani da ogni genere di materiale infiammabile, rifare la prova di tenuta. Durante il funzionamento, verificare che i bruciatori non siano spenti. Non lasciare mai incustodito il grill mentre è in funzione. Utilizzare guanti protettivi e/o utensili a manico lungo per la cottura o la manipolazione degli elementi particolarmente caldi. Possono crearsi fiammate accidentali durante l'uso del grill.



Un accumulo di grasso o di sughi di cottura di carne possono infiammarsi e provocare una temperatura eccessiva all'interno del braciere. Rimettete i bottoni del fuoco sulla posizione del minimo per il tempo necessario a far sì che le fiamme spariscono.

Per evitare questo inconveniente:

Eliminare il grasso del cibo prima della cottura.

Se il Barbecue è munito di un coperchio piatto:  
tale coperchio serve **ESCLUSIVAMENTE**

come protezione. Nel caso di un coperchio piatto, questo non deve essere in nessun caso chiuso quando il barbecue è in funzione (bruciatori accesi).

**Chiudere il rubinetto del recipiente di gas dopo l'uso.**

**Non spostare l'apparecchio durante l'utilizzo.**



### Pulizia e manutenzione

Aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato prima di ogni operazione di pulizia.

Assicuratevi che il rubinetto della bombola sia chiuso.

Ad ogni utilizzo:

È obbligatorio svuotare e pulire, secondo il proprio modello Barbecue, il cassetto (080) E/O il piatto di raccolta grassi (081). Non dimenticare di ricollocare il piatto di raccolta grassi E/O il cassetto puliti, prima del successivo utilizzo.

Pulire la griglia di cottura per eliminare i residui alimentari carbonizzati.

Pulire la parte superiore dei bruciatori, le pareti del braciere, la griglia E/O la piastra con una spugna umida (acqua più detersivo per piatti).

Non utilizzare prodotti abrasivi.

**Ogni 10 accensioni:**

Togliere le polveri e le carbonizzazioni all'interno dei fuochi e pulirli affinché il loro funzionamento sia sempre costante.

**Ogni 2 mesi:**

Il bruciatore o i bruciatori devono essere smontati, puliti e verificati.

Gli orifizi di passaggio di aria, di gas ed i fori dei bruciatori possono essere ostruiti da nidi di insetti, ragnatele o sporcizia.

Tali problemi possono provocare una diminuzione del calore o un'infiammazione pericolosa del gas all'esterno del bruciatore o dei bruciatori.

Quindi rimontare il bruciatore o i bruciatori e lasciar asciugare prima di riutilizzare.

La manutenzione del bruciatore o dei bruciatori permette un buon funzionamento e ne diminuisce l'ossidazione.

Sostituire il bruciatore o i bruciatori se non funzionano correttamente (bruciatore forato, ecc.).

### Trasporto e riassetto

Non spostare mai il barbecue mentre è in funzione.

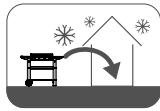
Attendere che il barbecue sia ben raffreddato prima di trasportarlo.

Quando non utilizzate il vostro barbecue, assicuratevi che la bombola del gas sia ben chiusa.

Durante l'inverno, pulire le griglie, i fornelli, il cassetto e l'interno della vasca.

Non immagazzinare il barbecue con la bombola, separarla e conservarla in un luogo ben ventilato.

Se pensate di non utilizzare il barbecue per periodi prolungati, proteggerlo in un luogo in cui non rischia di essere danneggiato o soffrire colpi esterni e, se possibile, al riparo dall'umidità.



### Pezzi di ricambio

**Conservate queste istruzioni perché per ogni pezzo che si stacchi, bisognerà riportare il numero segnato in prima pagina e il numero del pezzo perduto o difettoso.**

Per richiedere eventuali pezzi di ricambio, potete dirigerVi al nostro servizio post-vendita vedere pagina 55.

**Condizioni di garanzia**

•Tutte le parti sono garantite 2 anni esclusivamente contro la penetrazione di ruggine a partire dalla data di acquisto.

Questo prodotto è garantito, per l'acquirente originale, contro i difetti di materiali e fabbricazione.

Per mantenere le superfici in acciaio inox in buone condizioni, e per assicurare una lunga durata di vita del prodotto, si raccomanda di rivestirle regolarmente con uno strato d'olio, sin dal primo utilizzo.

Il punto vendita garantirà gratuitamente, durante tale periodo, la sostituzione dei componenti difettosi a uso domestico, purché le condizioni elencate di seguito siano state rispettate.

La presente garanzia si applica esclusivamente a un uso monofamiliare e privato, e non si applica ai barbecue utilizzati in ambienti commerciali, comuni o per uso plurifamiliare, come ristoranti, hotel, centri di villeggiatura e proprietà in affitto.

Per alcun motivo, nell'ambito di questa garanzia volontaria, l'eventuale risarcimento di qualsiasi tipo non potrà essere superiore all'ammontare del prezzo di acquisto del prodotto venduto.

L'acquirente si assume il rischio e la responsabilità per la perdita, il danneggiamento o le lesioni causate a sé, alle proprie proprietà e/o ad altri e alle loro proprietà dovuti all'utilizzo scorretto o all'abuso del prodotto o al mancato rispetto delle istruzioni fornite.

Il prodotto non è stato soggetto a un utilizzo scorretto o negligenza, inclusi incendi di grasso, fiammate o l'uso di un regolatore difettoso o scorretto.

Il prodotto non ha subito danni causati da corpi estranei, sostanze o incidenti.

La garanzia è inclusa come supplemento e si aggiunge ai diritti legali del consumatore.

Per qualsiasi domanda relativa all'assemblaggio o all'uso dell'apparecchio, contattare il servizio di assistenza del punto vendita.

**Dichiarazione di conformità CE**

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

dichiara che il prodotto seguente: BBQ/Piastra A GAS  
MODELLO: OPP 2B WITH TROLLEY FD6  
OPP 2B WITH TROLLEY FD8  
OPP 2B WITH TROLLEY FD13  
OPP 2B WITH TROLLEY C

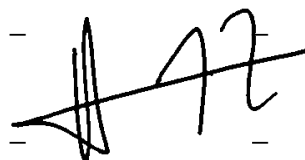
è conforme ai requisiti fissati dalle seguenti direttive:  
Direttiva sugli apparecchi a gas 2009/142/EC (ex-90/396/EEC)

e conforme alle norme:  
BS EN 498:2012  
BS EN 484:1998  
NF EN 498:2012

Carica del firmatario:  
**Gael CONSIGNY, Direttore qualità acquisti internazionali Asia**  
**Rappresentante autorizzato di Bruno Pottie, Direttore centro servizi condiviso acquisti internazionali**  
**ADEO Services 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN – Francia**

20/09/2017

Ultimi due numeri dell'anno in cui è stato applicato il marchio CE: 17

—  —



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ, ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ  
ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ**

EL

GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD6 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD8 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD13 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY C	<b>Ρύθμιση</b>	<b>Ισχύ :</b> 5,33 kW	<b>CE</b> 1312
ADEO Services - 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN - France	<b>Εγγυησε ανάφορα: 78</b>	<b>Ονομαστική ροή:</b> Βουτάνιο (G30) - 389 g/h <b>Ονομαστική ροή:</b> Προπάνιο (G31) - 381 g/h	
<b>Προβλέπεται μόνο για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.</b>			<b>1312CS6230</b>
<b>ΠΡΟΣΟΧΗ:</b> ορισμένα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι υπερβολικά ζεστά. Απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.			
<b>Συμβουλευτείτε το φύλλο οδηγιών πριν τη χρήση.</b>			

**Σύνδεση αερίου**

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά εκτονωστικές βαλβίδες εγκεκριμένες από τις αρμόδιες αρχές της χώρας.

Χρησιμοποιείτε έναν κατάλληλο ρυθμιστή που συμμορφώνεται με το πρότυπο EN16129.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** κυκλοφορούν στο εμπόριο εκτονωστικές βαλβίδες που δεν παρέχουν τη συνιστώμενη πίεση (βλ. παρακάτω πίνακα).

**Για τις εξής χώρες (BE, CH, ES, FR, GR, IT, LU, MT, PT, GB, PL, RO)**

**Η ψησταριά παραδίδεται με την άκρη (505) και το σύνδεσμο (506).**

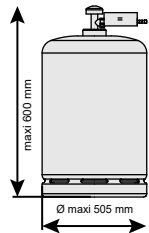
Συνδέστε τον σωλήνα τροφοδότησης του αερίου σύμφωνα με τον κανονισμό XP D36-110 (Γαλλίας), εξοπλισμένου με μηχανισμούς σύσφιξης ή με άλλους κανονισμούς στις χώρες προορισμού, πάνω στην απόληξη της στρόφιγγας. Πρώτα θα έχετε βρέξει την άκρη με λίγο σαπουνό νερό και θα έχετε ελέγξει ότι δεν έχει περάσει η ημερομηνία λήξης του τροφοδοτικού σωλήνα. Το μήκος του σωλήνα πρέπει να είναι κατάλληλο για τη χρήση σας χωρίς να υπερβαίνει τα νόμιμα 1,5 μέτρα. Μπορείτε να βρείτε στο εμπόριο σωλήνες σύνδεσης που μπορούν να βιδωθούν σύμφωνα με τον κανονισμό NF D36-125 ή XP D36-112. Σε αυτήν την περίπτωση, ξεβιδώστε την απόληξη (505) που είναι τοποθετημένη πάνω στην έλευση του συμπλέγματος των κρουνών. Το σπείρωμα είναι σύμφωνα με το πρότυπο G 1/2, βιδώστε το σωλήνα σύνδεσης στην υποδοχή της βρύσης σας ελέγχοντας και την παρουσία του συνδέσμου στεγανοποίησης πάνω στο σωλήνα σύνδεσης. Σ' αυτήν την περίπτωση, πρέπει να κάνετε και τη δοκιμή στεγανοποίησης που περιγράφεται στο.

**Για τις εξής χώρες (CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, TR).**

**Η ψησταριά παραδίδεται χωρίς την άκρη (505) και χωρίς σύνδεσμο (506).**

Ελέγξτε ότι δεν έχει περάσει η ημερομηνία λήξης του τροφοδοτικού σωλήνα.

Το μήκος του σωλήνα πρέπει να είναι κατάλληλο ανάλογα με τη χρήση χωρίς να υπερβαίνει τα νόμιμα 1,5 μέτρα. Βιδώστε το σωλήνα σύνδεσης αερίου εξοπλισμένο με παξιμάδι G1/2 ελέγχοντας πως διαθέτει και σύνδεσμο στεγανοποίησης στο σπείρωμα εξόδου (501). Οποιαδήποτε μετατροπή της συσκευής μπορεί να είναι επικίνδυνη. Μην τροποποιείτε τη συσκευή. Ο χρήστης δεν πρέπει να χειριστεί τα προστατευόμενα μέρη από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη ψησταριά χωρίς εκτονωστική βαλβίδα. Όταν η ψησταριά βρίσκεται σε λειτουργία, απομακρύνετε όσο το δυνατόν γίνεται τη φιάλη αερίου 13 χλγρ. από τη πηγή θερμότητας, και τοποθετείστε τη δίπλα στη ψησταριά. Χρησιμοποιήστε φιάλες αερίου χωρητικότητας 6 χλγρ. ή 13 χλγρ. ύψους 600 χιλ. μαζί με τον χαλαρωτή και μέγιστη διάμετρο 505 χιλ. Σε περίπτωση έντονης χαρακτηριστικής οσμής αερίου, κλείστε τη βρύση του δοχείου αερίου και κάντε μια δοκιμή στεγανοποίησης.



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

**Δοκιμή στεγανοποίησης**

Προχωρήστε στη δοκιμή σε εξωτερικό χώρο απομακρύνοντας οποιοδήποτε εύφλεκτο υλικό, μη καπνίζετε. Βεβαιωθείτε πως οι διακόπτες ρύθμισης είναι κλειστοί στη θέση ●.

Αν χρησιμοποιείτε εύκαμπτο σωλήνα, εφαρμόστε το πρεσαριστά γύρω από την άκρη της εκτονωστικής βαλβίδας και πάνω στην άκρη της ψησταριάς.

