

# HU – HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## 1. REGISZTRÁLJA A KÉSZÜLÉKÉT

Köszönjük, hogy Barbecook grillsütőt vásárolt. Kívánjuk, hogy minél hosszabb ideig lelje örömét a használatában! A grillsütőt regisztrálva hasznos információkhoz juthat a készülék használatával kapcsolatban, és kihasználhatja a regisztráció számos előnyét.

- Hozzáférhet a teljes online használati útmutatóhoz, és megismerheti a készülék használatának minden részletét.

- A személyre szabott értékesítés utáni szolgáltatásnak köszönhetően gyorsan és egyszerűen kikeresheti és megrendelheti az alkatrészeket. Így maximálisan kihasználhatja a jótállási szolgáltatást.

- Folyamatosan tájékoztatjuk a termékfrissítésekről.

- Számos új tippet és trükköt ismerhet meg.

További információ a készülék regisztrációjáról a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon található.

A Barbecook tiszteletben tartja az ön személyes adatait. Adatait soha nem értékesítjük, terjesztjük, és nem osztjuk meg harmadik féllel.

## 2. AZ ÚTMUTATÓRÓL

Ez az útmutató két részből áll.

Az 1. rész az összeszereléssel, a használattal, a karbantartással és a jótállással kapcsolatos általános utasításokat tartalmaz.

A (XX. oldalon kezdődő) 2. rész illusztrációkat, alkatrészlistákat és összeszerelési rajzokat tartalmaz.

Ha az útmutató adott utasításának megfelelő illusztráció szerepel valahol, akkor azt a ceruza piktogram jelöli.

## 3. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 3.1. Olvassa el és kövesse ezeket az utasításokat

A készülék használata előtt olvassa el az útmutatót. Mindig gondosan kövesse az utasításokat. A készülék útmutatásoktól eltérő összeszerelése vagy használata tüzet és anyagi károkat okozhat.

Az utasítások betartásának elmulasztása miatt okozott kárra (helytelen összeszerelés, helytelen használat, nem megfelelő karbantartás stb.) a jótállás nem vonatkozik.

### 3.2. Óvatosan járjon el a gáz kezelésekor

A gázzal való tevékenység biztonságos, feltéve, hogy megtesz bizonyos óvintézkedéseket:

- A gázpalackokat mindig otthonán kívül, jól szellőző helyen tárolja. Ügyeljen arra, hogy a palackok ne legyenek kitéve magas hőmérsékletnek vagy közvetlen napsugárzásnak.
- Soha ne tárolja a gázpalackot vagy a tartalék gázpalackot a készülék szekrényében.
- Soha ne tárolja tartalék gázpalackját egy használatban lévő gázkészülék közelében.
- Használat után mindig zárja el a gázellátást a gázpalacknál.
- Soha ne dohányozzon használatban lévő gázüzemű készülékek közelében, sem pedig üres vagy teli gázpalack közelében.

Ha gázszagot érez, azonnal zárja el a gázellátást, oltsa el minden lángot, és nyissa ki a készülék fedelét. Ha a szag továbbra is fennáll, hívja a gázszolgáltatót vagy a tűzoltóságot.

### 3.3. Megfelelő helyszín kiválasztása

A készüléket csak a szabadban használja. A készülék beltéri (beleértve a garázst vagy fészert) használata esetén fennáll a szénmonoxid-mérgezés veszélye. A hely kiválasztásakor vegye figyelembe a következőket:

Helyezze a készüléket legalább három méterre az épülettől egy nyílt, jól szellőző helyre.

- Győződjön meg arról, hogy az égőkhöz és a szekrény szellőzőnyílásaihoz mindig bőséges, akadálytalan levegőáramlás jut.
- Ne helyezze a grillsütőt kinyúló szerkezet (veranda, előtető stb.), vagy lombok alá.
- Helyezze a készüléket sík és stabil felületre. Ne helyezze a készüléket mozgó járműre (csónakra, pótkocsira stb.)

### 3.4. Biztonsági utasítások

- Csak a szabadban használható.
- Használat előtt olvassa el az utasításokat.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.

- Használat közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, különösen ha gyermekek vagy állatok vannak a közelében.
- FIGYELEM: Az megfogható alkatrészek nagyon felforrósodhatnak. Tartsa távol a kisgyermeket a készüléktől.
- Ha forró alkatrészeket (fedél, rács stb.) kell megérintenie, akkor használjon megfelelő védőeszközt.
- Használat közben tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.
- Használat közben tartsa távol a gyúlékony anyagokat, gyúlékony folyadékokat és oldható tárgyakat a készüléktől.
- Ne használjon fát, faszenet, lávakövet vagy kerámiabrikettet gázkészülékben.
- Ne használja a készüléket alkohol vagy drog befolyása alatt.
- Használat után zárja el a gázpalacknál a gázellátást.
- Ne módosítsa a készüléket.

#### 4. GYAKRAN HASZNÁLT FOGALMAK

Az útmutató ezen része néhány kevésbé ismert kifejezés jelentését ismerteti. Az útmutató különböző témák ismertetésekor használja ezeket a kifejezéseket.

##### 4.1. Venturi-csövek

A Venturi-csövek azok a kis csövek, amelyek az égők beömlőnyílásánál vannak rögzítve. A Venturi-csövek oldalán egy nyílás található. Ez látható a fő égőkön és (ha van) az oldalsó égőn:

A gáz áthalad a Venturi-csöveken az égőkhöz vezető útján. A gáz az oldalsó nyílásokon keresztül levegővel (és így oxigénnel) keveredik. Ez elengedhetetlen a megfelelő égéshez az égőben: a megfelelő égéshez helyes gáz/oxigén keverékre van szükség, hogy a szép lángokat biztosítsa.

##### 4.2. Égőfedelek

Az égőfedelek a készülék égőinek tetejére helyezett fedelek. Megóvják az égőket a lecseppenő zsírtól. A fedelek oldalán található nyílások elosztják a hőt a grill felett, így gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel.

##### 4.3. Zománc

A készülék egyes részeit olvasztott üvegréteg, más néven zománc borítja. Ez a zománc megvédi az alatta lévő fémet a korróziótól. A zománc kiváló minőségű anyag: korrózióálló, nem bomlik le magas hőmérséklet hatására, és nagyon könnyen karbantartható.

Mivel a zománc kevésbé rugalmas, mint a fém, amelyre felviszik, a készülék nem megfelelő használata esetén zománcdarabok pattoghatnak le. A probléma elkerülése érdekében legyen körültekintő a zománcozott alkatrészek összeszerelésekor, és mindig az útmutató utasításainak megfelelően tartsa karban a zománcot.

##### 4.4. Felcsapó lángok

A felcsapó lángok a tüztérből grillezés közben felcsapó hirtelen lángok. Ezt általában a lecseppenő zsír vagy pác okozza.

#### 5. A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

##### 5.1. Biztonsági utasítások

- Ne végezzen módosításokat a készüléken az összeszereléskor. A gyártó által előre felszerelt és/vagy lezárt alkatrészeket nem szabad módosítani, mivel ez veszélyforrást jelent.
- Gondosan tartsa be az összeszerelési útmutatásokat.
- A felhasználó felelős a készülék megfelelő összeszereléséért. A jótállás nem terjed ki a helytelen összeszerelés által okozott károkra.

##### 5.2. A készülék összeszerelése

*Szüksége van egy Phillips csavarhúzóra, egy laposfejű csavarhúzóra és egy AA méretű elemre (az elektromos gyújtóhoz). A készüléknek az elemek nem tartozékai.*

1. Helyezze a készüléket egy sík és stabil felületre.
2. Szerelje össze a készüléket az összeszerelési rajzokon látható módon.

Az összeszerelési rajzokat az útmutató második részében, a készülék robbantott rajza után találja (lásd: XX. oldal).

Vigyázzon a zománcozott alkatrészek összeszerelésekor. A szerszám és a csavarok károsíthatják a zománcot. A csavarok körüli zománc védelmére használja a szállított vulkánfibre alátéteket.

A buborékcsomagolás a szükségesnél több csavart tartalmazhat, ebben az esetben az összeszerelés után marad néhány csavar.

A csomagban egy tartalék alkatrészeket (lemezcsavarokat, anyás csavarokat, tömítő alátéteket stb.) tartalmazó vészhelyzeti készlet található, amelyet felhasználhat akkor, ha egy alkatrész elveszik vagy meghibásodik.

## 6. A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA A GÁZELLÁTÁSHOZ

### 6.1. Milyen gázpalack, tömlő és nyomásszabályozó szükséges?

A készülék gázzal való ellátásához először be kell szereznie egy palackot, egy tömlőt és egy nyomásszabályozót. Az alábbi táblázat mutatja, hogy melyik palackot, tömlőt és nyomásszabályozót kell használni. Belgiumban (BE) például tömlővel és 37 mbar nyomású nyomásszabályozóval ellátott propánpalackot kell használni, vagy butánpalackot tömlővel és 28–30 mbar nyomású nyomásszabályozóval.

Ország	Gázpalack, tömlő és nyomásszabályozó	
LU - NL - DK - FI - SE - CY - CZ - EE - LT - MT - SK - SI - BG - IS - NO - TR - HR - RO - IT - HU - LV	28-30 mbar	Propán, bután vagy a kettő keveréke
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	28-30 mbar	bután
	37 mbar	propán

A készüléket 4,5–15 kg töltőtömegű és megfelelő nyomáscsökkentő szeleppel ellátott bután- vagy propánpalackokkal való használatra tervezték. Javasoljuk, hogy propánt használjon a készülékhez. A propán kiváló minőségű égést biztosít, és kevésbé érzékeny a fagyra. A gázpalack magassága nem haladhatja meg a 70 cm-t, függetlenül a palack szélességétől vagy D átmérőjétől.

A nyomásszabályozót és a gázpalackot mindig együtt vásárolja meg. Nem minden nyomásszabályozó illeszkedik az összes gázpalackhoz.

Kizárólag a felhasználás országának megfelelő gáztömlőt és nyomásszabályozót használjon.

### 6.2. Biztonsági utasítások

- Soha ne csatlakoztassa a gáztömlőt közvetlenül a készülékhez. Először mindig szereljen fel nyomásszabályozót a gázpalackra.
- Soha ne módosítsa a gázpalack, a tömlő vagy a nyomásszabályozó előre összeszerelt vagy lezárt alkatrészeit.
- Gondoskodjon a lehető legrövidebb tömlőről (max. 1,5 m), hogy megakadályozza a talajon való csúszását.
  - Soha ne deformálja vagy hajtsa/gyűrje meg a gáztömlőt. Ellenőrizze, hogy a tömlő nincs-e megnyúlva vagy megcsavarodva. Ügyeljen arra, hogy a tömlő ne kerüljön érintkezésbe olyan részekkel, amelyek felmelegedhetnek.
  - A tömlőt ki kell cserélni, ha megsérült, vagy szakadásra utaló jeleket mutat, ha ezt a nemzeti előírások megkövetelik, vagy azok alkalmazhatóságának megfelelően.
- A gázpalacknak mindig függőleges helyzetben kell lennie.
- Soha ne nyissa ki a gázellátást
- A gázcsatlakozásokon végzett minden módosítás esetén ellenőrizze a gázszivárgást. Lásd: „7. Gázszivárgás ellenőrzése”.

### 6.3. Csatlakoztassa a tömlőt a készülékhez

#### Franciaország:

A készülék kétféle gáztömlővel használható.