Αν χρησιμοποιείτε βιδωτό σωλήνα, βιδώστε το στην άκρη της εκτονωστικής βαλβίδας και απευθείας στο εξάρτημα (501)

Ελέγξτε να μην έχει υποστεί καμία στρέψη ο σωλήνας

Βιδώστε την εκτονωστική βαλβίδα στη φιάλη αερίου.

Για τον έλεγχο, ετοιμάστε νερό με απορρυπαντικό πιάτων.

Βάλτε αυτό το υγρό μείγμα σε κάθε σημείο σύνδεσης του σωλήνα και ανοίξτε τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου.

Αν εμφανίζονται φυσαλίδες, σημαίνει πως υπάρχει διαρροή αερίου:

Αν χρησιμοποιείτε εύκαμπτο σωλήνα:

Ελέγξτε την παρουσία και την καλή κατάσταση του συνδέσμου της εκτονωστικής βαλβίδας καθώς και του συνδέσμου (506).

Ελέγξτε αν έχετε σφίξει σωστά την εκτονωστική βαλβίδα στη φιάλη και την άκρη στο εξάρτημα (501).

Ελεγετε αν εφαρμόσατε σωστά, πρεσαριστά, το σωλήνα στην εκτονωστική βαλβίδα και στην άκρη (505).

Αν χρησιμοποιείτε βιδωτό σωλήνα:

Ελέγξτε την παρουσία και την καλή κατάσταση του συνδέσμου της εκτονωστικής βαλβίδας και του συνδέσμου του βιδωτού σας σωλήνα σύνδεσης.

Ελέγξτε αν έχετε σφίξει σωστά την εκτονωστική βαλβίδα στη φιάλη .  
Ελέγξτε αν έχετε σφίξει σωστά τους συνδέσμους του σωλήνα και στο εξάρτημα (501).

Σε περίπτωση έντονης χαρακτηριστικής οσμής αερίου, κλείστε τη βρύση του δοχείου αερίου και κάντε ξανά μια δοκιμή στεγανοποίησης. Αν η διαρροή δεν προέρχεται ούτε από τη σύνδεση στην εκτονωστική βαλβίδα ούτε από τη σύνδεση στη στρόφιγγα, τότε παρουσιάζει βλάβη το εξάρτημα που παρουσιάζει τη διαρροή και πρέπει να αντικατασταθεί.

**Μη χρησιμοποιείτε ποτέ φλόγα για να ανιχνεύσετε διαρροή αερίου.**

### Πριν τη θέση σε λειτουργία

Βεβαιωθείτε πως:

Η συσκευή βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά.

Δεν υπάρχει διαρροή.

Δεν είναι βουλωμένες οι υποδοχές εισερχόμενου αέρα του καυστήρα.

Ότι τα ανοίγματα της φιάλης δεν παρεμποδίζονται.

Πράγματι, σκόνη, συσσωρεύσεις ακόμα και ιστοί από αράχνες μπορούν να βουλώσουν τις υποδοχές καθώς και τις σωληνώσεις που πάνε από τον καυστήρα στους εγχυτές. Αυτό το φαινόμενο είναι ιδιαίτερα επικίνδυνο γιατί η ροή του αερίου δεν αρκεί ή έχει μπλοκαριστεί τελείως με κίνδυνο εύφλεξης του αερίου σε λάθος σημείο. Πως ο σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με μέρη που μπορούν να ζεσταθούν και πως δεν παρουσιάζει ούτε ρωγμές ούτε σπασίματα.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη ψησταριά σας σε κλειστούς χώρους.

### Ανάφλεξη των καυστήρων

Βεβαιωθείτε πως ΟΛΕΣ οι βρύσες είναι κλειστές (θέση ●)

Ανοίξτε τη στρόφιγγα (βρύση) της φιάλης αερίου.

Αν η ψησταριά σας διαθέτει 1 καυστήρα:

Ανοίξτε το διακόπτη στη μέγιστη ροή και πατήστε το πιεζοηλεκτρικό στοιχείο.

Αν η ψησταριά σας διαθέτει 2 καυστήρες:

Ανοίξτε ένα εκ των δύο διακοπών σε μέγιστη ροή και πατήστε το πιεζοηλεκτρικό στοιχείο.

Αν η ψησταριά σας διαθέτει 3 καυστήρες:

Για να ανάψτε τον αριστερό καυστήρα, ανοίξτε τον αριστερό διακόπτη σε μέγιστη ροή και πατήστε το αριστερό πιεζοηλεκτρικό στοιχείο.

Για να ανάψτε τον κεντρικό καυστήρα, ανοίξτε τον κεντρικό διακόπτη σε μέγιστη ροή και πατήστε το κεντρικό πιεζοηλεκτρικό στοιχείο.

Για να ανάψτε το δεξί καυστήρα, ανοίξτε το δεξί διακόπτη σε μέγιστη ροή και πατήστε το δεξί πιεζοηλεκτρικό στοιχείο.

Πατήστε το πιεζοηλεκτρικό στοιχείο για να ανάψτε τον καυστήρα, αν δεν ανάψει, πατήστε 2 με 3 φορές ακόμα το πιεζοηλεκτρικό στοιχείο.

Σε όλες τις περιπτώσεις βεβαιωθείτε πως ο καυστήρας ή οι καυστήρες λειτουργούν κοιτάζοντας μέσα στη δεξαμενή.



**Εάν είστε ιδιοκτήτης μιάς ψησταριάς τύπου μπάμπεκιου με πλάκα ψησίματος, διπλασιάστε την επαγρύπνησή σας κατά τη φάση της ανάφλεξης. Μην αφήνετε το αέριο να συγκεντρωθεί κάτω από την πλάκα ψησίματος, γιατί αυτό θα μπορούσε ν'αποβεί επικίνδυνο. Μην αφήσετε τη συνεχή ροή του αερίου ανοιχτή αν δεν έχουν ανάψει οι καυστήρες.**

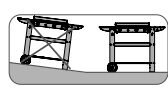
Αν παρ'όλα αυτά δεν ανάψει, περιμένετε 5 λεπτά προτού δοκιμάσετε πάλι. • Στην εκκίνηση, ποτέ μην ανάψτε ΟΛΟΥΣ τους καυστήρες ταυτόχρονα. Για να σβήσετε τους καυστήρες, επαναφέρετε ΟΛΟΥΣ τους διακόπτες στη θέση ●. **Οποιαδήποτε μετατροπή της συσκευής μπορεί να είναι επικίνδυνη και απαγορεύεται. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αποσυναρμολογούνται οι βρύσες ή οι εγχυτές από μη εγκεκριμένο από τον κατασκευαστή άτομο.** Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη φιάλη αερίου σε οριζόντια θέση. Οι εγχυτές φέρουν την ένδειξη αναφορά 78. (Στάδιο 6). Η απαραίτητη ροή του αέρα για μια σωστή καύση πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με 18 κυβ.μ/ώρα. Το εξάρτημα (253) αποτελεί σύστημα ενδοανάφλεξης. Σε περίπτωση που μια βρύση είναι ανοιχτή, όταν ανάβετε την άλλη, για δική σας ασφάλεια, θα ανάψει αυτόματα η πρώτη.

### Χειροκίνητη ανάφλεξη

Σε περίπτωση που δεν λειτουργεί το πιεζοηλεκτρικό στοιχείο, μπορεί να γίνει χειροκίνητη ανάφλεξη. Για να γίνει αυτό, ανάψτε ένα σπύρτο και φέρτε το κοντά στον καυστήρα μέσω μιας οπής στη δεξαμενή. Ανοίξτε το διακόπτη ελέγχου που αντιστοιχεί στον καυστήρα που θέλετε να ανάψετε. Ο καυστήρας ανάβει, σβήστε το σπύρτο για να αποφύγετε τυχόν εγκαυματα (προτιμήστε μεγάλα σπύρτα, σαν αυτά για το τζάκι).

### Χρήση και λειτουργία του γκριλ

Συμβουλή: αυτή η ψησταριά, όπως όλες οι συσκευές αερίου, απαιτεί βασικά μέτρα πρόληψης. Μην ανάψτε ποτέ τη συσκευή όταν υπάρχει δυνατός αέρας, μη τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή όπου υπάρχουν ρεύματα αέρος. Για να αποφύγετε τα ρεύματα αέρος, τοποθετείστε τη συσκευή έτσι ώστε να προστατεύεται από έναν τοίχο ή ένα διαχωριστικό για να αποφευχθεί τυχόν επαναφορά της φλόγας. Προσοχή, ορισμένα μέρη της συσκευής μπορεί να είναι ζεστά και συνιστάται η χρήση γαντιών προστασίας.



Πριν οποιοδήποτε ψήσιμο, προθερμαίνετε τη συσκευή για 10 λεπτά. Πριν τη πρώτη χρήση, προθερμαίνετε για 20 λεπτά με τους διακόπτες ανοιχτούς σε θέση μέγιστης ροής. Η διαδικασία αυτή θα σταθεροποιήσει το χρώμα και ενδέχεται να βγάλει μια οσμή στην πρώτη ανάφλεξη. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κάρβουνα ή ηφαιστειακή πέτρα. Σε περίπτωση που σβήσουν οι καυστήρες κατά το ψήσιμο, γυρίστε τους διακόπτες στη θέση ●. Όταν αλλάζετε το δοχείο αερίου, βεβαιωθείτε πως βρίσκεστε σε αρκετή απόσταση από οποιαδήποτε εύφλεκτη πηγή, επαναλάβετε τη δοκιμή στεγανοποίησης. Κατά τη λειτουργία, βεβαιωθείτε πως δεν έχουν σβήσει οι καυστήρες. Μην αφήνετε ποτέ το γκριλ χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Να χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια ή/και εργαλεία με μεγάλη λαβή για το ψήσιμο ή το χειρισμό των στοιχείων που είναι ιδιαίτερα ζεστά. Απρόβλεπτες φλόγες μπορούν να παρουσιαστούν κατά τη χρήση του γκριλ.

Μια συσσώρευση λίπους ή ζουμί κρέατος ενδέχεται να πάρει φωτιά και μπορεί να προκαλέσει μια υπερβολική αύξηση θερμοκρασίας μέσα στη δεξαμενή. Γυρίστε το διακόπτη ή τους διακόπτες στη μικρότερη θέση μέχρι να εξαφανιστούν οι φλόγες.

Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα:

Αφαιρέστε το λίπος από τα τρόφιμα πριν το ψήσιμο.

Αν η ψησταριά σας έχει επίπεδο καπάκι: το καπάκι αυτό προορίζεται ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ

και μόνο για προστασία. Σε περίπτωση επίπεδου καπακιού, δεν πρέπει ποτέ να είναι κλειστό όταν λειτουργεί η ψησταριά (αναμμένοι καυστήρες).

**Κλείστε τη βρύση του δοχείου παροχής αερίου μετά τη χρήση.**

**Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.**



### Καθαρισμός και συντήρηση

Περιμένετε να κρυώσει καλά η συσκευή πριν τη καθαρίσετε προς αποφυγή εγκαυμάτων. Βεβαιωθείτε πως η στρόφιγγα του δοχείου παροχής αερίου είναι κλειστή.

Σε κάθε χρήση:

Αδειάστε και καθαρίστε απαραίτητα, ανάλογα με το μοντέλο της ψησταριάς σας, το συρτάρι (080) ΚΑΙ/Η το δοχείο συλλογής λίπους (081).

Θυμηθείτε να επανατοποθετείτε στη θέση τους το δοχείο συλλογής λίπους ΚΑΙ/Η το συρτάρι πριν την επόμενη χρήση.

Καθαρίστε τη σχάρα ψησίματος για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα καμμένων τροφίμων.

Καθαρίστε το πάνω μέρος των καυστήρων, τα τοιχώματα της δεξαμενής, τη σχάρα ΚΑΙ/Η την επιφάνεια ψησίματος χρησιμοποιώντας ένα υγρό σφουγγάρι (νερό με απορρυπαντικό πιάτων).

Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα.

**Κάθε 10 αναφλέξεις:**

Αφαιρέστε τις σκόνες και τα καμμένα είδη μέσα στα πιεζοηλεκτρικά στοιχεία και καθαρίστε τα για να λειτουργούν πάντα σωστά.

**Κάθε 2 μήνες:**

Πρέπει να αποσυρμολογηθεί, να καθαριστεί και να ελεγχθεί ο καυστήρας ή, σε περίπτωση που είναι περισσότεροι, οι καυστήρες.

Ενδέχεται να είναι βουλωμένες οι οπές για τη διακίνηση του αέρα, του αερίου και οι οπές των καυστήρων, από βρωμιά, ιστοί από αράχνες ή ακόμη και φωλιές εντόμων. Αυτά τα προβλήματα μπορούν να δημιουργήσουν μια μείωση της θερμότητας ή μια επικίνδυνη ανάφλεξη του αερίου έξω από τον καυστήρα ή τους καυστήρες. Τοποθετείτε πάλι στη θέση του τον καυστήρα (ή τους καυστήρες) και αφήστε να στεγνώσει καλά πριν την επόμενη χρήση. Η συντήρηση του καυστήρα (ή των καυστήρων) εξασφαλίζει μια καλή λειτουργία και μειώνει την οξείδωση του. Αντικαταστήστε τον καυστήρα ή τους καυστήρες αν δεν λειτουργούν σωστά (τρύπιο καυστήρα...).

### Μεταφορά και αποθήκευση

Μη μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

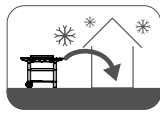
Περιμένετε να κρυώσει καλά η ψησταριά πριν τη μετακινήσετε.

Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη ψησταριά σας, βεβαιωθείτε πως το δοχείο αερίου είναι κλειστό.

Για την περίοδο του χειμώνα, καθαρίστε τις σχάρες, τους καυστήρες, το σιρτάρι και το εσωτερικό του κάδου.

Μην αποθηκεύετε το μάρμπекιου μαζί με τη φιάλη του, αποθηκεύστε τη φιάλη σε ένα καλά αεριζόμενο μέρος.

Αν δεν χρησιμοποιείτε το Μπάρμπекιου σας για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα, αποθηκεύστε το προϊόν σας σε ένα μέρος στο οποίο δεν διατρέχει κίνδυνο να υποστεί βλάβη από εξωτερικά χτυπήματα και αν είναι δυνατό μακριά από υγρασία.



### Ανταλλακτικά

**Φυλάξτε το παρών έντυπο γιατί κάθε φορά που θα χρειαστείτε ανταλλακτικό, θα πρέπει να αναφέρετε τον αριθμό που εμφανίζεται στο κάτω μέρος της σελίδας καθώς και τον αριθμό του εξαρτήματος που πρέπει να αντικατασταθεί λόγω βλάβης ή απώλειας.**

Για να ζητήσετε ανταλλακτικά, αυτά τα τελευταία μπορούν να πωληθούν απευθυνόμενοι στην υπηρεσία μας εξυπηρέτησης μετά την πώληση Δείτε στη σελίδα 55.

**Οροι εγγυησης**

• Όλα τα εξαρτήματα έχουν εγγύηση 2 ετών μόνο έναντι διείδυσης σκουριάς από την ημερομηνία αγοράς.

Αυτό το προϊόν έχει εγγύηση, για τον αρχικό αγοραστή, για αρχικά ελαττωματικά υλικά και ελαττωματική κατασκευή.

Όπως συμβαίνει με κάθε προϊόν από ανοξείδωτο χάλυβα, και προκειμένου να εξασφαλιστεί η μεγάλη διάρκεια ζωής του προϊόντος σας, και ειδικά της εμφάνισης του ανοξείδωτου χάλυβα, συνιστούμε την τακτική συντήρηση των εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα της ψησταριάς σας με ένα προστατευτικό λάδι, και αυτό να γίνει μάλιστα από την πρώτη χρήση.

Το κατάστημά σας εξασφαλίζει για εσάς, κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, τη δωρεάν αντικατάσταση των ελαττωματικών εξαρτημάτων για οικιακή χρήση, εφόσον πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

Αυτή η εγγύηση ισχύει μόνο για χρήση σε μία και μόνο ιδιωτική οικία και δεν ισχύει για ψησταριές που χρησιμοποιούνται σε εμπορικό ή κοινοτικό περιβάλλον ή άλλα μέρη όπως εστιατόρια, ξενοδοχεία, κέντρα διακοπών και μισθωμένες ιδιοκτησίες.

Σε καμία περίπτωση, στο πλαίσιο αυτής της εθελοντικής εγγύησης, η οποιαδήποτε αποζημίωση κάθε είδους δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το ποσό της τιμής του πωληθέντος προϊόντος.

Αναλαμβάνετε το ρίσκο και την ευθύνη για την απώλεια, τη ζημιά δικής σας ή ξένης περιουσίας καθώς και τον τραυματισμό τον δικό σας και των άλλων, που μπορεί να προκύψουν από την κακή χρήση ή κατάχρηση του προϊόντος ή τη μη τήρηση των οδηγιών που παρέχονται.

Το προϊόν δεν έχει υποστεί καμία κακή χρήση ούτε έχει διαπιστωθεί αμέλεια, συμπεριλαμβάνοντας φωτιά από λίπος γράσου, υπερβολική φλόγα ή χρήση ελαττωματικού ή ακατάλληλου ρυθμιστή πίεσης αερίου.

Το προϊόν δεν έχει υποστεί ζημιά από ξένα αντικείμενα ή ουσίες ή από ατύχημα.

Η εγγύηση παρέχεται ως κάτι επιπλέον και προστίθεται στα νόμιμα δικαιώματα του καταναλωτή.

Αν έχετε ερωτήσεις σχετικά με την εγκατάσταση ή τη χρήση της συσκευής σας, μπορείτε να επικοινωνήσετε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του καταστήματος από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

**Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΚ**

Η εταιρεία μας: ADEO Services  
135 Rue Sadi Carnot - CS 00001  
59790 RONCHIN - France

Δηλώνουμε ότι το προϊόν που περιγράφεται παρακάτω:

ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ/Πλάκα ψησίματος ΑΕΡΙΟΥ  
MONTEΛΟ: OPP 2B WITH TROLLEY FD6  
OPP 2B WITH TROLLEY FD8  
OPP 2B WITH TROLLEY FD13  
OPP 2B WITH TROLLEY C

Ικανοποιεί τις απαιτήσεις των Οδηγιών του Συμβουλίου:

Οδηγία 2009/142/ΕΚ σχετικά με τις συσκευές αερίου (πρώην 90/396/ΕΟΚ)

Και συμμορφώνεται με τα πρότυπα:

BS EN 498:2012

BS EN 484:1998

NF EN 498:2012

Ιδιότητα υπογράφοντος:


**Gael CONSIGNY, Διευθυντής ποιότητας Ασίας, τμήμα Global Sourcing**

**Εξουσιοδοτημένος εκπρόσωπος του Bruno Pottie, Διευθυντή του τμήματος Global Sourcing Shared Service Center**

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

20/09/2017



Τα δύο τελευταία ψηφία του έτους πιστοποίησης CE: 17





**WAŻNE, ZACHOWAĆ DO WGLĄDU  
UWAŻNIE PRZECZYTAĆ**

PL

GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD6 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD8 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD13 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY C	Wyregulowany	Moc: 5,33 kW	
ADEO Services - 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN - France	Wtryski odniesienia:0,91	Przepływ nominalny: Butan (G30) - 389 g/h Przepływ nominalny: Propan (G31) - 381 g/h	
<b>Stosować tylko na wolnej przestrzeni.</b>			
<b>OSTRZEŻENIE : dostępne części urządzenia mogą być bardzo gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.</b>			
<b>Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.</b>			
			<b>1312CS6230</b>

### Podłączenie gazu

Używaj jedynie reduktorów homologowanych przez organy państwowe.

Należy stosować odpowiedni reduktor spełniający normę EN16129.

**UWAGA: W sklepach oferowane są reduktory, które nie zapewniają przepisowego ciśnienia. (Tablica poniżej).**

**Dla następujących krajów (BE, CH, ES, FR, GR, IT, LU, MT, PT, GB, PL, RO)**

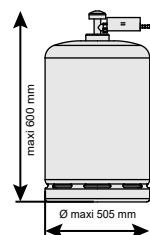
**Grill jest dostarczony wraz z końcówką (505) i uszczelką (506).**

Podłącz przewód gazowy spełniający normę XP D36-110 (FR) lub inne normy w innych krajach docelowych oraz wyposażony w urządzenia zaciskowe na końcówce kurka. Zwilż najpierw końcówkę niewielką ilością wody z mydłem i sprawdź czy nie upłynął termin przydatności do użycia przewodu zasilania. Długość przewodu powinna być dostosowana do użycia, nigdy nie przekraczając przepisowego 1,5 metra. Dokręcane przewody połączeniowe spełniające wymogi normy NF D36-125 lub XP D36-112 można znaleźć w handlu. W tym przypadku należy odkręcić końcówkę (505), która jest zamontowana na doprowadzeniu do armatury. Gwinty są znormalizowane G 1/2, przykręć przewód przyłączeniowy na wejściu zaworów, sprawdzając obecność uszczelki na przewodzie przyłączeniowym. W tym przypadku konieczne jest również przeprowadzenie próby szczelności opisanej w.

**Dla następujących krajów (CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, TR).**

**Grill jest dostarczony bez końcówki (505) i bez uszczelki (506).**

Sprawdź czy nie upłynął termin przydatności do użycia przewodu zasilania. Długość przewodu powinna być dostosowana do użycia, nigdy nie przekraczając przepisowego 1,5 metra. Przykręć przyłączeniowy przewód gazowy wyposażony w nakrętkę G 1/2, upewniając się, że posiada ona uszczelkę na wyjściu gwintowanym (501). Jakakolwiek przeróbka urządzenia może być niebezpieczna. Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia, Części chronione przez producenta lub jego pełnomocnika nie powinny być naprawiane przez użytkownika. UWAGA: Nigdy nie używaj grilla bez reduktora. Podczas działania grilla jak najbardziej oddal butlę z gazem 13kg od źródła ciepła, stawiając ją obok grilla. Należy używać butli z gazem o wadze 6 kg lub 13 kg i maksymalnej wysokości z reduktorem wynoszącej 600 mm. Maksymalna średnicy wraz z reduktorem wynosi 505 mm. W przypadku wydobywania się charakterystycznego zapachu gazu, zamknij zawór butli z gazem i przeprowadź próbę szczelności.



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

### Próba szczelności

Przeprowadzać na zewnątrz pomieszczeń, z dala od wszelkich materiałów łatwopalnych, nie palić. Upewnić się czy pokrętła regulacji są zakręcone i znajdują się w pozycji ●. Jeżeli używasz miękkiego węża, załóż go na końcówkę reduktora i na końcówkę grilla. Jeżeli używasz przewodu ze złączką, przykręć ją do reduktora i bezpośrednio do części (501).

Sprawdź czy przewód nie skręca się. Przykręć reduktor do butli z gazem.

Do przeprowadzenia kontroli użyj wody z płynem do naczyń.

Zwilż każde miejsce, w którym przewód jest przyłączony i otwórz zawór butli z gazem.

Tworzenie się bąbelków oznacza, że gaz się ulatnia.

W przypadku użycia miękkiego węża:

Sprawdź obecność i stan uszczelki reduktora oraz uszczelki (506).

Sprawdź czy reduktor jest dobrze dokręcony do butli oraz końcówka do części (501).

Sprawdź czy wąż jest dobrze założony na reduktor i na końcówkę (505).

W przypadku użycia przewodu ze złączką:

Sprawdź obecność i stan uszczelki reduktora oraz przewodu ze złączką.

Sprawdź czy reduktor jest dobrze przykręcony do butli.  
Sprawdź czy złączki przewodu są dobrze przykręcone do reduktora i do części (501).