- A készüléken és a nyomásszabályozón lévő tömlőfarokra rögzítendő gázcső, tömlőbilincsekkel rögzítve (az XP D 36- 110 szabvány szerint). Az ajánlott hossza 1,25 m
- Gáztömlő (az XP D 36-112 szabvány szerint), amely G ½ -es anyával van ellátva a készülékhez való közvetlen csatlakoztatáshoz, és M20 x 1,5 m anyával a nyomásszabályozóhoz való közvetlen csatlakoztatáshoz, ajánlott hossza 1,25 m.

#### Egyéb országok:

Bután- vagy propángázhoz alkalmas rugalmas tömlő ajánlott. A tömlő nem lehet hosszabb 1,50 m-nél. A gáztömlőnek a készülékhez történő csatlakoztatásához illeszzen egy csatlakozót a készüléken lévő gázcsőhöz. A készülék két különböző csatlakozóval van ellátva a különböző országokban való használathoz.

Ország	Csatlakozó
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	A csatlakozó
FR	B csatlakozó

Ha az Ön országa nem szerepel a táblázatban, használjon olyan csatlakozót, amely megfelel az Ön országában érvényes szabványoknak.

### 6.3.1 A csatlakozás

*Szüksége van egy 19 mm-es csavarkulcsra és egy Phillips csavarhúzóra.*

1. Csavarozza fel a csatlakozót a készülék gáztömítőjére (A), és húzza meg egy 19 mm-es csavarkulccsal (B).
2. Csúsztassa a tömlőt a csatlakozóra (C), és húzza meg a szorítógyűrűt a Phillips csavarhúzóval (D).

### 6.3.2. B csatlakozó

*Szüksége van egy 22 mm-es csavarkulcsra és egy állítható csavarkulcsra.*

1. Csavarozza fel a csatlakozót a készülék gáztömítőjére (A), és húzza meg egy 22 mm-es csavarkulccsal (B).
2. Csavarozza fel a gáztömítőt a csatlakozóra (C), és húzza meg két csavarkulccsal. Tartsa erősen a csatlakozót egy 22 mm-es csavarkulccsal, és húzza meg a tömlőt egy állítható csavarkulccsal.

### 6.4. Csatlakoztassa a tömlőt és a gázpalackot a nyomásszabályozóhoz.

*Szüksége lesz egy Phillips csavarhúzóra és/vagy egy állítható csavarkulcsra a használt nyomásszabályozó típusától függően.*

1. Csatlakoztassa a tömlőt a nyomásszabályozóhoz. A következő módon járjon el:
  - Ha a tömlő szorítógyűrűvel van rögzítve, csúsztassa a tömlőt a szabályozóra, és húzza meg a szorítógyűrűt Phillip csavarhúzóval (A).
  - Ha a tömlő anyával van rögzítve, csavarozza fel a tömlőt a szabályozóra, és húzza meg az anyát egy állítható csavarkulccsal (B).
2. Csatlakoztassa a nyomásszabályozót a gázpalackhoz. A következő módon járjon el:
  - Ha a nyomásszabályozó anyával van rögzítve, csavarozza fel a nyomásszabályozót a gázpalackra az óramutató járásával megegyező irányban, és húzza meg az anyát egy állítható csavarkulccsal (C).
  - Ha a nyomásszabályozó menetes, csavarozza a nyomásszabályozót a gázpalackra az óramutató járásával ellentétes irányban (D) Csak az EN 16129 szabványnak megfelelő nyomásszabályozókat használjon.

### 6.5. A gázpalack cseréje

1. Zárja el a gázellátást, és állítsa az összes vezérlőgombot KI állásba.
2. Szerelje le az üres gázpalackot, és csatlakoztassa a teli gázpalackot.
3. Ellenőrizze a gázpalackot, a tömlőt és az összes gázcsatlakozást, hogy nincs-e szivárgás. Lásd: „7. Gázszivárgás ellenőrzése”.

Ne feledje, hogy a gázpalack cseréjekor mindig távol kell lennie a gyújtóforrásoktól.

## 7. GÁZSZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉSE

### 7.1. Miért kell ellenőrizni a gázszivárgást?

Mind a propán, mind a bután nehezebb, mint a levegő. Ez azt jelenti, hogy ezek a gázok nem sodródnak el, ha kiszivárognak a készülékből.

Szélszemes napokon a kiszivárgott gáz felhalmozódhat a készülékben és akörül, ami begyulladhat és felrobbanhat.

### 7.2. Mikor kell ellenőrizni a gázszivárgást?

- Az első használat előtt, vagy ha hosszabb ideig nem használja. Ellenőrizze, hogy nincs-e gázszivárgás, ha a készüléket a szállító szerelte össze.
- Végre kell hajtania minden esetben, amikor a gázrendszer valamely alkatrészét cseréli.
- Évente legalább egyszer, ideális esetben a szezon elején.

### 7.3. Biztonsági utasítások

- Helyezze el a készüléket kültéren, jól szellőző helyen. Győződjön meg arról, hogy a készülék közelében nincs láng vagy hőforrás.
- Soha ne használjon öngyújtót vagy gyufát a gázszivárgások ellenőrzésére.
- A gázszivárgás ellenőrzése közben ne dohányozzon, és ne gyűjtse meg az égőket.

### 7.4. Milyen anyagokra van szükségem?

A gázszivárgás ellenőrzéséhez a következőkre van szüksége:

- Ellenőrző folyadék. Használható azonnal felhasználható szivárgáskereső spray vagy víz (50%) és mosogatószer (50%) keveréke.
- A készülékhez kapott szivárgásvizsgáló eszköz. Ez az eszköz a tesztfolyadék felszívására és az ellenőrizni kívánt gázrészecskékre vagy gázcsatlakozásokra való felhordására szolgál.

### 7.5. Gázszivárgások ellenőrzése

A gázszivárgás ellenőrzéséhez vigye fel a tesztfolyadékot az összes gázalkatrészre és gázcsatlakozásra. Ha egy adott alkatrészen vagy csatlakozáson nagy buborékok képződnek, gázszivárgás áll fenn.