W przypadku wydobywania się charakterystycznego zapachu gazu, zamknij zawór butli z gazem i ponownie przeprowadź próbę szczelności. Jeżeli wyciek gazu nie pochodzi z przyłączenia do reduktora ani z przyłączenia do zaworu, wadliwa jest część, przez którą wycieka gaz, należy ją zatem wymienić.

**Do wykrywania wycieku gazu nigdy nie należy używać ognia.**

### Przed uruchomieniem

Upewnij się czy:

Stosować z dala od materiałów łatwopalnych.

Nie ma wycieku gazu.

Wloty powietrza palników nie są zatkane.

Otwory wentylacyjne komory butli nie mogą być zatkane.

Kurz, osad, a nawet pajęczyny mogą zatkać otwory wlotowe, jak również króćce łączące palnik z wtryskami.

Zjawisko to jest bardzo niebezpieczne, ponieważ przepływ gazu i powietrza jest wówczas niewystarczający, a nawet całkowicie zablokowany i istnieje ryzyko, że gaz zapali się w nieodpowiednim miejscu.

Przewód nie dotyka części, które mogą się nagrzewać oraz czy nie jest pęknięty.

Nie używać grilla w zamkniętych pomieszczeniach.

### Zapalanie palników

Upewnić się czy WSZYSTKIE zawory są zamknięte (pozycja ●)

Otworzyć zawór butli z gazem.

Jeśli Grill posiada 1 Palnik:

Przekręcić kurek na maksymalny przepływ gazu i nacisnąć piezozapalnik.

Jeśli Grill posiada 2 Palniki:

Przekręcić jeden z dwóch kurków na maksymalny przepływ gazu i nacisnąć piezozapalnik.

Jeśli Grill posiada 3 Palniki:

Aby zapalić lewy palnik, przekręcić lewy kurek na maksymalny przepływ i nacisnąć lewy piezozapalnik.

Aby zapalić środkowy palnik, przekręcić środkowy kurek na maksymalny przepływ i nacisnąć lewy piezozapalnik.

Aby zapalić prawy palnik, przekręcić prawy kurek na maksymalny przepływ i nacisnąć prawy piezozapalnik.

Nacisnąć piezozapalnik, aby zapalić palnik. Jeżeli palnik się nie zapala, nacisnąć ponownie 1 lub 3 razy piezozapalnik.

Zawsze upewnij się czy palniki działają, zaglądając do wnętrza miski grilla.



**Posiadają Państwo grill wyposażony w planchę, dlatego też należy podwoić uwagę w momencie jego zapalania.**

**Nie należy pozwolić na gromadzenie się gazu pod planchą, gdyż mogłoby się to okazać niebezpieczne.**

**Nie należy nigdy pozostawiać odkręconego gazu, jeżeli palniki nie są zapalone.**

Jeżeli palniki się nie zapalają, odczekać 5 minut przed ponownym przystąpieniem do zapalania. Rozpalając grill, nigdy nie zapalać WSZYSTKICH palników jednocześnie. Aby zgasić palniki, ustaw WSZYSTKIE kurki w pozycji ●. **Jakakolwiek przeróbka urządzenia może być niebezpieczna i jest zabroniona. W żadnym wypadku zawory i wtryski nie mogą być rozmontowywane przez osoby nieupoważnione przez producenta.** Nigdy nie używać butli z gazem w pozycji poziomej. Wtryski są oznaczone odniesieniem 78 (etap 6). Przepływ powietrza niezbędny do prawidłowego spalania powinien wynosić co najmniej 18 m<sup>3</sup>/godz. Część (253) jest narzędziem przenoszenia płomienia. Jeżeli jeden zawór jest otwarty, w momencie zapalania następnego palnika, dla Twojego bezpieczeństwa pierwszy zapala się automatycznie.

### Zapalanie ręczne

W przypadku, gdy piezozapalnik nie działa, możliwe jest zapalenie ręczne. Aby to wykonać, zapal zapałkę i przybliż ją do palnika przez otwór miski. Przekręcić kurek sterujący, odpowiadający palnikowi, który chcesz zapalić. Po zapaleniu się palnika, cofnąć rękę z zapałką, aby uniknąć ryzyka oparzenia. (Najlepiej używać długich zapałek, typu zapałek do kominka).

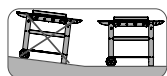
### Użytkowanie i funkcjonowanie grilla

Zalecenia: grill ten, jak wszystkie urządzenia gazowe, wymaga zachowania minimalnych środków ostrożności.

Nigdy nie zapalać urządzenia, gdy wieje silny wiatr. Nigdy nie stawiać urządzenia w przeciągu.

Aby chronić urządzenie przed przeciągiem, ustaw je pod ścianą lub murkiem, aby uniknąć cofnięcia się płomienia.

Uwaga, niektóre części urządzenia mogą być gorące, dlatego też zaleca się zakładanie rękawic ochronnych.



Stawiaj grill na poziomej powierzchni. Przed każdym grillowaniem podgrzewaj urządzenie przez 10 minut. Podczas pierwszego użycia podgrzewaj grill przez 20 min. Kurek/kurki powinny być odkręcone do pozycji maksymalnego przepływu. Czynność ta ustabilizuje farbę, którą pokryty jest grill i spowoduje wydobywanie się specyficznego zapachu podczas pierwszego zapalenia urządzenia. Nigdy nie używać węgla, drewna ani kamieni lawy wulkanicznej. W przypadku palnika bocznego należy używać naczyń o średnicy w przedziale 120-200 mm. Jeżeli podczas pieczenia palniki zgasną, ustawić kurek/kurki w pozycji ●. Podczas wymiany butli z gazem upewnij się czy jesteś oddalony od wszelkich źródeł zapłonu i ponownie przeprowadź próbę szczelności. Podczas funkcjonowania grilla sprawdź czy palnik/palniki nie zgasły. Nigdy nie pozostawiaj grilla bez nadzoru, kiedy jest on włączony. Do grillowania i dotykania szczególnie gorących elementów używaj rękawic ochronnych i/lub akcesoriów z długą rączką. Podczas używania grilla mogą powstać przypadkowe płomienie.



Nagromadzony tłuszcz może się zapalić i wywołać zbyt wysoką temperaturę wewnątrz miski grilla.

Ustaw kurek/kurki palników w minimalnej pozycji, aż do wygaśnięcia płomieni.

Aby tego uniknąć:

Usuwać tłuszcz przed grillowaniem.

Jeżeli Twój Grill posiada płaską pokrywę:

Pokrywa ta ma JEDYNIĘ funkcję ochronną.

W przypadku płaskiej pokrywy, w żadnym wypadku nie może być ona zamknięta podczas funkcjonowania grilla (włączone palniki).

**Po użyciu należy zakręcić zawór na butli z gazem.**

**Nie przesuwaj urządzenia w trakcie jego działania.**



### Czyszczenie i konserwacja

Przed każdym czyszczeniem poczekaj aż urządzenie ostygnie, aby uniknąć ryzyka oparzenia.

Upewnij się czy zawór butli z gazem jest zamknięty.

Po każdym użyciu:

Konieczne opróżnij i wyczyść, w zależności od modelu Grilla, szufladę (080) I/LUB tacę ociekową (081).

Pamiętaj o włożeniu tacy ociekowej I/LUB czystej szuflady na miejsce przed następnym użyciem grilla.

Wyczyść ruszt, aby usunąć zwęglone resztki jedzenia.

Wyczyść wierzchnią stronę palników, ścianki miski, ruszt I/LUB płytę grilla za pomocą wilgotnej gąbki (wodą z płynem do naczyń).

Nie stosować środków ściernych.

**Po 10 użyciach grilla:**

Należy usunąć kurz i zwęglenia wewnątrz iskrowników i wyczyścić je, aby prawidłowo funkcjonowały.

**Co 2 miesiące:**

Palnik/palniki powinny zostać rozmontowane, wyczyszczone i sprawdzone.

Otwory, przez które przepływa powietrze i gaz, oraz dziurki palników mogą być zatkane przez gniazda insektów, pajęczyny lub brud.

Może to spowodować zmniejszenie ciepła, niebezpieczne zapalenie się gazu poza palnikiem/palnikami.

Założ palnik/i i pozostaw do wyschnięcia przed ponownym użyciem.

Konserwacja palnika/palników zapewnia ich prawidłowe funkcjonowanie oraz zmniejsza utlenianie.

Palnik/i należy wymienić, jeżeli ich działanie jest nieprawidłowe (nieszczelny palnik...).

### Transport i ustawienie

Nie przykrywaj urządzenia w trakcie jego użytkowania.

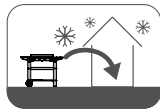
Przed przenoszeniem grilla poczekaj aż ostygnie.

Kiedy nie używasz grilla, upewnij się czy butla z gazem jest dobrze zamknięta.

Na zimę kratki, palniki, szufladę i wewnątrz zbiornika należy wyczyścić.

Nie należy przechowywać grilla razem z butlą, butlę należy przechowywać w miejscu dobrze wentylowanym.

Jeśli grill nie będzie przez długi czas używany, należy go schować w miejscu, gdzie nie grozi mu uszkodzenie (uderzenia od zewnątrz) i jeśli to możliwe w miejscu zabezpieczonym przed wilgocią.



### Części zamienne

**Zachowaj niniejszą instrukcję, ponieważ w przypadku konieczności wymiany części, należy podać numer referencyjny zamieszczony na dole każdej strony, jak również numer zgubionej lub wadliwej części.**

Zamawianie części zamiennych: zostaną one sprzedane, jeśli zwrócisz się do naszego działu obsługi posprzedażnej, patrz strona 55.

**Warunki gwarancji**

- Na wszystkie części udzielana jest gwarancja antykorozyjna tylko na 2 lata od daty zakupu.

Pierwszemu nabywcy produktu udzielana jest na produkt gwarancja na usterki spowodowane wadami materiałowymi oraz nieprawidłowe działanie produktu.

Tak jak w przypadku wszystkich produktów ze stali nierdzewnej, w celu zagwarantowania długowieczności produktu, a w szczególności jego elementów wykonanych ze stali nierdzewnej, zalecamy, aby już od pierwszego użycia grilla jego części ze stali nierdzewnej regularnie konserwować olejem zabezpieczającym.

O ile tylko spełnione zostaną podane niżej warunki, w okresie obowiązywania gwarancji sklep, w którym dokonano zakupu zapewnia bezpłatną wymianę uszkodzonych części produktów przeznaczonych do użytku domowego:

Niniejsza gwarancja ma zastosowanie tylko w przypadku użytkowania produktu w jednym prywatnym gospodarstwie domowym i nie dotyczy grillów używanych do celów komercyjnych, użytkowanych kolektywnie lub używanych przez więcej niż jedno gospodarstwo domowe, np. grillów używanych w restauracjach, hotelach, ośrodkach wczasowych i nieruchomościach przeznaczonych na wynajem.

Jakakolwiek forma rekompensaty udzielonej w ramach niniejszej dobrowolnej gwarancji nie może, w żadnym wypadku, przekroczyć ceny zakupu sprzedanego produktu.

Użytkownik ponosi ryzyko i odpowiedzialność za urazy własne i utratę lub uszkodzenie swojej własności i/lub urazy innych osób i utratę lub uszkodzenie ich własności powstałe wskutek niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem używania produktu lub nieprzestrzegania zaleceń.

Produkt nie był używany w sposób niewłaściwy ani niedbały, w tym nie dopuszczano do zapalania się tłuszczu lub powstawania zbyt dużych płomieni ani nie używano urządzenia z uszkodzonym lub nieprawidłowym reduktorem.

Produkt nie został uszkodzony zewnętrznymi przedmiotami lub substancjami lub wskutek wypadku.

Gwarancja jest udzielana jako element dodatkowy i uzupełnia ustawowe prawa konsumenta.

W przypadku pytań dotyczących montażu lub użytkowania urządzenia zachęcamy do skontaktowania się z Działem obsługi posprzedażowej w sklepie, w którym dokonano zakupu.