A gázszivárgás ellenőrzéséhez az alábbiak szerint járjon el:

1. Helyezze el a készüléket kültéren.
2. Készítse elő a szivárgásvizsgáló eszközt és a tesztfolyadékot (szivárgáskereső spray vagy víz és mosogatószer keveréke)
3. Nyissa ki a fedelet és állítsa az összes vezérlőgombot KI állásba.
4. Enyhén nyissa meg a gázellátást. Ehhez csak egyszer fordítsa el a gázellátás szelepét.
5. Szívjon fel kis mennyiségű tesztfolyadékot a szivárgásvizsgáló eszközzel, és vigye fel az ellenőrizni kívánt területre.

A következő alkatrészeket kell ellenőrizni:

- A hegesztési varratok a gázpalackon (A)
- A tömlő (B)
- A gázpalack és a nyomásszabályozó, valamint a nyomásszabályozó és a tömlő közötti csatlakozások (C)
- A tömlő és a készülék közötti csatlakozás (D)

A készülék nyomásszabályozója és csatlakozója eltérhet az ábrákon szereplő példáktól.

6. A következő módon járjon el:

- Ha szivárgást észlel, kövesse a „7.6 Gázszivárgás esetén” című fejezet utasításait.
- Ha nincs szivárgás, zárja le a gázellátást, alaposan öblítse le vízzel az összes alkatrészt, és szárítsa meg őket.

### 7.6. Gázszivárgás esetén

1. Zárja le a gázellátást, és az alábbiak szerint járjon el:

- Ha szivárgást észlelt az egyik csatlakozáson, húzza meg szorosan a kérdéses csatlakozást.
- Ha szivárgást észlelt a gázpalackon vagy a tömlőn, cserélje ki a palackot vagy a tömlőt.

2. Ellenőrizze újra azt a csatlakozást vagy alkatrészt, ahol a szivárgást észlelte.

3. Ha a szivárgást nem sikerült orvosolni, akkor forduljon Barbecue-kereskedőjéhez. Csak akkor kezdje el használni a készüléket, ha a szivárgás megszűnt. Látogasson el a [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) webhelyre, vagy tekintse át a közeli Barbecue-kereskedők listáját.

## 8. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATRA TÖRTÉNŐ ELŐKÉSZÍTÉSE

### 8.1. Minden használat előtt

A készülék minden használatakor meg kell győződnie arról, hogy:

- A készülék megfelelő helyen van felállítva Lásd: „3.3 A megfelelő hely kiválasztása”.
- A tömlő nem csúszik a talajon, és nem érintkezik forró felületekkel vagy csöpögő zsírral.
- A sütőtér tiszta. Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a sütőteret. Lásd: „11.2 A sütőtér tisztítása”.
- Az égőket és a Venturi-csőveket nem zárja el rovarfészek vagy pókháló. Lásd: „11.3 Az égők és a Venturi-csővek tisztítása”.
- Az égők megfelelően vannak felszerelve. A Venturi-csőveknek a gázszelepek nyílásai felett kell lenniük.

Minden használat előtt ellenőrizze a készülék esetleges gázszivárgását, hogy meggyőződjön arról, hogy a gázcsatlakozások rendben vannak-e. Lásd: „7. Gázszivárgás ellenőrzése”.

## **8.2. Az első használat előtt (vagy ha hosszabb ideig nem használja)**

Ha először használja a készüléket, vagy ha hosszabb ideig nem használta, akkor további ellenőrzéseket kell végrehajtania:

- Győződjön meg arról, hogy elolvasta az útmutató összes utasítását, megértette és ellenőrizte őket (csak az első használat előtt).
  - Ellenőrizze a készülék gázszivárgását. Lásd: „7. Gázszivárgás ellenőrzése”.
- Ellenőrizze, hogy nincs-e gázszivárgás, ha a készüléket a szállító szerelte össze.
- Tisztítsa meg az égőket és a Venturi-csőveket (csak ha hosszabb ideig nem használta). Lásd: „11.3 Az égők és a Venturi-csővek tisztítása”.
  - „Égesse ki” a készüléket, mielőtt ételt helyezne a grillre (csak az első használat előtt). Lásd: „8.3 A készülék kiégetése”.

## **8.3. A készülék kiégetése**

A készülék első használat előtt történő kiégetése segít eltávolítani az esetlegesen még előforduló gyártási zsirokat. Tegye a következőket:

1. Gyújtsa meg a fő égőket és állítsa a vezérlőgombokat HIGH (MAGAS) állásba. Lásd: „9.2 A főégők begyújtása”.
2. Zárja le a fedelet, és hagyja a készüléket 15 percig égni. Még ne tegyen semmilyen ételt a grillre.
3. 15 perc elteltével nyissa ki a fedelet, és hagyja a készüléket további 5 percig égni (a kezelőgombok továbbra is HIGH (MAGAS) állásba vannak állítva).
4. Az 5 perc elteltével a készülék használatra kész, és ételt helyezhet a grillre.

## **9. AZ ÉGŐK BEGYÚJTÁSA**

Ahhoz, hogy az égőket az elektromos gyújtóval meggyújthassa, be kell helyeznie egy AA elemet a gyújtóba. Az elem nem a készülék tartozéka. A gyújtó elemtartója a készülék kezelőpaneljén található.

### **9.1. Biztonsági utasítások**

- A készülék meggyújtása előtt végezze el az összes ellenőrzést a „8. A készülék használatra történő előkészítése” fejezetben leírtak szerint.
- Az égő gyújtásakor győződjön meg arról, hogy a fedél nyitva van.
- Soha ne hajoljon közvetlenül az égő fölé, amikor meggyújtja.