**Deklaracja zgodności WE**

Firma: ADEO Services  
135 Rue Sadi Carnot - CS 00001  
59790 RONCHIN - Francja

oświadcza, że produkt wyszczególniony poniżej: GRILL GAZOWY/Plancha

MODEL: OPP 2B WITH TROLLEY FD6  
OPP 2B WITH TROLLEY FD8  
OPP 2B WITH TROLLEY FD13  
OPP 2B WITH TROLLEY C

spełnia wymagania określone w następujących dyrektywach Rady:

Dyrektywa w sprawie urządzeń spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (zastępująca dyrektywę 90/396/EWG)

oraz spełnia normy:

BS EN 498:2012

BS EN 484:1998

NF EN 498:2012

Stanowisko podpisującego:

**Gael CONSIGNY, Dyrektor ds. jakości sourcingu globalnego na Azję**

**Autoryzowany przedstawiciel p. Bruno Pottie, dyrektora Centrum usług wspólnych sourcingu globalnego**

**ADEO Services 135 Rue Sadi Carnot – CS 00001 59790 RONCHIN – France/Francja**

20/09/2017


Ostatnie 2 cyfry roku zastosowanego oznaczenia CE: 17





## IMPORTANT, PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE CITIȚI CU ATENȚIE

RO

GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD6 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD8 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD13 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY C	Reglat	Putere: 5,33 kW	
ADEO Services - 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN - France	Injectoare reper : 78	Debit Nominal : Butan (G30) - 389 g/h Debit Nominal : Propan (G31) - 381 g/h	
<b>A se utiliza numai în exterior.</b>			<b>1312CS6230</b>
ATENȚIE: părțile accesibile pot fi calde. A se ține copiii mici departe.			
<b>A se citi instrucțiunile înainte de utilizare.</b>			

### Racordare la gaz

Utilizați doar reductoarele de presiune omologate de autoritățile naționale.

Utilizați un regulat adecvat care este conform cu standardul EN16129.

**ATENȚIE: puteți găsi în comerț reductoare de presiune care nu produc presiunea preconizată. (A se vedea tabelul de mai jos).**

**Pentru următoarele țări (BE, CH, ES, FR, GR, IT, LU, MT, PT, GB, PL, RO)**

**Grătarul este livrat cu ștuț (505) și garnitura (506).**

Racordați conducta de alimentare cu gaz conformă cu norma XP D36-110 (FR), echipată cu dispozitive de strângere, sau cu alte norme din celelalte țări destinate pe racordul robinetului. În prealabil, umeziți ștuțul cu apă și săpun și asigurați-vă că nu este depășită data limită de utilizare a furtunului de alimentare.

Lungimea furtunului trebuie să fie adaptată utilizării dvs., fără a depăși cei 1,5 metri conform regulamentului. Puteți găsi în comerț conducte de racordare cu filet conforme cu norma NF D36-125 sau XP D36-112. În acest caz, deșurubați racordul (505) care este montat pe capătul robinetului.

Filetul corespunde normei G 1/2. Înșurubați furtunul de racord la robinetul de admisie, asigurându-vă că garnitura de etanșare se află pe furtunul de racord.

În acest caz, trebuie efectuat și testul de etanșeitate descris la punctul .

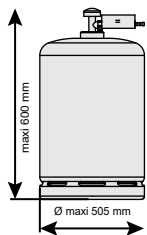
**Pentru țările următoare (CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, TR).**

**Grătarul este livrat fără ștuț (505) și fără garnitură (506).**

Asigurați-vă că nu este depășită data limită de utilizare a furtunului de alimentare. Lungimea furtunului trebuie să fie adaptată utilizării dvs., fără a depăși cei 1,5 metri conform regulamentului. Fixați furtunul de racordare la gaz prevăzut cu o piuliță G 1/2, asigurându-vă că aceasta dispune de o garnitură de etanșare pe ieșirea cu filet (501). Orice modificare a aparatului poate fi periculoasă. Nu modificați aparatul. Piese protejate de producător sau de reprezentantul acestuia nu trebuie manipulate de utilizator. **ATENȚIE:** Nu utilizați niciodată grătarul fără reductor de presiune. În timpul utilizării grătarului, amplasați butelia de gaz cât mai departe de sursa de căldură, așezând-o lângă grătar.

Utilizați butelii de gaz de 6 sau 13 kg cu o înălțime maximă împreună cu reductorul de presiune de 600 mm și cu un diametrul maximă împreună cu reductorul de 505 mm.

Dacă simțiți miros de gaz, închideți robinetul buteliei de gaz și efectuați testul de etanșeitate.



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

### Test de etanșeitate

Asigurați-vă că butoanele de reglare sunt închise în poziția ●. Dacă folosiți un furtun flexibil, fixați-l de ștuțul reductorului de presiune și de cel al grătarului.

Dacă folosiți un furtun de racord cu șuruburi, fixați-l de reductorul de presiune și direct de piesa (501).

Asigurați-vă că furtunul nu este supus unui efort de torsiune.

Înșurubați reductorul de presiune la butelia de gaz.

Pentru control, folosiți apă amestecată cu detergent de vase.

Puneți acest lichid la fiecare racord al furtunului și deschideți robinetul buteliei de gaz.

Dacă apar bule, înseamnă că există scăpări de gaz:

Dacă utilizați un furtun flexibil:

Verificați existența și buna funcționare a garniturii reductorului de presiune și a garniturii (506).

Asigurați-vă că ați fixat bine reductorul la butelie și ștuțul la piesa (501).

Asigurați-vă că ați ajustat bine furtunul la reductor și la ștuțul (505).

Dacă utilizați un furtun de racord cu șuruburi:

Verificați existența și buna funcționare a garniturii reductorului de presiune și a furtunului de racord cu șuruburi.

Asigurați-vă că ați fixat bine reductorul la butelie.  
Asigurați-vă că ați fixat bine racordurile furtunului la reductor și la piesa (501).

În cazul în care simțiți miros de gaz, închideți robinetul buteliei de gaz și efectuați din nou testul de etanșeitate.

Dacă scăparea nu provide nici de la racordul reductorului, nici de la cel al robinetului, piesa care scapă gaz este defectă și trebuie înlocuită.

**Nu utilizați niciodată flacără pentru a detecta o scăpare de gaz.**

### Înainte de punerea în funcțiune

Efectuați următoarele verificări:

Acest aparat, în timpul utilizării, trebuie ținut departe de materiale inflamabile.

Nu există scăpări de gaz

Conductele de aer ale arzătoarelor nu sunt blocate.

Praful, depunerile și chiar pânzele de păianjen pot bloca orificiile de admisie dar și tuburile care merg de la corpul arzătoarelor la injectoare. Acest fenomen este periculos, deoarece debitul de gaz și de aer devine insuficient, sau chiar se blochează complet, existând riscul ca gazul să se aprindă într-un loc nepotrivit.

Tubul nu este în contact cu piesele care se încălzesc, nu este crăpat sau fisurat.

Nu utilizați grătarul în spații închise.

### Aprinderea arzătoarelor

Asigurați-vă că TOATE robinetele sunt închise (poziția ●)

Deschideți robinetul buteliei de gaz.

Dacă grătarul are 1 arzător:

Deschideți butonul la debit maxim și apăsați pe aprinzătorul piezoelectric.

Dacă grătarul are 2 arzătoare:

Deschideți unul din cele două butoane la debit maxim și apăsați pe aprinzătorul piezoelectric.

Dacă grătarul are 3 arzătoare:

Pentru a aprinde arzătorul din stânga, deschideți butonul din partea stângă la debit maxim și apăsați pe aprinzătorul piezoelectric din stânga.

Pentru a aprinde arzătorul central, deschideți butonul din centru la debit maxim și apăsați pe aprinzătorul piezoelectric din stânga.

Pentru a aprinde arzătorul din dreapta, deschideți butonul din partea dreaptă la debit maxim și apăsați pe aprinzătorul piezoelectric din dreapta.

Apăsați pe aprinzătorul piezoelectric pentru a aprinde arzătorul. Dacă acesta nu se aprinde, apăsați din nou de 2 sau 3 ori pe aprinzătorul piezoelectric.

În toate aceste cazuri, asigurați-vă că arzătorul sau arzătoarele funcționează, privind în interiorul cuvei.



**Dacă aveți un gratar echipat cu un plancha, o atenție suplimentară în timpul fazei de aprindere.**

**Nu lăsați gazul construi sub tavă, ar putea fi periculos.**

**Nu lăsați niciodată să scape gazul fără ca arzătoarele să fie aprinse.**

Dacă arzătoarele tot nu se aprind, așteptați 5 minute înainte de a repeta operațiunea. La început, nu aprindeți niciodată TOATE arzătoarele în același timp. Pentru a stinge arzătoarele, aduceți TOATE arzătoarele în poziția ●. **Modificările aparatului pot fi periculoase și sunt prin urmare interzise. Robinetele și injectoarele nu trebuie demontate în niciun caz de persoane neautorizate de fabricant.** Injectoarele sunt marcate cu reperul 78. (Etapa 6). Debitul de aer necesar pentru o combustie adecvată trebuie să fie de cel puțin 18 m<sup>3</sup>/oră.

Piesa (253) este un dispozitiv de interaprindere. Dacă un robinet este deschis în timp ce aprindeți un altul, primul se stinge automat din motive de securitate.

### Aprinderea manuală

În cazul în care aprinzătorul piezoelectric nu funcționează, este posibilă aprinderea manuală. Pentru aceasta, aprindeți un chibrit și apropiați-l de arzător, printr-un orificiu al cuvei. Deschideți butonul de comandă corespunzător arzătorului pe care doriți să-l aprindeți.

Odată ce se aprinde arzătorul, rețineți chibritul pentru a evita riscul de arsuri. (Folosiți de preferință chibrituri lungi, de tip șemineu.)

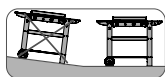
### Utilizarea și funcționarea grilului

Recomandare: acest grătar, la fel ca toate aparatele care funcționează cu gaz, necesită luarea unor măsuri de precauție.

Nu aprindeți niciodată aparatul în condiții de vânt puternic. Nu amplasați niciodată aparatul într-un curent de aer.

Pentru a evita curenții de aer, amplasați aparatul lângă un perete astfel încât să evitați întoarcerea flăcărilor.

Atenție! Unele piese ale grătarului pot fi calde. Se recomandă purtarea unor mănuși de protecție.



Utilizați grătarul pe un plan perfect orizontal. Înainte de fiecare utilizare, preîncălziți grătarul timp de 10 minute. Înainte de prima utilizare, preîncălziți grătarul timp de 20 minute cu butonul deschis la debit maxim. Această operațiune stabilizează vopseaua și degajă un miros specific la prima aprindere. Dacă în timpul preparării unul sau mai multe arzătoare se închid, aduceți-le în poziția ●.

În timpul schimbării recipientului de gaz, asigurați-vă că ați îndepărtat toate sursele inflamabile și refaceți testul de etanșeitate. În timpul funcționării, asigurați-vă că arzătoarele nu sunt stinse. Nu lăsați niciodată grilul nesupravegheat în timpul funcționării.

Utilizați mănuși de protecție și/sau ustensile cu mâner lung pentru prepararea sau manipularea componentelor fierbinți.

Pot să apară flăcări accidentale în timpul utilizării grilului.

Grăsimile acumulate pot să se aprindă, provocând o temperatură excesivă în interiorul cuvei.  
Aduceți butonul sau butoanele arzătoarelor în poziția minimă pe durata stingerii flăcărilor.  
Pentru a evita această problemă:  
Îndepărtați grăsimile de pe alimente înainte de preparare.

Dacă grătarul dvs. este dotat cu un capac plat: acesta are DOAR rol de protecție.  
În cazul existenței unui capac plat, acesta nu trebuie închis niciodată în timpul funcționării grătarului (arzătoarele aprinse).

**Închideți robinetul buteliei după utilizare.  
A nu se deplasa aparatul în timpul utilizării.**



### Curățare și întreținere

Așteptați să se răcească aparatul înainte de a-l curăța, pentru a evita riscul de arsuri.  
Asigurați-vă că robinetul buteliei de gaz este închis.

La fiecare utilizare:

Este obligatoriu să goliți și să curățați, în funcție de modelul dvs. de grătar, sertarul (080) și/SAU recipientul pentru grăsimi (081).