### **9.2. A fő égők begyújtása**

#### **9.2.1. A gyújtó használata**

1. Nyissa ki a fedelet és állítsa OFF (KI) állásba a főégők vezérlőgombjait.
2. Ha még nincs másik égő meggyújtva, nyissa meg a gázellátást és várjon tíz másodpercet, amíg a gázellátás stabilizálódik.
3. Nyomja meg az égő vezérlőgombját, állítsa HIGH (MAGAS) állásba, és hagyja ebben a helyzetben. A beépített gyújtó szikrákat állít elő, amelyek meggyújtják az égőt. Kezdje először az egyik főégő begyújtásával. Soha ne gyújtsa meg egyszerre az összes főégőt.
4. Tartsa nyomva továbbra is a gyújtót, és állítsa az elektródával rendelkező égő vezérlőgombját HIGH (MAGAS) állásba. Soha ne próbáljon először más égőt meggyújtani, mint az elektródás égő, mert ez gáz felhalmozódását eredményezi a grillsütőben.
5. Ha az égő három próbálkozás után nem gyullad meg, állítsa az égő vezérlőgombját OFF (KI) állásba, zárja le a gázellátást, és várjon 5 percet, hogy a felgyülemlett gáz távozzon.
6. Próbálja újra meggyújtani az égőt. Ha még mindig nem gyullad meg, akkor próbálja meg gyufával meggyújtani az égőt (lásd: 9.2.2. „Gyufa használata”), vagy tekintse át a „14. A problémák kijavítása” szakaszt a probléma okának azonosítása érdekében.
7. Ha az elektródával ellátott égő meggyulladt, akkor meggyújthatja a többi égőt úgy, hogy a megfelelő vezérlőgombokat HIGH (MAGAS) állásba állítja (ebben az esetben nem kell megnyomnia a gyújtás gombját).

#### **9.2.2 Gyufa használata**

1. Helyezzen egy gyufát a gyufatartóba.
2. Nyissa ki a fedelet és állítsa OFF (KI) állásba a főégők vezérlőgombjait.
3. Ha még nincs másik égő meggyújtva, nyissa meg a gázellátást és várjon tíz másodpercet, amíg a gázellátás stabilizálódik.
4. Gyújtsa meg a gyufát, és tartsa 13 mm-re az égőtől.
5. Állítsa az egyik égő vezérlőgombját HIGH (MAGAS) állásba. Először egy főégőt gyújtson be. Soha ne gyújtsa meg egyszerre az összes főégőt.
6. Ha az égő 5 másodpercen belül sem gyullad meg, állítsa az égő vezérlőgombját OFF (KI) állásba, zárja le a gázellátást, és várjon 5 percet, hogy a felgyülemlett gáz távozzon.

7. Próbálja újra meggyújtani az égőt. Ha ez nem sikerül, olvassa el a „14. A problémák kijavítása” szakaszt a probléma okának azonosítása érdekében.
8. Ha az egyik égő meggyulladt, akkor meggyújthatja a többi égőt úgy, hogy a megfelelő vezérlőgombokat HIGH (MAGAS) állásba állítja.

### 9.3. Az égők kikapcsolása

Ha az égőket egy ideig nem használja, akkor azokat ki kell kapcsolni. A következő módon járjon el:

1. Zárja el a gázellátást.
2. Állítsa OFF (KI) állásba az égők vezérlőgombjait. A gázellátás előzetes lezárásával biztosíthatja, hogy a készülékben ne legyen többé gáz.

### 9.4. Az égők újragyújtása

Ha egy égő kialszik, tegye a következőket:

1. Nyissa ki a fedelet és zárja el a gázellátást.
2. Állítsa az összes vezérlőgombot OFF (KI) állásba, és várjon 5 percet, hogy a felgyülemlett gáz távozzon.
3. Gyújtsa meg újra az égő(ke)t a „9.2.1. A gyújtó használata” részben leírtak szerint.

### 9.5. A lángok ellenőrzése

Valahányszor meggyújtja az égőt, ellenőriznie kell a lángjait. A tökéletes láng majdnem kék színű, a tetején kis mennyiségű sárgával. A szórványosan sárga lángok normálisak és biztonságosak.

Ha probléma van a lángokkal, tegye a következőket az elhárításához:

A lángok...	A következő módon járjon el...
Alacsonyak és teljesen sárgák	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zárja el azonnal a gázellátást, és állítsa az összes vezérlőgombot OFF (KI) állásba.</li> <li>2. Tekintse át a „14. A problémák kijavítása” szakaszt a probléma okának azonosítása érdekében. A Venturi-csővek valószínűleg el vannak záródva.</li> </ol>
Magasabbak, mint a sütőtér	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zárja el azonnal a gázellátást, és állítsa az összes vezérlőgombot OFF (KI) állásba.</li> <li>2. Várjon 5 percet, hogy a felgyülemlett gáz távozzon.</li> <li>3. Gyújtsa meg újra az égőt vagy égőket.</li> <li>4. Ha ez nem oldja meg a problémát, olvassa el a „14. A problémák kijavítása” szakaszt a probléma okának azonosítása érdekében.</li> </ol>

## 10. HASZNOS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

### 10.1. A készülék előmelegítése

A készülék előmelegítése biztosítja, hogy a grill elég forró, amikor ételt tesz rá.

Tegye a következőket:

1. Gyújtsa be az égő(ke)t, és állítsa a vezérlőgomb(ka)t HIGH (MAGAS) állásba.
2. Zárja le a fedelet, és hagyja a készüléket tíz percig égni.
3. Tíz perc múlva nyissa ki a fedelet, és helyezze az ételt a grillre.
4. Ha kevesebb hőt szeretne, állítsa a vezérlőgomb(ka)t alacsonyabb hőfokra.

### 10.2. Az ételek letapadásának megakadályozása

Az étel rácsra tapadásának megakadályozásához:

- Olajozza meg az ételt vékonyan egy ecsettel, mielőtt rácsra tenné. Magát a rácsot is megolajozhatja.
- Melegítse elő a készüléket. Minél melegebb a grill, amikor ráteszi az ételt, annál kisebb az ételek letapadásának esélye.
- Ne fordítsa meg túl gyorsan az ételt. Előbb hagyja alaposan átforrósodni.