Depozitați recipientul pentru grăsimi și/SAU sertarul într-un loc curat înainte de următoarea utilizare.

Curățați grilajul de preparare, pentru a elimina resturile carbonizate de alimente.

Curățați partea superioară a arzătoarelor, pereții cuvei, grilajul și/SAU placa metalică cu ajutorul unui burete umed (apă cu detergent de vase).

Nu folosiți produse abrazive.

**La fiecare 10 aprinderi:**

Îndepărtați praful și resturile carbonizate din interiorul aprinzătoarelor piezoelectrice și curățați-le pentru ca acestea să funcționeze corect.

**La fiecare 2 luni:**

Arzătoarele trebuie demontate, curățate și controlate.

Orificiile de trecere a aerului, gazului și cele ale arzătoarelor pot fi blocate de insecte, pânze de păianjen sau de mizerie.

Aceste probleme pot cauza diminuarea căldurii sau aprinderea periculoasă a gazului în afara arzătoarelor.

Montați din nou arzătoarele și lăsați-le să se usuce înainte de reutilizare.

Întreținerea arzătoarelor permite funcționarea corectă a acestora și diminuează oxidarea lor.

Înlocuiți arzătoarele dacă nu funcționează corect (de exemplu, arzătoare perforate).

### Přeprava a uložení

Nu deplasați aparatul în timpul funcționării.

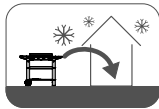
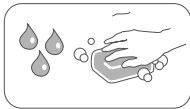
Așteptați să se răcească grătarul înainte de a-l transporta.

Asigurați-vă că butelia de gaz este închisă atunci când grătarul nu este utilizat.

Pentru perioada de iarnă, curățați grilele, arzătoarele, sertarul și interiorul cuvei.

Nu depozitați grătarul împreună cu butelia. Depozitați butelia într-un loc bine aerisit.

Când nu utilizați grătarul pentru o perioadă mai îndelungată, păstrați-l într-un loc unde nu există risc de deteriorare ca urmare a șocurilor exterioare și ferit de umiditate, dacă acest lucru este posibil.



### Piese de schimb

**Păstrați aceste instrucțiuni, deoarece pentru orice cerere de piese de schimb, trebuie să furnizați referința marcată în josul fiecărei pagini, precum și numărul piesei pierdute sau defecte.**

Pentru a solicita piese de schimb, vă puteți adresa serviciului nostru post-vânzare consultați pagina 55.

**Condițiile garanției**

- Toate piesele sunt garantate 2 ani numai împotriva ruginii penetrante începând cu data achiziției.

Acest produs este garantat, pentru cumpărătorul original, împotriva defectelor originare de material și de fabricație.

Ca pentru orice produs din inox și pentru a-i garanta longevitatea, în special aspectul inoxului, vă sfătuim să întrețineți periodic părțile din inox ale grătarului dumneavoastră cu ulei protector, făcând acest lucru de la prima utilizare.

Magazinul dumneavoastră va asigura gratuit, pe această perioadă, înlocuirea pieselor defecte destinate uzului domestic în cazul respectării condițiilor următoare:

Această garanție nu se aplică decât unei utilizări de către un singur cămin particular și nu se aplică grătarelor utilizate în medii comerciale, comunale sau mai multor cămine precum restaurantele, hotelurile, taberele de vacanță și proprietățile închiriate.

În niciun caz, în cadrul acestei garanții voluntare, orice compensație indiferent de fel nu va putea depăși totalul prețului de cumpărare a produsului vândut.

Vă asumați riscul și responsabilitatea pentru pierderea, deteriorările sau rănile cauzate dumneavoastră și bunurilor dumneavoastră și/sau terților și bunurilor acestora rezultate în urma unei utilizări greșite sau abuzării produsului ori nerespectării instrucțiunilor furnizate.

Produsul nu a fost supus unei utilizări inadecvate sau neglijenței, inclusiv aprinderea grăsimilor sau excesul de flăcări sau utilizarea unui reductor de gaz defect sau greșit.

Produsul nu a suferit deteriorări cauzate de obiecte străină, de substanțe sau de accidente.

Garanția este oferită suplimentar și se adaugă drepturilor legale ale consumatorului.

Dacă aveți întrebări privind asamblarea sau utilizarea aparatului dumneavoastră, puteți contacta Serviciul post-vânzări din magazinul dumneavoastră.

**Declarație de Conformitate CE**

Noi: ADEO Services  
135 Rue Sadi Carnot - CS 00001  
59790 RONCHIN - Franța

Declarăm că produsul specificat mai jos: GRĂTAR PE GAZ/ Plită  
MODEL: OPP 2B WITH TROLLEY FD6  
OPP 2B WITH TROLLEY FD8  
OPP 2B WITH TROLLEY FD13  
OPP 2B WITH TROLLEY C

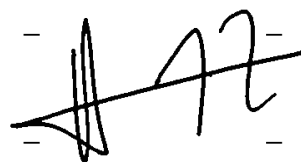
Satisface cerințele Directivelor Consiliului:  
Directiva privind aparatele pe gaz 2009/142/CE (ex-90/396/CEE)

Și este conform cu standardele:  
BS EN 498:2012  
BS EN 484:1998  
NF EN 498:2012

Poziție parte semnatară:  
**Gael CONSIGNY, Director al calității asiatice în cadrul achizițiilor globale**  
**Reprezentat autorizat a lui Bruno Pottie, Director centru de service comun de achiziții globale**  
**ADEO Services 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN – Franța**

20/09/2017

Ultimele două cifre ale anului în care s-a aplicat marcaj CE: 17





**IMPORTANTE, GUARDE PARA FUTURA REFERÊNCIA;  
LEIA COM ATENÇÃO**

**BR**

GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD6 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD8 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD13 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY C	<b>Regulado</b>	<b>Alimentação: 5,33 kW</b>	<b>CE</b> 1312
ADEO Services - 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN - France	MARCA DE INJETORES: 78	<b>Fluxo nominal: Butano (G30) - 389 g/h</b> <b>Fluxo nominal: Propano (G31) - 381 g/h</b>	
<b>Somente uso externo.</b>			<b>1312CS6230</b>
<b>AVISO: as peças acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.</b>			
<b>Leia as instruções antes de usar o aparelho.</b>			

### Conexões de gás

Use apenas reguladores autorizados pela autoridades do país.

Utilize um regulador adequado que esteja em conformidade com a norma EN16129.

**OBSERVAÇÃO: É possível encontrar no mercado reguladores que não fornecem a pressão reconhecida (ver tabela abaixo)**

**Para os seguintes países: (BE, CH, ES, FR, GR, IT, LU, MT, PT, GB, PL, RO)**

**A chapa é fornecida com o apêndice (505) e a arruela (506).**

Conecte o tubo de gás conforme a norma XP D36-110 (FR) sobre os dispositivos de acoplamento ou outras normas dos países de destino sobre torneiras.

Você deve umedecer previamente o apêndice com um pouco de água com sabão e verificar se já não passou a data de validade do tubo de alimentação de gás.

O comprimento do tubo deve ser adequado às suas necessidades, nunca passando dos 1,5 metros regulamentares.

Você pode encontrar nas lojas tubos de conexão rosqueados em conformidade com a norma NF D36-125 ou XP D36-112. Neste caso, desatarraxe a torneira (505) que está montada na válvula de admissão. A rosca é uma rosca standard G 1/2 - atarraxe o tubo de conexão na sua torneira de entrada, certificando-se de que a arruela de vedação tenha sido afixada ao tubo de conexão. Neste caso, você deve executar o teste de vedação descrito.

**Para os seguintes países: (CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, TR).**

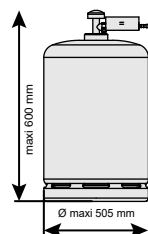
**A chapa é fornecida sem o apêndice (505) ou a arruela (506).**

Verifique se já não passou a data de validade do tubo de alimentação de gás. O comprimento do tubo deve ser adequado às suas necessidades, nunca passando dos 1,5 metros regulamentares. Atarraxe o tubo de conexão do gás, que vem com uma porca G 1/2, certificando-se de que haja um arruela de vedação na saída rosqueada (501). Qualquer modificação no equipamento pode ser perigosa. Não modifique o aparelho. As peças protegidas pelo fabricante ou seu representante não devem ser manuseadas pelo usuário. **ATENÇÃO:** Nunca use a chapa sem o regulador.

Ao usar a chapa, mova a botijão de gás para o mais longe possível da fonte de calor, colocando-o ao lado da chapa.

Use botijões de gás de 6 kg ou 13 kg, com uma altura máxima, incluindo o regulador, de 600 mm e um diâmetro máximo, incluindo o regulador, de 505mm.

Havendo cheiro de gás, feche a torneira do botijão de gás e teste a estanqueidade.



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

### Teste de vedação

Opere ao ar livre, longe de materiais inflamáveis e não fume.

Certifique-se de que todos os botões de ajuste estão fechados, na posição ●.

Se usar um tubo flexível, encaixe-o tanto no regulador como nos terminais da chapa.

Se usar um tubo conector aparafusado, prenda-o no regulador e diretamente na peça (501).

Verifique se o tubo flexível não está retorcido.

Atarraxe a válvula de segurança no botijão de gás.

Para controle, use água com detergente líquido.

Coloque este líquido ao redor de cada lugar onde o tubo está conectado e abra a torneira do botijão de gás.

Se aparecerem bolhas, há vazamento de gás:

Se você usar um tubo flexível:

Verificar que tanto a vedação do regulador quanto a vedação (506) estão presentes e em bom estado.

Certifique-se de ter devidamente apertado o regulador no botijão e o terminal na peça (501).

Verifique se prendeu corretamente o tubo no regulador e no terminal (505).

Se você usar um tubo conector rosqueado:

Verifique que tanto a vedação do regulador quanto a vedação do conector rosqueado estão presentes e em bom estado.

Certifique-se de que prendeu corretamente o regulador ao botijão.  
Verifique se prendeu corretamente as conexões do tubo no regulador e na peça (501).

Havendo cheiro de gás, feche a torneira do botijão de gás e teste a estanqueidade de novo.

Se o vazamento não vier nem da conexão da válvula de segurança nem da conexão da torneira, a peça vazando está com defeito e deve ser substituída

**Nunca utilize uma chama para detectar vazamento de gás.**

### Antes de ligar

Certifique-se de que:

Este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante o uso.

Não haja vazamento,

As entradas de ar do queimador não estejam obstruídas.

As aberturas de ventilação da caixa não estejam obstruídas.

Na verdade, a poeira, detritos e até mesmo teias de aranha podem obstruir não só os orifícios de entrada, mas também os tubos que vão do queimador para os injetores.

Isso é muito perigoso, pois os fluxos de gás e de ar não serão suficientes, na verdade serão totalmente detidos, com o risco de que o gás se acenda no lugar errado. O tubo não esteja em contato com peças que possam aquecer-se, nem esteja rachado ou partido.

Para ser usado apenas ao ar livre.

### Acender os queimadores

Certifique-se de que TODAS as torneiras estão fechadas, (posição ●).

Abra a torneira do botijão de gás.

Se a sua chapa tiver 1 queimador:

Gire o botão para o máximo de fluxo de gás e pressione o acendedor.

Se a sua chapa tiver 2 queimadores:

Gire os botões para o máximo de fluxo de gás e pressione o acendedor.

Se a sua chapa tiver 3 queimadores:

Para acender o queimador da esquerda, gire o botão da esquerda até o fluxo máximo de gás e pressione o acendedor da esquerda.

Para acender o queimador central, gire o botão central até o fluxo máximo de gás e pressione o acendedor central.

Para acender o queimador da direita, gire o botão da direita até o fluxo máximo de gás e pressione o acendedor da direita.

Pressione o acendedor piezoelétrico para acender o queimador - se não acender, pressione mais 2 ou 3 vezes.

Em todos os casos, verifique se o queimador ou queimadores funcionam enquanto observa o conduto.



**Sua churrasqueira vem equipada com uma chapa. Tome muito cuidado ao acender.**

**Não deixe o gás acumular-se sob a chapa. Isso pode ser perigoso.**

**Nunca deixe o gás fluir sem que esteja aceso o queimador ou queimadores.**

Ao ligar, nunca acenda TODOS os queimadores ao mesmo tempo.