### 10.3. Grillezés közvetlenül és közvetve

Grillézhet közvetlenül vagy közvetve, attól függően, hogy milyen ételeket szeretne főzni, és milyen módon szeretné elkészíteni:

Módszer	Leírás	Használat
Közvetlenül	Helyezze el az ételt közvetlenül a meggyújtott égő felett, válassza ki a magas hőt az égő vezérlőgombjával, és hagyja nyitva a fedelet.	Hús és zöldség pirítása
Közvetetten	Helyezze az ételt egy meggyújtott égő mellé, válasszon közepes/alacsony hőt a vezérlőgombbal, és zárja le a fedelet.	Hús elősütése, vagy pirított hús tovább sütése.

Ha zárt fedéllel grillez, figyelemmel kell követnie a fedél hőmérsékletét, hogy a készülék forrósodjon fel túlságosan. Lásd: „10.5 A hőmérséklet ellenőrzése”.

### 10.4. Grillezés csukott fedéllel

A zárt fedéllel történő grillezésnek számos előnye van.

- A grill hőmérséklete magasabb és állandóbb marad.
- Az ételnek kevesebb ideig kell főnie, és zamatosabb marad.
- Kevesebb felcsapó láng lesz, és alacsonyabb lesz a gázfogyasztás. Ha zárt fedéllel grillez, figyelemmel kell követnie a fedél hőmérsékletét, hogy a készülék forrósodjon fel túlságosan.

Lásd: „10.5 A hőmérséklet ellenőrzése”.

### 10.5. A hőmérséklet ellenőrzése

A készülék erős égőkkel van felszerelve, ami azt jelenti, hogy gyorsan fel tudja melegíteni őket, és állandó hőmérsékletet tarthat fenn. Ha azonban csukott fedéllel süt, gondoskodnia kell arról, hogy a készülék ne legyen túl forró. Rendszeresen ellenőrizze a fedél hőmérsékletét, és vegye figyelembe a következő irányelveket:

- A normál üzemi hőmérséklet 210 °C körül van. Ha magasabb a hőmérséklet, fennáll a csöpögés és a lerakódott zsír meggyulladásának veszélye.
- A hőmérséklet öt percnél hosszabb időtartamig nem haladhatja meg a 300 °C-ot. Ha mégis ez történik, fennáll annak a veszélye, hogy a készülék megsérül és deformálódik.

Ha a készülék túlmelegszik, hagyja lehűlni a fedél kinyitásával, és állítsa alacsonyabb hőre az égőket.

### 10.6. A hőzónák használata

Az összes égőt meggyújtását követően az égőfedelek a hőt a lehető legegyszerűbben osztják el a grillen. Annak ellenére, hogy a melegítés a lehető legegyszerűbb, egyes zónák melegebbek lesznek, mint mások. Ezeket a hőzónákat a tökéletes grillezéshez használhatja:

Zóna	Meleg	A következőhöz használható:
A következőhöz:	Meleg	Kényes ételek grillezése (garnélarák, hal stb.)
Közepes	Melegebb	Hosszabb sütést igénylő ételek előkészítése (kolbász, csirke stb.)
Hátsó	Legmelegebb	Hús és zöldség pirítása

Az égők erejével kísérletezve is létrehozhat hőzónákat. Például alacsonyabb szintre állíthat egy égőt, és a felette található zónát használhatja az érzékeny ételekhez vagy olyan ételekhez, amelyek hosszabb sütési időt igényelnek.

### 10.7. A felcsapó lángok megelőzése

Grillezés során időnként lángok csaphatnak fel. Ez normális jelenség. Ha azonban túl gyakran csapnak fel a lángok, akkor a sütőtér hőmérséklete megnövekedhet, és a felgyűlt zsír meggyulladhat.



A felcsapó lángok megelőzése:

- Grillezés előtt ellenőrizze, hogy tiszta-e a sütőtér. Lásd: „11.2 A sütőtér tisztítása”.
- Rendszeres időközönként ellenőrizze, hogy a zsírleeresztő nyílás tiszta-e és/vagy, hogy a csepegő zsír felfogására szolgáló tálca nincs-e tele.
- Grillezés közben vágja le a felesleges zsírt a húsról, zárja le a fedelet, és állítsa az égőket közepes vagy alacsony hőfokra

## 11. A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

### 11.1. A grillsütő tisztítása

Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a grillt egy Barbecook-tartozékkal.

A grillt enyhe tisztítószerrel vagy szódabikarbónával is tisztíthatja. Soha ne használjon sütőtisztítót a grillsütő tisztításához.

### 11.2. A sütőtér tisztítása

Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a sütőteret egy Barbecook-tartozékkal, fém szivaccsal és súroló hatású tisztítószerrel. Ezeket ugyanúgy használhatja, mint a grill esetében. Ne használjon éles tárgyat, és ne üsse a készüléket kemény felülethez.

Amíg a készülék még forró, kerülje a hideg folyadékkal való érintkezését.

### 11.3. Az égők és a Venturi-csővek tisztítása

#### 11.3.1. Miért kell megtisztítani az égőket és a Venturicsöveket?

A pókok és a rovarok hálót és fészket készíthetnek a égőkben és a Venturi-csővekben, elzárva az égők gázellátását. Következmény:

- Nem lehet meggyújtani az égőket. Ha sikerül is meggyújtania az égőket, azok csak füstös, sárga lánggal égnék. A gáz meggyulladhat a Venturi-csővön kívül, a vezérlőgombok szintjén. Ezeket a lángokat lángvisszacsapásnak nevezik, és súlyos sérüléseket, valamint anyagi károkat okozhatnak.