Para desligar os queimadores, gire TODOS os botões de volta para a posição ●.

Qualquer modificação no equipamento pode ser perigosa e é proibida.

As guias e os injetores não podem jamais ser desmontados por pessoas não autorizadas pelo fabricante.

Nunca coloque o botijão na horizontal quando em uso. Os injetores são indicados referência 78 (fase 1). O fluxo de ar necessário para a combustão adequada é de pelo menos 18 m<sup>3</sup> por hora. A peça (253) é um mecanismo inter-acendedor.

Se uma torneira estiver aberta, ao acender a outra, para sua segurança, a primeira se acende automaticamente.

### Acender manualmente

Caso o acendedor não funcione, é possível acender manualmente o equipamento. Para isso, acenda um fósforo e o aproxime do queimador através de um orifício da fornalha. Abra o botão de controle correspondente ao queimador. O queimador se acenderá - remova o fósforo, para evitar o risco de queimaduras (use de preferência fósforos longos, de acender fogueira).

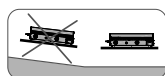
### Uso e funcionamento do grill

Recomendação: esta chapa, como todos os aparelhos a gás, requer algumas precauções mínimas.

Nunca ligue o equipamento quando há vento forte, nunca coloque o equipamento em uma corrente de ar.

Para evitar correntes de ar, coloque o equipamento ao abrigo de uma parede ou divisória, para protegê-lo das correntes de ar.

Atenção, algumas peças do equipamento podem estar quentes, recomendamos o uso de luvas de proteção.



Use sua chapa sobre uma superfície plana. Antes de cozinhar, sempre pré-aqueça o equipamento por 10 minutos.

Ao usá-lo pela primeira vez, pré-aqueça-o por 20 minutos, com os botões na posição máxima. Este procedimento vai estabilizar a pintura e exalar um cheiro, a primeira vez que ele for ligado. Nunca use carvão vegetal ou rochas de lava.

Se, ao cozinhar, o queimador ou queimadores se apagarem, coloque o botão ou botões na posição ●.

Ao trocar de botijão, verifique se está longe de qualquer fonte de chamas e teste de novo a estanqueidade. Durante a operação, verifique se os queimadores não se apagaram. Nunca deixe o grill sem supervisão enquanto está operando. Use luvas e/ou instrumentos de longo alcance ao cozinhar ou manusear elementos quentes. Chamas acidentais podem surgir durante a utilização do grill.



Gordura e sucos de carne acumulados podem pegar fogo e queimar a comida, além de causar excesso de calor dentro da fôrnilha. Gire os botões para a posição mínima enquanto as chamas diminuem. Para evitar inconvenientes: Tire a gordura da comida antes de cozinhar.

Se a sua chapa tiver uma tampa plana: Esta tampa é utilizada EXCLUSIVAMENTE para proteção. Se a churrasqueira tiver uma tampa plana, ela nunca deve, em nenhum caso, ser fechada quando a chapa estiver em uso (queimadores acesos).

**Desligue o suprimento de gás no botijão após o uso.  
Não mova o aparelho durante o uso.**



### Limpeza e manutenção

Aguarde o aparelho esfriar antes de qualquer procedimento de limpeza, para evitar riscos de queimadura. Certifique-se de que as torneiras do botijão estão fechadas.

Depois de cada utilização:

É obrigatório esvaziar e limpar, de acordo com o seu modelo de churrasqueira, a gaveta (080) E/OU o apanha-gotas (081).

Lembre-se de pôr o apanha-gotas E/OU a gaveta limpos de volta no lugar antes do próximo uso.

Dica de limpeza:

Limpeza da chapa: Quando a chapa ainda estiver morna, pegue uma espátula e raspe o topo da chapa, fazendo que todos os resíduos caiam no apanha-gotas. Limpe a parte de cima dos queimadores, as laterais do conduto E/OU a chapa, usando uma esponja úmida (água com detergente líquido). Não use produtos abrasivos.

**A cada 10 vezes que você o acenda:**

Remova a poeira e a fuligem de dentro dos acendedores piezoelétricos e limpe-os, para que possam funcionar adequadamente.

**A cada 2 meses:**

Os queimadores devem ser desmontados, limpos e verificados.

Os orifícios de passagem de ar e gás e os orifícios do queimador podem ser obstruídos por ninhos de insetos, teias de aranha ou sujeira. Esses problemas podem causar redução do calor ou perigosas ignições de gás fora dos queimadores.

Em seguida, remonte os queimadores e deixe secarem antes de usá-los de novo.

A manutenção dos queimadores permite melhorar o desempenho e reduzir a ferrugem.

Troque os queimadores se não estiverem funcionando corretamente (caldeira furada).

### Transporte e armazenamento

Nunca mova a chapa quando em uso.

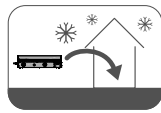
Aguarde até a chapa estar completamente fria antes de movê-la.

Quando a chapa não está em uso, certifique-se de que o botijão esteja corretamente fechado.

No inverno, limpe as grelhas, os queimadores, a gaveta e o interior do tanque.

Não guarde o grill de chapa com o botijão; guarde o botijão num lugar bem ventilado.

Quando não for usar o seu grill de chapa por muito tempo, guarde o seu equipamento em um local onde não possa ser danificado pelos elementos e, se possível, longe de qualquer umidade.



### Peças sobressalentes

**Guarde este aviso, pois você vai precisar lembrar o número contido na parte inferior de cada página, bem como o número da peça defeituosa ou perdida.**

Se precisar de peças de substituição, elas podem ser adquiridas contatando o nosso serviço de pós-venda; consulte a página 55.

**Condições de garantia**

- 2 anos (todas as partes) contra ferrugem a partir da data da compra.

Esse produto é garantido, para o comprador original, contra defeitos de origem dos materiais e má fabricação.

Como todo produto de aço inoxidável e para garantir a longevidade de seu produto, especialmente o aspecto do aço, nós aconselhamos o tratamento regular das partes em inox da sua churrasqueira com um óleo protetor, e isso desde a primeira utilização.

Sua loja garantirá gratuitamente, durante esse período, a substituição das peças defeituosas se as condições seguintes tiverem sido respeitadas:

Esta garantia aplica-se apenas à utilização por um único local privado e não se aplica às churrasqueiras usadas num ambiente comercial, público ou a vários estabelecimentos tais como restaurantes, hotéis, centros de férias ou propriedades alugadas.

Em nenhum caso, no contexto desta garantia voluntária, toda e qualquer compensação não poderá ser superior ao valor do preço de compra do produto vendido.

Você assume o risco e a responsabilidade pela perda, dano ou avarias causadas em você e à sua propriedade e/ou a outrem e às suas propriedades resultantes do mau uso ou abuso do produto ou do não respeito das instruções fornecidas.

O produto não foi exposto a uma má utilização ou a negligência, incluindo incêndio da queima de gordura ou do excesso de chamas ou a utilização de um registro de gás com defeito ou incorretamente.

O produto não sofreu danos do fato de objetos estranhos, de substâncias e de acidentes.

A garantia é ofertada como algo extra e soma-se aos direitos legais do consumidor.

Se você tiver perguntas sobre a montagem ou a instalação do seu aparelho, você poderá entrar em contato com o Serviço de Pós-vendas da sua loja.

**Declaração de Conformidade CE**

Nós: ADEO Services  
135 Rue Sadi Carnot - CS 00001  
59790 RONCHIN - França

Declaramos que o produto detalhado abaixo: Chapa / Churrasqueira a gás  
MODELO: OPP 2B WITH TROLLEY FD6  
OPP 2B WITH TROLLEY FD8  
OPP 2B WITH TROLLEY FD13  
OPP 2B WITH TROLLEY C

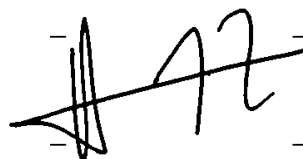
Cumpra a exigência das Diretivas do Conselho:  
Diretiva para Aparelhos a Gás 2009/142/EC (ex-90/396/EEC)

E está em conformidade com as normas:  
BS EN 498:2012  
BS EN 484:1998  
NF EN 498:2012

Cargo do Signatário:  
**Gael CONSIGNY, Diretor de Qualidade de Fornecimento Global da Ásia**  
**Representante autorizado de Bruno Pottie, Diretor do Centro de Serviços Compartilhados de Fornecimento Global**  
**ADEO Services 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN – France**

20/09/2017


Os dois últimos números do ano marca CE aplicada: 17





**IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE  
READ CAREFULLY**

EN

GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD6 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD8 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY FD13 GAS PLANCHA OPP TOM 2B WITH TROLLEY C	<b>Regulated</b>	<b>Power : 5,33 kW</b>	
ADEO Services - 135 Rue Sadi Carnot - CS 00001 59790 RONCHIN - France	<b>INJECTORS MARK : 78</b>	<b>Nominal flow : Butane (G30) - 389 g/h</b> <b>Nominal flow : Propane (G31) - 381 g/h</b>	
<b>Use outdoors only.</b>			<b>1312CS6230</b>
<b>WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.</b>			
<b>Read the instructions before using the appliance.</b>			

### Gas connections

Only use a regulator authorised by the country authorities.

Use an appropriate regulator that complies with standard EN16129.

**NOTE: You may find for sale regulator which do not provide recognised pressure (table below)**

**For the following countries: (BE, CH, ES, FR, GR, IT, LU, MT, PT, GB, PL, RO)**

**The barbecue is delivered with the tail piece (505) and the washer (506).**

Connect the gas line as per standard XP D36-110 (FR) on clamping devices or other standards in the destination countries on valve taps.

Beforehand you should moisten the tail piece with a little soapy water and check that the expiry date of the gas supply tube has not passed.

The length of the tube must be suitable for your needs, never exceeding 1.5 regulation metres.

At a shop you can find screw-on connecting pipes compliant with standard NF D36-125 or XP D36-112. In this case, unscrew the tap (505) that is mounted on the valve inlet. The thread is a standardised G ½ thread – screw the connection pipe onto your tap inlet, ensuring that the sealing washer has been attached to the connecting pipe. In this case, you should carry out the sealing test described.

**For the following countries: (CZ, CY, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, NO, NL, SE, SI, SK, TR).**

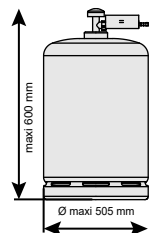
**The barbecue is delivered without the tail piece (505) or the washer (506).**

Check that the expiry date of the gas supply tube has not passed. The length of the tube must be suitable for your needs, never exceeding 1.5 regulation metres. Screw the gas connection pipe, provided with a G ½ nut, ensuring that there is a sealant washer on the threaded outlet (501). Any modification to the equipment could be dangerous. Do not modify the appliance. The parts protected by the manufacturer or his agent must not be handled by the user. ATTENTION: Never use the barbecue without the regulator.

When using the barbecue, move the gas bottle as far away as possible from the heat source, placing it to the side of the barbecue.

Use 6 kg or 13 kg gas tanks with a maximum height including the regulator of 600mm and a maximum diameter including the regulator of 505 mm.

In case of smell of gas, close the gas container tap and test the airtightness.



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

### Sealing test

Operate outside, away from any flammable materials, do not smoke

Ensure that all adjustment buttons are closed at ● positions

If you use a flexible tube, fit it onto both the regulator and barbecue end pieces.

If you use a screwed connector tube, fasten it onto the regulator and directly onto the part (501)

Check that the flexible tube is not twisted

Screw the relief valve to the gas canister.

For control, use water and washing up liquid.

Put this liquid around each place where the tube is connected and open the tap on the gas bottle

If bubbles appear then there is a gas leak:

If you use a flexible tube:

Check that both the regulator seal and the seal (506) are present and in good condition.

Ensure that you have properly tightened the regulator onto the bottle and the end piece on the part (501).

Check that you have properly fitted the tube onto the regulator and onto the end piece (505).

If you use a screwed connector tube:

Check that both the regulator seal and the seal of your screwed connector tube are present and in good condition.

Check that you have properly tightened the regulator onto the bottle.

Check that you have properly tightened the tube connections onto the regulator and onto the part (501).

In case of smell of gas, close the gas container tap and test the airtightness again.

If the leak does not come either from the relief valve connection or the tap connection, the leaky part is faulty and should be replaced.

**Never use a naked flame to detect a gas leak.**

### Before startup

Ensure :

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

That there are no leaks

That burner air intakes are not obstructed.

That the ventilation openings housing are not obstructed.

In fact, dust, deposits and even spider webs can obstruct input orifices, but also the tubes going from the burner to the injectors.

This is very dangerous as the gas and air flow will not be sufficient, indeed will be totally stopped, with the risk of the gas setting light in the wrong place. That the tube is not in contact with parts that could become hot, and that it isn't cracked or split.

Only to be used outside.

### Lighting the burners

Ensure that ALL the taps are closed (● position)

Open the gas canister tap

If your Barbecue has 1 Burner:

Turn the knob to maximum gas flow and press on the igniter.

If your Barbecue has 2 Burners:

Turn one of the knobs to maximum gas flow and press on the igniter.

If your Barbecue has 2 Burners:

To light the left-hand burner, turn the left-hand button to maximum gas flow and press on the left-hand igniter.

To light the central burner, turn the central button to maximum gas flow and press on the left-hand igniter.

To light the right-hand burner, turn the right-hand knob to maximum gas flow and press on the right-hand igniter.

Press the piezo ignition to light the burner – if it doesn't light, press it a further 2 or 3 times.D146

In all cases, check that the burner or burners function while looking into the trough.



**Your barbecue grill is equipped with a griddle. Take extra caution when lighting.**

**Do not allow gas to accumulate under the griddle. This could be dangerous.**

**Never allow the gas to flow without the burner or burners being alight.**

When starting up, never light ALL of the burners at the same time.

To turn off the burners, return ALL of the knobs to the ● position.

Any modification to the equipment may be dangerous and is prohibited.

The tabs and the injectors may in no case be dismantled by persons not authorised by the manufacturer.

Never place the gas bottle horizontally when in use. The injectors are indicated reference 78. (stage 6). The airflow necessary for proper combustion is at least 18 m3 per hour. The part (253) is an inter-igniter mechanism. If a tap is on, when you ignite the other, for your safety the first ignites automatically.

### Manual lighting

In the event that the ignition does not work, it is possible to manually light the equipment. To do so, light a match and hold it to the burner through one hole of the hearth. Open the control button corresponding to the burner. The burner will light - remove the match to avoid the risk of burns (preferably use long, fire lighting matches).

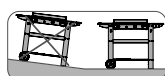
### Use and functioning of the grill

Recommendation: this barbecue, like all gas appliances, requires a few minimum precautions.

Never light the equipment when there is a strong wind, never place the equipment in a draft.

To avoid drafts, place the equipment in the shelter of a wall or partition to avoid back drafts.

Warning, certain parts of the equipment may be hot, we recommend wearing protective gloves.



Use your barbecue on a flat surface. Before you cook, always pre-heat the equipment for 10 minutes. When you use it for the first time, pre-heat for 20 minutes with buttons open at the highest setting. This procedure will stabilise the paint and will give off an odour the first time it is lit. Never use charcoal or lava rocks. If when cooking the burner or burners go out, put the knob or knobs to the ● position.

When changing the gas container, check that you are far from any source of flame, test the airtightness again. While in operation, check that the burners have not gone out. Never leave the grill unsupervised while it is operational. Use gloves and/or tools with a long reach for cooking or handling hot elements. Accidental flames could arise while using the grill.

Accumulated fat or meat juices could set alight and char the food as well as causing excessive heat inside the hearth. Turn the buttons to their minimum setting while the flames go down.

In order to avoid inconvenience:

Remove the fat from the foodstuffs before cooking.

If your Barbecue has a flat cover:

This cover is used SOLELY for protection.

If the barbecue has a flat cover, it should never in any case be closed when the barbecue is in use (burners alight).

**Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.**

**Do not move the appliance during use.**



### Cleaning and maintenance

Wait until the apparatus is cold before any cleaning procedure in order to avoid any risk of burns.

Ensure that the canister taps are closed

After each use:

It is imperative to empty and clean, according to your Barbecue model, the drawer (080) AND/OR the dripping-pan (081).

Remember to put the clean dripping-pan AND/OR the drawer back in place before the next use.

Clean the cooking grill to remove carbonised food residues.

Clean the top of the burners, the sides of the trough AND/OR the plancha using a damp sponge (water and washing up liquid).

Do not use an abrasive product.

**Every 10 times you light it:**

Remove dust and soot from the inside of the piezo ignitions and clean them so that they can function properly.

**Every 2 months:**

The burners should be dismantled, cleaned and checked.

The air and gas passage holes and the burner holes can be blocked by insect nests, spiders' webs or dirt.

These problems can cause reduction of the heat or dangerous ignition of gas outside of the burners.

Then reassemble the burners and leave them to dry before using them again

Maintenance of burners enables correct performance and reduces rust.

Replace burners if they are not operating correctly (pierced boiler)

### Transport and storage

Never move the barbecue while it is use.

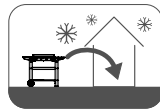
Wait until the barbecue is completely cold before moving it.

When the barbecue is not in use, ensure that the gas canister is properly closed.

During the winter, clean the grills, burners, drawer and inside of the tub.

Do not store the barbecue grill with the tank; store the tank in a well-ventilated place.

When not using your Barbecue grill for a long time, store your product in a place where it cannot be damaged by the elements and if possible, away from any humidity.



### Spare parts

**Keep this note because you need to remember the number contained on the bottom of each page as well as the number of the faulty or lost part.**

If you need replacement parts, they may be sold at contact our after-sales service see page 55.

**Warranty conditions**

- Stainless steel burners: 2 years against perforation caused by rust from the date of purchase.
- Enamelled cooking grills: 2 years against perforation caused by rust from the date of purchase.
- Heat diffusers: 2 years against perforation caused by rust from the date of purchase.
- All other parts: 2 years against warping of the paint or glossy coating from the date of purchase.

This product is warranted, for the original purchaser, against original defects to materials and malfunction.

As with any stainless steel product and to guarantee the longevity of your product, particularly the appearance of the stainless steel, we recommend regularly maintaining the stainless steel parts of your barbecue using a protective oil, and to do this from first use.

Your retailer will ensure, free of charge during this period, the replacement of faulty parts for household use if the following conditions are met:

This warranty shall only apply to use by a single private residence and shall not apply to barbecues used in a commercial or communal environment, or to multiple residences such as restaurants, hotels, holiday centres and rented properties.

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 guarantee.

You shall 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.

The product has not been subject to misuse or neglect, including grease fires or excess flame or use of a defective or incorrect gas regulator.

The product has not been damaged by foreign objects, substances or accidents.

The warranty is offered as an extra and is in addition to the legal rights of the consumer.

If you have any questions regarding the installation or use of your appliance, please contact your retailer's After-Sales service.

**EC Declaration of Conformity**

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

Declare that the product detailed below: GAS BBQ/ Plancha

MODEL: OPP 2B WITH TROLLEY FD6  
OPP 2B WITH TROLLEY FD8  
OPP 2B WITH TROLLEY FD13  
OPP 2B WITH TROLLEY C

Satisfies the requirement of the Council Directives:

Gas Appliance Directive 2009/142/EC (ex-90/396/EEC)

And conforms with the norms:

BS EN 498:2012

BS EN 484:1998

NF EN 498:2012

Position of Signatory:

**Gael CONSIGNY, Asian Quality Director Global Sourcing**

**Authorized representative of Bruno Pottie, Director of Global Sourcing Shared Service Center**

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

20/09/2017

Last two numbers of the year CE marking applied: 17



	<b>CONTACT ADDRESS</b>	<b>CONTACT PHONE NUMBER</b>	<b>CONTACT MAIL</b>
<b>Leroy Merlin France</b>	LEROY MERLIN France rue Chanzy Lezennes 59712 Lille Cedex 9, France	(+33) 0 810 634 634 (service 0,05€/appel + prix appel)	<a href="https://www.leroymerlin.fr">https://www.leroymerlin.fr</a>
<b>Weldom</b>	WELDOM FRANCE ZI Breuil le Sec 60 608 Clermont Cedex	(+33) 03 44 77 82 60	<a href="https://www.weldom.fr/">https://www.weldom.fr/</a>
<b>Leroy Merlin Spain</b>	Leroy Merlin Espagne SLU Avenida de la Vega, 2 28108 - Alcobendas. Madrid	(+34) 917496000	<a href="http://www.leroymerlin.es">http://www.leroymerlin.es</a>
<b>AKI Spain</b>	AKI Bricolaje España, S.L.U. Edificio Cristal, planta 5a Centro Comercial Baricentro Ctra Nacional 150, km. 6.7 08210 Barberà del Vallès Espagne	(+34) 91 644 79 00/ 91 644 79 01	atencioncliente@aki.es
<b>Leroy Merlin Portugal</b>	LEROY MERLIN PORTUGAL Rua Quinta do Paizinho, 10/12 2790-237 - Carnaxide - Portugal	(+351) 800 108 005	<a href="http://www.leroymerlin.pt">http://www.leroymerlin.pt</a>
<b>AKI Portugal</b>	Serviços Centrais BRICODIS, S.A. Serviço de Apoio a Clientes Rua Quinta do Paizinho, nº 10-12 2790-237 Carnaxide	(+351) 808 201 002.	<a href="https://www.aki.pt">https://www.aki.pt</a>
<b>Leroy Merlin Italy</b>	LEROY MERLIN ITALIE Strada, 8 Palazzo, N 20089 Rozzano - Milano Italie		<a href="https://www.leroymerlin.it">https://www.leroymerlin.it</a>
<b>Bricocenter</b>	BRICOCENTER ITALIE Strada 8, Palazzo, N 20089 Rozzano - Milano Italie	+39 02 399761	<a href="http://contattaci.bricocenter.it">http://contattaci.bricocenter.it</a>
<b>Leroy Merlin Greece Cyprus</b>	LEROY MERLIN GREECE 44, avenue Kifisias, Monumental Plaza Building A, 15125 Marousi Grèce		<a href="https://www.leroymerlin.gr/">https://www.leroymerlin.gr/</a> <a href="https://www.leroymerlin.gr/gr/epikoioniste-mazi-mas/">https://www.leroymerlin.gr/gr/epikoioniste-mazi-mas/</a>
<b>Leroy Merlin Poland</b>	Leroy Merlin Polska Ul. Targowa 72, 03-734 Warszawa	JACKONET Jacek Skwieciński Tel: +48 664 045 745	Email: <a href="mailto:skwiecinski@jackonet.pl">skwiecinski@jackonet.pl</a> <a href="http://www.jackonet.pl">www.jackonet.pl</a>
<b>Leroy Merlin Romania</b>	Leroy Merlin Bricolaj Romania Sos. Chitilei, nr. 178, Et. 1, Ap. 2 Sect. 1, 012403 Bucarest Roumanie		<a href="https://www.leroymerlin.ro/">https://www.leroymerlin.ro/</a>
<b>Leroy Merlin Brazil</b>	Leroy Merlin Rua Domingas Galleteri Blotta, 315 Jd Consórcio 04455 - 360 São Paulo/SP - Brésil		<a href="http://www.leroymerlin.com.br/">http://www.leroymerlin.com.br/</a>
<b>Leroy Merlin South Africa</b>			<a href="http://www.leroymerlin.co.za/">http://www.leroymerlin.co.za/</a>

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

**BR** Importado e distribuído por LEROY MERLIN  
CIA BRASILEIRA DE BRICOLAGEM  
Rua Domingas Galleteri Blotta, 315 - Interlagos - CEP  
04455-360 São Paulo - SP - Brazil CNPJ: 01.438.784/0001-05  
CALM (Central de Atendimento Leroy Merlin) -4020.5376 (capitais)  
e 0800.0205376 (demais regiões)



Made in P.R.C. 2017