Az eldugult égők és a Venturi-csővek miatt bekövetkező károk nem megfelelő karbantartásnak minősülnek, és a jótállás nem vonatkozik rájuk.

#### 11.3.2. Mikor kell tisztítani az égőket és a Venturi-csőveket?

Tisztítsa meg az égőket és a Venturi-csőveket a készüléken a következők szerint:

- Az első használat előtt, vagy ha hosszabb ideig nem használta.
- Évente legalább kétszer, egyszer a szezon elején.

#### 11.3.3. Az égők és a Venturi-csővek tisztítása

1. Vegye ki az égőket a készülékből az ábrákon látható módon. Ha azt észleli, hogy az égő sérült, ki kell cserélnie.
2. Tisztítsa meg az égőket és a Venturi-csőveket egy kis ecsettel vagy saját készítésű csőtisztítóval (szétnyitott iratkapocs, csőkefe stb.).
3. Helyezze vissza az égőket a helyükre. Győződjön meg arról, hogy a Venturi-csővek a gázszelepek nyílásai felett helyezkednek el.

### 11.4. Zománcozott, rozsdamentes acél és porszórt alkatrészek karbantartása

A készülék zománcozott, rozsdamentes acél és porszórt alkatrészekből áll. Minden anyagot másképp kell karbantartani:

Anyag	Az anyag karbantartásának módja
Zománc	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne használjon éles tárgyakat, és ne üsse a készüléket kemény felülethez.</li><li>• Amíg a készülék még forró, kerülje a hideg folyadékkal való érintkezését.</li><li>• Fémsúrolók és koptató hatású tisztítószerrel használhatók.</li></ul>
Rozsdamentes acél	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne használjon agresszív, súroló hatású vagy fémtisztító szereket.</li><li>• Használjon enyhe tisztítószereket, és hagyja őket hatni az acélon.</li><li>• Használjon puha szivacsot vagy kendőt.</li><li>• Tisztítás után alaposan öblítse le a</li></ul>

	készüléket, és hagyja a készüléket teljesen megszáradni, mielőtt eltenné.
Porszórt alkatrészek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne használjon éles tárgyakat. Használjon enyhe tisztítószeret és puha szivacsot vagy kendőt.</li> <li>• Tisztítás után alaposan öblítse le a készüléket, és hagyja a készüléket teljesen megszáradni, mielőtt eltenné.</li> </ul>

A rozsdamentes acél alkatrészek rozsdaképződésének megakadályozása érdekében kerülni kell a klórral, sóval és vassal való érintkezésüket.

Az ezeknek az utasításoknak a figyelmen kívül hagyásából eredő károk nem megfelelő karbantartásnak minősülnek, és a jótállás nem terjed ki a hibára.

A készülék robbantott ábráján (az útmutató második része) találja azoknak az alkatrészeknek a listáját, amelyekből a készüléke össze van állítva. Ez a lista egy szimbólummal jelzi az egyes alkatrészek anyagát, hogy ellenőrizhesse, hogyan kell karbantartani egy adott alkatrészt. Az alkatrészlista a következő szimbólumokat használja:

Szimbólum	Anyag
•	Zománc
■	Rozsdamentes acél
/csillag/	Porszórt alkatrészek

### 11.5. A készülék tárolása

Ha hosszabb ideig nem tervezi használni a készüléket, tárolja száraz helyen.

A készülék tárolása előtt:

- Csatlakoztassa le a gázpalackot. Soha ne tárolja a készüléket beltéren (még garázsban vagy fészerben sem), ha még a gázpalackhoz van csatlakoztatva.
- Tisztítsa meg az égőket és a rácsokat, törölje át őket olajjal, és csomagolja be papírba.
- Fedje le készülékét Barbecook-takaróval. Regisztrálja készülékét a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) címen, hogy megtudja, melyik takaróra szüksége.

### Gázpalackok tárolása

*Ezek az utasítások mind az üres, mind a teli gázpalackokra vonatkoznak.*

- A gázpalackokat mindig otthonán kívül, jól szellőző helyen tárolja. Ügyeljen arra, hogy a palackok ne legyenek kitéve magas hőmérsékletnek vagy közvetlen napsugárzásnak.
- Soha ne tároljon gázpalackot olyan helyen, ahol túlságosan felmelegedhet (például autóban, csónakban stb.).
- Soha ne tárolja a gázpalackot vagy a tartalék gázpalackot a készülék szekrényében.
- Soha ne tárolja tartalék gázpalackját egy használatban lévő gázkészülék közelében.
- A gázpalackokat mindig gyermekektől elzárva tárolja.
- A gázpalackokat mindig függőleges helyzetben tárolja és szállítsa.

### 11.6. Pótalkatrészek rendelése

Előfordulhat, hogy a tűznek vagy intenzív hőnek kitett alkatrészeket időnként ki kell cserélni.

A pótalkatrészek megrendelésének módja:

1. Keresse ki a szükséges alkatrész hivatkozási számát. A kézikönyv második részében a robbantott ábra alatt, valamint a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon megtalálható az összes hivatkozási szám.

Ha regisztrálta készülékét az interneten, a helyes lista automatikusan megjelenik a MyBarbecookfiókjában. A fiókján keresztül pótalkatrészeket is rendelhet.

2. Rendelje meg a pótalkatrészt a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon, vagy az üzletben. A garanciális alkatrészeket csak az üzletben lehet megrendelni.

## 12. JÓTÁLLÁS

### 12.1. A jótállás körébe tartozik

A készülékre a vásárlás napjától számítva két év jótállás vonatkozik. Ez a jótállás kiterjed minden gyártási hibára, feltéve, hogy:

- a készülék használata, összeszerelése és karbantartása a jelen kézikönyv útmutatásainak megfelelően történt. A nem rendeltetésszerű használatból, helytelen összeszerelésből vagy nem megfelelő karbantartásból eredő károk nem minősülnek gyártási hibának.
- A jótállás a vásárlást igazoló nyugta és a készülék egyedi sorozatszámának bemutatásával vehető igénybe. A sorozatszám 16 számjegyből áll. Itt található meg ezt a számot:
- A jelen útmutató borítóján.
- A készülékéhez kapott csomagoláson.
- Az alsó elülső panel belső oldalán.
- A garancia csak személyes használatra érvényes.
- A Barbecook minőségügyi részlege megbizonyosodik arról, hogy az alkatrészek valóban hibásak-e, és hogy normál használat, megfelelő összeszerelés és megfelelő karbantartás mellett bizonyultak-e hibásnak. Ha a fenti feltételek közül bármelyik nem teljesül, akkor a jótállás nem terjed ki a hibára. A jótállás a hibás alkatrészek javítására vagy cseréjére korlátozódik.

## 12.2. Nem tartozik a jótállás körébe

A jótállás nem terjed ki a következő károkra és hibákra:

- Tűznek vagy intenzív hőnek kitétt alkatrészek normál elhasználódása (rozsdásodás, deformáció, elszíneződés stb.). Ezeket az alkatrészeket időről időre ki kell cserélni.
- A gyártási folyamatból adódó optikai szabálytalanságok. Az ilyen szabálytalanságok nem minősülnek gyártási hibának.
- A nem megfelelő karbantartás, nem megfelelő tárolás, helytelen összeszerelés vagy az előszerelt alkatrészek módosításával okozott mindennemű kár.
- A készülék nem rendeltetésszerű használatából (nem az útmutató utasításainak megfelelő használat, üzleti célú használat stb.) eredő mindennemű kár.
- A készülék gondatlan vagy nem megfelelő használatával előidézett mindennemű következményes kár.
- Külső körülmények, agresszív tisztítószeresek, klór hatása stb. miatt bekövetkező rozsdásodás vagy elszíneződés. Ez a kár nem tekinthető gyártási hibának.

## 13. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

### 13.1. Típuscímke

A típuscímke tartalmazza a készülékkel kapcsolatos összes műszaki információt. Itt található meg ezt a számot:

- Ennek az útmutatónak a második részében.
- Az alsó elülső panel belső oldalán.

### 13.2. Az injektorok átmérője

- Főégő: 1,00 mm

Probléma	Lehetséges okok	Megoldások
Elégtelen hő	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gázellátás nincs megnyitva</li> <li>• A Venturi-csővek nem a gázszelepek nyílásai felett helyezkednek el</li> <li>• Az égő nyílásai elzáródtak</li> <li>• Gázpalack (majdnem) üres</li> <li>• A nyomásszabályozó nincs megfelelően csatlakoztatva a palackhoz és/vagy a tömlőhöz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nyissa meg a gázellátást</li> <li>• Helyezze a Venturi-csőveket a gázszelepek nyílásai fölé</li> <li>• Tisztítsa meg az égő nyílásait, vagy cserélje ki az égőket</li> <li>• Cserélje ki a gázpalackot</li> <li>• Csatlakoztassa újra a nyomásszabályozót a palackhoz és/vagy a tömlőhöz</li> </ul>
Túl forró és/vagy felcsapó lángok	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az étel túl zsíros</li> <li>• A zsírleeresztő nyílások el vannak dugulva, zsír van a sütőtérben és/vagy az égőkön</li> <li>• A hőmérséklet túl magas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vágja le a felesleges zsírt, vagy állítsa alacsonyabb hőre az égőket</li> <li>• Tisztítsa meg a zsírleeresztő nyílást, a sütőtér és az égőket</li> <li>• Állítsa az égőket alacsonyabb hőre és/vagy közvetett módon süssse az ételt</li> </ul>
A hő nem egyenletesen oszlik el a grill felületén	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bizonyos mértékű hőkülönbség normális, lásd: „1.7 A hő hatékony felhasználása” és</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melegítse elő a készüléket</li> </ul>

	„10.6 A hőzónák használata”. A jelentős hőkülönbségek lehetséges okai: • A készülék nincs előmelegítve	
Sárga lángok	• Az égők vagy a Venturi-csővek el vannak záródva • Só található az égőkön • Butánhoz kapcsolt készülék	• Tisztítsa meg az égőket és a Venturicsöveket • Tisztítsa meg az égőket • Csatlakoztassa a készüléket propánhoz, és használjon megfelelő nyomásszabályozót
Hiányos láng	• Az égő eltömődött, átlukadt vagy korrodálódott	• Tisztítsa meg vagy cserélje ki az égőt
Lángvisszacsapások (lángok a Venturi-csőveken kívül/a vezérlőgomboknál)	• Az égők vagy a Venturi-csővek el vannak záródva	• Zárja le a gázellátást, és állítsa OFF (KI) állásba az égőket. • Hagyja kihűlni a készüléket. • Tisztítsa meg az égőket és a Venturicsöveket.
A sütőtér szélénél magasabb lángok	• Szél • Gázpalack (majdnem) üres • Zsír a sütőtérben és/vagy az égőkön	• Fordítsa a széllal szembe a készülék hátsó részét • Cserélje ki a gázpalackot • Tisztítsa meg a sütőtérrel és az égőket
Nyomásszabályozó zűmmög	• Meleg idő • Új (teli) gázpalack	• Nincs veszély vagy hiba; rövid idő után automatikusan leáll.
Az égő fűtyül, ha LOW (ALACSONY) helyzetbe van állítva	• A gázinjektor, a Venturi-cső és/vagy az égő szennyezett	• Tisztítsa meg a gázinjektort, a Venturi-csövet és az égőt
Az égőt nem lehet meggyújtani (sem a gyújtóval, sem gyufával)	• Elzáródott az égő vagy a Venturi-cső • Nincs gázellátás	• Tisztítsa meg az égőt és a Venturi-csövet • Nyissa ki a gázellátást és nyomja meg a nyomásszabályozó biztonsági gombját (nem minden szabályozónál van)